



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

**“INCIDENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING
EN EL PRESUPUESTO DEL CENTRO TEO TERAPIA INTEGRAL
(CENTI) RIOBAMBA 2012”**

TESIS DE GRADO

Previo a la obtención del Título de:
Licenciado en Gestión Gastronómica

Patricio Renán Valarezo Caicedo
Riobamba-Ecuador

2013

CERTIFICACIÓN

El presente trabajo de investigación ha sido revisado y autorizado su presentación.

Ing. Edwin Antamba A.

CERTIFICACIÓN

Los miembros de la tesis certifican que: el trabajo Titulado “EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING EN EL PRESUPUESTO DEL CENTRO TEO TERAPIA INTEGRAL (CENTI) RIOBAMBA 2012”, de responsabilidad del señor Patricio Renán Valarezo Caicedo, ha sido prolijamente revisado y se autoriza para su publicación.

Ing. Edwin Antamba A.

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Pedro Badillo A.

MIEMBRO TRIBUNAL

AGRADECIMIENTO

Quiero dejar constancia de mi eterna gratitud y agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo; institución que me ofreció la Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía al Ing. Edwin Antamba A. y al Lic. Pedro Badillo A. por darme la oportunidad de concretar mi más caro anhelo, a las autoridades, personal docente y administrativo, quienes compartieron junto a mi persona sus sabios conocimientos brindándome su amistad incondicional.

Mi agradecimiento imperecedero a los integrantes del CENTI de Riobamba quienes constituyen el pilar fundamental y la razón de la investigación, a las autoridades, que están al frente de este centro y a todas las familias que lo componen.

Patricio Renán

DEDICATORIA

A nuestro Dios todo poderoso por brindarme su protección y ayuda todos los días de mi vida.

A mi querida madre que desde el cielo ruega a Dios para que salga adelante.

A mi padre y hermanos por ser los soportes de mi vida, por todo su inmenso amor y apoyo que me supieron brindar en todo momento y son la inspiración de mi esfuerzo para mi superación profesional.

Patricio Renán

RESUMEN

La presente investigación se realizó en el Centro de Teo terapia Integral CENTI, de la ciudad de Riobamba, durante los meses de marzo hasta diciembre de 2012; en la misma participaron un total de 1100 integrantes de todos los distritos del centro pero para su estudio se extrajo una muestra de 294 integrantes para facilitar el proceso. El propósito de este estudio consistió en conocer la factibilidad de crear un servicio alimenticio de catering en el centro de Teo terapia integral CENTI de la ciudad de Riobamba, además permitirá conocer los aspectos inherentes del buen servicio al Cliente satisfaciendo sus necesidades alimenticias. Para conocer lo anterior, se tomó en relación cuánto va a producir el servicio, cómo será la distribución, la organización que se debe tener en prestación de este servicio y los recursos económicos que se debe contar para el efecto; estos resultados se sometieron a análisis descriptivo, con sus respectivas variables.

Esta investigación se justificó por aportar en la creación de una empresa especializada en el servicio de alimentación y decoración para eventos que realice el CENTI, se justifica también por poseer valor teórico. El procesamiento de los datos permitió determinar que en el 90% de los integrantes existe incidencia significativa del Servicio de alimentación y catering en el presupuesto de los integrantes del CENTI de Riobamba por lo cual la Hipótesis es comprobada y demostrada, por tal razón amerita la creación del servicio alimenticio de catering en la institución.

ABSTRACT

This research was conducted at the Teo comprehensive Therapy Center CENTI, In Riobamba from March to December 2012, the participants were a total of 1100 members of all the districts in the center but to the study a sample of 294 members was taken to facilitate the process. The purpose of this study was to examine the feasibility of creating a food catering service to meet the above, production, investment, distribution, organization in providing the service and economic resources were considered for the effect; these result were to a descriptive analysis, with their respective variables.

This research was justified to contribute in creating a company specialized in food service and event decoration made by the CENTI; it is also proved by having theoretical value. The data processing allowed to determine 90% of significant incidence of food service and catering in the CENTI members budget in Riobamba, in this way the hypothesis is tested as proven, therefore it warrants the food catering service creation in the institution.

Índice

Portada.....	I
Certificación al Director de tesis.....	II
Certificación Director y miembro de tesis.....	III
Agradecimiento.....	IV
Dedicatoria.....	V
Resumen.....	VI
Summary.....	VII
Índice.....	VIII
Índice de Tablas.....	XII
Índice de Cuadros.....	XIII
Índice de Gráficos.....	XIII
Introducción.....	1
II.-Objetivos.....	3
A.-Objetivo General.....	3
B.-Objetivos Especificos.....	3
III.-Marco teórico contextual.....	4
3.1.-Antecedentes teóricos.....	4
3.2.-Servicios de Alimentación.....	4
3.2.1.-Tipos de Alimentación.....	4
3.2.2.-Requisitos para un servicio de Alimentación.....	6
3.2.3.- Alimentación.....	7
3.2.4.-Necesidades nutricionales.....	8
3.2.5.-Los siete grupos que se pueden clasificar los alimentos.....	8
3.2.6.-Requisitos que debe cumplir una dieta para ser equilibrada.....	9
3.2.7.-Emfermedades causadas por una mala alimentación.....	9
3.2.8.-Características de una alimentación Saludable.....	11
3.3.-Servicio de Catering.....	12
A.-Elementos consecutivos del servicio.....	11
B.-Principios del servicio.....	12
C.-Servicio de catering se puede dar según cada fiesta o evento.....	13
D..-Servicio de catring infantil.....	14

E.-Ventajas de catering.....	14
F.-Evento catering.....	14
G.-Materiales que se utilizan para catering.....	16
Entremeses.....	16
H.-Cargo por servicio.....	16
I.-Comité de planificación y el papel del coordinador.....	17
Público beneficiario.....	18
Presupuesto.....	18
J.- Formato y duración o decide qué formato se adapta mejor al público	18
Asistencia prevista o Al calcular la asistencia prevista.....	18
Programación.....	18
K.-Destino y lugar de celebración o Decide dónde vas a celebrar el evento.....	23
L.-Tipos de actos, eventos institucionales o de trabajo.....	23
Aniversario.....	23
Charla.....	23
Conferencia.....	23
Disertación.....	24
Cursillo.....	24
Taller.....	24
Seminario.....	24
Coloquio.....	24
Mesa Redonda.....	24
Panel.....	25
Foro.....	25
Encuentro.....	25
Simposio.....	25
Congreso.....	25
Ciclo.....	26
Jornada.....	26
Feria.....	26
Organización de actividades de integración y esparcimiento corporativo.....	25
M.-Pasos para el planeamiento de un evento.....	26

Diseño.....	26
Producción.....	26
Montaje.....	27
Ejecución.....	27
Desmontaje.....	27
N.-Claves para organizar un evento corporativo.....	27
3.4.-Centro teo terapia integral (CENTI).....	29
A.-Presupuesto financiero del (CENTI).....	29
B.-Los tre ejes senciales del (CENTI).....	37
Visión.....	37
Misión.....	37
Destino.....	37
C.-Declaración de fe del centi.....	37
Creemos que.....	38
D.-Ceremonias y eventos.....	39
Verdadera Belleza.....	39
Cumpleaños del Señor Jesús.....	39
Sábado de “Acción de Gracias.....	40
Lluvia de Bendiciones.....	40
Presentación Articipos de los Hijos.....	40
Reunión de Damas.....	40
Factor humano.....	40
Rango edad.....	40
Ministerio Cristiano Junior.....	40
Ministerio de Jóvenes.....	40
Ministerio de Adultos.....	40
E.-Platos para eventos CENTI Riobamba 2012.....	41
Fiestas Solemnes del CENTI.....	41
Fiesta de pascua.....	41
Fiesta de panes sin Levadura.....	44
Fiesta de pentecostés.....	46
Fiesta de purín.....	50
IV.-Hipótesis.....	52
V.-Metodología.....	52

A.-Localización y temporalización.....	52
B.-Variables.....	52
1.-Identificación.....	52
Variable independiente.....	52
Variable dependiente.....	52
2.-Definición.....	52
3.-Operacionalización.....	53
1.- variable independiente.....	53
servicio de alimentación y catering.....	53
2. Variable dependiente.....	54
Presupuesto del (CENTI) Riobamba 2012.....	54
C.-Tipo y diseño de la investigación.....	54
D.-Población, muestra o grupo de estudio.....	55
E.-Descripción de procedimientos.....	56
Análisis e interpretación de los resultados.....	58
VI.-Conclusiones.....	68
VII.-Recomendaciones.....	69
Aspectos generales a considerar en el servicio de Alimentación y Catering para el CENTI de Riobamba 2012.....	70
Propuesta de Menús para el servicio de Alimentación y Catering en el CENTI.....	79
X.-Bibliografía.....	84
XI.-Anexos.....	85

INDICE DE TABLAS

Tabla 1: Contribución cuota CENTI Riobamba 2012.....	31
Tabla 2: Costo de recetas para eventos CENTI Riobamba 2012.....	31
Tabla 3: Diezmos distritos CENTI Riobamba 2012.....	32
tabla 4: Recetas para eventos del distrito CENTI zona Centro.....	32
Tabla 5: Receta distrito la primavera.....	33
Tabla 6: Receta distrito bellavista	33
Tabla 7: Receta distrito san francisco.....	34
Tabla 8: Receta distrito san Andrés.....	34
Tabla 9: Receta distrito guano.....	35
Tabla 10: Receta distrito chambo.....	35
Tabla 11: Receta distrito Leónidas Proaño.....	36
Tabla 12: De la existencia de los servicios de alimentación.....	59
Tabla 13: Pago del servicio de alimentación.....	60
Tabla 14: Del pago de servicio acorde al presupuesto.....	61
Tabla 15: Sobre las necesidades dietéticas específicas y religiosas.....	62
Tabla 16: Sobre si respetó el menú el servicio de alimentación.....	63
Tabla 17: Sobre si el menú que se sirvió estuvo agradable.....	64
Tabla 18: Sobre si acompañó la decoración al menú y al evento.....	65
Tabla 19: Del servicio de alimentación rápido, oportuno y eficaz.....	66
Tabla20: De la amabilidad del servicio de alimentación.....	67
Tabla 21: Sobre la calidad y frescura del menú que brindo el servicio.....	68
Tabla 22. Receta estándar # 1.....	69
Tabla 23. Receta estándar #2.....	70
Tabla 24. Receta estándar # 3.....	71
Tabla 25. Receta estándar #r4.....	72
Tabla 26. Receta estándar # 5.....	73
Tabla 27. Receta estándar # 6.....	74

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Variable independiente.....	53
Cuadro 2. Variable dependiente.....	54

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: ¿Está de acuerdo que siga el servicio de alimentación?.....	5
	8
Gráfico 2: Considera que para pagar del servicio de alimentación se utilice el Presupuesto del CENTI?.....	5
	9
Gráfico 3: ¿Considera que el servicio de alimentación estaba acorde al presupuesto?.....	6
...	0
Gráfico 4: ¿Determina que para la alimentación que recibió se Consideró las necesidades dietéticas específicas y religiosas?.....	6
	1
Gráfico 5: ¿Considera que el servicio de alimentación que recibió respeto el menú pactado para los diferentes eventos?.....	6
	2
Gráfico 6: ¿Aprueba que el menú que se sirvió estuvo agradable a los sentidos de la vista, olfato y gusto?.....	6
	3
Gráfico 7: ¿Observó que el menaje estaba acorde con la decoración necesaria para el evento?.....	6
	4

Gráfico 8: ¿El servicio de alimentación que recibió fue rápido, oportuno y eficaz?.....	6
..	5
Gráfico 9: ¿El servicio de alimentación que recibió fue con amabilidad y cortesía?.....	6
...	6
Gráfico 10: ¿Está de acuerdo que el menú que se sirvió estuvo con ingredientes frescos y de calidad?.....	6
	7

I. - INTRODUCCIÓN

La necesidad de mejorar los servicios de alimentación es cada vez mayor, actualmente la mayoría de personas está buscando diversas formas de mejorar el servicio de alimentación a nivel de empresas públicas y privadas, es por esta razón que el CENTI ha determinado la importancia de lograr una alimentación saludable mediante la contratación de un servicio de catering que logre cumplir tan grande anhelo que es lograr una alimentación de calidad, saludable y a un costo accesible que se ajuste al presupuesto con que cuentan. Contar con un servicio de alimentación en las organizaciones e instituciones públicas y privadas de la provincia y especialmente a la organización CENTI (Centro de Teo terapia Integral) de la ciudad de Riobamba, tiene sus grandes ventajas, mejores preparaciones gastronómicas, alimentos inocuos, como también ahorro de recursos.

En la actualidad las microempresas son un sector productivo que ofrece la oportunidad de aliviar en parte el desempleo, subempleo y la pobreza. Un servicio de alimentación es aquel establecimiento o empresa donde se preparan, sirven alimentos a personas que lo solicitan, siempre y cuando sus ingresos de comensales sean superiores en alimentos no en bebidas. Entre los servicios de alimentación están: restaurante, cafetería, bar, coffee break, servicio institucional, expendios y afines de alimentos servidos en el local.

Dentro de esta clasificación no se incluyen los almacenes, depósitos y otros locales como pulperías, supermercados o abastecedores.

Uno de los principales problemas que se ha presentado dentro de la ciudad de Riobamba es la ausencia de empresas especializadas en el servicio de alimentación, bebidas, y organización de eventos para instituciones; debido a la contingencia señalada se ha creído importante estructurar y proponer un servicio de catering, que analice las diferentes situaciones presentadas de respuestas técnicas, efectivas sobre la organización y realización de eventos culturales, sociales a favor de la institución de (CENTI).

Por otro lado la falta de estrategias, métodos necesarios en torno a un buen servicio a la sociedad, hace necesario tener debidamente detalladas las actividades que se deben llevar a cabo para lograr una verdadera satisfacción del cliente.

El mercado cuenta con el servicio de alimentación institucional o alimentación a domicilio pero no de manera técnica gastronómica, razón por la cual es necesario llegar a ese nicho de mercado, con productos y servicios de calidad de manera que el Centro de Teo Terapia Integral (CENTI) tengan cada vez más opciones en su menú y un buen servicio de modo que sus compromisos sean agradables al paladar.

El servicio de Catering debe estar orientado a la variedad del menú por ello es necesario preguntarnos: En la actualidad el servicio de alimentación colectiva en el cantón Riobamba aplicado a las diferentes matrices de (CENTI) de la provincia de Chimborazo, responde a los requerimientos técnicos, sociales y económicos de este mercado.

La viabilidad económica de la institución debemos establecerla de acuerdo a la capacidad financiera del centro que no contiene un factor económico fijo en donde podemos basarnos con estabilidad por lo siguiente planteamos la siguiente problematización del anteproyecto para poder aplicarlo en la vida real del centro de Teo Terapia Integral (CENTI) tenga un servicio de alimentación y catering especializado sin afectar la económica de la misma.

II. OBJETIVOS

A .OBJETIVO GENERAL

Determinar el grado de Incidencia del servicio de Alimentación y Catering en el presupuesto del Centro Teo Terapia Integral (CENTI) Riobamba 2012.

B .OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Analizar el nivel de satisfacción de los clientes en el servicio de alimentos y bebidas que se ofrecen en los eventos del CENTI.
- Establecer las necesidades de los consumidores del servicio de alimentos y bebidas.
- Desarrollar una propuesta para el servicio de catering en el CENTI que se ajuste al presupuesto con que cuenta.

III.- MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

3.1. ANTECEDENTE TEÓRICO

Se ha revisado investigaciones relaciones el tema que se ha presentado en las bibliotecas de la Escuela de Gastronomía y no se ha encontrado información por la cual nuestro tema de investigación es original.

3.2. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Se caracteriza por la planeación, dirección, control y evaluación de las actividades de un servicio de alimentos, con la finalidad de asegurar los estándares de calidad a los consumidores que demandan el servicio. Las actividades que se desarrollan incluyen: administración de recursos, planeación de menús, operación, verificación sanitaria, evaluación del servicio, capacitación del personal y orientación al consumidor. Se desarrolla en servicios institucionales y comerciales.

Servicio de Alimentación es aquella que se elabora para un número determinado de comensales superior a los que comprenden un grupo familiar.

Cada vez son más las personas que comen fuera de casa, por lo que el suministro de alimentos y la higiene de estos centros es de gran importancia; además es imprescindible asegurar la calidad y variedad de los menús. El grado de profesionalidad del personal que atiende este tipo de servicios va en aumento, con lo que se garantiza un mayor cumplimiento de las normas básicas.

3.2.1. TIPOS DE ALIMENTACIÓN

Tradicional: comprende los restaurantes o casas de comidas que son un negocio individual o social, cuya principal característica es un comedor múltiple en el que se sirven comidas elaboradas en una cocina común. Dentro de este grupo están los restaurantes de distinta categoría, autoservicios, bar, buffets, cafeterías, pizzerías, sandwicherías, hamburgueserías, etc.

Social: corresponde a los servicios de alimentación para grupos de colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad.

Estos servicios se ofrecen en lugares como escuelas, comedores universitarios, centros de acción social, fábricas-empresas, ejército, residencias, hospitales-clínicas, prisiones.

Las industrias de alimentación comercial: se dedican a la elaboración de comidas en cantidades más o menos importantes con el objetivo de comercializar su producción. Ofrecen una buena relación calidad-precio, a la vez que garantizan un sistema de seguimiento para asegurar la calidad de la alimentación. Los usuarios de este tipo de industria son las escuelas, hospitales-clínicas, empresas, compañías aéreas, etc. Sus inicios fueron las pequeñas cocinas, que poco a poco han ido creciendo, existiendo hoy una gran variedad, desde las cocinas que elaboran la comida y la sirven en el lugar de consumo, hasta cocinas centrales para un mayor y heterogéneo grupo de comensales, pudiendo oscilar en la cantidad de los comensales.

Normas

La comida que se elabora en estos centros tiene que seguir la cadena alimentaria adecuada para cada plato: es un proceso riguroso que va desde la elaboración, conservación, transporte y adecuación de temperatura para ser consumido. El control de calidad comienza con la supervisión del suministro de alimentos, el control de platos preparados, la confección de menús, control de las características sensoriales, su calidad higiénico-sanitaria, los procedimientos empleados en el tiempo de espera, grado de aceptabilidad y control de la distribución y transporte de materias primas y alimentos cocinados.

