



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

**“PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CATERING  
SERVICE EN LA CIUDAD DE SALCEDO 2013”**

**TESIS DE GRADO**

**Previo a la Obtención del Título de:**

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**Evelin Paulina Bautista Tello**

**RIOBAMBA- ECUADOR**

**2015**

## CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su publicación.

Ing. Franklin Proaño

-----

**DIRECTOR DE TESIS**

## CERTIFICACIÓN

Los miembros de la tesis certifican que: el trabajo de investigación titulada "PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CATERING SERVICE EN LA CIUDAD DE SALCEDO. 2013", de responsabilidad de la señorita egresada Evelin Paulina Bautista Tello ha sido prolijamente revisada, y se autoriza su publicación.

Ing. Franklin Proaño

---

**DIRECTOR DE TESIS**

Ing. Gabriela Hidalgo

---

**MIEMBRO DE TRIBUNAL**

Riobamba 20 de agosto del 1015

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de salud Pública y escuela de Gastronomía por haberme abierto las puertas para poder cumplir uno de mis sueños.

Con gratitud al Director de mi tesis Ing. Franklin Proaño y a la Ing. Gabriela Hidalgo por ayudarme en el cumplimiento y culminación del presente trabajo y brindarme el tiempo necesario para el mismo.

Quiero agradecer a quien hizo posible que curse la carrera como es mi padre Luis Salmon Bautista.

A mi Ángel en el cielo Inés Salazar quien con muchos de sus consejos jamás me deja de apoyar.

A mis amigos y familiares que de una u otra forma ayudaron a que sea posible cumplir este objetivo y que formaron parte de esta vida estudiantil.

Bautista E.

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo se lo dedico a Dios por haberme dado la sabiduría y paciencia, que este representa, a mi querido Hijo Alexis Sebastián el motivo por el cual me alienta a luchar día a día a mi madre Carmen Tello ya que gracias a su esfuerzo hoy puedo culminar este ciclo y a Nelson Gabriel que ha demostrado ser un pilar muy importante en mi vida.

Bautista E.

## RESUMEN

La presente investigación es implementar un catering service en la Ciudad de Salcedo, por la falta de oferta de este tipo de servicio se ve la necesidad de la creación de estos establecimiento, para poder cubrir la demanda requerida del mismo. Se aplicó 4 estudios para determinar la viabilidad y factibilidad del proyecto utilizando el método deductivo, descriptivo y de eje transversal, en el estudio de mercado se aplicó una encuesta para determinar existencia real de los clientes y la demanda insatisfecha dándonos un 90 % de aceptabilidad y un 80% de aceptación en los menús y guías gastronómicas que se les brindo. En el estudio legal se determinó los requisitos para tomar la decisión de crear la empresa de catering service, el estudio ambiental permitió analizar los impactos que pueden provocar los desechos orgánico e inorgánicos, para tomar las acciones remediales como: aplicar las 3 R, implementar recipientes plásticos para la recopilación de desechos orgánicos de los clientes debidamente señalados y aptos para su utilización. En lo técnico se determinó la viabilidad financiera del proyecto así como la capacidad para producir y cubrir la demanda insatisfecha, cuantificar el monto de inversión de los costos operativos. En la evaluación financiera se determinó que el proyecto es viable con una tasa interna de retorno (TIR) el 15%, y un periodo de recuperación de la inversión (PRI) de 4 años, 2 meses. Se recomienda seguir con estos estudios con el fin de brindar mejor servicio controlando el medio ambiente.

## **ABSTRACT**

The present research is to implement a catering service in the city of Salcedo, the lack of supply of this type of service the need for the creation of such establishment is, in order to meet the required demand for it. Four studies was to determine the viability and feasibility of the project using deductive, descriptive and transverse axis method in market research survey to determine actual existence of customers and unsatisfied demand giving us a 90% acceptability was applied and 80% acceptance in the menus and dining guides were provided with. Study the legal requirements are determined to make the decision to create the caterer service, the environmental study allowed us to analyze the impacts that may cause the organic and inorganic waste, to take remedial actions such as: applying the 3 R, implement containers plastics for the collection of organic waste from properly marked and suitable for use customers. Technically the financial viability of the project and the ability to produce and meet the unsatisfied demand, quantify the amount of investment in operating costs was determined. In the financial evaluation it found that the project is viable with an internal rate of return (IRR) 15%, and a payback period of the investment (PRI) 4 years, 2 months. It is recommended to continue these studies in order to provide better service to monitor the environment.

## ÍNDICE DE CONTENIDO

|   |    |
|---|----|
| PORTADA.....                                  | 1  |
| CERTIFICACIÓN .....                           | 3  |
| AGRADECIMIENTO .....                          | 4  |
| DEDICATORIA.....                              | 5  |
| RESUMEN .....                                 | 6  |
| ABSTRACT .....                                | 7  |
| ÍNDICE DE CONTENIDO.....                      | 8  |
| ÍNDICE DE CUADROS .....                       | 11 |
| ÍNDICE DE GRÁFICOS .....                      | 14 |
| I. INTRODUCCIÓN .....                         | 1  |
| II. OBJETIVOS .....                           | 3  |
| a) GENERAL .....                              | 3  |
| b) ESPECÍFICOS .....                          | 3  |
| III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL .....           | 4  |
| IV. METODOLOGÍA.....                          | 41 |
| a) LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN.....        | 41 |
| b) TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....     | 41 |
| c) POBLACION Y MUESTRA.....                   | 42 |
| d) DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS .....        | 44 |
| i. Investigación de mercado y marketing ..... | 44 |
| ii. Plan de empresa .....                     | 44 |
| 1. Aspectos Técnicos .....                    | 44 |
| 2. Aspectos Jurídicos – mercantiles .....     | 44 |
| 3. Estrategias de Marketing.....              | 45 |
| 4. Gestión del Talento Humano .....           | 46 |
| 5. Aspectos Económicos- financieros.....      | 47 |
| 6. Aspectos Ambientales .....                 | 47 |
| V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....                | 48 |
| a) PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANALISIS .....  | 48 |

|       |  |     |
|-------|--|-----|
| i.    | Presentación, tabulación y análisis de los datos obtenidos en la investigación de mercado y Marketing..... | 48  |
| ii.   | Discusión.....   | 61  |
| VI.   | CONCLUSIONES.....  | 63  |
| VII.  | RECOMENDACIONES.....   | 64  |
| VIII. | PLAN DE EMPRESA.....   | 65  |
| a.    | ASPECTOS TECNICOS.....   | 65  |
| i.    | Determinación del tamaño de la empresa.....  | 65  |
| ii.   | Capacidad de producción.....   | 65  |
| iii.  | Localización.....  | 79  |
| iv.   | Proceso de producción del bien.....  | 81  |
| v.    | Viabilidad técnica.....  | 83  |
| b.    | ASPECTOS JURIDICOS – MERCANTILES.....  | 93  |
| i.    | Forma jurídica elegida para el proyecto.....   | 93  |
| ii.   | Requisitos legales para su apertura y funcionamiento.....  | 93  |
| iii.  | Deberes derechos y obligaciones legales de la empresa.....   | 95  |
| iv.   | Gastos de constitución.....  | 95  |
| c.    | ESTRATEGIAS DE MARKETING.....  | 96  |
| i.    | Producto/ servicio.....  | 96  |
| ii.   | Precio.....  | 99  |
| iii.  | Distribución.....  | 100 |
| iv.   | Plan de Comunicación.....  | 101 |
| v.    | Estrategias de mercado.....  | 102 |
| vi.   | Competencia.....   | 103 |
| d.    | GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO.....  | 103 |
| i.    | Determinación del talento humano.....  | 103 |
| ii.   | Descripción de los puestos de trabajo.....   | 103 |
| iii.  | Perfil de los trabajadores.....  | 104 |
| iv.   | Costes salariales.....   | 109 |
| v.    | Organización de la empresa.....  | 109 |
| vi.   | Programa operativo.....  | 109 |
| vii.  | Organigrama empresarial.....   | 110 |

|       |   |     |
|-------|---|-----|
| viii. | Elección y contratación del Talento Humano..... | 110 |
| e.    | ASPECTOS ECONOMICO-FINANCIEROS .....            | 112 |
| i.    | Objetivos empresariales .....                   | 112 |
| 1.    | Corto plazo .....                               | 113 |
| 2.    | Mediano plazo .....                             | 113 |
| 3.    | Largo plazo.....                                | 113 |
| i.    | Estructura del balance .....                    | 114 |
| 1.    | Balance general.....                            | 114 |
| 2.    | Estado de resultados .....                      | 118 |
| a.    | Balance General.....                            | 118 |
| 3.    | Estado de pérdidas y ganancias.....             | 119 |
| 4.    | Flujos Netos del Efectivo .....                 | 121 |
| 5.    | Viabilidad Financiera .....                     | 122 |
| f.    | ASPECTOS AMBIENTALES .....                      | 124 |
| i.    | Impacto ambiental del proyecto .....            | 124 |
| ii.   | Acciones remediales .....                       | 125 |
| IX.   | BIBLIOGRAFIA .....                              | 126 |
| X.    | ANEXOS .....                                    | 128 |

## ÍNDICE DE CUADROS

|  |    |
|--|----|
| Cuadro N° 1 Sabe que es catering.....  | 49 |
| Cuadro N° 2 Pregunta 2.....  | 50 |
| Cuadro N° 3 Pregunta 3.....  | 52 |
| Cuadro N° 4 Lugar donde gustaría su evento.....  | 53 |
| Cuadro N° 5 Que servicios le gustaría recibir adicional en su evento.....                    | 54 |
| Cuadro N° 6 Tiempo que dispone para realizar su evento.....                                  | 55 |
| Cuadro N° 7 Tipo de comida que prefiere.....   | 56 |
| Cuadro N° 8 Desearía que la empresa de catering ofrezca el servicio de<br>restaurante.....   | 57 |
| Cuadro N° 9 Tipo de comida prefiere.....   | 58 |
| Cuadro N° 10 Evento en el que contrataría catering.....                                      | 59 |
| Cuadro N° 11 Cuánto estaría dispuesto a pagar.....   | 60 |
| Cuadro N° 12 Capacidad de producción/ capacidad de oferta del servicio de<br>restaurant..... | 68 |
| Cuadro N° 13 Capacidad de producción/ capacidad de oferta del servicio de<br>catering.....   | 68 |
| Cuadro N° 14 Proveedores.....  | 69 |
| Cuadro N° 15 Costo de materia prima.....   | 71 |
| Cuadro N° 16 Horario de atención.....  | 79 |
| Cuadro N° 17 Proceso de producción.....  | 81 |
| Cuadro N° 18 Materiales de cocina Menaje y vajilla.....                                      | 86 |
| Cuadro N° 19 Cristalería.....  | 86 |
| Cuadro N° 20 Vajilla.....  | 87 |
| Cuadro N° 21 Mantelerías y blancos.....  | 87 |
| Cuadro N° 22 Mesas y sillas.....   | 88 |
| Cuadro N° 23 Menaje de cocina.....   | 88 |
| Cuadro N° 24 Equipos de cocina.....  | 89 |
| Cuadro N° 25 Muebles de cocina.....  | 89 |
| Cuadro N° 26 Carpas.....   | 89 |
| Cuadro N° 27 Uniformes.....  | 90 |
| Cuadro N° 28 Resumen de los materiales de cocina.....  | 90 |

|  |     |
|--|-----|
| Cuadro N° 29 Servicios básicos.....                                    | 90  |
| Cuadro N° 30 Materia Prima Indirecta .....                             | 90  |
| Cuadro N° 31 Gastos de constitución .....                              | 95  |
| Cuadro N° 32 Precio .....  | 99  |
| Cuadro N° 33 Distribución.....   | 100 |
| Cuadro N° 34 Rotación de productos.....                                | 101 |
| Cuadro N° 35 Gasto de publicidad.....                                  | 101 |
| Cuadro N° 36 Promoción .....   | 102 |
| Cuadro N° 37 La competencia .....                                      | 103 |
| Cuadro N° 38 Ficha del Gerente .....                                   | 104 |
| Cuadro N° 39 Ficha del Chef .....                                      | 105 |
| Cuadro N° 40 Ficha del Ayudante de cocina .....                        | 106 |
| Cuadro N° 41 Ficha del Mesero .....                                    | 107 |
| Cuadro N° 42 Ficha del esteward.....                                   | 108 |
| Cuadro N° 43 Costes salariales. Mano de obra directa .....             | 109 |
| Cuadro N° 44 Equipo de cómputo.....                                    | 112 |
| Cuadro N° 45 Insumo de oficina .....                                   | 112 |
| Cuadro N° 46 Capital de trabajo .....                                  | 114 |
| Cuadro N° 47 Activos fijos .....                                       | 114 |
| Cuadro N° 48 Activo diferido .....                                     | 115 |
| Cuadro N° 49 Depreciación de activos de fijos .....                    | 115 |
| Cuadro N° 50 Amortización de activos de fijos .....                    | 115 |
| Cuadro N° 51 Descripción de la Tabla de amortización de la deuda ..... | 116 |
| Cuadro N° 52 Amortización de la deuda .....                            | 116 |
| Cuadro N° 53 Presupuesto de ingresos.....                              | 117 |
| Cuadro N° 54 Gastos administrativos .....                              | 117 |
| Cuadro N° 55 Gastos ventas .....                                       | 117 |
| Cuadro N° 56 Balance General.....                                      | 118 |
| Cuadro N° 57 Proyección del estado de pérdidas y ganancias .....       | 119 |
| Cuadro N° 58 Costos fijos.....   | 120 |
| Cuadro N° 59 Costos variables .....                                    | 120 |
| Cuadro N° 60 Determinación de los Flujos Netos del Efectivo .....      | 121 |

|  |     |
|--|-----|
| Cuadro N° 61 Cálculo del TIR.....                    | 123 |
| Cuadro N° 62 <i>Relación Beneficio / Costo</i> ..... | 123 |
| Cuadro N° 63 Menú # 1 .....                          | 128 |
| Cuadro N° 64 Menú # 2 .....                          | 131 |
| Cuadro N° 65 Menú # 3 .....                          | 134 |
| Cuadro N° 66 Menú #4 .....                           | 137 |
| Cuadro N° 67 Menú #5 .....                           | 140 |
| Cuadro N° 68 Menú #6 .....                           | 143 |
| Cuadro N° 69 Bocaditos de sal .....                  | 146 |
| Cuadro N° 70 bocaditos de dulce.....                 | 150 |
| Cuadro N° 71 Coffee break.....                       | 153 |

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

|   |     |
|---|-----|
| Gráfico N° 1 Servicio Francés .....   | 9   |
| Gráfico N° 2 Servicio a la Rusa.....  | 11  |
| Gráfico N° 3 Servicio Americano.....  | 12  |
| Gráfico N° 4 Servicio inglés .....  | 13  |
| Gráfico N° 5 Autoservicio .....   | 14  |
| Gráfico N° 6 Servicio Buffet .....  | 14  |
| Gráfico N° 7 Sabe que es catering.....  | 49  |
| Gráfico N° 8 Pregunta 2 .....   | 50  |
| Gráfico N° 9 Pregunta 3 .....   | 52  |
| Gráfico N° 10 Lugar donde gustaría su evento .....  | 53  |
| Gráfico N° 11 Que servicios le gustaría recibir adicional en su evento .....                  | 54  |
| Gráfico N° 12 Tiempo que dispone para realizar su evento .....                                | 55  |
| Gráfico N° 13 Tipo de comida que prefiere .....   | 56  |
| Gráfico N° 14 Desearía que la empresa de catering ofrezca el servicio de<br>restaurante ..... | 57  |
| Gráfico N° 15 Tipo de comida prefiere .....   | 58  |
| Gráfico N° 16 Evento en el que contrataría catering .....                                     | 59  |
| Gráfico N° 17 Cuánto estaría dispuesto a pagar.....   | 60  |
| Gráfico N° 18 Mapa de ecuador.....  | 79  |
| Gráfico N° 19 Croquis de ubicación de la empresa .....  | 81  |
| Gráfico N° 20 Infraestructura .....   | 86  |
| Gráfico N° 21 Marca del empresa .....   | 96  |
| Gráfico N° 22 Organigrama empresarial .....   | 110 |
| Gráfico N° 23 Selección y contratación.....   | 110 |
| Gráfico N° 24 Punto de equilibrio .....   | 124 |
| Gráfico N° 25 Tachos para la acción remedial.....   | 125 |

## **I. INTRODUCCIÓN**

La alimentación y la buena nutrición son aspectos importantes que tienen que ver con el buen vivir, tomando en cuenta que es principal factor exógeno que contribuye al normal crecimiento y desarrollo del niño, adolescente, y de las personas en general, por ello la importancia en ofrecer una gastronomía equilibrada y variada que contenga todos los nutrientes necesarios para el organismo.

Por todas estas razones es necesario trabajar en este tema, y más aún en la forma de proveer este servicio de alimentación, tomando en cuenta la variedad de productos, la higiene en todo el proceso de preparación hasta el momento del montaje y servicio del mismo, de modo que el consumidor se encuentre satisfecho del servicio recibido. De aquí la importancia de la implementación de un catering service que preste todas las comodidades y sabiendo que en el Cantón no hay la suficiente oferta de este tipo de servicio, por eso la necesidad de la creación de un establecimiento que cuente con una gran variedad de servicios y sobre todo de una buena manipulación de alimentos y productos de calidad.

Las empresas de Catering Service en la actualidad se ven involucradas en los distintos sectores económicos de un país, las mismas que están enfrentadas a necesidades crecientes de cambio, desarrollo y adecuación de sus sistemas de gestión, producto de la apertura de nuevos mercados y a la alta competencia que existe dentro de estas empresas.

Por otro lado también existen personas que no requieren solamente de los alimentos, también tienen la necesidad de la organización de sus eventos en su totalidad.

Las empresas de Catering son servicios profesionales que se dedican principalmente a la prestación externa del servicio de alimentación y organización de todo tipo de evento social, familiar o empresarial. En Salcedo, este tipo de servicio no es muy conocido por lo que queremos dar a conocer nuestros servicios.

## **II. OBJETIVOS**

### **a) GENERAL**

Realizar un estudio de factibilidad para la Implementación de una empresa de catering service en la Ciudad de Salcedo.

### **b) ESPECÍFICOS**

1. Determinar el mercado potencial del servicio de catering en la Ciudad de Salcedo.
2. Realizar el estudio, Técnico, Legal Administrativo, Ambiental.
3. Determinar la factibilidad de la implementación de un catering service en la Ciudad de Salcedo.

### **III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL**

#### **1. Catering**

Se denomina catering o cáterin, en su grafía castellanizada, al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole. En algunos casos los salones de fiestas u hoteles y empresas del rubro proveen este servicio junto al alquiler de sus instalaciones; en otros casos hay empresas especializadas para elaborar y trasladar los alimentos al sitio que disponga el cliente. En el servicio se puede incluir desde la propia comida, la bebida, la mantelería y los cubiertos, hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento.

Tanto en las reuniones importantes del mundo empresarial como en las presentaciones de espectáculos, se recurre al servicio de catering para agasajar a los invitados.

Cuando la mayoría de la gente se refiere a un catering, se refieren a un servicio de catering de eventos que se sirve la comida con el personal en espera de mesas de comedor o establece un autoservicio de buffet. La comida se puede preparar en el hotel, es decir, fabricados completamente en el evento, o el servicio de comida puede elegir para llevar alimentos preparados y dar los toques finales a una vez que llegue.

Muchos eventos requieren de trabajo con un tema o de un esquema de color. Una empresa de catering o especialista se espera saber cómo preparar los

alimentos y para que sea atractivo. Como, por ejemplo algunas empresas de catering se han movido hacia un servicio completo de modelo de negocio comúnmente asociados con los organizadores de eventos. Ellos se encargan de la preparación de alimentos, pero no sólo también decoraciones, tales como ajustes de la tabla y la iluminación.<sup>1</sup>

## **2.- Catering Fly**

El servicio de catering que se ofrece en los aviones debe cumplir con requisitos específicos de seguridad y calidad muy estrictos para evitar que la comida en pleno vuelo se convierta en un problema. En la mayoría de los casos, la comida se prepara unas horas antes en una cocina central, donde se introducen en bandejas, se empaquetan y se dejan listos para consumir.<sup>2</sup>

## **3.- Catering sea**

Los responsables de manipular los alimentos pueden proceder de una variedad de países, con lo que la experiencia y procedimientos que siguen pueden ser distintos. De la misma manera que ocurre en tierra firme, servir menús en gran cantidad requiere una preparación en materia de higiene y manipulación concretas. Si no se dispone de los conocimientos necesarios, puede aumentar el riesgo de contaminación de los alimentos y, por tanto de intoxicaciones alimentarias.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> **Kinton, R. Ceserani, V. Foskett, D.** teoría del catering editorial acribia Zaragoza España.

<sup>2</sup> <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2013/10/09/218251.php>

<sup>3</sup> <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2013/01/24/215445.php#sthash.gtR1S5qu.dpuf>

#### **4.- Alimentación institucional**

Desde una perspectiva más general los *Servicios de Alimentación Colectiva* son aquellos establecimiento como los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a Instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas.

En este sentido es evidente que hoy día existe una amplia variedad de modalidades para los Servicios de Alimentación, estas modalidades se pueden diferenciar en:

4.1.- **Servicio de Alimentación tradicional** comprende los restaurantes o casas de comidas que son un negocio individual o social, en los que la principal característica es un comedor múltiple en el que se sirven comidas elaboradas en una cocina común. Dentro de este grupo encontramos, por ejemplo, restaurantes de distinta categoría, autoservicios, bar, buffets, cafeterías, pizzerías, sandwicherías, hamburgueserías etc.

4.2.- **Servicio de Alimentación colectivos** corresponde a los servicios alimentarios que se ofrecen a grupos de colectividades que se hallan en un lugar determinado a la hora de comer y que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad. Estos servicios se ofrecen en lugares como escuelas, comedores universitarios, centros de acción social, fábricas-empresas, ejército, residencias, hospitales-clínicas, prisiones.

**4.3.- Servicio de Alimentación comercial**, están dedicadas a la confección de comidas en cantidades más o menos importantes con el objetivo de comercializar su producción. Ofrecen una buena relación calidad-precio, a la vez que garantizan un sistema de seguimiento para asegurar la calidad de la alimentación. Los usuarios de este tipo de restauración son las escuelas, hospitales-clínicas, empresas, compañías aéreas, etc.

Un aspecto diferenciador fundamental en los Servicios de alimentación es la calidad, o expresado de una forma más integral, la gestión de la calidad del servicio, simplemente ya no es ofrecer menús que cumplan con ciertas especificaciones y garanticen la inocuidad de los alimentos, hay que ir más allá, para aumentar la percepción de valor de los clientes y lograr su fidelidad, porque experimentan que realmente se les da algo más allá que la simple oferta de menús.<sup>4</sup>

## **5.- Tipos de servicio**

El servicio de una comida que puede llevarse a cabo de muchas maneras dependiendo de los factores como son los siguientes:

El tipo de establecimiento.

El tipo de clientes.

El tiempo disponible para la comida.

La cantidad esperada de clientes.

---

<sup>4</sup><https://catedraalimentacioninstitucional.wordpress.com/>

El tipo de menú presentado

El costo de los alimentos servidos.

La localización del establecimiento.

No siempre se determina el estilo de servicio por el tipo de establecimiento. El estilo de servicio da el toque ambiental al restaurante. Un servicio de lujo es más elegante; puede encontrarse en el restaurante formal de un hotel de lujo o en un restaurante de última moda.

Un establecimiento puede ofrecer solamente un tipo de servicio de alimentos según la demanda. Sin embargo la tendencia actual parece enfocarse hacia los restaurantes múltiples con diversas formas de servicio de alimentos hacia los restaurantes múltiples con diversas formas de servicio de alimentos (botanas, cerveza, sándwiches, empanadas, jerez, vinos, con servicio de meseros o sin ellos, con menú o a la carta o ambos, etc. Muchos establecimientos de alimentos y bebidas brindan más de una forma de servicio: como servicio de barra, donde la afluencia de clientes es alta en un periodo limitado y donde es necesario tener muchos cubiertos; servicio de meseros en el comedor para ejecutivos o para gente que dispone de más tiempo, etc.

Existen tres principales tipos de servicio en restaurantes (Reynoso, 1989), aunque hay más, poco conocidos o utilizados. Aquí se mencionarán los que se utilizan para ocasiones y/o eventos especiales, que son: el francés, ruso y americano, también el inglés, autoservicio buffet, y japonés.

## 5.1.- Servicio francés



**Gráfico N° 1 Servicio Francés**  
**Fuente:** (google graficos, 2015)

Este servicio significa, excelencia; y se ofrece solo en restaurantes de lujo o en los conocidos como de cinco tenedores. La comida se lleva a la mesa en platonos de plata (viandas) adornados cuidadosamente. Se muestra primero al comensal la fuente completa y después se le permite que por sí mismo se sirva lo que desee comer.

Este servicio significa, excelencia; y se ofrece solo en restaurantes de lujo o en los conocidos como de cinco tenedores. La comida se lleva a la mesa en platonos de plata (viandas) adornados cuidadosamente. Se muestra primero al comensal la fuente completa y después se le permite que por sí mismo se sirva lo que desee comer en los platillos ofrecidos.

Este tipo de servicio requiere de gran conocimiento por parte del mesero, capitán o maître ya que deben ser muy atentos en el servicio y tener

experiencia en la elaboración de ensaladas frente al comensal. Aquí se ocupa mucho el guerdón para elaborar platillos flameantes delante del comensal.

La comida debe estar bien presentada con la variedad de cubiertos, copas y loza requerida para este servicio de lujo. El precio o bien la cuenta (cover charge) debe considerarse con gran cautela.

Según los Manuales seccionales de capacitación de CANIRAC (1985), el servicio francés es también conocido como servicio europeo y su secuencia es la siguiente:

Se trae la fuente a la cocina sosteniéndola con la mano izquierda.

Cuando son platillos calientes, se coloca una servilleta sobre la palma de su mano, para protegerla.

Presenta la fuente por el lado izquierdo del comensal inclinando un poco el cuerpo para que la fuente quede casi al mismo nivel de la mesa, mientras el comensal se sirve.

Después de que el comensal se ha servido, se acomodan los cubiertos del servicio en forma paralela.

Para el servicio de una sopa, se aproximara por el lado izquierdo del comensal y el mismo la cucharea al plato cuando se sirve consomé, se presenta ya servido en un tazón individual y lo coloca por el lado izquierdo del comensal

Los postres se sirven de forma individual generalmente.

## 5.2.- Servicio a la Rusa



**Gráfico N° 2 Servicio a la Rusa**  
**Fuente: (google graficos, 2015)**

Los platillos se presentan en fuentes desde la cocina, listos para servirse y se cucharean por el lado izquierdo directamente de la fuente al plato.

Una variante de este servicio, que semeja el servicio francés, consiste en que las aves y los pescados se muestran al comensal antes de cortarlos, pero el mesero se encarga de servirlos. Los platos sucios (muertos) se retiran por el lado derecho. Este servicio es propio para banquetes, bodas y eventos especiales.

Los alimentos se traen de la cocina en porciones en las fuentes de servicio, y se sirve al comensal lo que este desee, y lo presenta a cada persona por el lado izquierdo sirviendo con la mano derecha la porción que le corresponde, usando pinzas o cuchara y tenedor de servicio para colocar la ración en el plato individual (a esta actividad se llama cuchareo). Este servicio requiere de personal capacitado en el mismo.

### 5.3.- Servicio Americano



**Fuente:** (google graficos, 2015)  
**Gráfico N° 3 Servicio Americano**

Se dice que es el servicio más utilizado en la mayoría de restaurantes, porque los platillos se emplatan (sirven) desde la cocina con la porción individual para cada comensal logrando uniformidad. Los platillos se presentan por el lado izquierdo y los cubiertos sucios o “muertos” los retira con la mano derecha por el lado derecho del cliente. Las bebidas se sirven con la mano derecha y por el lado derecho del comensal; por lo cómodo y lo práctico de este servicio puede adaptarse a banquetes de todo tipo.

#### 5.4.- Servicio Inglés



**Fuente:** (google graficos, 2015)  
**Gráfico N° 4 Servicio inglés**

Este servicio se caracteriza porque el anfitrión es quien se encarga de porcionar y servir a los comensales.

Las fuentes se presentan al anfitrión, que por lo regular ocupa la cabecera y se encarga de servir cada porción a los comensales, cuando el número de estos es reducido ya que con una mayor cantidad de personas los alimentos se enfrían mientras se racionan y sirven. Se toma la fuente adornada previamente por el jefe de cocina. Se coloca el plato por el lado derecho para que el anfitrión lo sirva, posteriormente se acomoda el platillo por el lado izquierdo de los comensales, empezando este servicio por la primera persona que se encuentre colocado al lado derecho del anfitrión y así sucesivamente seguir avanzando en sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta terminar con el anfitrión, quien es el último que se sirve.

## 5.5.- Autoservicio



Fuente: (google graficos, 2015)  
**Gráfico N° 5 Autoservicio**

El mismo comensal toma una charola y se va sirviendo o pidiendo lo que le agrade de los platillos expuestos en una barra de servicio. Se aplica en escuelas comedores industriales, terminales de autobuses, hospitales, etc.

Es un servicio muy rápido y ofrece varias opciones de platillo al elegir.

## 5.6.- Servicio Buffet



Fuente: (google graficos, 2015)  
**Gráfico N° 6 Servicio Buffet**

En este servicio se dispone una extensa variedad de platillos (en fuentes) sobre una mesa muy bien decorada y presentada; generalmente los diferentes platillos van acomodados en diferentes mesas, para que el comensal se sirva lo que desee. Este tipo de servicio se utiliza con frecuencia en banquetes porque es adecuado para atender un gran número de personas. Cuando el buffet es contratado por una empresa, la cocina elaborara los platillos seleccionados y la cantidad suficiente para ofrecer este servicio.

