



ESCUELA

SUPERIOR

POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
LOCAL DE SERVICIO DE CATERING GOURMET CON
ESPECIALIZACIÓN COMIDA TÍPICA EN LA CIUDAD
LATACUNGA, PROVINCIA COTOPAXI 2011 – 2012”

TESIS DE GRADO

Previo a la Obtención del Título de:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Diego Daniel Villamarín Robles.

RIOBAMBA- ECUADOR

2014

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

.....

Ing. Maribel Vallejo Ch.
DIRECTORA DE TESIS

CERTIFICACIÓN

EL TRIBUNAL DE TESIS CERTIFICAN QUE: El Trabajo de investigación titulada **“ESTUDIO FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DEL LOCAL DE CATERING GOURMET CON LA ESPECIALIZACIÓN, COMIDA TÍPICA EN LA CIUDAD LATACUNGA, PROVINCIA COTOPAXI 2011 -2012.”** de responsabilidad del Señor egresado **Diego Daniel Villamarín Robles**, ha sido prolijamente revisada, y se autoriza su publicación.

Ing. Maribel Vallejo Ch.
DIRECTORA DE TESIS

.....

Ing. Edwin Antamba A.
MIEMBRO DE TESIS

.....

Riobamba, Febrero 25 del 2014.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Salud Públicas. Escuela de Gastronomía, en cuyas aulas adquiri los conocimientos que hoy hace de mi profesión.

Un especial agradecimiento a la Ing. Maribel Vallejo en su calidad de Directora de Tesis, y a la Ing. Edwin Antamba como Miembro de Tesis, por su desinteresada orientación y apoyo necesaria en el proceso, para el desarrollo de la presente investigación.

Reciban de mi el más profundo agradecimiento a todos y cada uno de mis maestros, que con sabiduría y mucha paciencia transfirieron a mi sus conocimientos y que con su dedicación y aporte de tiempo me ayudaron a obtener el titulo profesional cumpliendo con mi más preciado anhelo.

DEDICATORIA.

Agradezco a DIOS por permitirme la vida bendecirme y guiar mis pasos cada día.

A mis adorados Padres, que por su afán y sacrificio, fue posible la culminación de esta etapa estudiantil, cuyos resultados siempre estará al servicio del bien, la verdad y la justicia.

Dedico este proyecto y toda mi carrera universitaria a Dios por ser quien ha estado a mi lado en todo momento dándome las fuerzas necesarias para continuar luchando día tras día y seguir adelante rompiendo todas las barreras que se me presenten.

A mis padres, por todo lo que me han dado en esta vida, especialmente por sus sabios consejos y por estar a mi lado en los momentos difíciles.

Y a mis amigos, que nos apoyamos mutuamente en nuestra formación profesional y mantenemos el compromiso de seguir así.

DIEGO DANIEL.

RESUMEN.

Estudio de Factibilidad para la creación de un Servicio de Catering, en la Provincia de Cotopaxi, con diseño descriptivo, de eje transversal se recolectó información por medio de encuestas a 312 personas; el estudio de mercado proporciono la demanda insatisfecha; el 92% de los encuestados contrataría el servicio de catering; el 48.4% gastaría un promedio de 10 a 15 dólares por menú; el 91.3% desearía que se implemente este establecimiento.

El estudio técnico determino el tamaño del servicio del Catering, la capacidad de producción. Las estrategias de marketing y diferenciación, como sabor y altos estándares de calidad, la determinación del precio de acuerdo a la investigación, permitiendo dar al consumidor una imagen de nuestros productos, y los recursos necesarios para el desarrollo de la ciudad. Luego se realizó el estudio administrativo legal, donde realizo el organigrama y funciones del personal, como así los trámites legales para el funcionamiento.

Posteriormente el estudio financiero del proyecto para un periodo de cinco años, a partir del primer año, el VAN de 1.108.782.61 dólares obteniendo un TIR de 30.35%, con una relación beneficio costo de 9.12ctvs, por cada dólar invertido, con un PRI en 2 años, 1 meses y 9 días lo que indica que el proyecto es viable y factible, el Impacto ambiental tiene la prioridad de mitigación.

SUMMARY

Study of feasibility for the creation a service of Catering, in the County of Cotopaxi. With descriptive design, of traverse axis information was gathered by means of surveys to 312 people; the market study provided the unsatisfied demand; 92% of those interviewed would hire the catering service: 48.4% would spend an average from 10 to 15 dollars per menu; would that this establishment is implemented.

The technical study determiner the size of the service of catering, the production capacity, the marketing strategies and differentiation, as flavor and high standards of quality, the determination of the price according to the investigation, allowing to give the consumer an image of our products, and the necessary resources for the development of the city. Then the legal administrative study was carried out, where the flowchart and the staff's functions were carried out, as well as the legal paperwork for the operation.

Later on the financial study of the project for five years period, starting from the first year, the VAN of 1.108.782.61 dollars obtaining a TIR of 30.35%, winth a relationship benefits cos of 9.12 cents, for eachoverturndollar, with a PRI in 2 years, 1 months and 9 days that indicates that the project viable and the environmental impact has the mitigation priority.

ÍNDICE.

I.	INTRODUCCIÓN	1
II.	OBJETIVOS.....	2
a.	GENERAL.....	3
b.	ESPECÍFICOS.	3
III.	MARCO TEÓRICO.....	3
a.	Provincia de Cotopaxi	3
ii.	DATOS DE INTERÉS.	4
b.	GASTRONOMÍA.	6
c.	FACTIBILIDAD.	7
	Factibilidad económica – financiera	7
	1.Factibilidad de mercado.	7
	Análisis de la Demanda:.....	8
	2.Factibilidad técnica o tecnológica.	8
	3.Factibilidad ambiental.....	8
	4Factibilidad administrativa.	9
d.	CATERING.....	9
	1.Tipos de catering.....	9
i.	COMIDA TÍPICA.....	10
IV.	METODOLOGÍA	11
a.	LOCALIZACIÓN DE TEMPORALIZACIÓN.....	13
b.	TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.	13
i.	Tipo de estudio.....	14
a)	Descriptiva.	14
i.	Tipo de investigación.....	14

c.	POBLACIÓN Y MUESTRA.....	14
d.	DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.....	16
i.	Investigación de mercado y de Marketing.....	16
a.	Estudio de mercado.....	16
b.	Encuesta, para la Aceptabilidad de la propuesta:.....	16
c.	Desarrollo de la investigación.....	16
ii.	PLAN DE EMPRESA.....	17
	Objetivos del estudio técnico.....	17
	1.Aspectos Técnicos.....	18
	2.Aspectos jurídicos Mercantiles.....	18
	3.Estrategias de marketing.....	19
	4.Gestión del talento humano.....	19
a)	Aspecto de Recursos Humanos.....	19
b)	Descripción del puesto de trabajo.....	20
c)	Coste salarial.....	20
d)	Perfil del trabajador.-.....	20
	5.Aspectos económicos – financieros.....	21
a.	Aspectos ambientales.....	21
V.	RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	21
a.	Presentación, tabulación y análisis.....	21
i.	Presentación, Tabulación y Análisis de los datos en la Investigación de mercado y Marketing.....	21
ii.	Discusión.....	34
VI.	CONCLUSIONES.....	35
VII.	RECOMENDACIONES.....	36
VIII.	PLAN DE EMPRESA.....	37
a.	Aspectos técnicos.....	37
ii.	CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN / CAPACIDAD DE OFERTA DE SERVICIO. ..	48

III. LOCALIZACIÓN.....	48
Determinación de la localización de la planta.....	48
a. Macro localización del área de producción:.....	48
b. Micro localización del área de producción:	49
c. Área de Venta.	49
iv. PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL BIEN/ PROCESO DE LA OFERTA DEL SERVICIO.....	49
<input type="checkbox"/> Adquirir Materia Prima.....	49
<input type="checkbox"/> Recepción de la materia prima.	51
<input type="checkbox"/> Elaboración de pedido.	52
<input type="checkbox"/> Servicio.	53
<input type="checkbox"/> Adecuación del evento.....	54
a. FLUJOGRAMAS DE PROCESO DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO.....	54
a. RECETAS ESTÁNDAR.	57
v. VIABILIDAD TÉCNICA.....	104
b. ASPECTO JURÍDICO – MERCANTILES.	111
i. Forma Jurídica elegida para el proyecto.....	111
Requisitos legales para su apertura y funcionamiento (tramite, permisos y demás) .	111
ii. Derechos Deberes, y Obligaciones legales de la empresa.....	116
iii. Gastos de constitución.	118
c. ESTRATEGIAS DE MARKETING.	119
i. Producto.....	120
a. Atributos y beneficios	120
b. Beneficios.	121
c. MARCA.	121
d. SLOGAN	122
e. LOGOTIPO.....	122
f. Colores empleados.....	122

Isólogo	122
Imagotipo	124
Colore permitidos	125
Colores no permitidos	126
g. Servicio	127
Pre- Venta.....	127
Durante.....	127
Post- Venta.....	127
Calidad.....	128
ii.Precio	128
Costos de producción.....	128
Determinación del precio.....	129
iii. Distribución	129
iv. Plan de comunicación	130
i. Competencia	131
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	132
Determinación del Talento Humano	132
ii. Perfil de los trabajadores	136
v. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA	142
vi. PROGRAMA OPERATIVO	142
ORGANIGRAMA EMPRESARIAL.....	144
Selección y Contratación del Talento Humano.....	145
Costos de selección de personal.....	146
d. ASPECTOS ECONÓMICOS FINANCIEROS	147
iii. Estructura del Balance	148
1. Capital de trabajo.....	148
Gastos.....	148

1.2.	Depreciaciones de Activos fijos.	149
1.3.	Amortización de Activos Fijos.	150
1.4.	Presupuesto de ingresos.	151
1.5.	Costos indirectos de fabricación	151
1.6.	Inversiones realizadas	152
1.7.	Amortizaciones.	152
1.8.	Amortización del préstamo Bancario.	153
2.	Estado de situación Inicial.	154
3.	Estado de Resultado.	155
4.	Inversión del proyecto.	156
5.	Cuenta de resultado.	157
6.	Flujo neto de efectivo.	157
7.	VIABILIDAD FINANCIERO	157
	CALCULO DEL VAN:	158
	VAN 1(Valor Actual Neto):	158
	VAN 2 (21%)	158
8.	CÁLCULO DEL PRI (Periodo de Recuperación de la Inversión)	159
	TASA INTERNA DE RETORNO.	160
	PUNTO DE EQUILIBRIO EN DOLARES	161
	CALCULO DEL TRM (Tasa de Rendimiento Medio)	163
e.	ASPECTOS AMBIENTALES	164
	REDUCIR	164
	REUTILIZAR	170
	RECICLAR	170
	ACCIONES REMÉDIALES	171
	En recipientes de color verde oscuro.	171
	En recipiente de color azul.	171
	En recipiente verde claro:	172

Tecnología alternativa para reducir la basura.....	172
Las medidas de mitigación que se aplicarán en el proyecto son:	173
EVALUACIÓN AMBIENTAL	174
IX. CONCLUSIONES.....	177
X. RECOMENDACIONES.....	179
XI. BIBLIOGRAFIA.....	180
XII. ANEXOS.....	184
Anexo N° 1.- Encuesta.....	184
Anexo N° 2.- Proformas.....	186
Anexo N°3.- Fotos de las encuesta.....	190
Anexo N°4.- Carta Menú.....	193

ÍNDICE DE CUADRO.

Cuadro N°- 1 Cabecera Cantonal.....	4
Cuadro N°-2 Formula del muestreo.....	15
Cuadro N° - 3 Sexo del encuestado.....	22
Cuadro N°- 4 Cuál es su ocupación.....	23
Cuadro N°- 5 Usted tiene un promedio de ingresos al mes de:.....	24
Cuadro N°- 6 Usted sabe que es un servicio de catering.....	25
Cuadro N°- 7 Usted dónde almuerza.....	26
Cuadro N°- 8 Le gustaría que le preste el servicio de almuerzos ejecutivos a su lugar de trabajo.....	27
Cuadro N°- 9 Estaría dispuesto a pagar por el almuerzo ejecutivo de 3-5 dólares.....	28
Cuadro N°- 10 Cuándo pagaría por el catering por menú de cada persona, este incluirá la logística, transporte, decoración, mantelería.....	29
Cuadro N°- 11 Usted contrataría los servicios de catering para ocasiones especiales.....	30
Cuadro N°- 12 Le gustaría que en la ciudad de Latacunga que se una empresa de catering preste los servicios de alimentación, en el lugar que usted lo requiera.....	31
Cuadro N°- 13 Qué tipo de menú le gustaría que ofrezca nuestra empresa.....	32
Cuadro N°- 14 Como cree usted que se debería a dar a conocer este servicio.....	33
Cuadro N°- 15 Equipos cuarto frio.....	38
Cuadro N°- 16 Área de pre – producción.....	39
Cuadro N°- 17 Equipos de Cuartos Fríos.....	40
Cuadro N°- 18 Equipos del Área de Bodega.....	40
Cuadro N°- 19 Equipos del Área administrativa.....	41
Cuadro N°- 20 Presupuesto General.....	44
Cuadro N°- 21 Requerimientos de equipo de cocina.....	105

Cuadro N°- 22 Menaje.....	105
Cuadro N°- 23 Vajilla.....	107
Cuadro N°- 24 Cristalería.....	108
Cuadro N°- 25 Uniformes.....	108
Cuadro N°- 26 Requerimientos del equipo de cómputo.....	108
Cuadro N°- 27 Muebles y enseres.....	108
Cuadro N°- 28 Suministros de Oficina.....	108
Cuadro N°- 29 Suministros de limpieza.....	109
Cuadro N°- 30 Uniformes cocina.....	109
Cuadro N°- 31 Servicios Básicos.....	109
Cuadro N°- 32 Requerimientos legales para el funcionamiento del restaurante.....	115
Cuadro N°- 33 Obligaciones anuales que debe cumplir para el funcionamiento del punto gastronómico.....	117
Cuadro N°- 34 Gastos de constitución.....	119
Cuadro N°- 35 Costos de producción.....	131
Cuadro N°- 36 Precio de competencia.....	131
Cuadro N°- 37 Plan de comunicación.....	133
Cuadro N°-38 Competencias.....	134
Cuadro N°-39 Personal requerido para el funcionamiento del punto gastronómico...	136
Cuadro N°- 40 Descripción del gerente.....	140
Cuadro N°- 41 Descripción del chef.....	140
Cuadro N°- 42 Descripción del ayudante de cocina.....	142
Cuadro N°- 43 Descripción del mesero.....	143
Cuadro N°- 44 Descripción del steward.....	144
Cuadro N°- 45 Costes Salariales.....	145
Cuadro N°- 46 Costos de selección de personal.....	151
Cuadro N°- 47 Capital de trabajo.....	153
Cuadro N°- 48 Activos diferidos.....	153

Cuadro N°- 49 Depreciaciones de activos fijos.	154
Cuadro N°- 50 Amortización de Activos Diferidos.	155
CuadroN°- 51 Previsión de Ventas.	156
Cuadro N°- 52 Costos indirectos de fabricación.	156
Cuadro N°- 53 Inversiones realizadas.	157
Cuadro N°- 54 Amortización.	157
Cuadro N°- 55 Amortización del préstamo bancario.	158
Cuadro N°- 56 Estado de situación Inicial.	159
Cuadro N°- 57 Estado de resultado.	160
Cuadro N°- 58 Resumen de Inversión.	161
Cuadro N°- 59 Financiamiento.	162
Cuadro N°- 60 Flujo neto de efectivo.	162
Cuadro N°- 61 Van con inflación.	165
Cuadro N°- 62 Relación Beneficio Costo.	167
CuadroN°- 63 Evaluación ambiental.	174

ÍNDICE DE GRÁFICOS.

Gráfico N°- 1 Sexo del encuestado.....	23
Gráfico N°- 2 Cuál es su ocupación.....	24
Gráfico N°- 3 Usted tiene un promedio de ingresos al mes de:.....	25
Gráfico N° 4 Usted sabe que es un servicio de catering.	26
Gráfico N° 5 Usted dónde almuerza.	27
Gráfico N°- 6 Le gustaría que le preste el servicio de almuerzos ejecutivos a su lugar de trabajo.	28
Gráfico N°- 7 Estaría dispuesto a pagar por el almuerzo ejecutivo de 3-5 dólares.....	29
Gráfico N°- 8 Cuándo pagaría por el catering por menú de cada persona.....	30
Gráfico N°- 9 Usted contrataría los servicios de catering para ocasiones especiales. .	31
Gráfico N°- 10 Le gustaría que en la ciudad de Latacunga que se una empresa de catering preste los servicios de alimentación, en el lugar que usted lo requiera	32
Gráfico N°-11 Qué tipo de menú le gustaría que ofrezca nuestra empresa.	33
Gráfico N°- 12 Como cree usted que se debería a dar a conocer este servicio.	34
Gráfico N°- 13 Logotipo	122
Gráfico N°- 14 Distribución.	132
Gráfico N°- 15 Organigrama Empresarial	149
Gráfico N°- 16 Plano del servicio de Catering Cardanielle.....	42
Gráfico N°- 17 Fachada servicio de Catering Cardanielle.....	43

ÍNDICE DE TABLAS.

Tabla N°- 1 Cebiche de Corvina.....	58
Tabla N°-2 Cebiche Mixto	59
Tabla N°- 3 Cebiche de Camaron	60
Tabla N°- 4 Coktel camarón.....	61
Tabla N°-5 Calamares al ajillo.....	62
Tabla N°- 6 Empanadas.....	62
Tabla N°- 7 Crepes de pollo	63
Tabla N°- 8 Tomates rellenos.....	64
Tabla N°- 9 Mote Pillo.	65
Tabla N°- 10 Ensalada rusa	66
Tabla N° -11 Huevos Rellenos	67
Tabla N°- 12 Costo de materia prima recetas de entradas.....	69
Tabla N°- 13 Cuy Asado.	70
Tabla N°- 14 Conejo Asado.....	70
Tabla N °- 15 Seco de Chivo.....	71
Tabla N°- 16 Churrasco.	73
Tabla N°- 17 Llapingacho.....	73
Tabla N°- 18 Chugchucaras.....	74
Tabla N°- 19 Fritada.....	76
Tabla N°. 20 Filet Mignon.....	76
Tabla N°- 21 Lomo Quemado al romero.	78
Tabla N°- 22 Conchas asadas a la parmesana	79
Tabla N°- 23 Pollo a las hierbas finas.	79

Tabla N°- 24 Corvina a Naranja.	81
Tabla N°- 25 Espagheti bolognesi.....	81
Tabla N°- 26 Locro de papas.	82
Tabla N°- 27 Costillar de cerdo en salsa bbq	84
Tabla N°- 28 Trucha a la plancha.....	84
Tabla N°- 29 Chuleta ahumada con morrones.	86
Tabla N°- 30 Trucha manzana y nuece.....	87
Tabla N°- 31 Caldo de patas.....	88
Tabla N°- 32 Camarones a la plancha.	89
Tabla N°- 33 Costo de materia prima de platos principales.....	90
Tabla N°- 34 Brownie con helado.....	91
Tabla N°- 35 Helado con fresas.	91
Tabla N°- 36 Banana flambee	92
Tabla N°- 37 Helado frito.....	94
Tabla N°- 38 Helado con nuez y caramelo.	94
Tabla N°- 39 Ensalada de frutas con chocolate	95
Tabla N°- 40 Bavaroise de Naranja.....	96
Tabla N°- 41 Brazo Gitano	97
Tabla N°- 42 Mousse de chocolate	98
Tabla N°- 43 Arroz con leche	99
Tabla N°- 44 Tiramisú	101
Tabla N°- 45 Fresas al vino con helado.	101
Tabla N°- 46 Torta de bananas.	102
Tabla N°- 47 Costo de materia prima postres.	104
Tabla N°- 48 Programa operativo.....	147
Tabla N°- 49 Partes del logotipo que está conformado.....	122
Tabla N°- 50 Imagotipo.....	124
Tabla N°- 51 Colores permitidos.....	125

Tabla N°- 52 Colore no permitidos.....	126
---	-----

ÍNDICE DE DIAGRAMAS.

Diagrama N°- 1 Adquirir Materia Prima.....	50
Diagrama N°- 2 Elaboración de pedido.....	52
Diagrama N°- 3 Adecuación del evento.....	54
Diagrama N°- 4 Flujogramas del proceso de producción del menú.....	55
Diagrama N°- 5 Flujograma del proceso de servicio	55

I. INTRODUCCIÓN.

Es importante tener una idea clara sobre el concepto de catering y sus diferencias con el servicio de banquetes, esto para entender sobre las necesidades y requerimientos para cada uno de los casos, y evitar los conceptos erróneos que a estos dos tipos de servicios se los puede ejecutar de la misma manera.

Banquete.- servicio alimenticio que se presta a un comensal dentro de un establecimiento en el cual se opera, y este posee todas las áreas necesarias (producción, administrativa) muy bien adecuadas.

Catering.- servicio alimenticio que se presta a un comensal fuera del establecimiento, brindando todas las necesidades que se requiere para estos (menú, menaje, personal, etc.) adaptándose al lugar o área en la que se va a dar el servicio. (19)

Luego de tener claro sobre las diferencias de estos conceptos podremos asegurar que el servicio de catering requiere de un estudio elaborado para su ejecución, estos deberán ser procesos cronológicos que lleven al éxito de un evento de catering lo cual se lo verá reflejado en la satisfacción del cliente y hacer de cada uno de estos un recuerdo memorable a quien disfrute de este servicio. Actualmente Latacunga se ha convertido en una de las ciudades de crecimiento poblacional y comercial por lo que se han constituido diferentes tipos de negocios de alimentación para suplir las necesidades de las personas.

Es por esto que debido a la gran demanda existente en servicios de Catering en la ciudad Latacunga se ha visto la necesidad de ampliar los servicios de

alimentación de un Catering con el objetivo de brindar nuevas alternativas de productos y servicios diferentes a los que propone la oferta con el fin de captar el mercado y conseguir la satisfacción.

II. OBJETIVOS.

a. GENERAL.

Determinar la factibilidad para la creación del local de Catering Gourmet con la especialización, Comida Típica en la ciudad Latacunga, Provincia Cotopaxi 2011-2012.

b. ESPECÍFICOS.

- Realizar un estudio de mercado para determinar la Demanda Insatisfecha.
- Desarrollar el plan empresa en base de la factibilidad.
- Demostrar la viabilidad económica – financiera del proyecto

III. MARCO TEÓRICO.

a. Provincia de Cotopaxi

i. Descripción General.

Latacunga es una ciudad de Ecuador, capital de la provincia de Cotopaxi y cabecera cantonal del cantón homónimo. Conocida como Latacunga Romántica, se encuentra en la Sierra centro del país, en las estribaciones de la cordillera de los Andes en Ecuador, cerca del volcán Cotopaxi en la hoya de Patate. Se encuentra a 2750 metros sobre el nivel del mar y tiene una temperatura promedio de 12 grados centígrados.

Es una ciudad que en el siglo XXI a demostrado un desarrollo sostenido que la ha colocado entre las ciudades más importantes de la sierra ecuatoriana en la actualidad. Todos los atributos históricos, arquitectónicos y culturales que posee Latacunga le han permitido ser considerada como Ciudad Patrimonial de la Nación. (11)

ii. DATOS DE INTERÉS.

División política.- Se divide en 7 cantones que son:

Cuadro N.- 1 Cabecera Cantonal.

Cantón.	Cabecera Cantonal.
La Mana.	La Mana.
Latacunga.	Latacunga.
Pangua.	Corazón.
Pujili.	Pujili.
Salcedo.	Salcedo.
Saquisilí.	Saquisilí.
Sigchos.	Sigchos.

ELABORADO: Diego Villamarín Robles.

Geografía.

Latacunga se encuentra en el centro del Ecuador, en la Región Interandina del Ecuador, al oriente de la provincia de Cotopaxi, al sur del volcán Cotopaxi, en la hoya del Patate, a 2750 metros sobre el nivel del mar. (4)

Clima.

El clima varía muy húmedo temperado, a seco en diferentes épocas del año cuenta con un clima que va desde el gélido de las cumbres andinas hasta el cálido húmedo en el subtrópico occidental. La capital, Latacunga, está ubicada a 2.750 metros sobre el nivel del mar, lo cual le determina un clima templado, a veces ventoso y frío. En General la provincia posee una temperatura media anual de 11 °C, por lo que cuenta con un clima templado a frío húmedo.

Turismo.

La ciudad de Latacunga ofrece múltiples destinos turísticos de diversa índole (naturaleza, cultura, gastronomía, historia,etc.), dentro de la ciudad y en sus alrededores. Y a su vez existe un sinnúmero de iglesias coloniales.

La Catedral, El Salto, La Catedral, El Salto, San Felipe La Merced, San Agustín, San Francisco, San Sebastián, Santo Domingo.(28)

Festividad de la Mama Negra: independencia de Latacunga. Desfiles, eventos culturales y corridas de toros de pueblo Fecha: 11 de noviembre Lugar: calles de la ciudad.

En el año 1742 se produce la erupción del Cotopaxi y los habitantes proclaman a la Virgen de la Merced como "Abogada y patrona del volcán" y juran celebrar una fiesta anual en su honor, a la que asocian las tradiciones y manifestaciones culturales y folclóricas propias de sus comunidades.(28)

Bailes de Inocentes: bailes, disfraces, mascaradas, comidas típicas. Fecha: 28 de diciembre al 6 de enero. Lugar: Parque Vicente León

Fiesta de la Virgen de las Mercedes: vísperas, mascaradas, bandas de pueblo, fuegos artificiales, misa de gallo, procesión religiosa. En Latacunga: procesión de la "Mama Negra" Fecha: 23 - 27 de septiembre Lugar: calles de la ciudad.

Fiesta en Honor a la Santísima Cruz en el Barrio Joseguango Alto: Durante el mes de septiembre. (15)

b. GASTRONOMÍA.

En la 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. (16)

Llapingachos. Patatas fritas, puré de alrededor de un centro de queso que se sirve generalmente con carne de cerdo al horno o frito. Generalmente se sirve con aguacate, chorizo, huevo frito, tomate y ensalada de lechuga un lado.

Allullas.

Son preparadas con harina de trigo, la cual es cocida con manteca pura de chanco y huevos son muy crocantes. (16)

Helados de salcedo.

Son elaborados a base del jugo de frutas frescas, especialmente de coco, frutilla, mora, naranjilla, aguacate, mango, guanábana, papaya, etc.

c. FACTIBILIDAD.

Factibilidad se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señalados. Generalmente la factibilidad se determina sobre un proyecto.

El estudio de factibilidad, es una de las primeras etapas del desarrollo de un sistema. El estudio incluye los objetivos, alcances y restricciones sobre el sistema, además de un modelo lógico. A partir de esto, se crean soluciones alternativas para el nuevo sistema, analizando para cada una de éstas, diferentes tipos de factibilidades.(17)

Factibilidad económica – financiera

Mercado y Económico-financiero, se realizó la identificación de los ingresos y egresos del proyecto, y se calculó los indicadores de rentabilidad, como son el flujo de caja y los índices (Razón Costos/Beneficio, Valor Actual Neto (VAN) y la tasa Interna de Retorno (TIR)).

1. Factibilidad de mercado.

Se Revisó fuentes de información secundaria como datos estadísticos, estudios de mercado realizados en localidad, así como toda la información necesaria que

podría otorgar la Cámara de comercio o Turismo, la Municipalidad, agencias Operadoras, etc. La información servirá para realizar los siguientes Análisis:

Análisis de la Demanda:se analizará aspectos Cuantitativos y cualitativos

Análisis de la Oferta:se analizará la oferta existente y complementaria, con datos cualitativos, también se procederá al análisis de la competencia.

Estudio de Mercado tendremos: oferta, demanda, demanda insatisfecha análisis del producto, análisis del precio, análisis de los canales de distribución y comercialización, análisis de la comunicación. Aquí también consta el análisis e interpretación de la encuesta y la decisión tomada.

Segmentación.- Realizaremos la división en sectores más pequeños para poder analizar mejor, de esta forma reducimos los riesgos. Esta división se lo realizara en grupos homogéneos y se hace para entender mejor las necesidades, para poder brindarles un mejor servicio.

2. Factibilidad técnica o tecnológica.

Estudio Técnico se realizarán especificando en breves rasgos.

Como va estar estructurado el establecimiento como su capacidad, procesos, recetas a manejar, Flujogramas, inversión.(18)

3. Factibilidad ambiental.

Ambientalse realizarán evaluaciones de impactos: biológicos. Sobre la comunidad local, sobre los recursos naturales, y tomar las medidas de saneamiento.

4. Factibilidad administrativa.

Es definición del organigrama estructural del establecimiento, el mismo que poseerá los siguientes niveles jerárquicos: directivo, administrativo y operativo.

Además se realizará los procesos Legal para el establecimiento y su operación y funcionamiento, 'prevea los impuestos y controles estatales.(18)

d. CATERING

Es brindar un servicio especial de catering con elegancia y creatividad para todo tipo de eventos. Con amplia experiencia en la logística de productos, comida y bebida a escala nos permite ofrecer un servicio eficiente para satisfacer todo tipo de público, desde grandes concurrencias en eventos masivos, hasta públicos selectos y exigentes en actividades o recepciones puntuales. (19)

Catering parece bastante sencillo y simple: cocinar algo de comida y servirla, ¿verdad? Esa es la idea básica, pero no hay más que eso. A mucho más. (21)

Es una empresa que presta los servicios, de sus instalaciones; en otros casos hay empresas especializadas para elaborar y trasladar los alimentos al sitio que disponga el cliente.

Catering que se dedican exclusivamente a servicios de catering para eventos de variado tipo empresariales, como particulares para casamientos, agasajos, despedidas, etc.

1. Tipos de catering.

Existen diferentes tipos de servicios de catering. Pero te contamos lo básico de cada una de ellos.

- **Catering recepción buffet:** su duración es de tres horas, el horario estimado es a las 20 horas. Se proveen variedades de platos fríos, calientes y guarniciones.(21)
- **Catering recepción, comida o banquete:** su duración es de seis a ocho horas (evento prolongado), su horario estimado es de 22 horas. Los bocados son seis por persona para la recepción. Luego la cena: entrada, plato principal, postre, servicio de café, brindis, mesa de dulce y final de fiesta.(21)
- **Catering coffee break:** Se trata de un corte o recreo, su duración es de 15 a 30 minutos y se ofrece café, té jugos, bocaditos salados y dulces. (21)

i. COMIDA TÍPICA

La comida tradicional es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes. Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, etc. Se puede decir que aún no está perdida la tradición, frente al embate de los fastfood, de la entrada masiva de los procesados como los fideos, el azúcar blanco, los embutidos, el pan blanco, las gaseosas.

Cuy Asado.- Comprende un cuy (adobado y asado al carbón), acompañado de papas cocidas con lechuga, tomate y zarza (similar a un estofado que tiene cebolla larga, leche, maní, entre otros.) (29)

Chugchucaras.- Consta de carne de cerdo frito, mote (maíz blanco hervido), papas, plátanos fritos, empanadas, palomitas de maíz y cortezas de cerdo. Se acompaña de ají, una salsa picante hecha con chiles, tomates, cilantro y cebolla.(29)

IV. METODOLOGÍA

Para la elaboración de este proyecto se requiere del método (deductivo, inductivo, estadístico, análisis sintético), e instrumentos utilizados (a quienes, tiempo, lugar).

Para el Estudio de Mercados se revisarán fuentes de información secundaria 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, la Municipalidad, agencias Operadoras, etc. La información servirá para realizar los siguientes Análisis:

El Análisis de la Demanda: se analizará aspectos Cuantitativos y cualitativos

El Análisis de la Oferta: se analizará la oferta existente y complementaria, con datos cualitativos, también se procederá al análisis de la competencia.

En el Estudio de Mercado tendremos: oferta, demanda, demanda insatisfecha análisis del producto, análisis del precio, análisis de los canales de distribución y comercialización, análisis de la comunicación. Aquí también consta el análisis e interpretación de la encuesta y la decisión tomada.

Para elaborar el Estudio Técnico se realizarán coloquio aquí los temas que se tratarán, especificando por qué en breves rasgos.

Para elaborar el Estudio de Administrativo y legal. Se realizarán y quién ejecutara el proyecto, mediante la definición de un organigrama estructural que se lo elaborará en conjunto, el mismo que poseerá los siguientes niveles jerárquicos: directivo, administrativo y operativo. Además se realizará el Estudio Legal para que el proyecto en su operación y funcionamiento, prevea los impuestos y controles estatales.

El Estudio de Impacto Ambiental se realizarán evaluaciones de impactos: biológicos. Sobre la comunidad local, sobre los recursos naturales, etc.

Para realizar el Estudio Económico y Financiero del proyecto, se tomarán en cuenta: los egresos, es decir las inversiones en activos fijos. Diferidos y capital de trabajo, para calcular la cantidad necesaria que cubra los costos del proyecto en el período de ejecución y los costos operacionales que siguen a la ejecución; y los ingresos para realizar las proyecciones de ventas, y los cálculos de viabilidad del proyecto desde la perspectiva del inversionista. Además se elaborará un calendario de inversiones previas a la operación, que identifique los montos para invertir en cada período anterior a la puesta en marcha del proyecto.

Finalmente se realizara La Evaluación del proyecto, que verificará la viabilidad. Se tomarán en cuenta los estudios de: Mercado y Económico-financiero, y mediante la identificación de los ingresos y egresos del proyecto, se calcularán los indicadores de rentabilidad, como son el flujo de caja y los índices (Razón Costos/Beneficio, Valor Actual Neto (VAN) y la tasa Interna de Retorno (TIR).(7)

a. LOCALIZACIÓN DE TEMPORALIZACIÓN.