Existen dos tipos de cadena alimentaria, la cadena en caliente y la cadena en frío. En la cadena en caliente, la temperatura de conservación no puede ser inferior a 67° C y su consumo no puede retrasarse más de 12 horas contadas desde su elaboración. Mientras que en la cadena en frío, la temperatura máxima en refrigeración es de 3° C, conservándose durante cuatro días; y en congelación a - 18 ° C y conservándose varios meses.

Cada vez son más las empresas que adquieren las certificaciones ISO 9000 e ISO 9002, que incorporan un sistema de trabajo con protocolos para el Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos y para el control de la higiene y seguridad alimentaria.

3.2.2. REQUISITOS PARA UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

Higiene en la manipulación, presentación y servicio

Seguir las normas de la alimentación equilibrada, ofreciendo menús a elegir y que sirvan como ejemplo para educar nutricionalmente

Tener una variedad de menús amplia, es decir, que éstos no se repitan excesivamente, además de que cuenten con la capacidad de sorprender

Ofrecer una presentación atractiva

Mantener la temperatura adecuada

Contar con un equipo de profesionales de la cocina que se forman en escuelas de hotelería

Principales funciones de los comedores

Al ser un colectivo de riesgo nutricional y con necesidades mayores por estar en un periodo de crecimiento, hay que asegurar que los aportes alimentarios cubran las necesidades de energía y nutrientes, tanto en calidad como en cantidad. Además de servir como promoción de hábitos alimentarios saludables, constituyen una enseñanza de comportamiento social, de educación nutricional y son un centro de desarrollo de habilidades y de convivencia.

La comida de los comedores aporta el 30 a 35 % de las necesidades energéticas y de nutrientes diarios de los comensales. Al ser la ración más importante del día debe contener alimentos de alta densidad nutricional que aporten proteína, calcio, hidratos de carbono, hierro, zinc, magnesio y vitamina A.

Entre los primeros platos se recomiendan las legumbres, verduras con papas, pasta y arroz. Entre los segundos, se sugiere alternar entre carne magra, pescado azul o blanco y huevos. Y en los postres, elegir entre lácteos y frutas. Esporádicamente se podría incluir un postre dulce de pastelería.

3.2.3. ALIMENTACIÓN

La alimentación, tiene que ser una de las principales preocupaciones del ser humano. De la alimentación, dependerá en gran medida, que el ser humano lleve una vida saludable.

La alimentación debe ser, por sobre todas las cosas, balanceada. No hay que ingerir un solo grupo de comidas, ni tampoco, exagerar en la ingesta de un tipo de alimento.

Por lo mismo existe la pirámide de los alimentos. En la cual, el primer grupo, está compuesto por los cereales, el arroz, etc. Este primer nivel, demuestra la prioridad que hay que darle a estos alimentos. O sea, la primera. Luego vienen las verduras y las frutas. Asimismo, las carnes de vacuno, ave y cerdo. Como último y esto es lo más importante de la misma, las grasas y azúcares. En una buena alimentación, hay que evitar la ingesta de ambas, al mínimo. Ya que las dos, tanto grasa, como azúcar, pueden provocar gravísimas enfermedades al organismo. Como la diabetes y los problemas cardíacos, por acumulación de colesterol en las arterias.

Por lo mismo se dijo, que hay que mantener siempre, una alimentación balanceada. El hombre no vive para comer, sino que come, para vivir.

Los hábitos dentro de la alimentación, deben ser generados desde que la persona es muy pequeña. En los niños hay que trabajar la alimentación. Ya que cuando se es adulto, es muy difícil lograr un cambio en las costumbres de alimentación, que tenga aquella persona. Con el tema de los niños, es más que nada, ya que cuando se es pequeño, se van creando las células adiposas. Con son las que van a ir acumulando grasa durante nuestro trayecto por la vida. Y entre más grandes sean cuando uno es pequeño, más probabilidad de ser obeso, tendrá uno de ser cuando adulto. Por lo mismo, dentro de la alimentación de un niño, se debe incorporar todo tipo de alimento, a excepción de las grasas y los azucares. La alimentación es base, para poder llegar de la mejor forma, cuando uno sea un adulto mayor. Comúnmente, aquellas personas que no cuidaron su alimentación al momento de ser jóvenes, llegan muy mal a su vejez. Con varios problemas en el organismo y un sobrepeso, que dificulta, su ya complejo vivir. Alimentación: Es el conjunto de procesos que permite a los organismos utilizar y transformar los nutrientes para mantener ce vivo y saludable.

Nutrición: Es el proceso por el cual se obtienen los nutrientes del medio externo.

3.2.4. LAS NECESIDADES NUTRICIONALES CUBRIMOS CADA UNA DE ESTAS NECESIDADES

- **Energéticas:** Se cubren con glúcidos y grasas, gracias a reacciones químicas (metabólicas) y que en conjunto reciben el nombre de respiración.
- **Estructurales:** Se cubren con los nutrientes estructurales más importantes (proteínas) aunque también algunos lípidos que se utilizan para construir las membranas celulares y algunas sales minerales que forman parte del esqueleto
- **Funcionales y Reguladoras:** Se cubren con vitaminas y sales minerales responsables de que los órganos funcionen con normalidad, exista una buena coordinación del organismo y que se lleven a cabo correctamente los procesos vitales.

En alimentos crudos o poco coordinados. También abundantes en las verduras y frutas frescas.

3.2.5. LOS 7 GRUPOS EN LOS QUE SE PUEDEN CLASIFICAR LOS ALIMENTOS

1.- Leches

2.- Carnes

3.- Legumbres

5.- Frutas

6.- Cereales

7.- Grasas y aceites

3.2.6. REQUISITOS DEBE CUMPLIR UNA DIETA PARA SER EQUILIBRADA

- Diversificar los alimentos que se ingieren
- Realizar varias comidas al día
- Tomar entre un 10% y un 15% de alimentos proteicos (origen animal y vegetal) y aportar nutrientes energéticos de diversas fuentes
- No muy abundantes, en el lugar de una o dos muy copiosas tomar alimentos vegetales frescos
- Consumir alimentos frescos en fibra
- Evitar alimentos precocinados y refinados
- Consumir cereales integrales que conservan las vitaminas, las sales minerales y la fibra que se pierden en el producto refinado.
- Incluir grasas insaturadas en proporción adecuada y reducir el consumo de alimentos ricos en grasas saturadas y colesterol.

Se produce desnutrición

Se produce cuando la cantidad de alimentos que se ingieren resulta insuficiente para satisfacer las necesidades nutricionales, en función de la edad y el tipo de actividad.

3.2.7. ENFERMEDADES CAUSADAS POR UNA MALA ALIMENTACIÓN (PREVENCIÓN).

- **Obesidad:** Evitar el consumo abusivo de azúcares, grasas, bebidas alcohólicas y practicar deporte.
- **Enfermedad del aparato circulatorio:** Disminuir la ingesta de alimentos ricos en colesterol como carnes y quesos grasos, huevos, grasas animal, y pescado azul.
- **Cáncer:** No tomar aceites que se hayan utilizado varias veces y alimentos ahumados. Estimular el movimiento intestinal, ingerir alimentos ricos en fibra.

Enfermedades carenciales:

-**Anemia:** Tomar alimentos que contengan hierro, como carnes rojas, legumbres y huevos

-**Hipovitaminosis:** Alimentación adecuada con verduras, frutas, leche y alimentos crudos.

-**Bocio:** Consumir yodo en la dieta. Es muy abundante en los alimentos de origen marino (pescados y mariscos)

Comercialización de los alimentos

- Clasificación
- Certificación
- Envasado
- Etiqueta
- Distribución y venta al público

Causas del deterioro de alimentos

-La acción de enzimas existentes en el propio alimento que provocan en las biomoléculas reacciones químicas que las transforman y alteran el producto

-Multiplicación de microorganismos (bacterias y hongos) presentes en ellos que, además de utilizar como nutrientes las biomoléculas, de alimentos, deteriorándolos, pueden producir sustancias tóxicas que pasan a estas

Conserva de los alimentos tres métodos de conservación.

Las temperaturas bajas reducen la velocidad de reproducción de microorganismos y enzimas.

Métodos

- Refrigeración
- Congelación -Ultra congelación

3.2.8. CARACTERÍSTICAS DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

Se considera que una alimentación es saludable, cuando los alimentos que son consumidos junto con otros factores como el estilo de vida (sedentario, activo), edad y situación fisiológica (embarazo, lactancia, infancia, adolescencia, vejez) proporcionan los nutrientes necesarios para mantener la salud del organismo, en el momento actual .

Una dieta saludable se caracteriza por La utilización de una gran variedad de alimentos en la dieta diaria. Los hábitos dietéticos adecuados y ejercicio diario para llevar una vida saludable.

TIPOS DE NUTRIENTES

Constructores: Se caracterizan por ser alimentos cuya función es construir, reparar todos los tejidos y órganos del cuerpo como reguladores: Son alimentos cuya función es regular diferentes funciones en el cuerpo como: Respiración, circulación, metabolismo.
Energéticos: Son alimentos cuya función es proporcionar energía al cuerpo.

Comer es uno de los placeres de la vida, pero hacerlo en exceso, o mal, trae graves consecuencias a la salud, como la obesidad De acuerdo con la Encuesta Nacional de Nutrición 2006, el 70% de los mexicanos mayores de 20 años tiene sobrepeso

El término dieta nos hace pensar en comer poco y pasar hambre. La realidad es que la palabra dieta hace referencia a los alimentos y platillos que comemos cada día.

3.3. SERVICIO DE CATERING

A.- ELEMENTOS CONSECUTIVOS DEL SERVICIO:

Los elementos fundamentales que constituyen el servicio son:

- 1 Las personas que lo prestan
- 2 Los materiales y equipos que los acompañan
- 3 Los procedimientos y métodos a seguir
- 4 Las materias primas utilizadas

El servicio tiene cierto grado de intangibilidad porque su prestación y consumo son simultáneos.

El anhelo de satisfacer a todos podría ser el camino más expedito para el fracaso. La calidad total en materia de servicio es el nivel de excelencia que la empresa ha escogido para satisfacer su clientela clave y la dimensión en que logra conseguirlo. La amabilidad y gentileza son factores básicos en el servicio pero esto solo no basta, influyen otros aspectos como la prontitud, precisión de respuestas, respeto al cliente, concepto de honradez, calidad de materiales, entre otros, envuelven la verdadera calidad del servicio.

B.- PRINCIPIOS DEL SERVICIO.

Los principios básicos del servicio son la subyacente de éste, que sirven para entenderlo y a su vez aplicarlo de la mejor manera para el aprovechamiento de sus beneficios por la empresa.

b.1. Actitud de servicio: Convicción íntima de que es un honor servir.

b.2. Satisfacción del usuario: Es la intención de vender satisfacción más que productos.

b.3. Toda la actividad se sustenta sobre bases éticas: Es inmoral cobrar cuando no se ha dado nada ni se va a dar.

El buen servidor es quien dentro de la empresa se encuentra satisfecho, situación que lo estimula a servir con gusto a los clientes: pedir buenos servicios a quien se siente esclavizado, frustrado, explotado y respira hostilidad contra la propia empresa, es pedir lo imposible

C.- SERVICIO DE CATERING SE PUEDE DAR SEGÚN CADA FIESTA O EVENTO

Existen diferentes tipos de servicios de catering. Pero te contando lo básico de cada uno de ellos.

C.1. Catering aperitivo: Su duración es de 15 a 30 minutos y se calculan dos bocados por persona.

C.2. Catering cocktail: El horario estimado de realización es de 11 a 13 o de 19 a 21 horas. Se calculan de quince a veinte bocados por personas; salados 2/3 y dulce 1/3.

C.3. Catering recepción: Su duración aproximada es de tres horas, su realización se efectúa a las 20 horas. Se calculan de dieciocho a veinte bocadillos por persona; salados 2/3 y dulce 1/3.

C.4. Catering recepción buffet: Su duración es de tres horas, el horario estimado es a las 20 horas. Se proveen variedades de platos fríos, calientes y guarniciones.

C.5. Catering recepción, comida o banquete: Su duración es de seis a ocho horas (evento prolongado), su horario estimado es de 22 horas. Los bocados son seis por persona para la recepción. Luego la cena: entrada, plato principal, postre, servicio de café, brindis, mesa de dulce y final de fiesta.

C.6. Catering desayuno de trabajo: Puede ser continental o americano, se calculan tres a cinco piezas por hora.

C.7. Catering brunch: Es la combinación del desayuno y el almuerzo, su horario estimado es a las 11 horas y su duración es de una hora y media.

C.8. Catering vernissage: Se realiza en una inauguración de una muestra pictórica. Se ofrece champagne, vino y dos bocados por persona.

C.9. Catering vino de honor: Su horario estimado es de 11.30 a 12.30 horas o de 18 a 19 horas. Se ofrecen vinos, dulces (oportó o jerez) y dos bocados por persona.

C.10. Catering coffee break: Se trata de un corte o recreo, su duración es de 15 a 30 minutos y se ofrece café, té jugos, bocaditos salados y dulces.

D.- SERVICIO DE CATERING INFANTIL

El Servicio de Catering Infantil se basa en un concepto alegre de alimentos tradicionales ofrecidos en ferias populares a nivel nacional dependiendo de lo que el cliente requiera, en el cual se cuidan detalles como la buena presentación del alimento y la calidad del mismo, arreglo de la mesa, limpieza de equipos y juegos.

E.- VENTAJAS DE CATERING

Si su organización está planeando un almuerzo, un evento de gala o un té de la tarde, la restauración de contacto y la planificación de eventos. Es más que comida espectacular y un servicio impecable. Se trata de escuchar las risas de amigos y familiares disfrutando de una cena íntima. Se trata de la apreciación de los clientes y los empleados que charlan en una recepción elegante. El servicio de catering esta dedicados a llevar la alegría de la temporada para cada evento que atender.

El servicio de catering hay que ser conscientes de los detalles que hacen que una ocasión memorable y festivo para que en todo evento

Te ahorras más tiempo y los desplazamientos innecesarios

Te ofrece las mejores alternativas del mercado.

Te optimiza tu presupuesto.

Te minimiza los posibles problemas de la organización.

En resumen, te ayuda a alcanzar tu fiesta deseada aprovechando al máximo tu tiempo y tu presupuesto.

F.- EVENTO CATERING:

Rangos de sucesos de la caja de almuerzo para el servicio de catering completo. Servicios de restauración y de su personal son parte de la industria de servicio de alimentos.

Cuando la mayoría de la gente se refiere a la empresa de catering se están refiriendo a un servicio de comida evento que sirve comida con servicio de comedor o en las mesas establece un auto-servicio de buffet.

Los alimentos pueden ser preparados en el sitio, es decir, hecha totalmente en el evento, o el proveedor puede optar por llevar alimentos preparados y poner los toques finales a una vez que llegue. El personal de servicio de catering de eventos no es responsable de preparar los alimentos, pero a menudo ayudan a configurar la zona de comedor. Este servicio se proporciona en los banquetes, convenciones y bodas. En todo tipo de evento donde todos los asistentes se les brinda alimentación y bebidas cumpliendo las expectativas del cliente.

Muchos eventos se requieren trabajar con un tema o de un esquema de color. Una empresa de catering o especialista que se espera para saber cómo preparar la comida y para hacerlo más atractivo. Como tal, las empresas de restauración se han trasladado hacia un modelo de servicio completo de negocios comúnmente.

Asociados con los organizadores de eventos. Se encargan de la preparación de alimentos, no sólo, sino también la decoración, tales como remodelación del local para el tipo de evento y la iluminación. La tendencia es hacia la satisfacción de los clientes de todos los sentidos con los alimentos como un punto focal. Con la atmósfera correcta, empresas de catering de eventos profesionales con experiencia puede hacer un evento especial y memorable.

Perfectamente preparado únicamente a los alimentos pueden apelar a los sentidos del gusto, el olfato y la vista - tal vez incluso tocar, pero la decoración y el ambiente puede jugar un papel significativo en un caso de éxito atendidos.

La restauración se vende a menudo en función de cada persona, lo que significa que hay un precio fijo por cada persona adicional. Debemos tener en claro que existen cosas como la iluminación y los permisos de fuego no se escalan con el recuento de resultados, por lo que los precios de cada persona no siempre son apropiados.

Es necesario mantener el costo de los suministros alimentarios y por debajo de un margen de precios con el fin de lograr un beneficio en la restauración.

Como muchos otros en la industria de servicio de alimentos, existen empresas de catering y su personal trabaja largas horas. No es raro para ellos trabajar en días festivos o 7 días a la semana durante la temporada de eventos.

G.- MATERIALES QUE SE UTILIZAN PARA CATERING

Consideraciones menú General: Los clientes pueden tener necesidades dietéticas Específicas o religiosas a considerar. Estos incluyen, vegetariana, peticiones alergia Alimentaria.

Cada vez más, los clientes están interesados en la sostenibilidad alimentaria y seguridad alimentaria.

G.1. Entremeses: Es un lapso donde podemos entregar comida ligera como picadas en una hora antes del servicio de alimentación de un evento.

G.2. Alquiler de comidas: Puede incluir, mesas, sillas, pista de baile, las plantas de mesa (vajilla, cubertería, cristalería, ropa de cama, cargadores), cristalería bar, servicio de equipo, la sal o el pimienta, etc. Debe quedar claro si el programa de instalación de mesa y la silla y tomar hacia abajo está incluido. La mayoría de las empresas de alquiler no incluye automáticamente el programa de instalación y retirada de los cargos de alquiler.

G.3. Trabajo. La mano de obra en una cena plateada es generalmente mucho más alta que la mano de obra en un buffet, una cena plateada, porque implica el doble de la China, y por lo general un mínimo de tres platos servidos, además sirvió café.

En pocas palabras, hay mucho más por hacer. Para hacerlo correctamente requiere más personal de aproximadamente 10 a 50%. En un gran evento, esto puede ser considerable, especialmente si las horas extraordinarias se aplican.

H.- CARGO POR SERVICIO

Impuesto a las ventas, Algunas de las citas serán la iluminación, los permisos de fuego, drapeado, flores, ayuda de cámara y guardarropa. En muchos lugares discretamente obtener un "corte" de la ley de restauración.

Los servicios de restauración están contractualmente comprometidos a no revelar esta tasa específica en sus contratos con los clientes. Por lo tanto, la restauración a veces cuesta mucho más en un solo lugar frente a otro, además abastecedores deben competir con los operadores ilegales.

