



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

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE ESTILO CONVENCIONAL BASADO EN UN
CALENDARIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN
PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. 2017.”**

Trabajo de titulación

Tipo: Emprendimientos

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

AUTOR: CARLOS EDUARDO VILLALVA RAMIRÉZ

TUTOR: ING. DANILO FERNÁNDEZ

Riobamba-Ecuador

2018

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de investigación: Tipo “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE ESTILO CONVENCIONAL BASADO EN UN CALENDARIO GASTRONÓMICO EN EL CANTÓN PALLATANGA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO. 2017.”; de responsabilidad del señor CARLOS EDUARDO VILLALVA RAMÍREZ, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

FIRMA

Ing. Danilo Fernando Fernández Vinuesa Msc.
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Lic. Fabián Mauricio Gaibor Monar Msc.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo
DOCUMENTALISTA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo emprendimiento ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Danilo Fernando Fernández Vinuesa Msc,
DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Lic. Fabián Mauricio Gaibor Monar Msc.
MIEMBRO DE TRABAJO DE TITULACION

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

© 2018, Carlos Eduardo Villalva Ramírez

Yo Carlos Eduardo Villalva Ramírez, soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en esta Tesis y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Carlos Eduardo Villalva Ramírez
C.I. 060506831-1

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer en primer lugar a Dios que me ha dado las fuerzas para poder alcanzar una meta más en mi vida, también agradezco a mi madre ya que ella fue mi pilar fundamental durante mi vida estudiantil, agradezco a mi novia que me ha alentado durante la mayoría de mi carrera, agradezco a mi tía quien siempre ha estado ahí para ayudarme cuando más lo necesitaba, y por ultimo agradezco a la “Escuela Superior Politécnica de Chimborazo” quien me acogió dentro de sus aulas, también a todos los profesores que me inculcaron todos sus conocimientos forjando así no solo un buen profesional sino una buena persona.

Carlos

DEDICATORIA

Quisiera dedicar el presente trabajo a mi querida madre, ya que ella ha estado en las buenas y las malas apoyándome para que pueda seguir la carrera que a mí me ha gustado ya que ella ha dedicado todo su tiempo y recursos para que pueda culminar con mi vida estudiantil.

Carlos

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	xv
SUMMARY	xvi
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I: PROBLEMA	
1.1. Planteamiento del problema	2
1.2. Justificación	3
1.3. Objetivos	4
1.3.1. <i>Objetivo general</i>	4
1.3.2. <i>Objetivos específicos</i>	4
CAPITULO II MARCO TEÓRICO	
2.1. Hilo conductor	5
2.2. Marco teórico.....	7
2.2.1. <i>Restaurante</i>	7
2.2.1.3. <i>Restaurante, el origen de su nombre, sus clasificaciones y especialidades</i>	9
2.2.2. <i>Restauración temática</i>	10
2.2.3. <i>Gastronomía</i>	12
2.2.4. <i>La carta</i>	15
2.2.3. <i>Atención al cliente</i>	18
2.2.4. <i>Manipulación de alimentos</i>	19
2.2.5. <i>Seguridad alimentaria</i>	19
2.2.6. <i>Importancia de la higiene</i>	19
2.2.7. <i>Estudio de factibilidad</i>	20
2.2.4. <i>Estudio de mercado</i>	23
2.2.5. <i>Estudio técnico</i>	25
2.2.6. <i>Estudio ambiental</i>	25
2.2.4. <i>Pallatanga</i>	27
2.2. Marco conceptual	28
CAPITULO III METODOLÓGIA	
3.1. Método, técnica, instrumento	31
3.1.1. <i>Método</i>	31
3.1.2. <i>Técnica</i>	31

3.1.3.	<i>Instrumento</i>	31
3.2.	Población muestra	32
3.3.	Encuesta	34
3.3.1.	<i>Tabulación y análisis de resultados</i>	34
CAPITULO IV. DESARROLLO DE LA PROPUESTA		
4.2.	Identificación de la idea	46
4.2.1.	<i>Lluvia de ideas</i>	46
4.2.2.	<i>Selección y evaluación de la idea</i>	47
4.2.3.	<i>Descripción de la idea seleccionada</i>	47
4.2.4.	<i>Justificación</i>	47
4.2.5.	<i>Nombre del emprendimiento</i>	48
4.2.6.	<i>Descripción del emprendimiento</i>	48
4.2.7.	<i>Misión y visión</i>	49
4.2.8.	<i>Aplicación del foda</i>	51
4.3.	Estudio de mercado	51
4.3.1.	<i>Demanda</i>	52
4.3.2.	<i>Oferta</i>	52
4.3.3.	<i>Proyección de la demanda y oferta</i>	52
4.3.4.	<i>Mix de mercado</i>	56
4.3.5.	<i>Análisis del sector</i>	59
4.3.6.	<i>Cargos y funciones del área comercial.</i>	59
4.3.7.	<i>Determinación del área comercial.</i>	60
4.4.	Estudio técnico	61
4.4.1.	<i>Determinación del tamaño</i>	61
4.4.2.	<i>Capacidad del emprendimiento</i>	61
4.4.3.	<i>Localización</i>	63
4.4.4.	<i>Proceso de producción</i>	64
4.4.6.	<i>Requerimiento de talento humano</i>	67
4.4.7.	<i>Diseño de la planta</i>	69
4.4.8.	<i>Estructura de costos de producción</i>	70
4.4.9.	<i>Determinación de activos fijos para la producción.</i>	77
4.4.10.	<i>Programa pre operativo o gastos de experimentación</i>	78
4.5.	Estudio administrativo, legal y ambiental	78
4.5.1.	<i>Organización</i>	78
4.5.2.	<i>Organigrama estructural</i>	79
4.5.3.	<i>Organigrama funcional</i>	80

<i>4.5.4. Proceso de contratación y selección de talento humano.....</i>	<i>80</i>
<i>4.5.5. Manual de funciones.....</i>	<i>84</i>
<i>4.5.6. Marco legal.....</i>	<i>84</i>
4.6. Estudio financiero.....	88
<i>4.6.1. Análisis de la inversión.....</i>	<i>88</i>
<i>4.6.2. Presupuestos.....</i>	<i>90</i>
<i>4.6.3. Estado de pérdidas y ganancias.....</i>	<i>91</i>
<i>4.6.4. Estado de situación financiera.....</i>	<i>92</i>
<i>4.6.5. Estado de flujo del efectivo.....</i>	<i>93</i>
<i>4.6.6. Evaluación económica.....</i>	<i>94</i>
<i>4.6.7. Evaluación financiera.....</i>	<i>94</i>
<i>4.6.8. Evaluación social.....</i>	<i>97</i>
<i>4.6.9. Evaluación ambiental.....</i>	<i>98</i>
CONCLUSIONES.....	99
RECOMENDACIONES.....	100
BIBLIOGRAFÍA	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-3: Segmentación del mercado	32
Tabla 2-3: Creación del restaurante	34
Tabla 3-3: Preferencia de la gastronomía en especial	35
Tabla 4-3: Desembolso económico	36
Tabla 5-3: Frecuencia de visitas	37
Tabla 6-3: Medios de publicidad	38
Tabla 7-3: Menú alternativo	39
Tabla 8-3: Servicios adicionales	40
Tabla 9-3: Horario de atención	41
Tabla 10-3: Satisfacción con la competencia	42
Tabla 11-3: Inclinación a algún producto o servicio	43
Tabla 12-3: Pago electrónico	44
Tabla 13-3: Disponibilidad de visita	45
Tabla 1-4: Lluvia de ideas	46
Tabla 2-4: Selección y evaluación de la idea	47
Tabla 3-4: Descripción de la idea seleccionada	47
Tabla 4-4: Nombre del emprendimiento	48
Tabla 5-4: Descripción del emprendimiento	48
Tabla 6-4: Aplicación del foda	51
Tabla 7-4: Crecimiento poblacional	53
Tabla 8-4: Demanda proyectada	54
Tabla 9-4: Oferta proyecta	55
Tabla 10-4: Demanda insatisfecha	56
Tabla 11-4: Cargo y funciones del área comercial	59
Tabla 12-4: Determinación del área comercial	60
Tabla 13-4: Gasto promoción	60
Tabla 14-4: Determinación del tamaño	61
Tabla 15-4: Capacidad del emprendimiento	62
Tabla 16-4: Localización	63
Tabla 17-4: Macro localización	64
Tabla 18-4: Micro localización	64
Tabla 19-4: Servicios básicos	70
Tabla 20-4: Combustibles y lubricantes	70
Tabla 21-4: Mantenimiento	71

Tabla 22-4: Depreciación de activos fijos	71
Tabla 23-4: Costo de materia prima	72
Tabla 24-4: Mano de obra directa.....	73
Tabla 25-4: Mano de obra indirecta	73
Tabla 26-4: Ventas	74
Tabla 27-4: Costos indirectos de fabricación.....	74
Tabla 28-4: Suministros y materiales	75
Tabla 29-4: Materiales indirectos	76
Tabla 30-4: CIF.....	76
Tabla 31-4: Maquinaria y equipos.....	77
Tabla 32-4: Equipo de cómputo	77
Tabla 33-4: Muebles y enseres.....	77
Tabla 34-4: Activos fijos.....	78
Tabla 35-4: Gastos de experimentación	78
Tabla 36-4: Gasto de contratación de talento humano.....	80
Tabla 37-4: Profesiográfica chef ejecutivo	81
Tabla 38-4: Profesiográfica cocinero.....	82
Tabla 39-4: Profesiográfica ayudante de cocina	82
Tabla 40-4: Profesiográfica cajero / mesero	83
Tabla 41-4: Profesiográfica mesero.....	83
Tabla 42-4: Análisis de la inversión	88
Tabla 43-4: Fuentes de financiamiento.....	89
Tabla 44-4: Estructura de costos y gastos.....	90
Tabla 45-4: Gastos de administración	90
Tabla 46-4: Gasto de ventas	91
Tabla 47-4: Gastos financieros	91
Tabla 48-4: Estado proformas de resultados.....	91
Tabla 49-4: Balance general.....	92
Tabla 50-4: Flujo del efectivo	93
Tabla 51-4: Valor actual neto (VAN).....	94
Tabla 52-4: Tasa interna de retorno (TIR).....	95
Tabla 53-4: Relación beneficio costo	95
Tabla 54-4: Periodo de recuperación de la inversión	96
Tabla 55-4: Punto de equilibrio	96
Tabla 56-4: Utilidades	96
Tabla 57-4: Evaluación social	97

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-3: Creación del restaurante.....	34
Gráfico 2-3: Preferencia de la gastronomía en especial.....	35
Gráfico 3-3: Desembolso económico	36
Gráfico 4-3: Frecuencia de visitas	37
Gráfico 5-3: Medios de publicidad	38
Gráfico 6-3: Menú alternativo	39
Gráfico 7-3: Servicios adicionales.....	40
Gráfico 8-3: Horario de atención.....	41
Gráfico 9-3: Satisfacción con la competencia	42
Gráfico 10-3: Inclinación a algún producto o servicio.....	43
Gráfico 11-3: Pago electrónico.....	44
Gráfico 12-3: Disponibilidad de visita	45
Gráfico 1-4: Crecimiento poblacional	53
Gráfico 2-4: Demanda.....	54
Gráfico 3-4: Oferta.....	55
Gráfico 4-4: Demanda insatisfecha	56
Gráfico 5-4: Organigrama estructural.....	79
Gráfico 6-4: Organigrama funcional	80

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-4: Logo de la empresa.....	57
Ilustración 2-4: Tarjeta de presentación.....	57
Ilustración 3-4: Canal de distribución corta	58
Ilustración 4-4: Procesos de Producción	65
Ilustración 5-4: Simbología	66
Ilustración 6-4: Receta estándar	66
Ilustración 7-4: Diseño de la planta	69

LISTADO DE ANEXOS

Anexo A: Encuesta

Anexo B: Recetas estándar

Anexo C: Diseño de la carta

Anexo D: Manual de procesos

Anexo E: Manual de funciones

RESUMEN

Este trabajo de titulación se basa en la creación de un restaurante estilo convencional, basado en un calendario gastronómico, en el Cantón Pallatanga. Tomando en cuenta todos los datos obtenidos en los instrumentos de recolección de información que se utilizaron en la presente investigación, en cual fue la encuesta, donde se pudo deducir que el Cantón Pallatanga cuenta con una gran afluencia de turistas ya sean nacionales, extranjeros y locales, debido a esto se pudo identificar que la propuesta es factible para su ejecución en el lugar antes mencionado, ya que todas las personas insisten en que un lugar debería servir comidas ya sean estas típicas o tradicionales del calendario gastronómico del Ecuador. En función a las encuestas aplicadas se pudo identificar factores como la oferta y la demanda insatisfecha para ver la viabilidad y aceptabilidad del mercado potencial del sector, así el estudio técnico ayudo a determinar la localización, capacidad, recetas estándar, diseño de la planta para que los procesos de producción sean efectuados de una forma correcta sin alterar sus características organolépticas, y también para evitar la sobreproducción o mermas al momento de la producción. Se realizó un estudio administrativo, en el cual se realizó organigramas, manuales de función, reglamento interno y procesos de contratación con el fin de contar con un personal calificado y que pueda existir una buena comunicación y organización dentro del establecimiento. Para finalizar se realizó un estudio financiero, aquí se realizó el cálculo del VAN de 5.129.22 y un TIR de 20% siendo mayor a la tasa de crédito bancario, obteniendo así un valor de relación beneficio costo de \$1,58 con utilidades de \$0,58 por cada dólar invertido, por lo tanto el emprendimiento es viable y funcional. Se puede concluir mencionando que el proyecto es rentable ya que hay una buena proyección del incremento de las ventas anuales. Es recomendable realizar algún tipo de inventario, así se podrá ir registrando todos los avances en ventas de cada día.

Palabras clave: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <CALENDARIO GASTRONOMICO>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <MANUAL DE FUNCIONES>, <PALLATANGA (CANTÓN)>.

SUMMARY

The present research work aimed with the objective of creating a conventional style restaurant, based on a gastronomic calendar, in Pallatanga canton. It used all the data obtained in information collection instruments like: the survey, in which it could be deduced that Pallatanga canton has a great influx of tourists, whether national and international nationals; due to this it was possible to identify that the proposal is feasible for its execution, since all the people insist that a place should serve typical or traditional foods about gastronomic calendar from Ecuador. Then, it based on the surveys applied, factors such as: unmet supply and demand were identified to see the viability and acceptability of potential market in this sector, thus the technical study helped to determine the location, capacity, standard recipes, designs from plant, so that the production processes are approved out in a correct way without increasing their organoleptic characteristics and also to avoid overproduction or wastage at the time of production, An administrative study was carried out a regulation in which organizational charts, function manuals, regulations were made internal and recruitment processes in order to have a qualified staff and that there may be good communication and organization within the establishment. Finally, a financial study was carried out in which the NPV calculation of 5,129.22 and an IRR of 20% were made, being greater than the bank credit rate, thus obtaining a value of cost benefit ratio of \$ 1.58 with profits of \$ 0.58 for each dollar invested, therefore the venture is viable and functional. It can be concluded by indicating that this project is profitable since there is a good projection of increase in annual sales. It is advisable to carry out some type of inventory, so it can register all sales advances of each day.

Keywords: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCE>. <GASTRONOMY>, <GASTRONOMIC CALENDAR>, <FEASIBILITY STUDY>, <FUNCTIONS MANUAL>,< PALLATANGA (CANTON)>.

INTRODUCCIÓN

Los establecimientos de alimentos y bebidas hoy en día buscan brindar a las personas alimentos novedosos y de calidad, aplicando normas de higiene y manipulación, para así brindar un servicio de calidad. El Ecuador tiene la posibilidad de ser un gran exponente de su gastronomía a nivel nacional e internacional y así darse a conocer por todos los rincones del mundo.

La falta de establecimientos restauranteros que brinden un servicio de calidad y un ambiente agradable en el Cantón Pallatanga, ha provocado que los turistas nacionales, locales e internacionales no puedan encontrar un lugar innovador y con una gastronomía varia en la localidad.

Es por esto que el restaurante D'Pasadita busca ofertar en el Cantón Pallatanga un restaurante estilo convencional, basado en un calendario gastronómico del Ecuador, que preste un ambiente único y original, tomando en cuenta las tradiciones y culturas culinarias del país, para de esta manera brindar a las personas un local con un servicio de calidad y una decoración única referente a la tendencia restaurantera actual.

Para poder identificar si este estudio es factible, aplicamos el estudio mercado que nos permitio identificar la situación actual del mercado en cuanto a la demanda insatisfecha, el estudio técnico donde estandarizamos recetas y establecimos los procedimientos que se debe realizar en cada área mediante el manual de procesos, el estudio administrativo en donde detallamos los organigramas funcionales y estructurales para un adecuado manejo del restaurante, el estudio financiero que permitió conocer que el proyecto es viable al darnos resultados positivos en cuanto a la utilidad y la capacidad para recuperar la inversión, y el estudio de medio ambiente que permite tomar medidas correctivas en relación al impacto ambiental que puede llegar a generar el restaurante cuando entre en funcionamiento.

CAPITULO I: PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

El Ecuador es un país muy rico en diversidad gastronómica, y de productos como: (carnes, mariscos, granos, vegetales frutas y hortalizas) para la creación de los diferentes y exquisitos platos que brinda este país.

Por el Cantón Pallatanga atraviesa una de las vías más importantes del país, la misma que conecta costa y sierra directamente, y permite la movilización de cientos de personas al día, quienes buscan donde poder satisfacer sus necesidades y exigencias alimenticias, saliendo de la rutina diaria y exponiéndose a nuevas tendencias.

Existen algunos restaurantes y pequeños negocios que ofrecen alimentación a los viajeros en el Cantón, pero no brindan un servicio que tenga entre sus prioridades las necesidades de ofertar una gran gama de productos de calidad. Tampoco cuentan con las condiciones adecuadas, ni la infraestructura necesaria que debería tener un restaurante para poder brindar un servicio adecuado de alimentación.

También los turistas nacionales y extranjeros que llegan a conocer o visitar los paisajes, las tradiciones y la gastronomía no sólo del Cantón Pallatanga sino de todo el estado Ecuatoriano, desean degustar todas las variedades de la gastronomía nacional, y sobre todo conocer y degustar de preparaciones tradicionales y típicas que más se consumen en fechas festivas.

1.2. Justificación

La propuesta de creación de un restaurante estilo convencional, basado en un calendario gastronómico, será un proyecto de inversión con un enfoque diferente, basado en ofertar comidas típicas en fechas festivas para tener presente los costumbres y tradiciones típicas en el Cantón Pallatanga, puesto que se considerará un anuario gastronómico ecuatoriano, lo que resultará como un establecimiento único en su clase en esta zona, originando beneficios económicos para sus accionistas, a la vez que brindará fuentes de empleo tanto indirecta como directamente.

Además beneficiará de manera ineludible a los viajeros, turistas y locales del cantón Pallatanga, ya que se obtendrá más recurrencia turística y a la vez promoverá a los establecimientos restauranteros que mejoren sus menús y brinden un servicio de calidad y sabores distintivos o nuevos.

Para la elaboración del presente proyecto se ha tomado en cuenta el calendario gastronómico del Ecuador, que será la base para la elaboración del menú del restaurante, este menú tendrá cierto descuento económico durante la fecha festiva y en el mismo se detallará las distintas festividades con sus respectivas preparaciones alimenticias, que a diferencia comúnmente son consumidas.

Además, se propone ofrecer un menú distinto durante las fechas no festivas, aparte de las preparaciones que constarán dentro del calendario gastronómico, así se logrará que el cliente pueda enfocar su preferencia en el producto que más llame su atención.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

- Desarrollar la propuesta de factibilidad para la creación de un restaurante estilo convencional, basado en un calendario gastronómico, en el Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo.

1.3.2. Objetivos específicos

- Realizar un estudio de mercado para determinar la demanda insatisfecha del estudio de factibilidad, para la creación de un restaurante estilo convencional, basado en un calendario gastronómico.
- Definir los estudios: técnico, legal, administrativo, ambiental y financiero del proyecto.
- Estructurar en base al calendario gastronómico y las fechas festivas, la carta que se ofertará dentro del proyecto factibilidad para la creación de un restaurante estilo convencional, basado en un calendario gastronómico, en el Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo.

CAPITULO II MARCO TEÓRICO

2.1. Hilo conductor

- Restaurante
 - Historia del restaurante.
 - Origen del restaurante.
 - Restaurante, el origen de su nombre, sus clasificaciones y sus especialidades.
 - Tipos de restaurantes.
- Restauración temática
 - Restauración temática
 - Producto temático.
 - Como adaptar un restaurante a las nuevas tendencias de consumo.
- Gastronomía
 - Que es gastronomía.
 - Calendario gastronómico.
 - Alimentos ecuatorianos.
 - Ecuador un destino gastronómico.
 - Platos más representativos del Ecuador.
- Carta
 - División de la carta.
 - Tipos de carta.
 - Redacción de la carta.
- Decálogo de la atención al cliente
- Manipulación de alimentos

- La seguridad alimentaria
- Importancia de la higiene

- Estudio de factibilidad

- ¿Qué es estudio de factibilidad?
- Tipos de factibilidad.
- Cuáles son los objetivos de un estudio de factibilidad.
- El estudio de factibilidad debe conducir a.
- Para qué sirve el estudio de factibilidad.
- Características de un estudio de factibilidad.

- Estudio de mercado

- Objetivos del estudio de mercado.
- Tamaño del mercado.
- Estructura del mercado

- Estudio técnico

- Estudio ambiental

- Estudio del impacto ambiental.
- Instrumentos de la evaluación del impacto ambiental.
- Estudio de impacto ambiental preliminar.
- Estudio de impacto ambiental parcial.
- Estudio de línea de base.
- Estudio de impacto ambiental detallado.
- Estudio de impacto ambiental estratégico.

- Historia de Pallatanga

2.2. Marco teórico

2.2.1. *Restaurante*

2.2.1.1. Historia del restaurante

Es muy difícil tratar de determinar a ciencia cierta la actividad culinaria del hombre de la prehistoria, como también conocer algo sobre las personas que se dedicaban al servicio de las comidas. Sin embargo, se sabe que la venta pública de alimentos preparados es tan antigua como la civilización. (Rivadeneira, 2010)

"Menús" eran conocidos hace más de 6.000 años en la antigua Babilonia. Existen testimonios de un documento escrito, hallado en Egipto el año 512 A.C, que relata ciertos hechos acerca de viajeros que pudieron comer y beber en albergues públicos. Se cita que los romanos heredaron de los griegos el culto a la buena mesa. En el año 40 antes de Cristo, se crea en Roma el primer establecimiento de comidas para "Hombres de negocios", personas a quienes sus ocupaciones no les permitían comer en sus casas. A estos establecimientos se les denominó "Tabernas". (Rivadeneira, 2010)

2.2.1.2. Origen de los restaurantes:

En la antigüedad, las iglesias y los monasterios tenían por costumbres albergar los viajeros y alimentarlos aceptando algunas donaciones a cambio. Esta situación fue aprovechada por comerciantes de la época para crear establecimientos especializados en la venta de comidas y bebidas. (Rivadeneira, 2010)

En Egipto también durante ese mismo período existían las posadas, donde se ofrecían habitaciones y comidas a los viajeros que se detenían con sus caravanas. A principio de la época moderna en el año 1658, se introdujeron los carruajes en Inglaterra, impulsando este desarrollo de la transportación el auge de las posadas y tabernas. (Rivadeneira, 2010)

El término "restaurante" es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, en el que se servían bebidas y comidas pero como algo distinto a las posadas, tabernas y casas de comida. Su éxito fue inmediato y numerosos restaurantes fueron abiertos. Eran atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos. Después de la Revolución Francesa en 1789, la aristocracia

arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número. En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con éste nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables. (Rivadeneira, 2010)

En Londres el primer restaurante se abrió en 1873. En España y otros países de habla Castellana, también comenzó a propagarse el nombre de “RESTAURANTE”, como un tipo de establecimiento que se dedicaba en especial a servir comidas. Hoy la palabra “FONDA” designa a un restaurante, generalmente muy modesto. Las tabernas llegaron al continente americano con los colonizadores. (Rivadeneira, 2010)

Por otra parte, la palabra restaurante logró extenderse por toda Europa, en donde se fueron adecuando al nombre de raíz, resolviéndolos en algunos países como “Restoran”, “Restaurante” o “Restauracja” (nombre utilizado en la Polonia). Esto da como resultado que los franceses han tenido un gran aporte en el mundo culinario, introduciendo este término y también con sus excelentes comidas, que son de gran aceptación por muchas personas. (Rivadeneira, 2010)

2.2.1.3. Restaurante, el origen de su nombre, sus clasificaciones y especialidades

La definición común es “local comercial en donde se sirven comidas y bebidas”, y como es lógico, los hay de diferentes tipos. La palabra restaurante viene del latín y significa “volver a poner en su estado (forma)”. (EL Universo, 2010)

Se dice que un mesonero en Francia, al inaugurar una casa de comidas, puso una frase en la entrada que decía: “Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré”; de ahí nace, según cuentan, el término restaurante. (EL Universo, 2010)

2.2.1.4. Tipos de restaurantes

Los restaurantes gastronómicos o gourmets se caracterizan por su tranquilidad y ambiente cálido, su comida es cuidadosamente elaborada y ofrecen servicio muy personalizado. (EL Universo, 2010)

Los brasserie/bistro (coffe shop) suelen servir comidas consideradas de alta calidad y muy sabrosas, sin embargo, se caracterizan por ser bastante informales.

Las cafeterías son de estilo casual y sirven comidas más bien de tipo casera y/o rápida. Particularmente los establecimientos que son el resultado de mezclas de estilos, locales que son bares mezclados con restaurante o hasta con discotecas, no tienen mucha acogida en el mercado. (EL Universo, 2010)

Están los restaurantes temáticos, como las pizzerías por ejemplo, o los restaurantes que se definen como de especialidades de un producto y/o de la gastronomía de un país. Lo más importante a la larga es que el cliente se sienta a gusto en un lugar y sepa reconocer los locales que ofrecen buena gastronomía y de manera constante. Un restaurante, por tanto, es un lugar donde se debe ir, siempre para disfrutar. (EL Universo, 2010)

2.2.2. Restauración temática

2.2.2.1. La restauración temática

Una de las ofertas que posee unas características especiales es, sin duda, la que se desarrolla a través de un tema cuyo eje principal puede ser la música, los automóviles, el deporte, el cine, los ferrocarriles, la aventura, por poner algunos ejemplos. Así es como nace la restauración temática o Theme Restaurant. (Gallego J. F., 2001)

En la última década del siglo XX, España y otros países han seguido la pauta de la diversificación que en la oferta de comidas y bebidas existe en USA, y este método temático de restauración vino a sumarse a las modas, comportamientos sociales o tendencias que va surgiendo el propio mercado o demanda. Así hemos visto aparecer los Friday's, Hard Rock, Planet Hollywood, Champions u otras marcas que han establecido sus restaurantes en las capitales o áreas turísticas más importantes y en lugares estratégicos para asegurar a sus clientes. (Gallego J. F., 2001)

Sin embargo, no siempre el éxito se ha logrado y de la misma forma que se inauguraban, al poco tiempo cerraban sus puertas por problemas de toda naturaleza.

La restauración temática no es un negocio sencillo, pues tiene que ser un producto experimentado ya que, generalmente, forma parte de una franquicia y ésta no siempre ofrece el mismo resultado que en su origen. (Gallego J. F., 2001)

2.2.2.2. El producto temático

En primer lugar, y con independencia del local y de su situación, se requiere un perfecto diseño de instalaciones y decoración con el tema y referencia. Aquí entra en el juego la imaginación para dar realce a paredes, y techos y espacios con instrumentos musicales, fotografías, motos, recuerdos de artistas o del oeste americano, es decir, una mezcla de realidad y fantasía que trata de acercar al cliente a épocas, momentos o imágenes que son familiares, de acuerdo al "tema" elegido. (Gallego J. F., 2001)

La iluminación, colores y música "enlatada" o en directo, según los locales, conforman la esencia inicial del producto y, a partir de aquí, se trata de ofrecer al cliente una oferta de comidas y comidas que conjugan tipismo, modernidad, y elementos culturales. (Gallego J. F., 2001)

2.2.2.3. *Como adaptar un restaurante a las nuevas tendencias de consumo*

- Reducción de tiempo procesos periféricos

El consumidor no quiere perder tiempo en actividades que no le aporten valor, en actividades que no sean las centrales de su compra, y por tanto agradece que éstas se eliminen, reduzcan, o se transformen en actividades con cierto valor. (Valdesllama, 2008)

- Rapidez:

Los consumidores quieren respuestas inmediatas. Por ejemplo, si se realiza una reserva a través de la página web del restaurante, quiere que se le confirme la reserva de forma inmediata. (Valdesllama, 2008)

- Seguridad.

Los consumidores buscan experiencias bajo control, es decir: “seguras”

Por lo tanto, cualquier indicio que el producto, la elaboración o el ambiente no se ajusten a sus objetivos de salud, nutrición y /o aspecto frenarán el consumo. (Valdesllama, 2008)

- Información.

La falta de información nutricional, funcional e incluso de contraindicaciones sobre el producto y las bebidas del restaurante, se convertirá en un factor cada vez más excluyente para un creciente número de clientes. (Valdesllama, 2008)

- Accesibilidad.

Maximizar la accesibilidad horaria (ampliar horarios), la accesibilidad a personas con minusvalías (rampas, cartas braille...), a personas con alergias de origen alimentario (menús para celíacos, diabéticos,...), a otras nacionalidades y desde otros países (web y oferta en distintos idiomas), etc... Facilitará el aumento de la demanda y un reconocimiento a la sensibilidad empresarial hacia la ética y la responsabilidad social del negocio, siendo éste percibido de forma muy positiva por un gran número de clientes. (Valdesllama, 2008)

- Referencias.

Crear una corriente de opinión pública favorable y positiva del restaurante será cada vez más efectivo que la publicidad convencional. Convertir a los clientes en prescriptores, y conseguir que éstos viertan sus opiniones positivas no solo entre sus amistades, sino también en otros foros y comunidades, puede ser una de las estrategias comerciales más efectivas. (Valdesllama, 2008)

- Innovación.

Si el cliente demanda experiencias gastronómicas, el restaurador no tiene otra salida que sorprenderle y, por tanto, de innovar constantemente. La innovación es uno de los factores clave en el aumento de la frecuencia de los clientes asiduos, pues es un motivo añadido para repetir visitas. (Valdesllama, 2008)

El restaurante “ideal” del futuro deberá crear un “pipe line” de innovación, lanzando constantemente nuevos platos, recetas, elaboraciones, bebidas, etc... , o de lo contrario los clientes se irán cansando de sus propuestas. (Valdesllama, 2008)

2.2.3. Gastronomía

2.2.3.1. Qué es gastronomía

Gastronomía: Es el estudio de la relación del hombre, entre su alimentación y su medio ambiente (entorno). (Gallego J. F., 2001)

A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario. Sin embargo, ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina. (Gallego J. F., 2001)

No siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. Y aunque el eje central de la gastronomía es la comida, no solo tiene relación con ésta, sino que también con las distintas culturas que existen en la tierra. Por lo que, la gastronomía está inexorablemente vinculada a la cultura de los países. (Gallego J. F., 2001)

Por esto, podemos señalar que cada país posee su propia gastronomía. Es así, como hablamos de la gastronomía francesa, italiana, peruana, china, mexicana, española, entre otras, las mismas que se han ido popularizando con el correr de los años, debido no sólo a que sus emigrantes las han esparcido por todo el mundo, sino también por su excelencia en la preparación de diversos platos, los cuales han logrado imponerse en paladares nacionales e internacionales de la más alta exigencia, tratándose de sabor y distinción por su presentación. (Gallego J. F., 2001)

Por todo aquello, la gastronomía se ve reflejada en una gran gama de elementos o materias, que confluyen en el término. Podemos señalar a la historia, la sociología, la antropología, la literatura, las diversas artes, el estudio de los alimentos por parte de la agronomía, entre otros. Todos, elementos o materias presentes en la cultura arraigada de una nación, la cual, con el paso de los siglos, va dando forma a la gastronomía típica de aquel país o región. (Gallego J. F., 2001)

Para entender un poco más el concepto, podemos comparar la gastronomía con el lenguaje, pues ella, como éste, posee vocablos. “Productos, e ingredientes” que se organizan según reglas gramaticales “recetas”, sintácticas “el menú”. Esta analogía funciona para los valores simbólicos que aportan ambos sistemas. Por eso, exactamente como el lenguaje, la cocina implica y expresa la cultura de quien la práctica. Es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo. Constituye, por lo tanto, un extraordinario vehículo de auto representación y de comunicación, no sólo como instrumento de identidad cultural, si no como principal camino, tal vez para entrar en contacto con culturas diferentes. (Gallego J. F., 2001)

Por experiencia propia y sujetándome a las palabras de Massimo Montanari, acepto que para muchos es más fácil comer el alimento de otros, (aunque sea solo en apariencia) que decodificar su lengua. Más aún que la palabra, la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, y como soporte para traducir la lengua de un pueblo. (Gallego J. F., 2001)

Conservadoras, pero no estáticas, las tradiciones alimentarias y gastronómicas son extremadamente sensibles a los cambios, a la limitación, a las influencias externas. Por eso es el medio perfecto para compartir, para aprender, para aceptar, para ayudar, para adaptarse. La cocina es el medio perfecto de interacción entre culturas. (Gallego J. F., 2001)

2.2.3.2. Calendario gastronómico

Un calendario gastronómico es un conjunto de fechas en el año a las que están ligadas las diferentes festividades y sus tradiciones gastronómicas, que cada una de ellas trae consigo, de una región o país, así por ejemplo el Ecuador consta con ciertas fechas festivas con más afluencia y movilización de personas. Dentro de estas festividades, está en el primer mes del año, el primero de enero, en febrero las fiestas carnavaleras que se celebran en todo el Ecuador, en marzo la semana santa aunque esta fecha puede variar en ocasiones por la distribución del calendario anual, en julio y octubre las fiestas de Guayaquil, en septiembre la Mama Negra fiesta muy representativa del Cantón Latacunga, en noviembre los finados y para finalizar el año, la navidad en el mes de diciembre.

2.2.3.3. Alimentos ecuatorianos

Dentro de la alimentación de los ecuatorianos predomina el régimen vegano, y en especial el uso constante de harinas de cereales, de farineaceas y de patatas.

Las harinas que usualmente se utilizan son: de maíz, cebada, trigo y plátano. Una de estas harinas es la de cebada tostada, llamada machica o mashca, la misma que es el alimento principal del indio de la serranía ecuatoriana. Adjunto con ésta está la harina de maíz que también es

considerada como un alimento imprescindible dentro de la alimentación de la mayoría de ecuatorianos. (Neto, 1994)

2.2.3.4. Ecuador un destino gastronómico

Por su variada oferta y sobre todo su exquisita gastronomía, el Ecuador está nominado a ‘Mejor Destino Gastronómico’ en los World Travel Awards 2016, junto con Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Perú, Uruguay y Venezuela. (Miller, 2015)

La cocina ecuatoriana refleja una mega diversidad de sabores y productos que existen en sus cuatro regiones, Costa, Amazonía, Andes y Galápagos, configurando una realidad que se refleja en su oferta natural, cultural y de manera especial en su gastronomía, que muestra la fusión de sabores ancestrales y tradicionales. (Miller, 2015)

Actualmente, para consolidar la cocina tradicional, nuestros chefs le han agregado toques gourmet que destacan por el ingenio y profesionalismo, logrando verdaderas obras culinarias de gran aceptación entre los turistas nacionales y extranjeros. (Miller, 2015)

Se puede afirmar que la cocina de la región Andes se caracteriza por el uso de cereales, maíz, tubérculos como mellocos, camote y papas, hortalizas, legumbres frescas, carnes de res, borrego, cerdo, chivo, cuy y conejo, aderezados con lechuga, tomate y diversos tipos de ají. (Miller, 2015)

En la Costa y Galápagos su oferta se configura por productos del mar combinados con arroz, plátano, yuca; sazonados con zumos de frutas cítricas, coco, maní; mientras que, en la Amazonía, para la elaboración de los platos se utilizan diversos tipos de peces de agua dulce, larvas, aves, ranas y otros animales que residen en esta zona y configuran platos que se acompañan con palmito, verde y yuca. (Miller, 2015)

2.2.3.5. Platos más representativos del Ecuador

Los platos principales de Ecuador se caracterizan por una fuerte presencia de los mariscos y los pescados, principalmente porque el país posee una amplia línea costera capaz de proveer al país de un gran número de productos marinos. El plátano, así como los diferentes maíces ecuatorianos son ingredientes indispensables dentro de la cocina ecuatoriana. Finalmente, en cuanto a las carnes, destacan la carne de res, el pollo, el borrego, el chancho y el cuy. (Miller, 2015)

- El bolón de verde
- Cangrejada
- Ceviche
- Crema de zapallo
- Cuy asado

- Encebollado
- Guatita
- Locro de papa ecuatoriano
- La fanesca
- El chancho hornado
- Plátano
- Quinoa
- Los postres y dulces de Ecuador
- Come y bebe
- Dulce de babado
- Dulce de higos
- Espumillas

(Miller, 2015)

- Maíces ecuatorianos

El maíz constituye una gran parte del patrimonio agrícola y alimenticio de Ecuador, dado que se cultiva en todo el país, especialmente en Azuay, Loja, Bolívar y Chimborazo. (Miller, 2015)

- El dulce de leche

Se utiliza en un gran número de postres, desde tortitas y helados, hasta pasteles y alfajores, entre otros. En Ecuador, se preparan los famosos soufflés rellenos de dulce de leche. Este dulce en sus diferentes variedades es también representativo de los carnavales ecuatorianos. (Miller, 2015)

2.2.4. *La carta*

La carta del restaurante es uno de los instrumentos más importantes dentro del establecimiento gastronómico, ya que es la pieza fundamental por la cual el cliente que ya nos ha elegido seleccionará qué va a consumir: el menú es el puente de comunicación entre el restaurante y el cliente y por lo tanto debe promover un encuentro entre las preferencias o gustos del cliente y la oferta del local. (Hamlim, 1961)

2.2.4.1. *División de la carta*

- Grupo 1:

Entremeses fríos y calientes, consumidos como primer plato.(Hamlim, 1961)

- Grupo 2:

Caldos, sopas, cremas y consomés. Se sirven también como primer plato y, preferiblemente, durante las cenas.(Hamlim, 1961)

- Grupo 3:

Verduras y ensaladas: Pueden servirse también como primeros platos y en otras muchas ocasiones forman parte, como guarnición, de los platos principales a base de carnes y pescados.(Hamlim, 1961)

- Grupo 4:

Pastas, huevos y arroces: Lo indicado en el párrafo anterior es válido para estos productos alimenticios.(Hamlim, 1961)

- Grupo 5:

Pescados y mariscos: Por regla general, suelen servirse después de los primeros platos y antes de las carnes, y hoy día, se consideran un plato principal que puede sustituir a las carnes.(Hamlim, 1961)

- Grupo 6:

Carnes: Constituyen casi siempre el plato fuerte y suelen servirse antes de los postres.(Hamlim, 1961)

- Grupo 7:

Postres: Entre otras especialidades, suelen incluirse frutas frescas, en almíbar y en macedonia; pastelería; dulces de cocina; y helados. (Hamlim, 1961)

2.2.4.2. Tipos de cartas

Además de la carta de platos propiamente dicha, para la cual son válidas todas las cuestiones tratadas hasta este momento, los establecimientos de restauración suelen ofrecer a sus clientes otros tipos de cartas, como:(Hamlim, 1961)

- Carta de postres:

En muchos establecimientos, esta carta se ofrece a los clientes aparte de la de platos, y es presentada después de terminar los platos principales. En ella se incluyen todas aquellas elaboraciones aglutinadas bajo la denominación general de “postres” y que pueden ir desde los helados y zumos naturales hasta todas aquellas elaboraciones de pastelería (tartas, pasteles, bavarois, soufflés, cremas, natillas, preparados a base de pastas (hojaldres, tartaletas, profiteroles, crepes, etc., con sus correspondientes rellenos), quesos, macedonias, compotas y frutas naturales.(Hamlim, 1961)

Al igual que la carta de platos, la carta de postres ofrecerá las elaboraciones con el precio individualizado y en su redacción y planificación deberán tenerse presentes las normas estudiadas en los párrafos anteriores. (Hamlim, 1961)

- Carta de vinos

Si en la carta de platos tenía mucha importancia la intervención del Jefe de Cocina, en la de vinos será el Somelier, si lo hay, quien determine qué vinos deben incluirse.

