



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

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN  
RESTAURANTE DE COCINA CONTEMPORÁNEA CAÑARI EN  
EL CANTÓN CAÑAR, 2024”**

**Trabajo de Titulación**

Tipo: Emprendimiento

Presentado para optar al grado académico de:

**LICENCIADA EN GASTRONOMÍA**

**AUTORA: VERONICA ALEXANDRA BALVOA CAGUANA**

**DIRECTORA: ING. SILVIA GABRIELA TAPIA SEGURA**

Riobamba – Ecuador

2024

© 2024, Verónica Alexandra Balvoa Caguana

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

Yo, Verónica Alexandra Balvoa Caguana, declaro que el presente Trabajo de Titulación es de mi autoría y los resultados del mismo son auténticos. Los textos en el documento que provienen de otras fuentes están debidamente citados y referenciados.

Como autora asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este Trabajo de Titulación; el patrimonio intelectual pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Riobamba, 12 de junio de 2024



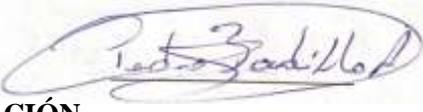
---

**Verónica Alexandra Balvoa Caguana**

**030265854-7**

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

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; Tipo Emprendimiento, **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COCINA CONTEMPORÁNEA CAÑARI EN EL CANTÓN CAÑAR, 2024**, realizado por la señorita: **VERÓNICA ALEXANDRA BALVOA CAGUANA**, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de Titulación, el mismo que cumple con los requisitos científicos, técnicos, legales, en tal virtud el Tribunal Autoriza su presentación.

|  | <b>FIRMA</b>   | <b>FECHA</b> |
|--|--|--------------|
| Lic. Juan Carlos Salazar Yacelga<br><b>PRESIDENTE DEL TRIBUNAL</b>                 |  | 2024-06-12   |
| Ing. Silvia Gabriela Tapia Segura<br><b>DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN</b>    |  | 2024-06-12   |
| Lic. Pedro Arturo Badillo Arévalo, PhD.<br><b>ASESOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN</b> |  | 2024-06-12   |

## **DEDICATORIA**

Es un honor dedicarles este trabajo de titulación a mi abuelita (María Santos), mis padres (Manuel Balvoa y María Caguana), hermanos (Hendry, Isabel, Sebastián, Dumak), también a mi sobrino/a que viene en camino, y finalmente a mí misma.

Verónica

## **AGRADECIMIENTO**

En primera instancia quiero agradecer a Dios por la sabiduría que me ha brindado durante todo el trayecto de mi vida académica. A mis abuelitos, padres, hermanos por el amor, apoyo incondicional que me han brindado siendo ustedes mi fortaleza y motivación diaria; a mi segunda madre Tránsito Balboa por ser una pieza fundamenta en mí vida, mis tías María y Juliana Acero por todo el cariño que me han brindado, a mi enamorado por estar cada momento junto a mi y ser mi compañero durante todos estos años impulsándome a mejorar cada día. También agradezco a la Ing. Silvia Tapia por tener siempre esa buena predisposición de enseñar e inculcar para tener mente de emprendedores. Al Lic. Pedro Badillo por ser el mejor docente de toda la carrera, sobre todo por enseñarme amar mi profesión. Gracias a todos por la confianza que han depositado en mí.

Verónica

## ÍNDICE DE CONTENIDO

|   |          |
|---|----------|
| ÍNDICE DE TABLAS.....                           | xiv      |
| ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....                    | xvi      |
| ÍNDICE DE ANEXOS.....                           | xvii     |
| RESUMEN.....                                    | xviii    |
| ABSTRACT.....                                   | xix      |
| INTRODUCCIÓN .....                              | 1        |
| <br>  |          |
| OBJETIVOS.....                                  | 2        |
| Objetivo General.....                           | 2        |
| Objetivos específicos .....                     | 2        |
| <br>  |          |
| MARCO TEÓRICO .....                             | 3        |
| Restaurante.....                                | 3        |
| Tipos de restaurantes.....                      | 3        |
| <i>Restaurantes de comida rápida.....</i>       | <i>4</i> |
| <i>Restaurantes de comidas informales .....</i> | <i>4</i> |
| <i>Restaurante Buffet .....</i>                 | <i>4</i> |
| <i>Restaurantes Temáticos .....</i>             | <i>4</i> |
| <i>Restaurantes de Autor.....</i>               | <i>4</i> |
| <i>Restaurante Fusión.....</i>                  | <i>5</i> |
| <i>Restaurantes de alta cocina .....</i>        | <i>5</i> |
| <i>Restaurantes de especialidad .....</i>       | <i>5</i> |
| Cocina.....                                     | 5        |
| <i>Tipos de cocina.....</i>                     | <i>6</i> |
| Alta cocina .....                               | 6        |
| Cocina Clásica.....                             | 6        |
| Cocina de vanguardia o moderna.....             | 6        |
| Cocina creativa.....                            | 6        |

