



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO  
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA  
ESCUELA DE GASTRONOMIA

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD DE UN RESTAURANTE GOURMET  
DE COMIDA TÍPICA EN EL CANTON GUAMOTE”

**TESIS DE GRADO**

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

**LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

CHRISTIAN PAUL RAMOS GUADALUPE

RIOBAMBA-ECUADOR

2013

## CERTIFICADO

La presente investigación fue presentada y se autoriza su presentación.

---

Ing. Luz Maribel Vallejo Ch.

DIRECTORA DE TESIS

## CERTIFICACION

Los miembros de tesis certifican que el trabajo de Investigación titulado “Estudio de Factibilidad de un Restaurante de Comida Típica Gourmet en el Cantón Guamote” de responsabilidad del señor egresado Christian Paul Ramos Guadalupe; ha sido revisado, y se autoriza su publicación.

Ing. Luz Maribel Vallejo Ch.

DIRECTORA DE TESIS

---

Ing. Franklin Proaño M.

MIEMBRO DE TESIS

---

Riobamba, 16 de Diciembre del 2013

## AGRADECIMIENTO

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública. Escuela de Gastronomía por darme la oportunidad de adquirir conocimientos y ser un profesional.

A la Ing. Maribel Vallejo Directora de Tesis, al Ing. Franklin Proaño M. Miembro de Tesis; por su esfuerzo y dedicación, quienes con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación han logrado en mí que pueda culminar mis estudios con éxito.

Al Hogar de Ancianos Riobamba agradecerle por permitirme realizar mis pasantías pre profesionales.

## DEDICATORIA

Con satisfacción del deber cumplido, dedico la presente tesis de grado a mis padres Eduardo y Julia; ellos han sido el pilar fundamental a lo largo de mi vida, amigos, compañeros que nunca fallan, un consejo, una voz de aliento, su preocupación, son la luz en la oscuridad.

A mis abuelitos Augusto, Clemencia, Cesar y Martha, aquellos seres que me cuidaron desde una temprana edad, con los cuales viví los mejores años de mi existencia y les debo mucho.

A mis hermosas hermanas Erika y Nuria son ustedes fuente de inspiración para alcanzar mis metas y objetivos, por su amor, cariño y paciencia, ustedes son ese impulso que me permite escalar los peldaños a lo largo de mi vida.

A mi ñaña Taty quien dedico años de vida para verme crecer, quien es como una madre para mí, me enseñaste a ser responsable con mis obligaciones, cualidad que me ha servido a lo largo de mi vida.

A mi Fanny por su cariño, paciencia, comprensión, ánimo y compañía; quiero darle las gracias por formar parte de mí.

A mis amigos con quienes compartimos sueños, anhelos y metas.

Son muchas las personas que han formado parte de mi vida a las que me encantaría agradecerles. Donde estén quiero darles las gracias, por todo lo que me han brindado y por todas sus bendiciones.

## RESUMEN

La presente investigación de factibilidad de creación de un restaurante de comida típica en el Cantón Guamote; se realizó el estudio de mercado, obteniendo la siguiente información: el 87% de los encuestados mostraron aceptabilidad del proyecto; el 21% están dispuestos a pagar por un plato típico de 7 a 8 dólares; el 49% de encuestados consume comida ecuatoriana.

En el estudio técnico determinó el tamaño de la empresa en función a la oferta y demanda, se aplicaron recetas estándar, procesos de producción; las estrategias de marketing como: producto, precio, distribución, estrategias de mercado y competencia; gestión del talento humano detallando el proceso de selección del personal, organigrama y gastos de reclutamiento.

Los aspectos económicos: balance general, estado de pérdidas y ganancias, capital de trabajo, VAN positivo favorable para el proyecto, TIR es 47% es mayor que la tasa de descuento por lo tanto viable; PRI es 2 años en relación con los 5 años del proyecto; Relación Beneficio Costo es \$ 4.20, es decir que por cada dólar invertido existe \$ 3.20 que cubrirán deudas; el Punto de equilibrio \$ 54.400,36 anuales y \$ 162,02 diarios; el Punto de Equilibrio por cliente anual es 3.729 clientes y 11 diarios.

El Aspecto ambiental incluye la mitigación de los residuos del proyecto y como aplicarse; concluyendo que la investigación es factible y económicamente viable según los datos obtenidos en la investigación.

## SUMMARY

The present investigation of the feasibility of creating a restaurant from typical food, in Guamate city, market research was conducted, obtaining the following information 87% of respondents showed acceptability of the Project, the 21% are willing to pay for a traditional dish 7 to 8 dollars, 49% of respondents consume Ecuadorian food.

The technical study determined the size of the company according to the offer and demand, standard recipes, production processes were applied the marketing strategies such as: product, price, distribution strategies market and competition, talent management detailing the process personnel selection, organizational and recruiting expenses.

Finally the economic aspects were made: balance sheet, state of profit and loss working capital, favorable for positive NPV project IRR is 47% greater than the discount rate therefore feasible for: PRI is two years in connection with the 5 years of the project; Benefit Ratio Cost is \$ 4.20, meaning that for every dollar invested exists \$ 3.20 to will cover debts the Point of balance \$ 54.000.36 per year and \$ 162.02 per day; Breakeven Point by the customer's annual 3.729 customers and 11 per day.

The environmental aspect includes mitigation project waste as applied concluding that the research is feasible and economically viable according to the data obtained in the investigation.

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

I.- INTRODUCCION	1
II.- OBJETIVOS	2
A.- OBJETIVO GENERAL	2
B.- OBJETIVOS ESPECIFICOS:	2
III.- MARCO TEORICO	3
1.    GUAMOTE	3
1.1    CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS	4
1.2    SERVICIOS SOCIALES	4
1.3    ATRACTIVOS TURÍSTICOS	5
1.4    PARROQUIAS	6
1.5    FECHA DE CANTONIZACIÓN:	6
1.6    FIESTAS MÁS IMPORTANTES:	6
1.6.1    ACTIVIDADES DE LAS FIESTAS.	6
1.6.2    CARNAVAL DE GUAMOTE	7
1.6.2.1    DESCRIPCIÓN	8
1.6.3.    FERIA DE GUAMOTE	8
1.7    DÍAS DE FERIA	9



1.7.1 DESCRIPCIÓN	9
1.8 ESTACIÓN DEL FERROCARRIL EN GUAMOTE	9
1.9 ÉPOCA DE CONSTRUCCIÓN	10
1.10 CLIMA	10
2. GASTRONOMÍA DE ECUADOR	10
2.1 . PLATOS POR REGIONES	11
2.1.1 PROVINCIA DE PICHINCHA.	11
2.1.2 PROVINCIA DEL CARCHI	11
2.1.3 PROVINCIA DE IMBABURA	11
2.1.4 PROVINCIA DEL COTOPAXI	11
2.1.5 PROVINCIA DE TUNGURAHUA.	11
2.1.6 PROVINCIA DE BOLÍVAR.	11
2.1.7 PROVINCIA DE CHIMBORAZO.	12
2.1.8 PROVINCIA DEL CAÑAR.	12
2.1.9 PROVINCIA DEL AZUAY.	12
2.1.10 PROVINCIA DE LOJA.	12
2.1.11 PROVINCIA DE STO. DOMINGO DE LOS TSACHILAS.	12
2.1.12 PROVINCIA DEL GUAYAS)	12

3.	GOURMET	12
4.	FACTIBILIDAD	13
4.1	ESTUDIO DE MERCADO	13
4.2	ESTUDIO TÉCNICO	13
4.3	ASPECTOS ADMINISTRATIVOS MERCANTILES	14
4.4	ESTRATEGIAS DE MARKETING	14
4.5	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	14
4.6	ASPECTOS ECONÓMICOS- FINANCIEROS	14
4.7	ASPECTOS AMBIENTALES	14
IV.	METODOLOGIA	15
A.-	LOCALIZACION Y TEMPORIZACION	15
B.-	TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACION	15
1.	DESCRIPTIVO	15
2.	TRANSVERSAL	15
C.-	POBLACION Y MUESTRA	15
D-	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS	17
II.-	PLAN DE EMPRESA	17
1.	ASPECTOS TÉCNICOS	17

2.	ASPECTOS JURÍDICOS MERCANTILES	17
3.	ESTRATEGIAS DE MARKETING	17
4.	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	18
5.	ASPECTOS ECONÓMICO- FINANCIERO	18
6.	ASPECTOS AMBIENTALES	18
V.	RESULTADOS Y DISCUSION	19
A.	PRESENTACION, TABULACION Y ANALISIS	19
	PREGUNTAS DE IDENTIFICACIÓN.	20
	PREGUNTAS DE INFORMACIÓN	22
VI.	CONCLUSIONES	34
VII.	RECOMENDACIONES	35
II.	DISCUSIÓN	36
VIII.	PLAN DE EMPRESA	39
A)	ASPECTOS TÉCNICOS	39
I.	DETERMINACIÓN TAMAÑO EMPRESA DEMANDA INSATISFECHA	39
A.	DEMANDA	40
B.	OFERTA	40

C.	PROYECCIÓN DE LA OFERTA Y LA DEMANDA	40
D.	DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA	41
E.	DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DEL PROYECTO	41
II.	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN/ CAPACIDAD DE OFERTA DEL SERVICIO	41
III.	LOCALIZACIÓN	42
F.	MACRO LOCALIZACIÓN	42
G.	MICRO LOCALIZACIÓN.	42
IV.	PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL BIEN/ PROCESO DE OFERTA DEL SERVICIO	43
A.	FLUJOGRAMA DE PROCESO DE PRODUCCION - ATENCION AL CLIENTE	43
B.	RECETA ESTANDAR	45
C.	PROCESO DE PRODUCCION DEL PRODUCTO	67
H.	DISEÑO DE PLANTA	75
V.	VIABILIDAD TÉCNICA	76
A.	ASPECTOS JURIDICOS- MERCANTILES	82
I.	FORMA JURÍDICA ELEGIDA PARA EL PROYECTO	82
F.	REQUISITOS LEGALES APERTURA FUNCIONAMIENTO	83

II.	DERECHOS, DEBERES Y OBLIGACIONES LEGALES DE LA EMPRESA	84
III.	GASTOS DE CONSTITUCIÓN	86
C.	ESTRATEGIAS DE MARKETING	87
I)	PRODUCTO	87
I.	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	87
II.	ANÁLISIS DEL PRODUCTO	87
III.	CARACTERÍSTICAS Y ATRIBUTOS	88
IV.	COMPONENTES DEL PRODUCTO	88
V.	GAMA DE PRODUCTOS O SURTIDO	90
VI.	CALIDAD (ESTÁNDARES Y NORMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD)	91
VII.	DISTINGOS Y VENTAJAS COMPETITIVAS	91
II)	PRECIO	94
1.	ANÁLISIS DE PRECIOS	95
III)	DISTRIBUCIÓN	96
IV)	PLAN DE COMUNICACIÓN	97
1)	IDENTIFICACIÓN DEL MEDIO PUBLICITARIO	97
2)	SPOT PUBLICITARIO	97

3)	SLOGAN	98
4)	ANUNCIOS PUBLICIDAD ESCRITA	98
5)	ESTRATEGIAS DE MERCADO	98
6)	COSTO DEL PLAN PUBLICITARIO	100
7)	SEGMENTO DE MERCADO	101
V)	COMPETENCIA	102
B.	GESTION DEL TALENTO HUMANO	104
I.	DETERMINACIÓN DEL TALENTO HUMANO	104
II.	DESCRIPCIÓN DE PUESTOS Y PERFIL DE LOS TRABAJADORES	104
1.	GERENTE	105
2.	CAJERO CONTADOR	106
3.	CAPITÁN MESEROS	106
4.	MESEROS	108
5.	CHEF EJECUTIVO	109
6.	AYUDANTE DE COCINA:	111
7.	STEWARD	112
III.	COSTES SALARIALES	112

IV.	ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA	113
V.	PROGRAMA OPERATIVO	113
VI.	ORGANIGRAMA EMPRESARIAL	114
VII.	SELECCIÓN Y CONTRATACIÓN DEL TALENTO HUMANO	115
3.	CONVOCATORIA	124
E.	COSTOS DEL RECLUTAMIENTO	128
I.	OBJETIVOS EMPRESARIALES	129
1.	CORTO PLAZO	129
2.	MEDIANO PLAZO	129
3.	LARGO PLAZO	129
4.	CREACIÓN DE VALOR	130
II.	DEPRECIACIONES	131
III.	GASTOS DIFERIDOS	131
IV.	AMORTIZACIÓN	131
V.	CÁLCULOS PRÉSTAMO	132
II.	ESTRUCTURA DEL BALANCE	133
1.	BALANCE GENERAL	133
2.	ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS	134

3.	CAPITAL DE TRABAJO	136
4.	CUENTA DE RESULTADOS	137
5.	COSTES DE CAPITAL MEDIO PONDERADO	138
6.	RATIOS ECONÓMICOS	138
I.	RAZONES DE LIQUIDEZ	138
1.	ROTACIÓN DEL ACTIVO FIJO	139
2.	RAZÓN DE ENDEUDAMIENTO	139
3.	RAZÓN VECES DE INTERÉS GANADO	140
4.	RELACION BENEFICIO COSTO	140
7.	RATIOS FINANCIEROS	142
7.1	FLUJO NETO DEL EFECTIVO	142
7.2	TMR SOBRE LA INVERSIÓN	142
7.3	TMR SOBRE EL PRÉSTAMO	143
7.4	TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	144
8.	RATIOS OPERATIVOS	145
8.1	COSTOS FIJOS	145
8.2	COSTOS VARIABLES	145
8.3	COSTOS TOTALES	145



8.4 PUNTO DE EQUILIBRIO	146
8.5 PUNTO EQUILIBRIO POR NÚMERO DE CLIENTES (PEC)	147
9. VIABILIDAD FINANCIERA	149
9.1 RAZONES DE RENTABILIDAD	149
9.1.1 MARGEN UTILIDAD BRUTA	149
9.1.2 MARGEN UTILIDAD NETA	149
F., ASPECTOS AMBIENTALES	150
1. IMPACTO AMBIENTAL DEL PROYECTO	150
2. INDICADORES DE IMPACTOS AMBIENTALES DEL RESTAURANTE EL LUTERANO	151
VIII. ACCIONES REMEDIALES	152
1. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS	152
2. MATERIA ORGÁNICA	152
3. PAPEL CARTÓN	152
4. VIDRIO Y METAL	153
5. PLÁSTICO	153
IX. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	154
X. ANEXOS	155

ANEXO NO 1: ENCUESTA APLICADA EN EL ESTUDIO DE MERCADO	155
ANEXO NO 2: UBICACIÓN DEL CANTÓN GUAMOTE Y LOCALIZACIÓN DEL LOCAL	156
ANEXO NO 3: ASPECTO LEGAL	158
ANEXO NO 4 : DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	165
ANEXO NO 5: HISTORIA DEL LUTERANO	171
ANEXO NO 6: DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS CADA AÑO	179

## ÍNDICE DE CUADROS

V. RESULTADOS Y DISCUSION	19
A. PRESENTACION, TABULACION Y ANALISIS	19
PREGUNTAS DE IDENTIFICACIÓN.	20
PREGUNTAS DE INFORMACIÓN	22
CUADRO NO 1: PREFERENCIAS DE COMIDA TIPICA	22
CUADRO NO 2: CONSUMO DE COMIDA TIPICA	23
CUADRO NO 3: FRECUENCIA DE CONSUMO DE COMIDA TIPICA	24
CUADRO NO 4: FAVORITISMO PLATOS TÍPICOS SUGERIDOS	25
CUADRO NO 5: PRECIOS PAGADOS POR PLATO TÍPICO	26
CUADRO NO 6: BEBIDAS PARA COMPAÑAR COMIDA TÍPICA	27
CUADRO NO 7: PREFERENCIA SOCIAL PARA DEGUSTAR COMIDA TIPICA	28
CUADRO NO 8: FAVORITISMO CREACION RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA	29
CUADRO NO 9: HORARIO DE ATENCIO PREFERENCIAL	30
CUADRO NO 10: PREFERENCIA MEDIO DE COMINICACIÓN	31
CUADRO NO 11: PREFERENCIA TIPOS DE SERVICIO ADICIONAL	32

CUADRO NO 12: PREFERENCIA DECORACION DEL RESTAURANTE	33
CUADRO NO 13: TAMAÑO DE LA EMPRESA SEGÚN OFERTA	39
CUADRO NO 14: DEMANDA HISTÓRICA	40
CUADRO NO 15: OFERTA HISTÓRICA	40
CUADRO NO 16: PROYECCIÓN DEMANDA Y OFERTA FUTURA	40
CUADRO NO 17: DEMANDA INSATISFECHA	41
CUADRO NO 18 TAMAÑO EN FUNCIÓN A LA DEMANDA INSATISFECHA	41
CUADRO NO 19: CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN	41
CUADRO NO 20: RECETA ESTÁNDAR	45
INGREDIENTES PARA REFrito	45
CUADRO NO 21: RECETA ESTÁNDAR	46
EMPANADA DE MOROCHO	46
CUADRO NO 22: RECETA ESTÁNDAR	47
EMPANADA DE VERDE	47
CUADRO NO 23: RECETA ESTÁNDAR	48
EMPANADA DE ARROZ	48
CUADRO NO 24: RECETA ESTÁNDAR	49

EMPANADA DE VIENTO	49
CUADRO NO 25: RECETA ESTÁNDAR	50
ENCEBOLLADO DE PESCADO	50
CUADRO NO 26: RECETA ESTÁNDAR	51
BICHE	51
CUADRO NO 27: RECETA ESTÁNDAR	52
CAZUELA DE MARISCOS	52
CUADRO NO 28: RECETA ESTÁNDAR	53
FRITADA	53
CUADRO NO 29: RECETA ESTÁNDAR	54
HORNADO	54
CUADRO NO 30: RECETA ESTÁNDAR	55
LLAPINGACHOS	55
CUADRO NO 31: RECETA ESTÁNDAR	56
SECO DE CHIVO	56
CUADRO NO 32: RECETA ESTÁNDAR	57
SECO DE GALLINA	57
CUADRO NO 33: RECETA ESTÁNDAR	58

CEVICHE DE CAMARÓN	58
ADRO NO 34: RECETA ESTÁNDAR	59
CEVICHE DE CONCHA	59
CUADRO NO 35: RECETA ESTÁNDAR	60
CEVICHE MIXTO	60
CUADRO NO 36: RECETA ESTÁNDAR	61
ARROZ MARINERO	61
CUADRO NO 37: RECETA ESTÁNDAR	62
BEBIDA DE TOMATE	62
CUADRO NO 38: RECETA ESTÁNDAR	62
BEBIDA DE COCO	62
CUADRO NO 39: RECETA ESTÁNDAR	63
QUIMBOLITO	63
CUADRO NO 40: RECETA ESTÁNDAR	64
CHUCULA	64
CUADRO NO 41: RECETA ESTÁNDAR	64
ARROZ DE LECHE	64
CUADRO NO 42: RECETA ESTÁNDAR	65

MOUSSE DE FRUTILLA	65
CUADRO NO 43: RECETA ESTÁNDAR	65
MOUSSE DE CHOCOLATE	65
CUADRO NO 44: RECETA ESTÁNDAR	66
MOUSSE DE FRAMBUESA	66
CUADRO NO 45: REQUERIMIENTO DE ACTIVOS FIJOS	76
CUADRO NO 46: SERVICIOS BÁSICOS	79
CUADRO NO 47: MANTENIMIENTO	79
CUADRO NO 48: MATERIA PRIMA	79
CUADRO NO 49: MATERIA PRIMA INDIRECTA	80
CUADRO NO 50: COMBUSTIBLE	80
CUADRO NO 51: REQUERIMIENTO DE TALENTO HUMANO ÁREA DE PRODUCCIÓN	81
CUADRO NO 52: PROGRAMA PRE OPERATIVO	81
CUADRO NO 53: TRAMITES LEGALES PARA LA APERTURA DEL RESTAURANTE	83
CUADRO NO 54: OBLIGACIONES FISCALES	84
CUADRO NO 55: OBLIGACIONES ANUALES	85
CUADRO NO 56: GASTOS DE CONSTITUCIÓN	86

CUADRO NO 57: MARCA	88
CUADRO NO 58: PORTAFOLIO DE PRODUCTOS	90
CUADRO NO 59: ESQUEMA PROPUESTA DE VALOR	92
CUADRO NO 60: PRECIO	94
CUADRO NO 61: ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA	96
CUADRO NO 62: PRESUPUESTO PLAN DE MARKETING	100
CUADRO NO 63: ACTIVOS FIJOS ÁREA DE VENTAS	100
CUADRO NO 64: COMPETENCIA DIRECTA	102
CUADRO NO 65: COMPETENCIA INDIRECTA	103
CUADRO NO 66: DESCRIPCIÓN DE PUESTO	105
CUADRO NO 67: DESCRIPCIÓN DE PUESTO	106
CUADRO NO 68: DESCRIPCIÓN DE PUESTO	107
CUADRO NO 69: DESCRIPCIÓN DE PUESTO	108
CUADRO NO 70: DESCRIPCIÓN DE PUESTO	109
CUADRO NO 71: DESCRIPCIÓN DE PUESTO	111
CUADRO NO 72: DESCRIPCIÓN DE PUESTO	112
CUADRO NO 73: ROL DE PAGOS	112
CUADRO NO 74: SOLICITUD DE EMPLEO	117



CUADRO NO 75: PONDERACIÓN DE FACTORES PARA PUESTO DE TRABAJO	123
CUADRO NO 76: CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES RECLUTAMIENTO-SELECCIÓN	126
CUADRO NO 77: HOJA DE RESULTADOS	127
CUADRO NO 78: GASTOS DE ORGANIZACIÓN	128
CUADRO NO 79: ACTIVOS FIJOS ADMINISTRACIÓN	128
CUADRO NO 80: ACTIVOS FIJOS	130
CUADRO NO 81: DEPRECIACIONES	131
CUADRO NO 82: GASTOS DIFERIDOS	131
CUADRO NO 83: AMORTIZACIÓN	131
CUADRO NO 84: TABLA DE INTERESES A PAGAR	132
CUADRO NO 85: BALANCE GENERAL	133
CUADRO NO 86: ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS	134
CUADRO NO 87: ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO 5 AÑOS	135
CUADRO NO 88: CAPITAL DE TRABAJO	136
CUADRO NO 89: GASTOS DE VENTAS	137
CUADRO NO 90: GASTOS ADMINISTRATIVOS	137

CUADRO NO 91: GASTOS FINANCIEROS	137
CUADRO NO 92: INGRESOS POR VENTAS	138
CUADRO NO 93: FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	138
CUADRO NO 94: RELACIÓN BENEFICIO/ COSTO	140
CUADRO NO 95: FLUJO NETO DEL EFECTIVO	142
CUADRO NO 96: TMAR	143
CUADRO NO 97: VAN PRÉSTAMO	143
CUADRO NO 98: VAN 1 SOBRE LA INVERSIÓN Y VAN 2 SOBRE EL TMAR	144
CUADRO 99: VAN TIR	144
CUADRO 100: COSTOS FIJOS	145
CUADRO 101: COSTOS VARIABLES	145
CUADRO 102: COSTOS TOTALES	145
CUADRO 103: PUNTO DE EQUILIBRIO EN DÓLARES	146
CUADRO 104: PUNTO DE EQUILIBRIO EN CLIENTES	147
GRAFICO NO 28 : PUNTO DE EQUILIBRIO	148
CUADRO NO 105 : IMPACTO AMBIENTAL	151
ANEXO NO 6: DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS CADA AÑO	179

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO NO 1: PREFERENCIAS DE COMIDA	22
GRAFICO NO 2: CONSUMO COMIDA TÍPICA	23
GRAFICO NO 3: FRECUENCIA CONSUMO COMIDA TÍPICA	24
GRAFICO NO 4: FAVORITISMO PLATOS TÍPICOS SUGERIDOS	25
GRAFICO NO 5: PRECIOS PAGADOS POR PLATO	26
GRAFICO NO 6: BEBIDAS PARA ACOMPAÑAR COMIDA TÍPICA	27
GRAFICO NO 7: PREFERENCIA SOCIAL DEGUSTACIÓN COMIDA TÍPICA	28
GRAFICO NO 8: FAVORITISMO CREACIÓN DE RESTAURANTE	29
GRAFICO NO 9: HORARIO PREFERENCIAL	30
GRAFICO NO 10: PREFERENCIAS MEDIO DE COMUNICACIÓN	31
GRAFICO NO 11: TIPOS DE SERVICIO ADICIONAL	32
GRAFICO NO 12: PREFERENCIA DECORACIÓN DE RESTAURANTE	33
GRAFICO NO 13: LOCALIZACIÓN	42
GRAFICO NO 14: FLUJO GRAMA PROCESO DE PRODUCCIÓN	43
GRAFICO NO 15: DIAGRAMA DE FLUJO DE PRE PRODUCCIÓN DE EMPANADA DE ARROZ	67

GRAFICO NO 16: DIAGRAMA DE FLUJO DE PRODUCCIÓN EMPANADA DE ARROZ	68
GRAFICO NO 17: DIAGRAMA DE FLUJO DE PRE PRODUCCIÓN DE FRITADA	69
GRAFICO NO 18: DIAGRAMA DE FLUJO PRE PRODUCCIÓN FRITADA	70
GRAFICO NO 19: DIAGRAMA DE FLUJO PRODUCCIÓN FRITADA	71
GRAFICO NO 20: DIAGRAMA DE FLUJO DE PRODUCCIÓN BEBIDA DE TOMATE	72
GRAFICO NO 21: DIAGRAMA DE FLUJO DE PRE PRODUCCIÓN DEL MOUSSE DE FRUTILLA	73
GRAFICO NO 22: DIAGRAMA DE FLUJO PRODUCCIÓN MOUSSE DE FRUTILLA	74
GRAFICO NO 23: DISEÑO	75
GRAFICO NO 24: DISTRIBUCIÓN	96
GRAFICO NO 25: PUBLICIDAD ESCRITA	98
GRAFICO NO 26: ORGANIGRAMA	114
GRAFICO NO 27: MANUAL DE PROCEDIMIENTOS	115
GRAFICO NO 28 : PUNTO DE EQUILIBRIO	148

GRAFICO NO 28: ANEXO NO 2: UBICACIÓN DEL CANTÓN  
GUAMOTE Y LOCALIZACIÓN DEL LOCAL

## **I.- INTRODUCCION**

El presente proyecto de Estudio de Factibilidad de un Restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote, busca la viabilidad de la idea de emprender un establecimiento gastronómico, promoviendo así el turismo y la gastronomía en la zona.

Se desarrolla sobre la base de varios estudios que conforman en su totalidad aspectos de mercado, técnicos, jurídicos mercantiles, estrategias de marketing, gestión del talento humano, aspectos económicos financieros y ambientales con sus debidas conclusiones y recomendaciones.

Es importante saber que a través de este proyecto se tiene la posibilidad de generar una nueva fuente de ingresos para el sector.

No solo se presenta la idea como un estudio sino también como parte de un plan aplicativo de aporte al turismo del sector y como referente de alto nivel culinario ecuatoriano, elevado a la vanguardia y sofisticación que ésta va a transmitir.

## **II.- OBJETIVOS**

### **a.- OBJETIVO GENERAL**

Evaluar la factibilidad de un restaurante gourmet de comida típica en el cantón Guamate 2013

### **b.- OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

- Elaborar un estudio de mercado, identificando el segmento de mercado, demanda insatisfecha; además se analizará los componentes del marketing mix.
- Realizar el plan de empresa
- Evaluar la viabilidad del proyecto a través del estudio financiero.

### **III.- MARCO TEORICO**

#### **1. Guamote**

“Guamote es un cantón de la Provincia de Chimborazo en el Ecuador. Se sitúa en una altitud promedio de 3.050 msnm . La temperatura media es de 12 °C.

Guamote formó parte de la Villa de Riobamba, como parroquia Eclesiástica en 1613 y como parroquia civil en 1643. Constituida la Gran Colombia, en 1824, el Departamento del Ecuador comprendía las provincias de Imbabura, Pichincha, Chimborazo, ésta última con los cantones: Riobamba, Ambato, Guano, Guaranda, Alausí y Macas. Según este decreto, Guamote fue parte del cantón Riobamba, hasta que en 1884 pasa a la jurisdicción del nuevo cantón Colta, creado el 27 de febrero.

El territorio que hoy corresponde al cantón Guamote, estuvo habitado desde tiempos remotos por cacicazgos como los Guamutis, Atapos, BasanesPull, Tipines, Vishudes, entre otros. Todos constituían parcialidades del Reino de los Puruháes, dedicados a la cría del ganado, pastoreo y producción de lana. Se debe destacar también que en estas tierras se originaron diversos levantamientos indígenas que jugaron un papel histórico en el posicionamiento jurídico y político del movimiento indígena, hasta la actualidad.

Guamote limita al norte con los cantones Colta y Riobamba, al sur con el cantón Alausí, al este con la provincia de Morona Santiago y al oeste con el cantón Pallatanga.

En agosto de 1944 y bajo la Presidencia del Dr. José María Velasco Ibarra, Guamote es elevado a la categoría de cantón.



En la actualidad el cantón Guamote está integrado por tres parroquias: la Matriz que lleva el mismo nombre y las parroquias rurales Cebadas y Palmira.

### **1.1 Características demográficas**

De acuerdo con los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC), del último Censo de Población y Vivienda (2001), realizado en el país, Guamote presenta una base piramidal ancha, a expensas de la población escolar y adolescente, con un porcentaje mayor de niños que se encuentran entre los 0 y 4 años, lo cual se explicaría por la migración existente desde este cantón a diversos lugares de la provincia y el país. La población económicamente activa es del 64,36%. La tasa de crecimiento anual de la población para el período 1990-2001, fue de 2,1%. La población femenina alcanza el 52%, mientras que la masculina, el 48%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 37,42%, mientras que en varones: 21,5%.

### **1.2 Servicios sociales**

Un significativo porcentaje de la población carece de alcantarillado, apenas lo poseen el 9% de viviendas dispone de este servicio, mientras que el 53,56% dispone de algún sistema de eliminación de excretas.

En el Cantón existen los siguientes servicios:

- Agua entubada dentro de la vivienda: 9%.
- Energía eléctrica 80,67%.
- Servicio telefónico 5,46%,
- Sistema de recolección de basura 7,15%.

En síntesis, el déficit de servicios residenciales básicos alcanza al 95,14% de viviendas”<sup>(5)</sup>

### **1.3 Atractivos turísticos**

- “Refugio alto andino de montaña Atillo. Enclavado en el Parque Nacional Sangay.<sup>2</sup> Situado junto al complejo lacustre de Atillo, a 56 km de Guamote. Cuenta con instalaciones para pesca deportiva de trucha, botes, hospedaje, alimentación típica de la región.
- Complejo lacustre Atillo. Constituido por un sinnúmero de lagunas de diferente tamaño como la Laguna Negra, Cuyug, y Atillo. En los alrededores de estas lagunas, y entre riachuelos y cascadas, se puede encontrar una gran variedad de flora y fauna. Es una de las entradas más importantes a la Amazonía ecuatoriana.
- Granja agro turística Totorillas. Se sitúa a 9 km de la sede cantonal.
- Camino del Inca. Por el se puede llegar, atravesando páramos y poblados indígenas hasta las ruinas de Ingapirca.
- Feria de Guamote. Sigue las tradiciones del pueblo de los Puruháes, habitantes autóctonos de la zona.
- Estación de ferrocarril. Desde Guamote se puede visitar en ferrocarril la Nariz del Diablo.
- Paradero Restaurant LOS SASKINES Ubicado a solo cinco minutos de las lagunas de Atillo, a orillas de la vía Riobamba-Macas. Comida nacional y local basado principalmente en trucha. Trabajamos con voluntarios

internacionales. Servicio de guías e interpretación ambiental.  
Ocasionalmente guías en inglés.

#### **1.4 Parroquias**

En la actualidad el Cantón Guamote está integrado por tres parroquias: La Matriz que lleva su mismo nombre y dos parroquias rurales:

- Palmira.
- Cebadas.

#### **1.5 Fecha de Cantonización:**

1 de Agosto de 1944.

#### **1.6 Fiestas más Importantes:**

Se celebra el aniversario de cantonización y la Semana Santa, pero su principal celebración es el tradicional Carnaval de Guamote.

**1.6.1 Actividades de las Fiestas:** En la programación de las fiestas de cantonización sobresalen las peleas de gallos, la elección de la reina del Cantón y de la SumakWuarimi, el desfile cívico-militar, la sesión solemne del Municipio, culminando con corridas de toros. Resulta original la construcción de palcos alrededor de la plaza, en los que se exhiben colchas que se lidiarán en cada corrida taurina. La celebración permanece acompañada por las notas musicales de bandas de pueblos y bebidas donadas en cada palco.

En Guamote cobra vida la tradición durante la celebración de la Semana Santa. El martes y sábado santo se realizan procesiones con la participación de los

hermanos de la virgen, mientras que jueves y viernes santo está a cargo de los hermanos del señor o santos varones.

### **1.6.2 Carnaval de Guamote**

El municipio de Guamote una de las localizaciones donde se realiza la fiesta más tradicional y concurrida del Ecuador: El Carnaval de Guamote. La celebración se realiza cerca de la capilla del cantón. En la parte frontal de la capilla se arman “los palcos” para “Los Reyes” (que son una imitación burlesca de los conquistadores) y frente a ellos circula una gran cantidad de “huarmitucushcas”, que no son más que hombres jóvenes vestidos con atuendos de mujer.

Los moradores del barrio San Juan de Guamote festejan durante ocho días o más, luciendo todo su folclor, nombran y coronan a reyes y embajadores que presiden todos los actos programados, como: corridas de toros, bailes, comparsas, misas, comidas típicas, gallo compadre, entre otras actividades. Esta celebración es la realidad mágica, del hombre andino del presente.

Gracias a su colorido, su carácter único de la fiesta, la participación total de la comunidad y el compartir de comida, licor y baile, este carnaval indígena de Guamote ha ganado cientos de visitas de turistas de diferentes partes del país y del mundo.

Este carnaval tiene una participación multitudinaria y contribuye a fortalecer la identidad cultural y estrechar los lazos de amistad, reciprocidad y es derroche de

energía vital; hombres, mujeres y niños del páramo, comparten una fiesta singular.

#### **1.6.2.1 Descripción**

El tradicional carnaval de Guamote, se caracteriza porque reina la fiesta alegre, el colorido y folklore con todo su esplendor. Durante sus ocho días de celebración, se desarrollan festivales artísticos-culturales, desfile de comparsas, elección y coronación de reyes, verbenas populares, juegos, los gallos, corridas de toros, con la participación de vasallos, embajadores, jochantes, pueblo en general, turistas nacionales y extranjeros.

La celebración culmina con el entierro del mismo carnaval, entre los lamentos y la nostalgia de los carnavaleros hasta que regrese el siguiente año.