Esta carta deberá diseñarse y confeccionarse con el mismo esmero dedicado a las anteriores y los vinos que en ella se ofrezcan estarán acorde con los platos de la carta.

Tradicionalmente, en la carta de vinos suelen anunciarse en primer lugar los vinos blancos, seguidos de los rosados y de los tintos nacionales (crianzas, reservas y grandes reservas), en este orden. A continuación, se ofrecen los vinos extranjeros y, finalmente, los cavas y champagnes. (Hamlim, 1961)

Cada serie de vinos puede encabezarse con la región vinícola o con la denominación de origen a la que pertenecen, e incluso puede incluirse el nombre de la bodega y las diferentes marcas de vinos, especificando sus características, la cosecha y, por supuesto, el precio. (Hamlim, 1961)

Algunos establecimientos ofrecen también la carta de bebidas, junto con la de vinos o al margen de ésta, en la que se incluyen otros productos líquidos tales como: aguas, zumos, refrescos, infusiones, cafés, batidos, licores, cócteles, cervezas. (Hamlim, 1961)

Esta carta de bebidas por otra parte, es típica de las cafeterías y de aquellos establecimientos especializados en alguna de estas elaboraciones (Hamlim, 1961)

- Carta de cafetería

Estos establecimientos suelen ofrecer una carta en la que incluyen todas aquellas elaboraciones que tienen a disposición de sus clientes. (Hamlim, 1961)

Además de las bebidas ya indicadas, suelen incluirse también determinadas elaboraciones culinarias como tapas, canapés, sándwiches, ensaladas, entremeses y platos combinados. (Hamlim, 1961)

- Carta del room-service

Es ofrecida, generalmente, por establecimientos hoteleros de alta categoría y, en algunos casos, este servicio permanece abierto durante las 24 horas del día. (Hamlim, 1961)

En ella pueden incluirse los mismos productos que en la carta del restaurante, si bien hay ocasiones en que las solicitudes pueden estar supeditadas a la hora en que son demandadas (no es lo mismo pedir a las 4 de la mañana unas ostras al cava que una fideuá). (Hamlim, 1961)

2.2.4.3. *La redacción de la carta*

Para reflejar la identidad del emprendimiento gastronómico a través de la carta no alcanza con los elementos de diseño gráfico, es importante que los textos del menú la expresen. Muchas son las variantes que pueden tomar los textos descriptivos de los platos, justamente porque dependerá del tipo de propuesta. (Hamlim, 1961)

Los textos, las palabras, son capaces de despertar imágenes, evocar sabores, aromas y texturas e incluso recuerdos. (Hamlim, 1961)

Si se juega con estos elementos de manera adecuada se puede construir un mundo en la mente del cliente que se reflejará en una mejor y mayor consumición. (Hamlim, 1961)

2.2.3. *Atención al cliente*

- El cliente por encima de todo: Es el cliente a quien debemos tener presente antes que nada. (Fernández, 2012, pág. 15)
- No hay nada imposible cuando se quiere: A pesar de que muchas veces los clientes solicitan cosas casi imposibles, con un poco de esfuerzo y ganas de atenderlo bien, se puede conseguir satisfacerlo aunque sea dándole alguna alternativa. (Fernández, 2012, pág. 15)
- Cumple todo lo que prometas: Este sí que se incumple, son muchas las empresas que tratan, a partir de engaños, de efectuar ventas o retener clientes, ¿Qué pasa cuando el cliente se da cuenta? (Fernández, 2012, pág. 15)
- Solo hay una forma de satisfacer al cliente, darle más de lo que espera: Es lógico, yo como cliente me siento satisfecho cuando recibo más de lo que esperaba. ¿Cómo lograrlo? Conociendo muy bien a nuestros clientes y enfocándonos en sus necesidades y deseos. (Fernández, 2012, pág. 15)
- Para el cliente, tú marcas la diferencia: Las personas que tienen contacto directo con los clientes tienen una gran responsabilidad, pueden hacer que un cliente regrese o que jamás quiera volver, ellos hacen la diferencia. “ (Fernández, 2012, pág. 15)”

- Fallar en un punto significa fallar en todo: Puede que todo funcione a la perfección, pero ¿Qué pasa si fallamos en el tiempo de entrega, si la mercancía llega averiada?: saludar, escuchar y transparencia en todo momento. (Fernández, 2012, pág. 16).

2.2.4. Manipulación de alimentos

El artículo 2 del Real decreto 202/2000, del 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, se considera manipulador de alimentos a “Todas aquellas personas que por su actividad laboral, tienen contacto con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.” (Armendáriz, 2012, pág. 24)

2.2.5. Seguridad alimentaria

Las Naciones Unidas, para la agricultura y la alimentación (FAO): menciona “Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tiene en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana”. (Armendáriz, 2012, pág. 111)

Existe seguridad alimentaria si se dan cuatro condiciones:

- Una oferta y disponibilidad de alimentos adecuados
- La estabilidad de la oferta sin fluctuaciones, sin que exista escasez, en función de estación o del año.
- El acceso a los alimentos o la capacidad para adquirirlos.
- La buena calidad e inocuidad de los mismos. (Armendáriz, 2012)

2.2.6. Importancia de la higiene

Existen gran numero enfermedades que se transmiten por los alimentos; las más generalizadas y que una gran parte de la población padecen son las amibiasis y; en segundo lugar, la tifoidea. En consecuencia, ambas pueden contraerse por ingerir alimentos y bebidas en mal estado. Esto es evidencia de que existen en el establecimiento sistemas de sanidad e higiene defectuosos o que probablemente no existen. (Leonie, 2010, pág. 89)

Los principales agentes de contaminación son:

- Personas enfermas que manipulan sin cuidado los alimentos.
- Alimentos contaminados.
- Alimentos mal empacados y refrigerados.
- Equipos sucios.
- Productos químicos peligrosos. (Leonie, 2010, pág. 89)

2.2.7. Estudio de factibilidad

2.2.7.1. ¿Qué es un estudio de factibilidad?

Es la decisión de emprender una inversión, la cual está compuesta por cuatro componentes básicos:(Miranda J. J., 2006, págs. 35-37)

- El decisor, un inversionista, financiero o analista.
- Las variables controlables por el decisor.
- Las variables no controlables por el decisor.
- Las opciones o proyectos que se deben evaluar.(Miranda J. J., 2006)

El análisis del entorno (demográfico, cultural, tecnológico) donde se sitúa la empresa y del proyecto que se evalúa implementar es fundamental para determinar el impacto de las variables controlables y no controlables. El análisis financiero es una evaluación del desempeño histórico de una firma y un pronóstico de sus posibilidades futuras. También es importante definir las opciones estratégicas de la decisión en un contexto dinámico.(Miranda J. J., 2006, págs. 35-37)

2.2.3.1. Tipos de factibilidad

Para recomendar la aprobación de cualquier proyecto es preciso estudiar un mínimo de tres factibilidades que condicionarán el éxito o el fracaso de una inversión: la factibilidad técnica, la legal y la económica. Otras factibilidades son las de gestión, política social y ambiental. (Padilla, 2011)

El tipo de factibilidad que se aplicará en el presente proyecto es la factibilidad económica, que es la que determina la rentabilidad de la inversión en un proyecto.

“Cuando persisten dudas en torno a la viabilidad del proyecto en algunos de sus aspectos fundamentales, se procede a depurar la información que permita otorgar mejores y más confiables soportes a los indicadores de evaluación. La decisión de pasar de la etapa anterior al estudio de

factibilidad debe ser tomada por las altas jerarquías, pues siempre implica su elaboración altos gastos financieros y consumo de tiempo y puede en muchos casos acarrear considerables costos políticos (en el caso de gran complejidad como vías troncales, hidroeléctricas, sistemas de transporte masivo, etc.). (Miranda J. J., 2006)

Es oportuno en este momento aclarar que lo llamados estudios de pre inversión por razones metodológicas y prácticas se suele dividir en dos grandes partes por un lado, lo correspondiente a la formulación (que no es otra cosa que la organización y análisis de la información disponible), y por otro lado la evaluación que es la aplicación de ciertas técnicas y criterios para determinar su conveniencia o no. La mayoría de los estudios de pre inversión incluyen los dos componentes, sin embargo, las instituciones de financiamiento suelen asignar grupos diferentes de expertos para efectos de revisión de cada una de las partes, con el fin de garantizar objetividad en el manejo de la información, en la utilización de indicadores y en la aplicación de criterios. Vale la pena puntualizar que tanto el estudio de pre factibilidad como el de factibilidad suelen ser adelantados directamente por los agentes interesados (inversionistas privados o empresas del estado), o indirectamente a través de empresas consultoras nacionales o internacionales, según a magnitud e importancia del proyecto.” (Miranda J. J., 2006)

2.2.3.2. ¿Cuáles son los objetivos de un estudio de factibilidad. ?

Dentro del estudio de factibilidad existen diversos objetivos:

- Saber si podemos producir algo.
- Conocer si la gente lo comprará.
- Saber si lo podemos vender.
- Definir si tendremos ganancias o pérdidas.
- Definir en qué medida y cómo, se integrará la mujer en condiciones de equidad.
- Definir si contribuirá con la conservación, protección y/o restauración de los recursos naturales y el ambiente.
- Decidir si lo hacemos o buscamos otro negocio.
- Hacer un plan de producción y comercialización.
- Aprovechar al máximo los recursos propios.
- Reconocer cuáles son los puntos débiles de la empresa y reforzarlos.
- Aprovechar las oportunidades de financiamiento, asesoría y mercado.
- Tomar en cuenta las amenazas del contexto o entorno y subrayarlas.
- Iniciar un negocio con el máximo de seguridad y el mínimo de riesgos posibles.
- Obtener el máximo de beneficios y ganancias. (Chavez, 2012)

Los objetivos de un proyecto de factibilidad se pueden resumir en los siguientes procesos:

- Verificación de la existencia de un mercado potencial o de una necesidad no satisfecha. (Chavez, 2012)
- Demostración de la viabilidad técnica y la disponibilidad de los recursos humanos, materiales, administrativos y financieros. (Chavez, 2012)
- Corroboración de las ventajas desde el punto de vista financiero, económico y social de asignar recursos a la producción de un bien o la prestación de un servicio (Chavez, 2012)

2.2.3.3. *El estudio de factibilidad debe conducir a:*

- Identificación plena del proyecto a través de los estudios de mercado, tamaño, localización y tecnología apropiada. (Miranda J. J., 2006, págs. 35-37)
- Diseño del modelo administrativo adecuado para cada etapa del proyecto. (Miranda J. J., 2006, págs. 35-37)
- Estimación del nivel de inversiones necesarias y su cronología, lo mismo que los costos de operación y el cálculo de los ingresos. (Miranda J. J., 2006, págs. 35-37)
- Identificación plena de fuentes de financiación y la regulación de compromisos de participación en el proyecto. (Miranda J. J., 2006, págs. 35-37)
- Definición de términos de contratación y pliegos de licitación de obras para adquisición de equipos. (Miranda J. J., 2006, págs. 35-37)
- Sometimiento del proyecto si es necesario a las respectivas autoridades de planeación. (Miranda J. J., 2006, págs. 35-37)
- Aplicación de criterios de evaluación tanto financiera como económica, social y ambiental, que permita llegar a argumentos para la decisión de realizar el proyecto. (Miranda J. J., 2006, págs. 35-37)

2.2.3.4. *¿Para qué sirve el estudio de factibilidad?*

Para la verificación de la existencia de un mercado potencial o de una necesidad no satisfecha. (Miranda J. J., 2005)

Demostración de la viabilidad técnica y la disponibilidad de los recursos humanos, materiales, administrativos y financieros. (Miranda J. J., 2005)

Corroboración de las ventajas desde el punto de vista financiero, económico, social o ambiental de asignar recursos hacia la producción de un bien o la prestación de un servicio. (Miranda J. J., 2005)

2.2.3.5. *Características de un estudio de factibilidad*

Las características para elaborar un estudio de factibilidad se debe saber si podemos producir algo, conocer si la gente lo comprará, saber si lo podremos vender, definir si tendremos ganancias o pérdidas, definir en qué medida y cómo, se integrará a la mujer en condiciones de equidad, definir si contribuirá con la conservación, protección y/o restauración de los recursos naturales y el ambiente, decidir si lo hacemos o buscamos otro negocio, hacer un plan de producción y comercialización, aprovechar al máximo los recursos propios, reconocer cuáles son los puntos débiles de la empresa y reforzarlos, aprovechar las oportunidades de financiamiento, asesoría y mercado: (Chavez, 2012)

1. Tomar en cuenta las amenazas del contexto o entorno y soslayarlas.
2. Iniciar un negocio con el máximo de seguridad y el mínimo de riesgos posibles.
3. Obtener el máximo de beneficios o ganancias. (Chavez, 2012)

2.2.4. *Estudio de mercado*

“El estudio de mercado tiene como finalidad determinar si existe o no, una demanda que justifique la puesta en marcha de un programa de producción de ciertos bienes y servicios, en un espacio de tiempo. (Varela, 2010)

Con el estudio de mercado tratamos de averiguar la respuesta del mercado ante un producto o servicio, con el fin de plantear la estrategia comercial más adecuada. El mercado se puede entender como un lugar donde se realizan intercambios, pero en este caso, desde una óptica comercial, utilizaremos este término como el conjunto de compradores y vendedores de un producto o servicio. (Varela, 2010)

En el mercado existe una gran cantidad de productos similares producidos por distintas empresas. Pero ¿por qué los productos de unas empresas tienen más éxito que las de otras? Y ¿cuál es la causa de que unas empresas vendan más que otras? Para poder proponer respuestas válidas a estas y otras preguntas, es necesario analizar los elementos básicos que integran el mercado.” (Varela, 2010)

Se puede definir como la recopilación y análisis de información, en lo que respecta al mundo de la empresa y del mercado. Realizado de forma sistemática o expresa, para poder tomar decisiones dentro del campo de marketing. (Varela, 2010)

La American Marketing Association (AMA) la define como: “La recopilación sistemática, el registro y el análisis de los datos acerca de los problemas relacionados con el mercado de bienes y servicios.” (Alonso, 2009)

Se trata, en definitiva, de una potente herramienta, que debe permitir a la empresa obtener la información necesaria para establecer políticas, objetivos, planes y estrategias más adecuadas a sus intereses. (Alonso, 2009)

2.2.4.1. *Objetivos del estudio de mercado*

Los objetivos del estudio de mercado son los siguientes:

- 1.- Realizar un estudio de la demanda y la oferta histórica y actual del servicio.
 - 2.- Determinar la demanda insatisfecha del servicio y el producto que se brindará.
 - 3.- Determinar el precio que pagaría el cliente potencial por el servicio.
 - 4.- Establecer cuál es el medio de comunicación más efectivo para promocionar el servicio.
- (Alonso, 2009)

2.2.4.2. *Tamaño del mercado*

El tamaño del mercado de un producto es la cantidad vendida durante un período determinado en un área geográfica concreta, medida en unidades físicas o económicas. Esta definición se corresponde con lo que se llama mercado actual. (Alonso, 2009)

Otro concepto importante referente al mercado es la participación en el mismo o cuota de mercado. Esta cuota se obtiene cuando se compara el mercado actual de una empresa con el mercado actual total del producto. Esta cifra se expresa en tantos por ciento y es una forma de medir el éxito comercial de una empresa. (Alonso, 2009)

2.2.4.3. *Estructura del mercado.*

La estructura del mercado viene determinada, además por los aspectos del entorno general, por los agentes que actúan en él, que son: (Alonso, 2009)

- Fabricantes de bienes y prestadores de servicios. Estos pueden influir en la estructura si su número es pequeño o se trata de empresas líderes en cuotas de mercado. (Alonso, 2009)
- Intermediarios. Como se encargan de acercar los productos de las empresas a los consumidores, puede tener una gran influencia en los consumidores. (Alonso, 2009)
- Prescriptores. No compran ni venden, pero tienen una influencia importante en la compra, el ejemplo más conocido de prescriptor son los médicos, que condicionan la compra de productos farmacéuticos. (Alonso, 2009)

Compradores. Influirán en la estructura del mercado por sus características y por el modo en que realizan las compras. (Alonso, 2009)

2.2.5. Estudio técnico

El estudio técnico de un proyecto de inversión consiste en diseñar la función de producción óptima, que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto deseado, sea éste un bien o un servicio. (Breyner Martinez, 2010)

El análisis de la viabilidad financiera de un proyecto. El estudio técnico tiene por objeto proveer información para cuantificar el monto de las inversiones y de los costos de operación pertinentes a esta área. Técnicamente existirían diversos procesos productivos opcionales, cuya jerarquización puede diferir de la que se pudiera realizarse en función de su grado de perfección financiera. Por lo general, se estima que deben aplicarse los procedimientos y tecnologías más modernos, solución que puede ser óptima técnicamente, pero no serlo financieramente. (Chain, 2003)

Se pretende resolver las preguntas referente a dónde, cuándo, cuánto, cómo y con qué producir lo que se desea, por lo que el aspecto técnico operativo de un proyecto comprende todo aquello que tenga relación con el funcionamiento y la operatividad del propio proyecto. (Chain, 2003)

2.2.6. Estudio ambiental

2.2.6.1. Estudio de impacto ambiental

“Se llama evaluación de impacto ambiental o estudio de impacto ambiental (EIA) al análisis, previo a su ejecución, de las posibles consecuencias de un proyecto sobre la salud ambiental, la integridad de los ecosistemas y la calidad de los servicios ambientales que éstos están en condiciones de proporcionar. (Herrera, 2008)

La EIA se ha vuelto preceptiva en muchas legislaciones. Las consecuencias de una evaluación negativa pueden ser diversas según la legislación y según el rigor con que ésta se aplique, yendo desde la paralización definitiva del proyecto hasta su ignorancia completa. (Herrera, 2008)

El EIA se refiere siempre a un proyecto específico, ya definido en sus particulares tales como: tipo de obra, materiales a ser usados, procedimientos constructivos, trabajos de mantenimiento en la fase operativa, tecnologías utilizadas, insumos, etc. El EIA es esencialmente un instrumento del gestor de un proyecto determinado. (Herrera, 2008)

2.2.3.1. *Instrumentos de la evaluación del impacto ambiental*

El estudio de impacto ambiental es un instrumento importante para la evaluación del impacto ambiental de una intervención. Es un estudio técnico, objetivo, de carácter pluri e interdisciplinario, que se realiza para predecir los impactos ambientales que pueden derivarse de la ejecución de un proyecto, actividad o decisión política permitiendo la toma de decisiones sobre la viabilidad ambiental del mismo. Constituye el documento básico para el proceso de Evaluación del Impacto Ambiental. (Herrera, 2008)

2.2.3.2. *Estudio de impacto ambiental preliminar*

Los estudios de impacto ambiental son desarrollados con información bibliográfica disponible que reemplaza al EIA en aquellos casos en que las actividades no involucran un uso intensivo ni extensivo del terreno, tales como la aerofotografía, Aero magnetometría, geología de superficie, o se trate de actividades de reconocido poco impacto a desarrollarse en ecosistemas no frágiles. (Herrera, 2008)

Son estudios que el proponente elabora para contrastar la acción con los criterios de protección ambiental y que le ayuda a decidir los alcances del análisis ambiental más detallado. (Herrera, 2008)

2.2.3.3. *Estudio de impacto ambiental parcial*

Análisis que incluye aquellos proyectos (obras o actividades) cuya ejecución pueda tener impactos ambientales que afectarían muy parcialmente el ambiente y donde sus efectos negativos pueden ser eliminados o minimizados mediante la adopción de medidas conocidas y fácilmente aplicables. (Herrera, 2008)

2.2.3.4. *Estudio de línea de base*

Consiste en un diagnóstico situacional que se realiza para determinar las condiciones ambientales de un área geográfica antes de ejecutarse el proyecto, incluye todos los aspectos bióticos, abióticos y socio-culturales del ecosistema. (Herrera, 2008)

2.2.3.5. *Estudio de impacto ambiental detallado*

Análisis que incluye aquellos proyectos (obras o actividades) cuya ejecución puede producir impactos ambientales negativos de significación cuantitativa o cualitativa, que ameriten un

análisis más profundo para revisar los impactos y para proponer la estrategia de manejo ambiental correspondiente. (Herrera, 2008)

Como parte importante de esta etapa de los estudios puede ser necesario desarrollar planes de reasentamiento de poblaciones, plan de mitigación de impactos, plan de capacitación y, plan de monitoreo. (Herrera, 2008)

2.2.3.6. Estudio de impacto ambiental estratégico

En este estudio se analizará los impactos ambientales sinérgicos o acumulativos de las políticas, planes y programas que permite poner condiciones adelantadas que deben ser incorporadas en las acciones específicas”. (Herrera, 2008)

2.2.4. Pallatanga

2.2.4.1. Historia de Pallatanga

El origen del nombre Pallatanga tiene dos versiones una mítica: que alude a la existencia de una Princesa llamada Palla que era conducida por sus vasallos en andas de oro y fue despeñada por razones desconocidas (Palla = nombre de la princesa; tanga = empujar) y la otra, más ligada a la realidad que alude a la característica climatológica del lugar, en donde por la bondad de su clima la producción agrícola es más corta en tiempo (Palla = cosecha; tanga = adelantar) de donde Pallatanga significaría tierra en donde se cosecha pronto. (Heredia)

La princesa Paccha, Pacha o Palla como se le conoce en la historia de Pallatanga, fue hija de Cacha Duchicela Shyri XV, nació en tierras Puruháes; otros historiadores sostienen que fue quiteña. Paccha o Palla, significa la escogida, hermosa como la luna, majestuosa como el sol, todas las versiones históricas hacen presumir que fue una mujer de singular belleza, inteligencia y valor. La Reina Paccha residía en Caranquí (Norte del Ecuador), tuvo por hijos a Atahualpa hijo primogénito y a Illis-Cash. La tradición sostiene que Huayna Cápac y la Princesa Paccha convertida en Palla, educaron con amor y tiernos cuidados a su hijo Atahualpa. (Heredia)

La palabra “palla” es un vocablo quechua que significa “princesa casada”. El Inca Garcilaso de la Vega, refiere que la colla era la esposa del inca, la ñusta era la hija principal del inca y las hijas menores del inca al casarse tomaban el nombre de “pallas”. Don Felipe Guamán Poma de Ayala (1613) manifiesta que “las pallas, eran las hijas casadas de los incas”. Finalmente Arcángel de la Cruz Peláez (2003) investigador coronguino, nos señala que “palla, es la india noble, señora del linaje de los incas. (Peru, 2016)

Por la etimología de los nombres se conoce que un cacique de nombre CHALOGUANO, y de ascendencia jíbara creó la parcialidad de Chalu, según Aquiles Pérez Miguel Chaloguano fue el primer cristiano de Pallatanga. (Heredia)

En épocas de los aborígenes, Pallatanga estuvo habitada por una rama de los Puruháes, que se asentaron preferentemente en las llanuras de Sucuso y Los Llanos, al sur de la actual cabecera cantonal, en donde se han encontrado tolas, funerarias y vestigios de habitaciones y objetos de uso doméstico. En la comunidad de San Nicolás, existen tramos de muros de piedra ruinas de Palihuaico, que hacen presumir la existencia de una fortaleza o mirador que dominaba todo el valle sureño en donde corre el río Chimbo. (Rodrigues, 2012)

Bajo la dominación española, las primeras noticias que se tienen son de la existencia de minas en Jalubí y encomiendas en Los Llanos, donde se cultivaba caña y existían fábricas de panela o ingenios y destilerías de aguardiente, que funcionaron hace muy pocos años atrás. Como Parroquia Eclesiástica, Pallatanga aparece por el año 1790, con el primer Cura Párroco, el Presbítero Pablo Espejo, hermano de Eugenio Espejo, Precursor de la Independencia. Los primeros libros de registro eclesiástico de nacimientos, matrimonios y defunciones reposan en la Curia de Riobamba. (Rodrigues, 2012)

En la época republicana, Pallatanga aparece como Parroquia rural de Riobamba en la primera Ley de División Política, por el año de 1845; luego pasa a formar parte del Cantón Colta donde permanece como parroquia rural por más de cien años, hasta que finalmente obtiene su independencia jurídica mediante el Decreto de Cantonización, aprobado por el Congreso Nacional, que no fue sancionado por el Gobierno de León Febres Cordero y entró en vigencia por ministerio de la ley el 13 de mayo de 1986, mediante la publicación en el Registro Oficial 434 de esa misma fecha. (Rodrigues, 2012)

2.2. Marco conceptual

CALENDARIO GASTRONÓMICO: Un calendario gastronómico es un conjunto de fechas en el año a las que están ligadas las diferentes festividades y sus tradiciones gastronómicas, que cada una de ellas trae consigo, de una región o país, así por ejemplo el Ecuador consta con ciertas fechas festivas con más afluencia y movilización de personas. Dentro de estas festividades, está en el primer mes del año, el primero de enero, en febrero las fiestas carnavales que se celebran en todo el Ecuador, en marzo la semana santa aunque esta fecha puede variar en ocasiones por la distribución del calendario anual, en julio y octubre las fiestas de Guayaquil, en septiembre la Mama Negra fiesta muy representativa del Cantón Latacunga, en noviembre los finados y para finalizar el año, la navidad en el mes de diciembre.

COCINA CALIENTE: La cocina caliente es la que como su nombre indica se tiene que cocinar y se sirve caliente, como pastas, salsas, fondos, asados. El equipamiento pesado que se encuentra en este sector de la cocina caliente es: horno, fuegos (se le dice así a las quemadores), planchas, parrillas o grillas, freidoras, baño maría, etc. El equipamiento liviano: cacerola, sartén, grillas individuales, coladores de pasta, etc. todo depende de qué tipo de menú se elabore. (Arecetas, 2002)

COCINA FRÍA: es la alternativa a los platos de invierno también una variedad de preparaciones para fiestas, media mañana, media tarde o incluso almuerzo ligero por ejemplo pasabocas, sánduches, cocteles, sopas frías, ensaladas etc. (Gaibor, 2013)

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD: Es un instrumento que sirve para orientar la toma de decisiones en la evaluación de un proyecto y corresponde a la última fase de la etapa pre-operativa o de formulación dentro del ciclo del proyecto. Se formula con base en información que tiene la menor incertidumbre posible para medir las posibilidades de éxito o fracaso de un proyecto de inversión. (Miranda J. , 2005)

ESTUDIO DE MERCADO: es un proceso sistemático de recolección y análisis de datos e información acerca de los clientes, competidores y el mercado. Sus usos incluyen ayudar a crear un plan de negocios, lanzar un nuevo producto o servicio, mejorar productos o servicios existentes y expandirse a nuevos mercados. (Shujel, 2015)

GASTRONOMÍA: Estos términos se emplean frecuentemente como sinónimos para nombrar al conjunto de prácticas culinarias relacionadas con la elaboración de comidas. Sin embargo, existe un importante matiz diferencial entre ambos. Gastronomía se refiere al arte culinario o un formato comensal con independencia del ámbito, doméstico o profesional, mientras que restauración se refiere a la actividad comercial consistente en la producción y el servicio de comidas fuera del hogar. (Montes, 2009, págs. 9-10)

JERARQUÍA: La jerarquía es la forma de organización que se le asignará a diversos elementos de un mismo sistema, que pueden ser indistintamente personas, animales o cosas, ascendente o descendente, por criterios de clase, poder, oficio, autoridad, categoría o cualquier otro de tipo que se nos ocurra, aun siendo el más arbitrario, pero que tienda y cumpla con un criterio de clasificación. (Ucha, 2008)

RESTAURANTE: Es un establecimiento público en el que se sirven comidas y bebidas a un determinado precio, para ser consumidas en la mayoría de los casos en el mismo local, los restaurantes ya no son solamente aquellos lugares rígidos en donde se ofrecen comidas y bebidas para ser consumidas en su local. (Vinagre, 2014, pág. 7).

TEMÁTICO: La palabra temática proviene de otra palabra: tema. Así, cuando hablamos de temática se está haciendo referencia al tema que aparece en una exposición, en una presentación, en una charla o en un sinnúmero de situaciones diferentes. (Bembibre, 2009)

SUBTRÓPICO: lugar donde el clima se mantiene ni tan frío y tan caliente, con la presencia de humedad que hace que se provoque esa sensación de frescura y el calor no afecte mucho a sus habitantes.

CAPITULO III METODOLÓGICO

3.1. Método, técnica, instrumento

3.1.1. Método

El método aplicado en el presente estudio es de tipo descriptiva ya que permitió conocer las características sociales, económicas, ambientales, culturales y de afluencia de personas en restaurantes del Cantón Pallatanga.

3.1.2. Técnica

En la presente investigación se realizará las técnicas cualitativas y cuantitativas mediante recolección de datos mediante encuestas y entrevistas, fundamentada en registros cualitativos y cuantitativos correctamente analizados, interpretados y sustentados en fuentes fidedignas; mismas que se apoyaron en técnicas de investigación experimental y de campo que nos brindarán datos verídicos para el desarrollo del presente proyecto.

3.1.3. Instrumento

Dentro del presente proyecto como fuente de investigación primaria se utilizó encuestas que brindarán de una manera directa información clara y verídica para poder continuar con la elaboración del presente proyecto.

Como una fuente secundaria de información se tomó en cuenta datos del INEC y del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del cantón Pallatanga

Anexo 1

3.2. Población muestra

Segmento de mercado

El tipo de segmentación que será utilizado dentro de este proyecto será geográfico, demográfico y psicográfico, que son subconjuntos de mercado los cuales poseen características y necesidades afines para la creación de un restaurante.

Tabla 1-3: Segmentación del mercado

VARIABLE	SEGMENTACIÓN
GEOGRÁFICA	
PAÍS	Ecuador
REGIÓN	Costa-Sierra
UBICACIÓN	Cantón Pallatanga, Provincia Chimborazo
NÚMERO DE HABITANTES	En Pallatanga, según datos del INEC, realizado en el año 2010 hay 11544 Habitantes
TOTAL DE LA POBLACIÓN DE PALLATANGA	11544 Habitantes
DENSIDAD	Población entre los 25 y 74 años de edad
CLIMA	Templado
DEMOGRÁFICO	
EDAD	Múltiple
GÉNERO	Múltiple
OCUPACIÓN	Estudiantes, Profesionales, Transportistas
EDUCACIÓN	Múltiple
RELIGIÓN	Múltiple
RAZA	Múltiple
PSICOGRÁFICA	
CLASE SOCIAL	Media, media-alta
ESTILO DE VIDA	Leal, extrovertida, creativa e innovadora.
PERSONALIDAD	Conservadora

Fuente: Instituto nacional de estadísticas y censos (INEC).

Realizado por: Carlos Villalva, 2017.

Universo.

En el presente proyecto es primordial el conocimiento de la población, ya que de ésta se tomará una muestra para determinar las características definitorias necesarias para la investigación.

Para el cálculo de la población de este emprendimiento se determinó que la muestra es de 4874 personas que están dentro del rango de edad entre los 25 años a 74 años, que es considerada como la población económicamente activa PEA del cantón Pallatanga; mismos que corresponden al 42,16% del total de la población del cantón Pallatanga.

Para poder calcular la muestra del presente proyecto de emprendimiento, se ha tomado en cuenta la siguiente fórmula para calcular la población finita.

$$n = \frac{Z^2 p q N}{N E^2 + Z^2 p q}$$

n= Tamaño

z= Nivel de confianza (1.96)

e= Error admisible (0.1)

N= Población

P= Proporción esperada (0.5)

$$n = \frac{1,96^2 * 0,9 * 0,1 * 3445}{4874 * (0,05)^2 + (0,9)^2 * 0,1}$$

$$n = \frac{1685}{12}$$

$$n = 137$$

3.3. Encuesta

La encuesta aplicada se aplicó a 137 personas del Cantón Pallatanga, la misma que consta de 12 preguntas que permitirán identificar el grado de aceptabilidad y satisfacción de los clientes, además de esto se podrá identificar preferencias, gustos y cantidades de consumo, las cuales ayudaran el estudio de la propuesta en marcha.

3.3.1. Tabulación y análisis de resultados

PREGUNTA N°1 ¿Cree usted conveniente la creación de un restaurante estilo convencional que esté basado en un calendario gastronómico, en el cantón Pallatanga?

Tabla 2-3: Creación del restaurante

INDICADOR	frecuencia absoluta	frecuencia relativa %
SI	87	64%
NO	50	36%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

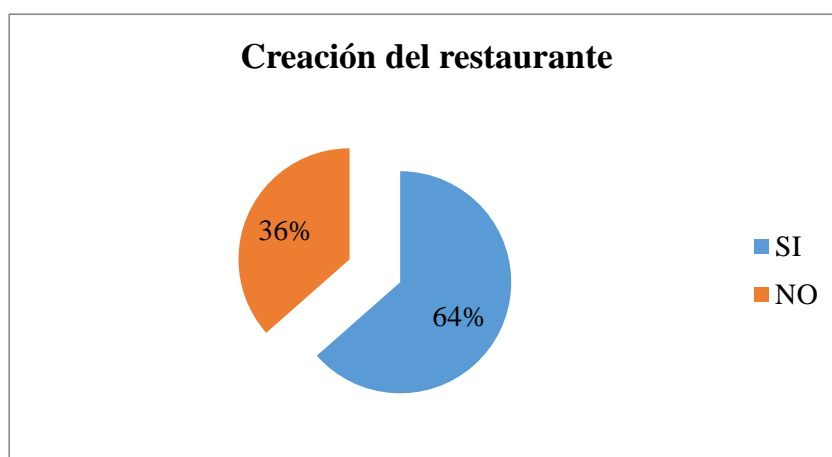


Gráfico 1-3: Creación del restaurante

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: De las 137 personas encuestadas, 87 que corresponde al 64% de los encuestados, sugirieron que sí es conveniente que se cree un restaurante estilo convencional basado en un calendario gastronómico dentro del cantón Pallatanga, la creación del mismo traería consigo una mejor oferta gastronómica, puesto así las personas manifestaron que la gastronomía del Cantón Pallatanga está basados en el típico el servicio de fritada, secos de pollo, caldo de gallina criolla, etc.

PREGUNTA N°2 ¿Tiene Usted preferencia por la gastronomía asociadas a fiesta en especial?