|   |           |
|---|-----------|
| Cocina técnico conceptual.....                        | 7         |
| Cocina de autor .....                                 | 7         |
| <b>Métodos de cocción .....</b>                       | <b>7</b>  |
| <i>Clasificación de los métodos de cocción.....</i>   | <i>8</i>  |
| <b>Técnicas de cocción .....</b>                      | <b>8</b>  |
| <i>Hervir.....</i>                                    | <i>8</i>  |
| <i>Hornear....</i>                                    | <i>8</i>  |
| <i>Freír.....</i>                                     | <i>8</i>  |
| <i>Asar a la parrilla.....</i>                        | <i>9</i>  |
| <i>Saltear.....</i>                                   | <i>9</i>  |
| <i>Al vapor.....</i>                                  | <i>9</i>  |
| <i>Escalfado.....</i>                                 | <i>9</i>  |
| <b>Gastronomía cañarí .....</b>                       | <b>10</b> |
| <i>Gastronomía.....</i>                               | <i>10</i> |
| <i>Productos del pueblo Cañarí.....</i>               | <i>10</i> |
| <b>Platos típicos del pueblo Cañari.....</b>          | <b>11</b> |
| <i>Cuy con papas .....</i>                            | <i>11</i> |
| <i>Yanuschca .....</i>                                | <i>11</i> |
| <i>Pachamanca.....</i>                                | <i>11</i> |
| <i>Cascaritas .....</i>                               | <i>11</i> |
| <i>Tradicional bebida Chicha de Jora .....</i>        | <i>12</i> |
| <b>Elaboración de un menú.....</b>                    | <b>12</b> |
| <i>Menú.....</i>                                      | <i>12</i> |
| <i>Identificar el público objetivo .....</i>          | <i>12</i> |
| <i>Analizar la competencia.....</i>                   | <i>13</i> |
| <i>Crear un menú equilibrado .....</i>                | <i>13</i> |
| <i>Calcular el costo del menú.....</i>                | <i>13</i> |
| <b>Diseño del menú .....</b>                          | <b>13</b> |
| <i>Clasificación del menú por su composición.....</i> | <i>13</i> |

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Menú completo .....                 | 13        |
| Menú sencillo.....                  | 14        |
| Menú para llevar .....              | 14        |
| Menú Cíclico.....                   | 14        |
| <b>Marco conceptual.....</b>        | <b>14</b> |
| <i>Estudio de mercado .....</i>     | <i>14</i> |
| <i>Estudio técnico .....</i>        | <i>14</i> |
| <i>Estudio legal.....</i>           | <i>15</i> |
| <i>Estudio administrativo .....</i> | <i>15</i> |
| <i>Estudio ambiental.....</i>       | <i>15</i> |
| <i>Estudio Financiero.....</i>      | <i>15</i> |

## CAPÍTULO I

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. PROCESO CREATIVO .....</b>                      | <b>16</b> |
| <b>1.1 Determinación de la idea de negocio .....</b>  | <b>16</b> |
| <i>1.1.1 Lluvia de ideas .....</i>                    | <i>16</i> |
| <i>1.1.2 Selección de la idea inicial .....</i>       | <i>18</i> |
| <i>1.1.3 Selección final de la idea.....</i>          | <i>18</i> |
| <i>1.1.4 Descripción de la idea seleccionada.....</i> | <i>19</i> |
| <b>1.2 Justificación del emprendimiento .....</b>     | <b>19</b> |
| <b>1.3 Propuesta de valor.....</b>                    | <b>19</b> |
| <b>1.4 Metodología .....</b>                          | <b>20</b> |
| <i>1.4.1 Tipo y diseño de la investigación.....</i>   | <i>20</i> |
| <i>1.4.2 Técnicas de recolección de datos.....</i>    | <i>20</i> |
| <i>1.4.3 Fuentes de investigación .....</i>           | <i>21</i> |
| 1.4.3.1 Fuentes primarias.....                        | 21        |
| 1.4.3.2 Fuentes secundarias .....                     | 21        |
| <i>1.4.4 Segmento del mercado .....</i>               | <i>21</i> |
| <i>1.4.4.1 Segmentación de mercado .....</i>          | <i>22</i> |
| <i>1.4.5 Universo .....</i>                           | <i>22</i> |

|              |                                    |           |
|--------------|------------------------------------|-----------|
| <b>1.4.6</b> | <b><i>Muestra</i></b> .....        | <b>22</b> |
| 1.4.6.1      | <i>Calculo de la muestra</i> ..... | 23        |

