



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

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
EMPRESA DE CATERING ESPECIALIZADA EN FIESTAS
INFANTILES, EN EL CANTÓN PÍLLARO, PROVINCIA DE
TUNGURAHUA, 2017”.**

TRABAJO DE TITULACIÓN
Tipo: EMPRENDIMIENTOS

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

AUTORA: EMPERATRIZ CAROLINA ARAUJO CÓRDOVA

RIOBAMBA-ECUADOR

2018

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y autorizada su presentación.

Ing. Danilo Fernández

DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Lic. Roger Paredes

MIEMBRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Emperatriz Carolina Araujo Córdova, con cedula de identidad N.- en calidad de estudiante de la Escuela de Gastronomía, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados. Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, Julio del 2017

Emperatriz Carolina Araujo Córdova

AGRADECIMIENTO

En la vida se presentan muchos retos y uno de ellos ha sido llegar a este punto de mi formación profesional, sin duda uno de los más importantes.

Agradezco a Dios por guiarme y sobre todo protegerme durante todo mi camino, por darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de toda mi vida estudiantil, a mis padres Walter y Cecilia que con su ejemplo y ayuda incondicional me han enseñado a salir adelante y no rendirme ante nada y siempre preservar a través de sus sabios consejos.

A mi esposo Daniel, a mis hijos Mathias y Coralie, por su apoyo incondicional y por demostrarme que confían en mí, sé que están orgullosos de la persona en que hoy me he convertido.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por abrirme sus puertas, al Msc. Luis Eduardo Carrión (+) que siempre creyó en mí, por su confianza y apoyo en los momentos más difícil tanto de mi vida personal como profesional.

Al Ing. Danilo Fernández y al Lic. Roger Paredes por toda su colaboración brindada y dirigirme de la mejor manera en la elaboración de mi trabajo de titulación.

Finalmente, a todas y cada una de las personas que me ayudaron directa e indirectamente en la realización de ese trabajo.

DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico principalmente a Dios por guiarme y bendecirme durante este largo caminar, a mi ángel que desde el cielo sé que está muy feliz por este logro que hoy consigo.

A mis padres, a mi hermana, a mi esposo y mis queridos hijos, pues son el pilar fundamental en mi vida.

Al igual le dedico de manera especial a mis maestros, ya que fueron partícipes de cada escalón que he avanzado hasta conseguir este título.

Al Ing. Danilo Fernández y al Lcdo. Roger Paredes pues con su guía y dedicación pude finalizar con éxito mi trabajo de titulación.

E. CAROLINA ARAUJO CÓRDOVA.

RESUMEN

El presente emprendimiento tiene como finalidad desarrollar el estudio de factibilidad para la creación de una empresa de catering especializado en fiestas infantiles, en el cantón Píllaro, provincia de Tungurahua. La metodología aplicada en el emprendimiento es método exploratorio ya que se buscará información con la ayuda de habitantes que responderán preguntas las mismas que darán realice al desarrollo del proyecto. Para el desarrollo del proyecto se realizó un estudio de factibilidad y mediante una investigación de mercado se pudo determinar que existe un 88.88% del total de la población encuesta de demanda insatisfecha y fue un punto favorable para continuar con el desarrollo del proyecto. En el estudio técnico se elaboró paquetes para eventos infantiles considerando varios puntos y como principal factor el lugar en donde se va a realizar el evento y todo lo que incluye en el paquete, para determinar el índice de inversión de la empresa se realizó un estudio financiero el cual arrojó datos importantes y se determinó que la empresa no requiere una inversión muy elevada y el ingreso por evento en proyección de ventas se demostró que el negocio es altamente rentable. La empresa D&C eventos infantiles es una empresa que brindara servicio personalizado y se adapta a las necesidades de los clientes y cumplirá con los requerimientos que el cliente solicite ya que si objetivo es hacer los deseos de los niños realidad, es importante determinar que los niños influyen mucho en la decisión de compra aunque sean los padres quienes tengan el poder adquisitivo, esta empresa es un modelo de negocio rentable por el alto índice de demanda y la poca oferta que la ciudad ofrece.

PALABRAS CLAVES: <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <EVENTOS INFANTILES> <PÍLLARO (CANTÓN) >, <CATERING PERSONALIZADO>

ABSTRACT

The purpose of this research work is to develop the feasibility study for the creation of a catering company specializing in children's parties, in Pillaro canton, Tungurahua province. The methodology applied to the enterprise is the exploratory method that will search information with the help of the inhabitants who will answer questions that allow the development of the project. To develop the project, a feasibility study was carried out and through market research it was determined that 88.88% of the total population surveyed is unsatisfied demand which is a favorable point to continue with the project. In the technical study, were elaborated packages for children's events considering several points and as a main factor the place where the event will take place and everything included in the package. To determine the investment index of the company, was carry out a financial study that showed important data that determined that the company does not require a very high investment and the revenue per event in the sales projection shows that the company is highly profitable. Children's events D & C is a company that provides personalized services, adapts to the needs of customers and satisfy the requirements that the customers requests, the company's goal is to realize the wishes of children. It is important to determine that children have a great influence on the decision to purchase, even if it is the parents who have the purchasing power. This company is a profitable business model due to the high demand rate and the low supply offered by the city.

KEYWORDS: <MEDICAL TECHNOLOGIES AND SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <FEASIBILITY STUDY>, <INFANTILE EVENTS>, <PERSONALIZED CATERING>, <PÍLLARO (CANTON)>.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
CAPÍTULO I	
1. ASPECTOS GENERALES	1
1.1. Introducción	1
1.2. Objetivos	2
<i>1.2.1. Objetivo general</i>	<i>2</i>
<i>1.2.2. Objetivos específicos</i>	<i>2</i>
CAPÍTULO II	
2. BASES TEÓRICAS	3
2.1. Hilo Conectivo	3
2.2. Marco teórico	4
<i>2.2.1. Catering</i>	<i>4</i>
<i>2.2.3. La importancia del Catering en los eventos</i>	<i>5</i>
<i>2.2.4. Tipos de Catering</i>	<i>5</i>
2.2.4.1 Catering en los medios de transporte.....	5
2.2.4.2 Catering para colectividades.....	6
2.2.4.3 Empresas públicas o privadas.....	6
<i>2.2.5. Áreas del servicio de catering</i>	<i>6</i>
2.2.5.1 Producción.....	7
2.2.5.2 Logística.....	8
2.2.5.3 Diseño de eventos.....	8
2.2.5.4 Comercial.....	9
<i>2.2.6. Dirección de catering</i>	<i>9</i>
2.2.6.1 Brigada de cocina.....	10
<i>2.2.7. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas</i>	<i>10</i>
2.2.7.1 Condiciones específicas de seguridad.....	11
2.2.7.2 Diseño y construcción.....	11
2.2.7.3 Distribución de dependencias y locales.....	12
<i>2.2.8. Cantón Santiago de Píllaro</i>	<i>13</i>
2.2.8.1 Actividad productiva.....	16
2.2.8.2 Turismo.....	17

2.2.8.3	Turismo patrimonial	17
2.2.8.4	Turismo sostenible.....	17
2.2.8.5	Turismo cultural	17
2.2.8.6	Turismo gastronómico	18
2.2.8.7	Festividades del calendario agro festivo 55.....	18
2.3.	Marco conceptual	19
2.3.1.	<i>Emprendimiento</i>	19
2.3.2.	<i>Factibilidad</i>	19
2.3.3.	<i>Gastronomía.....</i>	19
2.3.4.	<i>Hotel</i>	19
2.3.5.	<i>Imagen.....</i>	20
2.3.6.	<i>Mercado.....</i>	20
2.3.7.	<i>Menú</i>	20
2.3.8.	<i>Propuesta.....</i>	20
2.3.9.	<i>Restaurante</i>	20
2.3.10.	<i>Servicio</i>	21
2.3.11.	<i>Tradicional.....</i>	21
CAPÍTULO III		
3.	METODOLOGÍA.....	22
3.1.	Tipo y diseño de la investigación	22
3.1.1.	<i>Investigación Descriptiva</i>	22
3.1.2.	<i>Investigación Exploratoria</i>	23
3.2.	Técnicas de recolección de datos	23
3.3.	Fuentes de investigación.....	23
3.4.	Segmento de mercado.....	24
3.5.	Universo.....	24
3.6.	Muestra.....	24
3.7.	Tabulación y análisis de resultados.....	26
CAPÍTULO IV		
4.	DESARROLLO DE LA PROPUESTA	36
4.1.	Identificación de la Idea	36
4.1.1.	<i>Lluvia de ideas</i>	37
4.1.1.1.	Selección y evaluación de la idea	38
4.1.1.2.	Descripción de la idea seleccionada	38
4.1.2.	<i>Justificación</i>	39

4.1.3.	<i>Nombre del emprendimiento</i>	39
4.1.4.	<i>Descripción del emprendimiento</i>	39
4.1.5.	<i>Servicios</i>	40
4.1.6.	<i>Tipo de empresa</i>	41
4.1.6.1.	Misión.....	41
4.1.6.2.	Visión.....	41
4.1.6.3.	Políticas y estrategias.....	42
4.1.6.4.	Valores y Principios.....	42
4.1.6.5.	Distingos y ventajas competitivas	43
4.1.7.	<i>Aplicación del FODA</i>	44
4.2.	<i>Estudio de mercado</i>	45
4.2.1.	<i>Demanda</i>	45
4.2.2.	<i>Oferta</i>	47
4.2.3.	<i>Demanda insatisfecha</i>	49
4.2.4.	<i>Mix de mercado</i>	50
4.2.4.1.	Producto.....	50
4.2.4.2.	Precio.....	92
4.2.4.3.	Plaza o distribución	92
4.2.4.4.	Promoción.....	92
4.2.5.	<i>Marca</i>	92
4.2.6.	<i>Logotipo</i>	93
4.2.7.	<i>Competencia</i>	94
4.2.8.	<i>Análisis del sector</i>	94
4.2.9.	<i>Cargos y funciones del área comercial</i>	95
4.2.10.	<i>Determinación de inversiones y gastos de área comercial</i>	96
4.3.	<i>Estudio técnico</i>	97
4.3.1.	<i>Determinación del tamaño</i>	97
4.3.2.	<i>Capacidad del emprendimiento</i>	98
4.3.3.	<i>Localización</i>	99
4.3.4.	<i>Trazabilidad del evento</i>	100
4.3.5.	<i>Requerimiento de talento humano</i>	104
4.3.6.	<i>Diseño de la planta</i>	107
4.3.7.	<i>Descripción de la planta</i>	108
4.3.8.	<i>Estructura de costos de producción</i>	108
4.3.8.1.	Materia prima	111

4.3.8.2.	Mano de obra directa	115
4.3.8.3.	Costos indirectos de fabricación.....	116
4.3.9.	<i>Determinación de activos fijos para producción</i>	117
4.3.10.	<i>Programa pre operativo</i>	121
4.4.	Estudio administrativo, legal y ambiental	122
4.4.1.	<i>Organización</i>	122
4.4.1.1.	Organigrama estructural	123
4.4.1.2.	Organigrama funcional	124
4.4.1.3.	Proceso de selección y contratación del talento humano.....	125
4.4.2.	<i>Impacto ambiental</i>	127
4.4.2.1.	Acciones remediales	127
4.5.	Estudio financiero	130
4.5.1.	<i>Análisis de la inversión</i>	130
4.5.1.1.	Fuentes y usos.....	131
4.5.1.2.	Total de la inversión	132
4.5.1.3.	Amortización del préstamo.....	132
4.5.1.4.	Presupuestos de costos de producción	133
4.5.1.5.	Presupuestos de gastos de administración	134
4.5.1.6.	Presupuestos de gastos de ventas.....	134
4.5.2.	<i>Estado de ganancia y perdidas</i>	135
4.5.3.	<i>Estado de situación financiera</i>	136
4.5.4.	<i>Estado de flujo de efectivo</i>	137
4.5.5.	<i>Evaluación económica</i>	138
4.5.5.1.	Prueba ácida.....	138
4.5.6.	<i>Evaluación financiera</i>	138
4.5.6.1.	Valor actual neto.....	138
4.5.6.2.	Tasa interna de retorno	139
4.5.6.3.	Razón beneficio costo.....	139
4.5.6.4.	Periodo de recuperación de la inversión	139
4.5.6.5.	Punto de equilibrio.....	140
4.6.	Conclusiones y Recomendaciones	141

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 2-1: Datos Generales del Cantón Santiago de Pillaro	14
Tabla 3-2: Segmentación del mercado.....	24
Tabla 4-1: Identificación de la idea.....	37
Tabla 4-2: Evaluación de la idea.....	38
Tabla 4-3: Nombres para la empresa	39
Tabla 4-4: Políticas y estrategias	42
Tabla 4-5: FODA	44
Tabla 4-6: Crecimiento poblacional.....	45
Tabla 4-7: Demanda proyectada	46
Tabla 4-8: Oferta proyectada	47
Tabla 4-9: Demanda insatisfecha.....	49
Tabla 4-10: Ficha profesiografica.....	95
Tabla 4-11: Inversión y gastos del área comercial.....	96
Tabla 4-12: Requerimientos área de ventas	96
Tabla 4-13: Tamaño de la empresa.....	97
Tabla 4-14: Capacidad del emprendimiento	98
Tabla 4-15: Ficha profesiografica.....	105
Tabla 4-16: Ficha profesigrafica.....	106
Tabla 4-17: Ficha profesiografica.....	107
Tabla 4-18: Consumo de servicios básicos.....	108
Tabla 4-19: Consumo de combustible	109
Tabla 4-20: Mantenimiento.....	109
Tabla 4-21: Depreciación.....	110
Tabla 4-22: Materia prima	114
Tabla 4-23: Mano de obra directa.....	115
Tabla 4-24: Costos indirectos de fabricación.....	116
Tabla 4-25: Activos fijos para producción.....	117
Tabla 4-26: Menaje y vajilla	118
Tabla 4-27: Suministros y materiales.....	119
Tabla 4-28: CIF.....	120
Tabla 4-29: Programa pre operativo	121
Tabla 4-30, reclutamiento y selección.....	126
Tabla 4-31: Gasto de organización	127
Tabla 4-32: Estudio ambiental	129
Tabla 4-33: Análisis de la inversión	130
Tabla 4-34: Fuentes y usos	131
Tabla 4-35: Inversión.....	132
Tabla 4-36: Financiamiento	132
Tabla 4-37: Amortización del préstamo.....	132
Tabla 4-38: Costo de producción	133
Tabla 4-39: Gastos de administración.....	134
Tabla 4-40: Gastos de ventas	134

Tabla 4-41: Estado de ganancias y pérdidas	135
Tabla 4-42: Estado de situación financiera	136
Tabla 4-43: Flujo de efectivo	137
Tabla 4-44: Prueba acida	138
Tabla 4-45: VAN	138
Tabla 4-46: TIR.....	139
Tabla 4-47: B/C.....	139
Tabla 4-48: PRI.....	139
Tabla 4-49: Punto de equilibrio	140

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 4-1: Análisis del sector.....	94
Ilustración 4-2: Macro y micro localización	99
Ilustración 4-3: Plano de una Cafetería	108
Ilustración 4-4: Punto de equilibrio.....	140

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. Introducción

El negocio de Catering ocupa un lugar de importancia dentro de las actividades económicas, por lo menos una vez a la semana las familias asisten a eventos sociales; los empleados en esta industria, incluyendo aquellos que trabajan a jornada parcial, alcanza un gran número, y en consecuencia las ventas se incrementan año tras año.

El servicio de Catering surge como solución al problema que enfrentan los anfitriones de eventos sociales, cuando piensan en un lugar que les permita disfrutar de momentos inolvidables junto a familiares y amigos, el mismo que les brinde un servicio exclusivo ofreciéndoles un deleite a su paladar con productos de calidad.

En el presente proyecto se describe los estudios realizados en el desarrollo de la investigación: en el estudio de mercado las encuestas se realizó a habitantes de la ciudad de Pillaro para ver la oferta y demanda, y el mix de mercado en el estudio técnico se desarrolló localización, recetas estándar, diseño de la empresa, fichas profesiográficas, dentro del estudio administrativo legal se determinó como estará constituida la empresa, mediante un organigrama, proceso de selección y contratación del talento humano, y los permisos de funcionamiento. En el estudio económico y financiero, se realizó el análisis financiero y a partir de esta evaluación se vio la factibilidad para la ejecución del proyecto.

En la localidad donde se va a implementar el Servicio de Catering no existe un servicio con las características que este cuenta, por esta razón nos beneficiaríamos de las oportunidades, aplicando nuevas estrategias de marketing, logrando de tal manera posesionarnos en la mente de los clientes, considerando que los niños se sienten atraídos por lo eventos llamativos y que siempre están a la moda.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo general

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una empresa prestadora de servicios de catering en el cantón Píllaro, provincia de Tungurahua.

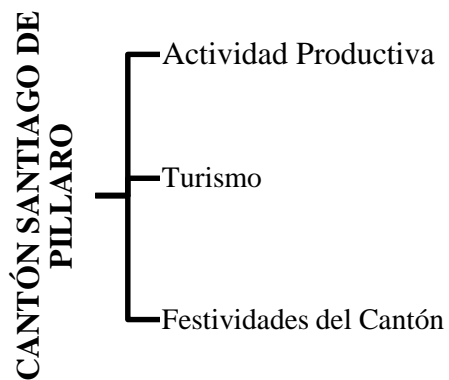
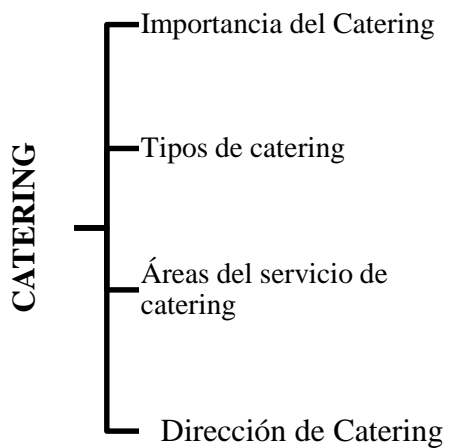
1.2.2. Objetivos específicos

- Elaborar el estudio de mercado, técnico, administrativo, legal, ambiental y financiero, de una empresa prestadora de servicios de catering en el cantón Píllaro.
- Crear paquetes para eventos infantiles que cumplan con el plan estratégico de la empresa brindar todo el servicio completo: alimentación, entretenimiento, ambiente.
- Desarrollar un plan de ventas para promocionar el servicio que la empresa presta.

CAPÍTULO II

2. BASES TEÓRICAS

2.1. Hilo Conectivo



2.2. Marco teórico

2.2.1. Catering

Servicio profesional que se dedica preferentemente al suministro de comida preparada, pero también puede abastecer de todo lo necesario para organizar un banquete o un evento:

El concepto de catering ha evolucionado en los últimos años, pasando de ser un servicio elitista a en cierta forma, popularizarse. Pero no sólo ha cambiado el tipo de cliente sino que también aumentado la competencia. Son muchos y muy variados los enfoques para montar una empresa de catering.

El cliente objetivo hacia el que decida dirigirse condicionará todos los aspectos de la actividad: los servicios que se ofrece, la aportación de capital necesaria para montar una empresa de catering variará en función de muchos factores (si compra o no menaje, camiones).

Hay que controlar el producto que ofrece al cliente ya que es el sello de identidad de la empresa. En ocasiones, es necesario subcontratar. Por ejemplo, cuando el cliente solicita un producto muy específico para el que el personal no tiene conocimiento –como la alta cocina oriental o capacidad para asumir un volumen elevado.

Para ello se debe disponer de una amplia cartera de proveedores, atención al cliente. El trato con el cliente debe ser directo para conocer de primera mano sus demandas.

2.2.2. Servicios que incluye el Catering Service

- Asesoramiento, planificación y dirección del servicio.
- Montaje, desmontaje y limpieza posterior del área de servicio.
- Equipamiento hostelero: mantelerías, mobiliario, cristalería, cubertería, vajilla, menaje, hielo, viandas, bebidas, y carta de menú para cada servicio.
- Camareros(as), personal de montaje, personal de cocina. Todo el personal con alta en Seguridad Social y Seguro de responsabilidad civil.
- Equipamiento en catering y mobiliario vestido con ornamentación floral.
- Transporte del servicio.
- Dispensación de bebidas durante todo el servicio.

2.2.3. *La importancia del Catering en los eventos*

Desde hace ya tiempo, el catering ha dejado de ser simplemente un servicio de comida y bebida para empezar a incluir otros elementos, como decoración, ambientación, contratación de personal, e incluso animación.

Esto se debe a que las expectativas de los clientes van más allá de un menú completo. Tradicional, intercontinental, oriental, árabe, etc. son opciones bastantes comunes en los menús para ofrecer. Los clientes prefieren un servicio integral más que un servicio de gastronomía. Es decir, buscan que el catering forme el evento en su totalidad: desde el menú seleccionado, un buen show, una recepción para recordar y detalles que sobresalgan.

Casi siempre, la primera impresión es la que cuenta. Crear un buen clima de bienvenida, como por ejemplo, una bebida con el nombre de la empresa o un plato que haga referencia a su cultura corporativa, es una opción que se detiene en el detalle. Para ofrecer un servicio integral es necesario estar informado ante las nuevas exigencias del mercado.

La creatividad es necesaria debido a las exigencias actuales y tendencias mundiales, investigando, probando, así como el sabor, la textura y la calidad de los componentes de los platos; además, es importante, la presentación ya que juega un papel fundamental en un servicio de catering.

Si bien cada evento es un objetivo especial para armar un paquete de servicios, cada empresa resalta sus cualidades cuando le toca ofrecer el catering. No hay una tendencia específica, porque cada empresa se adapta a cada cliente en particular y al tipo de evento.

2.2.4. *Tipos de Catering*

El catering puede clasificarse atendiendo al tipo de servicio que se presta en:

2.2.4.1 *Catering en los medios de transporte.*

Se encarga de la elaboración de comidas que serán ofertadas en los diferentes medios de transporte que tengan el servicio de comidas:

- **Aéreo:** las empresas de catering elaboran menús en cocinas centrales y sirven estos alimentos en los aviones tanto a los pasajeros como a la tripulación. En otros casos, el catering también elabora alimentos para los establecimientos de comidas del aeropuerto.

- Ferrocarril: la empresa de catering, elabora en cocinas centrales los alimentos y comidas que se van a ofrecer en trenes tanto para los pasajeros como para la tripulación.
- Marítimo: en este caso, la empresa de catering tiene cocinas in situ debido a la peculiaridad de este medio de transporte y su itinerario. La comida elaborada se destina tanto a los pasajeros como a la tripulación. (Vaquero Gonzales , 2013)

2.2.4.2 Catering para colectividades

Se encarga de la elaboración de comidas que se ofertarán a colectivos concretos, con las peculiaridades y características de cada uno de ellos:

- Centros escolares: guarderías, colegios, institutos, universidades, Residencias de estudiantes, entre otros.
- Centros sanitarios: clínicas, hospitales y residencias de la tercera edad
- Instituciones del Estado: cuarteles militares, cárceles, correctivos, etc. (Vaquero Gonzales , 2013)

2.2.4.3 Empresas públicas o privadas

En estos casos la elaboración de comidas está destinada a celebrar eventos especiales como pueden ser:

- Bodas
- Bautizos
- Cenas de gala Congresos Etc.

2.2.5. Áreas del servicio de catering

Tanto si hablamos de departamentos de una empresa de catering como de áreas dentro del departamento de catering o rizando el rizo, la interrelación del departamento de catering con el resto de departamentos del establecimiento hostelero, podemos mencionar de forma general, multitud de áreas de actuación, que pueden estar separadas o integradas dependiendo del tamaño de la empresa o departamento, prestadas directamente o subcontratadas, alguna de ellas son: (Vaquero Gonzales , 2013)

- Cocina.
- Servicio.
- Administración
- Almacén

- Compra
- Transporte
- Montaje de salones
- Contratación de servicios especiales, Etc.

Las cuatro grandes áreas en las que se puede dividir un departamento o empresa de catering son:

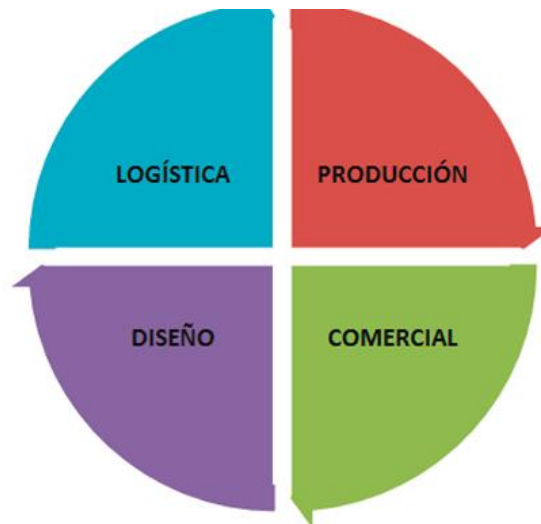


Gráfico 1: Departamentos básicos

Fuente: (Vaquero Gonzales , 2013)

2.2.5.1 Producción

La producción es el centro de toda la actividad. Está compuesta por la cocina central y cocinas satélites, es decir, un centro de producción fijo y un centro de servicio in situ. La cocina central deberá disponer de las instalaciones, equipos y maquinaria suficiente y adecuada a la oferta que prestan. Además contará con las instalaciones e infraestructuras de almacenamiento propias para cada brigada. Por otro lado, la cocina se ramificará hasta el lugar donde se hace efectivo el servicio. Por lo que las elaboraciones deben utilizar sistemas, métodos, técnicas, equipos y maquinarias que se adecuen a esta peculiaridad observando las normas higiénico-sanitarias. (Vaquero Gonzales , 2013)

2.2.5.2 Logística

Para (Vaquero Gonzales , 2013)Es la más compleja de todas, por la gran cantidad de recursos que gestiona. La logística tiene como objetivo conseguir todo aquello que es necesario para que se realice el trabajo de forma correcta, sin contratiempos, en las mejores condiciones, etc. La logística abarca distintas áreas como pueden ser:

- Cocina.
- Sala.
- Personal.
- Transporte.
- Montaje.
- Compras.
- Alquileres.
- Almacenaje.
- Maquinaria.
- Mobiliario.
- Diseño de los espacios.
- Decoración.
- Elección del lugar donde prestar los servicios.
- Alojamiento. (Vaquero Gonzales , 2013)

2.2.5.3 Diseño de eventos

Cuando el cliente a definido cuales son las características de sus necesidades es indispensable que se comunique con todos los responsables de los departamento todos los detalles. La información que cada departamento requiere para poner en punto sus servicios son:

- Fecha y hora
- Menú
- Número de comensales
- Necesidades especiales
- Presupuesto
- Responsable
- Cliente, etc.

Se encarga de forma adicional de contratar todos los servicios externos y de supervisar la logística interdepartamental.

2.2.5.4 Comercial

Este departamento se encarga de:

- Promocionar
- Dar a conocer la imagen de la empresa
- Dar a conocer los productos de la empresa
- Publicitar
- Ofertas, etc.

2.2.6. Dirección de catering

La propuesta que se detalla a continuación tiene como cabeza el Director de Jefes y bebidas que en esta propuesta se convertirá en la máxima autoridad dentro de la empresa. Manteniendo una comunicación bidireccional con sus subalternos.

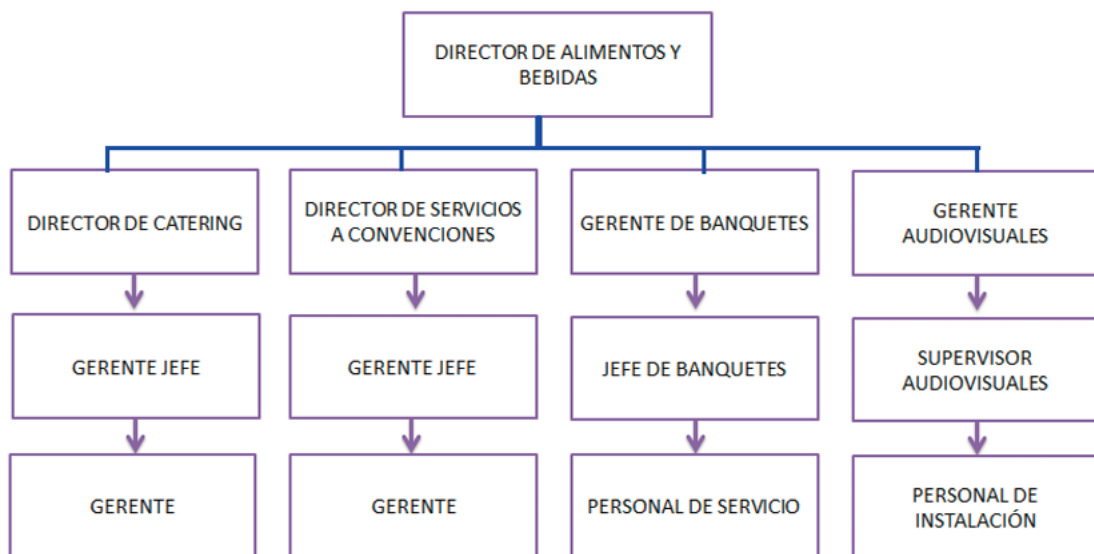


Gráfico 2 Organización de la empresa de Catering

Fuente: (Vaquero Gonzales , 2013)

2.2.6.1 Brigada de cocina

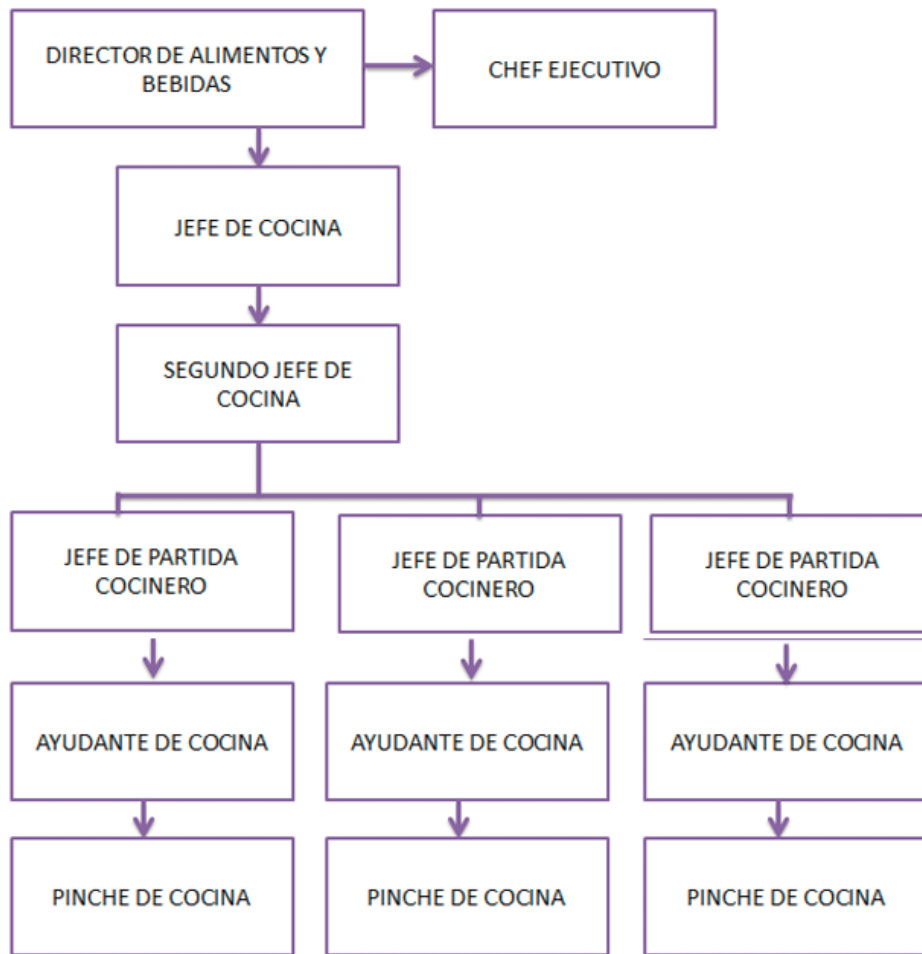


Gráfico 3: Distributivo de la cocina

Fuente: (Vaquero Gonzales , 2013)

2.2.7. *Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas*

La manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que son consumidos, incide de forma directa en la salud de la población. Existe una relación entre la inadecuada manipulación de los alimentos y las enfermedades que producen, es por eso que una de las medidas más eficaces para prevenirlas son las higiénicas, ya que el manipulador va a ser quien intervenga como vehículo transmisor por sus malas actuaciones, contaminando el alimento. (Sánchez-Lafuente & Martínez Venteo, 2011)

Para conseguir los objetivos propuestos, el manipulador de alimentos debe:

- Adquirir conocimientos en materia objeto de su trabajo: manejo de los alimentos.
- Desarrollar actitudes de conducta personal que beneficien su función: higiene personal y organización del trabajo.
- Incrementar el sentido de la responsabilidad hacia los demás por la trascendencia del servicio que presta.

2.2.7.1 Condiciones específicas de seguridad

Dentro de las condiciones de seguridad en un local o instalación del sector alimentario, hay que destacar el punto de la higiene, que juega un papel fundamental en el mantenimiento tanto de de las instalaciones como de los equipos. La situación va a estar condicionada por la proximidad con distintas fuentes de contaminación que, aunque se encuentren en el exterior, por el aire podrían contaminar las instalaciones y los productos que se estén elaborando. (Sánchez-Lafuente & Martínez Venteo, 2011)



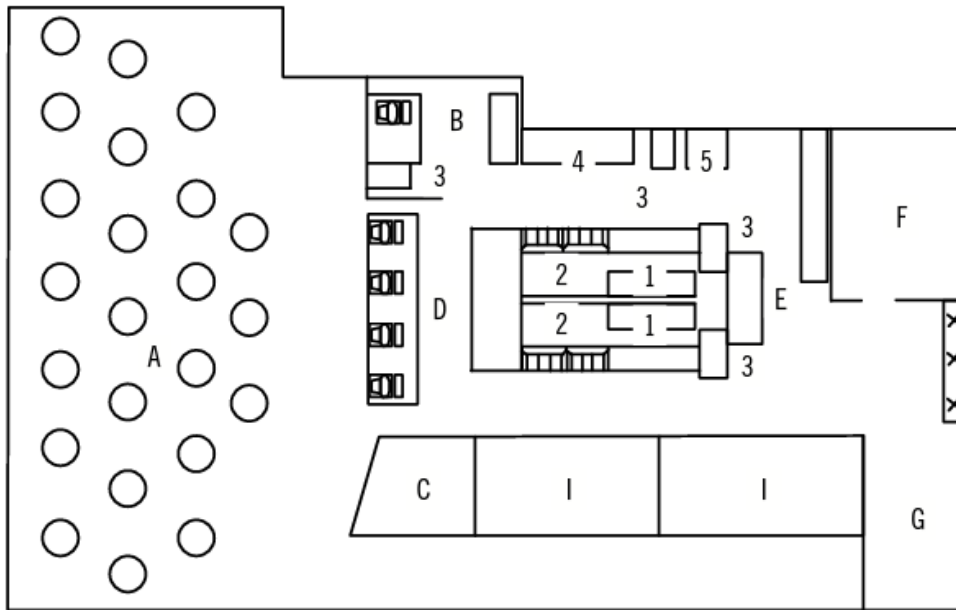
Gráfico 4 Señalética en el servicio de catering

Fuente: (Sánchez-Lafuente & Martínez Venteo, 2011)

No deben existir en las proximidades vertederos de basura, industrias que produzcan malos olores o que estén proporcionando una contaminación a la atmósfera, al igual que no debe existir riesgo de inundación o encharcamiento en las zonas cercanas y debe ser fácil la eliminación de las aguas residuales. (Sánchez-Lafuente & Martínez Venteo, 2011)

2.2.7.2 Diseño y construcción

Es muy importante tener en cuenta las instalaciones de luz, ventilación, refrigeración, las características de construcción, etc., todo ello debe operar de forma eficiente. También es importante garantizar la resistencia al fuego, la reducción de la transmisión de ruidos y vibraciones, así como la resistencia al desgaste y las agresiones. El diseño debe ser atractivo, versátil y confortable para el trabajador, además se debe tener en cuenta que en un futuro puede haber ampliaciones.



- | | | |
|-----------------|------------------------|-------------------|
| 1. Planchas | a. Comedor | f. Cuartos fríos |
| 2. Preparación | b. Drive Thru | g. Bodega Seca |
| 3. Refrigerador | c. Ensaladas | h. Área de lavado |
| 4. Freidoras | d. Área de servicio | i. Sanitarios |
| 5. Estufa | e. Área de preparación | |

Gráfico 5 Diseño de cocina

Fuente: (Sánchez-Lafuente & Martínez Venteo, 2011)

2.2.7.3 Distribución de dependencias y locales.

Las dependencias o locales de una sola planta son convenientes por su reducción en costes, además de favorecer el flujo adecuado del producto elaborado, siempre cumpliendo con la marcha adelante, de manera que el desarrollo del producto siempre va a ir de las zonas de mayor contaminación hacia las zonas de menor (zonas limpias), sin que haya cruces de líneas ni retroceso. La distribución de los locales debe facilitar una limpieza y desinfección adecuada, no debe existir un acceso directo desde el exterior a la zona donde se está en contacto con los alimentos, además de tener diferentes dependencias para las distintas actividades, siempre bien separadas y con las dimensiones adecuadas según su uso. En las zonas donde los alimentos no están protegidos, no se podrán construir plataformas o pasarelas que pasen por encima de ellos. (Vaquero Gonzales , 2013)

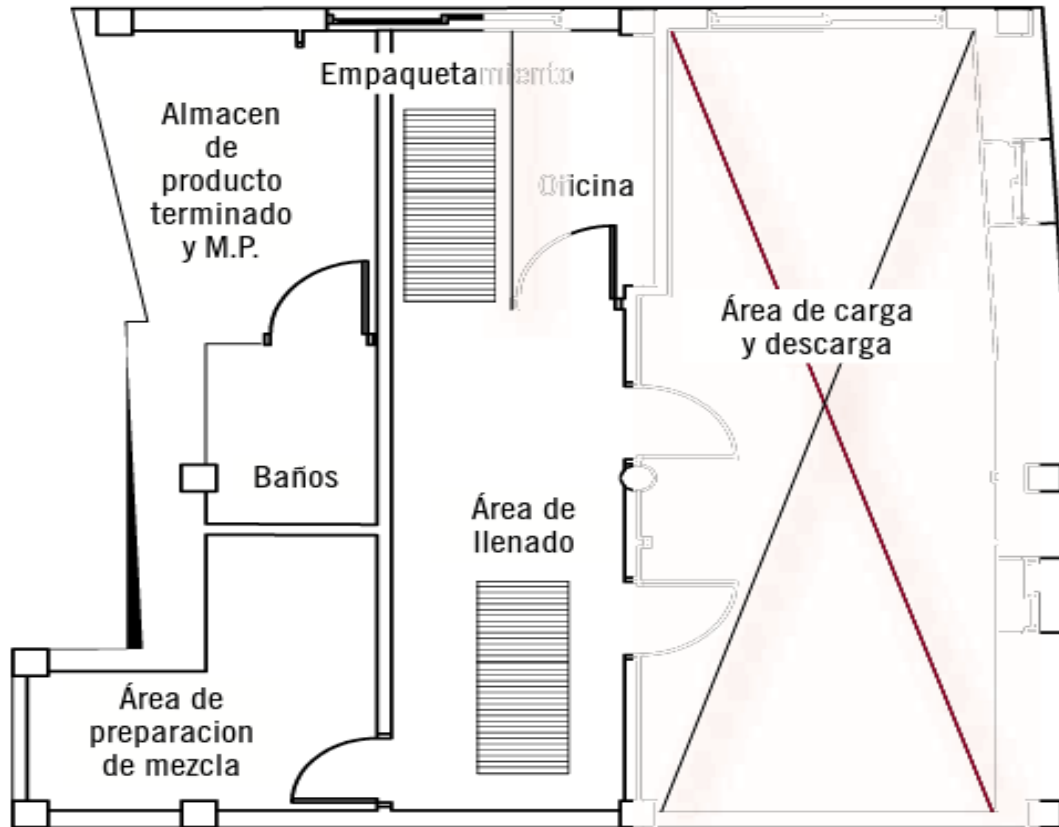


Gráfico 6 Distribución de dependencias

Fuente: (Sánchez-Lafuente & Martínez Venteo, 2011)

2.2.8. *Cantón Santiago de Píllaro*

Píllaro proviene de dos voces pre quichuas Pillalla que significa "Rayo o trueno" y Aroque "Altar", por lo tanto es denominado "Altar de Dios Rayo y Trueno", sus fiestas son reconocidas a nivel nacional y es un lugar digno de visitar, cuna del Heroico Rumiñahui, el cual encierra historias de sus antepasados convirtiéndolo en un lugar lleno de misticidad.