Un proveedor legítimo tiene una licencia de negocios y un permiso de salud, tanto que muestra la dirección del lugar desde donde hacer negocios

El buen servidor es quien dentro de la empresa se encuentra satisfecho, situación que lo estimula a servir con gusto a los clientes: pedir buenos servicios a quien se siente esclavizado, frustrado, explotado y respira hostilidad contra la propia empresa, es pedir lo imposible.

La organización de eventos es el proceso de diseño, planificación y producción de congresos , festivales, ceremonias, fiestas, convenciones u otro tipo de reuniones, cada una de las cuales puede tener diferentes finalidades.

Algunas de las tareas que incluye la organización de un evento , es la de realizar el presupuesto y el cronograma, la selección y reserva del espacio en el que se desarrollará el encuentro, la tramitación de permisos y autorizaciones, la supervisión de los servicios de transporte, los servicios gastronómicos, la coordinación logística integral.

- **Objetivos o Pregunta al patrocinador** cuál es la auténtica razón por la que quiere organizar el evento, porque ha de estar muy clara antes de emprender la fase de planificación muchos eventos fracasan debido a unos objetivos mal definidos. Pregúntate si es realmente necesario, ya que es posible que haya una manera más barata pero igualmente eficaz de llegar al público beneficiario.

I.- COMITÉ DE PLANIFICACIÓN Y EL PAPEL DEL COORDINADOR

Constituye un comité de planificación, que debe incluir al patrocinador o a su representante, además de representantes de todos los implicados (entidades, instituciones, público beneficiario, etc.). Nombra como miembros del comité a personas que estén acostumbradas al trabajo en equipo y autorizadas para tomar decisiones; y recuerda: "cuanto más, mejor" no es cierto en cuanto a comités de planificación. Nombra un coordinador que, si procede, esté autorizado para tomar decisiones. A fin de controlar gastos, el coordinador debe ser la única persona autorizada para ordenar pagos.

I.1. Público beneficiario: Determina con precisión cuál es tu público beneficiario y, si desconoces sus necesidades reales, identifícalas mediante una encuesta. Investiga lo que están haciendo tus competidores directos o asociaciones similares para identificar las tendencias actuales y, consiguientemente, cualquier desequilibrio en la demanda.

Si es importante llegar a un público lo más amplio posible, estudia la posibilidad de organizar un evento multidisciplinario, incluir vídeo conferencias o utilizar la difusión por Internet.

I.2. Presupuesto: Se basa en las estadísticas de experiencias anteriores, de ser posible. Fija un presupuesto para el evento, apartando el 10% para imprevistos. Esto es crucial porque los recursos financieros disponibles influirán directamente en las otras decisiones que tendrás que tomar. Determina quiénes entre el patrocinador y los participantes van a asumir cada capítulo de gastos o Si se prevén beneficios o cubrir los gastos, identifica todas las fuentes de ingresos. Estudia todos los riesgos potenciales antes de decidir qué tipo de cobertura del seguro vas a necesitar, además de responsabilidad civil, que es imprescindible.

J.- FORMATO Y DURACIÓN O DECIDE QUÉ FORMATO SE ADAPTA MEJOR AL PÚBLICO BENEFICIARIO.

Al establecer la duración del evento, sé realista.

J.1. Asistencia prevista o Al calcular la asistencia prevista: No te dejes llevar por el optimismo. Si no hay estadísticas disponibles de experiencias anteriores, realiza investigaciones sobre el mercado o una encuesta (a pesar de ser caro y laborioso, puede ahorrarte mucho dinero y estrés a la larga). Decide si vas a invitar a conferenciantes y/o personalidades, y comprueba si van a necesitar un intérprete. Calcula la cantidad de personal que vas a necesitar durante el evento y si vas a utilizar a tu propia plantilla o a trabajadores ocasionales. Ten en cuenta que los eventos de envergadura, aquéllos en los que participan personalidades, exigirán medidas de seguridad. Toma las medidas necesarias para los asistentes con alguna discapacidad.

J.2. Programación: Si el evento es de envergadura, organízalo con tiempo de antelación. Sé flexible en cuanto a las fechas de celebración; si el presupuesto es ajustado, tendrás que negociar las tarifas más económicas para el alojamiento, billetes de avión (en su caso), comidas, y salas de reunión o lugares de celebración.

Ten en cuenta las fiestas nacionales, regionales y locales, las vacaciones escolares, otros eventos similares que se celebran al mismo tiempo y las condiciones meteorológicas previstas, puesto que todos estos factores pueden influir negativamente en la asistencia. Contrata a los conferenciantes con mucha antelación.

J.3. Destino y lugar de celebración o Decide dónde vas a celebrar el evento.

En qué tipo de lugar de celebración (que desde luego debe adaptarse bien al formato). Si estás organizando un evento corto o de un sólo día, elige un lugar de celebración accesible, cerca de donde vive o trabaja la mayoría de los asistentes. Haz una selección de lugares de celebración potenciales, subrayando las ventajas y desventajas de cada uno de ellos. Al igual que antes, sé realista: no es tan sencillo transportar a 100 personas de diferentes países a un retiro en las montañas que a un centro de convenciones rural a media hora por carretera a de un aeropuerto internacional.

Si vas a contratar, parcial o totalmente, una agencia de organización o a un experto externo, prepara una petición de presupuesto detallada. Haz una selección rigurosa de agencias o expertos cualificados que puedan proporcionarte cartas de recomendación o que te hayan sido expresamente recomendados. Ten siempre un plan para situaciones imprevistas.

Aunque la rápida expansión del Internet lo hace innecesario, en el caso de eventos de envergadura sigue siendo una buena idea hacer al menos una visita de inspección al lugar de celebración. Se hace una clara definición del por qué los objetivos, comité de planificación y el papel del coordinador público beneficiario, presupuesto, formato y duración, asistencia prevista, programación, y lugar de la celebración.

Dependiendo del tipo de evento, también puede formar parte de la gestión: el desarrollo de una línea temática, el registro previo y la acreditación de los participantes, la coordinación de los oradores o conferencistas, la decoración del lugar, mobiliario, equipamiento audiovisual, entoldados, servicio de seguridad, baños portátiles, planes de contingencia y de evacuación, servicios médicos y limpieza.

La organización de eventos es un campo de estudio relativamente nuevo. Existen diferentes instituciones, en algunos casos universitarios, que capacitan y entrenan a los futuros profesionales en la materia, tanto en aspectos teóricos como técnicos.

Si bien en idioma inglés hay diferentes modos de referirse al experto en organización de eventos: conference coordinator, specialevent coordinador. Existen diferentes tipos de servicios de catering. Pero te contamos lo básico de cada una de ellos.

J.4. Por qué se organizan eventos

Antes que nada, hay que preguntar si lo que quiere organizar es la forma más rápida, fácil y barata de transmitir al público beneficiario tu mensaje de la manera más eficiente y personal posible. Actualmente, existen formas mucho menos complicadas y caras de

obtener los mismos resultados, como enviar un informe o folleto promocional a los interesados, o usar los medios de comunicación.

Está claro que no se refiere a actividades en las que es decisivo el contacto directo entre participantes por razones profesionales, educacionales a los viajes de incentivos, a las actividades dirigidas a fomentar el espíritu de equipo o a los eventos organizados por motivos puramente lúdicos.

J.5. Planificación y organización del evento

Se ha tomado la decisión de seguir adelante, el siguiente paso será plantear si lo va a organizar tú mismo, sea en solitario o como coordinador de un comité de planificación, o si es mejor contratar una agencia de organización a un experto.

Si eliges la segunda opción, puede que el experto en cuestión sea una persona con los conocimientos prácticos necesarios, "prestada" por una entidad ajena, o cualquiera de las muchas agencias, empresas y profesionales que trabajan en el sector agencias de eventos, organizadores de ferias y exposiciones, convenciones y reuniones, agencias de incentivos, agencias de viajes tradicionales, la organización técnica, servicios audiovisuales, servicios profesionales, etc.

Cualquier cosa que elijas, puede ser satisfactoria siempre que los empleados de la empresa estén familiarizados con la tarea; de lo contrario tendrás que asumir tú las tareas, lo cual puede llevarte a una falsa ilusión de economía, por los previsibles fallos en los que incurrirás. Una forma de abordar este problema es restringir el proceso de selección a aquellos profesionales o empresas asociados que puedan proporcionarte cartas de recomendación serias o que te hayan sido recomendados expresamente.

Para evitar sorpresas desagradables, sobre todo cuando organizas el evento en el extranjero, es aconsejable usar proveedores muy recomendados, con un historial intachable. Con esta finalidad, los que pueden proporcionarte información útil sobre lugares de celebración y proveedores.

J.6. Formato del evento

Antes de empezar a organizar el evento, hay varias cuestiones, todas relacionadas entre sí, que han de estar muy claras para todos los implicados: por ejemplo, el formato. Los eventos empresariales, congresos de asociaciones, retiros profesionales, cursos o

cursillos de formación o de preparación individual, viajes de incentivos, conferencias científicas o médicas, reuniones de golf, lanzamientos de productos, campañas de publicidad, ferias de muestras: la lista es inagotable. Además, no va en contra de las reglas los eventos multidisciplinarios o híbridos, mezclas de dos o más actividades con la intención de llegar a un público más amplio, ahorrar dinero o generar ingresos adicionales.

J.7. Público beneficiario y asistencia prevista

Aunque muchas de las decisiones más importantes serán tomadas por la dirección, debe estar muy claro para todos los implicados en la planificación (el coordinador y el comité de planificación) cuáles van a ser el formato y la duración del evento. Además, deben saber quiénes van a asistir y cuál es el número previsto de asistentes.

A menudo es necesario contratar a conferenciantes o a jefes de cursillo (a veces con mucha antelación), que quizá cobren honorarios además de gastos de viaje y, si son extranjeros, necesiten a un intérprete.

Lo mismo se puede decir de los invitados especiales, como personalidades o representantes de los medios de comunicación.

También hay que abordar la cuestión de la dotación de personal para el evento, que dependerá de su envergadura. Puede que el personal trabaje para la empresa patrocinadora, si es que dispone de una plantilla lo suficientemente amplia, o quizá sea ocasional.

J.8. Presupuesto

El siguiente asunto en el orden del día es el presupuesto, que no es solamente una simple hoja de cálculo sino un documento que combina actividades de planificación y de gestión, incluyendo una lista de gastos previstos, fuentes de ingresos y el beneficio previsto. En muchos casos, los organizadores se verán obligados a trabajar con un presupuesto fijo. Por otro lado, es posible que se espere que el evento alcance el punto de equilibrio o que arroje un beneficio a través de cuotas de inscripción, venta de entradas, alquiler de stands, patrocinio, comercialización, venta de productos, etc.

Si estás organizando un evento sin fines de lucro, es esencial determinar desde el principio quiénes, entre el patrocinador y los participantes, van a asumir cada capítulo de gastos.

J.9.- Programación

Por regla general, el éxito dependerá de una buena programación. Es imperioso establecer un plazo realista para la planificación y organización. Por desgracia, esto no se respeta la mayoría de las veces, sobre todo en el sector empresarial. En general, se necesita un año de plazo para planificar y organizar un evento de envergadura.

Cuando hay que trabajar con un presupuesto fijo, resulta ventajoso tener fechas alternativas para obtener las mejores tarifas para el alojamiento, comida, lugar de celebración y/o actividades lúdicas. La flexibilidad es, además, una excelente herramienta de negociación.

Existen muchos factores adicionales que hay que tener en cuenta, como las obligaciones profesionales de todos los asistentes, sean participantes o conferenciantes, otros eventos de naturaleza similar que se organizan en las mismas fechas o justo antes o después, días festivos, períodos vacacionales, condiciones meteorológicas previstas, etc.

En suma, no es sencillo elegir unas fechas que agraden a 100 personas, y mucho menos a 500, sobre todo cuando trabajas con un presupuesto fijo; y es una tarea que puede cobrar dimensiones hercúleas si la planificación implica la reserva de un sin número de billetes de avión y de habitaciones de hotel.

K.- DESTINO Y LUGAR DE CELEBRACIÓN

Tanto para el presupuesto como para otras consideraciones, debemos tomar la decisión, al principio del proceso de planificación, de dónde celebrar el evento.

Es posible que ésta la tome unilateralmente la dirección o el patrocinador, que puede ser preciso (un hotel con encanto en la ciudad de RIOBAMBA, por ejemplo, o no tan conciso (cualquier lugar de celebración dentro del establecimiento del (CENTI) en la ciudad de Riobamba), o bastante impreciso: "Cualquier sitio sirve, siempre y cuando sea original y tenga buenos precios"

A no ser que el evento requiera un lugar de celebración más aislado, éste debe ser fácilmente accesible: cerca de una autopista, una estación de trenes o un aeropuerto internacional.

Si vienen en vuelos intercontinentales, los participantes Ha de ser razonable la distancia entre el aeropuerto y el lugar de celebración, es decir, a no más de dos horas en cualquier modo de transporte.

L.- TIPOS DE ACTOS, EVENTOS INSTITUCIONALES O DE TRABAJO.

La Universidad y cualquier otra institución pueden organizar diversos actos o eventos, los cuales, en función de su estructura y organización pueden tener diversos nombres.

L.1. Aniversario: Celebración de carácter simple de un acontecimiento interno importante para la unidad organizadora.

L.2. Charla: Consiste en una exposición de carácter simple, generalmente con propósitos de divulgación o información, sobre diferentes tópicos tratados sin mayor profundización. No se precisa de requisitos previos para asistir a ella.

L.3. Conferencia: Exposición sobre un tema doctrinal o específico que reviste grados de complejidad y profundidad. Está dirigida a un auditorio que posee conocimientos previos sobre el tema y su objetivo es la difusión cultural en áreas determinadas o la profundización en temas especializados.

L.4. Disertación: Exposición metódica de carácter académico a un trabajo de investigación realizado por el expositor y que lleva implícita la defensa de una tesis o la refutación de otra. Está dirigida a un público de pares.

L.5. Cursillo: Breve serie de charlas o conferencias, enmarcadas en una temática central, cuyos contenidos pueden ser independientes los unos de los otros, o bien estructurarse en forma secuencial.

L.6. Curso: Conjunto de sesiones pedagógicas destinadas a desarrollar varios temas sobre una materia específica, durante un periodo determinado, que se estructura en torno a objetivos de enseñanza-aprendizaje definidos o implícitos. Para su realización, se pueden utilizar materiales de apoyo, incluir instancias de evaluación y exigir un mínimo de asistencia. El curso tiene como propósito ampliar la formación general, profesional o

académica del público al cual está dirigido; por lo tanto, puede tener diversos niveles de profundidad o complejidad.

L.7. Taller: Actividad práctica realizada en conjunto por un grupo de personas con experiencia profesional en la materia, orientadas por especialistas competentes. Su propósito es estudiar o buscar soluciones a problemas concretos del área respectiva y posibilitar el intercambio de experiencias mediante el trabajo en pequeños grupos.

L.8. Seminario: Actividad académica de carácter teórico que se realiza a través de sesiones de trabajo colectivo de un grupo de especialistas para estudiar, analizar o enriquecer un tema previamente determinado. Está programado y dirigido por un académico experto en la materia, tiene un mínimo de sesiones y concluye con la elaboración de un informe final expuesto por un relator.

L.9. Coloquio: Reunión de especialistas en la cual no hay público ni expositor central. Todos los asistentes tienen idéntico derecho a participar en un trabajo común, sobre un tema de su interés.

L.10. Mesa Redonda: Reunión en la cual un grupo pequeño de personas versadas en un tema, generalmente polémico, participa en igualdad de condiciones y bajo la dirección de un moderador, exponiendo sus puntos de vista ante un público heterogéneo. Su propósito es dar a conocer diversos enfoques sobre el mismo problema.

L.11. Panel: Modalidad de presentación de un tema ante una audiencia por un equipo de diversos especialistas, quienes lo abordan desde diferentes ángulos, con el fin de proporcionar amplia información sobre él. Una vez expuesto el tema, el público participa formulando preguntas, presentando ideas o experiencias que aclaren puntos de vistas, sin que se produzca debate.

L.12. Foro: Reunión en la que uno o más especialistas exponen ante un público heterogéneo un tema previamente determinado, generalmente controvertido, seguido de una discusión en la cual participa el público asistente.

L.13. Encuentro: Reunión formal de especialistas, en la cual uno o más expositores abordan temas inherentes a su área, con el propósito de conocer e intercambiar trabajos y experiencias realizados en sus respectivos campos disciplinarios.

L.14. Simposio: Consiste en reunir a un grupo de especialistas o expertos en un tema, los cuales exponen al auditorio sus ideas o conocimientos en forma sucesiva, conformando así un panorama lo más completo posible del tema en cuestión. Es una técnica formal en que los especialistas exponen individualmente y en forma sucesiva, durante 15 a 20 minutos. Lo importante es que cada expositor trate un aspecto particular del tema, de tal manera que, al terminar éste, quede desarrollado integralmente y con la mayor profundidad posible. En el simposio se obtiene información autorizada y ordenada sobre los diversos aspectos de un mismo tema, puesto que los expositores no defienden posiciones, sino que suman información al aportar conocimientos propios de su especialidad.

L.15. Congreso: Conjunto de sesiones de trabajo sobre una temática determinada que se realiza durante un periodo relativamente prolongado y al cual concurren especialistas invitados en calidad de exponentes u observadores. Tiene como propósito presentar tesis, investigaciones o experiencias inéditas, para someterlas al juicio crítico de los participantes, a fin de unificar criterios, en relación con la temática central. Los trabajos presentados son seleccionados previamente por comisiones especiales designadas para ello por los organizadores del evento. El congreso está estructurado sobre la base de trabajo de comisiones y reuniones plenarias, en las que se analizan las ponencias presentadas y las conclusiones elaboradas por las comisiones. Culmina con una sesión en la que se exponen y someten a aprobación las conclusiones a las que llegaron las distintas comisiones de trabajo. Un comité especialmente designado redacta las conclusiones del congreso, las que son publicadas posteriormente.

L.16. Ciclo: Serie de actividades de extensión (charlas, conferencias, conciertos, etc.), cuyos contenidos obedecen a una temática central, que se realiza también en forma periódica.

L.17. Jornada: Periodo durante el cual se desarrolla una serie de actividades de extensión, centradas en un área disciplinaria, cuyo propósito es difundir y actualizar los conocimientos de un grupo de personas con intereses afines.

L.18. Feria: Evento social, económico y cultural que se lleva a cabo en una sede y que llega a abarcar generalmente un tema o propósito común.

Organización de actividades de integración y esparcimiento corporativo.