El desarrollo en la Provincia Cotopaxi, Cantón Latacunga; se realizara un diagnóstico sobre el servicio de Catering que se realiza en la ciudad. Tendrá una duración del 2011 al 2012.

b. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.

i. Tipo de estudio.

a) Descriptiva.

Porque se analiza y describe cada proceso que se llevó a cabo en la investigación. Y el objetivo no es evaluar una hipótesis de trabajo.

i. Tipo de investigación.

a) Transversal.

Porque se aplicó en un tiempo de duración y en un campo, se recolectaron datos en un solo momento, en un tiempo único.

b) No experimental.

Porque se observaron situaciones ya existentes, no provocadas intencionalmente; es decir las reacciones en un contexto natural para después analizarlos.

c. POBLACIÓN Y MUESTRA.

Universo.

La población de objeto de estudio es de 51.689 habitantes económicamente activa de la ciudad de Latacunga, según los datos estadísticos del INEC, de acuerdo al censo realizados en el año del 2010. (2)

Al universo se lo puede definir en forma fácil, preguntándose cuantos son, a quienes va llegar con el servicio, y en base de éste, contestándose, cuántos son

los clientes con este perfil y donde se encuentra, para el efecto emplee la información secundaria existente.

Muestra.

Si el universo es grande, se deberá aplicara fórmula para la determinar la población a realizar el estudio. Para identificar por medio de la encuesta que nos permitirá estimar si el servició tendrá a no aceptación.

Cuadro nº 2.- Formula del muestreo.

$$n = \frac{pqN}{(N-1) \left(\frac{e}{K} \right)^2 + pq}$$

n = Tamaño de la muestra.

N = Universo.

pq = Posibilidad de ocurrencia del hecho
0.5².

e = Margen de error 6%

K = Constante de corrección error 2.

Desarrollo.

N	Pq	pq * N	N -1	(e / K) ²	(N-1)(e/K) ² +pq	n
51689	0.25	12922.25	50.689	0.00081225	41.422140	311.96

$$afn = \frac{n}{N} = \%$$

$$afn = \frac{311.96}{51.689} = 6.04\%$$

Para el estudio de mercado se aplicó la fórmula de muestreo, obteniendo como resultado 312.

d. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS.

i. Investigación de mercado y de Marketing.

a. Estudio de mercado.

El Estudio de Mercado se realizó con los datos obtenidos de las encuestas, los mismos que se transformó a través de la tabulación de acuerdo a las variables presentes en nuestra investigación, lo que se fueron realizaron los estudios estadísticos de los datos recopilados para la presentación de resultados.

Para lo cual se realizó las siguientes actividades:

b. Encuesta, para la Aceptabilidad de la propuesta:

- Se empleó una encuesta a la población de la Provincia de Cotopaxi.
- Se realizó la tabulación de cada ítem a través de una tabla de frecuencias.
- Para cada ítem de la encuesta se realizó un cuadro estadístico.
- Para cada ítem de la encuesta se realizó un gráfico estadístico con sus respectivos porcentajes.
- Se realizó un análisis descriptivo y análisis interpretativo de cada ítem.
- Se realizó una discusión.
- Se obtuvo conclusiones y recomendaciones de los ítems.

c. Desarrollo de la investigación.

Los instrumentos que se utilizaron en esta investigación son: encuestas y fichas de registro de datos, los mismos que se adjuntan en los anexos y que nos permitirán obtener la información necesaria para el análisis.

ii. PLAN DE EMPRESA.

Objetivos del estudio técnico.

Analizar y determinar el tamaño óptimo, localización, equipos, instalaciones, aspectos legales y organizar para realizar la producción de bienes a la presentación de servicios.

Diseñar los procesos de producción, flujogramas, distribución de la planta.

Realizar el análisis de la inversión requerida para la producción.

Verificar la posibilidad técnica de fabricación del producto y servicio

1. Aspectos Técnicos.

Se realizara el Estudio Técnico tomando en cuenta las Características de Catering.

- Capacidad de instalación de acuerdo al espacio físico.
- Horarios del personal.
- Porcentaje de utilización de máquinas.
- Espacios y áreas: distribución de la plata adecuadamente (equipamientos e instalaciones)
- Localización: macro y micro localización.
- Recetas estándar de los menús.
- Inversión (materia prima, diario, semanal, anual), materia prima indirecta, gastos indirectos de fabricación.
- Propuesta (plano).

Para desarrollo de estos puntos del proyecto para la creación del servicio de Catering especialización Comida Típica en la ciudad de Latacunga.

2. Aspectos jurídicos Mercantiles.

La especificación de la institución escogida para el proyecto, Sociedad Unipersonal.

Se determinara lo siguiente.

- Conocer las formas jurídicas y elegir cada una para la creación para el proyecto.
- Identificar cada uno de los requisitos legales para su apertura y funcionamiento(Tramites y permisos a seguir para la creación)
- Conocer cada uno de los derechos, deberes y obligaciones legales que tiene la empresa antes de la apertura.
- Definir los gastos de constitución de su empresa.
- Obligaciones fiscales realizadas, antes del funcionamiento de la empresa.

3. Estrategias de marketing.

Para el desarrollo de la investigación se analizara los siguientes puntos.

- Producto.
- Precio.
- Distribución.
- Plan de comunicación.
- Estrategias de mercado y competencias.

4. Gestión del talento humano.

Determinación del talento humano, descripción de los puestos de trabajo, perfil de los trabajadores, costes salariales, organización de la empresa, organigrama de la empresa.

a) Aspecto de Recursos Humanos.

La gestión del talento humano es una serie de decisiones acerca de la relación de los colaboradores que influyen en la eficacia de la organización. Estas decisiones que influye en los diferentes ámbitos: Conocimiento, experiencia, interés, vacaciones, habilidades, destrezas, etcétera.

b) Descripción del puesto de trabajo.

Describir las funciones de cada puesto que requiere el establecimiento.

c) Coste salarial.

Se determinara cada uno de los sueldos cada trabajador que existe en la empresa, de acuerdo al rango que tiene cada uno. Y constara con todos los beneficios de ley, se calculara por medio del rol de pagos, beneficios.

d) Rol de pagos.

El costo mensual esto debe incluir los beneficios sociales

Determinar el costo por hora.

Determinar el costo de horas extras.

IESS.

e) Perfil del trabajador.

Determinar las características de cada trabajador en la función que se requiera el establecimiento. Y para cada área, tenga conocimientos de alimentos y bebidas.

5. Aspectos económicos – financieros.

Este aspecto nos permite evaluar la viabilidad financiera del proyecto.

Se analizará a partir de los siguientes aspectos:

- objetivos empresariales.
- Estructura del balance.
- Estructura situacional económica.
- Estructura financiera.
- Capital de trabajo.
- Cuenta de resultados.
- Costos de capital medio ponderado.
- Ratios económicos.
- Ratios financieros y operativos.

a. Aspectos ambientales.

Impacto ambiental se determinara, área de influencia y acciones remediales.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.

a. Presentación, tabulación y análisis.

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

El universo es una población de 51.689 habitantes de la ciudad de Latacunga, según el sexo masculino y femenino.

1. Resultados obtenidos en las encuestas.

Las encuestas se realizaron a 312 habitantes de la ciudad, de acuerdo a la aplicación se obtiene como resultado:

Sexo del encuestado

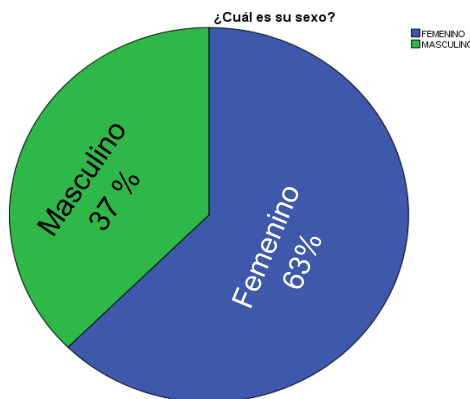
Cuadro N° - 3: Sexo del encuestado.

¿Cuál es su sexo?			
Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado

Válidos	FEMENINO	195	63%	63%	63
	MASCULINO	117	37%	37%	100,0
	Total	312	100,0%	100,0%	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°- 1 Sexo del encuestado.



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación:

Se puede observar en el gráfico de las personas encuestadas pertenecen al sexo femenino es el 63%, y masculino con un porcentaje del 37% que están de acuerdo a la implementación de un local.

INTERPRETACIÓN: Un promedio de 195 encuestados son del sexo femenino, mientras que 117 encuestados son del sexo masculino que quieren que se apertura este servicio en la ciudad.

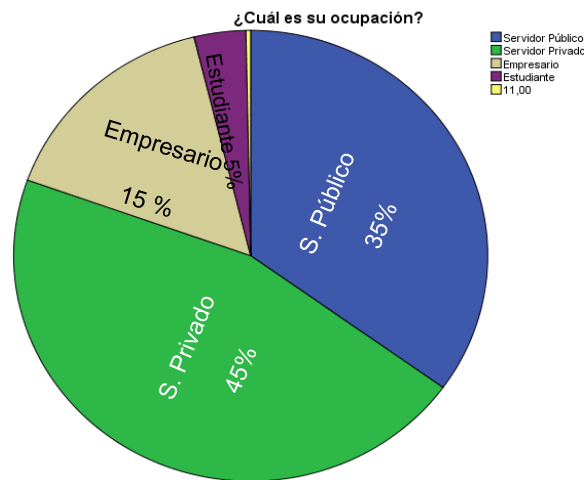
Cuadro N°- 4Cuál es su ocupación

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Servidor Público	109	35%	35%	35
	Servidor Privado	142	45%	45%	80

Empresario	49	15%	15%	95
Estudiante	11	5%	5%	100.00
11,00	1	.3%	.3%	100,0
Total	312	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°- 2 Cuál es su ocupación



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación: El 45% de los encuestados para la presente investigación son personas servidores privados, seguido del 35% que son servidores públicos, el 15% son empresarios y el 5% corresponde a estudiantes.

Interpretación: Es promedio de 142 personas están dentro del sector privado, seguido de 109 personas están en el sector público, 49 personas se encuentran de empresarios, y 11 de los encuestados son estudiantes.

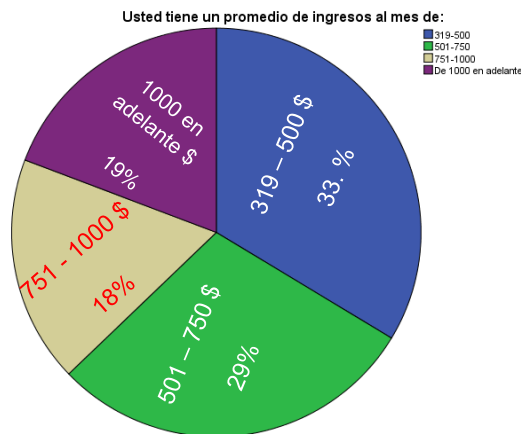
Cuadro N°- 5 Usted tiene un promedio de ingresos al mes de:

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	319-500	105	34 %	34

501-750	91	29 %	29 %	63
751-1000	56	18 %	18 %	81
De 1000 en adelante	60	19 %	19 %	100,0
Total	312	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico Nº- 3 Usted tiene un promedio de ingresos al mes de:



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- El 33% de los encuestados tiene un promedio de ingresos de 319 - 500, el 29% tiene el ingreso de 501 - 750, el 19% es de un promedio de 1000 en adelante, y el 18% es de un promedio de 751 – 1000.

Interpretación.- Un promedio de 105 personas perciben de 319 – 500 dólares por mes, el 91 con un ingreso de 501 – 750 dólares, 60 personas con un promedio de 1000 dólares en adelante, y el 56 de los encuestados es de 751 – 1000 dólares.

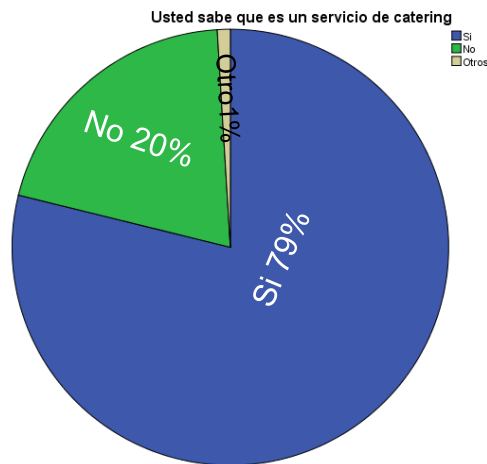
Cuadro Nº- 6 Usted sabe que es un servicio de catering

Usted sabe que es un servicio de catering			
Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado

Válidos	Si	246	79%	79%	79
	No	63	20%	20%	99
	Otros	3	1%	1%	100,0
	Total	312	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N° 4 Usted sabe que es un servicio de catering.



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- Del 100% de los encuestados se conoce que el 79% dice que conoce lo que es un servicio de catering, el 20% que desconoce, y 1% de a conocer lo que consideraban que es un catering.

Interpretación.- Un promedio de los encuestado de 246 dice si conocer lo de un catering, en cambio el 63 de las personas opina desconocer el servicio, y 3 de los encuestados dan a informar de lo que saben de un catering.

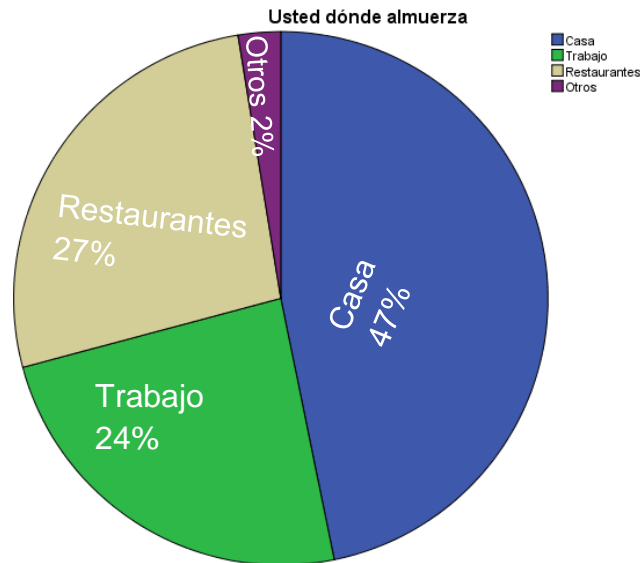
Cuadro N°- 7 Usted dónde almuerza

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Casa	146	47%	47%	47

Trabajo	75	24%	24%	71
Restaurantes	83	27%	27%	98
Otros	8	2%	2%	100,0
Total	312	100,0 %	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico Nº 5 Usted dónde almuerza.



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- De la población encuestada el 47% dice que acude a su casa almuerza, el 27 % que se traslada a restaurantes, 24% en su lugar de trabajo, y el 2% que almuerza en otros lugares.

Interpretación.- Un promedio de 146 personas van almuerzo a la casa, 83 van a restaurantes, 75 de los encuestado almuerzan en su lugar de trabajo, y 8 personas dicen que almuerzan en otros lugares como carretas de comida etc.

Cuadro Nº- 8 Le gustaría que le preste el servicio de almuerzos ejecutivos a su lugar de trabajo

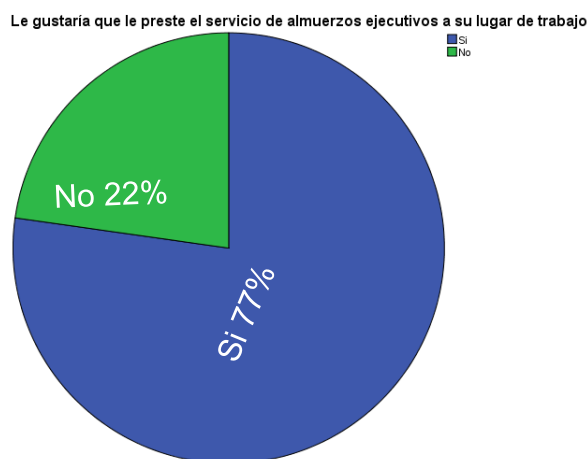
Le gustaría que le preste el servicio de almuerzos ejecutivos a su lugar de trabajo

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	241	77 %	77 %	77
	No	71	23 %	23 %	100,0
	Total	312	100,0 %	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°- 6 Le gustaría que le preste el servicio de almuerzos ejecutivos a su lugar de trabajo.



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- El 77% de los encuestados le gustaría que se preste el servicio, y el 22% no está de acuerdo en el servicio.

Interpretación.- Un promedio de 241 de los encuestados les gustaría que el servicio de preste en su lugar de trabajo. Y el 71 de las personas no están de acuerdo con el servicio.

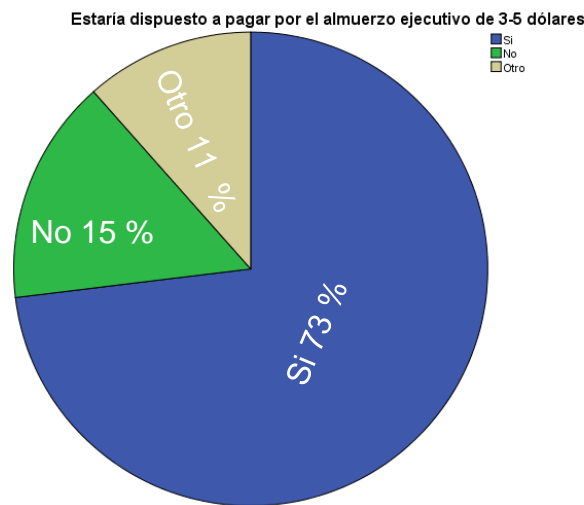
Cuadro N°- 9 Estaría dispuesto a pagar por el almuerzo ejecutivo de 3-5 dólares

Estaría dispuesto a pagar por el almuerzo ejecutivo de 3-5 dólares					
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado

Válidos	Si	228	73 %	73 %	73
	No	48	15 %	15 %	88
	Otro	36	12 %	12 %	100,0
	Total	312	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°- 7 Estaría dispuesto a pagar por el almuerzo ejecutivo de 3-5 dólares



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- El 73 % está de acuerdo en pagar el servicio de almuerzos de 3 a 5 dólares, el 15% es que no están de acuerdo en pagar el valor, y 12 de los encuestados está dispuesta a pagar menos de 3 dólares.

Interpretación.- Un promedio de 228 de los encuestados están de acuerdo en pagar por el almuerzo ejecutivo de 3 – 5 dólares, 48 personas no están dispuesta a pagar este valor, y 36 personas están dispuestas a pagar menos de 3 dólares por el almuerzo ejecutivo.

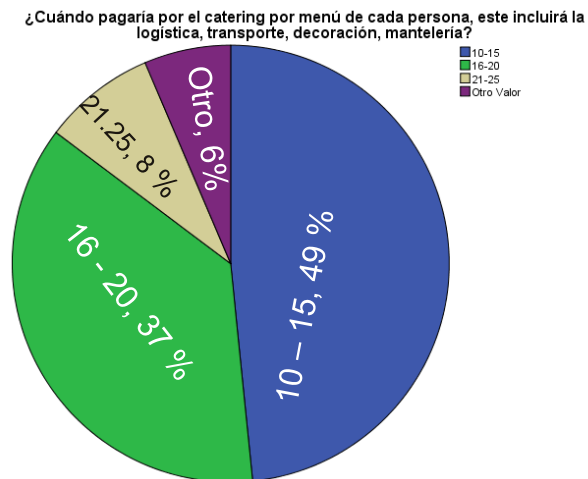
Cuadro N°- 10 Cuándo pagaría por el catering por menú de cada persona, este incluirá la logística, transporte, decoración, mantelería

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	10-15	151	49 %	49

16-20	115	37 %	37 %	86
21-25	26	8 %	8 %	94
Otro Valor	20	6 %	6 %	100,0
Total	312	100,0 %	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°- 8 Cuándo pagaría por el catering por menú de cada persona.



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- El 49% de los encuestados pagarían por el menú de 10 – 15 dólares, el 37% prefiere pagar entre 16 – 20 dólares, el 8% desean pagar entre 21-25 dólares, y el 6% eligió pagar otro valor que es menor a 10 dólares.

Interpretación.- Un promedio de 151 personas encuestadas estaría dispuesto a pagar un menú en 10 a 15 dólares, 115 personas prefieren cancelar de 16 – 20 dólares por menú, 26 personas respondieron de 21 – 25 dólares, que 20 personas opinan 10 dólares por menú.

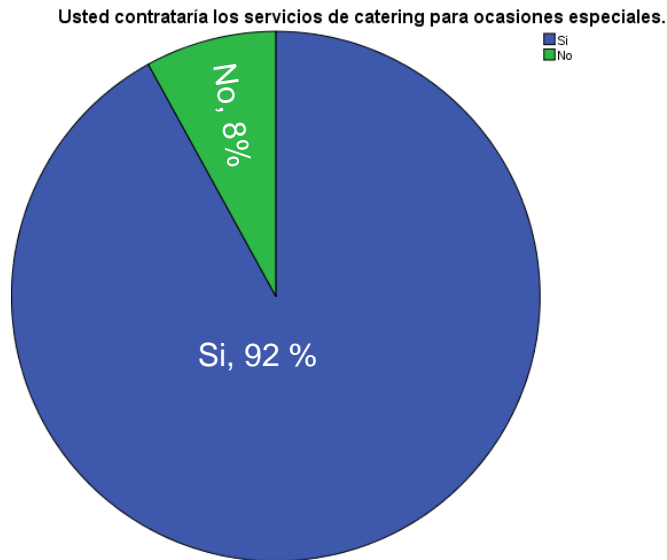
Cuadro N°- 11 Usted contrataría los servicios de catering para ocasiones especiales.

Usted contrataría los servicios de catering para ocasiones especiales.			
Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado

Válidos	Si	287	92%	92%	92
	No	25	8%	8%	100
	Total	312	100,0 %	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°- 9 Usted contrataría los servicios de catering para ocasiones especiales.



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- El 92% de los encuestados si contratarían en servicio, y el 8 % no contratarían.

Interpretación.-Un promedio de 287 de los encuestados estarían dispuestos a contratar en servicio de catering para ocasiones especiales, y 25 de las personas no estarían dispuestas a contratar el servicio.

Cuadro N°- 12 Le gustaría que en la ciudad de Latacunga que se cree una empresa de catering preste los servicios de alimentación, en el lugar que usted lo requiera

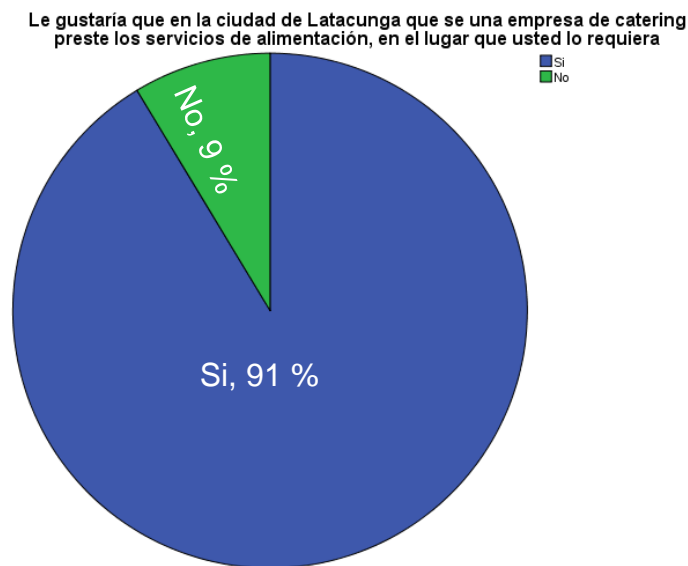
Le gustaría que en la ciudad de Latacunga que se cree una empresa de catering preste los servicios de alimentación, en el lugar que usted lo requiera			
Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado

Válidos	Si	285	91 %	91 %	91
	No	27	9 %	9 %	100,0
	Total	312	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°- 10 Le gustaría que en la ciudad de Latacunga que se una empresa de catering preste los servicios de alimentación, en el lugar que usted lo requiera



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- El 91% de los encuestados estarán de acuerdo a la creación, y el 9% no está de acuerdo.

Interpretación.- El 285 de los encuestados están de acuerdo a la creación del establecimiento de servicio de catering, y 27 de las personas no están de acuerdo.

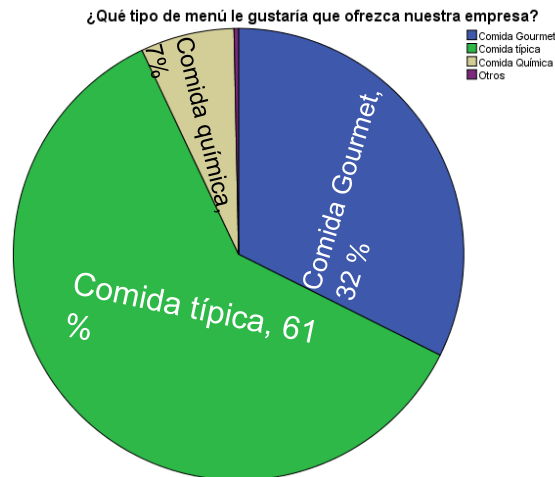
Cuadro N°- 13 Qué tipo de menú le gustaría que ofrezca nuestra empresa

		Frecuenci a	Porcentaj e	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Comida Gourmet	101	32 %	32 %	32
	Comida típica	189	61 %	61 %	93
	Comida Química	21	7 %	7 %	100

Otros	1	,3 %	,3 %	100,0
Total	312	100,0	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°-11 ¿Qué tipo de menú le gustaría que ofrezca nuestra empresa.



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- El 61% de los encuestados les gusta menú típico para que no pierda y seguir manteniendo las costumbres y tradiciones, el 32% menú gourmet para variar un poco en la comida, el 7% menú en forma química y que sea preparado con productos para que se dé otra perspectiva, y el 0.3% les gusta que se implemente otros tipos de menús como caseros, buffet, etc.

Interpretación.- Un promedio de 189 personas prefieren que el menú Típico, a 101 personas les agrada la comida gourmet para variar un poco en la alimentación, y 21 personas desean que los menús Químicos, 1 encuestado prefiere menú de casa.

Cuadro N°- 14 Como cree usted que se debería a dar a conocer este servicio.

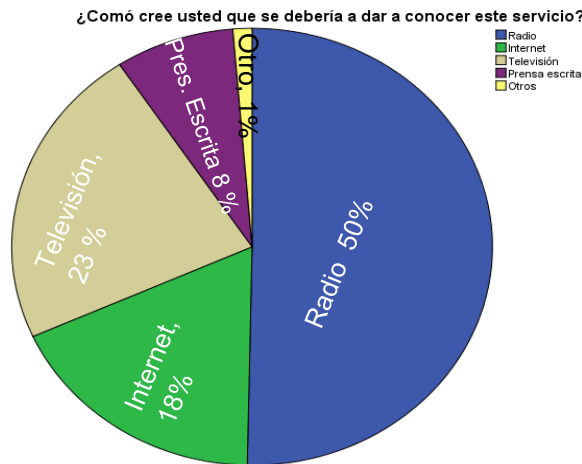
		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Radio	157	50 %	50 %	50
	Internet	56	18 %	18 %	68

Televisión	70	23 %	23 %	91
Prensa escrita	25	8 %	8 %	99
Otros	4	1 %	1 %	100,0
Total	312	100,0 %	100,0	

Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°- 12 Como cree usted que se debería a dar a conocer este servicio.



Fuente: Encuestas aplicadas a la población en el mes de junio, 2013.

Segmentación.- El 50% de los encuestados para la presente investigación se informan a través de la Radio, el 23% por medio de la Televisión, el 18% por medio del Internet, 8 % por medio de la prensa escrita, 4% prefieren conocer por medias hojas volantes.

Interpretación.- Un promedio de 157 personas opinan que cuando se cree el servicio de catering la publicación sea por la Radio, 70 personas prefieren la Televisión, 56 encuetados prefieren que la publicidad sea por internet, mientras que 25 desean que sea por la prensa escrita, y 4 personas que sean por medio de hojas volantes.

ii. Discusión.

- El segmento de nuestro mercado es la población de la ciudad de Latacunga, de sexo masculino y femenino, ya conocemos a quien nos debemos dirigir nuestros servicios de catering, como promocionar.

- En el estudio realizado se determinó que la mayoría de los encuestados desean que se ofrezca en el servicio de catering los menús típicos, que hay una gran variedad de platos, que son preparados, que la salud depende mucho la calidad de los alimentos que se expende y se consume.

- Determinar la pregunta fundamental del estudio que es: Le gustaría que en la ciudad de Latacunga que se una empresa de catering preste los servicios de alimentación, en el lugar que usted lo requiera, que la respuesta fue favorable en su totalidad.

- El consumidor no encuentra variedad en el menú al momento requerir este servicio para sus compromisos sociales.

- La recopilación de información del estudio nos da a conocer la factibilidad de implementar en la Provincia de Cotopaxi, ciudad Latacunga el Servicio de Catering Gourmet con Especialización en Comida típica, y esto es el sustento para continuar con el desarrollo del presente proyecto.

VI. CONCLUSIONES.

Una vez analizadas las encuestas realizadas en la ciudad de Latacunga nos ha permitido establecer claramente las necesidades de las personas al momento de escoger un restaurante de esta manera hemos llegado a las siguientes conclusiones.

- Que en la población encuestada de la ciudad, les intereso que se cree un establecimiento dedicado al servicio de catering a promover y brindar servicios de alimentación para la ocasión especial, reuniones familiares, empresariales, etc.
- Los encuestados de la Ciudad están de acuerdo que en el servicio de catering ofrezcan menú típico, que cumpla con altos estándares de calidad, y también hay un alto porcentaje que quiere que se ofrezca menús gourmet.
- El objetivo es dar a conocer las necesidades y preferencias del consumidor en cuanto a este servicio de alimentación se refiere, con miras a generar la información pertinente que permita determinar el requerimiento que exige el mercado interesado, como la calidad, el sabor, el precio.
- No existe un servicio de catering con menús típicos en la ciudad.
- El consumidor no encuentra variedad en el menú al momento de requerir el servicio de catering.

VII. RECOMENDACIONES.

- Se recomienda proseguir con los demás estudios del proyecto ya que a los encuestados les parece que se debe implementar un servicio de Catering de este tipo, con un personal altamente capacitada sobre el manejo de normas de calidad. Siempre se debe tomar en cuenta el número de encuestados para realizar estrategias.
- Se indispensable la promoción de los menús típicos con los productos de calidad, siempre tomando los estándares de calidad tanto la inocuidad de los alimentos e higiene.
- Es necesario tener en cuenta que en la ciudad de Latacunga no existe un establecimiento de Catering en la especialización en comida típica, como el que se está poniendo a disposición, teniendo como principal objetivo satisfacer a los comensales.

VIII. PLAN DE EMPRESA.

a. Aspectos técnicos.

i. Determinar el tamaño de la empresa.

Para determinar el tamaño del Servicio de catering es necesario tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- Determinar el área de producción con sus respectivos sub áreas.
- Calcular la capacidad del área de producción.
- Establecer los equipos y materiales que se requieren para el funcionamiento.
- Fijar el número de clientes que serán atendidos por el punto gastronómico.
- Determinar la infraestructura del restaurante, el espacio que cuenta para la construcción 35 x 20m² de 700 metros de los cuales se divide en:

Área de servicio de Catering.- El espacio para el área de cocina es de 8.17 por 7.80 metros, Salón de recepciones 26.20 por 20 metros Desembarque 7.84 por 6.30 metros, Estacionamiento 30 por 7.6 metros y 14.83 por 6.37 metros, Servicios higiénicos del Salón de recepciones 6.10 por 5.10 metros, Servicios higiénicos del personal 3.30 por 4.90 metros, mas Vestidores.

Área de cocina.- tiene un espacio de 12.5 por 8.9m donde se adecuaran con los siguientes equipos:

Cuadro N°- 15 Área de cocina.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Cocina Industrial	1

Campana extractora de humo y olores	1
Horno	1
Plancha	1
Parrilla	1
Mesas de trabajo	2
Freidora	1
Fregadero industrial 3 pozos	1
Lavamanos	1
Extintor	2

Elaborado por: Diego Villamarín.

Área de pre - producción.-Sus dimensiones son de 4.60 por 3.8 m y se adecuaran con los siguientes equipos para poder trabajar de una manera cómoda y segura.

Cuadro Nº- 16 Área de pre – producción.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Mesas de trabajo	2
Dispensador de papel	1
Dispensador para plástico	1
Estanterías	4
Fregadero	1
Lavamanos	1

Elaborado por: Diego Villamarín.

Área de Cuartos fríos: Forma parte del área de pre producción y tiene las siguientes dimensiones 3.2 por 2.8 m, y se implementara un cuarto para

refrigeración y otro para congelación, para mantener los alimentos en buen estado y conservación, los equipos serán los siguientes.

Cuadro N°- 17 Equipos de Cuartos Fríos

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Válvula de expansión	2
Compresor	2
Evaporador	2
Condensador	2
Aislante térmico	2
Estanterías	12
Paneles de polímeros sintéticos	8
Puerta hermético	2

Elaborado por: Diego Villamarín.

Área de bodega: Tiene un espacio de 3 por 2.40m. Se encuentra frente al área de pre-producción para facilitar la requisición de productos para el área de cocina, en donde se adecuara con los siguientes equipos.