Se halla al pie de la montaña interna de los Llanganates, hacia el valle central, en una amplia meseta fría en la que habitaba el pueblo Píllaro. En la época de la conquista española, Píllaro se destaca como el cacicazgo de Rumiñahui donde éste se refugia para defender el Reino de Quito y atacar a los españoles. Por eso, Rumiñahui y Píllaro son símbolos de rebeldía y lucha por la libertad. El español Don Antonio Clavijo en 1.570, funda el pueblo de Píllaro por comisión especial de la audiencia de Quito.

En el Período Republicano, el 25 de julio de 1.851, por Decreto Supremo firmado en Latacunga, se crea oficialmente el cantón Píllaro, perteneciente a la provincia de Cotopaxi, siendo Jefe Supremo el General José María Urbina.

Su ecosistema es múltiple, en donde se puede descubrir paisajes exuberantes, desde sus páramos en el Parque Nacional Llanganates hasta el cálido clima del valle de Quillán, allí encontrar maravillosas cascadas y senderos para disfrutar en familia en medio de la naturaleza.

Tabla 2-1: Datos Generales del Cantón Santiago de Píllaro

LIMITES	Norte: Provincias de Napo y Cotopaxi Sur: Cantones Patate y Pelileo Este: provincias de Napo y Cotopaxi Oeste: Cantón Ambato
POBLACIÓN	41,693 habitantes (proyecciones INEC, 2015).
EXTENSIÓN	472,2 km ² .
CLIMA	Por su estratégico posicionamiento geográfico Píllaro tiene una gran variedad de pisos climáticos, proporcionándole el privilegio de gozar de temperaturas que son características del sub trópico, húmedo montano, húmedo seco, páramos y nieves. Se caracterizan las cuatro estaciones climáticas, las cuales aparecen indistintamente en cualquier época, la temperatura promedio oscila alrededor de los 14°C.
ALTITUD	2.800 msnm, variando su altitud en otros lugares del Cantón desde los 2.200 a los 4.000 msnm.
PARROQUIAS	Su cabecera es la ciudad de Santiago de Píllaro - Urbanas: Matriz (Píllaro) y Ciudad Nueva - Rurales: Baquerizo Moreno, Emilio María Terán, Marcos Espinel, Presidente Urbina, San Andrés, San José de Poaló y San Miguelito.
DIAS DE FERIA	Jueves y Domingos

Fuente: GAD MUNICIPAL DE SANTIAGO DE PÍLLARO

La historia de Píllaro gira alrededor de Rumiñahui, “rostro de Piedra”, máximo exponente de la defensa de la soberanía territorial y símbolo de rebeldía y bravura.

Rumiñahui nació en Huaynacurí hacia 1.482, hijo de Huayna Cápac y Nari Ati. Por su línea materna, fue descendiente de Pillahuaso Ati, cacique de Píllaro y la Reina Choasanguil. Fue general de los ejércitos de Huayna Cápac y junto con Calicuchima y Quizquiz mantuvo la lucha contra los españoles en la ciudad Inca de Quito por un año y 5 meses después de la ejecución de Atahualpa el 29 de agosto de 1.533.

Luego de la derrota de Guamote por causa de la erupción del Tungurahua, se replegó a Quito y arrasó con todo lo que podría servir al conquistador, escondiendo el tesoro inca y matando a las Vírgenes del Sol y a la familia real.

Fue capturado en Sigchos y torturado para que declarara donde escondió el tesoro de Atahualpa, dando siempre direcciones falsas, por lo que fue ejecutado en enero de 1.535. Esto ha dado lugar a la leyenda del tesoro de los Llanganates, pues se cree que en sus lagunas Rumiñahui escondió dichas riquezas. Esto ha creado la leyenda del Derrotero de Valverde, que describe detalladamente la ruta a la laguna encantada donde está escondido el tesoro. Durante la gesta libertaria, se destacaron mujeres que pelearon tales como las pillareñas Nicolasa Jurado, Gertrudis Esparza e Inés Jiménez, quienes para combatir en la batalla de Babahoyo del 21 de agosto de 1.821 y la de Pichincha del 24 de mayo de 1.822 tomaron los seudónimos de Manuel Jurado, Manuel Esparza y Manuel Jiménez. Su participación al igual que el de otras mujeres patriotas fue reconocida públicamente siendo Jiménez y Esparza condecoradas por Simón Bolívar.

Cantón de hábiles artesanos, quienes con sus manos elaboran artículos únicos en la zona como: peinillas, adornos en cacho de toro, flores secas, instrumentos de cuerda: guitarra, violines, arpas; balones, caretas de la Diablada Píllareña, canastos de carrizo, etc. Usted degustaría de su gastronomía típica; usted puede degustar de diferentes especialidades de trucha, el famoso pato al lodo, champús, tortillas de tiesto, yahuarlocro, fritada, caucaras, caldo de gallina y tortillas con morcilla. (Tungurahua, 2011, pág. 8)

Las primeras referencias respecto a los habitantes de Píllaro, según Aquiles Pérez menciona asentamientos, pertenecientes a los Caras, quienes establecieron la parcialidad de Yatchil. Los Quitus establecieron sus núcleos en Píllaro, Guapante y Tilituza. Desde el oriente llegaron los Jíbaros, luego llegaron los Incas, quienes tuvieron que enfrentar la gran resistencia de los Nativos Píllareños. Se cita a Pillaguazu como su cacique fundador, famoso defensor del reino de Quito contra la conquista Inca. Por el año de 1605, Píllaro formó parte de corregimiento de la Villa del

Villar Don Pardo, corregimiento de Riobamba, conjuntamente con Ambato y otros pueblos. En 1754, forma parte del corregimiento de Latacunga. El vocablo Píllaro proviene de la cayapa Pilla = Relámpago y Ru = Hueco u Hondón, entonces Píllaro significa: Cuenca del relámpago. En la Época de la conquista española, Píllaro destaca como el cacicazgo de Rumiñahui donde este se refugia para defenderse y atacar a los españoles. Por eso, Rumiñahui y Píllaro son símbolos de rebeldía y lucha por la libertad. En 1570, funda el pueblo de Píllaro el español Don Antonio de Clavijo por comisión especial de la audiencia de Quito.

Hay referencias de algunos levantamientos indígenas durante la colonia a causa del abuso de los españoles por disposición de terrenos comunales que afectaban a los nativos, protestas por el reclutamiento e inmisericorde tratamiento a los indios conducidos hacia las minas, el cobro exagerado de impuestos y alcabalas y el establecimiento de los estancos. Lo cierto es que se ha confirmado el espíritu guerrero, rebelde, luchador de los Píllareños por la justicia y la libertad. En la independencia la participación de Píllaro fue destacada. Muchos jóvenes se enrolaron en el ejército libertador y el apoyo del pueblo fue valioso. En el Período Republicano, el 25 de julio de 1851, por Decreto Supremo firmado en Latacunga, se crea oficialmente el Cantón Píllaro, perteneciente a la provincia de Cotopaxi, que luego se denominó de León, siendo Jefe Supremo, el General José María Urbina, ratificó esta creación. Píllaro ha sido parte activa en el período de establecimiento republicano, así lo manifiesta la participación militar en el ejército de Urbina, García Moreno y Eloy Alfaro. Desde 1861 se crea la Provincia del Tungurahua y comienza un período entusiasta del progreso del cantón. (Suarez, 2013)

2.2.8.1 Actividad productiva

Entre las bondades que Dios les otorgo es haberles proporcionado una de las tierras más fértiles del país, por esto la agricultura es una de las actividades más importantes; tanto es así que aquí podemos encontrar sin dificultad y a precios muy cómodos: legumbres, hortalizas, tubérculos, cereales, variedad de frutas y frutales nativos como mortiños, chalizacas, entre otros. Los principales productos que se cultiva son: la papa, la cebolla, lechuga, frutas como: tomate de árbol, babaco, peras, manzanas, aguacates. Otra actividad económica del cantón es la ganadería lechera con una producción que sobre pasa los 250 000 litros al día sumándose a ello la presencia de 30 plantas industrializadoras las mismas que ofrecen yogurt, quesos y en general la industrialización de lácteos de excelente calidad, existiendo también la crianza de ganado de lidia.

Por otro lado son muy reconocidas por su calidad tanto a nivel nacional como internacional las guitarras, charangos, arpas, monturas, zamarros, canastas de carrizo, correas, todas elaboradas con la fina particularidad de las manos de sus artesanos. Además existe infraestructura piscícola

para la crianza de truchas. (Gobierno Provincial de Tungurahua & GAD Municipal de Píllaro, 2015, pág. 12)

2.2.8.2 Turismo

El turismo se caracteriza por ser una actividad social y económica relativamente joven y por englobar a una gran variedad de sectores económicos y disciplinas académicas. Ello ha dado lugar a una dificultad evidente para establecer definiciones unánimes de la actividad turística y ha originado una multitud de ellas, cada una subrayando aspectos distintos de dicha actividad. (Crosby & Moreda , 1996, pág. 21)

2.2.8.3 Turismo patrimonial

El turismo comunitario se encuentra en un momento de auge, con interesantes posibilidades de participación y desarrollo por parte de grupos y comunidades normalmente marginadas de las esferas de la activación económica y social. Por ello se fundan amplias expectativas sobre los beneficios que implica la explotación de recursos patrimoniales, de carácter cultural o natural, por parte de comunidades de escasos recursos, sean estas relacionadas a culturas diferenciadas. (Razeto, 2001, pág. 12)

2.2.8.4 Turismo sostenible

El turismo como actividad económica presenta cada vez en mayor medida una notable importancia en el ámbito local, aportando ingresos y empleo, además de servir como motor de desarrollo de otros sectores económicos, tales como agricultura, pesca, artesanía, construcción, transporte, etc. Sin embargo, también es cierto que puede significar un factor desequilibrador e incluso tener un impacto negativo sobre el territorio, por lo que es preciso un debate sobre los problemas de su desarrollo. (Pardellas & Padín, 2015, pág. 13)

2.2.8.5 Turismo cultural

El turismo cultural es concebido como una forma de turismo alternativo que encarna la consumación de la comercialización de la cultura. Elementos escogidos de cualquier cultura pasan a ser productos ofertados en el mercado turístico. Se argumenta que los procesos de generación de productos culturales conducen a nuevas formas de interpretar la autenticidad y expresan el

dinamismo e imaginación de los grupos locales para adaptarse a las exigencias de la demanda. (Talavare Santana, 2003, pág. 3)

2.2.8.6 Turismo gastronómico

El turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia al igual que en muchos países del mundo. Sin embargo, a diferencia de otros destinos el fenómeno no está muy estudiado, en la mayoría de casos, se lo analiza sólo como un elemento asociado al negocio de la hotelería y la restauración. Este trabajo pretende mostrar la importancia de la gastronomía como atracción principal mediante un estudio donde la culinaria es sin duda la razón que motiva el desplazamiento de personas y es la base de la economía local. (Simao, 2007, pág. 16)

2.2.8.7 Festividades del calendario agro festivo 55

La fiesta es uno de los actos o acciones colectivas que los grupos humanos realizan con mayor frecuencia, entraña muchas formas de sociabilidad y como un medio de manifestación social está ligada a las variadas esferas e intereses de poder en virtud de ser un campo propiciatorio de interacciones sociales.

Ella sirve como punto de encuentro creando, en algunos casos, un espacio de unanimidad y en otros, construyendo territorios de lo diferente de tal manera que modela lugares de diversidad. Mediante la fiesta "el hombre se acerca a la divinidad, pero también a su dimensión animal, entregándose a lo irracional," es allí donde el individuo pierde una porción de su autonomía que sólo podrá encontrar en la comunidad. (Gonzales Perez , 2016, pág. 26)

1-6 de Enero: La conquista española trajo recreaciones sobre lo que era el diablo, siendo asimiladas por los pueblos, que vieron en el singular personaje un medio idóneo para liberarse de las cotidianidades. Hoy la tradición se revitaliza con La Diablada, es celebrada del uno al seis de enero y alrededor de 1.500 participantes se deleitan en el festejo. Los diablos, las parejas de baile denominadas línea, los capariches y guarichas (hombres y mujeres) componen las “partidas”, que son agrupaciones organizadas en las comunidades aledañas que danzan al son de las bandas de pueblo.

2.3. Marco conceptual

2.3.1. *Emprendimiento*

“La palabra emprendimiento proviene del francés entrepreneur (pionero), y se refiere a la capacidad de una persona para hacer un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, siendo utilizada también para referirse a la persona que iniciaba una nueva empresa o proyecto, término que después fue aplicado a empresarios que fueron innovadores o agregaban valor a un producto o proceso ya existente.” (Arrayales, 2007, pág. 25)

2.3.2. *Factibilidad*

Según Burstiner (1997), “se entiende por Factibilidad las posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto”. El estudio de factibilidad es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso.

2.3.3. *Gastronomía*

“La gastronomía es un término que según su etimología proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”. La gastronomía es el estudio del vínculo que existe entre los individuos, la comida y el medio ambiente. Por lo que la gastronomía no implica solamente un cúmulo de técnicas de cocción, sino el nexo que las personas sostienen con el medio que los rodea, del cual reciben sus recursos alimenticios, en la forma en que los utilizan y todos aquellos aspectos culturales y sociales que guardan relación con la degustación de las preparaciones culinarias.” (Arrayales, 2007, pág. 178).

2.3.4. *Hotel*

“Se denomina hoteles a los establecimientos comerciales abiertos al público ofreciendo alojamiento turístico, con o sin comedor y otros servicios complementarios, ocupan la totalidad de un edificio o parte independizada del mismo constituyendo sus dependencias un todo homogéneo con entradas, ascensores y escaleras de uso exclusivo y que reúnen los requisitos técnicos mínimos establecidos en la legislación vigente de cada país.” (Paniagua, 2009, pág. 141).

2.3.5. Imagen

“El concepto de imagen tiene su origen en el latín *imāgo* y permite describir a la figura, representación, semejanza, aspecto o apariencia de una determinada cosa.” (Mera, 2013, pág. 77)

2.3.6. Mercado

“En términos económicos generales el mercado designa aquel conjunto de personas y organizaciones que participan de alguna forma en la compra y venta de los bienes y servicios o en la utilización de los mismos. Para definir el mercado en el sentido más específico, hay que relacionarle con otras variables, como el producto o una zona determinada.” (Scarborough, 2013, pág. 150)

2.3.7. Menú

“Se lo define como una lista de platillos que se preparan y sirven en un establecimiento de alimentos y bebidas. Es simplemente una relación de los diferentes platillos que pueden prepararse en un restaurante”. (Peña Guzman, 2009, págs. 47-48)

2.3.8. Propuesta

“Una propuesta es una oferta o invitación que alguien dirige a otro o a otros, persiguiendo algún fin; que puede ser concretar un negocio, una idea, una relación personal, un proyecto laboral o educacional, una actividad lúdica, etcétera”. (Noriega, 2007, pág. 92)

2.3.9. Restaurante

“Se comprende todos los establecimientos cualquiera que sea su denominación, que sirvan al público mediante un precio, bebidas y comidas para ser consumidas en un mismo local. Todo establecimiento dedicado únicamente a servir comidas y bebidas a contingentes particulares. Los comedores de los establecimientos hoteleros pues estarán sujetos a la normas para la industria hotelera”. (Hosteleria, 2006)

2.3.10. Servicio

“El servicio, desde el punto de vista del mercadeo y la economía, son las actividades que intentan satisfacer las necesidades de los clientes. Los servicios son lo mismo que un bien, pero de forma no material o intangible. Esto se debe a que el servicio solo es presentado sin que el consumidor lo posea.” (Martínez, 2013, pág. 58)

2.3.11. Tradicional

“Entendemos por tradicional diferentes tipos de costumbres y creencias que caracterizan de manera específica a cada comunidad y que sirven para diferenciarla de las demás. En este sentido, cobran especial importancia elementos tales como prácticas consuetudinarias, sistemas de leyes, la gastronomía, la indumentaria, las expresiones culturales, la religión, la historia, el lenguaje o las estructuras de pensamiento de un pueblo o comunidad. Estas representaciones de la tradición varían en cada caso y dan como resultado un abanico muy colorido de maneras de entender y representar el mundo que nos rodea”. (Sopena, 1997, pp. 97-98)

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de la investigación

Esta investigación es de tipo descriptiva y exploratoria mediante la aplicación de encuestas dirigida al grupo objetivo.

3.1.1. Investigación Descriptiva

A diferencia de la investigación histórica, la investigación descriptiva se ocupa de estudiar los hechos en tiempo presente, es decir aquellos que ocurren en la actualidad. Para cumplir su finalidad suele valerse de la estadística, que coadyuva al análisis cuanti-cualitativo de los sucesos, esto implica la medición exhaustiva de sus componentes. (Pazmiño Cruzatti , 2008)

Para que la investigación descriptiva se justifique debe “describirse hasta la saciedad” los objetos en estudio, escudriñando en sus características más particulares. Se impone sobre todo el escogimiento y diseño correcto de los instrumentos de recolección de datos y de los estadígrafos descriptivos adecuados para medir la(s) variables. (Pazmiño Cruzatti , 2008)

El propósito de la investigación descriptiva es describir la situación prevaleciente en el momento de realizarse el estudio es probable que el factor más importante sea el tipo de pregunta que se desea contestar. Si estamos realizando investigación histórica, estamos tratando de entender sucesos que ocurrieron en el pasado y la relación que podrían tener con los sucesos actuales. Generamos preguntas, recabamos datos y continuamos como si estuviéramos realizando cualquier tipo de investigación. (Salkind, 1999, pág. 210)

Esta investigación tiene relación descriptiva al momento realizar la interpretación de la información que se procesó de la investigación exploratoria que sería el inicio fundamental del inicio de la propuesta.

3.1.2. Investigación Exploratoria

Los estudios de tipo observacional pueden ser participativos. En éstos, el investigador tiene un papel importante, junto con otras unidades del estudio, o puede ser no participativo. Entre los segundos, el caso más común es la encuesta. Un estudio de este tipo puede clasificarse según el medio de comunicación, encuesta por correo, por teléfono o entrevista personal. (Namakforoosh, 2005, pág. 89)

La presente investigación se utilizara el método exploratorio ya que se buscará información con la ayuda de habitantes que responderán preguntas las mismas que darán realice al desarrollo del proyecto.

3.2. Técnicas de recolección de datos

Para este trabajo se realizó un cuestionario dirigido al grupo objetivo del presente proyecto cuyo cuestionario consta a continuación. Toda la información se obtuvo por medio de este proceso mediante el cual podremos diseñar e implementar las características del consumidor, lo cual servirá para establecer el nivel de aceptación de D & C CATERING & EVENTOS . La aplicación de la encuesta consta con preguntas sobre contenidos conformes al tema.

3.3. Fuentes de investigación

Fuente primaria: como fuente primaria se tomará la información obtenida de la aplicación de la encuesta al grupo objetivo, con la finalidad de conocer la aceptabilidad, gustos y preferencias de los consumidores, así como también se utilizara observación directa para determinar la competencia del proyecto.

Fuente secundaria: en relación a la fuente secundaria se realizó la consulta en fuentes oficiales como el INEC, revistas y textos que hagan referencia a emprendimientos, estudios de mercado, estudios financieros. Así como también se hizo uso de algunas páginas web para el desarrollo del trabajo.

3.4. Segmento de mercado

Tabla 3-2: Segmentación del mercado

Variables		Índices
Geográficas	País	Ecuador
	Región	Sierra
	Provincia	Chimborazo
	Cantón	Píllaro
	Local	Urbana
Demográficas	Población	Hombres y Mujeres
	Ocupación	Profesionales, estudiantes, otros
	Nivel de educación	Primario, secundario, superior.
Psicológicas	Clase social	Media- baja
		Media
Motivación		Alta
	Lealtad	Siempre
	Sensibilidad al precio	A veces
Motivación	Intención de compra	
	Negocios	Entidades públicas y privadas.
	Turismo	Atractivos naturales, culturales, deportivas, etc.
	Reuniones	Familiares
		Religiosas

Fuente: Investigación propia

Aplicada la fórmula para ver la factibilidad del proyecto de emprendimiento se requerirá encuestar a 225 personas entre hombres y mujeres con edades entre 22 a 50 años que son considerados la población económicamente activa y mediante la técnica cuantitativa se obtuvo datos para poder tener una confiabilidad en la ejecución del mismo, además de ser el segmento de la población que tienen hijos pequeños o que tienen alguna relación cercana con ellos.

3.5. Universo

Para la determinación del universo de este trabajo de emprendimiento se procedió a tomar en cuenta a los habitantes de la zona urbana de la ciudad de Píllaro, que según el último censo de población y vivienda Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 2010 existe 38.357 habitantes.

3.6. Muestra

Para la determinación de la muestra se utilizará la fórmula para población finita de la siguiente manera:

Tabla N° 1 Muestra

$n = \frac{N p^2 z^2}{(N - 1)e^2 + p^2 z^2}$	<p>n= Tamaño</p> <p>z= nivel de confianza (1,96)</p> <p>e= error admisible (0,1)</p> <p>N= población (38357)</p> <p>p= proporción esperada (0,5)</p>	$n = \frac{38357 (0,5)^2 (1,96)^2}{(38357)(0,1)^2 + (0,5)^2 (1,96)^2}$ $n = \frac{17608,934}{184,3004}$ $n = 95,54$ $n = 225$
--	--	---

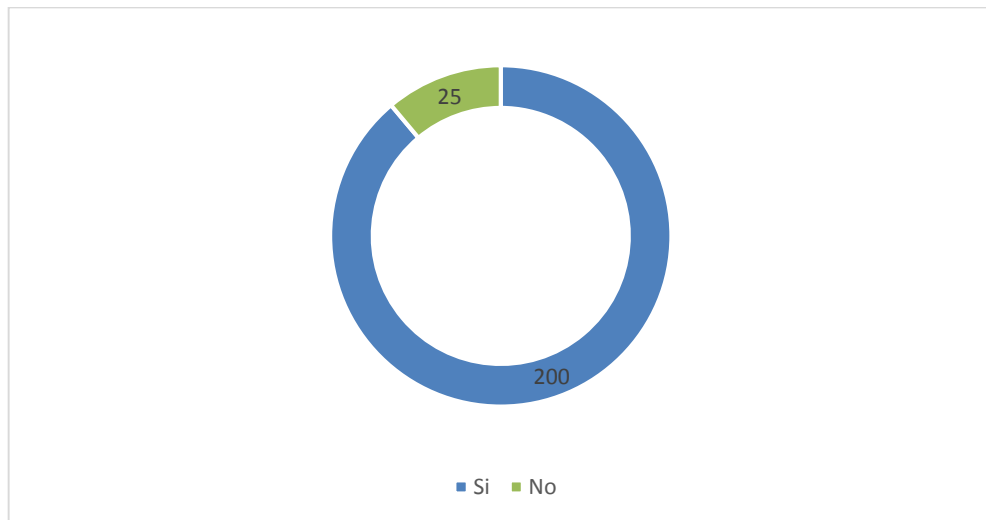
Elaborado por: (C. Araujo 2017)

3.7. Tabulación y análisis de resultados

Pregunta N°1

1. **Considera Ud. que sería importante la creación de un Servicio de Catering Innovador en la Ciudad de Píllaro.**

Opciones	
Si	200
No	25
Total	225



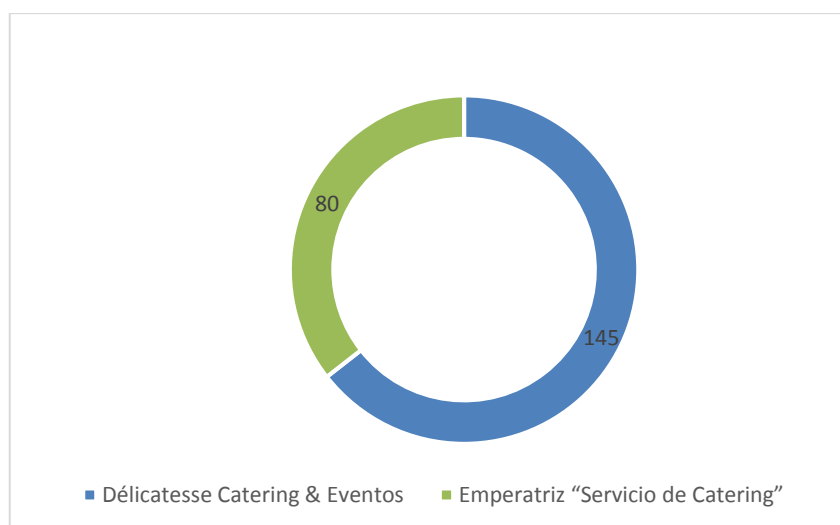
Análisis:

Las encuestas nos demuestran que el 88.88% de la población está de acuerdo con la creación de una empresa de catering que venga a incrementar las opciones de este servicio en este cantón dando como finalidad una propuesta viable.

Pregunta N°. 2

2. **Escoja un logotipo con el que se identificaría el Servicio de Catering en el caso de que sea implementado.**

Opciones	
D & C Catering & Eventos	145
Emperatriz "Servicio de Catering"	80
Total	225



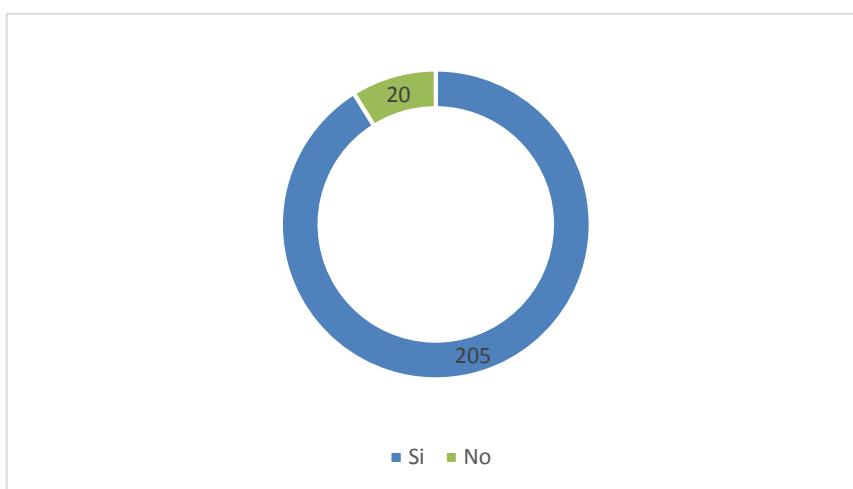
Análisis:

La población del cantón a optado por un nombre llamativo en un 64.44% lo que nos demuestra que a las personas de esta localidad les atraen las cosas llamativas y que les ofrecen un aire de innovación. Mientras que el 36.66% se siente atraído por algo más tradicional.

Pregunta N°3

3. Ud. estaría dispuesto a acudir a un servicio de Catering al momento de realizar sus eventos sociales.

Opciones	
Si	205
No	20
Total	225



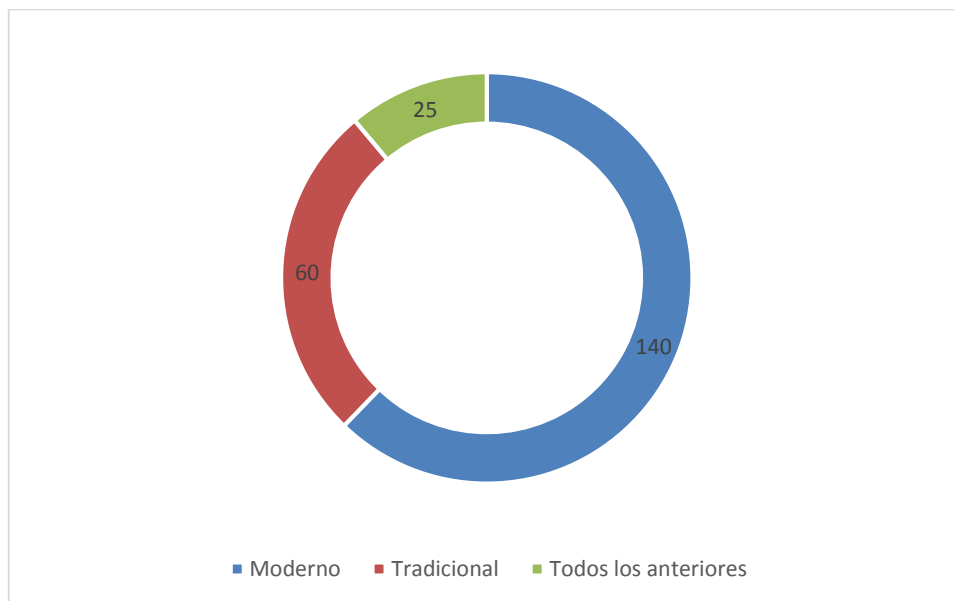
Análisis:

El 91.11% de las personas encuestadas manifiestan que se sienten más seguros al encomendar sus actividades sociales a una empresa que se encargue de forma total de sus eventos y deslindarse de las responsabilidades. Mientras que menos del 9 % de las personas sienten desconfianza de lo que puede suceder si coloca el trabajo en manos de una empresa.

Pregunta N° 4

Tipo de Estilo que le gustaría que ofrezca el Servicio de Catering.

Opciones	
Moderno	140
Tradicional	60
Todos los anteriores	25
Total	225



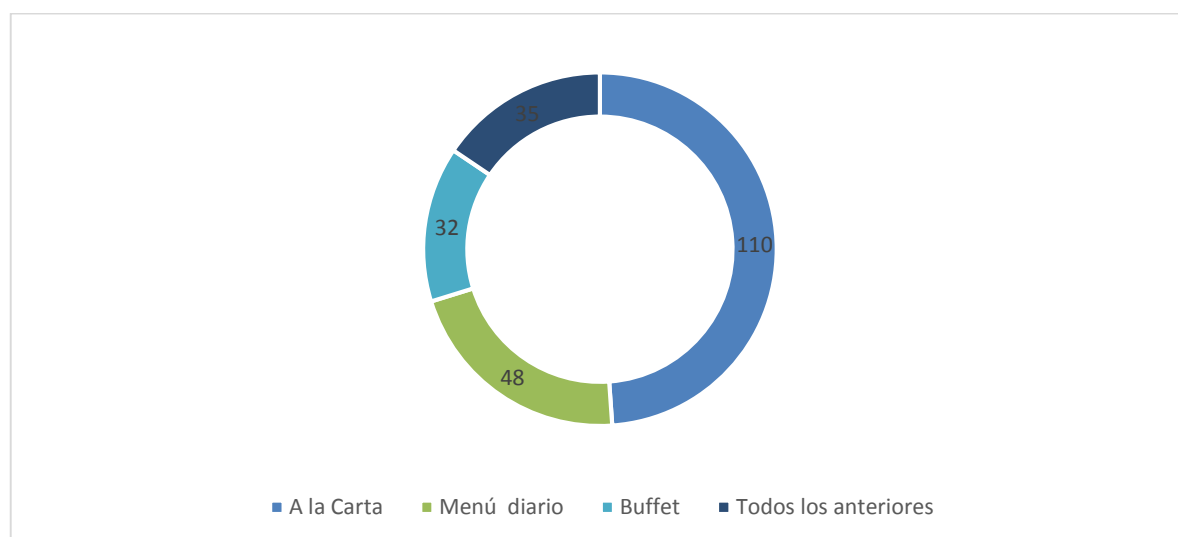
Análisis:

El 62.62% de las personas del cantón consideran que el mejor servicio de catering es uno moderno, mientras que el 26.66% piensa que el servicio tradicional es mejor. Es importante recalcar que un grupo importante de personas afirman que se debe mezclar un servicio moderno sin perder el toque tradicional.

Pregunta N°5

¿Qué tipo de servicio de alimentación le gustaría que le ofrezca Servicio de Catering?

Opciones	
A la Carta	110
Menú diario	48
Buffet	32
Todos los anteriores	35
Total	225



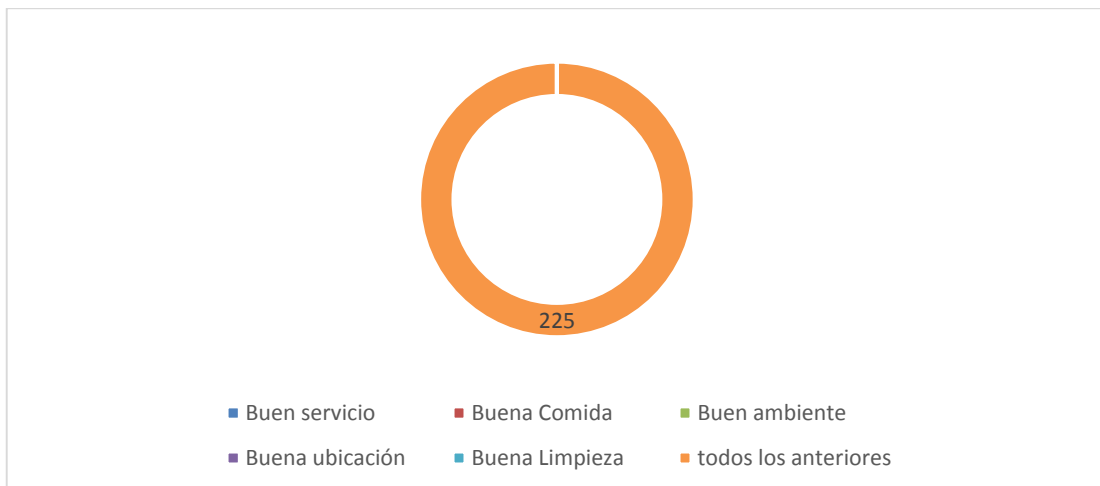
Análisis:

Entre los servicios predilectos por los usuarios podemos notar que destaca el servicio a la carta con el 48.88% del total de encuestados mientras que el 21.33% prefiere el menú diario. Sin desconsiderar el 15,55% que prefiere todos los servicios anteriores. Estas respuestas nos demuestran que la población prefiere varias opciones para escoger un servicio, y que el éxito está garantizado en la diversidad.

Pregunta N°6:

¿Cuándo usted llega a un Servicio de Catering prefiere?

Opciones	
Buen servicio	
Buena Comida	
Buen ambiente	
Buena ubicación	
Buena Limpieza	
todos los anteriores	225
Total	225



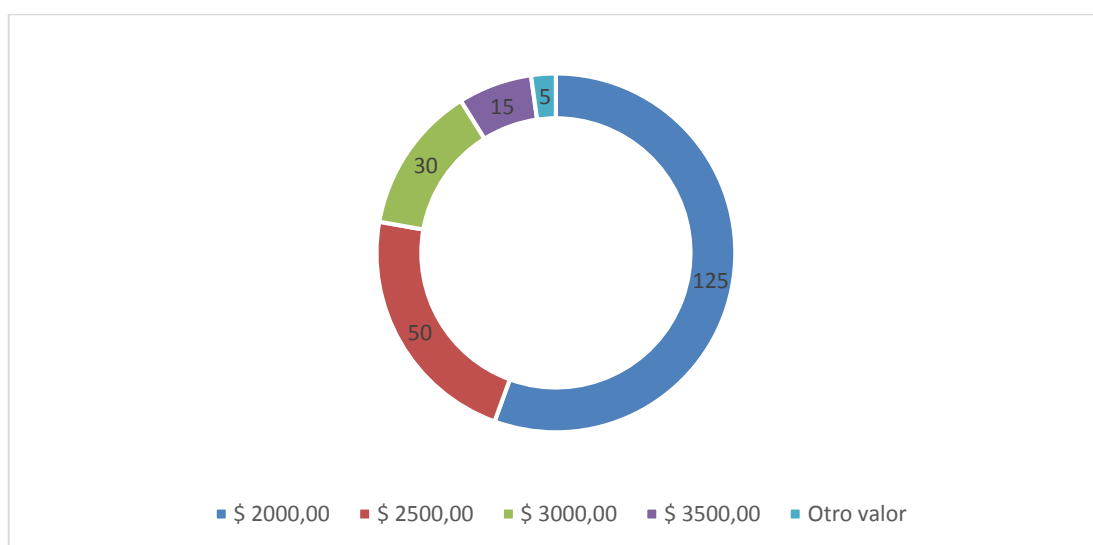
Análisis:

La población encuestada prefiere un servicio integral y de calidad, donde es importante desde la ubicación hasta el servicio y la calidad de los alimentos, por lo que se debe invertir en todos los aspectos para que el servicio sea de total agrado para los clientes, es decir no se puede descuidar ningún aspecto desde la pre elaboración hasta el momento mismo de culminar con un evento.

Pregunta N°7

¿Cuánto estaría Ud. dispuesto a gastar por el Servicio de Catering al momento de realizar sus eventos sociales?

Opciones	
\$ 2000,00	125
\$ 2500,00	50
\$ 3000,00	30
\$ 3500,00	15
Otro valor	5
Total	225



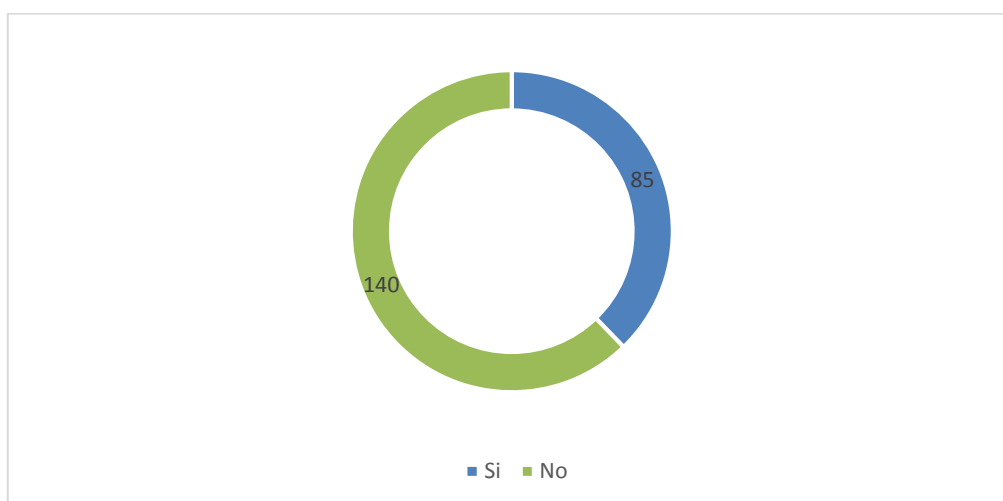
Análisis:

El costo es algo preponderante para el cliente al momento de optar por un servicio por lo que es indispensable que se tomen medidas para disminuir costos sin marginar la calidad y proveer de varias opciones para hacer más atractivo el servicio.

Pregunta N°8

¿Ud. ha acudido a otros Catering en la ciudad de Píllaro?

