



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

“IMPLEMENTACIÓN DE UN PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TÍPICO UTILIZANDO TÉCNICAS Y PREPARACIONES DE LA SERRANÍA ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA. PERIODO 2018”

TRABAJO DE TITULACIÓN

Tipo: Emprendimientos.

Previo a la obtención del Título de:
LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Edwin Fernando Balseca Merino

Portada

RIOBAMBA-ECUADOR

2018

©2018, Edwin Fernando Balseca Merino

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
CERTIFICACIÓN:

EL TRIBUNAL DE TRABAJO DE TITULACIÓN CERTIFICA QUE:

El Trabajo de Titulación modalidad Emprendimientos, titulado “IMPLEMENTACIÓN DE UN PROYECTO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TÍPICO UTILIZANDO TÉCNICAS Y PREPARACIONES DE LA SERRANÍA ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA. PERIODO 2018”, de responsabilidad de la Sr. Edwin Fernando Balseca Merino ha sido prolijamente revisado y se autoriza su presentación.

Ing. Danilo Fernando Fernández Vinuesa.

**DIRECTOR DEL TRABAJO DE
TITULACION**

FIRMA

Lic. Mauricio Gaibor Monar
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

FIRMA

Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo

DOCUMENTALISTA

FIRMA

DEDICATORIA

Durante estos años de lucha constante, gratas experiencias, momentos de éxitos y angustias para poder cumplir mis objetivos y así culminar mi carrera con deseos de superarme y lograr mis metas venciendo todo tipo de obstáculo es por ello que debo dedicar este triunfo a quienes en todo momento me llenaron de cariño y apoyo incondicional.

A Dios, por haberme permitido llegar a este momento tan anhelado y haberme brindado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mi padre, a quien le debo todo en la vida, le agradezco el cariño, comprensión, paciencia y apoyo que me brindó para culminar mi carrera profesional.

A mi madre, que me ha enseñado a superar cada adversidad presentada sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento por todo lo que soy como persona, mis valores, principios, perseverancia y empeño, todo ello con una gran dosis de amor sin pedir nada a cambio.

A mi hermana por ser parte importante en el logro de mis metas profesionales, gracias por haber sido mi fuente de inspiración en mi deseo de proseguir estudios graduados en Gastronomía.

A mis familiares y amigos, gracias a todos aquellos que de manera directa me impulsaron a culminar esta etapa de mi vida.

Edwin

AGRADECIMIENTO

Primero y antes de nada, doy gracias a Dios por estar conmigo en cada paso que he dado, por fortalecer mi corazón, iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido soporte y compañía durante todo el período de mi estudio.

Agradecer hoy y siempre a mi familia por el apoyo incondicional y confianza que me han brindado para que de esta manera me permitan ser útil a la sociedad y a la patria, por lo que ha sido posible la culminación de una etapa más de mi vida estudiantil.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por abrirme las puertas del saber y permitir forjarme como buen profesional y hacer posible que llegue a alcanzar mis sueños. A la Facultad de Salud Pública y a mi querida Escuela de Gastronomía por su acogida y apoyo recibido durante los períodos de mis estudios.

A los maestros que aportan con sus valiosos conocimientos y experiencias, distinguidos catedráticos que con responsabilidad y ética cumplen con su apostolado para elevar el intelecto de la juventud. Deseo dejar constancia de mi más profundo y sincero agradecimiento al Ing. Danilo Fernández y al Lcdo. Mauricio Gaibor, Director y Miembro de tesis respectivamente, ya que sin su ayuda y comprensión todo este trabajo habría sido imposible de realizar.

Edwin

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	2
1. ASPECTOS GENERALES	2
1.3. Planteamiento del problema.....	2
1.4. Justificación.	2
1.5. Objetivos	3
1.5.1. Objetivo general	3
1.5.2. Objetivos específicos	3
CAPÍTULO II	4
2. MARCO TEÓRICO.....	4
2.1. Estudio de factibilidad.....	4
2.1.1. Componentes del estudio de factibilidad	4
2.2. Historia de los restaurantes	5
2.2.1. Tipos de restaurantes.....	6
2.2.2. Importancia del servicio alimentario.....	8
2.2.3. Clasificación de servicios que ofrece un restaurante	9
2.2.4. Generalidades Riobamba	10
2.3. Marco conceptual	11
CAPÍTULO III.....	13
3. MARCO METODOLÓGICO	13
3.1. Metodología aplicada.....	13
3.1.1. Metodología de la investigación	13
3.2. Población y universo.....	15
3.2.1. Universo.....	15
3.2.2. Población.....	15
3.3. Muestra.....	15
3.4. Tabulación y análisis de resultados.....	16
CAPÍTULO IV.....	29

4.	MARCO PROPOSITIVO	29
4.1.	Desarrollo del proyecto	29
4.1.1.	Elección del proyecto.....	29
4.2.	Estudio de mercado.....	34
4.2.1.	Demanda	34
4.2.2.	Proyección de la demanda.....	36
4.2.3.	Mix de mercado	39
3.1.1	Segmentación del mercado.	43
4.2.4.	Competencia.....	43
4.2.5.	Análisis del sector	44
4.3.	Estudio técnico	45
4.3.1.	Determinación del tamaño de la empresa	45
4.3.2.	Capacidad de la planta	46
4.3.3.	Determinación de la localización de la planta.....	48
4.3.4.	Recetas estándar- proceso de producción del producto (b/s)	49
4.3.5.	Flujo grama de producción.....	56
3.1.2	Diseño de la planta.....	58
4.3.6.	Descripción del diseño de planta.....	59
4.3.7.	Requerimiento del talento humano. Fichas profesiográfica	60
4.4.	Análisis de la inversión	61
4.4.1.	Estructura de los costos de producción	61
3.1.2.1	Mantenimiento	62
4.4.2.	Mano de obra directa.....	63
4.5.	Estudio Administrativo Legal	65
4.5.1.	Organización de la empresa.	65
4.5.2.	Organigrama estructural del restaurante “ Deleites y Sabores”	67
4.6.	Proceso de selección y contratación del talento humano.	69
4.6.1.	Descripción de puestos de trabajo.....	69
4.6.2.	Marco legal para la creación del restaurante “Deleites y sabores”	72
4.7.	Estudio Ambiental.....	75
4.7.1.	Impacto ambiental.....	75
4.7.2.	II. Acciones remediales 3R	77
4.8.	Estudio Económico - Financiero.....	78

4.8.1.	Análisis de la inversión.....	78
4.9.	II. Estado de fuentes y usos.....	79
4.9.1.	Tabla de amortizaciones.....	80
4.9.2.	Presupuesto de costos de producción.....	81
4.9.3.	Presupuesto de costos de administración.....	81
4.9.4.	Presupuestos de costos de venta.....	81
4.9.5.	Estado de resultados.....	82
4.9.6.	Estado de situación financiera.....	82
4.9.7.	Flujo de caja.....	83
4.10.	Estudio de la Evaluación Económica, Financiera, Social, y Ambiental.....	84
I.	Evaluación Económica.....	84
A.	Prueba ácida.....	84
B.	Flujo Neto De Efectivo (FNE).....	85
C.	Valor Actual Neto (VAN).....	86
D.	Tasa Interna De Retorno (TIR).....	86
E.	Tasa Mínima de Rendimiento (TMAR).....	86
F.	Periodo Real de Recuperación de la Inversión (PRI).....	88
A.	Relación Beneficio Costo (R/C).....	88
II.	Evaluación Social.....	90
A.	Análisis e Indicadores.....	90
III.	Evaluación Ambiental.....	90
A.	Análisis Indicadores.....	90
	CONCLUSIONES.....	91
	RECOMENDACIONES.....	92
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla° 1 Aceptabilidad de un restaurante de comida típica en la ciudad de Riobamba.....	16
Tabla° 2 Conocimiento de un plato típico de la sierra ecuatoriana.....	18
Tabla° 3 Aceptabilidad de consumo en restaurantes.....	19
Tabla° 4 Costo promedio de un plato fuerte.	20
Tabla° 5 Promedio de gasto en un restaurante.	21
Tabla° 6 Frecuencia de visita a restaurantes de Riobamba.	22
Tabla° 7 Aceptabilidad de la implementación de servicio a domicilio en el restaurante.....	23
Tabla° 8 Dirección del restaurante.....	24
Tabla° 9 Aceptabilidad de juegos recreativos en el restaurante.....	25
Tabla° 10 Restaurantes de gastronomía típica de la serranía ecuatoriana.....	26
Tabla° 11 Nivel de satisfacción de servicio de la competencia.	27
Tabla° 12 Medios de comunicación para la publicidad.	28
Tabla° 13 Lluvia de ideas.....	29
Tabla° 14 Selección de la idea.	30
Tabla° 15 Evaluación final.....	30
Tabla° 16 Análisis FODA.....	33
Tabla° 17 Proyección del crecimiento poblacional.....	35
Tabla° 18 Proyección de la demanda futura.	36
Tabla° 19 Proyección de la oferta del restaurante.....	37
Tabla° 20 Proyección de la demanda insatisfecha.	38
Tabla° 21 Tamaño de la empresa.	45
Tabla° 22 Capacidad de la planta.....	47
Tabla° 23 Caldo de pata de res.....	50
Tabla° 24 Cecina lojana.	50
Tabla° 25 Cuy marinado y asado.	51
Tabla° 26 Fritadas de cerdo.	51
Tabla° 27 Guatita.	52
Tabla° 28 Mote sucio.	52
Tabla° 29 Papas con cuero.	53
Tabla° 30 Llapingacho.....	53
Tabla° 31 Sopa de quinua.	54
Tabla° 33 Seco de pollo.	55
Tabla° 24 Servicios básicos.	61
Tabla° 25 Combustible.....	61
Tabla° 26 Mantenimiento.....	62
Tabla° 27 Depreciaciones.	63
Tabla° 28 Área de producción.	63
Tabla° 29 Área de ventas.	64

Tabla° 30 Activos fijos de producción.....	65
Tabla° 31 Costos salariales	71
Tabla° 32 Gastos de constitución.....	74
Tabla° 33 Inversión del proyecto.....	78
Tabla° 34 Fuentes y usos del proyecto.....	79
Tabla° 35 Tabla de amortización del préstamo.....	80
Tabla° 36 Tabla de amortización de los gastos diferidos.....	80
Tabla° 37 Costos de producción.....	81
Tabla° 38 Gastos de administración.....	81
Tabla° 39 Costos de ventas.....	81
Tabla° 40 Estado de resultados.....	82
Tabla° 41 Balance general.....	82
Tabla° 42 Flujo de caja.....	83
Tabla° 43 Prueba ácida	84
Tabla° 44 Flujo neto de efectivo	85
Tabla° 45 Valor actual neto.....	86
Tabla° 46 Tasa interna de retorno.....	86
Tabla° 47 Costo promedio ponderado de capital.....	87
Tabla° 48 Periodo real de recuperación de la inversión.....	88
Tabla° 49 Relación beneficio/costo.....	88
Tabla° 50 Punto de Equilibrio.....	89
Tabla° 51 Unidades.....	89
Tabla° 52 Evaluación social.....	90

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfica N° 1	Aceptabilidad de un restaurante de comida típica en la ciudad de Riobamba.....	17
Gráfica N° 2	Conocimiento de un plato típico de la sierra ecuatoriana.....	18
Gráfica N° 3	Aceptabilidad de consumo en restaurantes.....	19
Gráfica N° 4	Costo promedio de un plato fuerte.....	20
Gráfica N° 5	Promedio de gasto en un restaurante.....	21
Gráfica N° 6	Frecuencia que visita los restaurantes de Riobamba.....	22
Gráfica N° 7	Aceptabilidad de la implementación de servicio a domicilio en el restaurante.....	23
Gráfica N° 8	Dirección del restaurante.....	24
Gráfica N° 9	Aceptabilidad de juegos recreativos en el restaurante.....	25
Gráfica N° 10	Restaurantes de gastronomía típica de la serranía ecuatoriana.....	26
Gráfica N° 11	Nivel de satisfacción de servicio de la competencia.....	27
Gráfica N° 12	Medios de comunicación para la publicidad.....	28
Gráfica N° 13	Proyección del crecimiento poblacional.....	36
Gráfica N° 14	Proyección de la demanda futura.....	37
Gráfica N° 15	Oferta del restaurante.....	38
Gráfica N° 16	Demanda insatisfecha.....	39
Gráfica N° 17	Logo del restaurante “Deleites y Sabores”.....	40
Gráfica N° 18	macro localización.....	48
Gráfica N° 19	Micro localización.....	49
Gráfica N° 20	Flujo grama de producción del restaurante DELITES Y SABORES.....	57
Gráfica N° 21	Diseño del restaurante deleites y sabores”.....	58
Gráfica N° 22	organigrama estructural del Restaurante “Deleites y Sabores”.....	68
Gráfica N° 23	punto de equilibrio.....	89

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro° 1 Segmentación del mercado.....	43
Cuadro° 2 Dirección de la competencia.....	43
Cuadro° 3 Ficha profesiográfica	60
Cuadro° 4 Área administrativa.....	65
Cuadro° 5 Área productiva	66
Cuadro° 6 Área comercial.....	66
Cuadro° 7 Ficha profesiográfica del área administrativa.....	69
Cuadro° 8 Ficha profesiográfica del área de producción.....	70
Cuadro° 9 Ficha profesiográfica del área de ventas.....	71
Cuadro° 10 Impacto ambiental.....	75

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 1 Encuesta de factibilidad

Anexo N° 2 Promociones del restaurant “DELITES Y SABORES”

Anexo N° 3 Recetas estándar

RESUMEN

El presente trabajo de titulación propone desarrollar un estudio de factibilidad para implementación del proyecto de creación de un restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones de la serranía ecuatoriana en la ciudad de Riobamba, periodo 2018. Para el desarrollo de este trabajo se realizaron diferentes estudios como: estudio de mercado, en el que se aplicaron Encuestas de manera aleatoria determinándose que existe una demanda insatisfecha del 63%, el estudio técnico determinó que el tamaño de la empresa es pequeño, el mismo que se encuentre en un sector comercial lo que implica mayor concurrencia de potenciales clientes, su producción diaria de 70 pax, en el estudio administrativo legal se realizó un análisis exhaustivo de los diferentes reglamentos y requisitos para implementar un emprendimiento; el estudio ambiental establece que no generamos un impacto ambiental considerable por ello se realizó una matriz para mitigar los efectos correspondientes; dentro del estudio financiero constan todos los presupuestos y las características necesarias para la ejecución del proyecto, además se detalla el total de la inversión en \$ 16.675,13. En la evaluación económica, para establecer la viabilidad financiera del proyecto, dio como resultado un VAN positivo de \$ 1.573,50 mientras que la TIR es de 15%, la relación beneficio/costo es de 1,59, el periodo de recuperación de la inversión será en 5 años, lo principal dentro del proyecto de factibilidad el mismo que está enfocado a satisfacer las necesidades de los clientes potenciales a más de cuidar su salud con productos saludables, mediante los diferentes estudios realizados se determinara que el presente emprendimiento es viable. De tal manera que se recomienda la implementación del restaurante Deleites y sabores que utilice preparaciones de la serranía ecuatoriana y de esta forma ayudar al desarrollo socio-económico del país.

Palabras claves: <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <COCINA SERRANA>, , <VALOR ACTUAL NETO (VAN)> <TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)>.

ABSTRACT

This degree work proposes to develop a feasibility study for the implementation of the project of creation of a typical restaurant using techniques and preparations of the Ecuadorian mountain range in the city of Riobamba, period 2018. For the development of this work, different studies were carried out such as: Market study, in which randomised surveys were applied, determining that there is an unsatisfied demand of 63%, the technical study found that the size of the company is small, the same that is located in a commercial sector which implies greater concurrence of potential customers, its daily production of 70 customers, the legal administrative study conducted an exhaustive analysis of the different rules and requirements for implementing a business entrepreneurship; the environmental study establishes that we do not generate a significant environmental impact so a matrix was made to mitigate the corresponding effects; within the financial study are all budgets and characteristics necessary for the execution of the project, in addition, the total investment in \$16.675, 13 is detailed. In the economic evaluation, to establish the financial viability of the project, resulted in a positive Net Present Value (NPV) of \$1.573, 50 while Internal Rate of Return (IRR) is 15%, the benefit/cost relation is 1, 59, the period of recovery of the investment will be in 5 years, the main thing within the project of feasibility the same that is focused to satisfy the necessities of the potential clients to more of taking care of their health with healthy products, Through the different studies carried out it is determined that the present business entrepreneurship is viable. In such a way it is recommended that in the implementation of the “Deleites and Sabores” restaurant to use recipes of the Ecuadorian mountain range and in that way to help to the socio-economic development of the country.

Key words: < MEDICAL SCIENCES AND TECHNOLOGY>, <CUISINE>, < FEASIBILITY STUDY>, < HIGHLAND CUISINE >, < NET PRESENT VALUE (NPV)>, < INTERNAL RATE OF RETURN (IRR)>.

INTRODUCCIÓN

La propuesta de factibilidad para la implementación de un proyecto para la creación de un restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones de la serranía ecuatoriana en la ciudad de Riobamba, periodo 2018, se basa en la elaboración de los estudios administrativo, financiero, técnico, legal y ambiental a fin de determinar la sustentabilidad y sostenibilidad del proyecto. En la ejecución del proyecto se estructuró cuatro capítulos y finalmente se elaboraron las conclusiones y recomendaciones.

Cabe manifestar que a través de los estudios plasmados se manifestó en el estudio técnico: la capacidad de producción, el tamaño del restaurante y en el estudio administrativo se detalló las funciones y responsabilidades del personal que requiere el restaurante, en el estudio legal se conoció los diferentes permisos de funcionamiento que necesita el restaurante, en el estudio ambiental se determinó las medidas de mitigación para reducir el impacto ambiental que producirá el restaurante, en el estudio económico financiero se demostró la factibilidad del proyecto al obtener el VAN positivo que corresponde a 25,991.99 , TIR de 25% , RB/C de 0.14. y se recomienda desarrollar los siguientes estudios para el desarrollo del proyecto, el estudio técnico y tomar en cuenta la capacidad exacta de producción para evitar pérdidas y mermas de productos, en el estudio administrativos realizar un correcto organigrama estructural de acuerdo a las necesidades del restaurante para su buen funcionamiento, en el estudio legal obtener todos los permisos de funcionamiento para evitar problemas legales, en el estudio ambiental se debe tomar las medidas de mitigación para evitar un impacto ambiental producido por el restaurante, con el estudio económico financiero se puede verificar la viabilidad del proyecto para realizar su implementación. Adicionalmente se estructuró 14 recetas estándar para la elaboración del menú y la determinación de costos de producción

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.3. Planteamiento del problema

La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos nativos que conforman la gastronomía de la región Sierra, la herencia de la cultura indígena se ha constituido en un tesoro el cual con el pasar de los años se ha ido perdiendo.

Los ecuatorianos en cualquiera de las ciudades que conforman nuestro país al hablar de comida típica, por lo general piensan en el consumo de estos platos en mercados o puestos de comida informales, los cuales no cuentan con las normas sanitarias apropiadas, dejando a un lado los restaurantes de gastronomía, los cuales utilizan técnicas y preparaciones adecuadas con condiciones higiénico sanitarias convenientes para el consumo humano que es lo que propone el presente proyecto, así como también el rescate de las costumbres, tradiciones y fundamentalmente la sazón y creatividad constantemente renovada a través de las nuevas generaciones de cocineros que buscan satisfacer los paladares exigentes de sus comensales.

1.4. Justificación.

La implementación de un restaurante de comidas típicas de la sierra ecuatoriana en la ciudad de Riobamba permitirá revitalizar la cultura gastronómica de la región y recordar las viejas tradiciones culinarias de los pueblos nativos del Ecuador entre una población que ha perdido su identidad y ha ido acortando cada vez más su valía patrimonial al adoptar costumbres de países aledaños.

La implementación de un estilo único y diferente para cambiar la forma de pensar de muchas personas y así captar más consumidores tanto a nivel nacional como internacional además de la diversidad de platos preparados con ingredientes sanos y naturales que no atenten con la salud de los clientes, predominando siempre el amor y la dedicación al preparar la comida.

Por otra parte, la mayoría de los restaurantes no le dan la importancia que merece la comida típica de nuestro país, lo cual promueve la cultura gastronómica del Ecuador en particular la de la serranía al mostrar los ingredientes principales a usar en cada uno de los platos, el restaurante se volverá más llamativo para los turistas, porque demostrará la originalidad de ser el único con una amplia variedad de menús, logrando posicionamiento en la mente de nuestros clientes.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Efectuar una propuesta de factibilidad para la implementación de un proyecto para la creación de un restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones de la serranía ecuatoriana en la ciudad de Riobamba, periodo 2018.

1.5.2. Objetivos específicos

- Determinar la demanda insatisfecha del consumo de comida típica del cantón Riobamba a través del estudio de mercado.
- Establecer los estudios administrativo, técnico, legal, ambiental, económico y financiero a fin de determinar la viabilidad de proyecto para la implementación de un proyecto para la creación de un restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones de la serranía ecuatoriana en la ciudad de Riobamba. periodo 2018.
- Realizar el manual de funciones y reglamentos internos sobre las buenas prácticas de manufactura, los tipos de contaminación y conservación de alimentos preparados para el personal que laborará en el restaurante.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Estudio de factibilidad

Es el análisis efectivo de la conveniencia o no de aplicar recursos y en qué condiciones, con las cuantificaciones requeridas, las estrategias y las actividades resultantes, todo ello ordenado en el tiempo. (Soto, 1993)

2.1.1. *Componentes del estudio de factibilidad*

2.1.1.1. *Estudio de mercado*

El estudio de mercado analiza la existencia de demandantes para los productos y procesos identificados durante el desarrollo inicial de la idea. Asimismo, analiza los canales a usar en el proceso de comercialización, los costos involucrados y una estimación preliminar de los precios a nivel de finca que recibirá el productor. (Soto, 1993)

2.1.1.2. *Estudio técnico*

Analiza los productos y plantea tecnologías de producción. Cosecha y poscosecha. Con base en un análisis de la situación actual define la producción, capacidad de agricultor, recursos, mano de obra,

aspectos sociales y otros, elabora la propuesta del proyecto, incluidos sus estrategias, instrumentos, procesos y servicios de apoyo, sus ingresos y costos. (Soto, 1993)

2.1.1.3. Estudio económico-financiero

Determina por medio de varios indicadores, la conveniencia de invertir o no en termino de ingresos y costos. Estos incluye rentabilidad del capital invertido, indicadores de incremento patrimonial y un análisis de capacidad del ejecutor de pagar os créditos tomados (capacidad de repago de deudas). (Soto, 1993)

2.2. Historia de los restaurantes

El origen de los restaurantes tal y como se les conoce actualmente no es muy antiguo. En el siglo 18, en los sitios donde se servía comida, sólo se podía comer a una hora fija y tenía que someterse a lo que sirviera el establecimiento. (Gaspar A. B., 2010)

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.

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, por un francés de apellido Boulanger, vendedor de caldos y sopas, las bautizó con el nombre de 'restaurants' porque reconfortaban, y así las anunciaba en el exterior de su negocio. (Gaspar A. B., 2010)

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. (Gaspar A. B., 2010)

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. En Londres el primer restaurante se abrió en 1873. (Gaspar A. B., 2010)

La asociación nacional llegó a estados unidos en 1974, traída por un refugiado francés llamado Baptise Gilbert Paupal. Este se fundó lo que sería el primer Restaurante francés en los Estados Unidos, llamado Julion's Restatorator. En el que se servían frutas fondues de queso y sopas, así empieza la cocina americana. (Gaspar A. B., 2010)

Los franceses que habían huido de su país en el siglo XVIII escapado de la persecución abrieron varios establecimientos.

El restaurante que generalmente se considera como el primero en este país es el Delmonico, fundado en New York en 1827. John Delmonico, el fundador, era capitán suizo que se retiró de la vida marítima en 1825 y abrió una diminuta tienda Baterry, New York. (Gaspar A. B., 2010)

Es el negocio comercial de los restaurantes prospero después de la segunda guerra mundial ya que, muchas personas con posibilidades económicas adquirieron él habito de comer fuera de sus casas. (Gaspar A. B., 2010)

Entre 1880 y 1890, Fred Harvey y John R. Thompson fueron los primeros en establecer las grandes cadenas de restaurantes.

La palabra restaurante se estableció en breve y los chef de más reputación que hasta entonces solo habían trabajo para familias privadas abrieron también sus propios restaurantes o fueron contratados por un nuevo grupo pequeños empresarios: Los restauradores. (Gaspar A. B., 2010)

A partir de este tibio comienzo, el progreso que alcanzó el arte culinario de los restaurantes ya no se detuvo. El próximo paso fue no sólo esmerarse en la cocina sino en la manera de servir la comida al cliente. (Gaspar A. B., 2010)

2.2.1. Tipos de restaurantes

Dentro de la cadena de restaurantes encontramos diferentes tipos de restaurantes los cuales se dividen en los siguientes:

Restaurante de lujo: Este tipo de establecimientos debe tener una organización eficaz, regidas por normas, procedimientos, contar con políticas internas y externas para su manejo. (Gaspar A. B., 2010)

Restaurante grill-romm o parrillada: Tipo de restaurante orientado a la cocina americana donde se sirve carnes, pescados, mariscos a la plancha, a la parrilla.

El servicio debe ser rápido y eficiente en estos establecimientos, la decoración muchas veces es orientada al estilo Oeste Americano. (Gaspar A. B., 2010)

Restaurante buffet: A mediados de la década de los 70"s apareció en los hoteles la tendencia de los restaurantes exclusivos para buffet. Esta modalidad ha servido de gran ayuda para poder alimentar agrades grupos de turistas en los hoteles con servicios de "Todo Incluido", para colocar las bandejas con los diferentes tipos de alimentos constan de varios dis-plays especiales con calentadores y refrigeradores integrados para mantener los alimentos a la temperatura adecuada. (Gaspar A. B., 2010)

Restaurantes temáticos: Son restaurantes que se especializan en un tipo de comida como: Mariscos, Vegetarianos, Steak Houses o Asaderos, cuya especialidad es la carne. Estos incluyen también los de nacionalidades, que se especializan en la cocina de un país o región determinada. (Gaspar A. B., 2010)

Restaurante de comida rápida: Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas o pollo. Algunas de las cadenas de restaurantes más conocidas son: McDonald's, KFC, Pizza Hut, Domino's pizza, Taco Bell. (Gaspar A. B., 2010)

Restaurante gourmet: Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos. (Gaspar A. B., 2010)

Restaurante de autor o boutique: Estos son los tipos de restaurante más famosos, pero también los más difíciles de sostener y de administrar. Funcionan en locales pequeños, son atendidos por su propietario o por lo menos éste está permanentemente en el negocio al frente de lo que allí sucede y su carta ofrece platillos únicos, fruto de la inspiración del dueño. (Capetillo, 2013)

2.2.2. Importancia del servicio alimentario

El servicio de alimentos y bebidas es un renglón muy importante en la operación de un restaurante. Cabe señalar que los ingresos por concepto de alimentos y bebidas se incrementan considerablemente, cuando el hotel ofrece servicios para banquete y convenciones; por lo anterior, el gerente de alimentos y bebidas es un miembro clave entre el personal directivo. Aun cuando es subalterno del gerente general del hotel, disfruta de cierto grado de independencia y libertad de acción dentro de su departamento, para planear la operación de alimentos y bebidas, así como la compra de cientos de artículos que son necesarios para los restaurantes y bares. (Gaspar A. B., 2010)

Formar parte del departamento de alimentos y bebidas demanda integrantes conocimientos especializados. Ello implica desde tener un trato adecuado con la gente (incluso de otras nacionalidades, lo que hace necesario el dominio de un idioma aparte del propio) hasta conocer los ingredientes y la elaboración de los platillos y bebidas que el huésped consume.