Cuadro N°- 18 Equipos del Área de Bodega.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Estanterías	6
Tachos plásticos	12
Congelador	1
Refrigerador	1
Tarros plásticos	6

Elaborado por: Diego Villamarín.

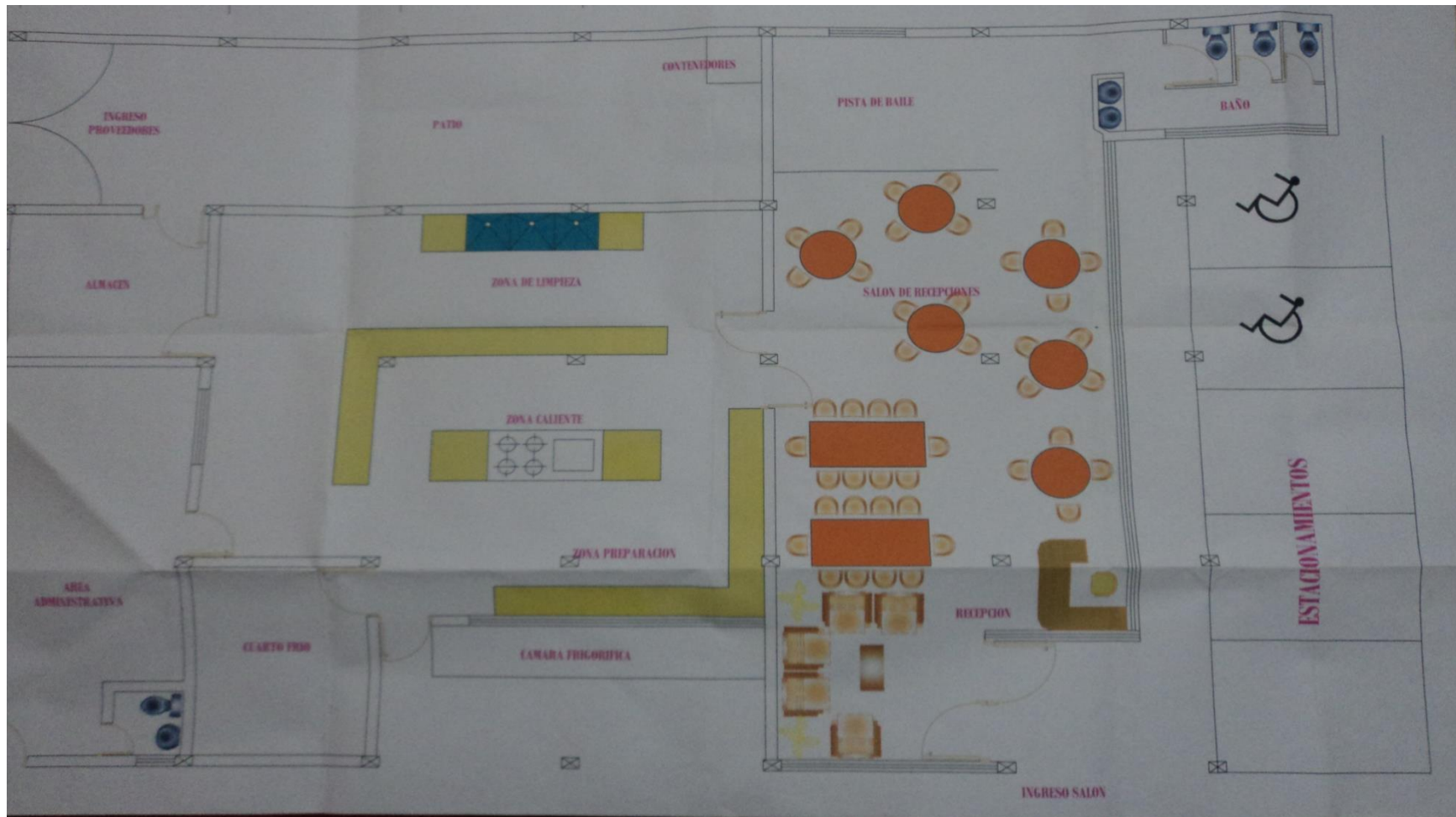
Área administrativa.- Esta área tendrá las siguientes dimensiones 3,65 metros por 4,64 metros. Que estará frente a la cocina y junto a los vestidores de los empleados. Para el control adecuado.

Cuadro N°- 19 Equipos del Área administrativa.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Escritorios	2
Computadora	2
Impresora	1

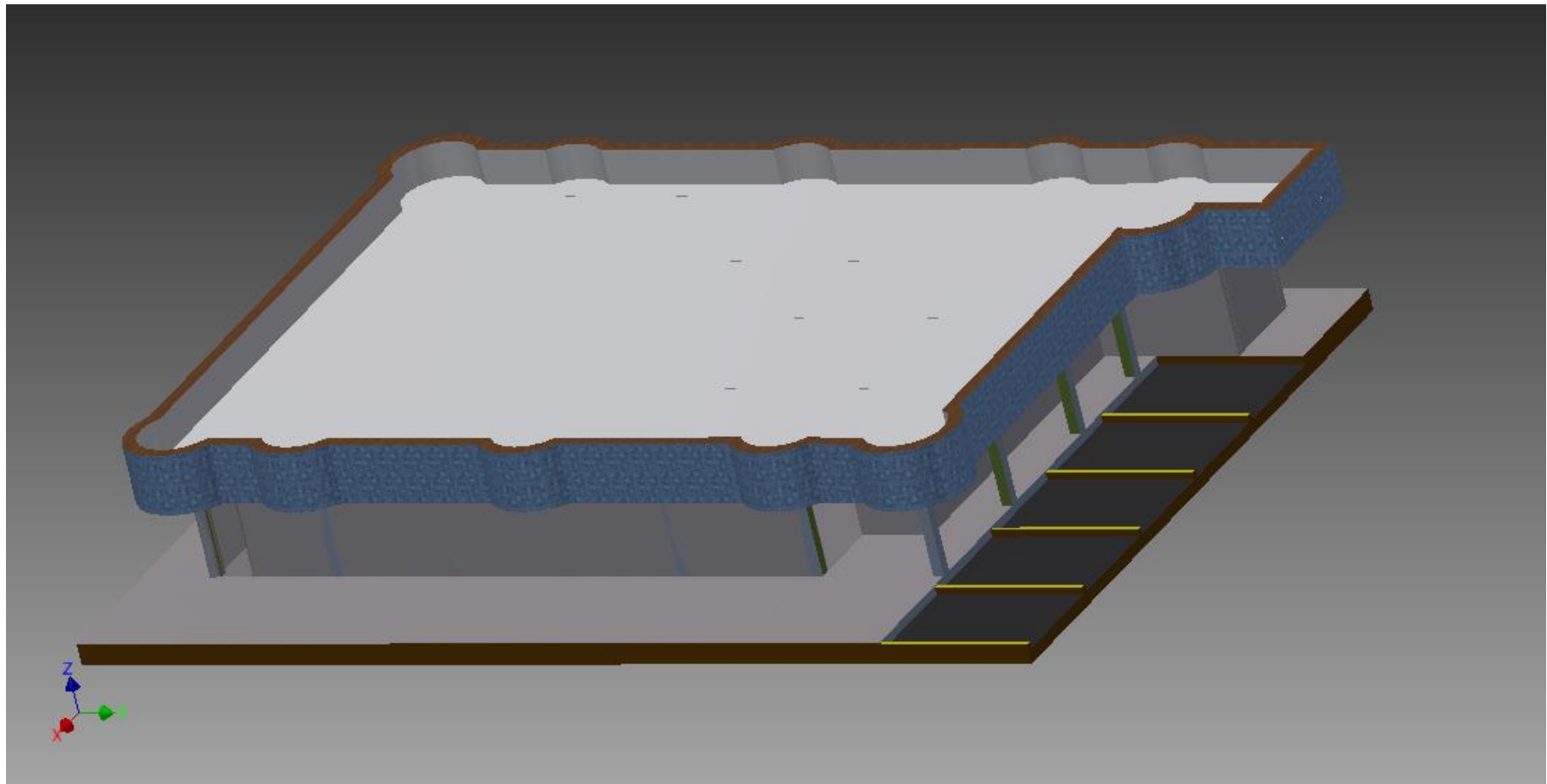
Elaborado por: Diego Villamarín.

Gráfico N°- 16 Plano del servicio de Catering Cardanielle.



Elaborado por: Ing. Diego Galarraga

Gráfico N°- 17 Fachada.



Elaborado por: Ing. Diego Galarraga

Cuadro N°- 20-A Presupuesto General.

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD	P.UNITARIO	P.TOTAL
1	TRABAJOS PRELIMINARES				
1,1	Instalaciones Provisionales	m2	9,00	25,89	233,01
1,2	Limpieza y Desbroce	m2	360,00	0,82	295,20
1,3	Replanteo Manual	m2	360,00	0,80	288,00
					-
2	MOVIMIENTO DE TIERRAS				
2,1	Excavación de Plintos (h<=2,0m)	m3	35,00	5,56	194,60
2,5	Excavación de Cimientos	m3	18,13	5,50	99,72
2,7	Relleno Compactado sin material	m3	2,60	3,50	9,10
					-
3	CIMIENTOS				
3,2	Cimientos de Piedra Mortero 1:4	m3	13,80	35,00	483,00
					-
4	MAMPOSTERIA				
4,2	Mamposteria de bloque e=0.15	m2	251,82	4,20	1.057,64
					-
5	REVESTIMIENTOS				
5,1	Enlucido Vertical	m2	503,64	3,63	1.828,21
5,2	Enlucido Horizontal	m2	246,70	5,61	1.383,99
5,3	Ceramica en Paredes	m2	34,24	10,30	352,67
5,4	Pintura de Caucho Interior	m2	217,58	1,85	402,52
5,5	Pintura de Caucho Exterior	m2	251,82	1,95	491,05

Cuadro N°- 20-B Presupuesto General.

6	PISOS				-
6,1	Contapiso tipo 1	m2	177,00	13,74	2.431,98
6,2	Masillado de Pisos y Losas de Entrepisos	m2	155,00	5,43	841,65
6,3	Masillado de Losa de Cubiertas	m2	130,00	6,48	842,40
6,4	Aceras (fc=180 kg/cm2)	m2	35,00	12,35	432,25
6.8	Ceramica de pisos (Graiman)	m2	237,00	16,50	3.910,50
7	BARREDERAS				-
7,2	Barrederas de cerámica	ml	110,00	3,83	421,30
8	ESTRUCTURA				-
8,1	Replanteo de H.S. (fc=140 kg/cm2)	m3	1,30	96,97	126,06
8,2	Plintos de H.S.(fc=210 Kg/cm2)	m3	10,50	110,50	1.160,25
8,3	Columnas de H.S. (fc=210Kg/cm2)	m3	5,25	330,14	1.733,24
8,4	Cadenas de H.S. (fc=210Kg/cm2)	m3	3,53	235,50	831,32
8,5	Losa de H.S. e=0,20m (fc=210kg/cm2)	m2	203,30	25,00	5.082,50
8,12	Dinteles de H.S.	u.	10,00	7,30	73,00
8,13	Acero de Refuerzo 0,8mm a ,12mm	kg	3.744,79	1,00	3.744,79
8,17	Bordillos de H.S.a=,10-,15 y h=,30m	ml	43,34	14,50	628,43
8,18	Loseta de meson a=,60 e=,07m	ml.	24,80	25,79	639,59
9	INSTALACIONES SANITARIAS				-
9,1	Puntos de canalizacion 110mm.(Inodoro)	pto.	2,00	25,60	51,20
9,2	Puntos de canalizacion,50mm(Lavabo-Sumidero)	pto.	5,00	20,88	104,40
9,3	Puntos de canalizacion 0,75mm	pto.	2,00	28,89	57,78

Cuadro N°- 20-C Presupuesto General.

9,5	Puntos de agua PVC de 1/2" roscable	pto.	15,00	20,50	307,50
9,10	Tubo PVC 110mm	ml	18,00	6,88	123,84
9,11	Tubo PVC 0,75mm	ml	12,00	5,77	69,24
9,12	Tubo PVC 0,50mm	ml	12,00	4,08	48,96
9,15	Tubo PVC 1/2" de presión roscable(Agua)	ml	65,00	3,50	227,50
9,25	Rejilla de Piso cromada 110mm	u	6,00	8,09	48,54
9,26	Rejilla de Piso cromada 0,75mm	u	2,00	6,50	13,00
9,27	Rejilla de Piso cromada 0,50mm	u	7,00	6,00	42,00
9,28	Cajas de Revisión ,60*,60	u	4,00	24,80	99,20
9,29	Cajas de Revisión ,80*,80	u	2,00	62,80	125,60
10	INSTALACIONES ELECTRICAS				-
10,1	Punto de Luz (manguera reforzada)	pto	27,00	29,80	804,60
10,3	Tomacorriente polarizado(manguera reforzada)	pto	38,00	32,90	1.250,20
10,5	Punto de telefono (manguera reforzada)	pto	6,00	22,61	135,66
10,6	Tablero de Control G.E. 12 Breackers	u	1,00	120,00	120,00
10,9	Tablero de Telefono 0,30x0,30m	u	1,00	15,50	15,50
10,10	Lamparas Fluorescentes 2x40w. Tipo H	u	5,00	40,00	200,00
10,12	Acometida electrica Interna	ml	30,00	4,27	128,10
10,13	Acometida Costa	ml	50,00	20,00	1.000,00
10,14	Varilla coperweld	u	2,00	30,20	60,40
11	PIEZAS SANITARIAS				-
11,2	Inodoro Blanco	u	4,00	75,30	301,20

Cuadro N°- 20-D Presupuesto General.

11,4	Lavabo Blanco	u	3,00	80,00	240,00
11, 10	Llave CapriFv para lavabo	u	4,00	20,00	80,00
11,14	juego de accesorios para baño ceramica	u	4,00	32,20	128,80
12	CARPINTERIA Y CERRAJES				-
12,1	Puertas paneladas	u	14,00	130,00	1.820,00
12,3	Puertas de aluminio 3"x1 1/2(vidrio 6mm)	m2	10,50	105,00	1.102,50
12,5	Ventanas corredizas Al.seriestándar vidrio 4mm	m2	60,21	54,00	3.251,34
12,9	Cerraduras kwisset llave seguro	u	11,00	22,22	244,42
12, 10	Cerraduras kwisset de baño	u	3,00	12,30	36,90
12,12	Cierra Puerta HidraulicoCisa 6kg.	u	1,00	55,50	55,50
12,26	Cortina de aluminio para baño	m2	2,09	42,30	88,41
13	OBRAS EXTERIORES				-
13,1	Contrapiso tipo 2 (fc=210kg/cm2)	m2	102,32	27,2	2.779,01
13,3	Paredes y Pisos de H.S.	m3	6,48	185,00	1.198,80
13,4	Bombas de agua de 1 Hp.	u	1,00	350,00	350,00
13,8	Canal de H.S.	m3	2,36	124,00	292,64
13,1	Estractores de ventilación	u	3,00	200,00	600,00
				Cost. Direct	47.620,70
				12 % IVA	5.714,48
				Subtotal	53.335,19
				C.I. 18 %	5.333,52
				TOTAL	58.668,71

Elaborado por: Ing. Diego Galarraga

ii. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN / CAPACIDAD DE OFERTA DE SERVICIO.

La información anteriormente nos ayuda a determinar la capacidad de producción ya lo que se debe tener en cuenta es el espacio necesario para el equipamiento del área de producción.

Estamos contados con una capacidad de 12.5 por 8.9m que se destinó para el área de producción. Este espacio fue calculado en base al área de construcción.

a. Jornada de trabajo y turnos

Nuestra empresa tendrá turno que ocho horas diarias serán de la siguiente manera y en casos que la empresa tenga demanda, se laborara en turnos de 16 horas.

Turnos	Horas	Días laborables	Turnos especiales
1	7:00am a 15:00pm	Miércoles domingos.	a
2	14:00pm a 22:00pm	Miércoles domingos.	a
3	7:00pm a 23:00pm	En feriados navidad	Turno especial alta demanda

La capacidad utilizada de la maquinaria de producción **66.66%**

III. LOCALIZACIÓN.

Determinación de la localización de la planta

Para determinar en donde va a estar ubicada nuestra empresa haremos una macro localización y micro localización.

a. Macro localización del área de producción:

PAÍS: Ecuador

REGIÓN: Sierra

PROVINCIA: Cotopaxi

CIUDAD: Latacunga

b. Micro localización del área de producción.

PARROQUIA: ALÁQUEZ

BARRIO: Vargas Suarez.

DIRECCIÓN: Av. Rodrigo Iturralde y Av. Eugenio Espejo

PLANTA BAJA: Producción, Bodega, degustación

c. Área de Venta.

Estará ubicado centro en las calles Av. Amazonas y Félix Valencia, para ventas y degustación de nuestros productos con un costo de 200 por alquiler mensual y total anual de 2600.

iv. PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL SERVICIO.

Lo que se refiere al proceso de producción y la venta del menú debemos que se especificar cada punto y paso referencial a tomar para que el producto/servicio final tenga la calidad que el cliente espera.

➤ **Adquirir Materia Prima.-** va estar personal encargadas de las proformas de productos, proveedores, especificaciones de compra, recurso financiero, transporte.

Diagrama N°- 1-A Adquirir Materia Prima.

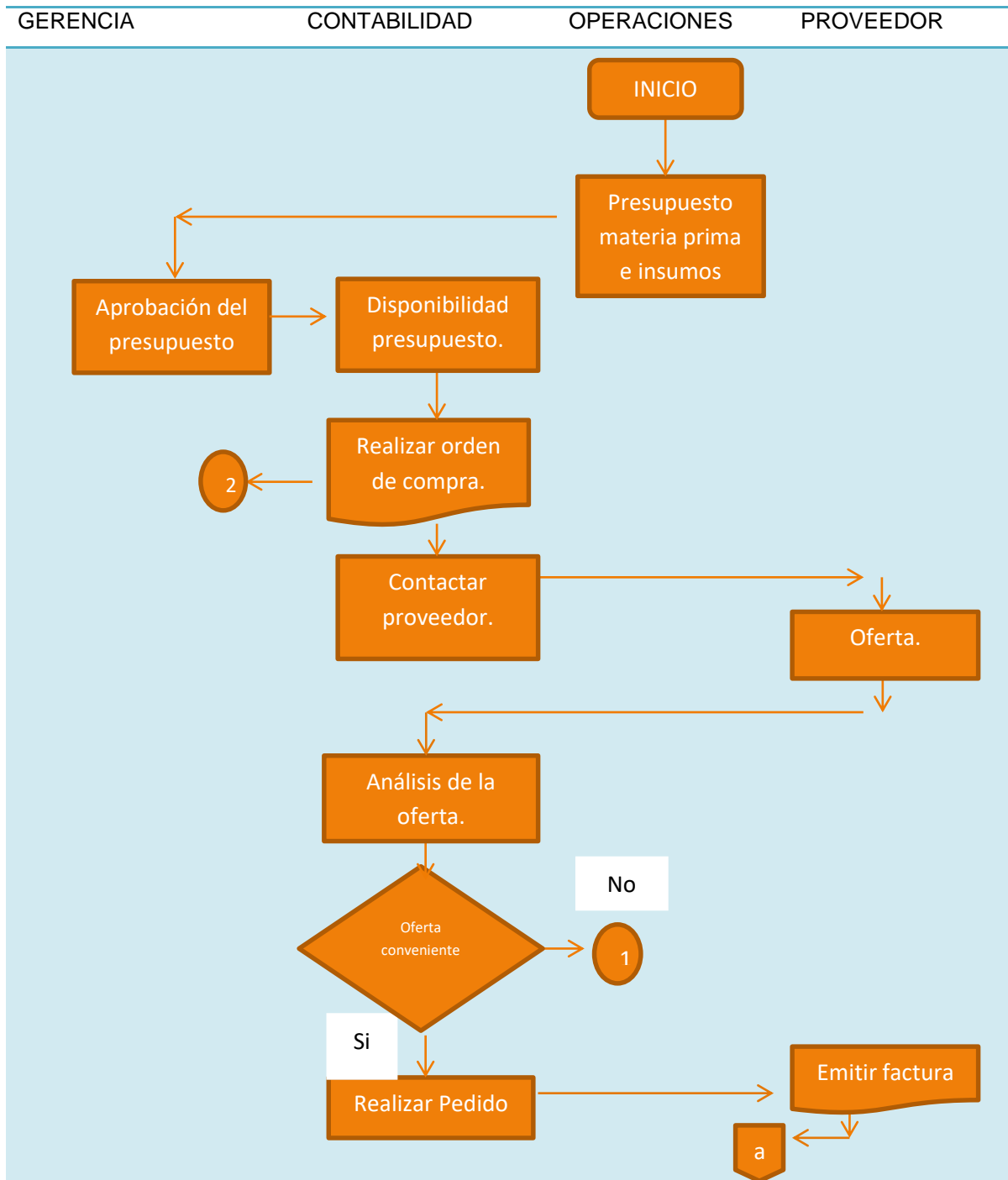
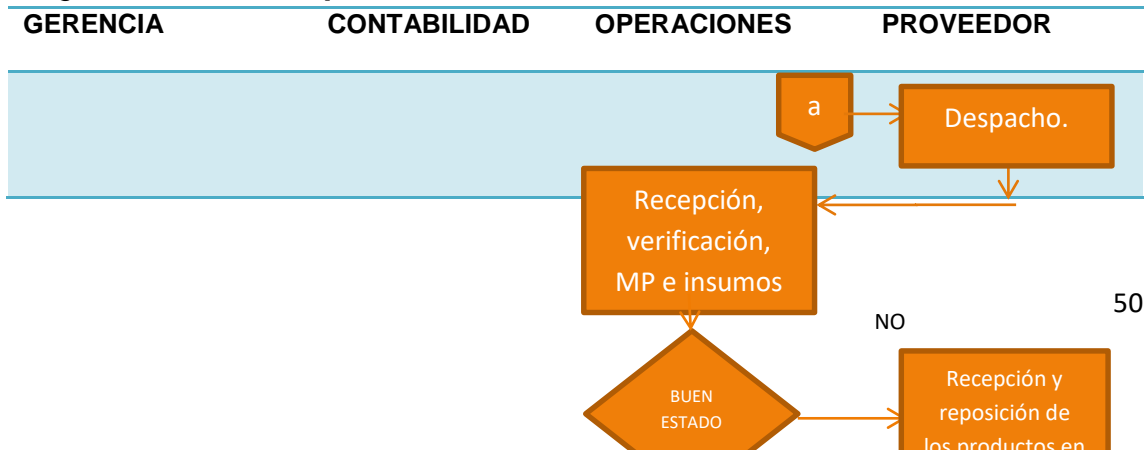
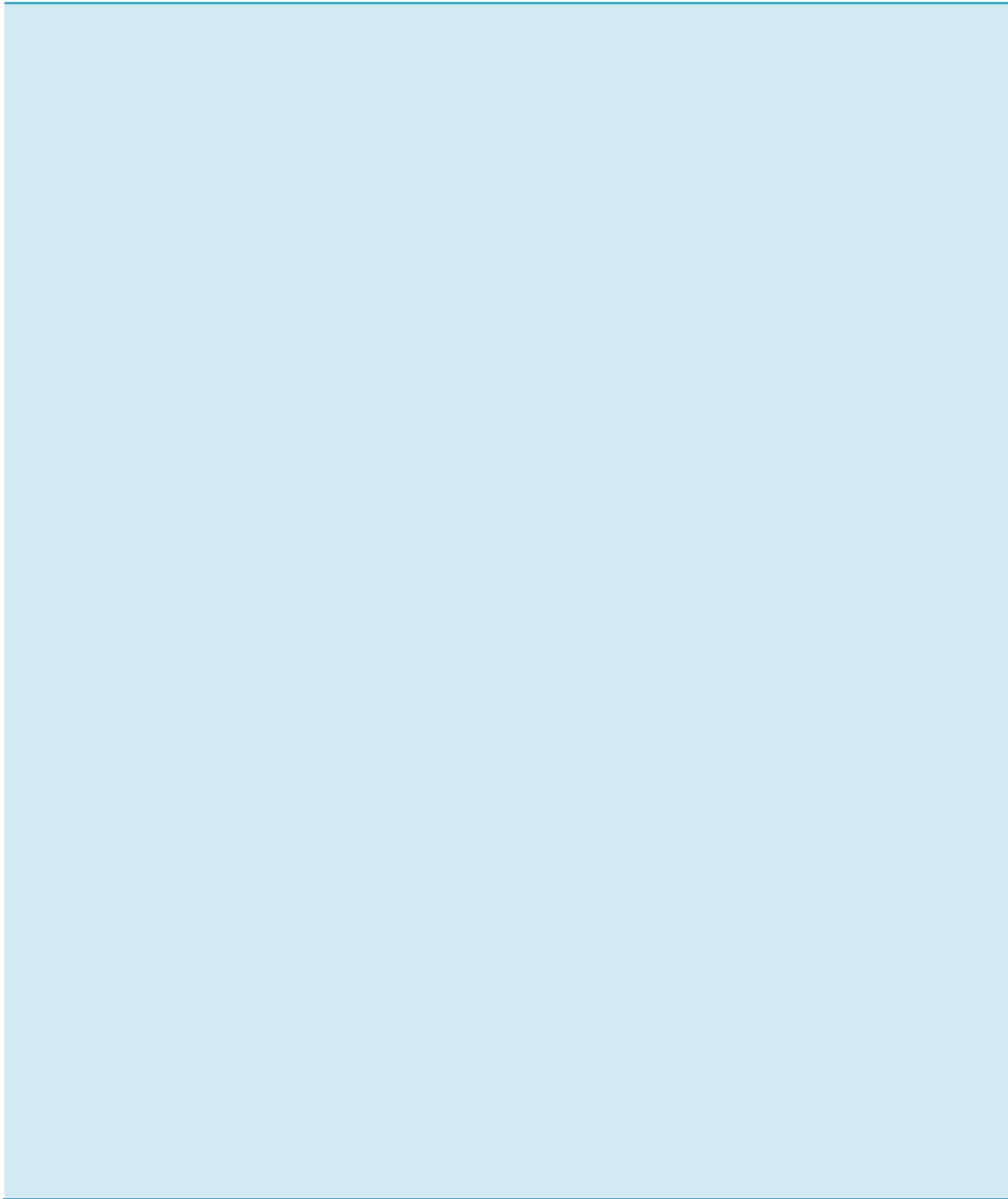


Diagrama N°- 1-B Adquirir Materia Prima.





Elaborado por: Diego Villamarín.

Recepción de la materia prima.

Se tendrá personal encargado de recibir los productos, y a su vez tendrá equipo para comprobar el peso, realizara la adecuada manipulación para colocar en los lugares respectivos y adecuadas temperaturas.

Elaboración de pedido.

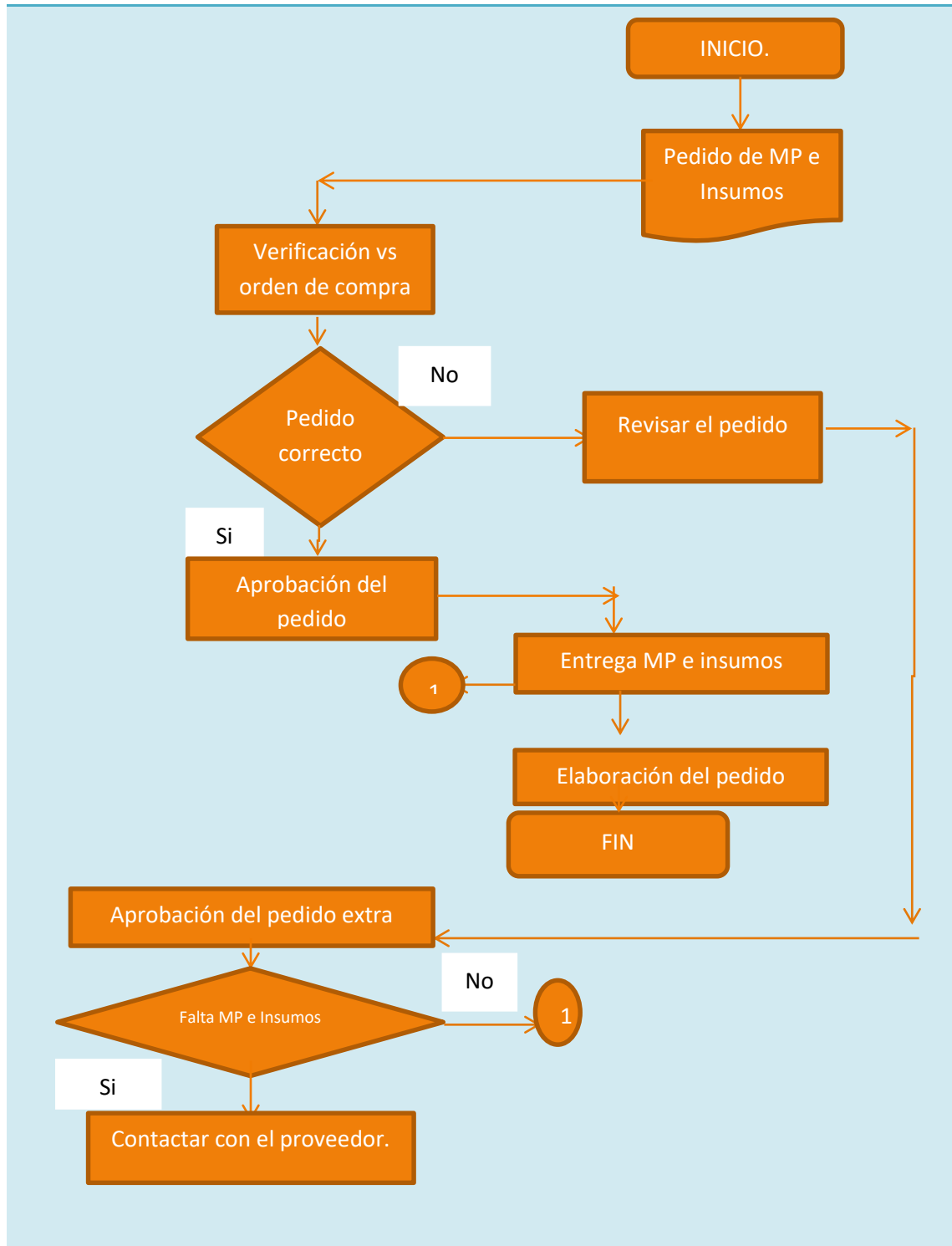
Una requisición de compra es una solicitud que se va ser escrita y se enviará para informar al departamento de compras acerca de una necesidad de los materiales y suministros.

Diagrama N°- 2 Elaboración de pedido.

Elaborado por: Diego Villamarín.

GERENTE

OPERACIONES.



Servicio.

El servicio será un conjunto de actividades que buscan responder a las necesidades de nuestros clientes.

Adecuación del evento.

Es la forma la organización y la ubicación los equipos, menaje, mobiliario, materias, etc.

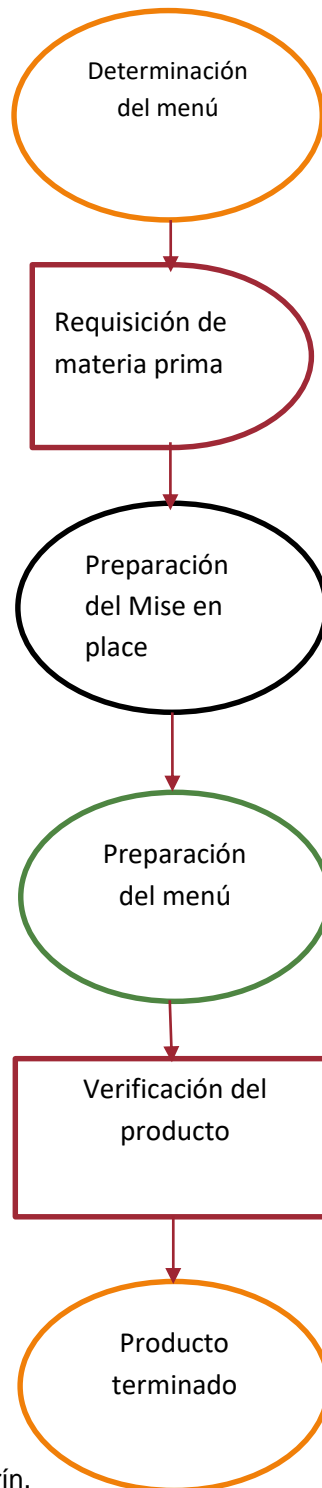
Diagrama N°- 3 Adecuación del evento.



Elaborado por: Diego Villamarín.

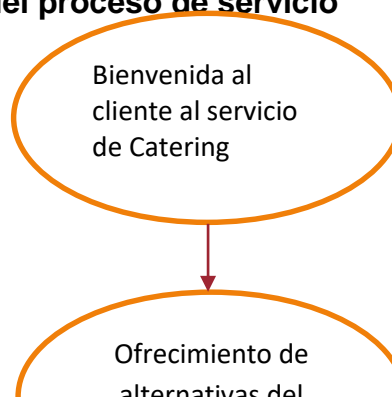
a. FLUJOGRAMAS DE PROCESO DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO.

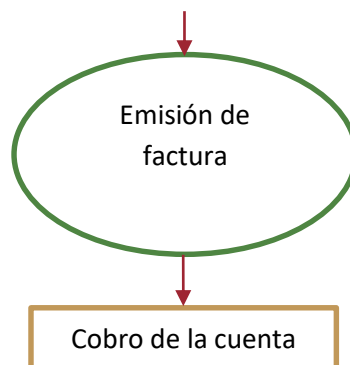
Diagrama N°- 4 **Flujo gramas del proceso de producción del menú.**



Elaborado por: Diego Villamarín.