Eventos como pregón de fiestas, elección de la reina de carnaval, desfiles de comparsas, coronación de Reyes, quienes son los anfitriones de las festividades, toros de pueblo, bailes populares, albazos, quema de castillo, entre otras. Se desarrollaron durante 10 días, allí personas nacionales y extranjeras pueden ser parte de esta gran riqueza cultural, las festividades culminan con el tradicional “Entierro del Carnaval”, acto simbólico dónde en un pequeño ataúd, colocan objetos tales como botellas de licor, restos de comida y otros.

#### **1.6.3. Feria de Guamote**

La feria de Guamote tiene lugar los días jueves. Miles de indígenas del cantón acuden a la feria a vender ovejas, chanchos, ganado vacuno, caballar, llamas, papas, cereales, lana de borregos, artesanías simples; productos elaborados de alimentos, herramientas. En Guamote aún se puede encontrar en algunos casos la forma de comercializar los negocios a través del intercambio de productos o trueque.

Es una feria en la que se revela nuestro pueblo indígena, con sus ilusiones, necesidades, fortalezas y angustias existenciales. Allí se observa el mundo social y económico de uno de los pueblos y comunidades de la sierra.

## **1.7 Días de Feria**

La feria de Guamote tiene lugar los días jueves.

### **1.7.1 Descripción**

La feria que quizá concentra las manifestaciones culturales más importantes del cantón se desarrolla los días jueves de todo el año, en el sector urbano de la parroquia La Matriz, a 50 km. de la ciudad de Riobamba, en la actualidad es visitada por turistas extranjeros por la naturalidad y riqueza cultural que se vive en ella. Usted puede visitar el jueves la feria indígena y hospedarse, para al día siguiente esperar para iniciar el viaje hacia la Nariz del Diablo.

## **1.8 Estación del Ferrocarril en Guamote**

La estación de Guamote es uno de los recursos que despierta el interés de los turistas al visitar el cantón Guamote, es el recorrido que el tren, los autoferros y

la Chiva Express realizan hacia la Nariz del Diablo los días: Miércoles, Viernes y Domingo durante todo el año por la longeva ruta sur del ferrocarril ecuatoriano. Aquí los pobladores locales esperan ansiosos compartir un momento que les permita mostrar al mundo su calidez y el don de los pobladores.

En la estación Guamote, el paso del gigante de hierro configura una manifestación que convoca a la mayor parte de los pobladores del sector con productos que laboriosamente han elaborado para el deleite de quienes hacen el recorrido en tren y en un periodo corto de tiempo pueden disfrutar del paisaje andino, casas antiguas de estilo colonial, la típica gastronomía o simplemente adquirir una artesanía que recuerde el paso por tan colorido e histórico pueblo.”<sup>(1)</sup>

### **1.9 Época de construcción**

Fue construida en el año de 1905.

### **1.10 Clima**

Su clima es frío de alto andino, la temperatura fluctúa de 0 a 16 grados centígrados. La zona se encuentra bañada por los ríos Cutuchi, Daule, riachuelos y otras corrientes menores.”<sup>(1)</sup>

## **2. Gastronomía de Ecuador**

“A pesar de ser un país pequeño, la gastronomía de Ecuador es bastante variada, esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales (costa, Andes, Amazonía e insular) las cuales tienen diferentes costumbres y tradiciones. En base a las regiones naturales del país se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales.”<sup>(6)</sup>

## **2.1. Platos por regiones**

**2.1.1 Provincia de Pichincha:**“entre sus platos típicos tienen el Ceviche de Palmito, Locro de papas, Cerdo horneado, cuy horneado y Seco de Guanta.

**2.1.2 Provincia del Carchi:** son tradicionales los preparados con papas, habas, choclos, carne de cerdo, de cuy y de gallina. Hay varios platos típicos, pero se destaca el: llamado “hornado pastuso”, con tortillas de papa, habas y mellocos

**2.1.3 Provincia de Imbabura:** Entre sus platos típicos tienen el Caldo de Pata, Hornado, Empanadas de Morocho, Helados de Paila, Arrope de Mora, Nogadas

**2.1.4 Provincia de Cotopaxi :** el plato típico se llama Chugchucaras. Está formado por Cuero de Cerdo reventado, Mote, empanadas, canguil, Plátanos maduros, choclos. La bebida tradicional es la chicha. Se lo puede acompañar con cervezas o gaseosas

**2.1.5 Provincia de Tungurahua:** se disfruta la deliciosa colada morada acompañada con una porción de pan o también con las guaguas de pan.

**2.1.6 Provincia de Bolívar:** Entre los platos típicos de la zona están: torta de papas, tortillas de maíz en tiesto, pan de los finados, el Sancocho, buñuelos y bolas de verde.

**2.1.7 Provincia de Chimborazo:** Sus platos más comunes son: Yahuarlocro, Hornado, Tortillas de Maíz, Tortas de papas, Fritada. Entre las bebidas alcohólicas están el Canelazo, Chicha con huevo.



**2.1.8 Provincia del Cañar:** Sus platos son preparados a base de Maíz, las Humitas, los Tamales, tortillas de maíz. El motepílo con queso es también muy conocido entre los alimentos más solicitados en esta provincia.

**2.1.9 Provincia del Azuay:** Cuy a la Brasa es uno de los platos típicos de la provincia, así como el motepílo.

**2.1.10 Provincia de Loja:** Chivo al Hueco, Plato típico de la provincia. El Repe Blanco, preparado a base de Guineo Verde y Quesillo.

**2.1.11 Provincia de Sto. Domingo de los Tsachilas:** arroz Blanco acompañando la carne, pollo y pescado. Islas Galápagos: Arroz Blanco acompañando la carne, pollo y pescado.

**2.1.12 Provincia del Guayas:** ceviche, yapingacho, arroz con menestra, encebollado de albacora:<sup>(7)</sup>

### **3. Gourmet**

“Un gourmet o gurmé es una persona con gusto delicado y exquisito paladar, conocedor de los platos de cocina significativamente refinados, que tiene la capacidad de ser catador de talentos de gastronomía al probar el nivel de sabor, fineza y calidad de ciertos alimentos y vinos. Parámetros: Un catador de comida distingue en sus observaciones, si un plato es "delicatessen", es decir, si va de acuerdo con las exigencias que requieren las debidas preparaciones de los productos alimenticios de la más alta calidad gastronómica.

Gourmet es un vocablo francés traducido por la Real Academia Española (RAE) como gastrónomo, una persona entendida en gastronomía o aficionada

las comidas exquisitas. El término se utiliza como adjetivo para calificar a aquellas comidas de elaboración refinada.

Lo gourmet, por lo tanto, está asociado a lo más excelso de la **gastronomía**. La calidad de los ingredientes y la forma de preparación es lo que determina que un plato sea considerado gourmet o no.”<sup>(4)</sup>

#### **4. Factibilidad**

Se sustenta con los ingresos, gastos, y su diferencia que representa en el flujo de caja, se realiza un análisis económico del proyecto en donde se determina el VAN, TIR, PRI y Costo/ Beneficio esto nos ayudará a saber que el proyecto es rentable para ponerse esta empresa que es el restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote.

##### **4.1 Estudio de Mercado**

“Se revisaran fuentes de información secundarias como datos estadísticos, estudios de mercado realizados en otras localidades, así como toda la información necesaria que pudiera otorgar la Cámara de Comercio o Turismo, municipalidad, operadoras, y otras más. Sirviendo para realizar análisis de demanda y análisis de oferta.”<sup>(2)</sup>

##### **4.2 Estudio Técnico**

Determinación del tamaño de la empresa, capacidad de producción, capacidad de oferta de servicio, localización, procesos de producción del bien, proceso de oferta de servicio y viabilidad técnica.

#### **4.3 Aspectos administrativos mercantiles**

Forma jurídica de la empresa elegida para el proyecto, requerimientos legales para apertura y funcionamiento.

#### **4.4 Estrategias de Marketing**

Todo lo que se refiere al producto, precio, distribución, plan de comunicación, estrategias de mercado.

#### **4.5 Gestión del Talento Humano**

Comprendido en su totalidad con el proceso de selección y contratación del personal idóneo para el proyecto, perfiles de los trabajadores, organigrama de la empresa, costes salariales.

#### **4.6 Aspectos económicos- financieros**

“Se tomara en cuenta los egresos, es decir inversiones en activos, costos operacionales e ingresos para realizar las proyecciones de ventas y verificar la viabilidad del proyecto.”<sup>(3)</sup>

#### **4.7 Aspectos ambientales**

Lo entendido como la mitigación de residuos y el impacto que el proyecto generara para el ecosistema, aplicables a las medidas remediabiles y correcto uso de desperdicios.

## **IV. METODOLOGIA**

El presente estudio de factibilidad se utilizara métodos de estudio como el descriptivo y de eje transversal

### **a.- LOCALIZACION Y TEMPORIZACION**

La investigación se desarrollará en el cantón Guamote, Provincia de Chimborazo durante un periodo de seis meses.

### **b.- TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACION**

#### **1. DESCRIPTIVO**

La utilización de este método es de suma importancia puesto que el problema es que no existe ningún establecimiento de calidad en el Cantón Guamote, y el análisis de una propuesta de implementar un restaurante de alto nivel, como beneficio de la población y atractivo turístico.

#### **2. TRANSVERSAL**

Este tipo de investigación se utilizara puesto que en la presente investigación está delimitado el tiempo y el espacio, que se efectuara durante el periodo de seis meses.

### **c.- POBLACION Y MUESTRA**

Guamote es un cantón de la Provincia de Chimborazo en el Ecuador. Con una población de 25.000 habitantes. Con sus parroquias urbanas y rurales Palmira y Cebadas, según el portal del Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC) 2010 según datos ecualizados último año.

Muestra

Formula: 
$$n = \frac{z^2 pq}{B^2}$$

Donde

n= Tamaño de la muestra,

B= Precisión o error admitido”

z= 1,96 para el 95% de confianza,

n= Tamaño de la muestra,

2,56 para el 99%

z= 2,56 para el 99%

p= Frecuencia esperada del factor a estudiar

p= 15%

q= 1- p

q= 1-0.15

B= 5%

$$N = 2.56^2 * 0.15 * 0.85 / 0.05^2$$

$$N = 6.5536 * 0.15 * 0.85 / 0.0025$$

$$N = 0.8355 / 0.025$$

**N=334 (TAMAÑO DE LA MUESTRA 334 HABITANTES)**

$$\text{Muestra} = 334 / 25.000 = 0.01336$$

**= 1.34 % de la Población Encuestada**

## **d- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

### **i.- Investigación de Mercado**

Mediante el estudio de mercado, se obtendrá información sobre la demanda insatisfecha y satisfecha, preferencias, estatus social, frecuencia de consumo, datos sobre la competencia, mediante la aplicación de una encuesta a los

clientes, para obtener información válida de las preferencias de la población, y el mercado meta que se dese alcanzar, para la implementación de un restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote.

## **ii.- Plan de Empresa**

### **1. Aspectos Técnicos**

Implementación de un sistema correcto de gestión gastronómica, recetas estándar, procesos de adquisición, compra y almacenamiento, distribución de la planta de producción y área de servicio, sectorización de las áreas de trabajo para la implementación de un restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote.

### **2. Aspectos Jurídicos Mercantiles**

Averiguar los procesos para la creación o implementación de un restaurante en el cantón Guamote, con todos los requerimientos establecidos por la ley para este fin, para la implementación de un restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote.

### **3. Estrategias De Marketing**

Implementación de estrategias dirigidas a cada la captación de la demanda, aplicadas al marketing mix, es decir estrategias para el producto, precio, plaza o mercado, promoción, para la implementación de un restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote.

### **4. Gestión Del Talento Humano**

Un sistema de control del personal humano, encargado de la adquisición del personal idóneo para cada uno de los puestos de trabajo, bienestar social de

cada uno de los elementos de la empresa, entrevistas de trabajo, manejo de rol de pagos, concursos de merecimientos, selección de personal, para la implementación de un restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote.

#### **5. Aspectos Económico- Financiero**

Es la parte encargada de la relación costo beneficio, de los costos y los gastos, ingresos y egresos, inventarios, proyecciones, presupuestos a futuro para saber cuál es la meta como empresa, puntos de equilibrio, para la implementación de un restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote.

#### **6. Aspectos Ambientales**

Define como la parte en la que el impacto del establecimiento será perjudicial o no para el medio ambiente, un sistema apropiado y óptimo de manejo de desechos, orgánicos e inorgánicos, para la implementación de un restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote.

### **V. RESULTADOS Y DISCUSION**

#### **a. PRESENTACION, TABULACION Y ANALISIS**

- i. Presentación, Tabulación y Análisis de los datos obtenidos en la investigación de mercado y Marketing.**

## **ENCUESTA**

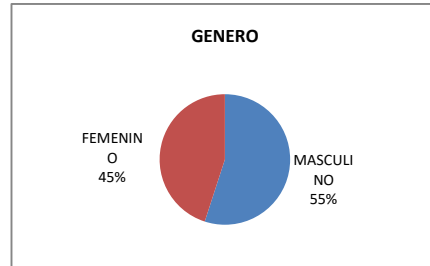
Para determinar si existe una demanda potencial por parte de los turistas nacionales y extranjeros que visitan el Cantón Guamote, se ha elaborado la siguiente encuesta (revise anexo 1)



- **PREGUNTAS DE IDENTIFICACIÓN.**

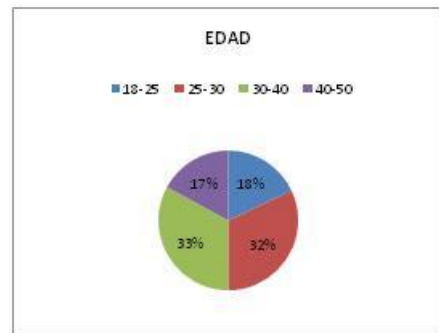
**Género:**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
masculino	184	55%
femenino	150	45%
SUMAN	334	100%



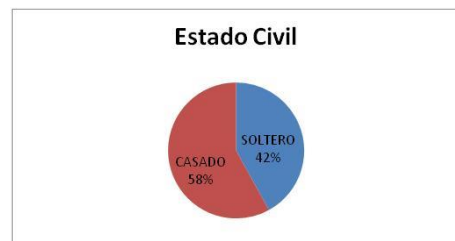
**Edad:**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
18-25	60	18%
25-30	107	32%
30-40	110	33%
40-50	57	17%
	334	100%



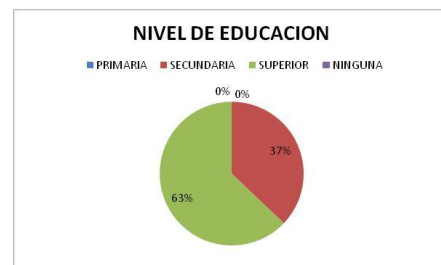
**Estado civil:**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SOLTERO	140	42%
CASADO	194	58%
SUMAN	334	100%



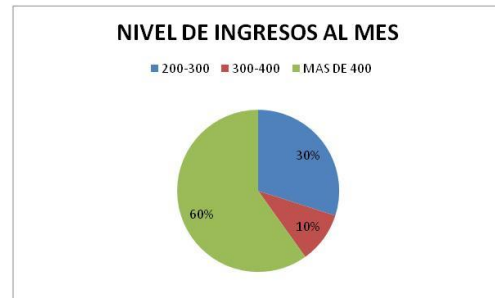
**Nivel de Educación:**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PRIMARIA	0	0%
SECUNDARIA	124	37%
SUPERIOR	210	63%
NINGUNA	0	0%
SUMAN	334	100%



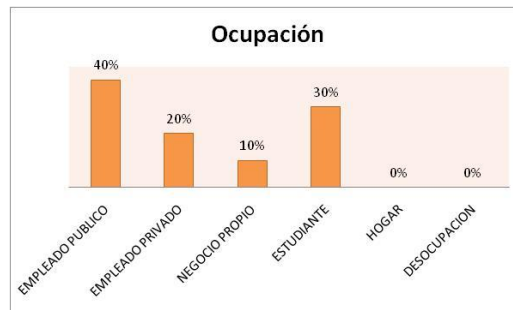
### Nivel de Ingresos al mes:

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
200-300	100	30%
300-400	34	10%
MAS DE 400	200	60%
SUMAN	334	100%



### Ocupación:

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
EMPLEADO PUBLICO	134	40%
EMPLEADO PRIVADO	67	20%
NEGOCIO PROPIO	33	10%
ESTUDIANTE	100	30%
HOGAR	0	0%
DESOCUPACION	0	0%
SUMAN	334	100%



### SEGMENTO:

Las personas encuestadas son de género: masculino 55% y femenino 45%; edad: 25 a 40 años; estado civil: casado 58%; nivel de educación: superior 63%; nivel de ingresos: más de 400 dólares 60%; ocupación: empleados públicos 40%; el segmento de mercado degustan de la comida nacional y la comida rápida (encuestas realizadas); buscan satisfacción en productos y servicios; disfrutan del turismo, aspectos culturales y tradiciones gastronómicas diferentes.

## PREGUNTAS DE INFORMACIÓN

### Pregunta No 1:

Usted prefiere comer la comida típica cuando visita el Cantón Guamote?

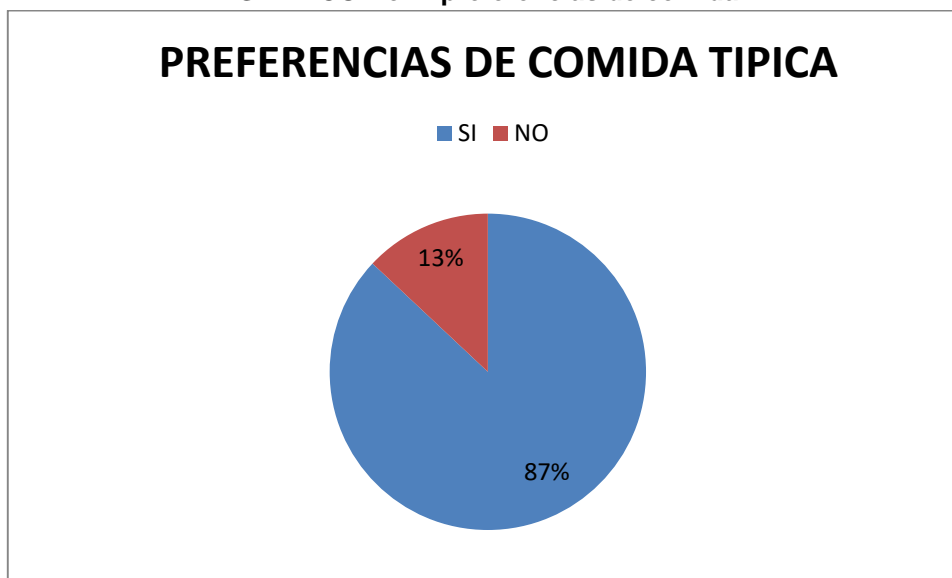
CUADRO No 1: PREFERENCIAS DE COMIDA TIPICA

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
NO	44	13%
SI	290	87%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

GRAFICO No 1: preferencias de comida



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## ANALISIS E INTERPRETACIÓN

El 87% de los encuestas confirman la preferencia por consumir comida típica ecuatoriana mientras que el 13% dice lo contrario, esto quiere decir que existe un gran mercado potencial para estos platos en el sector. Finalmente, este porcentaje representa la demanda para el servicio de restaurante de comida típica en dicho sector.

## Pregunta No 2:

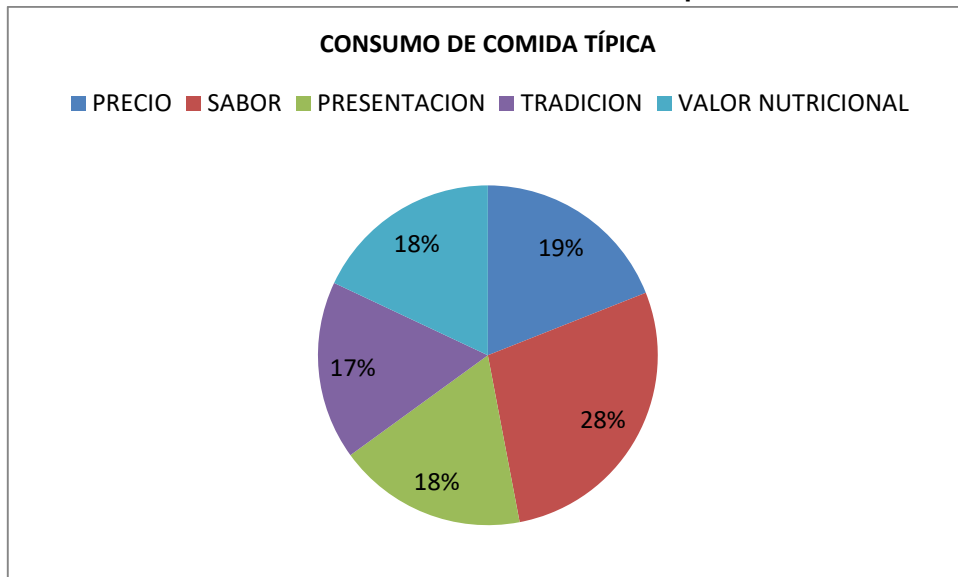
### Por qué usted consume comida típica?

CUADRO No 2: CONSUMO DE COMIDA TIPICA

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PRECIO	63	19%
SABOR	94	28%
PRESENTACION	60	18%
TRADICION	57	17%
VALOR NUTRICIONAL	60	18%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

GRAFICO No 2: consumo comida típica



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## ANALISIS E INTERPRETACIÓN:

Por orden de importancia los motivos que llevan a las personas a consumir comida típica ecuatoriana son: Por su sabor 28% rango preferencial; precio 19%; presentación y valor nutricional con 18% y tradición con el 17%. Esto nos indica los factores clave para el éxito del proyecto de tesis.

**Pregunta No 3:**

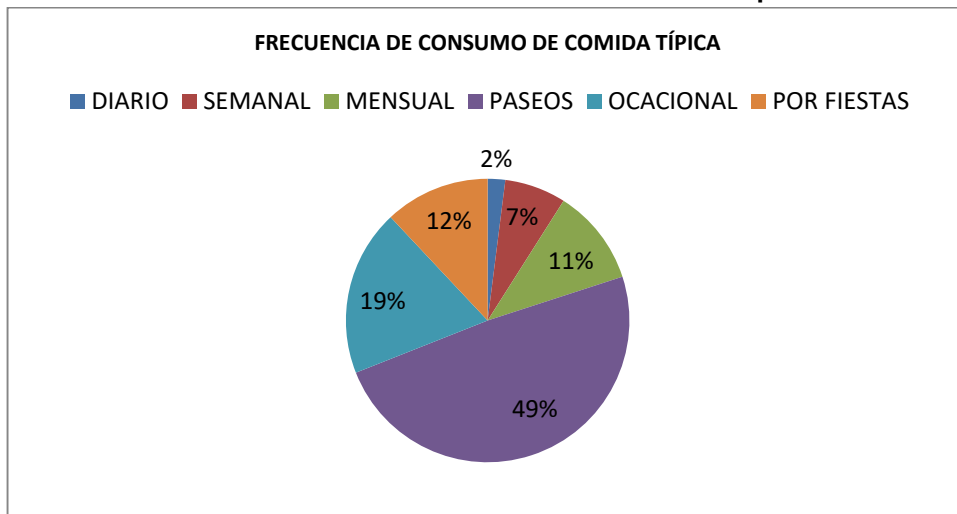
**¿Con qué frecuencia consume usted comida típica del Ecuador?**

**CUADRO No 3: FRECUENCIA DE CONSUMO DE COMIDA TIPICA**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
DIARIO	7	2%
SEMANAL	23	7%
MENSUAL	37	11%
PASEOS	164	49%
OCACIONAL	63	19%
POR FIESTAS	40	12%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**GRAFICO No 3: frecuencia consumo comida típica**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:**

Por orden de importancia la frecuencia de consumo de comida típica ecuatoriana es: por paseos 49% rango preferencial; ocasionalmente 19%, por fiestas 12%, de forma mensual 11%, semanal 7% y diaria 2%. Por lo que se determina que los 3 factores principales que las personas consumen comida típica es relacionado con actividades recreacionales, fin de semana y fiestas. Por lo que se podría tomar en cuenta las tradicionales fiestas del Cantón (Carnaval y Cantonización), la Feria de Productos y Comercio de los días jueves y el paso del Tren que se inaugurara próximamente.

## Pregunta No 4: ¿Qué plato típico es el que más consume?

**CUADRO No 4: FAVORITISMO PLATOS TÍPICOS SUGERIDOS**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Fritada	43	13%
Yaguarlocro	33	10%
Seco de chivo	37	11%
Seco de gallina	40	12%
Ceviche de camarón	40	12%
Encebollado	50	15%
Menestra de lenteja con chuleta	7	2%
Locro de cuy	40	12%
Cuy al horno	40	12%
Otros platillos especificuelos	3	1%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**GRAFICO No 4: favoritismo platos típicos sugeridos**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:

Las frecuencias de los platos seleccionados con un rango de preferencia es el encebollado con un 15%; fritada 13%; cuy al horno, locro de cuy, ceviche de camarón y seco de gallina el 12%; seco de chivo 11%; Yaguar loco 10%; menestra de lenteja con chuleta 2% y otros platillos el 1% (conchas asadas, encocado de pescado y camarón, caldo de bagre (según encuestas)), demuestra que existe una gran variedad de preferencias, esto significa que un restaurante deberá contar con una gran variedad de platos en su menú, establecer platos estrella y que tengan acogida al público.

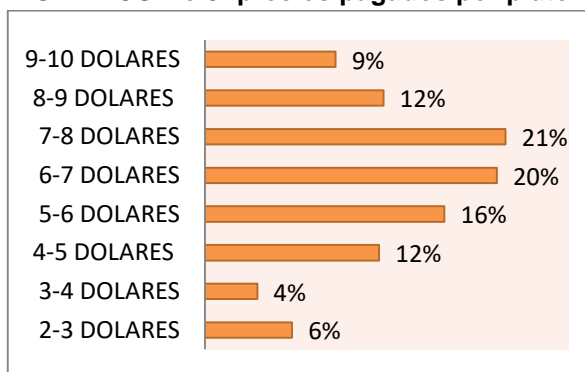
## Pregunta No 5:Cuál es el último precio que ha pagado por un plato típico.

**CUADRO No 5: PRECIOS PAGADOS POR PLATO TÍPICO**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
2-3 DOLARES	20	6%
3-4 DOLARES	12	4%
4-5 DOLARES	40	12%
5-6 DOLARES	55	16%
6-7 DOLARES	67	20%
7-8 DOLARES	69	21%
8-9 DOLARES	41	12%
9-10 DOLARES	30	9%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**GRAFICO No 5: precios pagados por plato**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN:**

Entre los rangos preferenciales el precio son de 7-8 dólares con un 21% y 6-7 dólares 20%; 5-6 dólares 16%, 4-5 y 8-9 dólares el 12%; 9-10 dólares el 9%; de 2-3 dólares, el 6% y 3-4 dólares el 4%.

Esta pregunta se hizo de una manera abierta para la cual se determinó rangos de precios que la gente encuestada sugirió tanto a la población como al turismo, 4-9 dólares es el rango de precios aceptables ya que sumándolos dan 81% en la totalidad de la pregunta, el margen más alto, permitiendo tener una referencia para precios en la carta que se vaya a crear.

**Pregunta No 6:**

**Con qué bebida acompañaría por lo general un plato típico Ecuatoriano**

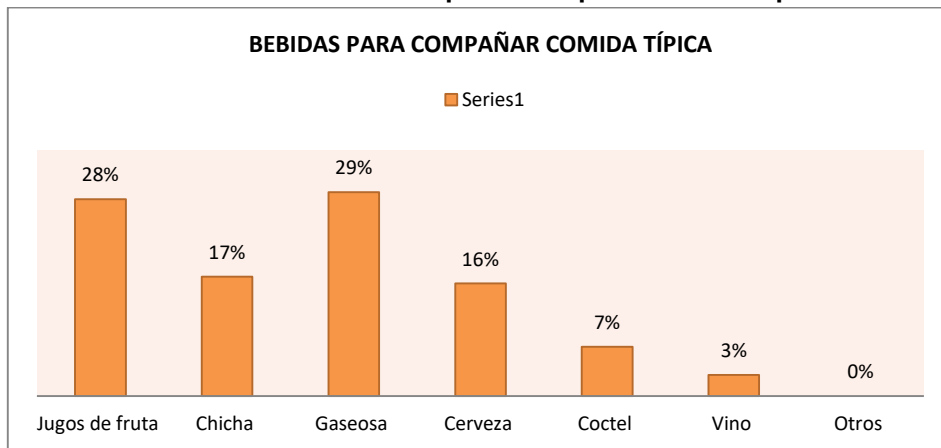
**CUADRO No 6: BEBIDAS PARA COMPAÑAR COMIDA TÍPICA**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Jugos de fruta	94	28%
Chicha	57	17%
Gaseosa	97	29%
Cerveza	53	16%
Coctel	23	7%
Vino	10	3%
Otros	0	0%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**GRAFICO No 6: Bebidas para acompañar comida típica**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**ANALISIS E INTERPRETACIÓN:**

Por orden de con que bebida acompañar un plato de comida típica se prioriza en un orden descendente gaseosa 29%; jugos de fruta 28%; chicha 17%; cerveza 16%; coctel 7% y vino 3%, este indicador nos permite saber que bebidas adquirir y van a tener una gran rotación por preferencia de los consumidores en el Restaurante.

**Pregunta No 7:**



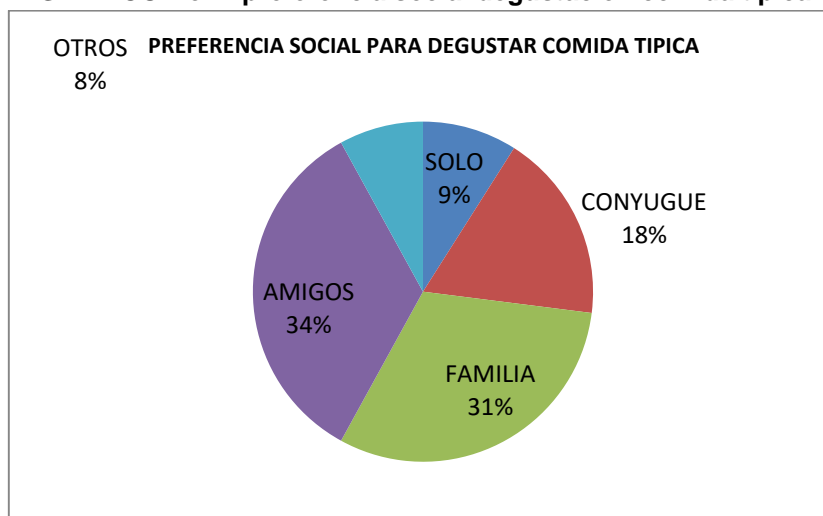
## En compañía de quién se sirve la comida típica del Ecuador?

CUADRO No 7: PREFERENCIA SOCIAL PARA DEGUSTAR COMIDA TIPICA

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SOLO	30	9%
CONYUGUE	60	18%
FAMILIA	104	31%
AMIGOS	114	34%
OTROS	27	8%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

GRAFICO No 7: preferencia social degustación comida típica



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### ANALISIS E INTERPRETACIÓN:

Los encuestados visitan los restaurantes de comida típica ecuatoriana en compañía de sus amigos 34%; familia 31%; cónyuge 18%, solo 9% y otros 8%(trabajadores, reuniones, convenios, juntas) según encuestas, permitiéndonos conocer un mercado de demanda insatisfecha progresivo y a la vez en conjunto representan el 83% de las encuestas, por lo que se puede concluir que una comida típica es una actividad social y de deleite general.

**Pregunta No 8:**

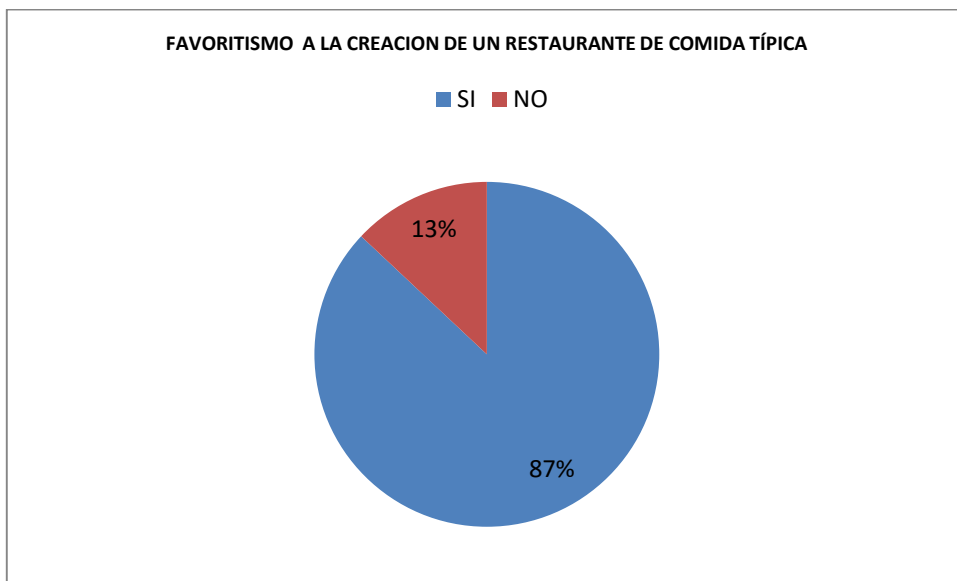
**Le gustaría que se implemente un restaurante de comida típica Gourmet en el Cantón Guamote?**

**CUADRO No 8: FAVORITISMO A LA CREACION DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	291	87%
NO	43	13%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**GRAFICO No 8: favoritismo creación de restaurante**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**ANALISIS E INTERPRETACIÓN:**

A los encuestados si les gusta la idea de que se habrá un restaurante de comida típica en el Cantón Guamote con una preferencia del 87%; mientras que el 13% dice lo contrario, esta aceptación se deba a que en el cantón no hay ningún establecimiento que lleve características de alto nivel refiriéndose al tema inocuidad alimentaria, higiene, calidad, prácticas de manufactura, manipulación de alimentos, servicio y trato al cliente.