La gastronomía ostenta en la mayoría de sus voces un legado lingüístico aportado por Francia, cuna de esta especialidad, mismo que hasta la actualidad prevalece. Cabe recalcar que las primeras obras

sobre gastronomía se escribieron precisamente en francés, siendo Maurice Edmond Sailland (Curnonsky) quien se ocupó por primera vez de abordar este tema en el siglo pasado. (Gaspar A. B., 2010)

2.2.3. Clasificación de servicios que ofrece un restaurante

Los servicios que ofrece un restaurante depende la categoría y la fama del mismo, el nivel económico en el que se encuentre de esta manera se observa la pulcritud y el esfuerzo del personal que realiza al preparar los diferentes platos a la carta.

2.2.3.1. Servicio a la francesa:

Los alimentos se presentan por la izquierda del comensal, en una fuente, y el propio invitado se sirve en su plato, con los cubiertos que se presentan en la fuente para tal fin. Nunca deben utilizarse los cubiertos propios para servirse los alimentos. El servicio es más lento que el servicio a la inglesa o el emplatado. El coste de este servicio suele ser más alto debido a que es necesario más personal de servicio. (Brito, 2010)

2.2.3.2. Servicio a la inglesa:

Los alimentos se presentan en una fuente al comensal, por su lado izquierdo, y el camarero utilizando los cubiertos adecuados en cada caso sirve al comensal los alimentos. El servicio es más rápido que el servicio a la francesa, pero menos que el servicio de emplatado. El coste en cuanto a personal de servicio es alto, porque se necesitan bastantes camareros para realizar el servicio cuando el número de comensales es elevado. (Brito, 2010)

2.2.3.3. Servicio a la rusa:

El servicio de mesa se hace al lado del propio cliente en un carrito auxiliar o gueridón. Los alimentos se preparan al lado del cliente. Es un servicio muy exclusivo, cuyo coste es muy elevado debido a la

dedicación en exclusiva del personal de servicio a cada cliente. Es un servicio prácticamente desaparecido, que solo queda en restaurantes muy exclusivos.

Los principales alimentos que se hacen al lado del cliente suelen ser aquellos que se toman crudos o poco hechos, trinchados o flambeados. (Brito, 2010)

2.2.3.4. Servicio gueridón:

Se diferencia del servicio a la rusa, pues en la mayor parte de los casos al servir un plato ya cocinado se presenta en una fuente o en una pieza. Se muestra y luego en la mesa auxiliar o gueridón se preparan las raciones individuales para servir al comensal (por su derecha). (Brito, 2010)

2.2.4. Generalidades Riobamba

Riobamba conocida también como la sultana de los andes es una de las ciudades más antiguas del Ecuador, se encuentra localizada en la cordillera de los andes rodeada de varios volcanes como: Chimborazo, el Tungurahua, el Altar, el Carihuairazo. La ciudad de Riobamba se fundó en 1534 el 15 de agosto por Diego de Almagro. (RIOBAMBA, 2014)

La primera ciudad española en el Ecuador. El hecho, históricamente, se realizó cerca de la laguna de Colta, lugar donde se asentó Riobamba colonial hasta antes del terremoto de 1797. El 15 de agosto de 1534 se funda la ciudad de Santiago de Quito, con su cabildo de soldados y sus 67 vecinos, nombrados de entre quienes manifestaren su deseo de quedarse. Lo realiza Diego de Almagro. (RIOBAMBA, 2014)

2.2.4.1. Gastronomía de Riobamba

La gastronomía de Riobamba es muy variada, debido a los productos con los cuales son elaborados los platos tradicionales de dicha ciudad, hay platos que son representativos de casi toda la región

Sierra, como el hornado, estos productos son un deleite para propios y extraños los cuales visitan nuestra ciudad. (Rivadeneira, 2013)

En la gastronomía de Riobamba también encontramos ceviche de chochos (chochos en salsa natural de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla), tortillas (papa, carne al jugo, huevo, ensalada), jugo de sal (jugo de carne con huevos ligeramente fritos y limón), fritada (cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga), cuy y tortillas de maíz en piedra, empanadas de morocho. (Rivadeneira, 2013)

La Sultana de los Andes tiene sus propios platos típicos como el caldo de patas, el ají de cuy, los quesillos, el cauca, en dulce de frutas, guayaba, membrillo y manzana; los dulces de leche, las cholitas guaneñas, panes chicos elaborados con harina de trigo, panela, moyuelo y manteca de chanco; entre las bebidas tenemos la deliciosa chicha, harina de maíz fermentado; las canelitas, está compuesto de agua hervida con azúcar, canela y licor; mistelas, compuestos de jugos, azúcar y esencias con licor. (Ecuador, 2013)

2.3. Marco conceptual

Artesanal: es el “Producto señalado con una alta calidad, hecho en pequeñas cantidades, y usualmente a mano o usando técnicas tradicionales”. Después de examinar muchas explicaciones de este término, algunas palabras resaltan: alta calidad, especializado, manualidades y arte, solo por nombrar algunas. Claramente, para que un producto pueda ser llamado artesanal, debe ser creado con amor por un experto especializado, que piense en las manualidades como una forma de arte más que como un trabajo. (Mamiverse, 2016)

Caloría: Unidad de medida de la energía en nutrición.

Carbohidrato: Compuesto químico formado por carbono, hidrógeno y oxígeno. Carbohidratos complejos (cereales, legumbres, patata, etc.) y carbohidratos simples o azúcares (miel, fruta, leche, etc.). proporcionan energía al organismo.

Comida: Acción de tomar alimentos a una hora determinada del día.

Factibilidad: se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señaladas. Generalmente la factibilidad se determina sobre un proyecto. Estos resultados se entregan a la gerencia, quienes son los que aprueban la realización del sistema informático. (GAD Riobamba, 2018)

Restaurante: es un establecimiento público donde, a cambio de un precio, se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local. (Merino., 2016)

Plato tradicional: Son preparaciones que se han elaborado de generación en generación, tienen un origen respecto a su nacionalidad. (Gardey, Definicion.ED, 2015).

Productos andinos: son aquellos que tienen una gran importancia económica, social, ecológica, nutricional y funcional (real y potencial) en nuestro país y en el resto de países atravesados por la cordillera de los Andes. Los productos andinos han sido tradicionalmente consumidos en las áreas rurales, pero también pueden formar parte de los hábitos alimenticios de los pobladores urbanos. Entre otras cosas, porque, además de su amplia gama de posibilidades culinarias, ofertan proteína relativamente barata si se la compara con la de origen animal. (Terraecuador, 2006)

Tradiciones gastronómicas: son los saberes sobre la obtención, elaboración, conservación y consumo de alimentos vinculados a un territorio, transmitidos de generación en generación. (Gardey, Definicion.ED, 2015)

CAPÍTULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1. Metodología aplicada

3.1.1. Metodología de la investigación

3.1.1.1. Cuantitativa

El método cuantitativo o método tradicional se fundamenta en la medición de las características de los fenómenos sociales, lo cual supone derivar de un marco conceptual pertinente al problema analizado, una serie de postulados que expresen relaciones entre las variables estudiadas de forma deductiva, este método tiende a generalizar y normalizar resultados. (Augusto, 2006)

3.1.1.2. Descriptiva

Es un tipo de investigación que describe de modo sistemático las características de una población, situación o área de interés. Aquí los investigadores recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento. (M, 1999)

3.1.1.3. Instrumentos de investigación

Los instrumentos a utilizar en el siguiente proyecto de emprendimiento son:

- **Encuestas:** la cual nos ayudará a conocer los platos más representativos del cantón Riobamba que serán ofertados en la ciudad, dando de esta manera a conocer la gastronomía tradicional de la ciudad.
- **Tabulaciones:** se realizará las tabulaciones y se elaboraran su correspondiente gráfico en Excel para determinar la preferencia de los platos típicos más representativos de Riobamba,
- **Fichas de observación:** Las fichas de observación son instrumentos de investigación sirven para facilitar la recolección de datos aportados por una persona o grupo social, de esta manera registrar datos verídicos aportados.

3.1.1.4. Fuentes de investigación

Las fuentes de investigación sirven para sustentar a la vez hacer verídico la información que se da a conocer mediante este proyecto de emprendimiento las mismas que serán reales y pertenecerán a tesis de los repositorios de la institución, fuentes bibliográficas básica libros y revistas gastronómicas.

Fuentes primarias:

Las fuentes primarias las realizamos mediante Encuestas, fichas de observación, entrevistas, tabulaciones y análisis con las que hemos recolectado datos de un lugar específico en este caso a los habitantes de la parroquia Maldonado.

Fuentes secundarias:

Las fuentes secundarias para el proyecto de emprendimiento las obtendremos mediante bibliografías de libros, textos, revistas, investigaciones, reportajes, blogs los cuales cuentan con información verídica y sustentada haciendo de esta manera valida la información adquirida.

3.2. Población y universo

3.2.1. Universo

Para determinar el universo de investigación del presente emprendimiento se tomó en cuenta a 25976 habitantes que corresponden a la parroquia Maldonado del cantón Riobamba Provincia de Chimborazo dato tomado del censo de población y vivienda INEC 2010, del cual se procede a tomar el siguiente porcentaje 20,81% que corresponde a la población económicamente activa según los datos del Consejo Nacional Electoral de la provincia de Chimborazo cantón Riobamba.

3.2.2. Población

Para la determinación de la población se procedió al cálculo del 20,81% que corresponde a la parroquia Maldonado dando como resultada 25976 habitantes.

3.3. Muestra

La muestra a determinarse se realizó utilizando la siguiente fórmula:

n= tamaño de la muestra.

N= total de la población (25976 habitantes de la parroquia Maldonado).

σ = desviación estándar de la población, cuando no se tiene un valor se utiliza 0,5.

z = nivel de confianza 80% =1.80.

e = límite aceptable de error se utilizará 9% 0,09.

$$n = \frac{N * \sigma^2 * z^2}{(N - 1)e^2 + \sigma^2 z^2}$$
$$n = \frac{25967 * 0.25 * 3.24}{25967(0.0081) + (0.25)(3.24)}$$
$$n = \frac{25967(0.81)}{(14134) + (0.0081)(0.81)}$$
$$n = \frac{11449.35}{(114.4854) + (0.81)}$$

$n = 100$ Encuestas.

Una vez aplicada la fórmula se ha determinado que se procederá a la aplicación de un total de 100 Encuestas para determinar la opinión, aceptabilidad, gustos y preferencias del grupo objetivo en relación a la implementación de un proyecto para la creación de un restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones de la serranía ecuatoriana en la ciudad de Riobamba. periodo 2018.

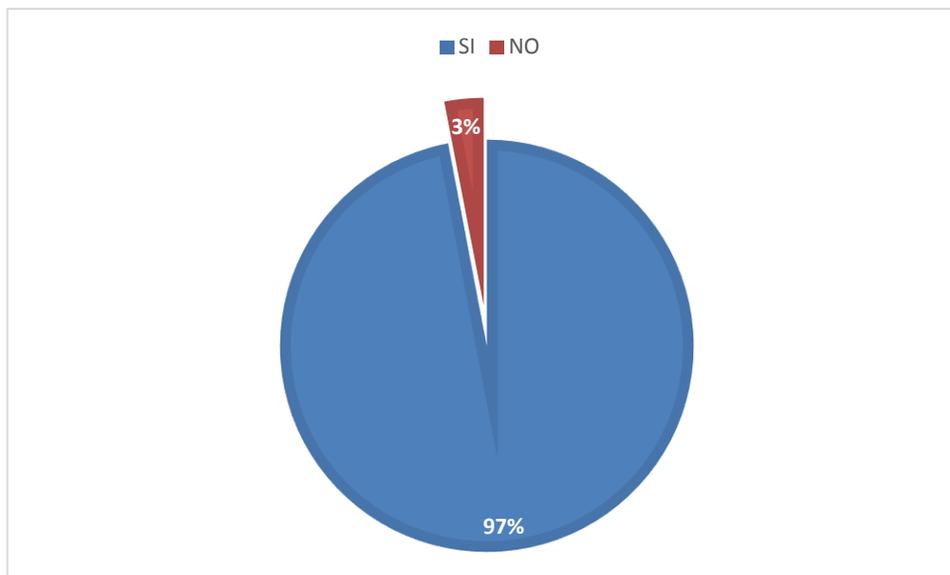
3.4. Tabulación y análisis de resultados

PREGUNTA N°1 ¿Le gustaría que exista un restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones de la serranía ecuatoriana?

Tabla 1-3: Aceptabilidad de un restaurante de comida típica en la ciudad de Riobamba

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	97	97%
NO	3	3%
TOTAL	100	100%

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 1-3: Aceptabilidad de un restaurante de comida típica en la ciudad de Riobamba

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Después de la Encuesta realizada en la ciudad de Riobamba a un total de 100 personas que corresponde al 100%, obtuvimos como resultado que al 97% de los Encuestados les gustaría que exista un restaurante de comida típica del en la ciudad de Riobamba, ya que los establecimientos que se encuentran aquí no ofrecen este tipo de alimentación.

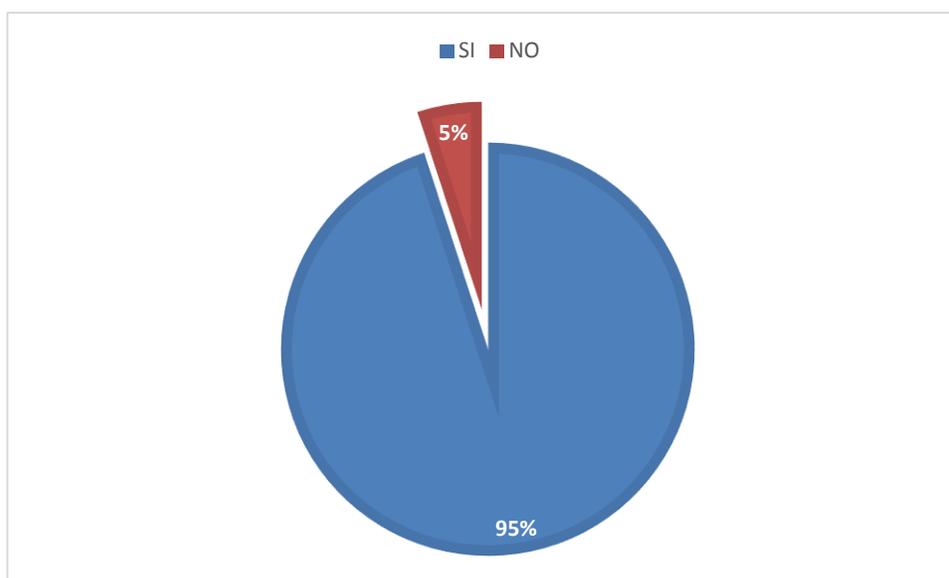
PREGUNTA N° 2 ¿Conoce usted algún plato típico de la serranía ecuatoriana de conocerlo cual es de su preferencia?

Tabla 2-3: Conocimiento de un plato típico de la sierra ecuatoriana.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	95	95%
NO	5	5%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018)



Gráfica 2-3: Conocimiento de un plato típico de la sierra ecuatoriana.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018)

Análisis descriptivo e interpretativo:

De las 100 personas Encuestadas 95 personas que representan el 95% tienen conocimiento de algún plato típico de la serranía ecuatoriana y 5 personas que corresponde al 5% manifestaron que no conoce algún plato típico.

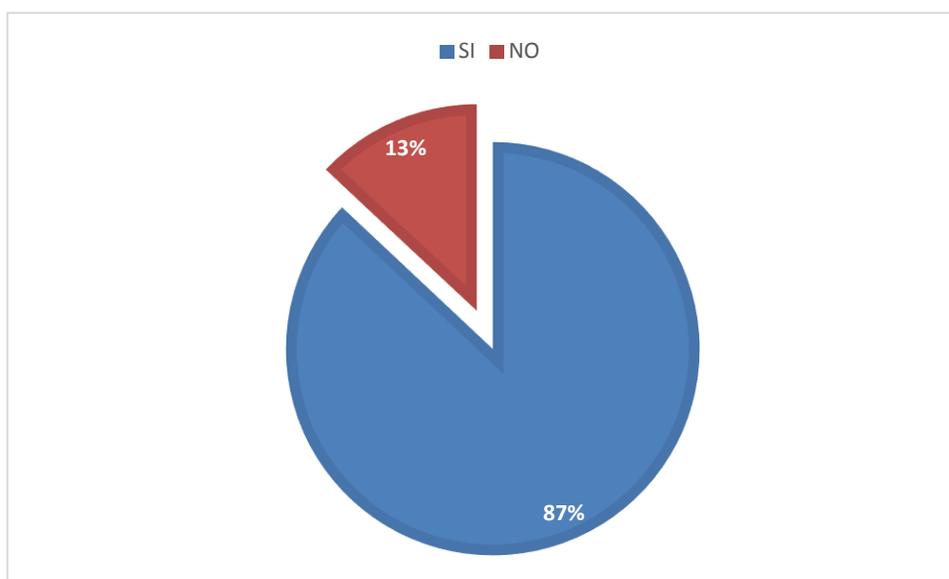
PREGUNTA N° 3 ¿Si se llegara a implementar el restaurante de comida típica en el cantón Riobamba usted estaría dispuesto a consumir en este establecimiento?

Tabla 3-3: Aceptabilidad de consumo en restaurantes.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	87	87%
NO	13	13%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018.)



Gráfica 3-3: Aceptabilidad de consumo en restaurantes.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018)

Análisis descriptivo e interpretativo:

De los resultados obtenidos al Encuestar a 100 personas el 87% de los Encuestados manifestaron que están dispuestos a consumir en este restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana ya que es un nuevo producto que ayudará a conocer e incentivar al consumo de la gastronomía típica.

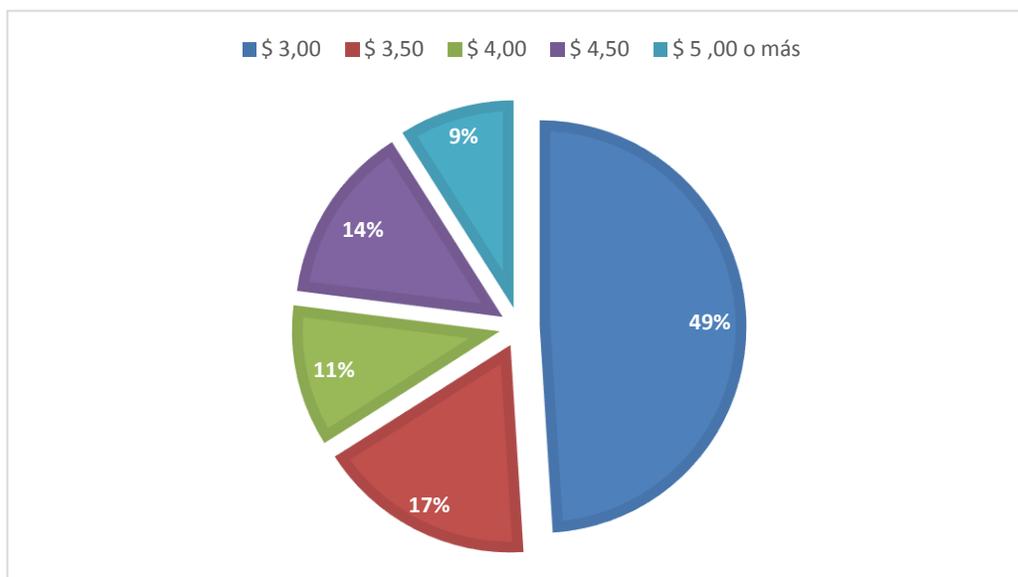
PREGUNTA N°4 ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato fuerte típico de la serranía ecuatoriana?

Tabla 4-3: Costo promedio de un plato fuerte.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
\$ 3,00	49	49%
\$ 3,50	17	17%
\$ 4,00	11	11%
\$ 4,50	14	14%
\$ 5 ,00 o más	9	9%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 4-3: Costo promedio de un plato fuerte.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018)

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

De las personas Encuestadas de la parroquia Maldonado con relación al valor que están dispuestas a cancelar por un plato fuerte típico de la serranía ecuatoriana, es de \$ 3,00 con un 49% de aceptación seguido de 3,50 con un 17%, 14% con un precio por plato fuerte de \$4,50 y 9% estaría dispuesto a pagar más de \$ 5,00.

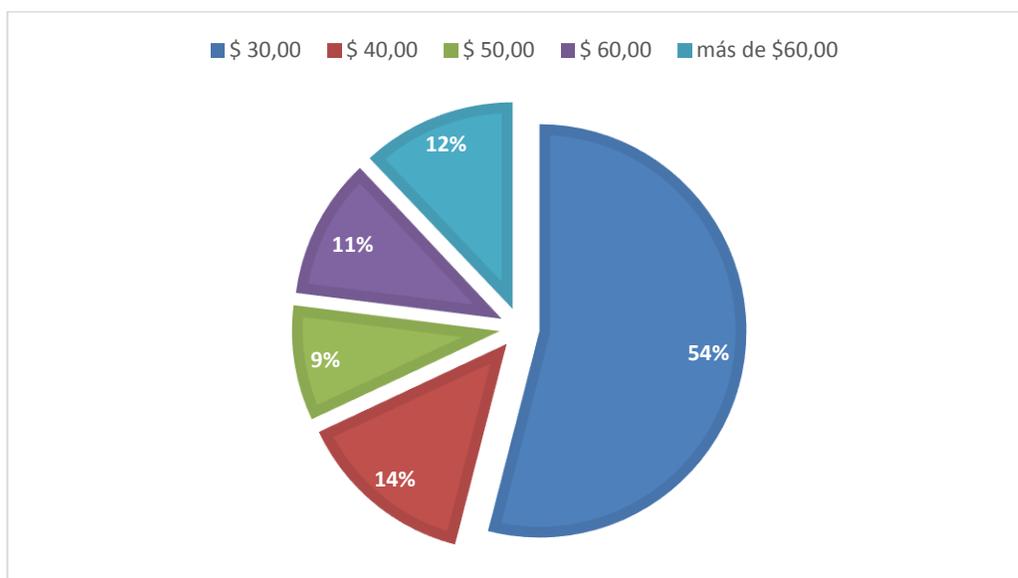
PREGUNTA N° 5 ¿En promedio de cuánto está dispuesto a consumir semanalmente en un restaurante que ofrezca comida típica de la serranía ecuatoriana?

Tabla 5-3: Promedio de gasto en un restaurante.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
\$ 30,00	54	54%
\$ 40,00	14	14%
\$ 50,00	9	9%
\$ 60,00	11	11%
más de \$60,00	12	12%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018)



Gráfica 5-3: Promedio de gasto en un restaurante.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018)

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Al finalizar con las Encuestas en la ciudad de Riobamba a un total de 100 habitantes del cantón Riobamba se pudo determinar que el consumo mensual en un 54% es de \$ 30,00, seguido con un 14% con consumos mensuales de \$40,00, y el 12% de la población Encuestada con consumos mayores a \$60,00

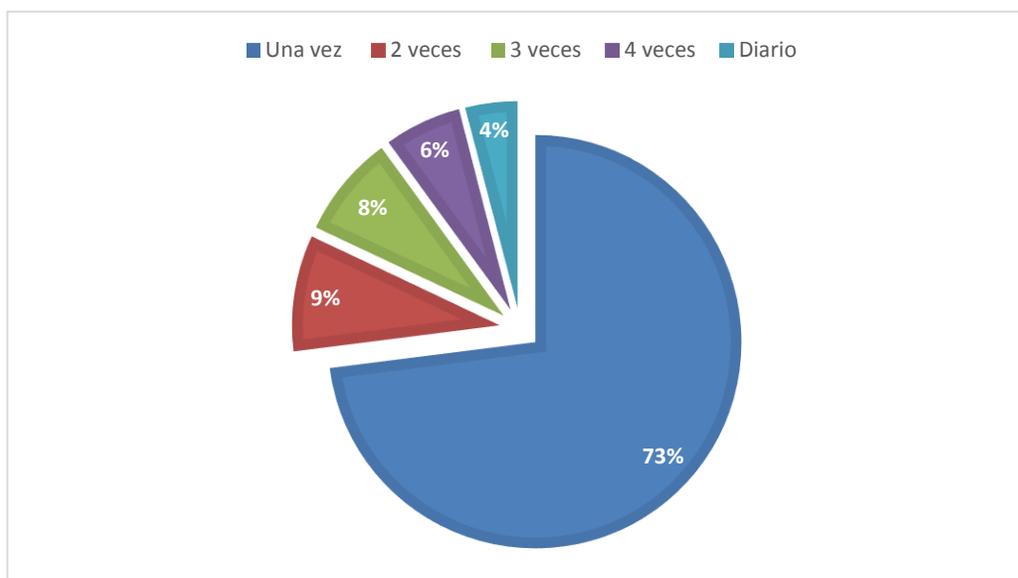
PREGUNTA N° 6 ¿Con que frecuencia visita los restaurantes de Riobamba?

Tabla 6-3: Frecuencia de visita a restaurantes de Riobamba.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Una vez	73	73%
2 veces	9	9%
3 veces	8	8%
4 veces	6	6%
Diario	4	4%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 6-3: Frecuencia que visita los restaurantes de Riobamba.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Se obtuvo como resultado al Encuestar a 100 personas Encuestadas como frecuencia de consumo prefieren el 73% una vez a la semana, el 9% dos veces a la semana, el 8% tres veces a la semana y únicamente el 4% la frecuencia de consumo sería diario.

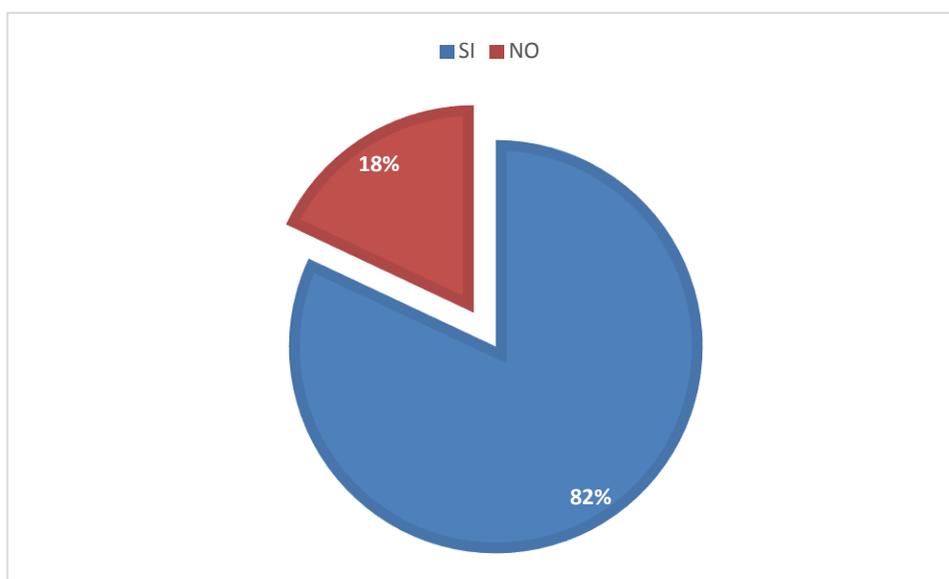
PREGUNTA N°7 ¿le gustaría que se implante servicio a domicilio en el restaurante de comida típica?

Tabla7-3: Aceptabilidad de la implementación de servicio a domicilio en el restaurante.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	82	82%
NO	18	18%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 7-3: Aceptabilidad de la implementación de servicio a domicilio en el restaurante.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Al realizar la Encuesta a 100 personas Encuestadas, 82% menciono que les gustaría que se implemente el servicio a domicilio en el restaurante y el 18% manifestó que no le gustaría que se implemente el servicio a domicilio.