Diagrama N°- 5 **Flujograma del proceso de servicio**





Elaborado por: Diego Villamarín.

Especificaciones del servicio, El servicio de catering va a ofertar su especialización menú con platos típicos.

a. RECETAS ESTÁNDAR.

Tabla N°- 1 Cebiche de Corvina.


Producto	RECETA ESTÁNDAR					Código de la receta.	REC.1	
	Cebiche de Corvina						1	
						Fecha		
						C/raciones		
	A	B	C				(B*C)/A	
Código ingredi	Ingrediente	Compra		Costo	Unidad	Consumo		Total costo
		Cantidad de compra	unidad			Total de cantidad	Cantidad * ración	
	Corvina	1000	gr	6,5	Gr	200	200	1,3
	Mostaza	250	gr	3,8	Gr	10	10	0,15
	Aceite de oliva	500	gr	3,9	Gr	10	10	0,07
	Lechuga	1	unid.	0,25	unid.	1	1	0,25
	Sal	1000	gr	0,8	Gr	10	10	0,01
	Pimienta	1000	gr	3,9	Gr	0,05	0,05	0
	Aji	150	gr	1	Gr	1	1	0,01
	Cebolla	250	gr	1	Gr	10	10	0,04
	Limones	35	unid.	2,2	unid.	4	4	0,25
	Naranjas	25	unid.	2,2	unid.	1	1	0,09
	Tomate	550	gr	1,5	Gr	30	30	0,08
	Riñon							
	Pimientos	250	gr	1	Gr	10	10	0,04
	Maiz	500	gr	0,8	Gr	10	10	0,01
	Canguil	500	gr	0,7	Gr	10	10	0,01
	Costo Total							2,33
	Costo x ración (%)	29,09169						2,33
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						8
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						8,96
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						9,85

ELABORACIÓN.

1. Preparar una infusión de agua con menta, cilantro y zumo de naranja. Poner la corvina, cortada en cubos, en un colador.
2. Pochar cebolla en aceite lentamente
3. mezclar cebolla roja cruda, cebolla pochada, perejil, zumo de limón, ajo picado, zumo de naranja, menta cortada y aceite de oliva. Añadir la corvina ya infusionada, un poco de sal, aceite y pimienta


Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°-2 Cebiche Mixto.

Producto	RECETA ESTÁNDAR					Código de la receta.	REC.2	
Cebiche mixto.						Raciones	1	
						Fecha		
						C/raciones		
	A	B		C		(B*C)/A		
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Concha	2000	gr	12	gr	70	70	0,42
	Camaron	1000	gr	8	gr	70	70	0,56
	Corvina	1000	gr	6,5	gr	70	70	0,455
	Mostaza	250	gr	3,8	gr	5	5	0,076
	Aceite de oliva	500	ml	3,9	ml	5	5	0,039
	Lechuga	1	unid.	0,25	unid.	1	1	0,25
	Sal	1000	gr	0,9	gr	10	10	0,01
	Pimienta	1000	gr	0,8	gr	10	10	0,008
	Aji	250	gr	1	gr	3	3	0,01
	Cebolla	250	gr	1	gr	10	10	0,04
	Tomate Riñon	550	gr	1,5	gr	30	30	0,0818182
	Salsa de Tomate	4200	gr	5	gr	20	20	0,0238095
	Limones	25	unid.	2,2	unid.	4	4	0,352
	Costo Total							2,44
	Costo x ración (%)	29,09169						2,44
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						8,4
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						9,41
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						10,35
ELABORACIÓN:								
Cocine el pescado con un poco de sal, cierna y guarde su caldo. En este caldo coloque el Mix de Mariscos y déjelos cinco minutos más de cocción separe y siga guardando el caldo.								
En una fuente coloque el pescado cocinado y picado en cubos y el resto de los mariscos, agregue el jugo de limón, sal pimienta, el apio, ajo, el ají, deje macerar por un tiempo, agregue el caldo la cantidad a su gusto, la cebolla el culantro y un mínimo del jengibre.								

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 3 **Cebiche de Camarón.**

RECETA ESTÁNDAR							Código de la receta.	REC.3
Producto							Raciones	1
Cebiche de Camarón.							Fecha C/raciones	
A	B							(B*C)/A
Compra				Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Camaron	1000	gr	5	gr	200	200	1
	Mostaza	250	gr	3,8	gr	10	10	0,15
	Aceite de oliva	500	gr	3,9	gr	10	10	0,08
	Lechuga	1	und.	0,25	gr	0,25	0,25	0,06
	Sal	1000	ml	0,9	ml	5	5	0
	Pimienta	1000	unid.	3,9	unid.	1	1	0
	Tomate riñon	550	gr	1,5	gr	30	30	0,08
	Salsa de Tomate	250	gr	5,5	gr	10	10	0,22
	Limones	25	unid.	2,2	gr	4	4	0,35
	Naranjas	25	unid.	2,5	gr	1	1	0,1
	Costo Total							2,14
	Costo x ración (%)	29,09169						2,14
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						7,35
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						8,23
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						9,06


ELABORACIÓN.

Poner a hervir agua. Cuando esté hirviendo, introducir los camarones y dejar por 2 minutos.

Agregar los camarones, la cebolla curtida, el tomate, el perejil y el cilantro. Revolver bien. Condimentar con sal y pimienta

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 4 Coktel camarón.


Producto		RECETA ESTÁNDAR					Código de la receta.	REC. 4				
COKTEL DE CAMARONES.							Raciones	1				
							Fecha					
							C/raciones					
		A	B	C	(B*C) / A							
		Compra			Consumo							
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total cost				
	Camaron Cebra	1000	gr	10	gr	200	200	2				
	Mayonesa	4200	gr	5,5	gr	10	10	0,01				
	Salsa de tomate	4200	gr	5,5	gr	10	10	0,01				
	Lechuga	1	und.	0,25	gr	0,25	0,25	0,06				
	Pimienta	1000	unid.	4,9	unid.	1	1	0,004				
	Tomate Riñon	250	gr	1,5	gr	10	10	0,06				
	Limones	550	gr	2,2	gr	30	30	0,12				
	Naranjas	250	gr	2,5	gr	10	10	0,1				
Costo Total								2,37				
	Costo x ración (%)	29,09169						2,37				
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						8,16				
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						9,14				
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						10,05				

Elaboración:

Hierva los camarones si pelar, con la mitad de la cebolla picada y con el diente de ajo, durante 20 minutos. Mientras, corte el resto de la cebolla, el tomate, el chile verde y el cilantro en cuadritos Luego de haberlos pelado. Pique el limón por la mitad y exprima el jugo sobre los camarones. Agregue un poco del caldo donde hirvió los camarones a las copas.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°-5 Calamares al ajillo

Producto	RECETA ESTÁNDAR.					Código de la receta.	REC.5	
	Calamares al ajillo							
						Raciones	1	
						Fecha		
						C/raciones		
		A	B	C			(B*C)/A	
		Compra		Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Aceite de oliva	500	ml.	3,9	ml.	15	15	0,12
	Calamar.	1000	gr	7	gr	200	200	1,4
	Vino Blanco	1000	ml.	4,5	ml.	10	10	0,05
	Cebolla	350	gr.	1,25	gr.	50	50	0,18
	Ajo	250	gr	0,8	gr	1	1	0
	Limones	25	unid.	2,2	unid.	1	1	0,09
	Aji	250	gr	0,9	gr	25	25	0,09
	Sal	1000	gr	0,8	gr	0,06	0,06	0
	Pimienta	1000	gr	3,5	gr	0,1	0,1	0
	Supan	520	gr	1,25	gr	0,5	0,5	0
	Tomate riñon	550	gr	1,5	gr	80	80	0,22
	Costo Total							1,92
	Costo x ración (%)	29,09169						1,92
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						6,61
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						7,4
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						8,14

Elaboración:

Lavar el calamar con abundante agua fría. Es bueno meterlo bajo el chorro de agua y de ser posible darle la vuelta.


Ecurrir y secar bien con un paño limpio.

Pelar y cortar los ajos en cuadritos pequeños.

Calentar una sartén, añadir los calamares y parte del aceite. Dejar cocinar.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 6 Empanadas


Producto	RECETA ESTÁNDAR		Código de la receta.		REC.6				
	Empanadas								
				Raciones	1				
				Fecha					
				C/raciones					
	A	B	C	(B*C)/A					
	Compra			Consumo					
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	Sal	500	gr.	0,35	ml.	0,6	0,6	0	
	Azucar	500	gr	0,35	gr	0,5	0,5	0	
	Aceite	500	ml.	1,1	ml.	100	100	0,22	
	Queso	850	gr.	2	gr.	35	35	0,08	
	Harina	500	kl	0,75	gr	150	150	0,23	
	Levadura	500	unid.	1,15	unid.	15	15	0,03	
	Huevos	5	gr	0,35	gr	2	2	0,14	
	Costo Total							0,7	
	Costo x ración (%)	29,09169						0,7	
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY							2,42
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO							2,71
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO							2,98

Elaboración:

En primer lugar elaboramos las crepes. En una sartén caliente, untada con aceite o mantequilla, vertemos un chorro de la crema líquida, hasta que cubra el fondo con una capa muy fina. Cuando haya tomado color, damos la vuelta con ayuda de una espátula. Una vez que está ligeramente tostada por ambos lados, sacamos y reservamos unas encima de otras sobre un plato.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla 7^o- Crepes de pollo.


Producto		RECETA ESTÁNDAR.				Código de la receta.		REC.7	
Crepes de pollo									
								Raciones	1
								Fecha	
								C/raciones	
		A	B	C		(B*C)/A			
		Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	crema de leche	1000	ml.	2,5	ml.	0,25	0,25	0	
	pollo	2330	gr.	6,5	gr.	180	180	0,5	
	vino blanco	1000	ml.	4,5	ml.	15	15	0,07	
	sal	500	gr.	0,35	gr.	15	15	0,01	
	queso mozzarella	850	gr	6,5	gr	25	25	0,19	
	queso parmesano	250	gr	3,9	gr	15	15	0,23	
	huevos unidad	5	unidad.	0,35	unidad.	2	2	0,14	
	leche	1000	gr	0,6	gr	0,1	0,1	0	
	harina	250	gr	0,75	gr	120	120	0,36	
	azucar	250	gr	0,5	gr	25	25	0,05	
	aceite	500	ml.	1,25	ml.	120	120	0,3	
	Costo Total							1,86	
	Costo x ración (%)	29,09169						1,86	
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						6,38	
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						7,15	
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						7,86	

Elaboración

En primer lugar elaboramos las crepes. En una sartén caliente, untada con aceite o mantequilla, vertemos un chorro de la crema líquida, hasta que cubra el fondo con una capa muy fina. Cuando haya tomado color, damos la vuelta con ayuda de una espátula. Una vez que está ligeramente tostada por ambos lados, sacamos y reservamos unas encima de otras sobre un plato.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 8 Tomates rellenos.


Producto	RECETA ESTÁNDAR.					Código de la receta.	REC.8		
	Tomates rellenos								
						Raciones	6		
						Fecha			
						C/raciones			
	A	B	C				(B*C)/A		
	Compra			Consumo					
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	tomate	250	gr	0,8	gr	250	42	0,8	
	Arvejas	250	ml	1,25	ml	150	25	0,75	
	salsa de tomate	250	gr	0,9	gr	50	8	0,18	
	Mayonesa	250	gr	1	gr	50	8	0,2	
	crema de leche	1000	gr	3,2	gr	45	8	0,14	
	Mostaza	100	ml	0,8	ml	15	3	0,12	
	Perejil	10	gr	0,35	unid.	1	0	0,04	
	Sal	500	gr	0,45	gr	1	0	0	
	Pimienta	500	gr	0,8	gr	1	0	0	
	Costo Total							2,23	
	Costo x ración (%)	29,09169						0,37	
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY							1,28
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO							1,43
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO							1,58

Elaboración.

Cortamos el tomate como si fuera una tapa y saca lo del medio con una cuchara. Mezclamos la sal, la pimienta y el pimentón y espolvoreamos el interior de los tomates. Picamos el jamón cocido que también puede mezclarse con jamón crudo, huevos. Rellenamos los tomates con esta preparación, acomodamos mozzarella en cubitos, colocamos encima de los tomates y llevamos a horno suave 10 minutos o hasta que derrita el queso.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N° 9 **Mote Pillo.**


Producto	RECETA ESTÁNDAR.					Código de la receta.	REC.9		
	Mote Pillo								
						Raciones	5		
						Fecha			
						C/raciones			
	A	B	C				(B*C)/A		
	Compra			Consumo					
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	Cebolla	250	gr	0,8	gr	10	2	0,03	
	Achiote	250	ml	1,25	ml	10	2	0,05	
	manteca vegetal	250	gr	0,9	gr	10	2	0,04	
	Ajo	250	gr	1	gr	5	1	0,02	
	mote.	500	gr	0,9	gr	450	90	0,81	
	Leche	100	ml	0,8	ml	100	20	0,8	
	Huevos	10	unid.	1	unid.	6	1	0,6	
	Sal	500	gr	0,45	gr	1	0	0	
	Pimienta	500	gr	0,8	gr	1	0	0	
	tomate cherry	150	gr	1,5	gr	2	0	0,02	
	Lechuga	1	unid.	0,2	unid.	1	0	0,2	
	Costo Total							2,57	
	Costo x ración (%)	29,09169						0,51	
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY							1,77
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO							1,98
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO							2,18

Elaboración

Refreír en una sartén la cebolla picada, las mantecas y el ajo molido. Cuando la cebolla este suave, añadir el mote y moverlo para sazonarlo; agregar la leche caliente, sal y pimienta. Dejar hervir a fuego bajo, hasta que se consuma el líquido. Añadir los huevos ligeramente mezclados y dejarlos cocinar a fuego suave, para que se cuajen sin llegar a secarse. Para servir poner la cebolla verde y mezclar. Verter el mote pillo en una fuente y decorar con los ingredientes dispuestos para ello.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 10 **Ensalada rusa.**

Producto	Ensalada rusa		Código de la receta.	REC.10
----------	---------------	--	----------------------	--------

							Raciones	8
							Fecha	
							C/raciones	
		A	B		C		(B*C)/A	
		Compra			Consumo			
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Papa	250	gr	1	gr	250	31	1
	Apio	250	gr	0,35	gr	150	19	0,21
	Zanahoria	250	gr	0,9	gr	50	6	0,18
	Vainita	250	gr	0,8	gr	50	6	0,16
	Arveja	250	gr	0,9	gr	45	6	0,16
	Cebolla	100	gr	0,7	gr	15	2	0,11
	Mayonesa	250	gr	1,5	gr	1	0	0,01
	Sal	500	gr	0,45	gr	1	0	0
	Pimienta	500	gr	1,25	gr	1	0	0
	Costo Total							1,83
	Costo x ración (%)	29,09169						0,23
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						0,78
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						0,88
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						0,97

RECETA ESTÁNDAR.

Elaboración

Lavar y pelar las papas, poner a hervir con los huevos en agua con sal, pelar la zanahorias y cortar en cubitos muy pequeños y las arvejas cocine en agua con sal, en una ola aparte.

Dejar enfriar, cortar las papas, arvejas mezclar. Escurrir la cebolla, agregar y sazonar con la mayonesa, el aceite y sal. Hay que refrigerar bien antes de servir.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N° 11 Huevos Rellenos.

Producto	RECETA ESTÁNDAR.	Código de la receta.	REC.11
Huevos Rellenos			

								Raciones	8
								Fecha	
								C/raciones	
		A	B		C		(B*C)/A		
		Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	Huevos	10	unid.	0,9	unid.	8	1	0,72	
	Atun	1	unid.	0,75	unid.	1	0	0,75	
	Cebolla	150	gr	0,75	Gr	10	1	0,05	
	Mayonesa	250	gr	0,9	Gr	80	10	0,29	
	Limón	10	unid.	0,75	unid.	1	0	0,08	
	sal	500	gr	0,45	Gr	1	0	0	
	Pimienta	500	gr	1,25	Gr	1	0	0	
	Costo Total							1,89	
	Costo x ración (%)	29,09169						0,24	
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						0,81	
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						0,91	
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						1	

Elaboración

Cortar los huevos por la mitad a lo largo y vaciarlos de la yema en un bol poner las yemas, reservando 2 junto con todos los ingredientes; y se pueden pasar por la batidora y hacer un puré o picarlo todo muy picadito, añadir la mayonesa mezclarlo todo muy bien y rellenar los huevos.

Elaborado por: Diego Villamarín.


Tabla N°- 12 Costo de materia prima recetas de entradas

Costo de Porcion del Establecimiento.			
Receta N°	Nombre de Receta.	Codigo	Total
1	Cebiche de corvina	0,1	2,33
2	cebiche mixto	0,2	2,44
3	Cebiche de camaron	0,3	2,14
4	Coktel de camaron	0,4	2,37
5	Calamares al ajillo	0,5	1,92
6	Empanadas	0,6	0,7
7	Crepe de pollo	0,7	1,86
8	Mote pillo	0,8	2,57
9	Tomates rellenos	0,9	2,23
10	Ensalada rusa	0,1	1,83
11	Huevos rellenos	0,11	1,89
TOTAL			22,28
PROMEDIO DE PORCION DEL ESTABLECIMIENTO			2,03

Elaborado por: Diego Villamarin.

Tabla N°- 13 **Cuy Asado.**

RECETA ESTANDAR.

Producto		Cuy Asado.		Código de la receta.		REC 1		
				Raciones		1		
				Fecha				
				C/raciones				
		A	B	C		(B+C)/A		
		Compra		Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Cuy	1	unid	5	unid	1	1	5
	Papas	2	Libras	0,15	Libras	2	2	0,15
	Cebolla	2	unid	0,05	unid	2	2	0,05
	Mani	250	gr	0,8	gr	250	250	0,8
	Lechuga	1	unid.	0,35	unid.	1	1	0,35
	Sal	1	gr	0,65	gr	1	1	0,65
	Pimienta	0,5	gr	0,8	gr	0,5	0,5	0,80
	Comino	0,5	gr	0,7	gr	0,5	0,5	0,7
	Ajo	0,5	gr	0,1	gr	0,5	0,5	0,10
Costo Total								8,60
	Costo x ración (%)	29,09169						4,30
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						14,78
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						16,55
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						18,22


Elaboración:

Cuy se lo maceras por 12 horas con el aliño. Lugo se cocina las papas la salsa de maní se hace con las vísceras del cuy, con las cebolla y maní.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 14 **Conejo Asado.**

RECETA ESTANDAR.


Producto		Conejo Asado.				Código de la receta.		REC 1
						Raciones		1
						Fecha		
						C/raciones		
		A	B	C		(B*C)/A		
		Compra		Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Conejo	1	unid	7	unid	1	1	7
	Papas	2	Libras	0,15	Libras	2	2	0,15
	Cebolla	2	unid	0,05	unid	2	2	0,05
	Mani	250	gr	0,8	gr	250	250	0,8
	Lechuga	1	unid.	0,35	unid.	1	1	0,35
	Sal	1	gr	0,65	gr	1	1	0,65
	Pimienta	0,5	gr	0,8	gr	0,5	0,5	0,80
	Comino	0,5	gr	0,7	gr	0,5	0,5	0,7
	Ajo	0,5	gr	0,1	gr	0,5	0,5	0,10
Costo Total								10,60
Costo x ración (%)		29,09169						5,30
Valor de venta		VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						18,22
Precio de Venta (12%)		ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						20,40
Precio de Venta IVA + SRV(22%)		ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						22,44

Elaboración:

Conejo se lo maceras por 12 horas con el aliño. Lugo se cocina las papas. La salsa de maní se hace con las vísceras del cuy, con las cebolla y maní.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N^o- 15 **Seco de Chivo.**


RECETA ESTANDAR.								
Producto		Seco de Chivo				Código de la receta.		REC 1
						Raciones	5	
						Fecha		
						C/raciones		
		A	B		C		(B*C)/A	
		Compra			Consumo			
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Car de chivo	2	libras	2,5	libras	2	0,4	2,5
	cebolla colorada	1	unid	0,1		1	0,2	0,1
	Pimiento	1	unid	0,1		1	0,2	0,1
	cebolla blaca	2	unid	0,1		2	0,4	0,1
	zumo de piña	250	ml	0,5		250	50	0,5
	Cilantro	1	porcion	0,1		1	0,2	0,1
	Ajo	2	unid	0,1		2	0,4	0,1
	Arroz	450	gr	0,45		450	90	0,45
Costo Total								3,95
	Costo x ración (%)	29,09169						0,79
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						2,72
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						3,04
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						3,35

Elaboración:

Se lava muy bien la carne del chivo, Cortar y se pone a cocer la carne en agua durante 20 minutos, Aparte, hacer un refrito triturado de los dos tipos de cebolla, el tomate, el cilantro, el pimiento, el cubo de concentrado de carne, el ajo, sal y comino al gusto. Introducir la carne en agua con el refrito, el jugo de piña y la cerveza, dejar que hierva hasta que la carne este completamente suave.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 16 **Churrasco.**

RECETA ESTANDAR.								
Producto	Churrasco.						Código de la receta.	REC 1
							Raciones	5
							Fecha	
							C/raciones	
		A	B		C		(B*C)/A	
		Compra			Consumo			
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	lomo fino	200	gr	2,5	gr	200	40	2,5
	Lechuga	200	gr	0,15	gr	200	40	0,15
	Tomate	40	gr	0,25	gr	40	8	0,25
	cebolla colorada	40	gr	0,1	gr	40	8	0,1
	Aguacate	1	unid	0,4	unid	1	0,2	0,4
	Aceite	1000	ml	0,35	ml	1000	200	0,35
	Limón	1	unid	0,1	unid	1	0,2	0,1
	Sal	1	gr	0,05	gr	1	0,2	0,05
	Pimienta	0,2	gr	0,05	gr	0,2	0,04	0,05
	Costo Total							3,95
	Costo x ración (%)	29,09169						0,79
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						1,72
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						3,04
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						3,35


Elaboración:

Condimentamos la carne y freírlos, calentamos un sartén con el aceite y azar hasta darle un color dorado. Aparte preparar la ensalada, con lechuga, tomate, aguacate, cebolla paiteña previamente curtida con jugo de limón, sal y pimienta al gusto. Luego en el plato colocamos el arroz blanco, papas fritas, la ensalada y el lomo el mismo que se le colocará un huevo frito sobre éste.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 17 Llapingacho.

RECETA ESTANDAR.


Producto	Llapingacho.			Código de la receta.	REC 1			
				Raciones	5			
				Fecha				
				C/raciones				
	A	B	C	(B*C)/A				
	Compra		Consumo					
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Papa	3	lb	0,45	Lb	3	0,6	0,45
	Queso	200	gr	0,48	Gr	200	40	0,48
	Achote	5	ml	1,5	MI	5	1	1,5
	Chorizo	1	lb	1,5	Lb	1	0,2	1,5
	Aguacate	2	unid	0,25	unid	2	0,4	0,25
	sal.	1	gr	0,08	Gr	1	0,2	0,08
	Costo Total							4,26
	Costo x ración (%)	29,09169						0,85
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						2,93
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						3,28
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						3,61

Elaboración:

- Pelar las papas y cocinarlas con sal. Escurrirlas aplastarlas agregar el aceite, amasar, agregar el queso desmenuzado, formar las tortillas y asarlas en muy poco aceite.
- Aparte cocinar el chorizo y luego freír.
- Freír los huevos uno a uno.
- En el plato poner las tortillas las que guste, encima el huevo con la yema tierna, el aguacate y el chorizo.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 18 **Chugchucaras.**

RECETA ESTANDAR.								
Producto	Chugchucaras.						Código de la receta.	REC 1
							Raciones	5
							Fecha	
							C/raciones	(B*C)/A
	A	Compra			Consumo			
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	carne de cerdo	1	lb	2,5	Lb	1	0,2	2,5
	Camote	1	lb	0,25	Lb	1	0,2	0,25
	Cuero	1	lb	1	Lb	1	0,2	1
	Empanadas	8	unid	0,1	Unidad	8	1,6	0,1
	Mote	1	lb	0,8	Lb	1	0,2	0,8
	Maduros	2	unid	0,2	Unidad	2	0,4	0,2
	Canguil	1	lb	0,45	Lb	1	0,20	0,45
	tostado, chifles	1	lb	0,5	Lb	1	0,20	0,5
	Costo Total							5,80
	Costo x ración (%)	29,09169						1,93
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						6,65
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						7,44
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						8,19


Elaboración:

Cocinar en ¼ de litro de agua la carne de cerdo cortada en cuadritos y previamente aliñada con sal, pimienta, comino y ajo, cuando se vaya secando agregarle un poquito de aceite para terminar de cocinar con la carne de cerdo. Se pone sobre hojas de lechuga una porción de carne de cerdo, porción de cuero reventado, rodajas de maduros fritos, papas enteras fritas, tostado, mote, canguil y 2 empanadas de viento en cada plato.

Algo que no puede faltar y es el acompañante ideal de este delicioso plato es una cerveza bien fría.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 19 **Fritada.**

RECETA ESTANDAR.								
Producto		Fritada.					Código de la receta.	REC 1
							Raciones	5
							Fecha	
							C/raciones	
		A	B			C	(B*C)/A	
		Compra			Consumo			
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	carne de cerdo	1	lb	2,5	Lb	1	0,2	2,5
	Mote	1	lb	0,8	Lb	1	0,2	0,8
	Maduros	2	unidad	0,2	Unidad	2	0,4	0,2
	Canguil	1	lb	0,45	Lb	1	0,2	0,45
	tostado, chifles	1	lb	0,5	Lb	1	0,2	0,5
	Costo Total							4,45
	Costo x ración (%)	29,09169						1,48
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						5,10
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						5,71
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						6,28

Elaboración:

Cocinar en ¼ de litro de agua la carne de cerdo cortada en cuadritos y previamente aliñada con sal, pimienta, comino y ajo, cuando se vaya secando agregarle un poquito de aceite para terminar de cocinar con la carne de cerdo. Se pone sobre hojas de lechuga una porción de carne de cerdo, porción de cuero reventado, rodajas de maduros fritos, papas enteras fritas, tostado, mote, canguil y 2 empanadas de viento en cada plato.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°. 20 **FiletMignon.**


RECETA ESTANDAR.									
Producto	Filetmignon							Código de la receta.	REC.03
							Raciones	1	
							Fecha		
							C/raciones		
	A	B		C			(B*C)/A		
		Compra		Consumo					
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	Papas.	550	gr	2,5	Gr	160	160	0,73	
	Champiñones.	250	gr	1,5	Gr	60	60	0,36	
	Cebolla	250	gr	1	Gr	10	10	0,04	
	Ajo	150	gr	1	Gr	5	5	0,03	
	Pimienta.	500	gr	2,5	Gr	1	1	0,01	
	Crema de Leche	1000	ml	3,2	MI	50	50	0,16	
	Tocino.	1000	gr	8	Gr	50	50	0,4	
	Lomo Fino.	2000	gr	6	Gr	200	200	0,6	
	Tomate Riñon	550	gr	1	Gr	20	20	0,04	
	aceite.	500	ml	2,5	MI	30	30	0,15	
	Vainitas.	500	gr	0,8	Gr	30	30	0,048	
	Brocoli.	500	gr	0,8	Gr	30	30	0,048	
	Zanahoria.	250	gr	0,8	Gr	30	30	0,096	
	Coliflor.	250	gr	0,8	Gr	30	30	0,096	
	Costo Total							2,8	
	Costo x ración	29,09169						2,8	
	Valor de venta							9,63	
	Precio de Venta (12%)							10,78	
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)							11,86	

Elaboración.

Sazone los filetes por ambos lados con sal y pimienta. Caliente una sartén a fuego medio-alto y cocine la carne de 8 a 10 minutos hasta que esté término medio. Sólo darle vuelta 1 vez. Retire la carne del sartén y agregue el aceite de oliva. Cocine los chalotes 1 minuto y adicione los hongos. Cocine hasta que el líquido se evapore. Agregue el oporto y cocine 30 segundos.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 21 Lomo Quemado al romero.

RECETA ESTANDAR.									
Producto	Lomo Quemado al romero						Código de la receta.	REC.04	
							Raciones	1	
							Fecha		
							C/raciones		
		A	B		C		(B+C)/A		
		Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	Lomo Fino	2000	gr	6	gr	200	200	0,6	
	Papas	550	gr	2,5	gr	160	160	0,73	
	Vainitas.	250	gr	0,8	gr	30	30	0,1	
	Zanahoria.	250	gr	0,8	gr	30	30	0,1	
	Crema de Leche	1000	ml	3,5	ml	50	50	0,18	
	Pimineta	500	gr	2,5	gr	1	1	0,01	
	Sal	500	gr	0,45	gr	1	1	0	
	Vino Blanco	1000	ml	4,5	ml	5	5	0,02	
	Tomate Riñon	500	gr	1,5	gr	20	20	0,06	
	Aceite.	500	ml	2,5	ml	30	30	0,15	
	Brocoli.	250	gr	0,8	gr	30	30	0,1	
	Coliflor.	250	gr	0,8	gr	30	30	0,096	
	Romero.	250	gr	0,8	gr	10	10	0,032	
	Costo Total							2,16	
	Costo x ración (%)	29,09169						2,16	
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						7,41	
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						8,3	
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						9,13	


Elaboración.

Atar el lomo con cuerda de cocina, salpimentarlo, untar con el aceite y colocarlo en una fuente refractaria. Calentar el horno y meter la carne a 200°C unos 30 minutos. Darle la vuelta, regarla con el vino primero y a continuación con el caldo, manteniéndola otros 15 minutos en el horno. Servir la carne cortada en rodajas finas, acompañada con su salsa y adornada con unas ramitas de romero.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 22 Conchas asadas a la pamesana.

RECETA ESTANDAR.


Producto		Conchas asadas a la pamesana						Código de la receta.	
								Raciones	2
								Fecha	
								C/raciones	
		A	B		C		(B*C)/A		
		Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	Unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	Mostaza	250	gr	3,5	Gr	10	5	0,14	
	Conchas	2000	gr	12,00	Gr	400	200	2,4	
	Aceite de oliva	500	ml	3,5	MI	20	10	0,14	
	Lechuga	1		0,25		0,5	0,25	0,13	
	Sal	1000	gr	0,90	Gr	0,3	0,15	0,0	
	Pimientos	150	gr	0,8	Gr	80	40	0,43	
	Aji	150	gr	0,8	Gr	20	10	0,11	
	Cebolla	250	gr	1,25	Gr	80	40	0,4	
	Limonas	32	unid.	2,25	unid.	3	1,5	0,21	
	Maiz	500	gr	0,8	Gr	10	5	0,016	
	Canguil	500	gr	0,8	Gr	10	5	0,016	
Costo Total								3,34	
Costo x ración (%)		29,09169						1,67	
Valor de venta		VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY					5,74		
Precio de Venta (12%)		ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO					6,43		
Precio de Venta IVA + SRV(22%)		ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO					7,07		

ELABORACIÓN

Corté un limón y rocíe unas gotitas a cada una, después haga lo mismo con la salsa inglesa. Sazone con sal, pimienta, perejil picado y agréguele un cubito pequeño de mantequilla y abundante queso pamesano. Coloquélas en una fuente cada una en fila y llévelas al horno durante 10 minutos a 300 grados C° hasta que se observe que el queso se haya gratinado o derretido. Después que haya terminado la cocción, saqué la bandeja con cuidado y deje enfriar por 5 minutos, después, sirva caliente a sus invitados.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 23 **Pollo a las hierbas finas.**


RECETA ESTANDAR.								
Producto	Pollo a las hierbas finas.						Código de la receta.	REC.07
							Raciones	1
							Fecha C/raciones	
	A	B		C			(B*C)/A	
Código ingredi	Ingrediente	Compra		Consumo				
		Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Pollo.	1000	gr	7,5	gr	150	150	1,13
	Aceite.	500	ml	1,50	ml	30	30	0,09
	Papas	500	gr	1,5	gr	160	160	0,48
	Zanahoria	250	gr	0,8	gr	30	30	0,10
	Vainita	250	gr	0,8	gr	30	30	0,10
	Sal	500	gr	0,45	gr	1	1	0,00
	Pimienta.	500	gr	2,5	gr	1	1	0,01
	oregano.	500	gr	0,8	gr	1	1	0,00
	hiervas finas.	250	gr	2,5	gr	5	5	0,05
	Coliflor	250	gr	0,8	gr	30	30	0,10
	Brócoli	250	gr	0,8	gr	30	30	0,10
	Costo Total							2,14
	Costo x ración (%)	2.909.169						2,14
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						7,34
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						8,23
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						9,05

ELABORACIÓN.