Primero se colocan los entremeses, ordenado de acuerdo de acuerdo con su sabor, de los más suaves a los más fuertes: frutas, legumbres, mariscos, carnes frías y quesos.

Después se ponen los platillos principales, ordenándolos desde las texturas más suaves a las más firmes: mariscos, pescados, aves, caza de pluma, carnes blancas, res, carnero, carnes rojas, y caza de pelo.

En el tercer lugar se dispones las ensaladas y las legumbres, en seguida del plato principal.

Los postres se colocan al final de la mesa o en una mesa especial llamada isla, con el orden siguiente: fruta fresca, compotas de fruta, gelatinas, nieves o sorbetes, helados, flanes, pastelería y quesos fuertes.

Detrás de la mesa se encuentra el personal para auxiliar en el servicio para trinchar, cortar carnes, servir platillos, cuidar la temperatura adecuada de los platillos y retirar los platones vacíos y reponerlos por nuevos.

En algunos lugares se proporciona una contraseña, misma que se verifica cuando entran las personas al salón comedor.

Este tipo de buffet existe generalmente en hoteles cuando el número de comensales es extenso, ya que permite una atención rápida. En este servicio el cobro se hace por anticipado a cada persona que entra en el salón comedor y se utilizan las mesas ya montadas por lo que el mesero únicamente sirve café, pan, te o agua cuando se lo solicita. Si se hace un pedido extra en el buffet, deberá ser controlado por medio de una comanda y nota de venta.<sup>5</sup>

#### **6.- Pasos para el servicio de una comida**

1. El cliente es recibido por el mesero encargado de la recepción, quien verifica las reservas y si hay lugar.
2. El encargado de la recepción ofrecerá un aperitivo en el área de recepción o en su mesa.
3. Lleva los clientes a su lugar. El mesero jefe de sección los acomodará.
4. Se desdoblán servilletas.
5. El sommelier ofrecerá la lista de vinos para que seleccionen el aperitivo. Tomará también la orden.
6. Se disponen los panes. Se coloca la mantequilla.
7. Se presenta el menú al anfitrión e invitados, cuando así lo soliciten. Es importante reconocer en un grupo al anfitrión.
8. El mesero jefe de sección toma la orden. Debe colocarse a la izquierda del anfitrión.

---

<sup>5</sup> Isabel C. procesos de servicio en restaurante. Sintesis Madrid 2012

9. El sommelier acude a las mesas para investigar si acompañarán la comida con algún vino, toma la orden, si es necesario.
10. Si es el caso los meseros cambian los cubiertos para el servicio de primera entrada.
11. Se colocan platos y servicio de primera entrada.
12. Se retira el servicio del primer plato.
13. Se colocan cubiertos para el pescado, si es lo que han ordenado, y se acomodan los complementos sobre la mesa.
14. Si se toma vino con el pescado deben colocarse las copas respectivas.
15. Se presenta la botella de vino al anfitrión y después se abre. Se da a probar al anfitrión, y si no tiene reparos se procede a servir. Se empieza por las damas y se termina con la copa del anfitrión.
16. Se colocan los platos de pescado.
17. Se retira el servicio de pescado.
18. Se colocan los elementos necesarios para el plato principal. Se acomodan los complementos necesarios.
19. Se cambian las copas si con el plato principal se va a servir otro vino.
20. De nuevo se presenta el vino al anfitrión. Se abre, y se procede como ya se indicó.
21. Se coloca el plato para carne y se sirve el plato principal. Debe asegurarse de tener todo lo necesario a mano antes de servir.
22. Debe ponerse un plato debajo de las ensaladas y salseras. Todos los alimentos calientes deben ir sobre platos precalentados. La carne debe servirse

primero y colocarse en la parte del plato más cercana al comensal. En seguida se servirán los acompañamientos, salsas y demás complementos.

23. El sommelier servirá más vino cuando sea necesario. El mesero jefe de sección estará atento a que se suministre pan.

24. Cuando hayan acabado los comensales se retira todo el servicio, incluyendo los platos para pan, mantequilleras, y demás complementos.

25. Se limpian las migajas.

26. Se ofrece nuevamente el menú para que seleccionen el postre. Se toma la orden.

27. Se colocan los cubiertos y complementos de postre.

28. El sommelier debe ordenar el retiro de las copas y botellas.

29. Se sirve el postre. Los platos fríos deben servirse antes de los calientes.

30. Se retira el servicio del postre.

31. Se toma la orden de café.

32. El sommelier ofrecerá licores y se servirán los solicitados.

33. Se colocará el servicio de café en la mesa, y se ofrecerá más en el momento oportuno.

34. Se presenta la cuenta al anfitrión y a él se devolverá cancelada.

35. El mesero jefe de sección deberá despedirse.

36. Se limpiara la mesa y se volverá a poner.

### **6.1 El área de servicio**

Esta área es el punto de encuentro entre la cocina y el área de servicio de los alimentos, por lo tanto, debe haber una coordinación excelente entre los

diversos departamentos y personas que trabajan aquí. La zona está compuesta por cinco secciones:

La sección del abastecimiento.

Habitación para la plata y vajilla.

Lavandería y área de lavado.

Alacena para objetos calientes.

Depósito de blancos.

#### **6.1.1.- La sección de abastecimiento**

Suministra el equipo necesario para el servicio de una comida. Allí se guarda la mayoría de los artículos que componen el abastecimiento, y se ordenan las provisiones al almacén.

#### **6.1.2.- Habitación para la plata y vajilla**

En lugares grandes y lujosos esta sección es una unidad por separado. En sitios más pequeños, esta sección se une a la del lavado. En general, en esta habitación se coloca la provisión total del servicio de plata incluyendo un excelente para casos especiales.

#### **6.1.3.- Lavandería y área de lavado**

Esta es una zona vital del área de servicio y debe estar localizada en un lugar estratégico para que pueda trabajarse rápida y eficazmente. El mesero debe colaborar ubicando adecuadamente los objetos sucios, procurando que los platos del mismo tamaño se coloquen juntos y los cubiertos en el mismo recipiente. Toda la cristalería se debe poner en una bandeja aparte.

El mesero debe echar los desperdicios a la basura; las servilletas, manteles o papel de cocina sucia se pondrán en basurero aparte, ojalá dividiendo la basura reciclable de la que no lo es.

#### **6.1.4.- Alacena para objetos calientes.**

Esta área estará bajo la vigilancia del encargado de la cocina. Controlará el registro de faltantes en el cual el mesero leerá qué platos se han acabado. En general, la alacena caliente funciona a base de gas o electricidad y debe encenderse con anticipación.

Para asegurar la eficacia de los platos que llegan a esta alacena es necesario que el encargado los ordene y deje transcurrir el tiempo necesario para la preparación y presentación de los alimentos.

#### **6.1.5.- Depósito de blancos**

En general, aquí se guardan los blancos extra bajo llave. Debe estar localizado cerca del área de servicio para poder usarlos en caso de emergencia. Los blancos se cambian si es necesario, uno limpio por uno sucio.<sup>6</sup>

### **7.- Estudio de minutas**

No hay duda de que es de gran importancia para un hotel o restaurante que los platos que se presenten con buen gusto, pero es mucho más importante todavía que las viandas utilizadas sean sanas y de inmejorable calidad.

Es también fundamental ganarse la estimación de los clientes. A veces Se necesita bien poco para conseguirlo: una pequeña atención, sugerida por la

---

<sup>6</sup> Gama Editores. Manual del mesero, tercer mundo Bogotá 1995

edad, el gusto, nacionalidad y clase de comensal, es, en muchas ocasiones, más eficaz que cualquier reclamo.

Al cliente hay que darle la sensación de que no paga más de lo que se come. Esto no quiere decir que las minutas deban incluir una serie interminable de platos, sino que es preciso cuidar con esmero la calidad, finura y ejecución de los mismos.

La confección de minutas no es muy antigua, a lo sumo remonta al siglo XVI. De este siglo son algunos escritos donde ya se detallan los diversos servicios de las comidas, siguiendo un orden determinado: sopas, principios, asados, segundillos y postres.

Estudiando los dos últimos siglos se llega a la conclusión de que no se cuidaba lo bastante el estudio de la composición de las listas de los platos prometedores, que no siempre respondían las exigencias de una buena nutrición.

Es necesario que la minuta denomine el plato con su verdadero nombre, de lo contrario se confunde al cliente y se exaspera al encargado de la despensa. Creemos que la cocina merece más respeto del que a veces se le tiene.

Conocer el valor de los alimentos naturales, para precisar las propiedades de los platos compuestos; darles nombres sencillos y comprensibles que revelen su naturaleza, debe ser el principio por el que se rijan los esfuerzos de los profesionales.

De acuerdo con lo dicho, hay que evitar las listas de platos confeccionadas al azar, o dejándose llevar por la fantasía; rechazar todo lo estereotipado y, por el contrario, saber armonizar la sucesión de alimentos, armonía mucho más bien compuesta y se atiene a normas correctas, produce la impresión de que su autor es un artesano serio y consecuente.

Las minutas deben redactarse y presentarse con sencillez. Una buena cartulina, blanca o crema, es lo más indicado. En la parte superior izquierda se imprime el nombre del establecimiento y debajo, en el centro, con caracteres destacados, la palabra Minuta, como encabezamiento de la lista de platos. Estos se relacionan en el centro, teniendo en cuenta el número exacto de letras y los espacios en blanco, así como el interlineado.

Ejemplo:

- Sopa parmentier
- Espárragos al natural
- Salsa muselina
- Chuletas de buey jardinera
- Patas fondant
- Ensalada
- Pastel de albaricoque

Se observa que los servicios únicos están separados por líneas en blanco de los siguientes, mientras que los componentes de un mismo plato se relacionan sin intervalo en blanco.

Para las comidas que se salen de lo corriente se harán minutas elegantes pero, tanto si se trata de minutas sencillas como ricas, el texto a mono, a máquina o impreso no debe tener ningún error. No hay nada más deplorable que una minuta de ortografía, escritura o composición defectuosa.

En los hoteles y restaurantes de las ciudades, las minutas pueden confeccionarse cada víspera, pero en los establecimientos de temporada o retirados de los centros de abastecimiento han de preverse con dos o tres días de anticipación, para efectuar las compras y transportes con el debido tiempo.<sup>7</sup>

## **8.- Recepción de mercadería**

Es adquirir un producto o un servicio para satisfacer una necesidad utilizando de la mejor manera los recursos existentes.

Es seguir un plan o normas determinadas por la gerencia en las cuales se tiene que negociar para adquirir algún bien o artículo de acuerdo a las necesidades de la empresa o del presupuesto.

Es adquirir bienes materiales, insumos, equipos, sistema y tecnología de acuerdo a las siguientes características: la calidad adecuada: y la cantidad necesaria en el momento en el momento y lugar oportuno, con el precio más conveniente.

### **8.1.- Almacén**

---

<sup>7</sup> Loewer,E. cocina para profesionales de hosterías restaurantes, residencias 13 va ed Madrid 2004

Un almacén es el lugar o espacio físico en que se depositan las materias primas, el producto semi-terminado a la espera de ser transferido al siguiente eslabón de la cadena de suministro.

El almacén es un local, área, espacio, ubicado estratégicamente y adecuadamente condicionando dentro de la empresa, es esencial en todo negocio y su manejo y funcionamiento son motivo de perfeccionamiento y profesionalización para quienes tiene la responsabilidad de conducirlo.

## **8.2.- Misión de compras**

El departamento de compras tiene por misión detectar las prioridades competitivas necesarias para cada servicio o producto tomando en cuenta lo siguiente:

- Costos de producción: Bajos
- Entrega y discusión: Rápida
- Producto servicio: Calidad
- Control de aprovisionamiento de materias primas

Identificar correctamente los diversos géneros que se encuentran allí, esto es codificado y colocando etiquetas de manera que puedan ser fácilmente localizados.

Recepción, almacenamiento y gestión de productos alimenticios

Es muy importante para cualquier negocio de alimentos definir bien los procedimientos para recibir, almacenar y distribuir los productos que llegan al establecimiento, de tal manera que se las garantice a las demás áreas de

producción y de servicio que dichos productos llegaran en la cantidad y calidad que requieren.

### **8.2.1.- Los objetivos de establecerlos son los siguientes:**

8.2.1.1.- Asegurar el flujo eficiente y oportuno de productos y de servicio.

8.2.1.2.- Garantizar que dichos productos tengan la calidad y cantidad que se requieran. Por ello esto se debe planear de tal forma que, en la recepción todos los productos tengan el tratamiento apropiado. Los productos se almacenaran de acuerdo a la naturaleza de cada uno de ellos. Los productos se despacharán manipulándolos correctamente y en las cantidades necesarias.

8.2.1.3.- Mantener reservas de productos de la manera más económica posible. Esto quiere decir asegurarse de que se tiene ambientes adecuados y se almacene en cantidades que no afecten económicamente por tener productos innecesarios o en exceso, comunicarle al área de compras las necesidades de productos. Para ello el control de inventarios es una herramienta muy valiosa.

### **8.3.- Almacén y distribución**

Existen diferentes métodos para obtener los productos dentro del área de un almacén y la elección depende de los factores:

**8.3.1.- Forma de colocar los productos:** Cuando se habla de la forma de colocar los productos en un almacén nos referimos a los métodos existentes que son los siguientes:

**8.3.1.1.- Almacenamiento ordenado.-** se puede definir como aquel tipo de almacenamiento en el que se establece un lugar determinado para cada producto. Se trata de establecer espacios adecuados de tal manera que en estos no se pueda colocar nada más que productos similares. Los espacios designados deben ser flexibles considerando las temporadas altas y bajas por cada línea de producto. Este sistema es la mejor alternativa en cuanto se refiere a la facilidad en la manipulación, control y recuento de los productos almacenados.

**8.3.1.2.- Almacenamiento desordenado.-** Cuando el almacenaje se realiza de manera que los espacios se van llenando conforme va ingresando mercadería sin un orden definido, tan solo aprovechando espacios, se dice que se trata de un almacenamiento desordenado. En este caso se deben tener en cuenta las dimensiones adecuadas para que en cualquier momento se tengan la posibilidad de que los productos pueden ser recibidos en el almacén y esto a su vez sean colocados en los espacios disponibles. Esta facilidad permite que el almacén pueda ser llenado a tope en cualquier circunstancia, cosa que el primer caso (almacén ordenado) imposibilitaría esta práctica.

**8.3.1.3.-Almacenamiento en bloque.-** Este es el único sistema que permite llenar el 100% un almacén, aquí apilan unos juntos a otros los productos sin dejar espacios intermedios y sin mayor orden aparentemente que el de la

llegada de los mismos. En realidad lo que se hace es construir una serie de tantos bloques como productos diferentes se almacenen, de tal manera que todos los productos una misma referencia se almacenara juntos. De esta manera este almacenamiento es prácticamente un almacenamiento de tipo ordenado, con las ventajas y desventajas del mismo. Sin embargo al no haber espacio intermedio entre los productos, los espacios ocupados en el almacén van a ser mayores que en un almacén ordenado.

**8.3.1.4.- Almacenamiento a granel.-** Se trata de un almacenamiento de productos sueltos. Estos productos se almacenan formando rums junto a las paredes o en el centro del almacén. Los tipos de almacenes utilizados pueden ser: al aire libre y almacenes cubiertos.

La elección de uno u otro tipo de almacén depende exclusivamente de las características del material a almacenar y de la capacidad de resistencia al medio ambiente.

**8.3.2.- La utilización de los espacios disponibles.-** Uno de los criterios más importantes para elegir el sistema de almacenaje adecuado consiste en aprovechar al máximo el espacio disponible, lo cual debe ser analizado previamente. Para definir la superficie destinada para almacén se debe restar el total del área construida las zonas destinadas a recepción, control, empaquetado (preparación) y distribución.<sup>8</sup>

---

<sup>8</sup><http://es.slideshare.net/ManoloGonzalez4/recepcion-organizacion-y-control-de-materias-primas>

## **9.- Normas de Almacenamiento de la Materia Prima.**

Una vez que recibimos los insumos (Materia Prima), de acuerdo a los estándares definidos, procedemos al proceso de almacenaje. El correcto almacenamiento garantiza la calidad de los productos, su tiempo de vida es mayor y por consiguiente un mejor control del Costo de Alimentos y Bebidas.

A continuación te menciono los procedimientos más importantes para cada tipo de almacén dentro de un Restaurante.

Existen 4 Principales tipos de Almacenamiento de Materia Prima; cada restaurante podrá nombrarlos y acomodarlos como mejor se acomode su operación.

**9.1.- Almacén de Secos.-** Este almacén es conocido como el de Abarrotes y/o secos.

- Almacena cada producto en un recipiente individual y limpio, identifícalos con una etiqueta al frente del contenedor con el nombre del producto y Fecha de llegada para su fácil lectura e identificación y óptimo aprovechamiento. Los contenedores deberán de ser de un tamaño adecuado para cada producto.
- Se recomienda que estén ordenados alfabéticamente, este ejercicio facilita a los inventarios; muchos restaurantes los almacenan por grupos y/o familias.
- El Rack debe de estar 15 cm arriba del nivel del suelo y separados de la pared para facilitar su limpieza, manipulación e higiene.

- Las bolsas, cajas, estuches y/o empaques deberán de estar en todo momento selladas y/o cerradas.
- Seguir en todo momento el PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- El piso debe de permanecer limpio y seco.
- No usar cartón corrugado dentro del almacén, este deberá de ser un cartón de tipo liso.
- Cuando tengas latas abolladas ó maltratadas, sepáralas en un espacio a parte, para evitar que se pueda usar por error y para regresárselas al proveedor para su cambio físico.
- No introducir costales, cajas de cartón corrugado, arpillas y/o guacales.
- No dejar productos en el suelo, deberán de estar sobre tarimas.

**9.2.- Refrigeración.-** El cuarto o Cámara de Refrigeración, es donde se almacenas los productos perecederos de pronto consumo preferentemente; aunque hay productos que su tiempo de vida refrigerados es un poco mayor que otros. El cuarto o Cámara de Refrigeración deberá contar con un termómetro digital que indique en todo momento la temperatura interna.

Antes de almacenarse la mercancía checa la fecha de caducidad para cada producto.

- La materia prima deberá de estar almacenada en contenedores adecuados, etiquetados y fechados.
- Los alimentos crudos se almacenan en la parte baja y los alimentos cocidos arriba, esto evita que un alimento crudo escurra en uno cocido y se genere contaminación cruzada

- Los anaqueles deberán de estar 15 cm arriba del nivel de piso.
- Mantener en todo momento el sistema PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- La temperatura debe ser de entre 2 y 4 °C.
- Almacenar los productos con un tiempo de vida menor en la parte más fría de la cámara.
- No tapar u obstruir los conductos, así como el compresor.
- El piso deberá de mantenerse en todo momento seco y limpio.
- No introducir costales, cajas de cartón corrugado, arpillas y/o guacales.

**9.3.- Cámara de Congelación.-** Aquí se guarda la materia prima, que tiene un tiempo de vida más largo, como son pollo, pescado, carne y mariscos principalmente.

- Igualmente la materia prima deberán de estar en contenedores con el tamaño adecuado, etiquetados y fechados.
- Seguir el Procedimiento PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas).
- No introducir costales, cajas de cartón corrugado, arpillas y/o guacales.
- La Temperatura de la cámara de Congelación es de -18°C

**Nota:** Para el descongelamiento correcto de un producto, este debe ser pasar directamente a refrigeración para ser aprovechado correctamente.

**9.4.- Cuarto de Químicos.-** En este cuarto se almacenas todos los productos químicos, así como los productos de limpieza.

- El piso deberá de estar seco y limpio en todo momento, si se derrama algún químico, este deberá ser limpiado de inmediato, siguiendo las normas de seguridad, según las indique el proveedor.
- Almacenarlos 15 cm arriba del piso.
- Deberás contar con las fichas técnicas de cada producto a la mano.
- La Temperatura debe ser a la del Ambiente.
- Estos son los principales almacenes con que debe de contar un restaurante.
- Recuerda que tu operación (espacios y/o distribución) serán fundamentales para un mejor control y aprovechamiento de la materia Prima.<sup>9</sup>

#### **10.- Algunas consideraciones generales de almacenamiento:**

Para emplear, a precios razonables, ciertos géneros, durante todo el año, lo ideal para conservarlos es la congelación.

1. Las carnes congeladas a 30 o 35 grados bajo cero se conservan hasta un máximo de seis meses y, descongeladas lentamente, presentan el aspecto de las carnes frescas y pueden emplearse como tales.
2. Las aves y la caza pueden tratarse del mismo modo sin que pierdan de su aspecto ni de su sabor.
3. Los pescados también, pero el tiempo de conservación no debe rebasar de dos a tres meses.

---

<sup>9</sup> <http://comunidadgastronomica.com/normas-de-almacenamiento-de-la-materia-prima/>

4. Hay que tener en cuenta que, de no existir la congelación, determinados productos, raros en ciertas épocas del año, acarrearían un alza importante de sus precios o la supresión de los mismos de las cartas y minutas.

La compra de carnes exige una atención especial.

Sin embargo, hay que tener en cuenta que no siempre podrán considerarse todos sus factores, pues no hay que olvidar que el jefe de cocina se ve en la obligación de aportar determinadas variedades (cualquiera que sea el precio) para la composición de sus minutas o cartas. Concesión necesaria si se quiere satisfacer los varios gustos de la clientela, aun cuando no se pierda de vista, por ello el rendimiento de la explotación.

#### **10.1.- Deberes u obligaciones de un manipulador de alimentos**

- Mantener siempre limpio y completo el uniforme de trabajo.
- Mantener limpios y secos los equipos, mesas, utensilios.
- Mantener las manos libres de pulseras, anillos y relojes.
- Lavarse las manos a conciencia cada vez que sea necesario.
- Mantener limpias y despejadas las áreas de trabajo.
- Lavar y desinfectar el equipo y utensilios después de cada proceso.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Mantener el pelo corto o recogido, limpio y bien cubierto.
- Bañarse a diario.
- Depositar la basura en recipientes cerrados y alejados de los lugares de almacenamiento, proceso y consumo de alimentos.
- Para la basura, usar bolsas plásticas y mantenerlas cerradas.

- Utilizar agua potable en la preparación de alimentos.
- Mantener refrigerados el producto de acuerdo con la temperatura necesaria.
- Mantener los productos tapados y en condiciones higiénicas.

## **10.2.- Que no debe hacer un manipulador de alimentos.**

No debemos manipular los alimentos con las manos sucias o con su defecto sin posteriormente habérselas lavados.

- No manejar dinero y alimentos al mismo tiempo.
- No estornudar ni toser sobre los alimentos.
- No fumar ni comer chicle.
- No peinarse el cabello ni la boca mientras lleva puesta la ropa de trabajo.
- No manipular alimentos con heridas, que maduras o llagas en las manos.
- No manipular alimentos con las uñas largas, sucias o pintadas.
- No probar los alimentos con los dedos.
- No usar anillos, cadenas, pulseras ni reloj cuando manipule alimentos.
- No almacenar en el mismo sitio y simultáneamente alimentos crudos y cocinados.
- No guardar alimentos donde se almacenan detergentes, insecticidas, combustibles, drogas, etc.
- No permitir la acumulación de desperdicios. No lavar los utensilios con aguas contaminadas.

- No rascarse cuando este manipulando alimentos.
- No escupir en las áreas de trabajo, es una costumbre desagradable y contaminante.
- No permitir la presencia de animales en las áreas de proceso de alimentos.
- Mantener siempre limpio y completo el uniforme de trabajo.
- Mantener limpios y secos los equipos, mesas, utensilios.
- Mantener las manos libres de pulseras, anillos y relojes.
- Lavarse las manos a conciencia cada vez que sea necesario.
- Mantener limpias y despejadas las áreas de trabajo.
- Lavar y desinfectar el equipo y utensilios después de cada proceso.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Mantener el pelo corto o recogido, limpio y bien cubierto.
- Bañarse a diario.
- Depositar la basura en recipientes cerrados y alejados de los lugares de almacenamiento, proceso y consumo de alimentos.
- Para la basura, usar bolsas plásticas y mantenerlas cerradas.
- Si usa caneca, lavarla y desinfectarla periódicamente.
- Utilizar agua potable en la preparación de alimentos.
- Mantener refrigerados el producto de acuerdo con la temperatura necesaria.
- Mantener los productos tapados y en condiciones higiénicas.<sup>10</sup>

---

<sup>10</sup> <http://www.monografias.com>

## **11.- Higiene y hábitos del personal de trabajo**

El manipulador de alimentos debe ser consciente de la gran responsabilidad que entraña su actividad laboral y procurar que la higiene y todos los hábitos que requiere el trabajo en la cocina proporcionen la máxima asepsia (estado libre de infección) posible.

Una incorrecta higiene en el trabajo, producida por el manipulador, puede dar lugar a enfermedades de origen alimentario; por ello se debe prestar especial atención a:

Las manos muy bien lavadas desinfectadas con las uñas cortas sin esmalte, los zapatos deben ser antideslizantes para evitar los accidentes laborales, la ropa de trabajo debe siempre estar limpia planchada esto reflejara mucho nuestro aseo corporal, ya que este se debe realizar diariamente, no se debe fumar en horas laborales ya podríamos producir contaminación, en caso de estar enfermo deberá llevar un certificado médico y no podrá laborar mientras no esté sano.<sup>11</sup>

## **12.- Materas primas**

La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daño físico. Se deben llevar fichas técnicas (especificaciones de producto a comparar), donde se indique: procedencia, volumen, rotación y condiciones de almacenamiento. Es necesario seguir el

---

<sup>11</sup> Perez, N. mayor, G. Navarro, V. Reelaboración y Conservación de alimentos. Madrid:2002

procedimiento para recepción, verificación de la calidad de las mismas y llevando un registro de rechazo.

Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previos al uso, clasificados y sometidos a análisis cuando requiera, con el objetivo de evitar riesgos para la salud del consumidor.<sup>12</sup>

### **13.- Producción higiénica de materias primas de los alimentos**

Se han de tener presentes en todo momento los posibles efectos de las actividades de producción primaria sobre la inocuidad y la aptitud de los alimentos. En particular, hay que identificar todos los puntos concretos de tales actividades en que pueda existir un riesgo elevado de contaminación y adoptar medidas específicas para reducir al mínimo dicho riesgo. El enfoque basado en el sistema de HACCP ayuda a llevar a cabo tales medidas:

Los productores deberán aplicar en lo posible medidas para:

Controlar la contaminación procedente del aire, suelo, agua, los piensos, los fertilizantes (incluidos los abonos naturales), los plaguicidas, los medicamentos veterinarios, o cualquier otro agente utilizando en la producción primaria:

Controlar el estado de salud de animales y plantas, de manera que no originen ninguna amenaza para la salud humana por medio del consumo de alimentos o menoscaben la aptitud del producto; y proteger las materias primas alimentarias de la contaminación fecal y de otra índole.

---

<sup>12</sup> monografías .com

En particular, hay que tener cuidado en tratar los desechos y almacenar las sustancias nocivas de manera apropiada. En las explotaciones agrícolas, los programas destinados a lograr objetivos específicos de inocuidad de los alimentos están constituyendo parte importante de la producción primaria, por lo que deberían promoverse.

### **13.1.- Manipulación, almacenamiento y transporte**

Deberán establecerse procedimientos para:

Seleccionar los alimentos y sus ingredientes con el fin de separar todo material que manifiestamente no sea apto para el consumo humano;

Eliminar de manera higiénica toda materia rechazada; y proteger los alimentos y los ingredientes para alimentos de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como de otras sustancias objetables durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte.

Deberá tenerse cuidado en impedir, en la medida que sea razonablemente posible, el deterioro y la descomposición, aplicando medidas como el control de la temperatura y la humedad y/u otros controles.<sup>13</sup>

### **14.- Departamento de cocina: instalaciones y zonas que lo componen**

El área o departamento de cocina está constituido por una serie de instalaciones y actores necesarios y complementarios que funcionan interaccionando unos con otros.

---

<sup>13</sup> Tablado, C. gallego, J. Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostería. Madrid:2004

### **14.1.- Definición**

El departamento de cocina define a la cocina y sus anexos dentro de un conjunto funcionales integrado de diferentes zonas concebidas para transformar materias primas brutas en elaboraciones culinarias con la ayuda de un equipamiento específico y personal especializado.

El departamento de cocina es el encargado de aprovisionar, manipular, conservar, transformar y distribuir las materias primas.

Según varias fuentes y autores consultados, el término “cocina” puede abarcar dos acepciones:

- El complejo de cocina, es decir la cocina caliente y sus zonas anexas.
- La zona de cocción propiamente dicha (cocina caliente).

Condiciones generales de implementación y organización de las zonas del trabajo

Las zonas de trabajo que componen el departamento de cocina no deben suponer, en ningún caso, riesgos de insalubridad. Para que la progresión de los circuitos se realice correctamente, las zonas deben tener espacio y capacidad suficiente para cumplir con todas las actividades que se van a realizar en ellas, de tal modo que las operaciones puedan llevarse a cabo con las debidas condiciones higiénicas y permitir la fluidez de los procesos de manipulación y elaboración, desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del alimento listo para el consumo.

Una cocina bien planificada debe responder a determinadas condiciones generales, estructurales y sanitarias.

#### **14.2.- Condiciones generales**

La cocina debe ser proyectada de manera que se asegure eficazmente su mantenimiento, limpieza y desinfección y se reduzca al mínimo la contaminación transmitida por el aire.<sup>14</sup>

#### **15.- El consumidor**

Hoy el consumidor es el centro de atención del marketing, ya que al ejercer su poder de compra define el futuro de marcas y empresas. Pese a ello no toma decisiones objetivas ni racionales. Suponemos que en las decisiones importantes compara y evalúa opciones; sin embargo, lo cierto es que las decisiones que tomamos en nuestro rol de consumidores son subjetivas y emocionales. Nos guiamos por las percepciones de marcas y productos, y con base en prejuicios, tomamos decisiones.