## **CAPÍTULO II**

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>2.</b> | <b>DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL Y ESTUDIO DE MERCADO</b>       | <b>24</b> |
| 2.1       | <b>Análisis Externo</b> .....  | <b>24</b> |
| 2.2       | <b>Análisis Interno</b> .....  | <b>25</b> |
| 2.3       | <b>Análisis Estratégico</b> .....                                    | <b>26</b> |
| 2.3.1     | <i>Objetivo del emprendimiento</i> .....                             | 26        |
| 2.3.2     | <i>Misión</i> .....  | 26        |
| 2.3.3     | <i>Visión</i> .....  | 26        |
| 2.3.4     | <i>Políticas y Estrategias</i> .....                                 | 27        |
| 2.3.5     | <i>Valores</i> .....   | 27        |
| 2.3.6     | <i>Distingos y ventajas competitivas</i> .....                       | 27        |
| 2.3.6.1   | <i>Distingos competitivos</i> .....                                  | 27        |
| 2.3.6.2   | <i>Ventajas competitivas</i> .....                                   | 28        |
| 2.4       | <b>Estudio de Mercado</b> .....                                      | <b>28</b> |
| 2.4.1     | <i>Análisis y tabulación de datos</i> .....                          | 29        |
| 2.4.2     | <i>Demanda</i> .....   | 42        |
| 2.4.3     | <i>Oferta</i> .....  | 42        |
| 2.4.4     | <i>Demanda insatisfecha</i> .....                                    | 42        |
| 2.4.5     | <i>Mix de mercado</i> .....  | 42        |
| 2.4.5.1   | <i>Producto o servicio</i> .....                                     | 42        |
| 2.4.5.2   | <i>Precio</i> .....  | 44        |
| 2.4.5.3   | <i>Plaza</i> .....   | 44        |
| 2.4.5.4   | <i>Promoción</i> .....   | 44        |
| 2.4.6     | <i>Análisis del sector</i> .....                                     | 45        |
| 2.4.7     | <i>Cargos y funciones del área comercial</i> .....                   | 46        |
| 2.4.8     | <i>Determinación de inversiones y gastos de área comercial</i> ..... | 46        |

## CAPÍTULO III

|                |  |           |
|----------------|--|-----------|
| <b>3.</b>      | <b>DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO .....</b>                    | <b>48</b> |
| <b>3.1</b>     | <b>Nombre del emprendimiento .....</b>                         | <b>48</b> |
| <i>3.1.1</i>   | <i>Motivación del nombre .....</i>                             | <i>48</i> |
| <i>3.1.2</i>   | <i>Carácter o tipo de negocio .....</i>                        | <i>48</i> |
| <b>3.2</b>     | <b>Modelo de negocio .....</b>                                 | <b>49</b> |
| <i>3.2.1</i>   | <i>Canvas .....</i>  | <i>49</i> |
| <b>3.3</b>     | <b>Sistema de producción .....</b>                             | <b>50</b> |
| <i>3.3.1</i>   | <i>Capacidad del emprendimiento .....</i>                      | <i>50</i> |
| <i>3.3.2</i>   | <i>Determinación del tamaño .....</i>                          | <i>50</i> |
| <i>3.3.3</i>   | <i>Localización .....</i>                                      | <i>51</i> |
| <i>3.3.4</i>   | <i>Macro y micro localización .....</i>                        | <i>51</i> |
| <i>3.3.5</i>   | <i>Proceso de producción.....</i>                              | <i>52</i> |
| <i>3.3.5.1</i> | <i>Diagrama de flujo del diagrama de flujo .....</i>           | <i>53</i> |
| <i>3.3.5.2</i> | <i>Receta estandar .....</i>                                   | <i>54</i> |
| <i>3.3.5.3</i> | <i>Diseño de la carta.....</i>                                 | <i>54</i> |
| <i>3.3.6</i>   | <i>Requerimiento del talento.....</i>                          | <i>54</i> |
| <i>3.3.7</i>   | <i>Diseño de planta .....</i>                                  | <i>56</i> |
| <i>3.3.8</i>   | <i>Manual de procesos .....</i>                                | <i>57</i> |
| <i>3.3.9</i>   | <i>Estructura de costos de producción .....</i>                | <i>57</i> |
| <i>3.3.9.1</i> | <i>Materia prima.....</i>                                      | <i>58</i> |
| <i>3.3.9.2</i> | <i>Mano de obra directa .....</i>                              | <i>59</i> |
| <i>3.3.9.3</i> | <i>Costos indirectos de fabricación .....</i>                  | <i>60</i> |
| <i>3.3.10</i>  | <i>Determinación de activos fijos para la producción .....</i> | <i>60</i> |
| <i>3.3.11</i>  | <i>Programas pre operativos.....</i>                           | <i>61</i> |