Tabla 3-3: Preferencia de la gastronomía en especial

INDICADOR	Frecuencia absoluta	Frecuencia Relativa%
SI	90	66%
NO	47	34%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

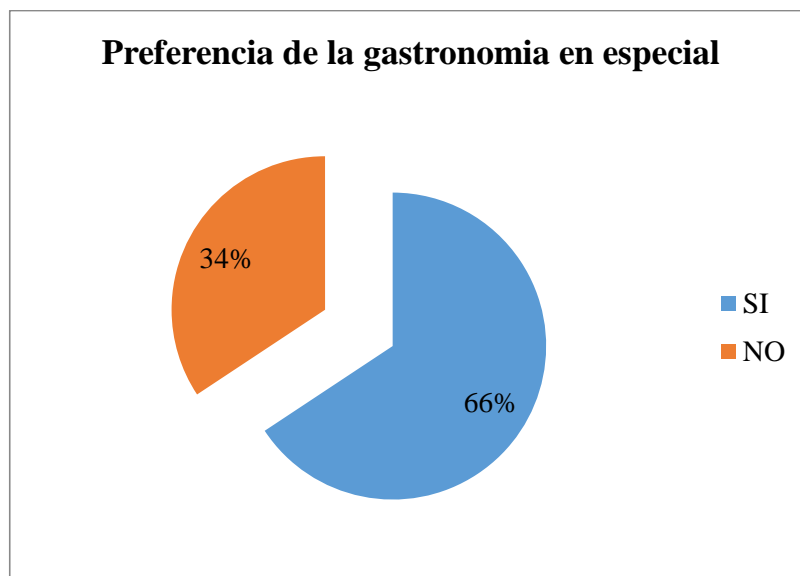


Gráfico 2-3: Preferencia de la gastronomía en especial

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: En relación a las 137 personas, 66 manifestaron que si se inclinaban por ciertos platillos de diferentes fiestas como por ejemplo la colada morada, fue una con más acogida (esta se sirve en finados). El restante que es de 34 personas manifestaron que todas las preparaciones de las diferentes festividades son muy apetecidas por la misma razón que se consumen una vez por año, y sería una buena opción que se las sirviera por lo menos todo el mes donde se celebra la respectiva festividad.

PREGUNTA N°3 ¿En promedio cuál es el desembolso económico que realiza Usted cuando visita un restaurante?

Tabla 4-3: Desembolso económico

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
6\$	65	47%
8\$	30	22%
12\$	25	18%
más de 13\$	17	12%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

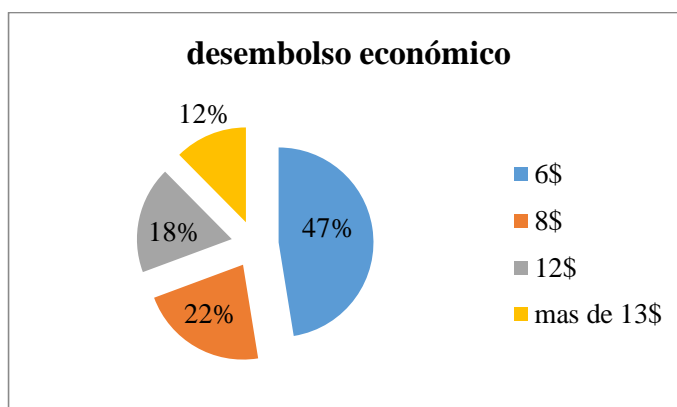


Gráfico 3-3: Desembolso económico

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: Según los resultados de los 137 encuestados, 65 personas afirmaron que ellos gastaban individualmente 6 dólares diarios en comida debido a sus trabajos o que pasaban siempre viajando. Las otras 30 personas decían que gastaban en promedio 8 dólares ya que pedían una gaseosa u agua adicional a sus alimentos. Las 25 personas decían que gastaban 12 dólares ya que pedían porciones extras ya que en otros restaurantes las porciones eran muy pequeñas, y por ultimo las 12 personas que manifestaron que gastaban más de 13 dólares individualmente eran personas que pedían porciones extras gaseosas u otro adicional a sus pedidos en conclusión decían que se daban un gustito al momento de visitar un restaurante, debido a esto se llega a la conclusión de que la mayoría de los encuestados gastaban individualmente \$6 en alimentación todos los días.

PREGUNTA N^o4 ¿Con qué frecuencia visita Usted restaurantes en el Cantón Pallatanga?

Tabla 5-3: Frecuencia de visitas

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia relativa %
1 vez x semana	38	28%
2 veces semana	30	22%
3 veces x semana	59	43%
más de 3 veces x semana	10	7%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

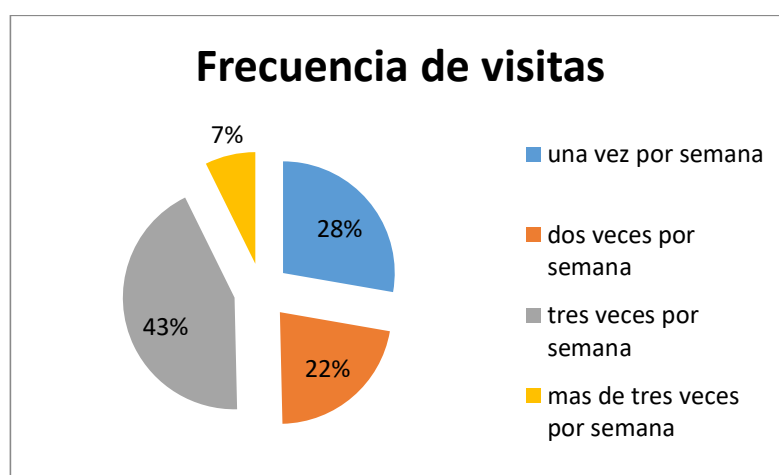


Gráfico 4-3: Frecuencia de visitas

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: según los datos obtenidos de la encuesta 59 personas que corresponde al 43% de los encuestados, manifestaron que acudían tres veces por semana a restaurantes debido a sus trabajos y la falta de tiempo para preparar sus alimentos en casa, de ahí el 28% de los encuestados acudían una sola vez a la semana, el 22% acudían 2 veces por semana y tan solo 10 personas que es el 10 % de los encuestados van a servirse alimentos fuera de casa más de 4 veces por semana en el Cantón Pallatanga.

Llegando así a la conclusión de que las personas encuestadas les cuestan mucho tiempo el regresar a casa para preparar sus alimentos, con la implementación de nuestro restaurante se les ayudaría a ahorrar mucho tiempo dedicado a la alimentación.

PREGUNTA N°5 ¿Por qué medio publicitario le gustaría recibir la publicidad del restaurante?

Tabla 6-3: Medios de publicidad

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Periódico	27	20%
Televisión	20	15%
Volantes	34	25%
Radio	8	6%
Web	16	12%
Redes Sociales	32	23%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

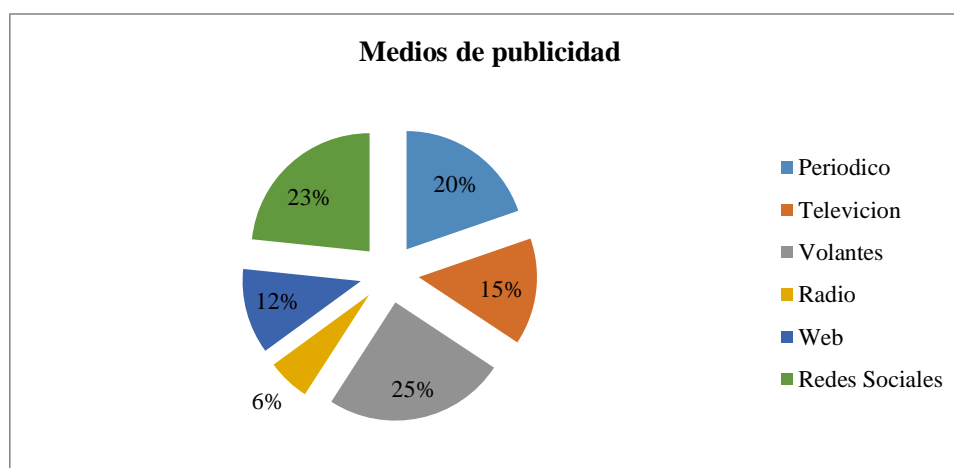


Gráfico 5-3: Medios de publicidad

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: según los datos obtenidos de la encuesta el 25% de los encuestados mencionaban que se debería utilizar volantes para la publicidad del establecimiento por la facilidad de repartición, el 23% de los encuestados mencionaban que otro medio de publicidad es las redes sociales ya que en la actualidad las personas hacen todo por este medio, el 20% de los encuestados mencionaban que otra forma de publicitar el negocio es el periódico ya que siempre los compran por necesidades educativas el 15%, 12% y 6% de los encuestados que corresponde a televisión, páginas web y radio manifestaban que, el Cantón no cuenta con un canal propio, sobre las páginas web manifestaban que no las sabían utilizar y la radio comentaban que la señal que emite no es buena.

Llegando a la conclusión de que se enfatizara la publicidad mediante volantes y las redes sociales siendo estas las más accesibles por el cliente.

PREGUNTA N°6 ¿Aparte del menú que se ofrecerá en las fechas festivas, le gustaría que el restaurante ofrezca desayunos, almuerzos y meriendas?

Tabla 7-3: Menú alterno

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Si	135	98,5%
No	2	1,5%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

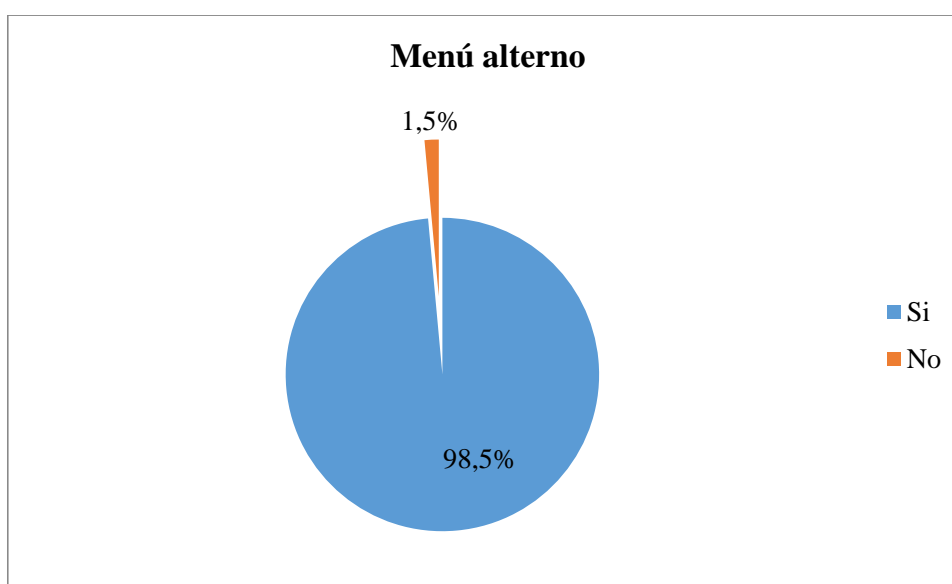


Gráfico 6-3: Menú alterno

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: de los datos obtenidos en la encuesta el 98.5% de los encuestados están de acuerdo con que se brinde alternabilidad de preparaciones para poder escoger, dentro de esto están los desayunos almuerzos y meriendas, solo el 1,5% de los encuestados mencionaron que no les gustaría la implementación de desayunos almuerzos y meriendas ya que manifestaban que se sirviera solo comida relacionadas con las fiestas, y que en transcurso del tiempo se pueda servir platillos de todas las fiestas del Ecuador.

Llegando a la conclusión de que después de la implementación de restaurante se investigara para poder tener dentro de nuestra carta todas las preparaciones asociadas con todas las fiestas festivas del ecuador en general, satisfaciendo así al cliente con una carta variada todo el año.

PREGUNTA N°7 ¿Le gustaría que el restaurante cuente con el servicio adicional de zona WIFI, parqueadero, sistema de climatización y guardia en el parqueadero?

Tabla 8-3: Servicios adicionales

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Si	136	99,3%
No	1	0,7%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

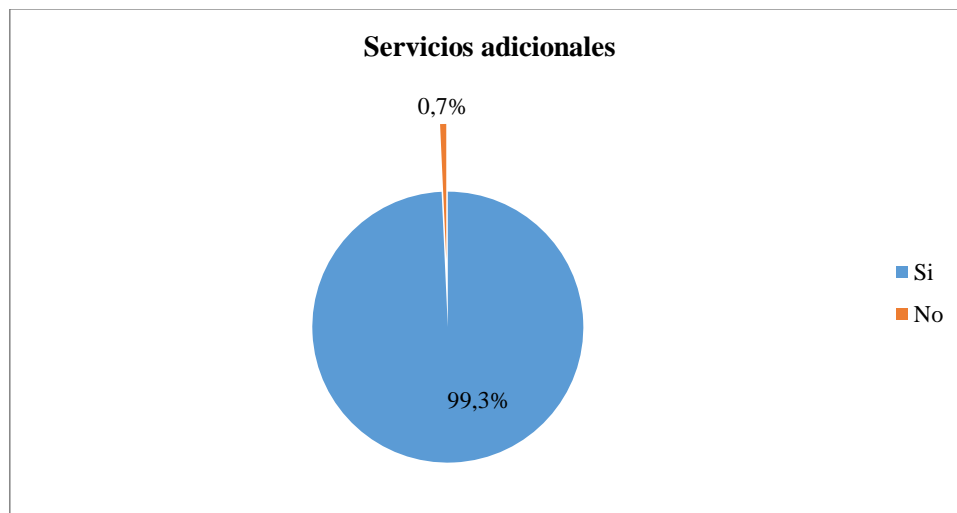


Gráfico 7-3: Servicios adicionales

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: según los datos obtenidos de la encuesta el 99.3% de los encuestados manifestaron que sería de mucha importancia que el restaurante cuente con WIFI, ya que algunas personas siempre tienen que estar conectados a la red, ya sea por sus trabajos u otra diligencia, el parqueadero y guardia en el mismo, para que el cliente se sienta tranquilo al momento de visitar el establecimiento, y por último el sistema de climatización manifestaban que es también importante ya que el calor de hoy en día es más fuerte que antes y que al servirse un alimento caliente con fuerte calor es algo tedioso.

Así los servicios adicionales serán implementados ya que el cliente se siente a gusto y con tranquilidad de sentarse a disfrutar de una buena comida en un restaurante como este.

PREGUNTA N°8 ¿En qué horario le gustaría que atienda el restaurante?

Tabla 9-3: Horario de atención

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
5:30am-22:00pm Lunes a Viernes	26	19%
6:00am-21:00pm Lunes a Sábado	71	52%
8:00am-20:00pm Lunes a Domingo	40	29%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

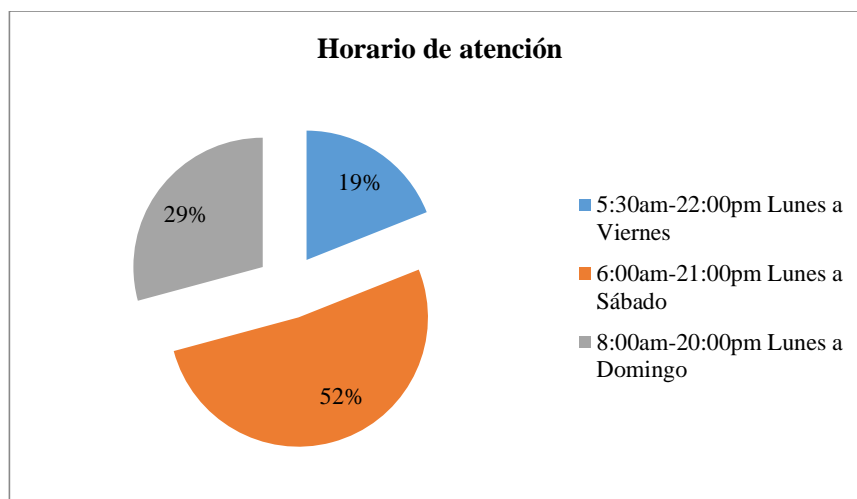


Gráfico 8-3: Horario de atención

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: según los datos obtenidos de la encuesta el 52% de los encuestados sugerían que la atención se debería empezar desde las 6 de la mañana hasta las 9 de la noche de lunes a sábado ya que el domingo es el por lo general pasan en familia y no salen a comer fuera de casa, el 29% de los encuestados manifestaban que la atención debería darse de 8 de la mañana hasta las 8 de la noche de lunes a domingo y el 19% de los encuestados manifestaban que la atención se debería dar desde las 5:30 de la mañana hasta las 10 de la noche de lunes a viernes ya que el sábado y domingo pasan en sus hogares.

Así se llega a la conclusión de que el restaurante tendrá una hora específica para abrir y cerrar esperando respetar el horario de trabajo de los empleados para evitar posibles denuncias por sobre explotación.

PREGUNTA N°9 ¿Se encuentra Usted satisfecho con los productos y servicios que ofrecen los restaurantes de la zona?

Tabla 10-3: Satisfacción con la competencia

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Si	46	34%
No	91	66%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.



Gráfico 9-3: Satisfacción con la competencia

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: según los datos obtenidos de la encuesta el 66% de los encuestados manifestaban que no estaban de acuerdo con los productos y servicios brindados en los demás restaurantes ya que siempre habían problemas de insalubridad retraso de preparaciones, y el servicio por parte de sus empleados es pésimo, aun así el 34% de los encuestados manifestaban que se encontraban satisfechos con los productos y servicios brindados en la competencia.

Así se llega a la conclusión de que se debe mejorar mucho más que la competencia y así poder ganar prestigio y fama ante la competencia.

PREGUNTA N°10 ¿De los productos y servicios que ha recibido en los otros establecimientos cual es el que más le llamo la atención?

Tabla 11-3: Inclinación a algún producto o servicio

INDICADOR	Frecuencia absoluta	Frecuencia Relativa %
Buena atención	20	15%
buenos precios	37	27%
el servicio	57	42%
la temática	5	4%
Otros	18	13%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

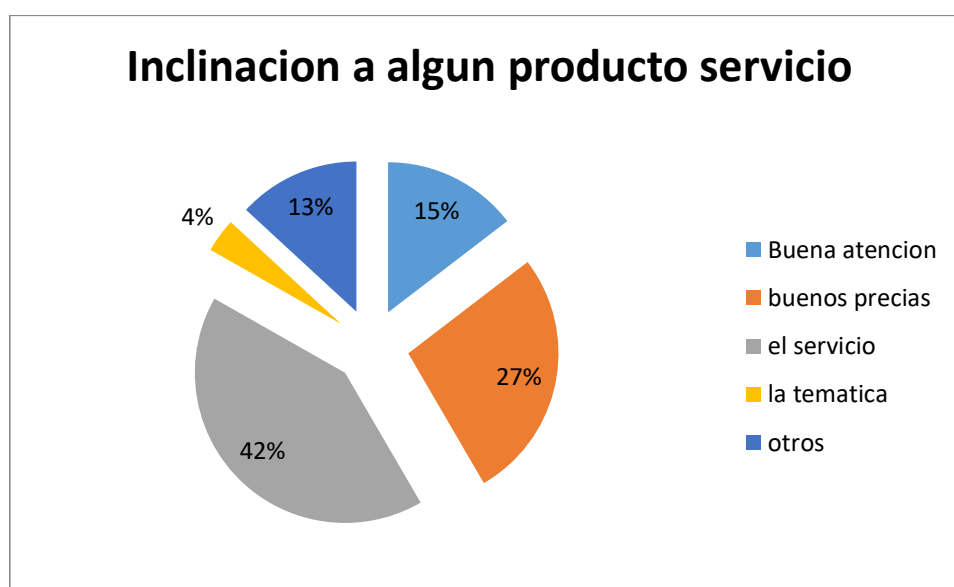


Gráfico 10-3: Inclinación a algún producto o servicio

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: según los datos obtenidos de en la encuesta el 42% de los encuestados manifestaron que lo único que más les llamo la atención fue el servicio ya que si es un poco rápido de ahí el 27% de los encuestados manifestaba que los precio estaban acorde a lo que sirven, el 15% manifestó que la buena atención era una fortaleza de ciertos restaurantes de la zona, el 13% manifestaba que habían ciertos servicios como el de zona para niños que les llamo la atención, y por último el 4% de los encuestado manifestaba que algunos de las establecimientos constan con una temática propia.

Tomando en cuenta los datos interpretados se llega a la conclusión que hay que mejorar en el servicio, la temática, la buena atención, y poner precios acordes a las preparaciones ofertadas dentro del restaurante.

PREGUNTA N°11 ¿Usted considera conveniente el pago con tarjetas de crédito o débito?

Tabla 12-3: Pago electrónico

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Si	71	52%
No	66	48%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

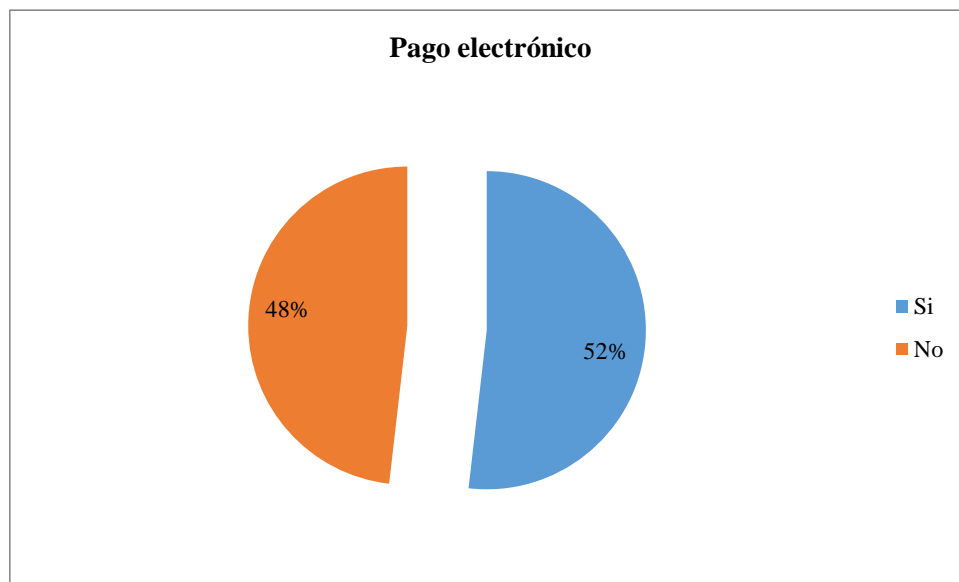


Gráfico 11-3: Pago electrónico

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: según datos obtenidos en la encuesta el 52% de los encuestados manifestaban que sería una buena opción el pago con tarjetas de débito o crédito ya que en ocasiones por la falta de dinero físico no acuden a establecimientos con esta facilidad de pago, el 48% de los encuestados manifestaban que no es necesario la implementación de este método de pago ya que siempre traen dinero físico a la mano.

Esto quiere decir que el restaurante contara con el servicio de pago con tarjetas de crédito y débito.

PREGUNTA N°12 ¿Si se implementara el restaurante estilo convencional en el Cantón Pallatanga basado en un calendario gastronómico, garantizando la calidad y el precio razonable estaría dispuesto a visitarnos?

Tabla 13-3: Disponibilidad de visita

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Si	137	100%
No	0	0%
TOTAL	137	100%

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

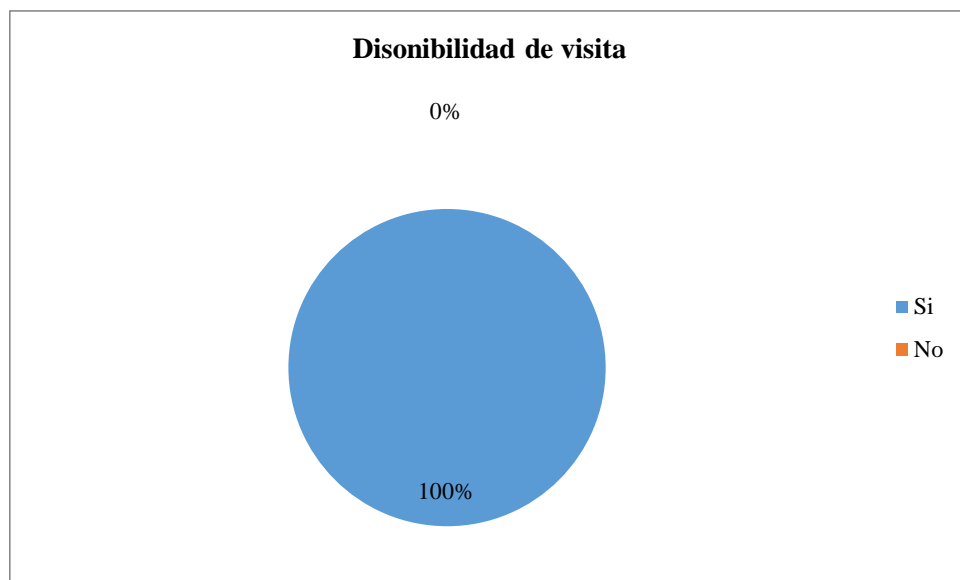


Gráfico 12-3: Disponibilidad de visita

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Interpretación y Análisis: según datos obtenidos de la encuesta el 100% de los encuestados están de acuerdo en visitar el establecimiento, por la oferta de un nuevo ambiente preparaciones variadas y los servicios que solo este restaurante ofrecerá.

Debido a esto el restaurante es factible para su ejecución en el Cantón Pallatanga

CAPITULO IV. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

4.1. Introducción

El proceso de desarrollo de este proyecto es para poder ver la viabilidad de la creación de un restaurante temático en este caso que estará baso en un calendario gastronómico tomando en cuenta las fechas festivas más representativas y con más afluencia de personas en sus respectivos feriados, se tomara en cuenta las preparaciones que más se consumen en estas fechas.

Par la ejecución del proyecto se tomara en cuenta diferentes parámetros como son: la aplicación de un estudio de mercado, técnico, administrativo, legal, financiero y un estudio ambiental.

El establecimiento está enfocado en brindar tradición y alimentos típico de ciertos lugares del ecuador, para así poder estar en la vanguardia y poderse adaptar a las nuevas tendencias de servicio y temática de los restaurantes contemporáneos.

4.2. Identificación de la idea

4.2.1. Lluvia de ideas

Tabla 1-4: Lluvia de ideas

PRODUCTO	CARACTERISTICAS	PROBLEMAS QUE SATISFACE
Propuesta de factibilidad para la creación de una cevichería, en el Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo 2017.	Ofrecer productos esencialmente solo del mar o mariscos a los clientes	Que el cliente pueda satisfacer sus necesidades de alimentarse con alimentos de la costa
Propuesta de factibilidad para la creación de un paradero-cevicheria, en el Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo 2017.	Ofrecer productos no netamente solo del mar	Que el cliente pueda satisfacer sus necesidades de alimentarse ya sea de alimentos de la costa
Propuesta de factibilidad para la creación de un restaurante tipo convencional basado en un calendario gastronómico en el Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo. 2017.	Ofrecer una variada carta para que el cliente pueda elegir a su gusto el producto. Elaborar géneros alimenticios con alto valor agregado diferenciándose de los demás restaurantes existentes. Ofrecer un servicio de alimentación adecuado, higiénico, suficiente, balanceado y equilibrado, en relación a las exigencias de la demanda.	Que el cliente pueda satisfacer sus necesidades y exigencias de alimentación. Proteger nutrimentalmente salud y el estado físico de los transportistas. Que el cliente pueda salir de lo convencional, de lo cotidiano y experimentar nuevas tendencias gastronómicas.

	Mantener un precio adecuado que esté acorde a la economía del cliente. Ofertar menús dirigidos a regímenes especiales. Contar con personal capacitado en el idioma inglés.	Disminuir el contagio enfermedades transmisión alimenticia. Desarrollar la oferta gastronómica y situarlo como atractivo turístico.
--	--	--

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.2.2. Selección y evaluación de la idea

Tabla 2-4: Selección y evaluación de la idea

Criterios/ideas	Innovación	Mercado potencial	Conocimiento técnico	Requerimiento de inversión	Total
A	2	3	3	3	11
B	3	4	3	3	13
C	5	4	4	4	17

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

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

4.2.3. Descripción de la idea seleccionada

Tabla 3-4: Descripción de la idea seleccionada

Ideas	Artesanas de aceptación	Disponibilidad de la M.P	Coste del beneficio	Total
A	3	3	3	9
B	3	3	2	6
C	2	1	2	5

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

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

4.2.4. Justificación

El proyecto está enfocado en la obtención de rentabilidad, a su vez habrá un aporte para la comunidad del cantón.

La creación de restaurante tipo convencional basado en un calendario gastronómico en el Cantón Pallatanga, Provincia de Chimborazo es una propuesta que nos ayudaría a brindar fuentes de empleo tanto directa como indirectamente.

Beneficiaria de manera ineludible a los viajeros, turistas y locales del cantón Pallatanga ya que se obtendrán más recurrencia turística y a la vez promoverá a los establecimientos restauranteros que mejoren sus menús y brinden un servicio de calidad y sabores distintivos o nuevos, tanto tradicionales como culturales.

4.2.5. Nombre del emprendimiento

Tabla 4-4: Nombre del emprendimiento

Idea	Descriptivo	Original	significativo	Agradable	Claro	Fácil de recordar	Total
D`Pasadita	4	4	5	5	5	4	27
Food & Music	2	3	3	3	2	2	13
Sal si puedes	3	4	3	3	3	4	20

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Se evaluó de 1 a 5 donde 1 es el menor y 5 el mayor

Se escoge la idea Restaurante **D`Pasadita** ya que por el Cantón Pallatanga atraviesa un ruta muy transitada por transportistas, turistas y personas que viajan concurrentemente ya sea de la costa a sierra o viceversa, entonces para darle más realce al nombre se lo traducido a idioma ingles que en español significa ruta del sabor.

4.2.6. Descripción del emprendimiento

Tabla 5-4: Descripción del emprendimiento

INDUSTRIAL	SERVICIOS	COMERCIAL
X	X	X

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

La empresa es industrial porque se va a producir alimentos en cantidades grandes para cubrir con toda la demanda, es de servicios ya que se brindara un servicio de alimentación de descanso en un buen ambiente, y es comercial por lo mismo que se ofertara varios productos y a precios accesibles para todo gusto y economía del cliente.

4.2.7. Misión y visión

4.2.7.1. Misión

D`Pasadita restaurante brinda servicios de alimentación buen ambiente y descanso, de calidad a turistas locales en general, utilizando recursos humanos, tecnológicos y competitivos teniendo como meta llegar a satisfacer al cliente en general.

4.2.7.2. Visión

El restaurante “**D`Pasadita**” busca ser precursor en alimentos y servicios restauranteros en el cantón Pallatanga, elaborados con normas sanitarias y equipos acorde a las preparaciones, para satisfacer los más exigentes paladares de los clientes en los próximos 5 años.

4.2.7.3. Políticas

- Servicio de calidad
- Buena presentación de los alimentos.
- Profesionalidad del personal
- Inducción al nuevo personal

4.2.7.4. Estrategias

- Ofrecer un servicio rápido y de calidad que genere gusto al cliente.
- Facilitar una red de wifi para que el cliente no salga de su vida social.
- Poseer ventanas grandes para reducir el consumo de luz eléctrica en el día.
- Tener una mejor presentación de los alimentos a comparación de la competencia.
- Brindar alimentos dirigidos a diferentes regímenes.

- Tener una bajilla que no se manche y se pueda lavar y desinfectar fácilmente.
- Llevar siempre el uniforme bien llevado y limpio.
- Inculcar el respeto en el personal para que lo proyecten hacia el cliente.
- Capacitar trimestralmente al personal para que no dejen su profesionalidad.
- Inducir las labores diarias al nuevo personal.
- Facilitar medios para que se puedan auto inducir.
- Ayudar a aclarar conocimientos que los nuevos empleados no los tengan tan claro

4.2.7.5. Valores y principios

- De trabajo
 - Responsabilidad
 - Innovación
 - Respeto
 - Honestidad
 - Puntualidad
 - Inocuidad
- Axiológicos
 - Verdad
 - Principio
 - Ética
 - Valor

4.2.7.6. Distingos y ventajas competitivas

a) Distingos competitivos

Innovación para un mejor servicio al cliente.

Precios competitivos, para así poder estar a la altura de los demás locales o más alto que ellos.

Aplicación de normas de higiene y con esto poder evitar las ETAS.

b) Ventajas competitivas

Zona de internet de fibra óptica

Presentaciones que le demuestren al cliente que es un producto de calidad.

Buena presentación del local con estacionamiento amplio.

Guardia en el estacionamiento para que el cliente se sienta seguro mientras disfruta de un momento ameno.

Buzón de sugerencias para que el cliente pueda dejar sus comentarios para estar en constante innovación.

Atención personalizada para eventos y recepciones si así lo amerita la ocasión.

4.2.8. Aplicación del foda

Tabla 6-4: Aplicación del foda

ANÁLISIS FODA	
FACTORES INTERNOS	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
Productos de buena calidad Compañerismo y trabajo en equipo diario. Nivel eficiente de innovación en el área de trabajo.	Poco presupuesto. Posicionamiento en el mercado. Deficiencia en conocimientos.
FACTORES EXTERNOS	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Expansión en el mercado Convenio con instituciones. Expansión de la red de proveedores.	Competencia laboral Riesgo por fenómenos naturales Precios inestables en el mercado.

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.3. Estudio de mercado

El estudio de mercado es una destreza aplica que nos permite la recolección de datos, de cualquier índole o interés a conocer para subsiguientemente, interpretarlos y utilizar estos datos, esta

investigación le sirve al empresario para tomar adecuadamente sus decisiones y poder satisfacer a sus clientes.

4.3.1. Demanda

Para determinar la demanda se aplicó 137 encuestas a habitantes del Cantón Pallatanga, esta muestra se obtuvo de la población económicamente activa de la localidad.

Se identificó que un 64% de las personas no están conformes con los productos y servicios que brindan los establecimientos de A&B del Cantón Pallatanga, esto se debe al mal servicio precios demasiados elevados y la falta de una variedad en los alimentos ofertados.

4.3.2. Oferta

Dentro de la oferta que se brinda a los pobladores del Cantón Pallatanga, encontramos a 18 establecimientos que serían considerados como nuestros potenciales competidores, los mismos que ofrecen una variedad de servicios alimenticios, dentro de estos están considerados cafeterías, bares y restaurantes.

4.3.3. Proyección de la demanda y oferta

Para poder determinar la proyección de la demanda y oferta, se ha tomado como pauta el índice de crecimiento poblacional que corresponde al Cantón Pallatanga, mismo que es del 0,74%, estos datos se tomaron del último censo de población y vivienda realizado por el INEC en el año 2010.

4.3.3.1. Crecimiento poblacional

Tabla 7-4 Crecimiento poblacional

CRECIMIENTO POBLACIONAL DEL CANTÓN PALLATANGA							
Nº	AÑO	POBLACIÓN	CRECIMIENTO GEOMÉTRICO			CRECIMIENTO POBLACIONAL	
0	2010	4874	(1	+	0,0074) ⁰	4874
1	2011	4874	(1	+	0,0074) ¹	4910
2	2012	4874	(1	+	0,0074) ²	4946
3	2013	4874	(1	+	0,0074) ³	4983
4	2014	4874	(1	+	0,0074) ⁴	5020
5	2015	4874	(1	+	0,0074) ⁵	5057
6	2016	4874	(1	+	0,0074) ⁶	5094
7	2017	4874	(1	+	0,0074) ⁷	5132
8	2018	4874	(1	+	0,0074) ⁸	5170
9	2019	4874	(1	+	0,0074) ⁹	5208
10	2020	4874	(1	+	0,0074) ¹⁰	5247
11	2021	4874	(1	+	0,0074) ¹¹	5286
12	2022	4874	(1	+	0,0074) ¹²	5325

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

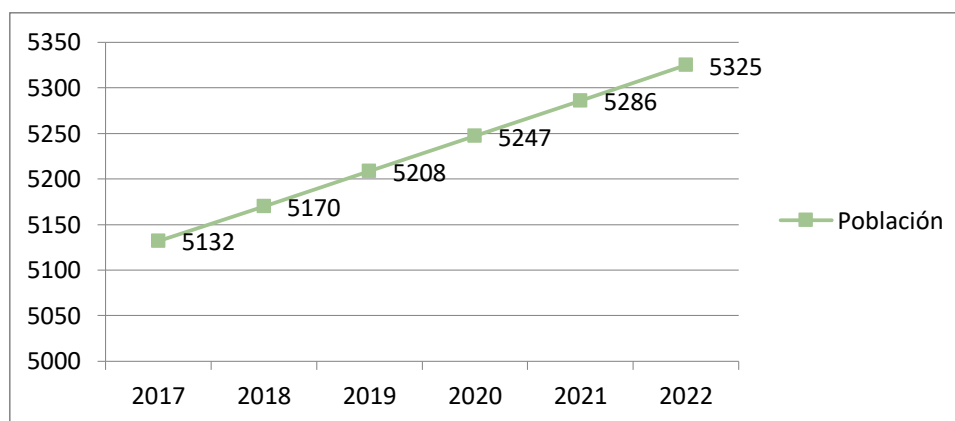


Gráfico 1-4: Crecimiento poblacional

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Basando se en el índice de crecimiento poblacional del Cantón Pallatanga establecido en 0,74% según el último censo realizado por el INEC en el año 2010, se ha podido obtener los siguientes resultados para la proyección dentro de 5 años, tomando como punto de partida el año en marcha (2017), con una población de 5132 habitantes y para el 2022 esta cifra cambiaría a 5325 pobladores que están dentro de la población económicamente activa

4.3.3.2. Proyección de la demanda

De determino la proyección de la demanda a partir del nivel de aceptabilidad que tendría el restaurante, donde se pudo identificar que el 64% de la población está dispuesto en acudir a consumir alimentos en el establecimiento, obteniendo como resultado un consumo mensual de \$34,95

Tabla 8-4: Demanda proyectada

DEMANDA PROYECTADA						
D'PASADITA RESTAURANT						
N°	AÑOS	POBLACIÓN	PORCENTAJE DE ACEPTABILIDAD	POBLACIÓN OBJETIVA	CONSUMO MENSUAL	DEMANDA ANUAL
0	2017	5132	64%	3285	34,95	1377507,41
1	2018	5170	64%	3309	34,95	1387700,97
2	2019	5208	64%	3333	34,95	1397969,96
3	2020	5247	64%	3358	34,95	1408314,93
4	2021	5286	64%	3383	34,95	1418736,46
5	2022	5325	64%	3408	34,95	1429235,11

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

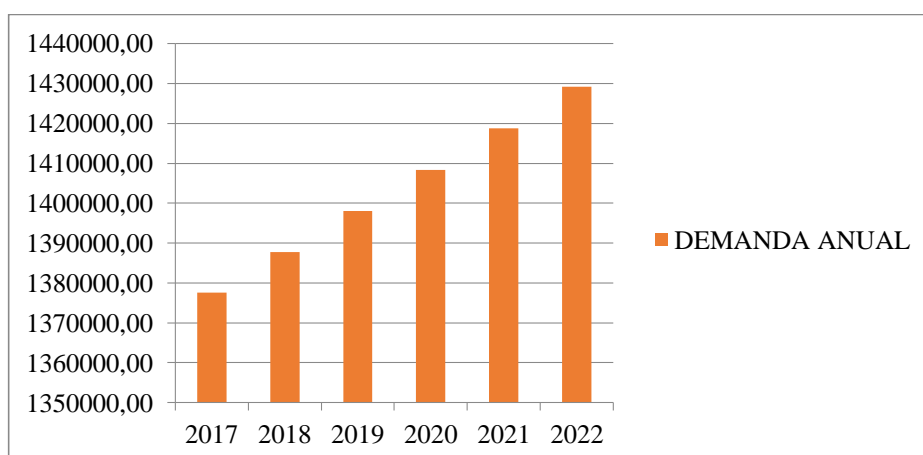


Gráfico 2-4: Demanda

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.3.3.3. Proyección de la oferta

Tabla 9-4: Oferta proyectada

OFERTA PROYECTADA				
D'PASADITA RESTAURANT				
N°	AÑOS	CONSUMO ANUAL	PORCENTAJE	OFERTA
0	2017	1377507,414	66%	909154,8935
1	2018	1387700,969	66%	915882,6397
2	2019	1397969,956	66%	922660,1713
3	2020	1408314,934	66%	929487,8565
4	2021	1418736,465	66%	936366,0667
5	2022	1429235,114	66%	943295,1755

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

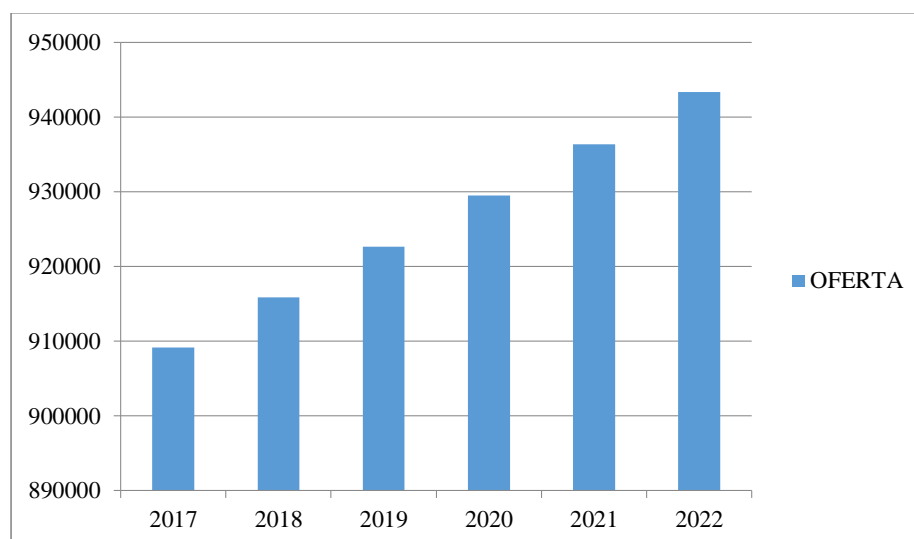


Gráfico 3-4: Oferta

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.3.3.4. Proyección de la demanda insatisfecha

Tomando en cuenta los resultados obtenidos de la encuesta que se aplicó a 137 personas del Cantón Pallatanga, se pudo identificar que un 66% de las personas encuestadas no están satisfechas con los productos y/o servicios ofertados en los restaurantes del Cantón Pallatanga, esto se debe a diversos factores como el mal servicio, deficiencia en la comida, precios no acordes con lo ofertado, y como principal factor la calidad de los productos.