En este tipo de actividades empresariales nuestros servicios de organización incluyen:

- Detección de necesidades de capacitación basado en competencias y valores

- Diseño del programa y planeación del evento
- Elección del lugar y traslados de los colaboradores
- Servicio de alimentación
- Material impreso o digital
- Decoración
- Transporte
- Logística del evento

M.- PASOS PARA EL PLANEAMIENTO DE UN EVENTO

M.1. Diseño

Este es el estado en el que se establecen los objetivos, el mensaje que comunicar al público participante y las expectativas que el organizador del evento tiene con relación a la realización de la reunión.

M.2. Producción

El conjunto de gestiones previas al inicio de la reunión y que tienen por objeto la preparación de los recursos que componen el evento.

Preponderantemente se trata de contratación de proveedores y coordinación entre las prestaciones.

M.3. Montaje

Disposición de los recursos técnicos y humanos en el lugar donde se llevará a cabo el evento.

M.4. Ejecución

Fase en la que, estando los participantes del evento reunidos en el mismo lugar y al mismo tiempo, comparten las actividades planificadas y demás.

M.5. Desmontaje

Retiro de los materiales y elementos utilizados en la reunión.

N.- CLAVES PARA ORGANIZAR UN EVENTO CORPORATIVO

Muchas empresas creen que los eventos corporativos son “un día de descanso” para el personal. Eso se debe a que no saben cómo aprovechar su potencial para lograr otros objetivos. ¿Qué es lo que hay que tener en cuenta? Aunque a primera vista pueda parecer que todos los eventos corporativos son parecidos, en realidad hay dos categorías muy diferenciadas: los motivacionales, que están dirigidos al personal de la propia empresa, y los promocionales, que son los que la empresa realiza hacia fuera (clientes). Estos universos también son diferentes, pero tienen en común la posibilidad de servirse del evento como una herramienta más para lograr diferentes objetivos.

En cualquiera de los casos, el Gerente debe saber que la cuestión no pasa por la contratación de un salón, un catering o un show, sino que lo importante es para qué se organiza la actividad. Es decir, no se trata de brindar un espectáculo personal de un artista, sino de seleccionar un show que forme parte de un todo, y que apunte a lograr un objetivo específico y claramente formulado.

Entonces, cuando la gente sale comentando el show, algo estuvo mal enfocado porque lo que a la empresa le sirve es apelar al evento para motivar mejor, difundir su producto o fidelizar a un determinado sector de la cadena de ventas, etc., etc.

Para organizar un evento corporativo, en primer lugar, es fundamental establecer cuáles son los objetivos que tiene el área de Recursos Humanos, de Marketing, el jefe de producto, etc.

Luego, habrá que evaluar qué tipo de evento podrá satisfacer esa necesidad, y en base a eso determinar el lugar, el tipo de actividad a realizar, el catering, etc.

Por ejemplo, hay eventos motivacionales que resultan mucho mejor realizarlos en una quinta, al aire libre, que en un salón de hotel y frente a mesas vestidas de manera formal. A veces la empresa parte de una determinada idea e insiste en llevarla adelante, pero al analizar las necesidades a cubrir o los ejes a trabajar, un organizador experto podrá evaluar si la actividad es pertinente, y si no es así, proponer otras alternativas.

Uno de los aspectos que no hay que descuidar es la relación costo-beneficio. Los eventos de alto impacto deben estar siempre orientados a lograr resultados. Está claro que el lugar debe estar impecable, la comida debe ser perfecta, y el lugar bien ambientado. Pero la

esencia del evento pasa por lo que se quiere transmitir en él, el contenido que se le pueda dar para garantizar que el mensaje llegue a destino.

Luego, hay infinidad de aspectos a tener en cuenta para lograr un evento de calidad, que pueden organizarse a partir de dos ejes: el comunicacional, y el logístico.

En el eje comunicacional, habrá que considerar cuál es el plan de comunicaciones internas de la compañía; cuál es la cultura organizacional; qué se quiere comunicar; cuál es el resultado de la última encuesta de clima; y cómo se puede aprovechar este momento para dar algún tipo de respuesta o devolución, etc., etc. En el eje logístico, habrá que analizar la cantidad de asistentes, la necesidad de una misma empresa de realizar eventos simultáneos, la duración del evento, los requerimientos de seguridad e higiene, el tipo de show, la acreditación, etc.

Muchas veces la organización del evento recae en la secretaria ejecutiva, la agencia de publicidad o la consultora de Relaciones Públicas. Pero es importante que a cargo de la organización haya un profesional: alguien que, apoyado en una mirada global, administre los recursos necesarios para alcanzar los objetivos planteados en todas las áreas (comunicacional y logística). Porque detrás de un evento, las responsabilidades y los recursos involucrados son infinitos, por lo que la mirada global no sólo es importante sino que es una condición para que el evento tenga un contenido.

En síntesis: cuando una empresa decide la organización de un evento, está asumiendo muchos riesgos, y todo debe salir bien. Pero además es fundamentalmente que se le presenta una oportunidad que no se debe desaprovechar: la de reunir a su personal en un solo lugar y al mismo tiempo, y transmitirle claramente un mensaje.

3.4. CENTRO TEO TERAPIA INTEGRAL (CENTI)

El Centro de Teo Terapia Integral (CENT) es una iglesia cristiana. Está conformada por hombres y mujeres de todos los niveles sociales, unidos por su *fe en Jesucristo*, hombre Singular de la historia, como el más fuerte factor de unión social y la mejor garantía del futuro. Promovemos la formación de líderes con sólidas bases cristianas cien por ciento bíblicas, que sirvan activamente en la transformación de un medio con enormes necesidades.

Impulsamos la unidad de todos los cristianos en torno a Aquel que nos da VIDA y que es el Señor de todos (Jesús, nuestro hermano mayor), con la visión de familia que Dios Papá provee.

Invertimos nuestros propios recursos *económicos*, humanos y de tiempo, convencidos de la Bendición que esto conlleva. Asimismo aceptamos donaciones voluntarias de aquellos que entendiendo nuestro objetivo eterno quieran participar en esta encomiable labor.

A. PRESUPUESTO FINANCIERO DEL (CENTI)

El (CENTI) es una institución organizada por distritos los cuales se rigen por presupuestos establecidos por el mismo ya que se maneja por fondos voluntarios que el (CENT) Centro Internacional de Teo Terapia Integral es el producto del trabajo de misioneros de la Cruzada Estudiantil y Profesional de Colombia, también conocido como Centro Colombiano de Teo Terapia Integral, organismo fundado por el **Dr. Néstor Chamorro Pesantes** y su esposa **Betty Dolores Cruz (Lolita)**, en el año 1963.

En todos estos años de trabajo **discipular**, Dios ha bendecido grandemente al (CENTI), y es en 1980 que estos Agentes de Cambio toman el desafío de ir al mundo, convirtiendo cada país en un nuevo campo de trabajo de obra misionera con el mensaje de sanidad de Cristo Jesús. Ahora cada país en el mundo donde el (CENTI) está presente, se ha convertido en un semillero de misioneros para otros países del mundo, multiplicándose de esta manera la visión dada por nuestro Señor Jesús.

Nuestra gran bendición ha sido el regalo dado por Dios a los hombres, el privilegio de llevar a Jesucristo, respuesta integral del ser humano, a todas las naciones.

TEOTERAPIA, es decir el Tratamiento de Dios para el hombre. Es así, que el ministerio se ha agilizado y el crecimiento de la familia ha sido sobrenatural. Actualmente la familia del (CENTI), está establecida en más de 40 países en el mundo, teniendo como sede mundial, la ciudad de Bogotá, Colombia, y como sede internacional, la ciudad de Miami, Florida, EE.UU. La mencionada institución se rige por su propio presupuesto el cual son por medio de donaciones, fondos y diezmos de todos los miembros del centro Teo terapia Riobamba 2012. A continuación se detallara los distritos con sus respectivos fondos para poder establecer la "INCIDENCIA DEL SERVICION DE ALIMENTACION Y CATERING EN EL PRESUPUESTO DEL CENTI" en sus eventos a realizarse.

TABLA 1: CONTRIBUCIÓN CUOTA CENTI RIOBAMBA 2012

DISTRITOS DE CENTI RIOBAMBA 2012			
LOCALIDAD	INTEGRANTES	CUOTA	PRESUPUESTO
D.ZONA CENTRO	309	5.00	1545
D. LA PRIMAVERA	260	5.00	1300
D. VELLAVISTA	223	5.00	1115
D. SAN FRANCISCO	75	5.00.	375
D.SAN ANDRES	42	5.00	210
D. GUANO	86	5.00	430
D. CHAMBO	48	5.00	240
D. LEONIDAS PROAÑO	57	5.00	285
TOTAL	1100	5.00	5500

Fuente: Líder Karina (Institución CENTI Riobamba)

Realizado por: Patricio Valarezo C.

TABLA 2: COSTO DE RECETAS PARA EVENTOS CENTI RIOBAMBA 2012

COSTO POR PLATO DE EVENTOS	COSTO PAX
Nombre de la receta : Cordero	2.99
Nombre de la receta: Pan sin levadura	0.09
Nombre de la receta : Becerro / res con zetas	2.92
Nombre de la receta : Cordero asado ala parilla	2.99
Nombre de la receta : tortilla de trigo	0.09
Nombre de la receta :Cordón blue, Ensalada rusa y papa salteada con orégano	3.66
	Producción total de platos
	12.74

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

Realizado Por: Patricio Valarezo C.

TABLAS 3: DIEZMOS DISTRITOS CENTI RIOBAMBA 2012

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

Realizado por: Patricio Valarezo C.

TABLA DE DIEZMOS CENTI 2012				
LOCALIDAD	INTEGRANTES	MIEMBROS	DIEZMOS	PRESUPUESTO
D.ZONA CENTRO	309	220	10	2200
D. LA PRIMAVERA	260	145	10	1450
D. VELLAVISTA	223	50	10	500
D. SAN FRANCISCO	75	38	10	380
D.SAN ANDRES	42	23	10	230
D. GUANO	86	45	10	450
D. CHAMBO	48	18	10	180
D. LEONIDAS PROAÑO	57	33	10	330
TOTAL	1100	572	10	5720

TABLA 4: RECETAS PARA LOS EVENTOS POR DISTRITO CENTI RIOBAMBA 2012

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

Realizado por: Patricio Valarezo C.

LOCALIDAD	INTEGRANTE	PRESUPUEST	COSTO PAX	PRODUCCI	FONDOS
D. Zona Centro	309	1545			
Receta : Cordero			2.99	923.91	621.09
Receta: Pan sin levadura			0.05	15.45	1529.55
Receta : Becerro / res con zetas			2.92	902,28	642.72
Receta : Cordero asado a la parilla			2.99	923.91	621.09
Receta : tortilla de trigo			0.09	27.81	1517.19
Receta :Cordón blue, Ensalada rusa y papa salteada con orégano			3.66	1130.94	414.06

TABLA 5: RECETA DISTRITO LA PRIMAVERA

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

LOCALIDAD	INTEGRANTES	PRESUPUESTO	COSTO PAX	PRODUCCION	FONDOS
D. LA PRIMAVERA	260	1300			
Receta : Cordero			2.99	777.4	522.6
Receta: Pan sin levadura			0.05	13	1287
Receta: Becerro / res con zetas			2.92	759,2	540,8
Receta: Cordero asado ala parilla			2.99	777.4	522.6
Receta : tortilla de trigo			0.09	23.4	12766
Receta :Cordón blue, Ensalada rusa y papa salteada con orégano			3.66	951.6	348.4

Realizado por: Patricio Valarezo C.

TABLA 6: RECETA DISTRITO BELLAVISTA

LOCALIDAD	INTEGRANTES	PRESUPUESTO	COSTO PAX	PRODUCCION	FONDOS
D. BELLAVISTA	223	1115			
receta : Cordero			2.99	666.77	448.23
Receta: Pan sin levadura			0.05	11.15	1103.85
Receta : Becerro / res con zetas			2.92	651.16	463.84
Receta : Cordero asado ala parilla			2.99	666.77	448.23
Receta : tortilla de trigo			0.09	20.07	1094.93
Receta :Cordón blue, Ensalada rusa y papa salteada con orégano			3.66	816,18	298.82

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

Realizado por: Patricio Valarezo C.

TABLA 7: RECETA DISTRITO SAN FRANCISCO

LOCALIDAD	INTEGRANTES	PRESUPUESTO	COSTO PAX	PRODUCCION	FONDOS
D. SAN FRANCISCO	75	375			
Receta : Cordero			2.99	224.25	150.75
Receta: Pan sin levadura			0.05	3.75	371.25
Receta : Becerro / res con zetas			2.92	219	156
Receta : Cordero asado ala parilla			2.99	224.25	150.75
Receta : tortilla de trigo			0.09	6.75	368,25
Receta :Cordón blue, Ensalada rusa y papa salteada con orégano			3.66	274.5	100.5

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

Realizado por: Patricio Valarezo C.

TABLA 8: RECETA DISTRITO SAN ANDRES

LOCALIDAD	INTEGRANTES	PRESUPUESTO	COSTO PAX	PRODUCCION	FONDOS
D.SAN ANDRES	42	210			
Receta : Cordero			2.99	125.58	84.42
Receta: Pan sin levadura			0.05	2.10	207.9
Receta : Becerro / res con zetas			2.92	122.64	87.36
Receta : Cordero asado ala parilla			2.99	125.58	84.42
Receta : tortilla de trigo			0.09	3.78	206.22
Receta :Cordón blue, Ensalada rusa y papa salteada con orégano			3.66	153.72	56.28

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

Realizado por: Patricio Valarezo C.

TABLA 9: RECETA DISTRITO GUANO

LOCALIDAD	INTEGRANTES	PRESUPUESTO	COSTO PAX	PRODUCCION	FONDOS
D. GUANO	86	430			
Receta : Cordero			2.99	257.14	172.86
Receta: Pan sin levadura			0.05	4.30	425.70
Receta : Becerro / res con zetas			2.92	251.12	178.88
Receta : Cordero asado ala parilla			2.99	257.14	172.86
Receta : tortilla de trigo			0.09	7.74	422.26
Receta :Cordón blue, Ensalada rusa y papa salteada con orégano			3.66	314.76	115.24

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

Realizado por: Patricio Valarezo C.

TABLA 10: RECETA DISTRITO CHAMBO

LOCALIDAD	INTEGRANTES	PRESUPUESTO	COSTO PAX	PRODUCCION	FONDOS
D. CHAMBO	48	240			
Receta : Cordero			2.99	143.52	96.48
Receta: Pan sin levadura			0.05	2.40	237.60
Receta : Becerro / res con zetas			2.92	140.16	99.84
Receta : Cordero asado ala parilla			2.99	143.52	96.48
Receta : tortilla de trigo			0.09	4.32	235.68
Receta :Cordón blue, Ensalada rusa y papa salteada con orégano			3.66	175.68	64.32

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

Realizado por: Patricio Valarezo C.

TABLA 11: RECETA DISTRITO LEONIDAS PROAÑO

LOCALIDAD	INTEGRANTES	PRESUPUESTO	COSTO PAX	PRODUCCION	FONDOS
D. LEONIDAS PROAÑO	57	285			
Receta : Cordero			2.99	170.43	114.57
Receta: Pan sin levadura			0.05	2.85	282.15
Receta : Becerro / res con zetas			2.92	166.44	118.56
Receta : Cordero asado ala parilla			2.99	170.43	114.57
Receta : tortilla de trigo			0.09	5.13	279.87
Receta :Cordón blue, Ensalada rusa y papa salteada con orégano			3.66	208.62	76.38

Fuente: Líder Karina (CENTI Riobamba)

Realizado por: Patricio Valarezo C.

TABLA12: PROYECCIÓN PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIO DE CATERING CON CAPITAL PROPIO CENTI RIOBAMBA 2012

Institución	Presupuesto Anual X Pax	Gastos Anual x Pax	Beneficio	Integrant	Total Capital	Diezmos 1 vez al año	Capital Implementación Catering
CENTI	30	12.7	17.3	1100	19030	5720	24750

TABLA13: IMPLEMENTACIÓN DE SERVICIO DE CATERING CENTI RIOBAMBA

Implementación	Capital	Costo de Implementación	Tiempo de recuperación de Capital Invertido
Alimentación y Catering del CENTI	24750	50.000	2 Años

A continuación hemos detallado el presupuesto aplicado al Centro de Teo Terapia con sus Ingresos, Egresos y Capital para implementar el servicio de Alimentación y Catering propio de la institución se tiene un estimado de 2 años para cubrir el costo de inversión de su capital

B. LOS TRES EJES SENCIALES DEL (CENTI)

1. **VISIÓN:** Llevar la Gran Comisión a todos los términos de la tierra.
2. **MISIÓN:** Nuestra misión en el mundo, causa y estrategia.
3. **DESTINO:** Somos hijos eternos del Dios Eterno.

C.DECLARACIÓN DE FE DEL CENTI

La única base nuestra fe es la Biblia, la cual es la infalible Palabra Escrita de Dios en todos sus libros del Antiguo y Nuevo Testamento. Razones por las que consideramos a la Biblia, única fuente de la verdad de Dios revelada al hombre:

- Creemos que fue totalmente inspirada por el Espíritu Santo y que fue escrita sin error de contenido en los manuscritos originales del Antiguo y Nuevo testamento.
- Creemos que contiene la totalidad de la verdad revelada por Dios, donde expresa Su voluntad para el hombre y la creación. Creemos que es la suprema y final autoridad en todos los asuntos de que habla.
- Creemos que las enseñanzas doctrinales son lo suficientemente sencillas que eliminan cualquier interpretación o dogma.
- Creemos en la historicidad de la Biblia.
- Como también entendemos el proceso del cristianismo a la luz de la historia y las diferentes manifestaciones de la fe por parte de las generaciones.
- También aceptamos todas aquellas enseñanzas doctrinales en las cuales históricamente ha habido común acuerdo entre los verdaderos cristianos. Por razón del especial llamamiento de nuestro Movimiento, deseamos permitir libertad de convicción sobre otros aspectos doctrinales, entendiéndose que cualquier interpretación no deberá convertirse en un asunto que obstaculice el ministerio al cual Dios nos ha llamado

Afirmamos nuestras creencias en las enseñanzas básicas de la Biblia en la siguiente forma.