**Pregunta No 9:**

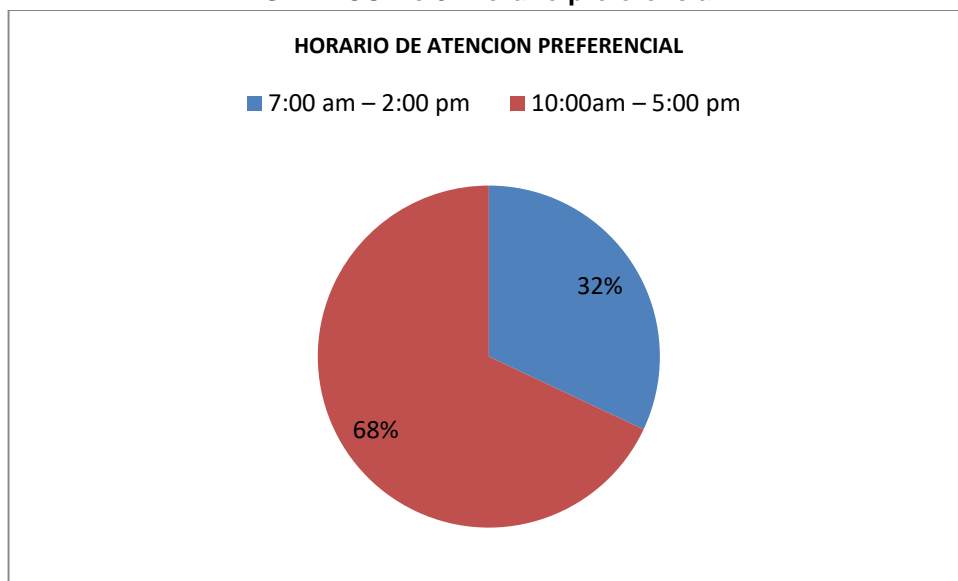
**¿Cuál sería el horario de atención que usted preferiría del Restaurante?**

**CUADRO No 9: HORARIO DE ATENCIO PREFERENCIAL**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
7:00 am – 2:00 pm	106,88	32%
10:00am – 5:00 pm	227,12	68%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**GRAFICO No 9: Horario preferencial**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**ANALISIS E INTERPRETACIÓN:**

Los encuestados sugieren tener preferencia a un horario de atención a partir de las 10:00 am hasta las 5:00 pm con un 68% de favoritismo; considerado este un horario en el cual las personas de todas partes y lados podrá degustar los manjares ecuatorianos preparadas en el restaurante y de 7:00 am hasta 2:00 pm un 32% considera que este es el horario más adecuado.

**Pregunta No 10:**

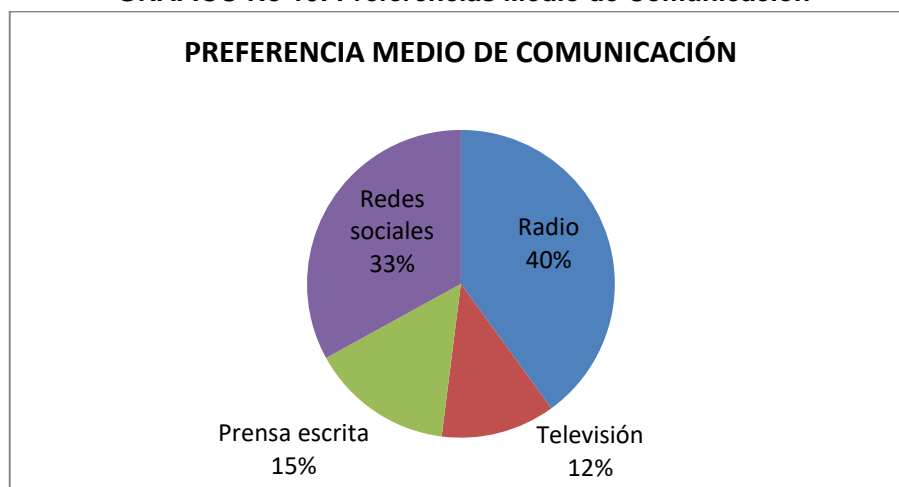
**Qué medio de comunicación usted prefiere?**

**CUADRO No 10: PREFERENCIA MEDIO DE COMUNICACIÓN**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Radio	134	40%
Televisión	40	12%
Prensa escrita	50	15%
Redes sociales	110	33%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**GRAFICO No 10: Preferencias Medio de Comunicación**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### **ANALISIS E INTERPRETACIÓN:**

En su mayoría las personas encuestadas prefieren la radio puesto que el 40% de ellas la escucha, la razón es porque en el Cantón hay una sola radio que todo el pueblo y sus comunidades escuchan, las redes sociales son preferidas en un 33% por los jóvenes como el Facebook y Twitter; esto nos permite saber que el internet nos permite acaparar mercado meta que este navegando en la web mientras revisan sus correos y cuentas. La prensa escrita (15%) y la televisión (12%) no es muy atraída pero serian un parámetro para un mercado más exclusivo.

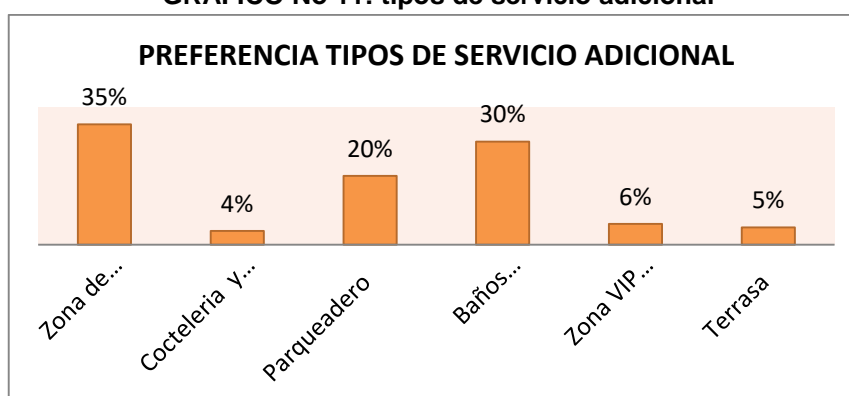
**Pregunta No 11: Qué tipo de servicio le gustaría que brinde este establecimiento?**

**CUADRO No 11: PREFERENCIA TIPOS DE SERVICIO ADICIONAL**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Zona de juegos infantil	117	35%
Cocteleria y vinos	13	4%
Parqueadero	67	20%
Baños diferenciados	100	30%
Zona VIP (very important people)	20	6%
Terrasa	17	5%
SUMAN	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**GRAFICO No 11: tipos de servicio adicional**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### **ANALISIS E INTERPRETACIÓN:**

Para la aplicación reformativa del Restaurante conjuntamente la Zona de Juegos 35%; el Parqueadero 20%; y los Baños 30%; diferenciados son las zonas que mas las personas prefieren en un Restaurante, es lo indispensable que debe haber servicios extras del Restaurante para una mejor atención a los comensales. Mientras que zona VIP 6%; terraza 5%; y coctelería y vinos 4%; no son servicios que atrae mucho a los comensales, pero se pueden tomar muy en cuenta para futuras adecuaciones y posteriores implementaciones.

### **Pregunta No 12:**

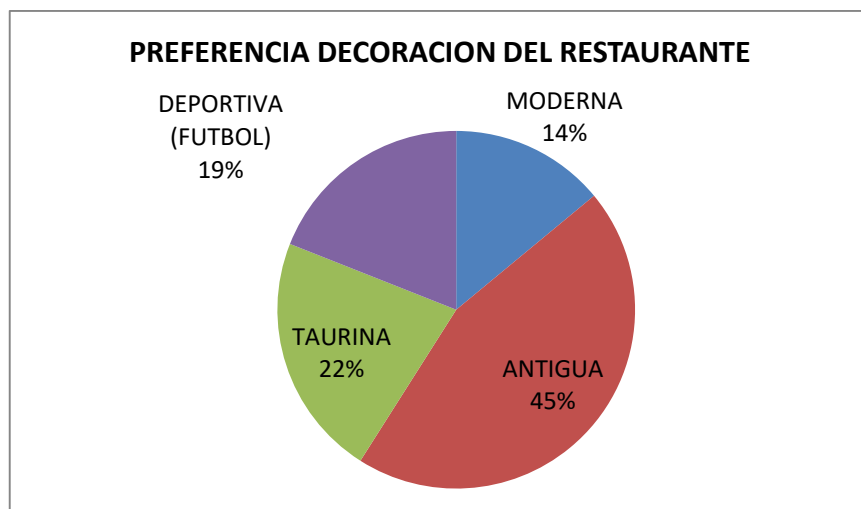
## Qué tipo de decoración usted prefiere en un restaurante?

**CUADRO No 12: PREFERENCIA DECORACION DEL RESTAURANTE**

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Moderna	47	14%
Antigua	150	45%
Taurina	73	22%
Deportiva (futbol)	63	19%
Suman	334	100%

Fuente: encuestas aplicadas en el Cantón Guamote mayo 2013  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**GRAFICO No 12: preferencia decoración de restaurante**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### **ANALISIS E INTERPRETACIÓN:**

Un 45% prefiere una decoración antigua, el 22% una decoración taurina, mientras que el 19% le gusta una decoración deportiva y finalmente con la decoración moderna el 14%, es decir que la mayoría de los encuestados prefieren un lugar de decoración antigua, llamativa, vistosa, elegante y refinada, que muestre acogida y que sea un diseño totalmente innovador.

## **VI. CONCLUSIONES**

- Las encuestas nos indican que hay un índice alto de preferencia de consumo de comida típica en el Cantón Guamote.
- La preferencia por platos típicos son de la Región Costa y Sierra, con porcentajes similares.
- El consumo de comida típica se da más en fiestas, paseos y ocasionalmente, por lo que se concluye que es un hábito que se consume comida típica ecuatoriana combinada con actividades recreacionales.
- El precio establecido fluctúa según preferencias del mercado meta según encuestas.

## **VII. RECOMENDACIONES**

- Se recomienda instalar el establecimiento de comida gourmet típica en el cantón ya que hay una gran demanda insatisfecha, por lo que el proyecto es factible según porcentajes preferenciales en cada parámetro de las encuestas.
- La carta debe ser con platos de la región Costa y Sierra, cave recalcar que es recomendable aplicar una carta rotativa para los platos con mayor demanda y hacer de un plato la especialidad de la casa y producto estrella.
- Se recomienda abrir en el Horario de la Mañana hasta la tarde como indican las encuestas, y no dejar de trabajar fines de semana, feriados y festivos.
- Se recomienda aplicar precios según preferencia del mercado, hasta un máximo de 8.00 dólares.

## **ii. DISCUSIÓN**



Mediante la aplicación de la encuesta se ha llegado a determinar que la preferencia por el consumo de comida típica ecuatoriana en el Sector viene en un 55% de personas del género masculino, que tienen edades de 30 a 40 años con un 33%, de estados civil Casado con un 58%, poseen un nivel de educación Superior con un 63%, sus niveles de ingresos al mes son de 400 dólares en adelante con 60% y finalmente sus ocupaciones prioritarias son empleados públicos con un 40%.

El 87% de personas prefieren la comida típica cuando visitan el cantón; cualidades que prefieren estos son el sabor con el 28% de aprobación, siguiéndoles muy de cerca la preferencia por el precio con un 19% y presentación y valor nutricional con el 18%; los clientes prefieren pagar por un platillo ecuatoriano típico la suma de entre 7-8 dólares con un 21% de aceptación y muy cercanamente un valor de 6-7 dólares con un 20%.

Los clientes prefieren degustar comida ecuatoriana típica cuando salen de paseo con un 49% de particularidad, lo que indica que el consumo de esta va arraigada con el deleite de conocer lugares y como parte de la recreación; la preferencia social del cliente para degustar comida ecuatoriana es con amigos con un 34% y la familia con un 31% en porcentajes mayoritarios.

Particularmente el favoritismo crece por platillos de la gastronomía ecuatoriana y en la aplicación de las encuestas sobresale el platillo conocido como el encebollado con un 15% de aceptación, muy de cerca le siguen la fritada con un 13%; el cuy al horno, locro de cuy, ceviche de camarón y seco de gallina con el 12%; las bebidas con las que se prefieren acompañar los manjares ecuatorianos son con gaseosas con un 29% ; jugos frutales con un 28% siendo estos los índices más altos; servicios adicionales que se deberían tomar en cuenta son la zona de juegos infantiles con un 35; la implementación de baños diferenciados con un 30%.

Con lo que se refiere a horario de atención un 68% se inclina por el horario de 10:00 am hasta las 5:00 pm con un índice mayoritario.

La decoración la predilección en ambientes para el establecimiento fue la decoración antigua con un 45% de preferencia.

Uno de los mejores medios para promocionar el proyecto considerado para los clientes es la Radio con un 40% de aprobación y siguiéndole muy de cerca las redes sociales con un 33%.

Contando con un índice preferencial de creación de un establecimiento de comida típica gourmet en el cantón con un 87% de aprobación que preste un servicio de calidad al consumidor, ya que el sector carece de establecimientos con verdadera calidad alimentaria y la propuesta visionaria, creativa y vanguardista que se forja en el proyecto de tesis.

La creación de este restaurante de comida típica ecuatoriana, es un proyecto que resulta viable y rentable, porque es un nicho de mercado todavía no explotado por la competencia que no dispone de la variedad, calidad, aplicación sanitaria, inocuidad alimentaria, adecuada manipulación de alimentos y bebidas, servicio eficiente, productos estandarizados a la nueva y exigente cocina vanguardista.

## VIII. PLAN DE EMPRESA

### a) ASPECTOS TÉCNICOS

#### i. Determinación del tamaño de la empresa en Demanda Insatisfecha

Para la Selección del tamaño de la empresa se consideran factores como la cantidad de personas que se van atender, considerando la capacidad de venta del producto.

Cuadro No 13: Tamaño de la empresa según Oferta

	DÍA	MES	AÑO
2014	40	1.200	14.400
2015	44	1.320	15.840
2016	48	1.452	17.424
2017	53	1.597	19.166
2018	59	1.757	21.083

Fuente: Datos estimados de oferta de platos por venta diaria para determinación del tamaño de la empresa y fluctuación diaria de clientes 10% incremento.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

#### Cálculo de la Demanda

- Según el FEEP (Ferrocarriles del Ecuador empresa Pública) llegan turistas extranjeros alrededor de 46.370 anualmente (2011).
- Porcentaje consumo comida típica en el Cantón: 87%(según encuestas).

## a. Demanda

Cuadro No 14: Demanda Histórica

AÑO	CANTIDAD DEMANDA
2009	37.560
2010	41.733
2011	46.370
2012	51.007
2013	56.108

Fuente: Datos llegada Ruta Riobamba Alausí, 2011 (FEEP) Departamento de turismo del Cantón Guamote con el 10% de incremento anual.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## b. Oferta

Cuadro No 15: Oferta Histórica

DIA	MES	AÑO
40	1.200	14.400
44	1.320	15.840
48	1.452	17.424
53	1.597	19.166
59	1.757	21.083

Fuente: Producción Diaria de 40 platos con un incremento del 10% anual.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## c. Proyección de la Oferta y la Demanda

Cuadro No 16: Proyección Demanda y Oferta futura

	CANTIDAD DEMANDADA	CANTIDAD OFERTADA
2014	61.718	14.400
2015	67.890	15.840
2016	74.679	17.424
2017	82.147	19.166
2018	90.362	21.083

Fuente: proyección de oferta demanda mediante cálculos estadísticos.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

#### d. Determinación de la Demanda insatisfecha

Cuadro No 17: Demanda Insatisfecha

	CANTIDAD DEMANDADA	CANTIDAD OFERTADA	DEMANDA INSATISFECHA
2014	61.718	14.400	47.318
2015	67.890	15.840	52.050
2016	74.679	17.424	57.255
2017	82.147	19.166	62.981
2018	90.362	21.083	69.279

Fuente: proyección de oferta demanda mediante cálculos estadísticos.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

#### e. Determinación del tamaño del proyecto

Cuadro No 18 Tamaño en función a la demanda insatisfecha

	CANTIDAD DEMANDADA	CANTIDAD OFERTADA	% DEMANDA POTENCIAL
2014	61.718	14.400	23 %
2015	67.890	15.840	23 %
2016	74.679	17.424	23 %
2017	82.147	19.166	23 %
2018	90.362	21.083	23 %

Fuente: proyección de oferta demanda mediante cálculos estadísticos.

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

#### ii. Capacidad de Producción/ Capacidad de oferta del Servicio

Cuadro No 19: Capacidad de Producción

DIA	TURNO	HORARIO	HORARIO	% UTILIZACION
DIA 1	2	8:00 AM-16:00 PM	18:00 PM-12:00PM	66,66%
DIA 2	2	8:00 AM-16:00 PM	18:00 PM-12:00PM	66,66%
DIA 3	2	8:00 AM-16:00 PM	18:00 PM-12:00PM	66,66%
DIA 4	2	8:00 AM-16:00 PM	18:00 PM-12:00PM	66,66%
DIA 5	2	8:00 AM-16:00 PM	18:00 PM-12:00PM	66,66%

Fuente: según atención estimada diaria los días laborables del restaurante.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

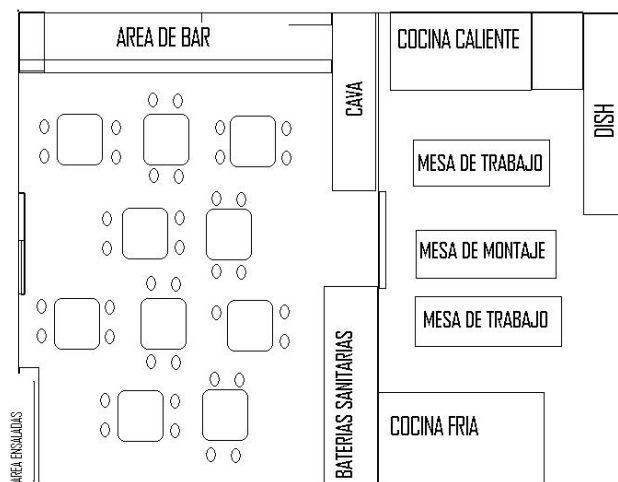
### iii. Localización

- f. **Macro localización:** Esta ubicado en el Ecuador, Provincia de Chimborazo.
- g. **Micro localización:** en el Cantón Guamote, Barrio San Pedro de Guamote, calles: A. Montalvo y J. Dávalos (esquina) una cuadra abajo del Ilustre Municipio del Cantón Guamote.

Aparte de encontrarse cerca del municipio, también está próximo a inaugurarse la Fiscalía, el parque emblemático y ecológico frente al municipio, esto llamara más la atención a turistas y pobladores del sector.

El Local es Propio.

GRAFICO No 13: Localización









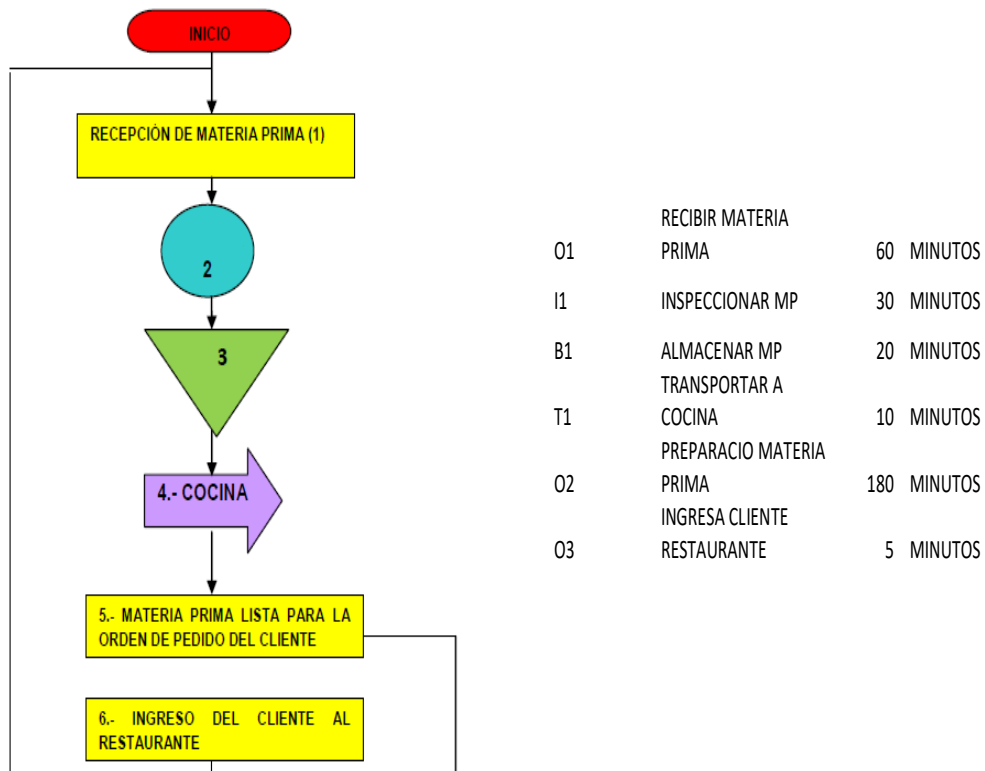
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

iv. Proceso de Producción del Bien/ Proceso de oferta del Servicio

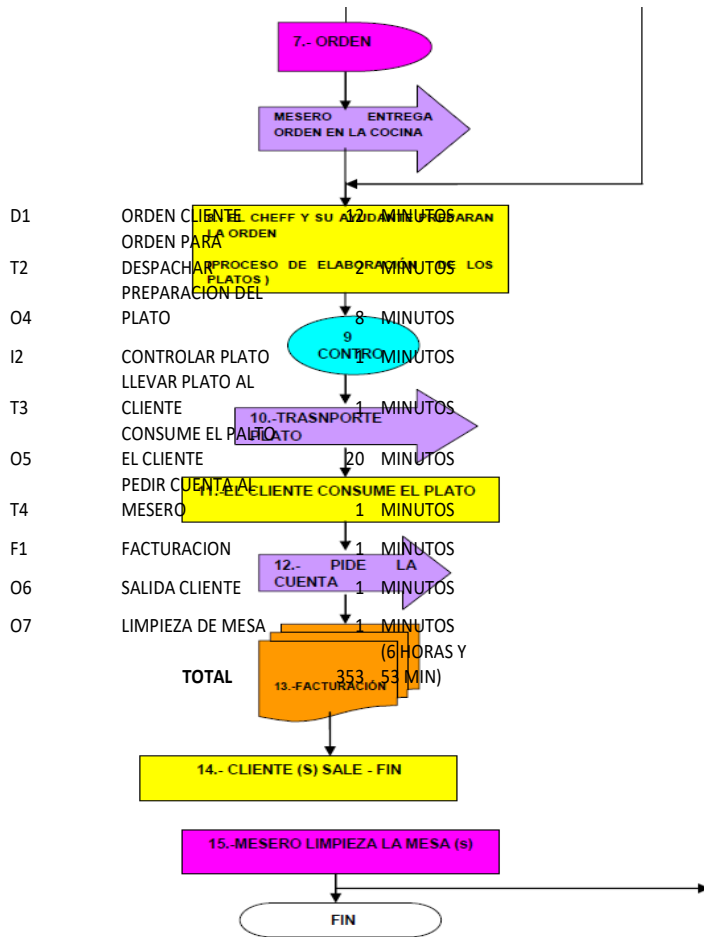
a. FLUJOGRAMA DE PROCESO DE PRODUCCION -ATENCION AL CLIENTE

GRAFICO No 14: Flujo grama Proceso de Producción

SIMBOLOGÍA	Operación	Inspección	Transporte	Demora	Bodega	Facturación
						







Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## b. RECETA ESTANDAR

Cuadro No 20: Receta Estándar

Ingredientes Para Refrito

Cantidad	Unidad	Producto	Cant.	Unidad	Precio	Precio Total
20	Gr	Cebolla Blanca Larga	1	Unidad	0,1	0,1
20	Gr	Cebolla Perla	1	Unidad	0,1	0,1
20	Gr	Cebolla Paiteña	1	Unidad	0,1	0,1
30	MI	Achiote	1000	MI	1,1	0,033
30	MI	Aceite	1000	MI	1,8	0,054
5	Gr	Sal	100	Gr	0,2	0,01
5	Gr	Pimienta	100	Gr	0,2	0,01
5	Gr	Comino	100	Gr	0,2	0,01
<b>Equivale Para 60 Gr De Refrito</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Picar Ingredientes En Brunoise Fino</li> <li>• Colocar En El Sartén Aceite Y Achiote</li> <li>• Incorporar Ingredientes Restantes</li> <li>• Corregir Sal Pimienta Y Añadir Comino</li> <li>• Cocer Hasta Que La Cebolla Se Cristalice</li> </ul>						
						<b>Total</b>
						<b>0,417</b>

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Cuadro No 21: Receta Estándar**

Receta Estándar						
Nombre	Empanada De Morocho					
Genero	Entrada					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
400	Gr	Morocho	500	Gr	1,00	0,80
300	Gr	Pollo	500	Gr	1,35	0,81



60	Gr	Zanahoria	500	Gr	1,00	0,12
60	Gr	Refrito	100	Gr	0,42	0,25
300	Gr	Carne De Res	500	Gr	1,20	0,72
	Gr	Sal	135	Gr	0,00	0,00
	Gr	Pimienta	500	Gr	0,00	0,00
	Gr	Comino	500	Gr	0,00	0,00
50	Gr	Tomate	500	Gr	1,00	0,10
1230	123					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar El Verde A Fuego Lento Con Sal</li> <li>• Picar Pollo, Carne De Res En Médiu Dize</li> <li>• Cocinar La Arveja Y La Zanahoria Cocción A La Inglesa</li> <li>• En Un Sartén Incorporar Refrito, Carnes Y Vegetales, Amalgamar Bien.</li> <li>• Rectificar Sal Y Pimienta</li> <li>• Verde Molerlo O Procesarlo</li> <li>• Armar Las Empanadas Con Papel Film Y El Refrito Anterior.</li> <li>• Freír.</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	3,92
					<b>8% Varios</b>	0,31
					<b>Costo Neto</b>	4,23
					<b>Costo X Pax</b>	0,42
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	1,28
					<b>P.V.P.</b>	2,00

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 23: Receta Estándar

Receta Estándar						
Nombre	Empanada De Arroz					
Genero	Entrada					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total



400	Gr	Masa Elaborada	500	Gr	1,50	1,20
300	Gr	Pollo	500	Gr	1,35	0,81
60	Gr	Alverja	500	Gr	1,00	0,12
60	Gr	Zanahoria	500	Gr	1,00	0,12
60	Gr	Refrito	100	Gr	0,42	0,25
300	Gr	Carne De Res	500	Gr	1,20	0,72
	Gr	Sal	135	Gr	0,00	0,00
	Gr	Pimienta	500	Gr	0,00	0,00
	Gr	Comino	500	Gr	0,00	0,00
50	Gr	Tomate	500	Gr	1,00	0,10
1230	123					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porciones Masa Elaborada</li> <li>• Picar Pollo, Carne De Res En Médium Dize</li> <li>• Cocinar La Arveja Y La Zanahoria Cocción A La Inglesa</li> <li>• En Un Sartén Incorporar Refrito, Carnes Y Vegetales, Amalgamar Bien.</li> <li>• Rectificar Sal Y Pimienta</li> <li>• Armar Las Empanadas Con Papel Film Y El Refrito Anterior.</li> <li>• Freír.</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	3,32
					<b>8% Varios</b>	0,27
					<b>Costo Neto</b>	3,59
					<b>Costo X Pax</b>	0,36
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
	<b>Precio De Venta</b>	1,09				
	<b>P.V.P.</b>	2,00				

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Cuadro No 25: Receta Estándar**

Receta Estándar						
Nombre	Encebollado De Pescado					
Genero	Entrada					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
2000	Gr	Albacora/ Atún	500	Gr	2,00	8,00

1000	Gr	Yuca	500	Gr	1,00	2,00
200	Gr	Cebolla Blanca	500	Gr	1,00	0,40
150	Gr	Ají Peruano	500	Gr	1,00	0,30
250	Gr	Tomate	500	Gr	1,00	0,50
50	Gr	Mostaza	200	Gr	1,20	0,30
10	Gr	Limón Sutil	250	Gr	1,10	0,04
200	Gr	Cebolla Paiteña	500	Gr	1,00	0,40
150	Gr	Verde	500	Gr	2,25	0,68
10	Gr	Culantro - Perejil	100	Gr	0,25	0,03
60	Gr	Refrito	135	Gr	0,42	0,42
	Gr	Sal	454	Gr	0,00	0,00
	Gr	Pimienta	10	Gr	0,00	0,00
	Gr	Comino	10	Gr	0,00	0,00
100	Gr	Pasta De Tomate	200	Gr	2,10	1,05
4180	418					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar Albacora Y Yuca Por Separado Con Mirepoix Y Bouqegarnie</li> <li>• Cebolla Cortada En Pluma Y Encurtir</li> <li>• Tamizar Una Vez Cocida Y Reservar Los Fondos De La Yuca Y La Albacora.</li> <li>• Tomate En Concasse,</li> <li>• Culantro Repicado</li> <li>• En Una Olla Incorporar Ingredientes De Refrito, Tomate, Pasta De Tomate, Ají Peruano; Amalgamar Con Mostaza Y Comino.</li> <li>• Añadir Fondos Anteriores Y Dejar Cocer Por 10 Minutos</li> <li>• Realizar Crocantes Con El Verde</li> <li>• Servir Por Separado En El Plato Es Decir La Yuca, La Cebolla, Albacora, Culantro Picado Y El Crocante En Una Columna Céntrica Y Alrededor El Fondo Del Encebollado.</li> <li>• Rectificar Sal Y Pimienta</li> <li>• Aceite Una Cucharadita.</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	14,11
					<b>8% Varios</b>	1,13
					<b>Costo Neto</b>	15,24
					<b>Costo X Pax</b>	1,52
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	4,62
<b>P.V.P.</b>	5,00					

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 26: Receta Estándar

Receta Estándar	
Nombre	Biche

Genero		Entrada				
Porciones		10 Porciones				
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
1000	Gr	Filete De Pescado (Dorado O Picudo)	500	Gr	3,00	6,00
1000	Gr	Camarón	500	Gr	3,50	7,00
200	Gr	Pasta De Maní	500	Gr	2,00	0,80
300	Gr	Maduro	500	Gr	2,00	1,20
300	Gr	Choclo	500	Gr	1,00	0,60
300	Gr	Yuca	500	Gr	1,00	0,60
150	Gr	Pimiento Rojo	500	Gr	1,00	0,30
150	Gr	Pimiento Verde	500	Gr	1,00	0,30
100	Gr	Vainita Costeña	500	Gr	2,00	0,40
300	Gr	Verde	500	Gr	2,25	1,35
10	Gr	Culantro - Perejil	100	Gr	0,10	0,01
60	Gr	Refrito	135	Gr	0,42	0,19
10	Gr	Orégano	100	Gr	0,80	0,08
3880	388					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filete De Pescado Médiu Dize</li> <li>• Camarón Sin Cascara Y Desvainado</li> <li>• Pimientos En Brunoise Médiu</li> <li>• Choclo En Dados Desde La Mazorca</li> <li>• Verde En Dados</li> <li>• Maduro En Dados</li> <li>• Culantro Repicado</li> <li>• Vainita Costeña Corte Diagonal De 2 Cm De Largo Máximo</li> <li>• En Una Olla Incorporar Refrito, Fondo De Pescado, Choclo, Yuca, Verde Y Cocinar</li> <li>• Añadir Pimientos, Maduro Y Orégano Triturado.</li> <li>• Incorporar El Pescado Y El Camarón Para Que Se Cocinen Máximo En 5 Minutos A Partir De Ebullición.</li> <li>• Pasta De Maní Para Ligar.</li> <li>• Rectificar Sal Y Pimienta</li> <li>• Servir Caliente Con Crocantes De Verde Y Yuca.</li> <li>• Aire De Limón.</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	18,83
					<b>8% Varios</b>	1,51
					<b>Costo Neto</b>	20,33
					<b>Costo X Pax</b>	2,03
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	6,16
					<b>P.V.P.</b>	7,00

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 27: Receta Estándar

Receta Estándar	
Nombre	Cazuela De Mariscos
Genero	Entrada



Porciones		10 Porciones				
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
500	Gr	Corvina	500	Gr	3,00	3,00
500	Gr	Almeja Con El Carapacho	500	Gr	3	3,00
500	Gr	Mejillón Con El Carapacho	500	Gr	3	3,00
500	Gr	Camarón	500	Gr	3,5	3,50
500	Gr	Cangrejo	500	Gr	4	4,00
500	Gr	Calamar Pequeño	500	Gr	3	3,00
100	Gr	Verde	500	Gr	2,25	0,45
100	Gr	Pasta De Maní	500	Gr	2	0,40
60	Gr	Orégano	100	Gr	0,8	0,48
150	Gr	Cebolla Perla	500	Gr	1	0,30
150	Gr	Pimiento Verde	500	Gr	1	0,30
150	Gr	Pimiento Rojo	500	Gr	1	0,30
30	Gr	Ajo	500	Gr	1,2	0,07
100	Gr	Pasta De Tomate	250	Gr	2,1	0,84
100	Gr	Tomate	500	Gr	1	0,20
60	Gr	Refrito	135	Gr	0,42	0,19
100	Gr	Crema De Leche	250	Gr	1,89	0,76
4100	410					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filete De Corvina Médiu Dize</li> <li>• Camarón Sin Cascara Y Desvainado</li> <li>• Cangrejo Lavado Y Entero</li> <li>• Calamar En Rondelos, Lavado Y Desvainado</li> <li>• Almejas Y Mejillones Bien Lavados</li> <li>• Tomate En Concase</li> <li>• Verde En Dados</li> <li>• Pimientos En Brunoise Médiu</li> <li>• En Una Olla Incorporar Refrito, Pimientos Tomate En Concase Y Pasta De Tomate Fondo De Pescado, Verde Y Cocinar</li> <li>• Incorporar Marisco En Orden De Cocción Partir De Ebullición.</li> <li>• Pasta De Maní Y Crema De Leche Para Ligar.</li> <li>• Orégano Triturado Incorporar Para Que Expulse Sus Aromas</li> <li>• Rectificar Sal Y Pimienta</li> <li>• Servir Caliente Con Crocantes De Verde Y Yuca.</li> <li>• Aire De Limón.</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	23,78
					<b>8% Varios</b>	1,90
					<b>Costo Neto</b>	25,69
					<b>Costo X Pax</b>	2,57
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	7,78
					<b>P.V.P.</b>	9,00

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Cuadro No 28: Receta Estándar**

Receta Estándar						
Nombre	Fritada					
Genero	Entrada					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
2000	Gr	Pulpa De Cerdo	500	Gr	2,20	8,80
400	Gr	Costilla De Cerdo	500	Gr	1,80	1,44
100	Gr	Cebolla Perla	500	Gr	1,00	0,20
100	Gr	Cebolla Paiteña	500	Gr	1,00	0,20
40	Gr	Ajo	500	Gr	1,20	0,10
1000	Gr	Cerveza	1000	Gr	1,00	1,00
100	Gr	Comino	500	Gr	0,60	0,12
10	Gr	Sal	500	Gr		0,00
60	Gr	Llapingachos	60	Gr	0,95	0,95
100	Gr	Tomate	500	Gr	1,00	0,20
100	Gr	Lechuga	500	Gr	1,00	0,20
100	Gr	Cebolla	500	Gr	1,00	0,20
<b>4110</b>	<b>411</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pulpa De Cerdo En Médiu Dize</li> <li>• Costilla Entera Y Formar Una Corona.</li> <li>• Cebollas En Cuartos.</li> <li>• Ajo Machacado</li> <li>• Freír El Ajo Junto Con Las Carnes De Cerdo.</li> <li>• Una Vez Selladas Incorporar Las Cebollas, Sal Y Comino.</li> <li>• Amalgamar Y Napar Con Cerveza.</li> <li>• Reducir Hasta Que Se quede Tostada Y Cocinada Por Dentro.</li> <li>• Rectificar Sal Y Pimienta</li> <li>• Servir Junto Con Llapingachos Y Ensalada.</li> <li>• Ensalada En Una Copita De Tequila.</li> <li>• Crocante De Papa Y Ají.</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	13,41
					<b>8% Varios</b>	1,07
					<b>Costo Neto</b>	14,48
					<b>Costo X Pax</b>	1,45
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	4,39
					<b>P.V.P.</b>	7,00

**Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

**Cuadro No 29: Receta Estándar**

Receta Estándar						
Nombre	Hornado					
Genero	Entrada					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
2000	Gr	Pulpa De Chanco	500	Gr	2,20	<b>8,80</b>
100	Gr	Cebolla Perla	500	Gr	1,00	<b>0,20</b>
100	Gr	Cebolla Paiteña	500	Gr	1,00	<b>0,20</b>
50	Gr	Ajo	500	Gr	1,20	<b>0,12</b>
30	Gr	Comino	500	Gr	1,20	<b>0,07</b>
100	Gr	Cebolla Blanca	500	Gr	1,00	<b>0,20</b>
300	Gr	Naranja	1000	Gr	1,00	<b>0,30</b>
300	Gr	Chicha	1000	Gr	2,50	<b>0,75</b>
40	Gr	Azúcar	500	Gr	0,50	<b>0,04</b>
700	Gr	Cerveza	1000	Gr	1,00	<b>0,70</b>
40	Gr	Limón	500	Gr	1,80	<b>0,14</b>
20	Gr	Cilandro	100	Gr	0,10	<b>0,02</b>
<b>60</b>	<b>Gr</b>	Llapingachos	<b>100</b>	<b>Gr</b>	<b>0,95</b>	<b>0,57</b>
<b>100</b>	<b>Gr</b>	Tomate	<b>500</b>	<b>Gr</b>	<b>1,00</b>	<b>0,20</b>
<b>100</b>	<b>Gr</b>	Lechuga	<b>500</b>	<b>Gr</b>	<b>1,00</b>	<b>0,20</b>
<b>100</b>	<b>Gr</b>	Cebolla	<b>500</b>	<b>Gr</b>	<b>1,00</b>	<b>0,20</b>
4140	414					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar Aliño Junto, Cebollas, Ajo, Comino, Naranja, Chicha, Azúcar, Limón Cilantro.</li> <li>Llevar Al Horno A 200 Grados Para Que Se Selle Y Después Reducir A Temperatura De Cocción De 180 Grados Por Dos Horas.</li> <li>Hidratar Cada 15 Minutos Con Cerveza.</li> <li>Rectificar Sal Y Pimienta</li> <li>Montaje Céntrico Junto Con Los Llapingachos.</li> <li>Llapingachos Cuadrados</li> <li>Ensalada En Una Copita De Tequila.</li> <li>Crocante De Papa Y Ají.</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	12,72
					<b>8% Varios</b>	1,02
					<b>Costo Neto</b>	13,73
					<b>Costo X Pax</b>	1,37
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	4,16
					<b>P.V.P.</b>	7,00

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Cuadro No 30: Receta Estándar**

Receta Estándar						
Nombre	Llapingachos					
Genero	Entrada					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
30	Gr	Huevo	30	Gr	0,15	0,15
450	Gr	Papa	500	Gr	0,35	0,32
10	Gr	Culantro Y Perejil	100	Gr	0,10	0,01
100	Gr	Queso	500	Gr	2,00	0,40
590	59					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocinar Papa A La Inglesa.</li> <li>• Queso Desmenuzado</li> <li>• Moler O Procesar Papa.</li> <li>• Realizar Aparejo Duquesa Junto Con Huevo.</li> <li>• Amalgamar Preparaciones Anteriores.</li> <li>• Rectificar Sal Y Pimienta</li> <li>• Armar Llapingachos De Forma Cuadrada Con Queso En El Centro.</li> <li>• Freír U Hornear</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	0,88
					<b>8% Varios</b>	0,07
					<b>Costo Neto</b>	0,95

**Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

**Cuadro No 31: Receta Estándar**

Receta Estándar	
Nombre	Seco De Chivo
Genero	Plato Principal

Porciones		10 Porciones				
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
1700	Gr	Carne De Chivo	500	Gr	3,20	10,88
500	Gr	Arroz	500	Gr	0,50	0,50
500	Gr	Papas	500	Gr	0,38	0,38
20	Gr	Achiote	250	Gr	1,30	0,10
40	Gr	Ajo	500	Gr	1,20	0,10
40	Gr	Comino	500	Gr	1,20	0,10
100	Gr	Tomate	500	Gr	1,00	0,20
60	Gr	Panela	500	Gr	0,80	0,10
60	Gr	Sal	500	Gr		-
60	Gr	Pimienta	500	Gr		-
1000	Gr	Cerveza	1000	Gr	1,00	1,00
100	Gr	Naranjilla	500	Gr	1,00	0,20
4180	418					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne De Chivo En Bastone</li> <li>• Arroz Cocinado</li> <li>• Papas En Dados Grandes</li> <li>• Ajo Machacado</li> <li>• Licuar Tomate, Achiote, Panela, Naranjilla.</li> <li>• Sellar El Chivo En Aceite Y Ajo; Cocer Con La Preparación Licuada Mas Fondo De Vegetales.</li> <li>• Incorporar Cerveza Y Dejar Cocer</li> <li>• Papas Cocinar Por Separado.</li> <li>• Rectificar Sal Y Pimienta</li> <li>• Servir Caliente.</li> <li>• Plato Rectangular, Montaje Céntrico.</li> <li>• Arroz Aparte.</li> <li>• Crocantes De Papa Y Ají.</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	13,55
					<b>8% Varios</b>	1,08
					<b>Costo Neto</b>	14,64
					<b>Costo X Pax</b>	1,46
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	4,44
					<b>P.V.P.</b>	7.50

**Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.**  
**Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

**Cuadro No 32: Receta Estándar**

Receta Estándar	
Nombre	Seco De Gallina
Genero	Plato Principal









Receta Estándar						
Nombre	Ceviche Mixto					
Genero	Plato Principal					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
800	Gr	Conchas	500	Gr	4,00	6,40
650	Gr	Camarón	500	Gr	3,50	4,55
600		Corvina	500	Gr	2,00	2,40
350	Gr	Cebolla	500	Gr	1,00	0,70
400	Gr	Tomate	500	Gr	1,00	0,80
	Gr	Sal	500	Gr		0,00
	Gr	Pimienta	500	Gr		0,00
100	Gr	Limón	500	Gr	1,00	0,20
100	Gr	Naranja	500	Gr	1,00	0,20
300	Gr	Pimiento Verde	500	Gr	1,00	0,60
400	Gr	Aceite	1000	Gr	2,50	1,00
500	Gr	Maíz Tostado	500	Gr	1,30	1,30
4200	420					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lavar Conchas Con Cepilla Y Abundante Agua</li> <li>Abrir Conchas Y Reservar</li> <li>Pescado Lavar, Cortar En Dados Medianos Y Freír Salpimentados Y Enharinados. Reservar.</li> <li>Camarón Sin Cascara Y Desvainado, Reservar La Cascara.</li> <li>Cascar Del Camarón Freír Con Aceite Y Ajo, Una Vez Frito, Licuar Con Fondo De Camarón Y Tamizar, Esto Incorporar Al Ceviche.</li> <li>Cocinar El Camarón Con Mirepoix, Bouquegarnie Y Limón Por 2 Minutos A Partir De Ebullición</li> <li>Pimiento En Brunoise Fino</li> <li>Cebolla En Brunoise Fino</li> <li>Naranja Sacar El Jugo.</li> <li>Tomate Sin Semilla Ni Corteza, Pulpa Cortar En Brunoise Medio</li> <li>Frio El Fondo De Camarón Incorporar Tomate, Cebolla, Pimiento, El Camarón Ya Cocinado, Conchas Y Pescado Según Montaje</li> <li>Rectificar Sal Y Pimienta.</li> <li>Servir En Una Corteza De Coco.</li> <li>Crocantes De Verde Y Yuca.</li> </ul>					<b>Costo Variable</b>	18,15
					<b>8% Varios</b>	1,45
					<b>Costo Neto</b>	19,60
					<b>Costo X Pax</b>	1,96
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	5,94
					<b>P.V.P.</b>	10,00

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 36: Receta Estándar

Receta Estándar						
Nombre	Arroz Marinero					
Genero	Plato Principal					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total

600	Gr	Camarón	500	Gr	3,50	4,20
300	Gr	Cebolla	500	Gr	1,00	0,60
300	Gr	Tomate	500	Gr	1,00	0,60
	Gr	Sal	500	Gr	1,00	0,00
	Gr	Pimienta	500	Gr	1,00	0,00
200	Gr	Limón	500	Gr	1,00	0,40
200	Gr	Naranja	500	Gr	1,00	0,40
200	Gr	Pimiento Verde	500	Gr	1,00	0,40
100	Gr	Aceite	1000	Gr	2,50	0,25
400	Gr	Corvina	500	Gr	3,00	2,40
400	Gr	Almeja Con El Carapacho	500	Gr	3,50	2,80
500	Gr	Mejillón Con El Carapacho	500	Gr	3,00	3,00
400	Gr	Cangrejo	500	Gr	4,00	3,20
600	Gr	Calamar Pequeño	500	Gr	3,00	3,60
4200	420					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arroz Cocinar Y Reservar.</li> <li>• Vegetales En Brunoise Medio.</li> <li>• Filete De Corvina Médiu Dize</li> <li>• Camarón Sin Cascara Y Desvainado</li> <li>• Cangrejo Lavado Y Cocinado En Mirepoix, Incorporar Solo Las Tenazas.</li> <li>• Calamar En Rondelos, Lavado Y Desvainado</li> <li>• Almejas Y Mejillones Bien Lavados</li> <li>• Tomate En Concasse</li> <li>• En Una Sartén Amalgamar Ajo, Mariscos En Orden De Cocción.</li> <li>• Posteriormente Añadir Cebolla Y Cristalizar Junto Con Los Mariscos, El Arroz Y El Achiote.</li> <li>• Servir Caliente.</li> <li>• Crocantes De Verde Y Yuca.</li> </ul>						
					<b>Costo Variable</b>	21,85
					<b>8% Varios</b>	1,75
					<b>Costo Neto</b>	23,60
					<b>Costo X Pax</b>	2,36
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	7,15
					<b>P.V.P.</b>	11,00

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 37: Receta Estándar

Receta Estándar	
Nombre	Bebida De Tomate
Genero	Bebidas
Porciones	10 Porciones

Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
2000		Pulpa De Tomate	1000	Gr	4,00	8,00
800		Azúcar	500	Gr	0,60	0,96
		Agua	2500	Gr	0,00	0,00
					<b>Costo Variable</b>	8,96
					<b>8% Varios</b>	0,72
2800	280				<b>Costo Neto</b>	9,68
Licuar Pulpa, Azúcar Y Agua Purificada. Servir En Un Vaso Con Un Sorbete					<b>Costo X Pax</b>	0,97
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	2,93
					<b>P.V.P.</b>	2,00
Si Es Batido Lleva Ingrediente Liquido Leche Recarga A La Receta \$ 1.00						

**Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.**  
**Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

**Cuadro No 38: Receta Estándar**

<b>Receta Estándar</b>						
Nombre	<b>Bebida De Coco</b>					
Genero	Bebidas					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
2000		Pulpa De Coco	1000	Gr	4,00	8,00
800		Azúcar	500	Gr	0,60	0,96
		Agua	2500	Gr	0,00	0,00
					<b>Costo Variable</b>	8,96
					<b>8% Varios</b>	0,72
2800	280				<b>Costo Neto</b>	9,68
					<b>Costo X Pax</b>	0,97
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
					<b>Precio De Venta</b>	2,93
					<b>P.V.P.</b>	2,00
Si Es Batido Lleva Ingrediente Liquido Leche Recarga A La Receta \$ 1.00						

**Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.**  
**Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

**Cuadro No 39: Receta Estándar**

<b>Receta Estándar</b>
------------------------

Nombre	Quimbolito						
Genero	Postre						
Porciones	10 Porciones						
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total	
220	Gr	Queso Criollo	500	Gr	2,00	0,88	
200	Gr	Azúcar	500	Gr	0,60	0,24	
200	Gr	Mantequilla	500	Gr	1,89	0,76	
30	Gr	Huevos	500	Gr	2,50	0,15	
400	Gr	Maicena	500	Gr	2,00	1,60	
30	Gr	Esencia De Vainilla	1000	Gr	3,00	0,09	
30	Gr	Esencia De Anís	1000	Gr	3,00	0,09	
30	Gr	Aguardiente	1000	Gr	6,00	0,18	
50	Gr	Pasas	500	Gr	3,20	0,32	
	Gr	Hoja De Achira	2000	Gr	1,00	0,00	
1190	119				<b>Costo Variable</b>	4,31	
Cremar Azúcar Y Mantequilla Separar Yemas De Claras Claras A Punto De Nieve Queso Criollo Desmenuzado Tamizar La Harina 2 Veces Por O Menos Para Eliminar Impurezas. En La Cremación A Punto De Pomada Incorporar Una A Una Las Yemas De Los Huevos Incorporar Harina Tamizada Y Las Esencias Con Movimientos Envolventes Y El Queso. Finalmente El Aguardiente. Armar Los Quimbolitos En Las Hojas De Achira Con Las Pasas Cocer A Baño María Durante 2 Horas Aproximadamente. Servir Sin La Hoja Con Un Culis De Mora Y Filigrana De Chocolate.						<b>8% Varios</b>	0,34
						<b>Costo Neto</b>	4,65
						<b>Costo X Pax</b>	0,47
						<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,15
						<b>Precio De Venta</b>	3,03
						<b>P.V.P.</b>	2,00

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
 Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 40: Receta Estándar

Receta Estándar						
Nombre	Chucula					
Genero	Postre					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
300	Gr	Plátano Maduro	500	Gr	2,00	1,20

20	Gr	Canela	200	Gr	2,30	0,23
20	Gr	Clavo De Olor	200	Gr	2,15	0,22
100	Gr	Pimienta Dulce	200	Gr	2,10	1,05
400	Gr	Leche	1000	Gr	0,45	0,18
40	Gr	Pasas	500	Gr	3,20	0,26
100	Gr	Queso Blanco	500	Gr	2,50	0,50
100	Gr	Azúcar	500	Gr	0,60	0,12
100	Gr	Agua	50	Gr		0,00
1180	118					
					<b>Costo Variable</b>	3,75
Desmenuzar El Queso Blanco					<b>8% Varios</b>	0,30
Cocinar Los Maduros En Dados Y Reservar					<b>Costo Neto</b>	4,05
Hervir La Leche Junto Con La Canela, Clavo De Olor, Pimienta Dulce Agua Y Azúcar.					<b>Costo X Pax</b>	0,41
Incorporar Los Maduros A La Preparación Anterior.					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,33
Poner Las Pasas Y Rectificar Sabor.					<b>Precio De Venta</b>	1,23
Servir En Una Copa De Barro Con Leche En Polvo E Hilos De Caramelo					<b>P.V.P.</b>	2,50

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 41: Receta Estándar

Receta Estándar						
Nombre	Arroz De Leche					
Genero	Postre					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
200	Gr	Arroz	500	Gr	0,50	0,20
500	Gr	Leche	1000	Gr	0,45	0,23
100	Gr	Azúcar	500	Gr	0,60	0,12
300	Gr	Leche Condensada	250	Gr	2,68	3,22
20	Gr	Canela Polvo	200	Gr	2,30	0,23
1120	112				<b>Costo Variable</b>	3,99
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar El Arroz Con Agua Hasta Que Se Cocine Bien</li> <li>Posteriormente Incorporar La Leche, Canela, Leche Condensada Y Azúcar.</li> <li>Rectificar Sabor.</li> <li>Servir En Una Copa De Barro Con Canela En Polvo E Hilos De Caramelo</li> </ul>					<b>8% Varios</b>	0,32
					<b>Costo Neto</b>	4,31
					<b>Costo X Pax</b>	0,43
					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,14
					<b>Precio De Venta</b>	3,03
					<b>P.V.P.</b>	2,5

Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 42: Receta Estándar

Receta Estándar	
Nombre	Mousse De Frutilla
Genero	Postre
Porciones	10 Porciones

Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total	
500	Gr	Frutilla	500	Gr	1,10	1,10	
50	Gr	Gelatina Sin Sabor	40	Gr	1,75	2,19	
200	Gr	Azúcar	500	Gr	0,60	0,24	
30	Gr	Huevos	30	Gr	0,15	0,15	
20	Gr	Canela Polvo	200	Gr	2,30	0,23	
400	Gr	Crema De Leche	500	Gr	<b>2,20</b>	1,76	
1200	120				<b>Costo Variable</b>	5,67	
Frutillas En MédiuM Dize						<b>8% Varios</b>	0,45
Hacer Un Almíbar Con Azúcar, Agua Y Frutilla						<b>Costo Neto</b>	6,12
Batir Crema De Leche A Punto De Letra.						<b>Costo X Pax</b>	0,61
Separar Claras De Yemas.						<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,20
Uso Solo Las Claras De Huevo A Punto De Nieve.						<b>Precio De Venta</b>	3,03
Hidratar Gelatina Sin Sabor							
Amalgamar La Crema Batida Junto Con El Almíbar, Claras Y Gelatina Sin Sabor.							
Poner En Moldes Aceitados Previamente.							
Servir En Un Shot Con Fruta Fresca Y Culis De Chocolate.						<b>P.V.P.</b>	3.00

**Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.**  
**Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

**Cuadro No 43: Receta Estándar**

Receta Estándar							
Nombre	Mousse De Chocolate						
Genero	Postre						
Porciones	10 Porciones						
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total	
500	Gr	Chocolate En Polvo	500	Gr	2,00	2,00	
50	Gr	Gelatina Sin Sabor	40	Gr	1,75	2,19	
200	Gr	Azúcar	500	Gr	0,60	0,24	
30	Gr	Huevos	30	Gr	0,15	0,15	
20	Gr	Canela Polvo	200	Gr	2,30	0,23	
400	Gr	Crema De Leche	500	Gr	<b>2,20</b>	1,76	
1200	120				<b>Costo Variable</b>	6,57	
Hacer Un Almíbar Con Azúcar, Agua Y Chocolate						<b>8% Varios</b>	0,53
Batir Crema De Leche A Punto De Letra.						<b>Costo Neto</b>	7,09
Separar Claras De Yemas.						<b>Costo X Pax</b>	0,71
Uso Solo Las Claras De Huevo A Punto De Nieve.						<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,23
Hidratar Gelatina Sin Sabor						<b>Precio De Venta</b>	3,03
Amalgamar La Crema Batida Junto Con El Almíbar, Claras Y Gelatina Sin Sabor.							
Poner En Moldes Aceitados Previamente.							
Servir En Un Shot Con Fruta Fresca Y Culis De Chocolate.						<b>P.V.P.</b>	3.00

**Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.**  
**Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

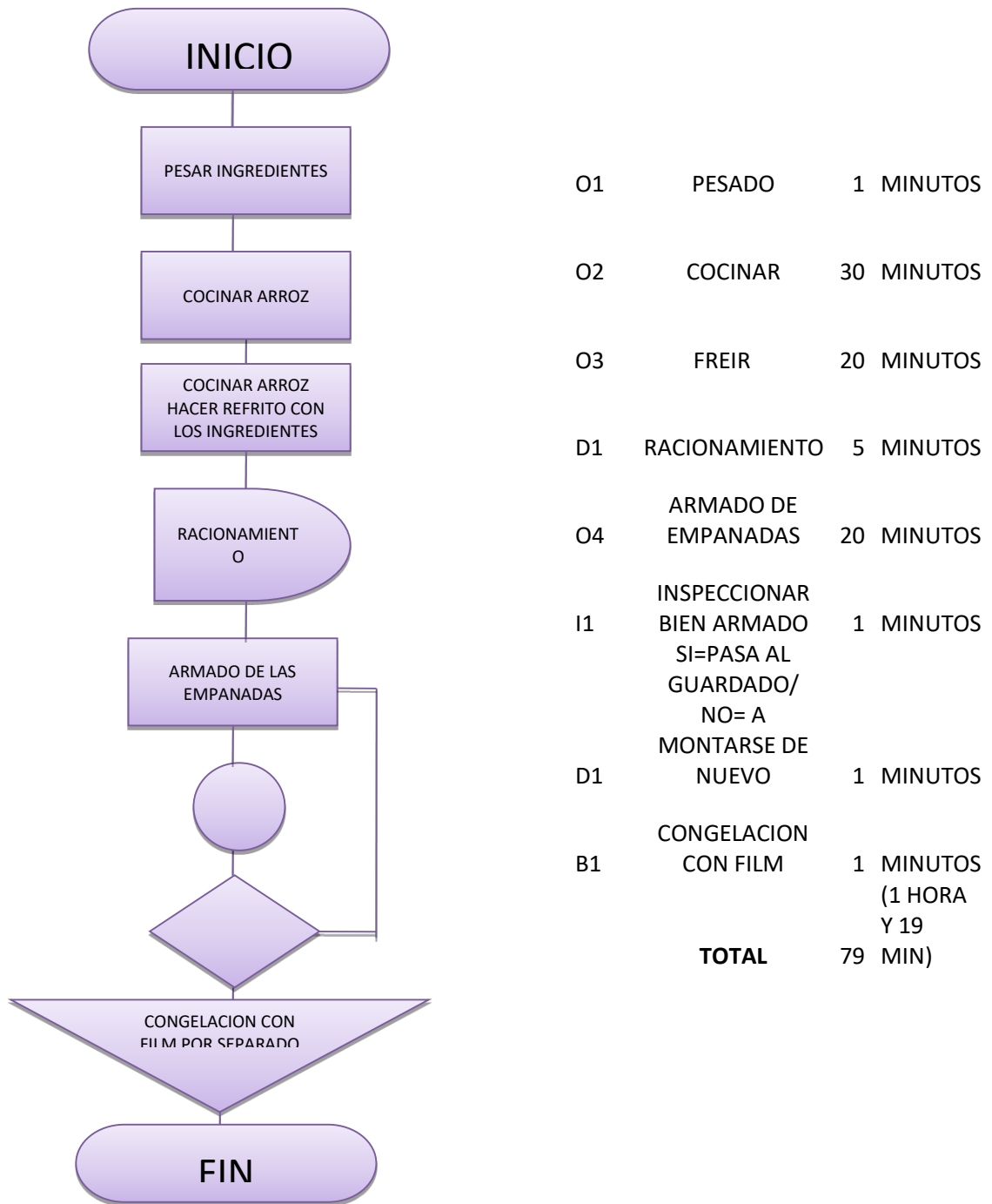
**Cuadro No 44: Receta Estándar**

Receta Estándar						
Nombre	Mousse De Frambuesa					
Genero	Postre					
Porciones	10 Porciones					
Cantidad	Unidad	Producto	Cantidad	Unidad	Precio/Unitario	Precio Total
500	Gr	Frambuesa	500	Gr	2,10	2,10
50	Gr	Gelatina Sin Sabor	40	Gr	1,75	2,19
200	Gr	Azúcar	500	Gr	0,60	0,24
30	Gr	Huevos	30	Gr	0,15	0,15
20	Gr	Canela Polvo	200	Gr	2,30	0,23
400	Gr	Crema De Leche	500	Gr	<b>2,20</b>	1,76
1200	120				<b>Costo Variable</b>	6,67
Frambuesas En Médium Dize					<b>8% Varios</b>	0,53
Hacer Un Almíbar Con Azúcar, Agua Y Frambuesas					<b>Costo Neto</b>	7,20
Batir Crema De Leche A Punto De Letra.					<b>Costo X Pax</b>	0,72
Separar Claras De Yemas.					<b>Cmp.Venta 33%</b>	0,24
Uso Solo Las Claras De Huevo A Punto De Nieve.					<b>Precio De Venta</b>	3,03
Hidratar Gelatina Sin Sabor						
Amalgamar La Crema Batida Junto Con El Almíbar, Claras Y Gelatina Sin Sabor.						
Poner En Moldes Aceitados Previamente.						
Servir En Un Shot Con Fruta Fresca Y Culis De Chocolate.					<b>P.V.P.</b>	3.00

**Fuente: Recetario Cocina Ecuatoriana 4to Semestre ESPOCH.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

### c. PROCESO DE PRODUCCION DEL PRODUCTO

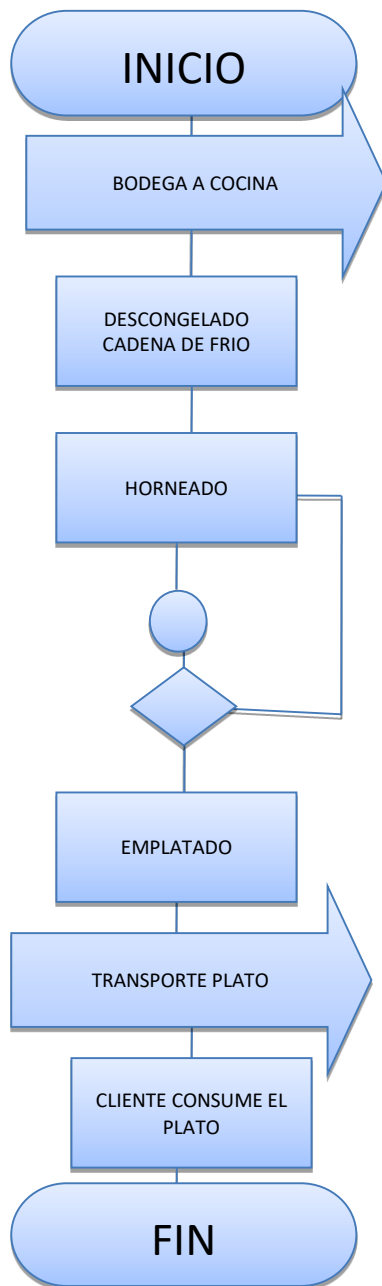
**Grafico No 15: Diagrama de flujo de pre producción de empanada de arroz**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Grafico No 16: Diagrama de flujo de producción empanada de Arroz





T1	BODEGA A COCINA	1 MINUTOS
O1	DESCONGELAR	3 MINUTOS
O2	HORNEAR	3 MINUTOS
I1	INSPECCION SI=BIEN HORNEADO/NO=FALTA DE HORNEAR	1 MINUTOS
D1	EMPLATAR	1 MINUTOS
O3	TRANSPORTAR	1 MINUTOS
T2	CLIENTE	1 MINUTOS
O4	CONSUMO CLIENTE	1 MINUTOS
	<b>TOTAL</b>	<b>12 MINUTOS</b>

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

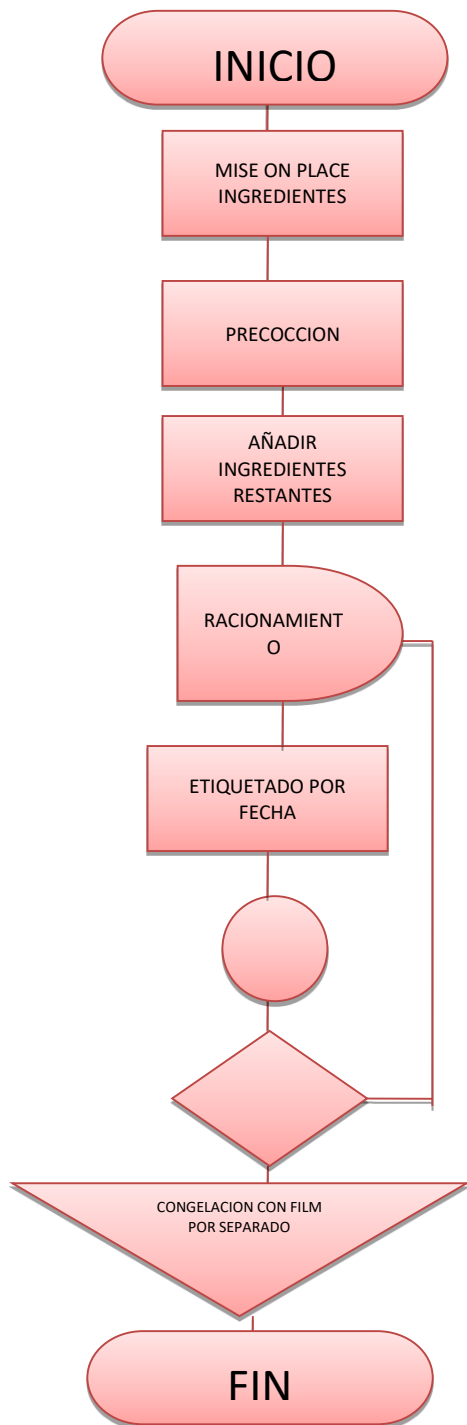
Grafico No 17: Diagrama de flujo de pre producción de fritada



	CORTAR CARNE EN DADOS	1 MINUTOS
O1	APLSTAR AJO	1 MINUTOS
O2	CORTAR CEBOLLA	1 MINUTOS
O3	COCER CARN CON CHICHA	30 MINUTOS
O4	UNIR DEMAS INGRDIENTES	
O5	REDUCIR	5 MINUTOS
D1	RACIONAMIENTO	1 MINUTOS
I1	INSPECCIONAR SI= PESO CORRECTO/NO= PESO	1 MINUTOS
D1	INCORRECTO	1 MINUTOS
	<b>TOTAL</b>	<b>41 MINUTOS</b>

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

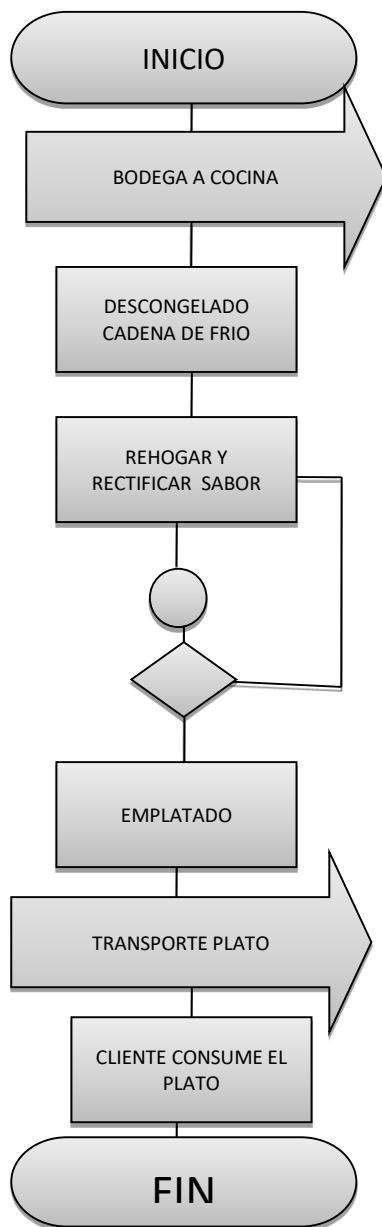
Grafico No 18: Diagrama de flujo Pre Producción fritada



O1	MISE EN PLACE	41 MINUTOS
O2	PRECOCCION AÑADIR INGREDIENTES RESTANTES	3 MINUTOS
O3	RESTANTES	1 MINUTOS
D1	RACIONAMIENTO ETIQUETADO POR FECHA	1 MINUTOS
O4	FECHA	2 MINUTOS
I1	INSPECCION SI= PESO CORRECTO/NO=PESO	1 MINUTOS
D1	INCORRECTO	1 MINUTOS
B1	CONGELADO	1 MINUTOS
	<b>TOTAL</b>	<b>51 MINUTOS</b>

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

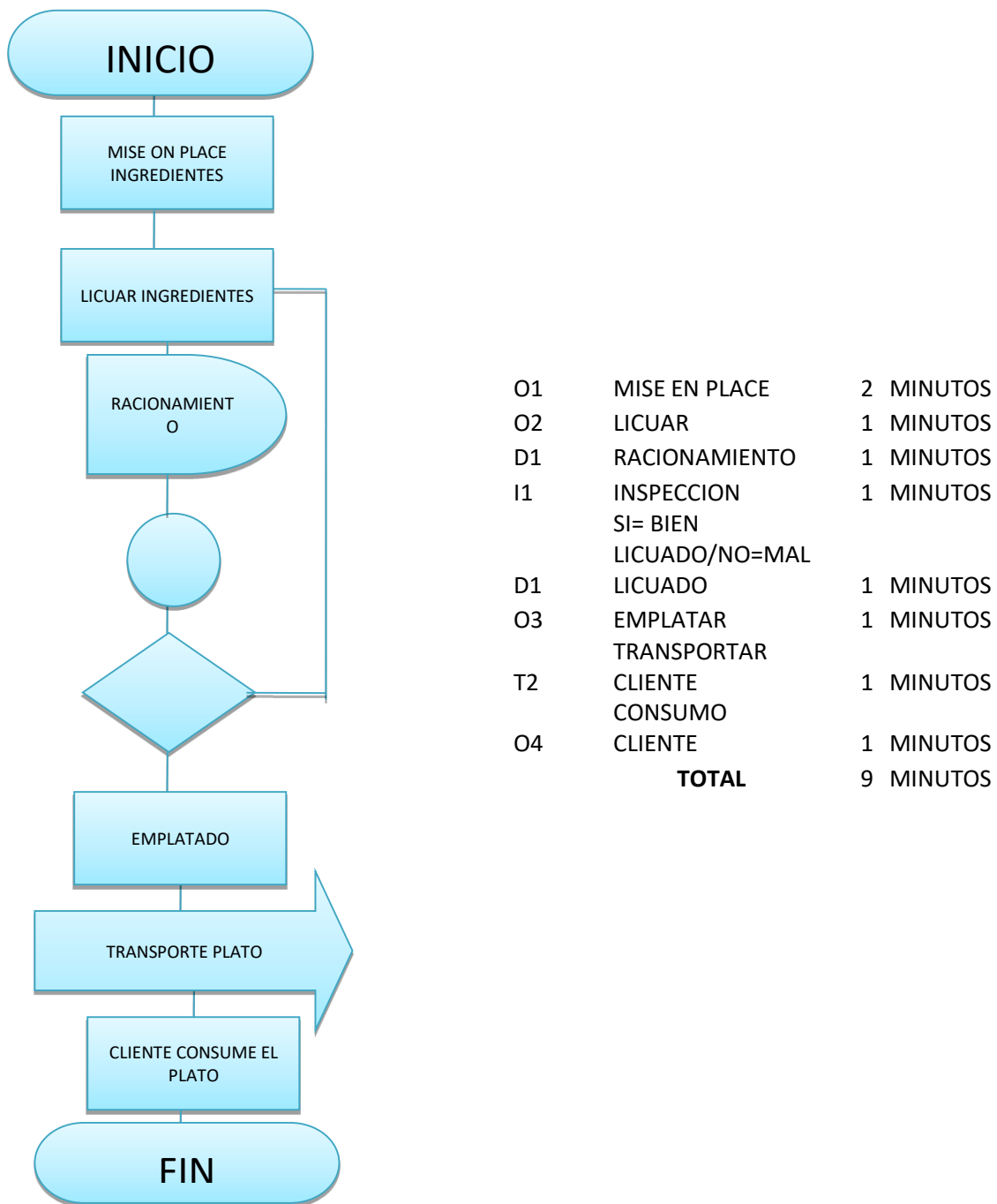
Grafico No 19: Diagrama de flujo Producción fritada