Tabla 10-4 Demanda insatisfecha

DEMANDA INSATISFECHA			
D`PASADITA RESTAURANT			
AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2017	1377507,414	909154,8935	468352,5209
2018	1387700,969	915882,6397	471818,3296
2019	1397969,956	922660,1713	475309,7852
2020	1408314,934	929487,8565	478827,0776
2021	1418736,465	936366,0667	482370,398
2022	1429235,114	943295,1755	485939,9389

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

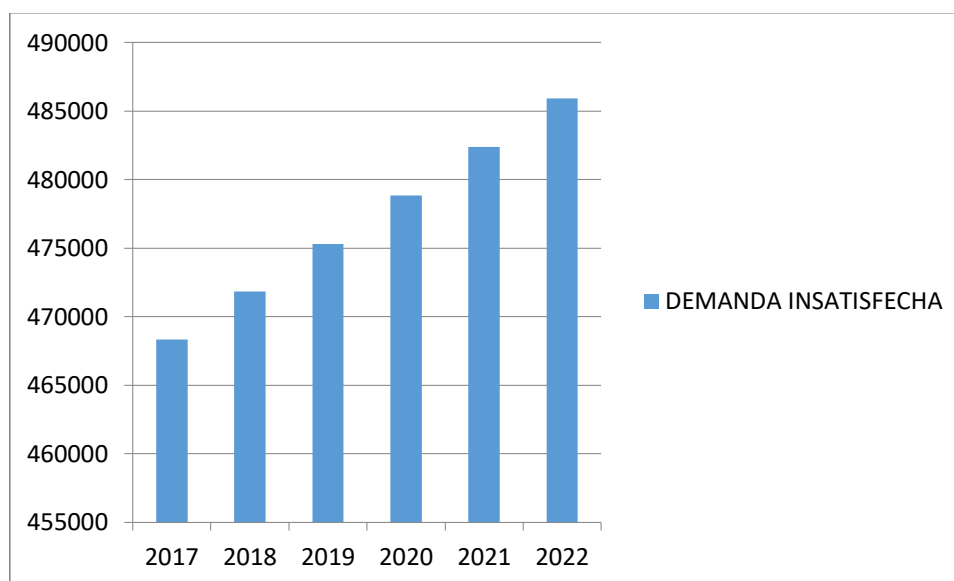


Gráfico 4-4: Demanda insatisfecha

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.3.4. *Mix de mercado*

4.3.4.1. *Producto*

El restaurante **D`PASADITA**, así nombrado por su localización la misma que será a un costado de la vía principal Riobamba-Guayaquil, es un establecimiento donde se ofertara en especial comida que tradicionalmente se sirven en las festividades con más afluencia de personas, además de esto se ofertara platillos que comúnmente busca un comensal al momento de hacer un viaje ya sea este de turismo, o por cualquier otro motivo del mismo.

- Nombre:

D`Pasadita restaurant

- Eslogan:

“Ven y visítanos.”

- Logo de la empresa:



Ilustración 1-4: Logo de la empresa

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

- Colores con los que se identifica la empresa:

- **Verde:** Representa la renovación y el renacimiento. Está asociado con la paz y la solución a problemas ambientales.
- **Celeste:** Representa la lealtad y confianza.
- **Azul:** Representa la frescura, la libertad, la paciencia, la lealtad, la paz, y la honradez, también representa la limpieza.
- **Rojo:** Es un color que estimula el apetito, está ligado fuertemente a la pasión y al amor, además indica una vida saludable.
- **Amarillo:** Representa alegría, creatividad, éxito y es utilizado como estimulante del apetito.

- **Tarjeta de presentación:**



Ilustración 2-4: Tarjeta de presentación

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.3.4.2. Precio

Para establecer el precio se tomó datos que se obtuvieron de las encuestas que se aplicaron a las 137 personas del Cantón Pallatanga que es la muestra, se partió del valor monetario que está dispuesto a gastar un cliente al momento de visitar un restaurante, así se pudo fijar un precio de referencia que servirá para la fijación de los precios de las diferentes preparaciones que se va a ofertar dentro del establecimiento, a más de los datos de las encuestas se ha tomado en cuenta los precios de la competencia.

4.3.4.3. Plaza

La distribución de nuestros productos será de manera directa e indirecta ya que en ocasiones se servirá en lugares poco ortodoxos como por ejemplo en buses y vehículos que estén con el tiempo encima y pidan los productos para servirse en el camino, y de manera directa será cuando el personal del establecimiento sirva directamente al cliente en nuestras instalaciones.



Ilustración 3-4: Canal de distribución corta

Fuente: Encuesta a la ciudadanía de Pallatanga

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.3.4.4. Promoción

Las promociones que se pondrán a consideración de los clientes estarán ligadas a diversos aspectos como la concurrencia al establecimiento, reservaciones por algún evento, entre otros aspectos que se tomaran muy en cuenta al momento de ofrecer alguna promoción.

Las promociones se estarán poniendo a consideración por las redes sociales del restaurante y también se las hará conocer mediante volantes y todos los medios de comunicación posibles.

Dentro de las posibles promociones tenemos.

- 10% de descuento en preparaciones que vayan con la fiesta del calendario gastronómico.
- 10% de descuento a grupos mayores a 10 personas.
- 50% de descuento al cumpleaños presentando su cedula de identidad.
- Paquetes de descuento para festividades como día del niño y día de la familia etc.
- 25% de descuento en preparaciones con productos de temporada.

4.3.5. Análisis del sector

El establecimiento está ubicado a un extremo sur del Cantón Pallatanga, en la carretera que conecta Guayaquil con Riobamba, está rodeado de una gran vegetación, fauna y aire puro para que cliente se pueda sentir a gusto, dejado a un lado la rutina de las grandes ciudades

4.3.6. Cargos y funciones del área comercial.

Tabla 11-4: Cargo y funciones del área comercial

CARGO	FUNCIONES	SUELDOS
Gerente Administrador/chef ejecutivo	Controlar, planificar y dar apoyo en la preparación de los diferentes menús.	\$ 390
Cocinero	Trabajar en conjunto con el chef ejecutivo y todo el equipo de producción, hacer las veces del chef ejecutivo en su ausencia	\$ 386
Cajero	Llevar la contabilidad de las entradas de dinero del consumo diario de los clientes, tomar pedidos, ayudar en el servicio.	\$ 386
Ayudante de Cocina	Trabajar en conjunto con el cocinero y todo el equipo de producción.	\$ 386
Mesero	Transportar los alimentos y bebidas a la mesa del cliente.	\$ 386

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.3.7. Determinación del área comercial.

Tabla 12-4: Determinación del área comercial

GASTOS ÁREA COMERCIAL			
RUBRO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
PLASMA DE 40 PULGADAS	1	400,00	400,00
PARLANTES DE PARED SONY	6	37,00	222,00
GUIARRA	1	100,00	100,00
MESAS	8	40,00	320,00
JUEGO DE ADORNOS PARA NAVIDAD	1	50,00	50,00
JUEGO DE ADORNOS PARA SEMANA SANTA	1	50,00	50,00
JUEGO DE ADORNOS PARA FINADOS	1	50,00	50,00
TELÉFONO	1	60,00	60,00
REFRIGERADOR LG	1	500,00	500,00
SILLAS GIRATORIAS	2	35,00	70,00
TAMBOR	1	100,00	100,00
SILLAS	32	15,00	480,00
BARRA DE MADERA MÓVIL	1	200,00	200,00
TOTAL	57	1.637,00	2.602,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 13-4: Gasto promoción

GASTO PROMOCIÓN		
TIPO	CANTIDAD	C.ANUAL
CARTA MENÚ	10	40,00
TARJETA DE PRESENTACIÓN	1000	25,00
TRÍPTICO	2	4,00
ROTULO	1	100,00
PUBLICIDAD INTERNET	1	20,00
TOTAL		189,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.4. Estudio técnico

4.4.1. Determinación del tamaño

Tabla 14-4: Determinación del tamaño

CR + CO = CI	
CR = Capacidad Real	66
CO = Capacidad Ociosa	34
CI = Capacidad instalada	100
100=34+66	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Análisis: la empresa tiene una capacidad para elaborar 100 preparaciones al día, y tomando en cuenta la fórmula de capacidad instalada que se ha aplicado, obtenemos el resultado que la capacidad real de producción es de 66 preparaciones y una capacidad ociosa de 34 preparaciones por día.

4.4.2. Capacidad del emprendimiento

El restaurante denominado “D’pasadita” consta de 8 mesas cada una con 4 sillas las cuales se denominaran para el servicio a los comensales, por la tanto se induce que el establecimiento tiene una capacidad de 34 clientes al máximo.

Tabla 15-4: Capacidad del emprendimiento

TIPO DE RECETA ESTÁNDAR	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
BUÑUELOS CON MIEL	5	35	140	1.680
CHIGÜILES DE HARINA DE MAÍZ	5	35	140	1.680
TAMALES DE HARINA DE MAÍZ	3	21	84	1.008
INFUSIÓN DE CEDRÓN CON PANELA	5	35	140	1.680
FRITADA	1	7	28	336
FANESCA	1	7	28	336
MOLO DE PAPA	4	28	112	1.344
DULCE DE HIGOS	5	35	140	1.680
COLADA MORADA	5	35	140	1.680
GUAGUAS DE PAN	5	35	140	1.680
TORTILLAS DE HARINA DE MAÍZ	3	21	84	1.008
TORTILLAS DE TRIGO A LA PLANCHA	6	42	168	2.016
REPE LOJANO	3	21	84	1.008
TAMALES DE MOTE LOJANOS	2	14	56	672
DULCE DE ZAMBO	6	42	168	2.016
ROMPOPE	2	14	56	672
MOROCHO CON LECHE	5	35	140	1.680
HUMITAS	5	35	140	1.680
ENCEBOLLADO	3	21	84	1.008
SECO DE BORREGO	1	7	28	336
BOLÓN DE VERDE	5	35	140	1.680
CEVICHE DE CAMARÓN	2	14	56	672
CHULETA AL CARBÓN	5	35	140	1.680
CALDO DE PATA	3	21	84	1.008
SECO DE PATO	5	35	140	1.680
JUGO DE MORA	5	35	140	1.680
JUGO DE TOMATE	5	35	140	1.680
JUGO DE FRESA	5	35	140	1.680
TOTAL	110	770	3.080	36.960

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.4.3. Localización

Tabla 16-4: Localización

Localización del emprendimiento			
Factores	Alternativas		
	Sector Santana Pallatanga – Bucay	Frente al colegio Provincia de Chimborazo	San francisco de Trigoloma
Condiciones socio – económicas (10)	9	7	6
Aspectos legales y tributarios (10)	8	9	6
Proximidad con el mercado (10)	8	9	7
Disponibilidad de materia prima (10)	10	9	7
Disponibilidad de mano de obra (10)	10	10	10
Vías de acceso (10)	10	10	10
Servicios básicos (10)	10	9	5
Seguridad (10)	9	8	7
Afluencia de clientes (20)	20	15	12
TOTAL	94%	86%	70%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Se ha tomado como mejor opción el de mayor porcentaje.

De acuerdo a los resultados obtenidos en la anterior tabla, la mejor ubicación donde se debe ubicar el emprendimiento es en la parte sur del Cantón Pallatanga en la localidad denominada como Santana, a un costado de la carretera que conecta Riobamba-Bucay.

4.4.3.1. Macro y micro localización

Tabla 17-4: Macro localización



MACRO LOCALIZACIÓN		
<p>ECUADOR</p> 	<p>CHIMBORAZO</p> 	<p>PALLATANGA</p> 

Fuente: <https://espanol.mapsofworld.com/continentes/sur-america/ecuador>

<http://ecuaviajes.blogspot.com/2009/06/pallatanga-chimborazo.html>

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 18-4: Micro localización

MICRO LOCALIZACIÓN	
<p>PALLATANGA</p> 	<p>SECTOR SANTANA VÍA PALLATANGA - BUCAY</p> 

Fuente: <https://www.google.com.ec/maps/place/Pallatanga>

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.4.4. Proceso de producción

RESTAURANTE

“D’PASADITA”

1. Inicio del proceso de producción
2. Recepción de materia prima
3. Verificación de materia prima
4. Rotulación de materia prima
5. Almacenamiento

6. Mise en place
7. Preparación cocción
8. Estándares de calidad
9. Montaje y servicio de preparaciones
10. Fin del proceso

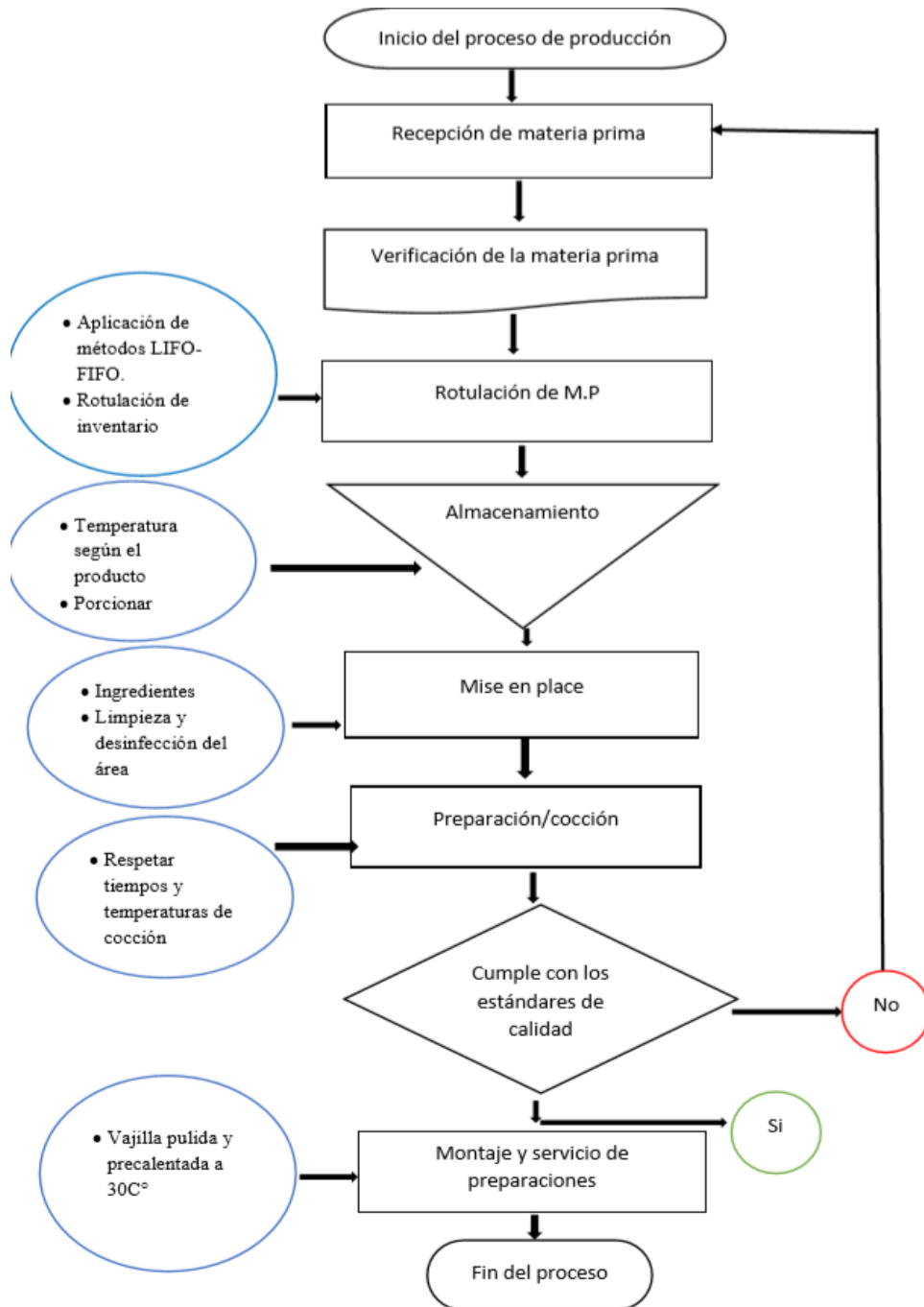


Ilustración 4-4: Procesos de Producción
Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.




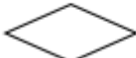


SÍMBOLO	REPRESENTA
	Inicio y termino del proceso de producción.
	Actividad a realizarse por ejemplo recepción de la materia prima.
	Revisión de documentos por ejemplo la hoja de requisición de la materia prima
	Decisión o alternativa por ejemplo si los productos cumple el estándar de calidad.
	Almacenamiento de los productos.
	Conector, representa una conexión aparte del proceso de producción

Ilustración 5-4: Simbología

Fuente: http://phpwebquest.org/newphp/webquest/soporte_tabbed_w3.php?id_actividad=147484&id_pagina=3

4.4.5. Receta estándar



 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR 											
GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:		#PAX	Foto		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
Conservación	Ambiente		Refrigeración		Congelación	Otros					
NOMBRE DE LA RECETA											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
PROCEDIMIENTO								C.T.N.			
								C.a.Pax			
								ERROR	3%		
								IVA	12%		
								C.GERENCIA	20%		
								P.V.P			Acti

Ilustración 6-4: Receta estándar

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.4.6. Requerimiento de talento humano

4.4.6.1 Área producción

Chef ejecutivo

Funciones

Controlar el flujo de comandas.

Ser el quien guie a todo el personal de la cocina.

Recordar siempre al personal de la cocina la limpieza del área de trabajo.

Verificar que todo el personal de cocina mantenga bien sus deberes.

Tener un registro completo de todos los materiales e insumos utilizados en la cocina.

Planificar con su equipo de cocina la renovación del menú cada cierto determinado tiempo.

Verificar y receiptar la mercadería que ingresa al restaurante.

Mantener el orden en el área de servicio en especial con los meseros.

Perfil.

Licenciado en Gestión Gastronómica o similar.

Por lo menos un mes de experiencia

Cocinero

Funciones

Tener conocimiento del procedimiento de todas las preparaciones.

Suplir al chef ejecutivo debido a su ausencia.

Ayudar en las requisiciones.

Ayudar en la recepción de la materia prima.

Perfil

Esencial estudios en gastronomía o afines a la misma.

Mínimo 6 meses de experiencia.

Ayudante de cocina

Funciones

Ayudar en la limpieza y desinfección de todos los utensilios y el área de la cocina.

Mantener siempre listo el mise en place para no demorar la producción.

Siempre estar atento de todas las preparaciones.

Conocer y aplicar los diferentes tipos de cocciones.

Perfil

Capacitación afines a la preparación de alimentos.

Sin experiencia.

4.4.6.2 *Área servicio*

Cajero/mesero

Funciones

Llevar la contabilidad del restaurante.

Mantener ordenado el área de la caja.

Ayudar en el servicio al mesero.

Cancelar a los proveedores con la autorización del chef ejecutivo/gerente general.

Perfil

Conocimientos básicos en contabilidad

Experiencia mínima en de 6 meses en atención al cliente.

Mesero

Funciones

Tener conocimiento de todas las preparaciones que ofrezca el restaurante.

Poner en claro cualquier inquietud de los clientes.

Atender al cliente durante todo el tiempo que este en el establecimiento.

Confirmar al cliente si tiene alguna reservación.

Mantener limpia el área del salón.

Perfil

Capacitación en atención al cliente o afines.

Experiencia de 6 meses por lo mínimo en atención al cliente

4.4.7. Diseño de la planta

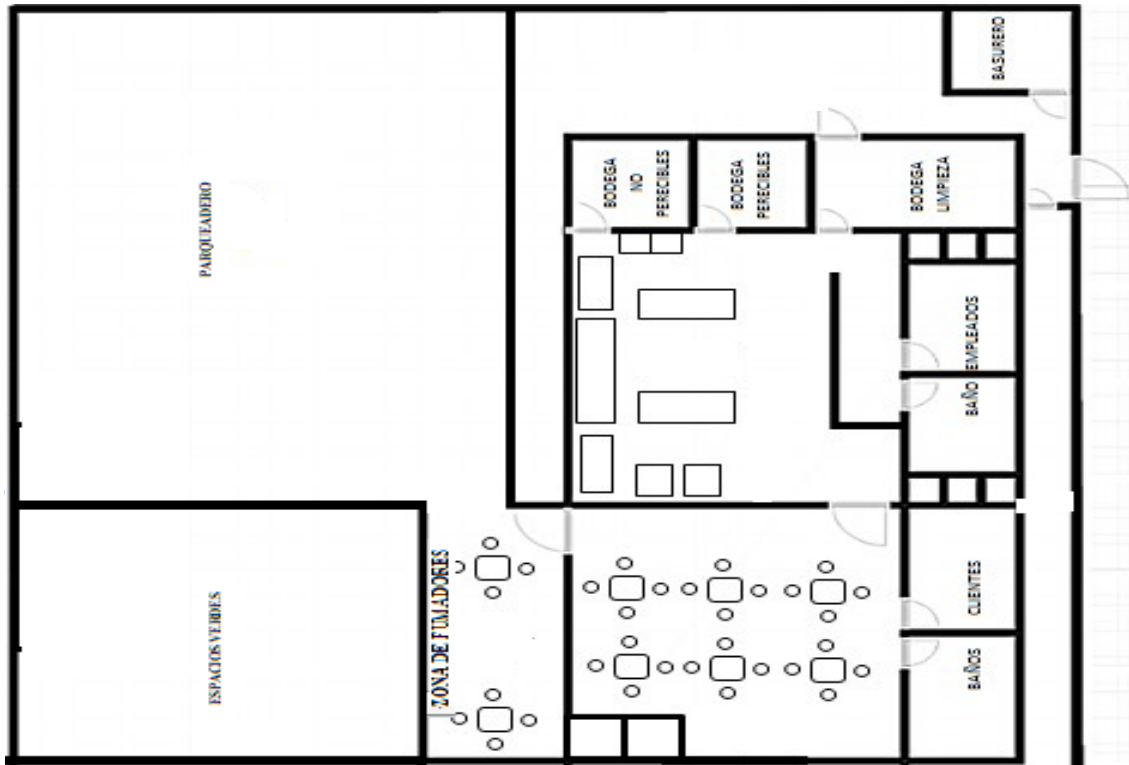


Ilustración 7-4: Diseño de la planta

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Análisis:

El restaurante contará con un estacionamiento privado para el confort del cliente, este estará ubicado en la parte frontal del establecimiento, además a esto constará con una área verde alada del estacionamiento, en la parte del servicio contará con 8 mesas cada una de 4 puestos a más de esto dos mesas estarán en una parte estratégica para las personas que les gusta fumar, las otra 6 mesas restantes estarán en la parte de adentro del salón del servicio, el salón también constará de un baño con la señal ética para hombres y mujeres no será un baño unisex así es que el área de servicio con una capacidad de 34 personas. En el área de producción está constituido por la cocina además de esto tendrá un baño unisex donde los empleados puedan cambiarse de ropa y también tendrán cancelas para que puedan guardar sus cosas, habrá una conexión directa con las bodegas tanto de perecederos y no perecederos y los implementos de limpieza. En la parte de atrás estará un basurero para los desperdicios que se desecharan de una manera correcta además en este lugar se encuentra el área de escape de la cocina ante posibles emergencias.

4.4.8. Estructura de costos de producción

- Consumo de servicios básicos

Tabla 19-4: Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS						
TIPO	CANTIDAD	VALOR	UNIDAD	COSTO	TRIMESTRAL	ANUAL
LUZ	300	0,13	KW/H	39,10	117,30	469,20'
TELÉFONO	150	0,09	MM	13,50	40,50	162,00
INTERNET	ILIMITADO	25,00	MEGAS	25,00	75,00	300,00
AGUA	31	0,49	M3	15,19	45,57	182,28
TOTAL				92,79	278,37	1.113,48

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Análisis:

Según los precios actuales de todos los servicios básicos se obtuvo un total de 92,79 este monto estará dividido para luz, agua, teléfono, e internet que son los más importantes para el funcionamiento del restaurante.

- Combustible
-

Tabla 20-4: Combustibles y lubricantes

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES				
COMBUSTIBLES	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
GAS DOMESTICO	3	12	36	432
TOTAL				432

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Análisis:

En los combustibles se dedujo que se ocupara por semana tres tanques de gas arrojando un gasto de 36 dólares mensuales y un gasto anual de \$432

- Mantenimiento de equipos e instalaciones

Tabla 21-4: Mantenimiento

MANTENIMIENTO					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIAS O INSTALACIONES	CANTIDAD	TIEMPO	PROVEEDOR	COSTO	COSTO ANUAL
BATIDORA INDUSTRIAL 10 LITROS	1	1 AÑO	TODOHOGAR	10,00	10,00
REFRIGERADORA LG 601 LITROS	1	1 AÑO	TODOHOGAR	15,00	15,00
MICROONDAS WEIRPOOL	1	1 AÑO	TODOHOGAR	10,00	10,00
CAMPANA EXTRACTORA DE OLOR ELECTROLUX 90 CM	1	1 AÑO	TODOHOGAR	25,00	25,00
AIRE ACONDICIONADO LG	1	1 AÑO	LA BAHÍA	10,00	10,00
LICUADORA OSTER MOTOR REVERSIBLE 6 ASPAS 600WTS	1	1 AÑO	TODOHOGAR	10,00	10,00
TUBERÍAS Y PLAGAS	1	1AÑO	MUNICIPIO	70,00	70,00
		TOTAL		150,00	300,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Análisis:

En la tabla se puede observar los equipos que requieren de mantenimiento por lo menos una vez al año esto da como resultado un gasto de 300 anuales por mantenimiento de los diferentes equipos.

- Depreciación de activos fijos

Tabla 22-4: Depreciación de activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS				
BIEN	VALOR (SIN IVA)	AÑOS VIDA	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR ANUAL
MAQUINARIA Y EQUIPOS	3.698,25	10	369,82	332,84
EQUIPO DE COMPUTO	521,93	3	172,24	116,56
MUEBLES Y ENSERES	495,61	10	49,56	44,61
TOTAL	4.715,79		591,62	494,01

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tomando en cuenta los estándares de depreciación de los enseres se llegó a un precio de depreciación anual de 494,01 dólares que son de maquinarias y equipos, equipo de cómputo y muebles y enseres.

4.4.8.1 Materia prima

Tabla 23-4: Costo de materia prima

COSTO DE MATERIA PRIMA								
TIPO DE RECETA ESTÁNDAR	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO POR PAX	COSTO TOTAL MENSUAL	COSTO TRIMESTRAL	COSTO TOTAL ANUAL
Buñuelos con miel	5	35	140	1.680	0,54	75,15	225,46	901,83
Chigüiles de harina de maíz	5	35	140	1.680	0,56	79,10	237,29	949,15
Tamales de harina de maíz	5	35	140	1.680	0,58	81,90	245,69	982,75
Infusión de cedrón con panela	10	70	280	3.360	0,13	36,40	109,20	436,80
Fritada	3	21	84	1.008	1,29	108,03	324,08	1.296,30
Fanesca	2	14	56	672	1,99	111,27	333,81	1.335,22
Molo de papa	5	35	140	1.680	0,71	98,84	296,51	1.186,04
Dulce de higos	5	35	140	1.680	0,56	78,26	234,79	939,17
Colada morada	5	35	140	1.680	0,71	99,13	297,39	1.189,54
Guaguas de pan	5	35	140	1.680	1,10	154,46	463,39	1.853,56
Tortillas de harina de maíz	5	35	140	1.680	0,27	38,15	114,44	457,77
Tortillas de trigo a la plancha	10	70	280	3.360	0,27	76,54	229,61	918,45
Repe lojano	5	35	140	1.680	0,63	88,51	265,53	1.062,14
Tamales de mote lojanos	5	35	140	1.680	0,73	101,58	304,75	1.219,02
Dulce de zambo	10	70	280	3.360	0,58	162,40	487,20	1.948,80
Rompopo	5	35	140	1.680	0,31	43,45	130,35	521,40
Morocho con leche	10	70	280	3.360	0,49	138,20	414,59	1.658,36
Humitas	5	35	140	1.680	0,79	110,57	331,72	1.326,87
Encebollado	3	21	84	1.008	2,17	182,27	546,80	2.187,19
Seco de borrego	5	35	140	1.680	0,86	120,49	361,46	1.445,85
Bolón de verde	10	70	280	3.360	0,54	152,12	456,37	1.825,49
Ceviche de camarón	5	35	140	1.680	1,03	144,53	433,60	1.734,40
Chuleta al carbón	3	21	84	1.008	1,80	150,84	452,52	1.810,08
Caldo de pata	5	35	140	1.680	0,93	129,83	389,48	1.557,92
Seco de pato	5	35	140	1.680	1,17	163,45	490,35	1.961,40
Jugo de mora	10	70	280	3.360	0,29	82,00	246,01	984,02
Jugo de tomate	10	70	280	3.360	0,19	54,00	162,01	648,02
Jugo de fresa	10	70	280	3.360	0,24	68,00	204,01	816,02
total	171	1.197	4.788	57.456	21,47	2.929,47	8.788,40	35.153,58
Total trimestral						8.788,40		
Costo promedio					0,77	104,62	313,87	1255,49

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Análisis:

En esta tabla ubicamos todas las preparaciones con sus respectivos costos y promedios dando un total de costos unitarios de \$21,47 y un promedio de \$0,77; también con un costo mensual obtenido de \$2.929,47 con un promedio de \$104,62 y un costo anual de \$35.153,58 con un promedio \$1.255,49.

4.4.8.2 Mano de obra directa

Tabla 24-4: Mano de obra directa

				BENEFICIOS SOCIALES
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)
COCINERO	386,00	1.158,00	4.632,00	562,79
AYUDANTE	386,00	1.158,00	4.632,00	562,79
TOTALES:	772,00	2.316,00	9.264,00	1.125,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 25-4: Mano de obra indirecta

				BENEFICIOS SOCIALES
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)
CHEF ADMINISTRADOR	390,00	1.170,00	4.680,00	568,62
TOTALES:	390,00	1.170,00	4.680,00	568,62

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.4.8.3 Ventas

Tabla 26-4: Ventas

				BENEFICIOS SOCIALES
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	12,15 (11,15% APORTE PATRONAL, 0,5 IECE, 0,5 SECAP)
MESERO-CAJERO	386,00	1.158,00	4.632,00	562,79
TOTALES:	386,00	1.158,00	4.632,00	562,79

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Análisis:

En la mano de obra se ha dividido en tres partes, las misma que son: el área de producción donde se encuentran el cocinero y ayudante de cocina, los cuales suman un sueldo mensual de \$722.00 dólares al mes lo que da un resultado de \$1.225,00 dólares al año, así también dentro de la mano de obra está el chef administrador el cual tiene un sueldo de \$390,00 dólares al mes lo que da un sueldo de \$4.680,00 al año y por ultimo esta un cajero q también ara el trabajo de mesero con un sueldo de \$386,00 dólares al mes y un sueldo de \$4.632,00 anual.

4.4.8.4 Costos indirectos de fabricación

Tabla 27-4: Costos indirectos de fabricación

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MENAJE Y VAJILLA			
CUCHARONES	2	2,00	4,00
TAMIZ	2	2,60	5,20
OLLAS GRANDES UNCO	1	30,00	30,00
BOLWS GRANDES	5	6,00	30,00
BOLWS MEDIANOS	5	2,00	10,00
BOLWS PEQUEÑOS	5	1,00	5,00
JUEGO DE 3 PÍREX CUADRADOS UMCO	1	25,00	25,00
ESPÁTULA DE GOMA 10 HR	1	10,00	10,00
OLLA DE PRESIÓN UMCO	1	20,00	20,00
LATA DE HORNO PEQUEÑAS	2	12,00	24,00
VAJILLA DE CERÁMICA PARA PLATOS FUERTES	2	25,00	50,00
TABLA DE PICAR	2	6,00	12,00
CEBOLLERO	2	10,00	20,00

PUNTILLA	1	2,00	2,00
SARTÉN DE TEFLÓN PEQUEÑO TRAMONTINA	1	12,00	12,00
SARTÉN GRANDE UMCO	1	29,00	29,00
PLATOS SOPEROS DE CERÁMICA	16	1,00	16,00
CRISTALERÍA VASO GRANDE 8 ONZ	36	0,35	12,60
CUCHARITAS PARA POSTRE	36	0,20	7,20
TENEDORES GRANDES	24	0,40	9,60
CUCHARAS SOPERAS	24	0,30	7,20
BANDEJAS PLÁSTICAS CUADRADAS ANTIDESLIZANTES	4	4,00	16,00
JARRAS DE 20 ONZ	2	2,00	4,00
TOTAL	176	202,85	360,80

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 28-4: Suministros y materiales

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
SUMINISTROS Y MATERIALES			
PAPEL	1	4,00	4,00
ESFEROS	2	0,30	0,60
CARPETAS	1	0,20	0,20
GRAPADORA	1	0,50	0,50
PERFORADORA	1	1,00	1,00
ESCOBA	2	2,50	5,00
DESINFECTANTE CITRUS 1000 ML	1	1,20	1,20
COLORO CLOROX 1 LT	1	1,00	1,00
GEL ANTIBACTERIAL 1000 ML	1	4,00	4,00
JABÓN LIQUIDO 500ML	1	3,00	3,00
TRAPEADOR 360 GRADOS LAVADO Y CENTRIFUGADO	1	15,00	15,00
DESENGRASANTE PARA LOS PLATOS	1	2,00	2,00
JABÓN DE COCINA	1	3,00	3,00
ESPONJA LAVAPLATOS	1	1,00	1,00
CREMA LAVA VAJILLAS 1000G	5	3,00	15,00
CONTENEDOR PLÁSTICO DE BASURA PEQUEÑO	2	7,00	14,00
CONTENEDOR PLÁSTICO DE BASURA GRANDE	1	10,00	10,00
FUNDA PARA BASURA (CIENTO)	1	5,00	5,00
PAPEL HIGIÉNICO	5	3,00	15,00
AROMATIZANTES	5	3,50	17,50
RECOGEDOR DE BASURA	2	3,00	6,00
TOTAL	37	73,20	124,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 29-4: Materiales indirectos

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MATERIALES INDIRECTOS			
FUNDAS RAYADAS GRANDES 50	1	3,50	3,50
FUNDAS NEGRAS PEQUEÑAS 50	1	2,00	2,00
PLÁSTICO FILM 10000M	1	30,00	30,00
PAPEL ALUMINIO	1	2,50	2,50
PAPEL DE DESPACHO FAMILIA 1000 M	1	18,00	18,00
CONTENEDOR DE ALIMENTOS 5X5 LLANO COLOR BLANCO PAQ X25	1	2,40	2,40
PALILLOS DE DIENTES	1	0,79	0,79
SERVILLETAS 300	1	2,02	2,02
CUCHARAS PLÁSTICAS X 100	1	0,75	0,75
LIMPIONES	5	1,00	5,00
AZUCARERAS	5	1,15	5,75
SALEROS	5	0,99	4,95
TOTAL	24	65,10	77,66
		TOTAL ANUAL	698,94

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 30-4: CIF

INVENTARIOS (CIF)		
MATERIALES INDIRECTOS	65,10	232,98
MENAJE Y VAJILLA	202,85	360,80
SUMINISTROS Y MATERIALES	73,20	372,00
SUB-TOTAL INVENTARIOS		965,78

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Análisis:

En los costos indirectos de fabricación encontramos lo que son en menaje y la vajilla que nos da un gasto de \$360,80, así también los materiales indirectos que se realiza una compra trimestral y nos da un valor de \$232,98, y los suministros y materiales que di igual manera se adquirirán para tres meses dando como resultado un valor de \$372,00 dólares, dando así un resultado total de \$965,78.