CREEMOS QUE

1. Hay un solo y verdadero Dios eternalmente existente en tres personas: Padre, Hijo, y Espíritu Santo, poseyendo cada uno igualdad, todos los atributos de la Deidad, y las características de la personalidad
2. **Dios es Padre** único, eterno y verdadero; Creador de todo lo existente y fuente de toda Autoridad. Primera persona de la Trinidad y quien se ha manifestado al hombre, demostrando Su amor incondicional y Su propósito soberano.
3. **Jesucristo** es Dios Hijo, Segunda Persona de la Trinidad, hecho hombre mediante concepción milagrosa por El Espíritu Santo y por un nacimiento virginal. Por lo tanto, es Dios perfecto y hombre singular, unidos en una sola persona. Su vida fue sin pecado y voluntariamente se ofreció como expiación por los pecados de la humanidad; logrando la salvación para todo aquel que acepte su obra redentora. Jesucristo es la provisión de Dios Padre para el hombre y único mediador.
4. **Creemos** que Jesús luego de ser crucificado, resucitó al tercer día entre los muertos, con el mismo cuerpo, aunque glorificado. Ascendió corporalmente al cielo y se sentó a la diestra de Dios Padre donde intercede por todos los santos. Creemos en su Segunda Venida a la tierra en forma personal, visible y corporal, en la consumación de los tiempos y del plan Perfecto de Dios Padre.
5. Creemos en el Espíritu Santo, tercera persona de la Trinidad, quien posee todos los atributos de la Divinidad y la personalidad de Dios; su función principal es glorificar a Cristo, preservar su obra redentora y aplicarla al creyente. El Espíritu Santo viene literalmente a morar en la vida de aquel que ha aceptado a Jesús como su Señor y Salvador. Su plenitud, llenura y control son apropiados por el creyente mediante la fe. Cada hijo de Dios está llamado a vivir en el poder del Espíritu Santo, llevando fruto en su vida y en la de los otros, evitando satisfacer los deseos de su naturaleza humana y débil que se opone a la naturaleza de Dios.
6. Creemos que el hombre fue creado por Dios y está conformado en tres dimensiones básicas: espíritu, alma y cuerpo. Es la criatura más noble de la creación, quien posee los atributos esenciales de la personalidad de Dios, mente, emociones y voluntad.
7. En su condición natural está separado de Dios, e imposibilitado para tener comunión de Dios por su naturaleza pecaminosa con la cual nace.

8. El hombre decidió vivir en autonomía de Dios, desde entonces vive en tinieblas y está alejado de la luz de Dios, bajo juicio, condenación y muerte eterna, a menos que acepte la obra de la Salvación: trabajo de Dios únicamente en favor del hombre, como muestra de su gracia y amor. **La salvación del hombre** es totalmente producto de Dios, de su gracia, sin costo alguno para el hombre.
9. La seguridad de la salvación se basa en una relación inquebrantable y eterna con Dios Padre, como hijos, por medio de Jesucristo y en la certeza de lo que dice la Palabra de Dios, que absolutamente nada, nos puede separar de su amor.
10. Jesucristo es la Cabeza de la Iglesia Universal, la cual siendo una sola, está conformada por muchos miembros, en distintos grupos y denominaciones, cuyo fundamento único es Jesucristo y es dinamizada por el Espíritu Santo. Es la voluntad de Dios mantenerse unidos y comunicando a través de esa unidad al mundo, Su autoridad, presencia y voluntad.
11. Al momento de la muerte física, el creyente pasa a disfrutar de manera eterna, consciente e ininterrumpida de la presencia de Dios, y aguarda la resurrección de su cuerpo, para bendición y gloria sempiterna. El no creyente entra inmediatamente a una eterna y consciente separación de Dios y aguarda la resurrección de su cuerpo para juicio y condenación eterna.

D. CEREMONIAS Y EVENTOS

D.1 Verdadera Belleza.- En este evento realizamos asesorías de etiqueta, glamur, presentación de montaje de mesas en el cual tiene un inicio de 9:00 am de la mañana hasta las 16:00 pm en la tarde incluido bocaditos como aperitivo.

D.2 Cumpleaños del Señor Jesús.- Esta ceremonia se realiza en el mes de Diciembre en la fecha de Jesús donde festejamos el cumpleaños del mismo el cual se establece un viernes de una semana antes de Navidad en todos los distritos del (CENTI) en la ciudad en el cual vamos a de decorar, montar todo el menaje con sus respectivos bocaditos y cofee break para la ceremonia a realizarse.

D.3. Sábado de “Acción de Gracias.- Este evento se realiza todos los días sábados con la elaboración de platos establecidos por el (CENTI) el motivo de agradecer todas las

bendiciones agradecidas para todo el mes se realiza en todos los distritos del (CENTI) con fondos establecidos de cada localidad.

D.4. Lluvia de Bendiciones.- Este evento se realiza todos los primeros martes de cada mes motivo por el cual es pedir a dios por las bendiciones por cada mes y se recoge donaciones del diezmo de lo ganado en el mismo por cada miembro de la Iglesia donde se realiza preparaciones de alimentos para conmemorar la ceremonia.

D.5. Presentación Articipos de los Hijos.- Ceremonia en la cual se efectúa motivo por el cual se presenta ante dios los primeros hijos como tipo bautizo donde llevan alimentos de toda clase ante dios para bendecir y dar gracias al señor.

D.6. “Reunión de Damas”.- Esta reunión se realiza todos jueves donde se congregan solo damas y mujeres del (CENTI) para organizar y dar opiniones acerca del establecimiento el horario es de 17:00 hasta 9:00 pm. en donde se realiza y entregan coffee break para la reunión establecida.

D.7. Factor humano.- Este factor es uno de los principales del Centro de Teo Terapia Integral (CENTI) de la ciudad de Riobamba ya que está constituido por personal tanto del sexo Masculino como Femenino la cual está conformada por dos partes el 60% del rango femenino y el otro rango por el sector masculino.

D.8. Rango edad.- En este centro de Teo Terapia Integral está distribuido por distritos con ministerios los cual tienen diferentes tipos de rango por de edad como:

D.9. Ministerio Cristiano Junior.- Consta de niños establecidos por las edades comprendidas desde los diez años hasta los quince años de edad.

D.10. Ministerio de Jóvenes.- El cual contiene el rango desde los dieciséis años de edad hasta los veinte años.

D.11. Ministerio de Adultos.- Está constituido por todos los miembros e integrantes del centro que tiene el rango desde los veinte y uno años de edad en adelante

E.- PLATOS PARA EVENTOS CENTI RIOBAMBA 2012

PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS QUE SE REQUIEREN EN LOS EVENTOS ORGANIZADOS POR LOS CENTI DE RIOBAMBA EN SUS FIESTAS SOLEMNES

FIESTAS SOLEMNES DEL CENTI

SENTIDO Y PROPÓSITO DE LAS FIESTAS SOLEMNES

El propósito de estas celebraciones es dar todo como los sacrificios y conmemorar al señor para acercarse más a dios para ponernos en parte de él y ponernos parte de su gloria que hoy en día todavía se realiza en el grupo de cristianos CENTÍ. Para acercarnos a dios conmemoramos las fiestas solemnes que nos lleva a dios, no para pedir nada, solo para estar con el, para recibir unción y gozo. Motivo por el cual he detallado una breve reseña por qué se realizan estas fiestas solemnes del CENTI en sus diferentes distritos en la ciudad de Riobamba para poder desglosar los alimentos que se sirven en este grupo cristiano, brindar y dar un servicio de Catering (Alimentación) e incidir en el presupuesto del grupo describiendo y detallando valores de los Alimentos por medio de recetas y decoración para la conmemoración de dichas fiesta a celebrarse.

LA FIESTA DE LA PASCUA

La palabra pascua viene del término hebreo pesaj, que significa literalmente pasar por alto y del vocablo, que arameo pascha, que significa saltarse es conocido como la fiesta de la libertad.

MANERA DE CELEBRARLO

Se comparte una comida ceremonial, conocida como el **seder**, que significa orden que consiste en tomar determinados alimentos cada uno de los cuales simboliza algunos aspectos. Se daba muerte a un cordero o cabrito asado, junto con panes sin levadura y con hierbas amargas, el cordero no podía ser hervido en agua. La sangre derramada significaba la expiación. Las hierbas amargas simbolizaba el sufrimiento de la esclavitud. El pan sin levadura simbolizaba el pan que preparaban antes de abandonar Egipto por no tener tiempo ha fermentar por eso el nombre del género.

CORDERO ASADO



Los asados de cordero se consideran como comida de fiesta, tanto por el precio del cordero, como por lo conveniente de hacer una tranquila sobremesa después de tan contundente plato. Esta receta de asado de cordero, muy habitual en numerosas mesas en Navidad, se puede abaratar considerablemente, sin perjuicio en el resultado, dependiendo del corte que elijamos.

Ingredientes para 4 comensales.

1 paletilla de cordero troceada 4 grandes trozos

4 patatas grandes

2 pimientos

2 tomates

1 manojo de cebolletas (o un par de cebollas)

Unas ramitas de tomillo y romero

Aceite de oliva

1 vaso de vino blanco y sal.

Elaboración.

Troceamos todos los ingredientes, los colocamos en una bandeja de horno, aliñamos con las aromáticas, el vino y salamos, e introducimos en el horno a 180°, aproximadamente 1 hora (dependiendo del horno), deben estar las papas cocidas (que suele ser lo que más tarda) y el conjunto doradito.

Tiempo de elaboración: 10 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Dificultad: Fácil

Degustación. Esta **receta de asado de cordero** se empieza a disfrutar en cuanto el horno coge temperatura, pues la cocina se perfuma con el agradable aroma del corderito asándose.

Se trata de una comida de difícil digestión, bastante calórica, por ello es aconsejable acompañarla de una ensalada de hojas verdes. Un tinto recio, con cuerpo y madera pondrá la guinda, y si sois de digestiones difíciles, os recomiendo para postre una infusión de hinojo, o simplemente masticar unas semillas de él.

FIESTA DE PANES SIN LEVADURA

Es el primer pan de la humanidad.



Esta fiesta se realiza en tiempo de pascua una variedad de pana es sin levadura se celebrara la gran liberación milagrosa de la destrucción marcando su existencia como nación. El motivo por el cual no fermentaban ni agregaban levadura ya que esto significaba corrupción y muerte.

Desde entonces establecieron los panes sin levadura.

El pan sin levadura o ácimo es el más sencillo de producir.

Es el pan que se elabora sin levadura.

Como el pan sin levadura o ácimo se elabora con harina integral y sin grasas, resulta más saludable que los panes blancos que se elaboran con harinas refinadas y que suelen recurrir a grasas como aceite o mantequilla.

La harina utilizada generalmente es de trigo, cebada, u otros.

La masa del pan sin levadura o ácimo es compacta y su digestión resulta más lenta que la del pan normal. Algunos ejemplos de pan ácimo o sin fermentar: el chapati (tortas finas típicas de la India), las tortitas de maíz comunes en Centroamérica, la matzá o pan ácimo (sin levadura) es la comida "oficial" del (Pascua judía)

RECETAS DE PANES SIN LEVADURA

Ingredientes del pan sin levadura o pan ácimo

- 1/2 Kg. de harina integral.
- 300 ml. de agua templada.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.

Elaboración del pan sin levadura o pan ácimo

- Se pone la harina en forma de volcán.
- En el cráter se le echa el agua templada y una cucharada de aceite.
- Se amasa todo durante unos 15 minutos y se deja reposar envuelto en con un paño una hora.
- Pasado este tiempo se aplana la masa con un rodillo y se hace una lámina de un espesor aproximado de medio centímetro.
- Se coloca en una bandeja de horno, que habremos espolvoreado con harina, y se pincela con aceite de oliva.
- Se introduce en el horno, que previamente habremos calentado a 220° y lo coceremos durante 20 minutos.

Esta gran fiesta de acción de gracias es también llamada fiesta de la cosecha o de las semanas, debido a que se celebraba siete semanas después de la pascua y de la fiesta de los panes sin levadura. Esta celebración era de manera que todos los barones debían traer ofrendas de becerros, carnero o cordero acompañado con trigo leudado.

La decoración de la casa se hacía con frutas y se tomaba lácteos que simbolizaban la leche y la miel.

RECETA DE BECERRO / RES CON ZETAS



Las setas son comestibles y de buen sabor pueden incluirse en el grupo de las hortalizas. Son ejemplos de setas comestibles el champiñón. Sin embargo, es preciso utilizar sólo ejemplares jóvenes.

No se presta para ser secada, ya que adquiere una consistencia dura, tenaz, que la hace prácticamente inutilizable en cualquier preparación culinaria.

Las setas son muy bajas en calorías (unas 30 kcal /100 g), puesto que su contenido está formado entre un 80% y 90% por agua. También son muy bajas en proteínas. 4 porciones

INGREDIENTES

½ kg. de lomo de becerro / res en rebanadas

8 setas grandes, cortadas en tiras

1 diente de ajo picado

2 cebollitas de perlas y picadas

2 jitomates picados y sin semillas

Sal y pimienta al gusto

Aceite vegetal

PROCEDIMIENTO

1. Calienta el aceite y fríe las rebanadas de lomo a fuego medio de 1 a 2 minutos dependiendo del grosor de la carne; voltéalas, sazónalas con sal y pimienta y fríelas 1 minuto más o hasta que empiecen a dorar; retíralas y reserva.
2. En el mismo trasto sofríe las setas, el ajo y las cebollitas, hasta que estén salteadas (si es necesario, por otro poco de aceite).
3. Añade el jitomate, sazonar con sal y pimienta y cuando cambie de color, integra la carne y cocina para que se caliente.

RECETA DE TRIGO

PURIS DE TRIGO



Ingredientes

250 g de Harina integral de trigo

100 g de Harina de trigo

1 cda. De Sal

1 cda. de Manteca

Aceite para freír

Procedimiento:

Tamice las dos harinas, colóquelas en el bol junto con la sal y la manteca. Agregue de a poco el agua hasta formar una masa. Entonces,

Úntese con un poco de manteca las manos y amase durante 5 u 8 min., hasta que la masa adquiera una consistencia, suave.

En la cacerola, caliente el aceite, a fuego medio. Mientras tanto unte la superficie en la que extenderá la masa con unas

Gotas de aceite, no se debe utilizar harina pues, al freír, se quema y decolora el aceite. A continuación, divida la masa en 12

Bolitas, y extiéndalas, con el palo de amasar, hasta que estén finitas y uniformes.

Una vez que el aceite comience a humear, eche una tortita. El purín se hundirá durante un segundo, luego subirá a la superficie.

Inmediatamente, manténgalo sumergido, dándole suaves toques con una espumadera hasta que se hinche como un globo.

Dar la vuelta y fríalo del otro lado durante unos segundos. Retire el purín del aceite y déjelo escurrir, en un colador.

Sirva los puris calientes.

DECORACION DE MESAS FRUTAS CON LACTEOS Y MIEL



Esta mesa principal de decoración de frutas significa todo la alabanza al señor montaremos las decoraciones primero con una variedad de frutas. El menaje adecuado para esta mesa consta con su respectivo Muletón, Mantel, Cubre Mantel con sus adecuada cristalería, vajilla y cubertería los cuales visten y dan elegancia a la mesa principal de montaje de frutas, con leche y miel que representaban el alimento común del pueblo y expresaban la provisión del alimento , pan y frutos diario ofrecidas al señor que se realizan en las ceremonias del grupo cristiano del CENTI en todos sus distritos para sus discípulos para conmemorar la fiesta solemne de pentecostés que se realizan cada año en el grupo.

FIESTA DE PURIM

Esta fiesta da significado a porciones o suertes, se celebra un mes antes de la pascua se realiza un banquete, incluyendo bebida de vino se celebra para dar honor y gloria a dios por la liberación del pueblo haciendo una ofrenda como limosnas a los pobres y enviando comida a vecinos y amigos, esta conmemoración solemne se da a cabo cada 25 de diciembre de cada año realizado por todos los distritos del grupo cristiano

BANQUETE

CORDERO ASADO



Los asados de cordero se consideran como comida de fiesta, tanto por el precio del cordero, como por lo conveniente de hacer una tranquila sobremesa después de tan contundente plato. Esta **receta de asado de cordero**, muy habitual en numerosas mesas en **Navidad**, se puede abaratar considerablemente, sin perjuicio en el resultado, dependiendo del corte que elijamos.

Ingredientes para 4 comensales.

1 paletilla de cordero troceada 4 grandes trozos

4 patatas grandes

2 pimientos

2 tomates

1 manojo de cebolletas (o un par de cebollas)

Unas ramitas de tomillo y romero

Aceite de oliva

1 vaso de vino blanco y sal.

Elaboración.

Troceamos todos los ingredientes, los colocamos en una bandeja de horno, aliñamos con las aromáticas, el vino y salamos, e introducimos en el horno a 180º, aproximadamente 1 hora (dependiendo del horno), deben estar las papas cocidas (que suele ser lo que más tarda) y el conjunto doradito.

Tiempo de elaboración: 10 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora

Dificultad: Fácil

Degustación. Esta **receta de asado de cordero** se empieza a disfrutar en cuanto el horno coge temperatura, pues la cocina se perfuma con el agradable aroma del corderito asándose. Se trata de una comida de difícil digestión, bastante calórica, por ello es aconsejable acompañarla de una ensalada de hojas verdes. Un tinto recio, con cuerpo y madera pondrá la guinda, y si sois de digestiones difíciles, os recomiendo para postre una infusión de hinojo, o simplemente masticar unas semillas de él.

IV. HIPÓTESIS

“El Servicio de Alimentación y Catering incide positivamente en el presupuesto del Centro Teo Terapia Integral (CENTI) Riobamba 2012”

V. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

La presente investigación se realizó en los distritos del (CENTI) de la ciudad de Riobamba a partir del mes de marzo hasta diciembre del 2012.

B. VARIABLES

1. Identificación

VARIABLE INDEPENDIENTE: Servicios de Alimentación y catering

VARIABLE DEPENDIENTE: Presupuesto del (CENTI) Riobamba 2012.

2.- Definición

El Servicio de Catering se basa en un concepto alegre de alimentos tradicionales ofrecidos en eventos, ferias, reuniones sociales y culturales a nivel local dependiendo las necesidades que el cliente requiera, en el cual se cuidan detalles como la buena presentación, decoración del alimento y local dependiendo la calidad del mismo.

3.- OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

CUADRO 1.- VARIABLE INDEPENDIENTE

Servicio de Alimentación y Catering

CUADRO 2.- VARIABLE DEPENDIENTE

Presupuesto del (CENTI) Riobamba 2012.