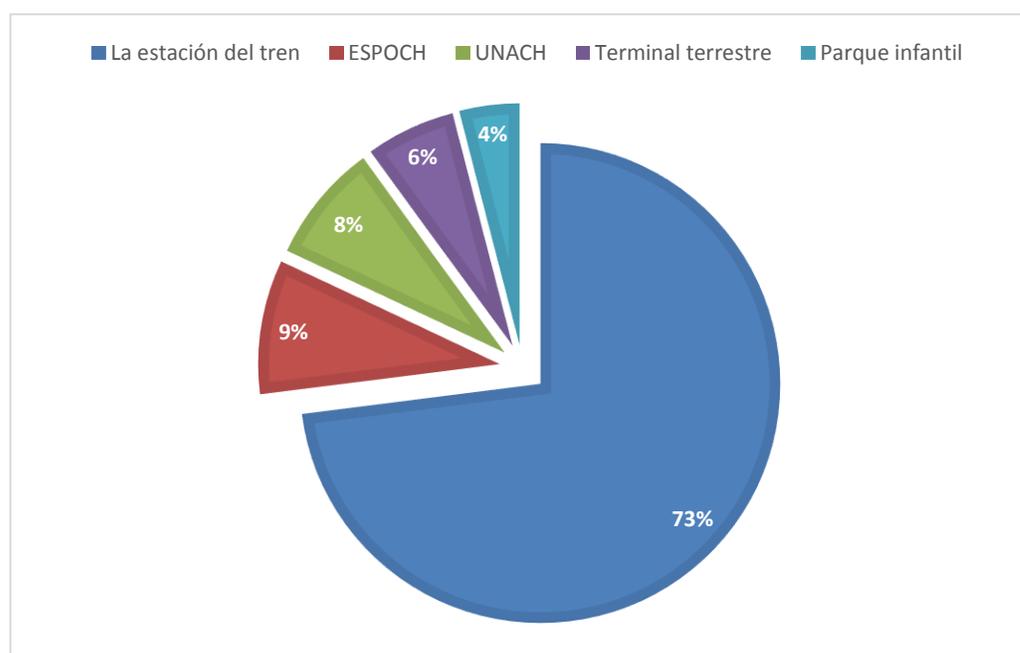
PREGUNTA N° 8 ¿En qué lugar le gustaría que se encuentre el restaurante?

Tabla 8-3: Dirección del restaurante.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
La estación del tren	73	73%
ESPOCH	9	9%
UNACH	8	8%
Terminal terrestre	6	6%
Parque infantil	4	4%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 8-3: Dirección del restaurante.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Luego de haber realizado la Encuesta se determinó que el sector que prefiere la ciudadanía es la estación del tren con un 73% de aceptación, en la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo con un 9%, en la UNACH con un 8%, terminal terrestre con un 6% y el Parque infantil con un 4%.

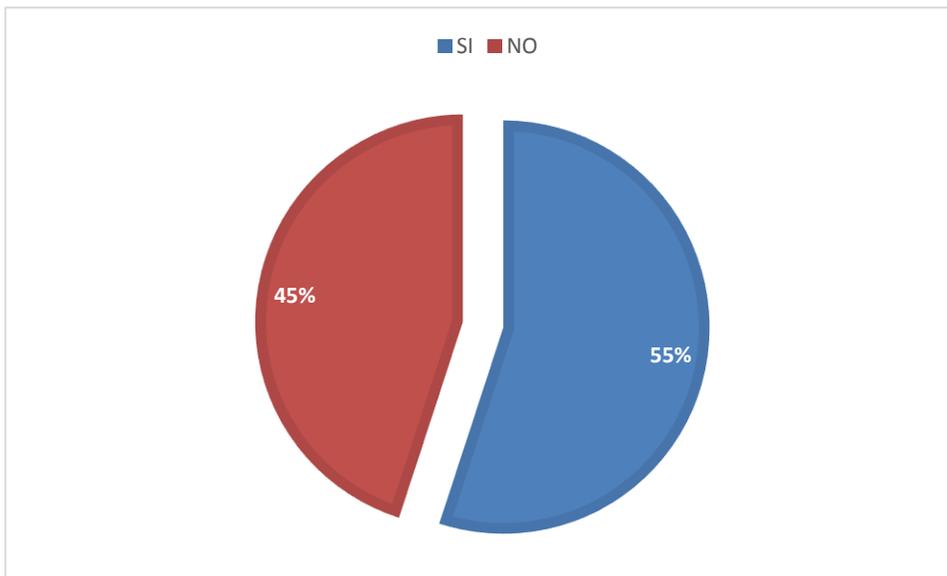
PREGUNTA N° 9 ¿Le gustaría que el restaurante cuente con juegos recreativos para los niños?

Tabla 9-3: Aceptabilidad de juegos recreativos en el restaurante.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	55	55%
NO	45	45%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 9-3: Aceptabilidad de juegos recreativos en el restaurante.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

De la tabla y gráfico anterior se puede mencionar que de las personas Encuestadas el 55%, están de acuerdo con la implementación de jugos recreativos e infantiles en el restaurante, y el 45% manifestó que no le gustaría que el restaurante tenga juegos recreativos, la mayoría menciona que les gustaría que en el restaurante cuenten con juegos recreativos de esta manera podrán distraerse los niños y pasar momentos inolvidables junto a su familia y amigos.

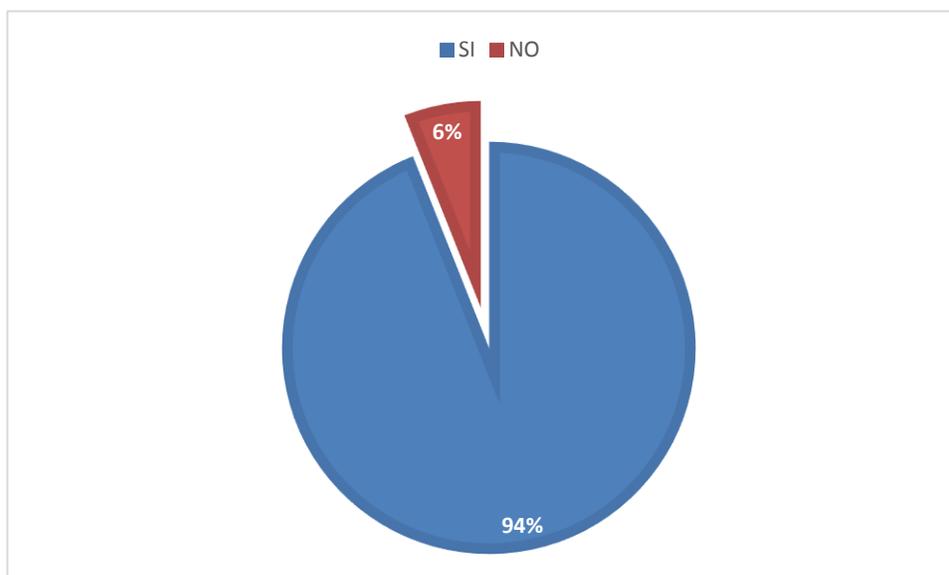
PREGUNTA N° 10 ¿Usted ha accedido a restaurantes que ofrezca gastronomía típica serranía ecuatoriana?

Tabla 10-3: Restaurantes de gastronomía típica de la serranía ecuatoriana.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	94	94%
NO	6	6%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 10-3: Restaurantes de gastronomía típica de la serranía ecuatoriana.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

De las personas Encuestadas el 94% menciona que si han asistido a restaurantes de comida típica ecuatoriana, mientras el 6% que no asisten a este tipo de establecimientos.

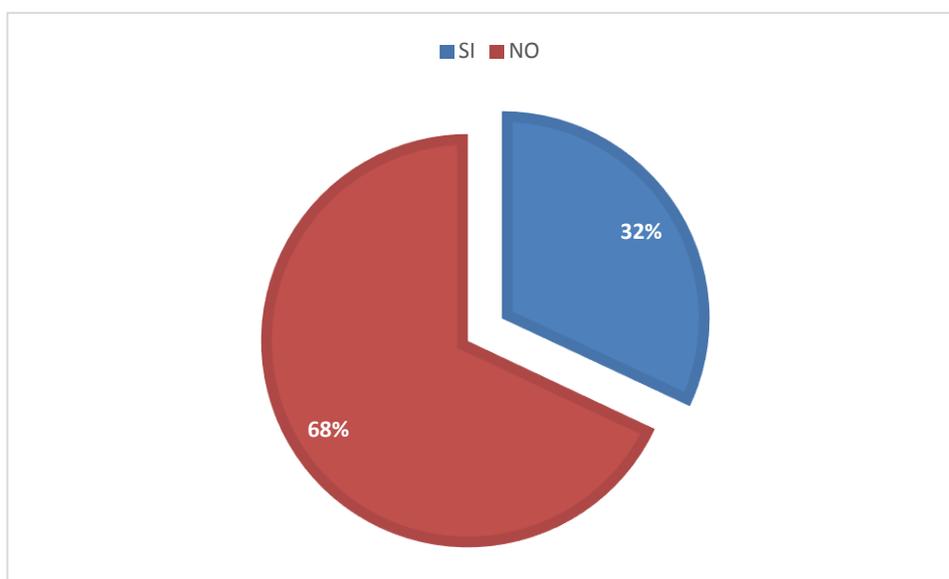
PREGUNTA N° 11 De los restaurantes mencionados anteriormente ¿usted se encuentra satisfecho con el servicio que ofrecen?

Tabla 11-3: Nivel de satisfacción de servicio de la competencia.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
SI	32	32%
NO	68	68%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 11-3: Nivel de satisfacción de servicio de la competencia.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Después de la Encuesta realizada en la ciudad de Riobamba en la parroquia Maldonado el 68% de la población no se encuentra satisfecho del servicio que ofrecen este tipo de establecimientos, únicamente el 32% si está de acuerdo con este tipo de servicios.

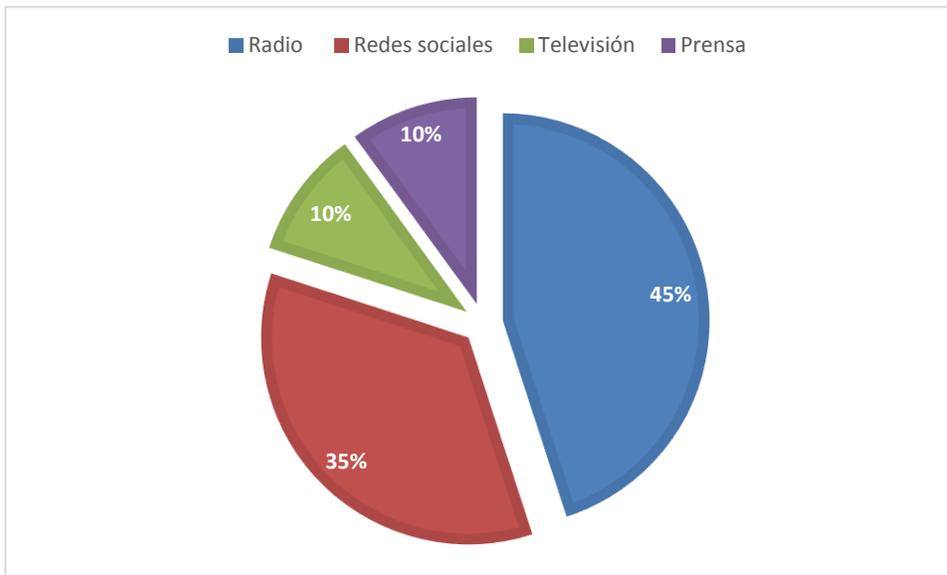
PREGUNTA N° 12 ¿en qué medios de comunicación le gustaría que se realice la publicidad del restaurante?

Tabla 12-3: Medios de comunicación para la publicidad.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Radio	45	45%
Redes sociales	35	35%
Televisión	10	10%
Prensa	10	10%
TOTAL	100	100%

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 12-3: Medios de comunicación para la publicidad.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

De las personas Encuestadas el 45% de la población mencionan que la radio sería la mejor opción para la comunicar

CAPÍTULO IV

4. MARCO PROPOSITIVO

4.1. Desarrollo del proyecto

4.1.1. Elección del proyecto

4.1.1.1. Lluvia de ideas

Tabla 13-4: Lluvia de ideas.

PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	PROBLEMA O NECESIDAD A SATISFACER
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA DONDE OFRECE INFUSIONES MEDICINALES.	PLANTAS MEDICINALES SEMBRADAS EN UN HUERTO PROPIO.	PRODUCTOS ORGANICOS.
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA IMPLEMENTANDO EL BARISMO Y ARTE LATE.	TÉCNICAS DE BARISMO Y ARTE LATE, SERVICIO INNOVADOR.	PRODUCTOS INNOVADORES.
CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA.	PRODUCTOS TÍPICOS DEL CANTÓN TENA PRODUCTOS DE CALIDAD, INNOVADORES.	DAR A CONOCER LOS PRODUCTOS Y SUS BENEFICIOS PARA LA SALUD.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.1.1.2. Selección inicial de las ideas

Tabla 14-4: Selección de la idea.

IDEAS	NIVEL DE INNOVACIÓN	MERCADO POTENCIAL	CONOCIMIENTO T.	REQUERIMIENTO	TENDENCIA NACIONAL	TOTAL
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA DONDE OFRECE INFUSIONES MEDICINALES	3	4	5	3	3	18
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA IMPLEMENTANDO EL BARISMO Y ARTE LATE.	4	4	3	5	4	20
CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA	4	5	4	4	5	22

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.1.1.3. Evaluación final de las ideas

Tabla 15-4: Evaluación final.

IDEAS	BARRERAS DE ESTRATEGIA	DISPONIBILIDAD DE LA M.P	COSTO DE PRODUCTO	TOTAL
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA DONDE OFRECE INFUSIONES MEDICINALES.	3	3	4	13
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA IMPLEMENTANDO EL BARISMO Y ARTE LATE.	3	4	3	13
CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA.	4	5	5	14

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.1.1.4. Justificación

El proyecto de factibilidad de creación de un establecimiento gastronómico de comida típica de la Serranía ecuatoriana se justifica en mediada que pretende rescatar las tradiciones y preparaciones de la serranía ecuatoriana. Además, se ha seleccionado esta idea ya que cumple con los parámetros esenciales como es: el nivel de innovación, nuestro mercado potencial, conocimiento, requerimiento y la tendencia nacional, las cuales son parámetros esenciales para medir la factibilidad que tiene el tema en nuestro mercado objetivo.

Para la evaluación final se tomó en cuenta diferentes puntos como, por ejemplo: barreras de entrada, disponibilidad de la materia prima y costo de producción de esta manera podremos ver el grado de dificultad que podemos encontrar en nuestro proyecto tomando en cuenta las características anteriormente mencionadas. Por lo tanto, nace esta idea para dar a la ciudadanía de la ciudad de Riobamba una nueva opción a la hora de elegir un restaurante, dando diferentes beneficios haciéndolo único tanto por el servicio que presta el restaurante como también los beneficios que los comensales tendrán al conocer el trabajo que se realiza ayudando así a impulsar la gastronomía de la serranía ecuatoriana.

4.1.1.5. Tipo de empresa

La naturaleza del proyecto de emprendimiento es industrial ya que somete al producto a una transformación cuidando técnicas y procedimientos para el buen aprovechamiento de los nutrientes de la materia prima a utilizar para la creación de los platos típicos. De servicio porque nuestra idea de negocio satisface diferentes necesidades, requiere de un personal capacitado ya que estará en contacto con el cliente haciéndolos sentir parte del restaurante para que los clientes se sientan como en familia. Se convierte en comercial al cumplir con las características requeridas para el consumo humano, de tal manera que se puede comercializar los productos que se ofrecen ayudando de esta manera a la buena alimentación de la ciudadanía.

4.1.1.6. Misión

El restaurante “**Deleites y Sabores**” ofrece comida típica de la serranía ecuatoriana, elaborado con productos y servicios de calidad al mercado en general utilizando talento humano calificado, equipos y maquinaria tecnificada, logrando así satisfacer los paladares de los clientes más exigentes, en la ciudad de Riobamba.

4.1.1.7. Visión

Ser el un establecimiento gastronómico en la elaboración de comida típica de la serranía ecuatoriana, con presentaciones exclusivas, elaborados con tecnología y personal capacitado, logrando satisfacer los más exigentes paladares.

4.1.1.8. Políticas

- Puntualidad del establecimiento restaurante “**Deleites y Sabores**”
- Métodos de sanitación al realizar los procesos de producción.
- Trato personalizado a los clientes.
- Precios justos.

4.1.1.9. Estrategias

- A. Aplicar métodos de sanitación al realizar los procesos de producción.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura del establecimiento restaurante “**Deleites y Sabores**”
 - Usar adecuadamente las técnicas y métodos de elaboración y preparación de alimentos.
 - Realizar productos de calidad haciendo uso de las normas de sanitación e inocuidad.
- B. Trato personalizado a los clientes.
- Capacitación al personal tanto de producción como de ventas.
 - Incentivos al personal, seleccionando al empleado del mes.
 - Seguir las normas de etiqueta y protocolo de servicio y atención al cliente.
- C. Trato justo y esmerado a sus colaboradores.
- Realizar el proceso de reclutamiento, selección e inducción.
 - Incentivos a los colaboradores.
 - Capacitación cada 2 meses a los colaboradores.

4.1.1.10. Valores y principios

A. Valores de trabajo.

- Puntualidad.
- Responsabilidad.
- Integridad.
- Compromiso.

B. Valores axiológicos.

- Honesto.
- Leal.
- Colaborador.
- Ético.

4.1.1.11. Análisis FODA

Tabla 16-4: Análisis FODA.

FACTORES INTERNOS	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
Producto innovador	Desconocimiento de los productos a ofertarse.
Producto de calidad	Infraestructura física no propia, falta de equipamiento físico y de equipos
Utiliza técnicas adecuadas de producción	
Personal capacitado	
FACTORES EXTERNOS	
OPORTUNIDAD	AMENAZAS
Convenios con instituciones públicas para la provisión de alimentos	Delincuencia del sector (robos, asaltos)

Ampliación de la cobertura del restaurante a través de la creación de un sucursal.	Erupciones volcánicas
Incremento de la demanda del restaurante	

Elaborado por: (E. Balseca, 2018)

4.2. Estudio de mercado

4.2.1. Demanda

La demanda es el deseo o necesidad que tiene la ciudad de Riobamba de consumir diferentes productos que se comercializa en el restaurante “**Deleites y Sabores**”, de esta manera la demanda de los productos y servicios se da mediante el consumidor. De acuerdo a los resultados obtenidos a través de la Encuesta aplicada a la población que pertenece a la parroquia Maldonado, obtuvimos como resultado lo siguiente: El 91% manifestaron que están dispuesto a consumir en el restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana, la cual contara con juegos recreacionales para los niños.

14135* 91%= 12863 clientes potenciales.

4.2.1.1. Determinación del método de investigación de la demanda

Para determinar la demanda insatisfecha hemos tomado los resultados obtenidos de las Encuestas aplicadas ya que no se obtuvo datos históricos del consumo de comida típica de la serranía ecuatoriana en la parroquia Maldonado, los datos fueron tomados de las preguntas del literal número 1 y 3 de las Encuestas aplicadas a la población de la parroquia Maldonado.

4.2.1.2. Oferta

Se define oferta a la cantidad de productos o servicios que ofrece el restaurante “**Deleites y Sabores**” a los consumidores de la ciudad de Riobamba que están dispuestos a poner en comercialización, determinando un precio adecuado de acuerdo a las posibilidades a las posibilidades de la ciudadanía, de esta manera se obtiene un incremento paulatino de los clientes del establecimiento gastronómico.

Al aplicar la Encuesta en la parroquia Maldonado obtuvimos como resultado que 27 personas están satisfechas con la atención prestada en los establecimientos de bebidas y alimentos, 73 no están satisfechas con el servicio prestado completando un total de 100 personas Encuestadas.

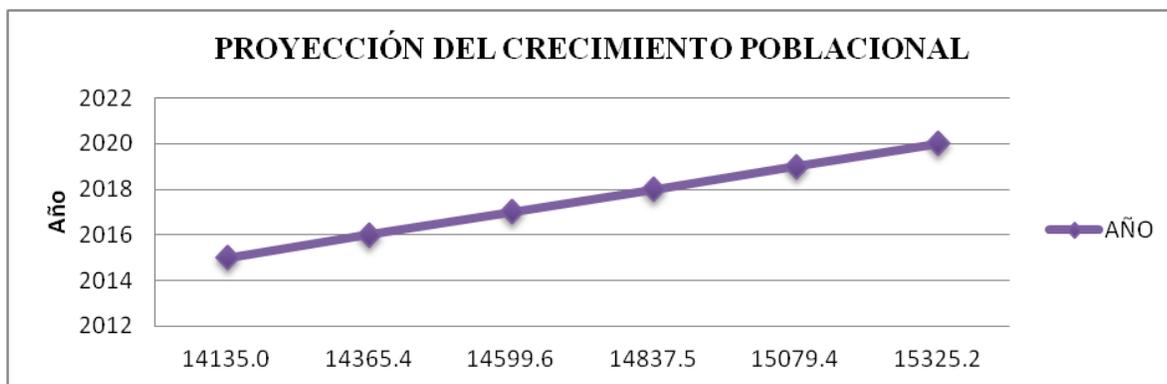
4.2.1.3. Proyección del crecimiento poblacional en línea recta

Tabla 17-4: Proyección del crecimiento poblacional.

AÑO	POBLACIÓN	PROYECCIÓN GEOGRÁFICA	CRECIMIENTO POBLACIONAL
2015	14135	1.00000	14135
2016	14135	1.01630	14365
2017	14135	1.03287	14600
2018	14135	1.04970	14838
2019	14135	1.06681	15079
2020	14135	1.08420	15325

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 13-4: Proyección del crecimiento poblacional

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

Al realizar la proyección utilizando el método de línea recta, se midió el índice de crecimiento poblacional de la parroquia Maldonado, la cual corresponde a un número de habitantes de 14135 siendo la tasa de crecimiento el 1,63%, se determinó e interpretó que en cinco años el incremento poblacional de la parroquia será 15325 habitantes.

4.2.2. Proyección de la demanda

Tabla 18-4: Proyección de la demanda futura.

AÑO	POBLACIÓN	CONSUMO	POBLACIÓN OBJETIVO	CONSUMO MENSUAL	DEMANDA DE CONSUMO ANUAL
2016	14135.0	91%	12863	\$ 140.00	\$ 21,609,588.00
2017	14365.4	91%	13073	\$ 140.00	\$ 21,961,824.28
2018	14599.6	91%	13286	\$ 140.00	\$ 22,319,802.02
2019	14837.5	91%	13502	\$ 140.00	\$ 22,683,614.79
2020	15079.4	91%	13722	\$ 140.00	\$ 23,053,357.71

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 14-4: Proyección de la demanda futura

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

Para determinar la proyección de la demanda se utilizó como muestra el crecimiento poblacional de la parroquia Maldonado segmentando de esta manera la población, la cual se procedió a multiplicar con el porcentaje que están dispuestos a consumir en nuestro restaurante determinando así la población objetivo, la cual será multiplicada por el promedio del consumo mensual que se obtuvo mediante la aplicación de las Encuestas, determinando la demanda de consumo del primer año \$21.955.341,41 y del quinto año tendremos como resultado \$23.381.574,22 el cual representa el 20.64%.

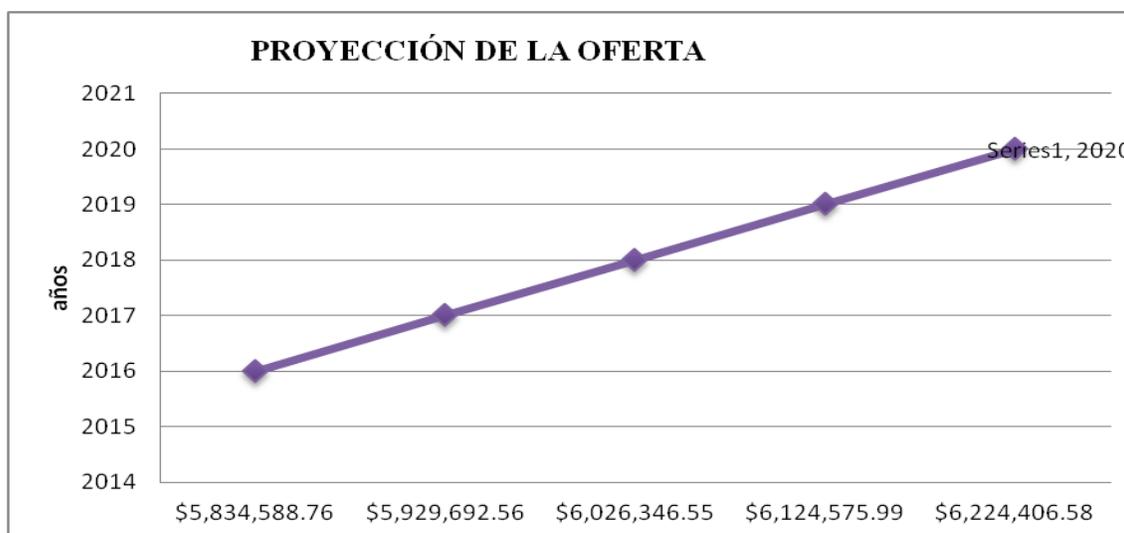
4.2.2.1. Proyección de la oferta futura

Tabla 19-4: Proyección de la oferta del restaurante.

AÑO	POBLACIÓN OBJETIVO	CONSUMO MENSUAL	CONSUMO	OFERTA LOCAL	OFERTA
2016	12863	\$ 140.00	\$ 21,609,588.00	27%	\$ 5,834,588.76
2017	13073	\$ 140.00	\$ 21,961,824.28	27%	\$ 5,929,692.56
2018	13286	\$ 140.00	\$ 22,319,802.02	27%	\$ 6,026,346.55
2019	13502	\$ 140.00	\$ 22,683,614.79	27%	\$ 6,124,575.99
2020	13722	\$ 140.00	\$ 23,053,357.71	27%	\$ 6,224,406.58

Fuente: Encuesta.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 15-4: Oferta del restaurante.

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

Al obtener la proyección de la oferta se utilizó como muestra para el primer año el número de población objetivo que representa a 13069 multiplicando este valor por el consumo mensual obtenido de las Encuestas aplicadas a nuestra población o muestra; dándonos como resultado el consumo en el restaurante, a este resultado se procedió a multiplicar por la oferta local que corresponde a un 27% cuyo porcentaje se aplicó del resultado de las Encuestas al no contar con datos históricos verídicos, arrojando como resultado en el primer año \$493.995,18 y en el quinto año \$526.085,42.