Opciones	
Si	85
No	140
Total	225



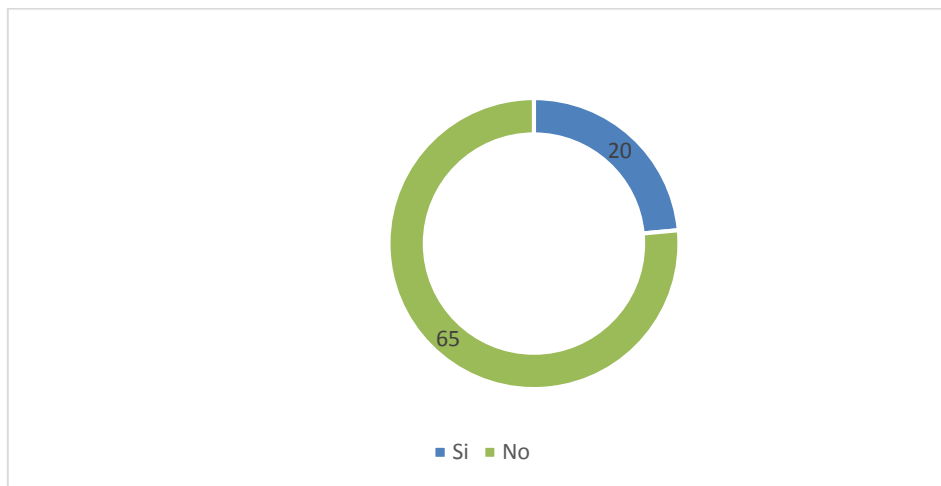
Análisis:

El 62.22% de los encuetados afirman no haber sido parte de un servicio de catering lo que nos demuestra que la demanda insatisfecha es muy alta en la zona, haciendo viable el proyecto planteado con una población en continuo crecimiento.

Pregunta N° 9

Ud. se encuentra satisfecho con los productos y servicios recibidos por los Catering mencionados en la pregunta anterior.

Opciones	
Si	20
No	65
Total	85



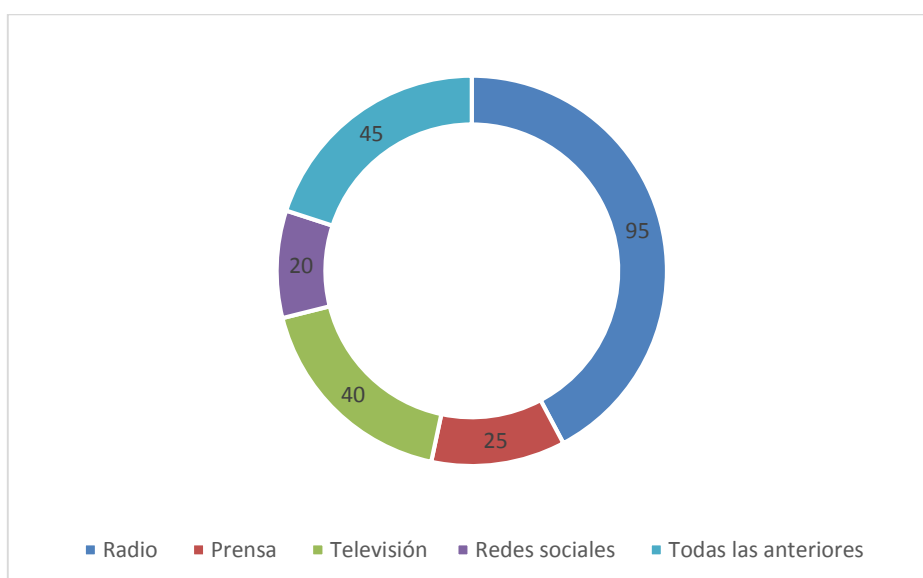
Análisis:

El 76.47% de los encuestados que han asistido a un servicios de catering no han estado conformes con el servicio recibido mientras que solamente el 23.53% le parece correcto, esto nos demuestra que la población es muy estricta al momento de calificar un servicio. Además de abrir la puerta a la posibilidad a un emprendimiento de calidad.

Pregunta N°10

En qué medio de comunicación le gustaría que se haga la publicidad del servicio que se ofrecerá en el Servicio de Catering.

Opciones	
Radio	95
Prensa	25
Televisión	40
Redes sociales	20
Todas las anteriores	45
Total	225



Análisis:

El 42.22% de las personas prefieren recibir información mediante la radio lo que es algo típico de un cantón con una población muy alta en el área rural, pero no ha y que desconsiderar las demás opciones ya que el 20% dice que se debe publicitar por todos los medios. Esto nos demuestra que el secreto del éxito radica en la inversión publicitaria de forma acertada.

CAPÍTULO IV

4. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

El modelo ideológico del emprendedor, tan puesto de moda por medios de comunicación y gobiernos, hace las veces de la figura proletaria; un precarizado a veces asalariado, a veces falso autónomo, a veces pequeño empresario, a veces sin papeles, donde, en distinto grado, condición, situación y descripción, comparte la ausencia o erosión en lo referente a todo derecho adquirido, a toda garantía social; en definitiva, a cualquier opción de integración social que no dependa de su capacidad subjetiva e individual. (Morumo, 2015)

El problema, desde esta perspectiva, no es la situación, ni su origen, ni la posibilidad de solucionarla por otra senda distinta; el problema son los miedos, las dudas y las malas influencias que a cada persona le impiden desarrollar el potencial que lleva dentro. Es un juego macabro que hace del embudo de la supervivencia una situación meramente subjetiva e individual. (Morumo, 2015)

Un emprendedor se alimenta del entusiasmo que le brinda un sueño que camina en su cabeza, no es solo una persona que inicia su negocio y comercializa su producto, sino que es algo que va mucho más allá, es decir un emprendedor es una persona con marcada determinación a enfrentarse a situaciones que conlleven riesgo, solucionando problemas y que maneja su empresa hacia el éxito con actitud positiva y precavida.

La esencia de un emprendedor es la capacidad de auto evaluarse como líder para lograr un ambiente de trabajo productivo, saludable y eficaz, debe poseer ideas originales con procesos innovadores, que consiguen una coordinación de capital y trabajo; producción de bienes y servicios.

4.1. Identificación de la Idea

La idea tradicional de la tarea orientada a la necesidad vital pierde importancia y se alza, en su lugar, el tiempo traducido en dinero y la distinción entre el tiempo del empresario y el tiempo del trabajador. Sobre esta nueva relación gravita la nueva sociedad mediada por la compra-venta de la mercancía fuerza de trabajo. La revolución de los medios de transporte reestructura las

relaciones comunitarias, derriba barreras espaciales y aumenta la dimensión del comercio, la expansión del capitalismo se hace de la mano de la velocidad y la racionalización de las actividades. (Morumo, 2015)

Identificar la necesidad de una población para emprender con ella requiere de un minucioso conocimiento de las necesidades y el potencial crecimiento de la demanda, sobre todo en las ideas relacionadas con la alimentación, siendo la principal estrategia para mantener un crecimiento en la rentabilidad en este segmento de negocios su mezcla con servicios poco tradicionales e innovadores.

4.1.1. Lluvia de ideas

En el siguiente cuadro se demuestra algunas ideas para realizar la propuesta, este ayudara a iniciar el proceso creativo del emprendimiento, mediante la organización de las ideas de negocio y creatividad.

Tabla 4-1: Identificación de la idea

Identificación del servicio	Características del servicio	Necesidad que satisface
Empresa de Catering	<ul style="list-style-type: none"> • Brindar un servicio de calidad, ágil y moderno. • Diversidad de servicios. • Ser un punto referencia en calidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Servicio de calidad. • Horario cómodo para satisfacer la necesidad de los clientes. • Precios competitivos sin marginar la calidad
Creación de una Restaurante temático.	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración del Producto con materia prima de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consumo platos a la carta . • Variedad de producto fresco.
Creación de empresa de eventos sociales	<ul style="list-style-type: none"> • Brindar un espacio físico moderno • Innovación en las decoraciones 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilidad de salones todo el año. • Mejorar la presentación del producto.

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.1.1.1. Selección y evaluación de la idea

Se evaluará a la idea del proyecto con un valor de 1 a 5, siendo el valor más alto 5, y el más bajo 1.

Tabla 4-2: Evaluación de la idea

Criterio de la Idea	Nivel de Inversión	Mercado Viable	Conocimiento Competente	Disponibilidad de Materia Prima	Proveedores	Total
Empresa de Catering	5	5	5	5	5	25
Creación de una Restaurante temático.	5	5	4	4	4	22
Creación de empresa de eventos sociales	4	3	4	3	3	17

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.1.1.2. Descripción de la idea seleccionada

La creación de una empresa de Catering posee una valoración alta, ya que se ha evaluado su mercado potencial, competencia en el área, aplicación de conocimiento técnico, disponibilidad de suministros todo el año ya que se tendrá proveedores de forma cercana.

De las tres ideas anteriores la más aceptada es la empresa de Catering enfocada en fiestas infantiles la misma que contará con características específicas para cada cliente, además se ofrecerá un servicio de calidad, brindando productos variados, personalizados y a precios competitivos.

4.1.2. Justificación

Al organizar las ideas con su respectiva valoración se puede afirmar que la idea de la creación de una Empresa de Catering con la finalidad de brindar servicio agradable donde podrán experimentar sensaciones únicas en cada uno de los eventos que la empresa organizara debido al estudio personalizado para cliente.

Además se dará realce en sus servicios proporcionando información acerca de las diferentes opciones que presenta la empresa para cada compromiso social, ya sea este un encuentro familiar o un evento social (cumpleaños en escuelas).

4.1.3. Nombre del emprendimiento

El siguiente cuadro proporcionara la información adecuada para el establecer el nombre de nuestra empresa.

Tabla 4-3: Nombres para la empresa

Idea	Representativo	Original	Demostrativo	Atractivo	Fácil de acordarse	Total
Délicatesse	5	4	5	5	4	23
D&C Eventos Infantiles	5	5	5	5	5	25
Emperatriz “Servicio de Catering”	4	5	4	5	4	22

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

D&C Eventos Infantiles es el nombre que obtuvo una valoración de 25 puntos, por ser un nombre que llama la atención a quien lo escucha además de es atractivo y fácil de recordar, el nombre no existe en el mercado, en este caso en el cantón.

4.1.4. Descripción del emprendimiento

En este emprendimiento se proyecta la integración de los servicios de Catering en una sola empresa que ofrezca una amplia gama de servicios a precios accesibles, por otra parte también se

ofertara servicios adicionales como artistas, preparaciones especiales, juegos de luces, pirotecnia etc., que harán de los eventos una experiencia digna de recordad.

Se deberá disponer de una amplia diversidad de productos que logren adaptarse a los distintos tipos de horario y de público, una de las estrategias de este emprendimiento es innovar constantemente nuestros servicios

El proyecto está dirigido al público en general; es decir; estudiantes, trabajadores, publico de fin de semana, etc. Se trata no solo de captar mayor número, sino de tener en cuenta al público que tiene distintos horarios para ofertar nuestro servicio y distintas necesidades relacionadas directamente con el nivel socio-económico y las fechas del año en las cuales se organizaran cada evento.

En todo negocio es importante darse a conocer, que los clientes se sientan atraídos a visitar el establecimiento, es por ello que es muy importante la publicidad e información clara, atractiva y amplia del lugar donde vaya funcionar la sede de la empresa.

Por lo tanto la empresa debe contar con una decoración fresca, atractiva cuidando siempre la limpieza del lugar, comodidad en su menaje, logrando una imagen original del local, donde el cliente se sienta cómodo luego de la rutina diaria

4.1.5. Servicios

La empresa se destacara por brindar servicios y productos elaborados a base de los mejores materiales y ejecutados por el personal más calificado del cantón, empleando procesos artesanales, modernos y visionarios a fin de satisfacer las expectativas de los clientes.

Uno de los objetivos principales es brindar calidad del servicio ya que cuenta con personal capacitado en las distintas áreas. El compromiso del personal se ve reflejado en la ejecución de las distintas funciones que cada uno de ello debe cumplir, para llegar a los objetivos de la empresa.

La empresa estará equipada para satisfacer la demanda de los más variados servicios además de poseer espacios para el almacenamiento de la materia prima, que permanezcan limpios y con la temperatura adecuada, para evitar cualquier tipo de agente que altere la calidad del producto. Maneja y utensilios adecuados y sufrientes para generar un servicio de calidad.

4.1.6. Tipo de empresa

La empresa se encontrara enmarcada entre dos grupos:

- **COMERCIAL**
Se realizara la producción y venta, del producto recibiendo a cambio recursos económicos.
- **SERVICIO**
Brindar un servicio a las personas para satisfacer una necesidad, es básicamente intangible y muy importante.

4.1.6.1. Misión

La empresa **D&C Catering & Eventos** se caracteriza por ofrecer servicios de calidad con características únicas, elaboradas a través de procesos artesanales y modernos, brindando un servicio personalizado alcanzando la diversión de los niños y la satisfacción del cliente.

4.1.6.2. Visión

Ser pioneros en brindar servicios de Catering personalizados, que garantizan el deleite del cliente, además que pueda disfrutar de gran variedad de opciones al momento de elegir un servicio, así como de otros productos, cultivando un ambiente donde el personal está capacitado y motivado a desenvolver sus funciones para el crecimiento constante de la empresa.

4.1.6.3. Políticas y estrategias

Tabla 4-4: Políticas y estrategias

Políticas	Estrategias
<p>✓ Garantizar servicios y productos de calidad para satisfacer las necesidades del cliente, el mismo que mediante un continuo mejoramiento permita el crecimiento de la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación de las ventas. • Cumplimiento de ventas programadas. • Establecer estrategias para fidelizar al cliente.
<p>✓ El personal tendrá una adecuada orientación de procesos y funciones la misma que establecerá la empresa como mecanismo para garantizar localización del servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explotar la capacidad del personal. • Invertir en formación y capacitación del capital humano. • Satisfacer de forma activa las necesidades del personal, permitiendo extender sus competencias, logrando estimular su crecimiento personal dentro de la organización.
<p>✓ Involucrar y comprometer al personal de la empresa en la aplicación y contribución de la política de calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar una gestión de servicio. • Interactuar con los clientes, crear sorteos, noticias, promociones, etc. • Contar con un menú propio, manejando siempre las principales bebidas como es el café, y otras especialidades del establecimiento.
<p>✓ Determinar acciones de protección al medio ambiente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Delegar funciones y evaluar el desarrollo de las mismas. • Crear una cultura de reciclaje por medio de publicidad. • El desperdicio del agua reducirá en un grado importante, lo cual será beneficioso tanto para el establecimiento como para el planeta.

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.1.6.4. Valores y Principios

De trabajo

- Responsabilidad
- Puntualidad
- Creatividad
- Compromiso

- Solidario

Axiológicos

- Pro actividad
- Tolerancia
- Honesto
- Leal
- Integridad

4.1.6.5. *Distingos y ventajas competitivas*

Distingos Competitivos

- El personal contara con un uniforme de posea los colores y el nombre la empresa.
- Alta eficacia en el servicio.
- Calidad en el producto a precio razonable en un ambiente encantador.
- Productos innovadores.

Ventajas Competitivas

- Alto conocimiento en el área de Gastronomía.
- Personal calificado con la adecuada experiencia.
- Excelente ubicación.
- Una viable expansión del negocio.

4.1.7. Aplicación del FODA

Tabla 4-5: FODA

Análisis Interno	Fortalezas	Debilidades
	<ul style="list-style-type: none"> • Calidad de productos y servicio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Menú limitado a la cantidad de personas.
	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura organizacional adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo incorrecto de la estructura organizacional de la empresa.
	<ul style="list-style-type: none"> • Personal capacitado en el área. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que el personal no se identifique con la empresa.
	<ul style="list-style-type: none"> • Precios y horarios accesibles. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación adecuada del establecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con el capital limitado para la implementación del establecimiento
Análisis Externo	Amenazas	Oportunidades
	<ul style="list-style-type: none"> • No tener un buen impacto en el mercado local. 	<ul style="list-style-type: none"> • Estrategias de publicidad.
	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de precios por parte de los proveedores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ofrecer promociones y añadir un plus a nuestros productos.
	<ul style="list-style-type: none"> • No contar el espacio suficiente para aumentar la capacidad de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> • Solicitar financiamiento para expandir la empresa.
	<ul style="list-style-type: none"> • Economía inestable 	<ul style="list-style-type: none"> • Resistir a los cambios económicos.

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

En el cuadro anterior se determinó un análisis FODA, el mismo que proporciona información útil sobre el proyecto frente al mercado, dándonos a conocer cada una de los factores internos y externos, que resaltan en el servicio de una cafetería.

4.2. Estudio de mercado

Proyección de la poblacional

Formula de proyección en línea recta

$$p_0 (1+i)^{\text{año}}$$

i= índice de crecimiento poblacional

p₀= población

4.2.1. Demanda

Se obtuvo a través de información estadísticas proporcionada por el instituto de población y censo (INEC), mediante el estudio de campo, del mismo modo la demanda proyectada se realizó mediante datos del índice de crecimiento poblacional.

Tabla 4-6: Crecimiento poblacional

Crecimiento Poblacional Cantón Píllaro			
	Años	Población	Crecimiento poblacional
0	2010	18234	18234
1	2011	18234	18653
2	2012	18234	19082
3	2013	18234	19521
4	2014	18234	19970
5	2015	18234	20430
6	2016	18234	20899
7	2017	18234	21380
8	2018	18234	21872
9	2019	18234	22375
10	2020	18234	22890
11	2021	18234	23416

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: Araujo, Carolina

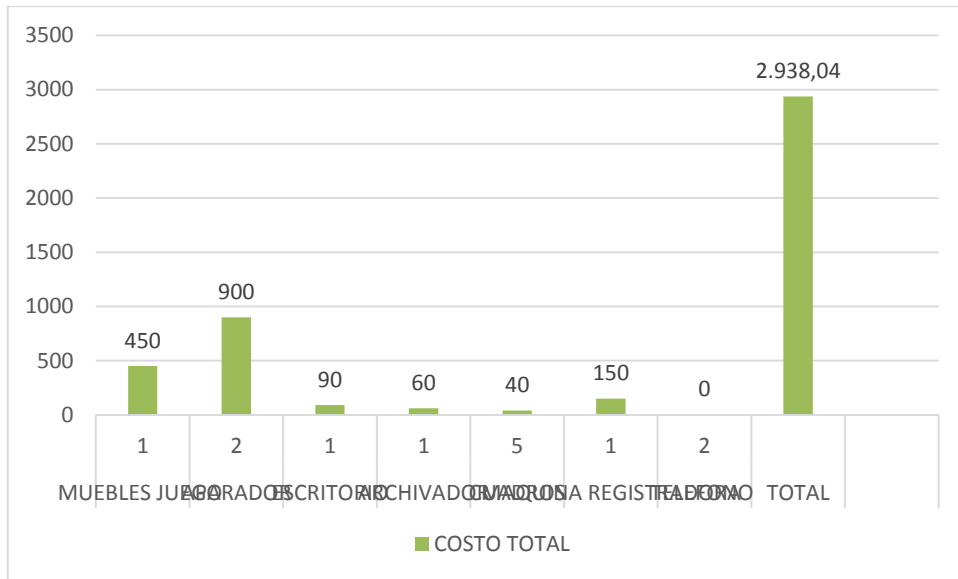


Gráfico 4-1: Crecimiento poblacional

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: Araujo, Carolina

Según datos proporcionados, en un periodo de 5 años la poblacional va creciendo gradualmente, alrededor de 518 personas por año.

Demanda proyectada

Tabla 4-7: Demanda proyectada

Demanda Proyectada del Consumo de servicios de Catering					
			consumo	56%	
Años	población	consumo	población objetiva	consumo mensual \$	demanda proyectada
2017	21380	56%	11973	20	239458,03
2018	21872	56%	18810	20	376197,12
2019	22375	56%	19242	20	384849,65
2020	22890	56%	19685	20	393701,20
2021	23416	56%	20138	20	402756,32

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: Araujo, Carolina

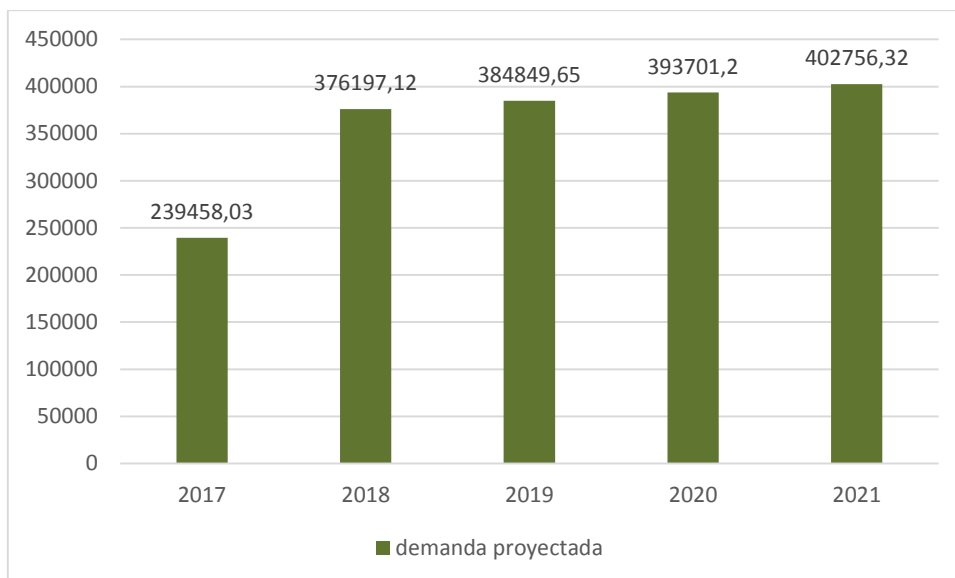


Gráfico 4-2: Demanda proyectada

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: Araujo, Carolina

La proyección de la demanda se determinó obteniendo información del INEC 2010, en un periodo de 5 años, tomando en cuenta que el incremento será demostrativo, aproximadamente \$ 239458,03 anualmente con un población objetiva de 11973a partir del año 2017.

4.2.2. Oferta

Al no existir datos históricos, se determinó mediante información obtenida a través de las encuestas, la misma que nos brindó datos acerca de otro tipo de establecimientos existentes.

Tabla 4-8: Oferta proyectada

oferta proyectada del servicio de Catering del cantón Píllaro				
años	población objetiva	consumo	oferta local	oferta proyectada
2017	21380	239458,03	68%	162831,46
2018	21872	376197,12	68%	255814,04
2019	22375	384849,65	68%	261697,76
2020	22890	393701,20	68%	267716,81
2021	23416	402756,32	68%	273874,30

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: Araujo, Carolina

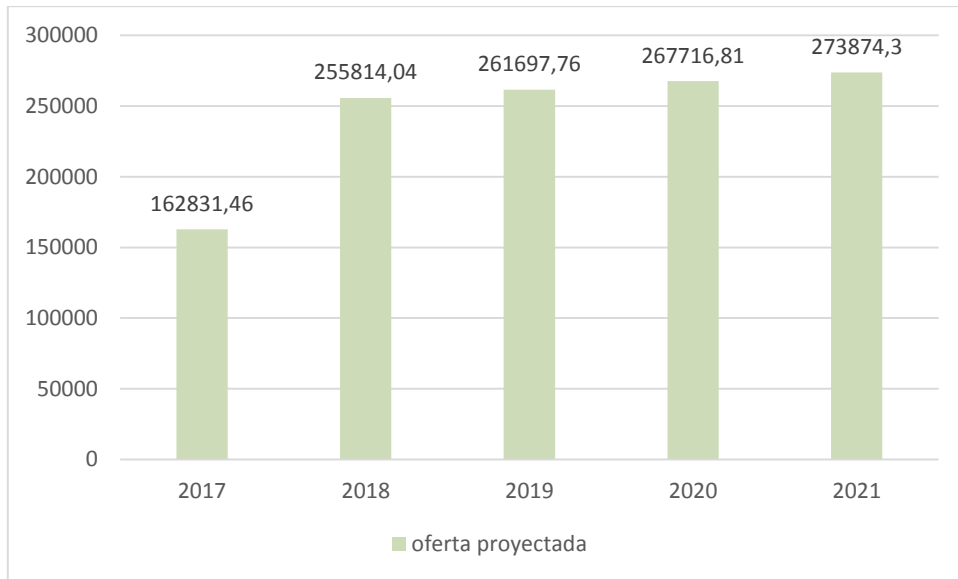


Gráfico 4-3: Oferta proyectada

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: Araujo, Carolina

La oferta se determinó mediante información obtenida a través de las encuestas, las mismas que dieron como resultado una oferta local del 68%, valor que al ser multiplicado por la demanda proyectada nos da como resultado la oferta proyectada en un periodo de 5 años.

4.2.3. Demanda insatisfecha

Cuando la demanda no es cubierta por la oferta, es decir, la demanda es mayor que la oferta.

Tabla 4-9: Demanda insatisfecha

demanda insatisfecha de cafeterías en el cantón Píllaro			
años	demanda proyecta	oferta proyectada	demanda insatisfecha
2017	239458,03	162831,46	76626,57
2018	376197,12	255814,04	120383,08
2019	384849,65	261697,76	123151,89
2020	393701,20	267716,81	125984,38
2021	402756,32	273874,30	128882,02

Fuente: INEC

Elaborado por: Araujo, Carolina

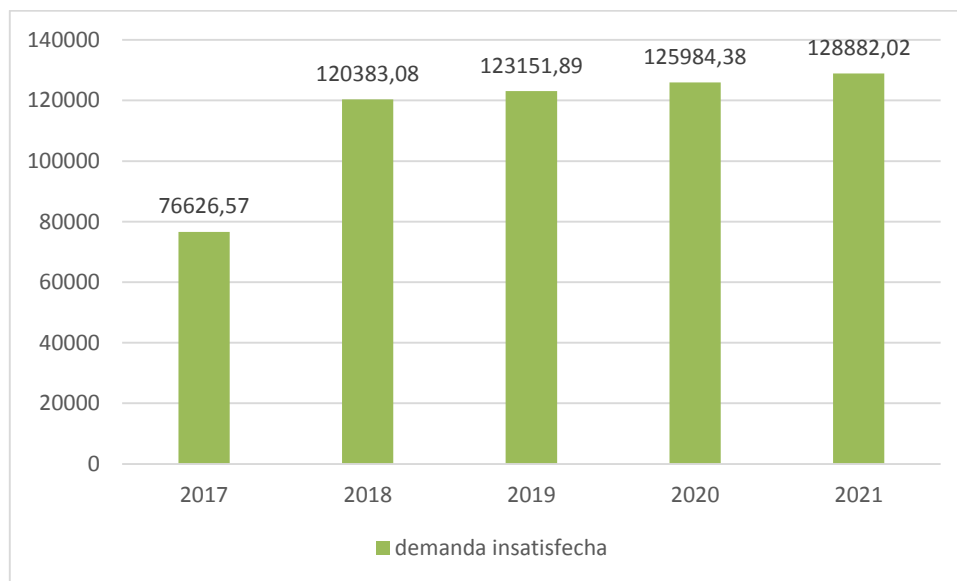


Gráfico 4-4: Demanda insatisfecha

Fuente: INEC 2010

Elaborado por: Araujo, Carolina

Al ser mayor la demanda que la oferta, se procede a aplicar una resta, la demanda proyectada menos la oferta proyectada, nos da como resultado la demanda insatisfecha en un periodo de 5 años, la misma que va creciendo significativamente, por lo tanto la propuesta de la creación una empresa de catering es viable.

4.2.4. Mix de mercado

4.2.4.1. Producto

Nuestra empresa de Catering está dedicada a prestar servicios de y fabricar productos en base a altos estándares de calidad fundamentados en la materia prima y la capacitación del personal. La imagen empresarial será la diversidad de los servicios y los precios competitivos. Una empresa de catering se dedica a brindar un servicio profesional y personalizado, para cada establecimiento, persona y evento.

PAQUETES DE FIESTAS INFANTILES

D&C

PAQUETE FIESTA EN CASA

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

En casa o lugar proporcionado por el cliente

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleaños con fondo de la temática

ALIMENTACIÓN

- Mesa de bocaditos infantiles (200 unidades entre sal y dulce)
- Pastel temático de la fiesta
- Bebidas soft ilimitadas (gaseosas, aguas y gelatinas)

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y música
- Staff de animación 5 personas disfrazados depende temática
- Dramatización de escenas según temática
- Caritas pintadas para los invitados

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de algodón de azúcar (por todo el evento)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)

COSTO POR PERSONA: 18.66

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dará todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar días antes del evento

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: SALCHIPOP	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
SALCHICHAS COCTEL		100	gr	4,00	kg	0,40
MASA DE HOJALDRE		50	gr	2,00	kg	0,10
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
Sal, pimienta, comino		25	gr	2,25	kg	0,09
					C. Variable	0,84
					10 % Varios	0,25
					C. Neto	1,09
					Costo x pax	0,11
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,33
					P.V.S	0,39

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: CHUP CHUPS		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
TÉCNICAS: FRITURA PROFUNDA						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
ALITAS DE POLLO		100	gr	2,26	kg	0,23
APANADURA		80	gr	1,20	kg	0,10
HARINA		80	gr	0,60		0,05
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
Sal, pimienta, comino		25	gr	2,25	kg	0,09
					C. Variable	0,71
					10 % Varios	0,21
					C. Neto	0,92
					Costo x pax	0,09
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,28
					P.V.S	0,33

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITO		TIEMPO DE COCCIÓN: 15				
NOMBRE: MOUSSE DE MARACUYA		TEMPERATURA: 75				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25				
TÉCNICAS: SALTEADOS						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
crema de leche		1000	gr	3,50	kg	3,50
pulpa de maracuyá		200	gr	1,60	kg	0,32
gelatina sin sabor		20	gr	15,00	kg	0,30
Agua		100	gr	0,60	kg	0,06
leche condensada		1	gr	12,00	kg	0,01
					C. Variable	4,19
					10 % Varios	1,26
					C. Neto	5,45
					Costo x pax	0,22
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,66
					P.V.S	0,79

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: RED VELVET	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 16					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
harina	tamizada	280	gr	1,20	kg	0,34
cacao en polvo	tamizada	30	gr	4,50	kg	0,14
maragarina	derretida	110	gr	3,75	kg	0,41
azucar		200	gr	2,80	kg	0,56
huevos	casqueada	120	gr	4,16	kg	0,50
esencia de vainilla		15	ml	1,50	kg	0,02
leche agria		280	ml	2,75	lt	0,77
colorante rojo		10	gr	6,00	lt	0,06
bicarbonato		10	gr	8,00	kg	0,08
vinagre blanco		10	gr	6,50	kg	0,07
ROSTING DE QUESO CREMA						
queso crema		300	gr	7,50	kg	2,25
azucar en polvo		100	gr	8,50		0,85
esencia de vainilla		5	gr	6,55	kg	0,35
limon		30	ml	3,00	lt	0,09
					C. Variable	4,19
					10 % Varios	1,26

C. Neto	5,44
Costo x pax	0,34
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,03
P.V.S	1,24

PAQUETE JUGANDO EN EL PARQUE

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

PARQUE O LUGAR ABIERTO

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleaños con fondo de la temática

ALIMENTACIÓN

- Coffe breack elección de nuestro menú
- Pastel temático de la fiesta
- Estación fría de helados

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y música
- Staff de animación 5 personas disfrasados depende temática
- Dramatización de escenas según temática
- Show de magia en vivo
- Caritas pintadas para los invitados
- Globos en acción figuras de globos
- Shincana

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de canguil (todo el evento)
- Inflables (depende tamaño costo)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)
- Servicio de fotografía y video para todo el evento
- Trampolín bungee
- Paseo a caballo

COSTO POR PERSONA: 27.38

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dara todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar días antes del evento

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: COFFES BREAK		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: ALITAS EMPANIZADA		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
alitas de pollo		3000	gr	2,50	kg	7,50
apanadura o miga de pan		250	gr	1,80	kg	0,45
Harina		250	gr	1,20	kg	0,30
huevos		240	gr	2,50	kg	0,60
salsa de aji		50	ml	3,50	kg	0,18
Moztasa		30	gr	4,50	kg	0,14
salsa china		50	ml	6,80	lt	0,34
Aceite		500	ml	2,80	lt	1,40
limon sutil		15	gr	3,00	kg	0,05
salsa de tomate		40	gr	5,10	kg	0,20
Naranja		60	gr	2,00	kg	0,12
sal		10	gr	0,95	kg	0,09
Pimienta		5	gr	1,62	kg	0,32
					C. Variable	11,27
					10 % Varios	3,38
					C. Neto	14,65
					Costo x pax	0,59
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	1,78
					P.V.S	2,13
RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: RED VELVET		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 16				
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						

INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
harina	tamizada	280	gr	1,20	kg	0,34	
cacao en polvo	tamizada	30	gr	4,50	kg	0,14	
maragarina	derretida	110	gr	3,75	kg	0,41	
azucar		200	gr	2,80	kg	0,56	
huevos	casqueada	120	gr	4,16	kg	0,50	
esencia de vainilla		15	ml	1,50	kg	0,02	
leche agria		280	ml	2,75	lt	0,77	
colorante rojo		10	gr	6,00	lt	0,06	
bicarbonato		10	gr	8,00	kg	0,08	
vinagre blanco		10	gr	6,50	kg	0,07	
ROSTING DE QUESO							
CREMA							
queso crema		300	gr	7,50	kg	2,25	
azucar en polvo		100	gr	8,50	kg	0,85	
esencia de vainilla		5	gr	6,55	kg	0,35	
limon		30	ml	3,00	lt	0,09	
						C. Variable	4,19
						10 % Varios	1,26
						C. Neto	5,44
						Costo x pax	0,34
						30% Costo de venta	0,33
						P.V	1,03
						P.V.S	1,24

PAQUETE DELUXE

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

LOCAL DE EVENTOS

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleaños con fondo de la temática

ALIMENTACIÓN

- Menú infantil completo 3 tiempo (elección del cliente de nuestra carta)
- Pastel temático de la fiesta
- Estación de snacks (elección al cliente según la carta)

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y música
- Show de animación personalizada (hora loca.)
- Lluvia de burbujas
- Staff de animación 5 personas disfrazados depende temática
- Dramatización de escenas según temática
- Show de títeres
- Caritas pintadas para los invitados

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de algodón de azúcar (por todo el evento)
- Máquina de burbujas de colores
- Caja infantil temática para cada invitado (incluye variedad de golosinas)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)
- Servicio de fotografía y video para todo el evento
- Invitaciones según temática del evento
- Área de futbolines y aros de básquet
- Área de pintura (caballetes, láminas, pintura y pinceles)

COSTO POR PERSONA: 36.36

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dará todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar días antes del evento

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: AGUACATE RELLENO DE CAMARONES	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CAN TIDA D	UNI DA D	COSTO UNITARI O	UNIDAD	COSTO TOTAL
aguacates maduros pero firmes	PELADOS MITADES	300	gr	3,50	kg	1,05
Camarones	LIMPIOS PELADOS COCIDOS	454	gr	12,00	kg	5,45
cebolla colorada	BRUNOISE	50	gr	2,00	kg	0,10
Rábanos	BRUNOISE	40	gr	2,50	kg	0,10
pimiento rojo	BRUNOISE	30	gr	2,50	kg	0,08
tallos de apio	BRUNOISE	30	gr	8,00	kg	0,24
huevos duros	BRUNOISE	120	gr	6,00	kg	0,72
mayonesa de cilantro		50	gr	2,50	kg	0,13
Limón	ZUMO	15	ml	3,00	lt	0,05
Sal		10	gr	0,95	kg	0,09
Pimienta		5	gr	1,62	kg	0,32
C. Variable						7,90
10 % Varios						2,37
C. Neto						10,27
Costo x pax						1,03
30% Costo de venta						0,33
P.V						3,11
P.V.S						3,74

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA			TIEMPO DE COCCIÓN: 20min			
NOMBRE: MOUSSE DE POLLO			TEMPERATURA: 70 a 80			
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr			PORCIONES INDIVIDUALES: pax 8			
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Pollo	deshuesado y molido	1000	Gr	3,15	kg	3,15
pimiento rojo	Brunoise	20	Gr	2,00	kg	0,04
pimiento verde	Brunoise	20	Gr	2,00	kg	0,04
huevos	Casqueado	60	Gr	2,50	kg	0,15
cebolla perla	Brunoise	20	Gr	2,50	kg	0,05
Pimienta		1	Gr	1,50	kg	0,00
Brandy		50	MI	8,00	lt	0,40
vino blanco		50	MI	6,50	lt	0,33
durazno en almibar		300	Gr	6,00	kg	1,80
espinaca fresca		30	Gr	1,50	kg	0,05
huesos de pollo		c/n		8,50		
Mirepoix		c/n				
papel film		c/n		3,00	lt	
C. Variable						6,45
10 % Varios						1,94
C. Neto						8,39
Costo x pax						1,05
30% Costo de venta						0,33
P.V						3,18
P.V.S						3,81

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: ARROZ RISI BISI		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	Gr	2,20	kg	2,20
Aceite		250	MI	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		10	gr	0,95	kg	0,09
Zanahoria		100	Gr	2,00	kg	0,20
Arveja		80	Gr	3,00	kg	0,24
Pasas		80	Gr	6,50	kg	0,52
Achiote		10	MI	1,80	kg	0,02
C. Variable						3,88
10 % Varios						1,16
C. Neto						5,04

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: ARROZ NINO	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	Gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	MI	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		10	gr	0,95	kg	0,09
zanahoria		100	Gr	2,00	kg	0,20
arveja		80	Gr	3,00	kg	0,24
pasas		80	Gr	6,50	kg	0,52
achiote		10	MI	1,80	kg	0,02
cabello de angel		80	Gr	2,25	kg	0,18
C. Variable						4,06
10 % Varios						1,22
C. Neto						5,28
Costo x pax						0,88
30% Costo de venta						0,33
P.V						2,66
P.V.S						3,20

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: ARROZ HÚNGARO	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	Gr	2,20	kg	2,20
Aceite		250	MI	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		10	gr	0,95	kg	0,09
Champiñón		250	Gr	3,50	kg	0,88
Zanahoria		100	Gr	2,00	kg	0,20
Vainita		100	Gr	1,50	kg	0,15
Perejil		5	MI	3,00	kg	0,02
C. Variable						4,14
10 % Varios						1,24
C. Neto						5,38
Costo x pax						0,90
30% Costo de venta						0,33
P.V						2,72
P.V.S						3,26

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: ARROZ FRITO	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	Gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	MI	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		10	gr	0,95	kg	0,09
cebolla puerro		150	Gr	4,50	kg	0,68
zanahoria		150	Gr	2,00	kg	0,30
jamon		200	Gr	3,50	kg	0,70
apio		100	Gr	3,00	kg	0,30
salsa china		15	MI	2,80		0,04
C. Variable						4,92
10 % Varios						1,48
C. Neto						6,39
Costo x pax						1,07
30% Costo de venta						0,33
P.V						3,23
P.V.S						3,87

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: ARROZ FINA HIERBAS	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	Gr	2,20	kg	2,20
Aceite		250	MI	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		10	gr	0,95	kg	0,09
Eneldo		10	Gr	2,00	kg	0,02
Romero		10	Gr	2,00	kg	0,02
Salvia		10	Gr	2,00	kg	0,02
Albahaca		10	Gr	2,00	kg	0,02
C. Variable						2,98
10 % Varios						0,89
C. Neto						3,87
Costo x pax						0,65
30% Costo de venta						0,33
P.V						1,96
P.V.S						2,35