Separamos la piel del pollo con las manos con cuidado de no romperla. Lavamos y cortamos a rodajas muy finas el apio y la cebolla y lo colocamos, junto con las hierbas restantes dentro de la cavidad abdominal del pollo (eviscerado anteriormente) y salpicamos generosamente el pollo. Finalmente colocamos una rejilla dentro de una olla a la que añadiremos agua hasta cubrirla aproximadamente 2 cms, colocamos el pollo en el interior, sobre la rejilla, y lo dejamos cocer a fuego medio durante 50 minutos aproximadamente.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 24 **Corvina a Naranja.**


RECETA ESTANDAR.								
Producto	Corvina a Naranja.						Código de la receta.	REC.11
							Raciones	1
							Fecha	
							C/raciones	
	A	B		C		(B+C)/A		
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Corvina.	1000	gr	5,8	gr	200	200	1,16
	Naranja	25	unid.	2,25	unid.	0,5	0,5	0,05
	Pimienta.	500	gr	1,5	gr	1	1	0
	Vino Blanco.	1000	ml	4,5	ml	20	20	0,09
	Papas.	250	gr	1	gr	130	130	0,52
	Zanahoria.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Brocoli.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Tomate riñon	250	gr	0,8	gr	20	20	0,06
	Harina.	500	gr	0,45	gr	30	30	0,03
	Aceite.	1000	ml	2,25	ml	30	30	0,07
	Coliflor.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Vainitas.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Costo Total							2,16
	Costo x ración (%)	29,09169						2,16
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						7,42
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						8,31
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						9,14

ELABORACIÓN

Ha llegado la hora del zumo, otro de los ingredientes estrella para los filetes de pescado a la naranja. Finalmente, metemos los filetes de pescado a la naranja en un horno precalentado a temperatura media y permitimos que se horneen durante diez minutos. En el momento de llevarlo a la mesa, dale un toque simpático y de color, adornando el plato con la piel de las naranjas.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 25ESPAGHETI BOLOGNESI


RECETA ESTANDAR.									
Producto	ESPAGHETI BOLOGNESI							Código de la receta.	REC.14
								Raciones	1
								Fecha	
								C/raciones	
		A	B		C		(B*C)/A		
		Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	Salsa de tomate	4200	gr	4,8		50	50	0,06	
	Sal funda	500	gr	0,6		1	1	0	
	Cebolla	250	gr	1,5		20	20	0,12	
	Ajo	500	gr	1,5		10	10	0,03	
	Aceite	1000	ml	2,8		20	20	0,06	
	Oregano	500	gr	1,5		2	2	0,01	
	Hiervas de sal	250	gr	1,25		1	1	0,01	
	Carne molida	500	gr	2,1		150	150	0,63	
	fideo Espaguetti	400	gr	1,8		130	130	0,59	
	Costo Total							1,49	
	Costo x ración (%)	29,09169						1,49	
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						5,12	
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						5,74	
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						6,31	

ELABORACIÓN

Se pone a freír el ajo con un poco de aceite, Se corta la cebolla en trocitos y se añade a la sartén con el ajo y se le añade también sal y pimienta, Se corta el pimiento rojo en daditos y se añade a la sartén. Se le agrega a lo anterior con dos hojas de laurel. A la carne se le echa sal, pimienta, nuez moscada y orégano mezclando bien. Se pone la cazuela para hervir los spaghetti con sal, laurel, aceite de oliva y un ajo. Los espaguetis se echan cuando el agua esté hirviendo. Se escurren los espaguetis bien una vez cocidos y se vuelcan en un recipiente con un poco de mantequilla.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 26 Locro de papas.


RECETA ESTÁNDAR.								
Producto	Locro de papas.						Código de la receta.	REC.16
							Raciones	1
							Fecha	
							C/raciones	
	A	B	C	(B*C)/A				
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Papas	500	gr	0,9	gr	250	250	0,45
	Sal funda	500	gr	0,55	gr	1	1	0
	Queso	840	gr	3,8	gr	60	60	0,27
	Cebolla	250	gr	1,25	gr	5	5	0,03
	Crema de leche	1000	ml	3,8	ml	10	10	0,04
	Achiote frasco	500	gr	1,5	gr	5	5	0,02
	Pimienta	500	gr	2,1	gr	3	3	0,01
	Aguacates	5	unid.	1,8	unid.	1	1	0,36
	Ajo	250	gr	1,25	gr	10	10	0,05
	Costo Total							1,22
	Costo x ración (%)	29,09169						1,22
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						4,2
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						4,71
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						5,18

Elaboración

En una cacerola a fuego medio, caliente aceite y dore cebolla junto con las papas. Una vez que tengan color añada el agua. Cuando las papas estén casi suaves, incorpore los ingredientes. Deje que hierva hasta que tome consistencia, sazone con sal si fuera necesario. Para finalizar añada Leche y queso rallado. Si desea puede espolvorear perejil y servir con aguacate.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 27 **COSTILLAR DE CERDO EN SALSA BBQ**

RECETA ESTANDAR.								
Producto	COSTILLAR DE CERDO EN SALSA BBQ						Código de la receta.	REC.21
							Raciones	1
							Fecha	
		Fecha						
	A	B	C	(B*C)/A				
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	costillar	1000	gr	6,5	gr	300	300	1,95
	Papas	1000	gr	1,5	gr	160	160	0,24
	vainitas	250	gr	0,8	gr	30	30	0,1
	zanahoria	250	gr	0,8	gr	30	30	0,1
	aceite	1000	ml	2,5	ml	30	30	0,08
	pimienta	250	gr	1,5	gr	1	1	0,01
	tomate riñon	250	gr	0,8	gr	20	20	0,06
	pepinillo	250	gr	0,8	gr	10	10	0,03
	ajo kilos	250	gr	1,5	gr	1	1	0,01
	salsa de tomate	4200	ml	3,5	ml	50	50	0,04
	oregano	150	gr	0,55	gr	1	1	0
	vino tinto	1000	ml	4,5	ml	10	10	0,05
	Costo Total							2,86
	Costo x ración (%)	29,09169						2,86
	Valor de venta						VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY	9,83
	Precio de Venta (12%)						ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO	11,01
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)						ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO	12,11


Elaboración

Se ponen a hervir agua con ajo y cebolla ingredientes (excepto las costillas).

Esta salsa se cocina por 15 minutos a fuego medio meneando de vez en cuando. Se precalienta el horno a 200°C. Se meten por 20 a 30 minutos de cada lado (una hora o casi una hora en total) pero hay que estar barnizando constantemente con la salsa cada 10 minutos, hasta que se doren..

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 28 TRUCHA A LA PLANCHA


RECETA ESTANDAR.								
Producto	TRUCHA A LA PLANCHA						Código de la receta.	REC.26
							Raciones	1
							Fecha	
							C/raciones	
	A	B		C		(B*C)/A		
		Compra		Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Trucha	1000	gr	4,5	gr	280	280	1,26
	Papa	500	gr	1,5	gr	160	160	0,48
	Champiñones	250	gr	1,5	gr	60	60	0,36
	Pimientos	250	gr	0,8	gr	25	25	0,08
	Tomate	250	gr	0,9	gr	60	60	0,22
	Cebolla	250	gr	1,25	gr	25	25	0,13
	Limones	25	unid.	1,5	unid.	0,5	0,5	0,03
	Aceite	500	ml	2,5	ml	30	30	0,15
	Harina	500	gr	0,55	gr	30	30	0,03
	Pimienta	500	gr	1,5	gr	1	1	0
	Zanahoria	250	gr	0,8	gr	10	10	0,03
	Costo Total							2,77
	Costo x ración %	29,09169						2,77
	Valor de venta						VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY	9,54
	Precio de Venta (12%)						ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO	10,68
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)						ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO	11,75

Elaboración.

Lo único que tenemos que hacer para preparar estas truchas a la plancha es secar cada una de ellas pasarlas por harina. En una sartén amplia con un chorrito de aceite caliente, haremos cada trucha a la plancha, poniendo el pescado primero por un lado, sazonomos y cuando esté hecho, damos la vuelta, espolvoreamos con romero por la parte ya cocinada.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 29 CHULETA AHUMADA CON MORRONES.


RECETA ESTANDAR.								
Producto	CHULETA AHUMADA CON MORRONES.					Código de la receta.	REC.27	
						Raciones	1	
						Fecha		
		C/raciones						
	A	B		C			(B*C)/A	
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Chuleta ahumada.	1000	gr	8	gr	200	200	1,6
	Pimientos	250	gr	0,75	gr	150	150	0,45
	Vino tinto.	1000	ml	4	ml	15	15	0,06
	CURRY	250	gr	0,8	gr	1	1	0
	Vainitas.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Zanahoria.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Brocoli.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Tomate riñon	250	gr	0,75	gr	20	20	0,06
	Coloflor.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Papas.	500	gr	1	gr	130	130	0,26
	Aceite	1000	ml	2,5	ml	15	15	0,04
	Costo Total							2,83
	Costo x ración (%)	29,09169						2,83
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						9,74
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						10,91
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						12

Elaboración.

Sofríe en el aceite caliente las chuletas y cuando estén doradas por ambos lados retira del fuego. Iluya la maicena en un poquito de agua ó jugo y añádala a la preparación. Cuando espese coloque las chuletas y luego retire del fuego, sirva cada chuleta bañadas en salsa.


Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 30 **TRUCHA MANZANA Y NUECES.**

RECETA ESTANDAR.								
Producto	TRUCHA MANZANA Y NUECE						Código de la receta.	REC. 10
						Raciones	1	
						Fecha		
						C/raciones		
	A	B	C			(B*C)/A		
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Papas.	500	gr	1,5	gr	160	160	0,48
	Limonos	25	unid.	0,80	unid.	0,5	0,5	0,02
	Nueces	250	gr	0,95	gr	20	20	0,08
	Manzana	250	gr	0,8	gr	20	20	0,06
	Vino Blanco	1000	ml	4,5	ml	20	20	0,09
	Vainita	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Zanahoria	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Aceite	500	ml	2,25	ml	30	30	0,14
	Tomate riñon	250	gr	1	gr	20	20	0,08
	Trucha	1000	gr	6,5	gr	350	350	2,28
	Brocoli.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Coliflor.	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Costo Total							3,43
	Costo x ración (%)	2.909.169						3,43
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						11,80
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						13,21
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						14,53
Elaboración.								
<p>Crema, en una cacerola cocemos la manzana, en otra cacerola hervimos la leche, la mantequilla y la harina, agregamos la sal, la pimienta y la nuez moscada, a continuación incorporamos la manzana triturada y dejamos que la salsa espese. Ponemos aceite a calentar, preparamos la temperatura, pasamos los lomos los freímos en aceite muy caliente, ponemos la salsa de manzana por encima de los lomos de trucha.</p>								


Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 31 **Caldo de patas.**

RECETA ESTANDAR								
Producto	Caldo de patas.						Código de la receta.	REC.15
							Raciones	1
							Fecha	
							C/raciones	
	A	B		C		(B*C)/A		
		Compra		Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Patatas de res	5000	gr	8		200	200	0,32
	Cebolla blanca	500	gr	1,5		20	20	0,06
	Orégano funda	250	gr	1,5		5	5	0,03
	Comino funda	500	gr	1,5		2	2	0,01
	Ajo	250	gr	1,5		2	2	0,01
	Cebolla	250	gr	1,5		15	15	0,09
	Pasta de mani	400	gr	1,8		3	3	0,01
	Mote	400	gr	0,8		20	20	0,04
	Achiote	500	ml	1,5		5	5	0,015
	Leche	1000	ml	0,75		30	30	0,02
	Costo Total							0,66
	Costo x ración (%)	29,09169						0,66
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						2,26
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						2,53
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						2,78
Elaboración								
Cocinar las patatas por 2 horas aproximadamente en abundante agua con el pimiento, cebolla blanca y ajo. Retirar el hueso de las patatas, cortarlas en trozos pequeños y cernir el caldo.								
Llevar nuevamente al fuego las patatas y el caldo, agregar los garbanzos y motes con parte del líquido de su cocción. Dejar hervir cerca de 30 minutos más.								
Sazonar con sal y pimienta.								
Picar la cebolla blanca y cilantro, mezclarlos y servirlos sobre cada plato.								

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 32 Camarones a la plancha.

RECETA ESTANDAR.								
Producto		Camarones a la plancha.					Código de la receta.	REC.09
						Raciones	1	
						Fecha		
						C/raciones		
		A	B	C		(B*C)/A		
		Compra			Consumo			
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Camaron cebrá	2000	gr	12	gr	200	200	1,20
	Papas	550	gr	2,00	gr	160	160	0,58
	Mostaza	250	gr	2	gr	30	30	0,24
	Zanahoria	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Vainita	250	gr	0,75	gr	30	30	0,09
	Aceite	500	ml	2,5	ml	30	30	0,15
	Vino Blanco	1000	ml	4,5	ml	20	20	0,09
	Mayonesa	4200	gr	4,5	gr	2	2	0,00
	Cebolla	250	gr	1	gr	15	15	0,06
	Limones	25	unid.	2	unid.	2	2	0,16
	Pimienta	500	gr	2,5	gr	1		0,01
	Sal	500	gr	0,45	gr	2		0,0018
	Tomate Riñon	250	gr	1,5	gr	30		0,18
	Costo Total							2,67
	Costo x ración (%)	2.909.169						2,67
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						9,17
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						10,28
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						11,30

ELABORACIÓN

Para preparar la receta de camarones a la plancha lave bien los camarones, con un cuchillo parta el lomo, saque la vena dejando todo el caparazón. Póngales los ajos muy picados, de preferencia desechos con mortero, sal, pimienta y jerez. Caliente una plancha o sartén de hierro, póngale un poco de aceite y margarina, al estar caliente ponga los camarones del lado donde están partidos. Déjelos cocinar 5 minutos y sívalos inmediatamente.


Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 33 COSTO DE MATERIA PRIMA DE PLATOS PRINCIPALES.

Costo de Materia prima platos principales.			
Receta N°	Nombre de Receta.	Codigo	Total
1	FiletMignon		2.8
2	Fritada		4.45
3	Chugchucaras		5.80
4	Llapingachos		4.26
5	Churrasco		3.95
6	Seco de chivo		3.95
7	Conejo Asado		10.60
8	Cuy Asado		8.60
9	Camarones a la plancha		2.67
10	Caldo de patas		1.56
11	Trucha manzana y nuez		3.43
12	Chuleta ahumada con morrones		2.83
13	Trucha a la plancha		2.77
14	Costillar de cerdo en salsa bbq		2.86
15	Locro de papas		1.22
16	Espagheti Bolognesi		1.49
17	Corvina a naranja		2.16
18	Pollo hierbas finas		2.14
19	Conchas asadas		3.34
20	Lomo quemado al romero		2.16
TOTAL			73,04

Elaborado por: Diego Villamarin.


Tabla N°- 34 BROWNIE CON HELADO

RECETA ESTANDAR.								
Producto	BROWNIE CON HELADO						Código de la receta.	REC.01
							Raciones	1
							Fecha	
							C/raciones	
	A	B		C			(B*C)/A	
		Compra		Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Frutilla	500	gr.	1,5	gr.	10	10	0,03
	esencia de vainilla	500	gr.	30	gr.	1,25	1,25	0,08
	azucar impalpable	500	gr.	1,5	gr.	12,5	12,5	0,04
	bicarbonato	500	gr.	1,5	gr.	0,7	0,7	0
	harina	500	gr.	0,56	gr.	25	25	0,03
	sal funda	500	gr.	0,45	gr.	0,35	0,35	0
	crema de leche	1000	ml	3,8	ml	50	50	0,19
	vinagre galon	1000	ml	2,5	ml	0,7	0,7	0
	aceite	1000	ml	2,5	ml	10,5	10,5	0,03
	huevos unidad	8	und	0,75	und	1	1	0,09
	nueses	250	gr	1,8	gr	8,5	8,5	0,06
	leche evaporada	250	gr	1,5	unid.	24	24	0,14
	leche condensada	250	gr	1,6	unid.	13,3	13,3	0,09
	cocoa funda	500	gr	1,5	unid.	25	25	0,08
	Costo Total							0,89
	Costo x ración (%)	29,09169						0,89
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						3,07
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						3,43
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						3,78
Elaboración								
Derretir el chocolate con la manteca a baño maría muy suave, sin que el vapor tome contacto con el chocolate. Batir los huevos en la batidora con el azúcar, la sal y la vainilla, hasta que tomen color blanco y estén espumosos. Tamizar la harina con el polvo leudante. Untar a los huevos el chocolate derretido y continuar batiendo con batidora eléctrica. Agregar la casi totalidad de la harina, suavemente. Mezclar las nueces con la harina restante e incorporarlas a la mezcla. Esparcir la preparación en el molde en mantecado. Cocinar losbrownies en horno precalentado								

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°. 35 Helado con fresas.

RECETA ESTANDAR.


Producto		Helado con fresas.				Código de la receta.		REC.02
						Raciones		1
						Fecha		
						C/raciones		
		A	B	C	(B*C)/A			
		Compra			Consumo			
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	Frutilla	500	gr	0,8	gr	200	80	0,32
	crema de leche	1000	gr	2,8	gr	100	100	0,28
	esencia de vainilla	500	gr	15	gr	2,5	2,5	0,08
	azúcar impalpable	500	gr	0,75	gr	25	25	0,04
	leche evaporada	250	gr	1,25	gr	20,5	20,5	0,1
	chocolate milano	250	gr	1,5	gr	10	10	0,06
Costo Total								0,88
Costo x ración (%)	29,09169							0,88
Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY							3,01
Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO							3,37
Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO							3,71

ELABORACIÓN.

Limpiar las fresas y cortarlas en rodajas ó trozos pequeños, ir llenando una copa y cuando esté casi llena, poner tres bolas de helado y bañar por encima con el chocolate, si el chocolate está tibio, para mi es mejor.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 36 Banana flambee

RECETA ESTANDAR.								
Producto	Banana flambee						Código de la receta.	REC.03
							Raciones	1
							Fecha	
		C/raciones						
		A	B		C		(B*C)/A	
		Compra			Consumo			
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	crema de leche	1000	ml	3,2		46,88	46,88	0,15
	bananos	500	gr	0,8		250	250	0,4
	crema de cacao	750	ml	4,5		30	30	0,18
	extracto de vainilla	50	ml	0,75		2	2	0,03
	azucar	500	gr	0,65		10	10	0,01
	Naranjas	25	unid.	1,25		1	1	0,05
	mantequilla	250	gr	0,9		3	3	0,01
	frutilla	500	gr	0,8		5	5	0,01
	curacaotriplesec	752	ml	5,5		10	10	0,07
Costo Total								0,91
	Costo x ración (%)	29,09169						0,91
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						3,15
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						3,52
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						3,87


Elaboración

Derrita un cucharadas de mantequilla a fuego medio unos pocos. Añadir 3.2 T de azúcar morena y revuelva. Añadir los plátanos. Cocine hasta que bastante caliente y comenzar a ablandar (alrededor de 1min). Añadir el ron

(Claro u oscuro, oscuro tiene más sabor) al gusto, y agitar en una sartén un poco.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 37 Helado frito.

RECETA ESTANDAR.								
Producto	helado frito						Código de la receta.	REC.04
							Raciones	1
							Fecha	
							C/raciones	
			A					(B*C)/A
Código ingredi	Ingrediente	Compra			Consumo			
		Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	crema de leche	1000	ml	3,2	ml	50	50	0,16
	esencia de vainilla	500	gr	30	gr	1,25	1,25	0,08
	azucar impalpable	500	gr	0,75	gr	12,5	12,5	0,02
	leche evaporada	250	ml	1,8	ml	10,25	10,25	0,07
	frutilla	500	gr	0,8	gr	5	5	0,01
	galletas	250	gr	0,55	gr	90	90	0,2
	huevos	8	unid.	0,55	unid.	1	1	0,07
	chocolate milano	250	ml	2,5	ml	20	20	0,2
	Costo Total							0,88
	Costo x ración (%)	29,09169						0,88
	Valor de venta			VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY				3,02
	Precio de Venta (12%)			ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO				3,38
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)			ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO				3,72

ELABORACIÓN

Haz bolas con el helado y pásalas por la galleta maría molida, cubre por todos lados y deja congelar por diez minutos. En un tazón, mezcla la leche condensada junto con el dulce de leche y revuelve hasta obtener una salsa espesa. En una olla coloca una buena cantidad de aceite, deja calentar y mientras tanto, pasa las bolas de helado congelada por los huevos batidos, luego por los cornflakes. Fríe hasta dorar deja reposar sobre papel absorbente.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 38 Helado con nuez y caramelo.

RECETA ESTANDAR.


Producto	Helado con nuez y caramelo.						Código de la receta.	REC.05
							Raciones	1
							Fecha	
							C/raciones	
	A	B	C	(B*C)/A				
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	azúcar	500	gr	0,65	gr	10	10	0,01
	crema de leche	1000	ml	3,5	ml	150	150	0,53
	esencia de vainilla	500	gr	30	gr	2,5	2,5	0,15
	moras	500	gr	1	gr	25	25	0,05
	azúcar impalpable	500	gr	0,75	gr	37,5	37,5	0,06
	leche evaporada	250	ml	1,5	ml	30,75	30,75	0,18
	nueces funda	250	ml	1,5	ml	30	30	0,18
	frutilla	500	gr	0,9	gr	10	10	0,02
	Costo Total							1,18
	Costo x ración (%)	29,09169						1,18
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						4,04
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						4,53
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						4,98

ELABORACIÓN.

Batir el azúcar, yemas, esencia agregar la crema de leche batida con un poco de azúcar. Luego agregar las claras batidas a nieve suavemente.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 39 Ensalada de frutas con chocolate


RECETA ESTANDAR								
Producto	Ensalada de frutas con chocolate						Código de la receta.	REC.06
							Raciones	1
							C/raciones	
	A	B	C				(B*C)/A	
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	chocolate	250	ml	3,5	ml	20	20	0,28
	uvas	500	gr	1	gr	40	40	0,08
	papaya	500	gr	1	gr	40	40	0,08
	Piña	500	gr	1	gr	40	40	0,08
	bananos	500	gr	0,6	gr	40	40	0,05
	frutilla	500	gr	1,25	gr	40	40	0,1
	Melón	500	gr	1	gr	40	40	0,08
	Costo Total							0,75
	Costo x ración (%)	29,09169						0,75
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						2,57
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						2,88
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						3,17

ELABORACIÓN

Lava todas la frutas bien corta las manzanas en trozos no muy grades, reserva luego en una bandeja todas la frutas y para sacar el jugo para la ensalada de frutas. Y se acompaña con ralladura de chocolate.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 40 Bavaroise de Naranja

RECETA ESTANDAR.									
Producto	Bavaroise de Naranja					Código de la receta.		REC.07	
						Raciones		8	
						Fecha		C/raciones	
		A	B	C		(B*C)/A			
		Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	leche evaporada	450	ml	2,8		450	56,25	2,8	
	Naranjas	25	unid.	2,5		3	0,375	0,3	
	Azúcar	500	gr	0,65		250	31,25	0,33	
	gelatina sin sabor	100	gr	1,5		25	3,125	0,38	
	Huevos	5	unid.	0,55		1	0,125	0,11	
Costo Total								4,1	
	Costo x ración (%)	29,09169							0,51
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						1,76	
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						1,97	
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						2,17	

ELABORACIÓN

Poner las hojas de gelatina en agua caliente. Batir las yemas con el azúcar y y añadir el zumo sin pulpa. Poner esta mezcla al baño María y cuando esté caliente, añadir la gelatina escurrida. Remover para que se deshaga la gelatina y quede una crema sin grumos. Apartar del fuego y cuando esté templada, añadir la nata. Verter en un molde, previamente engrasado con mantequilla y dejarlo en la nevera para que cuaje.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 41 Brazo Gitano.

RECETA ESTANDAR.

Producto	Brazo Gitano		Código de la receta.	REC.08
			Raciones	4
			Fecha	
			C/raciones	

		A	B		C		(B*C)/A		
		Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	Almendra	250	gr	1,92	gr	50	12,5	0,38	
	Azúcar	500	gr	0,65	gr	150	37,5	0,2	
	Harina	500	gr	0,65	gr	180	45	0,23	
	Huevos	10	unid	1	unid	6	1,5	0,6	
	crema de leche	1000	ml	2,8	ml	250	62,5	0,7	
	Nueces	250	gr	1,5	gr	50	12,5	0,3	
	Costo Total							2,41	
	Costo x ración (%)	29,09169						0,6	
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY							2,07
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO							2,32
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO							2,55


ELABORACIÓN

Pre caliente el horno a 325°C. Bata las claras hasta que estén espumosas; gradualmente agregue el azúcar y continúe batiendo hasta que se formen picos suaves. Una a una añada las yemas, revolviendo bien después de cada una. Aparte cierna juntos la maicena, la harina y el polvo de hornear, Agregue a la preparación anterior. Mezcle bien. Hornéela durante 15 minutos o hasta que se dore ligeramente.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 42 **Mousse de chocolate**

RECETA ESTANDAR.

Producto	Mousse de chocolate				Código de la receta.	REC.09			
					Raciones	5			
					Fecha				
					C/raciones				
	A	B	C	(B*C)/A					
	Compra		Consumo						
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	Chocolate	500	gr	4,5	gr	125	25	1,13	
	Leche	1000	ml	0,65	ml	30	6	0,02	
	Huevos	10	unid.	1	unid.	4	0,8	0,4	
	Azúcar	500	gr	0,65	gr	50	10	0,07	
	Mantequilla	250	gr	1,25	gr	75	15	0,38	
	Costo Total							1,98	
	Costo x ración (%)	29,09169						0,4	
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY							1,36
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO							1,53
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO							1,68


ELABORACIÓN

Fundir el chocolate, tenemos que dejar que se enfríe un poco antes de continuar. Batir las yemas que hemos separado de los huevos, junto con la cantidad de azúcar, tomado un aspecto cremoso. Mezclar la nata montada con el chocolate que antes hemos fundido. Es muy importante mezclarlo muy bien. Meterla en la nevera al menos 4 o 5 horas para que enfríe bien.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 43 Arroz con leche

RECETA ESTANDAR.

Producto	Arroz con leche				Código de la receta.	REC.10		
					Raciones	6		
					Fecha			
					C/raciones			
	A	B	C	(B*C)/A				
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	arroz.	500	gr	0,75		250	41,67	0,38
	Leche	1000	ml	0,75		1000	166,67	0,75
	Azúcar	500	gr	0,65		250	41,67	0,33
	Limón	15	unid.	0,9		1	0,17	0,06
	Canela	80	gr	1		1	0,17	0,01
	Costo Total							1,52
	Costo x ración (%)	29,09169						0,25
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						0,87
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						0,98
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						1,07

ELABORACIÓN

En agua hirviendo poner el arroz a hervir 15 minutos. Agregar la canela, azúcar, pasas y leche hirviendo. Deje hervir hasta que la preparación espese. Añadir la mantequilla, vainilla mezclar bien. Quitar del fuego y agregar las yemas de huevo bien batido en una copa de leche fría. Mezcle y ponga a hervir hasta que esté listo.


Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 44 Tiramisú

RECETA ESTANDAR.									
Producto		Tiramisú					Código de la receta.	REC.11	
							Raciones	6	
							Fecha		
							C/raciones		
A		B		C		(B*C)/A			
Compra				Consumo					
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo	
	queso crema	500	gr	2,5	gr	500	83,33	2,5	
	crema de leche	1000	ml	2,5	ml	250	41,67	0,63	
	Huevos	10	unid.	0,9	unid.	6	1	0,54	
	Azúcar	500	gr	0,65	gr	150	25	0,2	
	Naranja	5	unid.	0,35	unid.	1	0,17	0,07	
	Café	100	gr	0,75	gr	60	10	0,45	
	Bizcotelas	500	gr	1,5	gr	500	83,33	1,5	
	Amaretto	750	ml	2,5	ml	50	8,33	0,17	
Costo Total								6,05	
	Costo x ración (%)	29,09169							1,01
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY							3,46
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO							3,88
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO							4,27
ELABORACIÓN									
<p>Vamos a batir el azúcar y las tres yemas hasta obtener una masa espumosa. Le vamos agregando el mascarpone poco a poco, mientras no dejamos de remover, y por último le añadimos las claras montadas. Es el momento de echar un chorrillo de brandy para dar sabor. Vamos preparando un vaso de café con ayuda de tu cafetera, al que vamos a echar otro chorrillo de brandy igualmente. Primero forramos la base con los bizcochos mojados en café con brandy. Dejamos en la nevera varias horas que se enfríe bien.</p>									

Elaborado por: Diego Villamarín.


Tabla N°- 45 Fresas al vino con helado.

RECETA ESTANDAR.								
Producto	Fresas al vino con helado						Código de la receta.	REC.12
							Raciones	1
							C/raciones	
	A	B	C				(B*C)/A	
	Compra			Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	crema de leche	1000	ml	2,8	ml	100	100	0,28
	esencia de vainilla	500	gr	30	gr	2,5	3	0,15
	azúcar impalpable	500	gr	0,75	gr	25	25	0,04
	leche evaporada	250	ml	1,25	ml	20,5	21	0,1
	frutillas	500	gr	1,25	gr	1	1	0
	vino tinto	1000	ml	4,5	ml	6	6	0,03
	Costo Total							0,6
	Costo x ración (%)	29,09169						0,6
	Valor de venta	VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY						2,06
	Precio de Venta (12%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO						2,31
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)	ESTE VALOR CONNTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO						2,54
ELABORACIÓN								
Lava bien las fresas, retírales el pedúnculo y córtalas por la mitad. Calienta en un cazo el vino tinto con el azúcar, la canela y la piel de naranja. Cocina durante 20 minutos. A continuación, añade las fresas y sigue cocinando durante otros 5 minutos. Retira del fuego y deja templar. Una vez templadas, reserva en el frigorífico, sumergidas en el vino, hasta que queden bien frías se pone una bola de helado.								

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 46 Torta de bananas.

RECETAR ESTANDAR.

Producto	Torta de bananas.		Código de la receta.	REC.13
			Raciones	8
			Fecha	
			C/raciones	

		A	B	C		(B*C)/A		
		Compra		Consumo				
Código ingredi	Ingrediente	Cantidad de compra	unidad	Costo	Unidad	Total de cantidad	Cantidad * ración	Total costo
	bananas	500	gr	0,75	gr	500	63	0,75
	mantequilla	250	gr	1,25	gr	120	15	0,6
	azucar	500	gr	0,65	gr	250	31	0,33
	esencia de vainilla	80	ml	0,9	gr	15	2	0,17
	huevos	10	unid.	1	unid.	5	1	0,5
	harina	500	gr	0,45	gr	500	63	0,45
	polvo de hornear	100	gr	0,8	gr	25	3	0,2
	Costo Total							2,99
	Costo x ración (%)	29,09169						0,37
	Valor de venta			VALOR NO CONTEMPLA IMPUESTO DE LEY				1,29
	Precio de Venta (12%)			ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO				1,44
	Precio de Venta IVA + SRV(22%)			ESTE VALOR CONTEMPLA SOLO EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, Y EL 10% DE SERVICIO				1,58

ELABORACIÓN

Batir los huevos y agregar de a poco el azúcar. Incorporar el puré de bananas y mezclar bien. Aparte mezclar la leche, la esencia de vainilla y el aceite. Mezclar la harina con el polvo para hornear. Agregar a la mezcla de bananas, la mezcla de leche, alternándola con la mezcla de harina. Cocinar en horno fuerte (200°C) durante aproximadamente 20 minutos.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Tabla N°- 47 **Costo de materia prima postres.**

Costo de materia prima postres.			
Receta N°	Nombre de Receta.	Codigo	Total
1	Brawnie con helado	0,1	0,89
2	Helado con fresas	0,2	0,88
3	Banana Flambee	0,3	0,91
4	Helado frito	0,4	0,88
5	Helado con nuez y caramelo	0,5	1,18
6	Ensalada de frutas con chocolate	0,6	0,75
7	Bavoroise de naranja	0,7	0,51
8	Brazo Gitano	0,8	0,6
9	Mousse de chocolate	0,9	0,4
10	Arroz con leche	0,1	0,25
11	Tiramisu	0,11	1,01
12	Torta de bananas	0,13	0,37
13	Fresas al vino con helado	0,15	0,6
TOTAL			9,23
PROMEDIO DE PORCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			0,71

Elaborado por: Diego Villamarín.

v. VIABILIDAD TÉCNICA.

En la viabilidad técnica, se indicara las inversiones que se a realizado de todos los equipos de cocina necesaria para el funcionamiento del área de producción, equipos para el área administrativa dentro de cual cuenta equipo de oficina, seguido de los muebles y enseres, suministros de oficina y otros activos. También se identifica el costo de los gastos de constitución y los estudios dentro de la inversión intangible.

Además se analiza en lo que respecta el capital de trabajo, gastos en materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, gastos administrativos, gastos de venta y gastos financieros.

Cuadro N°- 21 Requerimientos de equipo de cocina.