VARIABLE	CATEGORIA/ESCALA	INDICADOR
<p>El Servicio de Catering se basa en un concepto alegre de alimentos tradicionales ofrecidos en eventos, ferias, reuniones sociales y culturales a nivel local dependiendo las necesidades que el cliente requiera, en el cual se cuidan detalles como la buena presentación, decoración del alimento y local dependiendo la calidad del mismo.</p>	PRODUCCIÓN / MENÚ ORDINAL	PLATO FUERTE Carnes Rojas /Blancas Rellenos Asados A la plancha ENSALADAS Frías Vegetariana Primavera BOCADITOS Dulce /Sal POSTRES Helados Cremas
	CEREMONIA / EVENTO ORDINAL	Bautizo Cultural Sociales
	MONTAJE /DECORACIÓN ORDINAL	Floral Menaje Esférica Colorida Temática
	AMBIENTE /ILUMINACIÓN ORDINAL	Central Moderada Alta Baja Alternada
	ESTADO CIVIL DOMINAL	Soltero Casado
	AUDIO / MÚSICA ORDINAL	Cristiana Juvenil Variada
	COSTO / PRECIO ORDINAL	5.00
	NIVEL DE SATISFACCIÓN ORDINAL	ALTO MEDIO BAJO

VARIABLES	CATEGORIA/ESCALA	INDICADOR
<p>El presupuesto donde se finanza la institución (CENTI) se lo establece por medio de donaciones voluntarias o diezmos de los miembros de la Iglesia y cuotas las cuales son sin ninguna valor específico para la institución y así poder realizar todos las reuniones y ocasiones sociales del Centro</p>	<p>PRESUPUESTO/FINANCIAMIENTO ORDINAL</p>	<p>Cuotas Donaciones Fondos</p>
	<p>PLANIFICACIÓN/ TIPOS CEREMONIAS ORDINAL</p>	<p>Mensual Quincenal Semestral Anual</p>
	<p>FACTOR HUMANO/SEXO NOMINAL</p>	<p>Hombre Mujer</p>
	<p>RANGO /EDAD NOMINAL</p>	<p>10 - 15 16 - 20 21 > adelante</p>

C.- TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El desarrollo del presente trabajo de investigación fue descriptiva, ya que tiene por objeto familiarizar un tema poco conocido. Se utilizó la investigación cualitativa, cuantitativa para explicar los resultados obtenidos, ya que se analizó como es y cómo se manifiesta el fenómeno de estudio con sus componentes de acuerdo al servicio a brindar y el factor económico financiero del Centro de Teo Terapia (CENTI) para desarrollar el Catering y Servicio de Alimentación de la misma.

D.-POBLACIÓN, MUESTRA O GRUPO DE ESTUDIO

Población.- El grupo de estudio está conformado por los diferentes distritos y número de personas que posee el (CENTI) son 1100 personas entre autoridades y miembros que conforman esta institución en la ciudad de Riobamba en el 2012.

Muestra.- Por ser la población muy alta para aplicar instrumentos de recolección de datos, se ve necesario el cálculo de una muestra la misma que se calcula en función de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{ME^2(N-1)+1}$$

Dónde:

n = Tamaño de la muestra.

N = Tamaño de la población

ME = Margen de error. (0.05) el más utilizado

$$n = \frac{1100}{(0.05)^2(1100-1)+1}$$

1100

$$n = \frac{1100}{0.0025(1100)+1}$$

1100

$$n = \frac{1100}{3.75}$$

n= 294.

La muestra da un valor de 294, que serán las personas a encuestar de manera aleatoria entre los cuales están familias, empresarios, profesionales de la Institución (CENTI) de la ciudad de Riobamba.

E.-DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Para cumplir con los objetivos de la investigación y obtener una apreciación correcta entorno a la apertura de un servicio de Alimentación y catering en (CENTI) Riobamba, a la muestra le dividiremos en porcentajes de acuerdo a los segmentos identificados:

- Familias 40% 118
- Empresarios 40% 118
- Profesionales 20% 58

Sobre ello se aplicarán el instrumento de recolección de datos, encuesta (Ver anexo 1)

En la investigación se utilizó aquella información que permita identificar, analizar, sintetizar y determinar aquellos factores involucrados de una u otra forma en el servicio que se desea prestar y esta se la obtendrá a través de la:

Se realizó una observación en los distintos distritos de reuniones de CENTI que existen en la ciudad de Riobamba, para conocer cómo funcionan y determinar los servicios que brindan.

Se las aplicó una encuesta al segmento muestral en función al porcentaje especificado de todas las personas que conforman el CENTRO de Teo terapia Integral (CENTI) de la ciudad de Riobamba.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS NIVEL DE SATISFACCIÓN Y NECESIDAD DE LOS CONSUMIDORES

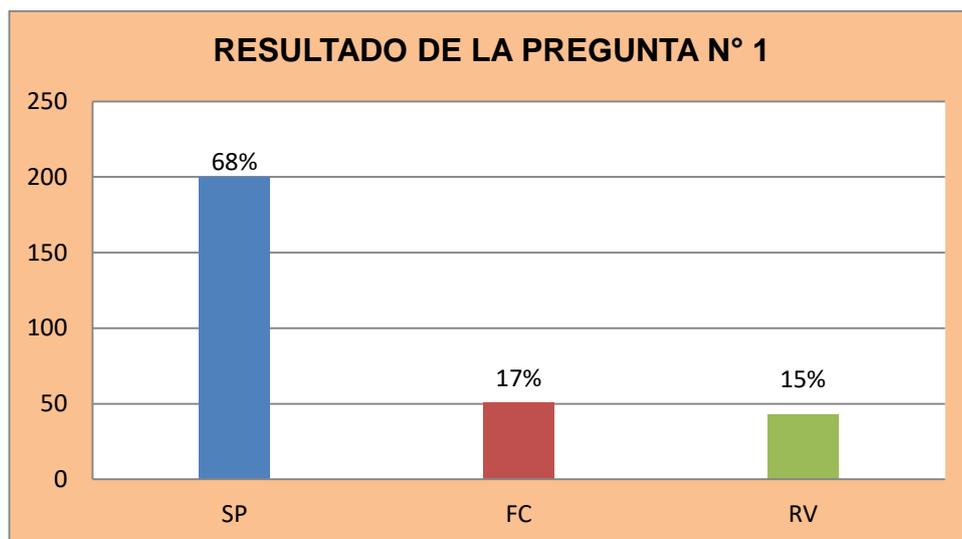
Tabla 1: De la existencia de los servicios de alimentación

Pregunta No. 1	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
1. ¿Está de acuerdo que siga existiendo un Servicio de Alimentación para los eventos programados por el CENTI?	200	51	43	294	68%	17%	15%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI

Elaborado por: Patricio Valarezo

Gráfico 1: ¿Está de acuerdo que siga el servicio de alimentación?



Fuente: Tabla 1

Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Podemos decir que los miembros del CENTI están de acuerdo siempre que siga existiendo el servicio que ofrecemos en la institución para poder seguir realizando todos los eventos de la institución.

Tabla 2: Pago del Servicio de Alimentación

Pregunta No. 2	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
2. ¿Considera que para pagar el servicio de alimentación se utilice el Presupuesto del CENTI?	294	0	0	294	100%	0%	0%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI

Elaborado por: Patricio Valarezo

Gráfico 2: Considera que para pagar del servicio de alimentación se utilice el Presupuesto del CENTI?



Fuente: Tabla 2

Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Todos los integrantes ante esta pregunta están de acuerdo que se utilice el presupuesto siempre de las donaciones, cuotas y diezmos que hemos establecido en la institución para la elaboración de los eventos de la misma.

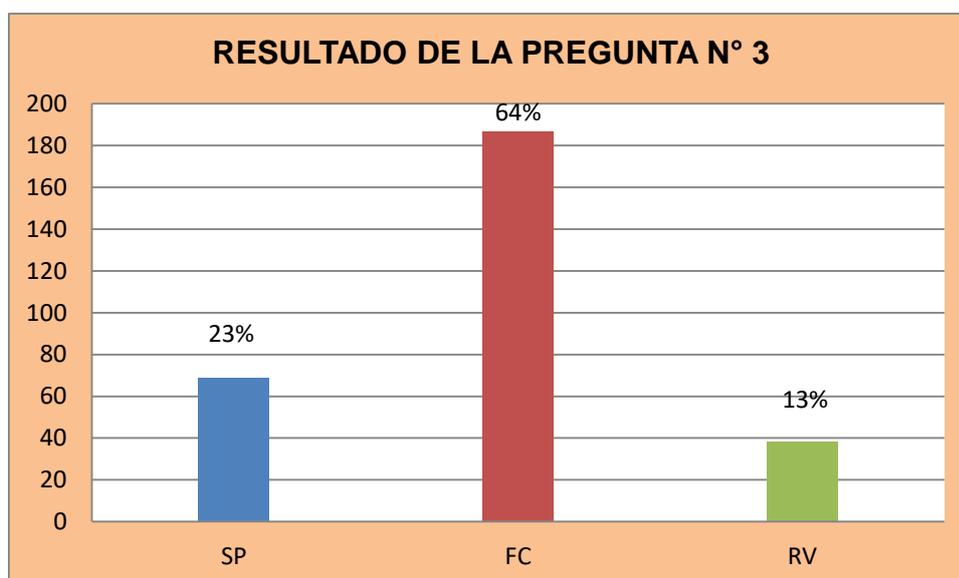
Tabla 3: Del pago de servicio acorde al presupuesto

Pregunta No. 3	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
3.- ¿Considera que el servicio de alimentación que ha recibido estaba de acorde al presupuesto del CENTI?	69	187	38	294	23%	64%	13%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI

Elaborado por: Patricio Valarezo

Gráfico 3: ¿Considera que el servicio de alimentación estaba acorde al Presupuesto del CENTI?



Fuente: Tabla 3

Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Frecuentemente manifiestan los miembros de la institución encuestados que el servicio de alimentación que han recibido ha estado acorde al presupuesto.

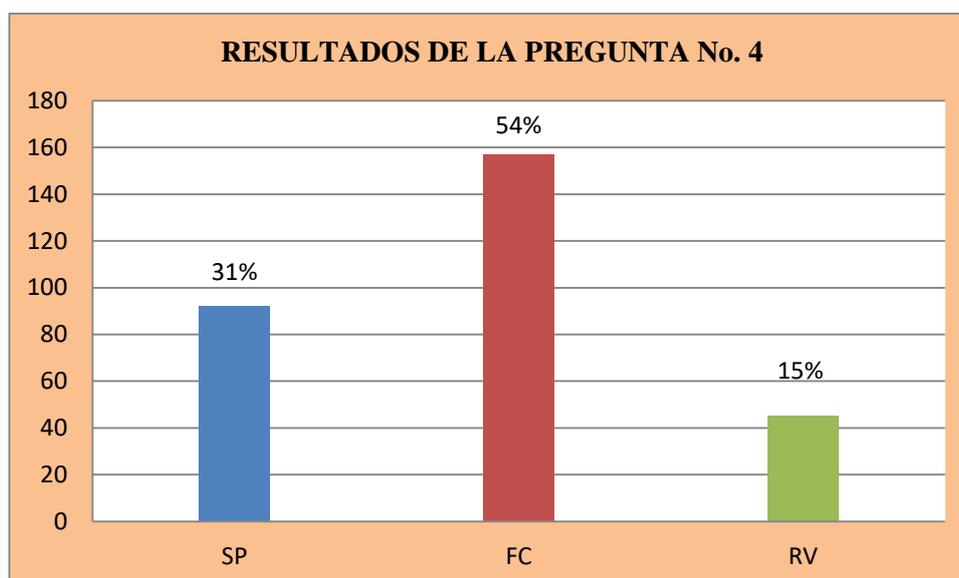
Tabla 4: Sobre las Necesidades dietéticas específicas y religiosas

Pregunta No. 4	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
4.- ¿Determina que para la alimentación que recibió se consideró las necesidades dietéticas específicas y religiosas?	92	157	45	294	31%	54%	15%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI

Elaborado por: Patricio Valarezo

Gráfico 4: ¿Determina que para la alimentación que recibió se Consideró las necesidades dietéticas específicas y religiosas?



Fuente: Tabla 4

Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

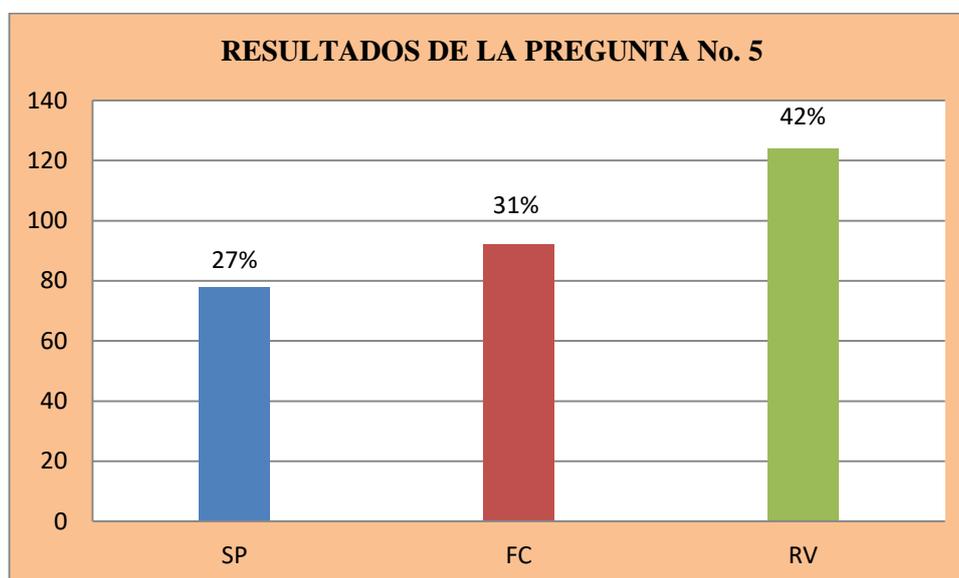
La mayoría con la respuesta frecuentemente dicen que la alimentación que recibió estuvo considerada las necesidades dietéticas específicas y religiosas.

Tabla 5: Sobre si respetó el menú el servicio de alimentación

Pregunta No. 5	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
5.- ¿Considera que el servicio de alimentación que recibió respeto el menú pactado para los diferentes eventos.	78	92	124	294	27%	31%	42%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI
Elaborado por: Patricio Valarezo

Gráfico 5: ¿Considera que el servicio de alimentación que recibió respeto el menú pactado para los diferentes eventos?



Fuente: Tabla 5
Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

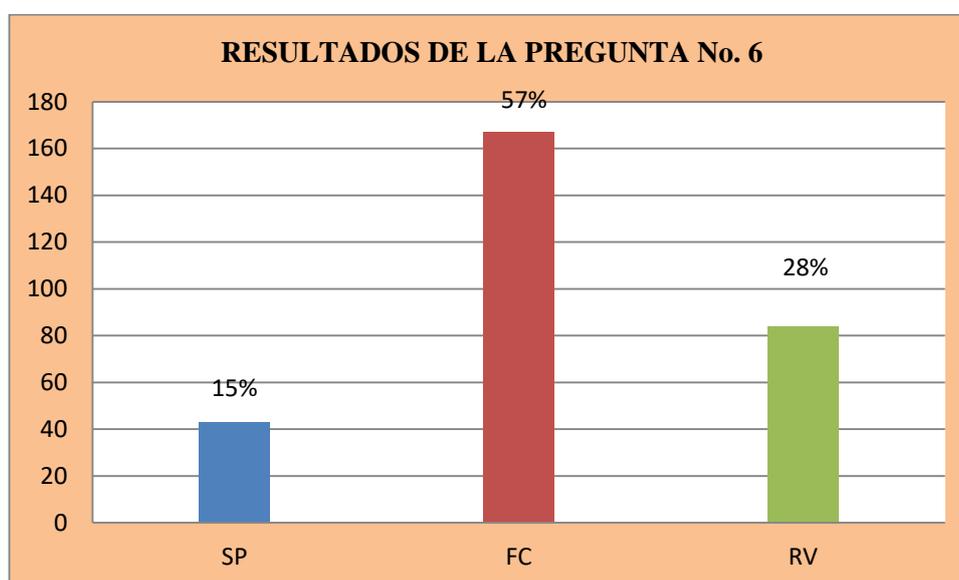
En el servicio que han recibido anteriormente los miembros de la institución encuestados, responden que rara vez han recibido el menú pactado para cada evento a realizarse.

Tabla 6: Sobre si el menú que se sirvió estuvo agradable

Pregunta No. 6	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
6.- ¿Aprueba que el menú que se sirvió estuvo agradable a los sentidos de la vista, olfato y gusto?	43	167	84	294	15%	57%	28%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI
por: Patricio Valarezo

Gráfico 6: ¿Aprueba que el menú que se sirvió estuvo agradable a los sentidos de la vista, olfato y gusto?



Fuente: Tabla 6
Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

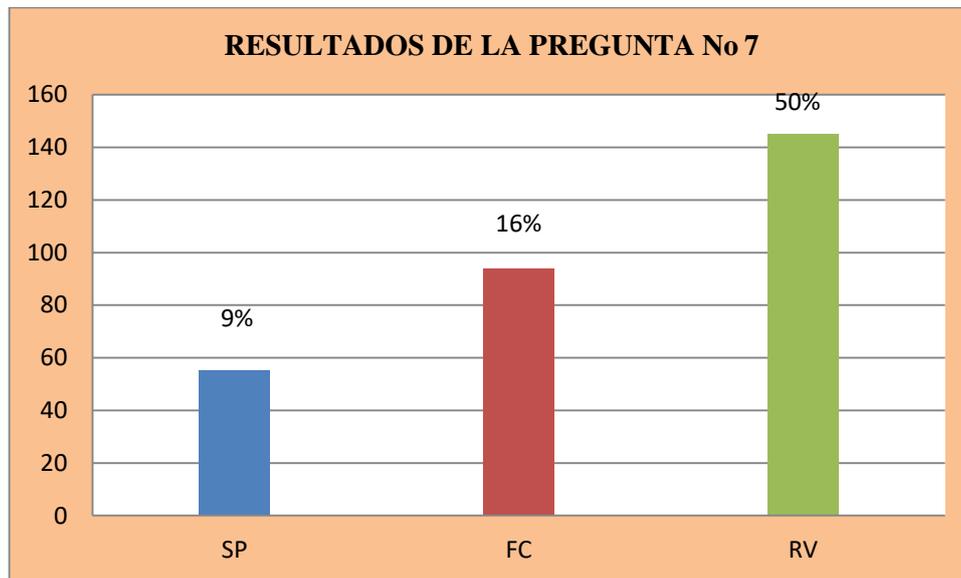
En gran porcentaje dice que frecuentemente el menú que se sirvió estuvo agradable a los sentidos de vista, olfato y gusto, el resto comparten criterios.