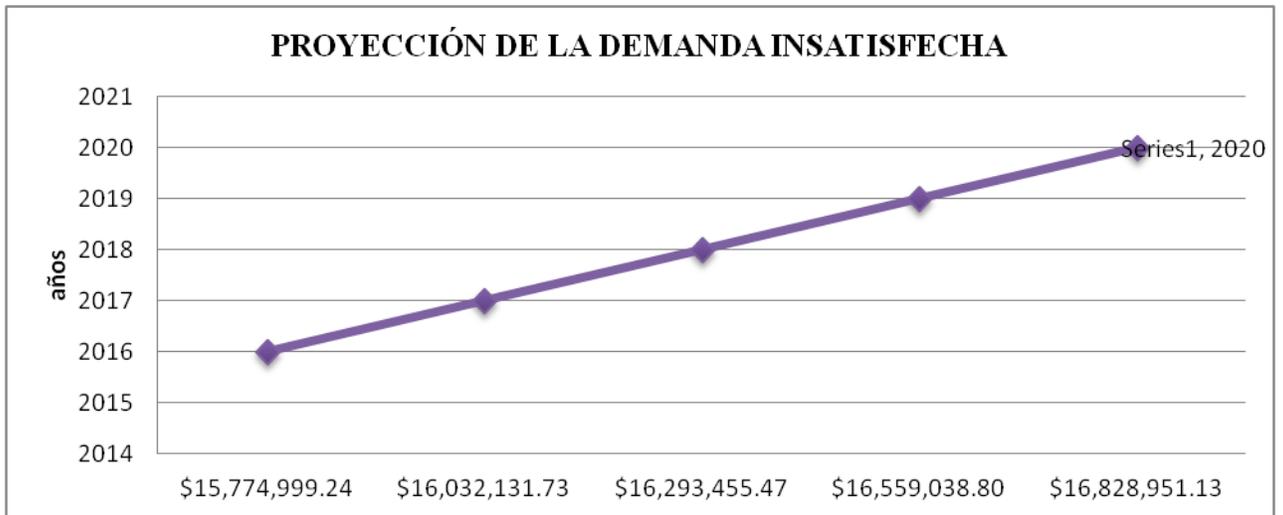
4.2.2.2. Proyección de la demanda insatisfecha

Tabla 20-4: Proyección de la demanda insatisfecha.

AÑO	POBLACIÓN OBJETIVO	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2016	12863	\$ 21,609,588.00	\$ 5,834,588.76	\$ 15,774,999.24
2017	13073	\$ 21,961,824.28	\$ 5,929,692.56	\$ 16,032,131.73
2018	13286	\$ 22,319,802.02	\$ 6,026,346.55	\$ 16,293,455.47
2019	13502	\$ 22,683,614.79	\$ 6,124,575.99	\$ 16,559,038.80
2020	13722	\$ 23,053,357.71	\$ 6,224,406.58	\$ 16,828,951.13

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica 16-4: Demanda insatisfecha

Fuente: Encuesta

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

Para obtener la demanda insatisfecha se tomó como referencia la población objetivo, el resultado de la demanda de consumo en el restaurante y la oferta de consumo del restaurante, que dio como resultado la demanda insatisfecha midiendo de esta manera uno de los elementos primordiales para saber la viabilidad que tendrá el restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana, ya que la demanda es mayor que la oferta.

4.2.3. *Mix de mercado*

Para el análisis de mix de mercado se ha tomado como base el Producto, el Precio, La Plaza y la Promoción

4.2.3.1. *Producto*

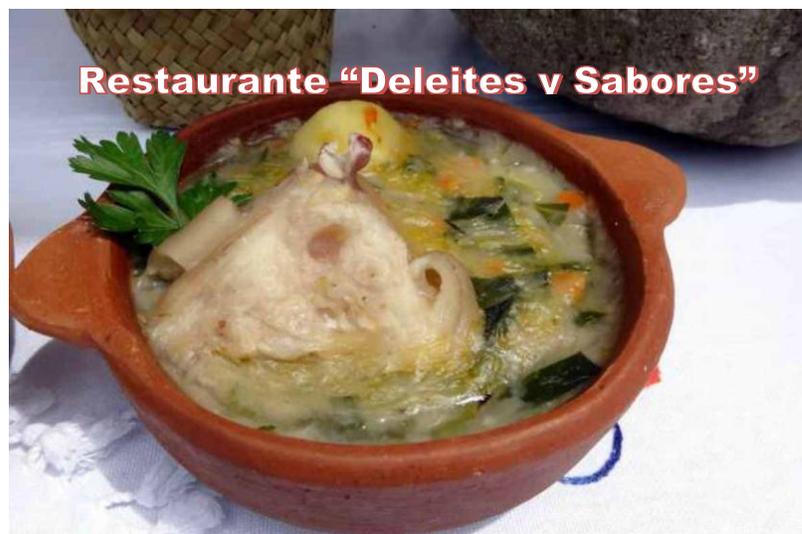
El restaurante “**Deleites y Sabores**”, como platos estrellas tendrá:

- Llapingachos

- Fritada.
- Locro de papa,
- Papas con cuy.
- Chicha de jora.

Los platos típicos que se elaboraran en el restaurante “**Deleites y Sabores**”, contaran con una presentación innovadora y se ha tomado en varios paramentos al momento de su montaje afín de llamar la atención y a fin de abril el apetito, además de dar a conocer las diferentes preparaciones de la serranía ecuatoriana

El restaurante “**Deleites y Sabores**” será representado por el logo:



Gráfica 17-4: Logo del restaurante “Deleites y Sabores”

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

El cual representa lo más tradicional de la gastronomía de la serranía ecuatoriana y donde se puede encontrar diferentes preparaciones con productos andinos y se pueden dar a conocer las principales características de la gastronomía popular y de tradiciones ancestrales de la serranía ecuatoriana además de dar conocer los beneficios nutriciones para la salud.

El color con el que se aprecia el en el logo se ha tomado en base a la paleta de colores tierra los mismos que representan, las raíces de la tierra, el agro y la tradición de la serranía ecuatoriana y el renacimiento de la cultura gastronómica dela serranía ecuatoriana asociada con la calidad y frescura de los productos andinos.

El pato de barro hace referencia a las raíces, nuestra gastronomía tiene muchos elementos que interfieren para la peculiaridad de cada plato; En cada región de nuestro país, el ambiente, el lugar geográfico, la diversidad de especies de dicho lugar, los materiales con los que contaban en la antigüedad (utensilios), todos estos factores forman una única mezcla cultural hablando de gastronomía que puede llegar a ser reconocidos por grandes masas de gente y así promover nuestra riqueza cultural a través de la gastronomía de la serranía ecuatoriana.

4.2.3.2. Precio

En relación al precio del restaurante “**Deleites y Sabores**”, se tomó en base a los costos de producción (recetas estándar) y a los aspectos de la competencia, los costos de producción, a la ubicación del establecimiento y al nicho de mercado.

Se consideró paramentos como la inflación, el costo país y el precio de mercado a fin de que los costos sean los más asequibles para nuestros potenciales clientes.

4.2.3.3. Distribución

La distribución del restaurante “**Deleites y Sabores**”, se utilizará el canal directo:

Canal Directo: este canal se encuentra constituido por el fabricante y el consumidor final.

Se ha determinado este canal debido al producto y servicio que ofrece el restaurante, donde intervendrán el chef, mesonero y consumidor.

4.2.3.4. Promoción

En relación a la promoción se utilizará las redes sociales como FACEBOOK y el Internet para dar a conocer las características principales de mi establecimiento y las potenciales preparaciones de la serranía ecuatoriana, se utilizará esta herramienta por su bajo costo y su fácil manteniendo.

Además, que en base a las encuestas los principales medios de publicidad y la prensa según el porcentaje de personas que utilizan este servicio como un medio de información de acuerdo a la preferencia del mercado objetivo según los datos arrojados al realizar las Encuestas en la parroquia Maldonado.

Donde se publicitará las ofertas y promociones del restaurante “**Deleites y Sabores**”, invitaciones para degustaciones de nuevas preparaciones, eventos sociales, premios a consumidores, felicitaciones, etc.

Así se reducirán los costos de publicidad tomando en cuenta siempre la imagen del restaurante, dando un servicio de calidad, satisfaciendo las expectativas de los posibles consumidores potenciales.

Las promociones serán:

- Lunes: el 50% de descuento en el segundo plato fuerte.
- Martes: La bebida no alcohólica gratis.
- Miércoles: 25% de descuentos en bebidas.
- Jueves: por la compra de un plato fuerte se obsequiará un postre.
- Viernes: 25% de descuento en platos a la carta.
- Sábados: 2x1 en postres.

3.1.1 Segmentación del mercado.

Cuadro 1-1: Segmentación del mercado.

Segmentación del mercado	
PAÍS	Ecuador
REGIÓN	Sierra Ecuatoriana
UBICACIÓN	Parroquia Maldonado
DENSIDAD	Urbana
CLIMA	Templado frío
POBLACIÓN	25067 habitantes
Demografía	
GENERO	Toda la población
OCUPACIÓN	Toda La población con énfasis a (empleados públicos)
EDUCACIÓN	Múltiple
RELIGIÓN	Múltiple
RAZA	Múltiple

Fuente: Encuesta.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.2.4. Competencia

Después de aplicar la Encuesta a la población objetiva se obtuvo como resultado que nuestras competencias indirectas son:

Cuadro 2-4: Dirección de la competencia

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN
Mercado la Merced.	Olmedo y Cristóbal Colón.
Mercado la Condamine.	Colombia y Carabobo.
Nativa Gastronomía Ecuatoriana.	Av. La prensa y Av. Daniel León Borja.

Fuente: Encuesta.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.2.5. Análisis del sector

El restaurante “**Deleites y Sabores**” se ubicará en la ciudad de Riobamba, en la parroquia Maldonado frente al parque del diablo (Centro de matriculación vehicular Riobamba), en las calles la Opinión y la Casita, altura parque del diablo) este punto por a la fluidez de personas que matriculan sus vehículos y los funcionarios públicos del GAD Parroquial adicionalmente existen tres establecimientos educativos en el sector y es un lugar de paso obligado para el maquinaria pesada para las mimas de cerro negro y el botadero de basura de Porlon, adicionalmente existe la sede de cooperativa de taxis rutas de Chimborazo y a una cuadra del UPC de la Camilo Ponce.

4.2.5.1. Tipo de clientes

El restaurante “**Deleites y Sabores**” está enfocado a captar clientes de todo género, sin límites de edad, donde se respetará la opinión y sugerencias del comensal aportando nuevas ideas para el restaurante en el cual se ofrecerá comida típica de la serranía ecuatoriana dando a conocer los productos que se cultivan en la zona los cuales serán empleados para realizar entradas, platos fuertes, postres y bebidas asegurando la inocuidad de las preparaciones.

4.2.5.2. Proveedores

El restaurante “**Deleites y Sabores**”, contará con varios proveedores facilitándonos la entrega de los productos de la región andina, verificando de esta manera el estado del producto adquiridos antes de almacenarlos, el pedido se lo realizará de acuerdo a las hojas de pedido y a frecuencia de vetas, sean estas semanales o quincenales. El restaurante tendrá proveedores directos es decir trabaja con personas productoras de la zona ayudando de esta manera al crecimiento económico de los productores del cantón Riobamba, minimizando costos y asegurando la adquisición de productos frescos e inocuos.

4.2.5.3. Tipo de producto

El restaurante ofrecerá comida típica del de la serranía ecuatoriana contara con características innovadoras con presentaciones exclusivas despertando el apetito visual, revalorando los productos que se cultivan en la zona ya que debido al clima en el que se encuentran cada alimento tiene diferentes beneficios para el consumo humano, impulsando la gastronomía del cantón.

4.3. Estudio técnico

4.3.1. Determinación del tamaño de la empresa

La determinación del tamaño de la empresa se realizó a partir del porcentaje de la demanda insatisfecha de acuerdo a los datos obtenidos en la Encuesta aplicada a la parroquia Maldonado, proyectando el tamaño de la empresa durante 5 años.

Tabla 21-4: Tamaño de la empresa.

AÑO	DIARIO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	SEMESTRAL MENSUAL
2016	127	762	1524	3048	18,288.00
2017	132	793	1,587	3,173	19,039.64
2018	138	826	1,652	3,304	19,822.17
2019	143	860	1,720	3,439	20,636.86
2020	149	895	1,790	3,581	21,485.03
TOTAL	689	4,136	8,273	16,545	99,271.69

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.3.2. Capacidad de la planta

Al aplicar las Encuestas y el análisis de observación del mercado se obtuvo como resultado la capacidad de la planta que tendrá el restaurante “**Deleites y Sabores**”, tomando en cuenta la cantidad de clientes, la capacidad de los equipos y el tamaño de la infraestructura del mismo.

Tabla 22-4: Capacidad de la planta.

N °	TIPO DE RECETA ESTANDAR	CANT DIARI A	CANT. SEMAN AL	CANT. MENSU AL	CANT ANUA L	COSTO POR PAX	PRECIO TOTAL	PVP
1	CALDO DE PATA	8	48	192	2,304	1.32	10.56	2.51
2	CECINA LOJANA	9	54	216	2,592	1.71	15.39	3.25
3	CUY MARINADO	8	48	192	2,304	2.54	20.32	4.83
4	FRITADA DE CERDO	7	42	168	2,016	1.80	12.60	3.42
5	GUATITA	8	48	192	2,304	1.23	9.84	2.34
6	LLAPINGACHO	9	54	216	2,592	1.18	10.62	2.24
7	MOTE SUCIO	9	54	216	2,592	1.26	11.34	2.39
8	PAPA CON CUERO	5	30	120	1,440	1.22	6.10	2.32
9	SECO DE CHIVO	5	30	120	1,440	1.34	6.70	2.55
10	SECO DE POLLO	5	30	120	1,440	1.45	7.25	2.76
11	SOPA DE QUINUA	3	18	72	864	0.98	2.94	1.86
13	YAGUARLOCRO	5	30	120	1,440	1.76	8.80	3.34
	TOTAL	81	486	1,944	23,328	18.05	122.46	34.29

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.3.3. Determinación de la localización de la planta

Para determinar la localización Del restaurante “**Deleites y Sabores**” se tomó en cuenta diferentes parámetros con su respectivo porcentaje de importancia, de esta manera se pudo seleccionar la mejor localización donde se ubicará el restaurante.

4.3.3.1. Macro localización

El presente proyecto de emprendimiento se llevó a cabo en:

País: Ecuador.

Región: Sierra.

Provincia: Chimborazo.

Ciudad: Riobamba.



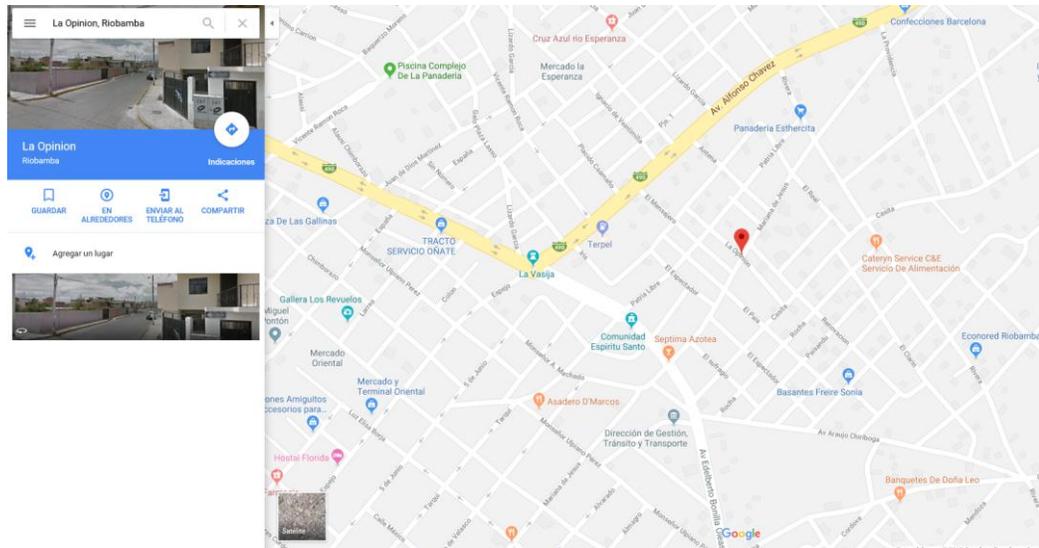
Gráfica 18-4: macro localización.

Fuente: Google map.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.3.3.2. Micro localización

El restaurante “**Deleites y Sabores**” se ubicara en las calles La opinión y los andes a una cuadra del Unidad de policía comunitaria UPC de la Ciudad de la Camilo Ponce se determinó esta ubicación al cumplir con los parámetros esenciales.



Gráfica 19-4: Micro localización.

Fuente: Google map.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.3.4. *Recetas estándar- proceso de producción del producto (b/s)*

Las recetas estándar son formatos en los cuales se detallan cada alimento para la preparación de un patillo, bebida o postre, con las cantidades y medidas exactas, determinando las características necesarias de cada alimento de esta manera no se alterara el producto final. (ESPE, 2013)

En la receta estándar se presenta el costo unitario de cada ingrediente como también el costo unitario por Pax, el costo total de la receta y el costo comercial calculando los diferentes porcentajes que corresponden a los CIF (Costos Indirectos de Fabricación). (ESPE, 2013)

Tabla 23-4: Caldo de pata de res.

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>										
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Caldo de pata de res						FECHA DE ELABORACIÓN: 27 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Pata de res	100	gr	lavada		húmedo	hervir	\$ 3,00 c/u	\$ 1,50	
2	Cebolla blanca	20	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,20	
3	Cebolla paiteña	20	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,30	
4	Mote	50	gr	pelado		húmedo	hervir	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,19	
5	Orégano	3	gr	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
6	Maní	6	gr	molido				\$ 0,01 c/gr	\$ 0,10	
7	Leche	100	cc	medido				\$ 0,80 c/lt	\$ 0,15	
8	Cilantro	3	gr	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
9	Ajo	3	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
10	Fondo oscuro	1/2	lt	medido				\$ 0,80 c/lt	\$ 0,35	
11	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,15	
12	Manteca de chanco	10	gr	pesado		medio graso	freír	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,12	
13	Achiote	10	gr	medido				\$ 2,00 c/lt	\$ 0,10	
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Obtener un fondo de res y realizar un refrito a base de cebolla colorada, cebolla blanca, pimientos, manteca de chanco, ají, ajo, sal, pimienta, comino, ajo, achiote, tomate concassé, leche. 3. Cocinar las patas de res en olla de presión con vinagre y sal por 40min aproximadamente. 4. Con un poco del caldo de pata licuamos una porción de mote, pasta de maní y refrito básico para agregarlo posteriormente al caldo y obtener el sabor característico de la preparación. 5. Rectificar sabores. 6. Servir con un poco de mote y picadillo (cebolla blanca, cilantro, perejil).						DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 3,31	
								COSTO POR PAX	\$ 1,66	
								UTILIDAD 33%	\$ 0,55	
								IVA 12%	\$ 0,27	
								P.V.P	\$ 2,48	

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 24-4: Cecina lojana.

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div>  </div>										
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cecina Lojana						FECHA DE ELABORACIÓN: 20 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Carne de cerdo	300	gr	limpia	fileteado			\$ 2,50 c/lb	\$ 1,40	
2	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,15	
3	Yuca	200	gr	pesado/corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,40	
4	Cebolla perla	50	gr	corte	fine julienne			\$ 0,10 c/u	\$ 0,50	
5	Tomate riñón	100	gr	lavado/corte	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,10 c/u	\$ 0,45	
6	Limón	4	u	lavado/zumo				\$ 0,05 c/u	\$ 0,20	
7	Aceite de oliva	25	gr	medido				\$ 6,00 c/lt	\$ 0,30	
8	Cilantro y perejil	20	gr	desinfectado/corte				\$ 0,08 c/u	\$ 0,15	
9	Naranja	2	u	lavado/zumo				\$ 0,15 c/u	\$ 0,30	
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Cortar en juliana la cebolla para la ensalada, cocer el tomate en concassé. 3. La mitad del refrito licuarlo con el tomate; añadir mostaza, aceite de oliva, cilantro, perejil y zumo de limón o naranja. 4. Marinar la carne en el adobo ya realizado y cocer la yuca. 5. Dejar secar la carne al sol por 3 horas y asarla al carbón. 6. Rectificar sabores. 7. Servir con yuca, ensalada de cebolla con tomate concassé y lechuga.						DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 3,85	
								COSTO POR PAX	\$ 1,93	
								UTILIDAD 33%	\$ 0,64	
								IVA 12%	\$ 0,31	
								P.V.P	\$ 2,88	

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 25-4: Cuy marinado y asado.

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>											
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy marinado y asado						FECHA DE ELABORACIÓN: 20 - 02 - 2018	# pax: 2			
N°	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):				
		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL		
1	Cuy	1	u	pelado/eviscerado/lavado		seco	asar	\$ 4,50 c/u	\$ 4,50		
2	Cerveza	198	cc	medido				\$ 1,25 c/u	\$ 0,50		
3	Sal	33	gr	pesado				\$ 1,00 c/kg	\$ 0,25		
4	Papa chola o cecilia	429	gr	corde	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,50 c/lb	\$ 0,45		
5	Achioté	7	gr	medido				\$ 2,00 c/lt	\$ 0,15		
6	Ajo	1	gr	pesado	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05		
7	Leche	248	gr	medido				\$ 0,80 c/lt	\$ 0,40		
8	Crema de leche	17	gr	medido				\$ 2,70 c/lt	\$ 0,25		
9	Cebolla blanca	33	gr	pesado	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,20		
10	Cilantro	10	gr	corde				\$ 0,05 c/u	\$ 0,20		
11	Ajíl	7	gr	corde	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05		
12	Pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,10		
13	Maní	33	gr	molido		húmedo	hervir	\$ 1,50 c/lb	\$ 0,37		
14	Manteca de chanco	8	gr	pesado/medido		medio graso	freir	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,12		
15	Pan	1/4	u	molido				\$ 0,05 c/u	\$ 0,05		
16	Lechuga	1/4	u	desinfectado/corde	chiffonade			\$ 0,60 c/u	\$ 0,08		
17	Tomate riñón	1/2	u	corde	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,10 c/u	\$ 0,10		
18	Cilantro y perejil		c/n	corde				\$ 0,05 c/u	\$ 0,10		
19	Arroz	1/2	lb	lavado/tamizado		húmedo	hervir	\$ 0,50 c/lb	\$ 0,25		
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Realizar un refrito a base de: ajo, cebolla blanca, cilantro, ají, sal, pimienta, comino, tomate concassé, cilantro y perejil. 3. Cocinar en un medio acuoso las papas y arroz. 4. Licuar el refrito (mitad) con cerveza y pasta de maní. 5. Adobar el cuy y dejarlo reposar por 30min. 6. Asar en el horno o al carbón. 7. Rectificar sabores. 8. Servir.							DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 8,07	
							COSTO POR PAX	\$ 4,04			
							UTILIDAD 33%	\$ 1,33			
							IVA 12%	\$ 0,64			
							P.V.P	\$ 6,01			

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 26-4: Fritadas de cerdo

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>											
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Fritada de Cerdo						FECHA DE ELABORACIÓN: 06 - 02 - 2018	# pax: 2			
N°	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL		
1	Carne de cerdo (pierna)	400	gr	lavado	medium dice	medio graso	freir	\$ 2,95 c/lb	\$ 2,50		
2	Ajo	10	gr	corde	fine brunoise	medio graso	freir	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,10		
3	Cebolla paitaña	20	gr	corde	fine julienne	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,25		
4	Cebolla blanca	20	gr	corde	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,10		
5	Manteca de cerdo	80	gr	corde	medium dice	medio graso	freir	\$ 0,01 c/u	\$ 0,30		
6	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,10 c/u	\$ 0,30		
7	Papa chola	200	gr	lavado/corde		seco	hornear	\$ 0,40 c/lb	\$ 0,40		
8	Mote	120	gr	pelado		húmedo	hervir	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,30		
9	Maíz (tostado)	40	gr	tostado		medio graso	freir	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,45		
10	Maduro	20	gr	pelado		medio graso	freir	\$ 0,15 c/u	\$ 0,15		
11	Lechuga	20	gr	lavado/desinfectado	chiffonade			\$ 0,60 c/u	\$ 0,15		
12	Tomate riñón	20	gr	lavado		húmedo	hervir	\$ 0,25 c/u	\$ 0,25		
13	Chicha	30	cc	medido				\$ 1,00 c/lt	\$ 0,30		
14	Cerveza	30	cc	medido				\$ 1,25 c/u	\$ 0,30		
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Limpiar, lavar, y cortar la carne de cerdo en dados grandes. 3. La grasa obtenida de la carne de cerdo la utilizamos como base para cocinar la fritada junto con manteca de cerdo si fuese necesario. 4. Condimentamos la fritada con ajo macho, cebolla blanca, cebolla paitaña, sal, pimienta y comino. 5. Deramos el tostado, cocinamos el mote y opcional la papa la cocinamos igual que la fritada o enviamos al horno. 6. Freir los maduros y preparar un chiritucho a base de lechuga, tomate, cebolla, chicha y cerveza. 7. Rectificar sabores. 8. Servir la fritada acompañado con maduro, patacones, mote y tostado.							DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 5,85	
							COSTO POR PAX	\$ 2,93			
							UTILIDAD 33%	\$ 0,97			
							IVA 12%	\$ 0,47			
							P.V.P	\$ 4,37			

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 27-4: Guatita.

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>										
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Guatita						FECHA DE ELABORACIÓN: 06 - 02 - 2018		# pax: 2	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Panza de res	260	gr	lavada		húmedo	hervir	\$ 4,50 c/lb	\$ 2,00	
2	Leche	60	cc	medido				\$ 0,85 c/lit	\$ 0,65	
3	Huevos	2	u	desinfectados/cascados		húmedo	hervir	\$ 0,13 c/u	\$ 0,26	
4	Cebolla blanca	40	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,25	
5	Papas	100	gr	corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,40 c/lb	\$ 0,40	
6	Mani	20	gr	tostado/molido		húmedo	hervir	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,25	
7	Ajo	4	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,04 c/gr	\$ 0,15	
8	Ají	3	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
9	Achioté	20	cc	pesado				\$ 2,00 c/lit	\$ 0,10	
10	Cilantro		c/n	lavado y desinfectado				\$ 0,05	\$ 0,05	
11	Orégano		c/n	lavado				\$ 0,05	\$ 0,05	
12	Vinagre	20	cc	medido				\$ 0,01 c/gr	\$ 0,15	
13	Arroz	200	gr	lavado y tamizado		húmedo	hervir	\$ 0,52 c/lb	\$ 0,25	
14	Tomate riñón	1	u	lavado	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,15 c/u	\$ 0,15	
15	Cebolla paitaña	40	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,20	
16	Limón	1	u	lavado/zumo				\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
17	Lechuga	1/4	u	lavado/desinfectado	chiffonade			\$ 0,60 c/u	\$ 0,15	
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Cocinar el arroz en medio acuoso (absorción o escurrido). 3. Lavar y limpiar la panza de res para cocinarla de 20 a 30min en olla de presión. 4. Cortar la cebolla blanca, cebolla paitaña, ajo, ají en fine brunoise, repicar el orégano y cocinar el tomate en concasse. 5. Soltaré la cebolla blanca, cebolla paitaña, ajo, ají, añadir la panza de res; saltear constantemente el resto de condimentos o sabores y agregamos las papas junto con la pasta de mani. 6. Cortamos la lechuga en chiffonade, mezclamos con el tomate y unas gotas de vinagre para servir con la guatita. 7. Rectificar sabores. 8. Servir acompañado con un huevo cocinado y aguacate.							DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 5,16
							COSTO POR PAX	\$ 2,58		
							UTILIDAD 33%	\$ 0,85		
							IVA 12%	\$ 0,41		
							P.V.P	\$ 3,84		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 28-4: Mote sucio.