4.4.9. Determinación de activos fijos para la producción.

Tabla 31-4: Maquinaria y equipos

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MAQUINARIA EQUIPOS			
AIRE ACONDICIONADO SPLIT SAMSUNG INVERTER VIRUSDOCTOR 12000	1	300,00	300,00
REFRIGERADORA LG SIDE BY SIDE INVERTER 601 LITROS	1	600,00	600,00
MICROONDAS WHIRLPOOL	1	129,00	129,00
HORNO PORTABLE A GAS	1	350,00	350,00
COCINA INDUSTRIAL DE ACERO INOXIDABLE	1	200,00	200,00
CAMPANA EXTRACTORA CHALLENGER	1	230,00	230,00
BATIDOR DE MANO OSTER	1	32,00	32,00
PLASMA DE 40 PULGADAS	1	500,00	500,00
PARLANTES SONY PARA TECHO	6	37,00	222,00
TANQUE DE GAS	4	40,00	160,00
LICUADORA OSTER MOTOR REVERSIBLE 6 ASPAS 600WTS	1	100,00	100,00
TOTAL	19	2.518,00	2.823,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 32-4: Equipo de cómputo

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
EQUIPO DE COMPUTO			
COMPUTADORA HP PAVILION	1	400,00	400,00
TOTAL		400,00	400,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 33-4: Muebles y enseres

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MUEBLES Y ENSERES			
MESAS DE TRABAJO	2	100,00	200,00
MESAS	6	40,00	240,00
SILLAS GIRATORIAS	2	40,00	80,00
SILLAS	24	15,00	360,00
BARRA DE MADERA MÓVIL	1	150,00	150,00
TOTAL		345,00	1.030,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 34-4: Activos fijos

ACTIVOS FIJOS		
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.518,00	2.823,00
EQUIPO DE COMPUTO	400,00	400,00
MUEBLES Y ENSERES	345,00	1.030,00
SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS		4.253,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.4.10. Programa pre operativo o gastos de experimentación

Tabla 35-4: Gastos de experimentación

PROCESO / ACTIVIDAD	RESPONSABLE	TIEMPO	MATERIA PRIMA	COSTO POR TIEMPO \$	COSTO TOTAL
Pruebas	Cocinero	0:30:00	4	2	6
Muestras	Cocinero	1:00:00	2	3	5
Degustaciones	Chef administrador	1:00:00	2	3	5
Control calidad	Chef administrador	1:00:00	2	3	5
TOTAL			10	11	21

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.5. Estudio administrativo, legal y ambiental

4.5.1. Organización

La organización del restaurante D'Pasadita es una de las partes muy importantes dentro del mismo, por lo que en la organización es donde se pone orden, coordinación, evaluación y la potenciación de la empresa, tomando en cuenta distintos recursos.

4.5.2. Organigrama estructural

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

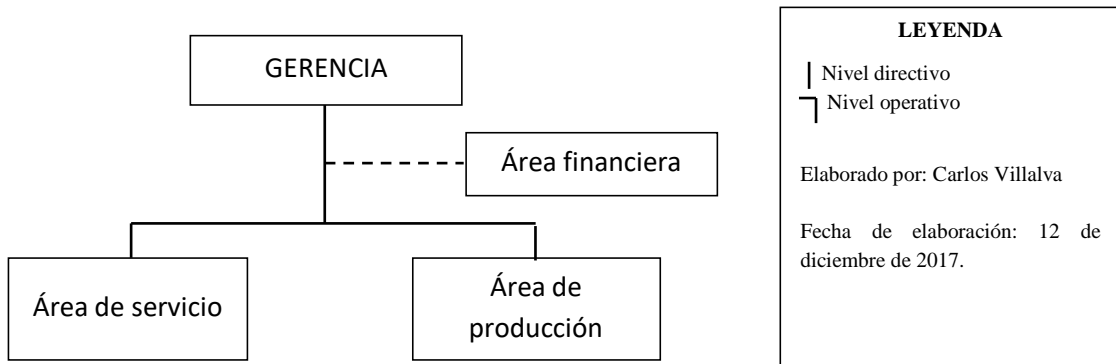


Gráfico 5-4: Organigrama estructural
Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.5.3. Organigrama funcional

ORGANIGRAMA FUNCIONAL

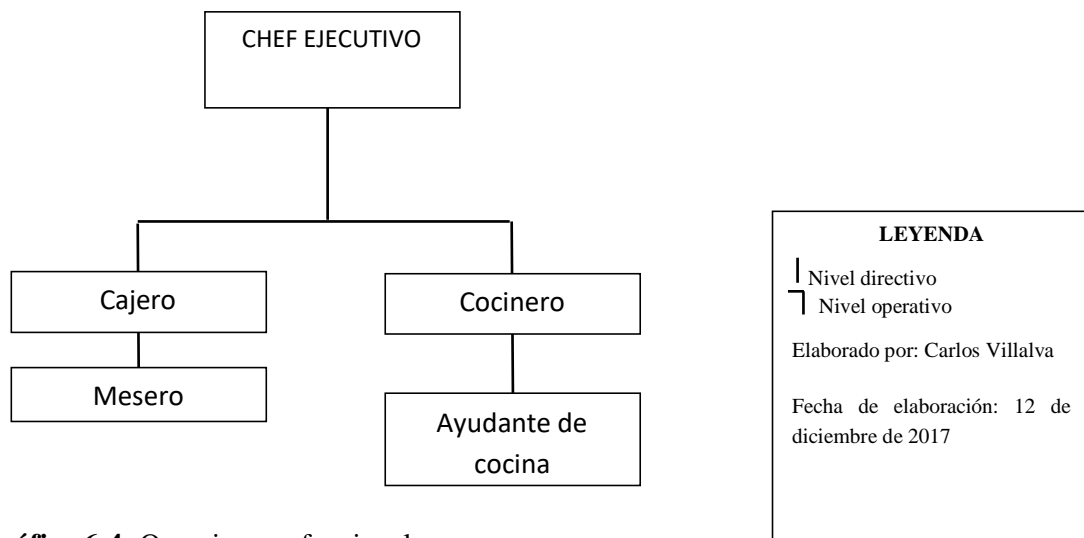


Gráfico 6-4: Organigrama funcional
 Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.5.4. Proceso de contratación y selección de talento humano

Reclutamiento

Para comenzar con el proceso se procederá a socializar los distintos puestos mediante los siguientes medios de comunicación.

Tabla 36-4: Gasto de contratación de talento humano

GASTO DE CONTRATACIÓN DE TALENTO HUMANO	
Medio de comunicación	Costo unitario
Redes sociales (internet)	0
Radio local	12
Total	12

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Selección

Para la selección del personal será muy esencial una revisión completa de sus documentos y de su currículo así se procederá a una correcta selección de los candidatos más acordes con el puesto.

Contratación

Tomando en cuenta los candidatos anteriormente seleccionados se procederá a la contratación del personal más eficiente y capacitado para acopar el puesto disponible.

Así dentro de la contratación se procederá a afiliar al contratado al sistema del IESS, lo cual dicta la ley de trabajo.

Inducción

A todo el personal ya contratado se procederá a darles una explicación de sus funciones dentro del establecimiento, conjunto a esta inducción se les entregara el manual de funciones y el reglamento interno del establecimiento.

Tabla 37-4: Profesiográfica chef ejecutivo

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Chef ejecutivo
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargos	Uno (1)
Reporta a	Gerente propietario
Salario: \$500,00	Horario de trabajo: 07:00 – 13:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Licenciado en Gestión Gastronómica o similar.
Requisitos de experiencia	Por lo menos un mes de experiencia
Objetivo principal	
Controlar, planificar y dar apoyo en la preparación de los diferentes menús.	
Funciones	
Controlar el flujo de comandas. Ser el quien guie a todo el personal de la cocina. Recordar siempre al personal de la cocina la limpieza del área de trabajo. Verificar que todo el personal de cocina mantenga bien sus deberes. Tener un registro completo de todos los materiales e insumos utilizados en la cocina. Planificar con su equipo de cocina la renovación del menú cada cierto determinado tiempo.	

Verificar y receiptar la mercadería que ingresa al restaurante.
Mantener el orden en el área de servicio en especial con los meseros.

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 38-4: Profesiográfica cocinero

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Cocinero
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargos	Uno (1)
Reporta a	Chef ejecutivo
Salario: \$400,00	Horario de trabajo: 13:00 – 21:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Esencial estudios en gastronomía o afines a la misma.
Requisitos de experiencia	Mínimo 6 meses de experiencia
Objetivo principal	
Trabajar en conjunto con el chef ejecutivo y todo el equipo de producción.	
Funciones	
Tener conocimiento del procedimiento de todas las preparaciones. Suplir al chef ejecutivo debido a su ausencia. Ayudar en las requisiciones. Ayudar en la recepción de la materia prima.	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 39-4: Profesiográfica ayudante de cocina

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Ayudante de cocina
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargos	Uno (1)
Reporta a	Chef ejecutivo
Salario: \$400,00	Horario de trabajo: 13:00 – 21:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Capacitación afines a la preparación de alimentos.
Requisitos de experiencia	Sin experiencia.
Objetivo principal	

Trabajar en conjunto con el chef ejecutivo y todo el equipo de producción.
Funciones
Ayudar en la limpieza y desinfección de todos los utensilios y el área de la cocina. Mantener siempre listo el mise en place para no demorar la producción. Siempre estar atento de todas las preparaciones. Conocer y aplicar los diferentes tipos de cocciones.

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 40-4: Profesiográfica cajero / mesero

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Cajero/mesero
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargos	Uno (1)
Reporta a	Chef ejecutivo
Salario: \$390,00	Horario de trabajo: 10:00 – 21:00
Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Conocimientos básicos en contabilidad
Requisitos de experiencia	6 meses
Objetivo principal	
Llevar la contabilidad de las entradas de dinero del consumo diario de los clientes, tomar pedidos, ayudar en el servicio.	
Funciones	
Llevar la contabilidad del restaurante. Mantener ordenado el área de la caja. Ayudar en el servicio al mesero. Cancelar a los proveedores con la autorización del chef ejecutivo/gerente general.	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 41-4: Profesiográfica mesero

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Mesero
Dependencia	Departamento de ventas
Número de cargos	Dos (2)
Reporta a	Chef Ejecutivo
Salario: \$385,00	Horario de trabajo: 08:00 – 16:00/15:00-23:00

Requisitos mínimos	
Requisitos de formación	Capacitación en atención al cliente o afines.
Requisitos de experiencia	6 meses por lo mínimo
Objetivo principal	
Transportar los alimentos y bebidas a la mesa del cliente.	
Funciones	
Tener conocimiento de todas las preparaciones que ofrezca el restaurante. Poner en claro cualquier inquietud de los clientes. Atender al cliente durante todo el tiempo que este en el establecimiento. Confirmar al cliente si tiene alguna reservación. Mantener limpia el área del salón.	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.5.5. Manual de funciones

Dentro del manual de funciones ubicaremos las políticas que regirán dentro del restaurante “Pasadita” poniendo muy en claro las prohibiciones que tendrá dicho establecimiento, asimismo algunas reglas que se deberán respetar dentro del restaurante.

Además dentro de dicho manual estará el perfil de los trabajadores, el mismo que nos ayudara en el reclutamiento de nuevo } personal por si algún puesto esté disponible.

También contara las responsabilidades de cada integrante de la organización y una guía de buenas prácticas de manufactura entre otros, para así garantizar un buen servicio y atención a nuestros estimados clientes. Ver (anexo E)

4.5.6. Marco legal

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008

Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas:

- 15. El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 49)”

- 16. El derecho a la libertad de contratación. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 49)”

Art. 83.- Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la constitución y la ley:

- 6. Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 59)”
- 15. Cooperar con el Estado y la comunidad en la seguridad social, y pagar los tributos establecidos por la ley. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 60)”

Art. 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 151)”

Art. 326.- El derecho al trabajo se sustenta en los siguientes principios:

- 4. A trabajo de igual valor corresponderá igual remuneración. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 152)”
- 5. Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 152)”

Art. 339.- El Estado promoverá las inversiones nacionales y extranjeras, y establecerá regulaciones específicas de acuerdo a sus tipos, otorgando prioridad a la inversión nacional. Las inversiones se orientarán con criterios de diversificación productiva, innovación tecnológica, y generación de equilibrios regionales y sectoriales.” (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 158)

LEY DE DEFENSA DEL ARTESANO

Art. 2.- Para los efectos de esta Ley, se definen los siguientes términos:

- a) Actividad Artesanal: La practicada manualmente para la transformación de la materia prima destinada a la producción de bienes y servicios, con o sin auxilio de máquinas, equipos o herramientas. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 1)”

b) Artesano: Al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y registrado en el Ministerio del Trabajo y Recursos Humanos, desarrolle su actividad y trabajo personalmente y hubiere invertido en su taller, en implementos de trabajo, maquinarias y materias primas, una cantidad no superior al veinticinco por ciento (25%) del capital fijado para la pequeña industria, es decir \$87,500. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aunque no haya invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o carezca de operarios. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 1)

f) Taller Artesanal: Es el local o establecimiento en el cual el artesano ejerce habitualmente su profesión, arte u oficio y cumple con los siguientes requisitos:

- 1. Que la actividad sea eminentemente artesanal;
- 2. Que el número de operarios no sea mayor de quince y el de aprendices mayor de cinco;
- 3. Que el capital invertido no sobrepase el monto establecido en esta Ley;
- 4. Que la Dirección y responsabilidad del taller estén a cargo del maestro de taller; y,
- 5. Que el taller se encuentre debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 2)

Los artesanos calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, así como las sociedades de talleres artesanales que, para lograr mejores rendimientos económicos por sus productos, deban comercializarlos en un local independiente de su taller, serán considerados como una sola unidad para gozar de los beneficios que otorga esta Ley. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 2)

Art. 16.- Los artesanos amparados por esta Ley no están sujetos a las obligaciones impuestas a los patronos en general por la actual legislación. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

- Sin embargo, los artesanos jefes de taller están sometidos con respecto a sus operarios, a las disposiciones sobre el salario mínimo y a pagar las indemnizaciones legales en los casos de despido intempestivo. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

- También gozarán los operarios del derecho de vacaciones y jornada máxima de trabajo de conformidad con el Código del Trabajo. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”
- Con los fondos determinados en esta Ley y con los fondos que en lo sucesivo se asignarán, se atenderá por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social a las indemnizaciones de accidentes de trabajo y a los otros derechos de los operarios. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

Art. 17.- El Estado prestará a los artesanos eficiente ayuda económica mediante:

- a) La exoneración de los impuestos a la renta del capital con el concurso del trabajo y adicionales de dicho impuesto, del impuesto a los capitales en giro y del impuesto al valor agregado (IVA) en calidad de sujetos pasivos y sustitutivos; (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)
- b) La importación en los términos más favorables que establezca la correspondiente Ley, de los materiales e implementos de trabajo de los artesanos, salvo los de lujo; “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”
- c) La exoneración del impuesto a las exportaciones de artículos de producción artesanal; “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”
- d) La concesión de préstamos a largo plazo y con intereses preferenciales a través del Banco Nacional de Fomento y de la banca privada, para cuyos efectos la Junta Monetaria dictará la regulación correspondiente. Los montos de los créditos se fijarán considerando especialmente la actividad artesanal y el número de operarios que tenga a su cargo el taller; (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)
- e) La compra de artículos de artesanía para las instituciones oficiales y otros organismos públicos. Exceptúese el caso en que el Estado o las Instituciones de Derecho Público sean productores de estos artículos. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

Los artesanos continuarán gozando de las demás exoneraciones contempladas en el artículo 9 de la Ley de Fomento Artesanal, en cuanto más les beneficie. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 1997, pág. 5)”

4.6. Estudio financiero

4.6.1. Análisis de la inversión.

Tabla 42-4: Análisis de la inversión

RUBROS	INVERSIÓN REALIZADA	INVERSIÓN POR REALIZAR	TOTAL DE INVERSIÓN
1. INVERSIONES FIJAS			
MAQUINARIA Y EQUIPO		2.823,00	2.823,00
EQUIPO DE COMPUTO		400,00	400,00
MUEBLES Y ENSERES		1.030,00	1.030,00
MENAJE Y VAJILLA		360,80	360,80
IMPREVISTOS (1%)		46,14	46,14
2. ACTIVOS DIFERIDOS			
GASTOS DE CONSTITUCIÓN		181,26	181,26
GASTOS DE INSTALACIÓN		113,00	113,00
GASTOS DE PUBLICIDAD		63,00	63,00
GASTOS EXPERIMENTACIÓN		31,80	31,80
IMPREVISTOS (1%)		3,89	3,89
3. CAPITAL DE TRABAJO			
MATERIA PRIMA		8.788,40	8.788,40
MATERIALES INDIRECTOS		698,94	698,94
MANO DE OBRA DIRECTA		1.637,80	1.637,80
MANO DE OBRA INDIRECTA			0,00
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES		108,00	108,00
SERVICIOS BÁSICOS		264,87	264,87
GASTO ARRIENDO		600,00	600,00
SUELDOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS		2.422,28	2.422,28
SUMINISTROS Y MATERIALES		372,00	372,00
CAJA – BANCOS	1.000,00		1.000,00
CONTINGENCIA (1%)		158,92	158,92
TOTAL DE INVERSIÓN	1.000,00	20.104,10	21.104,10

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.1.1. Fuentes y usos

Tabla 43-4: Fuentes de financiamiento

RUBROS	USOS DE FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
		REC.PROPIO	BANCO	PROVEEDORES
1. INVERSIONES FIJAS				
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.823,00		2.823,00	
EQUIPO DE COMPUTO	400,00		400,00	
MUEBLES Y ENSERES	1.030,00		1.030,00	
MENAJE Y VAJILLA	360,80		360,80	
IMPREVISTOS (1%)	46,14		46,14	
2. ACTIVOS DIFERIDOS				
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	181,26		181,26	
GASTOS DE INSTALACIÓN	113,00		113,00	
GASTOS DE PUBLICIDAD	63,00		63,00	
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	31,80		31,80	
IMPREVISTOS (1%)	3,89		3,89	
3. CAPITAL DE TRABAJO				
MATERIA PRIMA	8.788,40			8.788,40
MATERIALES INDIRECTOS	698,94		698,94	
MANO DE OBRA DIRECTA	1.637,80		1.637,80	
MANO DE OBRA INDIRECTA	-		-	
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	108,00		108,00	
SERVICIOS BÁSICOS	264,87		264,87	
GASTO ARRIENDO	600,00		600,00	
SUELDOS ADMINISTRATIVOS(SUELDOS)	2.422,28		2.422,28	
SUMINISTROS Y MATERIALES	372,00		372,00	
CAJA - BANCOS	1.000,00	1.000,00		
CONTINGENCIA (1%)	158,92		158,92	
TOTAL	21.104,10	1.000,00	11.315,70	8.788,40

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.2. Presupuestos

4.6.2.1. Presupuestos y costos de producción

Tabla 44-4: Estructura de costos y gastos

ESTRUCTURA DE COSTO Y GASTOS DEL PROYECTO					
RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1.COSTOS DE PRODUCCIÓN					
MATERIA PRIMA	35.153,58	36.598,39	38.102,59	39.668,61	41.298,98
MANO DE OBRA DIRECTA	6.753,46	7.031,02	7.320,00	7.620,85	7.934,07
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
MATERIALES INDIRECTOS	232,98	242,56	252,52	262,90	273,71
GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	432,00	449,76	468,24	487,48	507,52
MANTENIMIENTO	300,00	312,33	325,17	338,53	352,44
SERVICIOS BÁSICOS	529,74	551,51	574,18	597,78	622,35
SUMINISTROS Y MATERIALES	372,00	387,29	403,21	419,78	437,03
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	63,60	66,21	68,94	71,77	74,72
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	171,16	171,16	171,16	171,16	171,16
CONTINGENCIA 1%		158,92	158,92	158,92	158,92
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	43.666,20	45.626,84	47.502,60	49.455,46	51.488,59

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.2.2. Presupuesto de gasto de administración

Tabla 45-4: Gastos de administración

2. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
GASTO ARRIENDO	1.800,00	1.873,98	1.951,00	2.031,19	2.114,67
GASTO ORGANIZACIÓN	181,26	188,71	188,71	196,47	204,54
SERVICIOS BÁSICOS	264,87	275,76	287,09	298,89	311,17
SUELDOS	6.823,44	7.103,88	7.395,85	7.699,82	8.016,29
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES		13,62	13,62	13,62	13,62
DEPRECIACIÓN EQUIPO DE COMPUTO		78,36	78,36	78,36	78,36
AMORTIZACIÓN DE GASTOS DIFERIDOS	526,72	105,34	105,34	105,34	105,34
IMPREVISTOS 1%	3,89	4,05	4,22	4,39	4,57

TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	9.600,18	9.459,74	9.840,23	10.244,12	10.664,60
------------------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	------------------	------------------

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.2.3. Presupuesto de gastos de ventas

Tabla 46-4: Gasto de ventas

3. GASTO DE VENTAS					
PUBLICIDAD	189,00	196,77	204,86	213,27	222,04
SUELDOS	6.753,46	7.031,02	7.320,00	7.620,85	7.934,07
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES		13,62	13,62	13,62	13,62
SERVICIOS BÁSICOS	264,87	275,76	287,09	298,89	311,17
IMPREVISTOS 1%	46,14	48,03	50,01	52,06	54,20
TOTAL GASTO DE VENTAS	7.253,46	7.537,96	7.848,33	8.171,46	8.507,87

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.2.4. Presupuesto financiero

Tabla 47-4: Gastos financieros

4. GASTOS FINANCIEROS					
INTERÉS BANCARIO	678,94	452,63	226,31		
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	678,94	452,63	226,31		
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS	61.198,79	63.077,17	65.417,48	67.871,04	70.661,05

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.3. Estado de pérdidas y ganancias

Tabla 48-4: Estado proformas de resultados

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS NETAS	69.269,76	72.116,75	75.080,75	78.166,56	81.379,21
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	43.666,20	45.626,84	47.502,60	49.455,46	51.488,59

(=) UTILIDAD BRUTA	25.603,56	26.489,91	27.578,14	28.711,10	29.890,62
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN	9.600,18	9.459,74	9.840,23	10.244,12	10.664,60
(-) GASTO DE VENTAS	7.253,46	7.537,96	7.848,33	8.171,46	8.507,87
(=)UTILIDAD OPERATIVA	8.749,92	9.492,20	9.889,57	10.295,52	10.718,16
(-) GASTO FINANCIERO		452,63	226,31	-	
(=) RESULTADO UTILIDAD Y/O PERDIDA	8.749,92	9.039,57	9.663,26	10.295,52	10.718,16
(-) REPARTO DE UTILIDADES					
(-) IMPUESTO RENTA					
(=) UTILIDAD NETA	8.749,92	9.039,57	9.663,26	10.295,52	10.718,16

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.4. Estado de situación financiera

Tabla 49-4: Balance general

TABLA N° BALANCE GENERAL						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO						
ACTIVO CORRIENTE (CAPITAL DE TRABAJO)	16051,21	22153,61	19161,18	16177,33	16982,07	17804,17
ACTIVO FIJO	4659,94	4659,94	4659,94	4659,94	4659,94	4659,94
DEPRECIACIÓN ACUMULADA		-276,76	-553,51	-830,27	-1107,03	-1383,79
DIFERIDOS (VALOR AMORTIZACIÓN ANUAL)	526,72	421,37	316,03	210,69	105,34	0,00
TOTAL ACTIVOS	21237,87	26958,17	23583,64	20217,69	20640,32	21080,32
PASIVOS						
PASIVO CORRIENTE (INTERÉS BANCARIO)		452,63	226,31	0,00		
PASIVO LARGO/PLAZO (CRÉDITO BANCARIO)	11315,70	7543,80	3771,90			
TOTAL PASIVO	11315,70	7996,43	3998,22	0,00	0,00	0,00
PATRIMONIO						
CAPITAL	9922,16	9922,16	9922,16	9922,16	9922,16	9922,16
RESULTADO DEL EJERCICIO (UTILIDAD NETA)		9039,57	9663,26	10295,52	10718,16	11158,16
TOTAL PATRIMONIO	9922,16	18961,74	19585,42	20217,69	20640,32	21080,32
TOTAL PASIVO +PATRIMONIO	21237,87	26958,17	23583,64	20217,69	20640,32	21080,32

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.5. Estado de flujo del efectivo

Tabla 50-4: Flujo del efectivo

	RUBROS	AÑOS					
		0	1	2	3	4	5
(+)	Ventas		69.269,76	72.116,75	75.080,75	78.166,56	81.379,21
(-)	Costos Producción		43.666,20	45.626,84	47.502,60	49.455,46	51.488,59
(-)	Gasto Administrativo		9.600,18	9.459,74	9.840,23	10.244,12	10.664,60
(-)	Gasto Ventas		7.253,46	7.537,96	7.848,33	8.171,46	8.507,87
(-)	Gasto Financieros		678,94	452,63	226,31		
(.)	Amortización act. Diferido		105,34	105,34	105,34	105,34	105,34
(=)	Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.		8.070,97	9.039,57	9.663,26	10.295,52	10.718,16
(=)	Utilidad Neta		8.070,97	9.039,57	9.663,26	10.295,52	10.718,16
(+)	Depreciaciones		276,76	276,76	276,76	276,76	276,76
(+)	Amort.Act. Nominal		105,34	105,34	105,34	105,34	105,34
(-)	Inversión Maq. Y Equip.	2.823,00					
(-)	Inv. Terreno y Obra Física						
(-)	Inversión Otros	1.790,80					
(-)	Inv. Act. Nominal	392,95					
(-)	Inv. Capital de Trabajo	16.051,21					
(-)	Vehículo						
(-)	Imprevisto	46,14					
(+)	Recup. Capital Trabajo						
(+)	Préstamo						
(-)	Amort. Préstamo		- 3.771,90	- 3.771,90	- 3.771,90		
	FLUJO DE CAJA	21.104,10	4.681,17	5.649,77	6.273,46	10.677,62	11.100,26

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.6. Evaluación económica

4.6.6.1. Prueba ácida

$$RUEBA \acute{A}CIDA = \frac{\text{Activo corriente} - \text{inventarios}}{\text{Pasivo corriente}}$$

$$PRUEBA \acute{A}CIDA = \frac{16.051,21 - 7.820,78}{4.582,05}$$

1,80

La prueba, ácida se realiza para ver la viabilidad de la ejecución del proyecto, dándonos así un resultado favorable del 1,80 que se recuperara por cada dólar invertido en la ejecución del respectivo emprendimiento.

4.6.7. Evaluación financiera

VAN

Tabla 51-4: Valor actual neto (VAN)

VALOR ACTUAL NETO (VAN)				
Nº	FNE	$(1 + i)^n$	$FNE / (1 + i)^n$	FLUJO NETO
INVERSIÓN	-		-	-
	21.104,10		21.104,10	- 21.104,10
1	4.681,17	1,12	4.179,62	16.924,48
2	5.649,77	1,25	4.503,97	12.420,51
3	6.273,46	1,40	4.465,33	7.955,19
4	10.677,62	1,57	6.785,82	1.169,37
5	11.100,26	1,76	6.298,58	5.129,22
TOTAL			5.129,22	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

TIR

Tabla 52-4: Tasa interna de retorno (TIR)

TASA INTERNA DE RETORNO(TIR)	
TASA DE DESCUENTO	VAN
0%	\$ 17.278,19
8%	\$ 8.457,19
9%	\$ 7.568,82
10%	\$ 6.719,44
11%	\$ 5.906,90
12%	\$ 5.129,22
13%	\$ 4.384,52
14%	\$ 3.671,05
15%	\$ 2.987,19

TIR	20%
------------	------------

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

RB/C

Tabla 53-4: Relación beneficio costo

RELACIÓN BENEFICIO COSTO			
TASA DE DESCUENTO	12%		
Nº	INVERSIÓN	INGRESOS	COSTOS
	- 21.104,10		
1		72.116,75	45.626,84
2		75.080,75	47.502,60
3		78.166,56	49.455,46
4		81.379,21	51.488,59
5		84.723,90	53.605,27
		TOTAL INGRESO	231.599,24
		TOTAL COSTO	146.530,39
		(=) COSTO+INVERSIÓN	125.426,29

RB/C	1,58
-------------	-------------

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

PRI

Tabla 54-4: Periodo de recuperación de la inversión

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI)					
AÑOS	FLUJOS OPERATIVOS	FLUJO NETO	DIFERENCIA ENTRE FLUJOS E INVERSIÓN	PARCIAL DEL AÑO	PRI
0	- 21.104,10				
1	4.681,17	4.681,17	4.681,17		
2	5.649,77	10.330,95	10.330,95	1,83	2,83
3	6.273,46	16.604,41	16.604,41	2,65	3,65
4	10.677,62	27.282,03	27.282,03	2,56	3,56
5	11.100,26	38.382,29	38.382,29	3,46	4,46
TOTAL	17.278,19			10,49	14,49

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Punto de equilibrio

Tabla 55-4: Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
DETALLE	VALOR
COSTO FIJO	16.051,21
PRECIO	1,99
COSTO VARIABLE	0,77
PUNTO DE EQUILIBRIO	13.098,73
UTILIDAD	0

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

Tabla 56-4: Utilidades

UNIDADES	VENTAS	COSTO	UTILIDADES
1.197	2.384,60	16.969,00	- 14.584,40
2.394	4.769,19	17.886,79	- 13.117,60
3.591	7.153,79	18.804,58	- 11.650,79
4.788	9.538,38	19.722,37	- 10.183,99
5.985	11.922,98	20.640,15	- 8.717,18
7.182	14.307,57	21.557,94	- 7.250,37
8.379	16.692,17	22.475,73	- 5.783,57
9.576	19.076,76	23.393,52	- 4.316,76
10.773	21.461,36	24.311,31	- 2.849,95
11.970	23.845,95	25.229,10	- 1.383,15
13.167	26.230,55	26.146,89	83,66

14.364	28.615,14	27.064,68	1.550,46
15.561	30.999,74	27.982,46	3.017,27
16.758	33.384,33	28.900,25	4.484,08
17.955	35.768,93	29.818,04	5.950,88

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

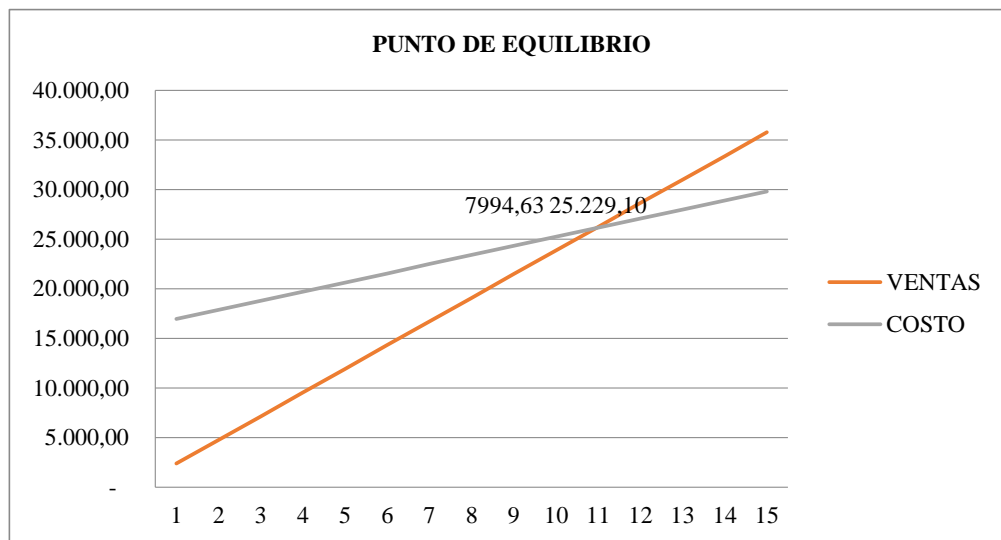


Gráfico 4- 1 Punto de equilibrio

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

4.6.8. Evaluación social

El restaurante “D’Pasadita”, busca activar fuentes de empleo así también dar a conocer a los turistas locales y extranjeros la gastronomía tanto de la zona como del Ecuador en un ambiente sano y acogedor, así también busca el desarrollo del turístico dentro del Cantón Pallatanga.

Tabla 57-4: Evaluación social

EVALUACIÓN SOCIAL	VALORES	RESULTADO
DETALLE		
DESEMPLEO EN CHIMBORAZO	164209	
PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	5	
APORTE		0,0030%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Carlos Villalva, 2017.

La evaluación social nos ayuda a identificar el aporte del emprendimiento hacia la sociedad en este caso el pueblo del Cantón Pallatanga y de la provincia en general, así se identificó que el

emprendimiento aporta con un 0,0030% a la disminución del desempleo en la provincia de Chimborazo.

4.6.9. Evaluación ambiental

Partiendo del funcionamiento del restaurante mismo que genera diversos residuos, ya sea orgánicos e inorgánicos los cuales contaminan en especial el agua, aire y suelo, para mitigar el impacto ambiental hemos analizado varias medidas correctivas las cuales serán aplicadas de una manera adecuada, de tal manera que permitan un correcto des echamiento de este tipo de desechos, así se buscara que el impacto en el medio ambiente sea el mínimo, tratando de no alterar la vida silvestre y las personas que se alberga en los alrededores, así también que llegase a contaminar una gran cantidad de habitads naturales.

CONCLUSIONES

Tomando en cuenta los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas en el Cantón Pallatanga, se pudo conocer que existe una demanda insatisfecha del 66% en referencia a los productos y servicios ofrecidos en los restaurantes ya establecidos en este lugar, por lo que tendremos la posibilidad de abarcar un mercado amplio y cubrir sus necesidades con los productos ofrecidos por nuestra empresa.

Dentro del estudio técnico realizado, se pudo determinar que existirá una producción promedio de 66 pax al día, tomando en cuenta la cantidad de personal necesario para la producción, que será de tres personas como mano de obra directa y dos indirectas, generando así beneficios a la ciudadanía no solo con nuestros productos y servicios en busca de satisfacer sus necesidades, sino también al ser un generador de fuentes de empleo.

La base para la creación de este proyecto se obtuvo mediante un estudio financiero donde se pudo conocer el Valor Actual Neto (VAN) que es de \$5.129,22 y representa el beneficio neto que obtendrá la empresa después de haber realizado su ejercicio económico la Tasa Interna de Retorno (TIR) que es del 20% y nos indica el porcentaje que regresará a la empresa del 100% que se ha sacrificado en el año y servirá para pagar la inversión realizada y hacer que el valor actual neto se vuelva cero y la relación Beneficio – Costo (B/C) que es \$1,54 y nos muestra la utilidad en dólares que tendrá la empresa que en este caso será de 0,54 centavos por cada dólar de venta, todos estos son indicadores económicos positivos y dan el aval de que este proyecto será viable y perdurará en el tiempo debido a que generará beneficios económicos cuando se lo ejecute.

Dentro de la estructuración de la carta basada en el calendario gastronómico se ha tomado en cuenta los 4 meses con más movimiento de comensales a nivel nacional, concluyendo que a medida que pase el tiempo se seguirá investigando para contar con todas las preparaciones ligadas a las fiestas festivas del Ecuador.

RECOMENDACIONES

- Tomando en cuenta la gran demanda insatisfecha en el Cantón Pallatanga se debe analizar las fallas que tienen los otros establecimientos que existen en funcionamiento, y a esto tomarlo como ejemplo para no caer en el estancamiento de productos, y así poder ir innovando continuamente nuestros productos y servicios.
- Garantizando la calidad de los productos se debe continuar con las descripciones que se han planteado en este proyecto en cuanto a la manipulación de los alimentos, y así como ir renovando continuamente la carta ya que en un punto primordial dentro de un restaurante.
- Siempre Se debe realizar un estudio financiero cuando se pretenda cambiar la carta, ya que así se podrá reflejar si la nueva carta va a traer consigo ganancias o pérdidas, así nos evitaremos tener repercusiones después del cambio de carta.
- Se recomienda al momento de seguir completando la estructura de la carta, investigar más a fondo todas las preparaciones que estén ligadas con las respectivas fiestas ya sean estas culturales o religiosas del calendario gastronómico del Ecuador.

BIBLIOGRAFÍA

Alonso, P. P. (2009). *Estudio de mercado*. Madrid: CC.CA.