Tabla 7: Sobre si acompañó la decoración al menú y al evento

Pregunta No. 7	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
7.- ¿Observó el menaje que estaba acorde con la decoración necesaria para el evento?	55	94	145	294	9%	16%	50%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI
 Elaborado por: Patricio Valarezo

Gráfico 7: ¿Observó que el menaje estaba acorde con la decoración necesaria para el evento?



Fuente: Tabla 7
 Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

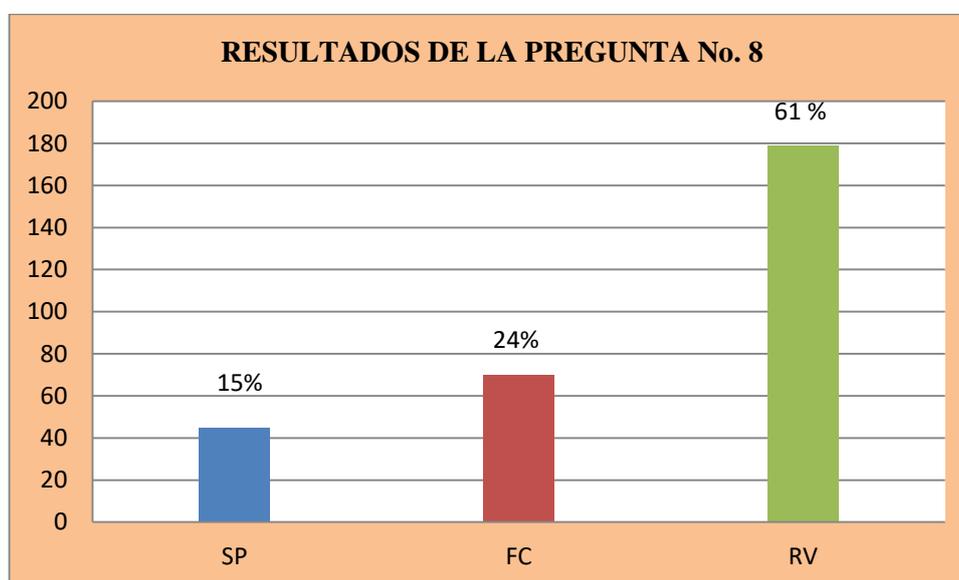
Se determinó que rara vez se observó que el menaje estaba acorde con la decoración necesaria para los eventos realizados por el Cneti, lo que significa que se debe mejorar en este sentido.

Tabla 8: Del Servicio de alimentación rápido, oportuno y eficaz

Pregunta No. 8	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
8.- ¿ El servicio de alimentación que recibió fue rápido, oportuno y eficaz	45	70	179	294	15%	24%	61%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI
 Elaborado por: Patricio Valarezo

Gráfico 8: ¿El servicio de alimentación que recibió fue rápido, oportuno y eficaz?



Fuente: Tabla 8
 Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Más de la mitad de los encuestados que representa casi las tres cuartas partes manifiestan que rara vez el servicio de alimentación que han recibido antes ha sido rápido, oportuno y eficaz, entonces se debe superar este inconveniente para satisfacer las necesidades el consumidor en este caso todos los miembros del CENTI en la ciudad de Riobamba.

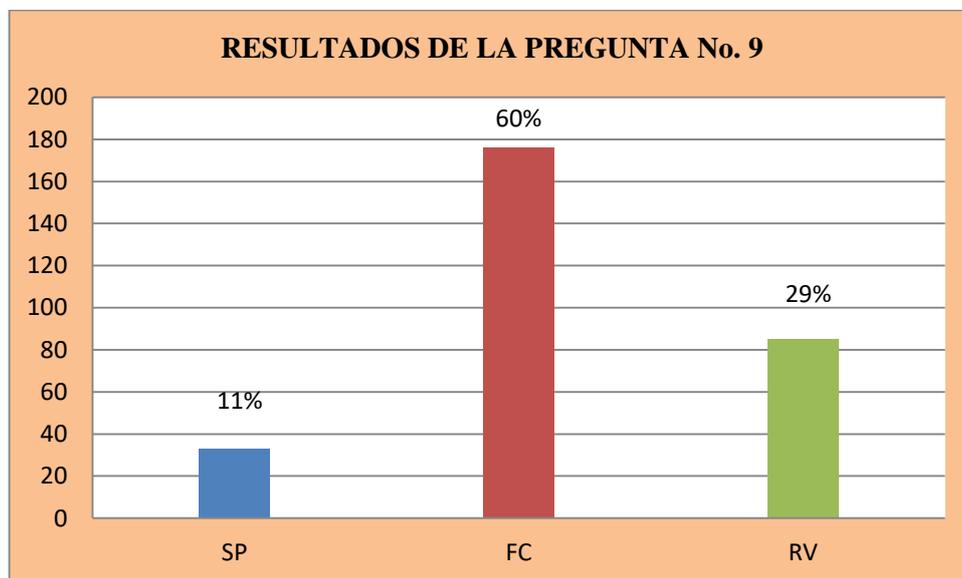
Tabla 9: De la amabilidad y cortesía que recibió del servicio de alimentación

Pregunta No. 9	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
9.- ¿El servicio de alimentación que recibió fue con amabilidad y cortesía?	33	176	85	294	11%	60%	29%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI

Elaborado por: Patricio Valarezo

Gráfico 9: ¿El servicio de alimentación que recibió fue con amabilidad y cortesía?



Fuente: Tabla 9

Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Los encuestados es decir un 60% expresan que no ha recibido con la suficiente amabilidad y cortesía el servicio de alimentación por lo tanto cabe resaltar que se debe mejorar en este aspecto para el presente servicio a prestar a la institución.

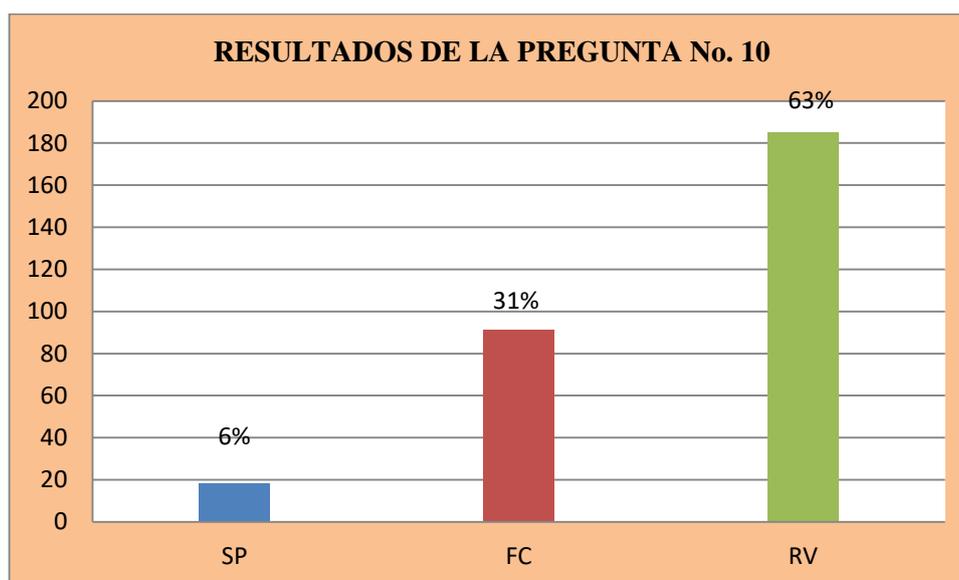
Tabla 10: Sobre la calidad y frescura del menú que brinda el servicio de alimentación

Pregunta No. 10	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	100%
10. ¿Esta de acuerdo que el menú que se sirvió estuvo con ingredientes frescos y de calidad?	18	91	185	294	6%	31%	63%	100%

Fuente: Encuesta aplicadas a los integrantes del CENTI

Elaborado por: Patricio Valarezo

Gráfico 10: ¿Está de acuerdo que el menú que se sirvió estuvo con ingredientes frescos y de calidad?



Fuente: Tabla 10
Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

El 63% es decir en la mayoría de los encuestados determinan que rara vez creyó que el menú contenía sustancias frescas, estimándose que casi en su totalidad de los encuestados consideró que el menú no era fresco por lo que se amerita reconsiderar el servicio de alimentación.

VII.- CONCLUSIONES

- Los resultados arrojados en la encuesta aplicada a los miembros de los CENTI de la ciudad de Riobamba han permitido cumplir con el objetivo general de la investigación es decir que el servicio de alimentación está de acuerdo que se lo ejecute en sus eventos y fiestas, además se determina también el servicio de alimentación incidirá significativamente en el presupuesto de la organización.
- Este proyecto de investigación es el primer paso y/o la base para desarrollar e implementar un el plan de Servicios prestados profesionales exclusivo para los CENTI, será formal y estandarizado
- También los resultados enfocan a que como debe ser el verdadero valor del cliente, y la importancia de no solo prestar un servicio al cliente, sino generar una experiencia al cliente en la prestación del servicio y presentación de sus productos.
- Los resultados determinan también que se debe unificar el producto y el servicio al cliente, con el fin de que el servicio pueda combinar la buena reputación del producto con un mejoramiento continuo de la experiencia del cliente; por medio de la prestación de un servicio más personalizado y especializado que logre fidelizar al cliente y satisfacer la mayoría de sus necesidades y expectativas.
- El servicio prestado profesional debe tener en cuenta que la propuesta presentada en el plan está sujeta y basada en los lineamientos y tendencias actuales de servicio al cliente, como lo es el gerenciamiento del servicio, el cual tiene como prioridad convertir el servicio en un negocio orientado hacia el cliente.

VIII.- RECOMENDACIONES

- Se recomienda dar seguimiento a la investigación para que se ejecute satisfactoriamente este proyecto.
- Generar estrategias de mejora de servicio acoplándose a los requerimientos del CENTI
- Estar en constante dialogo con los representantes del CENTI para ir tomando las decisiones de ajuste tanto al presupuesto con a los menús que se las va servir.
- Ir variando la decoración en el servicio
- Brindar capacitación periódicamente al personal de la institución.
- Elegir bien los proveedores de alimentos y productos alimenticios.
- Cumplir con todos los requisitos legales, normas sanitarias y ambientales para su funcionamiento.

ASPECTOS GENERALES A CONSIDRAR EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING PARA EL CENTI DE RIOBAMBA 2012

OBJETIVOS

- Brindar servicios de alimentación de forma sólida tanto económica como administrativamente.
- Alcanzar el reconocimiento de los proveedores y de las instituciones.
- Poseer responsabilidad social.
- Obtener una reputación favorable con nuestros clientes.
- Tener una considerable rentabilidad.
- Estar en constante innovación en la forma de prestación del servicio
- Tener una buena responsabilidad con nuestros proveedores-

VALORES

- Tener el compromiso entre las personas del CENTI para que se refleje en la rentabilidad y por ende hacer felices a nuestros clientes.
- Ser responsables en el cumplimiento de nuestras obligaciones.
- Ser corresponsables con la confianza que depositan nuestros clientes.
- Mantener siempre el trabajo en equipo para cumplir nuestros objetivos.
- Respetar los criterios e ideas de nuestros integrantes.

Espíritu Constructivo

El “espíritu constructivo” hace referencia a la actitud positiva, al optimismo, al incremento de la cadena de valor, a la creatividad y buena fe que deben prevalecer en la intención y en la acción de quienes prestamos este servicio de Alimentación y catering.

Demostrar en todo tiempo y lugar una actitud positiva, emprendedora y optimista en y sobre nuestro trabajo, buscando siempre el bien común de los trabajadores del servicios que brindamos y de nuestros consumidores.

Respeto a los Demás

El “respeto a los demás” es un valor básico que nos induce a cordialidad, armonía, aceptación e inclusión que deben ser signos distintivos de las relaciones interpersonales y entre las áreas dentro del ámbito laboral, Sostener y promover permanentemente relaciones humanas cordiales, respetuosas y armoniosas con los clientes proveedores, jefes, colaboradores y compañeros de trabajo en equipo como las mejores estrategias de relación humana y laboral que ayudan a la productividad, al logro de objetivos y al éxito grupal y personal.

Respetar la diversidad y pluralidad de opiniones, convicciones e ideas dentro del servicio prestado, reconociendo en el diálogo la herramienta esencial para la construcción de consensos, la identificación del bien común y la solución de conflictos y diferencias.

Lealtad

La “lealtad” hace referencia a la fidelidad, compromiso, identificación, orgullo, pertenencia, confidencialidad y defensa de intereses que en todo momento debemos demostrar, para y por nuestro grupo de trabajo quienes laboramos en consecuencia, debemos. Manifestar fidelidad y congruencia con la misión, filosofía y valores en nuestro desempeño cotidiano e invertir hasta el tope de nuestra capacidad, talento y esfuerzo en el logro de los objetivos estratégicos de la misma, a través de las funciones, proyectos y tareas de nuestros particulares puestos de trabajo.

Demostrar hacia el interior y exterior de nuestro trabajo un sano y franco sentimiento de identificación, orgullo y defensa del nombre, prestigio e intereses de nuestros servicios, como muestra de fidelidad y sentido de pertenencia laboral y profesional.

Excelencia en el Logro de Objetivos

La “excelencia en el logro de objetivos” es un valor determinante que nos demanda calidad, esfuerzo, empeño y coraje para lograr resultados exitosos en nuestro trabajo y por consiguiente, en la consecución de los objetivos que nos hemos trazado.

Con base en este valor debemos.

Buscar la excelencia en el trabajo diario, alcanzando los niveles de calidad requerido por nuestro clientes, ofreciendo una atención esmerada que pueda distinguirnos como servicio prestados profesionales en el área de gastronomía , trabajando en todo momento con sentido de misión y sumando esfuerzos para alcanzar los objetivos que ha definido
Entregar nuestro producto con la calidad, tiempo y precio ofrecido, optimizando nuestros tiempos de entrega y poniendo todos nuestros esfuerzos en cada uno de las etapas productivas

Profesionalismo

El “profesionalismo” se refiere a la responsabilidad, seriedad, constancia, involucramiento, entrega, dedicación y esmero que cada integrante del equipo de trabajo debe imprimir a sus funciones y tareas. Entregarnos plenamente a las tareas y responsabilidades que nos son encomendadas sin escatimar tiempo o esfuerzo y dando siempre lo mejor de nuestra capacidad. Cumplir con los compromisos y retos del trabajo diario, imprimiendo en ello todos nuestros conocimientos y habilidades personales.

Involucrarnos a fondo en cada tarea con la motivación de que en ello se sustenta el crecimiento de nuestra empresa.

Asumir el compromiso que adquirimos al incorporarnos a la empresa, respecto a la realización de nuestro trabajo con gusto, optimismo y plenitud de entrega.

Honestidad

El valor de la “honestidad” tiene que ver con la rectitud, honorabilidad, decoro, respeto y modestia que debemos manifestar los integrantes o grupo de trabajo tomando en cuenta este valor debemos.

Proceder con honradez e integridad en nuestras actividades diarias, buscando ser ejemplo para los demás. Corresponder a la confianza que la empresa ha depositado en nosotros, observando una conducta recta y honorable en nuestras actividades cotidianas. Respetar, cuidar y hacer un uso adecuado y racional de todos los valores y recursos técnicos, materiales, económicos e informativos que se nos han encomendado para la realización de nuestro trabajo.

ESTRATEGIAS DE MARKETING

Luego de conocer el escenario actual del mercado y el producto, con las correspondientes características, con que se ingresará al mercado se procede a definir las estrategias o plan de mercadeo. Para el efecto se trabajará con la metodología de Marketing Mix, que comprende; Producto, Precio, Promoción y Plaza. El espacio a analizar es el primer año de operación.

PRODUCTO:

Elementos clave:

- Introducir mejoras en la calidad de la materia prima de los alimentos.
- Alcanzar adecuados niveles de calidad del producto final a servir en el evento.
- Introducir innovaciones que optimicen el proceso de servicio y decoración.
- Generar adecuada imagen del producto.

Introducir mejoras en la calidad de la materia prima de los alimentos

- Capacitación y prácticas en manejo de los alimentos, transporte y entrega
- Seguimiento técnico de lo aprendido, ampliar campo de acción
- Elaborar cronograma de programación de eventos por instituciones

Alcanzar adecuados niveles de calidad del producto final

- Establecer las características del producto final servir.
- Sensibilizar al personal de cocina sobre el proceso de transformación y el nivel de calidad.
- Introducir el manejo de decoración según el evento.
- Realizar permanentes ciclos de evaluación de calidad.

Introducir innovaciones que optimicen el proceso de servicio

- Instalar los implementos necesarios de cocina para un rendimiento óptimo
- Realizar las pruebas de funcionamiento y ajustes.
- Capacitación en el uso y manipulación de los alimentos, carnes etc.
- Definir niveles de productividad (tiempos, movimientos y recursos).

Generar adecuadamente imagen del producto

- Obtener RUC, registro sanitario, código de barras y contenido nutricional
- Diseñar e implementar logotipo, slogan, colores para la presentación.
- Elaboración de las decoraciones que serán utilizadas en los eventos

PROMOCIÓN

Es el instrumento de marketing, tiene como objetivo comunicar la existencia del producto, dar a conocer sus características, ventajas y necesidades que satisface un mercado local y regional.

Fines Básicos de la Promoción

- ✓ Informar al intermediario y consumidor final.
- ✓ Persuadir al intermediario y consumidor final.
- ✓ Recordar al intermediario y consumidor final.

Objetivos de las Acciones Promocionales.

- ✓ Creación de la imagen del producto.
- ✓ Diferenciación del producto.
- ✓ Posicionamiento del producto en el mercado.

PRECIO

Elementos clave:

- ✓ Determinar el precio inicial con base en el estudio de mercado
- ✓ Mantener un permanente análisis de costos
- ✓ Mantener periódicos análisis del precio de la competencia

Determinar el precio inicial con base en el estudio de mercado.

- ✓ Realizar un análisis de costos al inicio de operaciones.
- ✓ Cruzar la información con la obtenida en el mercado.

Mantener un permanente análisis de costos.

- ✓ Establecer una herramienta operativa para conocer las variaciones en los componentes de costos
- ✓ Aplicar esta herramienta en forma periódica

Mantener periódicos análisis del precio de la competencia.