Lo que el consumidor de hoy compra son experiencias, vivencias, y satisfacciones emocionales ya no marca producto o servicio.<sup>15</sup>

#### **16.- Oferta y demanda**

---

<sup>14</sup> Pérez, N. Civera, J. Procesos de pre elaboración y conservación en cocina. Madrid: 2011

<sup>15</sup> Ricardo H. la esencia de la estrategia de marketing, Cengage Learning editores, Mexico:2011

En primer lugar la oferta y la demanda es un simple modelo económico, ni más ni menos. Es un modelo diseñado para explicar Qué determina los precios en ciertos tipos de mercados.

¿Por qué este modelo a asumido un papel muy preponderante en el campo de la economía?

Porque los precios en sí desempeñan un papel preponderante en la economía. En un sistema de mercado, una vez que se ha determinado el precio de algo, solo quienes están dispuestos a pagar el precio lo conseguirán.

### **16.1.- Mercado**

El mercado es un grupo de compradores y vendedores que potencialmente pueden comerciar entre sí.

Los economistas ven a la economía como un conjunto de mercados individuales. En cada mercado, el conjunto de compradores y vendedores será diferente, dependiendo de lo que se comercie. Hay un mercado para las naranjas, otro para los automóviles, otro para bienes raíces y otros más para acciones corporativas, y cualquier otra cosa que se compre o se venda.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> Tirado, D. la demanda de la oferta y el mercado. Madrid:2008

## **IV. METODOLOGÍA**

### **TIPO DE METODOLOGÍA**

El estudio de factibilidad conlleva al estudio de varios métodos para la obtención de información como son, investigación de campo, investigación exploratoria, investigación de eje transversal.

#### **a) LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN**

##### **Macro localización:**

El trabajo de investigación se realizó en la Provincia de Cotopaxi República del Ecuador durante el periodo (2013-2015) el cual nos sirvió para la obtención de datos para el desarrollo de la investigación.

##### **Micro localización:**

Está ubicado a 12 km de la ciudad de Latacunga con una altitud máxima de 4545 msnm y mínima de 2480 msnm, tiene una superficie de 484 km según el último censo realizado en el 2010 existe una población de 58216 habitantes y con vías de acceso muy bien señalizadas en perfecto estado.

#### **b) TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

##### **Tipo**

**Investigación de campo** :ya que a través de la técnica de obtención de datos, como fueron encuestas realizadas a la población se obtuvo los datos para alcanzar los objetivos, obteniendo así los datos necesarios para realizar el estudio.

**Investigación exploratoria:** se la realizo por la falta de conocimiento por parte de la población, ya que los resultados obtenidos con este tipo de investigación nos ayudaron para obtener la comprobación utilizando otro tipo de investigación.

**Investigación de eje transversal:** ya que se la realizó en un lugar y tiempo determinado como lo es en este caso la ciudad de salcedo.

### **Diseño de la investigación**

Cuantitativa

La investigación es cuantitativa porque se constituye un método experimental que en la recopilación de la información los datos obtenidos se emplean métodos numéricos es decir se cuantifican los resultados obtenidos.

### **Método**

La metodología de la investigación aplicada es un método no experimental donde el investigador no tiene control sobre las variables de estudio es decir que los datos obtenidos no serán manipulados, se trabajara con la realidad de los hechos, en el caso de esta investigación los datos obtenidos serán costos reales, la misma que permitirá obtener la factibilidad del proyecto.

### **c) POBLACION Y MUESTRA**

Para el tamaño de la población se tomó en cuenta el sector en el que será ubicada la empresa en este caso fue la Parroquia San Miguel del Cantón salcedo, según los datos proyectados en el INEC 2010 son 13622 de la Población Económicamente Activa (PEA)

Para la determinación del tamaño de la muestra se utilizó la siguiente fórmula según Santesmases Miguel 1993

$$n = \frac{z^2 PqN}{e^2(N - 1) + z^2 Pq}$$

**En dónde:**

**n**= tamaño de la muestra

**N**= universo

**p**= probabilidad de ocurrencia (0.50)

**q**= probabilidad de no ocurrencia (0.50)

**e**= constante de corrección de error (0.05)

**z**= nivel de confiabilidad (1.95)

$$n = \frac{z^2 P \cdot q \cdot N}{e^2(N - 1) + z^2 \cdot P \cdot q}$$

$$n = \frac{(1.95)^2(0.50)(0.50)(13622)}{(0.05)^2(13622 - 1) + (1.95)^2(0.50)(0.50)}$$

$$n = \frac{3.80(0.25)(13622)}{0.0025(13622 - 1) + (3.80)(0.25)}$$

$$n = \frac{3.80(3405.5)}{34.05 + 0.95}$$

$$n = \frac{12941}{35} = 370$$

## **d) DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS**

Los datos obtenidos en las encuestas se procederán a realizar en Excel una tabla en la cual se obtendrá la frecuencia y el porcentaje así mismo se obtendrá una gráfica la cual se analizara e interpretara los datos obtenidos.

### **i. Investigación de mercado y marketing**

Los datos obtenidos con el estudio de mercado fueron la clave para acercarnos a nuestros futuros clientes obteniendo datos como, conocimiento de catering demanda insatisfecha tipo de eventos y el costo que está dispuesto a pagar por nuestros servicios.

### **ii. Plan de empresa**

#### **1. Aspectos Técnicos**

Para la realización del estudio de factibilidad de empresa se utilizara el estudio técnico en la cual se determinara el año, capacidad y factores que determinen el tamaño del proyecto, así mismo se determinara a disponibilidad de insumos tamaño del mercado, recursos financieros, recursos humanos recursos legales para la puesta en marcha del negocio así también como la localización del proyecto.

#### **2. Aspectos Jurídicos – mercantiles**

En este punto se determinara los aspectos regulatorios legales para la puesta en marcha del negocio, así como los requisitos para la obtención de permisos o registros tales como: RUC registro único de contribuyente, SRI servicio de rentas internas, IESS instituto ecuatoriano de seguridad social, patente

municipal, permiso de sanidad, cuerpo de bomberos, certificado de gestión ambiental.

### **3. Estrategias de Marketing**

Las estrategias que empleara la empresa Los Ángeles llamada así estrategias comerciales utilizando las 5 P permitirán dar a conocer los productos y servicios a través de la aplicación de las siguientes estrategias.

#### **3.1 Producto**

Las estrategias que se emplearan para dar a conocer los productos y servicios que oferta la empresa a los consumidores tiene la ventaja que se produzca un impacto de aceptabilidad para ello se empleara estrategias tales como: el lanzamiento de la carta de menús bocaditos tanto de sal como de dulce y alimentación en general.

Adicional a este el servicio de catering a domicilio entre otras.

#### **3.2 Precio**

El precio que se designara a cada producto y servicio será el valor que pagara el cliente al momento de consumir: para sacar el costo real de dichos productos se deberá considerar costos de producción, costo de materia prima, mano de obra directa e indirecta, los costos indirectos de fabricación, entre otras.

#### **3.3 Plaza**

La distribución que realiza la empresa de catering Los Ángeles hace referencia al sistema o canales de comercialización; es decir la forma de venta que ofrece la empresa hasta llegar al consumidor

Los canales de distribución que utilizara la empresa es la venta directa.

### **3.4 Promoción**

Las estrategias de comunicación o promoción permitirán la empresa de catering Los Ángeles darse a conocer, informar la existencia de la empresa a los consumidores así como persuadir estimular o motivar el consumo de los productos y servicios que ofrece la empresa entre las estrategias de comunicación que se empleara son:

- ✓ Ofrecer la adquisición de los productos y servicios que oferta la empresa, través de la página web redes sociales, tarjetas de presentación diarios la existencia de la empresa.

### **3.5 Personal o post venta**

Los Ángeles Catering Service, mediante las redes sociales se dará a conocer las ofertas de servicios y pondrá a su disposición un buzón de sugerencias y quejas ya que es importante tomar en cuenta la percepción de los clientes luego de haber utilizado los servicios de la misma y el cliente pueda aportar al crecimiento de la misma.

## **4. Gestión del Talento Humano**

La gestión del talento humano tiene como objeto crear ventajas competitivas, el mismo que permitirá desarrollar sistemas de trabajos de alto desempeño.

La empresa contara con personal altamente capacitado, cumpliendo con un horario de trabajo de 8 horas establecidas con los beneficios de ley.

Para el reclutamiento del personal se debe considerar aspectos tales como; perfil, capacidad laboral, además que debe estar apto a colaborar en lo que la empresa requiera ofreciéndoles un buen ambiente de trabajo.

### **5. Aspectos Económicos- financieros**

Dentro del estudio económico financiero se determinara la rentabilidad del negocio se analizara el flujo de caja, se determinara los componentes de la inversión inicial así como la inversión total de proyecto se evaluara la rentabilidad, el periodo de recuperación y el valor actual neto.

### **6. Aspectos Ambientales**

El aspecto ambiental es muy importante puesto que es nuestro deber cuidar el medio ambiente, este estudio proporcionara minimizar los impactos ambientales a través de la 3 R que son Reciclar, Reutilizar, Reducir; mediante la aplicación de estas actividades lo que se pretende es tomar medidas de mitigación, reparación y compensación. A la vez ayudando con el uso responsable de energía, agua, y materiales de desinfección.

## **V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **a) PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANALISIS**

#### **i. Presentación, tabulación y análisis de los datos obtenidos en la investigación de mercado y Marketing.**

Encuestas realizadas en la Ciudad de Salcedo

1.- ¿Conoce usted que es el servicio de catering service (servicios de alimentos)

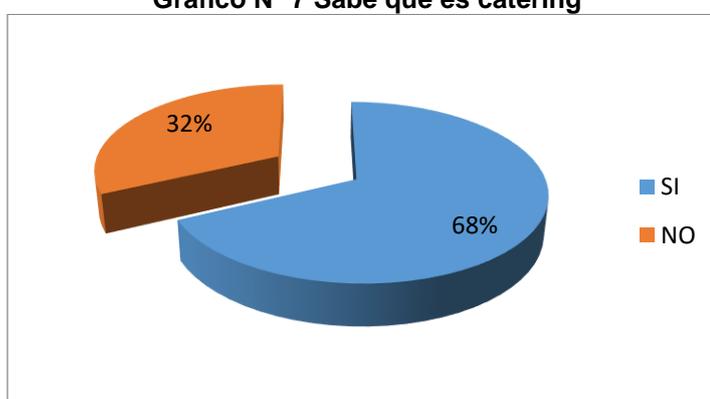
**Cuadro N° 1 Sabe que es catering**

| PREGUNTA 1   | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| <b>SI</b>    | 252        | 68%         |
| <b>NO</b>    | 118        | 32%         |
| <b>TOTAL</b> | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo

Elaborado por: Bautista,E,2015

**Gráfico N° 7 Sabe que es catering**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo

Elaborado por: Bautista,E,2015

## **ANÁLISIS**

El conocimiento de servicio de catering que se ofertara en el cantón Salcedo hace referencia a la actividad comercial que la empresa Los Ángeles ofrecerá, es decir; se dedica principalmente a la prestación externa el servicio profesional de alimentación tales como Fiestas y eventos de todo índole.

Las personas encuestadas conocen en un 68% sabe que es un catering, este conocimiento permitirá posicionar de una mejor manera le empresa, si bien es cierto este tipo de empresa permite ofrecer un servicio profesional, organizar de una mejor manera todo evento social.

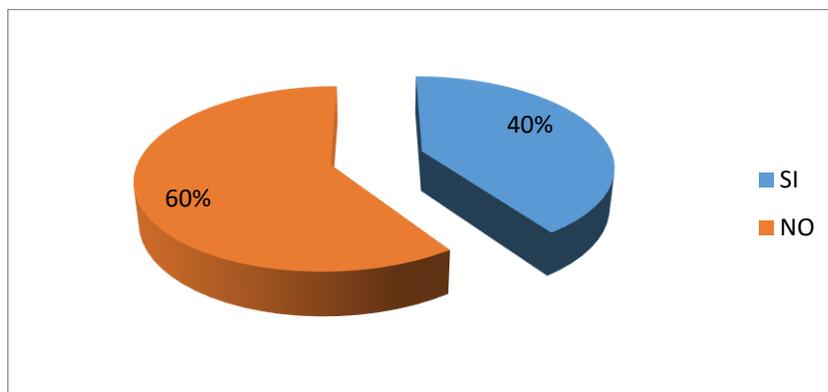
2.- ¿Conoce usted si existen servicios de Catering en la Ciudad de Salcedo?

**Cuadro N° 2 Conoce usted si existen servicios de Catering**

| PREGUNTA 2   | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| <b>SI</b>    | 149        | 40%         |
| <b>NO</b>    | 221        | 60%         |
| <b>TOTAL</b> | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la ciudad de salcedo  
Elaborado por: Bautista,E,2015

**Gráfico N° 8 Conoce usted si existen servicios de Catering**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista,E,2015

## **ANÁLISIS**

La existencia de la empresa que presta el servicio de alimentación de manera profesional en la Ciudad de Salcedo existen personas o microempresas que brindan este servicio, pero no logran obtener un posicionamiento en el mercado, es por ello se crea la necesidad de implementación de este tipo de empresa.

Las personas encuestadas comenta que en 60% no conocen la existencia de empresas de catering es decir la participación de mercado en cuento a servicios de alimentación es amplia lo que ha permitiendo dar a conocer una

amplia variedad de productos y servicios lo que va hacer la diferencia con la  
puesta en marcha del negocio.

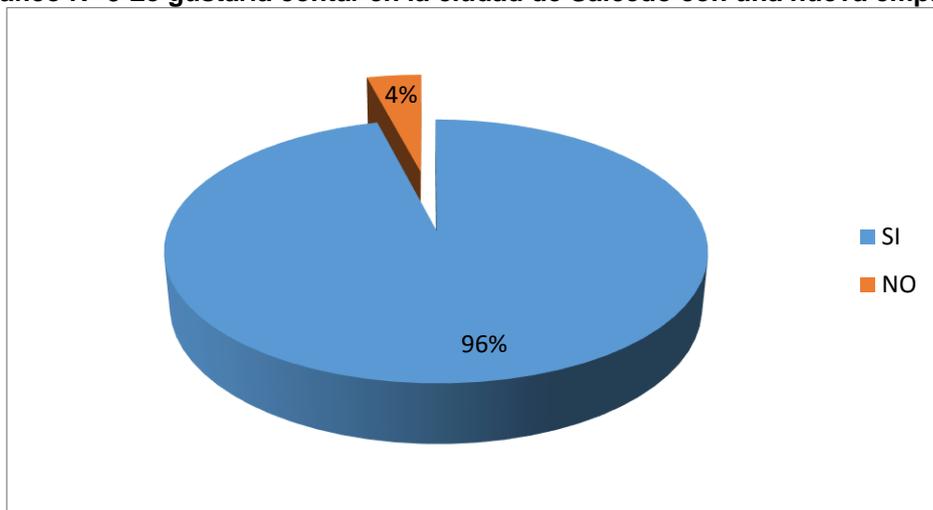
3- ¿Le gustaría contar en la ciudad de Salcedo con una nueva empresa de Catering que le ofrezca la organización total de su evento?

**Cuadro N° 3 Le gustaría contar en la ciudad de Salcedo con una nueva empresa**

| PREGUNTA 3   | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| <b>SI</b>    | 357        | 96%         |
| <b>NO</b>    | 13         | 4%          |
| <b>TOTAL</b> | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista,E,2015

**Gráfico N° 9 Le gustaría contar en la ciudad de Salcedo con una nueva empresa**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

## ANÁLISIS

La creación de una empresa especializada en planificación y organización de evento tiene una gran aceptabilidad la mayoría de las personas encuestadas quieren una empresa que cubra en su totalidad sus eventos ya que en la Ciudad de Salcedo no existe un local que brinde todos los servicios y la comodidad del anfitrión al ofrecer una recepción, el organizador del evento ya que busca ser un invitado más.

4.- ¿En qué lugar le gustaría que se lleve a cabo su evento?

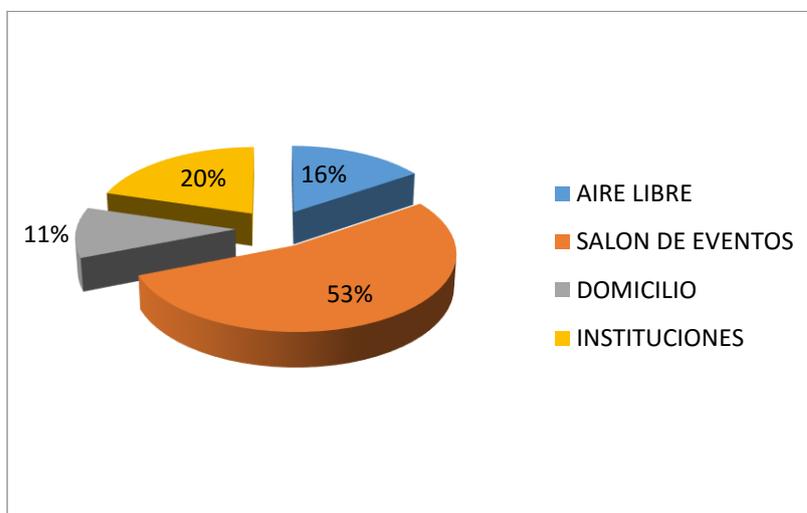
**Cuadro N° 4 Lugar donde gustaría su evento**

| PREGUNTA 4       | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|------------------|------------|-------------|
| Aire libre       | 57         | 16%         |
| Salón de eventos | 199        | 53%         |
| Domicilio        | 39         | 11%         |
| Instituciones    | 75         | 20%         |
| <b>TOTAL</b>     | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo

Elaborado por: Bautista, E, 2015

**Gráfico N° 10 Lugar donde gustaría su evento**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## ANÁLISIS

En este punto se puede decir que hay una variedad de opciones que prefiere la gente en el momento de realizar sus eventos, el cual la empresa de catering service está dispuesta a ofrecer y ofertar las diferentes opciones a corde al gusto del cliente.

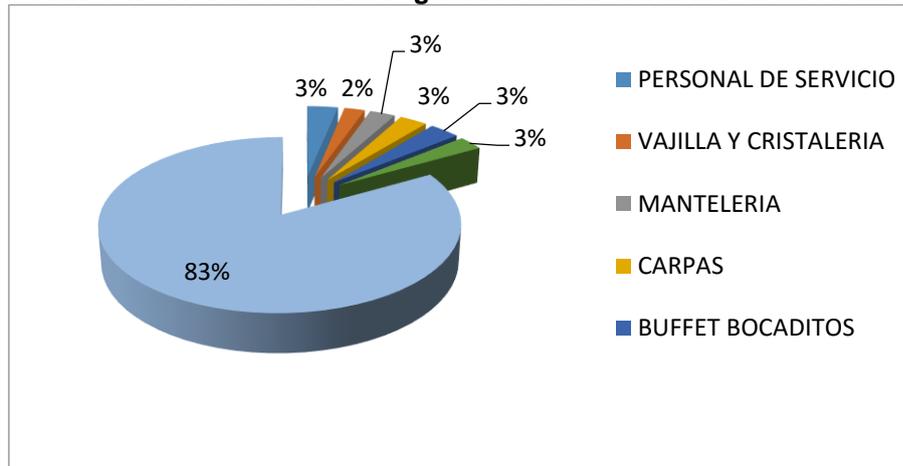
5.- En la puesta en marcha de su evento, le gustaría recibir servicios adicionales como:

**Cuadro N° 5 Que servicios le gustaría recibir adicional en su evento**

| PREGUNTA 5                   | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|------------------------------|------------|-------------|
| <b>Personal de servicio</b>  | 11         | 3%          |
| <b>Vajilla y cristalería</b> | 8          | 2%          |
| <b>Mantelería</b>            | 9          | 3%          |
| <b>Carpas</b>                | 10         | 3%          |
| <b>Buffet bocaditos</b>      | 12         | 3%          |
| <b>Local y arreglos</b>      | 10         | 3%          |
| <b>Todos los anteriores</b>  | 310        | 83%         |
| <b>TOTAL</b>                 | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

**Gráfico N° 11 Que servicios le gustaría recibir adicional en su evento**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

## ANÁLISIS

Las personas encuestadas lo que buscan es facilidad para la organización de su evento, en esta pregunta nos da un porcentaje altamente favorable para la implementación de servicios adicionales con un 83% el mensaje la vajilla, sillas, carpas, mesas por lo general se las encuentra en distintos locales puesto que en la ciudad de Salcedo no hay una empresa que tenga todos estos servicios.

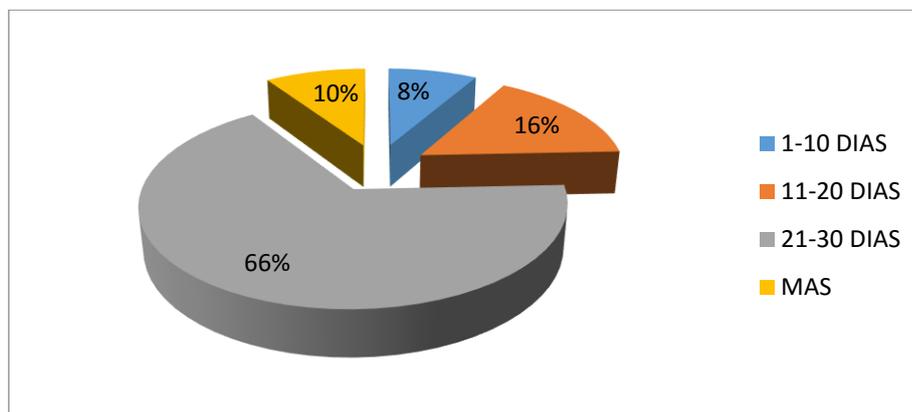
6.-¿De cuánto tiempo dispone para la contratación de servicios previo a la elaboración de su evento?

**Cuadro N° 6 Tiempo que dispone para realizar su evento**

| PREGUNTA 6        | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|-------------------|------------|-------------|
| <b>1-10 DIAS</b>  | 30         | 8%          |
| <b>11-20 DIAS</b> | 59         | 16%         |
| <b>21-30 DIAS</b> | 247        | 66%         |
| <b>MAS</b>        | 34         | 9%          |
| <b>TOTAL</b>      | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

**Gráfico N° 12 Tiempo que dispone para realizar su evento**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

## ANÁLISIS

La respuesta a esta pregunta varían los resultados, ya que el tiempo de planificación, depende del tipo de evento, la complejidad y el lugar donde se lo va a realizar, pero mediante el resultado se llevó a determinar que se podría contar con un tiempo de 21 a 30 días para la planificación y puesta en marcha del evento.

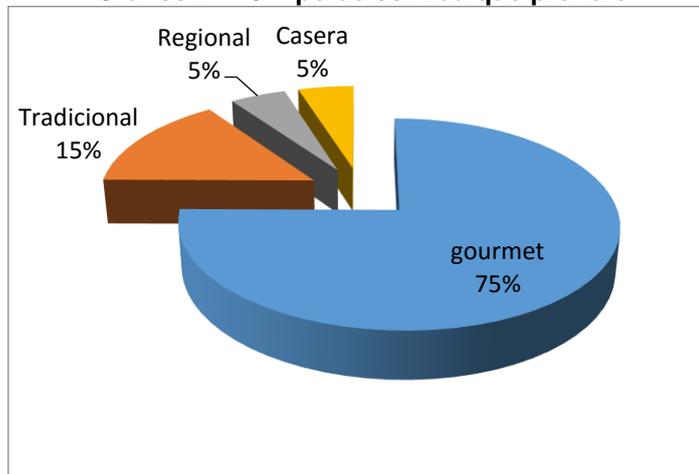
7.- Para la realización de un evento que tipo de comida prefiere (gourmet elaboración refinada de la comida)

**Cuadro N° 7 Tipo de comida que prefiere**

| Pregunta 7         | Frecuencia | Porcentaje  |
|--------------------|------------|-------------|
| <b>Gourmet</b>     | 278        | 75%         |
| <b>Tradicional</b> | 56         | 15%         |
| <b>Regional</b>    | 18         | 5%          |
| <b>Casera</b>      | 18         | 5%          |
| <b>Total</b>       | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

**Gráfico N° 13 Tipo de comida que prefiere**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

## ANÁLISIS

La comida gourmet se trata de la preparación refinada de la comida con ingredientes seleccionados y con las normas y cuidados de higiene, la población prefiere este tipo de comida en un evento con un 75 % de personas que desean que su evento sea elegante y contraste con la decoración.

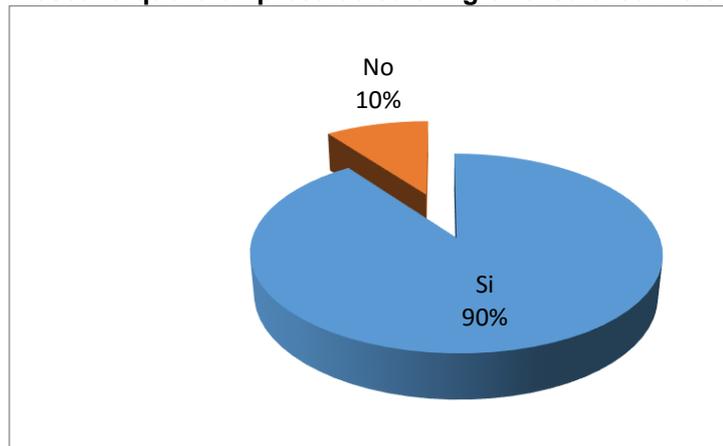
8.- ¿Desearía que la empresa de catering ofrezca el servicio de restaurante?

**Cuadro N° 8 Desearía que la empresa de catering ofrezca el servicio de restaurante**

| PREGUNTA 8   | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|--------------|------------|-------------|
| <b>Si</b>    | 333        | 90%         |
| <b>No</b>    | 37         | 10%         |
| <b>Total</b> | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

**Gráfico N° 14 Desearía que la empresa de catering ofrezca el servicio de restaurante**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

### **Análisis**

Servicio de restaurante es un establecimiento donde se paga por el servicio de comida y bebida la población a optado por elegir un tipo de comida nacional para el consumo de almuerzos con un 90% que desearía que se incremente el servicio de restaurante.

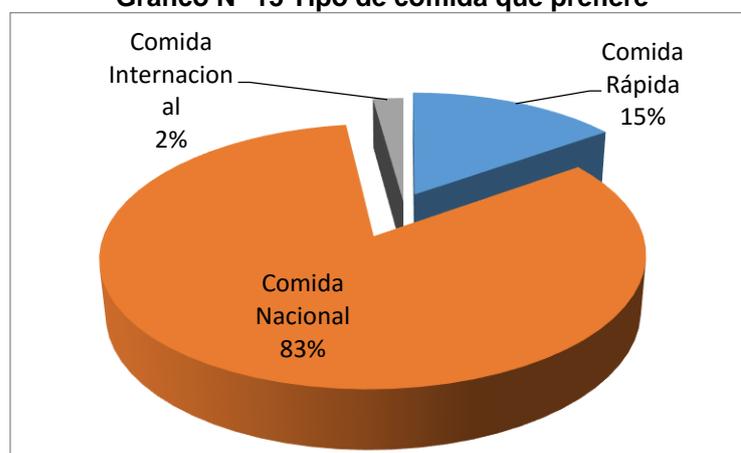
9.- ¿Qué tipo de comida prefiere?

**Cuadro N° 9 Tipo de comida que prefiere**

| PREGUNTA 9                  | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|-----------------------------|------------|-------------|
| <b>Comida rápida</b>        | 56         | 15%         |
| <b>Comida nacional</b>      | 306        | 83%         |
| <b>Comida internacional</b> | 8          | 2%          |
| <b>TOTAL</b>                | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

**Gráfico N° 15 Tipo de comida que prefiere**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

La comida nacional ecuatoriana es muy variada por tener cuatro regiones y así se tiene una gran variedad de platos para preparar un 83% de las personas desean que se oferte la comida Nacional en el restaurante es un beneficio ya que se contara con la materia prima local y tendrá una gran variedad de opciones para los menús diarios.

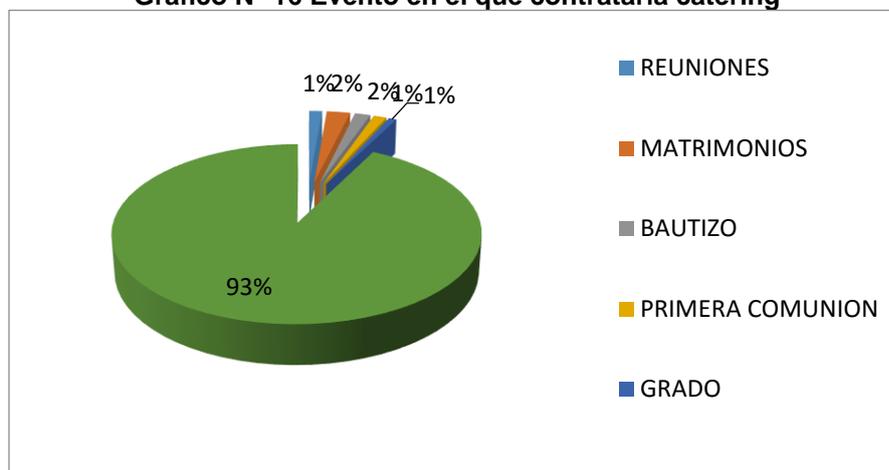
10.- ¿En qué tipo de eventos usted contrataría nuestro servicio?