Anzil, F. (2009). *Estudio financiero*. Obtenido de <https://www.econlink.com.ar/proyectos-de-inversion/estudio-financiero>

ARCA. (2000). *SIPA* Obtenido de <http://servicios.agricultura.gob.ec>

Arecetas. (2002). *Glosario gastronomico*. Obtenido de: https://www.arecetas.com/glosario_gastronomico/cocina-caliente.html

Armendáriz, J. L. (2012). *Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos*. Madrid, España: PYRIGHT, Ediciones Parainfo, SA.

Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Obtenido de http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.PDF

Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Obtenido de http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf

Astroga Murillo, M., Solís Lara, C. M., & Jimenez Romero, M. N. (19 de Abril de 2013). *Decoración y exposición de platos*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8483647435>

Bembibre, C. (11 de 10 de 2009). *Definicion ABC*. Obtenido de Definicion ABC: <https://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>

Breyner Martínez, E. P. (2010). *Estudio tecnico*. Barranquilla: Atlantico.

Cevallos, C., Zaldivar Puig, M., & Samaniego Erazo, F. (2017). Chimborazo: Una reflexión sobre su sector agropecuario. *Observatorio de la Economía Latinoamericana, Ecuador, (febrero 2017)*, En Línea.

Chain, N. . (2003). *Preparación y evaluación de proyectos*. México: McGraw Hill Interamericana.

Chavez, R. L. (2012). *Guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos ecoturísticos*. Guatemala: PROARCA.

Chavez, R. L. (2012). *guía para elaborar estudios de factibilidad de proyectos turísticos*. Guatemala: PROARCA/CAPAS.

Cooper , B., Floody, B., & McNeill, G. (2002). *Cómo iniciar y administrar un restaurante*. Obtenido de books.google.es/books?isbn=9580466114

Coquus. (09 de Febrero de 2014). *¿Sabéis cuantos tipos de Cocina existen?* Obtenido de <https://www.coquus.es/blog/blog-de-recetas/sabeis-cuantos-tipos-de-cocina-existen>

- Córdoba Padilla, M.** (2011). *Formulación y Evaluación de Proyectos*. Bogotá: Ecoe.
- Daza, D. (18 de Diciembre de 2014). *Cocina creativa: el arte plasmado en un plato*. Obtenido de <http://www.emagister.com/blog/cocina-creativa-imaginacion-en-la-comida/>
- Definición ABC.** (2007). *Definición ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/cocina-creativa.php>
- Díaz Paniagua, E., & León Sanchez, M.** (2014). *Gestión administrativa y comercial en un restaurante*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8497324358>
- EL Universo.** (19 de 06 de 2010). Restaurante, el origen de su nombre, sus clasificaciones y especialidades. *Cultura*.
- Elo.** (29 de Abril de 2010). *Calendario de alimentos*. Obtenido de <https://viviendoenlatierra.com/2010/04/29/calendario-de-alimentos/>
- Fernández, D.** (2012). *Gestionar con éxito en Hotelería*. Madrid : Copyright.
- Gaibor, V.** (9 de 4 de 2013). *blogspot*. Obtenido de [blogspot: http://verito-gaibor.blogspot.com/2013/04/cocina-fria.html](http://verito-gaibor.blogspot.com/2013/04/cocina-fria.html)
- Gallego, J. F.** (2001). *google books*. Obtenido de [google books: https://books.google.com.ec/books?id=FpA0qUy1NjcC&dq=clasificacion+de+los+restaurantes&hl=es&source=gbs_navlinks_s](https://books.google.com.ec/books?id=FpA0qUy1NjcC&dq=clasificacion+de+los+restaurantes&hl=es&source=gbs_navlinks_s)
- Gallego, J. F.** (2006). *Manual Práctico de Cafetería y Bar*. Madrid: Thompson - Paraninfo.
- Galvéz Kruger, M.** (2000). *Más allá de las fronteras: Estudio comparativo de la legislación sobre la actividad artesanal*. Lima : UNIFEM.
- García, F., Gracia, P., & Gil, M.** (2009). *Técnicas de servicio y atención al cliente*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8497325834>
- García, P.** (15 de Marzo de 2015). *El Comercio*. Obtenido de El consumidor ecuatoriano tiene opciones en frutas y carnes: <http://www.elcomercio.com/actualidad/consumidor-ecuatoriano-frutas-temporada-carnes.html>
- Hamlin, P.** (1961). *La Enciclopedia de alimentos, vinos y cocina*. Londres.
- Heredía, C. F.** (s.f.). *Origen de los puruhaes*. Rionamba: Freire.
- Herrera, M.** (12 de junio de 2008). *estudios de impacto ambiental a empresas*. Obtenido de <http://www.ecuadorambiental.com/estudios-impacto-ambiental.html>
- ILPES.** (2001). *Guía para la presentación de proyectos*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?iSBN9682316871>
- Jiménez, S. Á.** (2015). *Ejecución de proyectos de implantación de infraestructuras de redes telemáticas*. España: ICeditorial.
- Junta Nacional de Defensa del Artesano.** (1997). *Junta Nacional de Defensa del Artesano*. Obtenido de http://www.artesanos.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/05/ley_defensa_artesano.pdf

- Junta Nacional de Defensa del Artesano.** (14 de Mayo de 2008). *Ley de defensa del artesano*.
Obtenido de <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu168907.pdf>
- Leonie, L. C.** (2010). *Alimentos y bebidas*. MÉXICO : CONTINENTAL,S.A. de C.V. MÉXICO
- MAGAP.** (2015). *Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y pesca*. Obtenido de <http://servicios.agricultura.gob.ec/politicas/La%20Pol%C3%ADticas%20Agropecuarias%20al%202025%20I%20parte.pdf>
- Mestre, C.** (26 de Mayo de 2011). *Estudio ambiental para un análisis de factibilidad*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/carlosjunior16/estudio-ambiental-para-un-analisis-de-factibilidad>
- Miller, P.** (2015). Ecuador un destino Gastronomico. *Cuenca Ilustre-Ecuador*.
- Miranda Miranda, J. J.** (2005). *Gestión de proyectos*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=9589622720>
- Miranda, J.** (2005). *gestiopolis.com*. Recuperado el 16 de Agosto de 2016, de gestiopolis.com: <http://www.gestiopolis.com/que-es-el-estudio-de-factibilidad-en-un-proyecto/>
- Miranda, J. J.** (2005). *Gestión de proyectos*. MMEditores.
- Miranda, J. J.** (2006). *Ciclo del Proyecto*. Argentina: INPA.
- Montes, L. E.** (2009). *Diseño y gestión de cocinas 2da Edición*. Madrid, España: Díaz de Santos.
- Neto, P. d.** (1994). *Antología del folklore ecuatoriano*. Quito: Universitaria.
- Nieto, M.** (07 de Febrero de 2014). *Clasificación de los restaurantes por tenedores*. Obtenido de https://prezi.com/b_rtkhgk15zc/clasificacion-de-los-restaurantes-por-tenedores/
- Padilla, M. C.** (2011). *Formulación y evaluación de proyectos*. Colombia: ECOE.
- Peru, C. A.** (2016). *costumbrescoronguinas*. Obtenido de costumbrescoronguinas: <http://costumbrescoronguinas.blogspot.com/2010/02/la-palla.html>
- Pozuelo Talavera, J., & Pérez Pérez, M. Á.** (2009). *Técnicas Culinarias*. Madrid: Paraninfo.
- Real Academia Española.** (2017). *Real Academia Española*. Obtenido de <http://www.rae.es/>
- Rivadeneira, F.** (2010). *Ecuador Inmediato*. Obtenido de Ecuador Inmediato: <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesderestaurante.html>
- Rodrigues, J. P.** (17 de 2 de 2012). *G.A.D Municipal de Pallatanga*. Obtenido de G.A.D Municipal de Pallatanga: <http://www.municipiodepallatanga.gob.ec/index.php/ciudad/historia>
- Shujel.** (14 de Enero de 2015). *Emprendedores*. Recuperado el 16 de Agosto de 2016, de Emprendedores: <http://www.blog-emprendedor.info/que-es-el-estudio-de-mercado/>
- Tablado, C., & Gallego, J.** (2004). *Higiene y seguridad alimentaria en hostelería*. Madrid: Thompson, Paraninfo.

- Tejada de López, B. D.** (2007). *Administración de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios.* Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=9586559947>
- Ucha, F.** (17 de 11 de 2008). *Definicion ABC.* Obtenido de Definicion ABC: <https://www.definicionabc.com/general/jerarquia.php>
- Valdesllama, J.** (2008). *Gestion de restaurantes.* Obtenido de Gestion de restaurantes: http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=267
- Valenzuela , S.** (23 de Junio de 2017). *impuestolisto.* Obtenido de impuestolisto: <https://impuestolisto.com/derechos-obligaciones-los-artesanos-ante-sri/>
- Varela, R.** (2010). *Evaluación económica de proyectos de inversión.* Iberoamerica.
- Veintimilla, A.** (2017). *El Comercio.* Obtenido de Estas serán las tendencias gastronómicas del 2017 : <http://www.elcomercio.com/sabores/proyecciones-2017-cocina-sabores-ecuador.html>
- Vero.** (11 de Enero de 2017). *Guía Completa sobre Técnicas de Emplatado.* Obtenido de Cook Storming. Escuela de cocina.: <https://cookstorming.com/2017/tecnicas-de-emplatado>
- VÉRTICE S.L.** (2008). *La calidad en el servicio al cliente.* Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8492533714>
- VÉRTICE S.L.** (2009). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.* Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8499310001>
- VÉRTICE S.L.** (2009). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.* Obtenido de <https://books.google.es/books?isbn=8492791624>
- Vinagre, M.** (2014). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.* Barcelona : Ideaspropias.

ANEXOS

Anexo A: Encuesta

Reciba un cordial saludo, el objetivo de ésta encuesta es determinar el nivel de aceptabilidad para la implementación de un restaurante estilo convencional en el Cantón Pallatanga.

Instrucciones.

Marque con una X en los casilleros que usted crea conveniente.

Restaurante convencional: es un establecimiento donde se ofrecen comidas y bebidas, puede ofertar a más de comida, diferentes temáticas según la temporada o fiestas del país o la localidad, así el cliente puede disfrutar de un ambiente diferente en un mismo establecimiento.

Calendario gastronómico: es un registro impreso de los días y fechas festivas con sus respectivas preparaciones gastronómicas, generalmente éstas son festividades religiosas o civiles.

Cuestionario.

1. ¿Cree usted conveniente la creación de un restaurante estilo convencional que esté basado en un calendario gastronómico, en el cantón Pallatanga?
Si () No ()
2. ¿Tiene Usted preferencia por la gastronomía asociadas a fiesta en especial?
Si () No ()
Si su respuesta es afirmativa mencione la festividad de su preferencia.....
3. ¿En promedio cuál es el desembolso económico que realiza Usted cuando visita un restaurante?
6 USD () 8 USD () 12 USD () más de 13USD()
4. ¿Con qué frecuencia visita Usted restaurantes en el Cantón Pallatanga?
1 vez a la semana () 2 veces a la semana () 3 veces a la semana ()
Más de 3 veces a la semana ()
5. ¿Por qué medio publicitario le gustaría recibir la publicidad del restaurante?
Periódico ()
Televisión ()
Volantes ()
Radio ()
Web ()

Redes sociales (Facebook, twitter, WhatsApp, Instagram) ()

6. ¿Aparte del menú que se ofrecerá en las fechas festivas, le gustaría que el restaurante ofrezca desayunos, almuerzos y meriendas?

Si () No ()

7. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con el servicio adicional de Zona WIFI, Parqueadero, Sistema de climatización y Guardia en el parqueadero?:

SI ()

NO ()

8. ¿En qué horario le gustaría que atienda el restaurante?

5:30am-22:00pm Lunes a Viernes ()

6:00am-21:00pm Lunes a Sábado ()

8:00am-20:00pm Lunes a Domingo ()

9. ¿Se encuentra Usted satisfecho con los productos y servicios que ofrecen los restaurantes de la zona?

Si () No ()

10. ¿De los productos y servicios que ha recibido en los otros establecimientos cual es el que más le llamo la atención?

Buena atención () buenos precios () el servicio () la temática del local ()

Otros () ¿Cuál?.....

11. ¿Usted considera conveniente el pago con tarjetas de crédito o débito?

Si () No ()

12. ¿Si se implementara el restaurante estilo convencional en el Cantón Pallatanga basado en un calendario gastronómico, garantizando la calidad y el precio razonable estaría dispuesto a visitarnos?

Si () No ()

¡Gracias por su colaboración!!!!

Anexo B: Recetas estándar

GENERALIDADES DE LA RECETA		FECHA DE ELABORACIÓN:		17/12/17		#PAX	10			
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros			
BUÑUELOS CON MIEL DE PANELA										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
Harina	225	gr	tamizar	xx	concentración	fritura	masa	454	0,5	0,25
Harina de maíz	225	gr	tamizar	xx	concentración	fritura	masa	454	0,6	0,30
Huevos	5	u	cascados	xx	xx	xx	masa	5	0,75	0,75
Aceite	0,5	ml	xx	xx	xx	xx	masa	1	2	1,00
Polvo de hornear	20	u	xx	xx	xx	xx	masa	20	0,5	0,50
Sal	1	gr	xx	xx	xx	xx	masa	454	0,4	0,00
Azúcar	10	gr	xx	xx	xx	xx	masa	454	1	0,02
Panela	1	u	xx	xx	concentración	hervido	miel	1	2	2,00
Agua	2	lt	xx	xx	concentración	hervido	miel	2	0,05	0,05
Canela	50	gr	trocear	xx	concentración	hervido	miel	50	0,5	0,50
PROCEDIMIENTO								C.T.N.		5,37
<ol style="list-style-type: none"> En un bowl mezclar las dos harinas el polvo de hornear la sal el azúcar y los huevos a esta mezcla se le agrega agua o leche para hacerle líquida la masa. Batir todos los ingredientes hasta que no queden grumos Freír en pequeñas porciones a 180 grados centígrados. En una cacerola aparte poner la panela y las especias con un poco de agua Dejar hervir hasta que la panela se haya derretido por completo Dejar enfriar la miel y servir junto con los buñuelos. 								C.x.Pax		0,54
								ERROR	3%	0,02
								IVA	12%	0,06
								C.GERENCIA	20%	0,77
									P.V.P	1,99



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





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



GENERALIADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	5	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente		Refrigeración		Congelación		Otros			
CHIGÜILES DE HARINA DE MAÍZ										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
Harina de maíz	454	gr	tamizar	xx	concentración	al vapor	masa	454	1	1,00
Manteca de cerdo	100	gr	xx	xx	xx	xx	masa	454	2,5	0,55
Sal	50	gr	xx	xx	xx	xx	masa	1000	0,4	0,02
Levadura	16	gr	xx	xx	xx	xx	masa	454	1,5	0,05
Hojas de maíz	10	u	trocear	xx	concentración	al vapor	dar forma	100	1	0,10
Queso	250	gr	Amasado	xx	xx	xx	relleno	454	2	1,10
Achiote	10	ml	xx	xx	xx	xx	xx	250	1	0,01
PROCEDIMIENTO								C.T		2,82
1. En un recipiente mezclar la harina tamizada la manteca de chanco, sal y la lavadura previamente derretida en agua tibia								C.X.Pax		0,56
2. Agregar agua caliente para proceder a amasar.								ERROR	3%	0,02
3. Amasar hasta que la masa este moldeable y dejar reposar por un momento.								IVA	12%	0,07
4. Tomar una porción de la masa, hacer una forma de fuente y rellenar con el queso rallado con achiote								C.GERENCIA	20%	0,81
5. Cerrar la fuente y dar forma de una pequeña capsula										
6. Envolver en las hojas de maíz tierno al reverso de la hoja.										
7. Cocer a vapor hasta que las hojas de maíz estén un poco pálidas o de color marrón.								P.V.P		1,99



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACION:	17/12/17	#PAX	8				
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)							
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros						
FRITADA DE CERDO													
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION			
Carne de cerdo	1	kg	xx	dados	concentración	estofado/frito	preparación	1	4,6	4,60			
Ajo	200	gr	pelado	xx	xx	licuado	adobo	200	2	2,00			
Cebolla	2	u	Mirepoix	irregular	xx	licuado	adobo	5	1	0,40			
Apio	100	gr	Mirepoix	irregular	xx	licuado	adobo	200	0,5	0,25			
Sal	100	gr	xx	xx	xx	xx	adobo	454	0,4	0,09			
Cerveza	1	u	xx	xx	xx	xx	preparación	1	1,25	1,25			
Mote	1	kg	pelado	xx	Concentración	hervido	preparación	1	1,2	1,20			
Maduro	2	u	pelado	xx	Concentración	fritura	preparación	4	1	0,50			
PROCEDIMIENTO										10,29			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer el adobo con el ajo, cebolla, apio y la sal (si se desea se le puede agregar hierba buena y comino) 2. En una paila de bronce u otro recipiente resistente y doble colocar la carne de cerdo el adobo y un poco de agua para que se facilite la cocción. 3. Agregar la cerveza para un mejor sabor. 4. Cocer y freír la carne de cerdo hasta que tome un tono dorado. 5. Escurrir la grasa que genera la cocción de la carne de cerdo 6. Servir con mote cocido previamente y el maduro frito en la misma grasa de la fritada. 										1,29			
										3%		0,04	
										12%		0,15	
										20%		1,84	
										P.V.P		3,99	



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




GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	25	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	bebida				
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros			
INFUSIÓN DE CEDRÓN CON PANELA										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
Panela	1	gr	xx	xx	concentración	hervido	bebida	1	2	2,00
Cedrón	50	gr	xx	xx	concentración	hervido	bebida	50	0,25	0,25
Agua	10	lt	xx	xx	concentración	hervido	bebida	10	1	1,00
PROCEDIMIENTO. 1. Colocar agua en una cacerola 2. Colocar la panela en la cacerola con agua 3. Aromatizar la preparación con hojas frescas de cedrón. 4. Consumir caliente o fría como guste el cliente. 5. (Opcional) se puede servir con gotas de zumo de limón								C.T		3,25
								C.X.Pax		0,13
								ERROR	3%	0,00
								IVA	12%	0,02
								C.GERENCIA	20%	0,19
	P.V.P	0,50								



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	20	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros	Caliente		
FANESCA										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
Bacalao seco	2	lb	desaguado	xx	xx	xx	preparación	2	16	16,00
Zambo	0,5	u	mirepoix	dados	concentración	hervido	sopa	1	1	0,50
Zapallo	2	lb	mirepoix	dados	concentración	hervido	sopa	2	2	2,00
Cebolla	2	u	xx	repicado	concentración	estofado	refrito	1	1	2,00
Habas	1	lb	peladas	xx	concentración	hervido	sopa	1	2	2,00
Choclo	2	lb	desojado	troceado	concentración	hervido	sopa	2	1	1,00
Arvejas	1,5	lb	desgranado	xx	concentración	hervido	sopa	2	1,5	1,13
Fréjol blanco	0,5	lb	desgranado	xx	concentración	hervido	sopa	1	0,6	0,30
Chochos	0,5	lb	peladas	xx	xx	xx	sopa	1	1	0,50
Arroz	150	gr	xx	xx	concentración	hervido	sopa	454	0,6	0,20
Mantequilla	50	gr	xx	xx	concentración	derretido	refrito	454	1,1	0,12
Achiote	5	gr	xx	xx	concentración	derretido	refrito	100	1	0,05
Orégano	25	gr	xx	xx	concentración	hervido	refrito	100	2	0,50
Queso fresco	200	gr	xx	laminado	xx	xx	sopa	454	2	0,88
Pimienta molida	5	gr	xx	xx	concentración	hervido	refrito	100	2,5	0,13
Maní	200	gr	xx	licuado	concentración	tostar	refrito	454	1,9	0,84
Huevos	10	u	xx	laminados	concentración	hervido	sopa	10	1	1,00
Crema de leche	200	ml	xx	xx	concentración	hervido	sopa	900	3	0,67
PROCEDIMIENTO								C.T		29,80
<ol style="list-style-type: none"> En una olla grande cocer primero todos los granos más duros. (arroz arvejas, frejol) Ir agregando poco a poco el zambo, zapallo, hablas, choclo, chochos. Agregar el achiote el orégano la pimienta molida, el maní y la crema de leche. Agregar el bacalao seco y dejar hervir por unos 10 minutos Servir caliente acompañado de una rebanada de queso fresco y el huevo previamente cocido. 								C.X.Pax		1,99
								ERROR	3%	0,06
								IVA	12%	0,24
								C.GERENCIA	20%	2,84
								P.V.P		2,99



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




GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	15				
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)							
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros						
MOLO DE PAPA													
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION			
Papas	1,4	kg	peladas	majado	concentración	hervido	preparación	1,4	0,9	0,90			
Mantequilla	100	gr	xx	xx	xx	xx	preparación	454	2	0,44			
Cebolla blanca	1	u	peladas	repicado	xx	xx	decoración	4	1	0,25			
Ajo en polvo	25	gr	xx	xx	xx	xx	preparación	100	1	0,25			
Achiote	5	gr	xx	xx	xx	xx	preparación	100	0,5	0,03			
Leche	225	ml	xx	xx	xx	xx	preparación	1000	0,8	0,18			
Queso fresco	200	gr	xx	bastones	xx	xx	decoración	454	2	0,88			
Crema de leche	200	ml	xx	xx	xx	xx	preparación	1000	3	0,60			
Sal	5	gr	xx	xx	xx	xx	preparación	454	0,3	0,00			
PROCEDIMIENTO													
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner a cocer las papas durante unos 30 minutos hasta que estén suaves. 2. Preparar un refrito con la mantequilla, cebolla, ajo en polvo, achiote y la sal. 3. Mezclar las papas majadas con la leche para que se haga más suave la papa. 4. Agregar la crema de leche y el queso fresco mi mezclar bien hasta que todo este incorporado. 5. Servir caliente. 								C.T		3,53			
								C.X.Pax		0,71			
								ERROR		3%		0,02	
								IVA		12%		0,08	
								C.GERENCIA		20%		1,01	
								P.V.P		1,99			





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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	5		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)					
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros				
HIGOS CON MIEL											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
Higos	225	gr	desaguado	xx	concentración	hervido	preparación	454	0,5	0,25	
Panela	225	gr	xx	xx	concentración	hervido	preparación	454	0,6	0,30	
Anís	5	gr	xx	xx	concentración	hervido	preparación	5	0,75	0,75	
Canela	0,5	ml	xx	xx	concentración	hervido	preparación	1	2	1,00	
Pan	20	u	cortado	xx	xx	xx	sánduche	20	0,5	0,50	
PROCEDIMIENTO											
<ol style="list-style-type: none"> Luego de 2 horas desaguados los higos cocerlos con abundante agua Ya que los higos estén semicocidos agregar la panela partida en cuatro pedazos. Agregar el anís y la canela para aromatizar la preparación. Servir frio o caliente acompañado de un pan y su respectiva rebanada de queso fresco. 								C.T		2,80	
								C.X.Pax		0,56	
								ERROR	3%	0,02	
								IVA	12%	0,07	
								C.GERENCIA	20%	0,80	
	P.V.P	1,99									



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	10	
TIPO DE MENU:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
COLADA MORADA										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
Harina de maiz negro	150	gr	xx	xx	Concentración	hervido	colada	454	0,6	0,20
Naranja	4	u	pelada	licuado	Concentración	hervido	Almíbar	5	1	0,80
Mora	400	gr	xx	licuado	Concentración	hervido	Almíbar	454	1	0,88
Mortño	200	gr	xx	licuado	Concentración	hervido	Almíbar	454	2	0,88
Fruitas	200	gr	xx	licuado	Concentración	hervido	Almíbar	454	0,5	0,22
Piña	1	u	pelada	licuado	Concentración	hervido	almíbar	1	2	2,00
Canela	25	gr	xx	xx	Concentración	hervido	colada	100	2	0,50
Clavo de olor	10	gr	xx	xx	Concentración	hervido	colada	100	2	0,20
Pimienta dulce	10	gr	xx	xx	Concentración	hervido	colada	100	1,5	0,15
Panela	0,5	u	xx	xx	Concentración	hervido	colada	1	2	1,00
Hoja de naranja	5	u	xx	xx	Concentración	hervido	colada	20	1	0,25
Agua	5	lt	xx	xx	concentración	hervido	colada	2		
PROCEDIMIENTO								C.T		7,08
1. Realizar una infusión con la canela el clavo de olor la pimienta dulce y las hojas de naranja.								C.X.Pax		0,71
2. Dejar enfriar la infusión.								ERROR	3%	0,02
3. Agregar la harina de maiz negro a la infusión previamente enfriada para que la harina tome más aroma y sabor.								IVA	12%	0,08
4. Realizar un almíbar de la mora, naranja, fresa y la piña.								C.GERENCIA		
5. Cortar en pequeños cubos una parte de las fresas y la piña.								A	20%	1,01
6. Juntar todos los ingredientes y mezclar en una cacerola.										
7. Agregar el mortño licuado para adoptar más color a la preparación.										
8. Agregar la panela para dar la dulzura a la preparación.										
9. Servir con las típicas y tan afamadas guaguas de pan.								P.V.P		1,99



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PA	X	5	
TIPO DE MENU:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	PAN					
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros				
GUAGUAS DE PAN											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
Harina	600	gr	tamizada	XX	Concentración	Horneado	masa	1000	1,2	0,72	
Leche	100	ml	XX	XX	Concentración	Horneado	masa	1000	0,8	0,08	
Azúcar	100	gr	XX	XX	Concentración	Horneado	masa	454	0,6	0,13	
Sal	20	gr	XX	XX	Concentración	Horneado	masa	454	0,3	0,01	
Levadura	2	gr	XX	XX	Concentración	Horneado	masa	454	2	0,01	
Canela en polvo	5	gr	XX	XX	Concentración	Horneado	masa	100	1	0,05	
Huevos	6	u	cascados	XX	Concentración	Horneado	masa	10	1	0,60	
Esencia de vainilla	5	ml	XX	XX	Concentración	Horneado	masa	100	2,3	0,12	
Mantequilla	150	gr	XX	XX	Concentración	horneado	masa	454	0,9	0,30	
Grageas	50	gr	XX	XX	XX	XX	Decoración	100	0,5	0,25	
Mermelada	500	gr	XX	XX	concentración	horneado	relleno	500	3,25	3,25	
PROCEDIMIENTO.								C.T		5,52	
1. Diluir la levadura en leche tibia.								C.X.Pax		1,10	
2. Añadir ¼ taza de harina y mezclar hasta obtener una pasta cremosa, conocida como pulish, dejar leudar por una hora más o menos.								ERROR	3%	0,03	
3. Agregar los huevos, azúcar, canela, vainilla, sal y el resto de la harina a la anterior mezcla de la masa levada.								IVA	12%	0,13	
4. Mezclar bien los ingredientes, agregar mantequilla para que la masa pueda ser más suave y que adquiera una consistencia homogénea, agregar harina adicional si la masa esta pegajosa.								C.GERENCIA	20%	0,22	
5. Formar porciones de masa iguales y cubrir, dejar leudar por una hora en un lugar cálido hasta que haya duplicado su volumen.											
6. Golpear la masa y amasar un poco más.											
7. Con un rodillo estirar la masa con la base enharinada para que no se pegue.											
8. Con una cuchara agregar el relleno en este caso la mermelada y esparcirla por el centro de la masa previamente estirada.											
9. Con delicadeza juntar el borde de la masa dando la forma de la guagua de pan.											
10. Precalentar el horno a 175C.											
11. Pintar las guaguas con yema de huevo para darles color.											
12. Hornear las guaguas por 15-20 minutos y dejarlas enfriar.											
13. Decorar y servir.								P.V.P		1,99	



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PA	10		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)					
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros				
TORTILLAS DE HARINA DE MAIZ EN TIESTO DE BARRO											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
Harina de maíz	454	gr	tamizada	xx	concentración	asar	masa	454	1	1,00	
Manteca de cerdo	100	gr	limpia	xx	concentración	asar	masa	454	2,5	0,55	
Sal	50	gr	xx	xx	xx	xx	masa	1000	0,4	0,02	
Levadura	16	gr	xx	xx	concentración	asar	masa	454	1,5	0,05	
Queso	250	gr	amasado	xx	concentración	asar	relleno	454	2	1,10	
Agua	C/N	lt	xx	xx	xx	xx	masa				
PROCEDIMIENTO.											
<ol style="list-style-type: none"> En una fuente colocar la harina de maíz la manteca de cerdo limpia sin mapahuir y la sal. Diluir la levadura fresca en un poco de agua tibia. Juntar todos los ingredientes anteriores y amasar bien agregando agua tibia para que se facilite el amasado. Amasar hasta obtener una masa compacta y maleable. Amasar el queso con un poco de sal si no lo tiene el producto, agregar achiote para dar color(opcional) Tomar una porción de la masa y hacer una bola, seguido a esto dar forma de una fuente y rellenar con el queso. Cerrar la bola y dar forma de la tortilla con las palmas de las manos. Asar en un tiesto de barro previamente calentado para que las tortillas no se peguen. Servir caliente 								C.T		2,72	
								C.X.Pax		0,27	
								ERROR	3%	0,01	
								IVA	12%	0,03	
								C.GERENCIA	20%	0,39	
									P.V.P	0,99	





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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	10	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
TORTILLAS DE TRIGO A LA PLANCHA										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
Harina de trigo	454	gr	tamizada	xx	Concentración	asar	masa	454	1	1,00
Grasa de chanco	250	ml	xx	xx	Concentración	asar	masa	1000	2	0,50
Sal	10	gr	xx	xx	Concentración	asar	masa	454	0,3	0,01
Levadura	16	gr	xx	xx	Concentración	asar	masa	454	2	0,07
Queso	250	gr	amasado	xx	Concentración	asar	relleno	454	2	1,10
Azúcar	50	gr	xx	xx	concentración	asar	masa	454	0,5	0,06
Agua		lt	xx	xx	xx	xx	masa	C/N		
PROCEDIMIENTO.								C.T		2,73
<ol style="list-style-type: none"> 1. En una fuente colocar la harina la sal, la manteca de chanco, mezclar estos ingredientes. 2. En agua tibia diluir la levadura fresca. 3. Juntar todos los anteriores ingredientes. 4. Amasar incorporando agua tibia para facilitar el amasado. 5. Amasar hasta que la masa no se pegue a la fuente de amasado. 6. Porcionar la masa y dejar leudar por un momento. 7. Amasar el queso fresco y agregarle sal si no lo tuviese. 8. Tomar una bola de masa extender con un bolillo agregar el queso en forma de relleno. 9. Volver hacer una colita la masa y con el mismo rodillo estirar un poco para dar forma a la tortilla. 10. Asar en una plancha tomando en cuenta controlar el calor para que no se quemem. 								C.X.Pax		0,27
								ERROR	3%	0,01
								IVA	12%	0,03
								C.GERENCIA	20%	0,39
								P.V.P		0,99



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PA	X	5
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente		Refrigeración		X	Congelación		Otros		
REPE LOJANO										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
Guineo seda verde	6	u	pelar	dados medios	concentración	ebullición	sopa	10	2	1,20
Cebolla blanca	1	u	picar	brunoise	concentración	Fritura	refrito	10	1	0,10
Cebolla perla	1	u	picar	brunoise	concentración	Fritura	refrito	5	1	0,20
Ajo	2	u	picar	brunoise	concentración	Fritura	refrito	10	1	0,20
Quesillo	200	g	desmenuzar	xx	xx	xx	decoración	454	2,5	1,10
Leche	100	ml	xx	xx	concentración	ebullición	sopa	1000	0,8	0,08
Cilantro	10	gr	picar	Batallado	xx	xx	decoración	100	0,25	0,03
Agua	2	lt	xx	xx	concentración	ebullición	sopa	20	2	0,20
Aceite	20	ml	xx	xx	concentración	freír	refrito	365	1	0,05
Sal	C/N	c/n	xx	xx	xx	xx	sopa			
PROCEDIMIENTO.								C.T		3,16
1. Pelar el guineo y poner en agua acidulada para que no se oxide.								C.X.Pax		0,63
2. Calentar aceite en una olla y preparar un refrito con el ajo y la cebolla.								ERROR	3%	0,02
3. En la misma taza agregar 5 tazas de agua y dejar que hierva.								IVA	12%	0,08
4. Agregar el guineo picado al agua que ya este hirviendo para que no se oscurezca.								C.GERENCIA		
5. Cocer a temperatura media, removiendo periódicamente durante 15-20 minutos.								A	20%	0,90
6. Con una prensa puré aplastar un poco el guineo para que espese la preparación										
7. Añadir el queso desmenuzado, luego la leche, el cilantro la sal.										
8. Retirar del fuego y se puede servir con queso o queso y aji.									P.V.P	1,90





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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACION:	17/12/17	#PAX	10			
TIPO DE MENU:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)						
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros					
TAMALES DE MOTE LOJANOS												
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION		
Mote pelado	2	lb	moler	XX	mixto	vapor	masa	2	2	2,00		
Pollo	1	lb	desmechado	XX	concentración	ebullición	relleno	1	2	2,00		
Alverja	0,5	lb	desgranada	XX	concentración	ebullición	relleno	1	1	0,50		
Zanahoria	2	u	pelada	brunoise	expansión	blanquear	relleno	5	0,25	0,10		
Cebolla blanca	1	u	pícar	brunoise	XX	XX	relleno	10	1	0,10		
Pimiento rojo	1	u	pícar	juliana	mixto	vapor	decoración	3	1	0,33		
Pasas	10	gr	XX	XX	mixto	vapor	decoración	100	0,75	0,08		
Manteca de chanco	200	gr	XX	XX	mixto	vapor	masa	454	2	0,88		
Achiote	20	ml	XX	XX	XX	XX	relleno	200	1	0,10		
Huevos	4	u	cocidos	rebanadas	concentración	ebullición	relleno	8	1	0,5		
Fondo de pollo	400	ml	XX	XX	XX	XX	masa					
Hojas de achira	10	u	cortadas	XX	mixto	vapor	dar forma	15	1	0,7		
Sal	C/N	u	XX	XX	XX	XX	masa					
Polvo de hornear	C/N	u	XX	XX	XX	XX	masa					
PROCEDIMIENTO												
<ol style="list-style-type: none"> Moler fino el maíz pelado, pasarlo por un tamiz. Agregar la manteca el achiote, amasar todo procurando unirlo para formar una masa maleable. Cocer el pollo en un refrito hasta que se ponga suave Cernir el fondo del pollo y agregarlo a la masa para poder amasar más fácilmente, a esta masa agregar polvo de hornear para q se hagan más suaves. Finalmente agregar un huevo bien batido a la masa y dejar reposar hasta preparar el relleno. Llevar a fuego un sartén y sofreír la cebolla la zanahoria las arvejas previamente cocidas y las pasas dejar hasta que todos los ingredientes estén blandos y agregar el pollo desmenuzado. Cocer los demás huevos hasta que estén duros. En una hoja de achira poner una cucharada de masa y el relleno más una rodaja de los huevos duros envolver y poner a cocinar en una tamalera durante 35 minutos. 								C.T		7,26		
								C.X.Pax		0,73		
								ERROR	3%	0,02		
								IVA	12%	0,09		
								C.GERENCIA	20%	1,04		
								P.V.P		1,99		



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




GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	25			
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA		PLATO FUERTE		POSTRE		MENÚ COMPLETO			OTROS (especificar)	
Conservación	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros					
DULCE DE ZAMBO												
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN		
Zambo maduro	1	u	Pelar/Despepar	dados grandes	expansión	confitar	dulce	1	2	2,00		
Panela	2	u	xx	xx	expansión	confitar	dulce	2	4	4,00		
Canela	50	gr	xx	xx	expansión	confitar	dulce	100	1	0,50		
Clavo de olor	25	gr	xx	xx	expansión	confitar	dulce	100	1	0,25		
Pimienta dulce	25	gr	xx	xx	expansión	confitar	dulce	100	1	0,25		
Agua	2	lt	xx	xx	xx	xx	dulce	100	0	0,00		
Pan	50	u	xx	xx	xx	xx	complemento	50	7,5	7,50		
PROCEDIMIENTO. 1. Colocar en una cacerola los cubos de zambo con un poco de agua y poner a cocer. 2. Una vez cocido el zambo agregar la panela, canela, clavo de olor y pimienta dulce. 3. Dejar que hierva hasta que los cubos de zambo se hayan cocido bien. 4. Servir con pan de sal. 5. Se puede servir frío o caliente.								C.T		14,50		
								C.X.Pax		0,58		
								ERROR	3%	0,02		
								IVA	12%	0,07		
								C.GERENCIA	20%	0,83		
								P.V.P		1,99		



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




GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	15			
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)						
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros					
ROMPOPE												
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN		
Huevos	5	u	cascados	xx	xx	batido	Preparación	8	1	0,63		
Leche	500	ml	xx	xx	xx	batido	Preparación	1000	0,8	0,40		
Azúcar	200	gr	xx	xx	xx	batido	Preparación	454	0,75	0,33		
Esencia de vainilla	1	ml	xx	xx	xx	batido	Preparación	100	2	0,02		
Licor puro de caña	20	ml	xx	xx	xx	batido	Preparación	500	2	0,08		
Jugo de naranja	100	ml	xx	xx	xx	batido	Preparación	500	1	0,20		
Cascara de naranja	0	gr	rallado	xx	xx	xx	decoración	1	1	0,00		
Pan	20	u	xx	xx	xx	xx	complemento	20	3	3,00		
PROCEDIMIENTO								C.T		4,66		
<ol style="list-style-type: none"> En un recipiente batir los huevos la leche y el azúcar. Agregar el jugo de naranja y el puro de caña. Para relajar el sabor agregar un toque de esencia de vainilla y batir suavemente hasta que todo este incorporado. Decorar con la cascara de naranja rallada. Acompañar con un pequeño pan. 								C.X.Pax		0,31		
								ERROR	3%	0,01		
								IVA	12%	0,04		
								C.GERENCI A	20%	0,44		
									P.V.P	0,99		