## CAPÍTULO IV

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>4.</b>  | <b>ENTORNO JURÍDICO .....</b>                       | <b>62</b> |
| <b>4.1</b> | <b>Estructura orgánica del emprendimiento .....</b> | <b>62</b> |

|              |  |           |
|--------------|--|-----------|
| <b>4.1.1</b> | <b>Organización.....</b>   | <b>62</b> |
| 4.1.1.1      | Organigrama estructural.....   | 62        |
| 4.1.1.2      | Organigrama Funcional.....   | 63        |
| 4.1.1.3      | Proceso de reclutamiento, selección, contratación e inducción del talento humano.. | 63        |
| 4.1.1.4      | Fichas profesiográficas .....  | 64        |
| 4.1.1.5      | Manual de funciones.....   | 68        |
| <b>4.1.2</b> | <b>Marco legal .....</b>   | <b>69</b> |
| <b>4.1.3</b> | <b>Permisos requeridos para el funcionamiento .....</b>                            | <b>72</b> |
| <b>4.1.4</b> | <b>Mitigar el impacto ambiental .....</b>  | <b>73</b> |

## CAPITULO V

|            |   |           |
|------------|---|-----------|
| <b>5.</b>  | <b>ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO.....</b>      | <b>74</b> |
| <b>5.1</b> | <b>Análisis de la inversión .....</b>         | <b>74</b> |
| <b>5.2</b> | <b>Fuentes y uso.....</b>                     | <b>75</b> |
| <b>5.3</b> | <b>Presupuestos .....</b>                     | <b>76</b> |
| 5.3.1      | Presupuestos de costos de producción .....    | 76        |
| 5.3.2      | Presupuesto de gastos de administración ..... | 76        |
| 5.3.3      | Presupuesto de gastos de venta .....          | 77        |
| <b>5.4</b> | <b>Presupuestos de ventas .....</b>           | <b>77</b> |
| <b>5.5</b> | <b>Estado de pérdidas y ganancias .....</b>   | <b>77</b> |
| <b>5.6</b> | <b>Estado de situación financiera .....</b>   | <b>79</b> |
| <b>5.7</b> | <b>Estado de flujo de efectivo.....</b>       | <b>80</b> |
| <b>5.8</b> | <b>Evaluación financiera .....</b>            | <b>81</b> |
| 5.8.1      | VAN.....                                      | 81        |
| 5.8.2      | TIR .....                                     | 81        |
| 5.8.3      | R.B/C.....                                    | 82        |
| 5.8.4      | PRI .....                                     | 82        |
| 5.8.5      | Punto de equilibrio .....                     | 83        |
| 5.8.6      | Utilidades.....                               | 83        |
| <b>5.9</b> | <b>Evaluación social.....</b>                 | <b>84</b> |

## **CAPITULO VI**

|           |                              |           |
|-----------|------------------------------|-----------|
| <b>6.</b> | <b>CONCLUSIONES .....</b>    | <b>85</b> |
| <b>7.</b> | <b>RECOMENDACIONES .....</b> | <b>86</b> |

## **BIBLIOGRAFÍA**

## **ANEXOS**

## ÍNDICE DE TABLAS

|  |    |
|--|----|
| <b>Tabla 3-1:</b> Lluvia de ideas.....                                       | 16 |
| <b>Tabla 3-2:</b> Selección de la idea inicial .....                         | 18 |
| <b>Tabla 3-3:</b> Selección final de la idea.....                            | 19 |
| <b>Tabla 3-4:</b> Segmentación del mercado.....                              | 22 |
| <b>Tabla 4-1:</b> Análisis PESTEL.....                                       | 24 |
| <b>Tabla 4-2:</b> Análisis externo .....                                     | 24 |
| <b>Tabla 4-3:</b> Cadena de valor de PORTER.....                             | 25 |
| <b>Tabla 4-4:</b> Análisis interno.....                                      | 26 |
| <b>Tabla 4-5:</b> Políticas y estrategias .....                              | 27 |
| <b>Tabla 4-6:</b> Valores.....   | 27 |
| <b>Tabla 4-7:</b> Rango de edad .....  | 29 |
| <b>Tabla 4-8:</b> Preferencias gastronómicas .....                           | 30 |
| <b>Tabla 4-9:</b> Conocimiento sobre la cocina contemporánea .....           | 31 |
| <b>Tabla 4-10:</b> Implementación del establecimiento .....                  | 32 |
| <b>Tabla 4-11:</b> Aceptabilidad de las nuevas tendencias gastronómicas..... | 33 |
| <b>Tabla 4-12:</b> Servicio Buffet.....                                      | 34 |
| <b>Tabla 4-13:</b> Nivel de satisfacción.....                                | 35 |
| <b>Tabla 4-14:</b> Aspectos importantes dentro de un establecimiento.....    | 36 |
| <b>Tabla 4-15:</b> Valor económico .....                                     | 37 |
| <b>Tabla 4-16:</b> Frecuencias de visitas a establecimientos.....            | 38 |
| <b>Tabla 4-17:</b> Horario de visita .....                                   | 39 |
| <b>Tabla 4-18:</b> Información .....   | 40 |
| <b>Tabla 4-19:</b> Cargos y funciones .....                                  | 46 |
| <b>Tabla 4-20:</b> Determinación de inversión en el área comercial.....      | 46 |
| <b>Tabla 4-21:</b> Gastos de área comercial .....                            | 46 |
| <b>Tabla 5-1:</b> Nombre del emprendimiento .....                            | 48 |
| <b>Tabla 5-2:</b> Tipo de negocio .....                                      | 48 |
| <b>Tabla 5-3:</b> Determinación del tamaño.....                              | 50 |
| <b>Tabla 5-4:</b> Capacidad del emprendimiento .....                         | 50 |
| <b>Tabla 5-5:</b> Localización .....   | 51 |
| <b>Tabla 5-6:</b> Requerimiento del talento humano.....                      | 55 |
| <b>Tabla 5-7:</b> Servicios Básicos.....                                     | 57 |
| <b>Tabla 5-8:</b> Combustibles .....   | 57 |