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>										
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mote Sucio						FECHA DE ELABORACIÓN: 13 - 02 - 2018		# pax: 2	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Mote	200	gr	pelado		húmedo	hervir	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,50	
2	Cebolla blanca	40	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,25	
3	Cebolla paitaña	20	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,30	
4	Mapahuirá	40	gr	pesado/medido		medio graso	freir	\$ 2,00 c/lb	\$ 0,35	
5	Tomate riñón	20	gr	lavado	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,15 c/u	\$ 0,15	
6	Ajo	1	gr	corte	small dice	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
7	Cilantro y perejil	16	gr	lavado/desinfectado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,10	
8	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,15	
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Picar en brunoise la cebolla blanca, cebolla paitaña, ajo, cilantro y perejil. 3. En un sartén de teflón calentamos el mote y añadimos los ingredientes anteriormente mencionados junto con el huevo precautelando que la preparación la obtengamos seca. 4. Rectificamos sabores. 5. Servir.							DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 1,85
							COSTO POR PAX	\$ 0,92		
							UTILIDAD 33%	\$ 0,30		
							IVA 12%	\$ 0,15		
							P.V.P	\$ 1,37		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 29-4: Papas con cuero.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR										
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Papas con cuero						FECHA DE ELABORACIÓN: 20 - 02 - 2018	# pax: 2		
N°	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Cuero de cerdo	400	gr	lavado/corte		húmedo	hervir	\$ 1,50 c/lb		\$ 1,25
2	Papa chola	400	gr	corte		húmedo	hervir	\$ 0,50 c/lb		\$ 0,50
3	Cebolla blanca	20	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u		\$ 0,25
4	Cebolla paitaña	40	gr	corte	julienne	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u		\$ 0,40
5	Manteca de chanco	20	gr	pesado/medido		medio graso	freir	\$ 1,50 c/u		\$ 0,25
6	Queso fresco	20	gr	pesado			rallar	\$ 0,40 c/u		\$ 0,25
7	Achiote	30	cc	medido				\$ 2,00 c/lt		\$ 0,35
8	Maní	30	gr	molido				\$ 1,25 c/lb		\$ 0,40
9	Ajo	2	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u		\$ 0,10
10	Cilantro y perejil	8	gr	corte				\$ 0,08 c/u		\$ 0,15
11	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,07 c/u		\$ 0,20
12	Maicena	2	gr	pesado				\$ 0,80 c/lb		\$ 0,05
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Cocer en un medio acuoso las papas sin que estas pierdan su forma. 3. Cortar en brunoise la cebolla blanca, juliana la cebolla paitaña y realizar un refrito con manteca de chanco, achiote, ajo, sal, pimienta, comino, cilantro y perejil. 4. Realizar una salsa con la pasta de maní y el refrito. 5. Cocer el cuero en olla de presión por 20min y cortar para añadirlo a la salsa de maní. 6. Rectificar sabores. 7. Rallar el queso y servir.							DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 4,15
							COSTO POR PAX	\$ 2,08		
							UTILIDAD 33%	\$ 0,69		
							IVA 12%	\$ 0,33		
							P.V.P	\$ 3,10		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 30-4: Llapingacho.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR										
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Llapingacho						FECHA DE ELABORACIÓN: 06 - 02 - 2018	# pax: 2		
N°	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Chorizo	75	gr	corte		medio graso	freir	\$ 0,02 c/gr		\$ 1,75
2	Papa chola	225	gr	lavado/corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,40 c/lb		\$ 0,40
3	Manteca de chanco	8	gr	pesado/medido		medio graso	freir	\$ 0,01 c/gr		\$ 0,10
4	Queso fresco	45	gr	corte			rallar	\$ 0,45 c/u		\$ 0,45
5	Huevos	1	u	desinfectados/cascados		medio graso	freir	\$ 0,15 c/u		\$ 0,15
6	Cebolla blanca	27	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u		\$ 0,35
7	Cebolla paitaña	15	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u		\$ 0,20
8	Tomate riñón	27	gr	lavado/corte	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,15 c/u		\$ 0,30
9	Limón	1	u	lavado/zumo				\$ 0,05 c/u		\$ 0,05
10	Aguscate	1/2	u	corte				\$ 0,40 c/u		\$ 0,20
11	Pan	1/4	u	molido			licuar	\$ 0,20 c/u		\$ 0,05
12	Maní	4	gr	tostado/molido		húmedo	hervir	\$ 0,01 c/gr		\$ 0,10
13	Leche	1/4	lt	medido		húmedo	hervir	\$ 0,80 c/lt		\$ 0,20
14	Lechuga	1/4	u	desinfectado/corte	chiffonade			\$ 0,60 c/u		\$ 0,20
15	Sal y pimienta		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u		\$ 0,10
16	Perejil	5	gr	desinfectado/corte				\$ 0,01 c/gr		\$ 0,05
17	Achiote	5	cc	medido				\$ 2,00 c/lt		\$ 0,10
18	Harina de trigo	2	gr	pesado			tamizar	\$ 0,05 c/gr		\$ 0,10
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Cocinar en un medio acuoso la papa chola (aplastarla) y el arroz. 3. Realizar un refrito con cebolla blanca y paitaña, pasta de maní, tomate concassé, sal, pimienta, mezclar con leche hasta obtener una salsa. 4. Sellar con harina los extremos del chorizo y dar una ligera cocción. 5. Dar forma a las papas y rellenarlas con queso. 6. Freír el chorizo, huevo y cortar en rodajas el aguscate. 7. Rectificar sabores. 8. Servir tonillas de papa, huevo, aguscate, chorizo y una ensalada fresca de cebolla y tomate concassé.							DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 4,85
							COSTO POR PAX	\$ 2,43		
							UTILIDAD 33%	\$ 0,80		
							IVA 12%	\$ 0,39		
							P.V.P	\$ 3,62		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 31-4: Sopa de quinoa.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 											
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Sopa de quinoa						FECHA DE ELABORACIÓN: 27 - 02 - 2018	# pax: 2			
N°	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	Otros				
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL		
1	Quinoa	1	tz	tostada		seco	asar	\$ 0,50 c/lb		\$ 0,50	
2	Papas	1/2	lb	corde		húmedo	hervir	\$ 0,60 c/lb		\$ 0,30	
3	Osobuco de res	1/4	lb			medio graso	sellar	\$ 3,00 c/lb		\$ 0,80	
4	Cebolla blanca	1/2	u	corde		medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u		\$ 0,10	
5	Mantequilla	1/2	cda	pesado		medio graso	freír	\$ 1,75 c/lb		\$ 0,15	
6	Leche	1/2	tz	medido				\$ 0,80 c/lb		\$ 0,20	
7	Fondo	1/2	lt	medido				\$ 0,80 c/lb		\$ 0,40	
8	Cilantro		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u		\$ 0,05	
9	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u		\$ 0,15	
10	Ajo		c/n	corde		medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u		\$ 0,05	
11	Manteca de chanco		c/n	pesado				\$ 1,50 c/lb		\$ 0,15	
12	Achiote		c/n	medido				\$ 2,00 c/lb		\$ 0,10	
PROCESO DE PREPARACIÓN:							DISEÑO MONTAJE:		COSTO TOTAL NETO		
1. Mise en place. 2. En un sartén mediano realizamos un refrito a base de manteca de chanco, achiote, pimienta, cebolla perla, cebolla blanca, sal, pimienta y comino. 3. Con un poco de manteca de chanco tostamos la quinoa con la papa y agregamos el género líquido (fondo de res). 4. Doramos el osobuco y añadimos el refrito para saltear; añadimos el género cárnico a la sopa y dejamos cocer unos 30min aproximadamente. 5. Rectificar sabores. 6. Servir.									COSTO POR PAX		
									\$ 2,99		
									\$ 1,48		
									UTILIDAD 33%		
									\$ 0,49		
									IVA 12%		
									\$ 0,24		
									P.V.P		
									\$ 2,21		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 32-4: Seco de chivo.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 											
Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Seco de Chivo						FECHA DE ELABORACIÓN: 13 - 02 -	# pax: 2			
N°	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	Otros				
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL		
1	Carne de chivo	1	lb	lavado		medium dice	húmedo	hervir	\$ 2,50 c/lb	\$ 2,50	
2	Arroz	140	gr	lavado/tamizado			húmedo	hervir	\$ 0,80 c/lb	\$ 0,40	
3	Cebolla colorada	60	gr	corde		fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,30	
4	Cebolla blanca	4	gr	corde		fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,25	
5	Tomate riñón	60	gr	lavado		small dice	húmedo	pochado	\$ 0,10 c/u	\$ 0,25	
6	Pimiento rojo y verde	30	gr	corde		fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,15 c/u	\$ 0,50	
7	Lechuga	20	gr	desinfectado/corde		chiffonade			\$ 0,60 c/u	\$ 0,15	
8	Limón	20	gr	lavado/zumo					\$ 0,05 c/u	\$ 0,10	
9	Aguacate	50	gr	corde					\$ 0,25 c/u	\$ 0,25	
10	Papas	100	gr	corde		medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,50 c/lb	\$ 0,25	
11	AjÍ	14	u	corde		fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
12	Pimienta dulce	2	u	molido					\$ 0,03 c/u	\$ 0,05	
13	Clavo de olor	1	u	molido					\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
14	Achiote	30	gr	medido					\$ 2,00 c/lb	\$ 0,10	
15	Panela	30	gr	pesado					\$ 1,50 c/lb	\$ 0,15	
16	Cerveza	40	cc	medido					\$ 1,25 c/u	\$ 0,40	
17	Jugo de naranjilla	40	cc	medido					\$ 0,05 c/u	\$ 0,40	
18	Chicha	40	cc	medido					\$ 1,50 c/lb	\$ 0,25	
19	Ajo	4	gr	pesado		fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
20	Manteca de chanco	10	gr	pesado			medio graso	freír	\$ 1,75 c/lb	\$ 0,20	
21	Cilantro	2	gr	pesado					\$ 0,05	\$ 0,05	
22	Orégano		c/n	pesado					\$ 0,05	\$ 0,05	
23	Sal y comino		c/n	pesado					\$ 0,05 c/u	\$ 0,10	
PROCESO DE PREPARACIÓN:							DISEÑO MONTAJE:		COSTO TOTAL		
1. Mise en place. 2. Realizar los tomates en concassé, cortar en brunoise la cebolla blanca, cebolla colorada, pimientos, ajo y dudos medios los papas. 3. Sofreír la cebolla blanca, cebolla piteña, pimientos, ajos en manteca de chanco con sal, pimienta, comino hasta que se cristalicen y sañar las papas hasta que se forme una costra en los mismos. 4. Saltear la carne de chivo y desglasar con jugo de naranjilla o chicha. 5. Añadir a la preparación anterior chicha, jugo de naranjilla, pimienta dulce, medio ajÍ y un toque de cerveza cuidando que esta no haga amargo la preparación, dejar cocinar por 30 a 40min. 6. Rectificar sabores y sañar cilantro, perejil y orégano. 7. Servir el seco de chivo acompañado de arroz, aguacate y opcional una ensalada de lechuga con tomate concassé o meduro frito.									COSTO POR PAX		
									\$ 6,86		
									\$ 3,43		
									UTILIDAD 33%		
									\$ 1,13		
									IVA 12%		
									\$ 0,55		
									P.V.P		
									\$ 5,11		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 32-4: Seco de pollo.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR									
Código	NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Seco de Pollo						FECHA DE ELABORACIÓN: 13 - 02 - # pax: 2		
N°	TIPO DE MENÚ:		ENTRADA	PLATO FUERTE X		POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	
	BOCADITO	CONSERVACION		Refrigeración	X			Congelación	
		Ambiente		Refrigeración	X				
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL
1	Pollo	2	pz	lavado/corte		medio graso	sellar	\$ 1,30 c/b	\$ 1,30
2	Arroz	140	gr	lavado/amizado		húmedo	hervir	\$ 0,60 d/b	\$ 0,30
3	Mantequilla de chanco	20	gr	pesado/medido		medio graso	freír	\$ 0,02 d/gr	\$ 0,30
4	Panela	4	gr	molido				\$ 0,02 d/gr	\$ 0,10
5	Achiote	10	cc	medido				\$ 2,00 d/lt	\$ 0,15
6	Salsa de tomate	4	gr	medido				\$ 0,04 d/gr	\$ 0,15
7	Cilantro	6	gr	corte				\$ 0,05	\$ 0,05
8	Perejil	6	gr	corte				\$ 0,05	\$ 0,05
9	Pimiento rojo y verde	8	gr	corte	julienne	medio graso	saltear	\$ 0,25 d/u	\$ 0,50
10	Lechuga	12	u	corte	chiffonade			\$ 0,60 d/u	\$ 0,15
11	Cebolla paitaña	40	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 d/u	\$ 0,25
12	Tomate riñón	60	gr	lavado/corte	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,10 d/u	\$ 0,40
13	Ajo	15	gr	pesado/medido	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 d/u	\$ 0,20
14	Mantequilla	3	gr	pesado				\$ 1,50 d/b	\$ 0,10
15	Mostaza	3	gr	medido				\$ 0,03 d/gr	\$ 0,10
16	Cerveza	12	u	medido				\$ 1,25 d/u	\$ 0,40
17	Comino	12	gr	molido				\$ 0,01 d/gr	\$ 0,10
18	Pimienta dulce	1	u	molido				\$ 0,05 d/u	\$ 0,05
19	Albahaca		dn	pesado				\$ 0,05 d/u	\$ 0,05
20	Apio		dn	pesado				\$ 0,05 d/u	\$ 0,05
21	Aceite		dn	medido				\$ 2,00 d/lt	\$ 0,05
22	Canela		dn	molido				\$ 0,05 d/u	\$ 0,05
23	Clavo de olor		dn	molido				\$ 0,05 d/u	\$ 0,05
24	Sal y pimienta		dn	pesado				\$ 0,03 d/u	\$ 0,05
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Cortar en brunoise la cebolla paitaña y en juliana los pimientos; sellar las pierna de pollo en un mirepoix con mantequilla, sal, pimienta, comino para la realización de un refrito básico. 3. Añadir salsa de tomate, panela, canela molida, clavo de olor y un poco de cerveza. 4. Rectificar sabores y servir.						DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL	\$ 5,00
								COSTO POR PAX	\$ 2,50
								UTILIDAD 33%	\$ 0,82
								IVA 12%	\$ 0,40
								P.V.P	\$ 3,72

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 34-4: Yaguarloco.

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR									
Código	NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Yaguarloco						FECHA DE ELABORACIÓN: 27 - 02 - # pax: 2		
N°	TIPO DE MENÚ:		ENTRADA	PLATO FUERTE X		POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):	
	BOCADITO	CONSERVACION		Refrigeración	X			Congelación	
		Ambiente		Refrigeración	X				
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL
1	Papa chola o cecilia	12	kg	corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,40 d/b	\$ 0,55
2	Leche	150	cc	medido				\$ 0,80 d/lt	\$ 0,18
3	Crema de leche	10	cc	medido				\$ 2,50 d/lt	\$ 0,15
4	Locro base	1	lt	medido		húmedo	hervir	\$ 1,00 d/lt	\$ 0,43
5	Aguacate	12	u	corte				\$ 0,20 d/u	\$ 0,20
6	Cebolla blanca	38	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 d/u	\$ 0,40
7	Mantequilla de chanco	1	cca	pesado		medio graso	freír	\$ 0,01 d/gr	\$ 0,10
8	Achiote	4	cc	medido				\$ 2,00 d/lt	\$ 0,06
9	Ajo	3	gr	pesado	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 d/u	\$ 0,05
10	Ají	14	u	pesado	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 d/u	\$ 0,05
11	Drégano		dn	pesado				\$ 0,05 d/u	\$ 0,05
12	Sal, pimienta y comino		dn	pesado				\$ 0,05 d/u	\$ 0,05
13	Maní	4	gr	molido				\$ 0,01 d/gr	\$ 0,10
14	Menudo de borrego	14	u	lavado				\$ 12,00 d/u	\$ 3,50
15	Cilantro, perejil, hierbabuena y laurel	30	gr	corte				\$ 0,05 d/u	\$ 0,30
16	Harina	40	gr	pesado/amizado				\$ 0,60 d/b	\$ 0,25
17	Limón	2	u	lavado/zumo				\$ 0,05 d/u	\$ 0,15
18	Sangre de borrego	14	lt	medido		húmedo	al vapor	\$ 3,50 d/lt	\$ 1,00
19	Mantequilla de color	10	gr	pesado		medio graso	freír	\$ 0,01 d/gr	\$ 0,10
20	Cebolla paitaña	20	gr	pesado	fine brunoise/julienne	medio graso	saltear	\$ 0,10 d/u	\$ 0,25
21	Tomate riñón	20	gr	pesado	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,15 d/u	\$ 0,30
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Realizar un refrito a base de cebolla colorada, cebolla blanca, pimientos, mantequilla de chanco, ají, ajo, sal, pimienta, comino, achiote, tomate cococazé, leche. 3. Limpiar el menudo con harina, hierbabuena y limón para cocinarlo en olla de presión por 20min aproximadamente. 4. Para obtener el yaguarloco mezclamos el locro base, caldo de cocción de las tripas y las tripas. 5. Licuar un poco de refrito básico, pasta de maiz y crema de leche para añadir al yaguarloco; posteriormente lo dejamos hervir de 3 a 5min con un trozo de ají obteniendo el sabor picante de la preparación. 6. Para la sangre cocinamos la misma en una bolsa de plástico agujerada una vez que se haya coagulado por 40min hasta alcanzar una temperatura interna de 62 a 68°C y disminuirla. 7. En un sartén mediano mezclamos la sangre con mantequilla de chanco, cebolla blanca, cebolla paitaña, cilantro, perejil y tomate riñón hasta que esta se haya secado un poco para poder servir. 8. Rectificar sabores. 9. Servir con una rodaja de aguacate y curtido.						DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL	\$ 8,22
								COSTO POR PAX	\$ 4,11
								UTILIDAD 33%	\$ 1,36
								IVA 12%	\$ 0,66
								P.V.P	\$ 6,13

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.3.5. Flujo grama de producción

1. Adquisición de materia prima.

Realizar la compra de todos los ingredientes siguiendo los requerimientos de la orden de compra, verificando el estado de la materia prima como la etiqueta de la misma, de esta manera cerciorándonos que cumpla con las características organolépticas.

2. Recepción de la materia prima.

Al tener la materia prima seleccionada verifica las características de los alimentos de esta manera continuaremos con el siguiente proceso.

3. Lavado de la materia prima.

Posteriormente realiza el proceso de lavado en el cual dejamos al producto libre de la mayoría de impurezas y contaminaciones que posee al adicionar diferentes químicos para su proceso de cultivación o producción.

4. Mise en place.

Se realiza todo el mise en place teniendo a punto todos los ingredientes, realizando los cortes de la manera correcta, y los procesos necesarios para la elaboración de los diferentes platos típicos de la serranía ecuatoriana.

5. Producción.

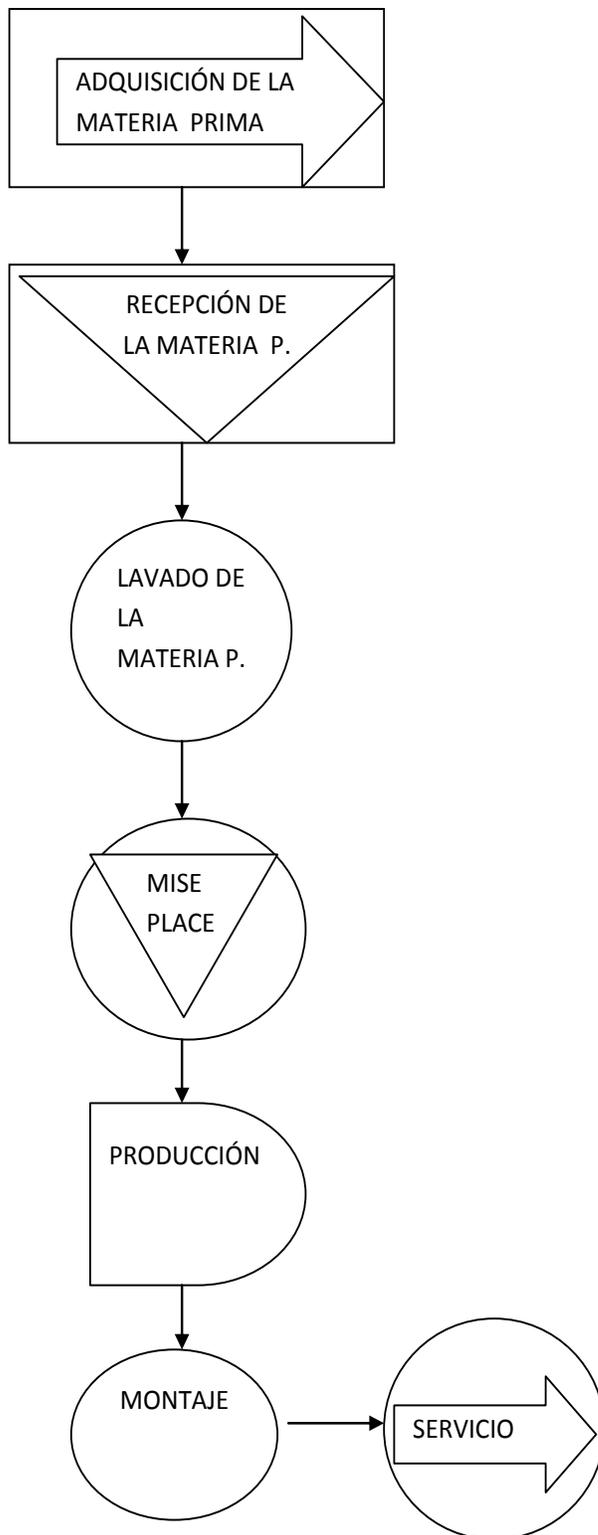
Se realiza la transformación a los alimentos aplicando correctamente los diferentes métodos y técnicas de cocción cuidando y aprovechando los beneficios de cada producto además de conservar sus características organolépticas.

6. Montaje.

El montaje de los diferentes menús se lo realizará tomando en cuenta diferentes parámetros, altura, salsas, carbohidrato.

7. Servicio.

El plato se lo llevará de inmediato al comensal a una temperatura adecuada, este trabajo se lo realiza mediante personal capacitado haciendo sentir al comensal como en casa, preocupándose por sus necesidades, cumpliendo de esta manera con las expectativas de nuestros clientes.

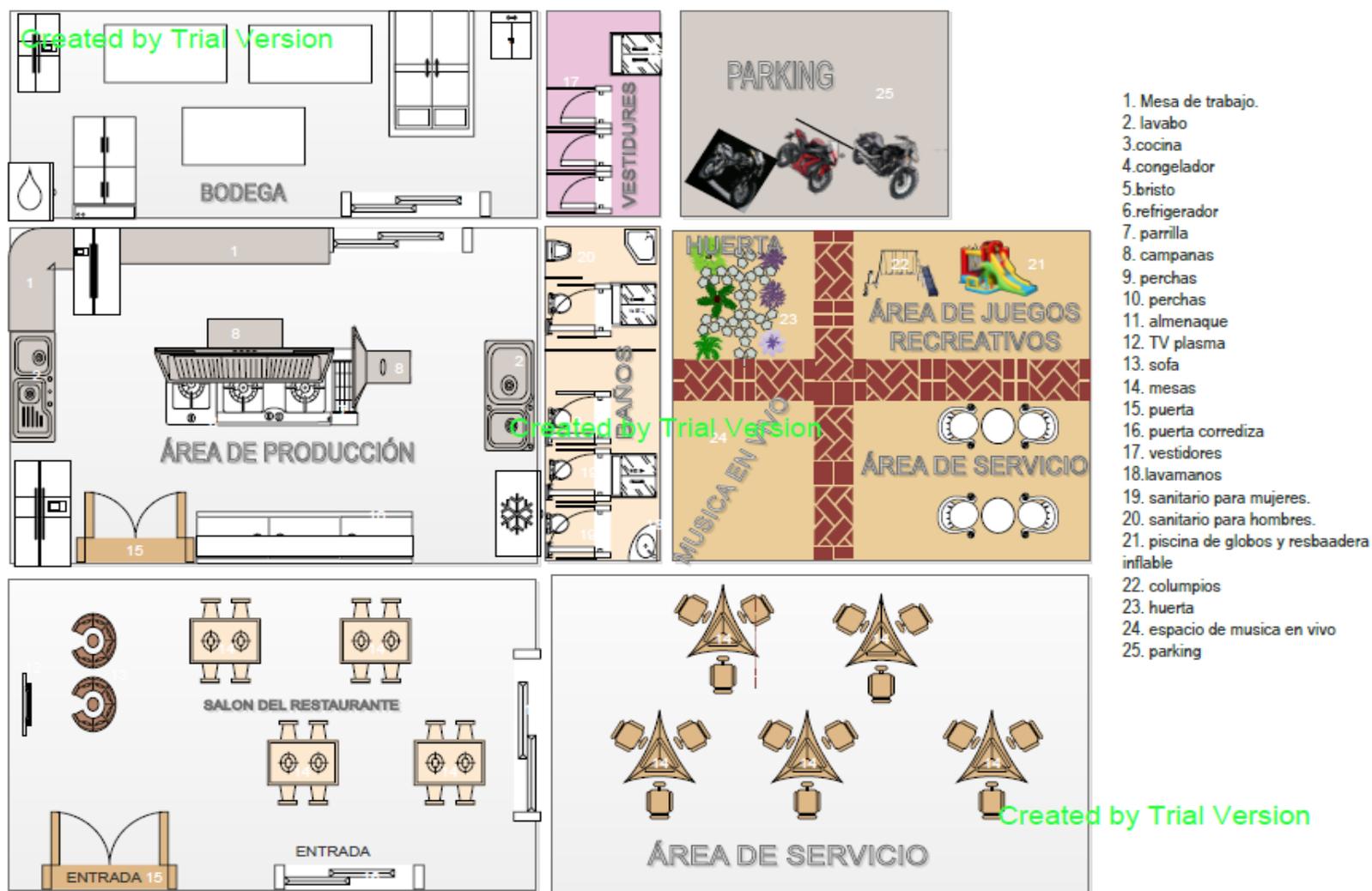


HISTOGRAMA	
	OPERACIÓN
	INSPECCIÓN
	ALMACENAJE
	TRANSPORTE
	DEMORA

Gráfica 20-4: Flujo grama de producción del restaurante DELITES Y SABORES

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

3.1.2 Diseño de la planta



Gráfica 21-4: Diseño del restaurante deleites y sabores”

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.3.6. Descripción del diseño de planta

4.3.6.1. Área de producción

En el área de producción del restaurante Deleites y Sabores está diseñado de acuerdo a las necesidades del restaurante en la cual se encuentra las maquinarias, equipos y utensilios, ubicados en una forma que se puedan desenvolver con mayor facilidad nuestros colaboradores, reduciendo el porcentaje de accidentes, ofreciendo así un servicio de calidad.

4.3.6.2. Área de ventas

En el área de ventas ubicamos las mesas, muebles y sillas, ordenadas de acuerdo a las necesidades de nuestros colaboradores para hacer de esta manera más fácil su desempeño además de contar con un espacio destinado solo para las noches de cine en el cual nuestros clientes podrán compartir momentos únicos e inolvidables con sus amigos y familiares.

4.3.6.3. Área de bodega

En el área de bodega ordenamos todos los productos y alimentos tanto perecibles como no perecibles de esta manera prevenimos la contaminación cruzada, el restaurante cuenta con refrigeradores y frigoríficos donde se almacenará los productos cárnicos tomando en cuenta cada cierto tiempo la temperatura de los diferentes frigoríficos para controlar de una manera más apropiada la cadena de frío, además de contar con una estantería solo para los productos de limpieza.

4.3.7. *Requerimiento del talento humano. Fichas profesiográfica*

Cuadro 3-4: Ficha profesiográfica

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: CHEF EJECUTIVO		SUELDO: 371.23
ÁREA : PRODUCCIÓN	CÓDIGO	FECHA:
1. FUNCIONES		
· Organización general de la cocina		
· Elabora menús		
· Realiza pedidos de materia prima		
· Controla al personal		
· Supervisa el trabajo realizado por las personas a su cargo		
· Capacita y asiste a su personal.		
2. PERFIL		
· Chef especializado en cocina ecuatoriana		
· Experiencia de 2 año mínimo		
· Colaborar con ideas para el mejoramiento del restaurante		
· Tener referencias personales y laborales		
3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR		
Horno, cocina, refrigeradoras, frigoríficos, etc		
4. REQUISITOS GENERALES		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.4. Análisis de la inversión

4.4.1. Estructura de los costos de producción

4.4.1.1. Consumo de servicios básicos

Tabla 33-4: Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS						
TIPO	CANTIDAD	VALOR	UNIDAD	COSTO	TRIMESTRAL	ANUAL
Luz	260	0.13	kw/h	33.89	101.66	406.64
Teléfono	100	0.09	mm	9.00	27.00	108.00
Internet	ilimitado	27.50	Megas	27.50	82.50	330.00
Agua	35	0.22	m3	7.70	23.10	92.40
TOTAL				78.09	234.26	937.04

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.4.1.2. Combustible.