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: RED VELVET	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 16					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO T.
harina	tamizada	280	Gr	1,20	kg	0,34
cacao en polvo	tamizada	30	Gr	4,50	kg	0,14
maragarina	derretida	110	Gr	3,75	kg	0,41
azucar		200	Gr	2,80	kg	0,56
huevos	casqueada	120	Gr	4,16	kg	0,50
esencia de vainilla		15	MI	1,50	kg	0,02
leche agria		280	MI	2,75	lt	0,77
colorante rojo		10	Gr	6,00	lt	0,06
bicarbonato		10	Gr	8,00	kg	0,08
vinagre blanco		10	Gr	6,50	kg	0,07
ROSTING DE QUESO CREMA						
queso crema		300	Gr	7,50	kg	2,25
azucar en polvo		100	Gr	8,50		0,85
esencia de vainilla		5	gr	2,5	kg	0,50
Limón		30	MI	3,00	lt	0,09
					C. Variable	4,19

PAQUETE GOLD

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

PARQUE O LUGAR ABIERTO

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleañero con fondo de la temática

ALIMENTACIÓN

- Coffe breack elección de nuestro menú
- Pastel temático de la fiesta
- Estación fría de helados

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y musica
- Staff de animación 5 personas disfrasados depende temática
- Dramatización de escenas según temática
- Show de magia en vivo
- Caritas pintadas para los invitados
- Globos en acción figuras de globos
- Shincana

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de canguil (todo el evento)
- Inflables (depende tamaño costo)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)
- Servicio de fotografía y video para todo el evento
- Trampolín bungee
- Paseo a caballo

COSTO POR PERSONA: 27.38

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dara todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar dias antes del evento

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: COFFES BREAK		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: HAMBURGUESAS		TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax		30			
TÉCNICAS:							
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
carne molida		3000	Gr	1,50	kg	4,50	
pan de hamburguesa		250	Gr	1,80	kg	0,45	
Apanadura		250	Gr	1,20	kg	0,30	
huevos		240	Gr	2,50	kg	0,60	
Lechuga	hojas	50	MI	3,50	kg	0,18	
Moztasa		30	Gr	4,50	kg	0,14	
Tomate	rodajas	50	MI	6,80	lt	0,34	
queso cheddar		500	MI	2,80	lt	1,40	
cebolla perla	aros	15	Gr	3,00	kg	0,05	
salsa de tomate		40	Gr	5,10	kg	0,20	
ajo en polvo		60	Gr	2,00	kg	0,12	
sal		10	gr	0,95	kg	0,09	
Pimienta		5	gr	1,62	kg	0,32	
				C. Variable		8,27	
				10 % Varios		2,48	
			C. Neto	10,75			
				Costo x pax		0,36	
				30% Costo de venta		0,33	
				P.V		1,09	

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: RED VELVET	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax	16				
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
harina	tamizada	280	Gr	1,20	kg	0,34
cacao en polvo	tamizada	30	Gr	4,50	kg	0,14
maragarina	derretida	110	Gr	3,75	kg	0,41
azucar		200	Gr	2,80	kg	0,56
huevos	casqueada	120	Gr	4,16	kg	0,50
esencia de vainilla		15	MI	1,50	kg	0,02
leche agria		280	MI	2,75	lt	0,77
colorante rojo		10	Gr	6,00	lt	0,06
bicarbonato		10	Gr	8,00	kg	0,08
vinagre blanco		10	Gr	6,50	kg	0,07
ROSTING DE QUESO CREMA						
queso crema		300	Gr	7,50	kg	2,25
azucar en polvo		100	Gr	8,50		0,85
esencia de vainilla		5	gr	2,5	kg	0,50
limon		30	MI	3,00	lt	0,09
			C. Variable	4,19		

PAQUETE GOLD

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

LUGARES ESPECIALES

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleaños con fondo de la temática
- Globos de helio (50 globos)
- Proyección de video del cumpleaños
- Mesa de impacto. (elección del cliente) garnish esculturas de hielo etc

ALIMENTACIÓN

- Mesa de bocaditos infantiles (200 unidades entre sal y dulce)
- Coffe breack elección de nuestro menú
- Pastel temático de la fiesta
- Bebidas soft ilimitadas (gaseosas, aguas y gelatinas)
- Estación de creeps
- Estación de snacks (elección al cliente según la carta)

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y musica
- Show de animación personalizada (hora loca.)
- Juego de luces pirotécnica
- Lluvia de burbujas
- Fiesta de luz de neón
- Staff de animación 5 personas disfrasados depende temática
- Show de títeres
- Show de magia en vivo
- Dramatización de escenas según temática
- Caritas pintadas para los invitados

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de algodón de azúcar (por todo el evento)
- Máquina de canguil (todo el evento)
- Máquina de burbujas de colores
- Caja infantil temática para cada invitado (incluye variedad de golosinas)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)
- Marcos temáticos para fotos
- Servicio de fotografía y video para todo el evento
- Torre de cupcakes

- Invitaciones según temática del evento
- Área de futbolines y aros de basquet
- Área de pintura (caballetes, láminas, pintura y pinceles)

COSTO POR PERSONA: 45.76

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dará todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar días antes del evento

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: DEDOS DE POLLO	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: FRITURA PROFUNDA						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
PECHUGA DE POLLO		200	Gr	3,50	kg	0,70
APANADURA		80	Gr	1,20	kg	0,10
HARINA		80	Gr	0,60		0,05
ACEITE		100	Gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	Gr	2,25	kg	0,14
Sal, pimienta, comino		10	gr	0,95	kg	0,09
					C. Variable	1,18
					10 % Varios	0,35
					C. Neto	1,53
					Costo x pax	0,15
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,46
					P.V.S	0,56

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: MINI EMPANADITAS DE POLLO	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: FRITURA PROFUNDA						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
PECHUGA DE POLLO		200	Gr	3,50	kg	0,70
MAZA DE EMPANADAS CHILENAS		80	Gr	1,20	kg	0,10
HARINA		80	Gr	0,60		0,05
ACEITE		100	Gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	Gr	2,25	kg	0,14
PASTA DE TOMATE		100	gr	2,50	kg	6,50
Sal, pimienta, comino		10	gr	0,95	kg	0,09
					C. Variable	1,18
					10 % Varios	0,35
					C. Neto	1,53
					Costo x pax	0,15
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,46
					P.V.S	0,56

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: PANNACOTA		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
leche entera		375	l	1,20	l	0,45
crema de leche		375	Gr	3,50	kg	1,31
Azúcar		105	Gr	2,80	kg	0,29
gelatina sin sabor		20	Gr	15,00	kg	0,30
Agua		100	l	0,60	kg	0,06
esencia de vainilla		5	gr	2,5	kg	0,50
					C. Variable	2,42
					10 % Varios	0,72
					C. Neto	3,14
					Costo x pax	0,13
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,38
					P.V.S	0,46

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: FRESAS CON CHOCOLATE	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
FRESAS		250	Gr	1,00	lt	0,25
CHOCOLATE	PARA DERRETIR	375	Gr	4,00	kg	1,50
Azúcar		10	Gr	2,20	kg	0,02
gelatina sin sabor		20	Gr	12,00	kg	0,24
Agua		100	MI	0,60	kg	0,06
					C. Variable	2,07
					10 % Varios	0,62
					C. Neto	2,69
					Costo x pax	0,11
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,33
					P.V.S	0,39

ETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: CUBOS DE PASTEL DE CHOCOLATE	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Azucar	tamizada	112	Gr	2,80	kg	0,31
Harina	tamizada	150	Gr	1,20	kg	0,18
Mantequilla	derretida	70	Gr	4,50	kg	0,32
huevos	casqueados	60	Gr	4,16	kg	0,25
cacao en polvo	tamizado	60	Gr	4,50	kg	0,27
Nueces	repicada	50	Gr	6,00	kg	0,30
almendras	repicada	50	Gr	8,50	kg	0,43
helado de vainilla		50	Gr	4,00	kg	0,20
Frutilla	cuartos	25	Gr	2,00	kg	0,05
hojas de menta para decoración	lavadas	5	gr	2,5	kg	0,50
					C. Variable	2,30
					10 % Varios	0,69
					C. Neto	2,99
					Costo x pax	0,12
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,36
					P.V.S	0,44

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: FRESAS CON CHOCOLATE	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
FRESAS		250	Gr	1,00	lt	0,25
CHOCOLATE	PARA DERRETIR	375	Gr	4,00	kg	1,50
Azúcar		10	Gr	2,20	kg	0,02
gelatina sin sabor		20	Gr	12,00	kg	0,24
pinchos para brochetas		25	U	2,5	100 U	0,25
Agua		100	MI	0,60	kg	0,06
					C. Variable	2,07
					10 % Varios	0,62
					C. Neto	2,69
					Costo x pax	0,11
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,33
					P.V.S	0,39

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: FRESAS,PIÑA Y SANDIA	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
FRESAS		250	Gr	1,00	Kg	0,25
PIÑA		250	Gr	1,5	Kg	0,25
SANDIA		250	Gr	1,5	Kg	0,25
Azúcar		10	Gr	2,20	kg	0,02
gelatina sin sabor		20	Gr	12,00	kg	0,24
pinchos para brochetas		25	U	2,5	100 U	0,25
Agua		100	MI	0,60	kg	0,06
					C. Variable	0,57
					10 % Varios	0,17
					C. Neto	0,74
					Costo x pax	0,03
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,09
					P.V.S	0,11

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: Costilla de cerdo en salsa de cerveza		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180gr		PORCIONES INDIVIDUALES:			4	
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
lomo de cerdo		300	Gr	12,00	kg	3,60
costilla de cerdo	frescos	400	Gr	8,00	kg	3,20
Papa		1000	Gr			
hoja de col		32	Gr	1,00	kg	0,03
fondo de cerdo		500	ml	4,00	kg	2,00
Margarina		250	Gr			
Cerveza		30	ml	1,25	lt	0,04
crema de leche		500	ml	3,50	lt	1,75
yema de huevo		30	Gr	2,15	kg	0,06
sal		10	gr	0,95	kg	0,09
Pimienta		5	gr	1,62	kg	0,32
Espárragos		100	Gr	4,00	kg	0,40
C. Variable						11,08
10 % Varios						3,33
C. Neto						14,41
Costo x pax						3,60
30% Costo de venta						0,33
P.V						10,92
P.V.S						13,10

RECETAS DE PAPAS

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: PAPA DUQUESA		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa chola	cocido	500	Gr	1,60	kg	0,80
mantequilla		100	MI	2,80	lt	0,28
huevo		60	Gr	2,50	kg	0,15
paprika		10	gr	0,95	kg	0,09
C. Variable						1,23
10 % Varios						0,37
C. Neto						1,60
Costo x pax						0,32
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,97
P.V.S						1,16

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: PAPA CABARET		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa chola		500	Gr	1,60	kg	0,80
PIMIENTO ROJO VERDE Y AMARILLO	50 gr de cada uno	150	MI	2,00	kg	0,30
CEBOLLA PERLA		20	Gr	2,50	kg	0,05
ajo		5	Gr	4,50	kg	0,02
C. Variable						1,17
10 % Varios						0,35
C. Neto						1,52
Costo x pax						0,30
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,92
P.V.S						1,11

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: PAPA LEONESA		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa chola		500	Gr	1,60	kg	0,80
ajo	50 gr de cada uno	10	MI	4,50	kg	0,05
CEBOLLA PERLA		10	Gr	2,50	kg	0,03
perejil		10	gr	0,95	kg	0,09
C. Variable						0,87
10 % Varios						0,26
C. Neto						1,13
Costo x pax						0,23
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,69
P.V.S						0,82

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: PAPA croqueta		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa		500	Gr	1,60	kg	0,80
miga de pan	50 gr de cada uno	10	gr	0,95	kg	0,09
crema de leche		5	gr	1,62	kg	0,32
Huevo		60	Gr	2,50		0,15
C. Variable						0,95
10 % Varios						0,29
C. Neto						1,24
Costo x pax						0,25
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,75
P.V.S						0,90

RECETAS DE POSTRES

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: BROWNIE		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			14	
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Azucar	tamizada	112	Gr	2,80	kg	0,31
harina	tamizada	150	Gr	1,20	kg	0,18
mantequilla	derretida	70	Gr	4,50	kg	0,32
huevos	casqueados	60	Gr	4,16	kg	0,25
cacao en polvo	tamizado	60	Gr	4,50	kg	0,27
nueces	repicada	50	Gr	6,00	kg	0,30
almendras	repicada	50	Gr	8,50	kg	0,43
helado de vainilla		50	Gr	4,00	kg	0,20
frutilla	cuartos	25	Gr	2,00	kg	0,05
hojas de menta para decoración	lavadas	10	gr	0,95	kg	0,09
C. Variable						2,30
10 % Varios						0,69
C. Neto						2,99
Costo x pax						0,21
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,65
P.V.S						0,78

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: TIRAMISU SUAVE		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			8	
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Harina		70	Gr	1,20	kg	0,08
Azúcar		80	MI	2,80	kg	0,22
Huevos		300	MI	4,16	kg	1,25
Vainilla		15	MI	1,50	lt	0,02
MOUSSE						0,00
azucar		30	Gr	2,80	kg	0,08
queso crema		40	Gr	7,50	kg	0,30
nata para montar		40	Gr	3,50	lt	0,14
café soluble		40	Gr	2,00	kg	0,08
amaretto o licor de café		200	MI	8,00	kg	1,60
ALMÍBAR						0,00
cacao en polvo		20	Gr	4,50	kg	0,09
café soluble		20	Gr	3,25	kg	0,07
agua		200	MI	0,60	lt	0,12
azucar		150	Gr	2,80	kg	0,42
					C. Variable	4,06
					10 % Varios	1,22
					C. Neto	5,27

Costo x pax	0,66
30% Costo de venta	0,33
P.V	2,00
P.V.S	2,40

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRES		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: PANNACOTA		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			8	
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
leche entera		375	MI	1,20	lt	0,45
crema de leche		375	Gr	3,50	kg	1,31
azucar		105	Gr	2,80	kg	0,29
gelatina sin sabor		20	Gr	15,00	kg	0,30
agua		100	MI	0,60	kg	0,06
<i>piña pulpa</i>		300	Gr	1,60	kg	0,48
esencia de vainilla		10	gr	2,95	kg	0,29
					C. Variable	2,90
					10 % Varios	0,87
					C. Neto	3,77
					Costo x pax	0,47
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	1,43
					P.V.S	1,71

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 15				
NOMBRE: MOUSSE DE MARACUYA		TEMPERATURA: 75				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
TÉCNICAS: SALTEADOS						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
crema de leche		1000	Gr	3,50	kg	3,50
pulpa de maracuya		200	Gr	1,60	kg	0,32
gelatina sin sabor		20	Gr	15,00	kg	0,30
agua		100	Gr	0,60	kg	0,06
leche condensada		1	Gr	12,00	kg	0,01
C. Variable						4,19
10 % Varios						1,26
C. Neto						5,45
Costo x pax						0,54
30% Costo de venta						0,33
P.V						1,65
P.V.S						1,98

4.2.4.2. *Precio*

En cuanto al precio se debe tener una estandarización de recetas, y optimización de recursos tomando en cuenta, los datos obtenidos a través de las encuestas en relación a los precios que se consultaron a los encuestados, además que el personal capacitado permitirá obtener un rendimiento más eficiente de los recursos invertidos.

Para definir el precio de los eventos personalizados dependerán de las características que el cliente elija para el evento pero se realizara paquetes de eventos con precios en donde serán un punto de partida para el costo total del evento. El costo POR PAQUETE BÁSICO será 20 dólares POR PERSONA

4.2.4.3. *Plaza o distribución*

La empresa trabajara con un canal de distribución directo con sus clientes, sin ningún intermediario lo que garantizara la satisfacción final del cliente ya que el servicio se ejecutara estrictamente conforme la necesidad, requerimientos y particularidades de cada cliente.

4.2.4.4. *Promoción*

La promoción de nuestro establecimiento se la dará a conocer por medios de comunicación, ya que el mismo es muy importante para que conozcan nuestros servicios, se la realizada dando a conocer descuentos, promociones, por medio de redes sociales principalmente así como por medio de tarjetas y publicidad en radio y televisión.

4.2.5. *Marca*

La marca es un conjunto de símbolos y términos, cuya combinación se le asigna a un servicio, producto o empresa, con la finalidad que le permita al consumidor distinguirla e identificarla en el mercado.

Además transmite una identidad; es decir; la característica fundamental de la empresa, la personalidad, el estilo, la esencia y sirve como un medio de publicidad.

D&C Catering & Eventos es un nombre que se escogió en base a su originalidad y de no existir en el mercado, además de ser difícil de olvidar.

4.2.6. Logotipo

El logotipo es la imagen que identifica a la empresa, debe ser comprensible, que se pueda reproducir en cualquier tipo de material, que se acomode a diferentes escalas sin perder su particularidad, que cree impacto visual, que llame la atención y principalmente que sea un diseño único y que perdure en el tiempo.



4.2.7. Competencia

En cuanto a competencia, la cafetería no tiene competencia directa, al ser el único establecimiento en el que se brinde un servicio completo desde el servicio de comida hasta el espectáculo musical y productos complementarios, la competencia indirecta se puede decir que son los negocios que distribuyen comida en la zona y que ofrecen servicios tradicionales para el sector.

4.2.8. Análisis del sector

La cafetería estará ubicada en la zona central del cantón Píllaro debido a la gran cantidad de turistas que visitan el cantón, así como personal que labora en las diferentes dependencias, el establecimiento se dará a conocer ya que no existen en el lugar un establecimiento que brinde este tipo de servicios en cuanto a calidad y variedad.

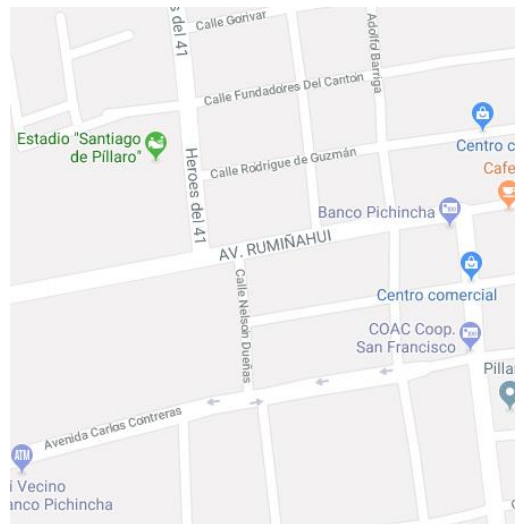


Ilustración 4-1: Análisis del sector

Fuente: Google maps

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.2.9. Cargos y funciones del área comercial

Tabla 4-10: Ficha profesiografica

FICHA DE DESCRIPCIÓN DEL PUESTO				
DEPARTAMENTO	NOMBRE DEL PUESTO	PERSONAL A CARGO	HORARIO	JORNADA
MERCADEO	GERENTE EN VENTAS		8:00 16:00	ÚNICA
ÁREA	A QUIÉN REPORTA	FECHA DE ELABORACIÓN	SALARIO NETO	
MARKETING	GERENTE GENERAL	07/02/2018		
RESUMEN DEL CARGO				
<p>Es la persona encargada de las actividades de la fuerza de ventas, se encarga de los planes de comercialización y mercadeo con el fin de lograr el posicionamiento de la empresa, en base a las políticas que se ha establecido por gerencia. Es decir debe lograr los objetivos propuestos en ventas.</p>				
FUNCIONES				
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coordinar y aumentar el porcentaje en ventas en función del plan organizacional. ➤ Conocer las necesidades de los distintos clientes. ➤ Analizar los problemas para aumentar la eficiencia en ventas. ➤ Impulsar y ejercer el presupuesto semestral de ventas. 				
PERFIL PROFESIONAL				
<p>Formación Académica. Título de tercer nivel en administración de empresas</p> <p>Experiencia previa Mínimo 1 meses de experiencia en posiciones similares de preferencia en mercado de empresas de alimentos y bebidas.</p> <p>Competencias Elaboración de estrategias comerciales. Marketing. Dominio de cálculos numéricos y lenguaje. Atención al cliente. Comunicación efectiva. Desarrollo y ejecución de nuevos proyectos comerciales. Conocimientos básicos en áreas contables.</p>				

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.2.10. Determinación de inversiones y gastos de área comercial

Tabla 4-11: Inversión y gastos del área comercial

PUBLICIDAD				
TIPO	CANTIDAD MENSUAL	PROVEEDOR	COSTO \$ MENSUAL	COSTO \$ ANUAL
REDES SOCIALES	4	EMPRESA	-	-
TARJETAS DE PRESENTACIÓN	1000	DUPLEX	45,00	90,00
ANUNCIO	1	EI AMBATEÑO	30,00	360,00
ANUNCIO	2	RADIO	25	50,00
TOTAL			100,00	500,00

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

Tabla 4-12: Requerimientos área de ventas

MUEBLES / ENSERES			
TIPO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
GIGANTOGRAFÍA	1	250,00	250,00
TV LED LG 32	1	648,04	648,04
SALA DE ESPERA	1	450,00	350,00
MUEBLES JUEGO	1	450,00	450,00
APARADOR	2	450,00	900,00
ESCRITORIO	1	90,00	90,00
ARCHIVADOR	1	60,00	60,00
CUADROS	5	8,00	40,00
MAQUINA REGISTRADORA	1	150,00	150,00
TELEFONO	2	60,00	120,00
TOTAL		2616,04	2938,04

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3. Estudio técnico

Para determinar el tamaño de la empresa se ocupara factores importantes como son la capacidad instalada de la empresa que es el número total de servicio que la empresa puede producir y satisfacer al cliente el mismo resultado que se determina de la suma de la capacidad real es el valor aproximado que se piensa brindar el servicio al cliente y la capacidad ociosa es la valor que se estima que no se va a producir en un día de producción.

4.3.1. Determinación del tamaño

Tabla 4-13: Tamaño de la empresa

CI= CR+CO	
CR=Capacidad Real	144 Eventos Anuales
CO=Capacidad Ociosa	48 Eventos Anuales
CI=Capacidad Instalación	192 Eventos Anuales

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.2. Capacidad del emprendimiento

Se refiere al volumen de eventos capaces de abastecer la empresa

Tabla 4-14: Capacidad del emprendimiento

N°	SERVICIOS	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO POR PERSONA	PVP	P.	VENTAS MENSUALES	VENTAS TRIMESTRALES	VENTAS ANUAL
						TOTAL			
1	Análisis de salas de recepciones para eventos	3	36	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 150,00	\$ 450,00	\$ 1.800,00
2	Diseño y desarrollo fiestas infantiles	4	48	\$ 10,00	\$ 15,00	\$ 30,00	\$ 30,00	\$ 90,00	\$ 360,00
3	Almuerzos ejecutivos	20	240	\$ 8,00	\$ 13,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 150,00	\$ 600,00
4	Fiestas o eventos sociales (cumpleaños, bautizos, primeras comuniones) (100 personas)	5	60	\$ 20,00	\$ 25,00	\$ 2.500,00	\$ 12.500,00	\$ 37.500,00	\$ 150.000,00
5	Fiestas eventos sociales incluye artistas (cumpleaños, bautizos, primeras comuniones) (100 personas 100)	5	60	\$ 30,00	\$ 45,00	\$ 4.500,00	\$ 22.500,00	\$ 67.500,00	\$ 270.000,00
6	Degustaciones	5	60	\$ 50,00	\$ 55,00	\$ 55,00	\$ 275,00	\$ 825,00	\$ 3.300,00
7	Desarrollo del menú	1	12	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 80,00	\$ 240,00	\$ 960,00
	TOTAL	44	528	\$ 298,00	\$ 333,00	\$ 7.315,00	\$ 35.635,00	\$ 106.905,00	\$ 427.620,00

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.3. Localización

Su objetivo es analizar el lugar donde existe la posibilidad de situar la empresa; es decir; el lugar donde se logre el máximo beneficio.

- **Macro localización.**- País Ecuador, Provincia de Tungurahua, cantón Píllaro.
- **Micro localización.**- Zona urbana, Calles Rodríguez de Guzmán y Héroes del 41..



Ilustración 4-2: Macro y micro localización

Fuente: GAD Píllaro

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.4. Trazabilidad del evento

- **Proceso para el servicio de catering**

1. Análisis del establecimiento
2. Matrices y directrices (Acorde a cada cliente)
3. Selección de los platos a elaborar
4. Adquisición de materiales
5. Contratación de personal ocasional
6. Ejecución del servicio

- **PROCESO PARA LOS EVENTOS PERSONALIZADOS**

- 1) **PLANIFICACIÓN**

- a) Concretar el tipo de evento con el cliente (Características solicitadas por el cliente).
- b) Definición de menú, lugar. Numero de pax, etc.

- 2) **ORGANIZACIÓN**

- a) Definir actividades y cronograma y horarios para el evento. (programa del evento, desarrollo de actividades).
- b) Determinar funciones a los colaboradores de la empresa.

- 3) **EJECUCIÓN**

- a) Realizar las actividades a acorde a lo definido en los dos procesos anteriores.

- 4) **EVALUACIÓN**

- a) Autoanálisis del evento para determinar los puntos positivos y negativos.

Diagrama de flujo

Diagrama de flujo (ventas)

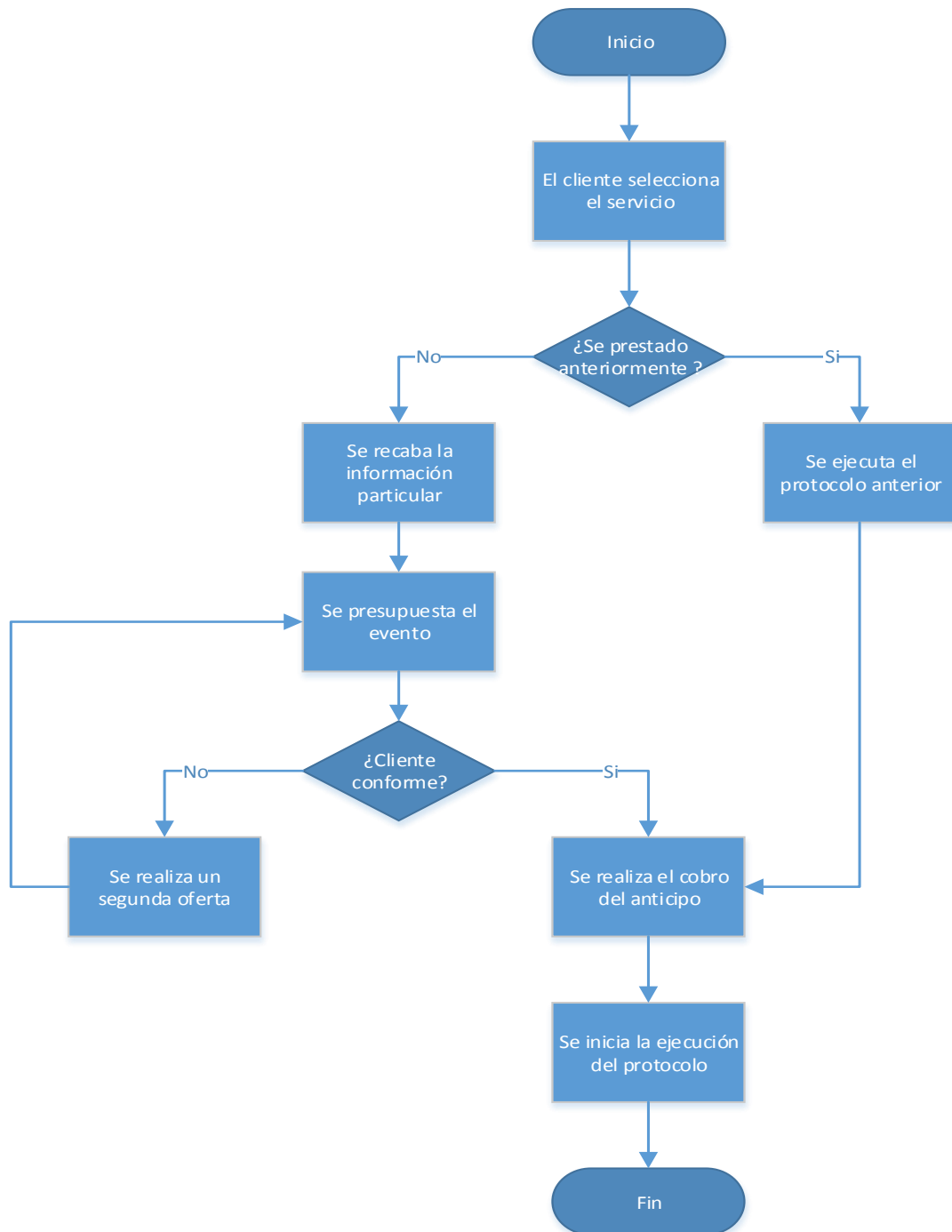


Gráfico 4-5, diagrama de flujo (ventas)

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

Diagrama de flujo (compras)

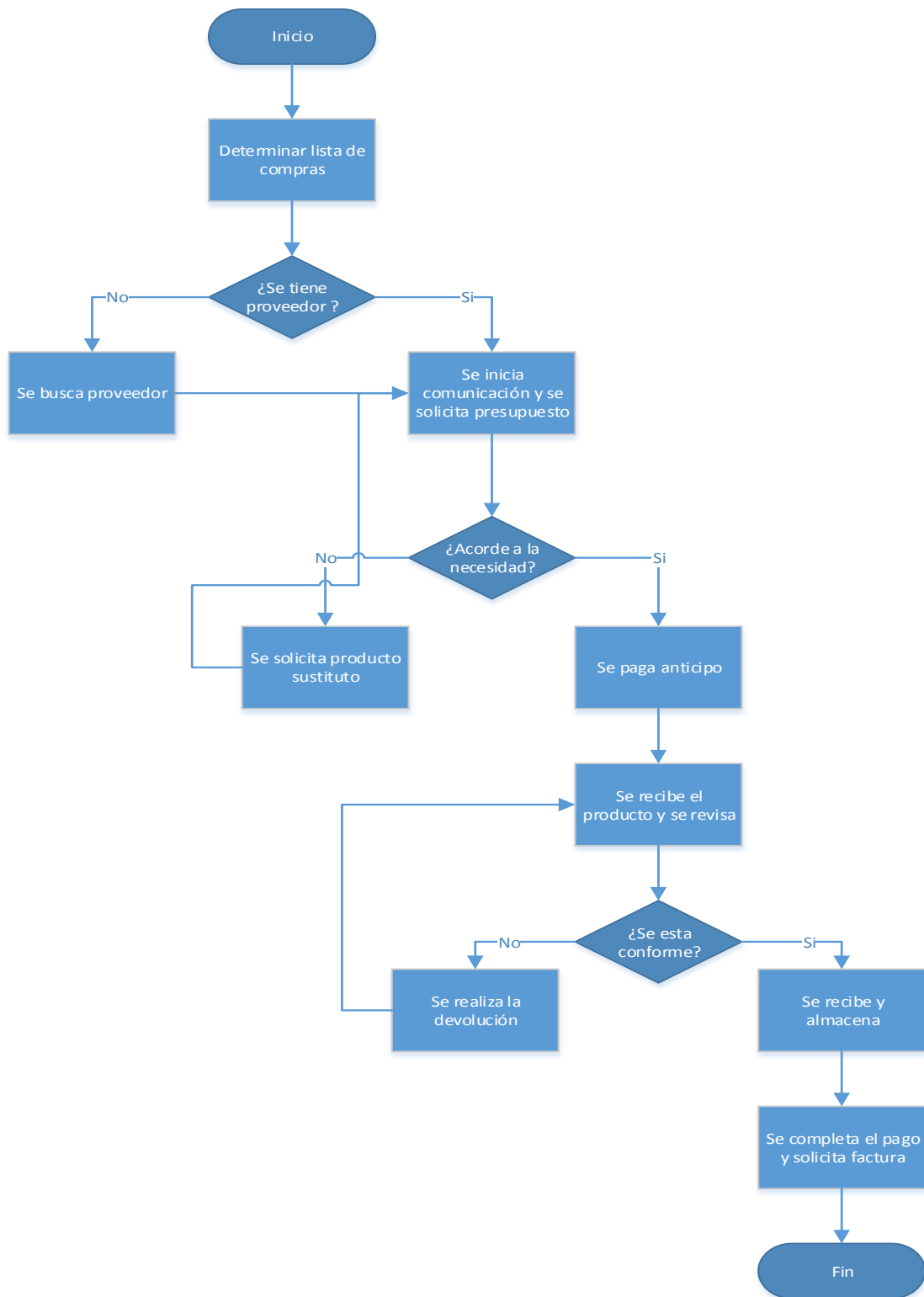


Gráfico 4-6, diagrama de flujo (compras)

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

Diagrama de flujo (operación de procesos)

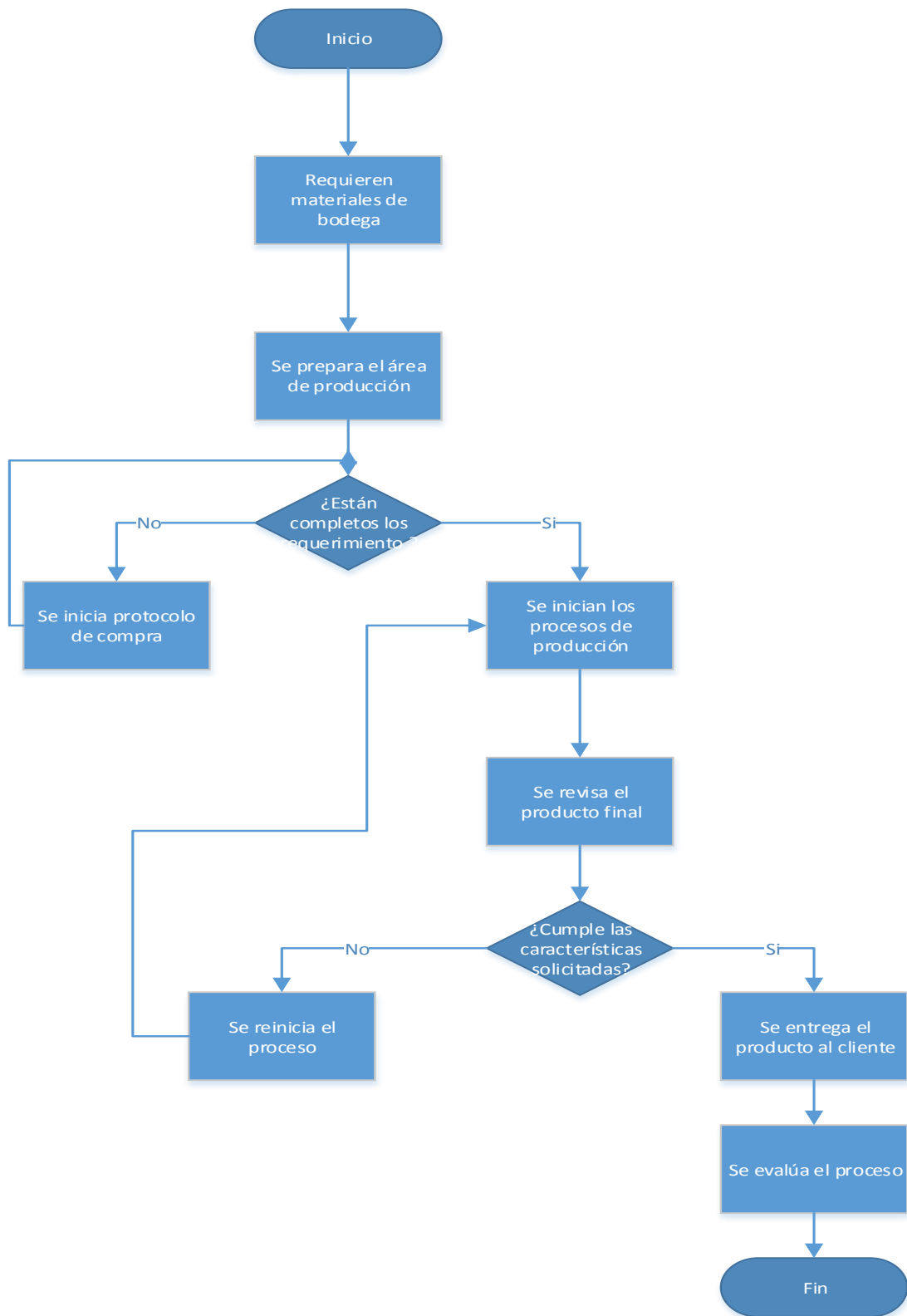


Gráfico 4-7, diagrama de flujo (operación de procesos)

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.5. Requerimiento de talento humano

El talento humano de una organización es un recurso estratégico para la institución, ya que es capaz de potenciarla, con sus energías físicas y mentales como: conocimiento, habilidades, experiencia, actitudes, etc. Se realiza un balance del personal necesario para la administración de la empresa, así como para la entrega del servicio.

Por la particularidad de la empresa el personal en su mayoría será ocasional el cual trabajara mediante la presentación de facturas y la cantidad estar directamente relacionada con la cantidad de personas por evento.

a. Personal administrativo

- Gerente / Chef

Tabla 4-15: Ficha profesiografica

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO				
Nombre del puesto	N°	Personal a cargo	Horario	Jornada
Gerente / Chef	1		9:00 a 20:00	Lunes- sábado
Área	Jefe inmediato	Fecha de elaboración		Salario Neto
Administrativa / Producción		20/02/2018		450.00
RESUMEN DEL CARGO				
Administrar el talento humano Responsable de controlar, organizar y dirigir la operación de producción, buscando el deleite de los clientes. Responsable de dirigir los recursos de la empresa, tanto en materia prima, insumos y en capital humanos				
FUNCIONES				
Dirigir la elaboración precisa y la venta de productos.				
Motivar al equipo de trabajo para despuntar las expectativas del cliente con un servicio justo y amigable en un ambiente limpio.				
Ofrecer instrucción y retroalimentación al equipo de trabajo				
Dar seguimiento y evaluar las áreas de la empresa.				
Contribuir al desarrollo y crecimiento de la empresa				
Responsable de la elaboración de productos de acuerdo a la receta estándar anticipadamente elaborada.				
Control de la higiene de cocina y del personal que está a su cargo.				
Responsable de la elaboración de inventarios de productos de consumo contiguo.				
Contribuir a la solución de problemas, en caso de existir.				
Establece horarios y días de descanso.				
PERFIL				
Licenciado en gestión gastronómica, artes culinarios, etc.				
Experiencia: 2 año en el áreas similares				
Sexo: indistinto				

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

b. Personal de servicio

- Ayudante de cocina

Tabla 4-16: Ficha profesigrafiica

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO				
Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
Ayudante	1		8:00 a 20:00	Ocasional
Área	Jefe inmediato	Fecha de elaboración		Salario Neto
Producción	Chef	20/02/2018		60.00 por evento
RESUMEN DEL CARGO				
Responsable de auxiliar al Chef y realizar funciones que se especifiquen por el chef, que corresponderán al área en la que se halle ubicado.				
FUNCIONES				
Limpieza general en el área de producción.				
Conoce las preparaciones con la finalidad de ayudar al chef.				
Prestará ayuda en acciones que se le encarguen.				
PERFIL				
Estudios en el área o a fines				
Sexo: indistinto				
experiencia: no necesaria				
Trabajo en equipo				

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

- Cajero / Mesero

Tabla 4-17: Ficha profesiografica

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO				
Nombre del puesto	N°	Personal a cargo	Horario	Jornada
cajero/servicio	1		9:00 a 17:00	Lunes- sábado
Área	Jefe inmediato	Fecha de elaboración		Salario Neto
Ventas	Gerente	20/02/2018		375.00
RESUMEN DEL CARGO				
Realiza actividades de recepción y desembolso del dinero por concepto de ventas en el establecimiento, llevar a cabo actualización de registros de ventas.				
FUNCIONES				
Realizar apertura y cierre de caja				
Servicio al cliente, dando a conocer nuestros precios y promociones.				
Elaboración de informe de actividades realizadas de ser necesario				
Contribuir a la solución de problemas, en caso de existir.				
Contribuir al desarrollo y crecimiento de la empresa				
PERFIL				
Bachiller en contabilidad, mínimo bachiller general				
experiencia: 1 año en el áreas similares				

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.6. Diseño de la planta

- 1.- Área de servicio
- 2.- Área de producción
- 3.- Área de bodega
- 4.- Área de vestidores personal
- 5.- Baño de clientes
- 6.- Oficina gerencia

Ilustración 4-3: Plano de una Cafetería

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.7. Descripción de la planta

La empresa cuenta con una distribución adecuada para cada una de las áreas; ya sean estas; área de servicio, área de producción y área administrativa, cada una cuenta con los requerimientos necesarios para que cumplan con sus funciones.