**Cuadro N° 10 Evento en el que contrataría catering**

| PREGUNTA 10                 | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|-----------------------------|------------|-------------|
| <b>Reuniones</b>            | 5          | 1%          |
| <b>Matrimonios</b>          | 8          | 2%          |
| <b>Bautizo</b>              | 5          | 2%          |
| <b>Primera Comunión</b>     | 4          | 1%          |
| <b>Grado</b>                | 3          | 1%          |
| <b>Todo Tipo De Eventos</b> | 345        | 93%         |
| <b>TOTAL</b>                | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

**Gráfico N° 16 Evento en el que contrataría catering**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015.

## ANÁLISIS

La gran mayoría de las personas encuestadas dicen que necesitarían un servicio de catering para todo tipo de eventos es una gran ventaja ya que se trata de un 93 % de personas que no solo requerirían de nuestros servicios para un evento si no al contrario para muchos eventos.

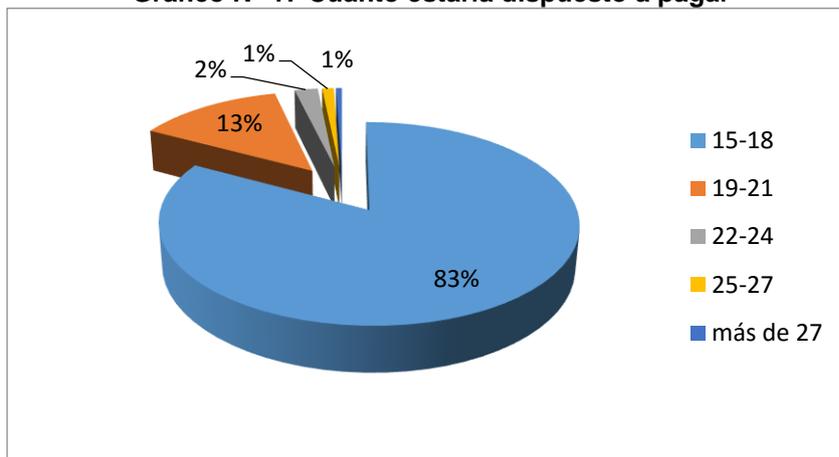
11.-¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por persona en la contratación de un evento?

**Cuadro N° 11 Cuánto estaría dispuesto a pagar**

| PREGUNTA 11      | FRECUENCIA | PORCENTAJE  |
|------------------|------------|-------------|
| <b>15-18</b>     | 309        | 83%         |
| <b>19-21</b>     | 49         | 13%         |
| <b>22-24</b>     | 7          | 2%          |
| <b>25-27</b>     | 3          | 1%          |
| <b>más de 27</b> | 2          | 1%          |
| <b>TOTAL</b>     | <b>370</b> | <b>100%</b> |

Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

**Gráfico N° 17 Cuánto estaría dispuesto a pagar**



Fuente: Encuestas aplicadas en la Ciudad de Salcedo  
Elaborado por: Bautista, E, 2015

## ANÁLISIS

Con respecto al nivel económico de la Ciudad de Salcedo, los resultados de esta pregunta nos ha demostrado que están dispuestos a pagar un valor de entre 5 y 10 dólares por persona, el cual limita a ofrecer todos los servicios que se desea implementar, pues es un alto porcentaje que estaría dispuesto a pagar este valor.

## ii. Discusión

Dentro de la investigaciones realizada se pudo determinar que no existen estudios realizados en el cantón de Salcedo para la implementación de catering-restaurante, entendiéndose que el servicios externo de alimentación profesional permite crear fuente se empleos y satisfacer una demanda insatisfecha del 7868 lo que permitirá la creación de la empresa de servicios de catering Los Ángeles.

Los resultados de esta investigación comprueban que el estudio de factibilidad de la creación de una empresa de catering en el cantón Salcedo es realizable, por las siguientes acotaciones:

En la investigación realizada proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa prestadora de servicios de catering social temático de la ciudad de Quito<sup>17</sup>, se pudo comparar que los tipos servicios que más contratan en matrimonio con el 23% y para el cantón salcedo es el 2%, en Bautizo 4% mientras que para Los Ángeles es del 2%; en primeras comuniones es del 5% y para la investigación es del 1% y finalmente en grados es del 13% mientras que para este estudio es de 1%.

Estos indicadores permiten evidenciar que este tipo de servicios tiene acogida, por ser el estudio en un cantón y no en una ciudad relativamente los

---

<sup>17</sup> Cristian Melo (2011), Tesis de proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa prestadora de servicios de catering social temático de la ciudad de Quito, de la Universidad Tecnológica equinoccial.

porcentajes son pequeños, pero a pesar de este se tiene la acogida para la implementación de este tipo de servicio.

Existe otra tesis que permitirá identificar el grado de aceptabilidad que se tiene comparándola con el cantón Latacunga se puede determinar que el 93.2% estarían dispuestos a contratar los servicios de banquete para un evento mientras que para el cantón Salcedo es del 96%; indicador que permite que la empresa tenga el grado de aceptabilidad deseable.

## **VI. CONCLUSIONES**

Mediante el estudio realizado en este proyecto, se puede concluir que con la implementación de un establecimiento de catering se puede satisfacer la necesidad de un grupo de la población de salcedo.

Se concluyó que mediante el estudio técnico, legal, administrativo y ambiental será el adecuado y legal para la puesta en marcha del mismo.

Con el estudio de los puntos antes mencionados se llegó a determinar la factibilidad de este proyecto ya que será de gran ayuda a la población para poder satisfacer las necesidades expuestas anteriormente.

## **VII. RECOMENDACIONES**

Se recomienda la implementación de un establecimiento de catering service en dicha población, para poder satisfacer los clientes potenciales futuros.

Se recomienda realizar todos los estudios y trámites legales para evitar problemas con las entidades de control.

El proyecto realizado e investigado es factible por lo que se recomienda la implantación y puesta en marcha para su funcionamiento.

## **VIII. PLAN DE EMPRESA**

### **a. ASPECTOS TECNICOS**

#### **i. Determinación del tamaño de la empresa**

La capacidad de producción de la empresa de Catering en el cantón Salcedo estará determinada por el número de pax en función a la demanda de los servicios del estudio de mercado realizado en el Cantón salcedo verificando su grado de aceptabilidad.

Factores que influyen en el tamaño de la empresa

1. Disponibilidad del capital propio: a mayor capacidad de dinero dependerá el recurso económico para realizar la producción de los menús; la empresa Los Ángeles cuenta con capital propio el mismo que servirá únicamente para cubrir sueldos servicios básicos y demás trámites para iniciar la puesta en marcha de la empresa. Misma que se realizará en Corporación financiera Nacional.

El capital que se requiere para la compra de maquinaria menaje vajilla, equipo de cocina carpas mantelería, entre otros se los realizara a través de un crédito que se realizara en una institución financiera para la ejecución del proyecto.

#### **ii. Capacidad de producción.**

De acuerdo al análisis realizado de la capacidad instalada se determinó basado a la competencia y la oferta existente en el mercado. Para ello se detallara la demanda, oferta y la demanda insatisfecha:

## Cálculo de la demanda

- Según el grado de aceptación de la investigación de mercado: Pregunta ¿desearía que la empresa de catering ofrezca almuerzos? Con el 90% y ¿le gustaría contar en la ciudad de Salcedo con una empresa de catering que le ofrezca la organización total de su evento? Con el 96%.

Población:  $13622 \times 93\% = 12668$  habitantes.

## Demanda

Para el cálculo de la demanda se aplicó la fórmula, para ello se aplica para sacar la demanda el crecimiento población de Salcedo es de 1.75%

$$D = p(1+i)^n$$

| AÑO  | CANTIDAD DEMANDA |
|------|------------------|
| 2015 | 12668            |
| 2016 | 12890            |
| 2017 | 13115            |
| 2018 | 13045            |
| 2019 | 13578            |
| 2020 | 13816            |

**Elaborado por:** Bautista, E, 2015

## Oferta

Para el cálculo de la oferta se consideró el número de locales existente en el cantón de Salcedo, las ventas diarias y mensuales para determinar la oferta.

| Oferta (restaurantes y catering) | Venta diaria | Mensual | Oferta |
|----------------------------------|--------------|---------|--------|
| 20                               | 20           | 400     | 4800   |
| 21                               | 21           | 441     | 5292   |
| 22                               | 22           | 484     | 5808   |
| 23                               | 23           | 529     | 6348   |
| 24                               | 24           | 576     | 6912   |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## Demanda insatisfecha

| Año  | CANTIDAD DEMANDADA | CANTIDAD OFERTADA | DEMANDA INSATISFECHA |
|------|--------------------|-------------------|----------------------|
| 2015 | 12668              | 4800              | 7868                 |
| 2016 | 12890              | 5292              | 7598                 |
| 2017 | 13115              | 5808              | 7307                 |
| 2018 | 13045              | 6348              | 6697                 |
| 2019 | 13578              | 6912              | 6666                 |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## Determinación del tamaño del proyecto

### Tamaño en función a la demanda insatisfecha

| Año  | DEMANDA INSATISFECHA | % demanda potencial | Capacidad a satisfacer |
|------|----------------------|---------------------|------------------------|
| 2015 | 7868                 | 75%                 | 5901                   |
| 2016 | 7598                 | 75%                 | 5699                   |
| 2017 | 7307                 | 75%                 | 5480                   |
| 2018 | 6697                 | 75%                 | 5023                   |
| 2019 | 6666                 | 75%                 | 5000                   |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

Que la empresa de catering está en posibilidad de cubrir el 75% de la demanda insatisfecha debido a que es un porcentaje en que el personal podrá cubrir, es decir, que se realizaran 216 pax mensuales es decir 2592 pax anuales. Y para el área de restaurante se determinó que 3309 platos se vendaran anualmente el restaurante.

**Cuadro N° 12 Capacidad de producción/ capacidad de oferta del servicio de restaurant**

| <b>AÑOS</b> | <b>PRODUCCION MENSUAL</b> | <b>PRODUCCION ANUAL</b> |
|-------------|---------------------------|-------------------------|
| <b>0</b>    | 276                       | 3309                    |
| <b>1</b>    | 281                       | 3372                    |
| <b>2</b>    | 286                       | 3432                    |
| <b>3</b>    | 291                       | 3492                    |
| <b>4</b>    | 296                       | 3552                    |
| <b>5</b>    | 301                       | 3612                    |

**Elaborado por:** Bautista, E, 2015

**Cuadro N° 13 Capacidad de producción/ capacidad de oferta del servicio de catering**

| <b>AÑOS</b> | <b>PRODUCCION DIARIA</b> | <b>PRODUCCION SEMANAL</b> | <b>PRODUCCION MENSUAL</b> | <b>PRODUCCION ANUAL</b> |
|-------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------|
| <b>1</b>    | 18                       | 90                        | 216                       | 2592                    |
| <b>2</b>    | 19                       | 95                        | 228                       | 2736                    |
| <b>3</b>    | 20                       | 100                       | 240                       | 2880                    |
| <b>4</b>    | 21                       | 105                       | 252                       | 3024                    |
| <b>5</b>    | 22                       | 110                       | 264                       | 3168                    |

**Elaborado por:** Bautista, E, 2015

## **TAMAÑO Y UTILIZACIÓN DE MATERIA PRIMA A UTILIZARSE**

La empresa de catering dispondrá la compra de toda la materia prima a utilizarse cuenta con los proveedores que abastecerán para la elaboración de los menús

A continuación de se detallan los siguientes proveedores:

**Cuadro N° 14 Proveedores**

| PRODUCTO              | EMPRESA              | CUIDAD  |
|-----------------------|----------------------|---------|
| <b>Aceite</b>         | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Alas de pollo</b>  | La Fina              | Salcedo |
| <b>Apanadura</b>      | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Almendras</b>      | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Arroz</b>          | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Ajo</b>            | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Arveja</b>         | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Apio</b>           | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Bananas</b>        | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Coco seco</b>      | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Corvina</b>        | La Fina              | Salcedo |
| <b>Cebolla perla</b>  | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Camarones</b>      | La Fina              | Salcedo |
| <b>Cebolla blanca</b> | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Cilantro</b>       | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Curry</b>          | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Crema de leche</b> | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Ciruela pasa</b>   | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Champiñones</b>    | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Choclo</b>         | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Duraznos</b>       | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Fresas</b>         | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Huevo</b>          | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Harina</b>         | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Hilo de bridar</b> | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Jamón</b>          | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Lomo de res</b>    | La fina              | Salcedo |
| <b>Leche</b>          | El mega supermercado | Salcedo |

|                              |                      |         |
|------------------------------|----------------------|---------|
| <b>Lechuga</b>               | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Laurel</b>                | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Mantequilla</b>           | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Maicena</b>               | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Manzana</b>               | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Mayonesa</b>              | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Miel</b>                  | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Nuez</b>                  | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Naranja</b>               | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Pimiento verde</b>        | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Pimiento rojo</b>         | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Pollo</b>                 | La Fina              | Salcedo |
| <b>Pimienta</b>              | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Palillos de brochetas</b> | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Pimientos morrón</b>      | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Papa</b>                  | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Perejil</b>               | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Pan su pan</b>            | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Queso de mesa</b>         | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Sal</b>                   | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Salsa de tomate</b>       | El mega supermercado | Salcedo |
| <b>Trucha</b>                | La Fina              | Salcedo |
| <b>Uvas rojas</b>            | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Verdes</b>                | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Vainita</b>               | Mercado mayorista    | Salcedo |
| <b>Zanahoria</b>             | Mercado mayorista    | Salcedo |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

La materia prima a utilizarse para para la producción de la materia prima se convierte en indispensable para realizar los productos que se pondrá a la venta. Para ello se describen con las cantidades y valor que se utilizaran para la creación de los menús.

**Cuadro N° 15** Costo de materia prima

| <b>COSTO MATERIA PRIMA</b> |                 |            |                      |                     |              |
|----------------------------|-----------------|------------|----------------------|---------------------|--------------|
| <b>Producto</b>            | <b>Cantidad</b> | <b>Und</b> | <b>Costo por pax</b> | <b>Costopor mes</b> | <b>Anual</b> |
| <b>Leche</b>               | 250             | ml         | 0,15                 | 4,5                 | 54           |
| <b>Tomate</b>              | 100             | gr         | 0,3                  | 9                   | 108          |
| <b>Huevos</b>              | 2               | unida<br>d | 0,15                 | 4,5                 | 54           |
| <b>Pan</b>                 | 1               | unida<br>d | 0,15                 | 4,5                 | 54           |
| <b>Mantequilla</b>         | 15              | gr         | 0,03                 | 0,9                 | 10,8         |
| <b>Pollo</b>               | 90              | ml         | 0,31                 | 9,3                 | 111,6        |
| <b>Cebolla</b>             | 20              | ml         | 0,04                 | 1,2                 | 14,4         |
| <b>Ajo</b>                 | 1               | gr         | 0,006                | 0,18                | 2,16         |
| <b>Papas</b>               | 40              | gr         | 0,032                | 0,96                | 11,52        |
| <b>Zanahoria</b>           | 5               | ml         | 0,005                | 0,15                | 1,8          |
| <b>Arroz</b>               | 90              | ml         | 0,108                | 3,24                | 38,88        |
| <b>Papanavo</b>            | 3               | gr         | 0,003                | 0,09                | 1,08         |
| <b>Pimiento</b>            | 10              | ml         | 0,01                 | 0,3                 | 3,6          |
| <b>Corvina</b>             | 90              | gr         | 0,54                 | 16,2                | 194,4        |
| <b>Linón</b>               | 2               | gr         | 0,02                 | 0,6                 | 7,2          |
| <b>Lechuga</b>             | 15              | gr         | 0,015                | 0,45                | 5,4          |
| <b>Tomate</b>              | 30              | gr         | 0,06                 | 1,8                 | 21,6         |
| <b>Cebolla Paiteña</b>     | 30              | gr         | 0,03                 | 0,9                 | 10,8         |
| <b>Hierbitas</b>           | 3               | gr         | 0,005                | 0,15                | 1,8          |
| <b>Sal</b>                 | 5               | gr         | 0.0004               | 0,012               | 0,144        |
| <b>Pimienta</b>            | 5               | und        | 0.0016               | 0,048               | 0,576        |
| <b>Gelatina</b>            | 30              | gr         | 0,18                 | 5,4                 | 64,8         |
| <b>Azúcar</b>              | 10              | gr         | 0,02                 | 0,6                 | 7,2          |
| <b>Camarón</b>             | 100             | gr         | 1,2                  | 36                  | 432          |
| <b>Mayonesa</b>            | 10              | ml         | 0.03                 | 0,9                 | 10,8         |
| <b>Salsa De Tomate</b>     | 10              | ml         | 0,025                | 0,75                | 9            |
| <b>Lechuga</b>             | 20              | gr         | 0,01                 | 3.00                | 36           |
| <b>Tomate</b>              | 15              | gr         | 0,03                 | 0,9                 | 10,8         |
| <b>Limón</b>               | 5               | ml         | 0,005                | 0,15                | 1,8          |
| <b>Naranjas</b>            | 5               | ml         | 0,01                 | 0,3                 | 3,6          |
| <b>Lomo De Res</b>         | 180             | gr         | 2,16                 | 64,8                | 777,6        |
| <b>Romero</b>              | 1               | gr         | 0,002                | 0,06                | 0,72         |
| <b>Crema De Leche</b>      | 70              | ml         | 0.07                 | 2,1                 | 25,2         |
| <b>Vino Blanco</b>         | 10              | ml         | 0,06                 | 1,8                 | 54           |
| <b>Papas</b>               | 90              | gr         | 0,072                | 2,16                | 25,92        |
| <b>Aceite</b>              | 40              | ml         | 0,096                | 2,88                | 34,56        |
| <b>Coliflor</b>            | 20              | gr         | 0,02                 | 0,6                 | 7,2          |
| <b>Brócoli</b>             | 30              | gr         | 0.03                 | 0,9                 | 10,8         |

|                            |    |    |            |        |               |                |
|----------------------------|----|----|------------|--------|---------------|----------------|
| Zanahoria                  |    | 20 | gr         | 0,02   | 0,6           | 7,2            |
| Vainita                    |    | 20 | gr         | 0,02   | 0,6           | 7,2            |
| Hiervas De Sal             |    | 5  | gr         | 0.05   | 1,5           | 18             |
| Ajo                        |    | 3  | gr         | 0,002  | 0,06          | 0,72           |
| Sal                        |    | 5  | gr         | 0.0004 | 0,012         | 0,144          |
| Pimienta                   |    | 5  | und        | 0.0016 | 0,048         | 0,576          |
| Pimienta<br>Grano          | En | 5  | gr         | 0,05   | 1,5           | 18             |
| Escancia<br>Vainilla       | De | 1  | und        | 0,02   | 0,6           | 7,2            |
| Azúcar<br>Impalpable       |    | 12 | gr         | 0,004  | 0,12          | 1,44           |
| Leche<br>Evaporada         |    | 10 | ml         | 0,025  | 0,75          | 9              |
| Frutillas                  |    | 10 | gr         | 0,06   | 1,8           | 21,6           |
| Galletas<br>Dulce          | De | 90 | ml         | 0,45   | 13,5          | 162            |
| Huevos                     |    | 1  | unida<br>d | 0,11   | 3,3           | 39,6           |
| Salsa<br>Chocolate         | De | 10 | ml         | 0,05   | 1,5           | 18             |
| <b>COSTO MATERIA PRIMA</b> |    |    |            |        | <b>205,17</b> | <b>2530,44</b> |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

### Tecnología a utilizarse

Este factor se convierte en esencial para la producción de los menús para ello la empresa de catering realizara de análisis de costo de la maquinaria, herramientas, equipo de oficina, muebles y enseres que son necesarios para iniciar la ejecución de este proyecto.

Se describen las siguientes maquinarias a utilizarse:

## Descripción del menaje y vajilla

| CARACTERÍSTICAS   | IMAGEN   |
|---|--|
| <b>MENAJE</b><br>Los cubiertos constan de 200 juegos que incluyen cuchara tenedor cuchillo cucharita cuchara para sorbete tenedor para postre son de acero inoxidable |  |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## VAJILLA

| CARACTERÍSTICAS  | IMAGEN   |
|--|--|
| <b>VAJILLA</b><br>Certificación con normas internacionales de calidad<br>Libre de Plomo y Cadmio<br>Resistente a cambios de temperatura<br>Máxima higiene después de lavar<br>Para uso en microondas, hornos y lavaplatos<br>Mayor resistencia al rayado<br>Riesgo mínimo en caso de rotura<br>Resistente al desportillado |  |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## CRISTALERÍA

| CARACTERÍSTICAS  | IMAGEN  |
|--|---|
| <p><b>CRISTALERÍA</b><br/><b>Copa de vino</b><br/>Capacidad: 377 ml/ 12.75 oz<br/>Altura: 20.5/8.1 in<br/>Diámetro: 8.1</p> <p><b>Copa flauta</b><br/>Capacidad: 183ml<br/>Altura: 20.5<br/>Diámetro: 5.6cm<br/>Copa triangular</p> <p><b>Vaso cervecero</b><br/><b>Copa de agua 10.5 oz</b></p> |  |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## MANTELERÍA

| CARACTERÍSTICAS                                  | IMAGEN   |
|--|--|
| <b>MANTELERIA</b><br>De tela de hilo de 2,5 x 2m |  |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## MESAS Y SILLAS

| CARACTERÍSTICAS                                   | IMAGEN  |
|---|---|
| <b>MESAS Y SILLAS</b><br>Mesa de 90cm de diámetro |  |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## MENAJE DE COCINA

| CARACTERÍSTICAS  | IMAGEN   |
|--|--|
| <b>Ollas</b> 30 a 100 litros características técnicas del elemento fabricación: acero inoxidable 18/8 asas y perillas de fonollto resistentes al calor |  |
| <b>Bandejas Metálicas</b><br>Acero Inoxidable 18/8   |  |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Cuchillos</b><br/>En la cocina existen muchos tipos de cuchillos pero para iniciar utilizaremos cuchillos básicos</p> |  |
|---|--|

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## EQUIPO DE COCINA

| CARACTERÍSTICAS  | IMAGEN   |
|--|--|
| <p><b>Cocina industrial</b><br/>Quemadores fierro fundido y parrillas en fierro fundido, todo en acero inoxidable</p>  |    |
| <p><b>Horno industrial</b><br/>Fabricado con planchas de Acero Inoxidable calidad AISI 304 2B. Con aislamiento de fibra de vidrio por sus 5 lados, lo cual permite retener el calor y reducir la temperatura en la superficie exterior.<br/>De una cámara con puerta de doble vidrio térmico visor<br/>Equipado con termostato para control de temperatura y ahorro de energía<br/>Equipado con una parrilla de altura regulable<br/>Dispone de carriles donde se pueden colocar parrillas adicionales, usualmente dos más, según lo que elabore, con lo cual duplica o triplica su área de trabajo y producción</p> |   |
| <p><b>Plancha freidora</b><br/>Fabricada totalmente en acero inoxidable cuenta con : freidora a gas de 5 litros 2 quemadores de fierro fundido plancha freidora de 60cm respaldo de acero inoxidable. Patas de tubo de acero inoxidable.</p>   |  |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>Calentador</b><br/> Característica del baño maría eléctrico:<br/> 1. Todo el cuerpo de acero inoxidable.<br/> 2. Control de calor variable.<br/> 3 grande para las comidas frías, líneas de servicio, restaurantes, fuera de los abastecedores, totalmente portables.</p>   |    |
| <p><b>Refrigerador congelador</b><br/> Máxima eficiencia en ahorro de energía y espacio: Bottom Mount 31 pies<sup>3</sup> - Acero Inoxidable</p>  |    |
| <p><b>Extractor de olores</b><br/> Potencia de absorción 480 m<sup>3</sup>/hr<br/> Tres velocidades, operación doble por conducto y re-circulación de aire, filtro de carbón y filtro de aluminio lavable 3 capas</p>   |   |
| <p><b>Licuada industrial</b><br/> Fabricada en acero inoxidable grado alimenticio.<br/> Juego triple de cuchillas en acero inoxidable<br/> Rompeolas troqueladas que evita acumulación de residuos.<br/> Juego mecánico de reten para un mayor sellado.<br/> Motor eléctrico 127 volts.<br/> Disponibles en 220 volts. 60 Hz.</p>   |  |
| <p><b>Batidora industrial</b><br/> <b>Características:</b><br/> Mezcladora Clásica. Tazón de acero Inoxidable pulido con capacidad de 8 Lts.<br/> Accesorios: batidor plano, gancho para masa y batidor de alambre, 10 velocidades de batido.<br/> Motor de uso rudo de 1/2HP a 120 Volts con protector térmico.<br/> Color blanco.<br/> Medidas: 0.46 x 0.36 x 0.55 mts.</p> |  |

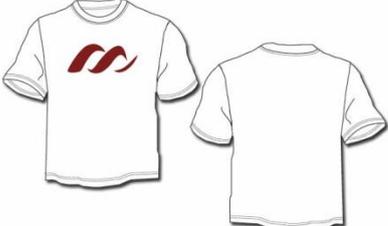
**Elaborado por:** Bautista, E, 2015

## CARPAS

| CARACTERÍSTICAS  | IMAGEN   |
|--|--|
| <b>Carpa</b><br>Fabricadas con estructura de aluminio y tejido de pvc ignífugo combinan una gran robustez con un elegante acabado. La posibilidad de instalar toldos verticales o cortinas laterales dan a su interior un gran aislamiento tanto al aire como a la lluvia. |  |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## UNIFORMES

| CARACTERÍSTICAS  | IMAGEN   |
|--|--|
| <b>Uniforme del chef</b><br>RUSELAS - POLIESTER<br>80%/ALGODÓN 20% |   |
| <b>Camisetas con logo</b><br>Camisetas de algodón cuello redondo   |  |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## MANO DE OBRA A UTILIZARSE

El personal que labora en la empresa de catering “Los Ángeles” dispondrá de 6 colaboradores que contarán con los beneficios de ley las 8 horas laborables

Horarios de atención

Los horarios serán de manera rotativa

Cuadro N° 16 Horario de atención

| HORAS LABORABLES    | DIAS LABORABLES |
|---------------------|-----------------|
| 8h00 am - 16h00 pm  | Martes a Sábado |
| 16h00 pm - 24h00 pm |                 |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

### iii. Localización

La localización tiene por objeto analizar los diferentes lugares donde es posible ubicar el proyecto, con el fin de establecer el lugar que ofrece los máximos beneficio, los mejores costos, es decir en donde se obtenga la máxima ganancia.(Universidad Santo Tomas)

### Macro Localización

Estará ubicada en la provincia de Cotopaxi, Cantón salcedo.

### Gráfico N° 18 Mapa de Ecuador



Fuente: (google graficos, 2015)

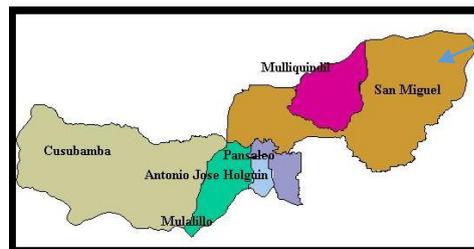
Elaborado por: Bautista, E, 2015.

Cantón Salcedo



Fuente: (google graficos, 2015)

Parroquia San Miguel



Fuente: (google graficos, 2015)

## Micro localización

La presente investigación se realizó en el barrio, la florida sector Salcedo Centro

Gráfico N° 19 Croquis de ubicación de la empresa



Elaborado por: Bautista, E, 2015.

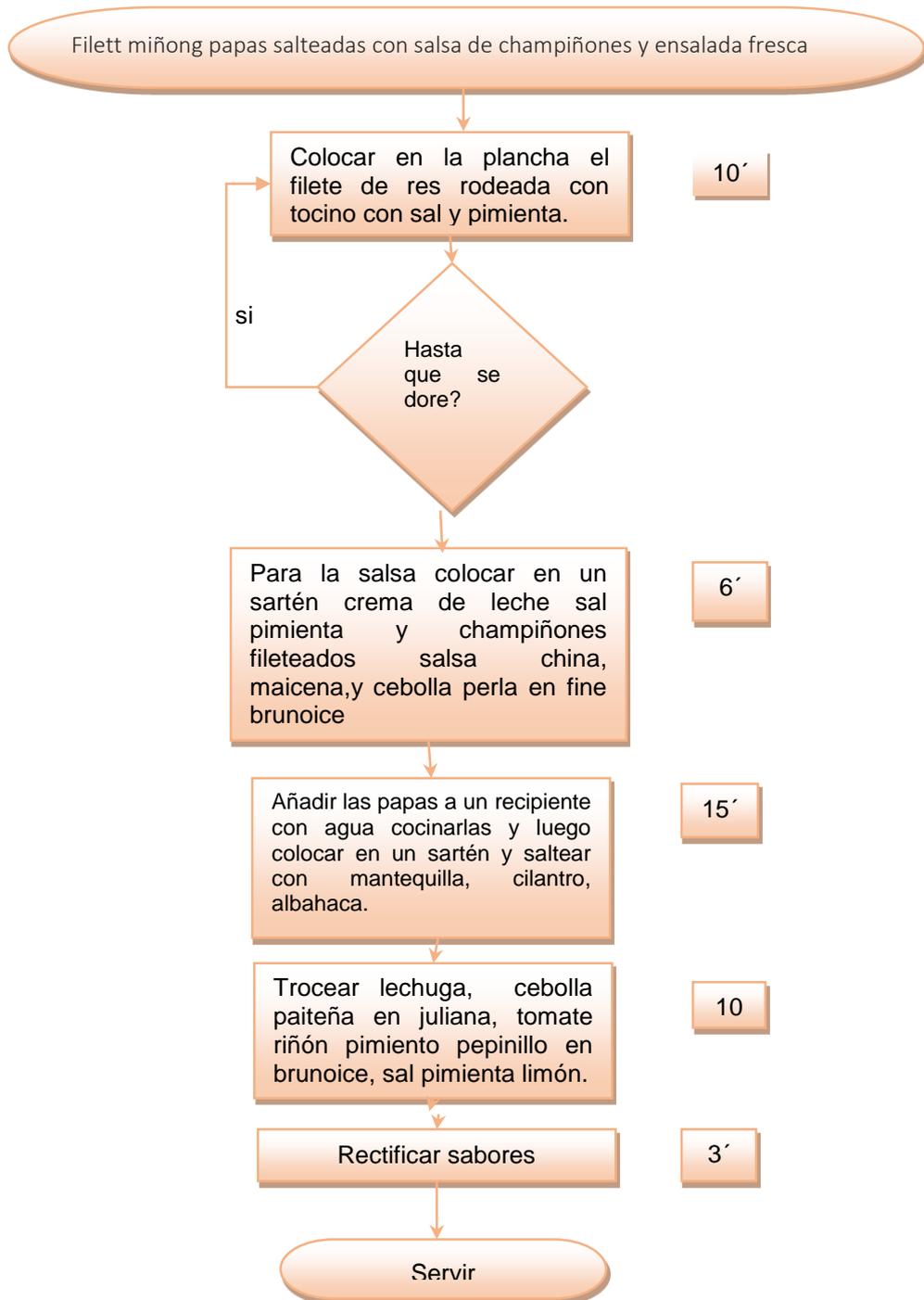
### iv. Proceso de producción del bien

Este se verá reflejado en las recetas estándar que se realizó para la oferta de menú.