Tabla 34-4: Combustible

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES						
COMBUSTIBLES	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO TRIMESTRAL	COSTO ANUAL
GAS DOMÉSTICO	2.00	8.00	2.50	20.00	60.00	240.00
GAS INDUSTRIAL	-	-	18.00	-	-	-
TOTAL					60.00	240.00

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

3.1.2.1 Mantenimiento

Tabla° 35 *Mantenimiento*

MANTENIMIENTO					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIAS O INSTALACIONES	CAN T.	TIEM PO	PROVEED OR	VAL OR	COSTO ANUAL
HORNO DE ACÉRO INOXIDABLE	1	1 año	Proveedor	40.00	40.00
MAQUINA DE CAFÉ MARCA CASADIO	1	1 año	Proveedor	55.00	55.00
CONGELADOR INDURAMA DE 1M X 1M	1	1 año	Proveedor	40.00	40.00
MOLINO DE CAFÉ 8 NIVEL DE GROSOR	1	1 año	Proveedor	20.00	20.00
REFRIGERADORA INDURAMA DOS COMPARTIMIENTOS.	1	1 año	Proveedor	55.00	55.00
MICROONDAS PANASONIC 0,9 PIES CÚBICOS Nest 342 m	1	1 año	Proveedor	20.00	20.00
CAMPANA EXTRACTORA DE OLOR 1,40 X 0,90 M	1	1 año	Proveedor	20.00	20.00
BATIDORA HAMILTÓN BEACH 64695 POWER DELUXE 4 LT	1	1 año	Proveedor	15.00	15.00
MESON DE TRABAJO	1	1 año	Proveedor	15.00	15.00
COCINA INDUSTRIÁL 4 QUEMADORES ACERO INOXIDABLE	1	1 año	Proveedor	20.00	20.00
LICUADORA ÓSTER Y SANDUCHERA	1	1 año	Proveedor	30.00	30.00
TOTAL				330.00	660.00

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.4.1.3. Depreciaciones

Tabla 36-4: Depreciaciones.

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS				
BIEN	VALOR	AÑOS VIDA	VALOR RESIDÚAL	VALOR A DEPRECIAR ANUAL
MAQUINARIA Y EQUIPOS	7,857.00	10.00	785.70	707.13
EQUIPO DE CÓMPUTO	860.00	3.00	286.64	191.12
MUEBLES Y ENSERES	3,339.00	10.00	333.90	300.51
TOTAL	12,056.00		1,406.24	1,198.76

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.4.2. Mano de obra directa

4.4.2.1. Área de producción

Tabla 37-4: Área de producción.

ADMINISTRACIÓN/ PRODUCCIÓN				
MANO DE OBRA DIRECTA				
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (11,15% APOORTE PATRONAL, 1% LEY DE DISCAPACIDAD)
GERENTE/COCINERO	450.00	1,350.00	5,400.00	656.10
AYUDANTE DE COCINA	386.00	1,158.00	4,632.00	562.79
TOTALES:	836.00	2,508.00	10,032.00	1,218.89

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.4.2.2. Costos indirectos de fabricación (CIF)

Tabla 38-4: Área de ventas.

VENTAS				
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,1% LEY DE DISCAPACIDAD)
MESERO/CAJERO	386.00	1,158.00	4,632.00	562.79
TOTALES:	386.00	1,158.00	4,632.00	562.79

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.4.2.3. Requerimiento de activos fijos área producción

Tabla 39-4: Activos fijos de producción.

1. INVERSIONES FIJAS	0.00	14,638.56	14,638.56
MAQUINARIA Y EQUIPO		7,857.00	7,857.00
EQUIPO DE CÓMPUTO		860.00	860.00
MUEBLES Y ENSERES		3,339.00	3,339.00
MENAJE Y VAJILLA		2,437.62	2,437.62
IMPREVISTOS (1%)		144.94	144.94

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.5. Estudio Administrativo Legal

4.5.1. Organización de la empresa.

4.5.1.1. Área administrativa.

Cuadro 4-4: Área administrativa.

CARGO	FUNCIONES	RESPONSABILIDADES
Gerente de alimentos y bebidas	· Desarrollar actividades específicas de presupuestos.	Manejo del personal.
	· Supervisar los presupuestos para controlar gastos.	Participación de los comités.
	· Organizar y operar eventos fuera y dentro del restaurante.	Estar pendiente de las diversas áreas.
	· Auditar documentos financieros.	Estar pendiente en el tratamiento de los alimentos.
	· Supervisa horarios y capacitaciones.	
COSTO ANUAL		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.5.1.2. Área productiva.

Cuadro 5-4: Área productiva

CARGO	FUNCIONES	RESPONSABILIDADES
Chef ejecutivo	Elaboración de menús	Organización general de la cocina.
	Realizar pedidos de materia prima.	Supervisar a su personal a cargo.
	Capacita y asiste al personal.	
Ayudante de cocina	Realiza elaboraciones de platos a la carta.	Mantener limpia y en orden la cocina.
	Asiste al chef.	Verificar el estado de los alimentos.
	Realiza los menús.	Cumplir con las funciones.
COSTO ANUAL		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.5.1.3. Área comercial

Cuadro 6-4: Área comercial

CARGO	FUNCIONES	RESPONSABILIDADES
Maitre	Recibe a los clientes, lo acompaña a la mesa da sugerencias.	Revisa la dotación de salsas y suministros en general.
	Recibe y despide amablemente al comensal.	Tratar con amabilidad y ser cordial con los clientes.
	Comenta con los clientes los detalles de la calidad en los alimentos.	
COSTO ANUAL		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.5.1.4. Área financiera

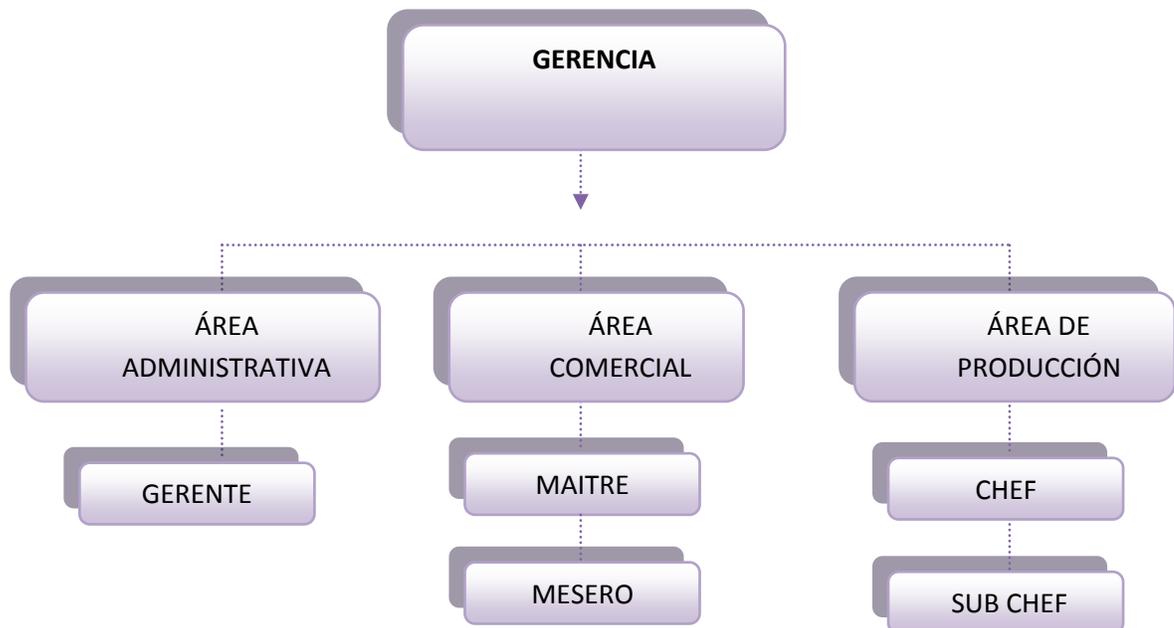
Se contratará los servicios profesionales de un contador para lo cual se invertirá \$35,00 para realizar los diferentes tramites como, por ejemplo: declaraciones de impuestos, lo cual se realiza de manera

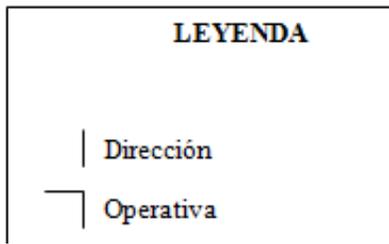
semestral ya que para el restaurante no es primordial los servicios profesionales de un contador por ser un restaurante de tipo artesanal calificado, debido a que el costo de inversión no sobrepasa los \$87.500,00.

4.5.1.5. Área ambiental

El área ambiental está a cargo de la gerencia tomando en cuenta diferentes parámetros, los cuales son primordiales y deben ser tomados en cuenta por cada uno de los colaboradores, ser capacitados sobre los diferentes temas que son indispensables en un restaurante, la importancia de las 3r concientizando así a cada uno de los colaboradores del restaurante de esta manera ayudaremos a disminuir el índice de impacto ambiental que provoca los residuos y desechos procedentes del restaurante.

4.5.2. Organigrama estructural del restaurante “ Deleites y Sabores”





Gráfica 22-4: organigrama estructural del Restaurante “Deleites y Sabores”.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.6. Proceso de selección y contratación del talento humano.

4.6.1. Descripción de puestos de trabajo

4.6.1.1. Perfil de los trabajadores

Cuadro 7-4: Ficha profesiográfica del área administrativa.

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		SUELDO: 600
ÁREA : ADMINISTRATIVA	CÓDIGO:	FECHA:
1. FUNCIONES		
· Desarrollar actividades específicas de presupuestos.		
· Supervisar los presupuestos para controlar gastos.		
· Organizar y operar eventos fuera y dentro del restaurante.		
· Auditar documentos financieros.		
· Supervisa horarios y capacitaciones.		
2. PERFIL		
· Ingeniero en gerencia de alimentos y bebidas.		
· Experiencia de 1 año mínimo.		
· Ser líder		
· Colaborar con ideas para el mejoramiento del restaurante.		
· Tener referencias personales y laborales.		
3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR		
Computadora, calculadoras, clicks, perforadoras, grapadora, esferos gráficos, tableros, folders		
4. REQUISITOS GENERALES		
Primario	Técnico	otros
Secundario	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Cálculo mental rápido

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Cuadro 8-4: Ficha profesiográfica del área de producción.

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: CHEF EJECUTIVO		SUELDO: 371.23
ÁREA : PRODUCCIÓN	CÓDIGO	FECHA:
1. FUNCIONES		
· Organización general de la cocina		
· Elabora menús		
· Realiza pedidos de materia prima		
· Controla al personal		
· Supervisa el trabajo realizado por las personas a su cargo		
· Capacita y asiste a su personal.		
2. PERFIL		
· Chef especializado en cocina ecuatoriana		
· Experiencia de 2 año mínimo		
· Colaborar con ideas para el mejoramiento del restaurante		
· Tener referencias personales y laborales		
3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR		
Horno, cocina, refrigeradoras, frigoríficos, etc		
4. REQUISITOS GENERALES		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Cuadro 9-4: Ficha profesiográfica del área de ventas.

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: MAITRE		SUELDO: 370.50
ÁREA : VENTAS	CÓDIGO:	FECHA:
1. FUNCIONES		
· Recibe a los clientes, lo acompaña a la mesa, da sugerencias.		
· Recibe y despide amablemente al comensal.		
· Comenta con los clientes los detalles de la calidad en los alimentos.		
· Revisa la dotación de salsas y suministros en general.		
2. PERFIL		
· Especializado en atención al cliente.		
· Experiencia de 2 año mínimo.		
· Experiencia en ética y protocolo para capacitar al mesero.		
· Tener referencias personales y laborales.		
3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR.		
Comandas, hojas de pedidos.		
4. REQUISITOS GENERALES.		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO.		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS.		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.6.1.2. Costos salariales

Tabla 40-4: Costos salariales

CARGO	SUELDO
GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	372.33
CHEF EJECUTIVO	371.23
AYUDANTE DE COCINA	369.04
MAITRE	370.50
TOTAL	1,483.10

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.6.1.3. Proceso de reclutamiento, selección, contratación e inducción al puesto de trabajo.

El proceso de reclutamiento se lo realizará de boca en boca y por amistades tomando en cuenta el perfil para cada puesto, se procederá a realizar las entrevistas para reclutar al personal, seleccionando al personal calificado necesario que cumpla con el perfil solicitado. Para la selección del personal se toma en cuenta diferentes técnicas mediante la cual se busca información necesaria, verídica sobre el candidato, sus características personales y conocer los detalles de su historial laboral.

Se realizan pruebas y una entrevista final al personal seleccionado para el cargo, este proceso se lleva a cabo por el supervisor o jefe a cargo del puesto vacante, comprobar que reúne los requisitos ya que solo ellos conocen las funciones diarias a realizar por los candidatos. El proceso de contratación se lo realiza observando el mejor perfil de la persona seleccionada ya que cuenta con todos los requisitos para cumplir las funciones y responsabilidades que estarán a su cargo demostrando eficiencia y eficacia en sus labores diarias.

En el proceso de inducción al personal contratado se lo realiza dándoles a conocer las aéreas tanto de producción como de servicio y la información necesaria como: historia, misión, visión y objetivos del restaurante. Se lo presentará formalmente con sus compañeros haciéndole saber sus responsabilidades y funciones a realizar en el restaurante, la cual está plasmada en el manual de funciones del restaurante que será entregado al personal el momento de su contratación.

4.6.2. Marco legal para la creación del restaurante “Deleites y sabores”

4.6.2.1. Nombre o razón social

La razón social es la denominación por la cual se conoce colectivamente a una empresa. Se trata de un nombre oficial y legal que aparece en la documentación que permitió constituir a la persona jurídica en cuestión. (Gardey, Definición.DE, 2012)

El restaurante será conocido por el nombre de “deleites y sabores” un restaurante ecuatoriano enfocado a la comida típica de la serranía ecuatoriana, de acuerdo a las normativas legales, se encuentra en la provincia de Chimborazo en la ciudad de Riobamba.

4.6.2.2. Titularidad de la propiedad de la empresa

“Deleites y Sabores” será un restaurante artesanal calificado de acuerdo al Art. 2 literal b, APROBADA POR EL CONGRESO NACIONAL CODIFICACIÓN DE LA LEY DE DEFENSA DEL ARTESANO. En el cual se especifica el monto total de la inversión que debe cumplir para ser acogido a esta denominación y a los beneficios que se le otorga.

El restaurante es de tipo artesanal rigiéndose a la siguiente normativa:

“Será considerado ARTESANO, al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, será calificado por la JNDA, desarrolle su actividad artesanal, con o sin operarios y aprendices, y que hubiera invertido en su taller implementos, maquinaria y materia prima, una cantidad que no supere el (25%) del capital fijado para la pequeña industria, es decir el \$87.500. La JNDA a través de la Unidad de Calificaciones otorga el certificado de calificación artesanal, en las 164 ramas artesanales determinadas en el Reglamento de Calificaciones y Ramas de Trabajo, divididas en ramas de producción y servicio”. (Artesano, 2014)

4.6.2.3. Registro único del contribuyente

El RUC corresponde al número de identificación para las personas naturales y sociedades que están obligadas a llevar contabilidad al realizar alguna actividad económica.

El RUC registra información única del contribuyente como: la razón social dirección número de RUC, descripción de su actividad económica, etc. (Servicios de Rentas Internas, 2015)

4.6.2.4. Requisitos

El documento que recibe al inscribirse en el RUC es la constancia de su registro. En él constan sus datos personales y los de su actividad económica. El RUC es su número de cédula más los dígitos 001.

Adicionalmente, a los requisitos establecidos para registrarse como artesano calificado, debe presentar el original y la copia de la calificación vigente emitida por la Junta Nacional de Defensa del Artesano. (SRI, 2015)

Los requisitos para apertura del restaurante son los siguientes:

- Solicitud para permiso de funcionamiento, Planilla de Inspección.
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación metropolitana de turismo. (Restaurantes, bar – restaurantes, cafeterías en caso de estar ubicados en sitios turísticos.)
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos
- Copia RUC del establecimiento. Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del ministerio de Salud (el certificado de salud tiene validez por 1 año desde su emisión) Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.
- Copias del permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.

Tabla 41-4: Gastos de constitución.

PASOS	DESCRIPCIÓN	COSTO	OBSERVACIÓN
1	INSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO AL SRI.	-	No tiene costo
2	REGISTRO DE PATENTE MUNICIPAL.	60	De acuerdo a la dimensión del local
3	PAGO DE VIGILANCIA.	0	
4	TASA DE HABILITACIÓN	30	
5	PERMISO DEL MINISTERIO DE SALUD .	40	2,50 Por persona
6	PAGO ANUAL DE LOS BOMBEROS.	35	
7	REGISTRO AL MINISTERIO DE TURISMO.	84	
8	ACTA DE COMPROMISO PARA LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA.	-	No tiene costo
	TOTAL	249	

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.7. Estudio Ambiental

4.7.1. Impacto ambiental

Cuadro 10-4: Impacto ambiental.

DAÑOS OCASIONADOS POR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y POR LAS ACTIVIDADES	MEDIDAS DE MITIGACIÓN	REQUERIMIENTOS
AGUA	Al lavar los diferentes productos y utensilios se lo realizará utilizando un bolw de esta manera no	Capacitaciones para el personal.
	Se usará el resto de agua para ponerle a las plantas.	El personal se encargara de realizar esta
	Se capacitará al personal sobre el ahorro de agua y sus ventajas.	Capacitaciones sobre las ventajas de optimizar el agua.
	Al lavarse las manos se lo realizará con el agua necesaria de esta manera el personal contribuirá con	
SUELO	Se sembrará plantas.	El restaurante contará con un pequeño huerto.
	Se usará como abono orgánico la recolección de los desperdicios del área	Tachos para la basura orgánica e inorgánica.
AIRE	Se utiliza tanto las campanas como extractores de olores de esta manera no habrá una	Adquisición de campanas y extractores de olores.
	La basura orgánica se la utilizará como abono para las plantas.	
OTROS RECURSOS NATURALES	Se reutilizará los diferentes envases de esta manera ayudaremos al ecosistema.	Capacitaciones para reciclar envases.
RESIDUOS SÓLIDOS	Elaborar un plan de manejo de residuos	Informar al personal.
TOTAL		

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Agua

El agua es un elemento vital para el ser humano por lo tanto al realizar el proyecto de emprendimiento se

tomará en cuenta diferentes medidas de mitigación con lo cual evitaremos el desperdicio del mismo.

El agua se reutilizará para regar las plantas, trapear, además se recolectará el agua de la lluvia haciendo uso de esta para diferentes actividades las cuales serán de beneficio para el restaurante y el medio ambiente.

Suelo

La riqueza que posee el suelo se ha ido perdiendo al pasar los años el cual se ha visto en varios lugares indiscriminada tala de árboles haciendo infértil a los suelos de casi el mundo entero por lo cual es necesario implementar diferentes medidas de mitigación, en este caso el restaurante tendrá un espacio especial para la creación de un huerto donde se pueda aprovechar los beneficios del suelo además de reforestar dando un paisaje inolvidable a quien nos visiten. Se separará la basura orgánica y se utilizará como abono del huerto.

Aire

El aire es uno de los elementos vitales para el ser humano, el cual en la actualidad se ha contaminado gracias a la mano del hombre, las grandes industrias por lo que al respirar este aire contamina a nuestros pulmones, por tal motivo el restaurante contará con extractores de olores, la basura se las tendrá en tachos cerrados para que no emane olores desagradables.

OTROS RECURSOS NATURALES

Se tomará en cuenta la forma de reciclar los diferentes embaces dándoles diferentes funciones, también se colocará el aceite utilizado en un recipiente para tratarlo.

4.7.2. II. Acciones remediales 3R

4.7.2.1. Reducir

La primera “R” se refiere a reducir sea esto energía o residuos sean tóxicos o no para el ser humano, se trata de reducir o minimizar los residuos que generamos diariamente al realizar diferentes actividades por lo cual tomaremos en cuenta medidas como, por ejemplo:

- Reducir el consumo de envoltorios o fundas plásticas que necesitan años para degradarse.
- Reducir el consumo de productos transgénicos los cuales son dañinos para la salud de nuestros comensales y el medio ambiente.
- Reducir los costos de energía al desconectar o apagar equipos electrónicos que no sean necesarios en ese momento.
- Al pasear o ir de compras llevar una funda para colocar la basura que genere y no contaminar la ciudad con basura en el suelo.

4.7.2.2. Reutilizar

Significa alargar la vida útil de un producto o recipiente dándole un nuevo uso o función en el cual sea de gran utilidad, la mayoría de los productos tienen más de una vida útil al repáralas o darles una nueva función.

- Reutilizar los embaces dándoles otra función.
- Reutilizar el agua para echarle a las plantas.
- Reutilizar reduce el volumen de basura y la contaminación.

4.7.2.3. Reciclar

Es el más común pero el menos eficaz, se trata de un proceso de transformación o aprovechamiento donde se le da un nuevo uso o función como por ejemplo a los papeles, el vidrio utilizando contenedores especialmente para cada elemento a reciclar de esta manera tener más facilidades para su transformación.

4.8. Estudio Económico - Financiero

4.8.1. Análisis de la inversión.

Tabla 42-4: Inversión del proyecto.

INVERSIONES DEL PROYECTO			
RUBROS	INV. REALIZADAS	INV. POR REALIZAR	TOTAL DE INVERSIÓN
1. INVERSIONES FIJAS			61,799.68
TERRENOS.	30,000.00		30,000.00
EDIFICACIÓN.	20,000.00		20,000.00
MAQUINARIA Y EQUIPO.		5,295.00	5,295.00
EQUIPOS DE COMPUTO.	700.00		700.00
MUEBLES Y ENSERES.		3,340.00	3,340.00
MENAJE Y VAJILLA		1,852.80	1,852.80
INPREVISTOS (1 %).		611.88	611.88
2. ACTIVOS DIFERIDOS.			1,193.19
GASTOS DE ORGANIZACIÓN.		249.00	249.00
GASTOS DE INSTALACIÓN.		690.00	690.00
GASTOS DE PROMOCIÓN.		110.00	110.00
GASTOS DE CAPACITACIÓN PERSONAL.		120.00	120.00
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN		12.37	12.37
IMPREVISTO (1 %).		11.81	11.81
3. CAPITAL DE TRABAJO.			14,716.07
MATERIA PRIMA.		4,449.69	4,449.69
SUMINISTROS Y MATERIALES		242.64	242.64
MATERIALES INDIRECTOS		231.30	231.30
MOD.		3,978.21	3,978.21
SUELDOS ADMINISTRATIVOS		2,000.90	2,000.90
SUELDOS DE VENTAS		1,991.07	
SERVICIOS BÁSICOS.		170.49	170.49
RECARGA DE GLP.		184.21	184.21
CAJA-BANCOS.		3,312.92	3,312.92
CONTINGENCIA (1%).		145.70	145.70
TOTAL DE INVERSIÓN.	50,700.00	29,000.00	77,708.93

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.9. II. Estado de fuentes y usos.

Tabla 43-4: Fuentes y usos del proyecto.

INVERSIÓN DEL PROYECTO			
RUBROS	USOS	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	
		PROPIO	EXTERNO
1. INVERSIONES FIJAS			
TERRENOS.	30000.00	30000.00	
EDIFICACIÓN.	20000.00	20000.00	
MAQUINARIA Y EQUIPO.	5295.00		5295.00
EQUIPOS DE COMPUTO.	700.00	700.00	
MUEBLES Y ENSERES.	3340.00		3340.00
MENAJE Y VAJILLA	1852.80		1852.80
IMPREVISTOS (1 %)	611.88		611.88
2. ACTIVOS DIFERIDOS			
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	249.00		249.00
GASTOS DE INSTALACIÓN	690.00		690.00
GASTOS DE PROMOCIÓN	110.00		110.00
GASTOS DE CAPACITACIÓN PERSONAL	120.00		120.00
FORMULACIONES DE PRUEBAS	12.37		12.37
IMPREVISTO (1 %)	11.81		11.81
3. CAPITAL DE TRABAJO			
MATERIA PRIMA.	4449.69		4449.69
SUMINISTROS Y MATERIALES	242.64		242.64
MATERIALES INDIRECTOS	231.30		231.30
MOD.	3978.21		3978.21
SUELDOS ADMINISTRATIVOS	2000.90		2000.90
SUELDOS DE VENTAS	0.00		1991.07
SERVICIOS BÁSICOS.	170.49		170.49
RECARGA DE GLP.	184.21		184.21
CAJA-BANCOS.	3312.92		3312.92
CONTINGENCIA (1%).	145.70		145.70
TOTAL DE INVERSIÓN	77708.93	50700.00	29000.00

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.9.1. *Tabla de amortizaciones*

4.9.1.1. A. *Tabla de interés*

Tabla 44-4: Tabla de amortización del préstamo.

AÑO	AMORTIZACIÓ	AMORTIZACIÓN A.	INTERÉS	INTERÉS A.	CUOTA	SALDO
AÑO 0	-	-	-	-	-	29,000.00
AÑO 1	8,351.33	8,351.33	4,350.00	4,350.00	12,701.33	20,648.67
AÑO 2	9,604.03	17,955.36	3,097.30	7,447.30	12,701.33	11,044.64
AÑO 3	11,044.64	29,000.00	1,656.70	9,104.00	12,701.33	0.00

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.9.1.2. B. *Tabla de amortización de los gastos*

Tabla 45-4: Tabla de amortización de los gastos diferidos.

ACTIVOS DIFERIDOS	PROYECCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	249.00	49.80	9.96	1.99	0.40	0.08
GASTOS DE INSTALACIÓN	690.00	138.00	27.60	5.52	1.10	0.22
GASTOS DE PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN	110.00	22.00	4.40	0.88	0.18	0.04
GASTOS DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	120.00	24.00	4.80	0.96	0.19	0.04
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	12.37	2.47	0.49	0.10	0.02	0.00
IMPREVISTO (1 %)	11.81	2.36	0.47	0.09	0.02	0.00
TOTAL DE GASTO DIFERIDO	1,193.19	238.64	238.64	238.64	238.64	238.64

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.9.2. Presupuesto de costos de producción.

Tabla 46-4: Costos de producción.

ESTRUCTURA DEL COSTO PARA LA VIDA UTIL DEL PROYECTO.					
RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 3	AÑO 4
1.- COSTOS DE PRODUCCIÓN					
SERVICIOS BÁSICOS.	1,064.98	1,108.75	1,154.32	1,201.77	1,251.16
MATERIA PRIMA.	18,530.30	19,291.89	20,084.79	20,910.27	21,769.68
MATERIALES Y SUMINISTROS	168.41	168.41	175.33	182.54	190.04
MATERIALES INDIRECTOS	481.61	501.41	522.01	543.47	565.81
MANO DE OBRA DIRECTA	10,372.01	10,798.30	11,242.11	11,704.17	12,185.21
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN.	2.47	0.49	0.10	0.02	0.00
DEPRECIACIÓN DE EQUIPOS DE COMPUTO	119.23	84.94	50.66		
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO.	292.62	2,958.70	2,666.08	2,373.46	2,080.84
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES.	26.37	266.61	240.25	213.88	187.51
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINARIAS.	4,226.71	3,808.68	3,390.66	2,972.63	2,554.61
RECARGA DE GAS.	184.21	191.78	199.66	207.87	216.41
CONTINGENCIA.	637.03	663.21	690.47	718.84	748.39
SUB TOTAL.	36,105.95	39,843.19	40,416.44	41,028.91	41,749.66

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.9.3. Presupuesto de costos de administración.