T1	BODEGA A COCINA	1 MINUTOS
O1	DESCONGELAR	3 MINUTOS
O2	REHOGAR	3 MINUTOS
I1	INSPECCION SI=BIEN REHOGADO/NO=FALTA	1 MINUTOS
D1	REHOGAR	1 MINUTOS
O3	EMPLATAR TRANSPORTAR	1 MINUTOS
T2	CLIENTE	1 MINUTOS
O4	CONSUMO CLIENTE	1 MINUTOS
	<b>TOTAL</b>	<b>12 MINUTOS</b>

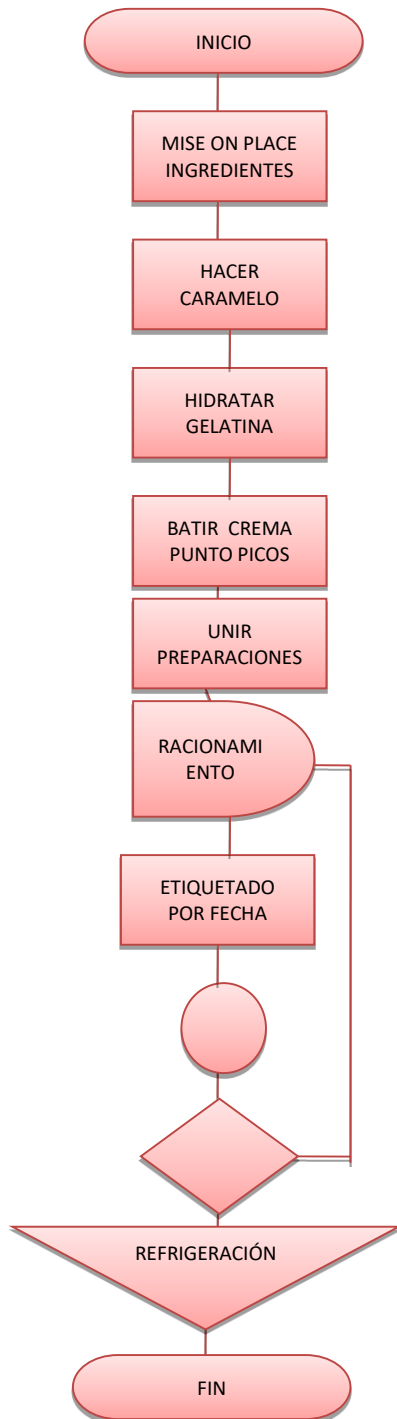
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Grafico No 20: Diagrama de flujo de producción bebida de tomate



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

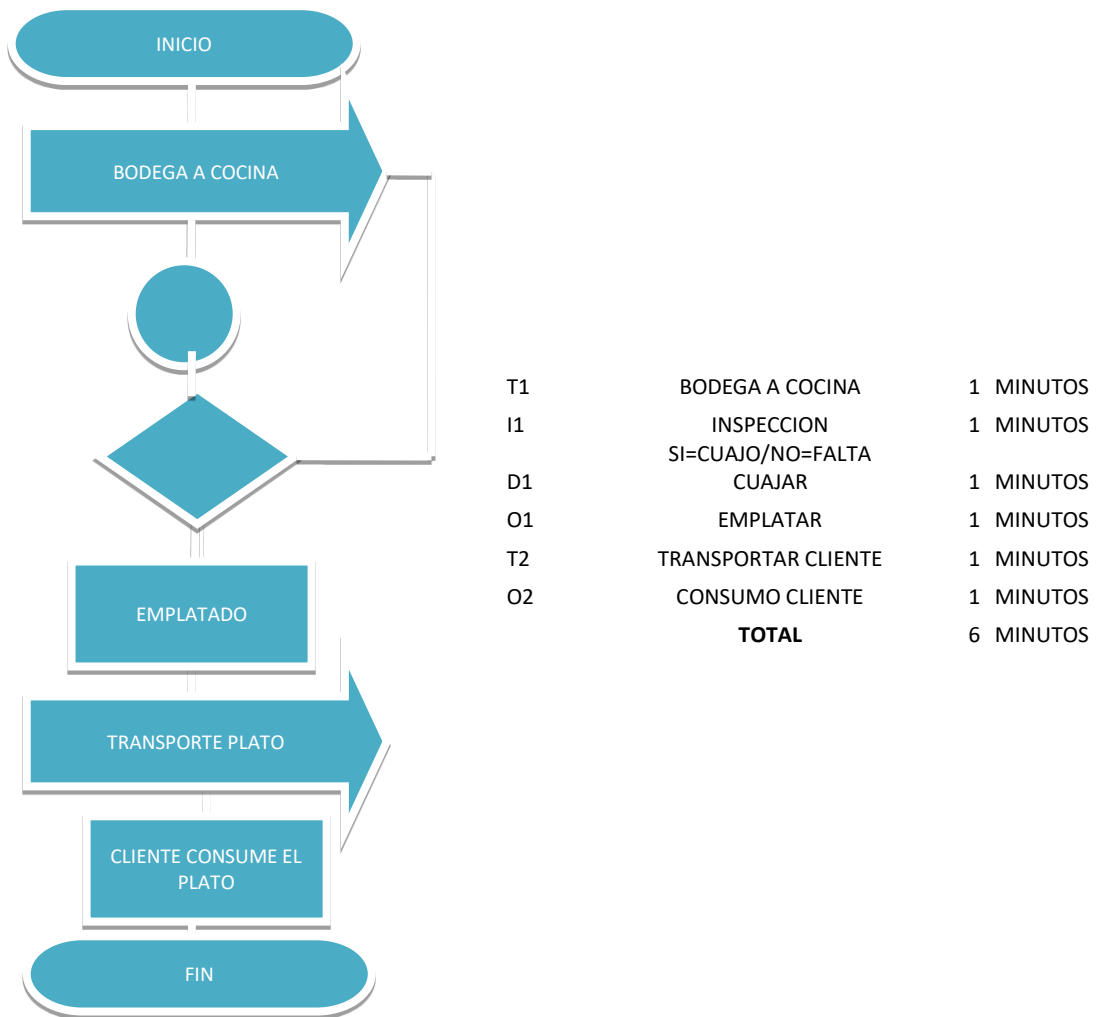
Grafico No 21: Diagrama de flujo de pre producción del mousse de frutilla



O1	MISE ON PLACE	1 MINUTOS
O2	HACER CARAMELO	20 MINUTOS
O3	HIDRATAR GELATINA	5 MINUTOS
O4	BATIR CREMA PUNTO PICOS	10 MINUTOS
O5	AMALGAMAR PREPARACIONES	1 MINUTOS
D1	RACIONAMIENTO	1 MINUTOS
O6	ETIQUETADO POR FECHA	2 MINUTOS
I1	INSPECCION	1 MINUTOS
	SI= PESO CORRECTO/NO=PESO INCORRECTO	
D1	INCORRECTO	1 MINUTOS
B1	REFRIGERACION	1 MINUTOS
	<b>TOTAL</b>	<b>43 MINUTOS</b>

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Gráfico No 22: Diagrama de flujo Producción mousse de frutilla**

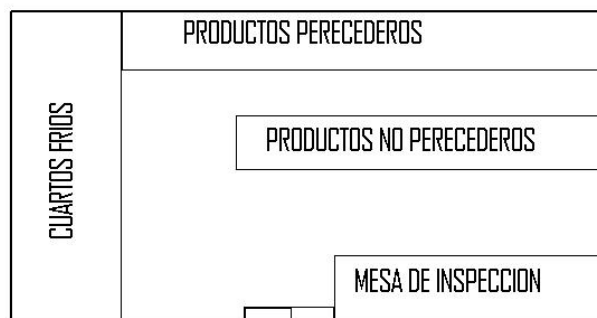
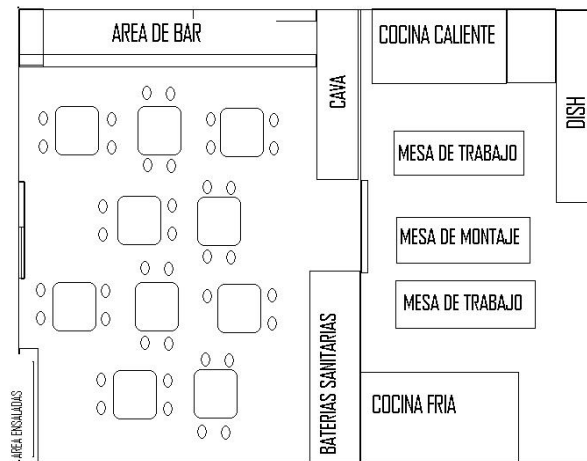


Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## h. Diseño de Planta

DEPENDENCIA	SUPERFICIE m <sup>2</sup>
Área del local	4*5 m <sup>2</sup>
Área de cocina	2*3 m <sup>2</sup>
Área de bar	1*4 m <sup>2</sup>
Sanitarios	1*3 m <sup>2</sup>
Cava	1*1 m <sup>2</sup>
Bodega	3*5 m <sup>2</sup>
<b>total</b>	<b>49 m<sup>2</sup></b>

**Grafico No 23: Diseño**



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## v. Viabilidad Técnica

**Cuadro No 45: Requerimiento de Activos fijos**



EQUIPO DE COCINA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Cocina 4 quemadores	3	500,00	1.500,00
plancha de acero inoxidable	1	745,00	745,00
parrilla de acero inoxidable	1	860,00	860,00
freidora automática 10 lt	1	1.525,00	1.525,00
licuadora de 6 lt	1	420,00	420,00
batidora de 7 lt	1	825,00	825,00
peladora de papas	1	650,00	650,00
armario mixto refrigerador y congelador	1	1.790,00	1.790,00
cuarto refrigerante 3.00 metros	1	3.000,00	3.000,00
cuarto congelante 3.00 metros	1	3.000,00	3.000,00
microondas industrial	1	700,00	700,00
extractor de olores	1	800,00	800,00
mesas de acero inoxidable	3	500,00	1.500,00
TOTAL			17.315,00

UTENSILLOS DE COCINA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ollas de 16 litros	6	35,00	210,00
ollas de 27 litros	6	25,00	150,00
olla de presión de 8 lt	1	41,00	41,00
balanza digital	1	150,00	150,00
tabla roja	1	10,30	10,30
tabla blanca	1	10,30	10,30
tabla verde	1	10,30	10,30
tabla amarilla	1	10,30	10,30
tabla azul	1	10,30	10,30
cuchillo cebollero	1	16,50	16,50
cuchillo de sierra	2	2,94	5,88
puntillas	4	4,03	16,12
saca bocados	1	1,91	1,91
saca corchos	3	3,50	10,50
destapador	2	1,00	2,00
sartén mediano de teflón	5	8,50	42,50
sartén grande de teflón	5	11,50	57,50
sartén pequeño de teflón	5	6,95	34,75
termómetro	3	6,00	18,00
cernidor de metal mediano	3	3,34	10,02
cernidor de metal pequeño	3	4,01	12,03
chino grande 5 lt	1	5,13	5,13
espumadera	3	2,00	6,00
espátula para fritura	2	6,75	13,50
espátula grande	3	4,92	14,76
cucharon grande	3	4,50	13,50
cucharon mediano	3	2,00	6,00

Pinzas	5	2,28	11,40
batidor mediano de mano	3	6,90	20,70
bowl grande	7	2,50	17,50
bowls mediano	7	2,25	15,75
contenedor acero inoxidable	5	4,50	22,50
TOTAL			976,95

muebles y enceres de cocina	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
mesas y sillas de hierro	10	120,00	1200,00

menaje de comedor	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
plato hondo	60	2,55	153,00
plato tendido	60	5,25	315,00
plato de te	60	1,16	69,60
plato de postre	60	1,13	67,80
taza de te	60	1,80	108,00
Salero	20	1,00	20,00
plato de café	60	1,17	70,20
consomera	60	2,95	177,00
azucarero	60	1,32	79,20
copa para malteada	60	1,45	87,00
jarra de vidrio	60	1,42	85,20
vaso de cristal 12onz	60	0,88	52,80
platos salsa pequeño	60	0,82	49,20
jarra para te	60	5,00	300,00
TOTAL			1.634,00

cubertería de comedor	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
cuchara para tinto	60	0,55	33,00
cuchara para sopa	60	1,10	66,00
cuchara para te	60	0,55	33,00
cuchillo de mesa	60	1,98	118,80
Tenedor	60	1,76	105,60
TOTAL			356,40

mantelería	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
servilletas de tela	100	2,00	200,00
manteles de mesa	30	10,00	300,00
franela colores autóctonos raza indígena	25	5,55	138,75
TOTAL			638,75

muebles y encerados de oficina	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
escritorio	3	120,00	360,00
sillas	6	55,00	330,00
sillones	2	200,00	400,00
archivador	4	120,00	480,00
estanterías	1	15,00	15,00
TOTAL			1.585,00

accesorios para la decoración del salón	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
yute color tomate metros	10	3,50	35,00
yute color amarillo metros	10	3,50	35,00
soga	10	0,80	8,00
cuadros de paisaje	6	10,00	60,00
espejos	8	11,00	88,00
vasijas de barro	6	15,00	90,00
adornos indígenas de la zona	10	5,00	50,00
lámparas de piso	10	9,50	95,00
sigses de colores	30	0,30	9,00
TOTAL			470,00

vehículo	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
FORD 350 AÑO 95			2.500,00

Fuente: cotización precios y activos fijos propios en establecimientos expendedores.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

SERVICIO BASICO	CANTIDAD	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL	PROVEEDOR
LUZ	1	30,00	360	EMPRESA ELECTRICA RIOBAMBA
AGUA POTABLE	1	25,00	300	EMPRESA AGUA POTABLE GUAMOTE
		<b>55,00</b>	<b>660</b>	

Fuente: registros consumo servicios básicos promedio del local.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 47: Mantenimiento

MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y DEL EQUIPO	CANTIDAD	TIEMPO	COSTO INDIVIDUAL	COSTO TOTAL	PROVEEDOR
LUZ (FOCOS)	3	10 MIN	0,80	3,00	DUEÑO
VEHICULO	1	1 DIA	150,00	150,00	MECANICA GUARACA
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>150,80</b>	<b>153,00</b>	

Fuente: Información de campo.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 48: Materia Prima

MATERIA PRIMA	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL	PROVEEDOR
PRODUCTOS PERECEDEROS	200	2400	MERCADO MAYORISTA
PRODUCTOS NO PERECEDEROS	150	1800	MERCADO MAYORISTA
CARNES Y MARISCOS	100	1200	MERCADO MAYORISTA
LACTEOS	20	240	NUTRI LECHE GUAMOTE
	<b>470</b>	<b>5640</b>	

Fuente: Información de campo.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Cuadro No 49: Materia Prima Indirecta**

<b>COSTOS MATERIA PRIMA INDIRECTA</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO MENSUAL</b>	<b>COSTO ANUAL</b>	<b>PROVEEDOR</b>
<b>GAS</b>	TANQUE	4	2	8	96	AGRIGAS
<b>SERVILLETAS</b>	PAQUETE 200 UNIDADES	1	1,95	1,95	23,4	CAMARI
<b>FUNDAS</b>	PAQUETE 200 UNIDADES	1	2	1,95	23,4	CAMARI
<b>GUANTES</b>	CAJA	1	5,6	5,6	67,2	FARMAREDES
<b>TOALLAS</b>	UNIDAD		11,55	17,5	210	DICOSAVI
<b>DESINFECTANTE</b>	GALON	1	10	10	10	DICOSAVI
<b>PAPEL FILM</b>	ROLLO	1	35	35	35	DICOSAVI
<b>PAPEL ABSORBENTE</b>	ROLLO	2	8	8	16	DICOSAVI
<b>TRAPEADOR</b>	UNIDAD	2	2	2	4	DICOSAVI
<b>TOTAL</b>					<b>485</b>	

Fuente: Información de campo.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Cuadro No 50: Combustible**

<b>COMBUSTIBLE</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD MENSUAL</b>	<b>CANTIDAD ANUAL</b>	<b>COSTOS</b>	<b>COSTO ANUAL</b>	<b>PROVEEDOR</b>
<b>GASOLINA</b>	<b>GALON</b>	<b>15</b>	<b>180</b>	<b>1,5</b>	<b>270</b>	<b>PETROECUADOR</b>

Fuente: Información de campo.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 51: Requerimiento de Talento Humano Área de Producción

PROCESOS	TIEMPOS DE PROCESO/ MIN	MANO DE OBRA DIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	NUMERO DE PERSONAS	SUELDO MENSUAL		SUELDO ANUAL	
1	79	CHEF	AYUDANTE	2	700	300	8400	3600
1	12	CHEF	AYUDANTE	2	700	300	8400	3600
2	41	CHEF	AYUDANTE	2	700	300	8400	3600
2	51	CHEF	AYUDANTE	2	700	300	8400	3600
2	12	CHEF	AYUDANTE	2	700	300	8400	3600
3	9	CHEF	AYUDANTE	2	700	300	8400	3600
4	43	CHEF	AYUDANTE	2	700	300	8400	3600
4	6	CHEF	AYUDANTE	2	700	300	8400	3600
<b>SUMAN</b>	<b>253 MINUTOS</b>	<b>4 HORAS Y 13 MINUTOS</b>						

CARGO	SUEL-MEN	SUEL AÑO	XIII	XIV	F RESER	VACACIO	A.PAT 12,15%	TOTAL PROVI AÑO
CHEF	700	8400	700,00	264,00	700,00	350,00	1020,60	3034,60
AYUDANTE DE COCINA	300	3600	300,00	264,00	300,00	150,00	437,40	1451,40
STEWARD	270	3240	270,00	264,00	270,00	135,00	393,66	1332,66

Fuente: Información de campo.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 52: Programa Pre operativo

PROCESO O ACTIVIDAD	RESPONSABLE	TIEMPO	FRECUENCIA	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
MUESTRA LABORATORIO	CHEF	2 MESES	2	40	240
INSPECCION UBICACIÓN ESPACIOS FISICOS	CHEF	2 HORAS	1	10	10
<b>SUMAN</b>				<b>50</b>	<b>250</b>

Fuente: Información de campo.  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## a. ASPECTOS JURIDICOS- MERCANTILES

### i. Forma Jurídica elegida para el proyecto

a. **Nombre:** El Luterano “La cueva del Sabor”

b. **Actividad :**producción

c. **Sector de Actividad:**Gastronómico

d. **Producto que se oferta:** Gastronomía Ecuatoriana Gourmet

e. **Tipo de empresa:**la empresa según el ámbito legal se constituye en comandita simple.

Existe bajo una razón social y se contrae entre uno o varios socios solidarios e ilimitadamente responsables y uno u otros, simples suministradores de fondos, llamados socios comanditarios, cuya responsabilidad se limita al monto de sus aportes.

Se constituye también como una Micro Empresa ya que reúne las siguientes características:

a) El propietario o propietarios de la empresa laboran en la misma.

b) El número total de trabajadores y empleados no excede de diez (10) personas.

c) El valor total anual de las ventas no excede de doce (12) Unidades Impositivas tributarias

**f. Requisitos legales para su apertura y funcionamiento (trámites, permisos y demás.**

**Cuadro No 53: Trámites legales para la apertura del Restaurante**

TRAMITES	REQUISITOS	PREREQUISITOS
Registro único de contribuyentes	RUC	Original y copias de la cedula de ciudadanía y certificado de votación. Copia de las facturas luz, agua, teléfono Título de ser afiliado algún gremio
Cuerpo de Bomberos del Cantón Guamote	Permiso o inspección	Dar la dirección exacta del local Verificación en un tiempo de 24 horas Extintor de incendios Mangueras y válvulas de gas Señalética de evacuación
Municipio de Guamote	Patente Municipal	copias de la cedula de ciudadanía y certificado de votación, 2 fotos tamaño carnet, certificado de no adeudar al municipio, formulario levantamiento catastral, certificado cuerpo de bomberos, certificado médico , copia del Ruc
Ministerio de salud pública Departamento de Control Sanitario y Farmacoterapia	Informe de inspección para permiso sanitario	Copia de la cedula Copia del Ruc Copia del certificado de salud Oficio dirigido Director de Higiene Formulario Inspección sin costo
Registro el sistema Historia Laboral del IESS	Solicitar clave de afiliación	Solicitud de entrega de clave firmada Copia del Ruc Copia del pago de luz, agua o teléfono
Afiliación a empleados y trabajadores	Registrar contratos de trabajo e ingresos de entrada de los trabajadores	Contrato de trabajo o nombramiento que indique la relación de dependencia laboral Copia de CI Copia del certificado de votación
Ministerio de Turismo (Oficina de Turismo del Cantón Guamote )	Licencia única Anual de Funcionamiento	Una vez inscritos en el Ministerio de turismo en el Área Catastral
	Costo total	100.00

**Fuente: Información de campo**

**Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

ii. Derechos, Deberes y Obligaciones legales de la empresa



## OBLIGACIONES FISCALES REALIZADAS POR UNICA VEZ DEL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE

**Cuadro No 54: Obligaciones Fiscales**

DESCRIPCION	LUGAR	OBLIGACIONES	RESPONSABLE	COSTO
Permiso de funcionamiento	Municipio Descentralizado del Cantón Guamote	Patente municipal	Propietarios	50.00
Registro único de contribuyente	SRI	Ruc	Propietarios	10.00
Registro en el sistema historia Laboral IESS	IESS	Solicitud clave de afiliación	Propietarios	20.00
Afiliación de los empleados y trabajadores	IESS	Afiliación de los empleados y trabajadores	Propietarios	10.00
Registro cámara de Comercio		Afiliación	Propietarios	40.00
Afiliación a la cámara de Turismo o Comercio	cámara de Turismo o Comercio	Registro en la cámara de Turismo o Comercio	Propietarios	30.00
Permiso de la Dirección Provincial de Salud de Chimborazo	Dirección Provincial de Salud de Chimborazo	Permiso de funcionamiento e inspección	Propietarios	20.00
Certificación de documentos	notarias	Registro legal	Propietarios	30.00
		Costo Total		210.00

**Fuente:** Información de campo

**Elaborado por:** Christian P. Ramos G.

### A. CUADRO DE OBLIGACIONES ANUALES QUE DEBE CUMPLIR PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE

**Cuadro No 55: Obligaciones anuales**

<b>AÑOS</b>	<b>OBLIGACIONES</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>COSTO</b>
<b>2011</b>	Declaraciones al servicio de rentas internas (SRI) Patente municipal costo anual	Contador	100
<b>2012</b>	Declaraciones al servicio de rentas internas (SRI) Patente municipal costo anual	Contador	200
<b>2013</b>	Declaraciones al servicio de rentas internas (SRI) Patente municipal costo anual	Contador	300
<b>2014</b>	Declaraciones al servicio de rentas internas (SRI) Patente municipal costo anual	Contador	400

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

iii. Gastos de Constitución

Cuadro No 56: Gastos de Constitución

GASTOS EFECTUADOS	COSTO
Requisitos legales para su apertura y funcionamiento	210.00
Declaraciones tributarias	100.00
<b>TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION</b>	<b>310.00</b>

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## **c. ESTRATEGIAS DE MARKETING**

### **i) Producto**

El producto que se va a ofertar en el mercado es la gastronomía ecuatoriana, realizada con la aplicación de técnicas de cocina de vanguardia, es por ello que la problemática propone el estudio de la factibilidad de un restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote.

Cocina de la costa sierra y oriente ecuatoriano, comprendida entre entradas, platos principales, postres y bebidas

#### **i. Descripción del Producto**

En el Restaurante va a ofertar platos de la Gastronomía Ecuatoriana aplicada a la cocina de vanguardia, es por ello que se va a exponer platillos ecuatorianos tradicionales con calidad gourmet.

#### **ii. Análisis del producto**

Los platos van estructurados de género cárnico, carbohidrato y vegetales aplicados con técnicas de decoración, inspiraciones cotidianas, manejo de texturas, formas, colores, sabores, métodos de cocción, variedad, equilibrio y raciones adecuadas.

Se podrá brindar servicio de eventos, uso y consumo diario del producto, elaborados para cualquier índole social, y al alcance de todas las personas,

permitiendo estar en diferentes sitios ya que la comida típica de manera vanguardista no se puede apreciar en ninguna parte del sector.


### iii. Características y atributos



1. Un producto novedoso y original
2. Implementación de la idea gastronómica a una cocina ecuatoriana de vanguardia.
3. Exponer su valor nutricional y su amplia gama de nutrientes con productos que son del Ecuador.
4. Se aplican técnicas, procesos, tiempos de elaboración.
5. Un ambiente de relajación, confort, elegancia y buena atención.
6. Preparaciones hechas por un profesional en la rama gastronómica.

### iv. Componentes del producto

Cuadro No 57: Marca

IDENTIFICADOR GRAFICO	SIGNIFICADO	COLOR
	(ANEXO 5)	<p><b>Rojo</b>            Evoca emociones fuertes            Estimula el apetito            Incrementa la pasión y la intensidad</p>
	<p>Diseños medievales que hacen énfasis con un atractivo tradicional, elegante, sofisticado y de apreciación magnánimo.</p>	<p><b>Dorado</b>            Como el amarillo, el dorado tiene un efecto cálido.            Puede ayudar a suavizar materiales fríos (como la piedra) e iluminar materiales oscuros (como maderas oscuras).            El dorado es asociado con dinero y poder.            Se usó el color <b>negro</b> por su combinación excelente que hace resaltar un color mas llamativo haciendo excelente como color de fondo.            El color <b>plomo</b> Otra ventaja del neutro es que le da un excelente fondo a una variedad de colores</p>

TIPO DE MARCA	Simbólico: define el nombre o por un referente histórico o hecho cultural, etc.	
IDENTIFICADOR GRAFICO	imagotipo: se juntan letras mas el grafico	
ESLOGAN	La cueva del Sabor	<p><b>Rojo</b></p> <p><b>Personalidad/Emociones</b></p> <p>Evoca emociones fuertes</p> <p>Estimula el apetito</p> <p>Incrementa la pasión y la intensidad</p>
 <p>DISEÑO, FORMA Y TAMAÑO</p>	<p>El imagotipo en general muestra que el establecimiento tiene como énfasis un estilo elegante, acogedor, deleite de un buen servicio, originalidad, cortesía y magia.</p>	<p><b>Rojo</b></p> <p>Evoca emociones fuertes</p> <p>Estimula el apetito</p> <p>Incrementa la pasión y la intensidad</p> <p>Usado por restaurantes para estimular el apetito</p> <p>Usado para compras por impulso</p> <p><b>Amarillo</b></p> <p>Incrementa la alegría y el afecto</p> <p>Causa fatiga y tensión en los ojos</p> <p>Estimula procesos mentales y el sistema nervioso</p> <p>Incentiva la comunicación</p> <p>Representa optimismo y juventud</p> <p>Muestra claridad</p> <p><b>Naranja</b></p> <p>Refleja emoción y entusiasmo</p> <p>Muestra calidez</p> <p>Representa una marca amigable, alegre y confiable</p>

FONDOS PERMITIDOS		NEGRO PLOMO
FONDOS NO PERMITIDOS		BLANCO VERDE VIOLETA VINO CAFÉ AZUL

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## v. Gama de productos o surtido

Línea de productos consisten en:

**Cuadro No 58: Portafolio de Productos**

tipo de producto	Producto
Entradas	Empanadas de morocho Empanadas de arroz Empanadas de verde Llapingachos Empanadas de viento
Platos principales	Encebollado de pescado Biche de pescado Fritada Hornado Seco de chivo Seco de gallina Ceviche de camarón Arroz marinero Cazuela de mariscos
Postres	Chucula Arroz de leche Quimbolitos Mousse frutilla
Bebidas	Jugo de tomate Jugo de coco Jugo de naranjilla Jugo de frutilla Jugo de melón Cerveza Gaseosas Agua mineral/natural Café

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## **vi. Calidad (estándares y normas de aseguramiento de calidad)**

- Buenas prácticas de manufactura (BPM)
- Productos n de calidad que trabajen con normas ISO a la calidad
- Personal capacitado con experiencia en la línea de manipulación de alimentos, atención al cliente, técnicas culinarias.

## **vii. Distingos y ventajas competitivas**

### **1. Distingos competitivos o diferenciación**

Atributos innovadores como la presentación, puesto que existen establecimientos que expenden comida, pero ninguno ofrece calidad en los productos, además del mal servicio.

La línea de producción se amplía ya que se planea la implementación de una carta rotativa, además del manejo de volantes de atención al cliente y hojas de reclamación para mejorar el servicio.

La red de distribución es única, es decir que solo en el local donde se posicione el producto allí se lo va a encontrar, algo que se refiere con la distribución, será vía directa, productor, cliente; y los servicios de domicilio y estrategias de mercado que se aplicaran.

### **2. Ventajas competitivas o cadena de valor**

Desde el punto de vista del precio, el expender productos elaborados que a su vez tengan un origen garantizado, un servicio excelente, en un ambiente exclusivo, es algo por lo que vale la pena pagar, y las personas valoran si se refiere al turista y los profesionales que laboran en el cantón.



### 3. Propuesta de valor

Cuadro No 59: Esquema propuesta de valor

Beneficios		
Funcionales	Emocionales	Económicos
Debido A Que No Hay Gastronomía De Calidad Ni Servicio Excelente En La Zona.	Innovador, El Cliente Le Va A Llamar La Atención La Cocina Ecuatoriana Gourmet Y De Calidad.	Al Trabajar Orientado Al Turismo Los Precios Que Se Exponen Son Accesibles En Todo Sentido.

Costos		
Sacrificio	Incomodidad	Erogaciones
La jornada de trabajo es de dos turnos	Ninguna porque estará ubicado en el Cantón.	Ninguna debido a que los precios cuando es un producto de calidad, da gusto pagar por el servicio

Fuente: Información de campo

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### 4. Garantía

1. Un producto de la línea de producción que este con alguna falla en la producción, será cambiado o devuelto el valor por su compra
2. Trabajar con normas ISO 9001 2000 que abalan la calidad del mismo a lo largo de la cadena de producción
3. Sistema HACCP Análisis de puntos críticos de control.

## **5. Servicio de preventa**

Con una llamada, el consumidor, se asegura el servicio de reservaciones para clientes que llegan a una hora determinada y desean disfrutar de los productos del Restaurante.

## **6. Estrategias de ciclo de vida del producto**

### **a. Etapa de introducción:**

1. Promociones como muestras gratis
2. Descuentos por presentar cupones
3. Rebajas
4. Combos.
5. En días especiales como días de la madre y padre un obsequio sin costo alguno.
6. Publicidad en la prensa, y radio

### **b. Etapa de crecimiento:**

1. Anuncios y eventos por Facebook
2. Manejo de precios psicológicos
3. Vales de cortesía en bebidas, o en entradas

### **c. Etapa de madurez:**

1. Convenios con firmas como DINERS CLUB, VISA, PACIFICARD para dar al cliente más beneficios
2. Asociación con empresas turísticas como la empresa de Ferrocarriles del Ecuador, METROPOLITANG TOURING,

#### d. Etapa de declive:

1. Innovación de portafolio de productos
2. Cambio estético del local o interiores, es decir cortinas, mantelería variable.

#### ii) Precio

Cuadro No 60: Precio

<u>TIPO DE PRODUCTO</u>	<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO RECETA ESTANDAR</u>	<u>PRECIO COMPETENCIA</u>	<u>PRECIO ENCUESTA PROMEDIO SEGUN ENCUESTA</u>	<u>PRECIO SUGERIDO PROMEDIO</u>	<u>DECISION</u>
Entradas	• Empanadas de morocho	2,00	1,00	-	1,00	<b>2,00</b>
	• Empanadas de arroz	2,00	1,00	-	1,00	<b>2,00</b>
	• Empanadas de verde	2,00	1,00	-	1,00	<b>2,00</b>
	• Empanadas de viento	2,00	1,00	-	1,00	<b>2,00</b>
Platos Principales	• Encebollado de pescado	5,00	2,00	3,50	3,50	<b>5,00</b>
	• Biche de pescado	7,00	-	3,50	3,50	<b>7,00</b>
	• Fritada	7,00	2,50	3,50	4,33	<b>7,00</b>
	• Hornado	7,00	3,00	3,50	4,50	<b>7,00</b>
	• Seco de chivo	7,50	4,00	3,50	5,00	<b>7,50</b>
	• Seco de gallina	7,00	2,00	3,50	4,17	<b>7,00</b>
	• Ceviche de camarón	9,00	5,00	3,50	5,83	<b>9,00</b>
	• Ceviche de concha	9,00	5,00	3,50	5,83	<b>9,00</b>
	• Ceviche mixto	10,00	6,00	3,50	6,50	<b>10,00</b>
	• Arroz marinero	11,00	6,00	3,50	6,83	<b>11,00</b>
• Cazuela de mariscos	9,00	6,00	3,50	6,17	<b>9,00</b>	

Postres	• Chucula	2,50	-	-	0,83	<b>2,50</b>
	• Arroz de leche	2,50	-	-	0,83	<b>2,50</b>
	• Quimbolitos	2,00	1,00	0,40	1,13	<b>2,00</b>
	• Mousse frutilla	3,00	-	-	1,00	<b>3,00</b>
	• Mousse de Chocolate	3,00	-	-	1,00	<b>3,00</b>
	• Mousse de Frambuesa	3,00	-	-	1,00	<b>3,00</b>
Bebidas	• Jugo de tomate	2,00	0,50	-	0,83	<b>2,00</b>
	• Jugo de coco	2,00	0,50	-	0,83	<b>2,00</b>
	• Jugo de naranjilla	2,00	0,50	-	0,83	<b>2,00</b>
	• Jugo de frutilla	2,00	0,50	-	0,83	<b>2,00</b>
	• Jugo de melón	2,00	0,50	-	0,83	<b>2,00</b>
	• Cerveza	2,50	1,00	1,00	1,50	<b>2,50</b>
	• Gaseosas mediana	1,50	0,60	0,50	0,87	<b>1,50</b>
	• Agua mineral/natural embotellada	1,00	0,40	0,50	0,63	<b>1,00</b>
	• Café	2,00	0,30	0,50	0,93	<b>2,00</b>

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## 1. Análisis de precios

Según la encuesta aplicada a la población, las personas están dispuestas a pagar un precio que parte desde los dos dólares americanos hasta los cinco dólares, los precios de la competencia están dados según el mercado diario del Cantón, en estos sitios se expende en precios bajos debido a que no cuentan con un servicio de calidad, no hay correcta manipulación de alimentos, sitios de venta, y factores que hacen que disminuya el precio.