Cuadro N° 17 Proceso de producción

## FLUJO GRAMAS DE PROCESOS PARA LAS RECETAS ESTÁNDAR

Filet miñong papas salteadas con salsa de champiñones y ensalada fresca



**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo  
**Elaborado por:** Bautista, E, 2015.

## **v. Viabilidad técnica**

### **Disponibilidad de capital propio y prestado**

A mayor capacidad de dinero mayor será el tamaño del proyecto. Para la creación de la empresa de catering cuenta con capital propio el mismo que le servirá únicamente para cubrir sueldo, servicios básicos, arriendo y demás trámites legales para la constitución de la misma.

Después de conocer el capital propia, se determinó que se recurrir a un préstamo a través de la Corporación Financiero Nacional.

### **Crédito dirigido a PYMS, y empresas**

#### **Monto**

- Desde USD 50.000 a nivel nacional.
- Valor a financiar (en porcentajes de la inversión total)
- Hasta el 70%; para proyectos nuevos.
- Hasta el 100%; para proyectos de ampliación.
- Hasta el 80%; para proyectos de construcción para la venta.

#### **Desde**

- PYME (monto hasta USD 200.000)

#### **Taza de interés**

Desde 9,75% - hasta 11,5%

## **Garantía**

Negociada entre la CFN y el cliente; de conformidad con lo dispuesto en la Ley General de Instituciones del Sistema Financiero a satisfacción de la Corporación Financiera Nacional. En caso de ser garantías reales no podrán ser inferiores al 125% de la obligación garantizada.

- La CFN se reserva el derecho de aceptar las garantías de conformidad con los informes técnicos pertinentes.

## **Destino**

- Capital de Trabajo: Adquisición de materia prima, insumos, materiales directos e indirectos, pago de mano de obra, etc.

## **Beneficios**

Periodo de gracia

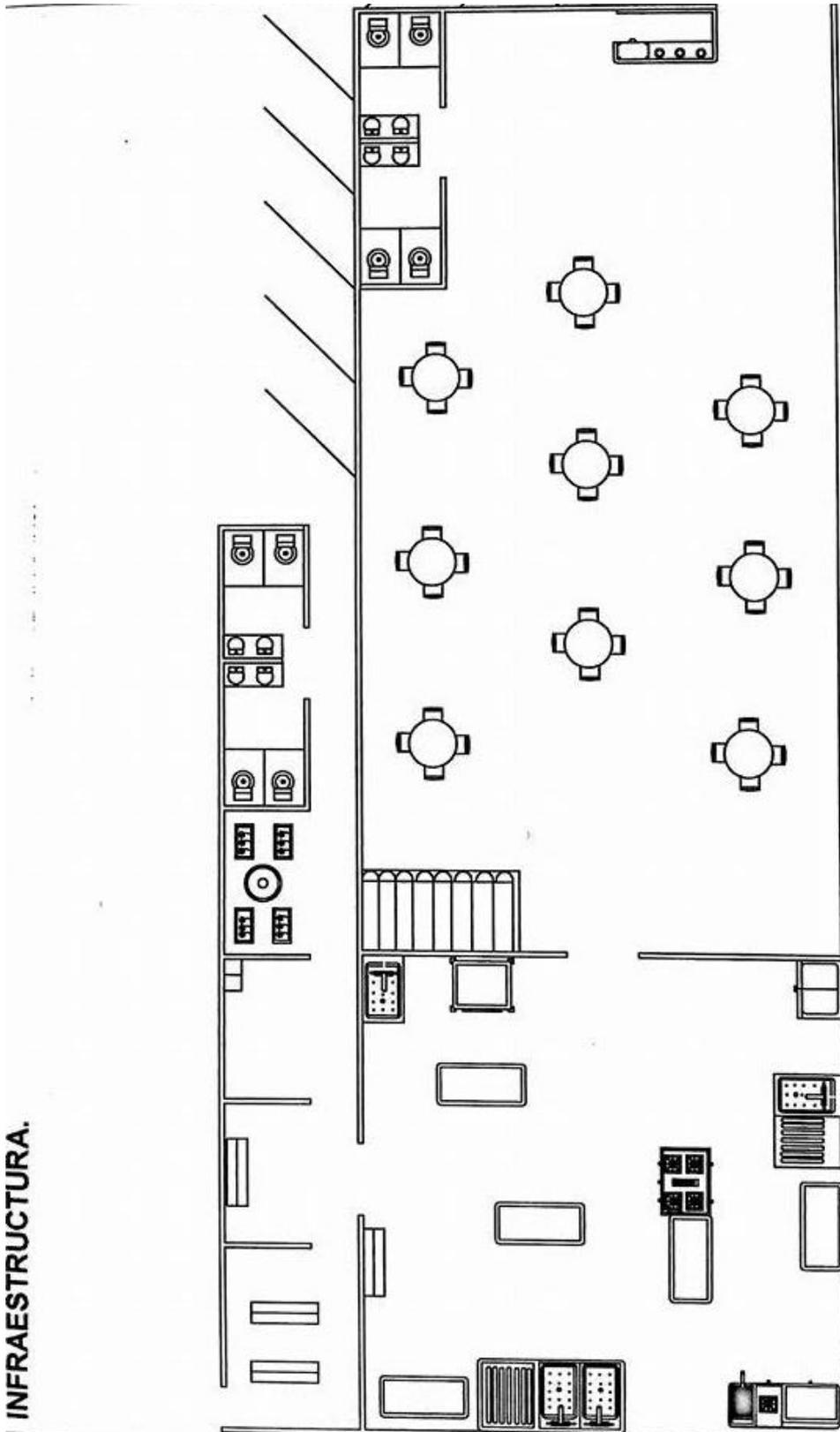
- Se fijará de acuerdo a las características del proyecto y su flujo de caja proyectado. .

## **Requisitos**

Para créditos de hasta US\$ 300,000 se requiere Plan de Negocios.

- Para créditos de proyectos nuevos superiores a US\$ 300,000 se requiere presentar proyecto de viabilidad
- Declaración de impuesto a la renta del último ejercicio fiscal.
- Títulos de propiedad de las garantías reales que se ofrecen.
- Carta de pago de los impuestos.
- Permisos de funcionamiento y de construcción cuando proceda.
- Planos aprobados de construcción, en el caso de obras civiles.
- Proformas de la maquinaria a adquirir.

**INFRAESTRUCTURA.**



Tamaño ya capacidad del local es de 390m<sup>2</sup> el mismo que tiene una capacidad de 215 personas mediante el plano se dará a conocer la distribución del mismo.

**Gráfico N° 20 Infraestructura**

| <b>DEPENDENCIA</b>                        | <b>SUPERFICIE m<sup>2</sup></b> |
|---|---------------------------------|
| Área del bodega                           | 4x3 m <sup>2</sup>              |
| Área de almacenamiento al día y camerinos | 3*3 m <sup>2</sup>              |
| Área de cocina                            | 10x10 m <sup>2</sup>            |
| Área de restaurante y salón de eventos    | 20x12.25 m <sup>2</sup>         |
| Sanitario                                 | 4x4 m <sup>2</sup>              |
| Área de bar                               | 3x2 m <sup>2</sup>              |
| Área de Caja                              | 1x2 m <sup>2</sup>              |
| <b>total</b>                              | <b>345 m<sup>2</sup></b>        |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

### Descripción de cada dependencia de la empresa de servicio Los Ángeles

#### Área de producción

**Cuadro N° 18 Materiales de cocina Menaje y vajilla**

| <b>CANTIDAD</b> | <b>Materiales de cocina Menaje y vajilla</b> | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------|--|------------------------|---------------------|
|                 | <b>CUBERTERIA</b>                            |                        |                     |
| <b>200</b>      | Tenedor de postre                            | \$1                    | \$200               |
| <b>200</b>      | Cuchara de postre                            | \$1                    | \$200               |
| <b>200</b>      | Cuchara sopera                               | \$1                    | \$200               |
| <b>200</b>      | Tenedor                                      | \$1,2                  | \$240               |
| <b>200</b>      | Cuchillo para plato fuerte                   | \$1                    | \$200               |
| <b>200</b>      | Cuchara para sorbete                         | \$1,25                 | \$700               |
|                 | <b>TOTAL</b>                                 |                        | <b>\$1740</b>       |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 19 Cristalería**

| <b>CANTIDAD</b> | <b>CRISTALERÍA</b>    | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------|-----------------------|------------------------|---------------------|
| 200             | Copa de agua          | \$1,3                  | \$260               |
| 200             | Copa para vino blanco | \$1,3                  | \$260               |
| 200             | Copa para vino tinto  | \$1,3                  | \$260               |
| 200             | Copa triangular       | \$3,5                  | \$700               |
| 200             | Vaso wiskero          | \$1,5                  | \$300               |
| 200             | Copa flauta           | \$1,6                  | \$320               |
| 200             | Vaso old fahion       | \$1,2                  | \$240               |
| 200             | Vaso cervecero        | \$2,5                  | \$500               |
|                 | <b>TOTAL</b>          |                        | <b>\$2840</b>       |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 20 Vajilla**

| <b>CANTIDAD</b> | <b>VAJILLA</b>             | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------|----------------------------|------------------------|---------------------|
| 200             | Plato para postre          | \$1,5                  | \$300               |
| 200             | Plato trincherero          | \$4                    | \$800               |
| 200             | Consomera                  | \$2                    | \$400               |
| 200             | Tasa para café             | \$1,5                  | \$300               |
| 200             | Plato para la tasa de café | \$1,5                  | \$300               |
|                 | <b>TOTAL</b>               |                        | <b>\$2100</b>       |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 21 Mantelerías y blancos**

| <b>CANTIDAD</b> | <b>MANTELERÍAS Y BLANCOS</b> | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------|------------------------------|------------------------|---------------------|
| 600             | Lasos                        | \$1                    | \$600               |
| 40              | Mantel                       | \$8                    | \$320               |
| 80              | Cubre mantel                 | \$6                    | \$480               |
| 200             | Cubre silla                  | \$5                    | \$1000              |
| 5               | Faldones                     | \$20                   | \$100               |
|                 | <b>TOTAL</b>                 |                        | <b>\$2500</b>       |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 22 Mesas y sillas**

| <b>CANTIDAD</b> | <b>MESAS Y SILLAS</b>        | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------|------------------------------|------------------------|---------------------|
| <b>34</b>       | Mesas redondas 90cm diámetro | \$40                   | \$1360              |
| <b>5</b>        | Tablero para 10 pax          | \$50                   | \$250               |
| <b>200</b>      | Sillas                       | \$15                   | \$3000              |
|                 | <b>TOTAL</b>                 |                        | <b>\$4610</b>       |

Elaborado por: Bautista,E,2015

**Cuadro N° 23 Menaje de cocina**

| <b>CANTIDA D</b> | <b>MENAJE DE COCINA</b>       | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|------------------|-------------------------------|------------------------|---------------------|
| <b>10</b>        | Bandejas metálicas 50 x 30 cm | \$15                   | 150                 |
| <b>7</b>         | Basureros                     | \$7                    | \$49                |
| <b>3</b>         | Culers                        | \$40                   | \$120               |
| <b>5</b>         | Cuchillos cebolleros          | \$9,5                  | \$47,5              |
| <b>4</b>         | Cucharetas grandes            | \$3,5                  | \$14                |
| <b>4</b>         | Cucharones                    | \$3,9                  | \$15,6              |
| <b>3</b>         | Espátulas                     | \$3                    | \$9                 |
| <b>2</b>         | Ollas 30 lts Acero            | \$100                  | \$200               |
| <b>2</b>         | Ollas 50 lts Acero            | \$120                  | \$240               |
| <b>1</b>         | Ollas 100 lts Acero           | \$250                  | \$250               |
| <b>2</b>         | Sartén 20 cm diámetro         | \$15,9                 | \$31,8              |
| <b>2</b>         | sartén 30 cm diámetro         | \$30                   | \$60                |
| <b>1</b>         | Sartén 24 cm diámetro         | \$20,5                 | \$20,5              |
| <b>2</b>         | Cuchara perforada             | \$3,5                  | \$7                 |
| <b>2</b>         | batidor manual                | \$3                    | \$6                 |
| <b>2</b>         | Trinches                      | \$2,9                  | \$5,8               |
| <b>10</b>        | Bouls 2 lts                   | \$3,5                  | \$35                |
|                  | <b>TOTAL</b>                  |                        | <b>\$1261,2</b>     |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 24 Equipos de cocina**

| <b>CANTIDAD</b> | <b>EQUIPOS DE COCINA</b>  | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------|---------------------------|------------------------|---------------------|
| 1               | Cocina industrial         | \$ 1800                | \$ 1800             |
| 1               | Horno                     | \$ 935                 | \$ 935              |
| 1               | Plancha freidora          | \$ 900                 | \$ 900              |
| 1               | Calentadores              | \$ 1500                | \$ 1500             |
| 1               | Refrigerador y congelador | \$ 2500                | \$ 2500             |
| 1               | Extractor de olores       | \$ 700                 | \$ 700              |
| 1               | Licuada industrial        | \$ 800                 | \$ 800              |
| 1               | Batidora                  | \$ 1200                | \$ 1200             |
| 5               | Mesa de acero inoxidable  | \$ 600                 | \$ 3000             |
|                 | <b>TOTAL</b>              |                        | <b>\$13335</b>      |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 25 Muebles de cocina**

| <b>CANTIDAD</b> | <b>MUEBLES DE COCINA</b> | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------|--------------------------|------------------------|---------------------|
| 1               | Estantería doble         | \$500                  | \$500               |
| 2               | Estantería simple        | \$250                  | \$500               |
| 1               | Bar de madera            | \$800                  | \$800               |
| 2               | Muebles de baños         | \$400                  | \$400               |
| 1               | Casillero                | \$200                  | \$200               |
| 1               | Mueble para caja         | \$150                  | \$150               |
|                 | Total                    |                        | <b>\$2550</b>       |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 26 Carpas**

| <b>CANTIDAD</b> | <b>CARPAS</b> | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------|---------------|------------------------|---------------------|
| 4               | Carpas 6x6    | \$1050                 | \$4200              |
|                 | <b>TOTAL</b>  |                        | <b>\$4200</b>       |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 27 Uniformes**

| <b>CANTIDAD</b> | <b>UNIFORMES</b>                  | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------|-----------------------------------|------------------------|---------------------|
| 1               | Pantalón                          | \$20                   | \$20                |
| 1               | Chaqueta                          | \$40                   | \$40                |
| 4               | Camisetas con logo identificativo | \$ 8                   | \$32                |
|                 | <b>TOTAL</b>                      |                        | <b>\$92</b>         |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 28 Resumen de los materiales de cocina**

| <b>MATERIALES DE COCINA</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|-----------------------------|---------------------|
| Cuartería                   | \$ 1.740            |
| Cristalería                 | \$ 2840             |
| Vajilla                     | \$ 2100             |
| Mantelerías y blancos       | \$ 2500             |
| Sillas y mesas              | \$ 4610             |
| Menaje de cocina            | \$1261.20           |
| Equipos de cocina           | \$ 13335            |
| Muebles de oficina          | \$ 2550             |
| Uniformes                   | \$ 92               |
| Carpas                      | \$ 4200             |
| <b>COSTO TOTAL</b>          | <b>\$33.967</b>     |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 29 Servicios básicos**

| <b>CONCEPTO</b>          | <b>CANTIDAD</b> | <b>UNIDAD (MESES)</b> | <b>PRECIO UNITARIO</b> | <b>PRECIO TOTAL</b> |
|--------------------------|-----------------|-----------------------|------------------------|---------------------|
| <b>Servicios Básicos</b> |                 |                       |                        | <b>\$900</b>        |
| <b>Agua</b>              | 12              | Mensual               | \$25                   | \$300               |
| <b>Luz</b>               | 12              | Mensual               | \$40                   | \$480               |
| <b>Teléfono</b>          | 12              | Mensual               | \$10                   | \$120               |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 30 Materia Prima Indirecta**

| <b>COSTOS MATERIA PRIMA INDIRECTA</b> | <b>UNIDAD</b>        | <b>CANTIDAD</b> | <b>COSTO UNITARIO</b> | <b>COSTO MENSUAL</b> | <b>COSTO ANUAL</b> |
|---------------------------------------|----------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| GAS                                   | TANQUE               | 6               | \$15                  | \$90                 | \$1080             |
| SERVILLETAS                           | PAQUETE 200 UNIDADES | 1               | \$1,95                | \$1,95               | \$23,4             |
| FUNDAS                                | PAQUETE 200 UNIDADES | 1               | \$2                   | \$2                  | \$24               |
| GUANTES                               | CAJA                 | 1               | \$8                   | \$8                  | \$96               |
| TOALLAS                               | UNIDAD               | 1               | \$11,55               | \$11,55              | \$138,6            |
| DESINFECTANTE                         | GALON                | 1               | \$10                  | \$10                 | \$120              |
| PAPEL FILM                            | ROLLO                | 1               | \$35                  | \$35                 | \$420              |
| PAPEL ABSORBENTE                      | ROLLO                | 2               | \$8                   | \$16                 | \$192              |
| TRAPEADOR                             | UNIDAD               | 2               | \$2                   | \$2                  | \$24               |
| <b>TOTAL</b>                          |                      |                 |                       |                      | <b>\$2118</b>      |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

## MANO DE OBRA

| CARACT.                   | SUELDO A RECIBIR PERSONAL | IESS   |        | TOTAL              | XIII SUELDO        | XIV SUELDO         | FONDO R            | VACACIONES       | 12.15% APORT. PATR. | TOTAL MENSUAL    | COSTO ANUAL         |
|---------------------------|---------------------------|--------|--------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| <b>CONTADOR</b>           | 568                       | 33,099 | 354,00 | \$ 534,90          | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$14,75          | 44,25               | 682,40           | \$ 8.188,81         |
| <b>CHEF</b>               | 359,77                    | 33,099 | 354,00 | \$ 326,67          | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$14,75          | 44,25               | 474,17           | \$ 5.690,05         |
| <b>AYUDATEN DE COCINA</b> | 359,52                    | 33,099 | 354,00 | \$ 326,42          | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$14,75          | 44,25               | 473,92           | \$ 5.687,05         |
| <b>POSILLERO</b>          | 358,71                    | 33,099 | 354,00 | \$ 325,61          | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$14,75          | 44,25               | 473,11           | \$ 5.677,33         |
| <b>MESERO 1</b>           | 354                       | 33,099 | 354,00 | \$ 320,90          | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$14,75          | 44,25               | 468,40           | \$ 5.620,81         |
| <b>MESERO 2</b>           | 354                       | 33,099 | 354,00 | \$ 320,90          | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$ 29,50           | \$14,75          | 44,25               | 468,40           | \$ 5.620,81         |
|                           |                           |        |        |                    | \$ 0,00            | \$ 0,00            |                    | -                | 0,00                | 0,00             | \$ 0,00             |
| <b>TOTAL ANUAL MOD</b>    |                           |        |        | <b>\$ 1.299,60</b> | <b>\$ 1.416,00</b> | <b>\$ 1.416,00</b> | <b>\$ 1.416,00</b> | <b>\$ 708,00</b> | <b>\$2124,00</b>    | <b>\$1889,60</b> | <b>\$ 22.675,25</b> |

Elaborado por: Bautista, E, 2015.

## **b. ASPECTOS JURIDICOS – MERCANTILES**

### **i. Forma jurídica elegida para el proyecto**

E optado por la de un empresario autónomo ya que es la persona que estará al frente del negocio y responsable del desarrollo de la empresa y que también necesitara personal eventual con remuneración.

### **ii. Requisitos legales para su apertura y funcionamiento**

## **REQUISITOS LEGALES**

### **RUC (Registro Único de Contribuyentes)**

- Original y copias de cédulas de ciudadanía y certificados de votación.
- Copia de un servicio básico, mínimo de tres meses anteriores a la fecha.
- Copia del Título profesional
- Permiso e inspección
- Llenar la solicitud de inspección.
- Predio municipal.
- El costo depende del avalúo de la propiedad
- Certificado del uso de suelo
- Llenar el formulario dejar en la secretaria de la lanficacion
- Realización de una inspección
- Certificado de gestión ambiental
- Copias de cedula
- Copia de RUC
- Copia del certificado de uso de suelo

- Copia del certificado de salud
- Oficio dirigido al director de higiene
- Inspección
- Patente municipal
- Copia de cedula de identidad
- Copia del RUC
- Copia del título del predio donde se ubica la actividad económica
- Permiso del cuerpo de bomberos
- Formulario de la solicitud de la patente
- Certificado de la factibilidad de uso de suelo
- Certificado de factibilidad de Gestión Ambiental
- Acuerdo ministerial
- Solicitar clave de afiliación patronal IESS
- Solicitud entrega de clave firmada
- Copia del RUC
- Copia de pago de luz, agua, teléfono
- Cuerpo de bomberos del Cantón Salcedo
- Solicitud dirigida al cuerpo de bomberos
- Inspección
- Sacar permiso de funcionamiento
- **Permiso de sanidad**
  - 1 foto
  - Certificado médico del hospital general Yerovi Mackuart Salcedo

**iii. Deberes derechos y obligaciones legales de la empresa**

**SRI (SERVICIO DE RENTAS INTERNAS)**

ENVIAR DECLARACIONES:

- Declaración del IVA, formulario 104 A
- Declaración del impuesto a la renta 102 A

**IESS (INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL)**

- Pagar puntual y mensualmente las planillas del IESS

**GADCS (GOBIERNO AUTÓNOMO DESENTRALIZADO DEL CANTON SALCEDO)**

- Pagar la patente municipal cada año
- Sacar los permisos del uso del suelo y medio ambiente anualmente

**iv. Gastos de constitución**

**Cuadro N° 31** Gastos de constitución

| <b>Concepto</b>           | <b>Precio Total</b> |
|---------------------------|---------------------|
| Patente Municipal         | \$ 130,00           |
| Permiso De Funcionamiento | \$ 70,00            |
| Adecuación                | \$ 500,00           |
| Notaria                   | \$ 60,00            |
| Arriendo                  | \$ 100,00           |
| Abogado                   | \$ 85,00            |
| Imprevisto                | \$ 236,25           |
| <b>Total</b>              | <b>\$ 1.181,25</b>  |

Fuente: Trabajo e Investigación de campo

Elaborado por: Bautista, E, 2015

## **c. ESTRATEGIAS DE MARKETING**

### **i. Producto/ servicio**

#### **Servicio.**

Este proyecto está enfocado a ofrecer el servicio de catering para eventos sociales, brindando a su clientela una diversidad de menú para cada uno de los eventos, con una atención eficiente.

#### **Componentes del servicio**

El servicio Los Ángeles brinda los servicios de alimentación para los distintos eventos sociales culturales religiosos

#### **Beneficios y Atributos**

Servicio, Calidad, Higiene en la manipulación de alimentos 100% garantizados.

Flexibilidad y facilidad de pagos.

Calidad, amabilidad calidez del personal de la empresa.

#### **Gráfico N° 21 Marca del empresa**



**Elaborado por:** Bautista,E,2015.

## Descripción de la Marca

|   |  |
|---|--|
| <b>Tipo de Marca:</b>   | <b>Descriptiva</b>   |
| <b>Identificador Gráfico</b>  | Imagotipo  |
| <b>Colores</b>  | Negro: representa la elegancia y contrasta con colores brillantes<br>Amarillo: representa la creatividad, se asocia a la alimentación sana y al estímulo del apetito.<br>Blanco: es la síntesis de todos los colores y el símbolo de la inocencia, significa paz y pureza. |
| <b>Tipo de letra</b>  | Lucida Calligraphy   |
| <b>Tamaño de letra</b>  | 20 pto   |
| <b>Color de la letra</b>  | Canela oscuro  |
| <b>Fondos permitidos</b>  | El color negro es el más aceptable como fondo de la marca  |
| <b>Fondos no permitidos</b>   | El color blanco de fondo no es una buena opción; ya que no combina con el cuadro del mismo color   |
| <b>ELEMENTOS</b>  |  |
|  | Llevará el nombre decidido para la empresa ya que significa paz comodidad tranquilidad, y su color café oscuro contrasta muy bien con el color rojo y azul.  |
|  | Significa servicio de la gastronomía   |

Elaborado por: Bautista, E, 2015

### Servicio

#### Servicio pre

La empresa se encargara de difundir su nombre para darse a conocer en la ciudad, a la vez se realizará publicaciones en los diarios páginas de internet y se adicionaran ofertas en nuestros menús.

#### Servicio durante

Durante el funcionamiento de la empresa se mantendrá al personal de servicio siempre al tanto de la manera en la que debe tratar al cliente, mientras que el personal de cocina destinado al área de producción deberá seguir al margen los pasos de higiene y producción para así entregar al cliente productos inocuos.

### **Servicio post**

Luego de un tiempo oportuno se realizara el seguimiento para verificar que el servicio que la empresa oferto haya sido de mayor satisfacción, así que procurara mantener el contacto con los anfitriones escuchando todo lo que aún le gustaría recibir de la empresa, y de ser posible ponerla en marcha de inmediato.

## **CICLOS DE LA EMPRESA DEL SERVICIO DE CATERING LOS ANGELES**

**ETAPA 1: INTRODUCCION** La empresa los Ángeles inicia su periodo de apertura partir de la legalización y permisos. Empezara promocionando productos y servicios mediante campañas publicitarias, pretendiendo atraer a varios clientes

**ETAPA 2: CRECIMIENTO** Considerada como la segunda etapa de la vida de la empresa en esta etapa lo que se busca es dar un servicio con mayor cobertura a 200 pax, se buscando la permanencia y atención los 365 días del año.

**ETAPA 3: MADUREZ** Considerada como la tercera etapa de la empresa, misma que debe estar posicionada en la mente del consumidor en ella se crea

campañas de publicidad para ello se utilizara anuncios en periódico de la ciudad como es LA VANGUARDIA, página web y tarjetas de presentación.

**ETAPA 4: DECLIVE** La empresa durara alrededor de 40 años misma que permitirá salir del mercado.

Para la empresa otra de la manera de salir del mercado es que la maquinaria se vuelva obsoleta en cuanto al menú la renovación de los mismos será anualmente.

## ii. Precio

El precio lo está establecido de acuerdo a las recetas estándar y costos de producción.

**Cuadro N° 32 Precio**

|                 |  |             |
|-----------------|--|-------------|
| <b>Menú N#1</b> | Crema de tomate<br>Filete miñón papas salteadas con salsa de champiñones y ensalada fresca<br>Banana Split                                 | \$<br>18.68 |
| <b>Menú N#2</b> | Cocktail de camarón<br>Lomo quemado al romero en salsa pimienta con papas francesas y ensalada de verduras<br>Helado Frito                 | \$<br>19.87 |
| <b>Menú N#3</b> | Crema de espárragos<br>Brocheta de pollo<br>Chuleta de cerdo a la manzana y nuez arroz al curry con ensalada fresca<br>Espuma de chocolate | \$<br>15.08 |
| <b>Menú N#4</b> | Locro de papas<br>Corvina en salsa de mariscos papas francesas con ensalada fresca<br>Brownie  | \$<br>26.71 |
| <b>Menú N#5</b> | Ceviche mixto<br>Trucha con almendras ensalada de verduras con papas salteadas a las finas hiervas<br>Copa de frutas con helado            | \$19.43     |
| <b>Menú N#6</b> | Ensalada mediterránea<br>Medallones de pollo en salsa de higos arroz verde y   | \$<br>10.57 |

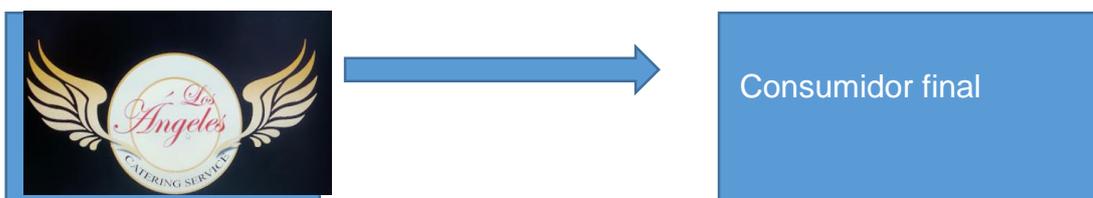
|                         |  |         |
|-------------------------|--|---------|
|                         | ensalada rusa<br>Mouse de fresa y mora   |         |
| <b>Bocaditos de sal</b> | mini brocheta de camarón                 | \$ 1.85 |
|                         | Mini brochetas de pollo                  | \$1.53  |
|                         | Mini brochetas mixtas                    | \$3.19  |
|                         | Empanadas de queso                       | \$1.52  |
|                         | Mini empanadas de verde                  | \$1.85  |
|                         | mini sanduwch de pollo                   | \$0.60  |
|                         | Mini sandwich de jamón                   | \$0.77  |
|                         | Sandwich mixto                           | \$1.78  |
| <b>Bocaditos dulces</b> | Bocaditos de limón                       | \$1.00  |
|                         | Pasta choux                              | \$0.50  |
|                         | Bocaditos de coco                        | \$1.25  |
|                         | Profiteroles rellenos de crema pastelera | \$0.99  |
|                         | Lionesas                                 | \$0.85  |
|                         | Frutillas con chocolate                  | \$0.58  |
|                         | Trufas de licor con café                 | \$1.20  |
|                         | Desayunos americano                      | \$1.75  |
|                         | Desayunos continental                    | \$1.50  |
|                         | Almuerzos                                | \$3.00  |
|                         | Plato típico                             | \$21.00 |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

### iii. Distribución

La empresa utilizará un canal de distribución directo y corto, ya que el producto será entregado directamente al consumidor sin necesidad de intermediarios beneficiando tanto al consumidor como al productor ayudado a reducir gastos.