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	10	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	BEBIDA				
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
MOROCHO CON LECHE										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
Morocho blanco	454	gr	molido	xx	concentración	ebullición	preparación	454	0,7	0,70
Leche	2	lt	xx	xx	concentración	ebullición	Preparación	2	1,6	1,60
Azúcar	500	gr	xx	xx	concentración	ebullición	Endulzante	2200	2	0,45
Pasas	200	gr	xx	xx	concentración	ebullición	Decoración	454	2	0,88
Canela	100	gr	xx	xx	concentración	ebullición	Aromatizante	100	1	1,00
Agua	3	lt	xx	xx	concentración	ebullición	Preparación	20	2	0,30
PROCEDIMIENTO								C.T		4,94
<ol style="list-style-type: none"> Lavar el morocho molido para eliminar las impurezas. En una olla poner a cocer el morocho con agua durante una hora hasta que este suave. Agregar la leche la canela el azúcar y las pasas y dejar hervir por un momento. Mezclar la preparación para evitar que se asiente o se queme. 								C.X.Pax		0,49
								ERROR	3%	0,01
								IVA	12%	0,06
								C.GERENCIA	20%	0,71
								P.V.P		1,99



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




GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	7			
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)						
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros					
HUMITAS												
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION		
Choclo tierno	7	u	desgranado	molido	mixto	molido	masa	10	2	1,40		
Quesillo	454	gr	amasado	molido	mixto	vapor	masa	454	2	2,00		
Cebolla blanca	2	u	xx	molido	mixto	vapor	masa	10	2	0,40		
Ajo	2	u	pelado	molido	mixto	vapor	masa	20	2	0,20		
Mantequilla	50	gr	xx	xx	mixto	fundida	masa	50	0,75	0,75		
Huevos	2	u	xx	xx	mixto	vapor	masa	8	1	0,25		
Sal	20	gr	xx	xx	mixto	vapor	masa	454	0,4	0,02		
Azúcar	10	gr	xx	xx	mixto	vapor	masa	454	0,5	0,01		
Polvo de hornear	20	gr	xx	xx	mixto	vapor	masa	20	0,25	0,25		
Hojas del choclo	15	u	xx	xx	mixto	vapor	envoltura	10	0	0		
Achiote	10	ml	xx	xx	mixto	envoltura	colorante	10	0,25	0,25		
PROCEDIMIENTO												
<ol style="list-style-type: none"> Deshojar y desgranar el choclo Moler el chocho con cebolla blanca y ajo. A la molienda del choclo agregar huevos, sal, mantequilla, azúcar y el polvo de hornear, agregados todos estos ingredientes mezclar hasta que todo este incorporado. Amasar el quesillo con sal y agregar un poco de achiote para dar color al quesillo ya que la masa también es blanca. En las hojas del choclo con una cuchara poner una cucharada y de relleno el queso amasado. Envolver y poner a cocinar por 30 minutos en una tamalera. 								C.T		5,53		
								C.X.Pax		0,79		
								ERROR	3%	0,02		
								IVA	12%	0,09		
								C.GERENCIA	20%	0,16		
									P.V.P	1,50		



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	5	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
ENCEBOLLADO										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
Albacora/atún	2	lb	sin viseras	xx	concentración	hervir	sopa	2	5	5,00
Yuca	2	lt	pelada	dados	concentración	hervir	acompañante	4	1	0,50
Aceite	40	ml	xx	xx	xx	freír	refrito	350	1	0,11
Tomate	2	u	concasa	repicado	concentración	freír	refrito	9	1	0,22
Cebolla	1	u	picado	repicado	concentración	freír	refrito	8	1	0,13
Aji peruano	20	gr	xx	xx	concentración	hervir	sopa	100	1	0,20
Albaca	2	gr	picado	batallada	concentración	hervir	refrito	50	1,2	0,05
Cilantro	50	gr	picado	repicado	concentración	decoración	decoración	100	0,2	0,10
Agua	2	lt	xx	xx	concentración	hervir	sopa	20	2	0,2
Sal				xx	xx	xx	sopa			
PROCEDIMIENTO								C.T		6,51
<ol style="list-style-type: none"> Preparar un refrito con la cebolla el tomate, la albaca y el aji peruano. Añadir agua y unas ramas de cilantro. Añadir el pescado cuando el agua empiece a hervir, cocinar hasta que el atún esté listo, más o menos por unos 15 minutos. Cernir el caldo donde se cocinó el pescado y guardar para después cocinar la yuca licuada. Separar el pescado en lonja y guardar. Cocer el caldo del pescado con la yuca licuada y otras yucas enteras. Separar las yucas enteras del caldo del atún. Para servir volver a poner las yucas y las lonjas de atún en el caldo, además se le añade cebolla picada en pluma y cilantro al gusto. Se puede acompañar con canguil, tostado, chifles, arroz y hasta pan depende de cómo le guste al cliente. 								C.X.Pax		2,17
								ERROR	3%	0,07
								IVA	12%	0,26
								C.GERENCIA	20%	0,43
								P.V.P		2,99



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACION:	17/12/17	#PAX	5	
TIPO DE MENU:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
SECO DE BORREGO										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCION	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
Carne de borrego	454	gr	porcionado	dados	mixto	estofar	estofado	454	2	2,00
Cebolla	1	lt	picada	pluma	mixto	estofar	estofado	1	1,5	1,50
Comino	5	gr	xx	xx	mixto	estofar	estofado	100	0,5	0,03
Mostaza	0	gr	xx	xx	mixto	estofar	estofado	0	0	0,00
Perejil	10	gr	xx	xx	xx	xx	estofado	100	1	0,10
Cebolla blanca	3	u	picada	repicado	mixto	estofar	estofado	20	2	0,30
Tomate riñón	2	u	picada	repicado	mixto	estofar	estofado	8	1	0,25
Pimiento	1	u	picada	julianas	mixto	estofar	estofado	5	0,5	0,10
Aceite	50	ml	xx	xx	mixto	estofar	estofado	250	1	0,2
Achiote	10	ml	xx	xx	mixto	estofar	estofado	180	0,9	0,05
Aji peruano	20	gr	xx	xx	mixto	estofar	estofado	100	1	0,2
Cerveza	1	u	xx	xx	mixto	estofar	estofado	1	0,5	0,5
Naranja	2	u	licuada	xx	mixto	estofar	estofado	10	1	0,2
Panela	50	gr	molida	xx	mixto	estofar	estofado	1000	2	0,1
Orégano	5	gr	xx	xx	mixto	estofar	estofado	50	0,6	0,06
Arroz	454	gr	limpio	xx	concentración	hervir	acompañante	454	0,6	0,6
Aguacate	2	u	porcionado	m. luna	xx		decoración	2	0,7	0,7
PROCEDIMIENTO.								C.T		6,89
1. En una cacerola colocar la carne de borrego y sellarla con un poco de aceite.								C.X.Pax		0,86
2. Agregar todos los ingredientes del refrito previamente licuados.								ERROR	3%	0,03
3. Rectificar sabores.								IVA	12%	0,10
4. Dejar hervir hasta que este sube la carne de borrego.								C.GERENCIA	20%	1,23
5. Agregar la cerveza y el jugo de la naranja para mejorar el sabor.										
6. Servir con arroz amarillo.								P.V.P		2,99



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




GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	5	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
BOLONES DE VERDE										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
Plátano verde barraganete	4	u	pelado	majado	concentración	hervir	masa	4	1	1,00
Manteca de chanco	40	gr	xx	xx	concentración	xx	masa	454	1,6	0,14
Aceite	500	ml	xx	xx	xx	xx	fritura	1000	2	1,00
Comino	10	gr	xx	xx	concentración	xx	masa	100	1,35	0,14
Chicharrón	100	gr	desmenuzado	xx	concentración	xx	relleno	454	2	0,44
Pimienta	0	al gusto	xx	xx	concentración	xx	masa	0	0	0,00
Sal	0	al gusto	xx	xx	concentración	xx	masa			
PROCEDIMIENTO								C.T		2,72
<ol style="list-style-type: none"> 1. Poner el verde pelado a cocer con agua y sal. 2. Una vez cocido el verde estilar el agua y majarlo hasta que no quede grumos. 3. Mezclar con la manteca de chanco el comino y la pimienta y amasar. 4. Hacer una bolas de esta masa y rellenar con el chicharon. 5. Cerrar la bola y freír hasta que se dore el bolón. 6. Servir caliente acompañado de mayonesa y aji. 								C.X.Pax		0,54
								ERROR	3%	0,02
								IVA	12%	0,07
								C.GERENCIA	20%	0,78
									P.V.P	1,99



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	5	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
CEVICHE DE CAMARON										
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
Camarón	454	gr	pelado	xx	expansión	pochar	preparación	454	3,5	3,50
Cebolla	1	u	picado	pluma	expansión	encurtir	preparación	7	1	0,14
Tomate	2	u	licuado	repicado	xx	xx	preparación	7	1	0,29
Pimiento rojo	1	u	repicado	repicado	xx	xx	preparación	4	0,5	0,13
Limón	7	U	exprimido	xx	xx	xx	preparación	15	0,5	0,23
Naranja	1	U	exprimido	xx	xx	xx	preparación	8	1	0,13
Salsa de tomate	100	Gr	xx	xx	xx	xx	preparación	200	1,5	0,75
Cilantro	C/N		picado	repicado	xx	xx	decoración			
Aceite	C/N		xx	xx	xx	xx	preparación			
Sal	C/N		xx	xx	xx		preparación			
Achiote	10	ml	xx	xx	mixto	vapor	colorante	10	0,25	0,25
PROCEDIMIENTO										
<ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar y desvenar el camarón. 2. Exprimir las naranjas y los limones. 3. Cocer el camarón evitando q se pase la cocción. 4. En un recipiente juntar la cebolla, el jugo del tomate riñón la salsa de tomate el limón y la naranja. 5. Incorporar los camarones, el aceite y un poco de achiote. 6. Para servir agregar cilantro repicado. 7. Se acompaña con tostado, chifles, y en ocasiones con arroz. 								C.T		5,16
								C.X.Pax		1,03
								ERROR	3%	0,03
								IVA	12%	0,12
								C.GERENCIA	20%	1,47
								P.V.P		2,99



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	7		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros				
CHULETA ASADA											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
Chuleta de cerdo	5	U	descongelada	chuleta	concentración	asado	preparación	10	8	4,00	
Mote	1000	g r	pelado	xx	concentración	hervido	acompañante	1000	2,5	2,50	
Tostado	500	g r	remojado	xx	concentración	frito	acompañante	500	2	2,00	
Cebolla	1	u	picada	pluma	expansión	encurtido	decoración	7	1	0,14	
Tomate	2	u	picada	m. lunas	expansión	encurtido	decoración	7	1	0,29	
Limón	1	u	exprimido	xx	xx	xx	encurtido	20	1	0,05	
S/p	C/N	c/n	xx		xx	xx	preparación				
Adobo	C/N	c/n	licuado	xx	xx	xx	chuleta				
PROCEDIMIENTO 1. Adobar las chuletas, agregar sal y dejar reposar. 2. Asar la chuleta en una parrilla. 3. Hacer un encurtido con la cebolla y el tomate y el limón. 4. Servir con el mote previamente cocido y el tostado								C.T		8,98	
								C.X.Pax		1,80	
								ERROR	3%	0,05	
								IVA	12%	0,22	
								C.GERENCIA	20%	2,57	
									P.V.P	3,99	



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACION:	17/12/17	#PAX	5		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	SOPA					
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros				
CALDO DE PATA											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
Pata de res	1	u	cortada	irregulares	concentración	hervido	sopa	1	3	3,00	
Cebolla blanca	4	ramas	picada	repicado	xx		decoración	20	1	0,20	
Perejil	1	rama	picada	repicado	xx		decoración	10	0,25	0,03	
Aceite	30	ml	xx	xx	concentración	xx	sopa	250	1	0,12	
Leche	250	ml	xx	xx	concentración	hervido	sopa	1000	1	0,25	
Mote	454	gr	pelado	xx	concentración	hervido	sopa	454	1	1,00	
Orégano	5	gr	xx	repicado	concentración	hervido	sopa	60	0,5	0,04	
S/p	C/N	c/n	xx	xx	xx	xx	sopa				
PROCEDIMIENTO								C.T		4,64	
<ol style="list-style-type: none"> Lavar la pata de la res. Hacer un refrito con la cebolla, el perejil y el orégano. En una olla de presión agregar agua y el refrito, aquí poner a cocinar la pata de la res previamente cortada y lavada. Dejar cocer por 45 minutos hasta que la pata este suave. Agregar la leche y el mote y hacer hervir un poco más. Corregir sabores con orégano, sal y pimienta. 								C.X.Pax		0,93	
								ERROR	3%	0,03	
								IVA	12%	0,11	
								C.GERENCIA	20%	1,32	
									P.V.P	1,99	



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




GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACION:	17/12/17	#PAX	5		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	BEBIDA					
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros				
JUGO DE MORA											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
Mora	454	gr	limpia	licuar	xx	xx	jugo	454	1	1,00	
Azúcar	200	gr	xx	xx	xx	xx	jugo	454	0,6	0,26	
Agua	2	lt	hervida	xx	concentración	hervir	jugo	20	2	0,20	
PROCEDIMIENTO 1. Lavar la mora. 2. Licuara la mora el azúcar y el agua. 3. Tamizar ara obtener el jugo. 4. Servir en vasos largos high ball								C.T		1,46	
								C.X.Pax		0,29	
								ERROR	3%	0,01	
								IVA	12%	0,04	
								C.GERENCIA	20%	0,42	
								P.V.P		1,00	



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACION:	17/12/17	#PAX	7		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	BEBIDA					
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros				
JUGO DE FRESA											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
Fresa	454	gr	limpia	licuar	xx	xx	jugo	454	0,75	0,75	
Azúcar	200	gr	xx	xx	xx	xx	jugo	454	0,6	0,26	
Agua	2	lt	xx	xx	concentración	hervir	jugo	20	2	0,20	
PROCEDIMIENTO										1,21	
<ol style="list-style-type: none"> Lavar la fresa. Licuara la fresa el azúcar y el agua. Tamizar ara obtener el jugo. Servir en vasos largos high ball 										C.T	
										C.X.Pax	
										ERROR 3%	
										IVA 12%	
										C.GERENCIA 20%	
										P.V.P	
										1,00	



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	5			
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	BEBIDA						
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros					
JUGO DE TOMATE												
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION		
Tomate	5	u	pelado	dados	xx	xx	jugo	10	1	0,50		
Azúcar	200	gr	xx	xx	xx	xx	jugo	454	0,6	0,26		
Agua	2	lt	xx	xx	concentración	hervir	jugo	20	2	0,20		
PROCEDIMIENTO 1. Pelar el tomate. 2. Licuar el tomate, el azúcar y el agua. 3. Tamizar ara obtener el jugo. 4. Servir en vasos largos high ball								C.T		0,96		
								C.X.Pax		0,19		
								ERROR	3%	0,01		
								IVA	12%	0,02		
								C.GERENCIA	20%	0,28		
	P.V.P	1,00										



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



GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:	17/12/17	#PAX	10		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)					
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros				
SECO DE PATO											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
Pato	5	lb	porcionado	presas	mixto	estofado	seco	5	10	10,00	
Cebolla	2	u	picado	licuado	mixto	estofado	refrito	8	1	0,25	
Pimiento	1	u	picado	licuado	mixto	estofado	refrito	8	1	0,13	
Naranja	3	u	lavada	licuado	mixto	estofado	seco	10	1	0,30	
Chicha	500	ml	tamizada	xx	mixto	xx	seco	1000	1	0,50	
Tomate riñón	3	u	picado	licuado	mixto	estofado	refrito	6	1	0,50	
Ajo	C/N		xx	licuado	mixto	estofado	refrito				
Sal	C/N		xx	xx	xx	xx	seco				
PROCEDIMIENTO 1. Hacer un refrito con la cebolla el pimiento, el tomate, el ajo y sal. 2. Licuar el refrito 3. Porcionar el pato en presas. 4. Poner a cocer el pato en el refrito licuado a eso se le agrega el jugo de la naranja y la chicha previamente tamizada. 5. Rectificar los sabores. 6. Servir con arroz amarillo y plátano frito.								C.T		11,68	
								C.X.Pax		1,17	
								ERROR	3%	0,04	
								IVA	12%	0,14	
								C.GERENCIA	20%	1,67	
									P.V.P	2,99	

Anexo C: Diseño de la carta





D' Pasadita
Restaurant
Si estas de pasadita ven y visitanos

Menú por Temporada

Mes Enero

► **Entrada**

Buñuelos de maíz con miel de panela 1.99
Ingredientes (harina de maíz, panela) / Ingredients (corn flour, panela)

MENÚ ALTERNATIVO

► **Entradas**

Humitas Ingredientes(chocho, queso) / Ingredients (corn, cheese) 1.50

Bolones de Verde 1.99
Ingredientes(verde barraganete, chicharrón) / Ingredients(banana green bargaret, pork rind)

Ceviche de Camarón 2.99
Ingredientes(camarón, tomate, jugo de naranja) / Ingredients(shrimp, tomato, orange juice)

Caldo de pata 1.99
Ingredientes(pata de res, mote) / Ingredients(beef leg, mote)

► **Platos fuertes**

Seco de borrego 2.99
Ingredientes(carne de borrego, arroz, tomate, cebolla) / Ingredients(sheep meat, rice, tomato, onion)

Chuleta al carbón 3.99
Ingredientes(chuletas de cerdo, arroz) / Ingredients(pork chops, rice)

Encebollado 2.99
Ingredientes(pescado albacora, yuca, cebolla) / Ingredients(albacore fish, yucca, onion)

Seco de pato 2.99
Ingredientes(carne de pato, arroz, cebolla, tomate) / Ingredients(duck meat, rice, onion, tomato)

► **Bebidas**

Jugo de mora 1.00
Ingredientes(mora, agua, azúcar) / Ingredients(blackberry, water, sugar)

Jugo de fresa 1.00
Ingredientes(fresa, agua, azúcar) / Ingredients(strawberry, water, sugar)

Jugo de tomate 1.00
Ingredientes(tomate, agua azúcar) / Ingredients(tomato, wáter, sugar)



D' Pasadita Restaurant

Si estas de pasadita ven y visitanos

Menú por Temporada Mes Febrero

▶ Entradas		
Chigüiles de harina de maíz		1,99
Ingredientes (harina de maíz, manteca de choncho, queso) Ingredients (flour of corn, lard of pork, cheese)		
Tamales de harina de maíz		1,99
Ingredientes (harina de maíz, manteca de choncho, queso) Ingredients (flour of corn, lard of pork, cheese)		
▶ Plato fuerte		
Fritada		3,99
Ingredientes (carne de choncho, mote) / Ingredients (pork meat, mote)		
▶ Bebidas		
Infusión de cedrón con panela		0,50
Ingredientes (hojas de cedrón, agua, panela) / Ingredients (cedron, wáter, panela)		

MENÚ ALTERNATIVO

▶ Entradas		
Humitas		1,50
Ingredientes (choclo, queso) / Ingredients (corn, cheese)		
Bolones de verde		1,99
Ingredientes (verde barraganete, chicharrón) / Ingredients (banana green bargaret, pork rind)		
Ceviche de camarón		2,99
Ingredientes (camarón, tomate, jugo de naranja) / Ingredients (shrimp, tomato, orange juice)		
Caldo de pata		1,99
Ingredientes (pata de res, mote) / Ingredients (beef leg, mote)		
▶ Platos fuertes		
Seco de borrego		2,99
Ingredientes (carne de borrego, arroz, tomate, cebolla) / Ingredients (sheep meat, rice, tomato, onion)		
Chuleta al carbón		3,99
Ingredientes (chuletas de cerdo, arroz) / Ingredients (pork chops, rice)		
Encebollado		2,99
Ingredientes (pescado albacora, yuca, cebolla) / Ingredients (albacore fish, yucca, onion)		
Seco de pato		2,99
Ingredientes (carne de pato, arroz, cebolla, tomate) / Ingredients (duck meat, rice, onion, tomato)		
▶ Bebidas		
Jugo de mora		1,00
Ingredientes (mora, agua, azúcar) / Ingredients (blackberry, water, sugar)		
Jugo de fresa		1,00
Ingredientes (fresa, agua, azúcar) / Ingredients (strawberry, water, sugar)		
Jugo de tomate		1,00
Ingredientes (tomate, agua, azúcar) / Ingredients (tomato, wáter, sugar)		



D'Pasadita Restaurant

Si estas de pasadita ven y visitanos

Menú por Temporada

Mes Abril

► **Entrada**

Molo de papa Ingredientes(papa) / Ingredients(potatoes) 1,99

► **Plato fuerte**

Fanesca 2,00

Ingredientes(mote, chocho, frejol, choclo, lenteja, melloco, habas, zambo, zapallo, arvejas, bacalao seco salado)

Ingredients(mote, lupine, beans, corn, lentils, melloco, beans, zambo, squash, peas, dried salted cod)

Postre

Higos con miel Ingredientes(higos, panela) / Ingredients(figs, panela) 1,99

MENÚ ALTERNATIVO

► **Entradas**

Humitas Ingredientes(choclo, queso) / Ingredients (corn, cheese) 1,50

Bolones de verde 1,99

Ingredientes(verde barraganete, chicharrón) / Ingredients(banana green bargaret, pork rind)

Ceviche de camarón 2,99

Ingredientes(camarón, tomate, jugo de naranja) / Ingredients(shrimp, tomato, orange juice)

Caldo de pata 1,99

Ingredientes(pata de res, mote) / Ingredients(beef leg, mote)

► **Platos fuertes**

Seco de borrego 2,99

Ingredientes(carne de borrego, arroz, tomate, cebolla) / Ingredients(sheep meat, rice, tomato, onion)

Chuleta al carbón 3,99

Ingredientes(chuletas de cerdo, arroz) / Ingredients(pork chops, rice)

Encebollado 2,99

Ingredientes(pescado albacora, yuca, cebolla) / Ingredients(albacore fish, yucca, onion)

Seco de pato 2,99

Ingredientes(carne de pato, arroz, cebolla, tomate) / Ingredients(duck meat, rice, onion, tomato)

► **Bebidas**

Jugo de mora 1,00

Ingredientes(mora, agua, azúcar) / Ingredients(blackberry, water, sugar)

Jugo de fresa 1,00

Ingredientes(fresa, agua, azúcar) / Ingredients(strawberry, water, sugar)

Jugo de tomate 1,00

Ingredientes(tomate, agua azúcar) / Ingredients(tomato, wáter, sugar)



D'Pasadita Restaurant

Si estas de pasadita ven y visitanos

Menú por Temporada Mes Noviembre

▶ Entradas

Tortillas de harina de maiz	0,99
Ingredientes(harina de maiz, queso) / Ingredients(corn flour, cheese)	
Tortillas de harina de trigo a la plancha	0,99
Ingredientes(Harina de trigo, queso, manteca de chancho) / Ingredients(Wheat flour, cheese, lard)	
Repe lojano	1,99
Ingredientes(plátano verde seda) / Ingredients(green banana silk)	
Tamales lojanos de mote	1,99
Ingredientes(morocho pelado, pollo) / Ingredients(peeled morocho, chicken)	

▶ Postres

Colada morada	1,99
Ingredientes(harina de maiz negro, mora, fresas, mortiño, piña, naranjilla, azucar)	
Ingredientes(black corn flour, blackberry, strawberries, mortiño, pineapple, naranjilla, suger)	
Guaguas de pan	1,99
Ingredientes(harina de trigo, mermelada) / Ingredients(wheat flour, jam)	

MENÚ ALTERNATIVO

▶ Entradas

Humitas	1,50
Ingredientes(choclo, queso) / Ingredients(corn, cheese)	
Bolones de Verde	1,99
Ingredientes(verde barraganete, chicharrón) / Ingredients(banana green bargaret, pork rind)	
Ceviche de Camarón	2,99
Ingredientes(camarón, tomate, jugo de naranja) / Ingredients(shrimp, tomato, orange juice)	
Caldo de pata	1,99
Ingredientes(pata de res, mote) / Ingredients(beef leg, mote)	

▶ Platos fuertes

Seco de borrego	2,99
Ingredientes(carne de borrego, arroz, tomate, cebolla) / Ingredients(sheep meat, rice, tomato, onion)	
Chuleta al carbón	3,99
Ingredientes(chuletas de cerdo, arroz) / Ingredients(pork chops, rice)	
Encebollado	2,99
Ingredientes(pescado albacore, yuca, cebolla) / Ingredients(albacore fish, yucca, onion)	
Seco de pato	2,99
Ingredientes(carne de pato, arroz, cebolla, tomate) / Ingredients(duck meat, rice, onion, tomato)	

▶ Bebidas

Jugo de mora	1,00
Ingredientes(mora, agua, azúcar) / Ingredients(blackberry, water, suger)	
Jugo de fresa	1,00
Ingredientes(fresa, agua, azúcar) / Ingredients(strawberry, water, suger)	
Jugo de tomate	1,00
Ingredientes(tomate, agua, azúcar) / Ingredients(tomato, wáter, suger)	



D'Pasadita Restaurant

Si estas de pasadita ven y visitanos

Menú por Temporada

Mes Diciembre

► Postres

Dulce de zambo	1,99
Ingredientes(zambo maduro, Panela) / Ingredients(mature zambo, Panela)	
Rompopo	0,99
Ingredientes(huevos, leche, licor puro de caña, azúcar) Ingredientes(ggs, milk, pure cane liquor, sugar)	
Morocho con leche	1,99
Ingredientes(morocho molido, leche, azúcar) / Ingredients(milled, milk, sugar)	

MENÚ ALTERNATIVO

► Entradas

Humitas Ingredientes(choclo, queso) / Ingredients(corn, cheese)	1,50
Bolones de Verde	1,99
Ingredientes(verde barraganete, chicharrón) / Ingredients(banana green bargaret, pork rind)	
Ceviche de Camarón	2,99
Ingredientes(camarón, tomate, jugo de naranja) / Ingredients(shrimp, tomato, orange juice)	
Caldo de pata	1,99
Ingredientes(pata de res, mote) / Ingredients(beef leg, mote)	

► Platos fuertes

Seco de borrego	2,99
Ingredientes(carne de borrego, arroz, tomate, cebolla) / Ingredients(sheep meat, rice, tomato, onion)	
Chuleta al carbón	3,99
Ingredientes(chuletas de cerdo, arroz) / Ingredients(pork chops, rice)	
Encebollado	2,99
Ingredientes(pescado albacora, yuca, cebolla) / Ingredients(albacore fish, yucca, onion)	
Seco de pato	2,99
Ingredientes(carne de pato, arroz, cebolla, tomate) / Ingredients(duck meat, rice, onion, tomato)	

► Bebidas

Jugo de mora	1,00
Ingredientes(mora, agua, azúcar) / Ingredients(blackberry, water, sugar)	
Jugo de fresa	1,00
Ingredientes(fresa, agua, azúcar) / Ingredients(strawberry, water, sugar)	
Jugo de tomate	1,00
Ingredientes(tomate, agua azúcar) / Ingredients(tomato, wáter, sugar)	

Anexo D: Manual de funciones

MANUAL DE PROCESOS



D'Pasadita
Restaurant

2017

INTRODUCCIÓN

El manual de procesos está enfocado hacia las áreas de bodega, producción y servicio, del restaurante **D'Pasadita**, con el fin de ser una guía para las operaciones que se realicen internamente en cocina y externamente en el salón, sabiendo paso a paso los protocolos que deben seguir para la compra, recepción y almacenamiento de materia prima de los proveedores; la limpieza, porcionamiento, requisición y recepción de materia prima que haga cada áreas a bodega; y las normas de higiene y manipulación de alimentos que deberán aplicar todos los empleados durante la preproducción y producción, así como el servicio.

RESUMEN

Debido a que la mano de obra en muchos de los casos no permanece al servicio del establecimiento de manera prolongada, o a su vez se adquiere nuevo personal necesario para el cumplimiento óptimo de las distintas áreas, el restaurante estandariza los procedimientos que se deberán cumplir a cabalidad y de manera eficiente por parte de todo el personal.

De esta manera nos aseguramos que todo el personal que labore en este establecimiento conozca claramente todas las tareas y obligaciones que deberá cumplir de acuerdo a los puestos y funciones que sean asignados, así como las normas de higiene y comportamiento a las que se rigen durante toda su jornada de trabajo.

A continuación se detalla toda la información necesaria para que los procesos se cumplan con los más altos índices de eficacia y eficiencia, independientemente de si los hace personal antiguo o aquellos que son nuevos en la empresa.

CONTENIDO

<i>DATOS DE LA EMPRESA</i>	46
<i>MISIÓN</i>	46
<i>VISIÓN</i>	46
<i>1. POLÍTICAS</i>	47
<i>2. ESTRATEGIAS</i>	47
<i>GENERALIDADES DEL MANUAL DE PROCESOS</i>	49
<i>ÁREA DE BODEGA</i>	53
<i>Normas de higiene</i>	53
<i>Normas de seguridad</i>	53
<i>Normas de comportamiento</i>	53
<i>Recepción y almacenamiento de alimentos</i>	54
<i>ÁREA DE COCINA</i>	63
<i>Normas de higiene</i>	63
<i>Normas de seguridad</i>	63
<i>Manipulación de alimentos</i>	63
<i>Requisición de productos</i>	67
<i>ÁREA DE SERVICIO</i>	68
<i>Normas de higiene</i>	68
<i>Normas de seguridad</i>	68
<i>Atención al cliente</i>	68
<i>CONTROL DE PLAGAS</i>	69

DATOS DE LA EMPRESA

MISIÓN

D`Pasadita restaurante brinda servicios de alimentación buen ambiente y descanso, de calidad a turistas locales en general, utilizando recursos humanos, tecnológicos y competitivos teniendo como meta llegar a satisfacer al cliente en general.

VISIÓN

El restaurante “**D`Pasadita**” busca ser precursor en alimentos y servicios restauranteros en el cantón Pallatanga, elaborados con normas sanitarias y equipos acorde a las preparaciones, para satisfacer los más exigentes paladares de los clientes en los próximos 5 años

POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS

1. POLÍTICAS

La empresa y los trabajadores de la misma tienen que cumplir políticas como:

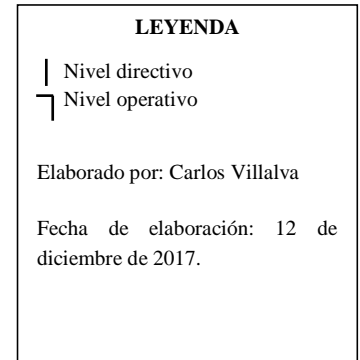
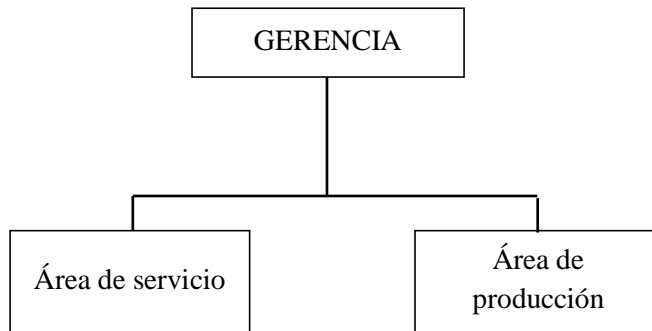
- Servicio de calidad
- Buena presentación de los alimentos.
- Profesionalidad del personal
- Inducción al nuevo personal

2. ESTRATEGIAS

- Ofrecer un servicio rápido y de calidad que genere gusto al cliente.
- Facilitar una red de wifi para que el cliente no salga de su vida social.
- Poseer ventanas grandes para reducir el consumo de luz eléctrica en el día.
- Tener una mejor presentación de los alimentos a comparación de la competencia.
- Brindar alimentos dirigidos a diferentes regímenes.
- Tener una vajilla que no se manche y se pueda lavar y desinfectar fácilmente.
- Llevar siempre el uniforme bien llevado y limpio.
- Inculcar el respeto en el personal para que lo proyecten hacia el cliente.
- Capacitar trimestralmente al personal para que no dejen su profesionalidad.
- Inducir las labores diarias al nuevo personal.
- Facilitar medios para que se puedan auto inducir.
- Ayudar a aclarar conocimientos que los nuevos empleados no los tengan tan claro

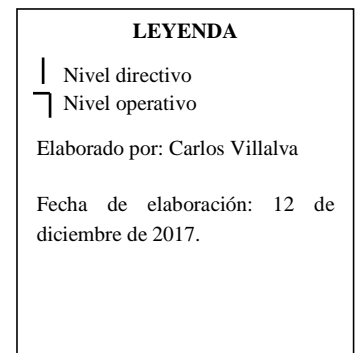
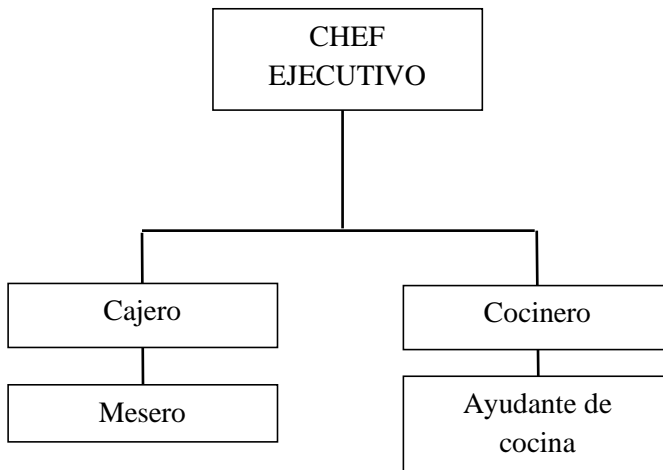
ORGANIGRAMA ESTUCTURAL

D'PASADITA RESTAURANTE ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



ORGNIGRAMA FUNCIONAL

D'PASADITA RESTAURANTE ORGANIGRAMA FUNCIONAL



GENERALIDADES DEL MANUAL DE PROCESOS

- **Normas de higiene:** Las normas de higiene son todas aquellas reglas y normativas que el personal independientemente del área en que se encuentre, deberá cumplir durante toda su jornada laboral, incluyendo su asepsia previo al ingreso al restaurante.
- **Lavado y desinfectado de manos:** El procedimiento adecuado del lavado y desinfectado de manos que se muestra a continuación deberá ser aplicado en todo momento por todos los empleados, y por ello tenemos a disposición en los lugares destinados para esto, jabón líquido y gel antiséptico.

Lavado de manos



¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

0 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



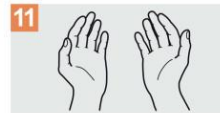
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.



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

Desinfección de manos



¿Cómo desinfectarse con alcohol gel las manos?

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

Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



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

- **Normas de seguridad:** Estas son de suma importancia pues garantizará la seguridad de todo el personal del establecimiento así como de los clientes, lo que a su vez incrementará la comodidad y bienestar del mismo.
- **Normas de comportamiento:** En cuanto al servicio que se dará a nuestros clientes, deberemos tomar siempre en cuenta nuestra forma de actuar y hablar frente a ellos, para evitar malentendidos y lograr que sientan la calidez del restaurante en todo momento.
- **Formatos de documentos escritos:** Los documentos, formatos y fichas que se presentan en este manual, corresponden a cada área y sus respectivas funciones y actividades, se deben utilizar en todo momento para el manejo adecuado, responsable, y ordenado de todos los productos que posea la empresa en bodega; para tener un orden lógico y coherente en la

realización de los distintos procesos en cada una de las áreas; y para el funcionamiento adecuado de las mismas.