El personal contará con un área de vestidores y baños, en el área de servicio, la barra constará de un enfriador donde se podrá colocar postres fríos, etc. de ser el caso, una bodega, y de igual manera con la oficina de gerencia.

4.3.8. Estructura de costos de producción

Consumo De Servicio Básico

Tabla 4-18: Consumo de servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS				
SERVICIOS BASICOS	CANTIDAD	PROVEEDOR	COSTO \$ MENSUAL	COSTO \$ ANUAL
AGUA	BASICO (1,13 c/m3)	GAD MUNICIPAL	5,00	60,00
LUZ	BASICO	EMPRESA ELECTRICA	22,00	264,00
ENERGIA	BASICO	EMPRESA ELECTRICA	30,00	360,00
INTERNET + TELEFONO	ILIMITADO	CNT	28,65	343,80
				-
TOTAL			83,65	1.003,80

	100% DEL COSTO	PRODUCCIÓN (65%)	VENTAS (30%)	ADMINISTRACIÓN (5%)
ANUAL	1.003,80	652,47	301,14	50,19

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

Consumo de combustible

Tabla 4-19: Consumo de combustible

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES				
COMBUSTIBLES	CANTIDAD SEMANAL	PROVEEDOR	COSTO \$ MENSUAL	COSTO \$ ANUAL
GAS DOMESTICO	1	DISTRIBUDOR	9,60	115,20
GAS INDUSTRIAL		DISTRIBUDOR		-
TOTAL			9,60	115,20

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

Mantenimiento

Tabla 4-20: Mantenimiento

MANTENIMIENTO				
EQUIPOS / INSTALACIONES	TIEMPO/ CANTIDAD	ENCARGADO	COSTO \$ SEMESTRAL	COSTO \$ ANUAL
LICUADORAS Y MIECROONDAS	C/6 MESES	ITALDESING	80,00	160,00
REFRIGERADOR	C/6 MESES	INDURAMA	50,00	100,00
CONGELADOR	C/6 MESES	INDURAMA	50,00	100,00
MICROONDAS	C/6 MESES	INDURAMA	25,00	50,00
COCINA	C/12 MESES	INDUMAQ	30,00	30,00
ESTANTERIAS DE ACERO	C/12 MESES	IVEV METALICAS	10,00	10,00
MESONES DE TRABAJO	C/12 MESES	IVEV METALICAS	10,00	10,00
MESON DE DOS POZOS	C/12 MESES	IVEV METALICAS	10,00	10,00
TOTAL			265,00	500,00

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

Depreciación

Tabla 4-21: Depreciación

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS				
BIEN	VALOR TOTAL	AÑO DE VIDA	VALOR RESIDUAL	VALOR DEP.ANUAL
MAQUINARIA Y EQUIPOS	11224,93	10	1122,49	1010,24
EQUIPOS DE COMPUTO	750,68	3	75,07	225,20
MUEBLES Y ENSERES	3586,29	10	358,63	322,77
TOTAL DEPRECIACIÓN				1.558,21

BIEN	VALOR	AÑO	VALOR	VALOR A	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MAQUINARIA Y EQUIPO	11224,93	10	1122,49	1010,24	10214,69	9204,44	8194,20	7183,96	6173,71
EQUIPO DE COMPUTO	750,68	3	75,07	225,20	525,48	300,27	75,07		
MUEBLES Y ENSERES	3586,29	10	358,63	322,77	3263,52	2940,76	2617,99	2295,23	1972,46
TOTAL DEPRECIACION ANUAL				1558,21					

100%	PRODUCCIÓN (0%)	VENTAS (50%)	ADMINISTRACIÓN (50%)
322,77	0,00	161,38	161,38

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.8.1. Materia prima

El servicio de catering de esta empresa está directamente relacionado con las especificaciones del cliente, siguiendo la política institucional de SERVICIO PERSONALIZADO.

Las recetas de las que se tomó el cuadro de materias primas están directamente relacionados con las recetas estándar (ANEXOS: A, B, C, D, E, F), las cuales están elaboradas en función de un PAX de 15 personas, que se considera como mínimo de participantes para una fiesta Infantil.

El paquete estándar para la empresa está basado en la variabilidad del PAX, el cual se armara conforme a la elección del cliente:

PAQUETE PERSONAL				
D & C CATERING & EVENTOS				
Reservación N°:				
Fecha:		Asistentes	50	
		Elección	Costo	Total
Menú	Helado	X	0.25	12.50
	Postre	X	0.33	16.50
	Bocaditos	X	0.26	13
	Pastel	X	0.50	50

ANIMACIÓN Y DECORACIÓN				
D & C CATERING & EVENTOS				
Reservación N°:				
Fecha:		Cliente		
		Pax	Costo	Observación
Juegos	Electrónicos (Autos, mecedoras, etc)	50	80.30	
	Área de pintura	50	45.00	
Snacks	Pizza	50	40.00	
	Comida rápida	50	60.00	
Decoración	Estándar con Globos según ocasión)	50	66.00	
	Estándar + carpas y sillas, mesas temáticas	50	122.25	
Animación	1 animador profesional	50	60.00	
	1 animador profesional + caritas pintadas	50	100.00	
Servicios adicionales	Fotografía	50	1.5 (X foto)	

	Servicio de video	50	145.00 (+ edición)	
	Piñatas	50	20 (c/u + relleno)	
	Sorpresas	50	3.00 (c/u)	
	Combo de premios	50	5.00 (cada combo)	

Paquete estándar

PAQUETE PERSONAL				
D & C CATERING & EVENTOS				
Reservación N°:				
Fecha:		Asistentes	50	
		Elección	Costo	Total
Menú	Helado	X	0.25	12.50
	Postre	X	0.33	16.50
	Bocaditos	X	0.26	13
	Pastel	X	0.50	50

ANIMACIÓN Y DECORACIÓN				
D & C CATERING & EVENTOS				
Reservación N°:				
Fecha:		Cliente		
		Pax	Costo	Observación
Juegos	Electrónicos (Autos, mecedoras, etc)			
	Área de pintura	50	45.00	
Snacks	Pizza	50	40.00	
	Comida rápida			
Decoración	Estándar con Globos según ocasión)			
	Estándar + carpas y sillas, mesas temáticas	50	12.25	
Animación	1 animador profesional	50	60.00	
	1 animador profesional + caritas pintadas			
Servicios adicionales	Fotografía	50	1.5 (30)	
	Servicio de video			
	Piñatas	50	20 (3)	
	Sorpresas	50	3.00 (25)	
	Combo de premios			

Con un costo total de **429.50 dólares**, como base para el cálculo de los costos.

Es importante mencionar que conforme la tabla de la capacidad del emprendimiento se realizaron los cálculos con el objetivo de enfocarse en el uso total de la capacidad instalada, debido a que las ventas de los paquetes deben estar totalmente presupuestado a su máxima capacidad para poder sobrellevar imprevistos.

Tabla 4-22: Materia prima

Costos	Detalle	Unidad de medida	Costo unitario (\$)	Cantidad	Total
1. Materiales Directos	PAQUETE				
	aguacates maduros pero firmes	Kg.	3,50	108	\$ 378,00
	Camarones	Kg.	12,00	216	\$ 2.592,00
	cebolla colorada	Kg.	2,00	36	\$ 72,00
	Rábanos	Kg.	2,50	18	\$ 45,00
	pimiento rojo	Kg.	2,50	36	\$ 90,00
	tallos de apio	Kg.	8,00	36	\$ 288,00
	huevos duros	Kg.	6,00	108	\$ 648,00
	mayonesa de cilantro	Kg.	2,50	72	\$ 180,00
	Limón	Kg.	3,00	115	\$ 345,60
	Sal	Kg.	0,60	36	\$ 21,60
	Pimienta	Kg.	2,50	54	\$ 135,00
	papa	Kg.	1,60	144	\$ 230,40
	miga de pan	Kg.	2,50	79	\$ 198,00
	crema de leche	L.	3,75	90	\$ 337,50
	Huevo	Kg.	2,50	54	\$ 135,00
	Arroz	Kg.	2,20	216	\$ 475,20
	Aceite	Kg.	2,80	90	\$ 252,00
	Zanahoria	Kg.	2,00	54	\$ 108,00
	Arveja	Kg.	2,00	54	\$ 108,00
	Pasas	Kg.	6,50	43	\$ 280,80
	Achiote	Kg.	1,80	18	\$ 32,40
	masa de hojaldre	Kg.	6,00	72	\$ 432,00
	lomo fino	Kg.	8,00	432	\$ 3.456,00
	Moztasa	Kg.	3,50	43	\$ 151,20
	Huevo	Kg.	2,50	54	\$ 135,00
	palillos para brocheta	Kg.	1,80	18	\$ 32,40
	cebolla perla	Kg.	2,50	54	\$ 135,00
	pimiento rojo	Kg.	2,00	54	\$ 108,00
	pimiento verde	Kg.	2,00	54	\$ 108,00
	Ajo	Kg.	4,50	36	\$ 162,00
	vino tinto	L.	6,80	65	\$ 440,64
	demi glace	Kg.	3,00	43	\$ 129,60
brandy o coñac	Kg.	8,00	43	\$ 345,60	
Brócoli	Kg.	2,00	36	\$ 72,00	
Zanahoria	Kg.	2,00	43	\$ 86,40	
papa chola	Kg.	1,60	72	\$ 115,20	
crema de leche	L	3,10	50	\$ 156,24	
Huevo	Kg.	2,50	54	\$ 135,00	

	Azúcar	Kg.	1,2	43	\$ 51,84
	Harina	Kg.	2,50	90	\$ 225,00
	Mantequilla	Kg.	2,50	65	\$ 162,00
	huevos	Kg.	2,50	43	\$ 108,00
	cacao en polvo	Kg.	2,50	65	\$ 162,00
	Nueces	Kg.	2,50	36	\$ 90,00
	almendras	Kg.	2,50	36	\$ 90,00
	helado de vainilla	Kg.	2,50	216	\$ 540,00
	Frutilla	Kg.	2,50	90	\$ 225,00
	hojas de menta para decoración	Kg.	2,50	18	\$ 45,00
2. Mano de obra Indirecta	Nómina de empleados		6	650	\$ 3.900,00
3. Costos Indirectos (CIF)	LOCAL	Unidad	\$ 250	24	\$ 6.000,00
	PERSONAL DE SERVICIO		\$ 180,00	24	\$ 4.320,00
	PROTOCOLO		\$ 120,00	24	\$ 2.880,00
	SERVICIO DE ANIMACIÓN		\$ 100,00	24	\$ 2.400,00
	BEBIDAS SOFT		\$ 80,00	24	\$ 1.920,00
	AMBIENTACION DEL LOCAL		\$ 60,00	24	\$ 1.440,00
TOTAL					\$ 37.711,62

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.8.2. Mano de obra directa

Tabla 4-23: Mano de obra directa

Producción

BENEFICIOS SOCIALES				
Cargo	Sueldo Mensual	Sueldo Año	12,15 (11,15%Aporte Patronal,0,5 Iece,0,5 Secap)	
AYUDANTE DE COCINA	375,00	4.500,00	546,75	TOTAL SUELDO
TOTALES:	375,00	4.500,00	546,75	5.046,75

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.8.3. Costos indirectos de fabricación

Tabla 4-24: Costos indirectos de fabricación

RUBROS	VALOR	%	65% A. PRODUCCIÓN	30% A. VENTAS	5% A. ADMINISTRATIVA
Servicios Básicos Y Otros Servicios					
Agua	\$ 10	100%	\$ 6,50	\$ 3	\$ 1
Luz + energía	\$ 60	100%	\$ 39,00	\$ 18	\$ 3
Internet + teléfono	\$ 39	100%	\$ 25,12	\$ 12	\$ 2
DEPRECIACIONES DE ACTIVOS FIJOS			A. PRODUCCIÓN	A. VENTAS	A. ADMINISTRATIVA
Equipo de Computo	\$ 751	100%		\$ 375,34	\$ 375,34
Maquinaria y Equipo	\$ 15.139	100%	\$ 15.138,94	\$ -	\$ -
Muebles y Enseres	\$ 3.754	100%	\$ -	\$ 1.876,97	\$ 1.876,97
Equipo de audio y video		100%	\$ -	\$ -	\$ -
Suministros de Limpieza	\$ 340	100%	\$ 204,15	\$ 102,08	\$ 34,03

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS				
BIEN	VALOR TOTAL	AÑO DE VIDA	VALOR RESIDUAL	VALOR DEP.ANUAL
MAQUINARIA Y EQUIPOS	11224,93	10	1122,49	1010,24
EQUIPOS DE COMPUTO	750,68	3	75,07	225,20
MUEBLES Y ENSERES	3586,29	10	358,63	322,77
TOTAL DEPRECIACIÓN				1.558,21

100%	PRODUCCIÓN (0%)	VENTAS (50%)	ADMINISTRACIÓN (50%)
322,77	0,00	161,38	161,38

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.9. Determinación de activos fijos para producción

Tabla 4-25: Activos fijos para producción

MAQUINARIA Y EQUIPOS			
DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
REFRIGERADOR 2 PUERTAS	1	730,00	730,00
MAQUINA DE CAFÉ	1	4.963,00	4.963,00
COCINA	1	1.500,00	1.500,00
MICROONDAS	1	136,93	136,93
LICUADORA	1	135,00	135,00
CAFETERA DE 4 LITROS	1	45,00	45,00
MESON DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE	2	420,00	840,00
MESON DE DOS POZOS	1	611,00	611,00
ESTANTERIAS DE ACERO INOXIDABLE	1	150,00	150,00
CILINDRO DE GAS DOMESTICO	1	55,00	55,00
CILINDRO DE GAS INDUSTRIAL	1	77,00	77,00
EXTINTOR	1	28,00	28,00
VITRINA MOSTRADOR	1	420,00	420,00
CONGELADOR	1	427,00	427,00
TOTAL		10.804,93	11.224,93

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

Tabla 4-26: Menaje y vajilla

Menaje Y Vajilla			
Tipo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Tazas De Café	12	2,9	34,8
Copa Irish Coffee	12	3,45	41,4
Jarra De Acero Inoxidable	2	28	56
Manteles	8	3	24
Charol Redondo	2	38	76
Bandejas Plásticas	2	6	12
Jarra Medidora	2	3	6
Tabla De Picar 15 X 2	1	16,2	16,2
Recipientes Para Azúcar	8	2,6	20,8
Pinzas Para Hielo	1	3,8	3,8
Pinzas Multiusos	1	2	2
Bowl Medianos	3	17,46	52,38
Bowl Pequeños	3	6,01	18,03
Bowl Grande	2	25,88	51,76
Cacerola De 3 1/2	2	10	20
Cacerola De 4 1/2	2	13,8	27,6
Porta Vasos	1	6,5	6,5
Servilleteros	6	1,21	7,26
Moldes Varios Modelos Juego	1	38	38
Cuchillo Cebollero	2	9,5	19
Cuchillo De Sierra	1	8,2	8,2
Puntilla	2	3,35	6,7
Rallador	1	3,9	3,9
Lata Para Horno Grande	2	20	40
Lata Para Horno Pequeña	2	10	20
Tabla De Corte Con Medidas	1	4,6	4,6
Balanza Electrónica	1	45	45
Gramera	1	15	15
Vajilla			
Plato De Postre C/U	12	2,8	33,6
Cristalería			
Vaso 11 Oz	12	1,29	15,48
Vaso Para Agua*12	12	11,5	138
Cubertería			
Chuchara De Postre*12	12	0,48	5,76
Tenedores De Postres*12	12	1,8	21,6
Total		365,23	891,37

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

Tabla 4-27: Suministros y materiales

SUMINISTROS Y MATERIALES			
COLORO	1	4,42	4,42
JABON PARA PISOS	2	8,90	17,80
DESINFECTANTE PARA SUPERF	2	5,80	11,60
ESCOBA	3	1,80	5,40
TRAPEADOR	3	2,50	7,50
ATOMIZADOR	3	0,75	2,25
CEPILLO PARA UÑAS	4	0,75	3,00
DISPENSADOR DE JABÓN	2	8,00	16,00
JABÓN LIQUIDOANTIBACTERIAL	3	2,00	6,00
DISPENSADOR DE PH	1	12,21	12,21
BASUREROS	3	10,95	32,85
FUNDAS DE BASURA*10	5	1,50	7,50
DESGRASANTE	2	4,73	9,46
MASCARILLA * 100	1	3,10	3,10
COFIA * 100	1	4,00	4,00
GUANTES DE MANIP * 100	2	5,20	10,40
GUANTES DE CAUCHO * 2	2	1,20	2,40
LAVA VAJILLA	3	2,52	7,56
VILEDAS	6	0,65	3,90
PAPEL ABSORBENTE 100m	2	26,00	52,00
PAPEL HIGIÉNICO * 12	2	11,10	22,20
GEL ANTIBACTERIAL GALON	1	15,00	15,00
DISPENSADOR DE PA ABSORB	1	25,90	25,90
LIMPIONES *25 ROJOS /AZULES	2	4,00	8,00
TOTAL		162,98	290,45

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

Tabla 4-28: CIF

RUBROS	VALOR	%	65% A. PRODUCCIÓN	30% A. VENTAS	5% A. ADMINISTRATIVA
SERVICIOS BÁSICOS Y OTROS SERVICIOS					
Agua	\$ 5	100%	\$ 3,25	\$ 2	\$ 0
Luz + energía	\$ 60	100%	\$ 39,00	\$ 18	\$ 3
Internet + teléfono	\$ 39	100%	\$ 25,12	\$ 12	\$ 2
DEPRECIACIONES DE ACTIVOS FIJOS					
			A. PRODUCCIÓN	A. VENTAS	A. ADMINISTRATIVA
Equipo de Computo	\$ 751	100%		\$ 375,34	\$ 375,34
Maquinaria y Equipo	\$ 15.139	100%	\$ 15.138,94	\$ -	\$ -
Muebles y Enseres	\$ 3.754	100%	\$ -	\$ 1.876,97	\$ 1.876,97
Equipo de audio y video		100%	\$ -	\$ -	\$ -
Suministros de Limpieza	\$ 340	100%	\$ 204,15	\$ 102,08	\$ 34,03

ACTIVOS FIJOS		
MAQUINARIA Y EQUIPO	10.804,93	11.224,93
MUEBLES Y ENSERES	2.342,69	3.586,29
EQUIPOS DE COMPUTO	750,68	750,68
SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS		15.561,90
INVENTARIOS		
MENAJE Y VAJILLA	381,53	953,77
MATERIALES INDIRECTOS	39,10	127,90
SUMINISTROS Y MATERIALES	180,68	314,50
SUB-TOTAL INVENTARIOS		1.396,17

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.3.10. Programa pre operativo

Tabla 4-29: Programa pre operativo

PROGRAMA PRE OPERATIVO O GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN					
PROCESO / ACTIVIDAD	RESPONSABLE	TIEMPO	MATERIA PRIMA	COSTO POR TIEMPO \$	COSTO TOTAL
PRUEBAS	GERENTE PROPIETARIO	1:00:00	4	2,28	6,28
MUESTRAS	GERENTE PROPIETARIO	1:30:00	3	3,42	6,42
DEGUSTACIONES	GERENTE PROPIETARIO	1:00:00	3	2,73	5,73
CONTROL CALIDAD	GERENTE PROPIETARIO	1:00:00	0	2,73	2,73
TOTAL			10,00	11,16	21,16

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.4. Estudio administrativo, legal y ambiental

4.4.1. Organización

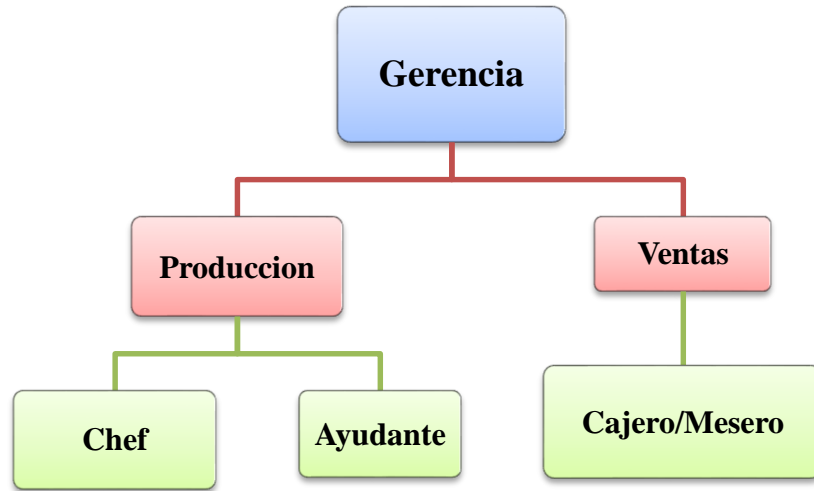
La organización tiene como fin establecer, objetivos, funciones y niveles jerárquicos, para que cada una de las áreas se integre y poder alcanzar las metas propuestas por la empresa.

La organización de la empresa se constituirá básicamente con los siguientes departamentos:

- Departamento Administrativo: gerente, que estará a cargo de un profesional en el área, (Chef).
- Departamento de producción: chef, que también estará a cargo de la gerencia de la empresa, también se contara con un ayudante.
- Departamento de ventas: cajero y mesero, que se encarga del servicio y de la caja.

4.4.1.1. Organigrama estructural

IVEV METALICAS CAFETERIA



LEYENDA

- Nivel dirección
- Nivel operativo

Elaborado por: carolina Araujo

Gráfico 4-8, Organigrama Estructural

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.4.1.2. Organigrama funcional

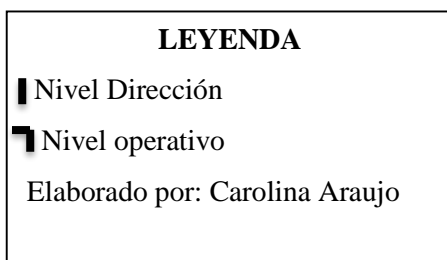
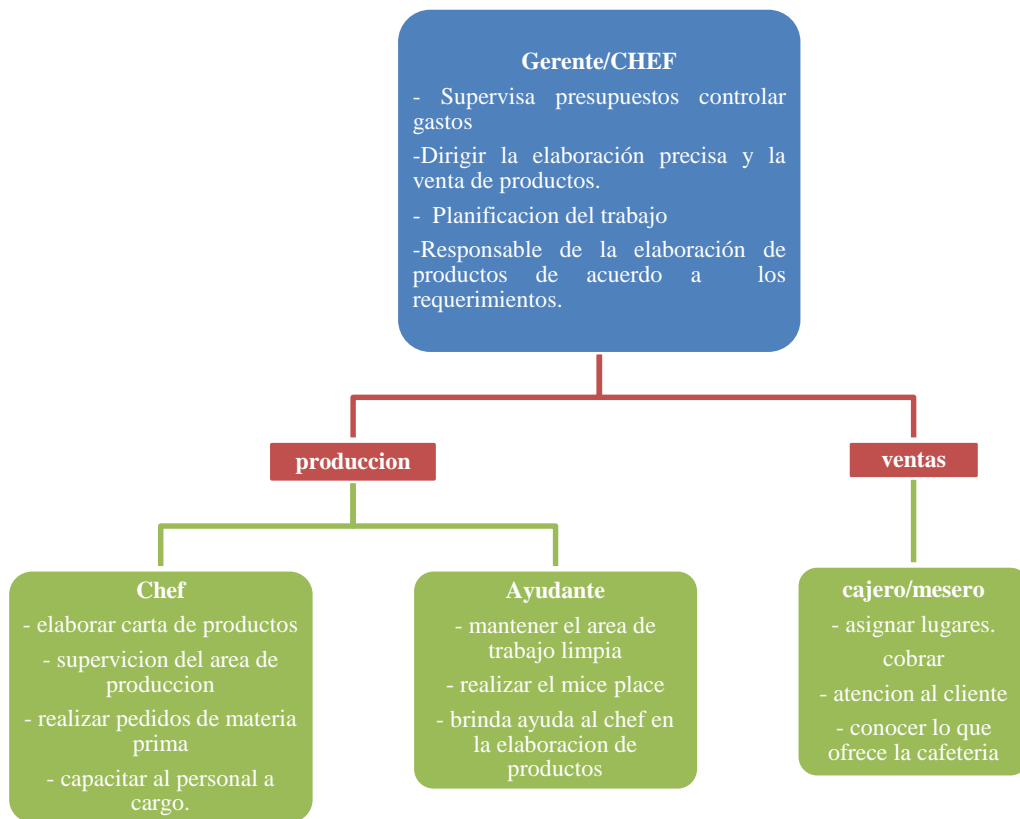


Gráfico 4-9: Organigrama funcional

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.4.1.3. *Proceso de selección y contratación del talento humano*

- **Reclutamiento**

Procesos utilizados para atraer al número suficiente de aspirantes calificados para ocupar un puesto en una empresa, se requiere una requisición de personal con el perfil y documentos a solicitar.

Descripción del perfil del aspirante.

- ¿Qué actividades debe realizar?
- ¿Necesita de experiencia?
- ¿Qué habilidades debe poseer?
- ¿Qué conocimientos técnicos debe tener?
- ¿Valores?
- ¿Trabajo bajo presión?
- ¿Nivel de estudio?

- **Medios de reclutamiento**

- Oficinas de empleo.
- Avisos y anuncios (periódico, radio, televisión)
- Recomendaciones

- **Proceso de selección**

Su finalidad es determinar cuáles de entre los interesados de empleo, son los que cumplen con los requerimientos del puesto.

Pasos de proceso de selección

- Recepción de solicitudes
- Pruebas de idoneidad
- Entrevista de selección
- Comprobación de datos y referencias
- Análisis medico
- Entrevistas con el comité de selección
- Decisión de contratar

Contratación

- Contrato de trabajo
- Afiliación a la seguridad social
- Proceso de inducción

Tabla 4-30, reclutamiento y selección

Reclutamiento	Selección
Características del puesto	Características del candidato
Requerimientos del puesto	Evaluaciones del candidato
Análisis y descripción del puesto	Técnicas de selección

Tabla 4-31: Gasto de organización

GASTO POR ORGANIZACIÓN			
PASOS	DESCRIPCIÓN	COSTO	OBSERVACIÓN
1	INSCRIPCIÓN SRI	-	No tiene costo
2	REGISTRO DE PATENTE MUNICIPAL	60,00	Dimensión del local
3	PAGO PERMISO BOMBEROS	5,00	Tasa única
4	REGISTRO EN EL MINISTERIO DE TURISMO	45,00	Categoría del local
5	REGISTRO EN EL MINISTERIO DE TURISMO MUNICIPAL	10,00	Categoría del local
6	REGISTRO ARCSA	40,00	Categoría del local
7	INSCRIPCIÓN EL TALLER EN JNDA	25,00	Tasa única
TOTAL		185,00	

Fuente: GAD Riobamba

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.4.2. Impacto ambiental

Mediante este estudio, se determinara si la acción a realizar, se hace cargo de los efectos que llegaran a generarse, por medio de actividades que permitan la disminución de los impactos negativos que pudieran existir, es decir, mediante una compensación.

4.4.2.1. Acciones remediales

Una de nuestras responsabilidades es disminuir el deterioro ambiental, ya sea mediante pequeños cambios en nuestros hábitos de consumo o en las industrias, la cual pretende ser sustentable con el ambiente, es por ello la propuesta de la regla de las tres 3R, es decir; Reducir, Reciclar, Reutilizar.

Reducir

Disminuir el consumo de agua y de energía, apagar las luces que no necesariamente tengan que estar encendidas, así como los aparatos electrónicos que no estemos utilizando.

Reutilizar

Tratar de utilizar al máximo las cosas con las que ya contamos, para evitar producir basura; es decir; prolongar la vida útil de un producto. Por otra parte en caso de utilizar materiales desechables, estos serán reutilizados.

Reciclar

Mediante creatividad se convertirá los materiales que no sirven, para crear un nuevo producto sin ejercer gasto económico, y que podrá ser utilizado como decoración, o se le dará otros usos, principalmente en la empresa se fomentará el reciclaje.

Tabla 4-32: Estudio ambiental

Deterioros ocasionados por procesos de producción y actividades pre-operativas	Mitigación	Requerimientos	Costos
AGUA			
Uso de productos químicos (detergentes) para la limpieza de áreas y superficies, ya que estos químicos forman algas que no permiten la oxigenación adecuada del agua.	Reducir	Utilizar químicos que en su composición, contaminen menos	0
Consumo excesivo en la utilización de lavado de menaje, limpieza, etc.	Reducir	Utilizar solo lo necesario	0
SUELO			
Desechos producidos por las envolturas de los productos.	Reutilizar, Reciclar	Usar las bolsas plásticas para guardar productos o darle algún otro uso. Clasificar la basura.	40
	Total		40,00

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5. Estudio financiero

4.5.1. Análisis de la inversión

Tabla 4-33: Análisis de la inversión

RUBRO	INVERSIÓN REALIZADA	INVERSIÓN POR REALIZAR	TOTAL INVERSIÓN
INVERSIONES FIJAS	0,00	16.810,01	16.810,01
MAQUINARIA Y EQUIPO		11.224,93	11.224,93
EQUIPO DE COMPUTO		750,68	750,68
MUEBLES Y ENSERES		3.586,29	3.586,29
MATERIALES INDIRECTOS		127,90	127,90
MENAJE Y VAJILLA		953,77	953,77
IMPREVISTOS (1%)		166,44	166,44
ACTIVOS DIFERIDOS	105,81	1.096,91	1.202,72
GASTOS DE ORGANIZACIÓN		185,00	185,00
GASTOS DE INSTALACIÓN		300,00	300,00
GASTOS DE PUBLICIDAD		450,00	450,00
GASTO CAPACITACIÓN A PERSONAL		150,00	150,00
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	105,81		105,81
IMPREVISTOS (1%)		11,91	11,91
CAPITAL DE TRABAJO	0,00	10.667,02	10.667,02
MATERIA PRIMA		3.429,36	3.429,36
MANO DE OBRA DIRECTA		1.640,25	1.640,25
SUELDO VENTAS		1.640,25	1.640,25
SUELDO ADMINISTRATIVO		1.968,30	1.968,30
GASTO ARRIENDO		660,00	660,00
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES		28,80	28,80
SUMINISTROS Y MATERIALES		943,50	943,50
SERVICIOS BÁSICOS		250,95	250,95
CONTINGENCIA		105,61	105,61
TOTAL		28.573,94	28.679,75
	105,81		
		28.679,75	

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5.1.1. Fuentes y usos

Tabla 4-34: Fuentes y usos

RUBROS	USO DE FONDOS	FUENTES FINANCIERAS		PROVEEDORES
		REC. PROP	EXTERNO	
INVERSIONES FIJAS	16.810,01	0,00	16.810,01	0,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	11.224,93		11.224,93	
EQUIPO DE COMPUTO	750,68		750,68	
MUEBLES Y ENSERES	3.586,29		3.586,29	
MATERIALES INDIRECTOS	127,90		127,90	
MENAJE Y VAJILLA	953,77		953,77	
IMPREVISTOS (1%)	166,44		166,44	
ACTIVOS DIFERIDOS	1.202,72	1.202,72	0,00	0,00
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	185,00	185,00		
GASTOS DE INSTALACIÓN	300,00	300,00		
Gastos de PUBLICIDAD	450,00	450,00		
GASTO CAPACITACIÓN A PERSONAL	150,00	150,00		
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	105,81	105,81		
IMPREVISTOS (1%)	11,91	11,91		
CAPITAL DE TRABAJO	10.667,02	2.300,25	4.937,41	3.429,36
MATERIA PRIMA	3.429,36			3.429,36
MANO DE OBRA DIRECTA	1.640,25	1.640,25		
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.640,25		1.640,25	
SUELDO ADMINISTRATIVO	1.968,30		1.968,30	
GASTO ARRIENDO	660,00	660,00		
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES	28,80	0,00	28,80	
SUMINISTROS Y MATERIALES	943,50		943,50	
SERVICIOS BÁSICOS	250,95		250,95	
CONTINGENCIA	105,61		105,61	
TOTAL	28.679,75	3.502,97	21.747,42	3.429,36
			28.679,75	

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5.1.2. *Total de la inversión*

Tabla 4-35: Inversión

CLASIFICACIÓN LA INVERSIÓN	
DETALLE	VALOR
ACTIVOS FIJOS	16.810,01
ACTIVOS DIFERIDOS	1.202,72
CAPITAL DE TRABAJO	10.667,02
TOTAL	28.679,75

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

Tabla 4-36: Financiamiento

FINANCIAMIENTO	
PRÉSTAMO	21.747,42
PROPIO	3.502,97
PROVEEDORES	3.429,36
TOTAL FINANCIAMIENTO	28.679,75

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5.1.3. *Amortización del préstamo*

Préstamo 21.747,42 Plazo 5 años Interés 23,5%

Tabla 4-37: Amortización del préstamo

AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO					
PERIODO	CAPITAL	INTERESES	CAPITAL PAGADO	CUOTA PAGO	SALDO
1	21.747,42	5.110,64	4.349,48	9.460,12	17.397,94
2	17.397,94	4.088,51	4.349,48	8.438,00	13.048,45
3	13.048,45	3.066,38	4.349,48	7.415,87	8.698,97
4	8.698,97	2.044,26	4.349,48	6.393,74	4.349,48
5	4.349,48	1.022,13	4.349,48	5.371,61	0,00

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5.1.4. Presupuestos de costos de producción

Tabla 4-38: Costo de producción

ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS DEL PROYECTO					
COSTOS DE PRODUCCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MATERIA PRIMA	13.717,44	14.281,23	14.868,19	15.479,27	16.115,47
MANO DE OBRA DIRECTA	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
MATERIALES INDIRECTOS	511,60	532,63	554,52	577,31	601,04
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	115,20	115,20	115,20	115,20	115,20
SERVICIOS BÁSICOS	652,47	679,29	707,21	736,27	766,53
SUMINISTROS Y MATERIALES	2.453,10	2.553,92	2.658,89	2.768,17	2.881,94
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	630,00	655,89	682,85	710,92	740,13
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO	10.214,69	9.204,44	8.194,20	7.183,96	6.173,71
AMORTAIZACION GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	21,16	21,16	21,16	21,16	21,16
CONTINGENCIA (1%)	105,61	109,95	114,47	114,47	114,47
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	33.468,02	33.407,89	33.386,80	33.401,66	33.458,66

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

En el cuadro anterior se especifica costos de cada uno de los elementos que estructuran el costo de producción; es decir; materia prima, depreciación, mano de obra, etc. En un periodo de tiempo de cinco años, dando como resultado del primer año un monto de 33.514,92; obteniendo en el quinto año un resultado total del costo de producción de 33.502,83.

4.5.1.5. Presupuestos de gastos de administración

Tabla 4-39: Gastos de administración

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
GASTOS. ARRIENDO	2640	2.748,50	2.861,47	2.979,07	3.101,51
AMORTIZACIÓN GROS POR ORGANIZACIÓN	37,00	37,00	37,00	37,00	37,00
AMORTIZACIÓN GROS CAPACITACIÓN	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
SUELDOS	6.056,10	6.305,01	6.564,14	6.833,93	7.114,80
SERVICIOS BÁSICOS	50,19	52,25	54,40	56,64	58,96
SUMINISTROS Y MATERIALES	188,70	196,46	204,53	212,94	221,69
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO	525,48	300,27	75,07		
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	3.263,52	2.940,76	2.617,99	2.295,23	1.972,46
IMPREVISTOS (1%)	11,91	12,40	12,91	13,44	13,99
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACION	12.832,90	12.652,65	12.487,51	12.488,24	12.580,41

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

Se define los gastos de área de administrativa, se detalla cada uno de los elementos por un periodo de cinco años, dando como resultado en el año uno un valor de 12.831,70; que se proyecta al quinto año con un total de 12.579,01.

4.5.1.6. Presupuestos de gastos de ventas

Tabla 4-40: Gastos de ventas

GASTO DE VENTAS					
SUELDOS	5.046,75	5.254,17	5.470,12	5.694,94	5.929,00
AMORTIZACIÓN GROS PUBLICIDAD	90,00	116,00	116,00	116,00	116,00
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.132,20	1.178,73	1.227,18	1.277,62	1.330,13
IMPREVISTOS (1%)	166,44	173,28	180,40	187,81	195,53
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	161,38	168,93	161,38	161,38	161,38
SERVICIOS BÁSICOS	301,14	313,52	326,40	339,82	353,78
TOTAL GASTO DE VENTA	6.897,91	7.204,63	7.481,48	7.777,57	8.085,82

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

Se especifica los gastos que se ejecutaran para impulsar las ventas así como los gastos directos de la empresa, el mismo que da como resultado del primer año un valor de 6.890,71; que proyectado al quinto se obtiene un total de 8.077,37.

4.5.2. Estado de ganancia y pérdidas

Tabla 4-41: Estado de ganancias y pérdidas

RUBROS	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
VENTAS NETAS	66.844,80		72.452,36		78.530,33
		69.592,12		75.430,15	
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	33.468,02		33.386,80		33.458,66
		33.407,89		33.401,66	
(=) UTILIDAD BRUTA	33.376,78		39.065,56		45.071,67
		36.184,23		42.028,49	
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN	12.832,90		12.487,51		12.580,42
		12.652,65		12.488,24	
(-) GASTO DE VENTAS	6.897,91		7.481,48		8.085,83
		7.204,63		7.777,57	
(=) UTILIDAD OPERATIVA	13.645,97		19.096,57		24.405,43
		16.326,96		21.762,68	
(-) GASTO FINANCIERO	5.110,64		3.066,39		1.022,13
		4.088,51		2.044,26	
(=) UTILIDAD ANTES DE REPARTO UTILIDADES	8.535,33		16.030,18		23.383,30
		12.238,45		19.718,42	
(=) UTILIDAD NETA	8.535,33	12.238,45	16.030,18	19.718,42	23.383,30

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

En el cuadro anterior se demuestra la factibilidad del proyecto, el mismo que es fundamental para demostrar las utilidades dentro del periodo establecido, obteniendo como resultado una utilidad neta que va creciendo anualmente.

4.5.3. Estado de situación financiera

Tabla 4-42: Estado de situación financiera

DETALLE	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ACTIVOS						
ACTIVO CORRIENTE (CAPITAL DE TRABAJO)	10.667,02	22.843,94	22.974,21	21.775,90	26.240,77	30.682,28
INVENTARIOS	1.081,67					
ACTIVO FIJO	15.728,34	15.728,34	15.728,34	15.728,34	15.728,34	15.728,34
DEPRECIACIÓN ACUMULADA		-1.558,21	-3.116,43	-4.674,64	-6.232,86	-7.791,07
AC. DIFERIDOS (VALOR ANUAL AMORTIZACIÓN)	1.202,72	962,18	721,63	481,09	240,54	0,00
TOTAL DE ACTIVOS	28.679,75	37.976,24	36.307,75	33.310,69	35.976,80	38.619,54
PASIVO						
PASIVO CORRIENTE (INTERESES BANCARIOS)		5.110,64	4.088,51	3.066,39	2.044,26	1.022,13
PASIVO LARGO P. (CRÉDITO BANCARIO)	21.747,42	17.397,94	13.048,45	7.281,79	7.281,79	7.281,79
TOTAL PASIVOS	21.747,42	22.508,58	17.136,97	10.348,17	9.326,04	8.303,91
PATRIMONIO						
CAPITAL	6.932,33	6.932,33	6.932,33	6.932,33	6.932,33	6.932,33
UTILIDAD DE EJERCICIO (UTILIDAD NETA)	0,00	8.535,33	12.238,45	16.030,18	19.718,42	23.383,30
TOTAL DE PATRIMONIO	6.932,33	15.467,66	19.170,78	22.962,52	26.650,75	30.315,63
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	28.679,75	37.976,24	36.307,75	33.310,69	35.976,80	38.619,54

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

El balance general se resume todos los cálculos que intervienen en el proyecto, determinando el valor de los activos, pasivos y el patrimonio que han sido calculados, el cual identifica valor de las deudas, lo que posee la empresa y el patrimonio.