- ✓ Establecer una herramienta operativa para conocer las variaciones en los componentes del costo.
- ✓ Aplicar esta herramienta en forma periódica
- ✓ Mantenerse atentos a otras variaciones del mercado

ASPECTOS AMBIENTALES Y SANITARIOS

Condiciones Sanitarias

Condiciones Sanitarias de las áreas de producción y manipulación de alimentos.

Las diferentes áreas se deben cumplir para su funcionamiento con las siguientes condiciones sanitarias y de salud ocupacional:

INSTALACIONES FÍSICAS

- ✓ Estar ubicada en un lugar alejada de focos de contaminación.
- ✓ Los alrededores deben estar libres de residuos sólidos y aguas residuales.
- ✓ Estar separados de cualquier tipo de contaminación
- ✓ No se permite la presencia de animales y personas ajenas al proceso.
- ✓ Delimitación física entre las áreas de recepción, producción, almacenamiento y servicios sanitarios.
- ✓ Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad

INSTALACIONES SANITARIAS

- ✓ El lugar de trabajo del grupo de personas que ofrece el servicio de alimentación y catering debe disponer de servicios sanitarios en cantidad suficiente, bien dotados y en buenas condiciones.
- ✓ Los desperdicios de los alimentos deben estar conectados a un sistema de disposición de residuos.

Personal Manipulador

- ✓ Los operarios deben tener uniformes limpios y en buen estado.
- ✓ Lavarse las manos con agua y jabón, mantener las uñas cortas y limpias sin esmalte.

- ✓ No usar joyas, ni comer, ni fumar o beber en las áreas de proceso de la preparación de los alimentos.
- ✓ Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos, deben tener capacitación en prácticas higiénicas de manipulación de alimentos.
- ✓ El personal de la cocina debe tener un plan de capacitación dirigido a su función.

Condiciones de Saneamiento

- ✓ El agua que se utilice debe ser de calidad potable o fácil de higienizar.
- ✓ Debe disponer de un tanque o depósito con tapa para almacenamiento de agua de capacidad suficiente para atender como mínimo a las necesidades correspondiente a un día de producción, protegido de focos de contaminación el cual se debe limpiar y desinfectar periódicamente.

Disposición de Residuos Sólidos

- ✓ Los residuos sólidos deben ser removidos con la frecuencia necesaria para evitar la generación de malos olores, molestias sanitarias y la contaminación tanto del producto como de las superficies locativas.
- ✓ El establecimiento debe contar con recipientes para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos.

Controles de Plagas

- ✓ Tener e implementar un programa escrito de procesamiento para el control integral de plagas y roedores, bajo la orientación de la autoridad sanitaria.
- ✓ Los productos utilizados para el control de las plagas y roedores deben estar claramente rotulados.

Limpieza y Desinfección

Tener e implementar un programa escrito de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, equipos y utensilios que incluyan concentraciones, modo de preparación y empleo, orientados por la autoridad sanitaria.

A. PROPUESTA DE MENUS PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING EN EL CENTI.

RECETA ESTANDAR # 1



RECETA ESTANDAR #2

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS ESTABLECIDAS PARA LOS EVENTOS CENTI RIOBAMBA 2012					
RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta : Cordero				Tiempo: 1 Hora	
Nro Pax : 4				Dificultad : fácil	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Compra total	Precio total	Precio unitario
1 paletilla de cordero troceada 4 grandes trozos	1000	gr	1000gr	6.00	6.00
4 patatas grandes	456	gr	456gr	0.30	0.30
2 pimientos	50	gr	200gr	1.00	0.25
2 tomates	50	gr	250gr	1.25	0.25
1 manojo de cebolletas (o un par de cebollas)	75	gr	75gr	0.50	0.50
Unas ramitas de tomillo y romero	20	gr	20gr	0.25	0.25
1/2 litro Aceite	500	ml	500ml	2.25	2.25
1 vaso de vino blanco	250	ml	1000ml	6.50	1.63
pimienta ,sal al gusto					
				Costo total de Alimentos	11.43
				3% MPI	0.34
				costo total	11.77
				Costo Unitario	
				/ Pax	2.99

Fuente : CENTI Riobamba

Realizado por: Patricio Valarezo.



Fuente: CENTI Riobamba

Nombre de la receta: Pan sin levadura			Tiempo: 1 una hora		
Nro. Pax:25			Dificultad : Media		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Compra total	Precio total	Precio unitario
1/2 Kg. de harina integral	1100	gr	1100gr	1.20	1.20
300 ml. de agua templada					
2 cucharadas de aceite de oliva.					
			Costo total	de Alimentos	1.20
				3%MPI	0.04
				costo total	1.24
				Costo Unitario	
				/ Pax	0.05

Realizado por: Patricio Valarezo C.

RECETA ESTANDAR # 3



RECETAESTANDAR					
Nombre de la receta : Becerro / res con zetas				Tiempo: 1 Hora	
Nro. Pax : 4				Dificultad : fácil	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Compra total	Precio total	P. unitario
½ kg. de lomo de becerro / res en rebanadas	1000	gr	1000gr	9.00	9.00
8 setas grandes, cortadas en tiras	8	unidad	8 unid	2.00	2.00
1 diente de ajo picado	1	unidad	25unid	0.50	0.02
2 cebollitas de perlas y picadas	2	unidad	10unid	1.00	0.20
2 jitomates picados y sin semillas	2	Unidad	25 unid	1.50	0.12
Sal y pimienta al gusto					
Aceite vegetal					
				Costo total de Alimentos	11.34
				3% MPI	0.34
				costo total	11.68
				Costo Unitario	
				/ Pax	2.92

Fuente: CENTI Riobamba

Realizado por: Patricio Valarezo C

RECETA ESTANDAR #4



RECETA ESTANDAR						
Nombre de la receta : Cordero asado ala parilla				Tiempo: 1 Hora		
Nro. Pax : 4				Dificultad : fácil		
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Compra total	Precio total	Precio unitario	
1 paletilla de cordero troceada 4 grandes trozos	1000	gr	1000gr	6.00	6.00	
4 patatas grandes	456	gr	456gr	0.30	0.30	
2 pimientos	50	gr	200gr	1.00	0.25	
2 tomates	50	gr	250gr	1.25	0.25	
1 manojo de cebolletas (o un par de cebollas)	75	gr	75gr	0.50	0.50	
Unas ramitas de tomillo y romero	20	gr	20gr	0.25	0.25	
1/2 litro Aceite	500	ml	500ml	2.25	2.25	
1 vaso de vino blanco	250	ml	1000ml	6.50	1.63	
pimienta ,sal al gusto						
				Costo total	de Alimentos	11.43
					3% MPI	0.34
					costo total	11.77
					Costo Unitario	
					/ Pax	2.99

Fuente: CENTI Riobamba

Realizado por: Patricio Valarezo C.

RECETA ESTANDAR # 5



RECETA ESTANDAR					
Nombre de la receta : tortilla de trigo				Tiempo: 1 Hora	
Nro. Pax : 12 Pax				Dificultad : fácil	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Compra total	Precio total	Precio unitario
250 g de Harina integral de trigo	250	Gr	250gr	0.50	0.50
100 g de Harina de trigo	100	Gr	250gr	0.50	0.20
1 cucharadita de sal	25	Gr	500gr	0.50	0.03
1cucharadita de manteca	25	Gr	228gr	1.00	0.11
150ml agua tibia					
1 lt de aceite	100	MI	1000ml	2.25	0.23
				Costo total de Alimentos	1.07
				3% MPI	0.03
				costo total	1.10
				Costo Unitario	
				/ Pax	0.09

Fuente: CENTI Riobamba

Realizado por: Patricio Valarezo C.

RECETA ESTANDAR # 6



RECETA ESTANDAR					
Receta: Cordón blue.				Tiempo: 1 Hora	
Nro. Pax : 4				Dificultad: Medio	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Compra total	Precio total	Precio unitario
Pechuga de pollo	912	gr	912gr	2.50	2.50
Jamón	400	gr	400gr	3.75	3.75
Harina	228	gr	228gr	0.25	0.25
Mantequilla	100	gr	450gr	2.00	0.45
Nuez moscada	20	gr	50gr	0.50	0.20
Crema de leche	500	ml	1000ml	0.60	0.30
Manzana	2	Unid	2unid	1.00	1.00
Choclo	5	unid	5	1.00	1.00
Papa	4	lb	4lb	1.00	1.00
Mayonesa	450	gr	450gr	0.75	0.75
Queso	1	unid	1unid	2.50	2.50
Orégano	100	gr	100gr	0.25	0.25
Sal					
Pimienta					
				Costo total de Alimentos	14.22
				3% MPI	0.43
				costo total	14.65
				Costo Unitario	
				/ Pax	3.66

Fuente: CENTI Riobamba

Realizado por: Patricio Valarezo C.

PROPUESTA de nuestro servicio de Alimentación y catering es incidir y acoplar el presupuesto de la institución del CENTI en todos sus distritos para la elaboración de sus eventos establecidos en la institución para determinar el costo de valor de sus menús con su debido presupuesto para brindar nuestros servicios.

X.- BIBLIOGRAFÍA

- Albercht, K. Zemke, R. Gerencia del Servicio, Bogotá, Panamericana Editorial.

1998.121-122p.

- Elena, M. Unidad de Nutrición y Dietética Clínica Hospital Universitario
Madrid. Marzo 2001. 346p.
- **SERVICIO DE ALIMENTACIÓN**
<http://www.AMMFEN>
2010
- **Flores, G. M.** Iniciación en las Técnicas Culinarias. Servicios de
Alimentación. México: Limusa. 2000. 320p.
- **Gaither, N. Frazier, G.** Administración de producción y operaciones. 8ª.
ed. México: Thomson. 2000. 822p.
- **Fuentes, C.** Manual práctico para la organización de eventos: Técnicas
de organización de actos. México: Trillas 2005. 468p.
- **Mercados, S.** Compras Principios y Aplicaciones Mercado. 4ª. ed.
México: Trillas 2006. 218p.
- **Miguel, M. Henar, A.** Problemas resueltos de tecnología de fabricación.
Madrid: Thomson. 2005. 312p.
- **Rodríguez, J.** Sinopsis de Auditoria Administrativa.
México: Técnica. 1997. 250 p.
- **Taylor, E. Taylor J.** Fundamentos de la teoría y práctica del catering.
Zaragoza: Acribia. 2001. 460
- **CATERING**
<http://todoencatering.blogspot.com>

2012 04 11

➤ **CATERING (SERVICIOS)**

<http://www.cateringserviceyeri>

➤ **CATERING (CLASIFICACIÓN)**

<http://www.quefieston.com/>

2012 02 19

➤ **ORGANIZACIÓN DE EVENTOS,**

<http://es.wikipedia.org/wiki/Organiza>

20120416

XI.- ANEXOS

ANEXO 1 MODELO ENCUESTA A LOS MIEMBROS DEL CENTI DE RIOBAMBA

A. PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

Para el análisis e interpretación y tabulación de los resultados se tomó en consideración varios aspectos, el, cualitativa – cuantitativo, siguiendo el Tipo y diseño de la investigación.

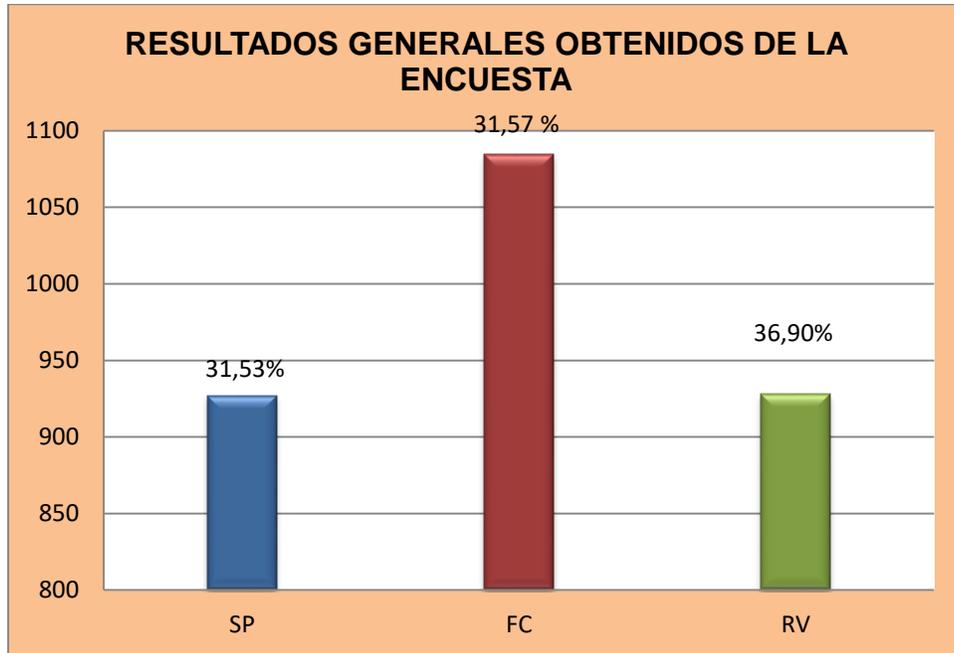
SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y CATERING

Tabla: RESULTADOS OBTENIDOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS INTEGRANTES DE LOS CENTI DE RIOBAMBA

ITEMS	FRECUENCIA ABSOLUTA				FRECUENCIA RELATIVA			
	SP	FC	RV	T	SP	FC	RV	%
1. ¿Está de acuerdo que siga existiendo un Servicio de Alimentación para los eventos programados por el CENTI?	200	51	43	294	68%	17%	15%	100%
2. ¿Considera que para pagar del servicio de alimentación se utilice el Presupuesto del CENTI?	294	0	0	294	100%	0%	0%	100%
3.- ¿Considera que el servicio de alimentación que ha recibido estaba de acorde al presupuesto del CENTI?	69	187	38	294	23%	64%	13%	100%
4.- ¿Determina que para la alimentación que recibió se consideró las necesidades dietéticas específicas y religiosas?	92	157	45	294	31%	54%	15%	100%
5.- ¿Considera que el servicio de alimentación que recibió respeto el menú pactado para los diferentes eventos.	78	92	124	294	27%	31%	42%	100%
6.- ¿Aprueba que el menú que se sirvió estuvo agradable a los sentidos de la vista, olfato y gusto?	43	167	84	294	27%	31%	42%	100%
7.- ¿Observó que el menú que se sirvió estaba acompañada con la decoración necesaria para el evento?	55	94	145	294	9%	16%	50%	100%
8.- ¿El servicio de alimentación que recibió fue rápido, oportuno y eficaz	45	70	179	294	15%	24%	61%	100%
9.- ¿El servicio de alimentación recibió fue con amabilidad y cortesía?	33	176	85	294	11%	60%	29%	100%
10.- Está de acuerdo que el menú estuvo con ingredientes frescos y de calidad?	18	91	185	294	6%	31%	63%	100%
TOTAL	927	1085	928	2940	31.53	36.90	31.57	100%

Fuente: Encuesta CENTI. SP=SIEMPRE, FC=FRECUENTEMENTE, RV=RARA VEZ, T=TOTAL

Gráfico: Resultados obtenidos de la encuesta aplicada a los integrantes de los CENTI



Fuente: Tabla 1

Elaborado por: Patricio Valarezo

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

En términos generales al indicador Siempre responde el 31% de todos los encuestados, mientras que al indicador Frecuentemente responden el 37% y al indicador Rara Vez responden el 32%, observamos que tiene primacía en porcentaje el indicador frecuentemente ya que casi todos están de acuerdo que exista un servicio de alimentación para los programas del CENTI y que se utilice el presupuesto del mismo para su cancelación, pero en algunos aspectos básicos que debe cumplir este servicio es que los miembros determinan cierta apatía o no están de acuerdo al servicio que recibieron anteriormente.

A. NIVEL DE SATISFACCIÓN DE LOS CONSUMIDORES

El estudio e investigación realizado para el servicio de alimentación y catering de los CENTI de Riobamba determina que en el desarrollo del proceso de servicio al cliente, tiene como enfoque principal dinamizar y estructurar un plan específico para sus actos que le permita satisfacer sus necesidades alimenticias por una lado, entender el proceso de servicio al cliente desde el interior de la organización por medio del personal de servicio en cuanto al desarrollo de procesos y procedimientos definidos y estandarizados.

Por otro lado, la organización que tienen los CENTI permite a que el servicio prestado profesional tenga claro quién es su cliente, como se comporta y que espera encontrar en el servicio de alimentación y catering.

B. NECESIDADES

Existe un gran porcentaje de los miembros del CENTI que manifiestan un total desacuerdo en la forma de preparación de los alimentos que anteriormente han recibido, en la forma de decoración e inclusive al servirse los alimentos no han estado agradables al gusto y a la vista, entonces todas estas necesidades impulsan más aún a prestar el servicio profesional de alimentación y catering de nuestra parte ,de tal manera que dicho servicio sea de calidad ajustado al presupuesto de la organización y así buscar la buena reputación que caracteriza a nuestro servicio.

Con la satisfacción y la formulación de acciones encaminadas al buen servicio pueden ser satisfechas todas las necesidades de los miembros ya que se toma muy en cuenta que anteriormente si tuvieron el servicio de alimentación pero lamentablemente no a carta cabal por esta razón es meritorio prestar el servicio profesional de alimentación y catering

ANEXO 2.- Fotos

Patricio Valarezo Caicedo (ÁREA DE COCINA)



ÁREA DE ENPACAMIENTO DE ALIMENTOS



PREPARACIÓN DEL SERVICIO PARA EL CENTI



MANTELERÍA



DECORACIÓN PARA EVENTOS



DECORACIÓN DE PLATOS



ASEO E HIGIENE





ANEXO 3 **DETALLE DE**
MATERIALES E INSTRUMENTOS DE COCINA PARA IMPLEMENTACIÓN DE
CATERING EN CENTI RIOBAMBA 2012

TABLA DETALLA DE MATERIALES Y UTENSILLOS SERVIIO DE ALIMENTACIÓN.

MATERIALES DE COCINA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
Horno para pollo refractor	1	1500	1500
Horno cobertor	1	6500	6500
Cocina industrial 5 servicios	1	2200	2200
Mesa de trabajo INOX	4	840	3360
Plancha Vulcano Máster	1	3.705	3.705
Perchas Metálicas	5	140	700
Congeladores Indurama	2	1000	2000
Sillas y mesas	1100	70	7700
Plato entrada corona	1100	3.50	6050
Plato fuerte corona	1100	6.50	7150
Plato postre Corona	1100	3.00	3300
Juego de utensillos 20 piezas	55	30	1650
Cuchillo tramontina	10	12	120
Utensillos de cocina	varios	1500	1500
		TOTAL	47435