Tabla 47-4: Gastos de administración.

2.- COSTOS DE ADMINISTRACIÓN.					
SUELDOS ADMINISTRATIVOS	5,216.76	5,431.17	5,654.39	5,886.79	6,128.73
SERVICIOS BÁSICOS.	532.49	554.38	577.16	600.88	625.58
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	52.74	533.23	480.49	427.75	375.02
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTO	238.45	169.88	101.32		
GASTOS DE ORGANIZACIÓN.	49.80	9.96	1.99	0.40	0.08
GASTOS DE INSTALACIÓN	138.00	27.60	5.52	1.10	0.22
CAPACITACIÓN AL PERSONAL.	24.00	4.80	0.96	0.19	0.04
IMPREVISTOS.	11.81	12.30	12.80	13.33	13.88
SUBTOTAL.	6,264.05	6,743.32	6,834.64	6,930.45	7,143.55

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.9.4. Presupuestos de costos de venta.

Tabla 48-4: Costos de ventas.

3.- COSTOS DE VENTAS.					
PROPAGANDA Y PUBLICIDAD.	114.52	119.23	124.13	129.23	134.54
DEPRECIACIÓN EQUIPO DE COMPUTO	119.23	84.94	50.66		
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	184.58	1,866.30	1,681.72	1,497.14	1,312.56
AMORTIZACIÓN DE PROMOCIÓN	22.00	4.40	0.88	0.18	0.04
SUELDO	5,191.12	5,404.48	5,626.60	5,857.85	6,098.61
IMPREVISTOS.	151.69	157.93	164.42	171.17	178.21
SUBTOTAL.	5,783.14	7,637.27	7,648.40	7,655.57	7,723.96

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.9.5. Estado de resultados

Tabla 49-4: Estado de resultados.

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS.					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ventas netas.	76,423.99	79,565.01	82,835.14	86,239.66	89,784.11
(-) costo de producción.	36,105.95	39,843.19	40,416.44	41,028.91	41,749.66
(=) utilidad bruta.	40,318.04	39,721.83	42,418.70	45,210.75	48,034.45
(-) costo de administración .	6,264.05	6,743.32	6,834.64	6,930.45	7,143.55
(-) costo de ventas.	5,783.14	7,637.27	7,648.40	7,655.57	7,723.96
(=) utilidad operativa.	28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(-) costos financieros.	5,035.13	5,035.13	5,035.13	-	-
(=) resultado utilidades y/o perdida.	23,235.72	20,306.11	22,900.53	30,624.72	33,166.95
reparto de utilidades.	3,485.36	3,045.92	3,435.08	4,593.71	4,975.04
(-) impuesto a la renta.	766.78	670.10	755.72	1,010.62	1,094.51
(=) utilidad neta.	18,983.58	16,590.10	18,709.73	25,020.40	27,097.39

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.9.6. Estado de situación financiera.

Tabla 50-4: Balance general.

BALANCE GENERAL					
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO CORRIENTE.	35,962.02	17,414.91	3,168.29	12,733.01	20,523.88
ACTIVO FIJO.	61,799.68	61,799.68	61,799.68	61,799.68	61,799.68
DEPRECIACIÓN ACUMULADA.	- 1,718.85	- 3,437.69	- 5,156.54	- 6,875.38	- 8,594.23
DIFERIDOS (VALOR AMORTIZACIÓN ANUAL).	- 954.55	- 715.91	- 477.28	- 238.64	-
TOTAL ACTIVOS.	95,088.30	75,060.98	59,334.15	67,418.67	73,729.33
PASIVO.					
PASIVO CORRIENTE.	5,035.13	5,035.13	5,035.13		-
PASIVO L/P (CRÉDITO BANCARIO).	15,666.67	2,333.34	- 11,000.00		
TOTAL PASIVO.	20,701.80	7,368.47	- 5,964.87	-	
PATRIMONIO.					
CAPITAL SOCIAL.	48,708.93	48,708.93	48,708.93	48,708.93	48,708.93
RESULTADO DEL EJERCICIO (utilidad neta).	25,677.57	18,983.58	16,590.10	18,709.73	25,020.40
TOTAL PATRIMONIO.	74,386.50	67,692.52	65,299.03	67,418.67	73,729.33
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO.	95,088.30	75,060.98	59,334.15	67,418.67	73,729.33

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.9.7. Flujo de caja.

Tabla 51-4: Flujo de caja.

(+)RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+)VENTAS		76,423.99	79,565.01	82,835.14	86,239.66	89,784.11
(-)COSTOS PRODUCCIÓN.		36,105.95	39,843.19	40,416.44	41,028.91	41,749.66
(-)GASTO DE ADMINISTRACIÓN.		6,264.05	6,743.32	6,834.64	6,930.45	7,143.55
(-)GASTOS DE VENTAS.		5,783.14	7,637.27	7,648.40	7,655.57	7,723.96
(-)GASTOS FINANCIEROS.		5,035.13	5,035.13	5,035.13		
(=)UTILIDAD ANTES DE REPARTICIÓN ÚTIL E IMPUESTOS.		28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(=)UTILIDAD NETA.		28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(+)DEPRECIACIONES.		1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85
(+)AMORTIZACIÓN ACT. NOMINAL.		238.64	238.64	238.64	238.64	238.64
(-)INVERSIONES MAQUINARIA Y EQUIPOS.	- 5,295.00					
(-)INV. TERRENO Y OBRA FÍSICA.	- 50,000.00					
(-)INVERSIÓN OTROS.	- 5,892.80					
(-)INV. ACT. NOMINAL.	- 1,193.19					
(-)INV. CAPITAL DE TRABAJO.	- 14,716.07					
(-) VEHÍCULO.						
(-) IMPREVISTOS.	- 611.88					
(+) RECUPERACIÓN CAPITAL DE TRABAJO.						
(+)PRÉSTAMO.						
(-)AMORT. PRÉSTAMO.		- 5,035.13	- 5,035.13	- 5,035.13		
FLUJO DE CAJA.	- 77,708.93	25,193.20	22,263.60	24,858.01	32,582.21	35,124.43

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

4.10. Estudio de la Evaluación Económica, Financiera, Social, y Ambiental.

La evaluación se la realizará con el propósito de conocer si existe viabilidad o no del proyecto aplicando los siguientes criterios:

- Valor Actual Neto (VAN)
- Tasa Interna de Retorno (TIR)
- Costo Promedio d Capital (TMAR)
- Periodo Real de Recuperación de la Inversión (PRI)
- Relación Beneficio Costo (B/C)

I. Evaluación Económica.

A. Prueba ácida.

Tabla 52-4: Prueba ácida

PRUEBA ÁCIDA	
ACTIVO CORRIENTE	35,962.02
INVENTARIOS	12,035.78
PASIVO CORRIENTE	5,035.13
A.C-INV/P.C	4.75

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

En la evaluación económica se la realizó al aplicar la fórmula de la prueba acida ya que es uno de los indicadores financieros para medir la liquidez de una empresa y su capacidad de pago, al aplicar la fórmula se obtuvo como resultado 4.75 estando dentro del margen y factibilidad para pagar nuestras deudas a corto plazo.

B. Flujo Neto De Efectivo (FNE)

Tabla 53-4: Flujo neto de efectivo

(+)RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+)VENTAS		76,423.99	79,565.01	82,835.14	86,239.66	89,784.11
(-)COSTOS PRODUCCIÓN.		36,105.95	39,843.19	40,416.44	41,028.91	41,749.66
(-)GASTO DE ADMINISTRACIÓN.		6,264.05	6,743.32	6,834.64	6,930.45	7,143.55
(-)GASTOS DE VENTAS.		5,783.14	7,637.27	7,648.40	7,655.57	7,723.96
(-)GASTOS FINANCIEROS.		5,035.13	5,035.13	5,035.13		
(=)UTILIDAD ANTES DE REPARTICIÓN ÚTIL E IMPUESTOS.		28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(=)UTILIDAD NETA.		28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(+)DEPRECIACIONES.		1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85
(+)AMORTIZACIÓN ACT. NOMINAL.		238.64	238.64	238.64	238.64	238.64
(-)INVERSIONES MAQUINARIA Y EQUIPOS.	- 5,295.00					
(-)INV. TERRENO Y OBRA FÍSICA.	- 50,000.00					
(-)INVERSIÓN OTROS.	- 5,892.80					
(-)INV. ACT. NOMINAL.	- 1,193.19					
(-)INV. CAPITAL DE TRABAJO.	- 14,716.07					
(-) VEHÍCULO.						
(-) IMPREVISTOS.	- 611.88					
(+) RECUPERACIÓN CAPITAL DE TRABAJO.						
(+)PRÉSTAMO.						
(-)AMORT. PRÉSTAMO.		- 5,035.13	- 5,035.13	- 5,035.13		
FLUJO DE CAJA.	- 77,708.93	25,193.20	22,263.60	24,858.01	32,582.21	35,124.43

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

Con el cuadro anterior demostramos que en el año 1 se empezará obteniendo en el flujo de caja la cantidad de \$25.193,20, finalizando con un incremento de 20 % en el año 5 obteniendo así como resultado \$35.124,43, el cual demuestra la rentabilidad que tendrá el restaurante reflejando el total en efectivo al realizar sus gastos y pagos.

C. Valor Actual Neto (VAN).

Tabla 54-4: Valor actual neto.

CÁLCULO DEL VAN POSITIVO				
Años.	F. EFEC.	Fc. Acuml.	Fctr. Actualz.	F. Efct. Act.
0	-77708.93	1	- 70,567.50	- 70,567.50
1	25193.20	1	22,877.96	- 47,689.55
2	22263.60	0.825	18,359.59	- 29,329.96
3	24858.01	0.749	18,615.20	- 10,714.75
4	32582.21	0.680	22,157.24	11,442.49
5	35124.43	0.618	21,690.93	33,133.42

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

El VAN es un indicador financiero el cual mide los flujos de los ingresos y egresos dando como resultado la suma de los valores del flujo de caja del año 1 hasta el año 5 el que se realizó utilizando la fórmula la cual nos ayuda a demostrar el factor acumulado actualizado cuya finalidad nos indica que el proyecto es viable ya que al restar su valor inicial se obtuvo un valor positivo con ganancia de \$33,133.42.

D. Tasa Interna De Retorno (TIR)

Tabla 55-\$: Tasa interna de retorno.

CÁLCULO DEL TIR	
<i>TIR</i>	25%

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

El TIR de este proyecto es de 25% la cual supera a la tasa de interés vigente en el mercado que corresponde al 12% por lo cual se concluye que el proyecto es rentable.

E. Tasa Mínima de Rendimiento (TMAR)

La tasa mínima de rendimiento que refleja el porcentaje mínimo que los inversionistas recibirán por el capital invertido en el proyecto.

La tasa mínima se espera que sea igual al costo promedio ponderado de la institución del crédito.

Tabla 56-4: Costo promedio ponderado de capital.

AÑOS	FLUJO OPERACIONAL TMAR	VAN
		12%
Inv.Inicial	(77,708.93)	(77,708.93)
1	25,193.20	22,493.93
2	22,263.60	19,878.21
3	24,858.01	22,194.66
4	32,582.21	29,091.25
5	35,124.43	31,361.10
TOTAL	62,312.51	47,310.34

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

Para la creación del restaurante “DELEITES Y SABORES” la tasa mínima de rendimiento con financiamiento corresponde a \$ 62,312.52 es el promedio de la participación de la inversión la cual nos ayuda a cubrir nuestras deudas a corto plazo.

F. Periodo Real de Recuperación de la Inversión (PRI)

Tabla 57-4: Periodo real de recuperación de la inversión.

AÑOS	Fctr. Actualz.	F. Efct. Act.
0	- 77,708.93	- 77,708.93
1	22,877.96	- 54,830.98
2	18,359.59	- 36,471.39
3	18,615.20	- 17,856.19
4	22,157.24	4,301.05
5	21,690.93	25,991.99
3	AÑOS	3
1	MESES	1
18	DÍAS	18

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

El periodo de recuperación de la inversión se calcula mediante la suma de los flujos actualizados. Dando como resultado un valor positivo, esto significa que el periodo de recuperación de la inversión se dará después de 3 años, 1 mes y 18 días.

A. Relación Beneficio Costo (R/C)

Tabla 58-4: Relación beneficio/costo.

BENEFICIO COSTO.	CÁLCULO.	Relac. B. C.
	1.14	0.14

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

Esta relación involucra a los ingresos y egresos del restaurante, los egresos incluyen la inversión inicial realizada, en la cual se determinó que por cada dólar invertido habrá 0.14 ctvs. de ganancias, siendo restable su inversión.

Tabla 59-4: Punto de Equilibrio.

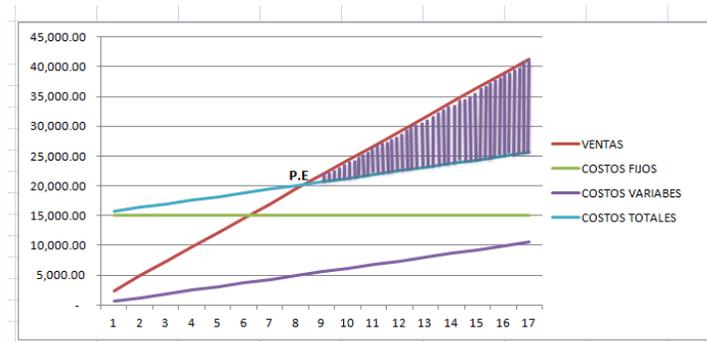
PUNTO DE EQUILIBRIO	
COSTOS FIJOS	14570.36
PRECIO	2.43
COSTO VARIABLE	0.62
PUNTO DE EQUILIBRIO	8,049
UTILIDAD	-

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

Tabla 60-4: Unidades.

UNIDADES	VENTAS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS TOTALES	UTILIDADES
1000	2,428.83	14,570.36	618.71	15,189.07	- 12,760.24
2000	4,857.66	14,570.36	1,237.41	15,807.78	- 10,950.12
3000	7,286.48	14,570.36	1,856.12	16,426.49	- 9,140.00
4000	9,715.31	14,570.36	2,474.83	17,045.19	- 7,329.88
5000	12,144.14	14,570.36	3,093.54	17,663.90	- 5,519.76
6000	14,572.97	14,570.36	3,712.24	18,282.61	- 3,709.64
7000	17,001.79	14,570.36	4,330.95	18,901.31	- 1,899.52
8000	19,430.62	14,570.36	4,949.66	19,520.02	- 89.40
9000	21,859.45	14,570.36	5,568.36	20,138.73	1,720.72
10000	24,288.28	14,570.36	6,187.07	20,757.44	3,530.84
11000	26,717.10	14,570.36	6,805.78	21,376.14	5,340.96
12000	29,145.93	14,570.36	7,424.49	21,994.85	7,151.08
13000	31,574.76	14,570.36	8,043.19	22,613.56	8,961.20

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).



Gráfica N° 23 punto de equilibrio.

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

ANÁLISIS:

El punto de equilibrio permitió identificar que el restaurante deberá alcanzar ventas de \$21.859.45 que corresponde a 9000 platos típicos para de allí empezar percibir utilidades 1,720.72 dólares.

II. Evaluación Social.

A. Análisis e Indicadores.

La evaluación social ayuda a determinar el nivel de disminución de desempleo en este caso de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, de esta manera se abrirán nuevas plazas de trabajo, dando la oportunidad de un crecimiento económico social a las familias pertenecientes a dicha provincia.

Tomando en cuenta que los productos de la serranía ecuatoriana dando así la oportunidad de difundir la gastronomía de dicho cantón y apresurando de está ampliando el mercado en la ciudad de Riobamba.

Tabla 61-4: Evaluación social

EVALUACIÓN SOCIAL	PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	4	0.0024%
	PERSONAS DESEMPLEADAS	164,209	

Elaborado por: (E. Balseca, 2018).

III. Evaluación Ambiental

A. Análisis Indicadores.

En la evaluación ambiental se dio a conocer las mitigaciones para evitar el inadecuado manejo de los desechos sólidos del restaurante, elaborando un plan de manejo de residuos para de esta manera dar una solución al problema y reducir el nivel de impacto ambiental contribuyendo de cierta manera a nuestro ecosistema.

CONCLUSIONES

- Mediante el estudio de mercado se extrajo información sobre el nivel de conocimiento de la comida típica de la serranía ecuatoriana y aportando a la sapiencia sobre una parte de la cultura ancestral de este pueblo.
- A través de los estudios plasmados se manifestó en el estudio técnico: la capacidad de producción, el tamaño del restaurante y en el estudio administrativo se detalló las funciones y responsabilidades del personal que requiere el restaurante, en el estudio legal se conoció los diferentes permisos de funcionamiento que necesita el restaurante, en el estudio ambiental se determinó las medidas de mitigación para reducir el impacto ambiental que producirá el restaurante, en el estudio económico financiero se demostró la factibilidad del proyecto al obtener el VAN positivo que corresponde a 25,991.99 , TIR de 25% , RB/C de 0.14.
- Se concluyó mediante el estudio financiero la viabilidad del proyecto arrojando resultados positivos para la creación y desarrollo del restaurante.
- Mediante la creación del manual de funciones se asegura la aplicación de las buenas prácticas de manufactura logrando dar conocimientos básicos al personal que labora en el restaurante concluyendo de este modo garantizar que el producto a ofrecer tenga altos índices de calidad y calidez contribuyendo de esta manera a mantener y mejorar la salud de los turistas.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda a las nuevas generaciones implementar ideas innovadoras rescatando y dando a conocer la cultura gastronómica de la serranía ecuatoriana para el desarrollo socio-económico del país.
- Se recomienda desarrollar los siguientes estudios para el desarrollo del proyecto, el estudio técnico y tomar en cuenta la capacidad exacta de producción para evitar pérdidas y mermas de productos, en el estudio administrativos realizar un correcto organigrama estructural de acuerdo a las necesidades del restaurante para su buen funcionamiento, en el estudio legal obtener todos los permisos de funcionamiento para evitar problemas legales, en el estudio ambiental se debe tomar las medidas de mitigación para evitar un impacto ambiental producido por el restaurante, con el estudio económico financiero se puede verificar la viabilidad del proyecto para realizar su implementación.
- Se recomienda tomar en cuenta los diferentes indicadores del estudio financiero ya que mide la factibilidad y viabilidad que tendrá el restaurante en el mercado.
- Se recomienda realizar capacitaciones y elaborar un manual de funciones y reglamentos internos para el personal que va a laborar en el restaurante poniendo en práctica a diario todo lo impartido y aprendido.

BIBLIOGRAFÍA

Artesano, J. J. (21 de Abril de 2014). *JNDA*. Obtenido de JNDA:
<http://www.artesanos.gob.ec/?p=1676>

Augusto, B. C. (2006). Método cuantitativo. En B. C. Augusto, *metología de la Investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (pág. 58). Naucapal Est. México: Camara Nacional de la Industria Editorial Mexicana.

Brito, J. L. (27 de octubre de 2010). *excelencias gourmet*. Obtenido de excelencias gourmet:
<http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/los-tipos-de-servicios-en-el-restaurante>

Capetillo, V. (14 de mayo de 2013). *Marqueting de restaurantes*. Obtenido de Marqueting de restaurantes: <http://marketingderestaurantes.com/TipsRestaurantes/los-diferentes-tipos-de-restaurante-que-puedes-tener/>

Chankuap, f. (2014). *Ikiam*. Obtenido de Ikiam: <http://ikiam.com.ec/productos/ungurahua/>

Ecuador, c. v. (9 de septiembre de 2013). *los andes*. Obtenido de los andes:
<http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistroFlotante.php?idRegistro=32884&informacion=3>

ESPE. (8 de JULIO de 2013). *LABORATORIO DE GASTRONOMÍA*. Obtenido de LABORATORIO DE GASTRONOMÍA: www.gastronomia-el.espe.edu.ec

Gardey, J. P. (s/f de s/f de 2012). *Definición.DE*. Obtenido de Definición.DE:
<http://definicion.de/razon-social/>

Gardey, J. P. (2015). *Definicion.ED*. Obtenido de Definicion.ED:
<http://definicion.de/?s=PLato+tipico>

Gaspar, A. B. (14 de diciembre de 2010). *mailxmail.com*. Recuperado el 26 de mayo de 2016, de mailxmail.com: <http://www.mailxmail.com/curso-operacion-restaurantes-bares/origen-definicion-presentacion-restaurante>

- Gaspar, A. B. (14 de diciembre de 2010). *mailxmail.com*. Obtenido de mailxmail.com:
<http://www.mailxmail.com/curso-operacion-restaurantes-bares/tipos-restaurantes>
- López, K. (20 de mayo de 2012). *costumbres y tradicions de a provincia del napo*. Obtenido de
costumbres y tradicions de a provincia del napo: <http://napotradi.blogspot.com/>
- M, T. (1999). Metodología descriptiva. En T. M, *Serie Aprender a Investigar* (pág. 80). Bogotá:
ICFES.
- Merino., J. P. (2016). *DEFINICION.DE*. Obtenido de DEFINICION.DE:
<http://definicion.de/restaurante/>
- Napurak. (2015). *El Universo*. Obtenido de El Universo:
<http://www.eluniverso.com/2009/10/12/1/1447/gusanos-chontacuros-son-parte-dieta-indigena-amazonia.html>
- Paola, R. (15 de mayo de 2012). *costumbres y tradiciones de la provincia del Napo*. Obtenido de
costumbres y tradiciones de la provincia del Napo:
<http://lasmejoresleyendasamazonicas.blogspot.com/>
- RIOBAMBA, G. M. (29 de octubre de 2014). *Riobamba GAD Municipal*. Obtenido de Riobamba
GAD Municipal: <http://www.gadmriobamba.gob.ec/index.php/riobamba/historia>
- Rivadeneira, F. (2013). *Felipe Riadeneira recetas ecuatorianas*. Obtenido de Felipe Riadeneira
recetas ecuatorianas:
<http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Gastronomiariobamba.html>
- Segarra, S. (04 de agosto de 2015). *Prezi*. Obtenido de Prezi:
<https://prezi.com/volomf8lcigk/utilizacion-del-garabato-yuyo-hypolepis-hostilis-para-la/>
- Servicios de Rentas Internas, S. (29 de 05 de 2015). *SRI*. Obtenido de SRI:
<http://www.sri.gob.ec/web/10138/92>
- Soto, W. R. (1993). Estudio de Factibilidad, Estudio de Mercado, Técnico Y Económico. En W. R.
Soto, *Proyectos de Inversión para Pequeñas Empresas Rurales* (págs. 71, 72). San José,
Costa Rica: IICA.
- SRI, S. d. (Octubre de 2015). *Mi Guía Tributaria Artesanos Calificados JNDA*. Obtenido de Mi Guía
Tributaria Artesanos Calificados JNDA:

<http://www.sri.gob.ec/DocumentosAlfrescoPortlet/descargar/635c7d5c-d807-459d-bce2-171fdc190b60/GUIA-ARTESANOS.pdf>

Terraecuador. (Julio de 2006). *Terraecuador*. Obtenido de Importancia de los cultivos andinos:
http://www.terraecuador.net/revista_42/42_importancia_cultivos_andinos.html

Wikipedia. (01 de Febrero de 2018). *Wikipedia*. Obtenido de Factibilidad:
<https://es.wikipedia.org/wiki/Factibilidad>

Zhangüi, J. (10 de noviembre de 2011). *turismo del ecuador*. Obtenido de turismo del ecuador:
<http://amvisitaecuador.blogspot.com/2011/11/comidas-tipicas-del-orientecuadoriano.html>

ANEXOS

Anexo N° 1 Encuesta de factibilidad

PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA DE LA SERRANÍA ECUATORIANA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2018

El propósito de esta Encuesta es obtener información para determinar la factibilidad que tiene a creación de un restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana en la provincia de Chimborazo.

INSTRUCCIONES: lea detenidamente cada una de las preguntas y marque con una x en el paréntesis q indique su respuesta.

PREGUNTA N°1 ¿Le gustaría que exista un restaurante típico utilizando técnicas y preparaciones de la serranía ecuatoriana?

Si () No ()

PREGUNTA N°2 ¿Conoce usted algún plato típico de la serranía ecuatoriana de conocerlo cual es de su preferencia?

Si () No ()

PREGUNTA N° 3 ¿Si se llegara a implementar el restaurante de comida típica en el cantón Riobamba usted estaría dispuesto a consumir en este establecimiento?

Si () No ()

PREGUNTA N°4 ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato fuerte típico de la serranía ecuatoriana?

3,00 () 3,50()
4,00 () 5,00 ()

PREGUNTA N° 5 ¿En promedio de cuánto está dispuesto a consumir semanalmente en un restaurante que ofrezca comida típica de la serranía ecuatoriana?

30,00 () 40,00 ()
50,00 () 60,00 ()

PREGUNTA N° 6 ¿Con que frecuencia visita los restaurantes de Riobamba?

Una vez por semana () Dos veces a la semana ()
Tres veces por semana () más de tres veces ()

PREGUNTA N°7 ¿le gustaría que se implante servicio a domicilio en el restaurante de

Si () No ()

PREGUNTA N° 8 ¿En qué lugar le gustaría que se encuentre el restaurante?

En la estación del tren () Parque infantil ()
La politécnica () terminal terrestre ()

PREGUNTA N° 9 ¿Le gustaría que el restaurante cuente con juegos recreativos para los niños?

Si () No ()

PREGUNTA N° 10 ¿Usted ha accedido a restaurantes que ofrezca gastronomía típica Si ()

No ()

PREGUNTA N° 11 De los restaurantes mencionados anteriormente ¿usted se encuentra satisfecho con el servicio que ofrecen?

Si () No ()

PREGUNTA N° 12 ¿en qué medios de comunicación le gustaría que se realice la publicidad del restaurante?

Si () No ()

¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!