**Cuadro N° 33 Distribución**



Elaborado por: Bautista,E, 2015

**Almacenamiento:** para el almacenamiento de los productos se utilizara las normas FIFO que son las primeras en entrar y las primeras en salir de esta manera evitaremos pérdidas en los productos.

El almacenamiento requerido para cada uno de los productos:

**Cuadro N° 34 Rotación de productos**

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

Elaborado por: Bautista, E, 2015

#### iv. Plan de Comunicación

Para una comunicación efectiva de la empresa de catering se realizaran campañas publicitarias mismas que se utilizaran globos, volantes como material publicitario que servirán como fuente de información en publicidad.

**Cuadro N° 35 Gasto de publicidad**

| Concepto                        | Cantidad | Unidad  | Precio Unitario | Precio Total |
|---------------------------------|----------|---------|-----------------|--------------|
| <b>Publicidad</b>               |          |         |                 | <b>819</b>   |
| <b>Periódico La Vanguardia</b>  | 12       | Mensual | 15              | 180          |
| <b>Página Web</b>               | 1        | anual   | 240             | 240          |
| <b>Tarjetas de presentación</b> | 12       | Mensual | 4,5             | 54           |
| <b>Publicidad de valla</b>      | 1        | Anual   | 165             | 165          |
| <b>Internet</b>                 | 12       | mensual | 15              | 180          |

Fuente: Trabajo e Investigación de campo.  
Elaborado por: Bautista,E, 2015

## Promoción

Los descuentos y promociones permiten promover las ventas, es una estrategia de impulso para la compra y el pago oportuno de los productos y servicios que ofrece la empresa los Ángeles

Cuadro N° 36 Promoción

| Valor total del menú | Descuento del 5 %                                | Descuento del 10%                                | Descuento del 15%         |
|----------------------|--|--|---------------------------|
| Valor total menú     | Consumo a partir de 100 personas pago anticipado | Consumo a partir de 150 personas pago anticipado | Por el consumo del menú 4 |

Fuente: Trabajo de Investigación de campo.  
Elaborado por: Bautista, E,2015

### v. Estrategias de mercado

Lograr posicionar a nuestra empresa en el menor tiempo posible en la ciudad para poder contar con clientes fijos de nuestra empresa.

**Diferenciación:** Innovar los menús para complacer al cliente.

**Estrategias de comunicación:** Capacitaciones al personal para siempre mantenernos al tanto de las innovaciones gastronómicas y siempre tener la cordialidad el respeto.

**Estrategia de posicionamiento:** presentar una imagen solida a nuestros clientes potenciales a través de página web.

## vi. Competencia

Para desarrollar estrategias competitivas se consideran los siguientes parámetros:

Estos parámetros permitieron hacer la diferencia de los centros de catering que se ofertan en el Cantón Salcedo, demostrando que la empresa de servicio los Ángeles tiene grandes ventajas con relación al de la competencia, misma que permitirá crecer a nivel del mercado local.

**Cuadro N° 37 La competencia**

| <b>COMPETENCIA</b>         | <b>LOS ÁNGELES</b>                                       |
|----------------------------|--|
| No tiene publicidad        | Reconocida, amplia publicidad                            |
| Personal poco eficiente    | Personal adecuado para eventos                           |
| Ofrecen un solo servicio   | Tenemos convenios para variedad de servicios y comodidad |
| No tiene variedad de menús | Variedad de menús listos y combos                        |

Fuente: Trabajo e Investigación de campo.  
Elaborado por: Bautista,E, 2015

## d. GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

### i. Determinación del talento humano

La empresa funcionara con personal de planta para esto será necesario que el personal sea responsable con la empresa ya que de todos depende el buen funcionamiento de la misma.

### ii. Descripción de los puestos de trabajo

El personal que cuenta con el siguiente personal quede detalla a continuación:

Gerente

Cajero Contador

Chef

Meseros

Posillero

### iii. Perfil de los trabajadores

Cuadro N° 38 Ficha del Gerente

| ÁREA ASIGNADA   | CARGO   |  |  |
|---|---------|--|--|
| Área administrativa   | Gerente |  |  |
| <b>FUNCIONES</b>  |         |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Determinar las áreas gerenciales</li><li>➤ Plantear nuevas ideas de innovación proyectos para surgir la empresa.</li><li>➤ Coordinar con todas las áreas y así mantener un balance.</li><li>➤ Imagen corporativa.</li></ul> |         |  |  |
| <b>PERFIL</b>   |         |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Líder</li><li>➤ Comunicativo</li><li>➤ Crítico y auto correctivo</li><li>➤ Emprendedor</li><li>➤ Gestión del cambio y desarrollo de la organización</li><li>➤ Controla al personal</li></ul>                                |         |  |  |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 39** Ficha del Chef

| <b>ÁREA ASIGNADA</b>   | <b>CARGO</b> |  |  |
|--|--------------|--|--|
| Área operativa   | Chef         |  |  |
| <b>FUNCIONES</b>   |              |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Responsable de los utensilios y los ingredientes a utilizarse en la preparación de los menús</li><li>➤ Dirigir en las preparaciones necesarias.</li><li>➤ Motivar al personal a ser responsable con las obligaciones dentro de su ámbito de trabajo</li><li>➤ Controlar los alimentos del área de cocina</li></ul>         |              |  |  |
| <b>PERFIL</b>  |              |  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Amplio conocimiento en la elaboración de menús.</li><li>➤ Controlar el correcto uso de utensilios y materiales</li><li>➤ Debe ser un líder.</li><li>➤ Compartir y adquirir conocimientos.</li><li>➤ Perfeccionar técnicas culinarias</li><li>➤ Investigar continuamente</li><li>➤ Motivar al personal de trabajo</li></ul> |              |  |  |

**Elaborado por:** Bautista,E,2015.

**Cuadro N° 40** Ficha del Ayudante de cocina

| <b>ÁREA ASIGNADA</b>  | <b>CARGO</b>              |  |
|---|---------------------------|--|
| <b>Área operativa</b>   | <b>Ayudante de cocina</b> |  |
| <b>FUNCIONES</b>  |                           |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conocimiento para una buena relación con el chef.</li><li>➤ Cuidar el área de trabajo</li><li>➤ Controlar el stock de alimentos para la preparación.</li><li>➤ Cooperar en el buen uso de materia prima.</li></ul>  |                           |  |
| <b>PERFIL</b>   |                           |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Suficiente conocimiento en el ámbito gastronómico.</li><li>➤ Conocimiento en la utilización de equipos.</li><li>➤ Apto para adquirir conocimientos.</li><li>➤ Considerar siempre el trabajo bajo presión y en equipo</li><li>➤ Coordina la preparación de alimentos</li><li>➤ Aplicar las normas básicas de conservación y manipulación de alimentos.</li></ul> |                           |  |

**Elaborado por:**Bautista E.2015

**Cuadro N° 41** Ficha del Mesero

| <b>ÁREA ASIGNADA</b>  | <b>CARGO</b>  |  |
|---|---------------|--|
| <b>Área operativa</b>   | <b>Mesero</b> |  |
| <b>FUNCIONES</b>  |               |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Paciencia</li><li>➤ Habilidad con las comandas</li><li>➤ Habilidad para manejar bandejas.</li><li>➤ Pendiente del servicio que brinda</li><li>➤ Calidad y atención cordial al cliente.</li><li>➤ Prepararse para la oferta del menú.</li><li>➤ Pendiente de las áreas de restaurante.</li></ul> |               |  |
| <b>PERFIL</b>   |               |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Recordar que el cliente siempre tiene la razón .</li><li>➤ Interactuar fácilmente con una o varias personas.</li><li>➤ Técnicas de pulido apropiado.</li><li>➤ Normas de higiene.</li><li>➤ Rapidez para solucionar problemas.</li></ul>  |               |  |

**Elaborado por:** Bautista,E,2015.

Cuadro N° 42 Ficha del posillero

| ÁREA ASIGNADA  | CARGO     |  |
|--|-----------|--|
| Área administrativa  | Posillero |  |
| <b>FUNCIONES</b>   |           |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Limpiar</li><li>➤ Ordenar</li><li>➤ Colaborar en lo que se necesite</li><li>➤ Higienizar equipos y utensilios</li><li>➤ Almacenar y organizar los utensilios</li></ul>                           |           |  |
| <b>PERFIL</b>  |           |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Espíritu de compañerismo</li><li>➤ Colaboración en el ámbito que se requiera</li><li>➤ Normas de higiene y sanitación</li><li>➤ Conocimiento de los equipos</li><li>➤ Apoyar al equipo</li></ul> |           |  |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

#### iv. Costes salariales

Cuadro N° 43 Costes salariales. Mano de obra directa

| CARACTERISTICAS    | SUELDO A RECIBIR PERSONAL | IESS     | TOTAL       | TOTAL MENSUAL | COSTO ANUAL  |
|--------------------|---------------------------|----------|-------------|---------------|--------------|
| CONTADOR           | \$568                     | \$33,099 | \$ 534,90   | \$682,40      | \$ 8.188,81  |
| CHEF               | \$359,77                  | \$33,099 | \$ 326,67   | \$474,17      | \$ 5.690,05  |
| AYUDATEN DE COCINA | \$359,52                  | 33,099   | \$ 326,42   | \$473,92      | \$ 5.687,05  |
| POSILLERO          | \$358,71                  | \$33,099 | \$ 325,61   | \$473,11      | \$ 5.677,33  |
| MESERO 1           | \$354                     | \$33,099 | \$ 320,90   | \$468,40      | \$ 5.620,81  |
| MESERO 2           | \$354                     | \$33,099 | \$ 320,90   | \$468,40      | \$ 5.620,81  |
| TOTAL ANUAL MOD    |                           |          | \$ 1.299,60 | \$1889,60     | \$ 22.675,25 |

Fuente: Trabajo e Investigación de campo.  
Elaborado por: Bautista,E,2015.

#### v. Organización de la empresa

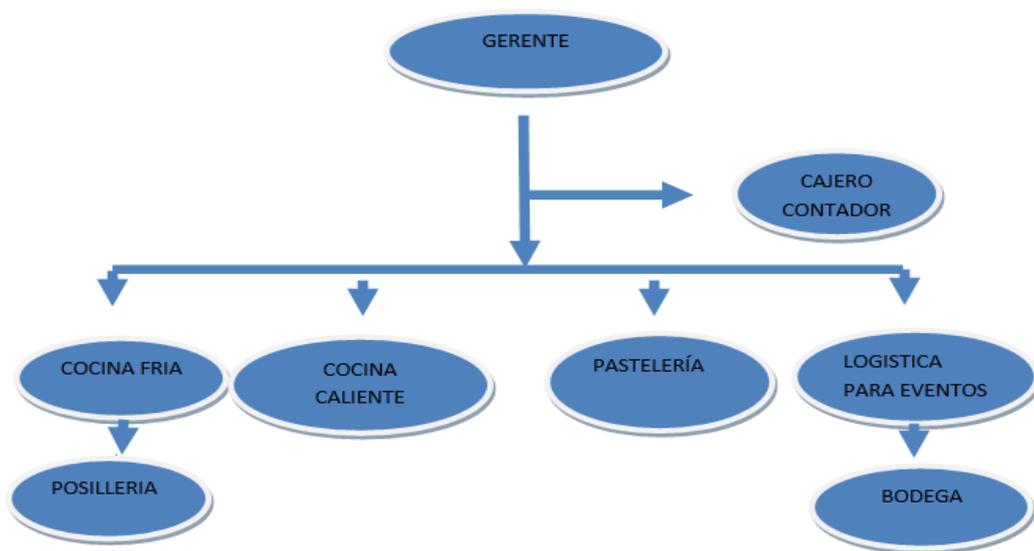
La organización de la empresa se verá reflejada en las relaciones humanas que cada miembro de nuestro personal posea, por ende, es nuestra obligación capacitar continuamente y seleccionar personal idóneo para garantizar la imagen de la empresa.

#### vi. Programa operativo

El personal que requiere la empresa es eventual mismo que buscare personal eficiente y eficaces por ende no se requiere de capacitación de mejora continua sino más bien personal con experiencia en áreas específica que la empresa requiera, se trabajara mediante convenios con hosterías y salas de recepciones de la ciudad para facilitar la adquisición y comodidad y para que se realice con éxito el evento.

## vii. Organigrama empresarial

Gráfico N° 22 Organigrama empresarial

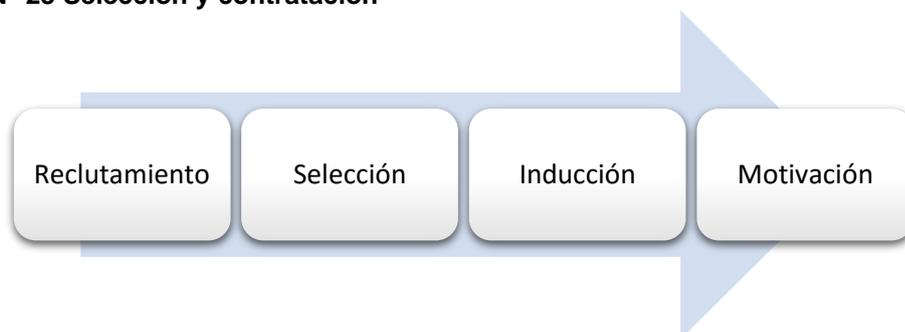


Elaborado por: Bautista,E,2015.

## viii. Elección y contratación del Talento Humano

El personal será elegido no solo por la experiencia sino también por su nivel de sociabilidad su capacidad de creatividad y por la eficacia en solución de problemas.

Gráfico N° 23 Selección y contratación



Elaborado por: Bautista,E,2015.

## **RECLUTAMIENTO**

Se realizara a través de medios de comunicación como la vanguardia sus postulantes deberán entregar una carpeta con los documentos en regla en ella constara la hoja de vida y datos de referencia.

## **SELECCIÓN**

SE revisaran las carpetas mediante el perfil preestablecido en la comunicación

Los postulantes seleccionados realizaran una prueba de cocina para ver el desempeño y calidad en el producto.

El gerente mediante la prueba de cocina y selección de carpetas seleccionara el personal idóneo.

## **INDUCCION:**

El momento de inducción para el personal idóneo se realizara un comunicado verbal al personal seleccionado de acuerdo al perfil requerido y ala funciones que desempeñara.

## **MOTIVACION**

La motivación hacia el personal se ofrecerá incentivos de acuerdo al rendimiento laboral, se la realizara con charlas para que ellos se sientan siempre importantes y motivarlos a realizar bien su trabajo.

## 1.1 Gastos del área administrativa

Cuadro N° 44 Equipo de cómputo

|  |   |        |           |                    |
|--|---|--------|-----------|--------------------|
| <b>TOTAL EQUIPO DE CÓMPUTO Y TECNOLÓGICO</b> |   |        |           | <b>\$ 1.050,00</b> |
| <b>Computador Portátil</b>                   | 1 | Unidad | \$ 800,00 | \$ 800,00          |
| <b>Impresora</b>                             | 1 | Unidad | \$ 250,00 | \$ 250,00          |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

Cuadro N° 45 Insumo de oficina

| <b>Concepto</b>                          | <b>Cantidad</b> | <b>Unidad</b> | <b>Precio Unitario</b> | <b>Precio Total</b> |
|--|-----------------|---------------|------------------------|---------------------|
| <b>suministros de Oficina</b>            |                 |               |                        | <b>177,05</b>       |
| <b>Paquete papel bond resma</b>          | 1               | Unidad        | \$3,50                 | \$3,50              |
| <b>Caja de esferos</b>                   | 1               | Unidad        | \$6,20                 | \$ 6,20             |
| <b>Factúrero</b>                         | 1               | Unidad        | \$6,00                 | \$ 6,00             |
| <b>Carpetas de cartón</b>                | 8               | Unidad        | \$ 0,30                | \$ 2,40             |
| <b>Tijera</b>                            | 2               | Unidad        | \$ 0,40                | \$ 0,80             |
| <b>Agenda</b>                            | 1               | Unidad        | \$3,00                 | \$ 3,00             |
| <b>Cartucho impresora tinta continua</b> | 1               | Unidad        | \$150,00               | \$150,00            |
| <b>Portaminas</b>                        | 1               | Unidad        | \$5,00                 | \$ 5,00             |
| <b>Borrador</b>                          | 1               | Unidad        | \$ 0,15                | \$0,15              |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

### e. ASPECTOS ECONOMICO-FINANCIEROS

#### i. Objetivos empresariales

La empresa de catering service los ángeles

Para la empresa los ángeles cetering service, misma que pretende ser líder en ventas a nivel cantonal en alimentación para ello se implementan objetivos estratégicos, tácticos y operacionales que permitirá establecer los lineamientos de la gestión de la empresa.

### **1. Corto plazo**

Obtener una rentabilidad del más del 3 % en ventas mensuales

Durante los primeros 6 meses el nivel de producción será del 100%

### **2. Mediano plazo**

Alcanzar el liderazgo en ventas en un plazo de 1 año

Brindar un servicio completo en cuanto se refiere a cátering service

### **3. Largo plazo**

Ser una empresa líder que preste servicios de alimentación integral para todo tipo de eventos.

i. **Estructura del balance**

1. **Balance general**

1.1. **Capital de trabajo**

Cuadro N° 46 Capital de trabajo

| <b>CAPITAL DE TRABAJO</b>               | <b>COSTO MENSUAL</b> | <b>COSTO ANUAL</b> |
|---|----------------------|--------------------|
| <b>Materia prima Directa</b>            | 205,17               | 2530,44            |
| <b>Mano de obra Directa</b>             | 1889,6               | 22675,25           |
| <b>Costos indirectos de Fabricación</b> | 1980                 | 1980               |
| <b>TOTAL</b>                            | <b>\$4074,77</b>     | <b>\$27185,69</b>  |

Elaborado por: Bautista,E,2015.

1.2. **Activos fijos**

Cuadro N° 47 Activos fijos

| <b>AREA</b>           | <b>ACTIVOS FIJOS</b>    | <b>VALOR TOTAL</b>  | <b>R. PROPIOS</b> |
|-----------------------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| <b>ADMINISTRATIVA</b> | Equipo de Computo       | 1050                | 1050              |
|                       | Suministros de Oficina  | 177,05              | 177,05            |
|                       | uniformes               | 92                  | 92                |
|                       | Suministros de limpieza | 2018                |                   |
| <b>A. PRODUCCION</b>  | Maquinaria y Equipo     | 13335               |                   |
|                       | vajilla                 | 2100                | 2100              |
|                       | muebles de cocina       | 2550                |                   |
|                       | Menaje de cocina        | 1261,2              | 1261,2            |
|                       | Mantelería y blancos    | 2500                |                   |
|                       | carpas                  | 4200                |                   |
|                       | cristalería             | 2840                | 2840              |
|                       | cupertería              | 1740                | 1740              |
|                       | Sillas y mesas          | 4610                |                   |
| <b>TOTAL</b>          |                         | <b>\$ 38.473,25</b> | <b>\$9260,25</b>  |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

### 1.3. Gastos

Cuadro N° 48 Activo diferido

| GASTOS   | CUENTAS                               | ANUAL            |
|--|---------------------------------------|------------------|
| <b>Gastos de Constitución</b>                  | <b>Gastos de Patentes y Licencias</b> |                  |
|  | Municipio                             | 130              |
|  | Abogado                               | 85               |
|  | Notario                               | 60               |
|  | Permisos                              | 70               |
|  | Adecuación                            | 500              |
|  | Imprevistos                           | 236,25           |
|  | Arriendo (Garantía)                   | 100              |
| <b>Sub total</b>                               |                                       | <b>\$1181.25</b> |
| <b>Gastos de Organización</b>                  |                                       |                  |
| <b>Gastos de Publicidad y comercialización</b> | Periódico                             | 180              |
|  | Página web                            | 240              |
|  | Internet                              | 180              |
|  | Tarjetas de presentación              | 54               |
|  | Rotulo publicitario                   | 165              |
| <b>Sub total</b>                               |                                       | <b>819</b>       |
| <b>TOTAL</b>                                   |                                       | <b>\$1905.75</b> |

Fuente: Cuadro N°36 y 52

Elaborado por: Bautista,E, 2015

Cuadro N° 49 Depreciación de activos de fijos

| Concepto                               | Valor de Adquisición | Vida Útil | Valor Residual    | % por Ley | Valor Acumulado    | Valor en Libros    |
|--|----------------------|-----------|-------------------|-----------|--------------------|--------------------|
| Activos Fijos                          |                      |           |                   |           |                    |                    |
| <b>Maquinaria y Equipo</b>             | 26.996,20            | 10        | 2.699,62          | 10%       | 9.718,63           | 17.277,57          |
| <b>Muebles de Oficina</b>              | 2.550,00             | 10        | 255               | 10%       | 918                | 1.632,00           |
| <b>Equipo de Cómputo y Tecnológico</b> | 1.050,00             | 10        | 105               | 10%       | 378                | 672                |
| <b>Menaje</b>                          | 10.061,20            | 10        | 1.006,12          | 10%       | 3.622,03           | 6.439,17           |
| <b>Otros</b>                           | 92                   | 10        | 9,2               | 10%       | 33,12              | 58,88              |
| Total Depreciaciones                   |                      |           | <b>\$4.074,94</b> |           | <b>\$14.669,78</b> | <b>\$26.079,62</b> |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

Cuadro N° 50 Amortización de activos de fijos

| Depreciación de activos fijo            | Valor en libro   | Valore residual | Depreciación anual |
|---|------------------|-----------------|--------------------|
| Gastos Pre operativos y de Constitución | \$1181.25        | 0,00            | \$118.13           |
| <b>Total Amortizaciones</b>             | <b>\$1181.25</b> |                 | <b>\$118.13</b>    |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

### Tabla de amortización de la deuda

Cuadro N° 51 Descripción de la Tabla de amortización de la deuda

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| Periodo de pago         | <b>Anual</b> |
| Monto                   | \$28000      |
| Plazo (meses)           | 3            |
| Taza de interés (anual) | 8.13%        |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

El crédito que se realizara en la Corporación Financiera Nacional con el 8.13 % el mismo que tiene la calificación mínima d segunda categoría la misma que es para proyectos hoteleros y de restaurants en ella incluye el servicio de catering siendo este un servicio de alimentación.

Cuadro N° 52Amortización de la deuda

| Cuota     | Saldo Capital | Capital            | Interés           | Valor Cuota        |
|-----------|---------------|--------------------|-------------------|--------------------|
| <b>0</b>  | 28,000.00     | 691.36             | 182.33            | 873.69             |
| <b>12</b> | 20,142.48     | 742.53             | 131.16            | 873.69             |
| <b>24</b> | 10,905.99     | 802.67             | 71.02             | 873.69             |
| <b>36</b> | 921.34        | 921.34             | 6.00              | 927.34             |
|           |               | <b>\$28,000.00</b> | <b>\$3,506.49</b> | <b>\$31,506.49</b> |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

**Cuadro N° 53 Presupuesto de ingresos**

| RECETA                 | COSTO X Unidad    | PAX       | INGRESO MENSUAL  | INGRESOS ANUAL     |
|------------------------|-------------------|-----------|------------------|--------------------|
| <b>Promedio Menús</b>  | \$18,39           | \$276     | \$5075,64        | \$152269,2         |
| <b>Bocadito Sal</b>    | \$ 1,64           | \$ 276,00 | \$452.64         | \$13548,15         |
| <b>Bocadito Dulces</b> | \$ 0,91           | \$ 276,00 | \$251.16         | \$7534,8           |
| <b>Desayunos</b>       | \$ 1,63           | \$ 80,00  | \$130.4          | \$3900             |
| <b>Almuerzo</b>        | \$ 3,00           | \$ 80,00  | \$240            | 7200               |
| <b>TOTAL</b>           | <b>\$25,56125</b> |           | <b>\$6149.84</b> | <b>\$184452,15</b> |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

**Cuadro N° 54 Gastos administrativos**

| Concepto                       | Cantidad | Unidad (meses) | Precio Unitario | Precio Total     |
|--------------------------------|----------|----------------|-----------------|------------------|
| <b>Servicios básicos</b>       | 12       | Mensual        | \$75            | \$900            |
| <b>Depreciación de activos</b> | 12       | Mensual        | \$339,5         | \$4.074,94       |
| <b>Total</b>                   |          |                | <b>\$414,5</b>  | <b>\$4974,94</b> |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

**Cuadro N° 55 Gastos ventas**

| Concepto                        | Cantidad | Unidad  | Precio Unitario | Precio Total |
|---------------------------------|----------|---------|-----------------|--------------|
| Publicidad                      |          |         |                 | <b>\$819</b> |
| <b>Periódico La Vanguardia</b>  | 12       | Mensual | \$15            | \$180        |
| <b>Paina Web</b>                | 1        | Anual   | \$240           | \$240        |
| <b>Tarjetas De Presentación</b> | 12       | Mensual | \$4,5           | \$54         |
| <b>Publicidad De Valla</b>      | 1        | Anual   | \$165           | \$165        |
| <b>Internet</b>                 | 12       | mensual | \$15            | \$180        |
|                                 |          |         |                 |              |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

## 2. Estado de resultados

### a. Balance General

**EMPRESA DE EVENTOS Y CATERING “LOS ÁNGELES”  
ESTADO DE RESULTADOS  
DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2013**

Cuadro N° 56 Balance General

| <b>BALANCE GENERAL</b> |                    |                               |                   |
|------------------------|--------------------|-------------------------------|-------------------|
| <b>ACTIVO</b>          |                    | <b>PASIVO</b>                 |                   |
| ACTIVO CORRIENTE       |                    | PASIVO CORRIENTE              |                   |
| CAPITAL DE TRABAJO     | <b>\$27185,69</b>  | PRESTAMO BANCARIO             | \$28000           |
| ACTIVO FIJO            | <b>\$38.473,25</b> | INTERES BANCARIO              | \$3506.49         |
| ACTIVO DIFERIDO        | \$7630             |                               |                   |
|                        |                    | TOTAL PASIVO                  | <u>\$31506.49</u> |
|                        |                    | CAPITAL                       |                   |
|                        |                    | PATRIMONIO                    | \$41782.45        |
|                        |                    |                               |                   |
| <b>TOTAL ACTIVOS</b>   | <u>\$73288.94</u>  | <b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b> | <u>\$73288.94</u> |

*Firma del contador*

### 3. Estado de pérdidas y ganancias

Cuadro N° 57 Proyección del estado de pérdidas y ganancias

|  |                        | AÑO 1             | AÑO2              | AÑO 3             | AÑO 4             | AÑO 5             |
|--|------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>INGRESOS</b>                            | Ingresos Ordinarios    | <b>184452,15</b>  | 187680            | 190964,5          | 194306,3          | 197706,7          |
|  | Costos Producción      | 4510,44           | 4589,3            | 4669,6            | 4751,4            | 4834,5            |
| <b>Ingresos brutas netos</b>               |                        | <b>179941,71</b>  | 183090,7          | 186294,7          | 189554,9          | 192872,1          |
| <b>GASTOS OPERATIVOS</b>                   | Gastos Administrativos | 4974,94           | 5062              | 5150,5            | 5240,7            | 5332,4            |
|  | Gastos Ventas          | 819               | 833,3             | 847,9             | 862,7             | 877,8             |
|  | Gastos Financieros     | 7130              | 7254,7            | 7381,7            | 7510,9            | 7642,3            |
| <b>(=) Utilidad antes de participación</b> |                        | <b>167017,77</b>  | 1679940,5         | 172914,5          | 175940,5          | 179019,5          |
| <b>(-) 15 % Utilidad Trabajadores</b>      |                        | <b>-25052,66</b>  | -25491,08         | -25937,1          | -26391,07         | -26852,9          |
| <b>(=) Utilidad antes de impuestos</b>     |                        | <b>141965,11</b>  | 144449,5          | 146977,3          | 149549,5          | 152166,6          |
| <b>(-) 25 % Impuesto a la renta</b>        |                        | <b>-35491,2</b>   | -36112,3          | -36744,2          | -37387,3          | -38041,5          |
| <b>(=) Utilidad del presente ejercicio</b> |                        | <b>\$106473,8</b> | <b>\$108337,2</b> | <b>\$110233,1</b> | <b>\$112162,2</b> | <b>\$114125,1</b> |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

Tasa de crecimiento poblacional del 1.75%

**Cuadro N° 58 Costos fijos**

| <b>COSTOS / GASTOS</b>               | <b>VALOR</b>     |
|--------------------------------------|------------------|
| <b>MOD</b>                           | \$1889.60        |
| <b>Depreciación de Activos fijos</b> | \$4.074,94       |
| <b>CIF</b>                           | \$1880           |
| <b>TOTAL</b>                         | <b>\$7854.54</b> |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

**Cuadro N° 59 Costos variables**

| <b>COSTOS / GASTOS</b>                   | <b>VALOR</b>    |
|--|-----------------|
| <b>Materia Prima</b>                     | \$205,17        |
| <b>Servicios Básicos Administrativos</b> | \$75            |
| <b>TOTAL</b>                             | <b>\$280.17</b> |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

## **INVERSION INICIAL**

$$II = CT + AF + AD$$

$$II = 8134.71 + \$ 35.136,20 + 7630$$

$$II = 50900.91$$

#### 4. Flujos Netos del Efectivo

Cuadro N° 60 Determinación de los Flujos Netos del Efectivo

**EMPRESA DE EVENTOS Y CATERING “LOS ÁNGELES”**

FLUJO NETO DEL EFECTIVO

| AÑOS | INVERSION INICIAL | UTILIDAD NETA | AMOTIZACION | DEPRECIACION | CAPITAL PRESTAMO | VALOR RESIDUAL | FLUJO NETO EFECTIVO |
|------|-------------------|---------------|-------------|--------------|------------------|----------------|---------------------|
| 0    | <b>50900.91</b>   |               | -           | -            | -                | -              | -                   |
| 1    |                   | 184452,2      | 118,13      | 814,98       | 10502,16         |                | 173016,9            |
| 2    |                   | 187680        | 118,13      | 814,98       | 10502,16         |                | 176244,7            |
| 3    |                   | 190964,5      | 118,13      | 814,98       | 10502,16         |                | 179529,2            |
| 4    |                   | 194306,3      | 118,13      | 814,98       | 10502,16         |                | 182871              |
| 5    |                   | 197706,7      | 118,13      | 814,98       | 10502,16         | 0              | 186271,4            |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

## 5. Viabilidad Financiera

### CALCULO DEL VAN:

Para el cálculo del van1 se considera la tasa de 8.06% que es la tasa activa proporcionado por el banco central del ecuador en el periodo de agosto del 2015.