El precio que se sugiere son los expuestos en las recetas estándar en donde existe un COSTO DE MATERIA PRIMA VENTA 33% dando un módico precio para el mercado y cubre el tipo de servicio al que esta orientado el proyecto.

### iii) Distribución

#### Canal Directo:

Grafico No 24: Distribución



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Canal directo, es decir del productor al consumidor final, se eligió este canal ya que así se asegura la calidad e inocuidad en los productos a lo largo de la cadena de producción, el costo recargado a este canal de distribución es solo el de transporte que ya está

Detallado en el estudio técnico esto se debe a la compra de un vehículo para transportar las compras.

El almacenamiento requerido para cada uno de los productos:

Cuadro No 61: almacenamiento Materia Prima

PRODUCTO	ALMACENAMIENTO	DURACIÓN
Productos perecederos	Estantes, perchas, cavidades diseñadas por encima del suelo en un lugar fresco y seco	15 días
Productos no perecederos	Perchas, alejados de los productos perecederos	Hasta caducidad del producto, manejo de un sistema de rotación idóneo.
Carnes y mariscos	Congeladores y cuarto frío	Una semana máximo (sin romper la cadena de frío)
Lácteos	Refrigeradores	3 días

Fuente: Información de campo

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

#### **iv) Plan de comunicación**

##### **1) IDENTIFICACIÓN DEL MEDIO PUBLICITARIO**

- a) Radio
- b) Prensa escrita
- c) Facebook

##### **2) SPOT PUBLICITARIO**

En Guamote, aposento de color, cultura, tradición y calidez, se sienta un lugar acogedor y espectacular;

Si deseas deleitar tu paladar con lo mejor de la gastronomía ecuatoriana y disfrutar de la excelencia en servicio; visita en el Cantón Guamote “El luterano” La cueva del Sabor.

Su exclusividad en elegancia, la exquisitez de su gastronomía ecuatoriana, excelencia en servicio; en un ambiente cautivador; disfrutando de los manjares de la cocina ecuatoriana.

Contamos con personal capacitado en gastronomía de vanguardia, atención al cliente, excelencia de servicio, organización de eventos de toda índole y muchos servicios más.

Estamos ubicados en el Cantón Guamote en la calle A. Montalvo y J. Dávalos, a unos metros del Ilustre Municipio del Cantón, contáctanos a los teléfono 032916456 o al móvil 0984480646.

Gerente Propietario Christian Ramos Licenciado en Gestión Gastronómica.

Te esperamos!

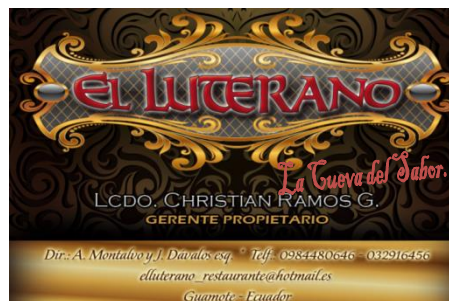
*Este Spot publicitario se lo va a difundir con una vista del restaurante, imágenes del Cantón y del personal, apto para publicarlo a nivel radial, televisivo y por internet.*

### 3) SLOGAN

La cueva del Sabor...

### 4) ANUNCIOS PUBLICIDAD ESCRITA

Grafico No 25: publicidad Escrita



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### 5) ESTRATEGIAS DE MERCADO

#### A. PARA EL PRODUCTO

1. Por consumos mayores a 100 dólares, obsequiar picada gratis de la casa o bebidas según sea el caso.
2. Manejar una vajilla exclusiva del restaurante.
3. Promover el consumo de bebidas para que sean consumida y capacitar al mesero para que recomiende un maridaje para una bebida
4. Lanzar una línea de bebidas a base de café orgánico, y jugos embotellados naturales.

5. Servicio a domicilio, preparación para todo compromiso social, matrimonios, bautizos, fiestas para niños, reuniones ejecutivas, etc.

#### **B. PARA EL PRECIO**

1. Lanzar un producto nuevo cada 3 meses en la línea aprovecharnos de la novedad del producto o por temporada.
2. Precios psicológicos por ejemplo 1.99 o 12.99 en productos de repostería, esto permitirá que el cliente compre de una forma impulsiva.

#### **C. PARA LA PLAZA DE DISTRIBUCIÓN**

1. CREAR un sitio en Facebook, twitter y una cuenta de correo permitiendo exponer el portafolio de productos, promociones y publicidad.
2. El punto de venta va hacer exclusivo en el cantón, permitiéndose conocer con el mercado meta, y de esta manera la gente vendrá ya por exclusividad.

#### **D. PARA LA COMUNICACIÓN O PROMOCION**

1. Adquirir un producto a la mitad de precio por la compra de un primero.
2. Cupones y vales de descuento
3. Descuentos por cantidad y por temporada
4. Puestos de degustación por los primeros 2 meses, 1 vez a la semana
5. Participar en ferias gastronómicas o eventos.
6. Calendarios, vallas publicitarias y carteles publicitarios.



## 6) COSTO DEL PLAN PUBLICITARIO

Cuadro No 62: Presupuesto Plan de Marketing

PRESUPUESTO/COMUNICACION	FRECUENCIA Y/O CANTIDAD	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Tarjetas De Presentación	cada 3 meses	10	90
Volantes	cada festividad	20	40
Menús	cada 6 meses	40	80
Sitio Facebook	una sola vez	10	10
	<b><u>TOTAL</u></b>	<b><u>80</u></b>	<b><u>220</u></b>

PRESUPUESTO/COMUNICACION	FRECUENCIA Y/O CANTIDAD	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Publicidad Radio	cada 3 meses	10	40
Publicidad Escrita	cada 4 meses	10	30
	<b><u>TOTAL</u></b>	<b><u>20</u></b>	<b><u>70</u></b>

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 63: Activos Fijos Área de Ventas

MUEBLES Y ENCERES DE OFICINA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Escritorio	3	120,00	360,00
Sillas	6	55,00	330,00
Sillones	2	200,00	400,00
Archivador	4	120,00	480,00
Estanterías	1	15,00	15,00
		<b>TOTAL</b>	<b>1.585,00</b>

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## **7) Segmento de mercado**

La preferencia por el consumo de comida típica ecuatoriana en el Sector viene en personas del género masculino y femenino, edades entre 30 a 40 años, casados, que poseen un nivel de educación Superior, niveles de ingresos al mes de 400 dólares en adelante cuyas ocupaciones prioritarias son empleados públicos

Contando con un índice preferencial de creación de un establecimiento de comida típica gourmet en el cantón que preste un servicio de calidad al consumidor, ya que el sector carece de establecimientos con verdadera calidad alimentaria y la propuesta visionaria, creativa y vanguardista que se forja en el proyecto.

## v) Competencia

Cuadro No 64: Competencia Directa

COMPETENCIA DIRECTA	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	PRODUCTOS
EL CHARRO	Restaurante	Desayunos, almuerzos, meriendas
VIVERES LAURITA	Platos a la carta	Encebollados, secos, ceviche de camarón. Fritada
FRITADAS DEL ESTADIO KELICITA	Picantería	Desayunos, almuerzos, meriendas
FRITADAS LTDA	Restaurante	Fritada
EL MONITO	Picantería	Desayunos,
ROSITA'S	Restaurante	almuerzos,
LAURA	Restaurante	meriendas
PABLO MIRANDA	Restaurante	
FRITADA AUQUILLAS	Restaurante	Fritada
HUILCAPI	Picantería	fritada
	Picantería	fritada, hornado, caldo de tripas
LA GIRALDA		Desayunos, almuerzos, meriendas
	Restaurante	

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 65: Competencia Indirecta

COMPETENCIA INDIRECTA	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	PRODUCTOS
BAR PISCINA COLISEO	Snack bar	Comida rápida, gaseosas y golosinas
SNACK BAR BACHITA	Snack bar	Pescado frito con papas y arroz
STRES DISCO BAR	Discoteca	Bebidas alcohólicas Secos de pollo
MARTHA PILCO	Snack	Pollo broaster Pollo asado
HAPPY POLLO	Comida rápida	Bebidas alcohólicas
PECHO TIESO	Comida rápida	Bebidas alcohólicas Bebidas alcohólicas
LA CUEVA BAR	Asadero	Bebidas alcohólicas
MOCHOS BAR	Bar	
EL GATO KARAOKE	Bar, villas Bar, karaoke, discoteca	

Fuente: Información de campo

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

b. GESTION DEL TALENTO HUMANO

i. Determinación Del talento humano

Para el funcionamiento del Restaurante se ha determinado la necesidad de los siguientes puestos de trabajo:

1. GERENTE ADMINISTRADOR
2. CAJERO CONTADOR
3. CAPITAN DE MESEROS
4. MESEROS
5. CHEF
6. AYUDANTE DE COCINA
7. POSILLERO

ii. Descripción de puestos de trabajo y Perfil de los trabajadores

## 1. GERENTE

Cuadro No 66: Descripción de puesto

### **Entre sus principales funciones son:**

Planificar, coordinar, dirigir y controlar el restaurante y las funciones de cada uno de los empleados; además, será el responsable en la toma de decisiones en la misma. Es la persona encargada de planear las diferentes estrategias que se ejecutarán.

#### **1.1 Perfil del Gerente:**

- Conocimientos en administración de Empresas Hoteleras.
- Capacidad de hacer frente a la competencia.
- Proactivo, con espíritu de lucha, visionario, capaz de enfrentar nuevos retos y facilidad de interpretación ante situaciones.
- Iniciativa estratégica impulsora, que permita el desarrollo de nuevos proyectos sin tabúes ni miedos a nuevos mercados que penetrar.
- Capaz de detectar donde se encuentran las oportunidades y fortalezas del restaurante y crear estrategias que mantengan las mismas y minimicen las debilidades

#### **1.2 Funciones del Gerente**

- Control del personal.
- Elaboración de horarios de trabajo
- Control de la entrada y salida del personal.
- Promoción y presentación de promociones para el establecimiento.
- Coordinación de campañas de publicad.
- Selección de proveedores.
- Realización de las compras para obtener siempre productos de mejor calidad para el establecimiento.
- Será responsable del pago a proveedores.
- Responsable del manejo correcto de la contabilidad y registros de ventas diarias.
- Presentación de reportes periódicos.
- Impulsar el trabajo en equipo.
- Control de la limpieza del establecimiento.
- Resolución oportuna de las quejas de clientes.
- Promoción del desarrollo de nuevos proyectos.
- Coordinación de charlas de capacitación y motivación para el personal

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## 2. CAJERO CONTADOR

Cuadro No 67: Descripción de puesto

### **Se encargará de las siguientes funciones:**

- Elaboración de las facturas correspondientes al consumo realizado por los clientes.
- Cobrar de los valores facturados a los clientes y en caso lo amerite dar los “vuelto” o cambios a los mismos.
- Conciliación de la caja al final del día, en base de las facturas emitidas.
- Depósitos y conciliación en el banco de forma diaria;
- Realización de pagos de impuestos y nómina de empleados, cada mes;
- Elaboración del diario general y balance u presentarlos a la gerencia.
- Manejo tributario total empresarial.

### **2.1 Perfil del Cajero Contador**

- Conocimientos de programas computacionales: Word y Excel, además de software de contabilidad.
- Conocimientos de tributación y pago de impuestos
- Manejo página del SRI.
- Conocimiento de Contabilidad

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### 3. CAPITAN DEMESEROS

Cuadro No 68: Descripción de puesto

**El capitán de meseros estará encargado de:**

- Revisión del montaje de la mesas, la decoración del restaurante.
- Revisión de las técnicas que utilizan los meseros al dar el servicio al cliente.
- Recepción y ubicación a los clientes.
- Supervisión y control del personal de servicio.
- Apoyo al personal de servicio en horas pico.
- Realización de los horarios de trabajo de los meseros.
- Desarrollo de un servicio óptimo para satisfacer a los clientes.
- Control de la calidad de los alimentos y bebidas del local.

**3.1 Perfil del Capitán del Servicio**

- Edad: 25 años en adelante.
- Proactivo y con vocación de servicio al cliente.
- Experiencia: mínima dos años en funciones similares.

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.



## 4. MESEROS

Cuadro No 69: Descripción de puesto

Se encargarán de prestar eficiente y oportunamente el servicio de en el área de servicios del restaurante, de acuerdo con los estándares establecido para su labor y anticipándose a las necesidades del cliente para su completa satisfacción.

### 4.1 Funciones del mesero

- control de la limpieza del área de servicio del restaurante
- Atención a los clientes.
- Sugerir las diferentes opciones de la carta.
- Recepción de los pedidos.
- Entrega de la cuenta.
- Recepción de sugerencias y quejas de los clientes.
- Conocimiento cabal de la estructura organizacional de la empresa.
- Retiro de la vajilla.
- Información al cliente de nuestros productos y servicios.
- Demostración de amabilidad y cordialidad ante el cliente.
- Proactivo y con vocación de servicio al cliente
- Edad: de 18 años en adelante.

### 4.2 Perfil del mesero:

- Experiencia: mínimo 1 año.
- Buena presencia.
- Estudios en Gastronomía o afines
- Conocimiento del idioma inglés.
- Ser proactivo, creativo.
- Facilidad de expresión.
- Trabajar bajo presión
- Actitud de servicio.
- Buenas relaciones interpersonales e iniciativa.

Fuente: Información de campo

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## 5. CHEF EJECUTIVO

Cuadro No 70: Descripción de puesto

**El Chef realizará lo siguiente:**

- Planificación, organización, dirección y control de los procesos de cocina.
- Adquisición proveedores de alimentos y bebidas
- Realización de las compras
- Supervisión constante de las secciones de la cocina
- Realización de programas de capacitación constante.
- Creación de la carta de menús del establecimiento.
- Control del costo de alimentos y bebidas
- Realización de ingeniería de menús periódicamente.
- Elaboración, costeo y estandarización de las recetas del restaurante.
- Organización la personal de cocina y sus secciones.
- Elaboración de los horarios de trabajo
- Listado de las requisiciones de alimentos para cada día.
  
- Apoyo constante al personal de cocina.
- Control de los estándares calidad de los alimentos.
- Elaboración de los platos, menús, hoja de costos para cada recta.
- Pedidos de materias primas e insumos para elaborar los platos.
- Supervisión de los tiempos establecidos en la preparación de los alimentos



### **5.1 Perfil del Chef:**

- Edad: de 25 años en adelante.
- Experiencia: mínimo 2 años.
- Buena presencia.
- Estudios en Gastronomía.
- Conocimiento del idioma inglés.
- Proactivo, creativo.
- Facilidad de expresión.
- Trabajo bajo presión
- Actitud de servicio.
- Buenas relaciones interpersonales e iniciativa.

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G

## **6. AYUDANTE DE COCINA:**

Cuadro No 71: Descripción de puesto

Es la persona encargada de la preparación de alimentos y tiene coordinación con el Chef sobre la preparación de platos, limpieza del área y demás funciones que se detallan a continuación.

### **6.1 Funciones del ayudante de cocina**

- Apoyo en la preparación de los diferentes platos.
- Limpieza perfecta del área de cocina, y demás utensilios que se utilicen.
- Realización de la preparación del mise en place.
- Apoyo en las tareas de Bodega.
- Almacena los sobrantes.
- Mantiene muy buena comunicación y coordinación con el área de servicio.

### **6.2 Perfil del Ayudante Cocina**

- Edad: de 19 años en adelante.
- Experiencia: mínimo 1 año.
- Buena presencia.
- Estudios en Gastronomía.
- Acoplarse a un trabajo bajo presión.

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G

## 7. STEWARD

Cuadro No 72: Descripción de puesto

<p><b>EI STEWARD estará encargado de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenimiento de la cocina limpia.</li> <li>• Lavado y desinfección de la batería de cocina y el menaje de comedor.</li> <li>• Pulir y abastecer de platos al personal de servicio.</li> <li>• Abastecer de utensilios limpios a la cocina.</li> <li>• Mantener los equipos de cocina limpios.</li> </ul> <p><b>7.1 Perfil del STEWARD</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Edad: de 18 años en adelante.</li> <li>• Experiencia: no se requiere para el puesto</li> <li>• Buena presencia.</li> <li>• Estudios: secundarios</li> <li>• Acoplarse a un trabajo bajo presión</li> </ul>
---

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G

### iii. Costes salariales

Cuadro No 73: Rol De Pagos

CARGO	# TRAB	SUELDOS INDIVID		SUEL-MEN	SUEL AÑO	XIII	XIV	F RESER	VACACIO	A.PAT 12,15%	TOTAL PROVI AÑO
GEREN-A&B	1	800	800	800	9600	800,00	264,00	800,00	400,00	1166,40	3430,40
CAPITAN DE MESEROS	1	400	400	400	4800	400,00	264,00	400,00	200,00	583,20	1847,20
MESEROS	3	200	600	600	7200	600,00	264,00	600,00	300,00	874,80	2638,80
CHEF EJECUTIVO	1	700	700	700	8400	700,00	264,00	700,00	350,00	1020,60	3034,60
AYUDANTE DE COCINA	3	300	900	900	10800	900,00	264,00	900,00	450,00	1312,20	3826,20
STEWARD	1	270	270	270	3240	270,00	264,00	270,00	135,00	393,66	1332,66
<b>TOTAL</b>				<b>3670</b>	<b>44040</b>	<b>3670,00</b>	<b>1584,00</b>	<b>3670,00</b>	<b>1835,00</b>	<b>5350,86</b>	<b>16109,86</b>

CARGO AUXILIAR	NUMERO DE TRABAJADORES	SUELDOS INDIVID	SUEL-MEN	SUEL AÑO
CAJERO CONTADOR	1			800

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

#### iv. Organización de la Empresa

Es la forma en que se dispone y asigna el trabajo entre el personal de la empresa, para alcanzar los objetivos propuestos por la misma empresa.

Debemos explicar cómo está organizada la empresa en su totalidad, de acuerdo con las diferentes áreas de trabajo.

Presentando el diagrama de la organización de empresa, a fin de ilustrar las relaciones existentes entre las áreas de trabajo y el personal.

#### v. Programa Operativo

##### 1. Convocatoria

Aquí se expondrá los parámetros que deben cumplir cada uno de los puestos y los aspirantes.

##### 2. Recolección de solicitudes de empleo

Se recolectan las hojas de vida de los aspirantes a los diferentes puestos.

##### 3. Primera selección.

Según parámetros evaluativos se selecciona la primera fase de miembros aspirantes a los puestos de trabajo.

##### 4. Evaluación práctica y teórica

##### 5. Segunda selección

Va de acuerdo a los puntajes obtenidos en las evaluaciones hechas anteriormente para cada puesto de trabajo.

##### 6. Entrevista de trabajo

Se la hará con la presencia de la junta de accionistas para cargos ejecutivos y administrativos, mientras que para los cargos operativos las hará el Chef Ejecutivo.

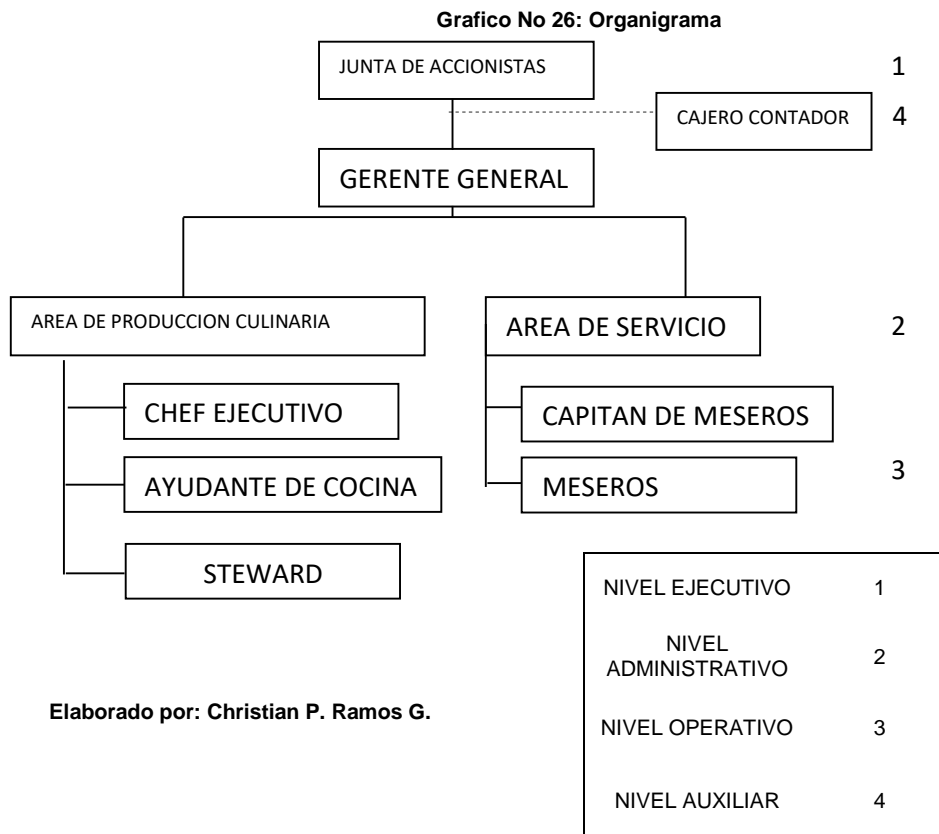
7. Inducción general

Se presenta al nuevo elemento al personal en general de la empresa para que vaya conociendo a sus camaradas de trabajo.

8. Inducción específica.

Se procede a familiarizar al nuevo miembro del equipo con las funciones que deberá hacer y el equipo de trabajo en su departamento. De una manera más óptima y objetiva.

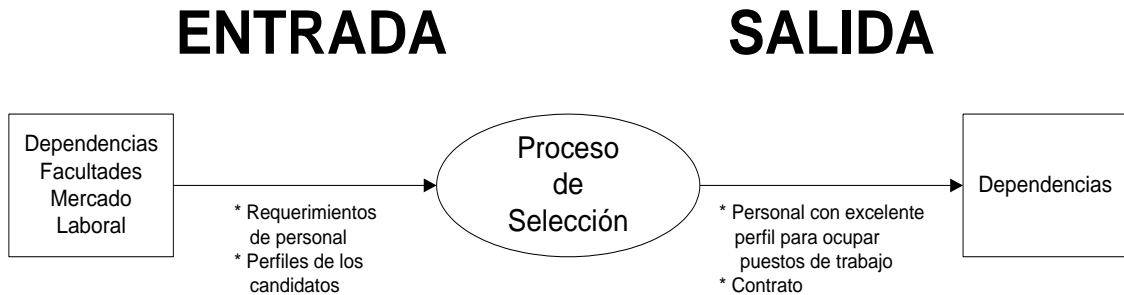
vi. Organigrama empresarial





vii. Selección y Contratación del talento humano

Grafico No 27: Manual de Procedimientos



Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## 1. Procedimientos de Provisión de Personas

Este subsistema de Gestión del Talento Humano en el restaurante, se conforma por: Reclutamiento y Selección de Personal. Estos procedimientos se detallan a continuación:

### a. Procedimiento de Reclutamiento de Personal

Se llama reclutamiento al “proceso de identificar e interesar a candidatos capacitados para llenar las vacantes. El proceso de reclutamiento se inicia con la búsqueda y termina cuando se reciben las solicitudes de empleo. Se obtiene así un conjunto de solicitantes, del cual saldrán posteriormente los nuevos empleados”.

Vale la pena decir que, “reclutar” no significa la selección directa del colaborador como tal. “Se pueden reclutar cincuenta, pero sólo se seleccionará uno”. Seleccionar no es más que lograr captar el individuo indicado para el puesto indicado en el momento indicado. Las descripciones de puesto, constituirán un instrumento esencial para los reclutadores; ya que proporcionarán la información básica sobre las funciones y responsabilidades que incluya cada vacante.

Todos los cargos vacantes o que se crearen en el restaurante serán llenados mediante concursos, con el propósito de que los puestos sean cubiertos por personal idóneo.

Los reclutadores deberán considerar el entorno en que habrán de moverse. Los elementos más importantes que influyen en el entorno son:

- Disponibilidad interna y externa de recursos humanos.
- Políticas
- Planes de recursos humanos
- Prácticas de reclutamiento
- Requerimientos del puesto



**DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**SOLICITUD DE EMPLEO**

El Restaurante EL Luterano está sujeto a la igualdad de oportunidades, no discrimina en sus contrataciones ni en los términos y condiciones de empleo, a causa de la raza, el credo, color, género, edad, religión u origen natural de un individuo.

**Solicitud #:** \_\_\_\_\_

**Fecha de la Solicitud:**

**Puesto que se solicita:**

**INFORMACIÓN PERSONAL**

Apellido Paterno		Apellido Materno		Nombres
Fecha de Nacimiento		Lugar	Domicilio	
Teléfono domicilio		Teléfono celular		CI:

**ESTUDIOS**

NIVEL	INSTITUCIÓN	TÍTULO	AÑO DE GRADUACIÓN	RECONOCIMIENTOS OBTENIDOS (ACADÉMICOS, DEPORTIVOS, CULTURALES, OTROS)
Primario				
Bachillerato				
Técnico – Tecnológico				
Superior				
Postgrado				

**COMPETENCIAS RELATIVAS AL PUESTO DE TRABAJO**

- 
- 
- 
-

<b>EXPERIENCIA</b>				
Sírvese enumerar sus empleos anteriores desde el más reciente. Si tiene menos de 2 lugares de empleo, ponga al menos dos referencias personales para contactarnos con ellos.				
FECHAS	INSTITUCIÓN	PUESTO OCUPADO	LISTA DE OBLIGACIONES BÁSICAS	SUPERIOR # TELÉFONO

**SOLICITUD DE EMPLEO**

**Reverso**

**VARIOS**

¿Existe alguna información adicional relativa a sus antecedentes laborales y personales que sea necesario que conozcamos?		
¿Alguna vez ha sido acusado de un delito?		
SI ( )	NO ( )	En caso afirmativo por favor indique:

**POR FAVOR LEA ESTA DECLARACIÓN CUIDADOSAMENTE**

Por medio del presente confirmo que la información que ha proporcionado en la Solicitud de empleo es fiel y completa. Entiendo que toda falsificación u omisión será fundamento para mi despido inmediato. Autorizo una investigación a fondo respecto a la solicitud en cuanto a la forma general de mi carácter, antecedentes de empleo y de estudios y antecedentes penales, como fuere requerido. Entiendo que esta investigación puede incluir y por medio de la presente autorizo la liberación de documentos y entrevistas personas con terceros, así como empleadores anteriores, miembros de mi familia, socios de empresas, fuentes financieras, amigos, vecinos, o terceros que conozca. Además entiendo que tengo derecho a presentar una solicitud por escrito, dentro de un plazo de tiempo razonable, para una revelación plena y completa de la naturaleza y alcance de la investigación.

En caso de ser contratado, acepto que mi empleo y mi remuneración. Entiendo que la única persona autorizada para celebrar mi posible contrato o para rescindirlo es el Gerente.

He leído y confirmo como propias las declaraciones anteriores.

FIRMA

FECHA

**Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

Es de observarse que dentro del formato de Solicitud de Empleo, se evaluará los aspectos cualitativos personales de cada uno de los aspirantes, de tal manera

que se minimicen las subjetividades para la calificación de una persona como idóneo para continuar en el proceso de reclutamiento y selección.

#### **a. Elaboración de las Bases del Concurso**

En este punto se considerarán los siguientes factores de selección: educación, experiencia, pruebas (de conocimiento, aptitudes y destrezas) y la entrevista personal.

Los cuatro factores mencionados serán calificados sobre un total de 100 puntos, que dependiendo del puesto se distribuirán en orden de importancia.

Creemos conveniente que una calificación de 70 puntos puede servir para considerar a un candidato como idóneo (representa el 70% de la calificación). Una explicación más detallada de la ponderación se hará en el punto *Legislación*, mientras, nos limitamos a explicar la conceptualización de cada factor tomado en cuenta para la selección de personal:

#### **b. EDUCACIÓN:**

Es considerada como un término genérico que indica el grado de conocimientos intelectuales adquiridos por parte de un individuo, tales como: teóricos, técnicos, científicos, humanísticos y culturales que se requieren en cada persona como bienes culturales, entre estos se ubica el manejo de herramientas como características personales consideradas valiosas entre la sociedad.

#### **c. EDUCACIÓN MÍNIMA:**

Se refiere a contar con un título o grado en determinada especialidad, considerados como estrictamente necesarios para acceder al puesto de trabajo.

**d. EDUCACIÓN ADICIONAL:**

Comprende cursos, conferencias, seminarios recibidos como complemento a la educación mínima recibida por el individuo. Son relacionados con su especialidad.

**e. EXPERIENCIA:**

Se le considera como los conocimientos y la formación práctica concebidos en términos de tiempo para su adquisición.

**f. EXPERIENCIA MÍNIMA:**

Se refiere a la habilidad y prácticas desarrolladas por el candidato en actividades parecidas a las que se requieren desarrollar en el puesto motivo del concurso.

**g. EXPERIENCIA ADICIONAL:**

Se refiere a los conocimientos y prácticas obtenidas por el aspirante en la realización de algún trabajo que guarde cierta relación con el puesto motivo de concurso.

- Puede ser:

1. *Experiencia Adicional Tipo A*: Se recogerá en este ítem aplicaciones de conocimientos afines a los requeridos expresamente por el puesto de trabajo.
2. *Experiencia Adicional Tipo B*: Recogerá la aplicación de conocimientos en funciones similares a las que se requieren para el puesto de trabajo.
3. *Experiencia Adicional Tipo C*: Es aquella obtenida por el aspirante en cualquier función o puesto de trabajo y que se enmarquen en las políticas de motivación y crecimiento personal que promueve el restaurante.

## **2. DETERMINACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES**

### **a. PRUEBAS (TEST):**

Son procedimientos sistemáticos para ejemplificar el comportamiento humano. Hay que considerarlos como herramientas para ayudar a tomar decisiones mejores de las que se podrían tomar sin ellos. Las críticas se refieren más a la aplicación inapropiada de buenos test que a la deficiente calidad de éstos.

Las pruebas a las que se sometan los candidatos permitirán evaluar lo que se conoce como “teoría triple de la inteligencia”:

- *Académica*→fluidez numérica y verbal;
- *Práctica*→necesaria para desenvolverse de forma adecuada en la vida diaria;
- *Creativa*→capacidad de producir trabajos novedosos y adecuados.

### **b. PRUEBAS DE CONOCIMIENTO**

Desde luego el famoso coeficiente intelectual es un concepto dinámico que permite expresar “la rapidez” del desarrollo. El coeficiente de inteligencia va a calcularse a partir de la comparación de resultados de un sujeto con los individuos que pertenecen al mismo grupo (de edad, de nivel de formación). Son procedimientos sistemáticos para ejemplificar el comportamiento humano.

***c. ENTREVISTA PLANEADA:***

Consistirá en un encuentro personal, el aspirante que ha llegado hasta este nivel del proceso. Se utilizará una guía de preguntas previamente estructuradas para conocer del aspirante rasgos de su personalidad y agilidad mental para la posible solución de problemas inherentes al cargo.

A continuación presentamos varios formatos útiles para el desarrollo de las entrevistas personales, siempre tomando en cuenta que la estructura de preguntas variará según el puesto para el que se está reclutando:



Cuadro No 75: Ponderación de Factores para puesto de trabajo



ETAPA	FACTOR	SUBFACTOR	FORMA DE MEDICIÓN	PUNTAJE MÁXIMO DEL FACTOR	PUNTAJE MÍNIMO DE APROBACIÓN	
ETAPA I: EVALUACIÓN CURRICULAR	Educación	Mínima	16	30	35	
		Adicional	14			
	Experiencia	Mínima	6	20		
		Adicional	A			7
			B			4
C	3					
ETAPA II: PRUEBAS	Test	Conocimientos	10	40	28	
		Aptitudes	10			
		Destrezas	20			
ETAPA III: ENTREVISTA PERSONAL	Entrevista	Agilidad mental	4	10	7	
		Personalidad	6			
<b>Totales</b>				<b>100</b>		
<b>Puntaje mínimo para ser considerado como candidato idóneo</b>					<b>70</b>	

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### 3. Convocatoria

Un ejemplo de cómo se estructurarán las convocatorias para acceder a un puesto de trabajo es el siguiente:



#### DEPARTAMENTO DE GESTION DEL TALENTO HUMANO

#### CONVOCATORIA

El restaurante “**El Luterano**” solicita una persona para integrarse al Departamento de Alimentos y Bebidas sección producción en calidad de

#### (PUESTO DE TRABAJO)

Que reunirá los siguientes requisitos:

#### REQUISITOS:

#### NATURALEZA DEL PUESTO:

Los documentos personales se entregan en las oficinas del Departamento De Gestión Del Talento Humano ubicados en la ciudad de Riobamba Avenida 10 De Agosto Y García Moreno hasta las 18:00 pm del día xx del presente mes y año

#### **d. Normativa general**

Para cada puesto y obviamente según el nivel jerárquico al que pertenezca, se elaborará la legislación que regirá el concurso para llenar una vacante.

El Consejo de Administración de El restaurante, consciente de la responsabilidad que le merece el sistema de gestión del talento humano que aquí colabora, dispone el siguiente Reglamento para Reclutamiento y Selección de Personal:

**Cuadro No 76: Cronograma de actividades para el reclutamiento y selección**

	ACTIVIDAD	TIEMPO																					
		Semana 1					Semana 2					Semana 3					Semana 4					Semana 5	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1	Publicación de convocatoria en medios de comunicación	X	X	X																			
2	Recepción de documentos			X	X	X	X	X															
3	Calificación de méritos							X	X	X													
4	Cita a pruebas al personal cuya documentación fue calificada idónea por méritos									X	X												
5	Recepción de pruebas de conocimiento											X	X										
7	Recepción de pruebas de destrezas												X	X									
8	Tabulación, Análisis e interpretación de resultados de las pruebas.														X	X							
9	Publicación de resultados de las pruebas																	X					
10	Cita a entrevista planeada																		X				
11	Realización de entrevistas																			X			
12	Comunicación telefónica o personal de resultados de entrevistas																				X		
13	Elaboración de informe final del concurso para revisión de Gerencia																					X	

**Fuente: Información de campo**  
**Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

Cuadro No 77: Hoja de Resultados

## HOJA DE RESULTADOS

Puesto:.....

Fecha:

Comité de Reclutamiento:.....

Ing.....

Ing. ....

Asistente:.....