CANT	DESCRIPCIÓN	PROVEED	V.UNITARI	V. TOTAL
1	Cocina industrial tipo isla de 10 quemadores en acero inoxidable	CEPCO	2.500.00	2.500.00
1	Armario refrigerador 2 puertas	CEPCO	2.500.00	2.500.00
1	Congelador	CEPCO	1.400.00	1.400.00
1	Balanza digital 30kl	CEPCO	170	170
4	Chafer en acero inoxidable	CEPCO	105	420
1	Lavadero industrial 2 pozos	CEPCO	780	780
1	Hornos turbo 5 latas	CEPCO	3.050.00	3.050.00
1	Plancha de 82cm	CEPCO	610	610
3	Mesas de trabajo de 2*0.70*0.90	CEPCO	150	450
1	Microondas industrial	CEPCO	380	380
4	Bandejas en acero inoxidable	CEPCO	42	168
1	Freidora industrial 2 canastas	CEPCO	1.800.00	1.800.00
1	Licuada industrial 12 litro	CEPCO	660	660
4	Estanterías 5 niveles	CEPCO	130	520
TOTAL				15408

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 22-AMenaje

ITEM	CANT.	DETALLE	PROVEE	V. UNIT	V. TOTAL
1	2	Ablandador de carne	MomBlam	5,36	10,71
2	8	Bandejas Antideslizantes	MomBlam	20,09	160,72
3	5	Batidor Manual Grueso 16"	MomBlam	11,52	57,6
4	5	Batidor Manual Grueso 17"	MomBlam	12,24	61,2
5	3	Batidor delgado 25 cm sunnex 10"	MomBlam	7,23	21,69
6	1	boquilla de corrona	MomBlam	16,74	16,74
7	5	Tazon 10,3 lt acero inox	MomBlam	26,43	132,15
8	10	tazon 2,7 lt acero inox	MomBlam	18,04	180,36
9	20	Tazon 1,2 lt acero inox	MomBlam	9,1	181,92
10	5	Colador 20cm Malla	MomBlam	5,36	26,78
11	5	Colador 24cm Malla	MomBlam	6,77	33,83
12	3	Colador Chino	MomBlam	28,58	85,73
13	4	Chucharon 36 cm 3onz	MomBlam	9,38	37,5
14	4	Chucharon 6 onz	MomBlam	13,27	53,07
15	4	Chucharon 8onz	MomBlam	16,07	64,27
16	3	Cuchillo p/carne 10"	MomBlam	13,53	40,59
17	3	Cuchillo p/carne 10"	MomBlam	10,71	32,14
18	2	Cuchillo filetero	MomBlam	8,44	16,88
19	2	Puntillas	MomBlam	2,01	4,02
20	3	Espumaderas malla	MomBlam	8,44	25,31
21	1	Exprimidor de naranja	MomBlam	25,89	25,89
22	1	Mandolina	MomBlam	66,96	66,96
23	3	Mangas pastelleras #18	MomBlam	11,5	34,49
24	1	Caldero 164,4 Lt	MomBlam	238,39	238,39
25	2	Calderos 82,7 Lt	MomBlam	134,19	268,38
26	2	Calderod 50,20 Lt	MomBlam	97,26	194,52
27	3	Calderos 16,5 Lt	MomBlam	43,13	129,38
28	2	Calderos 23,5 Lt	MomBlam	58,03	116,07
29	1	Caldero 35,4 Lt	MomBlam	71,43	71,43
30	3	pinzas multiusos 24 cm	MomBlam	3,13	9,38
31	3	pinzas de mano 36cm 14"	MomBlam	2,86	8,59
32	2	pinzas multiusos 17cm	MomBlam	1,79	3,58
33	1	Pinza multiusos de 36com	MomBlam	5	5
34	1	Rallador acero inox	MomBlam	7,9	7,9
35	2	Sarten 32 cm acero inoxidable	MomBlam	45,54	91,07
36	2	Sarten 36 cm acero inoxidable	MomBlam	64,29	128,57
37	2	Sarten 40 cm acero inoxidable	MomBlam	83,71	167,41
38	1	Sartenprimiun #28	MomBlam	12,96	12,96
39	1	Sartenprimiun #26	MomBlam	11,93	11,93

Cuadro N°- 22-BMenaje

ITEM	CANT.	DETALLE	PROVEE.	V. UNIT	V. TOTAL
40	1	Sartenprimiun #24	PROVEE.	11,19	11,19
41	3	Tablas picar 38*51*1,25cm	MomBlam	24,65	73,94
42	3	Tablas picar 45*30cms	MomBlam	17,07	51,03
43	1	Tamalera	MomBlam	34,25	34,25
44	3	Tenedores diablo	MomBlam	10	30
45	2	Chairas 9"	MomBlam	11,72	23,43
46	3	Cacerolas fundidas # 36	MomBlam	24,36	73,08
47	3	Cacerolas Fundidas # 30	MomBlam	16,29	48,87
48	3	Cacerolas Fundidas # 26	MomBlam	15,42	46,26
49	3	Bandejas Acero InoxTramontina 49*33cm	MomBlam	31,14	93,42
50	1	Colador 10,3lt acero inox	MomBlam	35,36	35,36
51	2	Espumaderas Araña 18*38cm	MomBlam	8,44	16,88
52	2	Espumaderas Araña 20*41cm	MomBlam	8,84	17,68
TOTAL					3390,5

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 23 Vajilla.

ITEM	CANT.	DETALLE	PROVEE	V. UNIT	V. TOTAL
1	200	Plato hondo 16,9onz porcelana corona actualite	MomBlam	3,08	615,48
2	200	Plato pando 27cm porcelana corona actualite	MomBlam	3,97	794,88
3	200	Plato presentacion 29cm porcelana corona actualite	MomBlam	6,35	1269,5
4	200	Plato de té15,5cm porcelana corona actualite	MomBlam	1,68	336,72
5	200	Plato pando 20cm porcelana corona actualite	MomBlam	2,58	516,12
6	200	Taza p/té 200cc apilable corona actualite	MomBlam	2,36	471,96
7	200	Cuchara de te	MomBlam	0,85	170
8	200	Tenedor trcosmo	MomBlam	1,42	284,8
9	200	Cuchillo mesatrcosmo	MomBlam	3,04	608
10	200	cuchara trcosmo	MomBlam	1,42	284,8
11	50	saleros porcelana actualite	MomBlam	2,36	117,99
12	50	Pimentero actualite corona	MomBlam	2,87	143
13	50	Salsera lisa 180cc	MomBlam	1,79	89,44
TOTAL					5702,69

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 24 **Cristalería.**

ITEM	CANT.	DETALLE	PROVEE	V. UNIT	V. TOTAL
1	200	Copa av Lisa Lexington Agua	MomBlam	0,77	154,28
2	200	Copa AragonChampagna	MomBlam	0,81	161,81
3	200	Copa Can Lisa Lexing Vino Rojo	MomBlam	0,63	126,5
4	200	Copa Can Lisa Lexing Vino Blanco	MomBlam	0,63	126,5
5	200	Vaso de Vidrio 11,3onz	MomBlam	0,68	135,52
TOTAL					704,61

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 25 **Uniformes.**

ITEM	CANT.	DETALLE	PROVEE	V. UNIT	V. TOTAL
1	5	Uniformes de cocina	Jean´s Store.	46,5	232,5
2	5	uniformes de meseros	Jean´s Store.	21	105
TOTAL					337,5

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 26 **Requerimientos del equipo de cómputo**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEE.	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora de mesa	2	A.J computer	580	1160
Impresora	1	A.J computer	150	150
Teléfono	3	A.J computer	30	90
TOTAL				1400

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 27 **Muebles y enseres.**

Descripción	Cantidad	PROVEE.	V. Unitario	V. Total
Mesas	30	A.J computer	45	1350
Sillas	120	A.J computer	14	1680
Escritorio	1	A.J computer	304	304.00
Silla ergonómica	1	A.J computer	92	92.00
Archivador	6	A.J computer	69	69.00
Basureros	3	Pica.	8	24.00
Extintor	1		25	25.00
Total				3030

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 28 Suministros de Oficina

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEE	V. UNITARIO	V. TOTAL
Caja de papel	1	C. Popular.	17,5	17,5
Tinta	5	C. Popular.	8	40.00
Carpetas	50	C. Popular.	0.20	10.00
Perforadora	2	C. Popular.	1.20	2.40
Grapadora	2	C. Popular.	1.50	3.00
Esferográficos caja	10	C. Popular.	3,5	30,5
Clips cajas	2	C. Popular.	1,5	3
Grapas cajas	5	C. Popular.	1,25	6,25
TOTAL				57,25

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 29 Suministros de limpieza

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PROVEE	V. UNITARIO	V. TOTAL
Botes de basura	10	D. García DG	3	30
Recogedor de basura	6	D. García DG	1	6
Escobas	10	D. García DG	1,25	10,25
Trapeadores	5	D. García DG	1.50	7,5
Paquetes Fundas de basura	30	D. García DG	0.80	24
paquetes Vileda	20	D. García DG	1,5	30
Estropajos	20	D. García DG	0.25	5
Limpiones	20	D. García DG	0,5	10
Cloro galón	5	D. García DG	2,5	12,5
Desinfectante kaneca	2	D. García DG	22	44
Lava vajilla Kaneca	2	D. García DG	25	50
Rollo de papel industrial toalla	3	D. García DG	6,5	17,5
Papel film	10	D. García DG	2	20
Papel higiénico paquete	10	D. García DG	2	20
TOTAL				286,75

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 30 Uniformes cocina

ITEM	CANT.	DETALLE	PROVEE.	V. UNIT	V. TOTAL
1	5	Uniformes de cocina	Jean´s Store.	46,5	232,5
TOTAL					232.5

FUENTE: Obtenidos de las proformas de investigación de campo.

Cuadro N°- 31 **Servicios Básicos.**

Concepto	PROVEE.	Valor mensual (\$)	Valor anual (\$)
Consumo de agua	R.A.S.A.P.A	40,00	480,00
Energía Eléctrica	Elepco.	40,00	480,00
Gas	Agas.	180,00	2160,00
Materiales de limpieza	D. García DG	40,00	480,00
Arriendo de oficina		200,00	2600,00
Total.		500	6200,00

FUENTE: Investigación de campo.

b. **ASPECTO JURÍDICO – MERCANTILES.**

i. **Forma Jurídica elegida para el proyecto.**

Empresa Individual.- Es aquella persona que dispone de la capacidad legal, ejerce de forma propia la actividad comercial, industrial o profesional, se lo conoce como autónomo. La forma individual no tiene regulación legal específica, está sujeto a las disposiciones generales del Código de Comercio en materia mercantil y establecida en el Código Civil en materia de derechos y obligaciones.

1. Las características de la empresario Individual o Autónomo son:

Es la persona natural que ejerce en su propio nombre una actividad empresarial.

- El capital no tiene legal exigido.
- Su número de socios en uno.
- Libre disposición de sus Bienes.
- Asumir las obligaciones con el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y el Servicio de Rentas Internas (SRI)

Requisitos legales para su apertura y funcionamiento (tramite, permisos y demás)

Está constituida como organización empresarial muy simple cuya dirección radica en el propietario y siendo individual tendrá la precaución de informar los planes y política laborales, financieros para facilitar fondos necesarios que se harán frente a las posibles deudas e impuestos.

Para la creación del servicio de catering, debe cumplir con todos los requisitos legales establecidos por ley, a continuación se detalla.

Registro Único de contribuyente (RUC)

Las personas naturales o sociedades que sean sujetas de obligación tributaria, tienen la obligación inicial para el funcionamiento de la empresa de obtener el Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Requisitos para obtener el RUC:

- Original y copia de la cedula de ciudadanía.
- Original y copia de la papeleta de votación.
- Planilla de pago de luz, agua, teléfono. (32)

Inscripción a la cámara de comercio

Es un gremio de todos los comerciantes, en el cuál se afilian para tener beneficios del mismo y se otorga una licencia de funcionamiento, los requisitos para la afiliación son:

- Copia de Constitución de la Empresa.
- Copia de Resolución de la Superintendencia de Compañías.
- Copia de cédula del Representante Legal.
- Valor a pagar de la afiliación dependerá del capital.

Permiso de la intendencia.

Es un permiso anual para el funcionamiento otorgado por la Intendencia de la Policía para que funcione el local legalmente, los requisitos son:

- Copia de RUC
- Copia de cédula del representante legal.
- Patente Municipal.

Número patronal

“El patrono está obligado a solicitar en el IESS el número patronal que es la identificación de empresas públicas y privadas.”

Se solicita al Seguro Social en el área de Historia Laboral para afiliar al personal que labora en la empresa, se lo puede realizar vía Internet, los requisitos son:

- Copia de RUC.
- Copia de cédula del representante legal.
- Clave Patronal.

SAYCE.

Es un permiso que se le otorga al propietario del establecimiento para el uso de música, en el cual consta el valor a pagar según la categoría del establecimiento, es un valor anual que se cancela y se le otorga una licencia, los requisitos son:

- Copia del RUC
- Copia de cédula del propietario.
- Clasificación otorgada por el Ministerio de Turismo.

DIRECCIÓN DE HIGIENE MUNICIPAL Y HOSPITAL GENERAL.

Para obtener el Certificado de Gestión ambiental y hay que cumplir con los siguientes requisitos:

- Copia de la cédula.
- Copia del RUC.
- Copia de certificado uso de suelo.
- Copia de certificado de salud.
- Oficio dirigido al Director de Higiene.
- Llenar el formulario.
- Inspección sin costo.

Patente Municipal.

El municipio es el encargado de otorgar un permiso a la empresa sobre la base de su activo y éste es renovable cada año debido al crecimiento de los activos.

Los requisitos para obtener éste permiso son:

- Formulario de patente de actividades económicas.
- Copia de cédula de identidad y papeleta de votación actualizada del representante legal.
- Copia del RUC.
- Copia del pago del impuesto predial del año en curso.
- Croquis de ubicación de la empresa.
- Permiso de cuerpo de bomberos.
- Copia de la escritura de constitución.

Permiso del Cuerpo de Bomberos.

Para obtener éste permiso, se debe realizar una solicitud dirigida al cuerpo de bomberos, ellos acudirán al lugar para hacer las respectivas inspecciones y emitir su informe.

Los requisitos son los siguientes:

- Solicitud al jefe del Cuerpo de Bomberos de la Ciudad Latacunga.
- Copia de la cedula de ciudadanía.
- Copia del RUC.
- Comprar un formulario de inspección.

Una vez realizada la inspección, el Jefe de la Unidad de Prevención y Control del Cuerpo de Bomberos emitirá el respectivo permiso de funcionamiento y previo se deberá realizar el pago del impuesto correspondiente.

Cuadro N°- 32 Requerimientos legales para el funcionamiento del restaurante.

DESCRIPCIÓN	LUGAR	OBLIGACIONES	RESPONSABLE	COSTO
-------------	-------	--------------	-------------	-------

Permiso de funcionamiento	Ilustre Municipio de Latacunga	Patente municipal Pago predio Uso de suelo Gestión ambiental	GERENTE	300
Registro único del contribuyente	SRI	RUC	GERENTE	3.00
Registro en el sistema historia laboral IEES	IESS	Solicitar afiliación IEES	GERENTE	5.00
Afiliación de los empleados y trabajadores	IESS	Afiliación de los empleados y trabajadores	GERENTE	5.00
Registro Cámara de Comercio	Cámara de Comercio	Registro en la Cámara de Comercio	GERENTE	5.00
Permiso de la Dirección Provincial de Salud de Cotopaxi	DPSC	Permiso de funcionamiento e inspección	GERENTE	5.00
Certificación de documentos	Notarias	Registro Legal	ASESOR LEGAL	380
TOTAL COSTOS				702

FUENTE: Investigación de campo.

ii. Derechos Deberes, y Obligaciones legales de la empresa.

El establecimiento fundamenta en el Control y riesgo de una persona natural como propietario para lo cual necesitará la apertura ruc identificación que la convierte en un agente pasivo, para obligarla a declarar e informar toda su actividad económica de ingresos y gastos.

Elaborar toda la documentación requerida por la ley:

- Facturas de ventas.
- Facturas de compras.

Deberes y obligaciones.

- Pago del impuesto al valor agregado RUC
- Impuesto a la renta anual.
- Proporcionar la información requerida por la Administración Tributaria.
- Renovación anual de permisos.
- Afiliación al IESS.
- Permiso sanitario.
- Bomberos.
- Patente Municipal.
- Certificado de Gestión Ambiental.
- Pago de Beneficios Sociales.

Cuadro N°- 33 Obligaciones anuales que debe cumplir para el funcionamiento del punto gastronómico.

AÑOS	OBLIGACIONES	RESPONSABLE	COSTO
2013	RUC (Copia documentación)	Administrador	\$ 150.50
	Permiso cuerpo de bomberos		
	Obtener patente municipal		
	Permiso de Dirección Provincial de Salud		
	Certificado de Gestión Ambiental		
	Número Patronal		
2014	Mantener patente municipal	Administrador	\$ 140.00
	Pago del SRI		
	Mantener el permiso Sanitario		
2015	Mantener permiso Cuerpo de Bomberos	Administrador	\$ 140.00
	Mantener patente municipal		
	Pago del SRI		
	Mantener el permiso Sanitario		
2016	Mantener permiso Cuerpo de Bomberos	Administrador	\$ 140.00
	Mantener patente municipal		
	Pago del SRI		
2017	Mantener el permiso Sanitario	Administrador	\$ 140.00
	Mantener permiso Cuerpo de Bomberos		
	Pago del SRI		
	Mantener patente municipal		

Elaborado por: Diego Villamarín.

iii. Gastos de constitución.

Cuadro N°-34 **Gastos de constitución.**

GASTOS DE CONSTITUCIÓN LEGAL	
DETALLE	VALOR
Servicio de Rentas Internas	2.05
Permiso del Municipio	300
Permiso del Ministerio de Turismo	40.00
Permiso del SAYCE	44.00
Permiso Sanitario	134.40
Permiso de Bomberos	25.00
Inscripción al Registro Mercantil	8.00
TOTAL	553.45

FUENTE: Investigación de campo.

c. **ESTRATEGIAS DE MARKETING.**

Para que el proyecto tenga una rentabilidad es necesario establecer un Plan de Marketing, en la que se considere no hacer una venta, sino también un lugar para realizar diversas actividades y disfrutar de ellas, con la única finalidad de satisfacer las necesidades de nuestros clientes siendo este el punto primordial de la empresa de "Catering Cardanielle"

i. **Producto.**

El producto está destinado a la venta de un bien /servicio, como es la elaboración de menús de comida típica para nuestros comensales que están recibiendo nuestros servicios de alimentación para los distintos programas que adquiridos en nuestra ciudad. (15)

a. **Atributos y beneficios**

Es esencial conocer los atributos de los productos y como los que contamos:

- Menú variado
- Combinaciones con lo típico y gourmet.
- La presentación única.
- Nuestro producto conservara un sabor rustico
- Tendremos procesos de producción con técnicas y métodos de cocción adecuados para cada tipo de género.
- Las preparaciones tendrán textura, sabor, olor y color.
- Se prestara el adecuado transporte de los alimentos.

- Se cumplirá con los tiempos adecuados y exactos para la entrega de nuestros productos. (14)

b. Beneficios.

Beneficio será el uso acertado de nuestros clientes, que hace de las características de nuestro producto y nuestro servicio, que le nos ayuda a solventar una necesidad o deseo determinado.

- Los productos son de primera calidad.
- Nuestros productos serán orgánicos.
- Serán productos originalmente nativos.
- Son preparaciones con las temperaturas adecuadas para que no pierdan su valor nutricional.
- Serán elaborados con los más altos estándares de calidad.

c. MARCA.

Nuestra marca se estableció y registró para nuestro establecimiento como **“CATERING CARDANIELLE”**, se eligió este nombre por la función de dos nombres en italiano que son muy importante para el proyecto, de esta manera evitar confusiones para nuestros comensales.

Considerando que la marca es la parte identificable del servicio por parte de los clientes. Nuestra marca es descriptiva.

d. SLOGAN

“SERVICIOS EXCLUSIVOS Y DELICIAS KT SORPRENDERÁN.”

e. LOGOTIPO

Gráfico N°- 13 **LOGOTIPO**



Elaborado por: Diego Villamarín.

f. Colores empleados.

Blanco

- Se le considera el color de la perfección, por esta razón se colocó.
- Significa seguridad, la misma que se pretende transmitir a nuestros clientes.

- Representa la pureza y limpieza, las mismas que se emplea en la preparación de nuestros productos, al manipular la materia prima.

Negro

- El negro utilicé por sofisticación, formalidad, elegancia.
- Que es un espacio de alta calidad.
- El negro es un excelente color para ser el Blanco y llama la atención así como dar un toque sofisticado y joven añadiendo un poco de misterio.

Gris.

- Da seguridad.
- Lo principal Calidad.
- Profesionalismo en lo que hacemos.
- Sólido y práctico en lo que hacemos.

Naranja.

- El naranja es un estimulante del apetito.
- Se lo utilizo porque da fuerza en las ventas.

Café.

- El color da una sensación de confort.
- Da tranquilidad.
- Trabajo con pación y fuerza.

Isólogo.- solo gráfico y las partes individuales como está conformado

Tabla N°- 49-APartes como está conformado logotipo




 A stylized graphic element consisting of two curved, flame-like shapes. The upper shape is red and the lower shape is dark brown, both curving upwards and to the right.	<p>Llamas que salen del plato expresan que tenemos algo caliente, son en forma de ondas dando la forma que es el plato y los cubiertos con los que nos servimos los alimentos.</p>
 A stylized graphic element representing a plate. It consists of a dark green outline of a plate with a small red and white detail at the bottom.	<p>Plato hecho en líneas muy definidas, este plato lo utilizamos para proceder a ser servido aquí los alimentos</p>
 A stylized graphic element representing a plate silhouette. It consists of a dark green outline of a plate with a grey silhouette of a plate inside it.	<p>Silueta del plato que está colocado en la parte inferior esto nos indica una posición en la cual podremos colocar el plato sopero el cual se mantiene caliente y en este nos indica elegancia.</p>

Tabla N°- 49-BPartes como está conformado logotipo

	<p>Es un tenedor vectorizado en el cual utilice unas puntas agresivas expresando seriedad tridente.</p>
	<p>Nombre del establecimiento que la marca es Descriptiva.</p>

Elaborado por: Diego Villamarín.

Imagotipo.- se junta las letras más el grafico.

Tabla N°- 50Imagotipo



Elaborado por: Diego Villamarín.

Colores permitidos.

Tabla N°- 51 Colores permitidos.

<p>Color permitido el Blanco</p>	
<p>Color permitido el Verde.</p>	
<p>Color permitido el Amarillo.</p>	

Elaborado por: Diego Villamarín.

Colores no permitidos.

Tabla N°- 52 Colores no permitidos.

<p>Color no permitido el Negro.</p>	
<p>Color no permitido el Rojo</p>	
<p>Color no permitido el Fucsia.</p>	

Elaborado por: Diego Villamarín.

g. Servicio.

Nuestro establecimiento ofrece una gran gama de menús de la cocina típica, ecuatoriana, gourmet, nuestro menú contiene: entrada, plato fuerte, y postre, las preparaciones reflejan lo más auténtico sabor gastronómico de nuestro Ecuador.

Pre- Venta

- Publicar nuestros menús que están de oferta.
- Dar a conocer a nuestros clientes que ofrece nuestros servicios de alimentación.
- Ofrecer promociones de descuento en la contratación de nuestros servicios.
- Dar a conocer nuestros paquetes que se tienen para su evento. (10)

Durante.

Dar el mejor trato a nuestros clientes con un servicio personalizado siempre tener en cuenta el saludo amable y atento, demostrar cordialidad, y a su vez conocer lo que el cliente espera con el servicio que se va servir en el evento.

Dar obsequios simbólicos: como llaveros, calendarios, esferos con la información básica de quienes somos y lo que ofrecemos. A su vez se dará cupones del descuento para su próxima compra en nuestro establecimiento.(13)

Post- Venta

Después de brindar el servicio a nuestros clientes se les pedirá califiquen los servicios a su vez que den a conocer la experiencia que tuvieron durante el servicio en el buzón de sugerencias y quejas, para saber si el servicio fue satisfactorio o no satisfactorio a las expectativas que estaba esperando el cliente, y esto es primordial para poder tomar acciones de mejorar y corregir los errores que se puedan estar dando. Para satisfacer la necesidad del cliente. (10)

Calidad.

Tendremos el control diariamente la materia prima antes de realizar el mise en place que sea de calidad, para elaborar los distintos platos, para satisfacer las necesidades de nuestros clientes más exigentes. Los equipos estarán siendo revisados periódicamente, garantizar de esta manera la salubridad al momento de ingerir nuestros alimentos.

El Servicio de Catering Cardanielle va contar personal altamente capacitado y con conocimientos de manipulación de alimentos e higiene al momento de la producción y en servicio, por lo cual se garantizara la elaboración con los estándares de calidad y bajo las más normas sanitarias.

ii. **Precio.**

Los precios de venta constituyen uno de los aspectos más críticos para lograr recuperar el capital invertido. Para fijar el precio se analizó los factores como: la competencia, y el mercado al que está dirigido nuestros servicios.

Costos de producción.

Cuadro N°- 35 Costos de producción.

COSTOS DE PRODUCCIÓN	VALOR
Mano de obra directa	23.061.30
Materia prima directa	8.160.00
Costos indirectos de Fabricación	6.200.00
Gastos Administrativos	12.911.52
Gastos Financieros	57.439.50
Gastos de venta	547.70
Costo total	108.320.03
15.904.10 pax	10.75

Elaborado por: Diego Villamarín.

Cuadro N°- 36 Precio de competencia.

NOMBRE DE LA EMPRESA	PRECIO
Gourmet Chef	\$ 15.00
Restaurante el latino	\$ 16.00
Rumipamba de las Rosas	\$ 20.00
Restaurante la Deli	\$ 14.00
COSTO PROMEDIO	\$ 16.25

Elaborado por: Diego Villamarín.

Determinación del precio.

De acuerdo al estudio realizado para nuestros clientes potenciales estarían dispuestos a pagar de 10.00 hasta 15.00 dólares por un menú.

El precio de venta de cada receta incluye: costo por porción de materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación (luz, agua, teléfono), gastos administrativos (mantenimiento de equipos) y utilidad detallados en la estandarización de la receta.

El Servicio de **Catering Cardanielle** se va cobra un promedio de menú \$ 15.00 que consta (entrada, plato fuerte y postre) y se realizaran descuento de acuerdo al número de menús se contrate. El costo incluye, servicio personalizado.

iii. **Distribución.**

El proceso de distribución es hacer llegar un producto a su mercado objetivo, para lo cual se tomara en cuenta lo siguiente:

El canal de distribución es un canal directo al cliente, por lo que el menú se entrega directamente al consumidor. En el área de cocina se elaboraran todos los menús y pedidos de acuerdo al número de pax por evento.

En emprendimiento de una empresa se requiere de la comercialización de nuestros servicios por lo que se van considerado ciertas estrategias de marketing para que el punto de nuestro servicio pueda acercarse cada vez más hacia el consumidor final.

Gráfico N°- 14 **Distribución.**



Elaborado por: Diego Villamarín.

iv. Plan de comunicación.

Para tener éxito en el plan de comunicación utilizamos los métodos más eficientes para que los gastos no sean excesivos.

Cuadro N°- 37 Plan de comunicación

Tipo de publicad	Detalle	Presupuesto anual	Tipo de contratación
Afiche promocional	Impresión de afiche promocional de 1000 unidades anuales	\$ 70.00	Contrato anual
Anuncios publicitarios televisión y radio	Anuncios publicitarios diarios a través de televisión TV color y elite Tv en la ciudad de Latacunga (diarias) y cuñas en radio Latacunga, JS radio (5 diarias)	\$ 120,00	Contrato mensual
Creación página web	Creación de una página web para el servicio de catering	\$ 10.00	Actualización anual
	Contratación de un área para el		Mantenimiento
Mural publicitario	mural publicitario en el Cantón Latacunga	\$ 75.00	anual
Costo total		\$ 275.00	

Fuente: Investigación de campo.

i. Competencia.

Cuadro N°-38 **Competencias.**

Nombre	Servicio	Capacidad	Ubicación	Tipo de clientes	Precio
Gourmet Chef	Alimentación y servicio	80Pax	Latacunga	Local y nacional	\$ 15.00
Restaurante el fogón	Alimentación y servicio	120 Pax	Latacunga	Local	\$ 16.00
Rumipamba de las Rosas	Alimentación y servicio	120Pax	Salcedo	Local	\$ 20.00
Catering latino.	Alimentación y servicio	70Pax	Latacunga	Local	\$ 14.00

Elaborado por: Diego Villamarín.

GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO.

El recurso humano es el principal elemento con que cuenta El Servicio de **Catering Cardanielle**, que es uno de los pilares fundamentales para el establecimiento.

Determinación del Talento Humano.

La empresa contará con una estructura Organizacional puesto que nos ayudara al desarrollo de las diferentes actividades y de esta manera cumplir con las metas de las Empresariales.

Cuando este servicio hay que efectuar análisis periódicos del personal necesario, bien para aumentarlo, si así lo requiere la actividad, o si se tiene prevista una ampliación, bien para amortizar algunos puestos de trabajo si la actividad se reduce.

Un exceso mano de obra significa mayores costos, personal utilizado debajo de sus posibilidades y desmoralización o malos hábitos de ese mismo personal, pero una falta mano de obra puede entrañar el incumplimiento de la producción proyectada. (17).

Para el funcionamiento adecuado del punto gastronómico se requiere del siguiente personal:

Cuadro Nº-39 Personal requerido para el funcionamiento del punto gastronómico.

AREA	CARGO	N° DE PERSONAS
Área Administrativa	Administrador	1
	Secretaria.	1
Área Operativa	Chef	1
	Ayudantes de Cocina	4
	Stewart	1
	Meseros	4

Elaborado por: Diego Villamarín.

El contador será contratado por servicios profesionales, cuando se requerirán un profesional.

i. Descripción de los puestos de trabajo Gerencia.

- Es el encargado de la administración de la empresa
- Es quien tiene contacto directo con los clientes
- Cierra las negociaciones tanto con los clientes como con los proveedores de manera que exista un mutuo beneficio para las dos partes
- El Gerente es quien toma las decisiones para el mejor funcionamiento de la empresa
- Se encarga de hacer cumplir las metas y objetivos de la misma
- Revisa periódicamente el organigrama de la empresa.
- Se preocupa por el mejoramiento continuo y la innovación de la empresa
- Autoriza los incrementos salariales
- Promueve incentivos para sus empleados

Secretaria

- Redactar documentos de acuerdo a indicaciones generales del jefe
- Se encarga de organizar y archivar los documentos de la empresa
- Recibe llamadas telefónicas
- Asiste al Gerente de la empresa
- Revisa las facturas que llegan a la empresa y las hace llegar al contador.

Chef Ejecutivo o Jefe de Cocina

- Profesional en el área de gastronomía.
- Coordinación constante con el jefe de A y B para la elaboración de los alimentos y reposición de insumos alimentarios en el almacén tanto de secos, carnes y verduras
- Capacitación al personal en la elaboración de platos especiales
- El Chef debe ser responsable y dar ejemplo a sus subordinados
- Elaboración del inventario de los productos utilizados en su sector de trabajo
- Supervisar las actividades de los cocineros.

Ayudantes de cocina.

- Asistir al chef en las funciones que él requiera
- Pesar los alimentos y almacenarlos en los cuartos correspondientes
- Preparar alimentos de acuerdo a la programación establecida por el chef
- Mantener limpio y desinfectado el área de trabajo
- Colaborar con la limpieza de la planta física.

Pastelero o Panadero

- Retirar los insumos del almacén hacia las instalaciones de la panadería
- Formular y pesar los insumos de acuerdo al tipo de pan a elaborar
- Preparar la masa, pesar, cortar, bolear y proceder a su elaboración final.
- Producir panes de diversas variedades (manteca, aceituna, cebolla, anís, yema, etc.)
- Elaborar bocaditos dulces y salados, además de bizcochos.

Meseros.

Existirá un mesero de planta y los demás meseros serán eventuales dependiendo de lo que la empresa requiera o del tipo de evento a realizarse, y las funciones de éstos serán:

- Conoce el uso de los elementos menaje
- Se encarga de la limpieza de mesas, estaciones de servicio, ceniceros, charolas, lámparas de mesa
- Es responsable del montaje de las mesas
- Sirve los platos a la mesa
- Sirve las bebidas al cliente
- Recoge los platos sucios
- Recoge vasos y copas sucias
- Debe portar fosforera para auxiliar al cliente

Steward.

- Recoge la vajilla y los cubiertos
- Lava la vajilla y cubiertos
- Colaborar en el procesamiento de las verduras, tubérculos, carnes, etc.
- Seca la vajilla y acomoda en las estanterías designadas
- Mantiene limpio las mesas de trabajo
- Ayuda en lo que necesiten los cocineros

ii. **Perfil de los trabajadores.**

CUADRO N°- 40 DESCRIPCIÓN DEL GERENTE.

CATERING CARDANIELLE

DESCRIPCIÓN DEL CARGO.	
Nombre del cargo:	Gerente
Área:	Administrativa
Reporta a:	Accionistas
Supervisa a:	Asistentes, Chef y Obreros.

FUNCIONES BÁSICAS.

Coordinar y controlar actividades que se desarrollen en la empresa.

Funciones específicas:

- Analizar las necesidades de desarrollo adecuado para la planeación de cambios en la estructura de la empresa.
- Planificar, supervisar y controlar las operaciones contables de la empresa, para cumplir con todas las obligaciones tributarias de acuerdo a la ley.
- Gestionar, controlar y coordinar las actividades de compras, ventas, los recursos necesarios para lograr los objetivos empresariales
- Analizar las necesidades de capacitación y desarrollo adecuado para la planeación de cambios en la estructura de la empresa.

REQUISITOS MÍNIMOS:

- Profesional en Administración de Empresas, CPA, o carreras afines.
- Experiencia mínima 3 años en posiciones similares.
- Ser afiliado al colegio de contadores.
- Competencias: proactivo, comunicación eficaz, trabajo en equipo y liderazgo.
- Habilidad para manejar temas administrativos, financieros y gerenciales.

Elaborado por: Diego Villamarín.