- **Control de plagas:** Estas son recomendaciones que debemos cumplir siempre para prevenir la presencia de cualquier tipo de plaga, y que por su naturaleza invasiva a nuestro establecimiento o sus alrededores pudiese destruir nuestras instalaciones y sus alrededores, bienes, productos u otros insumos que están destinados para el consumo de personas, y provocar problemas de salud para el personal y los clientes.
- **Limpieza y desinfección:** La limpieza se lo debe hacer por diversos motivos entre los que destacan: mantener una estética positiva del restaurante y todos sus bienes, alargar la vida útil de estos bienes, mantener un funcionamiento adecuado y óptimo de todos sus equipos y utensilios, mantener la calidad de los alimentos durante su manipulación. La desinfección por su parte tiene fines más estrictos, pues de esto dependerá la ausencia microbiana en todos los equipos u utensilios del restaurante que a su vez impiden su presencia en los alimentos, y por ende se protegerá la salud del consumidor.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
Detalle	Instrucciones		Periodo de tiempo
	Limpieza	Desinfección	
Pisos, paredes, desague.	Detergente: 5 gr en 1 lt de agua, restregar con escobas o cepillos, dejar reposar de 10 a 15 minutos, luego enjuagar con abundante agua caliente y secar.	Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar.	Limpieza cada vez que sea necesario. Desinfección 1 vez al día
Estantes, mesas de trabajo, cocina, maquinaria, equipo y utensilios.	Jabón: 10 gr en 1 lt de agua, en caso de suciedad resistente utilizar esponjas, o estropajos para su remoción, enjuagar con abundante agua caliente, y secar. En el caso de los equipos, desarmarlos para que la limpieza sea completa. Bicarbonato: Para manchas resistentes, 2 cucharadas en 1 litro de agua, restregarlo, luego enjuagar con abundante agua caliente y secar.	Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar.	Limpieza continúa durante la jornada laboral. Desinfección antes y después de la jornada laboral.
Vajilla, cubtería, cristalería.	Jabón: 5 gr en 1 lt de agua, remover con ayuda de una esponja, en el caso de cristalería solo con ayuda de un paño evitando rayones, dejar reposar un máximo de 5 minutos, luego enjuagar con abundante agua caliente y secar.	Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposar por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar. Agua caliente: Sumergir o aplicar a presión por 10 o 15 minutos en agua que supere los 80°C, luego secar.	Limpieza y desinfección después de cada uso. En caso de ser nuevo, o de utilizarlo después de un período de tiempo considerable, lavarlo y desinfectarlo antes de su uso.
Cuarto frío, congelador.	Retirar todos los productos que se encuentren en su interior. Jabón: 5 gr en 1 lt de agua, remover la suciedad con ayuda de una esponja o estropajo, enjuagar con abundante agua y secar.	Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar.	Cuarto frío: Limpieza 1 vez al día, desinfección 2 veces a la semana. Congelador: Limpieza y desinfección 1 vez a la semana

Frutas y verduras	Lavar con abundante agua, dejándolo en remojo por 2 minutos o bajo el chorro constante del grifo. Ayudarse de esponjas sin agentes químicos para suciedad resistente. En caso de verduras con hojas, remover las hojas externas que poseen mayor contaminación.	<p>Bicarbonato de sodio: 2 cucharadas por litro de agua, introducir el alimento por 10 minutos, luego enjuagar y secar.</p> <p>Vinagre: 1 vaso por litro de agua y dejar remojar el producto por 10 minutos, o a su vez rosear el alimento con un spray previo a su uso.</p> <p>Limón: Junto con vinagre y agua en partes iguales, remojar el alimento por 10 minutos, para luego ser enjuagado y secado.</p> <p>Cloro: 1,5 cucharada en 10 litros de agua, remojar por 2 minutos, luego enjuagar y secar.</p> <p>Kilol: 2 o 3 cucharadas en 1 litro de agua, sumergirlos durante 5 minutos antes de su uso o consumo.</p>	En bodega limpiarlas después de su recepción. En cocina lavar y desinfectar las verduras y frutas antes que sean cortadas, manipuladas o fiscalmente modificadas.
-------------------	---	--	---

Fuente: Etiqueta Clorox, https://www.profeco.gob.mx/tecnologias/proc_tec/Lavado_desinfec.asp

ÁREA DE BODEGA

Normas de higiene

- Utilizar el uniforme respectivo al momento de recibir los productos, y en caso de manipularlos directamente utilizar guantes.
- Limpiar la bodega, así como los enfriadores y congeladores periódicamente.
- Mantener limpios los recipientes en los que se transportan los alimentos de bodega hacia cocina.

Normas de seguridad

- En caso de movilizar cosas pesadas, hacerlo mediante la utilización de coches.
- Mantener los pisos secos y limpios en todo momento, para evitar resbalones, caídas y demás accidentes.
- Mantener las luces encendidas en caso de existir poca iluminación.

Normas de comportamiento

- Recibir la materia prima en el horario único establecido, que es de 10:00 a 12:00 horas, siendo este lapso el de menor movimiento dentro del restaurante; a excepción de casos donde por la

importancia o urgencia del producto, se puede omitir esta disposición, y se lo podrá recibir fuera del horario establecido.

- Comparar la factura recibida con la orden de compra hecha por el chef ejecutivo.
- Prever el lugar en donde se almacenarán los productos solicitados a los proveedores.
- En caso de inconvenientes al momento de recibir los productos, evitar todo tipo de problemas y llamar al chef ejecutivo inmediatamente.
- Verificar las requisiciones hechas por cocina y servicio para su posterior entrega.

Recepción y almacenamiento de alimentos

- El encargado de bodega debe conocer todos los formatos respectivos para la recepción y almacenamiento de los alimentos. A continuación se presenta principales formatos:

PESO			
KILOGRAMO (K)	GRAMO (g)	ONZA (oz)	LIBRA (lb)
1	1000	35,3	2,20
0,001	1	0,035	0,0022
0,0283	28,3	1	0,0625
0,453	453	16	1

TEMPERATURA	
Fahrenheit (°F)	Centígrados (°C)
77	25
50	10
32	0
0	- 17,7778
-32	- 35,5556
-50	- 45,5556
-58	- 50

VOLUMEN		
LITRO (lt)	MILILITRO (ml)	GALÓN (gal)
1	1000	0,26
0,001	1	0,0026
3,785	3785	1

- Al iniciar actividades comerciales con algún proveedor debemos llenar el registro de proveedor con los datos de este, y siempre mantenerlo actualizado para facilitar el proceso al momento de la comunicación.

- Comprobar que todas las fundas, bolsas, frascos y demás envases de los productos estén sanos y sin alteraciones.
- Se deberá verificar que las condiciones de frutas y verduras estén óptimas para su uso inmediato o a mediano plazo, de acuerdo a las especificaciones hechas por el chef ejecutivo en la orden de compra.
- Verificar que la temperatura y las características organolépticas de las carnes y mariscos en especial.

CARNE	CARACTERISTICAS	TEMPERATURA ÓPTIMA		EVITAR
		FRESCO	CONGELADO	
RES	Color rojo vivo u oscuro, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
CORDERO	Color rojo claro, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
CERDO	Color de carne rosa claro, grasa blanca, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
AVES	Color claro, piel amarilla o blanca, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Textura blanda; presencia de sustancias pegajosas; color verdoso o violeta; puntas de las alas oscurecidas; olores raros; existencia de plumas no aceptables.
PESCADO	Ojos limpios, inflados y brillosos, agallas color rojo vivo, sin olores fuertes, textura firme.	5°C	-18°C	Ojos opacos, hundidos y con bordes rojos; agallas rojas oscuras o verdosas; textura blanda; desprendimiento de escamas; olor fuerte.

- Verificar la fecha de caducidad de todos los productos, asegurando que la fecha no sea corta o que no esté caducada. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- En caso que el producto existente en bodega esté a punto de caducar o ya caduco, se deberá pactar con el proveedor el proceso a seguir para su cambio correspondiente. En el registro de proveedor se encuentra registrado si existe o no la posibilidad de cambio.
- Tener extrema precaución al momento de recibir productos enlatados, pues están expuestos a tener contaminación química. Para esto debemos verificar que cumplan las siguientes características; caso contrario devolverlas:
 - No tener óxido o abolladuras en todo su cuerpo.
 - Estar correctamente selladas y etiquetadas.
 - Poseer una estructura cóncava en ambos extremos.
 - No estar hinchados. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Alimentos secos como granos, azúcar, sal, etc., deberán estar completamente secos para evitar la producción de moho, y se deberá verificar que no existan anomalías como mordeduras de roedores, presencia de insectos, entre otros. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- Las perchas donde se almacenaran la materia prima deberá estar separado de las paredes, lejos de cualquier tubería o ducto de aire, y separado del piso al menos a 15cm. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Almacenar inmediata y adecuadamente todos los productos que acaban de ser recibidos.
- Lavar y desinfectar los recipientes cada vez que se reciben los productos, o por lo menos una vez a la semana.
- Rotular el recipiente en el que se almacena cada producto y cambiarlos periódicamente.
- Almacenar los productos nuevos detrás de los antiguos, para evitar confusiones y respetar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), el cual se manejara siempre y sin excepción para la rotación de materia prima.
- Almacenar cada producto tomando en cuenta su naturaleza como son carnes, verduras, frutas, lácteos, etc., y a su vez olor, color, textura, sabor para su adecuado almacenamiento, evitando así cualquier tipo de contaminación entre los productos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Para almacenar adecuadamente los alimentos en congelación y refrigeración, tener muy en cuenta las fechas o el tiempo máximo que puede permanecer un producto en calidades optimas, o a su vez guiarse en la siguiente imagen.

Producto	Refrigerador	Congelador	Producto	Refrigerador	Congelador
Huevos			Sopas y guisos		
Frescos, con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar	Con verduras o carne de res y mezclas de estos alimentos	3 a 4 días	2 a 3 meses
Yemas y claras crudas	2 a 4 días	1 año	Tocino y salchichas		
Duros	1 semana	No se congelan bien	Tocino	7 días	1 mes
Huevos pasteurizados líquidos o sustitutos de huevos			Salchichas, carne cruda de cerdo, res, pollo o pavo	1 a 2 días	1 a 2 meses
abiertos	3 días	No congelar	Salchichas ahumadas para desayuno, hamburguesas	7 días	1 a 2 meses
cerrados	10 días	1 año	Carne de res fresca (Carne de res, ternera, cordero y cerdo)		
Comidas listas para calentar, guisos congelados			Bistecs	3 a 5 días	6 a 12 meses
Mantenerlos congelados hasta el momento de calentarlos		3 a 4 meses	Chuletas	3 a 5 días	4 a 6 meses
Productos de fiambrería y envasados al vacío			Carne para asar	3 a 5 días	4 a 12 meses
Ensaladas con huevos, pollo, atún, jamón, macarrones preparadas en la tienda (o en el hogar)	3 a 5 días	No se congelan bien	Interiores (lengua, riñones, hígado, corazón, tripas)	1 a 2 días	3 a 4 meses
Chuletas de cerdo y de cordero prerellenas, pechugas de pollo rellenas c/aderezo	1 día	No se congelan bien	Sobras de carne de res		
Comidas rápidas preparadas en la tienda	3 a 4 días	No se congelan bien	Carne de res cocida y platos de carne de res	3 a 4 días	2 a 3 meses
Comidas envasadas al vacío de marcas comerciales con sello del USDA, cerradas	2 semanas	No se congelan bien	Salsa y caldo de carne	1 a 2 días	2 a 3 meses
Hamburguesas, carne molida y carne para guiso crudas			Carne de pollo fresca		
Hamburguesas y carne para guiso	1 a 2 días	3 a 4 meses	Pollo o pavo, entero	1 a 2 días	1 año
Pavo, ternera, cerdo y cordero molidos	1 a 2 días	3 a 4 meses	Pollo o pavo, presas	1 a 2 días	9 meses
Jamón, carne de res en conserva			Menudos	1 a 2 días	3 a 4 meses
Carne de res en conserva en bolsa en escabeche	5 a 7 días	Escurrida, 1 mes	Sobras de pollo cocido		
Jamón, en lata, con etiqueta "Mantener refrigerado" (Keep Refrigerated), cerrado	6 a 9 meses	No congelar	Pollo frito	3 a 4 días	4 meses
abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses	Platos de pollo cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
Jamón, bien cocido, entero	7 días	1 a 2 meses	En trozos, sin condimentos	3 a 4 días	4 meses
Jamón, bien cocido, mitad	3 a 5 días	1 a 2 meses	Trozos cubiertos con caldo, salsa	3 a 4 días	6 meses
Jamón, bien cocido, rebanadas	3 a 4 días	1 a 2 meses	Trocitos de pollo, hamburguesas de pollo	3 a 4 días	1 a 3 meses
Salchichas y fiambres			Pescados y mariscos		
Salchichas, envase abierto	1 semana	1 a 2 meses	Pescados magros	1 a 2 días	6 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses	Pescados grasos	1 a 2 días	2 a 3 meses
Fiambres, envase abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses	Pescado cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses	Pescado ahumado	14 días	2 meses
		(en envoltorio para congelador)	Camarones, ostiones, langosta y calamares frescos	1 a 2 días	3 a 6 meses
			Pescados enlatados	<i>después de abrir</i>	<i>fuera de la lata</i>
			Productos de despensa, 5 años	3 a 4 días	2 meses

Fuente:

<https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/UCM148133.pdf>

Elaborado por: U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION

Para la distribución de la mercadería se utilizara el siguiente formato:

DISTRIBUCIÓN DE MERCADERÍA					Nº
Fecha:			Área:		
Cantidad	Unidad	Producto	Estado del producto	Observaciones	Hora de recepción

Observaciones			
Entregado		Recibido	

- La temperatura de los alimentos que se deban congelar se las revisara dos veces por día una al momento de ingresar al establecimiento y la otra al momento de salir del mismo se realizara un formato para llevar un registro de todo el mes.

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA						
Cámara:			Mes:	Año:		
Día	T°	Firma		Día	T°	Firma
01				01		
02				02		
03				03		
04				04		
05				05		
06				06		
07				07		
08				08		
09				09		
10				10		
11				11		
12				12		
13				13		
14				14		
15				15		
16				16		
17				17		
18				18		
19				19		
20				20		
21				21		
22				22		
23				23		
24				24		
25				25		
26				26		
27				27		
28				28		
29				29		
30				30		

31				31		
OBSERVACIONES				OBSERVACIONES		
CHEF EJECUTIVO						

- Todos los productos almacenados fríos deberán estar a menos de 5°C, y calientes a más 60°C, evitando así la zona de peligro y la propagación de microorganismos, estos últimos deberán ser enfriados rápidamente previo a su almacenamiento en refrigeración o congelación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Asegurarse que los alimentos cocidos que van a colocar en los enfriadores o congeladores estén completamente fríos para evitar cambios bruscos en temperatura de los equipos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Los productos secos deberán ser almacenados en recipientes herméticos al momento de sacarlos de sus empaques, además de ser etiquetados para su fácil identificación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Almacenar siempre los alimentos crudos en las partes altas de los enfriadores y congeladores, y los alimentos cocidos en las partes bajas. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Mantener tapado o cubiertos todos los alimentos cocidos y previamente enfriados. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

ÁREA DE COCINA

Normas de higiene

- El personal deberá portar el uniforme de la empresa al ingresar y al salir del área de producción.
- El personal deberá lavarse y desinfectarse las manos al ingresar al área de producción y en el caso de estar con influenza deberá llevar una mascarilla.
- El personal de producción deberá tener recogido el cabello, uñas cortas, y la utilización de una malla de cabello y en caso de mujeres no se admitirá que utilicen maquillaje salvo el caso si es una mesera pero será lo más bajo posible.



Normas de seguridad

- Verificar el cierre de los conductos de gas cuando no se los utiliza.
- Evitar meter las manos en licuadoras y procesadores, en caso de hacerlo asegurarse que la maquina este desconectada.
- Desconectar los equipos que no se utilicen y que puedan causar accidentes al accionarlos involuntariamente. Conectarlos únicamente previo a su uso.
- Verificar que los pisos estén secos en todo momento, de no ser así limpiarlos o avisar al steward para que se encargue.
- Al momento de afilar los cuchillos hacerlo alejado de los equipos de cocina o área donde circule el personal.

Manipulación de alimentos

- Evitar los distintos tipos de contaminación en alimentos, los cuales presentamos a continuación:
Contaminación en alimentos: Estas pueden ser química, biológica o física, y son todas aquellas que por la presencia de sustancias o agentes ajenos a su composición natural afectan la calidad del producto. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
 - **Química:** Generalmente se da en el lugar de producción de la materia prima a causa de sustancias químicas, en el caso de vegetales y frutas por pesticidas, plaguicidas, entre otros; y en las carnes a causa de animales enfermos, o que no han tenido un correcto cuidado en cuanto a vacunas. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
También se puede dar en los procesos siguientes a la producción, como el transporte, almacenamiento o manipulación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- **Biológica:** Se da por la presencia de virus y bacterias que se reproducen rápidamente y afecta a quien consuma el producto contaminado, o su vez debido a las sustancias que estos microorganismos producen. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Este tipo de contaminación se da cuando el alimento tiene contacto con personas, alimentos, superficies o animales que hayan estado en contacto con estos microorganismos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- **Física:** Este tipo de contaminación se genera debido a que el producto se vio afectado por trozos o pedazos de madera, vidrio, metal, plástico, etc., debido a su mala manipulación y que en el caso del metal o el vidrio pueden llegar a producir heridas internas al consumirlos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Tipos de contaminación: Estos se distinguen de acuerdo al medio por el cual el producto se vio contaminado y puede ser:

- Primaria: Se da en el lugar de producción por un inadecuado proceso de obtención.
 - Directa: Es la más común, y se transmite mediante la persona que manipula el alimento a través del sudor, lagrimas, saliva, heridas infectadas; sustancias químicas o animales contaminados.
 - Cruzada: Es el resultado de que un alimento contaminado transfiera un agente patógeno a uno que no lo está, o a su vez a superficies o utensilios que tienen contacto con este. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Mantener la cadena de frío en el caso de carnes, pescados y mariscos crudos.
 - Lavar y desinfectar todas las frutas y verduras retiradas de bodega.
 - Lavarse y desinfectarse las manos constantemente luego de cada actividad o por lo menos una vez cada hora.
 - Mantener limpio a toda hora su área de trabajo.
 - Utilizar las tablas de cocina de acuerdo al color para el que están hechos. (**Roja:** carnes crudas y embutidos, **azul:** pescados y mariscos, **amarilla:** aves crudas, **verde:** frutas y verduras, **blanca:** productos lácteos, **café:** carnes cocidas.), y debajo de ellas la malla antideslizante.
 - Lavar las tablas de picar y cuchillos, luego de cada utilización.
 - Utilizar guantes, pinzas, brochas, cucharas, cucharones, etc. para el montaje de platos, evitando al máximo el contacto directo con las manos o alguna superficie contaminada.
 - Sacar la materia prima del frío o congelador únicamente en cantidades que se vayan a utilizar.
 - Durante la manipulación de todos los alimentos, deberemos tener en cuenta la zona de peligro que va de 5°C 60°C, por lo que deberemos evitar mantenerlos a esta temperatura por lapsos mayores a una hora. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- Para el descongelamiento de las carnes, y cualquier producto congelado debe seguir los siguientes estándares, y así no causar algún tipo de contaminación al momento de descongelar.

Métodos de descongelación	
Refrigeración	Retirar del congelador únicamente la cantidad de producto que se vaya a utilizar y colocarlo en la parte baja del enfriador durante un lapso de tiempo prudente con el fin de que el producto se descongele lentamente hasta los 5°C, sin entrar en la zona de peligro.
Chorro de agua	Utilizarlo únicamente para piezas pequeñas, evitando así el gasto innecesario de agua.
Cocción	Este método deberá utilizarse en verduras, carnes o demás productos pequeños y que vayan a tener una cocción, asegurándonos así el descongelamiento total de este, y el alcance de una temperatura alta.
Horno microondas	Debido a la rapidez de su descongelamiento, el uso de este método es eficiente, siempre y cuando la cocción del producto sea inmediata.

Fuente: <http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/>

- Asegurase que las carnes lleguen a la temperatura interna apropiada durante su cocción asegurándonos la destrucción de microorganismos. Aves 74°C; cerdo 68°C; carne molida 70°C; huevos 63°C, excepto si el cliente pide que se lo prepare de alguna forma en el que se necesite una temperatura menor; carne y pescados 63°C, en el caso de las carnes puede variar si el cliente solicite algún término de cocción en el que se necesite una temperatura menor, y en los pescados evitar cocinarlos por más de 45 minutos debido a que inicia un proceso químico en el que se libera amoníaco, altamente toxico. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

Cocinar completamente los alimentos



82°C Aves enteras, piernas, muslos y alas.

77°C Pechugas de pollo y de pavo.
Carne bien cocida de res, ternera, cordero.

74°C Sobrantes, rellenos y cazuelas.

71°C Carne molida, hamburguesas, albóndigas, medallones.
Carne a término medio de res, ternera, cordero.
Platos a base de huevo.

63°C Carne semicruda de res, ternera, cordero.

Cocina completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados

Hierve los alimentos como sopas y guisos para asegurarte que alcanzaron 70°C.

Para las carnes rojas y pollos cuida que los jugos sean claros y no rosados.

Es recomendable el uso de termómetros

Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.



OMS



OPS





PANALIMENTOS

www.panalimentos.org

Fuente: www.panalimentos.org

- Durante la preparación de los productos se deberá seguir la receta estándar proporcionada por el establecimiento

 <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTANDAR </div> 											
GENERALIDADES DE LA RECETA						FECHA DE ELABORACIÓN:		#PAX		Foto	
TIPO DE MENU:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)					
Conservación	Ambiente		Refrigeración		Congelación		Otros				
NOMBRE DE LA RECETA											
PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCION	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACION	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
PROCEDIMIENTO								C.I.N.			
								C.x.Pax			
								ERROR	3%		
								IVA	12%		
								C.GERENCIA	20%		
								P.V.P			Actu

Requisición de productos

- Las requisiciones las realizara el chef ejecutivo con un día de anticipación así el bodeguero no estará en apuros al momento de la entrega.(esta misma ficha se utilizara para requisición, especificando el área de donde proviene)

REQUISICIÓN – ÁREA DE						
Fecha:			día	mes	Año	Hora
Cantidad pedida	Unidad pedida	Producto	Cantidad entregada	Unidad entregada	Costo	
					Unitario	Total
TOTAL						
Observaciones						
Elaborado		Autorizado		Entregado		Recibido

ÁREA DE SERVICIO

Normas de higiene

- Mantener los limpienes, bandejas, mesas, manteles, pisos, paredes y estantes limpios a toda hora.
- Lavarse y desinfectarse las manos constantemente luego de cada actividad. Durante el servicio, antes de arreglar las mesas, luego de servir cada plato, etc.
- Mantener las uñas limpias y cortas.
- Si se llegara a ensuciar el uniforme, cambiárselo de manera inmediata, para ello deberá tener un uniforme de repuesto en su casillero.
- Recogerse el cabello y colocarse una malla.
- Nunca tocarse el cabello, nariz, boca, orejas, cuello, o demás, partes que por obvias razones no forman parte de un servicio adecuado e higiénico.
- Evitar fumar antes de al menos 1 hora de iniciar la jornada de trabajo.
- No masticar chicle o algún alimento frente al cliente.
- Los meseros se turnaran cada hora para revisar que los baños se encuentren en buen estado, en caso de existir alguna necesidad de limpieza, arreglo, o cualquier inconveniente, se llamará inmediatamente al encargado para su limpieza correspondiente.
- Retirarse el faldón y chaleco en caso de acudir al baño.
- Mantener los basureros tapados a toda hora.

Normas de seguridad

- Mantener secos los pisos para evitar tropiezos o resbalones.
- Cuando se esté limpiando y el piso este mojado, colocar el aviso correspondiente.
- En caso de tener niños en el área, pedir que no corran por el restaurante.
- Mantener una constante comunicación y orden durante el servicio, evitando tropezar o chocar con el personal de servicio o clientes.

Atención al cliente

- El servicio que se dará a nuestros clientes será de tipo americano, el cual se caracteriza por salir las preparaciones emplatados desde la cocina, se coloca los platos frente al cliente por la derecha y se los retira por la izquierda.
- Para asegurar que el plato llegue a la mesa íntegramente como el chef lo sirvió, se lo deberá transportar en las bandejas, sin exceder la cantidad de platos, pues podrían causar accidentes.
- Saludar y dar la bienvenida a todo aquel que ingrese al establecimiento, y asimismo agradecer y despedirse al momento de su salida.
- Mantener siempre una sonrisa cordial y ser amable en todo momento.
- Acompañar al cliente desde que llega al establecimiento, hasta su mesa.

- Asegurarse que la mesa ofrecida este completamente limpia y montada con la mantelería, cubertería y cristalería.
- Entregar la carta al cliente y esperar un tiempo prudente para que este haga su elección.
- De acuerdo a los deseos del cliente, llenar la comanda para registrar el tipo de alimento que se va a servir y en caso que necesite algún cambio a la preparación, evitando así confusiones y problemas con los clientes y cocina.

COMANDA		
Mesa:	Mesero:	Personas:
Cantidad	Detalle	
Observaciones		

- Reaccionar positivamente ante cualquier contratiempo, reclamo o queja, manteniendo un comportamiento cordial y sin llegar a discusiones, solucionarlo personalmente de manera inmediata. En estas situaciones utilizar el sistema EDSA (Escuchar, Disculparse, Satisfacer y Agradecer). (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Ayudar de toda forma posible para el mayor confort de nuestros clientes.
- Todas las superficies donde se dé el servicio al cliente deberán limpiarse después de cada uso. (Mesas, sillas, arreglos, etc.).

CONTROL DE PLAGAS

Para un efectivo control de plagas, debemos decir que una plaga es todo aquel animal que por su necesidad de conseguir alimento, invaden los lugares donde se desarrolla el hombre, llegando a destruir sus instalaciones y bienes. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Por ello deberemos tener extremo cuidado de que estos animales lleguen a invadir el establecimiento debido a que son desagradables, además de ser portadores y propagadores de

enfermedades de todo tipo, entre las que están las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS). (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Estos animales pueden llegar fácilmente a invadir un lugar especialmente donde se trabaja con alimentos, esto debido al tipo de infraestructura que posea, manejo de desechos, control en la recepción de alimentos especialmente en aquellos provenientes directamente del campo. Es por esto que el control, limpieza y manipulación que se dé dentro y fuera del establecimiento a los distintos alimentos así como desechos, son de vital importancia para que estos animales indeseados no aparezcan dentro del establecimiento. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

En caso que la plaga esté dentro del establecimiento, deberemos indagar en cuanto al tipo de plaga, la causa de su presencia, el lugar donde se encuentra y el modo para mantenerlo fuera; para poder tomar las medidas adecuadas que garanticen la eliminación permanente de la misma. Para lograrlo deberemos tomar en cuenta los siguientes pasos:

- Controlar y vigilar permanentemente todas las instalaciones, bodegas, ductos de agua, basureros, puertas y alrededores del local, en busca de la presencia de plagas.
- Limpiar completamente todos los sitios donde se recepan, almacenen, manipulen, transporten o consuman alimentos con el fin de no dejar restos que atraigan a los animales.
- Controlar que la limpieza externa e interna del establecimiento sea completo, sin dejar cantidades por mínimas que sean de grasa, comida o basura.
- Verificar el estado de tuberías de agua, para evitar su fuga y estancamiento.
- Limpiar los ductos de desagüe para evitar acumulación de desechos.
- Evitar el estancamiento de agua en pisos o charcos que se puedan generar por la lluvia o derramamiento de líquidos.
- No dejar ningún resto de comida a la intemperie.
- Colocar los manteles y servilletas sucios en los lugares indicados para su lavado inmediato.
- Nunca dejar cajas o recipientes de alimentos en el suelo, siempre colocarlo en los estantes indicados.
- Instalar el sistema de barrido en las puertas que se consideren de riesgo para el ingreso de plagas.
- No dejar ningún ducto u orificio de entrada, por más pequeño que sea, sellarlo con cemento, masilla, u otro medio.
- Mantener los basureros cerrados y alejados de las instalaciones donde se trabaja.
- Limpiar los basureros completamente por lo menos una vez al día.
- Asegurarse que la basura sea evacuada del establecimiento todos los días.
- Las ventanas y ductos que permanezcan abiertos para el ingreso de aire, deberán poseer una malla de alambre que evite el ingreso de insectos voladores.

- En caso de usar los servicios privados contra plagas, hacer caso a todas las recomendaciones y no manipular los aparatos instalados para el control de plagas.
- Evitar el uso de agentes químicos como insecticidas, fungicidas, herbicidas, entre otros; pues en muchos de los casos son innecesarios y pueden llegar a contaminar a personas, animales domésticos o productos que tengan contacto con clientes y/o personal. Si su uso es urgente, hacerlo tomando en cuenta las recomendaciones de uso del fabricante y bajo estrictas normas de seguridad.

(Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

MANUAL DE FUNCIONES RESTAURANTE “D´Pasadita”



CONTENIDO

MANUAL DE FUNCIONES	74
1. MISIÓN	74
2. VISIÓN	74
3. OBJETIVOS	74
4. POLÍTICAS	74
5. ESTRATEGIAS	74
6. VALORES Y PRINCIPIOS	76
a. Axiológicos:	76
b. Trabajo:	76
7. AREA ADMINISTRATIVA	76
a. Horarios de trabajo	76
b. Permisos y Faltas	77
c. Restricciones	77
d. Días de descanso	78
e. Juntas y reuniones laborales	78
f. Actas Administrativas	78
g. Sanciones Disciplinarias	78
8. AREA PRODUCCIÓN	79
9. AREA DE VENTAS	79
10. PERFIL DE LOS TRABAJADORES	80
11. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	80
a. PRODUCCIÓN	81
b. ALMACENAJE DE MATERIA PRIMA	81
c. VISITANTES EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN	82

MANUAL DE FUNCIONES

3. MISIÓN

D`Pasadita restaurante brinda servicios de alimentación buen ambiente y descanso, de calidad a turistas locales en general, utilizando recursos humanos, tecnológicos y competitivos teniendo como meta llegar a satisfacer al cliente en general.

4. VISIÓN

El restaurante “**D`Pasadita**” busca ser precursor en alimentos y servicios restauranteros en el cantón Pallatanga, elaborados con normas sanitarias y equipos acorde a las preparaciones, para satisfacer los más exigentes paladares de los clientes en los próximos 5 años.

5. OBJETIVOS

El principal objetivo de este restaurante es satisfacer los gustos y preferencias de nuestros clientes en el mercado, teniendo en cuenta las diferentes preparaciones que se sirven en las diferentes fechas del calendario gastronómico, utilizando productos de alta calidad, a un precio justo y accesible.

6. POLÍTICAS

La empresa y los trabajadores de la misma tienen que cumplir políticas como:

- Servicio de calidad
- Buena presentación de los alimentos.
- Profesionalidad del personal
- Inducción al nuevo personal

7. ESTRATEGIAS

- Ofrecer un servicio rápido y de calidad que genere gusto al cliente.
- Facilitar una red de wifi para que el cliente no salga de su vida social.

- Poseer ventanas grandes para reducir el consumo de luz eléctrica en el día.
- Tener una mejor presentación de los alimentos a comparación de la competencia.
- Brindar alimentos dirigidos a diferentes regímenes.
- Tener una bajilla que no se manche y se pueda lavar y desinfectar fácilmente.
- Llevar siempre el uniforme bien llevado y limpio.
- Inculcar el respeto en el personal para que lo proyecten hacia el cliente.
- Capacitar trimestralmente al personal para que no dejen su profesionalidad.
- Inducir las labores diarias al nuevo personal.
- Facilitar medios para que se puedan auto inducir.
- Ayudar a aclarar conocimientos que los nuevos empleados no los tengan tan claro

8. VALORES Y PRINCIPIOS

a. Axiológicos:

Verdad, principio, ética, valor.

b. Trabajo:

Innovación, responsabilidad, respeto, honestidad, puntualidad, inocuidad.

9. AREA ADMINISTRATIVA

➤ Reglamento interno para personal.

a. Horarios de trabajo



Fuente: https://www.flaticon.es/icono-gratis/horario-laboral_426341

a) El horario que deberán cumplir los trabajadores son de lunes a domingo, en horarios de 6:00 am a 21:00pm el horario de alimentación del personal será de 6:00am a 7:00 am, de 13:30 pm a 14:30 pm. El almuerzo y la merienda de 20:00 pm a 20:30 pm. Si por algún caso el trabajador desea cambiar el horario o vaya a faltar algún día al trabajo tendrá que hacerlo con previo aviso de 3 días de anticipación.

b) Los horarios antes establecidos podrán ser sujetos a modificación según las necesidades de la empresa, y la misma deberá notificar a su personal con una semana de anticipación.

c) La empresa no aceptara atrasos por parte del personal salvo el caso de una emergencia, la misma que se deberá notificar antes de la hora de entrada.

d) El personal deberá registrar su horario de entrada y salida, marcando su huella en un lector biométrico que estará conectado a la base de datos del establecimiento.

e) Ningún trabajador podrá ausentarse de su lugar de trabajo en su horario, a menos que sea una emergencia por enfermedad en familiares de hasta segundo grado de consanguinidad o de una autorización por parte del administrador.

b. Permisos y Faltas

a) los permisos deberán ser solicitados por lo menos 5 días antes, y se otorgaran solo si son solicitados en ese tiempo.

b) Los trabajadores que falten a sus labores por fuerza mayor y que no pudieron pedir permiso, deberán comunicar de inmediato el motivo de su falta vía teléfono a la gerencia, en caso de ser incapacidad por enfermedad deberá presentar el certificado médico otorgado por el médico tratante.

c) Al no justificar las faltas que sobrepasen los 4 días de no asistir el restaurante tomara las medidas necesarias como dar de baja al empleado.

c. Restricciones.

a) El personal deberá llevar bien su uniforme limpio y en buen estado, en sus horarios de trabajo, y solo dentro de la empresa, la falta de esta será objeto de sanción con el 50% menos de la remuneración diaria.

b) Queda estrictamente prohibido a los trabajadores realizar acciones que pongan al personal o al establecimiento en peligro.

c) Está prohibido que el personal desvalije de la empresa los materiales y utensilios de la misma, sin permiso de la administración.

d) Evitar en el trabajo inconvenientes como, escándalos, riñas, peleas dentro o fuera del establecimiento con el personal o con algún cliente del mismo

d. Días de descanso.

a) Serán establecidos rigurosamente por la empresa, los cuales están estipulados en las fichas profesiográficas de cada trabajador, más 15 días seguidos al año, como lo estipula la ley de trabajo.

e. Juntas y reuniones laborales.



Fuente: <https://www.scoop.it/t/empleo-restaurante?page=44>

a) Para las reuniones con el personal, el Chef administrador deberá notificarlo 2 días antes de la misma. Las juntas no serán fuera de las instalaciones y no pasaran más de una hora.

f. Actas Administrativas.

a) Las actas administrativas, se aplicaran a los empleados que a pesar de conocer las políticas de la empresa, incumplan las mismas. El único que puede levantar estas actas el chef administrador. A la tercera acta al empleado será despedido inmediatamente.

g. Sanciones Disciplinarias.

a) Dentro de las sanciones disciplinarias del establecimiento pondremos a conocimiento de los empleados las siguientes sanciones.

- Por la primera falta injustificada; un día sin sueldo.
- Por la segunda falta; dos días sin sueldo.

- Por la tercera falta injustificada; tres días sin sueldo y con una notificación de reducción de tiempo de contrato.
- Daño a las instalaciones de la empresa, a causa de la ineficiencia; se lo descontara de su sueldo lo que cueste la reparación del daño.
- Provocar algún problema o daño al personal de la empresa; la sanción será la suspensión de dos semanas sin sueldo.
- Provocar alguna falta o incidente con los clientes; se analizara la falta y de acuerdo a la misma se sancionara al empleado.

10. AREA PRODUCCIÓN

- ✓ El personal deberá portar el uniforme de la empresa al ingresar y al salir del área de producción.
- ✓ El personal deberá lavarse y desinfectarse las manos al ingresar al área de producción y en el caso de estar con influenza deberá llevar una mascarilla.
- ✓ El personal de producción deberá tener recogido el cabello, uñas cortas, y la utilización de una malla de cabello y en caso de mujeres no se admitirá que utilicen maquillaje salvo el caso si es una mesera pero será lo más bajo posible.



11. AREA DE VENTAS

- El personal encargado deberá llevar el uniforme distintivo de la empresa.
- El personal encargado del área de ventas no deberá portar perfumes o fragancias, maquillajes en el caso de las mujeres, fuertes que incomoden al cliente.
- El personal encargado de esta área deberá tener buen trato con los clientes.



12. PERFIL DE LOS TRABAJADORES

CHEF EJECUTIVO

- Chef
- Experiencia cocina caliente y fría y conocimientos básicos en repostería.
- Sexo indistinto
- Condiciones físicas y mentales en buen estado.
- Experiencia de 6 meses mínimo.
- Conocimientos en contabilidad

AYUDANTE DE COCINA

- Tener un título gastronómico
- Experiencia en cocina caliente y fría y conocimientos básicos en repostería.
- Sexo indistinto
- Condiciones físicas y mentales en buen estado.
- No necesita experiencia

CAJERO/DESPACHADOR

- Bachiller en contabilidad, administraciones o afines.
- experiencia mínima 1 año en cargos similares.
- Condiciones físicas y mentales en buen estado.
- Experiencia en buen trato a las personas.
- Índice delictivo limpio.

13. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total o de un Sistema de Calidad como ISO 9001.
- Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Constituyen un conjunto de principios básicos con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

a. PRODUCCION

En las zonas donde se manipule alimentos o productos está prohibido todo acto que pueda resultar en contaminación de éstos.

Evitar practicar actos que no son sanitarios tales como:

- Rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo.
- Tocarse la frente.
- Introducir los dedos en las orejas, nariz y boca.
- Arreglarse el cabello, halarse los bigotes.
- Exprimir espinillas y otras prácticas inadecuadas y antihigiénicas.
- Estornudar sobre los alimentos
- No lavarse las manos continuamente.

Malos hábitos de manipuladores de alimentos



b. ALMACENAJE DE MATERIA PRIMA

La materia prima, productos perecederos y no procesados deben almacenarse y transportarse en condiciones apropiadas que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y los protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.

- Durante el almacenamiento debe ejercerse una inspección periódica de materia prima, productos no perecederos y de las instalaciones de almacenamiento, a fin de garantizar su vida útil.
- En las bodegas para almacenar las materias prima se debe tener embaces apropiados para el almacenamiento teniendo en cuenta cierta distancia entre los productos.

- Se recomienda 30 cm de altura del stand sobre el piso y estar separadas por 50 cm como mínimo de la pared, y a 1.5 m del techo, deben respetar las especificaciones.
- Debe existir una adecuada organización y separación entre materias primas y el producto procesado.
- Debe establecer el Sistema Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS), para que haya una mejor rotación de los alimentos y evitar el daño de los productos o mejor dicho su vencimiento y que ya no sirvan para la preparación de los alimentos.
- Los alimentos deben estar inventariados por fecha de entrada para poder utilizar los que ingresaron más antes.

c. VISITANTES EN EL ÁREA DE PRODUCCIÓN

Se tomaran estrictas medidas para las personas que deseen visitar el área de producción se les proporcionaran mascarillas, guantes y protección para el cabello por si alguna contaminación asociadas a ellos.

- Un visitante es toda aquella persona que no participa directamente del procedimiento de elaboración. El personal administrativo se incluye en esta definición.
- Para lograr el objetivo propuesto y al mismo tiempo proveer atención adecuada a los visitantes, se sugieren las siguientes prácticas:
- El personal operativo debe ser previa y debidamente informado de programas de visita a realizarse, indicando la cantidad de personas, el objetivo de la visita y la procedencia del visitante, además de otras características que puedan considerarse específicamente relevantes.
- Todo visitante debe ser previa y debidamente informado de la BPM vigentes del área al que ingresará.