APELLIDOS Y NOMBRES	ETAPA											TOTAL	OBSERV.
	EVALUACIÓN CURRICULAR						PRUEBAS			ENTREVISTA			
	EDUCACIÓN		EXPERIENCIA				TEST			ENTREVISTA PERSONAL			
	MINIMA	ADICIONAL	MINIMA	ADIC. A	ADIC. B	ADIC. C	CONOC.	APTITUDES	DESTREZAS	AGILIDAD MENTAL	PERSONALIDAD		
<i>/A: No aprueba para la siguiente etapa del proceso</i>													

Fuente: Información de campo

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### e. Costos del reclutamiento

Cuadro No 78: Gastos de Organización

REQUISITOS	MEDIOS	RECURSOS MATERIALES	COSTOS
Reclutar	Prensa, radio	publicaciones	40.00
selección	personal	Hojas y esferos	50.00
encuesta	test	hojas	20.00
Inducción interna	personal		20.00
		<b>TOTAL</b>	<b>130.00</b>

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Cuadro No 79: Activos Fijos Administración

Equipos de oficina	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
teléfono	2	45,00	90,00
TV 32 pulgadas	2	400,00	800,00
equipo de sonido	1	200,00	200,00
caja registradora	1	450,00	450,00
TOTAL			1.540,00

equipos de computación	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
computadora Pentium IV Corel dúo			
impresora canon IP 1000			
escritorio de computador			
cobertores			
parlantes			
TOTAL			1.200,00

Fuente: Información de campo  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## **e. ASPECTOS ECONOMICOS FINANCIEROS**

### **i. Objetivos empresariales**

#### **1. Corto plazo**

- Incrementar los ingresos por ventas el primer año; reduciendo costos de producción y gastos operacionales.

#### **2. Mediano plazo**

- Aumentar los ingresos anuales con un promedio de inflación según el Banco Central del 6.27% a partir del segundo año.
- Cancelación del préstamo financiero en el lapso de tres años.

#### **3. Largo plazo**

- Ampliar el margen de utilidades netas del establecimiento con un margen de incremento desde el primer año de un 200% para el último año.



#### 4. Creación de valor

##### i. Activos Fijos

Cuadro No 80: Activos Fijos

<i>Activos Fijos</i>		
<b>ACTIVOS ÁREA ADMINISTRACIÓN</b>		
<i>Equipos De Oficina</i>	1.540,00	
<i>Equipos De Computación</i>	1.200,00	
<i>Total Activos Fijos Área Administrativa</i>		2.740,00
<b>ACTIVOS ÁREA PRODUCCIÓN</b>		
<i>Vehículo</i>	2.500,00	
<i>Equipo De Cocina</i>	17.315,00	
<i>Utensilios De Cocina</i>	976,95	
<i>Muebles Y Enceres Cocina</i>	1.200,00	
<i>Menaje De Comedor</i>	1.634,00	
<i>Cubertería De Comedor</i>	356,40	
<i>Mantelería</i>	638,75	
<i>Accesorios Para Decoración</i>	470,00	
<i>Total Activos Fijos Área Producción</i>		25.091,10
<b>ACTIVOS ÁREA VENTAS Y SERVICIO</b>		
<i>Muebles Y Enceres De Oficina</i>	1.585,00	
<i>Total Activos Fijos Área Ventas Y Servicio</i>		1.585,00
<b>Total</b>		29.416,10
<b>Imprevistos 5%</b>		1.470,81
<b>Total Activos Fijos</b>		30.886,91

Fuente: Información recopilada Estudio Técnico  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## ii. Depreciaciones

**Cuadro No 81: Depreciaciones**

<b>ACTIVO FIJO</b>	<b>VALOR</b>	<b>PORCENTAJE</b>	<b>AÑOS</b>	<b>1</b>
equipo de cocina	17.315,00	10%	10	1.731,50
utensilios de cocina	976,95	10%	10	97,70
equipos de oficina	1.540,00	10%	10	154,00
muebles y enceres cocina	1.200,00	10%	10	120,00
menaje de comedor	1.634,00	10%	10	163,40
cutbertería de comedor	356,40	10%	10	35,64
mantelería	638,75	10%	10	63,88
muebles y enceres de oficina	1.585,00	10%	10	158,50
accesorios para decoración	470,00	10%	10	47,00
equipos de computación	1.200,00	33%	3	399,96
vehículo	2.500,00	20%	5	500,00
			<b>TOTAL</b>	<b>3.471,57</b>

Fuente: Información recopilada Estudio Técnico  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## iii. Gastos Diferidos

**Cuadro No 82: Gastos Diferidos**

	Anual
-	
Gastos De Investigación Y Desarrollo	250
Gastos De Constitución	310
Gastos De Organización	130
Gastos De Instalación	200
<b>TOTAL GASTOS DIFERIDOS</b>	<b>890</b>

Fuente: Información recopilada de los Estudios Anteriores  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## iv. Amortización

**Cuadro No 83: Amortización**

	Anual
Gastos De Investigación Y Desarrollo	250
Gastos De Constitución	310
Gastos De Organización	130
Gastos De Instalación	200
Total Gastos Diferidos	890
<b>AMORTIZACION 5 AÑOS</b>	<b>178</b>

Fuente: Información contable  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

v. Cálculos Préstamo

Cuadro No 84: Tabla de Intereses a Pagar

NO	CAPITAL/PRESTAMO	INTERESES 11% ANUAL	CAPITAL PAGADO	DIVIDENDOS	
				CUOTAS PAGO	SALDO
1	10.000,00	91,67	277,78	369,44	9.722,22
2	9.722,22	89,12	277,78	366,90	9.444,44
3	9.444,44	86,57	277,78	364,35	9.166,66
4	9.166,66	84,03	277,78	361,81	8.888,88
5	8.888,88	81,48	277,78	359,26	8.611,10
6	8.611,10	78,94	277,78	356,72	8.333,32
7	8.333,32	76,39	277,78	354,17	8.055,54
8	8.055,54	73,84	277,78	351,62	7.777,76
9	7.777,76	71,30	277,78	349,08	7.499,98
10	7.499,98	68,75	277,78	346,53	7.222,20
11	7.222,20	66,20	277,78	343,98	6.944,42
12	6.944,42	63,66	277,78	341,44	6.666,64
13	6.666,64	61,11	277,78	338,89	6.388,86
14	6.388,86	58,56	277,78	336,34	6.111,08
15	6.111,08	56,02	277,78	333,80	5.833,30
16	5.833,30	53,47	277,78	331,25	5.555,52
17	5.555,52	50,93	277,78	328,71	5.277,74
18	5.277,74	48,38	277,78	326,16	4.999,96
19	4.999,96	45,83	277,78	323,61	4.722,18
20	4.722,18	43,29	277,78	321,07	4.444,40
21	4.444,40	40,74	277,78	318,52	4.166,62
22	4.166,62	38,19	277,78	315,97	3.888,84
23	3.888,84	35,65	277,78	313,43	3.611,06
24	3.611,06	33,10	277,78	310,88	3.333,28
25	3.333,28	30,56	277,78	308,34	3.055,50
26	3.055,50	28,01	277,78	305,79	2.777,72
27	2.777,72	25,46	277,78	303,24	2.499,94
28	2.499,94	22,92	277,78	300,70	2.222,16
29	2.222,16	20,37	277,78	298,15	1.944,38
30	1.944,38	17,82	277,78	295,60	1.666,60
31	1.666,60	15,28	277,78	293,06	1.388,82
32	1.388,82	12,73	277,78	290,51	1.111,04
33	1.111,04	10,18	277,78	287,96	833,26
34	833,26	7,64	277,78	285,42	555,48
35	555,48	5,09	277,78	282,87	277,70
36	277,70	2,55	277,78	280,33	(0,08)
		1.695,82	10.000,08	11.695,90	

Fuente: Información del Banco Nacional de Fomento  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Entidad Financiera:** Banco Nacional de Fomento Chimborazo

**Total capital:** \$ 10.000,00

**Tasa de interés:** 11% anual

**Plazo del préstamo:** 3 AÑOS

**Total interés:** \$ 1.695,82

ii. Estructura del Balance

1. Balance General

Cuadro No 85: Balance General

<b>BALANCE GENERAL</b>			
<b>ACTIVO</b>		<b>PASIVO</b>	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVO CORRIENTE	
CAPITAL DE TRABAJO	18.707,58	PRESTAMO BANCARIO	10.000,00
ACTIVO FIJO	30.886,91	INTERES BANCARIO	1.695,82
ACTIVO DIFERIDO	890,00		
		TOTAL PASIVO	<u>11.695,82</u>
		CAPITAL	
		PATRIMONIO	38.788,67
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b><u>50.484,49</u></b>	<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>	<b><u>50.484,49</u></b>

Fuente: Información del Estudio Financiero  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## 2. Estado De Perdidas Y Ganancias

**Cuadro No 86: Estado de Pérdidas y Ganancias**

Estado de Pérdidas y Ganancias  
 "EL LUTERANO" La cueva del Sabor  
 Año 1

<b>Ingresos</b>	<b>1</b>
Ingresos Por Ventas	210.240,00
Costos De Producción	74.830,32
Ingresos Brutos Netos	135.409,68
<b>Egresos</b>	
Gastos Operacionales	
Gastos De Ventas	305,85
Gastos Administrativos	13.030,40
Gastos Financieros	565,27
<b>Total Egresos</b>	13.901,52
<b>Utilidad Antes De Impuestos</b>	121.508,16
<b>15% Participación Trabajadores</b>	18.226,22
<b>Utilidad Antes Impuesto A La Renta</b>	103.281,94
<b>25% Impuesto A La Renta</b>	25.820,48
<b>Utilidad Del Ejercicio</b>	77.461,45

Fuente: Información Estudio Financiero  
 Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Cuadro No 87: Estado de Pérdidas y Ganancias proyectado para 5 años**

Estado de Pérdidas y Ganancias  
 "EL LUTERANO" La cueva del Sabor

	1	2	3	4	5
<b>Ingresos</b>					
Ingresos Por Ventas	210.240,00	223.422,05	237.430,61	252.317,51	268.137,82
Costos De Producción	74.830,32	79.522,18	84.508,22	89.806,89	95.437,78
Ingresos Brutos Netos	135.409,68	302.944,23	321.938,83	342.124,40	363.575,60
<b>Egresos</b>					
Gastos Operacionales					
Gastos De Ventas	305,85	336,44	370,08	407,09	447,79
Gastos Administrativos	13.030,40	13.847,41	14.715,64	15.638,31	16.618,83
Gastos Financieros	565,27	565,27	565,27	-	-
<b>Total Egresos</b>	13.901,52	14.749,11	15.650,99	16.045,40	17.066,63
<b>Utilidad Antes De Impuestos</b>	121.508,16	288.195,12	306.287,85	326.079,00	346.508,97
<b>15% Participación Trabajadores</b>	18.226,22	43.229,27	45.943,18	48.911,85	51.976,35
<b>Utilidad Antes Impuesto A La Renta</b>	103.281,94	244.965,85	260.344,67	277.167,15	294.532,63
<b>25% Impuesto A La Renta</b>	25.820,48	61.241,46	65.086,17	69.291,79	73.633,16
<b>Utilidad Del Ejercicio</b>	77.461,45	183.724,39	195.258,50	207.875,36	220.899,47

Fuente: Información Estudio Financiero proyectado con un incremento del 6.27% según inflación anual  
 Banco Central del Ecuador Agosto 2013  
 Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### 3. Capital De Trabajo

**Cuadro No 88: Capital de Trabajo**

CAPITAL DE TRABAJO  
 “EL LUTERANO” La cueva del Sabor  
 Año 1

	MENSUAL	ANUAL
<b>Materia Prima Directa</b>	470,00	5.640,00
<b>Mano De Obra Directa</b>		
Sueldos	1.500,00	18.000,00
Beneficios Sociales	437,50	5.250,00
Aporte Patronal 12,15%	182,25	2.187,00
<b>Costos Indirectos De Fabricación</b>		
<b>Materia Prima Indirecta</b>	40,42	485,00
<b>Mano de Obra Indirecta</b>		
Sueldos	2.170,00	26.040,00
Beneficios Sociales	540,08	6.481,00
Aporte Patronal 12,15%	263,66	3.163,86
Mantenimiento	12,75	153,00
Servicios Básicos	55,00	660,00
Combustible	22,50	270,00
Depreciaciones	229,93	2.759,11
Amortizaciones	14,83	178,00
Subtotal Capital de Trabajo	5.938,91	71.266,97
Imprevistos 5 %	296,95	3.563,35
Total Capital de Trabajo	6.235,86	74.830,32
		<b>18.707,58</b>

Fuente: Información recopilada Estudio Técnico, Talento Humano, Financiero, se tomó el dato mensual y se lo multiplico por tres meses para incorporarlo en el Balance General.  
 Elaborado por: Christian P. Ramos G.

#### 4. Cuenta De Resultados

**Cuadro No 89: Gastos de Ventas**

GASTOS DE VENTAS	
	anual
PUBLICIDAD	290
DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS	15,85
<b>TOTAL GASTOS DE VENTAS</b>	<b>305,85</b>

**Fuente: Información del Estudio de Estrategias de Marketing  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

**Cuadro No 90: Gastos Administrativos**

GASTOS ADMINISTRATIVOS	
Sueldos Y Salarios	9.600,00
Beneficios Sociales	3.430,40
Depreciación Activos Fijos	13030,4
<b>TOTAL GASTOS DE VENTAS</b>	<b>13.030,40</b>

**Fuente: Información del Estudio de Talento Humano  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

**Cuadro No 91: Gastos Financieros**

GASTOS FINANCIEROS		año 1	año 2	año 3	total
interés	1.695,82	565,27	565,27	565,27	1.695,81
					-
<b>TOTAL GASTOS FINANCIEROS</b>	<b>1.695,82</b>	<b>565,27</b>	<b>565,27</b>	<b>565,27</b>	<b>1.695,81</b>

**Fuente: Información del Estudio Financiero  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.**



**Cuadro No 92: Ingresos por Ventas**

INGRESOS							
	DIA	MES	AÑO	PRECIO DEL PLATO UNITARIO	DIA	MES	AÑO
2014	40,00	1.200,00	14.400,00	14,60	584,00	17.520,00	210.240,00
2015	42,51	1.275,24	15.302,88	14,60	620,62	18.618,50	223.422,05
2016	45,17	1.355,20	16.262,37	14,60	659,53	19.785,88	237.430,61
2017	48,01	1.440,17	17.282,02	14,60	700,88	21.026,46	252.317,51
2018	51,02	1.530,47	18.365,60	14,60	744,83	22.344,82	268.137,82

Fuente: Información Estudio Técnico con un incremento del 6.27% según inflación anual Banco Central del Ecuador; el precio calculado por el promedio de consumo de un cliente por entrada, plato principal, bebida y postre según la carta \$ 14.60

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## 5. Costes de Capital Medio Ponderado

**Cuadro No 93: Financiamiento del Proyecto**

Inversión Total	DOLARES	PORCENTAJE
	50.484,49	100%
Préstamo	11.695,82	23%
Accionistas	38.788,67	77%
TOTAL	50.484,49	100%

Fuente: Información recopilada Estudio Financiero  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## 6. Ratios Económicos

### i. RAZONES DE LIQUIDEZ

Activo Corriente	50.484,49		
-----	=	-----	= 4,32
Pasivo Corriente	11.695,82		

Este ratio nos indica que por cada dólar que se tenga que pagar a corto plazo, existe 4,32 dólares para sustentarlo

## ii. RAZONES DE SOLVENCIA

### 1. ROTACIÓN DEL ACTIVO FIJO

Ingresos totales	210.240,00		
-----	=	-----	= 6,8067
Activos fijos	30.886,91		

El activo fijo ha rotado 7 veces, esto quiere decir que existe una eficacia en el manejo de los bienes del restaurante.

### 2. RAZÓN DE ENDEUDAMIENTO

Pasivo total	11.695,82		
-----	*100 =	-----	= 30,15%
Patrimonio	38.788,67		

Señala que el 30,15% del Patrimonio está comprometido en el Pasivo Total, éste indicador va disminuyendo en el proyecto según se va cancelando el crédito bancario.

### 3. RAZÓN VECES DE INTERÉS GANADO

$$\frac{\text{Utilidad Antes de Impuestos } 121.508,16}{\text{Intereses Crédito Bancario } 1.695,82} = 71,65$$

El valor de razón veces de intereses ganado indica que el proyecto dispone un respaldo para el primer año de 71,65 dólares por cada dólar que se deberá pagar por intereses. Es decir tiene una amplia solvencia que avala la solidez que tiene este proyecto para ser sujeto de crédito.

### 4. RELACION BENEFICIO COSTO

Cuadro No 94: Relación Beneficio/ Costo

AÑOS	INGRESOS	COSTOS	(1+i) <sup>n</sup> INGRESOS ACTUALIZADOS	EGRESOS ACTUALIZADOS
1	210.240,00	60.078,51	191.127,27	54.616,83
2	231.264,00	60.078,51	191.127,27	49.651,66
3	252.288,00	60.078,51	189.547,71	45.137,87
4	273.312,00	60.078,51	186.675,77	41.034,43
5	294.336,00	60.078,51	182.759,50	37.304,03
	1.261.440,00	300.392,55	941.237,53	227.744,82

Fuente: Información Estudio Financiero Ventas Proyectadas; relación B/C Actualizado es con un (i) del 10% de incremento de los costos Fijos y Variables  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**∑ INGRESOS**

**Rb/C** = -----

**∑ EGRESOS**

1.261.440,00

**Rb/C** = ----- = 4,20

300.392,55

**∑ INGRESOS**

**Rb/C ACTUALIZADO** = -----

**∑ EGRESOS**

941.237,53

**Rb/CACTUALIZADO** = ----- = 4.13

227.744,82

Señala que por cada dólar vendido, hay \$ 3.20 dólares para cubrir deudas y erogaciones, por lo tanto el proyecto prueba su aceptabilidad y rentabilidad.

## 7. Ratios Financieros

**Inversión inicial:**50.484,49

**Préstamo:**11.695,82

### 7.1 FLUJO NETO DEL EFECTIVO

Cuadro No 95: Flujo Neto del Efectivo

AÑOS	UTILIDAD NETA	DEPRECIACIONES	AMORTIZACIONES	COSTOS DE PRESTAMO	VALOR DE SALVAMENTO	FLUJO NETO DEL EFECTIVO
0	50.484,49					
1	77.461,45	3.471,57	178,00	2.339,16	-	78.771,86
2	183.724,39	3.471,57	178,00	2.339,16	-	185.034,80
3	195.258,50	3.471,57	178,00	2.339,16	-	196.568,91
4	207.875,36	3.071,61	178,00	2.339,16	-	208.785,81
5	220.899,47	3.071,61	178,00	2.339,16	5.370,00	227.179,92

Fuente: Información Estudio Financiero  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

**Horizonte de promedio:** 5 años

**Inflación anual según banco central del Ecuador:** 6.27

**Si=** mayor tasa de interés que paga los bancos sobre la inversión  
(9.5% anual)

**F=**inflación promedio

### 7.2 TMR sobre la inversión

$$TMR=SI+ F +SI*F$$

$$TMR=0.095+0.0627+ 0.0958* 0.0627$$

$$TMR= 0,16370666$$

### **7.3 TMR sobre el préstamo**

Si= (11% anual)

F=6.27

TMR=SI+ F +SI\*F

TMR=0,11+0,0627+ 0,11\* 0,0627

**TMR= 0,1795**

**Cuadro No 96: TMAR**

TMAR				
INVERSION TOTAL	DOLARES	PORCENTAJE	TMAR	PONDERACION
	50.484,49	100%		
PRESTAMO	11.695,82	23%	0,18	0,04170088
ACCIONISTAS	38.788,67	77%	0,16	0,12293255
TOTAL	50.484,49	100%		0,16463343

**Fuente: Información Estudio Financiero**  
**Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

En un capital de 50.484,49 dólares, el promedio es de 0,1646 es el rendimiento mínimo que deberá ganar la empresa por tanto el proyecto paga los demás valores a los accionistas y al banco

**Cuadro No 97: VAN préstamo**

FLUJO NETO DEL EFECTIVO	11%	22%
	50.484,49	50.484,49
78.771,86	70.965,64	64.567,10
185.034,80	150.178,39	124.317,92
196.568,91	143.729,49	108.251,85
208.785,81	137.533,68	94.245,73
227.179,92	134.820,22	84.056,40
	586.742,94	424.954,51

**Fuente: Información Estudio Financiero**  
**Elaborado por: Christian P. Ramos G.**

Cuadro No 98: VAN 1 sobre la inversión y Van 2 sobre el TMAR

FLUJO NETO DEL EFECTIVO	9,50%	18%
	50.484,49	50.484,49
78.771,86	71.937,77	66.755,81
185.034,80	154.321,05	132.889,11
196.568,91	149.717,47	119.637,91
208.785,81	145.226,04	107.689,40
227.179,92	144.310,97	99.302,44
	615.028,81	475.790,18

Fuente: Información Estudio Financiero  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### 7.4 Tasa Interna de Retorno (TIR)

$$TIR = tim + (TIM - tim) * (\sum Van Tim / (\sum Van Tim - \sum Van TIM))$$

$$TIR = 0.095 + (0.18 - 0.095) * (615.028,81 / (615.028,81 - 475.790,18))$$

$$TIR = 0,47$$

Cuadro 99: VAN TIR

FLUJO NETO DEL EFECTIVO	47%
	50.484,49
78.771,86	53.586,30
185.034,80	85.628,58
196.568,91	61.881,78
208.785,81	44.712,78
227.179,92	33.096,59
	228.421,54

Fuente: Información Estudio Financiero  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### Análisis:

	47%	28%	9,50%
0	228.421,54	475.790,18	615.028,81

El porcentaje del VAN TIR es mucho menor a los demás porcentajes; por lo tanto el proyecto es viable.

## 8. Ratios Operativos

### 8.1 COSTOS FIJOS

Cuadro 100: COSTOS FIJOS

COSTOS FIJOS	
AÑO 1	
SUELDOS TRABAJADORES	44.040,00
ARRIENDO LOCAL	600,00
DEPRECIACION Y AMORTIZACIONES ACTIVOS FIJOS	178,00
AMORTIZACION CREDITO BANCARIO	7.662,51
TOTAL	52.480,51

Fuente: Información recopilada Estudio Financiero  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### 8.2 COSTOS VARIABLES

Cuadro 101: COSTOS VARIABLES

COSTOS VARIABLES	
PRODUCCION	
SERVICIOS BASICOS	660,00
MATERIA PRIMA INDIRECTA	485,00
COMBUSTIBLE	270,00
COSTOS DE PRODUCCION	5.640,00
ELABORACION CARTA	100,00
MANTENIMIENTO	153,00
PUBLICIDAD Y PROMOCION	290,00
TOTAL	7.598,00

Fuente: Información recopilada Estudios Anteriores  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### 8.3 COSTOS TOTALES

Cuadro 102: COSTOS TOTALES

COSTOS TOTALES	
DETALLE	
COSTOS FIJOS	52.480,51
COSTOS VARIABLES	7.598,00
TOTAL COSTOS	60.078,51

Fuente: Información Cuadros Costos Fijos y Variables  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.



## 8.4 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio en una empresa es igual al nivel de ventas que ésta deba realizar para no obtener ni pérdidas ni ganancias. En el nivel de punto de equilibrio las ventas de la empresa solo alcanzan a cubrir los costos totales con cero pérdidas y cero utilidad.

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{Ventas}}$$

$$PE = \frac{52.480,51}{1 - \frac{7.598,00}{210.240,00}}$$

$$PE = 54.440,36$$

**PUNTO DE EQUILIBRIO ANUAL: \$ 54.440,36**

**Cuadro 103: Punto de Equilibrio en Dólares**

	PUNTO DE EQUILIBRIO MENSUAL	PUNTO DE EQUILIBRIO SEMANAL	PUNTO DE EQUILIBRIO DIARIO
54.440,36	4.536,70	1.134,17	162,02

Fuente: Información punto de equilibrio mensual, semanal y anual  
Elaborado por: Christian P. Ramos G.

### 8.5 PUNTO EQUILIBRIO POR NÚMERO DE CLIENTES (PEC)

Para determinar el número de clientes que se debe atender para encontrar el punto de equilibrio, se requiere dividir el punto equilibrio anual en dólares por el consumo promedio de cada cliente:

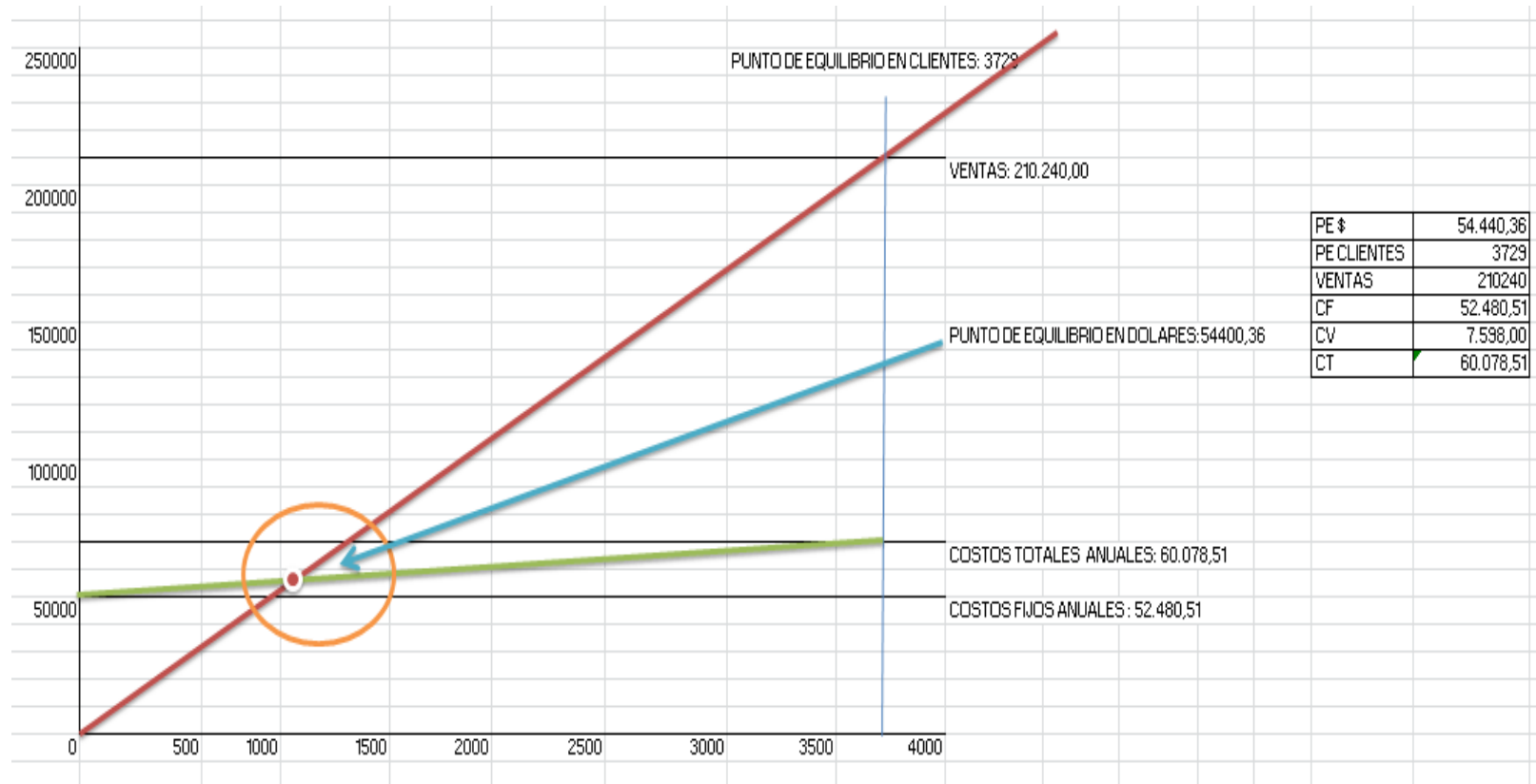
$$\begin{aligned}
 & \text{Punto Equilibrio en dólares} \\
 \text{PEC} = & \text{-----} \\
 & \text{Consumo Promedio Persona} \\
 & \qquad \qquad \qquad 54.440,36 \\
 \text{PEC} = & \text{-----} \\
 & \qquad \qquad \qquad 14.60 \\
 \text{PEC} = & \quad 3.728,79
 \end{aligned}$$

**Cuadro 104: Punto de Equilibrio en clientes**

	PUNTO DE EQUILIBRIO MENSUAL	PUNTO DE EQUILIBRIO SEMANAL	PUNTO DE EQUILIBRIO DIARIO
3.728,79	311	78	11

Fuente: Información punto de equilibrio mensual, semanal y anual  
 Elaborado por: Christian P. Ramos G.

Grafico No 28 : Punto de equilibrio



Elaborado por: Christian Ramos G.

## 9. Viabilidad Financiera

### 9.1 RAZONES DE RENTABILIDAD

#### 9.1.1 MARGEN UTILIDAD BRUTA

$$\begin{aligned} & \text{Utilidad Bruta} \\ = & \frac{\text{-----}}{\text{Ventas}} * 100 \\ & 135.409,68 \\ = & \frac{\text{-----}}{210.240,00} * 100 \\ = & 64,41\% \end{aligned}$$

Se obtiene un rendimiento de 64 centavos por cada dólar vendido.

#### 9.1.2 MARGEN UTILIDAD NETA

$$\begin{aligned} & \text{Utilidad Neta} \\ = & \frac{\text{-----}}{\text{Ventas}} * 100 \\ & 77.461,45 \\ = & \frac{\text{-----}}{210.240,00} * 100 \\ = & 36,84\% \end{aligned}$$

Se obtiene un rendimiento de 37 centavos por cada dólar vendido.

## f. ASPECTOS AMBIENTALES

En la comunidad empresarial existe un creciente interés en la inspección previa de las prácticas orientadas a la determinación de objetivos productivos, en especial en lo que se refiere a la eliminación de residuos y al uso de la energía. El término **auditoría ambiental** se aplica a la regulación voluntaria de las prácticas empresariales en función de valores predeterminados de su impacto ambiental

### 1. Impacto Ambiental del Proyecto: **CARACTERÍSTICAS DEL ESTUDIO DEL IMPACTO AMBIENTAL**

- i. Toma en cuenta las medidas preventivas para evitar daños.
- ii. Realiza un estudio sobre las probabilidades de ocurrencia, es decir estar preparado por si llegara a ocurrir.
- iii. El Rigor Científico, es decir tener conocimiento del funcionamiento del ecosistema para contrarrestar con tecnología necesaria. Conocer el sector la ubicación donde se va a desarrollar el proyecto ya que modificará de alguna manera el ambiente natural y artificial.
- iv. Es necesario conocer o tener información precisa acerca de los riesgos y desarrollar contingencia dentro del estudio.
- v. El área debe estar adaptada a condiciones atmosféricas, topográficas, y climáticas.
- vi. Los programas de Gestión Ambiental constituyen un aval para exportar y acceder a créditos internacionales.

## 2. INDICADORES DE IMPACTOS AMBIENTALES DEL RESTAURANTE

### EL LUTERANO

Cuadro No 105 : impacto ambiental

INDICADORES DE IMPACTO AMBIENTAL	CAUSALES	INDICADORES DE RESPUESTA O CONTINGENCIA
<b>a) ATMÓSFERA</b>		
<b>Contaminación del aire</b>	Uso de insecticidas y desinfectantes	Reemplazar con productos que protegen el ambiente, la capa de ozono
<b>b) RESIDUOS</b>		
<b>Producción de desechos y residuos</b>	Residuos esparcidos	Reciclar en base a la clasificación de colores y reutilizar envases y otros materiales
<b>d) AGUAS SERVIDAS</b>		
<b>Contaminación de ríos</b>	Normas de construcción en tuberías sanitarias	Tratamiento adecuado de aguas servidas; no mandar por cañerías restos orgánicos de los platos

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Christian P. Ramos G.

## **viii. Acciones Remediales**

### **1. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS (RECICLAJE POR COLORES)**

El restaurante “El Luterano” realizará un reciclaje en base a colores, de acuerdo con la normativa exigida.

### **2. MATERIA ORGÁNICA**

Estos residuos en un restaurante corresponden a los restos de la comida, es decir los desperdicios como también material biodegradable como el papel sanitario, etc. Estos desechos se colocaran en un tarro de basura con una funda de color **negra** para diferenciarse de otros tipos de desechos.

### **3. PAPEL CARTÓN**

Este tipo de residuos lo integran las cajas de varios productos elaborados en base a papel tales como: periódicos, revistas, cuadernos, etc. A estos, se los agrupará en una funda de color verde para que de igual manera, se diferencie de los otros residuos.

#### **4. VIDRIO Y METAL**

Lo integran las botellas de jugos, cervezas, salsa de tomate, mayonesa, gaseosas, vasos rotos, latas de conservas etc. Los cuáles serán depositados en una funda de color rojo para su reciclaje.

#### **5. PLÁSTICO**

Lo integran las botellas o envases, tetrapak de jugos o leche, las depositarán en una funda amarilla.



## **XI. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

### **CHIMBORAZO GUAMOTE (ATRACTIVOS TURÍSTICOS)**

<http://www.viajandox.com>

2013.08-12 <sup>(1)</sup>

### **ESTUDIO DE MERCADO**

[http://es.wikipedia.org/wiki/Estudio\\_de\\_mercado](http://es.wikipedia.org/wiki/Estudio_de_mercado)

2013.08-12 <sup>(2)</sup>

### **ESTUDIO FINANCIERO**

<http://www.mitecnologico.com/Main/EstudioFinanciero>

2013.08-12 <sup>(3)</sup>

### **GOURMET**

<http://definicion.de/gourmet/>

2013.08-12 <sup>(4)</sup>

### **GUAMOTE**

<http://es.wikipedia.org>

2013.08-12 <sup>(5)</sup>

### **GASTRONOMÍA (ECUADOR)**

<http://es.wikipedia.org>

2013.08-12 <sup>(6)</sup>

### **GASTRONOMÍA (PRODUCTOS)**

<http://www.msigroup.com.ar>

2013.08-12 <sup>(7)</sup>

### **LUTERANO-RESTAURANTE**

<http://digvas.blogspot.com>

2013.08-12 <sup>(8)</sup>

## X. ANEXOS

### Anexo No 1: Encuesta aplicada en el Estudio de Mercado

Escuela Superior Politécnica de Chimborazo  
Facultad de Salud Pública  
Escuela de Gastronomía

#### ENCUESTA

*Objetivo: Determinar la factibilidad de un restaurante gourmet de comida típica en el Cantón Guamote, Provincia del Chimborazo, 2013*

<b>Sexo:</b> Masculino...	Femenino....		
<b>Edad:</b>	18-25 .....		
	25-30 .....		
	30-40 .....		
	40-80 .....		
<b>Estado civil:</b> Soltero.....	Casado.....		
<b>Nivel de Educación:</b>	Primaria .....		
	Secundaria .....		
	Superior .....		
	Ninguna .....		
<b>Nivel de ingresos al mes:</b>	200 - 300 dólares .....		
	300 - 400 dólares .....		
	Mas de400 dólares .....		
<b>Ocupación:</b>	Empleado publico .....		
	Empleado privado .....		
	Negocio propio .....		
	Estudiante .....		
	Hogar .....		
	Desocupación .....		