CUADRO N°- 41 DESCRIPCIÓN DEL CHEF

CATERING CARDANILLE	
DESCRIPCIÓN DEL CARGO.	
Nombre del cargo:	Chef.
Área:	Operativa.
Reporta a:	Gerente.
Supervisa a:	Obreros (meseros y Auxiliares de cocina)
FUNCIONES BÁSICAS.	
Planificar y controlar las actividades de cocina y los recursos técnicos necesarios para lograr los objetivos.	
Funciones específicas:	
<ul style="list-style-type: none">• Mantener actualizado el menú para el cliente.• Elaborar los platos a la carta.• Visitar y promover productos a los clientes.• Realizar informes semanales sobre el desarrollo de la gestión comercial del restaurante.• Cumplir con las metas establecidas por la empresa.• Incentivar la integración y buenas relaciones con los clientes.• Asistir a las reuniones convocadas por el administrador.	
REQUISITOS MÍNIMOS:	
<ul style="list-style-type: none">• Graduado en el arte culinaria• Mínimo 2 años de experiencia en una posición de alto nivel culinario.• Conocimiento de comidas típicas de cada país, ser creativo y tener excelentes destrezas culinarias.• Competencias: comunicación eficaz, calidad de servicio, proactivo y trabajo en equipo.	

Elaborado por: Diego Villamarín.

CUADRO N°- 42 DESCRIPCIÓN DEL AYUDANTE DE COCINA.

CATERING CARDANILLE	
DESCRIPCIÓN DEL CARGO.	
Nombre del cargo:	Ayudante de cocina.
Área:	Operativa.
Reporta a:	Gerente y Chef.
Supervisa a:	
FUNCIONES BÁSICAS.	
Colaborar de manera inmediata al chef en todo lo que necesita.	
Funciones específicas:	
<ul style="list-style-type: none">• Respetar los horarios de trabajo.• Eficiencia y eficacia en coordinación de tareas.• Cuidado del salón.• Gestionar, controlar y coordinar las actividades de compras, ventas, los recursos necesarios para servicio bufet.• Colaborar en la atención del cliente.• Analizar las necesidades de capacitación y desarrollo adecuado para la planeación de cambios en la estructura de la empresa.• Organización adecuada del restaurante.	
REQUISITOS MÍNIMOS:	
<ul style="list-style-type: none">• Mínimo 2 años en algún restaurante del mismo nivel.• Conocimiento de vinos• Estudios Secundarios y curso técnico de cocina.• Buena salud física y mental.• Condiciones de motricidad adecuadas.	

Elaborado por: Diego Villamarín.

CUADRO N°- 43 DESCRIPCIÓN DEL MESERO

CATERING CARDANILLE	
DESCRIPCIÓN DEL CARGO.	
Nombre del cargo:	Mesero
Área:	Operativa.
Reporta a:	Gerente y Chef.
Supervisa a:	
FUNCIONES BÁSICAS.	
Servir a los clientes brindando atención inmediata y calidad de servicio.	
Funciones específicas:	
<ul style="list-style-type: none">• Respetar los horarios de trabajo.• Eficiencia y eficacia en coordinación de tareas.• Cuidado del salón.• Gestionar, controlar y coordinar las actividades de compras, ventas, los recursos necesarios para lograr los objetivos empresariales• Dar a conocer las políticas de la empresa y vigilar que se cumplan.• Analizar las necesidades de capacitación y desarrollo adecuado para la• planeación de cambios en la estructura de la empresa.	
REQUISITOS MÍNIMOS:	
<ul style="list-style-type: none">• Mínimo 2 años en algún restaurante del mismo nivel.• Ser cordiales y agradables en su trato• Buena salud física y mental.• Condiciones de motricidad adecuadas.	

Elaborado por: Diego Villamarín.

CUADRO N°- 44 DESCRIPCIÓN DEL STEWARD.

CATERING CARDANIELLE

DESCRIPCIÓN DEL CARGO.

Nombre del cargo: Steward

Área: Operativa.

Reporta a: Gerente y Chef.

Supervisa a:

FUNCIONES BÁSICAS.

Mantener el orden y la limpieza necesaria del establecimiento.

Funciones específicas:

- Recoge la vajilla y los cubiertos
- Lava la vajilla y cubiertos
- Colaborar en el procesamiento de las verduras, tubérculos, carnes, etc.
- Seca la vajilla y acomoda en las estanterías designadas
- Mantiene limpio las mesas de trabajo
- Ayuda en lo que necesiten los cocineros

REQUISITOS MÍNIMOS:

- Buena salud física y mental.
- Condiciones de motricidad adecuadas.
- Estudios Básicos
- Habilidad para destrezas manuales

Elaborado por: Diego Villamarín.

Cuadro N°- 45Costes Salariales.

MANO DE OBRA DIRECTA.										
12										
CARGO	Nº EMPLEADOS	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	13ro sueldo	14to sueldo	aporte IESS	Fondo de reserva	vacaciones	ANUAL	MENSUAL
Jefe de cocina	1	520	6240	520	520	758,16	520	260	8818,16	734,85
cocineros	3	400	14400	1200	1200	1749,6	1200	600	20349,6	1695,8
steward	1	400	4800	400	400	583,2	400	200	6783,2	565,27
TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA									35950,96	2995,92

MANO DE OBRA INDIRECTA.										
12										
CARGO	Nº EMPLEADOS	SUELDO MENSUAL	SUELDO ANUAL	13ro sueldo	14to sueldo	aporte IESS	Fondo de reserva	vacaciones	ANUAL	MENSUAL
MESEROS	4	400	19200	1600	1600	2332,80	1600	800	27132,8	2261,07
TOTAL MANO DE OBRA INDIRECTA									27132,8	2261,07

Elaborado por: Diego Villamarín.

v. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA.

Es el proceso de organización de nuestros recursos humanos y materiales que va disponer el establecimiento para su funcionamiento, esto establece las funciones y actividades necesarias para lograr nuestros objetivos.

Establecer canales de comunicación en donde se representa la estructura de la empresa.

vi. PROGRAMA OPERATIVO.

Son las actividades que se va a prestar el servicio, para una mejor planificación del programa se realiza actividades por cada mes.

Tabla N^o- 48- A Programa operativo.

Días	Actividades	Responsable.
El primer día lunes de cada mes	Se realizara capacitaciones al personal del servicio de catering Cardanielle.	Administrador.
El primer día martes de cada mes.	Una reunión para evaluar y conocer las falencias y mejorar para dar un mejor servicio a nuestros clientes.	Administrador. Chef. Jefe de meseros. Área administrativa.
Cada fin de mes	Se realizara el inventarió del establecimiento.	Administrador. Chef. Jefe de meseros. Área administrativa.

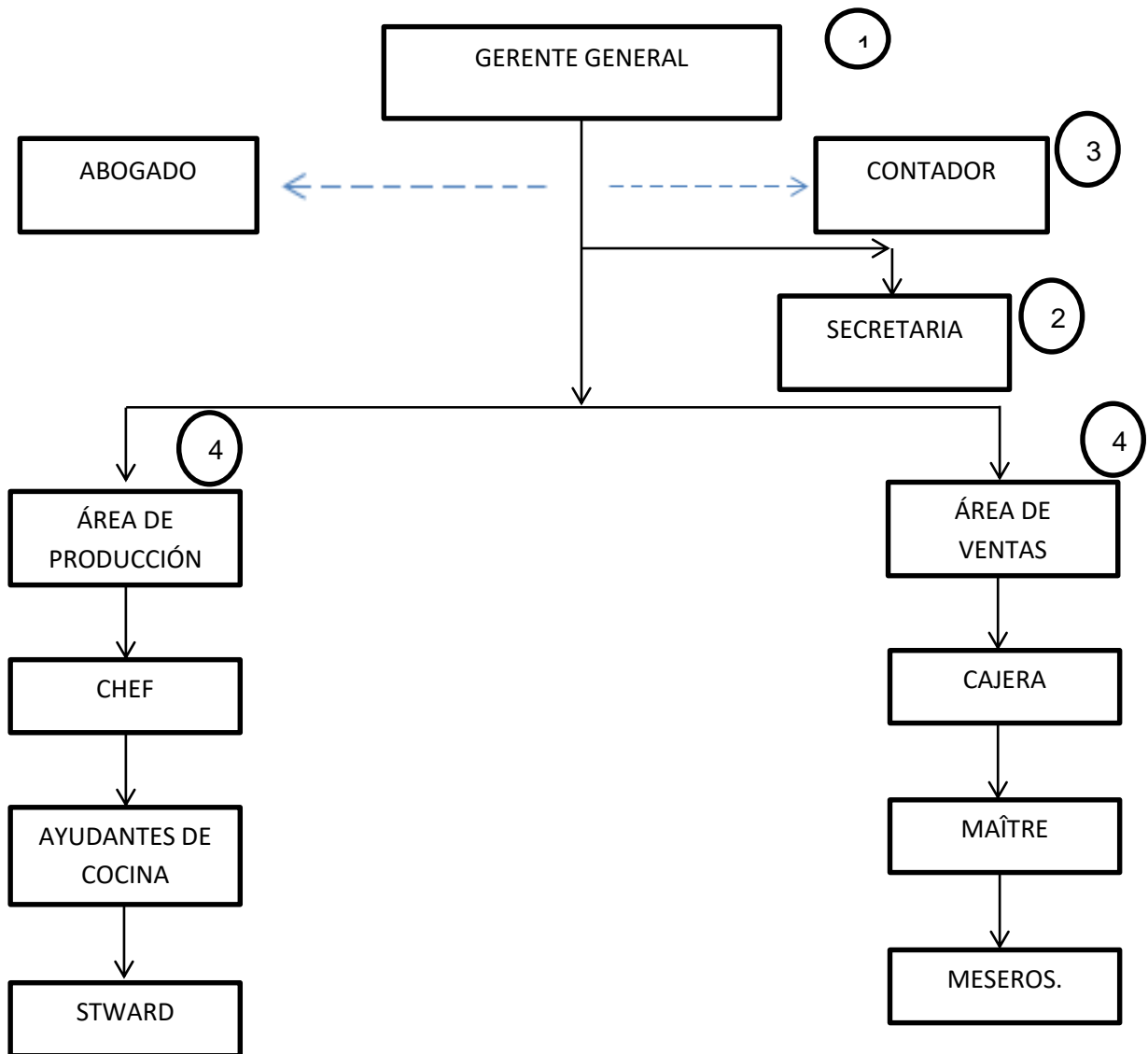
Tabla N°- 48- B Programa operativo.

El Último Lunes del mes.	Se va hacer el control y mantenimiento de los equipos que lo requieran.	Administrador. Técnico en el área.
Todos los días.	Atención normal del establecimiento, y promover el consumo de nuestro alimentos para todo sus compromisos sociales.	Secretaria.
Los viernes	Se va a realizar la requisición de materia prima.	Chef o jefe de cocina.
Sábados	Realizara la adquisición de materia prima y almacenaje.	Personal responsable.
El último miércoles del mes.	Se hará la actividad se simulacro de evacuación de cualquier peligro pueda suceder.	Todo el personal de Cardanielle.
En el mes de junio	El servicio de catering Cardanielle se realizara la actividad de ir a tour.	Todo el personal de Cardanielle.
En el mes de diciembre	Se hará un programa de agasajo por las festividades de navidad y fin de año.	Todo el personal de Cardanielle.

Elaborado por: Diego Villamarín.

ORGANIGRAMA EMPRESARIAL

Gráfico N°- 15 Organigrama Empresarial



1 Nivel Directivo

2 Nivel Auxiliar

3 Nivel Asesor

4 Nivel Operacional.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Selección y Contratación del Talento Humano

La selección del personal se tomara en cuenta a las personas que contribuyan positivamente con lo que la empresa busca, que reúnan las capacidades requeridas para desempeñar un cargo, cuenten con el tiempo requerido, y se adapten de manera eficaz al ritmo de la empresa.

Se publicara en medio escrito el personal que requiere el servicio de catering, contactos con universidades, centros de capacitación u otros centros de estudio, colocación de anuncios en la puerta de la empresa y se hará uso también del internet en una página web de anuncios. (2)

Los que se tomar en cuenta para a selección será lo siguientes:

- Conocimientos en el área solicitada
- Experiencia
- Valores
- Ética Profesional
- Aptitud
- Actitud
- Disponibilidad de Tiempo (2)

Costos de selección de personal.

Cuadro N°- 46 **Costos de selección de personal.**

MEDIO	FRECUENCIA	COSTO
Prensa escrita	Dos anuncios semanales en clasificados, descripción básica del cargo	\$ 85,00
Llamadas telefónicas	Dos veces a la semana a Instituciones	\$ 10,00
Internet	Página autorizada para colocar anuncios (gratuito)	\$ 0,00
Anuncio en la puerta de la Empresa	Hojas con la descripción del cargo requerido	\$ 30,00
TOTAL		\$ 125,00

Elaborado por: Diego Villamarín.

d. ASPECTOS ECONÓMICOS FINANCIEROS.

El propósito fundamental y el contexto dentro del cual se desarrollan las actividades de la empresa, son los fines a los que se quiere llegar.

1. **Corto plazo.-** El objetivo a corto plazo, dentro del primer año de funcionamiento, es el de obtener liquidez, lo que se verá reflejado en la obtención del capital de trabajo del primer año que es de 37.421,31 dólares, lo que es suficiente para mantener funcionando del establecimiento.
2. **Mediano plazo.-** Como objetivo se tiene fijado dentro del plazo que empieza desde el primer año hasta el tercer año, para que genere la rentabilidad económica y financiera que se determinó dentro del proyecto que al tercer año tenemos un capital de trabajo de 42.046,58 dólares. Que en este mediano plazo ya se tiene una utilidad de 290.531,73 dólares que nos da conocer que el proyecto es viable.
3. **Largo plazo.-** El objetivo será el de un crecimiento de las ventas, del 3 año al quinto que se tiene una utilidad de 718.766,43 dólares con un van 19% de 426.474,08, que nos dice que el proyecto es factible y viable, siempre direccionando hacia la competitividad, lo cual se refleja mayor utilidad, lo que permitirá la inversión y la reinversión
4. **Creación de valor.-** Es lo que permite llegar con mayor facilidad a ser reconocida como una empresa competitiva y de bases sólidas, lo que se refiere principalmente a las decisiones administrativas que se asumieran,

tomando en cuenta lo innovador del servicio, manteniendo la calidad y cumpliendo con todas las metas propuestas.

iii. Estructura del Balance.

1. Capital de trabajo.

Cuadro N°- 47 Capital de trabajo.

Capital de trabajo						
DETALLE	COSTO	Mensual	año 2	año 3	año 4	año 5
	TOTAL					
Materia prima	8.160,00	680	8.649,60	9.168,58	9.718,69	10.301,81
directa						
Mano de obra	23.061,31	1.921,78	24.444,99	25.911,69	27.466,39	29.114,37
directa						
Costos indirectos	6.200,00	516,67	6.572,00	6.966,32	7.384,30	7.827,36
de fabricación						
Sub total	37.421,31	3.118,44	39.666,59	42.046,58	44.569,38	47.243,54

Elaborado por: Diego Villamarín.

1.1 Gastos.

Cuadro N°- 48 Activos diferidos.

Activos Diferidos	
Gastos de Organización	702
Gastos de Constitución	553,45
Gastos de Investigación	500
Gastos de Instalación	300
Total Inversión Diferida	2.055,45

Elaborado por: Diego Villamarín.

1.2. Depreciaciones de Activos fijos.

Cuadro N°- 49 Depreciaciones de activos fijos.

DETALLE	VALOR DEL BIEN	% DEPRECIACION	AÑOS	DEPRECIACION ANUAL	VALOR SALVAMENTO
PRODUCCIÓN					
Maquinaria y equipo	15.408,00	0,1	10	1.386,72	14.021,28
	0	0,1	10	0,00	0,00
Utensilios de cocina	3.390,50	0,1	10	305,15	3.085,36
Vajilla y menaje	6.407,30	0,1	10	576,66	5.830,64
VENTAS					
Muebles y enseres	3.030	0,1	10	272,70	2.757,30
ADMINISTRATIVO					
Suministros. De oficina	687	0,1	10	61,83	625,17
Eq. Computo	1.400,00	0,3333	3	311,13	1.088,87
Edificaciones y construcciones	68.668,70	0,05	20	3.261,76	65.406,94
Total	98991,5			6.175,94	92.815,56

Elaborado por: Diego Villamarín.

1.3. Amortización de Activos Fijos.

Cuadro N°- 50 Amortización de Activos Diferidos.

Amortización activo diferido	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos de organización	702	140,4	140,4	140,4	140,4	140,4
Gastos de instalación	300	60	60	60	60	60
Gastos de investigación y desarrollo	500	100	100	100	100	100
Gastos de constitución	553,45	110,69	110,69	110,69	110,69	110,69
TOTAL	2055,45	411,09	411,09	411,09	411,09	411,09

Elaborado por: Diego Villamarín.

1.4. Presupuesto de ingresos.

Cuadro N°- 51 Previsión de Ventas.

INGRESOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ALMUERZOS					
EJECUTIVOS					
N°- pax	2.694,50	3.170,00	4.755,00	6.340,00	8.876,00
Precio	3,50	3,85	4,24	4,66	5,12
Total	9.430,75	12.204,50	20.137,43	29.534,89	45.483,73
Platos Tipicos					
N°- pax	23.711,60	27.896,00	41.844,00	55.792,00	78.108,80
Precio	10,00	11,00	12,10	13,31	14,64
Total	237.116,00	306.856,00	506.312,40	742.591,52	1.143.590,94
Postres					
N°- pax	538,90	634,00	951,00	1.268,00	1.775,20
Precio	1,00	1,10	1,21	1,33	1,46
Total	538,90	697,40	1.150,71	1.687,71	2.599,07
COSTO TOTAL	247.085,65	319.757,90	527.600,54	773.814,12	1.191.673,74

Elaborado por: Diego Villamarín.

1.5. Costos indirectos de fabricación

Cuadro N°- 52 Costos indirectos de fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
DETALLE	COSTO TOTAL
Materia prima indirecta	286,75
Mano de obra indirecta	10.878,00
Depreciación	2.268,52
Amortizaciones	411,09
Servicios Básicos	6.200,00
Sub total	20.044,36

Elaborado por: Diego Villamarín.

1.6. Inversiones realizadas

Cuadro N°- 53 Inversiones realizadas.

INVERSIONES REALIZADAS	COSTO TOTAL
Inversiones de activo fijo	98.991,50
Inversiones de activo diferido	2.055,45
Capital de trabajo	47.243,54
Total	148.290,49

Elaborado por: Diego Villamarín.

1.7. Amortizaciones.

Cuadro N°- 54 Amortización.

Amortización	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos de organización	702	140,4	140,4	140,4	140,4	140,4
Gastos de instalación	300	60	60	60	60	60
Gastos de investigación y desarrollo	500	100	100	100	100	100
Gastos de constitución	553,45	110,69	110,69	110,69	110,69	110,69
TOTAL	2055,45	411,09	411,09	411,09	411,09	411,09

Elaborado por: Diego Villamarín.

1.8. Amortización del préstamo Bancario.

Cuadro N°- 55 Amortización del préstamo bancario.

PERIODO	CAPITAL PRESTADO	INTERÉS	CAPITAL PAGADO	CUOTA PAGO	SALDO
1	60.000,00	6.558,97	1.092,74	18.978,00	47.580,91
2	34.811,77	11.535,92	1.231,94	18.978,00	33.579,83
3	19.184,12	14.729,39	1.388,86	18.978,00	17.795,26
4	1.565,78	15.912,17	1.550,06	18.978,00	0
Total		15.912,17	5.263,60	75.912,00	

Elaborado por: Diego Villamarín.

2. Estado de situación Inicial.

Cuadro N°- 56 Estado de situación Inicial.

CATERING CARDANIELLE
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL
AL 01 DE ENERO DEL 2013.

Activos Corriente.		PASIVO		75.912,17
ACTIVOS	47.243,54	Obligaciones	60.000,00	
DISPONIBLES		bancarias		
Caja	47.243,54	Interés	15.912,17	
		PATRIMONIO		72.378,32
ACTIVOS	6.407,30	Capital social	72.378,32	
REALIZABLES.				
Menaje y	6.407,30			
Cristalería				
ACTIVOS FIJOS	92.584,20			
Terreno y	68.668,70			
construcción				
Equipo de cocina	15.408,00			
Utensilios de	3.390,50			
cocina				
Muebles y Enseres	3.030,00			
Equipo de computo	1.400,00			
suministros de	687			
oficina				
ACTIVOS	2.055,45			
INTANGIBLES				
Gastos de	702			
organización				
Gastos de	300			
instalación				
Gastos de	500			
investigación y				
desarrollo				
Gastos de	553,45			
constitución				
TOTAL ACTIVO	148.290,49	TOTAL PASIVO Y		148.290,49
		PATRIMONIO		

Elaborado por: Diego Villamarín.

3. Estado de Resultado.

Cuadro N°- 57 Estado de resultado.

DETALLE	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	247.085,65	319.757,90	527.600,54	773.814,12	1.191.673,74
(-) Costos de producción	37.421,31	39.666,59	42.046,58	44.569,38	47.243,54
(=) Utilidad bruta	209.664,34	280.091,31	485.553,95	729.244,74	1.144.430,20
(-) Gastos Administrativos	12.881,02	13.653,88	14.473,11	15.341,50	16.261,99
(-) Gastos de Ventas	547,70	580,56	615,40	652,32	691,46
(-) Gasto Financieros	6.558,97	11.535,92	14.729,39	15.912,17	0,00
(=) Utilidad operacional	189.676,65	254.320,95	455.736,05	697.338,75	1.127.476,75
(-) 15% utilidad trabajadores	28.451,50	38.148,14	68.360,41	104.600,81	169.121,51
(=) Utilidades ant. Impuesto	161.225,15	216.172,81	387.375,64	592.737,94	958.355,24
(-) 22 % impuesto a la renta	35.469,53	47.558,02	85.222,64	130.402,35	210.838,15
UTILIDAD NETA	125.755,62	168.614,79	302.153,00	462.335,59	747.517,09

Elaborado por: Diego Villamarín.

4. Inversión del proyecto.

Cuadro N°- 58Resumen de Inversión.

RUBRO	VALORES
INVERSIÓN FIJA	
Terreno	10.000,00
Construcción	58.668,70
Maquinaria y equipos de cocina	15.408,00
Vajilla y cristalería	6.407,30
Muebles y encerados	3.030,00
Equipo de Cómputo	1.400,00
Utensilios de cocina	3.390,50
Suministros de oficina	687
Total Inversión Fija	98.991,50
CAPITAL DE TRABAJO	
Materia Prima Directa	10.301,81
Mano de Obra Directa	29.114,37
CIF	7.827,36
Total Capital de Trabajo	47.243,54
INVERSIÓN DIFERIDA	
Gastos de Organización	702,00
Gastos de Constitución	553,45
Gastos de Investigación	500,00
Gastos de Instalación	300,00
Total Inversión Diferida	2.055,45
GASTOS DE OPERACIÓN	
Gastos Administrativos	16.261,99
Gastos de Ventas	691,46
Total Gastos de Operación	16.953,45
GASTOS FINANCIEROS	15.912,17
TOTAL INVERSIONES	181.156,11

Elaborado por: Diego Villamarín.

5. Cuenta de resultado.

Cuadro N°- 59Financiamiento.

APORTE PROPIO	49.284,93
CRÉDITO EL PICHINCHA	60.000,00
TOTAL	109.284,93

Elaborado por: Diego Villamarín.

6. Flujo neto de efectivo.

Cuadro N°- 63 Flujo neto de efectivo.

Años	Inversión	Utilidad neta	Depreciación	Amortización	Valor residual	Capital	Flujo neto efectivo
0	148.290,49						
1		125.755,62	6.175,94	411,09		14.338,26	118.004,39
2		168.614,79	6.175,94	411,09		14.338,26	160.863,56
3		302.153,00	6.175,94	411,09		14.338,26	294.401,77
4		462.335,59	6.175,94	411,09		14.338,26	454.584,36
5		747.517,09	6.175,94	411,09	92.815,56	14.338,26	832.581,42

Elaborado por: Diego Villamarín.

7. VIABILIDAD FINANCIERO.

Cuadro N°- 60 Viabilidad Financiera.

DATOS	VALOR	
Inversión inicial		148.290,49
Flujos netos		118.004,39
Interés		0,15
Inflación		0,05
Valor salvamento		92.815,56
Préstamo		60.000,00
N= tiempo años		4,00
Tmar	0,2075	1

Elaborado por: Diego Villamarín.

CALCULO DEL VAN:

VAN 1(Valor Actual Neto):

VAN	=	- Inversión Inicial	+ FN1	+ FN2	+ FN3	+ FN4	+ FN5
			$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$	$(1+i)^5$
VAN 1 (19%)	=	-148290,49	+ 118.004,39	+ 160.863,56	+ 294.401,77	+ 454.584,36	+ 832.581,42
			1,19	1,42	1,56	1,71	1,88
	=	-148290,49	+ 99.163,35	+ 113.596,19	+ 188.996,52	+ 265.298,75	+ 441.727,80
	=	960.492,12					
VAN 2 (21%)							
VAN 2 (21%)		-148290,49	+ 118.004,39	+ 160.863,56	+ 294.401,77	+ 454.584,36	+ 832.581,42
			1,21	1,46	1,76	2,13	2,57
		-148290,49	+ 97.726,20	+ 110.327,40	+ 167.216,45	+ 213.828,67	+ 324.332,91
	=	765.141,15					

Elaborado por: Diego Villamarín

Cuadro N°- 61 Van con inflación.

Años	Flujo caja	VAN1 (19%)	VAN2 (21%)
0	-148.290,49		
1	118.004,39	99.163,35	97.726,20
2	160.863,56	113.596,19	110.327,40
3	294.401,77	188.996,52	167.216,45
4	454.584,36	265.298,75	213.828,67
5	832.581,42	441.727,80	324.332,91
TOTAL		1.108.782,61	913.431,64

Elaborado por: Diego Villamarín

La creación de un Catering con especialidad en comida Típica, es proyecto Atractivo por cuanto al obtener un VAN1 positivo de 1.108.782.61 dólares y Van2 878.813,22 representa el valor a favor de la empresa.

8. CÁLCULO DEL PRI (Periodo de Recuperación de la Inversión)

$$PRI = a + \frac{(b - c)}{d}$$

d

Dónde:

a = Año inmediato anterior en que se recupera la inversión.

b = Inversión Inicial

c = Flujo de Efectivo Acumulado del año inmediato anterior en el que se recupera la inversión.

d = Flujo de efectivo del año en el que se recupera la inversión.

a= 2

$$b= 148.290.49$$

$$c= 118.004.39$$

$$d= 160.863.56$$

$$PRI = 2,00 + \frac{148.290,49 - 118.004.39}{160.863,56}$$

$$PRI = 2,19$$

El periodo de recuperación de la inversión se la va ver en los 2 años, 1 meses y 9 días lo que indica que el proyecto el factible y viable.

TASA INTERNA DE RETORNO.

$$\begin{aligned} TIR &= tim + (Tim - tim) \frac{\sum V_{antim}}{\sum V_{antim} - \sum V_{anTim}} \\ &= 19 + (21-19) \frac{[1.108.782,61]}{1.108.782,61 - 913.431,64} \\ &= 19 + (2) \frac{5,68}{19 + 11,35} \\ &= 30,35\% \end{aligned}$$

La Tasa Interna de Retorno para el proyecto es de 30.35%, mayor al TMR 19% es decir es mayor en 11.35 puntos, por lo tanto la ejecución del proyecto es viable según la evaluación calculada.

Cuadro N°- 62 Relación Beneficio Costo.

Años	Ingreso	Egresos
0		
1	247.085,65	57.409,00
2	319.757,90	65.436,95
3	527.600,54	71.864,48
4	773.814,12	76.475,37
5	1.191.673,74	64.196,80
TOTAL	3.059.931,94	335.382,80

Elaborado por: Diego Villamarín.

$$R B / C = \frac{\sum Ingresos}{\sum Egresos}$$

$$R B / C = \frac{3.059.931,94}{335.382,80}$$

$$R B / C = 9.12$$

Por cada dólar que se invierta \$1 dólar en el proyecto tendremos un retorno de capital de \$8.12 dólares, que será para cubrir los costos y gastos.

PUNTO DE EQUILIBRIO EN DÓLARES.

$$PE = \frac{COSTO FIJO}{1 - \frac{COSTOS VARIABLES}{VENTAS TOTALES}}$$

$$PE = \frac{49.245,82}{1 - \frac{28.491,11}{247.085,65}}$$

$$\text{PE} = \frac{49.245,82}{0,88}$$

$$\text{PE} = 55.664,41$$

El punto de equilibrio en dólares tenemos anual la cantidad de 55.664.41 dólares.

Punto equilibrio en unidades

$$\text{PE} = \frac{\text{PE MONETARIO}}{\text{PRECIO DE VENTA UNITARIO}}$$

$$\text{PE} = \frac{55.664,41}{3,50}$$

$$\text{PE} = 15.904,12$$

El punto de equilibrio en unidad tenemos la cantidad de 15.904.12.

PUNTO DE EQUILIBRIO	DÓLARES	UNIDADES
TOTAL ANUAL	55.664,41	15.904,12
TOTAL MENSUAL	4.638,70	1.325,34

CALCULO DEL TRM (Tasa de Rendimiento Medio)

El **TRM** con una tasa de inflación del 9% es tomando como base que el costo de oportunidad es del 10%:

$$\text{TRM} = (1 + I_f) (1 + C_k) - 1$$

I_f = Tasa de inflación

C_k = Costo de Capital o de oportunidad

$$\text{TRM} = (1+0,09) (1+0,10) - 1$$

$$\text{TRM} = (1,09) (1,10) - 1$$

$$\text{TRM} = 0,19$$

$$\text{TRM} = 19\%$$

e. ASPECTOS AMBIENTALES

Por impacto ambiental es efecto que produce una determinada acción humana sobre el medio ambiente en sus distintos aspectos. El concepto puede extenderse, con poca utilidad, a los efectos de un fenómeno natural.

En cuanto al medio ambiente de la ciudad de Latacunga comprende el aire, agua, suelo y otros factores los cuales se verán afectados a medida que se opere en la ciudad el servicio de Catering el cual puede producir contaminación.

REDUCIR.

Quiere decir utilizar menos las materias, también agua y energía eléctrica. Que es uno de los y problemas más graves por resolver dentro del campo ecológico ambiental es el, del consumo.

REUTILIZAR.

Reutilizar es un punto muy importante para darle a los materiales o bienes una segunda vida útil. Todos pueden tener más de una vida útil, bien sea reparándolos para un mismo uso o con imaginación para un uso diferente.

RECICLAR.

El reciclaje es un proceso cuyo objetivo es convertir materiales (desechos) en nuevos productos para prevenir el desuso de materiales potencialmente útiles, reducir el consumo de nueva materia prima, reducir el uso de energía, reducir la contaminación del aire.

ACCIONES REMEDIALES

1. Impactos durante la Operación: los tratamientos que se darán para los desechos sólidos durante la producción se detallan a continuación:

En recipientes de color verde oscuro.

Se depositaran los residuos orgánicos área de producción.

Los residuos orgánicos (cascaras de frutas, cortezas de papas, hortalizas, cascaras de huevo y restos de comida) va se lleva por una persona.

Para los residuos orgánicos como restos de comida se manejaran reglas para esto:

- Evitar la acumulación de basura dentro o fuera del Establecimiento.
- Sacar la basura diariamente de la área de producción y pre – producción de esta manera para evitar la acumulación y contaminación.
- Usar contenedores apropiados y de fácil uso.
- Almacenar los contenedores desinfectados sobre superficies lisas y en lugares adecuados.
- Mantener los contenedores siempre cerrados y limpios.
- Mantener la basura en áreas designadas.
- Tener un área designada para lavar y desinfectar los contenedores de basura.
- Limpiar y lavar los contenedores frecuentemente después de sacar la basura.

En recipiente de color azul.

Se depositaran todo tipo de envases ligeros como envases de plásticos botellas, bolsas, fundas de papel y cajas de cartón.

En recipiente verde claro.

Se depositara vidrio, previamente retirando las tapas.

Estos desechos una vez reciclados se convertirán en una solución al problema de contaminación del establecimiento.

Tecnología alternativa para reducir la basura.

La basura es una invención del ser humano. Prácticamente todos los productos obtenidos de la Naturaleza pueden ser reutilizables como materias primas en el proceso de fabricación.

Los términos claves para lograr este propósito: Reducir - Rehusar - Reciclar.

Para REDUCIR la basura se debe evitar.

- El exceso de envoltorios
- La compra de productos embalados con materia no reciclables
- Los envases descartables
- Los productos de limpieza tóxicos (destapa cañerías)
- Plantas y /o flores artificiales
- Uso de vajillas desechables.

Para REHUSAR.

- Los envases retornables

- Los productos reusables
- Los filtros de telas lavables
- Los paños de tela.

Para RECICLAR.

Reciclar significa volver a usar los materiales ya utilizados (residuos) para que formen parte de nuevos productos similares, con beneficios como estos:

- Disminución del volumen total de los desechos que votan como basura
- Reducción del uso de los recursos naturales: arboles, petróleo, cartón, gas, etc.
- Reducción de la contaminación del suelo por disposición de la basura.

Las medidas de mitigación que se aplicarán en el proyecto son:

- Con respecto a los desechos sólidos serán clasificados y recolectados para posteriormente acatar las normas locales.
- Se implementará un plan de recolección de desechos sólidos a través de un sistema de clasificación de desechos orgánicos, inorgánicos, plásticos, botellas y latas.
- El papel, botellas, plásticos y latas serán entregados a empresas que se dediquen al reciclaje de los mismos.(13)

EVALUACIÓN AMBIENTAL

CUADRO N°- 63 - AEVALUACIÓN AMBIENTAL.