|  |    |
|--|----|
| <b>Tabla 5-9:</b> Mantenimiento de equipos e instalaciones ..... | 58 |
| <b>Tabla 5-10:</b> Depreciación.....                             | 58 |
| <b>Tabla 5-11:</b> Materia prima .....                           | 58 |
| <b>Tabla 5-12:</b> Mano de obra directa .....                    | 59 |
| <b>Tabla 5-13:</b> Costos indirectos de fabricación.....         | 60 |
| <b>Tabla 5-14:</b> Activos fijos .....                           | 60 |
| <b>Tabla 5-15:</b> Gastos de experimentación.....                | 61 |
| <b>Tabla 6-1:</b> Ficha-Chef ejecutivo .....                     | 64 |
| <b>Tabla 6-2:</b> Ficha-cocinero .....                           | 65 |
| <b>Tabla 6-3:</b> Ficha-ayudante de cocina .....                 | 66 |
| <b>Tabla 6-4:</b> Ficha-cajero .....                             | 66 |
| <b>Tabla 6-5:</b> Ficha-mesero .....                             | 67 |
| <b>Tabla 6-6:</b> Gastos de instalación .....                    | 68 |
| <b>Tabla 6-7:</b> Permisos de funcionamiento.....                | 72 |
| <b>Tabla 7-1:</b> Análisis de inversión .....                    | 74 |
| <b>Tabla 7-2:</b> Fuentes y uso .....                            | 75 |
| <b>Tabla 7-3:</b> Costo de producción .....                      | 76 |
| <b>Tabla 7-4:</b> Gastos de administración.....                  | 76 |
| <b>Tabla 7-5:</b> Gastos de venta.....                           | 77 |
| <b>Tabla 7-6:</b> Presupuestos de ventas .....                   | 77 |
| <b>Tabla 7-7:</b> Resultados .....                               | 78 |
| <b>Tabla 7-8:</b> Balance general .....                          | 79 |
| <b>Tabla 7-9:</b> Flujo de caja .....                            | 80 |
| <b>Tabla 7-10:</b> Valor neto .....                              | 81 |
| <b>Tabla 7-11:</b> Tasa interno de retorno.....                  | 81 |
| <b>Tabla 7-12:</b> Relación Beneficio Costo .....                | 82 |
| <b>Tabla 7-13:</b> Periodo de la recuperación de inversión.....  | 82 |
| <b>Tabla 7-14:</b> Punto de equilibrio .....                     | 83 |
| <b>Tabla 7-15:</b> Utilidades.....                               | 83 |

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

|  |    |
|--|----|
| <b>Ilustración 4-1:</b> Rango de edad de los encuestados .....               | 29 |
| <b>Ilustración 4-2:</b> Preferencia de preparaciones .....                   | 30 |
| <b>Ilustración 4-3:</b> Conocimiento sobre la cocina contemporánea.....      | 31 |
| <b>Ilustración 4-4:</b> Implementación del establecimiento.....              | 32 |
| <b>Ilustración 4-5:</b> Aceptabilidad .....                                  | 33 |
| <b>Ilustración 4-6:</b> Aceptabilidad del servicio Buffet .....              | 34 |
| <b>Ilustración 4-7:</b> Aceptabilidad del servicio ofrecidos en la zona..... | 35 |
| <b>Ilustración 4-8:</b> Aspectos importantes de un establecimiento .....     | 36 |
| <b>Ilustración 4-9:</b> Valor monetario de consumo .....                     | 37 |
| <b>Ilustración 4-10:</b> Frecuencia de visita a los establecimientos .....   | 38 |
| <b>Ilustración 4-11:</b> Horario de visita a establecimientos .....          | 39 |
| <b>Ilustración 4-12:</b> Medio para recibir información .....                | 40 |
| <b>Ilustración 5-1:</b> Modelo Canvas .....                                  | 49 |
| <b>Ilustración 5-2:</b> Simbología de diagrama de flujo .....                | 54 |
| <b>Ilustración 5-3:</b> Vista de plano .....                                 | 56 |
| <b>Ilustración 5-4:</b> Vista 3D .....                                       | 56 |
| <b>Ilustración 7-1:</b> Punto de equilibrio.....                             | 84 |