**VAN 1**(Valor Actual Neto):

$$\mathbf{VAN\ 1 = -I + \frac{FNE1}{(8,06)^1} + \frac{FNE2}{(8,06)^2} + \frac{FNE3}{(8,06)^3} + \frac{FNE4}{(8,06)^4} + \frac{FNE5}{(8,06)^5}}$$

$$\mathbf{VAN\ 1 = -50900.91 + \frac{173016,9}{(8,06)^1} + \frac{176244,7}{(8,06)^2} + \frac{179529,2}{(8,06)^3} + \frac{182871}{(8,06)^4} + \frac{186271,4}{(8,06)^5}}$$

$$\mathbf{VAN1 = -26330.14}$$

**VAN 2** (Valor Actual Neto):

Para el cálculo del van2 se considera la tasa de 4.36% que es la inflación proporcionado por el banco central del ecuador en el periodo 2015.

$$\mathbf{VAN\ 2 = -I + \frac{FNE}{(4.36)^1} + \frac{FNE}{(4.36)^2} + \frac{FNE}{(4.36)^3} + \frac{FNE}{(4.36)^4} + \frac{FNE}{(4.36)^5}}$$

$$\mathbf{VAN\ 2 = -50900.91 + \frac{173016,9}{(4.36)^1} + \frac{176244,7}{(4.36)^2} + \frac{179529,2}{(4.36)^3} + \frac{182871}{(4.36)^4} + \frac{186271,4}{(4.36)^5}}$$

$$\mathbf{VAN2 = 843.59}$$

**Cuadro N° 61** Cálculo del TIR

| AÑOS | VAN 1 (8.06%) | VAN 2 (4.36 %) |
|------|---------------|----------------|
| 1    | \$-26330.14   | \$843,58       |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

$$TIR = tim + (Tim - tim) \frac{\sum V_{antim}}{\sum V_{antim} - \sum V_{anTim}}$$

$$TIR = 0,0806 + (0,0806 - 0,0436) \frac{-26330.14}{-26330.14 - 843,58}$$

$$TIR = 0,0806 + (0,037) \frac{-26330.14}{-26330.14 - 843,58}$$

$$TIR = 0.1176 + 0.96895$$

$$TIR = 1.08655 = 108.66\%$$

**Cuadro N° 62** Relación Beneficio / Costo

| AÑOS | INGRESOS ACTUALIZADOS | COSTOS ACTUALIZADOS |
|------|-----------------------|---------------------|
| 1    | \$ 184452,15          | \$179941,71         |

Elaborado por: Bautista,E, 2015

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

$$R B / C = \frac{184452,15}{179941,71}$$

$$R B / C = \$1.03$$

### PUNTO DE EQUILIBRIO

$$CF = 7854.54$$

**CV=280.17**

**Ingresos =184452,15**

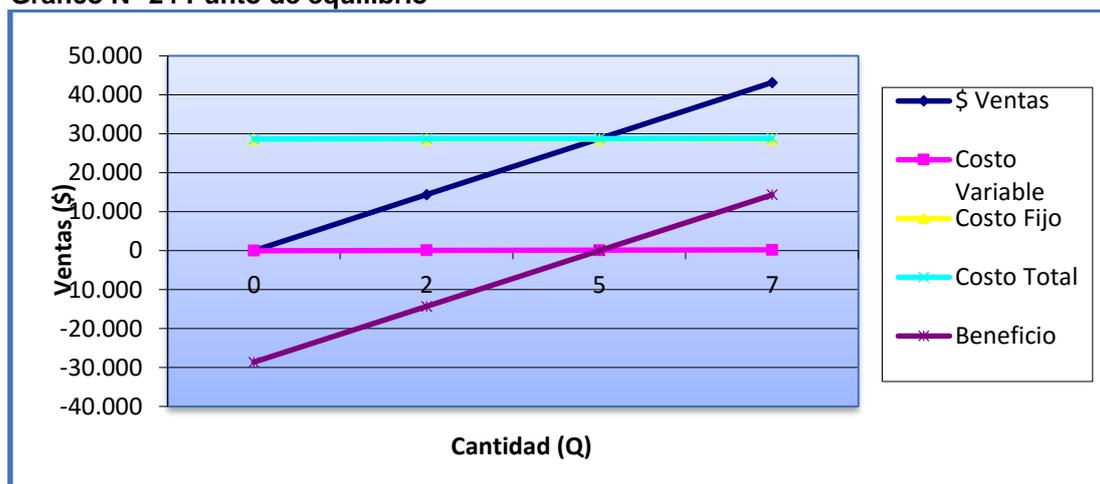
### **PUNTO DE EQUILIBRIO**

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

$$PE = \frac{7854.54}{1 - \frac{280.17}{766,8375}}$$

**PE = \$ 21498.21**

**Gráfico N° 24 Punto de equilibrio**



**Elaborado por:** Bautista,E, 2015

#### **f. ASPECTOS AMBIENTALES**

##### **i. Impacto ambiental del proyecto**

En nuestra empresa se tratara en lo posible no producir impactos dañinos para el planeta o por lo menos se los reducirá al máximo los productos inorgánicos.

## ii. Acciones remediales

Las acciones remediales que llevaremos a cabo serán los basurero que se necesitan de acuerdo al color para la colocación de los tipos de basura como son negro orgánico, rojo plásticos, verde vidrios, azul papel, amarillo metal.

**Gráfico N° 25 Tachos para la acción remedial**



**Elaborado por:** Bautista,E, 2015

### **También cumpliremos las 3R**

Reducir, significa que debemos reducir el uso desmedido de material en especial los no degradables, también reducir el uso desmedido de energía, agua, gasolina, etc.

Reusar, a estos materiales se les puede dar otro uso o arreglarlos si se a añadido para volverlos a utilizar, las fundas de basura, botellas plásticas.

Reciclar, son los materiales que ya no se les puede dar otro uso y sin embargo ha como volver a realizar con el mismo otro nuevo.

## **IX. BIBLIOGRAFIA**

1. Kinton.R. Ceserani, V. Ffoskett, D. Teoría del catering editorial acriaba Zaragoza España
2. <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2013/10/09/218251.php>
3. <http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2013/01/24/215445.php#sthash.gtR1S5qu.dpuf>
4. Isabel C. Procesos de servicio en restaurante. Síntesis Madrid 2012
5. Gama editores. Manual del mesero, tercer mundo Bogotá 1995
6. Loewer,E. cocina para profesionales de hosterías restaurantes, residencias 13 va ed Madrid 2004
7. Armendariz,J. Técnicas de cocina para profesionales Madrid 2006
8. <http://www.monografias.com>  
2014-11-01
9. <http://comunidadgastronomica.com/normas-de-almacenamiento-de-la-materia-prima/>
10. <http://www.monografias.com>
11. Pérez, N. mayor, G. Navarro, V. Reelaboración y Conservación de alimentos. Madrid:2002
12. Tablado, C. gallego, J. Manual de higiene y seguridad alimentaria en hostería. Madrid:2004

13. monografías .com  
2014- 06- 25
14. Pérez, N. Civera, J. Procesos de pre elaboración y conservación en la  
cocina. Madrid: 2011
15. Ricardo H. La esencia de la estrategia de marketing, Cengage Learning  
editores, México: 2011
16. Tirado, D. La demanda de la oferta y el mercado. Madrid:2008
17. Cristian Melo (2011), Tesis de proyecto de factibilidad para la  
implementación de una empresa prestadora de servicios de  
catering social temático de la ciudad de Quito, de la Universidad  
Tecnológica Equinoccial.

## X.ANEXOS

**Cuadro N° 63 Menú # 1**

| Nombre del Plato: Crema de tomate  |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|--|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes   | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo t            |      |
| <b>Tomate</b>  | 1000     | Gr     | 2,4    | 1000     | ml     | 2,4                |      |
| <b>Maicena</b>   | 20       | Gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,02               |      |
| <b>Ajo</b>   | 10       | Gr     | 2      | 1000     | ml     | 0,02               |      |
| <b>Cebolla blanca</b>  | 5        | Gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,005              |      |
| <b>Zanahoria</b>   | 5        | Gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,005              |      |
| <b>Fondo de pollo</b>  | 1000     | MI     | 2,25   | 1000     | ml     | 2,25               |      |
| <b>Sal</b>   | 20       | Gr     | 0,55   | 1000     | gr     | 0,011              |      |
| <b>Pimienta</b>  | 10       | Gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,04               |      |
| <b>Canguil</b>   | 200      | Gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,4                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 5,15 |
|  |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,26 |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 5,41 |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,54 |
|  |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|  |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,64 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Bautista,E, 2015

| Nombre del Plato: filete miñón papas salteadas con salsa de champiñones y ensalada fresca |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |       |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|-------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | cantidad | unidad | costo t            |       |
| Lomo fino   | 1800     | gr     | 15     | 1000     | gr     | 27                 |       |
| Tocino  | 200      | gr     | 6      | 1000     | gr     | 1,2                |       |
| Ajo   | 10       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,02               |       |
| Cebolla perla   | 40       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,04               |       |
| Salsa china   | 5        | ml     | 3      | 1000     | ml     | 0,015              |       |
| Maicena   | 10       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,02               |       |
| Sal   | 3        | gr     | 0,55   | 1000     | gr     | 0,00165            |       |
| Champiñones   | 150      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,6                |       |
| Aceite  | 50       | ml     | 4,8    | 1000     | ml     | 0,24               |       |
| Mantequilla   | 50       | ml     | 2      | 1000     | ml     | 0,1                |       |
| Hiervas de sal  | 20       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,02               |       |
| Pimienta  | 5        | Gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,005              |       |
| Papas   | 900      | Gr     | 0,8    | 1000     | gr     | 0,72               |       |
| Tomate  | 200      | Gr     | 2      | 1000     | grr    | 0,4                |       |
| Pimiento  | 200      | Gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,4                |       |
| Lechuga   | 200      | Gr     | 0,5    | 1000     | gr     | 0,1                |       |
| Pepinillo   | 200      | Gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,2                |       |
|        |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 31,08 |
|   |          |        |        |          |        | <b>9% Varios</b>   | 2,80  |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 33,88 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 3,39  |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33  |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 10,27 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 13,35 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Bautista,E, 2015

| Nombre del Plato: Banana split  |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Bananas   | 10       | Unidad | 0,1    | 1        | gr     | 1                  |      |
| zumo de naranja   | 100      | ml     | 2      | 1000     | ml     | 0,2                |      |
| Azúcar  | 20       | gr     | 0,9    | 1000     | gr     | 0,018              |      |
| Helado de fresa   | 700      | ml     | 3,5    | 1000     | ml     | 2,45               |      |
| Helado de chocolate   | 700      | ml     | 3,5    | 1000     | ml     | 2,45               |      |
| Salsa de chocolate  | 200      | gr     | 3,5    | 250      | gr     | 2,8                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 8,92 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,45 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 9,36 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,94 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 2,84 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 3,69 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.  
**Elaborado por:** Bautista,E, 2015

**Cuadro N° 64 Menú # 2**

| Nombre del Plato: Coctel de camarón  |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |       |
|--|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|-------|
| Ingredientes   | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |       |
| Camarón  | 1000     | gr     | 12     | 1000     | gr     | 12                 |       |
| Mayonesa   | 100      | ml     | 3      | 1000     | ml     | 0,3                |       |
| Salsa de tomate  | 100      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,25               |       |
| Lechuga  | 200      | gr     | 0,5    | 1000     | gr     | 0,1                |       |
| Tomate   | 150      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,3                |       |
| Limón  | 50       | ml     | 1      | 1000     | ml     | 0,05               |       |
| Naranjas   | 50       | ml     | 2      | 1000     | ml     | 0,1                |       |
| Sal  | 5        | gr     | 0,4    | 1000     | gr     | 0,002              |       |
| Pimienta   | 4        | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,016              |       |
| Hiervas de sal   | 10       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,01               |       |
| Ajo  | 3        | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,012              |       |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 13,14 |
|  |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,66  |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 13,80 |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 1,38  |
|  |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33  |
|  |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 4,18  |
|  |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 5,44  |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

Nombre del Plato: Lomo quemado al romero en salsa pimienta con papas francesas y ensalada de verduras

No Pax= 10

| Ingredientes      | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |       |
|-------------------|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|-------|
| Lomo de falda     | 1800     | gr     | 12     | 1000     | gr     | 21,6               |       |
| Romero            | 10       | gr     | 2      | 1000     | ml     | 0,02               |       |
| Sal               |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |       |
| Pimienta          |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |       |
| Pimienta en grano | 50       | gr     | 10     | 1000     | gr     | 0,5                |       |
| Crema de leche    | 200      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,5                |       |
| Vino blanco       | 100      | ml     | 6      | 1000     | ml     | 0,6                |       |
| Papas             | 900      | gr     | 0,8    | 1000     | gr     | 0,72               |       |
| Aceite            | 100      | ml     | 2,4    | 1000     | ml     | 0,24               |       |
| Coliflor          | 200      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,2                |       |
| Brócoli           | 300      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,3                |       |
| Zanahoria         | 200      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,2                |       |
| Vainita           | 200      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,2                |       |
| Hiervas de sal    | 20       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,02               |       |
| Ajo               | 5        | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,02               |       |
|                   |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 25,12 |
|                   |          |        |        |          |        | <b>9% Varios</b>   | 2,26  |
|                   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 27,38 |
|                   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 2,74  |
|                   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33  |
|                   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 8,30  |
|                   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 10,79 |



**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Helado frito   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|--|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes   | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo              |      |
| Crema de leche   | 500      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 1,25               |      |
| Esencia de vainilla  | 10       | ml     | 4      | 1000     | ml     | 0,04               |      |
| Azúcar impalpable  | 125      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,25               |      |
| Leche evaporada  | 100      | ml     | 6      | 1000     | ml     | 0,6                |      |
| Frutillas  | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
| Galletas de dulce  | 900      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 4,5                |      |
| Huevos   | 5        | Unidad | 0,15   | 1        | unidad | 0,75               |      |
| Aceite   | 300      | ml     | 2,4    | 1000     | ml     | 0,72               |      |
| Salsa de chocolate   | 100      | ml     | 5      | 1000     | ml     | 0,5                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 8,81 |
|  |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,44 |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 9,25 |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,93 |
|  |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|  |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 2,80 |
| <b>P.V.S</b>   | 3,64     |        |        |          |        |                    |      |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

**Cuadro N° 65 Menú # 3**

| Nombre del Plato: Crema de espárragos |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |       |
|---------------------------------------|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|-------|
| Ingredientes                          | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |       |
| Espárragos                            | 300      | gr     | 15     | 1000     | gr     | 4,5                |       |
| Crema de leche                        | 500      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 1,25               |       |
| Maicena                               | 20       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,02               |       |
| Fondo de pollo                        | 1000     | ml     | 3      | 1000     | ml     | 3                  |       |
| Pimiento                              | 20       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,02               |       |
| Cebolla blanca                        | 20       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,04               |       |
| Hiervas de sal                        | 10       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,01               |       |
| Sal                                   |          |        |        | 1000     |        | 0                  |       |
| Pimienta                              |          |        |        | 1000     |        | 0                  |       |
| Papas                                 | 500      | gr     | 0,8    | 1000     | gr     | 0,4                |       |
| Aceite                                | 100      | ml     | 4,5    | 1000     | ml     | 0,45               |       |
|                                       |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 9,69  |
|                                       |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,48  |
|                                       |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 10,17 |
|                                       |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 1,02  |
|                                       |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33  |
|                                       |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 3,08  |
|                                       |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 4,01  |



**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.  
**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Chuleta de cerdo a la manzana y nuez arroz al curry con ensalada fresca |          |        |        |          |        |                    | No Pax= 10 |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |            |
| Chuleta de cerdo  | 2000     | gr     | 6      | 1000     | gr     | 12                 |            |
| Sal   |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |            |
| Pimienta  |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |            |
| Aceite  | 150      | ml     | 2,4    | 1000     | ml     | 0,36               |            |
| Manzana   | 50       | gr     | 4      | 1000     | ml     | 0,2                |            |
| Nuez  | 50       | gr     | 7      | 1000     | gr     | 0,35               |            |
| Cebolla perla   | 40       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,08               |            |
| Ajo   | 30       | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,12               |            |
| Crema de leche  | 100      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,25               |            |
| Vino blanco   | 30       | ml     | 6      | 1000     | ml     | 0,18               |            |
| Arroz   | 900      | gr     | 1,3    | 1000     | gr     | 1,17               |            |
| Curry   | 50       | gr     | 10     | 1000     | gr     | 0,5                |            |
| Hiervas de sal  | 10       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,01               |            |
| Lechuga   | 200      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,2                |            |
| Tomate  | 400      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,8                |            |
| Pimiento  | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |            |
| Pepinillo   | 200      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,2                |            |
|        |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 16,52      |
|   |          |        |        |          |        | <b>7% Varios</b>   | 1,16       |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 17,68      |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 1,77       |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33       |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 5,36       |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 6,96       |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.  
**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Espuma de chocolate   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Cacao en polvo  | 100      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,4                |      |
| Gelatina sin sabor  | 40       | gr     | 8      | 1000     | gr     | 0,32               |      |
| Crema de leche  | 1000     | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 2,5                |      |
| Azúcar  | 190      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,19               |      |
| Cerezas   | 70       | gr     | 9      | 1000     | gr     | 0,63               |      |
| Ralladura de chocolate  | 100      | gr     | 8      | 1000     | gr     | 0,8                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 4,84 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,24 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 5,08 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,51 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,54 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 2,00 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

**Cuadro N° 66 Menú #4**

| Nombre del Plato: Locro de papas |          |        |        |          |        | No Pax=<br>10      |      |
|----------------------------------|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes                     | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Papas                            | 600      | gr     | 0,8    | 1000     | gr     | 0,48               |      |
| Queso                            | 200      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 1                  |      |
| Crema de leche                   | 100      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,25               |      |
| Cebolla Blanca                   | 50       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Achiote                          | 10       | ml     | 2      | 1000     | ml     | 0,02               |      |
| Fondo de pollo                   | 1000     | ml     | 3      | 1000     | ml     | 3                  |      |
| Hiervas de sal                   | 20       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,02               |      |
| Aguacate                         | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
|                                  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 5,07 |
|                                  |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,25 |
|                                  |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 5,32 |
|                                  |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,53 |
|                                  |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|                                  |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,61 |
|                                  |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 2,10 |



**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Corvina en salsa de mariscos<br>papas francesas con ensalada fresca |          |        |        |          |        | No Pax=<br>10      |       |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|-------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |       |
| Corvina   | 1800     | gr     | 12     | 1000     | gr     | 21,6               |       |
| Camarón   | 100      | gr     | 10     | 1000     | gr     | 1                  |       |
| Calamar   | 100      | gr     | 12     | 1000     | gr     | 1,2                |       |
| Crema de leche  | 150      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,375              |       |
| Vino blanco   | 100      | ml     | 6      | 1000     | ml     | 0,6                |       |
| Limón   | 2        | Unidad | 1      | 0,1      | unidad | 20                 |       |
| Papas   | 900      | ml     | 0,8    | 1000     | ml     | 0,72               |       |
| Aceite  | 150      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,375              |       |
| Sal   |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |       |
| Pimienta  |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |       |
| Tomate  | 300      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,6                |       |
| Lechuga   | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |       |
| Pepinillos  | 200      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,2                |       |
| Pimiento  | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |       |
| Harina  | 200      | gr     | 1,3    | 1000     | gr     | 0,26               |       |
| Huevo   | 4        | Unidad | 0,15   | 1        | unidad | 0,6                |       |
| Ajo   | 30       | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,12               |       |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 47,85 |
|   |          |        |        |          |        | <b>9% Varios</b>   | 4,31  |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 52,16 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 5,22  |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33  |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 15,81 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 20,55 |



**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Brownie  |          |        |        | No Pax= 10 |        |                    |       |
|--|----------|--------|--------|------------|--------|--------------------|-------|
| Ingredientes   | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad   | Unidad | Costo T            |       |
| Harina   | 600      | gr     | 1,3    | 1000       | gr     | 0,78               |       |
| Huevos   | 6        | gr     | 11     | 1000       | gr     | 0,066              |       |
| Leche  | 250      | ml     | 0,8    | 1000       | ml     | 0,2                |       |
| Azúcar   | 100      | gr     | 1      | 1000       | gr     | 0,1                |       |
| Polvo de hornear   | 70       | gr     | 5      | 1000       | gr     | 0,35               |       |
| Café   | 30       | gr     | 7      | 1000       | gr     | 0,21               |       |
| Cocoa en polco   | 150      | gr     | 8      | 1000       | gr     | 1,2                |       |
| Nuez   | 100      | gr     | 7      | 1000       | gr     | 0,7                |       |
| Mantequilla  | 100      | gr     | 3      | 1000       | gr     | 0,3                |       |
| Leche evaporada  | 1        | lata   | 3,4    | 1          | lata   | 3,4                |       |
| Leche condensada   | 1        | lata   | 2,5    | 1          | lata   | 2,5                |       |
|  |          |        |        |            |        | <b>Costo</b>       | 9,81  |
|  |          |        |        |            |        | <b>5% Varios</b>   | 0,49  |
|  |          |        |        |            |        | <b>Costo Total</b> | 10,30 |
|  |          |        |        |            |        | <b>Costo (Pax)</b> | 1,03  |
|  |          |        |        |            |        | <b>33%</b>         | 0,33  |
|  |          |        |        |            |        | <b>P. V.</b>       | 3,12  |
|  |          |        |        |            |        | <b>P.V.S</b>       | 4,06  |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

**Cuadro N° 67 Menú #5**

| Nombre del Plato: Ceviche mixto |          |        |        |          |        | No Pax=            |       |
|---------------------------------|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|-------|
| Ingredientes                    | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |       |
| Concha                          | 400      | gr     | 10     | 1000     | gr     | 4                  |       |
| Camarón                         | 400      | ml     | 10     | 1000     | ml     | 4                  |       |
| Corvina                         | 400      | gr     | 12     | 1000     | gr     | 4,8                |       |
| Mostaza                         | 40       | ml     | 3,5    | 1000     | ml     | 0,14               |       |
| Aceite                          | 100      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,25               |       |
| Sal                             |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |       |
| Pimienta                        |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |       |
| Ají                             | 1        | Unidad | 0,1    | 1        | unidad | 0,1                |       |
| Cebolla paiteña                 | 200      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,4                |       |
| Tomate                          | 500      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 1                  |       |
| Salsa de tomate                 | 200      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,8                |       |
| Limonas                         | 10       | Unidad | 0,1    | 1        | unidad | 1                  |       |
| Naranjas                        | 5        | Unidad | 0,1    | 1        | unidad | 0,5                |       |
| Hiervas de sal                  |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |       |
| Canguil                         | 150      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,3                |       |
| Salsa inglesa                   | 5        | ml     | 7      | 1000     | ml     | 0,035              |       |
|                                 |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 17,33 |
|                                 |          |        |        |          |        | <b>7% Varios</b>   | 1,21  |
|                                 |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 18,54 |
|                                 |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 1,85  |
|                                 |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33  |
|                                 |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 5,62  |
|                                 |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 7,30  |



**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.  
**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Trucha con almendras<br>ensalada de verduras con papas salteadas a<br>las finas hiervas |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |       |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|-------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |       |
| Trucha  | 3500     | gr     | 5      | 1000     | gr     | 17,5               |       |
| Limón   | 3        | Unidad | 0,1    | 1        | unidad | 0,3                |       |
| Almendras   | 50       | gr     | 5      | 1000     | gr     | 0,25               |       |
| Harina  | 300      | gr     | 1,3    | 1000     | gr     | 0,39               |       |
| Sal   | 20       | gr     | 0,4    | 1000     | gr     | 0,008              |       |
| Pimienta  | 10       | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,04               |       |
| Ajo   | 20       | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,08               |       |
| Hiervas de sal  | 30       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,03               |       |
| Albahaca  | 20       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,04               |       |
| Aceite  | 500      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 1,25               |       |
| Papas   | 900      | gr     | 0,8    | 1000     | gr     | 0,72               |       |
| Zanahoria   | 300      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,6                |       |
| Vainita   | 200      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,4                |       |
| Brocoli   | 200      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,2                |       |
| Coliflor  | 200      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,2                |       |
|                        |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 22,01 |
|   |          |        |        |          |        | <b>7% Varios</b>   | 1,54  |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 23,55 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 2,35  |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33  |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 7,14  |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 9,28  |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Copa de frutas con helado                                       |          |        |        |          |        | No Pax=            |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
|   |          |        |        |          |        | 10                 |      |
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Helado de frutilla  | 500      | ml     | 4      | 1000     | ml     | 2                  |      |
| Helado de chocolate   | 500      | ml     | 4      | 1000     | ml     | 2                  |      |
| Uvas  | 200      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,4                |      |
| Manzana   | 4        | Unidad | 0,25   | 1        | unidad | 1                  |      |
| Banana  | 5        | Unidad | 0,1    | 1        | unidad | 0,5                |      |
| Melon   | 1        | Unidad | 1      | 1        | unidad | 1                  |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 6,90 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,35 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 7,25 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,72 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 2,20 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 2,85 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

**Cuadro N° 68 Menú #6**

| Nombre del Plato: Ensalada mediterránea   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Col morada  | 300      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,3                |      |
| Lechuga   | 300      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,3                |      |
| Zanahoria   | 300      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,6                |      |
| Camarón   | 250      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 1,25               |      |
| Calamar   | 250      | gr     | 7      | 1000     | gr     | 1,75               |      |
| Mejillones  | 250      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 1                  |      |
| Almejas   | 250      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 1                  |      |
| Cebolla perla   | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Cebolla blanca  | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Hiervas de sal  | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Aceite  | 200      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,5                |      |
| Vino blanco   | 100      | ml     | 6      | 1000     | ml     | 0,6                |      |
| Limonas   | 3        | Unidad | 0,1    | 1        | unidad | 0,3                |      |
| Sal   |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Pimienta  |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Ajo   | 20       | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,08               |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 7,98 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,40 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 8,38 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,84 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 2,54 |
| <b>P.V.S</b>  | 3,30     |        |        |          |        |                    |      |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Medallones de pollo en salsa de higos arroz verde y ensalada rusa |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |       |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|-------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |       |
| Pollo   | 2000     | gr     | 3      | 1000     | gr     | 6                  |       |
| Ajo   |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |       |
| Sal   |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |       |
| Pimienta  | 5        | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,02               |       |
| Higos   | 200      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,8                |       |
| Crema de leche  | 60       | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,15               |       |
| Vino blanco   | 40       | ml     | 6      | 1000     | ml     | 0,24               |       |
| Hiervas de sal  | 20       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,02               |       |
| Espinaca  | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |       |
| Arroz   | 900      | gr     | 1,3    | 1000     | gr     | 1,17               |       |
| Comino  | 10       | gr     | 5      | 1000     | gr     | 0,05               |       |
| Choclo  | 300      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 1,2                |       |
| Zanahoria   | 200      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,4                |       |
| Vainita   | 200      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,4                |       |
| Piña  | 200      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,4                |       |
| Mayonesa  | 250      | gr     | 3,5    | 1000     | gr     | 0,875              |       |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 11,93 |
|   |          |        |        |          |        | <b>7% Varios</b>   | 0,83  |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 12,76 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 1,28  |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33  |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 3,87  |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 5,03  |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Mouse de fresa y mora   |          |        |        | No Pax= 10 |        |                    |      |
|---|----------|--------|--------|------------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad   | Unidad | Costo T            |      |
| Mora  | 500      | gr     | 2      | 1000       | gr     | 1                  |      |
| Fresas  | 500      | gr     | 2      | 1000       | gr     | 1                  |      |
| Azúcar  | 100      | gr     | 1      | 1000       | gr     | 0,1                |      |
| Claros de huevo   | 30       | gr     | 11     | 1000       | gr     | 0,33               |      |
| Gelatina sin sabor  | 30       | gr     | 8      | 1000       | gr     | 0,24               |      |
| Crema de leche  | 100      | ml     | 2,5    | 1000       | ml     | 0,25               |      |
| Leche condensada  | 1        | lata   | 2,5    | 1          | lata   | 2,5                |      |
|  |          |        |        |            |        | <b>Costo</b>       | 5,42 |
|   |          |        |        |            |        | <b>5% Varios</b>   | 0,27 |
|   |          |        |        |            |        | <b>Costo Total</b> | 5,69 |
|   |          |        |        |            |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,57 |
|   |          |        |        |            |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |            |        | <b>P. V.</b>       | 1,72 |
|   |          |        |        |            |        | <b>P.V.S</b>       | 2,24 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