Impacto	Descripción	Control
Uso de combustibles	Tener el gas en un sitio de afuera y tapado para prevenir incendios.	Tener un plan de incendios.
Control de olores	Se colocara extractor de olores.	Para evitar olores, con lo cual no se contamine los alimentos.
Manejo de la basura.	<p>Clasificar la basura.</p> <p>En recipientes de color verde oscuro: Se depositaran los residuos orgánicos área de producción. Los residuos orgánicos (cascaras de frutas, cortezas de papas, hortalizas, cascaras de huevo y restos de comida) va se lleva por una persona.</p> <p>En recipiente de color azul: se depositaran todo tipo de envases ligeros como envases de plásticos botellas, bolsas, fundas de papel y cajas de cartón.</p> <p>En recipiente verde claro: se depositara vidrio, previamente retirando las tapas.</p> <p>Estos desechos una vez reciclados se convertirán en una solución al problema de contaminación del establecimiento.</p>	<p>Evitar la acumulación de basura dentro o fuera del Establecimiento.</p> <p>Sacar la basura diariamente de la área de producción y pre – producción de esta manera para evitar la acumulación y contaminación.</p>

CUADRO N°- 63 – B. EVALUACIÓN AMBIENTAL.

Uso de tablas de picar	En el catering va utilizar el tipo de tablas plásticas para evitar la contaminación de bacteria.	Con esto se tratara de evitar la contaminación cruzada.
Aseo del piso	Hay que utilizar productos que no sean tóxicos y se puede utilizar detergentes.	Hay que tener muy en cuenta que no perjudique un daño a la salud y contaminación de alimentos.
Lavado de vajilla	Para el proceso se debe usar productos que no sean tóxicos.	Tener en cuenta que los productos no sean nocivos para la piel y tener un plan de salud.
Uso del agua.	Se tendrá un uso adecuado de este elemento para ayudar a conservar las fuentes hídricas.	Realizar mantenimiento continuo de tuberías y grifos.
Uso de energía eléctrica.	Se tendrá el uso adecuado porque establecimiento tendrá amplia laminación en el día por ventanas.	Se realizara un continuo mantenimiento de las instalaciones eléctricas para evitar posibles consecuencias graves para el establecimiento y al medio ambiente.

Elaborado por: Diego Villamarín.

Mejorar la calidad de vida de la población.

Buscamos condiciones para la vida satisfactoria y saludable de todas las personas, familias y colectividades respetando su diversidad. Fortalecemos la capacidad pública y social para lograr una atención equilibrada, sustentable y creativa de las necesidades de ciudadanas y ciudadanos.

Este objetivo propone, por tanto, acciones públicas, con un enfoque intersectorial y de derechos, que se concretan a través de sistemas de protección y prestación de servicios integrales e integrados. En estos sistemas, los aspectos sociales, económicos, ambientales y culturales se articulan con el objetivo de garantizar los derechos del Buen Vivir, con énfasis en los grupos de atención prioritaria, los pueblos y nacionalidades. El mejoramiento de la calidad de vida es un proceso multidimensional y complejo, determinado por aspectos decisivos relacionados con la calidad ambiental, los derechos a la salud, educación alimentación, vivienda, ocio, recreación y deporte, participación social y política, trabajo, seguridad social, relaciones personales y familiares. Las condiciones de los entornos en los que se desarrollan el trabajo, la convivencia, el estudio y el descanso, y la calidad de los servicios e instituciones públicas, tienen incidencia directa en la calidad de vida, entendida como la justa y equitativa re-distribución de la riqueza social.

IX. CONCLUSIONES.

La Ciudad de Latacunga se está convirtiendo muy comercial, por lo que existen algunos negocios informales de alimentación, muchos de éstos no cuentan con los requerimientos necesarios para su buen funcionamiento.

Los resultados obtenidos en el estudio de mercado muestran una reacción positiva de la gente hacia la propuesta de creación de una empresa de servicios de catering y eventos en dicha ciudad, además se pudo determinar los gustos y preferencias de las personas; que el 92% contrataría el servicio de catering; el 48.4% gastaría un promedio de 10 a 15 dólares por menú; el 91.3% desearía que se implemente el establecimiento.

El estudio técnico determino el tamaño del servicio del Catering, la capacidad de producción. Con el estudio de marketing se ha definido el tipo de producto que se va a ofrecer, así la diferenciación, sabor y altos estándares de calidad y la determinación del precio de acuerdo a la investigación competitiva y accesible para los clientes. En estudio administrativo y legal, estableciendo las funciones de personal y la forma jurídica más eficiente de organización la del empresario individual. En estudio financiero del proyecto para un periodo de cinco años, obteniendo beneficios a partir del primer año, el VAN de 1.067.046.51 dólares y un TIR es de 30.34%, con una relación beneficio costo de 11.28 ctvs, por cada dólar invertido, con un PRI en 2 años, 2 meses y 3 días lo que indica que el proyecto es viable y factible. Y el estudio ambiental tiene la prioridad de mitigación que son medidas que se tomaron para reducir o eliminar cualquier riesgo que pueda ocurrir en establecimiento.

La inversión requerida para poner en marcha el proyecto será del 54.90% financiado por el Banco de Pichincha que cubrirá principalmente la compra de los activos fijos tangibles y el pago de los activos diferidos; y el 45.10% será proporcionado por el mentalizador de la propuesta, los mismos que serán destinados a cubrir el capital de trabajo.

X. RECOMENDACIONES.

Por ser un establecimiento que recién se va implementar puede haber desventaja, sin embargo de la experiencia se aprende y todo negocio empieza de cero, pero con el tiempo se debe aprovechar las fortalezas y superar las debilidades.

El primordial objetivo del plan de marketing es dar a conocer los servicios que ofrece el establecimiento y los beneficios para los posibles consumidores, por lo tanto se debe llevar a cabo la implementación del mismo.

Aprovechar que no existen muchos competidores y que el mercado se encuentra en crecimiento.

Se buscarán e implementarán nuevas alternativas para neutralizar la parte negativa que pueda causar las operaciones que cumplirá el establecimiento al medio ambiente.

Aprovechar que no existen muchos competidores y que el mercado se encuentra en crecimiento.

El cliente es lo primordial del establecimiento por lo que se debe estar pendiente de sus preferencias, ya que mantenerlo contento es tarea de todas las personas que laboran en la servicio de Catering.

XI. BIBLIOGRAFÍA.

LIBROS CONSULTADOS.

1. **CARRIÓN, L.** Gerencia de Alimentos y Bebidas: Texto básico. Riobamba: ESPOCH. 2009. 150p.
2. Constitución del Ecuador implementada el 2008 – inclusión y equidad del Buen Vivir.
3. **GARCÍA. Lanas, P.** Nuestra historia social Latacunga, La Gaceta, 2005, 170p.
4. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Población de la Ciudad Latacunga.
5. **LUDEVID, Manuel, y Ollé Monserrat.** Cómo crear su propia empresa: factores clave de gestión, 2a.Ed. México, D.F: Alfaomega, 1993, 159 p.
6. **MENDOZA, Moreira. L.** Lecciones geográficas del Ecuador, sexta edición, Reed & Reed, C.C.A, Guayaquil Ecuador, 1942, 127p.
7. **MERCADO, H. Salvador.** Cómo hacer una tesis: informes, memorias, seminarios de investigación y monografías, México, D.F. Limusa, 1998, 294p.
8. **NARVÁEZ, F.** Técnicas del servicio., Texto Básico Riobamba: ESPOCH. 2008. 120p.
9. **VALLEJO, M.** Marketing Mix, Texto Básico Riobamba: ESPOCH. 2009. 80p.
10. **Veloz, N.** Técnicas de servicio, Texto Básico Riobamba: ESPOCH. 2008. 50p.
11. **ZÚÑIGA, N.** Historia de Latacunga: Independencia, Quito-Ecuador, 1968,

418p. Ejemplar de la biblioteca de la E.S.P.E.L con número de ficha 4748.

12. CHIAVENATO, Idalberto. Gestión del Talento Humano, Mc Graw Hill, 2002.

13. Sutherland, D. Servicio de Restaurante: Manejo Eficiente de los Elementos para el Servicio Profesional de Comidas. México: Trillas 1997. 208p.

TESIS CONSULTADAS.

- 1. ESCOBAR, Páez Nadia,** Proyecto de Creación de un Restaurante –bar temático de primera categoría, Especialidad Comida Internacional en la Ciudad de Quito”, Tesis, Escuela de Hotelería. Universidad Tecnológica Equinoccial, 2007.
- 2. ROMERO M. Efraín P,** Estudio de Factibilidad, para la implementación de una empresa de Catering ServiceFoodExpresse la Ciudad de Riobamba. Tesis, Escuela de Gastronomía. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, 2006.
- 3. VÁSQUEZ. Daniela,** Proyecto de Factibilidad para la creación de un Restaurante de Comida Ecuatoriana con Especialidad en Cuyes, Tesis. Escuela de Hotelería. Universidad Tecnológica Equinoccial, 2007.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

4. FACTIBILIDAD (CONCEPTO)

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

2012-05-21

5. TIPOS DE FACTIBILIDAD.

<http://factibilidad.com/236/varios-tipos-de-factibilidad/>

2011-05-21

6. CATERING (CONCEPTO).

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

2012-05-21.

7. SERVICIOS DE CATERING.

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

2012-05-23.

8. TIPOS DE SERVICIOS DE CATERING.

<http://catering.hispabodas.com/>

2012-04-14

9. EMPRESAS DE CATERING.

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

2011-03-15

10. TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS.

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

2013-04-15

11. COCINA (CAPACIDAD)

<http://www.opendeco.es/>

2013-05-15

12. GASTRONÓMICOS EVENTOS.

[http://es.scribd.com/doc/38690865/4- GASTRONOMICA.htm/](http://es.scribd.com/doc/38690865/4-GASTRONOMICA.htm/)

2012-05-15

13. IMPACTO AMBIENTAL (LAS 3 R)

<http://reciclayuda.blogspot.com/2007/11/las-tres-r-reducir->

2013-06-25

14. LATACUNGA (CONCEPTO).

<http://www.ritzorhotel.com/Hotel-Ritzor/Latacunga/Historia>

2012-05-04

15. TURISMO LATACUNGA.

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

2013-08-09

16. GASTRONOMÍA (LATACUNGA)

<http://www.vivelatacunga.com/gastronomia-local.html>

2013-06-05

17. DESCRIPCIÓN (PUESTO)

<http://www.monografias.com/trabajos81/>

2013-10-11

18. PERFIL (TRABAJADOR)

<http://www.nova.com.ar/perfil.asp>

2013-10-11

19. SERVICIOS DE RENTAS INTERNAS.

<http://www.sri.gob.ec>

2013-11-23

XII. ANEXOS.

ANEXO Nº 1 Encuesta.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICAS.
ESCUELA DE GASTRONOMÍA.
ENCUESTA.

OBJETIVO: Determinar si existe demanda insatisfecha para la creación de un catering gourmet con la especialización comida típica en la ciudad de Latacunga.

Datos.

➤ **Sexo** Masculino Femenino

Cuál es su ocupación: Servidor Público Servidor Privado
 Empresario Estudiante

➤ **Usted tiene un Promedio de ingresos al mes.**

319 – 500 501 – 750 751 – 1000 de 1000 en adelante

1. Usted sabe que es un servicio de catering.

- El servicio de catering es el compromiso de prestar el servicio de una logística para su evento, a su vez a más de la preparación de alimentos, transporte de los productos preparados al lugar que usted lo desea usted de cliente, este tipo de servicio a más le ofrece diferentes tipos de paquetes como es el audio, alimentación, servicios de protocolo que le reciba a sus invitados para que sea un servicio exclusivo, y decoración, mantelería, mesas, sillas, carpas y tarimas para todo tipo de compromiso social

Otras _____ Cuales _____

2. Usted Donde Almuerza.

Casa Trabajo Restaurantes Otros lugares cual _____

3. Le gustaría que le preste el servicio de almuerzos ejecutivo a su lugar de trabajo.

Sí No

- Estaría dispuesto a pagar por el almuerzo ejecutivo de 3 – 5 dólares cuanto _____

4. Cuanto pagaría por el servicio de catering por menú de cada persona, este incluirá la logística, transporte, decoración, mantelería.

10 – 15 16 – 20 21 – 25 cuanto estaría dispuesto a pagar

5. Usted contrataría los servicios de catering para ocasiones especiales.

Si No cual _____

6. **Le gustaría que en la ciudad de Latacunga que se cree una empresa de catering preste los servicios de alimentación, en el lugar que usted lo requiera.**

Sí No Porque _____

7. **Qué tipo de menú le gustaría que ofrezca nuestra empresa.**

- **Comida Gourmet** (Este tipo de comida está equilibrado con un nuevo estilo de presentación).
- **Comida típica** (Este tipo de comida es la conservación de los sabores de nuestros ancestros como ellos cocinaban antigua mente).
- **Comida Química.** (Este tipo de comida se aplica sustancias químicas que nos ayudan a crear y realzar el producto final)
- Cual _____ Otras _____

8. **Como cree usted que se debería a dar a conocer este servicio.**

- Radio.
- Internet.
- Televisión.
- Prensa escrita.
- Cual _____ Otros _____

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.

ANEXO Nº 2 Proformas.

MECANICA EN GENERAL "CEPCO"

AV. EL REY Nº 100 Y MUL MUL - TELEFAX: (03) 2520439 - AMBATO - ECUADOR
 RUC: 1801008820001
Proforma Nº 0003098

VENDEDOR: MECÁNICA "CEPCO"

Comprador: Diego Villamarín

Domicilio: Latacunga Lugar de Trabajo: _____


Teléfono: 098 72 87 338 Teléfono: _____


Ciudad: _____ Provincia: _____

Ambato, a 22 de febrero del 2013

CANT.	NOMBRE DEL ARTÍCULO	P. UNIT.	P. TOTAL
1	Cocina industrial tipo isla ✓ de 10 quemadores en acero inoxidable parrillas y quemadores en microfundido		2500
2	Armarios refrigerantes 2 puertas ✓ en acero inoxidable todo en acero	2500	5000
1	Congelador horizontal, entasis en ✓ acero		1400
1	Licudadora industrial de 12 litros		660
1	Balanza digital 30 kg. ✓		170
4	Bandyas en acero inoxidable full ✓	42	468
4	Chafers en acero inox. doble mechero ✓	105	420
1	Lavadero industrial 2 pozos y 1 escudo ✓		780
1	Freidora industrial 2 canastas importada ✓ con control de temperatura		1800
1	Horno turbo 5 lentes ✓		3050
1	Microondas industrial ✓		380
1	Plancha para carnes de 82 cm. ✓		610
3	Mesas de trabajo de 2,00 x 0,70 x 0,90	TOTAL	18910
			18898,00

Precios incluyen IVA. Proforma válida 10 días laborables y está expuesta a cambios en el mercado. Forma de pago: 50% al contrato y 50% a la entrega del producto. Tiempo de entrega del producto: 30 días. Contamos con servicio técnico y repuestos en todos nuestros productos. Le anticipo mi agradecimiento al habernos tomado en cuenta para esta cotización y espero poder servirle con la seriedad y cumplimiento que nos caracteriza. Si el pago es con cheque favor girar a nombre del señor César Padilla Lozada. Si el pago es con tarjeta de crédito más el 5% por comisión del Banco.


 FIRMA DEL COMPRADOR
 C.I. Nº o R.U.C. _____


 Dir: Av. El Rey 100
 Tel: 03 2520439
 NOTA: NO HAY CAMBIOS NI DEVOLUCIONES

MOM BLAM

ALMACEN DE VAIJILLA EN ACERO INOXIDABLE
 RAZON SOCIAL: IBARRA DÁVILA NILZA CIELO

DIRECCION: Portoviejo Oe1-17 y Pérez: Guerrero (frente al Pte del Guambra)
 Telf: 2502 300/2508-930 / 0998484363 / 0984249345 EMAIL: mom-blam@hotmail.com
 QUITO-ECUADOR

RUC: 0401356225001

PROFORMA A

No. 5001-001-00000199

FECHA: martes, 12 de noviembre de 2013

CIUDAD: QUITO

CLIENTE: VILLAMARIN EDWIN

RUC./CC.: 0503290009

DIRECCION: LA TACUNGA

TELEF: 0987 287 338

ITEM	CANT	DETALLE EN STOCK	CODIGO	V UNIT	V. TOTAL
1	2	ABLANDADOR DE CARNE 6X6,5X23 CM 1356-01-07	13560107	5,36	10,71
2	8	BANDEJA R/ANTIDES 51X38 CM	MFE-1520BR	20,09	160,72
3	5	BATIDOR MANUAL GRUESO 16" 41 CM	654811	11,52	57,60
4	5	BATIDOR MANUAL GRUESO 17" 43CM	36163	12,24	61,20
5	3	BATIDOR A/DEIG 25 CM SUNNEX 10"	M1225H	7,23	21,69
6	1	BOQUILLAS DECORAR 24 PZ + ESTUCHE	355-64-04	16,74	16,74
7	5	TAZON 10,3 LT ACERO INOX MOM BLAM	01-016	26,43	132,15
8	10	TAZON 2,7 LT ACERO INOX MOM BLAM	01-014	18,04	180,36
9	20	TAZON 1,2 LT ACERO INOX MOM BLAM	01-012	9,10	181,92
10	5	COLADOR 20 CM MALLA METAL FINA	355-46-04	5,36	26,78
11	5	COLADOR 24 CM MALLA METAL FINA	355-46-03	6,77	33,83
12	3	COLADOR CHINO 21X22 CM 8"	1356-36-01	28,58	85,73
13	4	CUCHARON 36 CM 3 OZSUNNEX	412LA	9,38	37,50
14	4	CUCHARON 6 OZ 9,5 CM SUNNEX 40,5 CM	413LA	13,27	53,07
15	4	CUCHARON 8 OZ 25 CL 10 CM SUNNEX	4615LA	16,07	64,27
16	3	CUCHILLO P/CARNE 10" CARBON	24609/080	13,53	40,59
17	3	CUCHILLO P/CARNE 10" CARBON	24620/080	10,71	32,14
18	2	CUCHILLO FILETERO TR CARBON	24622/088	8,44	16,88
19	2	CUCHILLO PUNTILLA 3 ULTRACORTE	23851/003	2,01	4,02
20	3	ESPUMADERA MALLA DIA 20X61 CM MANGO	MCWW5008	8,44	25,31
21	1	EXPRIMIDOR DE NARANJA ALUMINIO/JUGUERA	EXNA	25,89	25,89
22	1	MANDOLIN PROFESIONAL INOX SERVICE	336000	66,96	66,96
23	3	MANGA PASTELERA # 18	AT3118	11,50	34,49
24	1	CALDERO RECORTADO 60 164,4 LT UMCO	1063	238,39	238,39
25	2	CALDERO RECORTADO 50 82,7 LT UMCO	1062	134,19	268,38
26	2	CALDERO RECORTADO 45 50,20 LT UMCO	1061	97,26	194,52
27	3	CALDERO RECORTADO 32 16,5 LT UMCO	1064	43,13	129,38
28	2	CALDERO RECORTADO 36 23,5 LT UMCO	1059	58,03	116,07
29	1	CALDERO RECORTADO 40 35,4 LT UMCO	1060	71,43	71,43
30	3	PINZA MULTIUSOS RESORTE JIMMY 24 CM	PMI-24	3,13	9,38
31	3	PINZA MANO 36CM 14" INOX UPDATE	PM36	2,86	8,59
32	2	PINZA MULTIUSOS JIMMY 17 CM	PMI-17	1,79	3,58
33	1	PINZA MULTIUSOS GD 36 CM	PMUG36	5,00	5,00
34	1	RALLO ACERO INOX 4 LADOS ILKO	223003	7,90	7,90
35	2	SARTEN 32CM ACERO INOX SERVICE S/T	14320	45,54	91,07
36	2	SARTEN 36CM ACERO INOX SERVICE S/T	14360	64,29	128,57
37	2	SARTEN 40CM ACERO INOX SERVICE S/T	14400	83,71	167,41
38	1	SARTEN PREMIUM #28 UMCO	2049	12,96	12,96
39	1	SARTEN PREMIUM #26 UMCO	2017	11,93	11,93
40	1	SARTEN PREMIUM #24 UMCO	2048	11,19	11,19
41	3	TABLA P/PICAR 38X51X1,25CM	6215CW	24,65	73,94
42	3	TABLA P/PICAR 45X30 CMS SUNNEX	6213CW	17,01	51,03
43	1	TAMALERA # 32 UMCO	1236	34,25	34,25
44	3	TENEDOR DIABLO PROF 40,5 CM SUNNEX	413MF	10,00	30,00
45	2	CHAIRA ESTRIADA 9"	24642/080	11,72	23,43
46	3	CACEROLA FUNDIDA VANGUARDIA # 36 SANTINO C/T	CF-36	24,36	73,08
47	3	CACEROLA FUNDIDA VANGUARDIA # 30 SANTINO C/T	CF-30	16,29	48,87
48	3	CACEROLA FUNDIDA VANGUARDIA # 26 SANTINO C/T	CF-26	15,42	46,26
49	3	BANDEJA ACERO INOX TRAMONTINA 49X33CM	61412/480	31,14	93,42
50	1	COLADOR 10,3 LT 38 CM ACERO INOX MOM BLAM	01-016/38	35,36	35,36
51	2	ESPUMADERA ARAÑA DIA 18X35 CM MANGO	MCWW6007	8,44	16,88
				SUBTOTAL	3.372,82
				DESCUENTO	0,00
				SUBTOTAL	3.372,82
				IVA 12%	404,74
				TOTAL \$	3.777,56

MOM BLAM

IBARRA

ALMACEN DE VAJILLA EN ACERO INOXIDABLE

RAZON SOCIAL: IBARRA DÁVILA NILZA CIELO

PROFORMA A

No. S001-001-00000199

DIRECCION: Portoviejo Oe1-17 y Pérez Guerrero (frente al Pte del Guambra)
 Telf: 2502 300/2508-930 /0998484363 / 0984249345 EMAIL: mom-blam@hotmail.com
 QUITO-ECUADOR

FECHA: martes, 12 de noviembre de 2013

CIUDAD: QUITO


CUENTE: VILLAMARIN EDWIN

RUC./CC: 0503290009

DIRECCION: LA TACUNGA

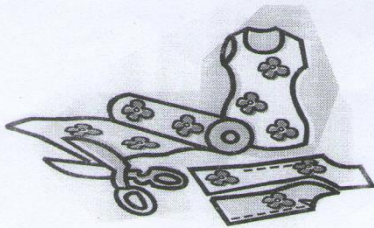
TELEF: 0987 287 338

ITEM	CANT	DETALLE EN STOCK	CODIGO	V UNIT	V. TOTAL
1	2	ESPUMADERA ARAÑA DIA 20X41 CM MANGO	MCWW6008	8,84	17,68
2	200	PLATO HONDO 16,9 OZ 18,7CM PORCELANA CORONA ACTUALITE ✓	703224	3,08	615,48
3	200	PLATO PANDO 27 CM PORCELANA CORONA ACTUALITE ✓	902724	3,97	794,88
4	200	PLATO PRESENTACION 29 CM PORCELANA CORONA ACTUALITE ✓	902912	6,35	1269,05
5	200	PLATO DE TÉ 35,5 CM PORCELANA CORONA ACTUALITE ✓	900324	1,68	336,72
6	200	PLATO PANDO 20 CM PORCELANA CORONA ACTUALITE ✓	902024	2,58	516,12
7	200	TAZA P/TÉ 8,5 OZ 200CC APILABLE CORONA ACTUALITE ✓	904324	2,36	471,96
8	200	CUCHARA DE TE TR COSMOS ✓	63950/077U	0,85	170,00
9	200	TENEDOR TR COSMOS ✓	63950/020U	1,42	284,80
10	200	CUCHILLO MESATRCOSMOS ✓	63950/030U	3,04	608,00
11	200	CUCHARA TR COSMOS ✓	63950/010U	1,42	284,80
12	200	0506AL COPA AV LISA LEXINGTON AGUA C	9728	0,77	154,28
13	200	5436AL24 COPA ARAGON CHAMPAÑA AV L C	11117	0,81	161,81
14	200	0500CL6 COPA CAN LISA LEXING VINO ROJO C	9750	0,63	126,50
15	200	0500CL6 COPA CAN LISA LEXING VINO BLANCO C	9751	0,63	126,50
16	200	VASO VIDRIO HERR 11,3 OZ 0124AL48 C	10217u	0,68	135,52
17	50	AZUCARERO APILABLE 8,5 OZ 250CC PORCELANA CORONA ACTUALITE ✓	708712	6,50	324,99
18	50	SALERO LISO 8,3CM PORCELANA ACTUALITE ✓	709812	2,36	117,99
19	50	PIMENTERO ACTUA CORONA ✓	73138	2,87	143,25
20	50	SALSERA LISA DE 180CC ✓	807324	1,79	89,44
21	1	CHAHER/SAMOBAR 1/1 14 LT PLEGABLE	553-01	111,83	111,83
22	1	CHAHER 1/1 PROFESIONAL SERVICE MASTER	436110	89,28	89,28
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					
47					
48					
49					
50					
51					


 MOM BLAM

CLIENTE

SUBTOTAL	6.950,87
DESCUENTO	0,00
SUBTOTAL	6.950,87
IVA 12%	834,10
TOTAL \$	7.784,97



"Jean's Store"

AV. AMAZONAS 11-37 Y OSCAR EFREN REYES
 LATACUNGA - COTOPAXI
 ECUADOR
 TELEFONO: (03) 2810 - 374
 CELULAR: 087284367
 RUC #:0501673768001

PROFORMA

JENNY PATRICIA FRANCO COELLO FABRICAMOS: Ropa de Trabajo, Edredones Arreglos Interiores, Juegos de Baño, Sábanas Mandiles, Overoles, Ropa Deportiva...	DIA	MES	AÑO
	15	2	2013

Sr. Diego Villamarín
 Presente.-

ARTICULO	TOTAL	PRECIO	
	ARTICULOS	UNITARIO	TOTAL
Ternos Chef:			\$ -
Chaqueta clásica (tela super gabardina)	5	\$ 15,00	\$ 75,00
Pantalón (tela gales)	5	\$ 18,00	\$ 90,00
Faldón (tela gabardina)	5	\$ 9,00	\$ 45,00
Gorra	5	\$ 4,50	\$ 22,50
Ternos Servicio:			\$ -
Camisa	5	\$ 12,00	\$ 60,00
Faldón cintura	5	\$ 9,00	\$ 45,00
Mantelería:			\$ -
Mantel base (1.50 x 1.50) (tela premier)	200	\$ 6,00	\$ 1.200,00
Sobremantel (0.75 x 0.75) (tela brocado)	200	\$ 4,50	\$ 900,00
Cobertor de sillas y lazo brocado	200	\$ 6,00	\$ 1.200,00
Servilletas	200	\$ 0,60	\$ 120,00
SUBTOTAL			\$ 3.757,50
IVA 12%			\$ 450,90
TOTAL			\$ 4.208,40


 RECIBIDO

ENTREGADO

ANEXO Nº- 3 FOTOS DE LA ENCUESTA APLICADA.



Fuente: Encuesta aplicada, en el parque Vicente León, junio del 2013



Fuente. Encuesta aplicada frente del banco Pichincha, junio del 2013.



Fuente: Encuesta aplicada frente la Alcaldía de Latacunga, junio del 2013.



Fuente: Encuestas en el Parque Vicente León de la ciudad de Latacunga, junio del 2013.



Fuente: Encuesta aplicada a la propietaria del almacén nitrógeno, junio del 2013.

ANEXO N°- 4 LA CARTA DEL CATERING.

MARISCOS

CAMARONES A LA PLANCHA
 TRUCHA EN MANZANA Y NUEZ
 CORVINA A LA NARANJA
 TRUCHA A LA PLANCHA
 CORVINA EN CREMA DE LIMÓN
 CONCHAS ASADAS A LA PARMESANA

Costo

9
 10
 7
 9
 7
 14

POSTRES

BRAVNIE CON HELADO
 HELADO CON FRESAS
 BANANA FLAMBE
 HELADO FRITO
 HELADO CON NUEZ Y CARAMELO
 ENSALADA DE FRUTAS CON CHOCOLATE
 BAVAROISE DE NARANJA
 BRAZO GITANO
 MOUSSE DE CHOCOLATE
 ARROZ CON LECHE
 TIRAMISU
 CHEESEK
 TORTA DE BANANAS
 PAI DE MANZANA
 FRESAS AL VINO CON HELADO
 MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

3
 2
 3
 3
 2
 2
 1
 2
 1
 1
 3
 2
 1
 2
 2
 2



Catering Cardanielle

SERVICIOS EXCLUSIVOS Y DELICIAS KT SORPRENDERAN

CONTACTOS A CARDANIELLE

TELÉFONOS: 0987287338 / 032262096

CORREO ELECTRÓNICO: CARDANIELLE@HOTMAIL.COM

DIRECCION: AV. AMAZONAS Y FELIX VALENCIA JUNTA A LA IGLESIA EL SALTO

LANTA DE PRODUCCION: BARRIO ALAQUEZ CALLES EUGENIO ESPEJO Y RODRIGO ITURRALDE

MENÚ TÍPICO

	Costo
CALDO DE PATAS, CHUGCHUCARAS, TARTAS DE BANANA.	12
LOCRO DE PAPAS, CUY ASADO CON PAPAS, ARROZ CON LECHE	12
CALDO DE GALLINA, FRITADA, HELADO DE SALCEDO.	10
YAHUARLOCRO, CORDERO ASADO, FRESAS DE VINO CON HELADO	12
EMPANADAS DE MOROCHO, CONEJO ASADO, HELADO DE PIALA	12
CALDO DE GALLINA, CERDO HORNADO, BUNUELOS	10
LOCRO DE CUERO REVENTADO, TRUCHA FRITA. BANAN FLAMBEE	10

MENÚ ESPECIAL

CEBICHE MIXTO (CAMARÓN, CONCHA, CORVINA), FILET MIGNON, BRAWNIE CON HELADO.	12
COKTEL DE CAMARON, TRUCHA MANZANA Y NUES, BRAZO GITANO.	12
CALDO DE GALLINA, CHUGCHUCARAS, BANANA FLAMBEE	12
CEBICHE DE CAMARONES, PETUCHINNI CON CAMARONES EN ELDO, BAVAROISE DE NARANJA.	10
CHAMPIÑONES RELLENOS, CAMARONES A LA PLANCHA, HELADOS CON FRESAS.	15
EMPANADAS DE MOROCHO, LOMO A LAS TRES PIMIENTAS, MOUSSE DE CHOCOLATE.	12
COKTEL DE CAMARONES, LANGOSTINOS A LA PLANCHA, TIRAMISU.	15
CREPE DE POLLOS, LOMO QUEMADO AL ROMERO, FRESAS AL VINO CON HELADO.	10
AJIACO CUBANO, TRUCHA A LA PLANCHA, MOUSSE DE CHOCOLATE	14
AJI DE GALLINA, CHULETA DE CORDERO MANZANA Y NUEZ, CHESEKE	13

MENÚ DE ALMUERZOS EJECUTIVOS

CALDO DE PATAS, POLLO A LAS HIEVAS FINAS, FRESAS AL VINO TINTO CON HELADO	4
CALDO DE GALLINA, CORVINA A LA PLANCHA, ENSALADO DE FRUTAS.	4
CREMA DE BROCOLI, LOMO EN SALSA DE CAFÉ, ARROZ CON LECHE.	3
CREMA DE TOMATE, MEDALLONES DE POLLO, BRAZO GITANO.	3
CALDO DE POLLO, CUY ASADO, TORTA DE BANANO	4
LOCRO DE PAPAS, ESPAGUETI BOLOGNESE, BAVAROISE	3
CREMA DE POLLO, CHULETA DE CERDO SALSA DE CHAMPIÑONES, PAI DE MANZANA	4
LOCRO DE CUERO, FRITADA, TORTAS DE BANANAS	3
AJI DE GALLINA, CHURRASCO, HELADO CON FRESAS	3

SOPAS

CALDO DE GALLINA	3
CALDO DE PATAS	2
LOCRO DE PAPAS	4
MANITAS DE PUERCO	6
AJIACO CUBANO	5
AJIACO COLOMBIANO	5
AJI DE GALLINA	3

ENTRADAS

	Costo
CEBICHE DE CORVINA	8
CEBICHE MIXTO	7
CEBICHE DE CAMARÓN	8
COKTEL DE CAMARÓN	8
CALAMARES AL AJILLO	6
EMPANADAS	2
CREPE DE POLLO	6
MOTE PILLO	1
TOMATES RELLENOS	2
ENSALADA RUSA	2
HUEVOS RELLENOS	1
CASSERECCCE DE CAMARONES	5
CHAMPIÑONES RELLENOS	2
ENSALADA DE ATÚN	3
EMPANADAS DE MOROCHO	2

CARNES

FILET MIGNON	9
LOMO QUEMADO AL ROMERO	7
LOMO A LAS TRES PIMIENTAS	8
LOMO EN SALSA DE CAFÉ	8
POLLO A LAS HIEBAS FINAS.	7
CHULETA DE CORDERO	10
CHULETA DE CORDERO MANZANA Y NUEZ	9
COSTILLAR DE CERDO EN SALSA BBQ	9
PIERNA DE CERDO A LA CUBANA	5
CHULETA CON MORRONES	8
CHURRASCO	5
POLLO A LA AMERICANA Y BBQ	7
BROCHETAS	5
ENSALADAS DE CHAMPIÑONES RELLENOS CON POLLO	5

PASTAS

FETUCHINNI CON CAMARONES AL ENELDO	8
ESPAGUETI AL AJO	3
ESPAGUETI BOLOGNESE	5
POLLO ORIENTAL CON ESPAGUETI	5