## **ÍNDICE DE ANEXOS**

**ANEXO A:** Encuesta

**ANEXO B:** Receta Estándar

**ANEXO C:** Carta

**ANEXO D:** Manual de procesos

**ANEXO E:** Manual de funciones

## RESUMEN

En el cantón Cañar el consumo de productos autóctonos y sus preparaciones tradicionales han perdido énfasis a medida que pasa el tiempo debido a la falta de consumo y cambio de hábitos alimenticios. Perjudicando a los agricultores, ganaderos, pecadores del cantón por falta de ventas de sus productos y de esa manera paralizando la producción de productos tradicionales que caracterizan al pueblo Cañarí, por ende, también sus preparaciones. El emprendimiento propone la realización de un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina tradicional fusionada con la cocina moderna, mediante una investigación de tipo descriptiva, y de campo, que permite recopilar información verídica del estado de situación actual. Para determinar si es factible el emprendimiento se realizó el estudio de mercado donde determina una demanda insatisfecha del 69%, siendo este resultado positivo para la introducción del restaurante, por los servicios que se ofrecerá; el estudio técnico estableció el tamaño y la localización del restaurante así como la receta estándar, diseño de la carta, costos de producción, manual de procesos; el estudio administrativo presenta los departamentos con los que se va a trabajar, organigramas estructural - funcional, selección del personal, manual de funciones; en el estudio legal se investiga y realiza todo en cuanto a leyes, reglamentos, permisos, que manejara el establecimiento; el estudio ambiental determina el impacto que ocasiona el funcionamiento del restaurante, tomando en cuenta las medidas de mitigación para contrarrestar el efecto; el estudio financiero arroja los siguientes resultados: Valor Actual Neto (VAN) en \$184,049,81 Tasa Interna de Retorno (TIR) en 70,68%, relación Beneficio Costo de \$1,39, indicadores que permitieron determinar que el proyecto es viable y se ponga en marcha. Además, el proyecto ofrece una nueva tendencia y realce gastronómico dentro del cantón Cañar, generando cinco fuentes de empleo en la localidad.

**Palabras clave:** <COCINA CONTEMPORANEA>, <GASTRONOMIA CAÑARI>, <DISEÑO DE CARTA>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, >ESTUDIO DE MERCADO>, <MODELO CANVAS>, <MATRIZ FODA>, <CAÑAR (PROVINCIA)>.

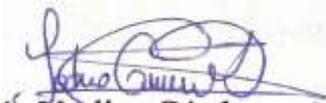
0908-DBRA-UPT-2024



## ABSTRACT

In Cañar canton, the consumption of local products and their traditional preparations has declined over time due to a reduction in consumption and shifts in dietary habits. This has had a detrimental impact on farmers, livestock breeders, and artisans in the canton, as a lack of sales has led to a decline in production of traditional products that are characteristic of the Cañari people, as well as their preparations. The research project proposes to carry out a feasibility study for the creation of a restaurant specialising in traditional cuisine with a modern twist. This will be achieved through a combination of descriptive and field research, which allows for the collection of accurate information on the current situation. In order to ascertain the viability of the proposed venture, a marketing study was conducted which revealed an identified demand of 69% for the services to be provided by the restaurant. This is a favourable outcome, given the nature of the services on offer. The technical study established the size and location of the restaurant, as well as the standard recipe, menu design, production prices, process manual. The administrative study presents the departments that will be used, structural and functional organisation charts, staff selection, function manual; The legal study investigates and addresses all matters related to laws, regulations, and permits that the establishment will handle. The environmental study determines the impact of the proposed restaurant operation, taking into account the mitigation measures to prevent adverse effects. The financial study presents the following results: The Net Present Value (NPV) is \$184,049.81, the Internal Rate of Return (IRR) is 70.68%, and the Benefit-Cost ratio is \$1.39. These indicators demonstrate that the project is viable and will be implemented. In addition, the project offers a new trend and gastronomic enhancement within the Cañar canton, providing five sources of employment in the location.

**Keywords:** <CONTEMPORARY CUISINE>, <CAÑARI GASTRONOMY>, <MENU DESIGN>, <FEASIBILITY STUDY>, >MARKET STUDY>, <CANVAS MODEL>, <FODA ORIGINAL >, <CAÑAR (PROVINCE)>.



Lic. María Yadira Cárdenas Moyano

060336879-6

Docente Traductor

## **INTRODUCCIÓN**

Un restaurante con cocina contemporánea es un nuevo inicio en la gastronomía cañarí, con el fin de incentivar el consumo de una gastronomía tradicional fusionado con nuevas tendencias gastronómicas que abren paso al consumo de productos de la zona, realizando la gastronomía del lugar en lo más alto. En la actualidad el consumo de productos autóctonos y la gastronomía del cantón Cañar han perdido énfasis a medida que pasa el tiempo, debido a la falta de consumo, empezando desde la propia gente de la zona que acoge la gastronomía de diversos lugares, antes de priorizar la cultura.