**Cuadro N° 69 Bocaditos de sal**

| Nombre del Plato: mini brocheta de camarón  |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Camarón Gamba   | 450      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 2,25               |      |
| Ralladura de coco   | 200      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,8                |      |
| Harina  | 150      | gr     | 1,3    | 1000     | gr     | 0,195              |      |
| Aceite  | 300      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,75               |      |
| Sal   | 5        | gr     | 0,4    | 1000     | gr     | 0,002              |      |
| Pimienta  | 5        | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,02               |      |
| Huevos  | 3        | Unidad | 0,15   | 1        | unidad | 0,45               |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 4,47 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,22 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 4,69 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,47 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,42 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,85 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Mini brochetas de pollo   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Pollo   | 1000     | gr     | 3      | 1000     | gr     | 3                  |      |
| Pimiento  | 50       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Cebolla perla   | 50       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Sal   |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Pimienta  |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Aceite  | 200      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,5                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 3,70 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,19 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 3,89 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,39 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,18 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,53 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Empanadas de queso  |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Harina  | 800      | gr     | 1,3    | 1000     | gr     | 1,04               |      |
| Sal   |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Polvo hornear de  | 10       | gr     | 8      | 1000     | gr     | 0,08               |      |
| Mantequilla   | 50       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Aceite  | 500      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 1,25               |      |
| Queso   | 200      | gr     | 6      | 1000     | gr     | 1,2                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 3,67 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,18 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 3,85 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,39 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,17 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,52 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Mini empanadas de verde   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Verde   | 800      | Gr     | 3      | 1000     | gr     | 2,4                |      |
| Aceite  | 500      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 1,25               |      |
| Carne molida  | 100      | Gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,4                |      |
| Sal   |          | Gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Pimienta  |          | Gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Zanahoria   | 50       | Gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Cebolla   | 40       | Gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,08               |      |
| Ajo   | 10       | Gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,04               |      |
| Salchicha   | 50       | Gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 4,47 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,22 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 4,69 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,47 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,42 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,85 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: mini sándwich de pollo  |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Pan   | 200      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 1                  |      |
| Pollo   | 100      | gr     | 3      | 1000     | gr     | 0,3                |      |
| Tomate  | 50       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Lechuga   | 50       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,05               |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 1,45 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,07 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 1,52 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,15 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 0,46 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 0,60 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Mini sándwich de jamón  |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Pan   | 200      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 1                  |      |
| Jamón   | 100      | gr     | 6      | 1000     | gr     | 0,6                |      |
| Tomate  | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
| Lechuga   | 50       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,05               |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 1,85 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,09 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 1,94 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,19 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 0,59 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 0,77 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Sandwich mixto  |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Pan   | 400      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 2                  |      |
| Jamón   | 200      | gr     | 6      | 1000     | gr     | 1,2                |      |
| Tomate  | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
| Lechuga   | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Queso   | 200      |        | 4      | 1000     |        | 0,8                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 4,30 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,22 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 4,52 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,45 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,37 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,78 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

**Cuadro N° 70 bocaditos de dulce.**

| Nombre del Plato: Bocaditos de limon   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|--|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes   | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Harina   | 250      | gr     | 1,3    | 1000     | gr     | 0,33               |      |
| Mantequilla  | 200      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,4                |      |
| Sal  |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Huevos   | 2        | Unidad | 0,15   | 1        | unidad | 0,3                |      |
| Azúcar impalpable  | 75       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,15               |      |
| Gelatina sin sabor   | 150      | gr     | 8      | 1000     | gr     | 1,2                |      |
| Crema de leche   | 100      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,25               |      |
| Limón sutil  | 4        | Unidad | 0,1    | 1        | unidad | 0,4                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 3,03 |
|  |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,15 |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 3,18 |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,32 |
|  |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|  |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 0,96 |
|  |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,00 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Pasta choux   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Harina  | 300      | gr     | 1,3    | 1000     | gr     | 0,39               |      |
| Huevos  | 4        | Unidad | 0,15   | 1        | unidad | 0,6                |      |
| Mantequilla   | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
| Azúcar  | 250      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,25               |      |
| Sal   |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Azúcar impalpable   | 20       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,04               |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 1,48 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,07 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 1,55 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,16 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 0,47 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 0,50 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Bocaditos de coco   |          |        |        | Costo Cada 4 unidades | No Pax= 10 |                    |      |
|---|----------|--------|--------|-----------------------|------------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad              | Unidad     | Costo T            |      |
| Coco rallado  | 400      | gr     | 4      | 1000                  | gr         | 1,6                |      |
| Leche condensada  | 250      | gr     | 8      | 1000                  | gr         | 2                  |      |
|  |          |        |        |                       |            | <b>Costo</b>       | 3,60 |
|   |          |        |        |                       |            | <b>5% Varios</b>   | 0,18 |
|   |          |        |        |                       |            | <b>Costo Total</b> | 3,78 |
|   |          |        |        |                       |            | <b>Costo (Pax)</b> | 0,38 |
|   |          |        |        |                       |            | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |                       |            | <b>P. V.</b>       | 1,15 |
|   |          |        |        |                       |            | <b>P.V.S</b>       | 1,25 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Profiteroles rellenos de crema pastelera                          |          |        |        | Costo por cada 2 unidades | No Pax= 10 |                    |      |
|---|----------|--------|--------|---------------------------|------------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad                  | Unidad     | Costo T            |      |
| Harina  | 300      | gr     | 1,3    | 1000                      | gr         | 0,39               |      |
| Huevos  | 6        | Unidad | 0,15   | 1                         | unidad     | 0,9                |      |
| Sal   |          | gr     |        | 1000                      | gr         | 0                  |      |
| Mantequilla   | 100      | gr     | 2      | 1000                      | gr         | 0,2                |      |
| Azúcar  | 350      | gr     | 1      | 1000                      | gr         | 0,35               |      |
| Leche   | 500      | ml     | 0,8    | 1000                      | ml         | 0,4                |      |
| Maicena   | 80       | gr     | 2      | 1000                      | gr         | 0,16               |      |
|  |          |        |        |                           |            | <b>Costo</b>       | 2,40 |
|   |          |        |        |                           |            | <b>5% Varios</b>   | 0,12 |
|   |          |        |        |                           |            | <b>Costo Total</b> | 2,52 |
|   |          |        |        |                           |            | <b>Costo (Pax)</b> | 0,25 |
|   |          |        |        |                           |            | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |                           |            | <b>P. V.</b>       | 0,76 |
|   |          |        |        |                           |            | <b>P.V.S</b>       | 0,99 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Lionesas  |          |        |        |          | Costo por cada 2 unidades | No Pax= 10 |
|---|----------|--------|--------|----------|---------------------------|------------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad                    | Costo T    |
| Pasta choux   | 500      | gr     | 3      | 1000     | gr                        | 1,5        |
| Crema de leche  | 100      | ml     | 2,5    | 1000     | ml                        | 0,25       |
| Chocolate de cobertura  | 100      | gr     | 8      | 1000     | gr                        | 0,8        |
|  |          |        |        |          | <b>Costo</b>              | 2,55       |
|   |          |        |        |          | <b>5% Varios</b>          | 0,13       |
|   |          |        |        |          | <b>Costo Total</b>        | 2,68       |
|   |          |        |        |          | <b>Costo (Pax)</b>        | 0,27       |
|   |          |        |        |          | <b>33%</b>                | 0,33       |
|   |          |        |        |          | <b>P. V.</b>              | 0,81       |
|   |          |        |        |          | <b>P.V.S</b>              | 0,85       |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Frutillas con chocolate   |          |        |        |          | No Pax= 10         |         |
|---|----------|--------|--------|----------|--------------------|---------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad             | Costo T |
| Fresas  | 300      | gr     | 2      | 1000     | gr                 | 0,6     |
| Chocolate de cobertura  | 100      | gr     | 8      | 1000     | gr                 | 0,8     |
|  |          |        |        |          | <b>Costo</b>       | 1,40    |
|   |          |        |        |          | <b>5% Varios</b>   | 0,07    |
|   |          |        |        |          | <b>Costo Total</b> | 1,47    |
|   |          |        |        |          | <b>Costo (Pax)</b> | 0,15    |
|   |          |        |        |          | <b>33%</b>         | 0,33    |
|   |          |        |        |          | <b>P. V.</b>       | 0,45    |
|   |          |        |        |          | <b>P.V.S</b>       | 0,58    |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Trufas de licor con café  |          |        |        | Costo cada 2 unidades |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|-----------------------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad              | Unidad | Costo T            |      |
| Chocolate   | 200      | gr     | 8      | 1000                  | gr     | 1,6                |      |
| Nueces  | 100      | gr     | 8      | 1000                  | gr     | 0,8                |      |
| Galletas dulces   | 300      | gr     | 4      | 1000                  | gr     | 1,2                |      |
| Licor de café   | 10       | ml     | 8      | 1000                  | ml     | 0,08               |      |
|  |          |        |        |                       |        | <b>Costo</b>       | 3,68 |
|   |          |        |        |                       |        | <b>5% Varios</b>   | 0,18 |
|   |          |        |        |                       |        | <b>Costo Total</b> | 3,86 |
|   |          |        |        |                       |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,39 |
|   |          |        |        |                       |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |                       |        | <b>P. V.</b>       | 1,17 |
|   |          |        |        |                       |        | <b>P.V.S</b>       | 1,20 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

#### Cuadro N° 71 Coffee break

| Nombre del Plato: Brocheta de pollo   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Pollo   | 1000     | Gr     | 3      | 1000     | gr     | 3                  |      |
| Pimiento  | 300      | Gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,6                |      |
| Cebolla perla   | 300      | Gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,6                |      |
| Tomate cherry   | 100      | Gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,4                |      |
| Aceite  | 200      | ml     | 2,5    | 1000     | ml     | 0,5                |      |
| Sal   |          | Gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Pimienta  |          | Gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 5,10 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,26 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 5,36 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,54 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,62 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 2,11 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Tamal lojano   |          |        |        |          |        | No Pax=<br>10      |      |
|--|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes   | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Mote seco  | 1000     | gr     | 2      | 1000     | gr     | 2                  |      |
| Manteca de cerdo   | 20       | gr     | 5      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Pollo  | 100      | gr     | 3      | 1000     | gr     | 0,3                |      |
| Cebolla perla  | 20       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,04               |      |
| Cebolla paiteña  | 20       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,04               |      |
| Achiote  | 5        | ml     | 3      | 1000     | ml     | 0,015              |      |
| Arvejas  | 20       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,04               |      |
| Zanahorias   | 20       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,04               |      |
| Huevos   | 4        | Unidad | 0,15   | 1        | unidad | 0,6                |      |
| Ají  | 5        | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,005              |      |
| Cilantro   | 20       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,02               |      |
| Hojas de achira  | 150      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0,6                |      |
| Papas  | 20       | gr     | 0,8    | 1000     | gr     | 0,016              |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 3,82 |
|  |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,19 |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 4,01 |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,40 |
|  |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|  |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,21 |
|  |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,58 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Quimbolitos  |          |        | Por cada 2 unidades | No Pax= 10 |        |                    |      |
|--|----------|--------|---------------------|------------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes   | Cantidad | Unidad | Precio              | Cantidad   | Unidad | Costo T            |      |
| Harina   | 800      | gr     | 1,1                 | 1000       | gr     | 0,88               |      |
| Azúcar   | 300      | gr     | 1                   | 1000       | gr     | 0,3                |      |
| Huevos   | 3        | Unidad | 0,15                | 1          | unidad | 0,45               |      |
| Mantequilla  | 200      | gr     | 2                   | 1000       | gr     | 0,4                |      |
| Naranja  | 3        | Unidad | 0,25                | 1          | unidad | 0,75               |      |
| Esencia de vainilla  | 10       | gr     | 8                   | 1000       | gr     | 0,08               |      |
| Polvo de hornear   | 10       | gr     | 8                   | 1000       | gr     | 0,08               |      |
| Hoja de achira   | 150      | gr     | 2                   | 1000       | gr     | 0,3                |      |
| Pasas  | 30       | gr     | 4                   | 1000       | gr     | 0,12               |      |
|  |          |        |                     |            |        | <b>Costo</b>       | 3,36 |
|  |          |        |                     |            |        | <b>5% Varios</b>   | 0,17 |
|  |          |        |                     |            |        | <b>Costo Total</b> | 3,53 |
|  |          |        |                     |            |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,35 |
|  |          |        |                     |            |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|  |          |        |                     |            |        | <b>P. V.</b>       | 1,07 |
|  |          |        |                     |            |        | <b>P.V.S</b>       | 1,10 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Empanadas de pollo  |          |        |        |          | Por cada 2 unidades | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|---------------------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad              | Costo T            |      |
| Harina  | 500      | gr     | 1,1    | 1000     | gr                  | 0,55               |      |
| Pollo   | 200      | gr     | 3      | 1000     | gr                  | 0,6                |      |
| Zanahoria   | 30       | gr     | 2      | 1000     | gr                  | 0,06               |      |
| Cebolla perla   | 30       | gr     | 2      | 1000     | gr                  | 0,06               |      |
| Pimiento  | 30       | gr     | 1      | 1000     | gr                  | 0,03               |      |
| Aceite  | 400      | ml     | 2,5    | 1000     | ml                  | 1                  |      |
| Huevos  | 4        | Unidad | 0,15   | 1        | unidad              | 0,6                |      |
|  |          |        |        |          |                     | <b>Costo</b>       | 2,90 |
|   |          |        |        |          |                     | <b>5% Varios</b>   | 0,15 |
|   |          |        |        |          |                     | <b>Costo Total</b> | 3,05 |
|   |          |        |        |          |                     | <b>Costo (Pax)</b> | 0,30 |
|   |          |        |        |          |                     | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |                     | <b>P. V.</b>       | 0,92 |
|   |          |        |        |          |                     | <b>P.V.S</b>       | 1,00 |

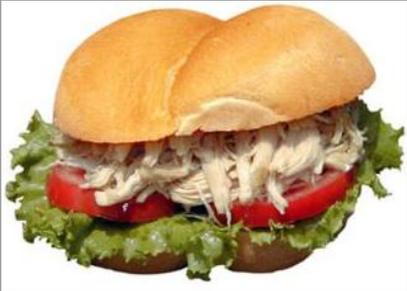
**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Sandwich de jamon   |          |        |        |          | No Pax= 10 |                    |      |
|---|----------|--------|--------|----------|------------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad     | Costo T            |      |
| Pan   | 400      | gr     | 5      | 1000     | gr         | 2                  |      |
| Jamón   | 200      | gr     | 6      | 1000     | gr         | 1,2                |      |
| Tomate  | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr         | 0,2                |      |
| Lechuga   | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr         | 0,1                |      |
|  |          |        |        |          |            | <b>Costo</b>       | 3,50 |
|   |          |        |        |          |            | <b>5% Varios</b>   | 0,18 |
|   |          |        |        |          |            | <b>Costo Total</b> | 3,68 |
|   |          |        |        |          |            | <b>Costo (Pax)</b> | 0,37 |
|   |          |        |        |          |            | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |            | <b>P. V.</b>       | 1,11 |
|   |          |        |        |          |            | <b>P.V.S</b>       | 1,45 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Sandwich de pollo   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Pan   | 400      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 2                  |      |
| Pollo   | 700      | gr     | 3      | 1000     | gr     | 2,1                |      |
| Tomate  | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
| Lechuga   | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 4,40 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,22 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 4,62 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,46 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,40 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,82 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Sandwich mixto  |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Pan   | 400      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 2                  |      |
| Jamón   | 200      | gr     | 6      | 1000     | gr     | 1,2                |      |
| Tomate  | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
| Lechuga   | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
| Queso   | 200      |        | 4      | 1000     |        | 0,8                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 4,30 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,22 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 4,52 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,45 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,37 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,78 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Club sandwich   |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Pan   | 400      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 2                  |      |
| Jamón   | 100      | gr     | 6      | 1000     | gr     | 0,6                |      |
| Tocino  | 100      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 0,5                |      |
| Mayonesa  | 50       | gr     | 3      | 1000     | gr     | 0,15               |      |
| Aceitunas   | 50       | gr     | 8      | 1000     | gr     | 0,4                |      |
| Huevos  | 10       | Unidad | 0,15   | 1        | unidad | 1,5                |      |
| Tomate  | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
| Lechuga   | 100      | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,1                |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 5,45 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,27 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 5,72 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,57 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,73 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 2,25 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

| Nombre del Plato: Sanduche de atún con mayonesa                                     |          |        |        |          |        | No Pax= 10         |      |
|---|----------|--------|--------|----------|--------|--------------------|------|
| Ingredientes  | Cantidad | Unidad | Precio | Cantidad | Unidad | Costo T            |      |
| Pan   | 400      | gr     | 5      | 1000     | gr     | 2                  |      |
| Atún  | 300      | gr     | 7      | 1000     | gr     | 2,1                |      |
| Mayonesa  | 100      | gr     | 4      | 1000     | gr     | 0                  |      |
| Lechuga   | 50       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,05               |      |
| Tomate  | 100      | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,2                |      |
| Pepinillo   | 50       | gr     | 1      | 1000     | gr     | 0,05               |      |
| Cebolla   | 30       | gr     | 2      | 1000     | gr     | 0,06               |      |
| Sal   |          | gr     |        | 1000     | gr     | 0                  |      |
|  |          |        |        |          |        | <b>Costo</b>       | 4,46 |
|   |          |        |        |          |        | <b>5% Varios</b>   | 0,22 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo Total</b> | 4,68 |
|   |          |        |        |          |        | <b>Costo (Pax)</b> | 0,47 |
|   |          |        |        |          |        | <b>33%</b>         | 0,33 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P. V.</b>       | 1,42 |
|   |          |        |        |          |        | <b>P.V.S</b>       | 1,84 |

**Fuente:** Trabajo e Investigación de campo.

**Elaborado por:** Evelin Bautista T.

## Salcedo



## Bandera y escudo



## Logotipo



# Población económicamente activa salcedo parroquia urbana san miguel

7\_CONDAC\_PROV\_CANT\_PARROQ\_SEXO [Vista protegida] - Excel

VISTA PROTEGIDA Cuidado—los archivos de Internet pueden contener virus. Si no tiene que editarlo, es mejor que siga en Vista protegida. [Habilitar edición](#)

F8393 : 12975

www.ecuadorencifras.com  
www.inec.gov.ec

www.ecuadorencifras.com

**ECUADOR CUENTA CON EL INEC**

Título  
POBLACIÓN DE 10 Y MÁS AÑOS POR CONDICIÓN DE ACTIVIDAD, SEGÚN PROVINCIA, CANTÓN Y PARROQUIA DE EMPADRONAMIENTO Y SEXO

| Provincia    | Nombre del Cantón | Nombre de la Parroquia   | Sexo         | Condición de Actividad (10 y más años) |              |              |
|--------------|-------------------|--------------------------|--------------|--|--------------|--------------|
|              |                   |                          |              | PEA                                    | PEI          | Total        |
| SALCEDO      | SALCEDO           | ANTONIO JOSE HOLGUIN     | Hombre       | 630                                    | 364          | 994          |
|              |                   |                          | Mujer        | 451                                    | 731          | 1 182        |
|              |                   |                          | <b>Total</b> | <b>1 081</b>                           | <b>1 095</b> | <b>2 176</b> |
|              |                   | CUSUBAMBA                | Hombre       | 1 783                                  | 896          | 2 679        |
|              |                   |                          | Mujer        | 1 562                                  | 1 324        | 2 886        |
|              |                   |                          | <b>Total</b> | <b>3 345</b>                           | <b>2 220</b> | <b>5 565</b> |
|              |                   | MULAILILLO               | Hombre       | 1 582                                  | 712          | 2 294        |
|              |                   |                          | Mujer        | 1 398                                  | 1 333        | 2 731        |
|              |                   |                          | <b>Total</b> | <b>2 980</b>                           | <b>2 045</b> | <b>5 025</b> |
|              |                   | MULLIQUINDIL (SANTA ANA) | Hombre       | 1 885                                  | 970          | 2 855        |
|              |                   |                          | Mujer        | 1 294                                  | 1 790        | 3 084        |
|              |                   |                          | <b>Total</b> | <b>3 179</b>                           | <b>2 760</b> | <b>5 939</b> |
| PANSALEO     | Hombre            | 843                      | 436          | 1 279                                  |              |              |
|              | Mujer             | 524                      | 994          | 1 518                                  |              |              |
| <b>Total</b> | <b>1 367</b>      | <b>1 430</b>             | <b>2 797</b> |  |              |              |

LISTO 16:01 05/08/2015

7\_CONDAC\_PROV\_CANT\_PARROQ\_SEXO [Vista protegida] - Excel

VISTA PROTEGIDA Cuidado—los archivos de Internet pueden contener virus. Si no tiene que editarlo, es mejor que siga en Vista protegida. [Habilitar edición](#)

F8393 : 12975

www.ecuadorencifras.com  
www.inec.gov.ec

www.ecuadorencifras.com

**ECUADOR CUENTA CON EL INEC**

Título  
POBLACIÓN DE 10 Y MÁS AÑOS POR CONDICIÓN DE ACTIVIDAD, SEGÚN PROVINCIA, CANTÓN Y PARROQUIA DE EMPADRONAMIENTO Y SEXO

| Provincia    | Nombre del Cantón | Nombre de la Parroquia   | Sexo          | Condición de Actividad (10 y más años) |               |               |
|--------------|-------------------|--------------------------|---------------|--|---------------|---------------|
|              |                   |                          |               | PEA                                    | PEI           | Total         |
| SALCEDO      | SALCEDO           | MULLIQUINDIL (SANTA ANA) | Hombre        | 1 885                                  | 970           | 2 855         |
|              |                   |                          | Mujer         | 1 294                                  | 1 790         | 3 084         |
|              |                   |                          | <b>Total</b>  | <b>3 179</b>                           | <b>2 760</b>  | <b>5 939</b>  |
|              |                   | PANSALEO                 | Hombre        | 843                                    | 436           | 1 279         |
|              |                   |                          | Mujer         | 524                                    | 994           | 1 518         |
|              |                   |                          | <b>Total</b>  | <b>1 367</b>                           | <b>1 430</b>  | <b>2 797</b>  |
|              |                   | SAN MIGUEL               | Hombre        | 7 822                                  | 4 157         | 11 979        |
|              |                   |                          | Mujer         | 5 800                                  | 7 558         | 13 358        |
|              |                   |                          | <b>Total</b>  | <b>13 622</b>                          | <b>11 715</b> | <b>25 337</b> |
|              |                   | <b>Total</b>             | Hombre        | 14 545                                 | 7 535         | 22 080        |
|              |                   |                          | Mujer         | 11 029                                 | 13 730        | 24 759        |
|              |                   |                          | <b>Total</b>  | <b>25 574</b>                          | <b>21 265</b> | <b>46 839</b> |
| SAQUISILILLO | Hombre            | 14 545                   | 7 535         | 22 080                                 |               |               |
|              | Mujer             | 11 029                   | 13 730        | 24 759                                 |               |               |
| <b>Total</b> | <b>25 574</b>     | <b>21 265</b>            | <b>46 839</b> |  |               |               |

LISTO 16:02 05/08/2015

## Tabla de remuneraciones

Tabla de remuneraciones mínimas sectoriales.

| COMISIONES                                 | RAMAS DE ACTIVIDAD                 | CATG. MIN | CATG. MAX |
|--|------------------------------------|-----------|-----------|
| AGRICULTURA Y PLANTACIONES                 |                                    | 355,77    | 366,04    |
| PRODUCCIÓN PECUARIA                        |                                    | 361,26    | 374,00    |
| PESCA, ACUICULTURA Y MARICULTURA           |                                    | 359,49    | 372,37    |
| MINAS, CANTERAS Y YACIMIENTOS              |                                    | 355,66    | 623,85    |
| TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS                |                                    | 361,33    | 578,32    |
| PRODUCTOS INDUSTRIALES                     |                                    | 362,28    | 385,65    |
| PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE BEBIDAS Y TABACOS |                                    | 364,66    | 367,84    |
| METALMECÁNICA                              |                                    | 363,06    | 368,37    |
| PRODUCTOS TEXTILES, CUERO Y CALZADO        |                                    | 354,89    | 356,66    |
| VEHÍCULOS Y AUTOMOTORES                    |                                    | 361,89    | 368,16    |
| TECNOLOGÍA: HARDWARE Y SOFTWARE            | Resto de Ramas                     | 372,09    | 382,71    |
|  | Telefonía Móvil                    | 634,54    | 1.600,00  |
| ELECTRICIDAD, GAS Y AGUA                   | Electricidad Y Agua                | 365,36    | 387,13    |
|  | Gas                                | 354,00    | 377,15    |
| CONSTRUCCIÓN                               |                                    | 363,74    | 412,94    |
| COMERCIALIZACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS      |                                    | 358,85    | 368,97    |
| TURISMO Y ALIMENTACIÓN                     |                                    | 356,58    | 361,19    |
| TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y LOGÍSTICA     | Choferes / Conductores             | 515,11    | 544,94    |
|  | Resto de Ramas                     | 357,04    | 376,23    |
|  | TRIPULACIÓN DE VUELO Y CABINA      | 455,38    | 1.016,46  |
|  | Resto de Ramas de Transporte Aéreo | 357,04    | 1.052,52  |
| SERVICIOS FINANCIEROS                      |                                    | 356,30    | 361,12    |
| ACTIVIDADES TIPO SERVICIOS                 | Resto de Ramas                     | 354,00    | 370,53    |
|  | Periodistas Profesionales          | 849,95    | 942,03    |
| ENSEÑANZA                                  |                                    | 355,17    | 439,96    |
| ACTIVIDADES DE SALUD                       |                                    | 367,24    | 382,46    |
| ACTIVIDADES COMUNITARIAS                   | Resto de Ramas                     | 366,04    | 375,31    |
|  | Periodistas/Comunitarios           | 570,79    | 709,16    |

Listado de tablas sectoriales por ramas de actividad

## Inflación



La inflación es medida estadísticamente a través del Índice de Precios al Consumidor del Área Urbana (IPCU), a partir de una canasta de bienes y servicios demandados por los consumidores de estratos medios y bajos, establecida a través de una encuesta de hogares.

Es posible calcular las tasas de variación mensual, acumuladas y anuales; estas últimas pueden ser promedio o en deslizamiento.

Desde la perspectiva teórica, el origen del fenómeno inflacionario ha dado lugar a polémicas inconclusas entre las diferentes escuelas de pensamiento económico. La existencia de teorías monetarias-fiscales, en sus diversas variantes; la inflación de costos, que explica la formación de precios de los bienes a partir del costo de los factores; los esquemas de pugna distributiva, en los que los precios se establecen como resultado de un conflicto social (capital-trabajo); el enfoque estructural, según el cual la inflación depende de las características específicas de la economía, de su composición social y del modo en que se determina la política económica; la introducción de elementos analíticos relacionados con las modalidades con que los agentes forman sus expectativas (adaptativas, racionales, etc), constituyen el marco de la reflexión y debate sobre los determinantes del proceso inflacionario.

La evidencia empírica señala que inflaciones sostenidas han estado acompañadas por un rápido crecimiento de la cantidad de dinero, aunque también por elevados déficit fiscales, inconsistencia en la fijación de precios o elevaciones salariales; y resistencia a disminuir el ritmo de aumento de los precios (inercia). Una vez que la inflación se propaga, resulta difícil que se le pueda atribuir una causa bien definida.

Adicionalmente, no se trata sólo de establecer simultaneidad entre el fenómeno inflacionario y sus probables causas, sino también de incorporar en el análisis adelantos o rezagos episódicos que permiten comprender de mejor manera el carácter errático de la fijación de precios.

Seleccione otro indicador ▼

| FECHA              | VALOR  |
|--------------------|--------|
| Julio-31-2015      | 4,36 % |
| Junio-30-2015      | 4,87 % |
| Mayo-31-2015       | 4,55 % |
| Abril-30-2015      | 4,32 % |
| Marzo-31-2015      | 3,76 % |
| Febrero-28-2015    | 4,05 % |
| Enero-31-2015      | 3,53 % |
| Diciembre-31-2014  | 3,67 % |
| Noviembre-30-2014  | 3,76 % |
| Octubre-31-2014    | 3,98 % |
| Septiembre-30-2014 | 4,19 % |
| Agosto-31-2014     | 4,15 % |
| Julio-31-2014      | 4,11 % |
| Junio-30-2014      | 3,67 % |
| Mayo-31-2014       | 3,41 % |
| Abril-30-2014      | 3,23 % |
| Marzo-31-2014      | 3,11 % |
| Febrero-28-2014    | 2,85 % |
| Enero-31-2014      | 2,92 % |
| Diciembre-31-2013  | 2,70 % |
| Noviembre-30-2013  | 2,30 % |
| Octubre-31-2013    | 2,04 % |
| Septiembre-30-2013 | 1,71 % |
| Agosto-31-2013     | 2,27 % |