4.5.4. Estado de flujo de efectivo

Tabla 4-43: Flujo de efectivo

RUBROS	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
VENTAS		66.844,80	69.592,12	72.452,36	75.430,15	78.530,33
COSTOS DE PRODUCCIÓN		33.468,02	33.407,89	33.386,80	33.401,66	33.458,66
GASTOS ADMINISTRACIÓN		12.832,90	12.652,65	12.487,51	12.488,24	12.580,42
GASTOS VENTAS		6.897,91	7.204,63	7.481,48	7.777,57	8.085,83
GASTOS FINANCIEROS		5.110,64	4.088,51	3.066,39	2.044,26	1.022,13
UTILID. ANTES DE REP UTIL. E IMP		8.535,33	12.238,45	16.030,18	19.718,42	24.405,43
UTILIDAD NETA		8.535,33	12.238,45	16.030,18	19.718,42	24.405,43
DEPRECIACIONES		1.370,68	1.183,15	995,62	853,13	733,16
AMORT. ACT. NOMINAL		240,54	240,54	240,54	240,54	240,54
INVERSIÓN MAQ. Y EQUIPO	11.224,93					
INV. TERRE Y OBRA FÍSICA						
INVERSIÓN OTROS	5.418,64					
INV. ACT. NOMINAL (activo diferido)	1.202,72					
INV. CAPITAL DE TRABAJO		10.667,02				
VEHÍCULO						
IMPREVISTOS	166,44					
RECUP. CAPITAL TRABAJO						
PRÉSTAMO	21.747,42					
AMORT. PRÉSTAMO		4.349,48	4.349,48	4.349,48	4.349,48	4.349,48
FLUJO DE CAJA	3.734,69	16.464,09	9.312,66	12.916,86	16.462,61	21.029,64

Fuente: Investigación propia

Elaborado por: Araujo, Carolina

Define la factibilidad del proyecto, el mismo que utiliza la información obtenida a través del estado de resultados, que brinda resultados positivos de un crecimiento anual de flujo de caja determinando la viabilidad del proyecto.

4.5.5. Evaluación económica

4.5.5.1. Prueba ácida

$$\text{prueba ácida} = \frac{\text{activo corriente} - \text{inventarios}}{\text{pasivo corriente}}$$

Tabla 4-44: Prueba acida

Prueba ácida	
Activo corriente	22.843,94
Inventarios	1.081,67
Pasivo corriente	5.110,64
Total	4,26

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5.6. Evaluación financiera

4.5.6.1. Valor actual neto

Tabla 4-45: VAN

Año	Flujo de Efectivo	Factor de Actualización	Valor Actualizado
1	\$ 16.464,09	0,9988571260702	\$ 16.445,28
2	\$ 9.312,66	0,9977155583012	\$ 9.291,38
3	\$ 12.916,86	0,9965752952003	\$ 12.872,63
4	\$ 16.462,61	0,9954363352764	\$ 16.387,48
5	\$ 21.029,64	0,9942986770400	\$ 20.909,75
Flujo Actualizado			\$ 75.906,51
(-) Inversión de 5 años			\$ 28.679,75
VAN1			\$ 47.226,76

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5.6.2. Tasa interna de retorno

Tabla 4-46: TIR

TIR=	70%
-------------	------------

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5.6.3. Razón beneficio costo

Tabla 4-47: B/C

Razón B / C =	Flujo Neto de caja Actualizado	
	Inversión Inicial	
Razón B / C =	\$	75.906,51
	\$	28.679,75
Razón B / C =	\$	2,65
Relación B.C	\$	1,65

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5.6.4. Periodo de recuperación de la inversión

Tabla 4-48: PRI

Año	flujos de efectivo	Flujos de efectivo actualizados	ingresos actualizados
0			\$ 28.679,75
1	\$ 16.464,09	\$ 16.445,28	\$ 12.234,48
2	\$ 9.312,66	\$ 9.291,38	\$ 2.943,09
3	\$ 12.916,86	\$ 12.872,63	-\$ 9.929,53
4	\$ 16.462,61	\$ 16.387,48	-\$ 26.317,01
5	\$ 21.029,64	\$ 20.909,75	-\$ 47.226,76

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.5.6.5. Punto de equilibrio

Tabla 4-49: Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
COSTOS FIJOS	\$ 10.667,02
PRECIO	\$ 2,07
COSTO VARIABLE	\$ 0,62
PUNTO DE EQUILIBRIO	\$ 7.373,52
UTILIDAD	\$ -

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

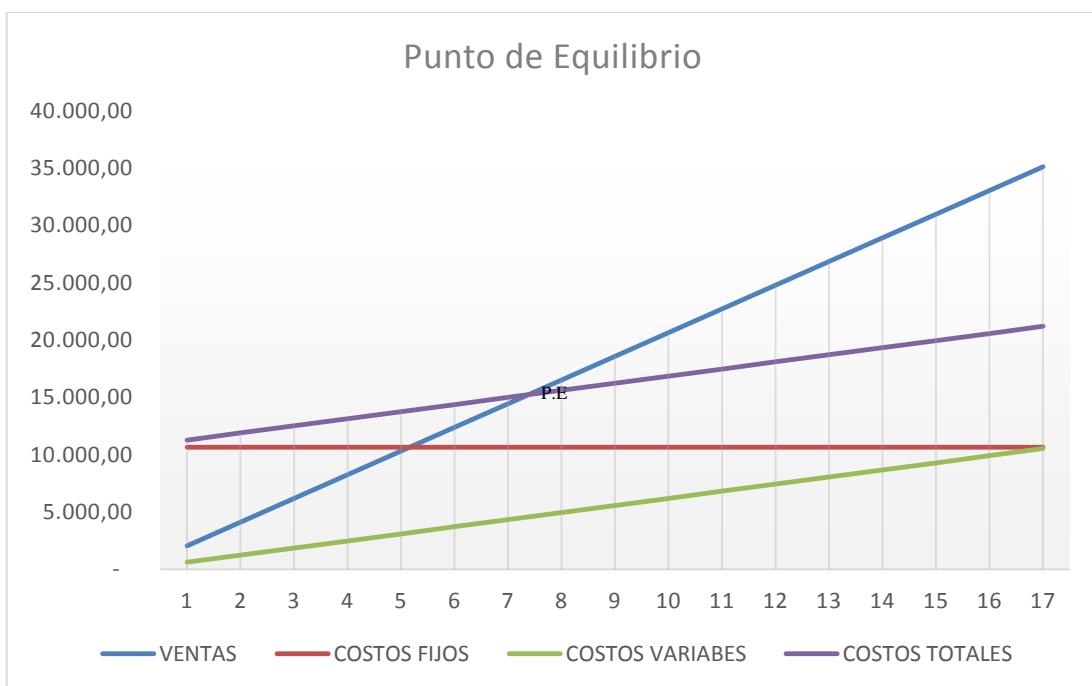


Ilustración 4-4: Punto de equilibrio

Fuente: Estudio financiero

Elaborado por: Araujo, Carolina

4.6. Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

- Después de realizar los estudios de mercado, técnico, administrativo, ambiental, legal y financiero se determina que el proyecto es factible ya que el mercado objetivo está en constante crecimiento y la competencia es mínima.
- Los diferentes estudios concluyen con un esquema específico y general para el ejercicio de la empresa, así como su constitución de forma jurídica, se determinó la viabilidad y el rendimiento de la empresa, se concluye además que el proyecto no ocasiona un impacto ambiental negativo.
- El proyecto es financiera y económicamente viable con valores obtenidos: valor actual neto (VAN) positivo de 47.226,76; tasa interna de retorno (TIR) 70%; una relación beneficio costo de 1.65, y un periodo de recuperación de la inversión (PRI) de dos años seis meses.

Recomendaciones

- Se recomienda ejecutar el proyecto ya que no requiere de una inversión fuerte y su impacto en la sociedad es muy alto debido a la alta calidad de los servicios y que mejorará los servicios similares del sector.
- Innovar de forma constante los servicios gastronómicos ya que las tendencias van cambiando y la sociedad busca satisfacer sus nuevas necesidades y las empresas deben adaptarse a sus exigencias para superar sus expectativas.
- Es necesario realizar un estudio económico y financiero a los proyectos de factibilidad ya que mediante estos nos permite tener valores reales del costo de la empresa y también si es o no rentable como propuesta de negocio a futuro.
- Es importante invertir en la publicidad de la empresa y sus nuevos servicios para posicionar la marca. .

BIBLIOGRAFÍA

- Pazmiño Cruzatti , I. (2008).** *Tiempo de investigar* . Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/epochsp/detail.action?docID=3175657&query=investigaci%C3%B3n+descriptiva#>
- Arrayales, J. O. (2007).** Tu potencial emprendedor. En J. O. Arrayales, *Tu pontencia emprendedor* (pág. 10). Mexico: atoto.
- Crosby , A., & Moreda , A. (1996).** *Elementos Básicos Para Un Turismo Sostenible en Las Áreas Naturales*. Madrid: Centro Europeo de formacion ambiental y turistica.
- Gastronosfera . (07 de Abril de 2016).** *Gastronosfera* . Obtenido de gastronosfera.com: <http://www.gastronosfera.com/es/tendencias/el-proceso-de-produccion-del-cafe-en-8-pasos>
- Gobierno Provincial de Tungurahua, & GAD Municipal de Píllaro. (2015).** Guía de la ruta agroturistica artesanal del Catón Píllaro. *Píllaro eres tu somos todos*, 12.
- Gonzales Perez , M. (15 de 06 de 2016).** *Historia de fiestas y costumbres*. Obtenido de www.omni-bus.com: <http://www.omni-bus.com/n21/fiesta.html>
- Hosteleria, T. d. (26 de octubre de 2006).** *concepto de restaurante*. Obtenido de <http://www.blogdecocina.com/temas-del-mundo-de-la-hosteleria/concepto-de-restaurante.ph>
- Impuesto listo. (23 de Junio de 2017).** *derechos y obligaciones de los artesanos ante sri*. Obtenido de impuestolisto.com: <https://impuestolisto.com/derechos-obligaciones-los-artesanos-ante-sri/>
- Martínez, J. P. (14 de mayo de 2013).** *emprendedor*. Obtenido de características del emprendedor: <http://www.emprendepyme.net/12-caracteristicas-basicas-de-los-emprendedores-de-exito.html>
- Maza, M. A. (2009).** *Servicio de Barra*. Mexico: Limusa.
- Mera, J. A. (19 de marzo de 2013).** *Importancia*. Obtenido de Importancia del espiritu emprendedor: <http://www.importancia.org/espiritu-emprendedor.php>
- Morumo, J. (2015).** *La fábrica del emprendedor: trabajo y política en la empresa-mundo*. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/epochsp/detail.action?docID=4421930&query=emprendedor#>
- Namakforoosh, M. N. (2005).** *Metodología de la Investigación*. México: LIMUSA NORIEGA.
- Noriega. (26 de octubre de 2007).** *concepto*. Obtenido de propuesta: <http://deconceptos.com/ciencias-juridicas/propuesta>
- Paniagua, t. (20 de junio de 2009).** *conceptos*. Obtenido de hotel: <http://definicion.de/hotel/>

- Pardellas, X., & Padín, C. (2015).** Una propuesta de Turismo sostenible para el Municipio de caldas de ríes. *Cuadernos de turismo*, 13.
- Peña Guzman, D. (2009).** *organizacion y operacin de eventos especiales*. Mexico: trillas.
- Razeto, J. (2001).** *Turismo Patrimonial: entre la oportunidad y el*. Santiago de Chile: colegio de antropologos de chiles.
- Sabbah, S. A. (14 de Junio de 2013).** *RPP*. Obtenido de rpp.pe: <http://rpp.pe/lima/actualidad/el-valor-nutricional-del-cafe-y-su-aporte-a-la-salud-de-la-persona-noticia-604506>
- Salkind, N. J. (1999).** *Métodos de Investigación*. México: ISBN .
- Sánchez-Lafuente, A. C., & Martínez Venteo, C. (2011).** *Aplicación de normas y condiciones higiénicosanitarias en restauración*. Malaga: IC Editorial.
- Sanz, J. L. (2012).** *Seguridad e Higiene en la Munipulación de Alimentos* . Madrid: Paraninfo.
- Scarborough. (25 de septiembre de 2013).** *emprendimiento*. Obtenido de por que algunas personas de hacen emprendedoras : <https://vivoemprendiendo.com/2013/09/25/por-que-algunas-personas-se-hacen-emprendedoras/>
- Simao, O. (2007).** La importancia de la gastronomía en el turismo. *scielo*, 16.
- Sopena, R. (1997).** tradición. En Sopena (Ed.), *Aristos-diccionario ilustrado de la lengua española* (pág. 97 98). Editorial Ramón Sopena , Equipo Personal.
- Suarez, D. (1 de mayo de 2013).** *Historia de Pillaro Viejo*. Obtenido de www.culturatesorosyllanganatespillaro.blogspot.com: <http://www.culturatesorosyllanganatespillaro.blogspot.com/p/pillaro.html>
- Talavare Santana, A. (2003).** Turismo Cultural, culturas turísticas. *Horizontes Antropologicos*, 3.
- Tungurahua, D. d. (2011).** *Guia Turistica MITUR*. Tungurahua: La Sociedad Comunicación Integral.
- Vaquero Gonzales , J. (2013).** *Operaciones básicas de catering*. Madrid: CEP S.L.

ANEXOS

Anexo A:

PAQUETES MATRIZ PARA EVENTOS INFANTILES					
COSTOS APLICA PARA MÍNIMO 50 PAX	COSTO POR PERSONA	PAQUETE FIESTA EN CASA	PAQUETE JUGANDO EN EL PARQUE	PAQUETE DELUXE	PAQUETE GOLD
LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)					
CASA PROPIA	1,3	1,3	0	0	0
PARQUE O LUGAR ABIERTO	2,9	0	2,9	0	0
LOCAL DE EVENTOS	3,6	0	0	3,6	0
LUGARES ESPECIFICOS (ELECCIÓN DEL CLIENTE)	5,6	0	0	0	5,6
DECORACIÓN			0	0	0
Decoración según temática del evento (Elección del cliente)	1,48	1,48	1,48	1,48	1,48
Globos de helio (50 globos)	0,3	0	0	0	0,3
Gigantografía del cumpleaños con fondo de la temática	0,28	0,28	0,28	0,28	0,28

Proyección de video del cumpleaños	0,24	0	0	0	0,24
MESA DE IMPACTO. (Elección del cliente) GARNISH ESCULTURAS DE HIELO ETC	0,9	0	0	0	0,9
ALIMENTACIÓN			0	0	0
MESA DE BOCADITOS INFANTILES (200 Unidades entre sal y dulce)	2,4	2,4	0	0	2,4
COFFE BREACK Elección de nuestro menú	2,6	0	2,6	0	2,6
Pastel Temático de la fiesta	1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Menú infantil completo 3 tiempo (Elección del cliente de nuestra carta)	7,2	0	0	7,2	0
Bebidas soft ilimitadas (gaseosas, aguas y gelatinas)	1,6	1,6	0	0	1,6
Pastel tridimensional de gelatina	0,7	0	0	0	0,7
Estación de frutas y cremas	1,1	0	0	0	0
Estación de creeps	1,3	1,3	0	0	1,3
Estación fria de helados	1,4	0	1,4	0	0
Estación de snacks (Elección al cliente según la carta)	5,5	0	0	5,5	5,5
ANIMACIÓN EN EL EVENTO			0	0	0
SERVICIO DE AMPLIFICACIÓN DJ Y MUSICA	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
SHOW DE ANIMACIÓN PERSONALIZADA (HORA LOCA.)	1,5	0	0	1,5	1,5
JUEGO DE LUCES PIROTÉCNICA	1,2	0	0	0	1,2
LLUVIA DE BURBUJAS	0,7	0	0	0,7	0,7

FIESTA DE LUZ DE NEÓN	0,36	0	0	0	0,36
STAFF DE ANIMACIÓN 5 PERSONAS DISFRASADOS DEPENDE TEMÁTICA	2,4	2,4	2,4	2,4	2,4
SHOW DE TITERES	0,6	0	0	0,6	0,6
SHOW DE MAGIA EN VIVO	0,6	0	0,6	0	0,6
DRAMATIZACIÓN DE ESCENAS SEGÚN TEMÁTICA	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2
CARITAS PINTADAS PARA LOS INVITADOS	0,7	0,7	0,7	0,7	0,7
GLOBOS EN ACCIÓN FIGURAS DE GLOBOS	0,4	0	0,4	0	0
Shincana	1,6	0	1,6	0	0
EXTRAS DEL EVENTO			0	0	0
MAQUINA DE ALGODÓN DE AZUCAR (POR TODO EL EVENTO)	1,5	1,5	0	1,5	1,5
MAQUINA DE CANGUIL (TODO EL EVENTO)	1,2	0	1,2	0	1,2
MAQUINA DE BURBUJAS DE COLORES	0,7	0	0	0,7	0,7
INFLABLES (DEPENDE TAMAÑO COSTO)	3	0	3	0	0
Caja infantil temática para cada invitado (Incluye variedad de golosinas)	2	0	0	2	2
Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)	1,6	1,6	1,6	1,6	1,6
Marcos tematicos para fotos	0,3	0	0	0	0,3
Servicio de fotografia y video para todo el evento	1,6	0	1,6	1,6	1,6

Torre de cupcakes	0,9	0	0	0	0,9
Invitaciones según tematica del evento	0,24	0	0	0,24	0,24
Tranpolib bungee	0,72	0	0,72	0	0
Área de futbolines y aros de basquet	0,3	0	0	0,3	0,3
Área de pintura (caballetes, láminas, pintura y pinceles)	0,36	0	0	0,36	0,36
PASEO A CABALLO POR	0,8	0	0,8	0	0
	0		0	0	0
COSTO POR PERSONA	69,78	18,66	27,38	36,36	45,76
		933	1369	1818	2288

ANEXO B: PAQUETES PARA EVENTOS INFANTILES

PAQUETES DE FIESTAS INFANTILES

D&C

PAQUETE FIESTA EN CASA

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

En casa o lugar proporcionado por el cliente

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleaños con fondo de la temática

ALIMENTACIÓN

- Mesa de bocaditos infantiles (200 unidades entre sal y dulce)
- Pastel temático de la fiesta
- Bebidas soft ilimitadas (gaseosas, aguas y gelatinas)

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y música
- Staff de animación 5 personas disfrazados depende temática
- Dramatización de escenas según temática
- Caritas pintadas para los invitados

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de algodón de azúcar (por todo el evento)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)

COSTO POR PERSONA: 18.66

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dará todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar días antes del evento

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: SALCHIPOP	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
SALCHICHAS COCTEL		100	gr	4,00	kg	0,40
MASA DE HOJALDRE		50	gr	2,00	kg	0,10
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
Sal, pimienta, comino						
					C. Variable	0,84
					10 % Varios	0,25
					C. Neto	1,09
					Costo x pax	0,11
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,33
					P.V.S	0,39

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: CHUP CHUPS		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
TÉCNICAS: FRITURA PROFUNDA						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
ALITAS DE POLLO		100	gr	2,26	kg	0,23
APANADURA		80	gr	1,20	kg	0,10
HARINA		80	gr	0,60		0,05
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
Sal, pimienta, comino AJO						
					C. Variable	0,71
					10 % Varios	0,21
					C. Neto	0,92
					Costo x pax	0,09
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,28
					P.V.S	0,33

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITO		TIEMPO DE COCCIÓN: 15				
NOMBRE: MOUSSE DE MARACUYA		TEMPERATURA: 75				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25				
TÉCNICAS: SALTEADOS						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
crema de leche		1000	gr	3,50	kg	3,50
pulpa de maracuyá		200	gr	1,60	kg	0,32
gelatina sin sabor		20	gr	15,00	kg	0,30
Agua		100	gr	0,60	kg	0,06
leche condensada		1	gr	12,00	kg	0,01
					C. Variable	4,19
					10 % Varios	1,26
					C. Neto	5,45
					Costo x pax	0,22
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,66
					P.V.S	0,79

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: RED VELVET	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 16					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
harina	tamizada	280	gr	1,20	kg	0,34
cacao en polvo	tamizada	30	gr	4,50	kg	0,14
maragarina	derretida	110	gr	3,75	kg	0,41
azucar		200	gr	2,80	kg	0,56
huevos	casqueada	120	gr	4,16	kg	0,50
esencia de vainilla		15	ml	1,50	kg	0,02
leche agria		280	ml	2,75	lt	0,77
colorante rojo		10	gr	6,00	lt	0,06
bicarbonato		10	gr	8,00	kg	0,08
vinagre blanco		10	gr	6,50	kg	0,07
ROSTING DE QUESO CREMA						
queso crema		300	gr	7,50	kg	2,25
azucar en polvo		100	gr	8,50		0,85
esencia de vainilla		c/n				
limon		30	ml	3,00	lt	0,09
					C. Variable	4,19
					10 % Varios	1,26

C. Neto	5,44
Costo x pax	0,34
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,03
P.V.S	1,24

PAQUETE JUGANDO EN EL PARQUE

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

PARQUE O LUGAR ABIERTO

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleaños con fondo de la temática

ALIMENTACIÓN

- Coffe breack elección de nuestro menú
- Pastel temático de la fiesta
- Estación fría de helados

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y música
- Staff de animación 5 personas disfrasados depende temática
- Dramatización de escenas según temática
- Show de magia en vivo
- Caritas pintadas para los invitados
- Globos en acción figuras de globos
- Shincana

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de canguil (todo el evento)
- Inflables (depende tamaño costo)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)
- Servicio de fotografía y video para todo el evento
- Trampolín bungee
- Paseo a caballo

COSTO POR PERSONA: 27.38

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dara todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar días antes del evento

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: COFFES BREAK	TIEMPO DE COCCIÓN: 20 min					
NOMBRE: ALITAS EMPANIZADA	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
alitas de pollo		3000	gr	2,50	kg	7,50
apanadura o miga de pan		250	gr	1,80	kg	0,45
Harina		250	gr	1,20	kg	0,30
huevos		240	gr	2,50	kg	0,60
salsa de aji		50	ml	3,50	kg	0,18
Moztasa		30	gr	4,50	kg	0,14
salsa china		50	ml	6,80	lt	0,34
Aceite		500	ml	2,80	lt	1,40
limon sutil		15	gr	3,00	kg	0,05
salsa de tomate		40	gr	5,10	kg	0,20
Naranja		60	gr	2,00	kg	0,12
					C. Variable	11,27
					10 % Varios	3,38
					C. Neto	14,65
					Costo x pax	0,59
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	1,78
					P.V.S	2,13

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: RED VELVET	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 16					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
harina	tamizada	280	gr	1,20	kg	0,34
cacao en polvo	tamizada	30	gr	4,50	kg	0,14
maragarina	derretida	110	gr	3,75	kg	0,41
azucar		200	gr	2,80	kg	0,56
huevos	casqueada	120	gr	4,16	kg	0,50
esencia de vainilla		15	ml	1,50	kg	0,02
leche agria		280	ml	2,75	lt	0,77
colorante rojo		10	gr	6,00	lt	0,06
bicarbonato		10	gr	8,00	kg	0,08
vinagre blanco		10	gr	6,50	kg	0,07
ROSTING DE QUESO CREMA						
queso crema		300	gr	7,50	kg	2,25
azucar en polvo		100	gr	8,50		0,85
esencia de vainilla		c/n				
limon		30	ml	3,00	lt	0,09
					C. Variable	4,19
					10 % Varios	1,26

C. Neto	5,44
Costo x pax	0,34
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,03
P.V.S	1,24

PAQUETE DELUXE

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

LOCAL DE EVENTOS

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleañero con fondo de la temática

ALIMENTACIÓN

- Menú infantil completo 3 tiempo (elección del cliente de nuestra carta)
- Pastel temático de la fiesta
- Estación de snacks (elección al cliente según la carta)

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y música
- Show de animación personalizada (hora loca.)
- Lluvia de burbujas
- Staff de animación 5 personas disfrazados depende temática
- Dramatización de escenas según temática
- Show de títeres
- Caritas pintadas para los invitados

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de algodón de azúcar (por todo el evento)
- Máquina de burbujas de colores
- Caja infantil temática para cada invitado (incluye variedad de golosinas)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)
- Servicio de fotografía y video para todo el evento
- Invitaciones según temática del evento
- Área de futbolines y aros de básquet
- Área de pintura (caballetes, láminas, pintura y pinceles)

COSTO POR PERSONA: 36.36

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dará todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar días antes del evento

RECETA ESTÁNDAR	
RECETA: ENTRADA	TIEMPO DE COCCIÓN: 25
NOMBRE: AGUACATE RELLENO DE CAMARONES	TEMPERATURA: 75-80
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: 10 pax
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO	

INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
aguacates maduros pero firmes	PELADOS MITADES	300	gr	3,50	kg	1,05
Camarones	LIMPIOS PELADOS COCIDOS	454	gr	12,00	kg	5,45
cebolla colorada	BRUNOISE	50	gr	2,00	kg	0,10
Rábanos	BRUNOISE	40	gr	2,50	kg	0,10
pimiento rojo	BRUNOISE	30	gr	2,50	kg	0,08
tallos de apio	BRUNOISE	30	gr	8,00	kg	0,24
huevos duros	BRUNOISE	120	gr	6,00	kg	0,72
mayonesa de cilantro		50	gr	2,50	kg	0,13
Limón	ZUMO	15	ml	3,00	lt	0,05
Sal						
Pimienta						

C. Variable	7,90
10 % Varios	2,37
C. Neto	10,27
Costo x pax	1,03
30% Costo de venta	0,33
P.V	3,11
P.V.S	3,74

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: MOUSSE DE POLLO	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 8					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Pollo	deshuesado y molido	1000	gr	3,15	kg	3,15
pimiento rojo	brunoise	20	gr	2,00	kg	0,04
pimiento verde	brunoise	20	gr	2,00	kg	0,04
huevos	casqueado	60	gr	2,50	kg	0,15
cebolla perla	brunoise	20	gr	2,50	kg	0,05
Pimienta		1	gr	1,50	kg	0,00
Brandy		50	ml	8,00	lt	0,40
vino blanco		50	ml	6,50	lt	0,33
crema de leche		100	ml	3,50	kg	0,35
Tocino		20	gr	5,10	kg	0,10
durazno en almibar		300	gr	6,00	kg	1,80
espinaca fresca		30	gr	1,50	kg	0,05
huesos de pollo		c/n		8,50		
Mirepoix		c/n				
papel film		c/n		3,00	lt	
C. Variable						6,45
10 % Varios						1,94
C. Neto						8,39
Costo x pax						1,05

30% Costo de venta	0,33
P.V	3,18
P.V.S	3,81

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: ARROZ RISI BISI	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		c/n				
zanahoria		100	gr	2,00	kg	0,20
arveja		80	gr	3,00	kg	0,24
pasas		80	gr	6,50	kg	0,52
achiote		10	ml	1,80	kg	0,02
C. Variable						3,88
10 % Varios						1,16
C. Neto						5,04
Costo x pax						0,84
30% Costo de venta						0,33
P.V						2,55
P.V.S						3,06

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: ARROZ NINO		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			6	
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		c/n				
zanahoria		100	gr	2,00	kg	0,20
arveja		80	gr	3,00	kg	0,24
pasas		80	gr	6,50	kg	0,52
achiote		10	ml	1,80	kg	0,02
cabello de angel		80	gr	2,25	kg	0,18
C. Variable						4,06
10 % Varios						1,22
C. Neto						5,28
Costo x pax						0,88
30% Costo de venta						0,33
P.V						2,66
P.V.S						3,20

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: ARROZ HÚNGARO	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		c/n				
champiñon		250	gr	3,50	kg	0,88
zanahoria		100	gr	2,00	kg	0,20
vainita		100	gr	1,50	kg	0,15
perejil		5	ml	3,00	kg	0,02
C. Variable						4,14
10 % Varios						1,24
C. Neto						5,38
Costo x pax						0,90
30% Costo de venta						0,33
P.V						2,72
P.V.S						3,26

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: ARROZ FRITO		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		c/n				
cebolla puerro		150	gr	4,50	kg	0,68
zanahoria		150	gr	2,00	kg	0,30
jamon		200	gr	3,50	kg	0,70
apio		100	gr	3,00	kg	0,30
salsa china		15	ml	2,80		0,04
C. Variable						4,92
10 % Varios						1,48
C. Neto						6,39
Costo x pax						1,07
30% Costo de venta						0,33
P.V						3,23
P.V.S						3,87

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25						
NOMBRE: ARROZ FINA HIERBAS	TEMPERATURA: 75-80						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6						
TÉCNICAS:							
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20	
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70	
sal/pimienta		c/n					
eneldo		10	gr	2,00	kg	0,02	
romero		10	gr	2,00	kg	0,02	
salvia		10	gr	2,00	kg	0,02	
albahaca		10	gr	2,00	kg	0,02	
						C. Variable	2,98
						10 % Varios	0,89
						C. Neto	3,87
						Costo x pax	0,65
						30% Costo de venta	0,33
						P.V	1,96
						P.V.S	2,35

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: RED VELVET	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 16					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
harina	tamizada	280	gr	1,20	kg	0,34
cacao en polvo	tamizada	30	gr	4,50	kg	0,14
maragarina	derretida	110	gr	3,75	kg	0,41
azucar		200	gr	2,80	kg	0,56
huevos	casqueada	120	gr	4,16	kg	0,50
esencia de vainilla		15	ml	1,50	kg	0,02
leche agria		280	ml	2,75	lt	0,77
colorante rojo		10	gr	6,00	lt	0,06
bicarbonato		10	gr	8,00	kg	0,08
vinagre blanco		10	gr	6,50	kg	0,07
ROSTING DE QUESO CREMA						
queso crema		300	gr	7,50	kg	2,25
azucar en polvo		100	gr	8,50		0,85
esencia de vainilla		c/n				
limon		30	ml	3,00	lt	0,09
					C. Variable	4,19
					10 % Varios	1,26

C. Neto	5,44
Costo x pax	0,34
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,03
P.V.S	1,24

PAQUETE GOLD

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

PARQUE O LUGAR ABIERTO

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleañero con fondo de la temática

ALIMENTACIÓN

- Coffe breack elección de nuestro menú
- Pastel temático de la fiesta
- Estación fría de helados

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y musica
- Staff de animación 5 personas disfrasados depende temática
- Dramatización de escenas según temática
- Show de magia en vivo
- Caritas pintadas para los invitados
- Globos en acción figuras de globos
- Shincana

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de canguil (todo el evento)
- Inflables (depende tamaño costo)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)
- Servicio de fotografía y video para todo el evento
- Trampolín bungee
- Paseo a caballo

COSTO POR PERSONA: 27.38

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dara todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar dias antes del evento

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: COFFES BREAK		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: HAMBURGUESAS		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 30				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
carne molida		3000	gr	1,50	kg	4,50
pan de hamburguesa		250	gr	1,80	kg	0,45
Apanadura		250	gr	1,20	kg	0,30
huevos		240	gr	2,50	kg	0,60
Lechuga	hojas	50	ml	3,50	kg	0,18
Moztasa		30	gr	4,50	kg	0,14
Tomate	rodajas	50	ml	6,80	lt	0,34
queso cheddar		500	ml	2,80	lt	1,40
cebolla perla	aros	15	gr	3,00	kg	0,05
salsa de tomate		40	gr	5,10	kg	0,20
ajo en polvo		60	gr	2,00	kg	0,12
sal		c/n				
Pimienta		c/n				
Preparar la carne molida con los condimentos a gusto					C. Variable	8,27
Sellar la carne en la parrilla con el pan					10 % Varios	2,48
Armar la hamburguesa con los vegetales previamente cortados la carne y el queso					C. Neto	10,75
Servir caliente con salsa de tomate y moztasa					Costo x pax	0,36

	30% Costo de venta	0,33
	P.V	1,09
	P.V.S	1,30

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: RED VELVET		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			16	
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
harina	tamizada	280	gr	1,20	kg	0,34
cacao en polvo	tamizada	30	gr	4,50	kg	0,14
maragarina	derretida	110	gr	3,75	kg	0,41
azucar		200	gr	2,80	kg	0,56
huevos	casqueada	120	gr	4,16	kg	0,50
esencia de vainilla		15	ml	1,50	kg	0,02
leche agria		280	ml	2,75	lt	0,77
colorante rojo		10	gr	6,00	lt	0,06
bicarbonato		10	gr	8,00	kg	0,08
vinagre blanco		10	gr	6,50	kg	0,07
ROSTING DE QUESO CREMA						
queso crema		300	gr	7,50	kg	2,25
azucar en polvo		100	gr	8,50		0,85
esencia de vainilla		c/n				
limon		30	ml	3,00	lt	0,09
					C. Variable	4,19
					10 % Varios	1,26
					C. Neto	5,44

Costo x pax	0,34
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,03
P.V.S	1,24

PAQUETE GOLD

LUGAR DEL EVENTO: INCLUYE (Sillas 50 niños y 50 adultos, Puestos marcados para el servicio de comida, Fondo decorativo de mesa principal, caja o cofre según temática del evento, telas aéreas decorativas, carpas y ambientación básica del evento)

LUGARES ESPECIALES

DECORACIÓN

- Decoración según temática del evento (elección del cliente)
- Gigantografía del cumpleaños con fondo de la temática
- Globos de helio (50 globos)
- Proyección de video del cumpleaños
- Mesa de impacto. (elección del cliente) garnish esculturas de hielo etc

ALIMENTACIÓN

- Mesa de bocaditos infantiles (200 unidades entre sal y dulce)
- Coffe breack elección de nuestro menú
- Pastel temático de la fiesta
- Bebidas soft ilimitadas (gaseosas, aguas y gelatinas)
- Estación de creeps
- Estación de snacks (elección al cliente según la carta)

ANIMACIÓN EN EL EVENTO

- Servicio de amplificación dj y musica
- Show de animación personalizada (hora loca.)
- Juego de luces pirotécnica
- Lluvia de burbujas
- Fiesta de luz de neón
- Staff de animación 5 personas disfrasados depende temática
- Show de títeres
- Show de magia en vivo
- Dramatización de escenas según temática
- Caritas pintadas para los invitados

EXTRAS DEL EVENTO

- Máquina de algodón de azúcar (por todo el evento)
- Máquina de canguil (todo el evento)
- Máquina de burbujas de colores
- Caja infantil temática para cada invitado (incluye variedad de golosinas)
- Piñata rellena de juguetes y golosinas para niños (incluye animación)
- Marcos temáticos para fotos
- Servicio de fotografía y video para todo el evento
- Torre de cupcakes

- Invitaciones según temática del evento
- Área de futbolines y aros de basquet
- Área de pintura (caballetes, láminas, pintura y pinceles)

COSTO POR PERSONA: 45.76

NOTA:

- Todas las actividades se las realizara en un total de 8 horas que cubre el evento desde la hora que se programe en la organización
- La empresa dará todo los implementos necesarios indicados para cada actividad en el paquete
- Si desea incluir en el paquete alguna actividad coordinar días antes del evento

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: DEDOS DE POLLO	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: FRITURA PROFUNDA						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
PECHUGA DE POLLO		200	gr	3,50	kg	0,70
APANADURA		80	gr	1,20	kg	0,10
HARINA		80	gr	0,60		0,05
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
Sal, pimienta, comino AJO						
Limpiar La pechuga hacer filetes y sacar slides de pollo					C. Variable	1,18
Condimentar los slides de pollo					10 % Varios	0,35
Empanizar las alitas previamente condimentas por harina/huevo/apanadura					C. Neto	1,53
Fritura profunda y servir					Costo x pax	0,15
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,46
					P.V.S	0,56

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: MINI EMPANADITAS DE POLLO		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
TÉCNICAS: FRITURA PROFUNDA						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
PECHUGA DE POLLO		200	gr	3,50	kg	0,70
MAZA DE EMPANADAS CHILENAS		80	gr	1,20	kg	0,10
HARINA		80	gr	0,60		0,05
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
PASTA DE TOMATE						
Sal, pimienta, comino AJO						
Limpia La pechuga hacer filetes, cocinar y mechar Saltea la carne de pollo con pasta de tomate y rectificar sabor Rellenar en la maza de las empanadas, sellar y dar molde Fritura profunda y servir					C. Variable	1,18
					10 % Varios	0,35
					C. Neto	1,53
					Costo x pax	0,15
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,46
					P.V.S	0,56

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: PANNACOTA		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
leche entera		375	ml	1,20	lt	0,45
crema de leche		375	gr	3,50	kg	1,31
Azúcar		105	gr	2,80	kg	0,29
gelatina sin sabor		20	gr	15,00	kg	0,30
Agua		100	ml	0,60	kg	0,06
esencia de vainilla		c/n	gr	0,00	kg	0,00
Batir la crema de leche					C. Variable	2,42
Hidratar la gelatina sin sabor					10 % Varios	0,72
temperar la gelatina sin sabor con la leche hasta que se derrita la gelatina					C. Neto	3,14
mezclar todos los ingredientes poner la esencia de vainilla a gusto					Costo x pax	0,13
poner en molde y refrigerara					30% Costo de venta	0,33
cortar en porciones decorar y servir					P.V	0,38
					P.V.S	0,46

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: FRESAS CON CHOCOLATE	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
FRESAS		250	gr	1,00	lt	0,25
CHOCOLATE	PARA DERRETIR	375	gr	4,00	kg	1,50
Azúcar		10	gr	2,20	kg	0,02
gelatina sin sabor		20	gr	12,00	kg	0,24
Agua		100	ml	0,60	kg	0,06
Limpiar las fresas y refrigerar					C. Variable	2,07
derretir lel chocolate y agregar la crema de leche la gelatina hidratada					10 % Varios	0,62
Bañar las fresas en el chocolate y refrigerar					C. Neto	2,69
					Costo x pax	0,11
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,33
					P.V.S	0,39

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: CUBOS DE PASTEL DE CHOCOLATE		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25				
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Azucar	tamizada	112	gr	2,80	kg	0,31
Harina	tamizada	150	gr	1,20	kg	0,18
Mantequilla	derretida	70	gr	4,50	kg	0,32
huevos	casqueados	60	gr	4,16	kg	0,25
cacao en polvo	tamizado	60	gr	4,50	kg	0,27
Nueces	repicada	50	gr	6,00	kg	0,30
almendras	repicada	50	gr	8,50	kg	0,43
helado de vainilla		50	gr	4,00	kg	0,20
Frutilla	cuartos	25	gr	2,00	kg	0,05
hojas de menta para decoración	lavadas	c/n				
Cremar la mantequilla con la azúcar					C. Variable	2,30
Mezclar los ingredientes secos y tamizar					10 % Varios	0,69
Llevar las claras a punto de nieve					C. Neto	2,99
Mezclar los ingredientes secos y húmedos de manera envolvente					Costo x pax	0,12
Agregar las nueces y las almendras trituradas					30% Costo de venta	0,33