	Cuy al horno	
	Otros platillos especificquelos	

- Usted prefiere comer la comida típica cuando visita el Cantón Guamote?  
Si..... No.....
- Por qué usted consume comida típica ? (valore de 1-5 siendo 1 la más importante )
 

Precio	
Sabor	
Presentación	
Tradición	
Valor nutritivo	
OTROS .. CUAL	
- ¿Con qué frecuencia consume usted comida típica del Ecuador
 

Diario	
Semanal	
Mensual	
Paseos	
Ocasional	
Por fiestas	
- ¿Qué plato típico es el que más consume?
 

Fritada	
Yaguarlocro	
Seco de chivo	
Seco de gallina	
Ceviche de camarón	
Encebollado	
Menestra de lenteja con chuleta	
Locro de cuy	
- Cuál es el último precio que ha pagado por un plato típico.
- Con qué bebida acompañaría por lo general un plato típico Ecuatoriano
 

Jugos de fruta	
Chicha	
Gaseosa	
Cerveza	
Coctel	
Vino	
Otros	
- En compañía de quién se sirve la comida típica del Ecuador?
 

Sólo	
Conyugue	
Familia	
Amigos	
otros	
- Le gustaría que se implemente un restaurante de comida típica Gourmet en el Cantón Guamote?  
Si..... No.....
- ¿Cuál sería el horario de atención que usted preferiría del Restaurante?
 

7:00 am – 2:00 pm	
10:00am – 5:00 pm	
- Qué medio de comunicación usted prefiere?
 

Medio de comunicación	Cual?
Radio	
Televisión	
Prensa escrita	
Redes sociales	
- Qué tipo de servicio le gustaría que brinde este establecimiento (valore de 1-5 siendo 1 la más importante)?
 

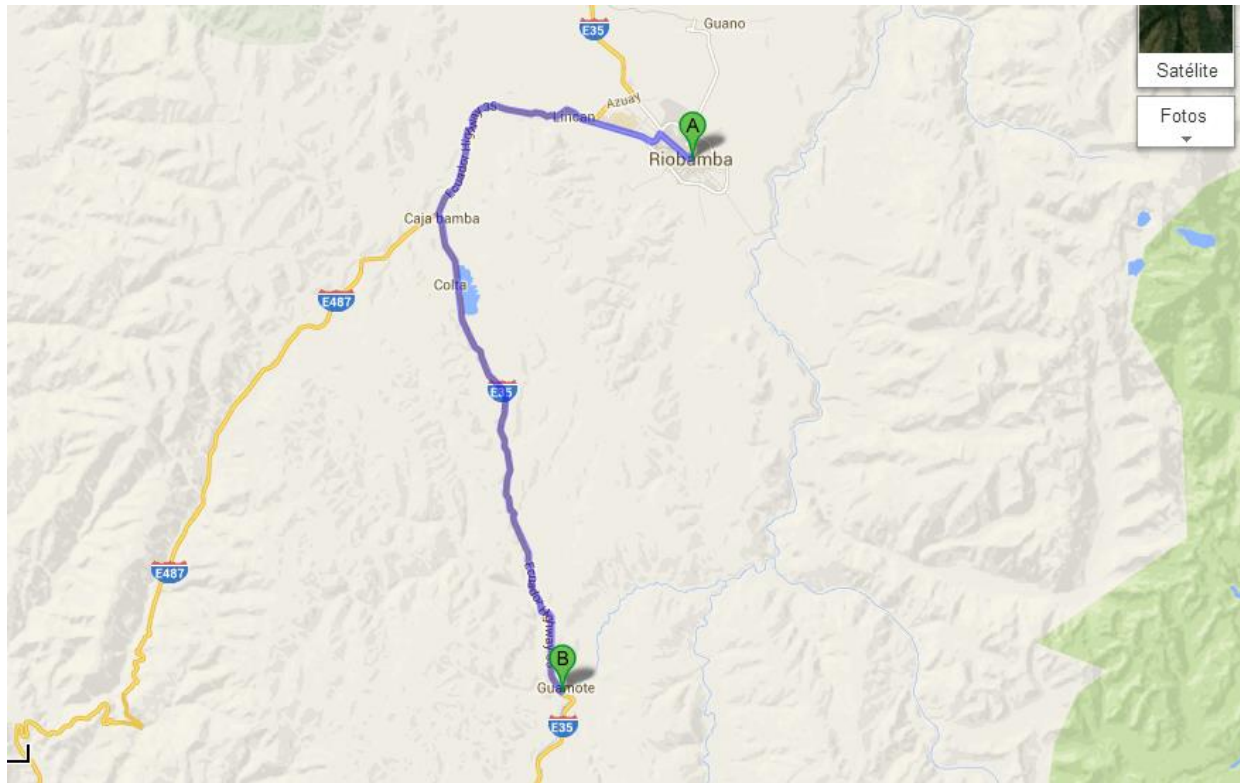
Zona de juegos infantil	
Coctelería y vinos	
Parqueadero	
Baños diferenciados	
Zona VIP (very important people)	
Terrasa	
- Qué tipo de decoración usted prefiere en un restaurante?(valore de 1-4 siendo 1 la más importante )?
 

MODERNA	
ANTIGUA	
TAURINA	
DEPORTIVA (FUTBOL)	

***¡Gracias por su colaboración!***

## Anexo No 2: Ubicación del Cantón Guamote y Localización del Local

Ruta de Viaje de Riobamba a Guamote



Mapa de ubicación calles A. Montalvo y J Dávalos (esq)



### **Anexo No 3: Aspecto Legal**

Las leyes establecen que la capacidad jurídica de las personas naturales se adquiere con el nacimiento y se pierde con la muerte, esta facultad para realizar actos de comercio aquellas personas que son mayores de edad (18 años cumplidos).

Por consiguiente se puede manifestar que cualquier persona natural que legalmente pueda obligarse a contraer responsabilidades (a excepción de los menores de edad, personas discapacitadas mentalmente, entre otros.)y tener derechos pueden libremente establecerse como empresario, es decir crear su empresa cumpliendo adicionalmente las disposiciones emanadas en el código de Comercio.

La persona natural tiene mas libertad para hacer negocios en vista que no tiene que cumplir con otras obligaciones de las personas jurídicas, por ser el propio dueño y el jefe, el mismo decide hasta donde debe o puede comprometerse a realizar su actividad económica, además de que tiene ciertas ventajas en el campo fiscal.

Sin embargo es importante señalar que cuando una persona natural se obliga, puede comprometer incluso el patrimonio familiar, en razón de que no existe un mínimo o un máximo para adquirir obligaciones.

La persona jurídica es una persona ficticia, capaz de ejercer derechos y contraer obligaciones civiles, y de ser representada judicialmente y extrajudicialmente.

El mismo cuerpo legal expresa que una sociedad o compañía es un contrato en que dos o mas personas estipulan poner algo en común, con el fin de dividir entre si los beneficios que de ello provenga. Esta sociedad forma una persona jurídica, distinta de los socios individualmente considerados.

### **Clases de Sociedades y compañías previstas por las leyes Ecuatorianas.**

#### **Compañía de nombre colectivo:**

La compañía de nombre colectivo se contrae entre dos o más personas que hacen el comercio bajo una razón social, esta es la fórmula enunciativa de los nombres de todos los socios, o de alguno de ellos, con la agregación de palabras “ y compañía”.

El extracto deberá tener

- El nombre o nacionalidad y domicilio de los socios que la conforman
- La razón social, objetivo o domicilio de la compañía
- El nombre de los socios autorizados para obrar, administrar y firmar por ella:
- Las suma de los aportes entregados, o por entregarse para la construcción de la compañía; y
- El tiempo de duración de esta

### **La Compañía en comandita simple y dividida por acciones:**

Existe bajo una razón social y se contrae entre uno o varios socios solidarios e ilimitadamente responsables y uno u otros, simples suministradores de fondos, llamados socios comanditarios, cuya responsabilidad se limita al monto de sus aportes.

Este tipo de compañía se constituirá en la misma forma y con las mismas solemnidades señaladas para la compañía en nombre colectiva. En cuanto al capital, el socio comanditario no puede llevar en vía de aporte a la compañía su capacidad, crédito o industria.

### **La Compañía de Responsabilidades limitadas:**

Es la que se contrae entre tres o más personas que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales.

La escritura pública de formación de la compañía de responsabilidad limitada será aprobada por el Superintendente de Compañías, el que ordena la publicación, por una sola vez, de un extracto de la escritura, conferido por la Superintendencia, en uno de los periódicos de mayor circulación en el domicilio de la compañía y dispondrá la inscripción de ella en el registro mercantil.

La escritura de constitución será otorgada por todos los socios, por sí o por medio de apoderamiento. En la escritura se expresará:

- Los nombres, apellidos y estado civil de los socios, si fueran personas naturales o la denominación objetiva o razón social, si fueran personas jurídicas, y en ambos casos, la nacionalidad y domicilio

- La denominación objetiva o razón social de la compañía
- La duración de la compañía
- El domicilio de la compañía
- El aporte del capital social con la expresión del número de participantes en que estuviere dividido y el valor nominal de las mismas.
- La indicación de las participaciones que cada socio suscriba y pague enumerado o en especie, el valor atribuido a estas y la parte del capital no pagado, la forma y plazo para integrarlo;
- La forma en que se organiza la administración y la fiscalización de la compañía y la indicación de los funcionarios que tengan la representación legal.
- La forma de deliberar y tomar resoluciones en la junta general de socios, el modo de convocatoria y constituirlos.
- Demás pactos lícitos y condiciones especiales que los socios juzguen conveniente establecer, siempre que no se opongan a lo dispuesto en cada ley.

### **La Compañía Anónima:**

El estado, las municipalidades, los Consejos Provinciales y las personas jurídicas de derecho público o las personas jurídicas semipúblicas, podrán participar conjuntamente con el capital privado, en el capital y la gestión de esta compañía.



Existen otros tipos de organizaciones empresariales, que son las sociedades de hecho y los empresarios unipersonales o individuales; estos dos tipos de empresas están registradas por el Código Civil y no por el código de Comercio.

Se puede decir que una sociedad de hecho es la que no constituye no puede subsistir bajo ninguna de las formas regulares de las señaladas anteriormente, por omisión de los requisitos propios de cada una de esas formas o de las solemnidades que le son comunes a ellas.

El empresario unipersonal o individual; debe cumplir dos requisitos formales para el ejercicio de su actividad que son; poseer la matrícula de comercio y la afiliación a la respectiva Cámara de Producción que corresponda al giro de su negocio.

## **Trámites y requisitos para establecer una empresa según la Legislación Ecuatoriana**

### **Patente municipal**

Para la obtención, quienes ejerzan actividades económicas se deben inscribir en el registro de la Jefatura Municipal de Rentas y cancelar el impuesto de patente anual para la inscripción y de patente mensual, para el ejercicio, cuya cuantía esta determinada en proporción a la naturaleza, volumen y ubicación de negocio.

### **Registro único de contribuyentes**

La Ley de Registro único de contribuyentes, establece que todas las personas naturales o jurídicas, antes sin personería jurídica, nacionales o extranjeras, que inicien actividades económicas en el Apis, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes y derechos que generen u obtengan ganancias,

beneficios, remuneraciones, honorarios u otras rentas sujetas a tributación, están obligadas a inscribirse, por una sola vez en el SRI.

### **Aspectos medioambientales (ordenanzas municipales)**

Las municipalidades han expedido ordenanzas para la prevención y control de la contaminación producida por las descargas líquidas industriales y las emisiones a la atmósfera, en vista de lo que la contaminación ambiental estaba tomando características de peligrosidad para la salud y bienestar de los habitantes.

### **Propiedad intelectual**

La propiedad intelectual permite obtener derechos de exclusividad sobre algunos conceptos que pueden parecer abstracto, como los diseños, nombres o invenciones; derechos tales que brindan a sus titulares la exclusividad al uso y explotación que estos contemplan, los mismos que se encuentran sujetos a condiciones para su obtención y conservación

### **Registro sanitario**

Implica que los productos ofrecidos por las empresas cuenten con la debida aprobación de la autoridad competente, en este caso el ministerio de Salud, garantizando su uso o consumo en condiciones que no afecten la salud e integridad de sus consumidores.

Los alimentos procesados o aditivos, medicamentos en general, productos naturales procesados, drogas, insumos o dispositivos médicos, productos médicos naturales y homeopáticos, cosméticos, productos higiénicos o

perfumes, y plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, fabricados en el país o e el extranjero, deberán contar con el registro Sanitario para su producción, almacenamiento, comercialización y consumo

### **Registro de marca**

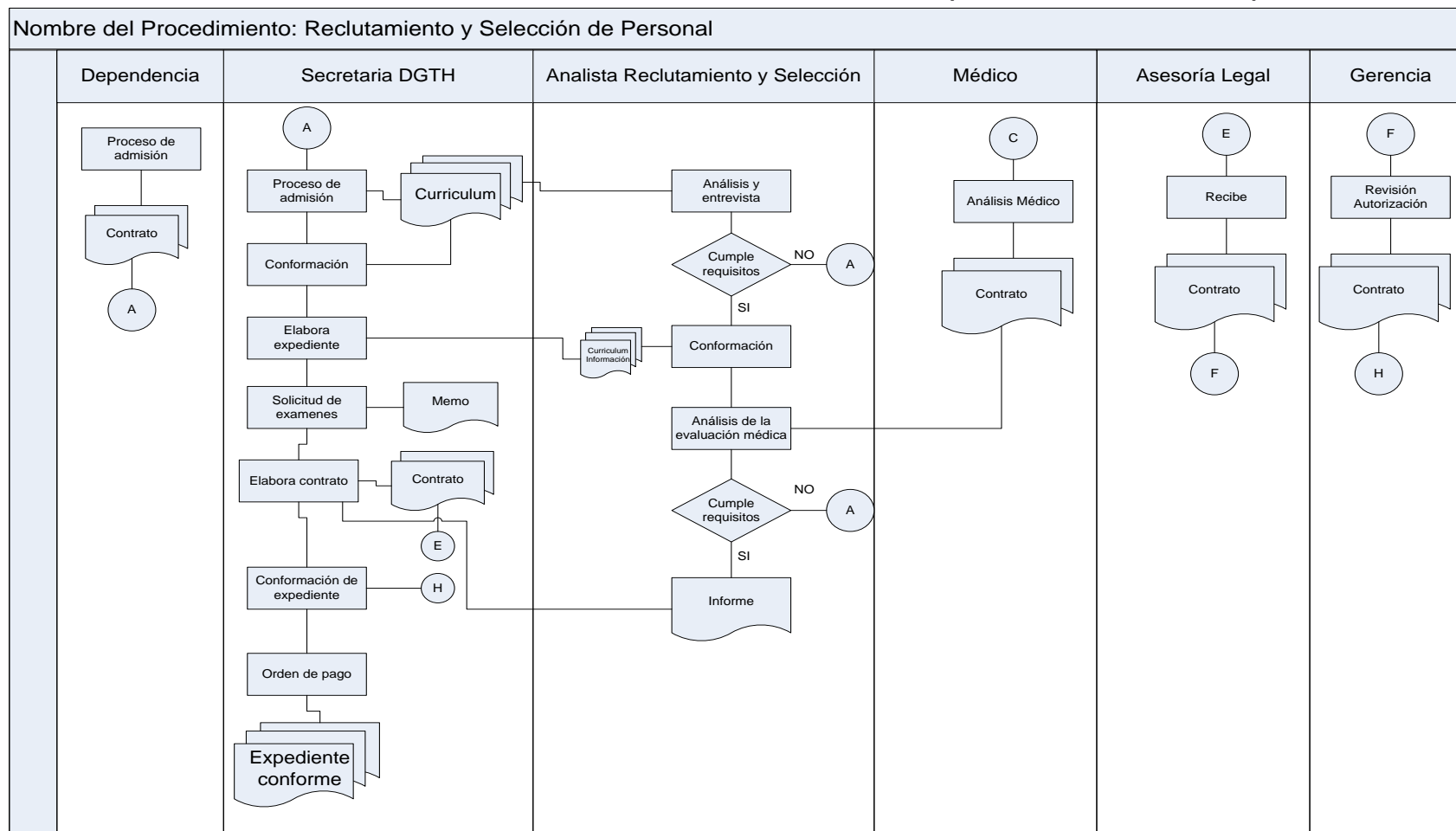
Se entenderá por marca cualquier signo que sirva para distinguir productos o servicios en el mercado, los productos o servicios comercializados por una persona de los productos o servicios idénticos o similares de otra persona.

Confiere a su titular el derecho de actuar contra cualquier tercero que lo utilice sin su consentimiento y en especial realice, con relación a productos y servicios idénticos o similares para los cuales haya sido registrada la marca.

### **Registro de patente**

La ley de propiedad intelectual establece que se otorgara para toda invención, sea de productos o de procedimientos, en todos los campos de la tecnología, siempre que sea nueva, tenga nivel inventivo y sea susceptible de aplicación industrial. Confiere a su titular una protección de 20 años improrrogables, además el derecho exclusivo de explotar su invento y a impedir que cualquier tercero que no cuente con su consentimiento, es decir, que es un titulo de propiedad conferido al inventor.

### Anexo No 4 : DEPARTAMENTO DE GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO (DIAGRAMA DE FLUJO)



## RECEPCIÓN DEL PERSONAL

<b>Responsable</b>	<b>Paso</b>	<b>Acción</b>
Gerente administrador	1	Envía cronograma de actividades del Programa de Inducción y comunica a los responsables de cada acción.
	2	Envía a los Jefes de Departamento y/o sección lista de los nuevos colaboradores de su área que asistirán a la charla de Inducción.
	3	Contacta al nuevo colaborador y lo cita para la fecha, hora y lugar.
	4	Recibe al nuevo colaborador y le facilita los formularios de ingreso para su llenado.
	5	Dirige al colaborador al sitio donde se dictará la Inducción General del restaurante y le indica su lugar en el salón.
	6	Inicia la presentación entre los participantes y realiza la dinámica de grupo.
	7	Informa la finalidad del proceso de Inducción.
	8	Entrega el Manual de Inducción, el folleto de Contrato de Trabajo y el folleto de Servicio al Cliente.
	9	De no realizarse la Inducción General del restaurante en el momento del ingreso, se traslada al colaborador a su puesto de trabajo.

El Dpto. de Gestión del Talento Humano es responsable de brindar al recién llegado información precisa acerca de los siguientes aspectos:

- Historia y evolución de El restaurante, su estado actual, objetivos, organigrama estructural y posicionamiento en el mercado de intermediación financiera.
- Puesto de trabajo que va a ocupar, características, funciones, relaciones con otros puestos, medios de trabajo que se utilizan, expectativas de desarrollo, salario (se hará entrega de una copia de la descripción del puesto).
- Reglamentos, códigos e instrucciones existentes.

Se recomienda, cuando existan las condiciones, aprovechar la ocasión para entregar al nuevo trabajador algún artículo que estimule su identificación con El restaurante Esta acción cuesta muy poco y genera mucho.

*“EL ESPIRITU DE LA INDUCCION DEBE SER DE CELEBRACIÓN”*

Presentación de Normas de Convivencia Interna

### **NORMAS DE CONVIVENCIA INTERNA**

- ***Apariencia personal:*** Debe estar a tono con la institución que representamos. Para este fin, se entregara un uniforme (la confección corre por cuenta del colaborador, el mismo que el personal femenino vestirá así: Chaqueta tipo chef para el personal de alimentación y para el personal de cocina todos los días con camisa blanca, pantalón negro, zapatos negros,

corbatín negro y delantal negro: el personal administrativo vendrá con terno de cualquier color en el caso caballeros y damas.

- **Asistencia:** Debe cumplir cabalmente con el horario establecido. En caso de no poder asistir a su trabajo, esta inasistencia debe ser notificada a su Superior Inmediato con por lo menos 24 horas de anticipación para solicitar el permiso correspondiente.
- **Confidencialidad:** Debe guardar absoluta confidencialidad de su gestión de trabajo y mantener resguardados todos los documentos, a fin de evitar su extravío y el que personas no autorizadas conozcan su contenido.
- **Calidad de Servicios:** Independientemente del cargo que ocupe y del área de trabajo, la calidad del servicio es de vital importancia. Debe mantener en todo momento buenas relaciones con el personal y el cliente, además, de atender las labores encomendadas con responsabilidad y eficiencia.
- **Relaciones con los Clientes:** El restaurante cree que la integridad en la relación con los clientes es un requisito básico, provechoso y sustentable, este principio rige todos los aspectos en que **El restaurante** trata a sus clientes.
- **Relaciones con los colaboradores:** La relación con nuestros colaboradores tiene como base el respeto a la dignidad de individuo sin discriminación de raza, religión, nacionalidad, color, sexo, edad, ni inclinación sexual, estado civil o familiar o incapacidad no relacionada a la función disponible.
- **Beneficios Socioeconómicos:** Utilidades: **El restaurante** garantiza a sus colaboradores el pago por concepto de utilidades, en base del sueldo devengado durante el año y de las disposiciones vigentes en la legislación

laboral del Ecuador. A los colaboradores que tengan menos de un año en **El restaurante** el pago se les hará proporcionalmente a los meses completos de trabajo del respectivo ejercicio económico. Los colaboradores recibirán este beneficio la primera semana del mes de Abril.

- **Vacaciones:** Los colaboradores disfrutarán de vacaciones remuneradas de la forma siguiente: cuando el empleado cumpla un año de trabajo ininterrumpido, disfrutará de un período de quince (15) días calendario. Los años sucesivos tendrá derecho además de un (1) día adicional remunerado por cada año de servicios, hasta un máximo de treinta (30) días en total, de acuerdo a lo establecido en el Código de Trabajo.
- **Bono Vacacional:** Para el disfrute de las vacaciones los colaboradores reciben además del salario, un bono vacacional equivalente a un sueldo nominal. Hay que recalcar que este es un beneficio propio de **El restaurante**.

### **Inducción Específica**

La inducción específica se aplica a recién llegados y a todos los movimientos internos (transferencias y promociones) El jefe inmediato ejecutará esta inducción mediante las siguientes acciones:

- Presentación entre los colegas
- Mostrar el lugar de trabajo
- Objetivos de trabajo del área, estrategia, etc.
- Ratificación de las funciones del puesto y entrega de medios necesarios.
- Formas de evaluación del desempeño.
- Relaciones personales en lo referido al clima laboral, costumbres, relaciones de jerarquía, etc.



- Diagnóstico de necesidades de Capacitación.
- Métodos y estilos de dirección que se emplean.
- Otros aspectos relevantes del puesto, área o equipo de trabajo.
- Mostrar principales instalaciones de El restaurante

## **Anexo No 5: Historia del Luterano**

En Guamote (Chimborazo, Ecuador, Sudamérica), a pocos kilómetros de la cabecera cantonal, permanece impasible y oculta en lo alto de una montaña, la cueva del misterioso personaje que ha sido inmortalizado en dos de los escudos de las ciudades de Chimborazo.

Llegar a la cueva desde la ciudad de Guamote es cuestión de media hora a lo mucho, siempre y cuando se cuente con un guía. Y por supuesto, con una mediana condición física.

Para llegar a la cueva, tome la senda de la carretera García Moreno y pase el Camal hasta llegar a la intersección de las vías del ferrocarril. Entonces, hay que transitar por el puente Negro, lo cual tiene su grado de riesgo porque a cada paso, los espacios entre durmientes dejan ver el transitar del río. Las piernas parecen jugar su propia partida con las vigas de madera. Después del primer trance, y un pequeño cruce, estamos ante un camino abierto en la montaña de apenas tres metros.

Esta misma tierra habrá sentido hace más de 4 siglos los pasos de un enigmático extranjero de 60 años, que no tenía más compañía que un caballo con el pelaje negro y unos reflejos rojizos que lo mostraban como envuelto en llamas cuando el sol ardía con mayor fuerza.

La cabeza de este hombre, cruzada con espadas, es la que permanece congelada en el tiempo, ahí en el escudo de armas de Riobamba, concedida por el propio Rey de España como premio a la fidelidad de la villa a la religión católica. Y también en el escudo de Guamote, aprobado en mayo de 1947.

## La leyenda

Juan de Velasco y Federico González Suárez cuentan con pequeñas diferencias la leyenda que tiene como protagonista al Luterano. Dice así: Vivía en las cercanías de Guamote un hombre extranjero y hosco que vivía de alquilar su caballo. De vez en cuando se presentaba en la entonces aldea de Riobamba (actual Cicalpa, cantón Colta) a pedir limosna pero no en nombre de Dios como era la costumbre de la época. Apenas decía: - - ¿Habrás un pan? ¿Habrás un real?

Lo peor sucedió durante la misa solemne en honor a San Pedro, patrón del asentamiento. En el momento que el sacerdote levantaba la hostia, el ermitaño de Guamote la arrebató de las manos y la arrojó al suelo. - "Ya veremos si volvéis a consagrar otra vez" - vociferó mientras trataba de herir al cura con un cuchillo.

Ante tal desacato, los caballeros blandieron sus espadas y ajusticiaron al extranjero. Las investigaciones posteriores concluyeron que el individuo era un fanático, un luterano, que pensaba cumplir con un deber de conciencia al profanar el sacramento.

Al enterarse de los hechos, Lope Díez de Armendáriz, Presidente de Quito, ordenó que el cadáver del sacrílego fuese incinerado, lo cual se cumplió. Los historiadores difieren en la fecha del suceso. Para González Suárez, debió ser entre los años 1588 y 1589; para el padre Juan de Velasco, en cambio, el sacrilegio ocurrió en 1620 aproximadamente.

El investigador Miguel A. Alcoser Zavala, en su “Historia de Guamote” acude a las Ordenanzas del Cabildo de la antigua Riobamba (Villa del Villar Don Pardo) donde se habla del escudo de armas y dentro del relato se aporta con el año del suceso:

Primeramente declaramos que esta Villa tiene por armas y orlas la insignia del Santísimo Sacramento y las llaves del señor San Pedro, patrón de ella, por haberles concedido sus vecinos y moradores en el año de mil quinientos setenta y cinco (1575), día del bienaventurado San Pedro cuando el Luterano, que andaba en hábitos de ermitaño y tenía su habitación en los tambos de Guamote, vino a la Iglesia Mayor de esta Villa se cansó de oír misa en ella, y se puso en la última grada, junto al altar mayor, a donde asistió al sermón y Oficios Divinos y al tiempo de elevación del Santísimo Sacramento envistió de repente al sacerdote que celebraba la Misa y con cuchillo en mano y ánimo sacrílego asió de la Hostia consagrada y le arrojó en el suelo y tiró de puñaladas al dicho sacerdote y le matare, si ya entonces no hubieran acudido los vecinos honrados que lo vieron, con espadas desnudas a defenderle, y el Luterano con una silla de sentar que cogió, se defendió con una osadía que obligó a matarlo, sin embargo de que quisieron prenderle vivo para hacer las diligencias convenientes a tan atroz delito, si bien aunque murió de infinitas heridas que le dieron, no salió de ellas ninguna sangre hasta que le sacaron de la dicha iglesia a la plaza mayor, donde estando corrió de dichas heridas cantidades de sangre y el cuerpo maldito se quemó e hizo cenizas. (Artículo primero de las Ordenanzas del Cabildo).

Para entonces ya se había forjado la leyenda y se habían aumentado detalles de carácter sobrenatural. Entre ellos, que el cuerpo del Luterano nunca expidió una

sola gota de sangre dentro del templo, porque no podía mancharse el lugar santo con algún resto del hereje, y que el cuerpo se había convertido en cenizas.

### **La caminata**

La escalada, al propio paso del caminante, permite detenerse de vez en cuando para tomar una fotografía, admirar el paisaje o reconocer algún tipo de planta o flor silvestre.

Luis Segarra, inspector del colegio Velasco Ibarra del cantón Guamote y nuestro guía, demuestra su experticia y se adelanta en unos cuantos metros, hasta que por fin se detiene en lo alto, y sospechamos que la cueva está cerca.

Al llegar vemos la abertura en la peña de roca maciza y por fin estamos en el mismo sitio donde el Luterano habría encontrado refugio.

- En alguna ocasión que subí encontré cirios dispuestos como para algún tipo de ritual- comenta.

La exploración dura poco, porque el agujero de la cueva es pequeño y no nos imaginamos cómo un hombre podía acomodarse en el lugar.

- Se presume que algún tipo de movimiento de tierra cerró el resto de la cueva – explica Segarra.

Desde ahí, en las alturas, podemos conectarnos con el pasado y sentir por breves momentos el aislamiento de aquel hombre, que perdió la razón paulatinamente, hasta el punto de haber cometido un acto que indudablemente significaba su propia muerte.

## **Otra versión de los sucesos**

El periodista e investigador Juan Carlos Morales Mejía en la obra “Riobamba: del Luterano al terremoto” presentó una nueva versión de los hechos reseñados anteriormente. En ella se devela el juego de intereses de acomodados habitantes de la Villa y se descubre la historia del hombre detrás del mito.

Morales acudió al trabajo de Laura Pérez de Oleas Zambrano, publicado en “Museo Histórico” (órgano de difusión del Museo de Quito) en 1953, cuya narración seguimos a continuación.

Entre 1571 y 1575, en las colonias españolas como en todo el mundo occidental, estaba instaurado el poder de la Religión Católica, que había encontrado en la Santa Inquisición el aparato coercitivo para evitar prácticas consideradas como frutos del demonio y la hechicería. La persecución avanzó hasta quienes no practicaban la misma religión, aún más cuando estaba fresca la Reforma causada por el rebelado fraile Martín Lutero. De ahí que su nombre era oído con horror y como símbolo del sacrilegio. Parte de la tragedia del médico austriaco Sibelius Luther, fue precisamente tener un apellido similar al de aquel fraile considerado maldito. De Luther, el apelativo pasó fácilmente a Luterano.

El extranjero apareció en Guamote, y desde el principio llamó la atención porque gustaba de recolectar flores, plantas e insectos, los cuales guardaba cuidadosamente en una caja. Siempre se lo veía acompañado de un perro y de su caballo azabache.

Lo poco que se sabía de él era terrible, pues había huido de Hungría, tras un crimen pasional del cual fue víctima su propio hermano. Como una forma de purgar sus penas, dedicó su labor científica a curar a los indígenas y menesterosos. Pronto fue conocido como “Padre Blanco” entre ellos. La veneración que inspiraba Luther entre los indígenas no fue bien vista por el cura del Corregimiento, Horacio Montalván, quien prohibió que le vendieran productos y conversaran con él.

Luther recorrió por mucho tiempo la aldea, pero no pudo conseguir pan, leche, vino, harina o siquiera un vaso de agua. Su ánimo cambió considerablemente y su presencia se fue desgastando.

Un día se acercó a un merendero y solicitó un poco de pan. La mujer que atendía se indignó ante la sequedad y le exigió que pidiera en nombre de Dios. Luther se negó a hacerlo y desde entonces fue considerado un blasfemo que renegaba de Dios.

Lo sucedido trascendió en todo el pueblo y llegó a oídos del cura Montalván, quien decretó la excomunión del extranjero. Pero no fue todo, un día al encontrarlo, ordenó su arresto para ser juzgado por el Santo Oficio. Tras una bofetada, Luther firmó su sentencia de muerte al vociferar:

- Ave agorera... Algún día cortaré esas manos que se levantan injustas sobre mí. El médico logró escapar y se internó en lo profundo de las cuevas. Allí terminó de desquiciarse.

Durante la misa del 29 de junio de 1575, cuando la iglesia lucía abarrotada de fieles, un hombre cubierto con una capa negra avanzó silenciosamente hasta el altar y en el momento que el cura Montalván pretendía consagrar lo atacó. Era Sibelius Luther, quien pretendía cortar las manos del sacerdote. - Nunca más volverás a ultrajarme ni a consagrar con esa mano maldita"- dijo. Los asistentes impidieron que se concretara la acción y sacaron sus espadas para victimar al Luterano.

El presidente de la Real Audiencia, don Lope Diez Auz de Armendáriz, ordenó que el cadáver fuera puesto en la horca un día, que se le arrancara la lengua, y que luego fuera incinerado. Así se hizo, pero los indios se encargaron de recoger las cenizas en una vasija para luego enterrarla muy hondo en las cercanías de la Laguna de Colta.

Morales Mejía argumenta, sobre la base de esta versión, que el asesinato del Luterano se fue consolidando como un imaginario colectivo para solicitar a España la categoría de villa.

## **El retorno**

Los cantones de Guamote, Colta y Riobamba están íntimamente unidos por esta historia, que para algunos significa la honorabilidad de un pueblo, y para otros simplemente es el maquillaje de un asesinato.



Las reflexiones nos acompañan el resto del camino, y no es difícil que el viento, la tierra y el agreste paisaje nos envuelvan en su misterioso manto.

- ¿Qué hacemos con el pasado? –musitamos mientras plantamos nuevamente los pies en los caprichosos durmientes del puente

### Anexo No 6: DEPRECIACIONES ACTIVOS FIJOS CADA AÑO

ACTIVO FIJO	VALOR	%	AÑOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	TOTAL
EQUIPO DE COCINA	17.315,00	10%	10	1.731,50	1.731,50	1.731,50	1.731,50	1.731,50	1.731,50	1.731,50	1.731,50	1.731,50	1.731,50	<b>17.315,00</b>
UTENSILIOS DE COCINA	976,95	10%	10	97,70	97,70	97,70	97,70	97,70	97,70	97,70	97,70	97,70	97,70	<b>976,95</b>
EQUIPOS DE OFICINA	1.540,00	10%	10	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	<b>1.540,00</b>
MUEBLES Y ENCERES COCINA	1.200,00	10%	10	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	<b>1.200,00</b>
MENAJE DE COMEDOR	1.634,00	10%	10	163,40	163,40	163,40	163,40	163,40	163,40	163,40	163,40	163,40	163,40	<b>1.634,00</b>
CUBERTERÍA DE COMEDOR	356,40	10%	10	35,64	35,64	35,64	35,64	35,64	35,64	35,64	35,64	35,64	35,64	<b>356,40</b>
MANTELERÍA	638,75	10%	10	63,88	63,88	63,88	63,88	63,88	63,88	63,88	63,88	63,88	63,88	<b>638,75</b>
MUEBLES Y ENCERES DE OFICINA	1.585,00	10%	10	158,50	158,50	158,50	158,50	158,50	158,50	158,50	158,50	158,50	158,50	<b>1.585,00</b>
ACCESORIOS PARA DECORACIÓN	470,00	10%	10	47,00	47,00	47,00	47,00	47,00	47,00	47,00	47,00	47,00	47,00	<b>470,00</b>
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	1.200,00	33%	3	399,96	399,96	399,96								<b>1.199,88</b>
VEHICULO	2.500,00	20%	5	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00						<b>2.500,00</b>
	29.416,10			<b>3.471,57</b>	<b>3.471,57</b>	<b>3.471,57</b>	<b>3.071,61</b>	<b>3.071,61</b>	<b>2.571,61</b>	<b>2.571,61</b>	<b>2.571,61</b>	<b>2.571,61</b>	<b>2.571,61</b>	