La implementación de la cocina tradicional fusionada con la moderna, será un realce a la gastronomía cañarí, llevándole a un punto que sea reconocida por el sector gastronómico, con la aplicación de nuevas técnicas y métodos que se encuentren en tendencias, logrando dar un servicio de alimentos y bebidas más elaboradas con diferentes texturas, sabores, combinaciones, entre otros, que atraigan y brinden una experiencia única en el restaurante que se pretende crear, incrementando al crecimiento turístico nacional o internacional en el cantón. Por otro lado, es importante destacar que en este establecimiento se ofrecerá preparaciones con los principales productos de la localidad y pueblos vecinos, logrando el beneficio común, tanto para el establecimiento, y las personas agricultoras que ofrezcan sus productos al mismo.

Para poder identificar si este estudio es factible, se realiza el estudio mercado que permite identificar variables de marketing y si existe demanda insatisfecha, en el estudio técnico se estandariza las recetas, los procedimientos que se debe realizar en cada área mediante el manual de procesos, en el estudio administrativo se realizan los organigramas, estructural-funcional, para un adecuado manejo del restaurante, el estudio financiero permitió conocer que el proyecto es viable al reportar resultados positivos en cuanto a la utilidad y la capacidad para recuperar la inversión, y el estudio de medio ambiente permite tomar medidas correctivas en relación al impacto ambiental que puede llegar a generar el restaurante cuando entre en funcionamiento.

## **OBJETIVOS**

### **Objetivo General**

- Elaborar el estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina contemporánea cañarí en el Cantón Cañar, periodo 2024.

### **Objetivos específicos**

- Realizar el estudio de mercado para determinar la demanda insatisfecha, y marketing mix.
- Desarrollar una carta que ofrezca los platos tradicionales más representativos del Cañar, fusionado con la cocina contemporánea.
- Generar los estudios técnico, legal, administrativo, ambiental y financiero para estructurar el emprendimiento.

## **MARCO TEÓRICO**

### **Restaurante**

Los restaurantes tienen sus raíces en Francia a finales del siglo XVIII, “restaurant” significa restaurativo refiriéndose a la comida que ofrecía en esa época pues se dice que, en la primera casa de comida al momento de inaugurar pusieron como eslogan a la entrada del lugar escrita en latín fue “Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos” que en castellano significa: “Venid a mi todos los de estómago cansado y yo os lo restaurare”. En el siglo XIX, su popularidad creció y ampliaron su oferta de alimentos. A lo largo de los siglos XIX y XX, se difundieron por todo el mundo debido a que introdujeron los carruajes en Inglaterra dando paso al crecimiento de la transportación de las tabernas y posadas. (Laudan, 2020, pág. 245)

Un restaurante es un establecimiento comercial cuya función principal es la preparación y servicio de alimentos y bebidas con el fin de satisfacer la necesidad del comer a nuestros comensales. Aunque la mayoría de los restaurantes ofrecen el consumo de su comida en el propio local, muchos restaurantes también brindan servicios de comida para llevar y entregas a domicilio para facilitar y brindar comodidad a nuestros clientes llevándoles la comida hasta la puerta de sus hogares. (Jolonch, 2020, pág. 163)

Además, ofrecen una amplia variedad de cocinas y experiencias gastronómicas dependiendo el lugar la región donde se empleen, desde restaurantes informales de comida rápida hasta establecimientos de alta cocina. Algunos restaurantes se especializan en un tipo particular de cocina, como comida italiana, china o mexicana, mientras que otros ofrecen una combinación más ecléctica de platos, pero con el mismo fin de destacar en el ámbito gastronómico y tener un mayor realce que sus competencias. (Pérez, 2016, pág. 278)

Los establecimientos de A&B tienen un rol significativo en la vida social y cultural, ya que ofrecen espacios para que las personas se congreguen, disfruten de las comidas que se ofrece en el establecimiento. (Cárdenas, 2013, pág. 2013)

### **Tipos de restaurantes**

### ***Restaurantes de comida rápida***

Los restaurantes de comida rápida ofrecen alimentos preparados de forma instantánea y su principal característica es que no tiene ningún tipo de protocolo a seguir y no se utilizan cubiertos de manera formal. También son conocidas como comida de paso con un precio accesible para cualquier persona en un momento de hambre. (Armendáriz, 2019, pág. 368)

### ***Restaurantes de comidas informales***

Los restaurantes de comidas informales brindan una experiencia gastronómica relajada y asequible, con un menú que incluye ensaladas, sándwiches, hamburguesas y pasta. No cumpliendo algunas restricciones como se lo realiza en la cocina formal. (Armendáriz, 2019, pág. 368)