Poner en un molde y hornear hasta que esté lista
decorar y servir

P.V	0,36
P.V.S	0,44

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: FRESAS CON CHOCOLATE	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
FRESAS		250	gr	1,00	lt	0,25
CHOCOLATE	PARA DERRETIR	375	gr	4,00	kg	1,50
Azúcar		10	gr	2,20	kg	0,02
gelatina sin sabor		20	gr	12,00	kg	0,24
pinchos para brochetas						
Agua		100	ml	0,60	kg	0,06
Limpiar las fresas y refrigerar					C. Variable	2,07
derretir lel chocolate y agregar la crema de leche la gelatina hidratada					10 % Varios	0,62
Bañar las fresas en el chocolate y refrigerar					C. Neto	2,69
colocar en la brocheta como pinchos y servir					Costo x pax	0,11
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,33
					P.V.S	0,39

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: FRESAS,PIÑA Y SANDIA	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
FRESAS		250	gr	1,00	lt	0,25
PIÑA						
SANDIA						
Azúcar		10	gr	2,20	kg	0,02
gelatina sin sabor		20	gr	12,00	kg	0,24
pinchos para brochetas						
Agua		100	ml	0,60	kg	0,06
Limpia las fresas piña y sandia y hacer cubos Derretir la gelatina hidratada y temperar con azucar Bañar las frutass en la gelatina colocar en la brocheta como pinchos y servir					C. Variable	0,57
					10 % Varios	0,17
					C. Neto	0,74
					Costo x pax	0,03
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,09
					P.V.S	0,11

RECETAS COFFE BREAK

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: COFFES BREAK		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: HOT DOG		TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 30					
TÉCNICAS:							
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Salchicha para hot dog		3000	gr	4,00	kg	12,00	
pan para hot dog		100	gr	1,80	kg	0,18	
Apanadura		250	gr	1,20	kg	0,30	
papitas picada		80	gr	1,20	kg	0,10	
Lechuga	hojas	20	gr	3,50	kg	0,07	
Moztasa		30	gr	3,50	kg	0,11	
Tomate	rodajas	50	ml	2,80	lt	0,14	
Mayonesa		500	ml	2,00	lt	1,00	
cebolla perla	aros	15	gr	1,00	kg	0,02	
salsa de tomate		40	gr	3,50	kg	0,14	
ajo en polvo		60	gr	2,00	kg	0,12	
sal		c/n					
Pimienta		c/n					
Preparar la salchicha y cocinar					C. Variable		14,17
calentar ell pan					10 % Varios		4,25

Armar le hot dog con los vegetales previamente cortados la salchicha y aderezos
Servir caliente con salsa de tomate y moztasa y la papita picada

C. Neto	18,42
Costo x pax	0,61
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,86
P.V.S	2,23

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: COFFES BREAK		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: PAPAS CON POLLO		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 20				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Piernitas de pollo		800	gr	4,35	kg	3,48
apanadura o miga de pan		250	gr	1,80	kg	0,45
Harina		250	gr	1,20	kg	0,30
huevos		240	gr	2,50	kg	0,60
Tomate		50	ml	3,50	kg	0,18
Moztasa		30	gr	4,50	kg	0,14
salsa china		50	ml	6,80	lt	0,34
Aceite		1000	ml	2,80	lt	2,80
papa super chola	francesas	80	gr	0,80	kg	0,06
salsa de tomate		40	gr	5,10	kg	0,20
Mayonesa		60	gr	2,00	kg	0,12
Limpiar las piernitas de pollo					C. Variable	8,67
Condimentar las piernitas de pollo y cocinar					10 % Varios	2,60
Empanizar las piernitas previamente condimentas por harina/huevo/apanadura					C. Neto	11,27
Fritura profunda y servir con papa a la francesa					Costo x pax	0,56

	30% Costo de venta	0,33
	P.V	1,71
	P.V.S	2,05

RECETAS DE ENTRADAS

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: CAUSA DE POLLO	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papas amarillas	COCINADOS	320	gr	1,20	kg	0,38
pechuga de pollo	COCIDO DESLICHADO	454	gr	3,50	kg	
Aguacates	PELADOS	400	gr	3,50	kg	1,40
Tomates	BRUNOISE	80	gr	2,50	kg	0,20
Ají	MOLIDO	20	gr	1,50	kg	
Cebolla	BRUNOISE	30	gr	2,25	kg	0,07
limón.	ZUMO	20	ml	3,00	lt	0,06
Huevos	COCIDOS DUROS	120	gr	6,00	kg	0,72
Aceitunas negras	DECORACIÓN	50	gr	8,00	kg	0,40
Mayonesa		50	gr	8,50	kg	0,43
Aceite		10	ml	2,80	lt	0,03

perejil picado.	REPICADO	8	gr	4,50	kg	0,04	
Sal y pimienta al gusto.							
						C. Variable	1,74
						10 % Varios	0,52
						C. Neto	2,26
						Costo x pax	0,45
						30% Costo de venta	0,33
						P.V	1,37
						P.V.S	1,64

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: CAUSA DE MARISCOS	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa amarilla	PELADOS COCIDO	500	gr	1,20	kg	0,60
Limón	ZUMO	30	ml	3,00	lt	0,09
aceite vegetal.		40	ml	2,80	lt	0,11
ají verde.		15	ml	2,50	kg	0,04
Sal y pimienta.		0	gr	9,00	lt	0,00
Salsa de Camarones		30	ml	8,00	lt	0,24

leche evaporada.		40	ml	8,50	kg	0,34
vino blanco.		40	ml	6,50	lt	0,26
cebolla blanca.	BRUNOISE	40	gr	2,00	kg	0,08
Camarones		200	gr	12,00	kg	2,40
Aceite vegetal.		40	ml	2,80	lt	0,11
salsa bechamel.		20	gr	4,50	kg	0,09
Sal y pimienta.						0,00
Relleno:						0,00
calamares en aros	Blanqueado	200	gr	5,60	kg	1,12
Langostinos	pelados y cocidos	200	gr	15,00	kg	3,00
Aguacate	pelado rodajas	80	gr	3,50	kg	0,28
pulpa de cangrejo.		100	gr	7,50	kg	0,75
limón.	zumos	15	ml	3,00	lt	0,05
Salsa golf.		50	gr	6,30	kg	0,32
Mayonesa.		50	gr	8,50	kg	0,43
C. Variable						10,30
10 % Varios						3,09
C. Neto						13,39
Costo x pax						1,34
30% Costo de venta						0,33
P.V						4,06
P.V.S						4,87

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: BROCHETAS DE MARISCOS	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES:				8	
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Langostinos	PELADOS COCIDO	60	gr	15,00	kg	0,90
Almejas	ZUMO	60	ml	8,00	kg	0,48
Pescado cortado en trocitos		60	ml	6,00	kg	0,36
Cebolla blanca	BRUNOISE	15	ml	2,00	kg	0,03
Pimiento	PAISANNE	40	ml	2,50	kg	0,10
<i>Marinado</i>						
ají panca	BRUNOISE	15	gr	2,50	kg	0,04
Orégano		8	gr	4,00	kg	0,03
Vinagre		30	ml	1,60	lt	0,05
ají mirasol		20	ml	4,50	lt	0,09
ajos molidos		15	gr	5,00	kg	0,08
Aceite		15	ml	2,80	lt	0,04
C. Variable						2,19
10 % Varios						0,66
C. Neto						2,85
Costo x pax						0,36
30% Costo de venta						0,33
P.V						1,08
P.V.S						1,30

RECETAS DE PLATOS FUERTES

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: BALLOTINE		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 8				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Pollo	deshuesado	1400	gr	3,15	kg	4,41
Acelga	desvenado	20	gr	1,50	kg	0,03
jamon	slides	32	gr	6,50	kg	0,21
queso holandés	slides	32	gr	5,50	kg	0,18
salchicha vienesa	pelada	100	gr	4,50	kg	0,45
Sal		10	gr	0,80	kg	0,01
Pimienta		10	gr	2,50	kg	0,03
mostaza		15	gr	3,50	kg	0,05
Aceite		25	ml	2,80	lt	0,07
hilo de bridar		c/n				
papel aluminio		c/n				
Azúcar		50	gr	2,80	kg	0,14
pulpa de naranja		250	ml	1,60	lt	0,40
clavo de olor		c/n				
Canela		c/n				
C. Variable						5,97

10 % Varios	1,79
C. Neto	7,76
Costo x pax	0,97
30% Costo de venta	0,33
P.V	2,94
P.V.S	3,53

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: FILET MINONG		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			8	
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
lomo fino		1000	gr	18,00	kg	18,00
Champiñones	frescos	250	gr	3,75	kg	0,94
Ajo		20	gr	4,50	kg	0,09
Cebolla		30	gr	2,50	kg	0,08
Tocino		200	gr	5,10	kg	1,02
vino tinto		500	ml	6,80	lt	3,40
demi glace		500	ml	3,00	lt	1,50
brandy o coñag		20	ml	8,00	lt	0,16
sal pimienta		c/n	gr	0,00	kg	
palitos para brocheta		c/n	gr	5,10	kg	
papa chola		1000	gr	1,20	kg	1,20
Bechamel		500	gr	3,00	kg	1,50
queso mozzarella		250	gr	6,00	kg	1,50
Espárragos		100	gr	3,00	kg	0,30
Zanahoria		100	gr	2,00	kg	0,20
brotos de alfalfa		50	gr	10,00	kg	0,50
					C. Variable	30,38
					10 % Varios	9,11
					C. Neto	39,50

Costo x pax	4,94
30% Costo de venta	0,33
P.V	14,96
P.V.S	17,95

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: Lomo a la Wellington	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 8					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
masa de hojaldre		500	gr	6,00	kg	3,00
lomo fino	frescos	1000	gr	18,00	kg	18,00
sal pimienta		c/n				
Moztasa		30	gr	3,50	kg	0,11
Huevo		60	gr	2,50	kg	0,15
palillos para brocheta		c/n				
cebolla perla		100	gr	2,50	lt	0,25
pimiento rojo		100	gr	2,00	lt	0,20
pimiento verde		100	gr	2,00	kg	0,20
Ajo		20	gr	4,50	kg	0,09
vino tinto		500	ml	6,80	kg	3,40
demi glace		500	ml	3,00	kg	1,50
brandy o coñac		50	ml	8,00	kg	0,40
Brócoli		200	gr	2,00	kg	0,40
Zanahoria		80	gr	2,00	kg	0,16
papa chola		500	gr	1,60	kg	0,80
crema de leche		150	ml	3,10		0,47
Huevo		60	gr	2,50		0,15
					C. Variable	29,27

10 % Varios	8,78
C. Neto	38,05
Costo x pax	4,76
30% Costo de venta	0,33
P.V	14,41
P.V.S	17,30

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: Costilla de cerdo en salsa de cerveza		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180gr		PORCIONES INDIVIDUALES:			4	
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
lomo de cerdo		300	gr	12,00	kg	3,60
costilla de cerdo	frescos	400	gr	8,00	kg	3,20
Papa		1000	gr			
hoja de col		32	gr	1,00	kg	0,03
fondo de cerdo		500	ml	4,00	kg	2,00
Margarina		250	gr			
Cerveza		30	ml	1,25	lt	0,04
crema de leche		500	ml	3,50	lt	1,75
yema de huevo		30	gr	2,15	kg	0,06
sal		c/n				
Pimienta		c/n				
Espárragos		100	gr	4,00	kg	0,40
C. Variable						11,08
10 % Varios						3,33
C. Neto						14,41
Costo x pax						3,60
30% Costo de venta						0,33
P.V						10,92
P.V.S						13,10

RECETAS DE PAPAS

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: PAPA DUQUESA	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa chola	cocido	500	gr	1,60	kg	0,80
mantequilla		100	ml	2,80	lt	0,28
huevo		60	gr	2,50	kg	0,15
paprika		c/n				
C. Variable						1,23
10 % Varios						0,37
C. Neto						1,60
Costo x pax						0,32
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,97
P.V.S						1,16

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: PAPA CABARET	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa chola		500	gr	1,60	kg	0,80
PIMIENTO ROJO VERDE Y AMARILLO	50 gr de cada uno	150	ml	2,00	kg	0,30
CEBOLLA PERLA		20	gr	2,50	kg	0,05
ajo		5	gr	4,50	kg	0,02
C. Variable						1,17
10 % Varios						0,35
C. Neto						1,52
Costo x pax						0,30
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,92
P.V.S						1,11

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: PAPA LEONESA		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa chola		500	gr	1,60	kg	0,80
ajo	50 gr de cada uno	10	ml	4,50	kg	0,05
CEBOLLA PERLA		10	gr	2,50	kg	0,03
perejil		c/n				
C. Variable						0,87
10 % Varios						0,26
C. Neto						1,13
Costo x pax						0,23
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,69
P.V.S						0,82

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: PAPA croqueta		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa		500	gr	1,60	kg	0,80
miga de pan	50 gr de cada uno	c/n	gr			
crema de leche		c/n	gr			
huevo		60	gr	2,50		0,15
C. Variable						0,95
10 % Varios						0,29
C. Neto						1,24
Costo x pax						0,25
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,75
P.V.S						0,90

RECETAS DE POSTRES

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: BROWNIE	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 14					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Azucar	tamizada	112	gr	2,80	kg	0,31
harina	tamizada	150	gr	1,20	kg	0,18
mantequilla	derretida	70	gr	4,50	kg	0,32
huevos	casqueados	60	gr	4,16	kg	0,25
cacao en polvo	tamizado	60	gr	4,50	kg	0,27
nueces	repicada	50	gr	6,00	kg	0,30
almendras	repicada	50	gr	8,50	kg	0,43
helado de vainilla		50	gr	4,00	kg	0,20
frutilla	cuartos	25	gr	2,00	kg	0,05
hojas de menta para decoración	lavadas	c/n				
C. Variable						2,30
10 % Varios						0,69
C. Neto						2,99
Costo x pax						0,21
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,65
P.V.S						0,78

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: TIRAMISU SUAVE	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 8					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
harina		70	gr	1,20	kg	0,08
azucar		80	ml	2,80	kg	0,22
huevos		300	ml	4,16	kg	1,25
vainilla		15	ml	1,50	lt	0,02
MOUSSE						0,00
azucar		30	gr	2,80	kg	0,08
queso crema		40	gr	7,50	kg	0,30
nata para montar		40	gr	3,50	lt	0,14
café soluble		40	gr	2,00	kg	0,08
amaretto o licor de café		200	ml	8,00	kg	1,60
ALMÍBAR						0,00
cacao en polvo		20	gr	4,50	kg	0,09
café soluble		20	gr	3,25	kg	0,07
agua		200	ml	0,60	lt	0,12
azucar		150	gr	2,80	kg	0,42
					C. Variable	4,06
					10 % Varios	1,22

C. Neto	5,27
Costo x pax	0,66
30% Costo de venta	0,33
P.V	2,00
P.V.S	2,40

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRES		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: PANNACOTA		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 8				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
leche entera		375	ml	1,20	lt	0,45
crema de leche		375	gr	3,50	kg	1,31
azucar		105	gr	2,80	kg	0,29
gelatina sin sabor		20	gr	15,00	kg	0,30
agua		100	ml	0,60	kg	0,06
<i>piña pulpa</i>		300	gr	1,60	kg	0,48
esencia de vainilla		c/n	gr	0,00	kg	0,00
C. Variable						2,90
10 % Varios						0,87
C. Neto						3,77
Costo x pax						0,47
30% Costo de venta						0,33
P.V						1,43
P.V.S						1,71

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 15						
NOMBRE: MOUSSE DE MARACUYA	TEMPERATURA: 75						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10						
TÉCNICAS: SALTEADOS							
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
crema de leche		1000	gr	3,50	kg	3,50	
pulpa de maracuya		200	gr	1,60	kg	0,32	
gelatina sin sabor		20	gr	15,00	kg	0,30	
agua		100	gr	0,60	kg	0,06	
leche condensada		1	gr	12,00	kg	0,01	
						C. Variable	4,19
						10 % Varios	1,26
						C. Neto	5,45
						Costo x pax	0,54
						30% Costo de venta	0,33
						P.V	1,65
						P.V.S	1,98

ANEXOS C: CARTA DE D&C EVENTOS INFANTILES

MENÚ DE D&C

EVENTOS INFANTILES

BOCADITOS

- **BOCADITOS DE SAL**
 - Salchipop
 - Chup chups
 - Rollos de jamon y queso
 - Dedos de pollo
 - Mini empanaditas chilenas de carne o pollo
- **BOCADITOS DE DULCE**
 - Mousse de fruta
 - Mazapán
 - Fresas con chocolates
 - Cubos de pastel de chocolate
 - Trufas de chocolate
- **PINCHOS**
 - Pinchos de fruta piña, frutilla y banano
 - Pincho de fresas con chocolate

COFFES BREAK

- Hamburguesa
- Hot dog
- Alitas de pollo
- Pizza
- Papas con pollo

MENÚS COMPLETOS

- **ENTRADAS**
 - Aguacate relleno de camarón
 - Causa de pollo
 - Brochetas de mariscos
- **PLATO FUERTE (INCLUYE ARROZ)**
 - Ballotine de pollo reventado con papas fritas y ensalada del huerto
 - Pollo keneth al horno en salsa de champiñones con papa pera y ensalada del huerto
 - Lomo a la Wellington con papa pera y ensalda del huerto
 - Costilla de cerdo en salsa de cerveza con papa pera y ensalada del huerto
- **POSTRES**

- Brownie
- Red velvet
- Tiramisu
- Mousse de maracuyá

ANEXOS C: RECETAS ESTANDAR

Tarta de chocolate

RECETA ESTANDAR								
DÉLICATESSE CATERING & EVENTOS								
NOMBRE DE LA RECETA		TORTA DE CHOCOLATE					Género: Tortas	
RECETA S		1		TIEMPO DE PREPARACIÓN		45		
INGREDIENTES	CANTN (15 PAX)	MAS PAX	UNIDAD	OBSERVACIÓN	CANT, DE COMPRA	COST, U,	UNIDAD	COST, TOTAL
Harina	115	115	gr		115	0,5	c/lb	0,13
Cocoa	126	126	gr		126	1,05	c/gr	0,78
Chocolate	100	100	gr		100	2,75	c/gr	1,38
Polvo de horne	4	4	gr		4	1,75	c/gr	0,05
Huevos	5	5	Unidad		5	3	c/u	0,5
Mantequilla	341	341	gr		341	2,4	c/gr	1,64
Azúcar	341	341	gr		341	0,5	c/gr	0,38
							Costo Variable	4,84
							% Varios	0,24
							Total	5,09
							C. PAX	0,339333333
							C.M.P Venta	0,4
							P.V.	0,5
							P.V.S.	0,6

RECETA ESTANDARD								
DÉLICATESSE CATERING & EVENTOS								
NOMBRE DE LA RECETA		Postre					Género: Postres	
RECETA S		1		TIEMPO DE PREPARACIÓN		45		
INGREDIENTES	CANT N (15 PAX)	MAS PAX	UNIDAD	OBSERVACIÓN	CANT, DE COMPRA	COST, U,	UNIDAD	COST, TOTAL
Gelatina fresa	100	100	gr		100	1,35	c/gr	0,53
Galatina uva	100	100	gr		100	1,35	c/gr	0,53
Agua								
Leche evaporac	200	200	gr		200	2,75	c/gr	1,34
Fresas	50	50	gr		50	1,1	c/gr	0,12
kiwi	2	2	Unidad		2	0,5	c/u	0,25
Uva	55	55	gr		55	1,2	c/gr	0,2
						Costo Variable		2,97
						% Varios		0,35
						Total		3,32
						C. PAX		0,221333333
						C.M.P Venta		0,27
						P.V.		0,33
						P.V.S.		0,4

RECETA ESTANDARD								
DÉLICATESSE CATERING & EVENTOS								
NOMBRE DE LA RECETA		Bocaditos de pollo					Género: Bocaditos	
RECETA S		1		TIEMPO DE PREPARACIÓN		45		
INGREDIENTES	CANTN (15 PAX)	MAS PAX	UNIDAD	OBSERVACIÓN	CANT, DE COMPRA	COST, U,	UNIDAD	COST, TOTAL
Harina	120	120	gr		120	0,55	c/lb	0,13
Mantequilla	60	60	gr		60	2,35	c/gr	0,29
Agua								
Carne molida	250	250	gr		250	1,2	c/gr	0,66
Achiote	10	10	gr		10	0,8	c/gr	0,05
Comino	5	5	gr		5	0,5	c/gr	0,05
Cebolla Perla	2	2	Unidad		2	0,2	c/u	0,4
Pimiento	2	2	Unidad		2	0,15	c/u	0,3
							Costo Variable	1,88
							% Varios	0,14
							Total	2,02
							C. PAX	0,134666667
							C.M.P Venta	0,15
							P.V.	0,2
							P.V.S.	0,25

RECETA ESTANDAR								
DÉLICATESSE CATERING & EVENTOS								
NOMBRE DE LA RECETA		Bocaditos de carne					Género: Bocaditos	
RECETA S		1		TIEMPO DE PREPARACIÓN		45		
INGREDIENTES	CANTN (15 PAX)	MAS PAX	UNIDAD	OBSERVACIÓN	CANT, DE COMPRA	COST, U,	UNIDAD	COST, TOTAL
Harina	120	120	gr		120	0,55	c/lb	0,13
Mantequilla	60	60	gr		60	2,35	c/gr	0,29
Agua								
Carne molida	250	250	gr		250	2,6	c/gr	1,51
Achiote	10	10	gr		10	0,8	c/gr	0,05
Comino	5	5	gr		5	0,5	c/gr	0,05
Cebolla Perla	2	2	Unidad		2	0,2	c/u	0,4
Pimiento	2	2	Unidad		2	0,15	c/u	0,3
							Costo Variable	2,73
							% Varios	0,14
							Total	2,87
							C. PAX	0,191333333
							C.MP Venta	0,22
							P.V.	0,26
							P.V.S.	0,3

ANEXO E: MANUAL DE PROCESOS Y FUNCIONES

MANUAL DE PROCESOS





Contenido

DATOS DE LA EMPRESA	2
MISIÓN2	
VISIÓN 2	
GENERALIDADES.....	5
ÁREA DE BODEGA	9
Normas de higiene	9
Normas de seguridad.....	9
Normas de comportamiento	10
Recepción y almacenamiento de alimentos	10
ÁREA DE COCINA.....	15
Normas de higiene	15
Normas de seguridad.....	15
Manipulación de alimentos	16
ÁREA DE SERVICIO	20
Normas de higiene	20
Normas de seguridad.....	21
CONTROL DE PLAGAS.....	89
BIBLIOGRAFÍA.....	138



DATOS DE LA EMPRESA

MISIÓN

La empresa **D&C Catering & Eventos** se caracteriza por ofrecer servicios de calidad con características únicas, elaboradas a través de procesos artesanales y modernos, brindando un servicio personalizado alcanzando la diversión de los niños y la satisfacción del cliente.

VISIÓN

Ser pioneros en brindar servicios de Catering personalizados, que garantizan el deleite del cliente, además que pueda disfrutar de gran variedad de opciones al momento de elegir un servicio, así como de otros productos, cultivando un ambiente donde el personal está capacitado y motivado a desenvolver sus funciones para el crecimiento constante de la empresa.



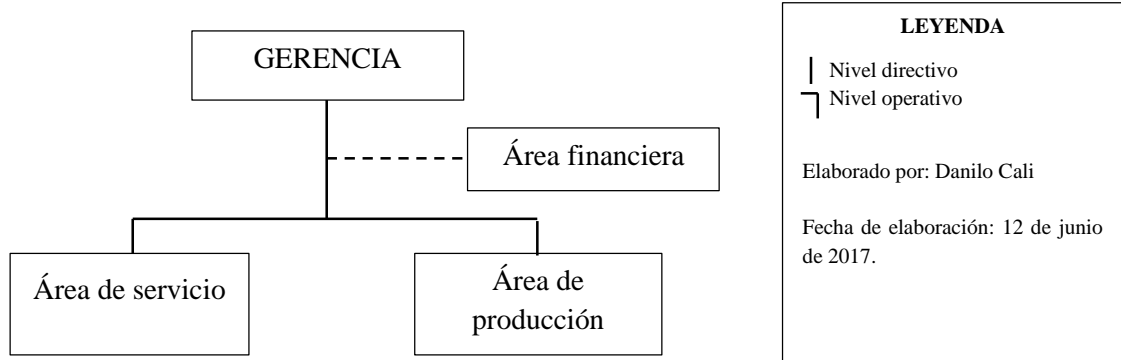
POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS

Políticas	Estrategias
<p>✓ Garantizar servicios y productos de calidad para satisfacer las necesidades del cliente, el mismo que mediante un continuo mejoramiento permita el crecimiento de la empresa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación de las ventas. • Cumplimiento de ventas programadas. • Establecer estrategias para fidelizar al cliente.
<p>✓ El personal tendrá una adecuada orientación de procesos y funciones la misma que establecerá la empresa como mecanismo para garantizar localización del servicio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Explotar la capacidad del personal. • Invertir en formación y capacitación del capital humano. • Satisfacer de forma activa las necesidades del personal, permitiendo extender sus competencias, logrando estimular su crecimiento personal dentro de la organización.
<p>✓ Involucrar y comprometer al personal de la empresa en la aplicación y contribución de la política de calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar una gestión de servicio. • Interactuar con los clientes, crear sorteos, noticias, promociones, etc. • Contar con un menú propio, manejando siempre las principales bebidas como es el café, y otras especialidades del establecimiento.
<p>✓ Determinar acciones de protección al medio ambiente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Delegar funciones y evaluar el desarrollo de las mismas. • Crear una cultura de reciclaje por medio de publicidad. • El desperdicio del agua reducirá en un grado importante, lo cual será beneficioso tanto para el establecimiento como para el planeta.



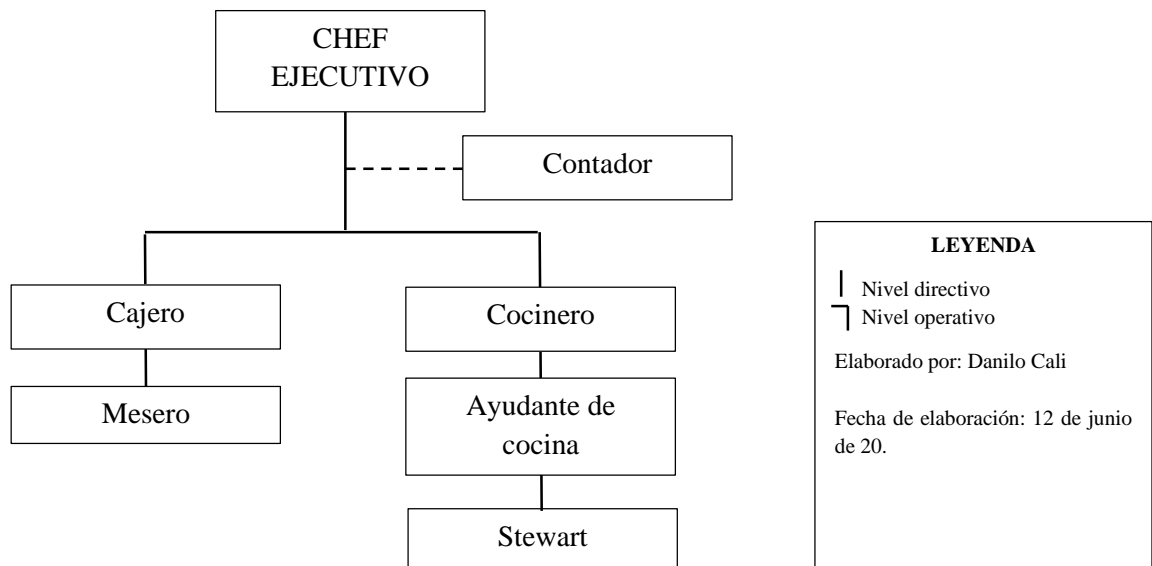
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



ORGNIGRAMA FUNCIONAL

ORGANIGRAMA FUNCIONAL





GENERALIDADES

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

Lavado de manos



¿Cómo lavarse las manos?

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

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



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



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



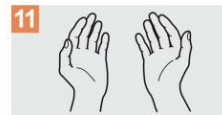
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.





Desinfección de manos



¿Cómo desinfectarse con alcohol gel las manos?

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

⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos



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

- **Normas de seguridad:** Estas son de suma importancia pues garantizará la seguridad de todo el personal del establecimiento así como de los clientes, lo que a su vez incrementará la comodidad y bienestar del mismo.
- **Normas de comportamiento:** En cuanto al servicio que se dará a nuestros clientes, deberemos tomar siempre en cuenta nuestra forma de actuar y hablar frente a ellos, para evitar malentendidos y lograr que sientan la calidez del restaurante en todo momento.

También deberemos mantener un buen comportamiento internamente en el restaurante tanto entre compañeros así como con personal ajeno, sea este



proveedores, jardineros, guardias, vecinos y demás personas; todo esto en búsqueda de la excelencia de nuestra empresa.

- **Formatos de documentos escritos:** Los documentos, formatos y fichas que se presentan en este manual, corresponden a cada área y sus respectivas funciones, se deben utilizar en todo momento para el manejo adecuado, responsable, y ordenado de todos los productos que posea la empresa en bodega; para tener un orden lógico y coherente en la realización de los distintos procesos en cada una de las áreas; y para el funcionamiento adecuado de las mismas. Estos documentos, así como su utilización y llenado correcto, deberán ser de conocimiento de todo el personal sin excepción, además de ser ejecutados en todos los procesos que se requiera.

Dichos formatos y documentos deberán ser modificados o actualizados de a ser necesario.

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

Son procesos destinados para que todas las áreas permanezcan en óptimas condiciones, tomando en cuenta la infraestructura como son pisos, paredes, desagües; lugares destinados para el almacenamiento de materia prima como estantes, cuarto frío, congelador, balanza, recipientes de almacenamiento; y los equipos y utensilios utilizados para la manipulación y transformación de alimentos. A continuación presentamos las indicaciones para la limpieza y desinfección de cada uno de ellos:



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



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

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

ÁREA DE BODEGA

Normas de higiene

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

Normas de seguridad

- En caso de movilizar cosas pesadas, hacerlo mediante la utilización de coches.



- Mantener los pisos secos y limpios en todo momento, para evitar resbalones, caídas y demás accidentes.
- Mantener las luces encendidas en caso de existir poca iluminación.
- Colocar los avisos de “piso mojado”, cuando se realizan actividades de aseo.

Normas de comportamiento

- Recibir la materia prima en el horario único establecido, que es de 10:00 a 12:00 horas, siendo este lapso el de menor movimiento dentro del restaurante; a excepción de casos donde por la importancia o urgencia del producto, se puede omitir esta disposición, y se lo podrá recibir fuera del horario establecido.
- Comparar la factura recibida con la orden de compra hecha por el chef ejecutivo.
- Prever el lugar en donde se almacenarán los productos solicitados a los proveedores.
- En caso de inconvenientes al momento de recibir los productos, evitar todo tipo de problemas y llamar al chef ejecutivo inmediatamente.
- Verificar las requisiciones hechas por cocina y servicio para su posterior entrega.

Recepción y almacenamiento de alimentos

- El encargado de bodega deberá conocer claramente las medidas utilizados en el área de restauración para la materia prima, así como sus equivalencias, para asegurar que la cantidad recibida y despachada de cada producto sea correcta. A continuación presentamos las principales:
 - Al iniciar actividades comerciales con algún proveedor debemos llenar el registro de proveedor con los datos de este, y mantenerlo actualizado para poder facilitar el contacto para los respectivos pedidos, devoluciones, cambios, etc.



- El kardex es una ficha utilizada para saber el stock de los productos que se encuentren en bodega mediante un control de ingresos y egresos de cada uno. Esta será llenada por el encargado de bodega al momento en que recibe la mercadería de los proveedores, y al momento en que entrega los productos solicitados por cada área. Sirve también para mantener actualizado el costo de cada uno. Se lo revisara conjuntamente con el chef ejecutivo previo a la realización de la orden de compra, evitando así comprar poco o en exceso.
- Mantener el stock necesario de productos para la producción, de acuerdo a lo indicado por el chef ejecutivo, y comunicar al chef en caso de haber problemas en la cantidad para su compra inmediata.
- La orden de compra será manejado únicamente por el chef ejecutivo, quien después de verificar las existencias actuales en bodega, así como las necesidades que tiene cada área en cuanto a materia prima, insumos, materiales, menaje, vajilla, etc., lo llenará de acuerdo a la cantidad que considere necesaria, y lo entregará al encargado de bodega para que se comunique con los proveedores y haga el pedido correspondiente.
- El encargado de bodega deberá revisar la orden de compra hecha por el chef ejecutivo al momento de recibir la materia prima de los proveedores, y comprarla con la factura para evitar que la materia prima llegue en cantidades, pesos y condiciones indeseadas. En caso de no coincidir, avisar al chef ejecutivo para autorizar o prohibir su recepción.
- Comprobar que todas las fundas, bolsas, frascos y demás envases de los productos estén sanos y sin alteraciones.
- Se deberá verificar que las condiciones de frutas y verduras estén óptimas para su uso inmediato o a mediano plazo, de acuerdo a las especificaciones hechas por el chef ejecutivo en la orden de compra.
- Verificar que la temperatura y las características de las carnes recibidas sean las adecuadas, para garantizar la calidad de las mismas.



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

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

- Los alimentos secos como granos, azúcar, sal, etc., deberán estar completamente secos para evitar la producción de moho, y se deberá verificar que no existan anomalías como mordeduras de roedores, presencia de insectos, entre otros. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Las perchas donde se almacenaran la materia prima deberá estar separado de las paredes, lejos de cualquier tubería o ducto de aire, y separado del piso al menos a 15cm. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Almacenar inmediata y adecuadamente todos los productos que acaban de ser recibidos.
- Lavar y desinfectar los recipientes cada vez que se reciben los productos, o por lo menos una vez a la semana.
- Rotular el recipiente en el que se almacena cada producto y cambiarlos periódicamente.
- Almacenar los productos nuevos detrás de los antiguos, para evitar confusiones y respetar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), el cual se manejara siempre y sin excepción para la rotación de materia prima.
- Almacenar cada producto tomando en cuenta su naturaleza como son carnes, verduras, frutas, lácteos, etc., y a su vez olor, color, textura, sabor para su



adecuado almacenamiento, evitando así cualquier tipo de contaminación entre los productos.

- Para almacenar adecuadamente los alimentos en congelación y refrigeración, tener muy en cuenta las fechas o el tiempo máximo que puede permanecer un producto en calidades óptimas, o a su vez guiarse en la siguiente imagen.

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

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

- Verificar el estado de todos los productos diariamente, y desechar aquellos que estén en mal estado.
- El encargado de bodega receptorá las órdenes de requisición del área de cocina o servicio, para su posterior entrega.



- Para la entrega de productos a cocina y restaurante, utilizar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir).
- Revisar por lo menos 2 veces al día la temperatura del cuarto frío y de congelación, registrándolo en la siguiente ficha. Se ubicará en las puertas del cuarto frío y el de congelación, y será llenado por el encargado de bodega.
- Todos los productos almacenados fríos deberán estar a menos de 5°C, y calientes a más 60°C, evitando así la zona de peligro y la propagación de microorganismos, estos últimos deberán ser enfriados rápidamente previo a su almacenamiento en refrigeración o congelación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Asegurarse que los alimentos cocidos que van a colocar en los enfriadores o congeladores estén completamente fríos para evitar cambios bruscos en temperatura de los equipos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Los productos secos deberán ser almacenados en recipientes herméticos al momento de sacarlos de sus empaques, además de ser etiquetados para su fácil identificación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Almacenar siempre los alimentos crudos en las partes altas de los enfriadores y congeladores, y los alimentos cocidos en las partes bajas. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Mantener tapado o cubiertos todos los alimentos cocidos y previamente enfriados. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)



ÁREA DE COCINA

Normas de higiene

- Utilizar el uniforme completo durante toda su jornada de trabajo.
- Mantener el uniforme limpio a toda hora, y en caso de mancharse de manera excesiva, cambiárselo inmediatamente. Para ello deberán tener un uniforme extra en sus casilleros.
- Al terminar el servicio, ordenar los utensilios de trabajo.
- Colocar en el área de lavado todo utensilio que se haya ocupado.
- Limpiar y desinfectar el piso mínimo 3 veces durante la jornada laboral, y siempre que se haya ensuciado o salpicado cualquier sustancia.
- Limpiar la campana extractora al menos 1 vez a la semana.
- Mantener la vajilla, cristalería, maquinaria, equipo y utensilios, secos después de ser lavados.
- No utilizar joyas o accesorios que puedan caer en los alimentos.
- Bañarse todos los días.
- En caso de heridas especialmente en manos, utilizar un apósito y guantes.
- Utilizar mascarilla de ser necesario.
- Mantener siempre las uñas limpias y de una tamaño corto.
- Mantener el basurero tapado a toda hora.

Normas de seguridad

- Verificar el cierre de los conductos de gas cuando no se los utiliza.
- Evitar meter las manos en licuadoras y procesadores, en caso de hacerlo asegurarse que la maquina este desconectada.
- Desconectar los equipos que no se utilicen y que puedan causar accidentes al accionarlos involuntariamente. Conectarlos únicamente previo a su uso.
- Verificar que los pisos estén secos en todo momento, de no ser así limpiarlos o avisar al stewart para que se encargue.
- Cuando se limpie el piso y este permanezca mojado, colocar el aviso correspondiente.



- Comunicarse constantemente durante el servicio, para evitar choques o golpes entre el personal.
- Nunca colocar cuchillos o cualquier utensilio con filo dentro del lavabo, o en lugares que puedan causar accidentes.
- Colocar siempre los cuchillos en el soporte magnético.
- Al momento de afilar los cuchillos hacerlo alejado de los equipos de cocina o área donde circule el personal.

Manipulación de alimentos

Durante la manipulación de los alimentos, debemos tener muy en cuenta la importancia que tiene este parámetro dentro de la producción de los mismos, pues es aquí donde con el cumplimiento o no de las siguientes normas, mantendremos la calidad del producto, evitando problemas que se puedan llegar a generar con el consumo de estos, como son infecciones, dolores estomacales, vómito, diarrea entre otros muchos que son causados por la falta de aseo durante el manejo de los distintos alimentos durante su preparación.

Para evitar estos problemas para nuestros clientes y todo aquel que consuma los productos, deberemos conocer y aplicar cada una de las recomendaciones que mencionamos a continuación:

- Evitar los distintos tipos de contaminación en alimentos, los cuales presentamos a continuación:

Contaminación en alimentos: Estas pueden ser química, biológica o física, y son todas aquellas que por la presencia de sustancias o agentes ajenos a su composición natural afectan la calidad del producto.

- **Química:** Generalmente se da en el lugar de producción de la materia prima a causa de sustancias químicas, en el caso de vegetales y frutas por pesticidas, plaguicidas, entre otros; y en las carnes a causa de animales enfermos, o que no han tenido un correcto cuidado en cuanto a vacunas. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015) También se puede dar en los procesos siguientes a la producción, como el transporte, almacenamiento o manipulación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)



- **Biológica:** Se da por la presencia de virus y bacterias que se reproducen rápidamente y afecta a quien consuma el producto contaminado, o su vez debido a las sustancias que estos microorganismos producen. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
Este tipo de contaminación se da cuándo el alimento tiene contacto con personas, alimentos, superficies o animales que hayan estado en contacto con estos microorganismos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- **Física:** Este tipo de contaminación se genera debido a que el producto se vio afectado por trozos o pedazos de madera, vidrio, metal, plástico, etc., debido a su mala manipulación y que en el caso del metal o el vidrio pueden llegar a producir heridas internas al consumirlos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

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

- **Primaria:** Se da en el lugar de producción por un inadecuado proceso de obtención.
- **Directa:** Es la más común, y se transmite mediante la persona que manipula el alimento a través del sudor, lagrimas, saliva, heridas infectadas; sustancias químicas o animales contaminados.
- **Cruzada:** Es el resultado de que un alimento contaminado transfiera un agente patógeno a uno que no lo está, o a su vez a superficies o utensilios que tienen contacto con este.