Eaborado por: (edwin balseca)

Anexo N° 2 Promociones del restaurant “DELITES Y SABORES”

OBJETIVO: Captar clientes potenciales incrementando nuestros ingresos.		
PLANTEAMIENTO DE LA PROMOCIÓN: A través de las promociones lograremos captar clientes potenciales y hacerlos leales.		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA	ACTIVIDAD	DURACIÓN DE TIEMPO DE EJECUCIÓN
Por la compra de un postre gratis una bebida.	Publicidad en redes sociales.	Martes
25% de descuento en bebidas alcohólicas.	Entrega de volantes.	Miércoles
Por la compra de un plato fuerte gratis un postre de chocolate.	Publicidad por medio de la prensa.	Jueves
30% de descuento n platos a la carta.	Descuentos en platos a la carta.	Viernes
2x1 en postres.	Promoción 2x1.	Sábado

Eaborado por. (Edwin balseca)

Anexo n° 3 Recetas estándar



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



Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Caldo de pata de res						FECHA DE ELABORACIÓN: 27 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°-	PRODUCTO		CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL
1	Pata de res		100	gr	lavada		húmedo	hervir	\$ 3,00 c/u	\$ 1,50
2	Cebolla blanca		20	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,20
3	Cebolla paitaña		20	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,30
4	Mote		50	gr	pelado		húmedo	hervir	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,19
5	Orégano		3	gr	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,05
6	Maní		6	gr	molido				\$ 0,01 c/gr	\$ 0,10
7	Leche		100	cc	medido				\$ 0,80 c/lt	\$ 0,15
8	Cilantro		3	gr	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,05
9	Ajo		3	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05
10	Fondo oscuro		1/2	lt	medido				\$ 0,80 c/lt	\$ 0,35
11	Sal, pimienta y comino			c/n	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,15
12	Manteca de chancho		10	gr	pesado		medio graso	freír	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,12
13	Achiote		10	gr	medido				\$ 2,00 c/lt	\$ 0,10
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Obtener un fondo de res y realizar un refrito a base de cebolla colorada, cebolla blanca, pimientos, manteca de chancho, ají, ajo, sal, pimienta, comino, apio, achiote, tomate concassé, leche. 3. Cocinar las patas de res en olla de presión con vinagre y sal por 40min aproximadamente. 4. Con un poco del caldo de pata licuamos una porción de mote, pasta de maní y refrito básico para agregarlo posteriormente al caldo y obtener el sabor característico de la preparación. 5. Rectificar sabores. 6. Servir con un poco de mote y picadillo (cebolla blanca, cilantro, perejil).							DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO COSTO POR PAX UTILIDAD 33% IVA 12% P.V.P	\$ 3,31 \$ 1,66 \$ 0,55 \$ 0,27 \$ 2,48



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



Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cecina Lojana						FECHA DE ELABORACIÓN: 20 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Carne de cerdo	300	gr	limpia	fileteado			\$ 2,50 c/lb	\$ 1,40	
2	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,15	
3	Yuca	200	gr	pesado/corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,40	
4	Cebolla perla	50	gr	corte	fine julienne			\$ 0,10 c/u	\$ 0,50	
5	Tomate riñón	100	gr	lavado/corte	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,10 c/u	\$ 0,45	
6	Limón	4	u	lavado/zumo				\$ 0,05 c/u	\$ 0,20	
7	Aceite de oliva	25	gr	medido				\$ 6,00 c/lit	\$ 0,30	
8	Cilantro y perejil	20	gr	desinfectado/corte				\$ 0,08 c/u	\$ 0,15	
9	Naranja	2	u	lavado/zumo				\$ 0,15 c/u	\$ 0,30	
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Cortar en juliana la cebolla para la ensalada, cocer el tomate en concassé. 3. La mitad del refrito licuarlo con el tomate; añadir mostaza, aceite de oliva, cilantro, perejil y zumo de limón o naranja. 4. Marinar la carne en el adobo ya realizado y cocer la yuca. 5. Dejar secar la carne al sol por 3 horas y asarla al carbón. 6. Rectificar sabores. 7. Servir con yuca, ensalada de cebolla con tomate concassé y lechuga.						DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 3,85	
								COSTO POR PAX	\$ 1,93	
								UTILIDAD 33%	\$ 0,64	
								IVA 12%	\$ 0,31	
								P.V.P	\$ 2,88	



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



Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Papas con cuero						FECHA DE ELABORACIÓN: 20 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Cuero de cerdo	400	gr	lavado/corte		húmedo	hervir	\$ 1,50 c/lb	\$ 1,25	
2	Papa chola	400	gr	corte		húmedo	hervir	\$ 0,50 c/lb	\$ 0,50	
3	Cebolla blanca	20	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,25	
4	Cebolla paitaña	40	gr	corte	julienne	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,40	
5	Manteca de chanco	20	gr	pesado/medido		medio graso	freír	\$ 1,50 c/u	\$ 0,25	
6	Queso fresco	20	gr	pesado			rallar	\$ 0,40 c/u	\$ 0,25	
7	Achiote	30	cc	medido				\$ 2,00 c/lt	\$ 0,35	
8	Maní	30	gr	molido				\$ 1,25 c/lb	\$ 0,40	
9	Ajo	2	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,10	
10	Cilantro y perejil	8	gr	corte				\$ 0,08 c/u	\$ 0,15	
11	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,07 c/u	\$ 0,20	
12	Maicena	2	gr	pesado				\$ 0,80 c/lb	\$ 0,05	
PROCESO DE PREPARACIÓN:						DISEÑO MONTAJE:		COSTO TOTAL	\$ 4,15	
1. Mise en place.								NETO		
2. Cocer en un medio acuoso las papas sin que estas pierdan su forma.								COSTO POR PAX	\$ 2,08	
3. Cortar en brunoise la cebolla blanca, juliana la cebolla paitaña y realizar un refrito con manteca de chanco, achiote, ajo, sal, pimienta, comino, cilantro y perejil.									\$ 0,69	
4. Realizar una salsa con la pasta de maní y el refrito.								UTILIDAD 33%		
5. Cocer el cuero en olla de presión por 20min y cortar para añadirlo a la salsa de maní.								IVA 12%	\$ 0,33	
6. Rectificar sabores.						P.V.P	\$ 3,10			
7. Rallar el queso y servir.										



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



Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Cuy marinado y asado						FECHA DE ELABORACIÓN: 20 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Cuy	1	u	pelado/eviscerado/lavado		seco	asar	\$ 4,50 c/u	\$ 4,50	
2	Cerveza	198	cc	medido				\$ 1,25 c/u	\$ 0,50	
3	Sal	33	gr	pesado				\$ 1,00 c/kg	\$ 0,25	
4	Papa chola o cecilia	429	gr	corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,50 c/lb	\$ 0,45	
5	Achiote	7	gr	medido				\$ 2,00 c/lit	\$ 0,15	
6	Ajo	1	gr	pesado	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
7	Leche	248	gr	medido				\$ 0,80 c/lit	\$ 0,40	
8	Crema de leche	17	gr	medido				\$ 2,70 c/lit	\$ 0,25	
9	Cebolla blanca	33	gr	pesado	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,20	
10	Cilantro	10	gr	corte				\$ 0,05 c/u	\$ 0,20	
11	Ají	7	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
12	Pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,10	
13	Maní	33	gr	molido		húmedo	hervir	\$ 1,50 c/lb	\$ 0,37	
14	Manteca de chancho	8	gr	pesado/medido		medio graso	freír	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,12	
15	Pan	1/4	u	molido				\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
16	Lechuga	1/4	u	desinfectado/corte	chiffonade			\$ 0,60 c/u	\$ 0,08	
17	Tomate rinón	1/2	u	corte	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,10 c/u	\$ 0,10	
18	Cilantro y perejil		c/n	corte				\$ 0,05 c/u	\$ 0,10	
19	Arroz	1/2	lb	lavado/tamizado		húmedo	hervir	\$ 0,50 c/lb	\$ 0,25	
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Realizar un refrito a base de: ajo, cebolla blanca, cilantro, ají, sal, pimienta, comino, tomate concassé, cilantro y perejil. 3. Cocinar en un medio acuoso las papas y arroz. 4. Licuar el refrito (mitad) con cerveza y pasta de maní. 5. Adobar el cuy y dejarlo reposar por 30min. 6. Asar en el horno o al carbón. 7. Rectificar sabores. 8. Servir.						DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 8,07	
								COSTO POR PAX	\$ 4,04	
								UTILIDAD 33%	\$ 1,33	
								IVA 12%	\$ 0,64	
								P.V.P	\$ 6,01	



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



Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Fritada de Cerdo						FECHA DE ELABORACIÓN: 06 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Carne de cerdo (pierna)	400	gr	lavado	medium dice	medio graso	freír	\$ 2,95 c/lb	\$ 2,50	
2	Ajo	10	gr	corte	fine brunoise	medio graso	freír	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,10	
3	Cebolla paiteña	20	gr	corte	fine julienne	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,25	
4	Cebolla blanca	20	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,10	
5	Manteca de cerdo	80	gr	corte	medium dice	medio graso	freír	\$ 0,01 c/u	\$ 0,30	
6	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,10 c/u	\$ 0,30	
7	Papa chola	200	gr	lavado/corte		seco	hornear	\$ 0,40 c/lb	\$ 0,40	
8	Mote	120	gr	pelado		húmedo	hervir	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,30	
9	Maíz (tostado)	40	gr	tostado		medio graso	freír	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,45	
10	Maduro	20	gr	pelado		medio graso	freír	\$ 0,15 c/u	\$ 0,15	
11	Lechuga	20	gr	lavado/desinfectado	chiffonade			\$ 0,60 c/u	\$ 0,15	
12	Tomate riñón	20	gr	lavado		húmedo	hervir	\$ 0,25 c/u	\$ 0,25	
13	Chicha	30	cc	medido				\$ 1,00 c/lt	\$ 0,30	
14	Cerveza	30	cc	medido				\$ 1,25 c/u	\$ 0,30	
PROCESO DE PREPARACIÓN:						DISEÑO MONTAJE:		COSTO TOTAL	\$ 5,85	
1. Mise en place.								NETO		
2. Limpiar, lavar, y cortar la carne de cerdo en dados grandes.								COSTO POR PAX	\$ 2,93	
3. La grasa obtenida de la carne de cerdo la utilizamos como base para cocinar la fritada junto con manteca de cerdo si fuese necesario.										
4. Condimentamos la fritada con ajo macho, cebolla blanca, cebolla paiteña, sal, pimienta y comino.								UTILIDAD 33%	\$ 0,97	
5. Doramos el tostado, cocinamos el mote y opcional la papa la cocinamos igual que la fritada o enviamos al horno.								IVA 12%	\$ 0,47	
6. Freír los maduros y preparar un chiriucho a base de lechuga, tomate, cebolla, chicha y cerveza.								P.V.P	\$ 4,37	
7. Plectificar sabores.										
8. Servir la fritada acompañado con maduro, patacones, mote y tostado.										



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



Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Guatita						FECHA DE ELABORACIÓN: 06 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Panza de res	260	gr	lavada		húmedo	hervir	\$ 4,50 c/lb	\$ 2,00	
2	Leche	60	cc	medido				\$ 0,85 c/lt	\$ 0,65	
3	Huevos	2	u	desinfectados/cascados		húmedo	hervir	\$ 0,13 c/u	\$ 0,26	
4	Cebolla blanca	40	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,25	
5	Papas	100	gr	corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,40 c/lb	\$ 0,40	
6	Maní	20	gr	tostado/molido		húmedo	hervir	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,25	
7	Ajo	4	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,04 c/gr	\$ 0,15	
8	Ají	3	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
9	Achiote	20	cc	pesado				\$ 2,00 c/lt	\$ 0,10	
10	Cilantro		c/n	lavado y desinfectado				\$ 0,05	\$ 0,05	
11	Orégano		c/n	lavado				\$ 0,05	\$ 0,05	
12	Vinagre	20	cc	medido				\$ 0,01 c/gr	\$ 0,15	
13	Arroz	200	gr	lavado y tamizado		húmedo	hervir	\$ 0,52 c/lb	\$ 0,25	
14	Tomate riñón	1	u	lavado		húmedo	pochado	\$ 0,15 c/u	\$ 0,15	
15	Cebolla paiteña	40	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,20	
16	Limón	1	u	lavado/zumo				\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
17	Lechuga	1/4	u	lavado/desinfectado	chiffonade			\$ 0,60 c/u	\$ 0,15	
PROCESO DE PREPARACIÓN:						DISEÑO MONTAJE:		COSTO TOTAL NETO	\$ 5,16	
1. Mise en place.								COSTO POR PAX	\$ 2,58	
2. Cocinar el arroz en medio acuoso (absorción o escurrido).								UTILIDAD 33%	\$ 0,85	
3. Lavar y limpiar la panza de res para cocinarla de 20 a 30min en olla de presión.								IVA 12%	\$ 0,41	
4. Cortar la cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, ají en fine brunoise, repicar el orégano y cocinar el tomate en concassé.								P.V.P	\$ 3,84	
5. Sofreír la cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, ají; añadir la panza de res; saltear constantemente el resto de condimentos o sabores y agregamos las papas junto con la pasta de maní.										
6. Cortamos la lechuga en chiffonade, mezclamos con el tomate y unas gotas de vinagre para servir con la guatita.										
7. Rectificar sabores.										
8. Servir acompañado con un huevo cocinado y aguacate.										



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



Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mote Sucio						FECHA DE ELABORACIÓN: 13 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Mote	200	gr	pelado		húmedo	hervir	\$ 1,00 c/lb	\$ 0,50	
2	Cebolla blanca	40	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,25	
3	Cebolla paiteña	20	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,30	
4	Mapahuiria	40	gr			pesado/medido	medio graso	freír	\$ 2,00 c/lb	\$ 0,35
5	Tomate riñón	20	gr	lavado	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,15 c/u	\$ 0,15	
6	Ajo	1	gr	corte	small dice	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
7	Cilantro y perejil	16	gr	lavado/desinfectado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,10	
8	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,15	
PROCESO DE PREPARACIÓN:						DISEÑO MONTAJE:		COSTO TOTAL	\$ 1,85	
1. Mise en place.								NETO		
2. Picar en brunoise la cebolla blanca, cebolla paiteña, ajo, cilantro y perejil.								COSTO POR PAX	\$ 0,92	
3. En un sartén de teflón calentamos el mote y añadimos los ingredientes anteriormente mencionados junto con el huevo precautelando que la preparación la obtengamos seca.								UTILIDAD 33%	\$ 0,30	
4. Rectificamos sabores.								IVA 12%	\$ 0,15	
5. Servir.								P.V.P	\$ 1,37	



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



Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Llapingacho						FECHA DE ELABORACIÓN: 06 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Chorizo	75	gr	corte		medio graso	freír	\$ 0,02 c/gr	\$ 1,75	
2	Papa chola	225	gr	lavado/corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,40 c/lb	\$ 0,40	
3	Manteca de chanco	8	gr	pesado/medido		medio graso	freír	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,10	
4	Queso fresco	45	gr	corte			rallar	\$ 0,45 c/u	\$ 0,45	
5	Huevos	1	u	desinfectados/cascados		medio graso	freír	\$ 0,15 c/u	\$ 0,15	
6	Cebolla blanca	27	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,35	
7	Cebolla paitaña	15	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u	\$ 0,20	
8	Tomate riñón	27	gr	lavado/corte	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,15 c/u	\$ 0,30	
9	Limón	1	u	lavado/zumo				\$ 0,05 c/u	\$ 0,05	
10	Aguacate	1/2	u	corte				\$ 0,40 c/u	\$ 0,20	
11	Pan	1/4	u	molido			licuar	\$ 0,20 c/u	\$ 0,05	
12	Maní	4	gr	tostado/molido		húmedo	hervir	\$ 0,01 c/gr	\$ 0,10	
13	Leche	1/4	lt	medido		húmedo	hervir	\$ 0,80 c/lt	\$ 0,20	
14	Lechuga	1/4	u	desinfectado/corte	chiffonade			\$ 0,60 c/u	\$ 0,20	
15	Sal y pimienta		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u	\$ 0,10	
16	Perejil	5	gr	desinfectado/corte				\$ 0,01 c/gr	\$ 0,05	
17	Achiote	5	cc	medido				\$ 2,00 c/lt	\$ 0,10	
18	Harina de trigo	2	gr	pesado			tamizar	\$ 0,05 c/gr	\$ 0,10	
PROCESO DE PREPARACIÓN: 1. Mise en place. 2. Cocinar en un medio acuoso la papa chola (aplastarla) y el arroz. 3. Realizar un refrito con cebolla blanca y paitaña, pasta de maní, tomate concassé, sal, pimienta; mezclar con leche hasta obtener una salsa. 4. Sellar con harina los extremos del chorizo y dar una ligera cocción. 5. Dar forma a las papas y rellenarlas con queso. 6. Freír el chorizo, huevo y cortar en rodajas el aguacate. 7. Rectificar sabores. 8. Servir tortillas de papa, huevo, aguacate, chorizo y una ensalada fresca de cebolla y tomate concassé.						DISEÑO MONTAJE: 		COSTO TOTAL NETO	\$ 4,85	
								COSTO POR PAX	\$ 2,43	
								UTILIDAD 33%	\$ 0,80	
								IVA 12%	\$ 0,39	
								P.V.P	\$ 3,62	



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



Código	NOMBRE DE LA(S) PREPARACIONES: Seco de Chivo						FECHA DE ELABORACIÓN: 13-02-		# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):				
	CONSERVACION	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL		
1	Carne de chivo	1	lb	lavado	medium dice	húmedo	hervir	\$ 2,50 c/lb	\$ 2,50		
2	Arroz	140	gr	lavado/tamizado		húmedo	hervir	\$ 0,80 c/lb	\$ 0,40		
3	Cebolla colorada	60	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/lu	\$ 0,30		
4	Cebolla blanca	4	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/lu	\$ 0,25		
5	Tomate riñón	60	gr	lavado	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,10 c/lu	\$ 0,25		
6	Pimiento rojo y verde	30	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,15 c/lu	\$ 0,50		
7	Lechuga	20	gr	desinfectado/corte	chiffonade			\$ 0,60 c/lu	\$ 0,15		
8	Limón	20	gr	lavado/zumo				\$ 0,05 c/lu	\$ 0,10		
9	Aguacate	50	gr	corte				\$ 0,25 c/lu	\$ 0,25		
10	Papas	100	gr	corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,50 c/lb	\$ 0,25		
11	Ají	14	u	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/lu	\$ 0,05		
12	Pimienta dulce	2	u	molido				\$ 0,03 c/lu	\$ 0,05		
13	Clavo de olor	1	u	molido				\$ 0,05 c/lu	\$ 0,05		
14	Achiote	30	gr	medido				\$ 2,00 c/lit	\$ 0,10		
15	Panela	30	gr	pesado				\$ 1,50 c/lb	\$ 0,15		
16	Cerveza	40	cc	medido				\$ 1,25 c/lu	\$ 0,40		
17	Jugo de naranjilla	40	cc	medido				\$ 0,05 c/lu	\$ 0,40		
18	Chicha	40	cc	medido				\$ 1,50 c/lit	\$ 0,25		
19	Ajo	4	gr	pesado	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/lu	\$ 0,05		
20	Manteca de chancho	10	gr	pesado		medio graso	freír	\$ 1,75 c/lb	\$ 0,20		
21	Cilantro	2	gr	pesado				\$ 0,05	\$ 0,05		
22	Orégano		cn	pesado				\$ 0,05	\$ 0,05		
23	Sal y comino		cn	pesado				\$ 0,05 c/lu	\$ 0,10		
PROCESO DE PREPARACIÓN:							DISEÑO MONTAJE:		COSTO TOTAL	\$ 6,85	
1. Mize en plase.									COSTO POR PAX	\$ 3,43	
2. Realizar los tomates en concassé, cortar en brunoise la cebolla blanca, cebolla colorada, pimientos, ajo y dados medios las papas.									UTILIDAD	33%	\$ 1,13
3. Sofreír la cebolla blanca, cebolla paitaña, pimientos, ajos en manteca de chancho con sal, pimienta, comino hasta que se cristalicen y añadir las papas hasta que se forme una costra en las mismas.									IVA 12%	\$ 0,55	
4. Saltear la carne de chivo y desglasar con jugo de naranjilla o chicha.									P.V.P	\$ 5,11	
5. Añadir a la preparación anterior chicha, jugo de naranjilla, pimienta dulce, medio ají y un toque de cerveza cuidando que esta no haga amarga la preparación, dejar cocinar por 30 a 40min.											
6. Rectificar sabores y añadir cilantro, perejil y orégano.											
7. Servir el seco de chivo acompañado de arroz, aguacate y opcional una ensalada de lechuga con tomate concassé o maduro frito.											



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



Código	NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Seco de Pollo						FECHA DE ELABORACIÓN: 13 - 02 -	# pax: 2		
N°-	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACION	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Pollo	2	pz	lavado/corte		medio graso	sellar	\$ 1,30 clb	\$ 1,30	
2	Arroz	140	gr	lavado/tamizado		húmedo	hervir	\$ 0,60 clb	\$ 0,30	
3	Manteca de chancho	20	gr	pesado/medido		medio graso	freír	\$ 0,02 clgr	\$ 0,30	
4	Panela	4	gr	molido				\$ 0,02 clgr	\$ 0,10	
5	Achiote	10	cc	medido				\$ 2,00 clt	\$ 0,15	
6	Salsa de tomate	4	gr	medido				\$ 0,04 clgr	\$ 0,15	
7	Cilantro	6	gr	corte				\$ 0,05	\$ 0,05	
8	Perejil	6	gr	corte				\$ 0,05	\$ 0,05	
9	Pimiento rojo y verde	8	gr	corte	julienne	medio graso	saltear	\$ 0,25 clu	\$ 0,50	
10	Lechuga	12	u	corte	chiffonade			\$ 0,60 clu	\$ 0,15	
11	Cebolla paiteña	40	gr	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 clu	\$ 0,25	
12	Tomate riñón	60	gr	lavado/corte	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,10 clu	\$ 0,40	
13	Ajo	15	gr	pesado/medido	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 clu	\$ 0,20	
14	Mantequilla	3	gr	pesado				\$ 1,50 clb	\$ 0,10	
15	Mostaza	3	gr	medido				\$ 0,03 clgr	\$ 0,10	
16	Cerveza	12	u	medido				\$ 1,25 clu	\$ 0,40	
17	Comino	12	gr	molido				\$ 0,01 clgr	\$ 0,10	
18	Pimienta dulce	1	u	molido				\$ 0,05 clu	\$ 0,05	
19	Albahaca		cln	pesado				\$ 0,05 clu	\$ 0,05	
20	Apio		cln	pesado				\$ 0,05 clu	\$ 0,05	
21	Aceite		cln	medido				\$ 2,00 clt	\$ 0,05	
22	Canela		cln	molido				\$ 0,05 clu	\$ 0,05	
23	Clavo de olor		cln	molido				\$ 0,05 clu	\$ 0,05	
24	Sal y pimienta		cln	pesado				\$ 0,03 clu	\$ 0,05	
PROCESO DE PREPARACIÓN:						DISEÑO MONTAJE:		COSTO TOTAL	\$ 5,00	
1. Mise en place.								COSTO POR PAX	\$ 2,50	
2. Cortar en brunoise la cebolla paiteña y en juliana los pimientos; sellar las pierna de pollo en un mirepoix con mantequilla, sal, pimienta, comino para la realización de un refrito básico.								UTILIDAD 33%	\$ 0,82	
3. Añadir salsa de tomate, panela, canela molida, clavo de olor y un poco de cerveza.								IVA 12%	\$ 0,40	
4. Rectificar sabores y servir.								P.V.P	\$ 3,72	



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



Código NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Yaguarloco **FECHA DE ELABORACIÓN:** 27 - 02 - # pax: 2

TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		

N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Papa chola o cecilia	12	kg		corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,40 dlb	\$ 0,55
2	Leche	150	cc		medido				\$ 0,80 dlt	\$ 0,18
3	Crema de leche	10	cc		medido				\$ 2,50 dlt	\$ 0,15
4	Locro base	1	lt		medido		húmedo	hervir	\$ 1,00 dlt	\$ 0,43
5	Aguacate	12	u		corte				\$ 0,20 clu	\$ 0,20
6	Cebolla blanca	38	gr		corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 clu	\$ 0,40
7	Manteca de chanco	1	cda		pesado		medio graso	freír	\$ 0,01 clgr	\$ 0,10
8	Achiote	4	cc		medido				\$ 2,00 dlt	\$ 0,06
9	Ajo	3	gr		pesado	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 clu	\$ 0,05
10	Ají	14	u		pesado	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 clu	\$ 0,05
11	Orégano		clh		pesado				\$ 0,05 clu	\$ 0,05
12	Sal, pimienta y comino		clh		pesado				\$ 0,05 clu	\$ 0,05
13	Maní	4	gr		molido				\$ 0,01 clgr	\$ 0,10
14	Menudo de borrego	14	u		lavado				\$ 12,00 clu	\$ 3,50
15	Cilantro, perejil, hierbabuena y laurel	30	gr		corte				\$ 0,05 clu	\$ 0,30
16	Harina	40	gr		pesado tamizado				\$ 0,60 dlb	\$ 0,25
17	Limón	2	u		lavado zumo				\$ 0,05 clu	\$ 0,15
18	Sangre de borrego	14	lt		medido		húmedo	al vapor	\$ 3,50 dlt	\$ 1,00
19	Manteca de color	10	gr		pesado		medio graso	freír	\$ 0,01 clgr	\$ 0,10
20	Cebolla paitaña	20	gr		pesado	fine brunoise julienne	medio graso	saltear	\$ 0,10 clu	\$ 0,25
21	Tomate riñón	20	gr		pesado	small dice	húmedo	pochado	\$ 0,15 clu	\$ 0,30

PROCESO DE PREPARACIÓN:

- Mise en place.
- Realizar un refrito a base de cebolla colorada, cebolla blanca, pimientos, manteca de chanco, ají, ajo, sal, pimientos, comino, achiote, tomate concassé, leche.
- Limpia el menudo con harina, hierbabuena y limón para cocinarlo en olla de presión por 20min aproximadamente.
- Para obtener el yaguarloco mezclamos el locro base, caldo de cocción de las tripas y las tripas.
- Licuar un poco de refrito básico, pasta de maní y crema de leche para añadir al yaguarloco; posteriormente lo dejamos hervir de 3 a 5min con un trozo de ají obteniendo el sabor picante de la preparación.
- Para la sangre cocinamos la misma en una bolsa de plástico agujerada una vez que se haya coagulado por 40min hasta alcanzar una temperatura interna de 62 a 68°C y desmenuzarla.
- En un sartén mediano mezclamos la sangre con manteca de chanco, cebolla blanca, cebolla paitaña, cilantro, perejil y tomate riñón hasta que esta se haya secado un poco para poder servirlo.
- Rectificar sabores.
- Servir con una rodaja de aguacate y curtido.



COSTO TOTAL	\$ 8,22
COSTO POR PAX	\$ 4,11
UTILIDAD 33%	\$ 1,36
IVA 12%	\$ 0,66
P.V.P	\$ 6,13



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



Código	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Sopa de quinua						FECHA DE ELABORACIÓN: 27 - 02 - 2018	# pax: 2		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	COSTO REFERENCIAL	COSTO TOTAL	
1	Quinua	1	tz	tostada		seco	asar	\$ 0,50 c/lb		\$ 0,50
2	Papas	1/2	lb	corte	medium dice	húmedo	hervir	\$ 0,60 c/lb		\$ 0,30
3	Osobuco de res	1/4	lb			medio graso	sellar	\$ 3,00 c/lb		\$ 0,80
4	Cebolla blanca	1/2	u	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,10 c/u		\$ 0,10
5	Mantequilla	1/2	cda	pesado		medio graso	freir	\$ 1,75 c/lb		\$ 0,15
6	Leche	1/2	tz	medido				\$ 0,80 c/lit		\$ 0,20
7	Fondo	1/2	lt	medido				\$ 0,80 c/lit		\$ 0,40
8	Cilantro		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u		\$ 0,05
9	Sal, pimienta y comino		c/n	pesado				\$ 0,05 c/u		\$ 0,15
10	Ajo		c/n	corte	fine brunoise	medio graso	saltear	\$ 0,05 c/u		\$ 0,05
11	Manteca de chancho		c/n	pesado				\$ 1,50 c/lb		\$ 0,15
12	Achiote		c/n	medido				\$ 2,00 c/lit		\$ 0,10
PROCESO DE PREPARACIÓN:						DISEÑO MONTAJE:		COSTO TOTAL		\$ 2,95
1. Mise en place.								NETO		
2. En un sartén mediano realizamos un refrito a base de manteca de chancho, achiote, pimienta, cebolla perla, cebolla blanca, sal, pimienta y comino.								COSTO POR PAX		\$ 1,48
3. Con un poco de manteca de chancho tostamos la quinua con la papa y agregamos el género líquido (fondo de res).								UTILIDAD 33%		\$ 0,49
4. Doramos el osobuco y añadimos el refrito para saltear; añadimos el género cárnico a la sopa y dejamos cocer unos 30min aproximadamente.								IVA 12%		\$ 0,24
5. Rectificar sabores.								P.V.P		\$ 2,21
6. Servir.										