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

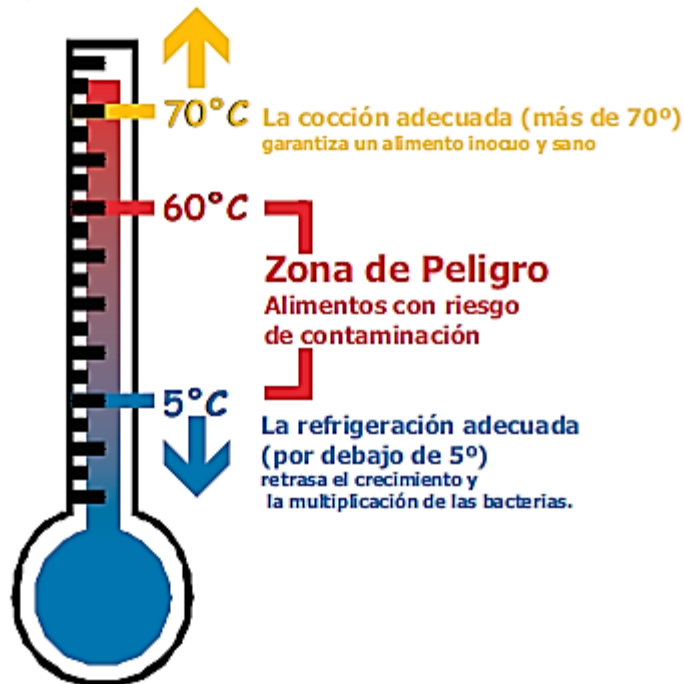
- Mantener la cadena de frío en el caso de carnes, pescados y mariscos crudos.
- Lavar y desinfectar todas las frutas y verduras retiradas de bodega.
- Lavarse y desinfectarse las manos constantemente luego de cada actividad o por lo menos una vez cada hora.
- Mantener limpio a toda hora su área de trabajo.
- Utilizar las tablas de cocina de acuerdo al color para el que están hechos. **(Roja:** carnes crudas y embutidos, **azul:** pescados y mariscos, **amarilla:** aves crudas,



verde: frutas y verduras, blanca: productos lácteos, café: carnes cocidas.), y debajo de ellas la malla antideslizante.

- Lavar las tablas de picar y cuchillos, luego de cada utilización.
- Utilizar guantes, pinzas, brochas, cucharas, cucharones, etc. para el montaje de platos, evitando al máximo el contacto directo con las manos o alguna superficie contaminada.
- Sacar la materia prima del frío o congelador únicamente en cantidades que se vayan a utilizar.
- Durante la manipulación de todos los alimentos, deberemos tener en cuenta la zona de peligro que va de 5°C 60°C, por lo que deberemos evitar mantenerlos a esta temperatura por lapsos mayores a una hora. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas



No descongeles los alimentos a temperatura ambiente
Mantén la comida bien caliente (arriba de los 60°C)
Refrigera lo más pronto posible los alimentos cocinados y los percederos (preferiblemente bajo los 5°C)
No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas

Fuente: www.panalimentos.org



- Para el descongelamiento de las carnes, y cualquier producto congelado debemos seguir las siguientes recomendaciones, asegurando que estas alcancen un máximo de 5°C y garantizar la calidad del producto. No dejarlo fuera del frío pues provocaría el crecimiento de microorganismos. En caso de no utilizarlo enseguida, colocarlo en refrigeración hasta el momento de su cocción.

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

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

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



Cocinar completamente los alimentos



82°C	Aves enteras, piernas, muslos y alas.
77°C	Pechugas de pollo y de pavo. Carne bien cocida de res, ternera, cordero.
74°C	Sobrantes, rellenos y cazuelas.
71°C	Carne molida, hamburguesas, albóndigas, medallones. Carne a término medio de res, ternera, cordero. Platos a base de huevo.
63°C	Carne semicruda de res, ternera, cordero.

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

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

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

Es recomendable el uso de termómetros

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



www.panalimentos.org

Fuente: www.panalimentos.org

ÁREA DE SERVICIO

Normas de higiene

- Mantener los limpienes, bandejas, mesas, manteles, pisos, paredes y estantes limpios a toda hora.
- Lavarse y desinfectarse las manos constantemente luego de cada actividad. Durante el servicio, antes de arreglar las mesas, luego de servir cada plato, etc.
- Mantener las uñas limpias y cortas.
- Si se llegara a ensuciar el uniforme, cambiárselo de manera inmediata, para ello deberá tener un uniforme de repuesto en su casillero.
- Recogerse el cabello y colocarse una malla.
- Nunca tocarse el cabello, nariz, boca, orejas, cuello, o demás, partes que por obvias razones no forman parte de un servicio adecuado e higiénico.
- Evitar fumar antes de al menos 1 hora de iniciar la jornada de trabajo.



- No masticar chicle o algún alimento frente al cliente.
- Los meseros se turnaran cada hora para revisar que los baños se encuentren en buen estado, en caso de existir alguna necesidad de limpieza, arreglo, o cualquier inconveniente, se llamará inmediatamente al encargado para su limpieza correspondiente.
- Retirarse el faldón y chaleco en caso de acudir al baño.
- Mantener los basureros tapados a toda hora.

Normas de seguridad

- Mantener secos los pisos para evitar tropiezos o resbalones.
- Cuando se esté limpiando y el piso este mojado, colocar el aviso correspondiente.
- En caso de tener niños en el área, pedir que no corran por el restaurante.
- Mantener una constante comunicación y orden durante el servicio, evitando tropezar o chocar con el personal de servicio o clientes.
- Reaccionar positivamente ante cualquier contratiempo, reclamo o queja, manteniendo un comportamiento cordial y sin llegar a discusiones, solucionarlo personalmente de manera inmediata. En estas situaciones utilizar el sistema EDSA (Escuchar, Disculparse, Satisfacer y Agradecer). (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Ayudar de toda forma posible para el mayor confort de nuestros clientes.
- Todas las superficies donde se dé el servicio al cliente deberán limpiarse después de cada uso. (Mesas, sillas, arreglos, etc.).



CONTROL DE PLAGAS

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

Por ello deberemos tener extremo cuidado de que estos animales lleguen a invadir el establecimiento debido a que son desagradables, además de ser portadores y propagadores de enfermedades de todo tipo, entre las que están las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

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

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

- Controlar y vigilar permanentemente todas las instalaciones, bodegas, ductos de agua, basureros, puertas y alrededores del local, en busca de la presencia de plagas.
- Limpiar completamente todos los sitios donde se receipten, almacenen, manipulen, transporten o consuman alimentos con el fin de no dejar restos que atraigan a los animales.
- Controlar que la limpieza externa e interna del establecimiento sea completo, sin dejar cantidades por mínimas que sean de grasa, comida o basura.
- Verificar el estado de tuberías de agua, para evitar su fuga y estancamiento.



- Limpiar los ductos de desagüe para evitar acumulación de desechos.
- Evitar el estancamiento de agua en pisos o charcos que se puedan generar por la lluvia o derramamiento de líquidos.
- No dejar ningún resto de comida a la intemperie.
- Colocar los manteles y servilletas sucios en los lugares indicados para su lavado inmediato.
- Nunca dejar cajas o recipientes de alimentos en el suelo, siempre colocarlo en los estantes indicados.
- Instalar el sistema de barrido en las puertas que se consideren de riesgo para el ingreso de plagas.
- No dejar ningún ducto u orificio de entrada, por más pequeño que sea, sellarlo con cemento, masilla, u otro medio.
- Mantener los basureros cerrados y alejados de las instalaciones donde se trabaja.
- Limpiar los basureros completamente por lo menos una vez al día.
- Asegurarse que la basura sea evacuada del establecimiento todos los días.
- Las ventanas y ductos que permanezcan abiertos para el ingreso de aire, deberán poseer una malla de alambre que evite el ingreso de insectos voladores.
- En caso de usar los servicios privados contra plagas, hacer caso a todas las recomendaciones y no manipular los aparatos instalados para el control de plagas.
- Evitar el uso de agentes químicos como insecticidas, fungicidas, herbicidas, entre otros; pues en muchos de los casos son innecesarios y pueden llegar a contaminar a personas, animales domésticos o productos que tengan contacto con clientes y/o personal. Si su uso es urgente, hacerlo tomando en cuenta las recomendaciones de uso del fabricante y bajo estrictas normas de seguridad.

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



RECETAS ESTÁNDAR CON PROCEDIMIENTOS

RECETAS DE BOCADITOS

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: SALCHIPOP		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			10	
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
SALCHICHAS COCTEL		100	gr	4,00	kg	0,40
MASA DE HOJALDRE		50	gr	2,00	kg	0,10
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
Sal, pimienta, comino						
Cortar la salchicha					C. Variable	0,84
Extender la masa de hojaldre					10 % Varios	0,25
Enrollar la salchicha en masa de hojaldre					C. Neto	1,09
Pintar la masa con huevo batido					Costo x pax	0,11
Fritura profunda					30% Costo de venta	0,33
Enfriar servir					P.V	0,33
					P.V.S	0,39



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: CHUP CHUPS	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: FRITURA PROFUNDA						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
ALITAS DE POLLO		100	gr	2,26	kg	0,23
APANADURA		80	gr	1,20	kg	0,10
HARINA		80	gr	0,60		0,05
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
Sal, pimienta, comino AJO						
Limpiar las alitas El antebrazo sacar la piel y girar la carne en el propio hueso hacia adentro Empanizar las alitas previamente condimentas por harina/huevo/apanadura Fritura profunda y servir					C. Variable	0,71
					10 % Varios	0,21
					C. Neto	0,92
					Costo x pax	0,09
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,28
					P.V.S	0,33



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: DEDOS DE POLLO	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: FRITURA PROFUNDA						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
PECHUGA DE POLLO		200	gr	3,50	kg	0,70
APANADURA		80	gr	1,20	kg	0,10
HARINA		80	gr	0,60		0,05
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
Sal, pimienta, comino AJO						
Limpiar La pechuga hacer filetes y sacar slides de pollo Condimentar los slides de pollo Empanizar las alitas previamente condimentas por harina/huevo/apanadura Fritura profunda y servir					C. Variable	1,18
					10 % Varios	0,35
					C. Neto	1,53
					Costo x pax	0,15
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,46
					P.V.S	0,56



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: MINI EMPANADITAS DE POLLO	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10					
TÉCNICAS: FRITURA PROFUNDA						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
PECHUGA DE POLLO		200	gr	3,50	kg	0,70
MAZA DE EMPANADAS CHILENAS		80	gr	1,20	kg	0,10
HARINA		80	gr	0,60		0,05
ACEITE		100	gr	2,00	kg	0,20
HUEVO		60	gr	2,25	kg	0,14
PASTA DE TOMATE						
Sal, pimienta, comino AJO						
Limpiar La pechuga hacer filetes, cocinar y mechar					C. Variable	1,18
Saltear la carne de pollo con pasta de tomate y rectificar sabor					10 % Varios	0,35
Rellenar en la maza de las empanadas, sellar y dar molde					C. Neto	1,53
Fritura profunda y servir					Costo x pax	0,15
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,46
					P.V.S	0,56



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITO	TIEMPO DE COCCIÓN: 15					
NOMBRE: MOUSSE DE MARACUYA	TEMPERATURA: 75					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS: SALTEADOS						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
crema de leche		1000	gr	3,50	kg	3,50
pulpa de maracuyá		200	gr	1,60	kg	0,32
gelatina sin sabor		20	gr	15,00	kg	0,30
Agua		100	gr	0,60	kg	0,06
leche condensada		1	gr	12,00	kg	0,01
Batir la crema de leche con la la leche condensada					C. Variable	4,19
Hidratar la gelatina sin sabor					10 % Varios	1,26
Temperar la gelatina sin sabor con la pulpa hasta que se derrita					C. Neto	5,45
mezclar todos los ingredientes					Costo x pax	0,22
Poner en molde y refrigerara					30% Costo de venta	0,33
Cortar en porciones decorar y servir					P.V	0,66
					P.V.S	0,79



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: PANNACOTA	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
leche entera		375	ml	1,20	lt	0,45
crema de leche		375	gr	3,50	kg	1,31
Azúcar		105	gr	2,80	kg	0,29
gelatina sin sabor		20	gr	15,00	kg	0,30
Agua		100	ml	0,60	kg	0,06
esencia de vainilla		c/n	gr	0,00	kg	0,00
Batir la crema de leche					C. Variable	2,42
Hidratar la gelatina sin sabor					10 % Varios	0,72
temperar la gelatina sin sabor con la leche hasta que se derrita la gelatina					C. Neto	3,14
mezclar todos los ingredientes poner la esencia de vainilla a gusto					Costo x pax	0,13
poner en molde y refrigerara					30% Costo de venta	0,33
cortar en porciones decorar y servir					P.V	0,38
					P.V.S	0,46



RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: BOCADITOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: FRESAS CON CHOCOLATE		TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:							
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
FRESAS		250	gr	1,00	lt	0,25	
CHOCOLATE	PARA DERRETIR	375	gr	4,00	kg	1,50	
Azúcar		10	gr	2,20	kg	0,02	
gelatina sin sabor		20	gr	12,00	kg	0,24	
Agua		100	ml	0,60	kg	0,06	
Limpiar las fresas y refrigerar					C. Variable		2,07
derretir lel chocolate y agregar la crema de leche la gelatina hidratada					10 % Varios		0,62
Bañar las fresas en el chocolate y refrigerar					C. Neto		2,69
					Costo x pax		0,11
					30% Costo de venta		0,33
					P.V		0,33
					P.V.S		0,39



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: CUBOS DE PASTEL DE CHOCOLATE		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			25	
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Azucar	tamizada	112	gr	2,80	kg	0,31
Harina	tamizada	150	gr	1,20	kg	0,18
Mantequilla	derretida	70	gr	4,50	kg	0,32
huevos	casqueados	60	gr	4,16	kg	0,25
cacao en polvo	tamizado	60	gr	4,50	kg	0,27
Nueces	repicada	50	gr	6,00	kg	0,30
almendras	repicada	50	gr	8,50	kg	0,43
helado de vainilla		50	gr	4,00	kg	0,20
Frutilla	cuartos	25	gr	2,00	kg	0,05
hojas de menta para decoración	lavadas	c/n				
Cremar la mantequilla con la azúcar					C. Variable	2,30
Mezclar los ingredientes secos y tamizar					10 % Varios	0,69
Llevar las claras a punto de nieve					C. Neto	2,99
Mezclar los ingredientes secos y húmedos de manera envolvente					Costo x pax	0,12
Agregar las nueces y las almendras trituradas					30% Costo de venta	0,33
Poner en un molde y hornear hasta que esté lista					P.V	0,36



decorar y servir					P.V.S		0,44
RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: BOCADITOS			TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: FRESAS CON CHOCOLATE			TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr			PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25				
TÉCNICAS:							
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
FRESAS		250	gr	1,00	lt	0,25	
CHOCOLATE	PARA DERRETIR	375	gr	4,00	kg	1,50	
Azúcar		10	gr	2,20	kg	0,02	
gelatina sin sabor		20	gr	12,00	kg	0,24	
pinchos para brochetas							
Agua		100	ml	0,60	kg	0,06	
Limpiar las fresas y refrigerar					C. Variable		2,07
derretir lel chocolate y agregar la crema de leche la gelatina hidratada					10 % Varios		0,62
Bañar las fresas en el chocolate y refrigerar					C. Neto		2,69
colocar en la brocheta como pinchos y servir					Costo x pax		0,11
					30% Costo de venta		0,33
					P.V		0,33
					P.V.S		0,39



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: BOCADITOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: FRESAS,PIÑA Y SANDIA	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax				25	
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
FRESAS		250	gr	1,00	lt	0,25
PIÑA						
SANDIA						
Azúcar		10	gr	2,20	kg	0,02
gelatina sin sabor		20	gr	12,00	kg	0,24
pinchos para brochetas						
Agua		100	ml	0,60	kg	0,06
Limpiar las fresas piña y sandia y hacer cubos					C. Variable	0,57
Derretir la gelatina hidratada y temperar con azucar					10 % Varios	0,17
Bañar las frutass en la gelatina					C. Neto	0,74
colocar en la brocheta como pinchos y servir					Costo x pax	0,03
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,09
					P.V.S	0,11



RECETAS COFFE BREAK

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: COFFES BREAK	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: ALITAS EMPANIZADA	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 25					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
alitas de pollo		3000	gr	2,50	kg	7,50
apanadura o miga de pan		250	gr	1,80	kg	0,45
Harina		250	gr	1,20	kg	0,30
huevos		240	gr	2,50	kg	0,60
salsa de aji		50	ml	3,50	kg	0,18
Moztasa		30	gr	4,50	kg	0,14
salsa china		50	ml	6,80	lt	0,34
Aceite		500	ml	2,80	lt	1,40
limon sutil		15	gr	3,00	kg	0,05
salsa de tomate		40	gr	5,10	kg	0,20
Naranja		60	gr	2,00	kg	0,12
sal		c/n				
Pimienta		c/n				
Limpiar las alitas					C. Variable	11,27
Condimentar las alitas					10 % Varios	3,38
Empanizar las alitas previamente condimentas por harina/huevo/apanadura					C. Neto	14,65



Fritura profunda y servir

Costo x pax	0,59
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,78
P.V.S	2,13



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: COFFES BREAK		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: HAMBURGUESAS		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 30				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
carne molida		3000	gr	1,50	kg	4,50
pan de hamburguesa		250	gr	1,80	kg	0,45
Apanadura		250	gr	1,20	kg	0,30
huevos		240	gr	2,50	kg	0,60
Lechuga	hojas	50	ml	3,50	kg	0,18
Moztasa		30	gr	4,50	kg	0,14
Tomate	rodajas	50	ml	6,80	lt	0,34
queso cheddar		500	ml	2,80	lt	1,40
cebolla perla	aros	15	gr	3,00	kg	0,05
salsa de tomate		40	gr	5,10	kg	0,20
ajo en polvo		60	gr	2,00	kg	0,12
sal		c/n				
Pimienta		c/n				
Preparar la carne molida con los condimentos a gusto					C. Variable	8,27
Sellar la carne en la parrilla con el pan					10 % Varios	2,48
Armar la hamburguesa con los vegetales previamente cortados la carne y el queso					C. Neto	10,75
Servir caliente con salsa de tomate y moztasa					Costo x pax	0,36



	30% Costo de venta	0,33
	P.V	1,09
	P.V.S	1,30



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: COFFES BREAK	TIEMPO DE COCCIÓN: 20 min					
NOMBRE: HOT DOG	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 30					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Salchicha para hot dog		3000	gr	4,00	kg	12,00
pan para hot dog		100	gr	1,80	kg	0,18
Apanadura		250	gr	1,20	kg	0,30
papitas picada		80	gr	1,20	kg	0,10
Lechuga	hojas	20	gr	3,50	kg	0,07
Moztasa		30	gr	3,50	kg	0,11
Tomate	rodajas	50	ml	2,80	lt	0,14
Mayonesa		500	ml	2,00	lt	1,00
cebolla perla	aros	15	gr	1,00	kg	0,02
salsa de tomate		40	gr	3,50	kg	0,14
ajo en polvo		60	gr	2,00	kg	0,12
sal		c/n				
Pimienta		c/n				
Preparar la salchicha y cocinar					C. Variable	14,17
calentar ell pan					10 % Varios	4,25
Armar le hot dog con los vegetales previamente cortados la salchicha y aderezos					C. Neto	18,42



Servir caliente con salsa de tomate y moztasa y la papita picada

Costo x pax	0,61
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,86
P.V.S	2,23



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: COFFES BREAK	TIEMPO DE COCCIÓN: 20 min					
NOMBRE: PAPAS CON POLLO	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 30 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 20					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Piernitas de pollo		800	gr	4,35	kg	3,48
apanadura o miga de pan		250	gr	1,80	kg	0,45
Harina		250	gr	1,20	kg	0,30
huevos		240	gr	2,50	kg	0,60
Tomate		50	ml	3,50	kg	0,18
Moztasa		30	gr	4,50	kg	0,14
salsa china		50	ml	6,80	lt	0,34
Aceite		1000	ml	2,80	lt	2,80
papa super chola	francesas	80	gr	0,80	kg	0,06
salsa de tomate		40	gr	5,10	kg	0,20
Mayonesa		60	gr	2,00	kg	0,12
sal		c/n				
Pimienta		c/n				
Limpiar las piernitas de pollo					C. Variable	8,67
Condimentar las piernitas de pollo y cocinar					10 % Varios	2,60
Empanizar las piernitas previamente condimentas por harina/huevo/apanadura					C. Neto	11,27



Fritura profunda y servir con papa a la francesa

Costo x pax	0,56
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,71
P.V.S	2,05



RECETAS DE ENTRADAS

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: AGUACATE RELLENO DE CAMARONES		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
aguacates maduros pero firmes	PELADOS MITADES	300	gr	3,50	kg	1,05
Camarones	LIMPIOS PELADOS COCIDOS	454	gr	12,00	kg	5,45
cebolla colorada	BRUNOISE	50	gr	2,00	kg	0,10
Rábanos	BRUNOISE	40	gr	2,50	kg	0,10
pimiento rojo	BRUNOISE	30	gr	2,50	kg	0,08
tallos de apio	BRUNOISE	30	gr	8,00	kg	0,24
huevos duros	BRUNOISE	120	gr	6,00	kg	0,72
mayonesa de cilantro		50	gr	2,50	kg	0,13
Limón	ZUMO	15	ml	3,00	lt	0,05
Sal						
Pimienta						
C. Variable						7,90
10 % Varios						2,37
C. Neto						10,27
Costo x pax						1,03



30% Costo de venta	0,33
P.V	3,11
P.V.S	3,74

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: CAUSA DE POLLO		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			5	
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papas amarillas	COCINADOS	320	gr	1,20	kg	0,38
pechuga de pollo	COCIDO DESLICHADO	454	gr	3,50	kg	
Aguacates	PELADOS	400	gr	3,50	kg	1,40
Tomates	BRUNOISE	80	gr	2,50	kg	0,20
Ají	MOLIDO	20	gr	1,50	kg	
Cebolla	BRUNOISE	30	gr	2,25	kg	0,07
limón.	ZUMO	20	ml	3,00	lt	0,06
Huevos	COCIDOS DUROS	120	gr	6,00	kg	0,72
Aceitunas negras	DECORACIÓN	50	gr	8,00	kg	0,40
Mayonesa		50	gr	8,50	kg	0,43
Aceite		10	ml	2,80	lt	0,03
perejil picado.	REPICADO	8	gr	4,50	kg	0,04



Sal y pimienta al gusto.							
						C. Variable	1,74
						10 % Varios	0,52
						C. Neto	2,26
						Costo x pax	0,45
						30% Costo de venta	0,33
						P.V	1,37
						P.V.S	1,64

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: CAUSA DE MARISCOS		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 10				
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa amarilla	PELADOS COCIDO	500	gr	1,20	kg	0,60
Limón	ZUMO	30	ml	3,00	lt	0,09
aceite vegetal.		40	ml	2,80	lt	0,11
ají verde.		15	ml	2,50	kg	0,04
Sal y pimienta.		0	gr	9,00	lt	0,00
Salsa de Camarones		30	ml	8,00	lt	0,24
leche evaporada.		40	ml	8,50	kg	0,34



vino blanco.		40	ml	6,50	lt	0,26
cebolla blanca.	BRUNOISE	40	gr	2,00	kg	0,08
Camarones		200	gr	12,00	kg	2,40
Aceite vegetal.		40	ml	2,80	lt	0,11
salsa bechamel.		20	gr	4,50	kg	0,09
Sal y pimienta.						0,00
Relleno:						0,00
calamares en aros	Blanqueado	200	gr	5,60	kg	1,12
Langostinos	pelados y cocidos	200	gr	15,00	kg	3,00
Aguacate	pelado rodajas	80	gr	3,50	kg	0,28
pulpa de cangrejo.		100	gr	7,50	kg	0,75
limón.	zumos	15	ml	3,00	lt	0,05
Salsa golf.		50	gr	6,30	kg	0,32
Mayonesa.		50	gr	8,50	kg	0,43
C. Variable						10,30
10 % Varios						3,09
C. Neto						13,39
Costo x pax						1,34
30% Costo de venta						0,33
P.V						4,06
P.V.S						4,87



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: ENTRADA		TIEMPO DE COCCIÓN: 00				
NOMBRE: BROCHETAS DE MARISCOS		TEMPERATURA: 00				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			8	
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Langostinos	PELADOS COCIDO	60	gr	15,00	kg	0,90
Almejas	ZUMO	60	ml	8,00	kg	0,48
Pescado cortado en trocitos		60	ml	6,00	kg	0,36
Cebolla blanca	BRUNOISE	15	ml	2,00	kg	0,03
Pimiento	PAISANNE	40	ml	2,50	kg	0,10
<i>Marinado</i>						
ají panca	BRUNOISE	15	gr	2,50	kg	0,04
Orégano		8	gr	4,00	kg	0,03
Vinagre		30	ml	1,60	lt	0,05
ají mirasol		20	ml	4,50	lt	0,09
ajos molidos		15	gr	5,00	kg	0,08
Aceite		15	ml	2,80	lt	0,04
Sal, pimienta, comino						
					C. Variable	2,19
					10 % Varios	0,66
					C. Neto	2,85
					Costo x pax	0,36



30% Costo de venta	0,33
P.V	1,08
P.V.S	1,30



RECETAS DE PLATOS FUERTES

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: BALLOTINE		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax			8	
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Pollo	deshuesado	1400	gr	3,15	kg	4,41
Acelga	desvenado	20	gr	1,50	kg	0,03
jamon	slides	32	gr	6,50	kg	0,21
queso holandés	slides	32	gr	5,50	kg	0,18
salchicha vienesa	pelada	100	gr	4,50	kg	0,45
Sal		10	gr	0,80	kg	0,01
Pimienta		10	gr	2,50	kg	0,03
mostaza		15	gr	3,50	kg	0,05
Aceite		25	ml	2,80	lt	0,07
hilo de bridar		c/n				
papel aluminio		c/n				
Azúcar		50	gr	2,80	kg	0,14
pulpa de naranja		250	ml	1,60	lt	0,40
clavo de olor		c/n				
Canela		c/n				
					C. Variable	5,97



10 % Varios	1,79
C. Neto	7,76
Costo x pax	0,97
30% Costo de venta	0,33
P.V	2,94
P.V.S	3,53



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: MOUSSE DE POLLO	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 8					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Pollo	deshuesado y molido	1000	gr	3,15	kg	3,15
pimiento rojo	brunoise	20	gr	2,00	kg	0,04
pimiento verde	brunoise	20	gr	2,00	kg	0,04
huevos	casqueado	60	gr	2,50	kg	0,15
cebolla perla	brunoise	20	gr	2,50	kg	0,05
Pimienta		1	gr	1,50	kg	0,00
Brandy		50	ml	8,00	lt	0,40
vino blanco		50	ml	6,50	lt	0,33
crema de leche		100	ml	3,50	kg	0,35
Tocino		20	gr	5,10	kg	0,10
durazno en almibar		300	gr	6,00	kg	1,80
espinaca fresca		30	gr	1,50	kg	0,05
huesos de pollo		c/n		8,50		
Mirepoix		c/n				
papel film		c/n		3,00	lt	
					C. Variable	6,45
					10 % Varios	1,94
					C. Neto	8,39



Costo x pax	1,05
30% Costo de venta	0,33
P.V	3,18
P.V.S	3,81



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: FILET MINONG	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 8					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
lomo fino		1000	gr	18,00	kg	18,00
Champiñones	frescos	250	gr	3,75	kg	0,94
Ajo		20	gr	4,50	kg	0,09
Cebolla		30	gr	2,50	kg	0,08
Tocino		200	gr	5,10	kg	1,02
vino tinto		500	ml	6,80	lt	3,40
demi glace		500	ml	3,00	lt	1,50
brandy o coñag		20	ml	8,00	lt	0,16
sal pimienta		c/n	gr	0,00	kg	
palitos para brocheta		c/n	gr	5,10	kg	
papa chola		1000	gr	1,20	kg	1,20
Bechamel		500	gr	3,00	kg	1,50
queso mozzarella		250	gr	6,00	kg	1,50
Espárragos		100	gr	3,00	kg	0,30
Zanahoria		100	gr	2,00	kg	0,20
brotos de alfalfa		50	gr	10,00	kg	0,50
					C. Variable	30,38
					10 % Varios	9,11



C. Neto	39,50
Costo x pax	4,94
30% Costo de venta	0,33
P.V	14,96
P.V.S	17,95



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA	TIEMPO DE COCCIÓN: 20min					
NOMBRE: Lomo a la Wellington	TEMPERATURA: 70 a 80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 8					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
masa de hojaldre		500	gr	6,00	kg	3,00
lomo fino	frescos	1000	gr	18,00	kg	18,00
sal pimienta		c/n				
Moztasa		30	gr	3,50	kg	0,11
Huevo		60	gr	2,50	kg	0,15
palillos para brocheta		c/n				
cebolla perla		100	gr	2,50	lt	0,25
pimiento rojo		100	gr	2,00	lt	0,20
pimiento verde		100	gr	2,00	kg	0,20
Ajo		20	gr	4,50	kg	0,09
vino tinto		500	ml	6,80	kg	3,40
demi glace		500	ml	3,00	kg	1,50
brandy o coñac		50	ml	8,00	kg	0,40
Brócoli		200	gr	2,00	kg	0,40
Zanahoria		80	gr	2,00	kg	0,16
papa chola		500	gr	1,60	kg	0,80
crema de leche		150	ml	3,10		0,47
Huevo		60	gr	2,50		0,15



C. Variable	29,27
10 % Varios	8,78
C. Neto	38,05
Costo x pax	4,76
30% Costo de venta	0,33
P.V	14,41
P.V.S	17,30



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: PROTEINA		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: Costilla de cerdo en salsa de cerveza		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 4				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
lomo de cerdo		300	gr	12,00	kg	3,60
costilla de cerdo	frescos	400	gr	8,00	kg	3,20
Papa		1000	gr			
hoja de col		32	gr	1,00	kg	0,03
fondo de cerdo		500	ml	4,00	kg	2,00
Margarina		250	gr			
Cerveza		30	ml	1,25	lt	0,04
crema de leche		500	ml	3,50	lt	1,75
yema de huevo		30	gr	2,15	kg	0,06
sal		c/n				
Pimienta		c/n				
Espárragos		100	gr	4,00	kg	0,40
C. Variable						11,08
10 % Varios						3,33
C. Neto						14,41
Costo x pax						3,60
30% Costo de venta						0,33



P.V	10,92
P.V.S	13,10



RECETAS DE ARROZ

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: ARROZ RISI BISI	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax					6
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		c/n				
zanahoria		100	gr	2,00	kg	0,20
arveja		80	gr	3,00	kg	0,24
pasas		80	gr	6,50	kg	0,52
achiote		10	ml	1,80	kg	0,02
C. Variable						3,88
10 % Varios						1,16
C. Neto						5,04
Costo x pax						0,84
30% Costo de venta						0,33
P.V						2,55
P.V.S						3,06



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: ARROZ NINO	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		c/n				
zanahoria		100	gr	2,00	kg	0,20
arveja		80	gr	3,00	kg	0,24
pasas		80	gr	6,50	kg	0,52
achiote		10	ml	1,80	kg	0,02
cabello de angel		80	gr	2,25	kg	0,18
C. Variable						4,06
10 % Varios						1,22
C. Neto						5,28
Costo x pax						0,88
30% Costo de venta						0,33
P.V						2,66
P.V.S						3,20



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: ARROZ HÚNGARO		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		c/n				
champiñon		250	gr	3,50	kg	0,88
zanahoria		100	gr	2,00	kg	0,20
vainita		100	gr	1,50	kg	0,15
perejil		5	ml	3,00	kg	0,02
C. Variable						4,14
10 % Varios						1,24
C. Neto						5,38
Costo x pax						0,90
30% Costo de venta						0,33
P.V						2,72
P.V.S						3,26



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: ARROZ FRITO		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		c/n				
cebolla puerro		150	gr	4,50	kg	0,68
zanahoria		150	gr	2,00	kg	0,30
jamon		200	gr	3,50	kg	0,70
apio		100	gr	3,00	kg	0,30
salsa china		15	ml	2,80		0,04
C. Variable						4,92
10 % Varios						1,48
C. Neto						6,39
Costo x pax						1,07
30% Costo de venta						0,33
P.V						3,23
P.V.S						3,87



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: ARROZ FINA HIERBAS	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 180 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 6					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Arroz	cocido	1000	gr	2,20	kg	2,20
aceite		250	ml	2,80	lt	0,70
sal/pimienta		c/n				
eneldo		10	gr	2,00	kg	0,02
romero		10	gr	2,00	kg	0,02
salvia		10	gr	2,00	kg	0,02
albahaca		10	gr	2,00	kg	0,02
C. Variable						2,98
10 % Varios						0,89
C. Neto						3,87
Costo x pax						0,65
30% Costo de venta						0,33
P.V						1,96
P.V.S						2,35



RECETAS DE PAPAS

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: PAPA DUQUESA	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa chola	cocido	500	gr	1,60	kg	0,80
mantequilla		100	ml	2,80	lt	0,28
huevo		60	gr	2,50	kg	0,15
paprika		c/n				
C. Variable						1,23
10 % Varios						0,37
C. Neto						1,60
Costo x pax						0,32
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,97
P.V.S						1,16



RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25						
NOMBRE: PAPA CABARET	TEMPERATURA: 75-80						
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5						
TÉCNICAS:							
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
papa chola		500	gr	1,60	kg	0,80	
PIMIENTO ROJO VERDE Y AMARILLO	50 gr de cada uno	150	ml	2,00	kg	0,30	
CEBOLLA PERLA		20	gr	2,50	kg	0,05	
ajo		5	gr	4,50	kg	0,02	
						C. Variable	1,17
						10 % Varios	0,35
						C. Neto	1,52
						Costo x pax	0,30
						30% Costo de venta	0,33
						P.V	0,92
						P.V.S	1,11



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: PAPA LEONESA	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa chola		500	gr	1,60	kg	0,80
ajo	50 gr de cada uno	10	ml	4,50	kg	0,05
CEBOLLA PERLA		10	gr	2,50	kg	0,03
perejil		c/n				
					C. Variable	0,87
					10 % Varios	0,26
					C. Neto	1,13
					Costo x pax	0,23
					30% Costo de venta	0,33
					P.V	0,69
					P.V.S	0,82



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: CARBOHIDRATOS		TIEMPO DE COCCIÓN: 25				
NOMBRE: PAPA croqueta		TEMPERATURA: 75-80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: pax 5				
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
papa		500	gr	1,60	kg	0,80
miga de pan	50 gr de cada uno	c/n	gr			
crema de leche		c/n	gr			
huevo		60	gr	2,50		0,15
C. Variable						0,95
10 % Varios						0,29
C. Neto						1,24
Costo x pax						0,25
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,75
P.V.S						0,90



RECETAS DE POSTRES

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 25					
NOMBRE: BROWNIE	TEMPERATURA: 75-80					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: 14 pax					
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Azucar	tamizada	112	gr	2,80	kg	0,31
harina	tamizada	150	gr	1,20	kg	0,18
mantequilla	derretida	70	gr	4,50	kg	0,32
huevos	casqueados	60	gr	4,16	kg	0,25
cacao en polvo	tamizado	60	gr	4,50	kg	0,27
nueces	repicada	50	gr	6,00	kg	0,30
almendras	repicada	50	gr	8,50	kg	0,43
helado de vainilla		50	gr	4,00	kg	0,20
frutilla	cuartos	25	gr	2,00	kg	0,05
hojas de menta para decoración	lavadas	c/n				
C. Variable						2,30
10 % Varios						0,69
C. Neto						2,99
Costo x pax						0,21
30% Costo de venta						0,33
P.V						0,65
P.V.S						0,78



RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 20min				
NOMBRE: RED VELVET		TEMPERATURA: 70 a 80				
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: 16 pax				
TÉCNICAS: BLANQUEADO CURTIDO						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
harina	tamizada	280	gr	1,20	kg	0,34
cacao en polvo	tamizada	30	gr	4,50	kg	0,14
maragarina	derretida	110	gr	3,75	kg	0,41
azucar		200	gr	2,80	kg	0,56
huevos	casqueada	120	gr	4,16	kg	0,50
esencia de vainilla		15	ml	1,50	kg	0,02
leche agria		280	ml	2,75	lt	0,77
colorante rojo		10	gr	6,00	lt	0,06
bicarbonato		10	gr	8,00	kg	0,08
vinagre blanco		10	gr	6,50	kg	0,07
ROSTING DE QUESO CREMA						
queso crema		300	gr	7,50	kg	2,25
azucar en polvo		100	gr	8,50		0,85
esencia de vainilla		c/n				
limon		30	ml	3,00	lt	0,09
C. Variable						4,19
10 % Varios						1,26



C. Neto	5,44
Costo x pax	0,34
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,03
P.V.S	1,24

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRE	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: TIRAMISU SUAVE	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: pax					8
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
harina		70	gr	1,20	kg	0,08
azucar		80	ml	2,80	kg	0,22
huevos		300	ml	4,16	kg	1,25
vainilla		15	ml	1,50	lt	0,02
MOUSSE						0,00
azucar		30	gr	2,80	kg	0,08
queso crema		40	gr	7,50	kg	0,30
nata para montar		40	gr	3,50	lt	0,14
café soluble		40	gr	2,00	kg	0,08
amaretto o licor de café		200	ml	8,00	kg	1,60
ALMÍBAR						0,00
cacao en polvo		20	gr	4,50	kg	0,09



café soluble		20	gr	3,25	kg	0,07
agua		200	ml	0,60	lt	0,12
azucar		150	gr	2,80	kg	0,42
C. Variable						4,06
10 % Varios						1,22
C. Neto						5,27
Costo x pax						0,66
30% Costo de venta						0,33
P.V						2,00
P.V.S						2,40

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: POSTRES	TIEMPO DE COCCIÓN: 00					
NOMBRE: PANNACOTA	TEMPERATURA: 00					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr	PORCIONES INDIVIDUALES: 8 pax					
TÉCNICAS:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
leche entera		375	ml	1,20	lt	0,45
crema de leche		375	gr	3,50	kg	1,31
azucar		105	gr	2,80	kg	0,29
gelatina sin sabor		20	gr	15,00	kg	0,30
agua		100	ml	0,60	kg	0,06
<i>piña pulpa</i>		300	gr	1,60	kg	0,48
esencia de vainilla		c/n	gr	0,00	kg	0,00



C. Variable	2,90
10 % Varios	0,87
C. Neto	3,77
Costo x pax	0,47
30% Costo de venta	0,33
P.V	1,43
P.V.S	1,71

RECETA ESTÁNDAR							
RECETA: POSTRE		TIEMPO DE COCCIÓN: 15					
NOMBRE: MOUSSE DE MARACUYA		TEMPERATURA: 75					
PESO TOTAL DE LA PREPARACION: 120 gr		PORCIONES INDIVIDUALES: 10 pax					
TÉCNICAS: SALTEADOS							
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
crema de leche		1000	gr	3,50	kg	3,50	
pulpa de maracuya		200	gr	1,60	kg	0,32	
gelatina sin sabor		20	gr	15,00	kg	0,30	
agua		100	gr	0,60	kg	0,06	
leche condensada		1	gr	12,00	kg	0,01	
						C. Variable	4,19
						10 % Varios	1,26
						C. Neto	5,45
						Costo x pax	0,54
						30% Costo de venta	0,33



P.V	1,65
P.V.S	1,98



BIBLIOGRAFÍA

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (Agosto de 2015). *www.controlsanitario.gob.ec*. Obtenido de <http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/>