### ***Restaurante Buffet***

Este tipo de restaurante surgió a medida de los años 70 en los diferentes establecimientos de A&B debido a que notaron que este servicio es una manera rápida, sencilla y eficaz de servir grandes cantidades de comidas a diferentes grupos de persona al mismo instante debido que toda la comida está a disposición de los comensales. Comúnmente en estos establecimientos los clientes pagan una cantidad fija mientras que en ocasiones los pagos pueden ser solo por la cantidad consumida sea por peso o tipo de plato. (Bernabeu-Mestre et al., 2017, pág. 89)

### ***Restaurantes Temáticos***

Es un lugar donde además de ofrecer una buena comida es donde una persona vive una experiencia muy diferente a los restaurantes convencionales. Puesto que en la manera de cómo se encuentra decorado el lugar es su punto focal y destaca ante lo demás establecimientos. (Davidson. 2014, pág. 142)

### ***Restaurantes de Autor***

Es aquel donde el chef crea su propia cocina con su estilo y como el crea que podrá vender a sus comensales, es aquí donde entra la magia de la creatividad puesto que la cocina de autor se va más allá de que los demás cocineros pueden percibir y eso lo convierte en su creación propia y único. (Laudan, 2020, pág. 245; Oliveira, 2019, pág. 179)

### ***Restaurante Fusión***

Este tipo de restaurante nace en los años 70 en los Estados Unidos de Norte América, su principal objetivo es combinar o fusionar ingredientes, técnicas, cultura de diferentes regiones para crear una combinación de sabores, aromas, texturas volviéndolo especial por dichas mezclas en un solo plato. Como ejemplo de restaurantes fusión tenemos a Tex-Mex (Texas con mexicana), Chifa (Cocina china con peruana), Nikkei (Cocina peruana con japonesa), etc. (Armendáriz, 2019, pág. 368)

### ***Restaurantes de alta cocina***

Los restaurantes de alta cocina brindan una experiencia de comida más íntima. Por lo general, la comida es preparada por chefs experimentados y servida en un ambiente formal. Los restaurantes de comida rápida o informales suelen cobrar precios más bajos que los restaurantes de alta cocina. Es importante mencionar que la alta cocina va más allá de un servicio de comida básica sino algo mucho más amplio como es la utilización de equipos de cocina más industrializados, nuevas técnicas y métodos de cocción que llevan a creación de platos únicos que la diferencia de la competencia. Cada restaurante tiende a tener un producto o técnicas que la diferencia de la demás cocina por ende en este tipo de cocina la creativas es donde más se ejecuta. (Jolonch, 2020, pág. 163)

### ***Restaurantes de especialidad***

Oliveira (2019, pág. 81) menciona que este tipo de establecimiento ofrece una variedad limitada de estilos de cocina su menú cuenta con diferentes platillos de acuerdo con su especialidad. En ocasiones se confunde con el restaurante étnico que acostumbra ofrecer los platillos más representativos de una región. Dentro de esta clase de restaurantes encontramos otra clasificación de acuerdo al tipo de comida:

- Vegetarianos
- Pescados y mariscos
- Carnes rojas
- Aves

### **Cocina**

Cocina es un espacio o lugar de trabajo equipado con diferentes maquinarias y equipos en un establecimiento de A&B, considero como el área del chef y su brigada de cocina donde realizan las diferentes preparaciones de comida que ofrezcan en el menú en dicho lugar. Por otro lado, el término cocina se puede percibirse como una ideología donde el cocinero plasma sus ideas para sus preparaciones con su estilo que lo diferenciara de los demás cocineros por su esencia. (Ortega, 2021, pág. 81)

### ***Tipos de cocina***

#### *Alta cocina*

El término Alta Cocina proviene del francés “La haute Cuisine” y proviene de las clases nobles francesas. En esta cocina se lo caracteriza por la utilización de diferentes ingredientes sofisticados que en algunos casos difíciles de conseguir o son ingredientes de temporada, además la presentación de sus platos es muy elaborada que los lleva más allá lo de cotidiano y cautiva a primera impresión. (Pérez, 2016, pág. 278)

#### *Cocina Clásica*

Este tipo de cocina se enfoca en las técnicas tradicionales de una región que a medida que va pasando el tiempo siguen contéplense en la actualidad, pues está no pierde su esencia inicial debido a que se basa en las costumbres, productos y las técnicas típicas que conozcan por sus descendientes. (Laudan, 2020, pág. 245)

#### *Cocina de vanguardia o moderna*

Se caracteriza por la utilización de materiales y equipos, técnicas y métodos actuales que transforman texturas de los alimentos sin que pierdan su sabor original. Cabe recalcar que para el emplatado en esta cocina se utiliza una vajilla con diseños especiales para cada preparación. (Jolonch, 2020, pág. 163)

#### *Cocina creativa*

Está arraigada con la cocina de vanguardia, pero a esta cocina es caracterizada por su capacidad de innovación en cuanto a técnicas, utensilios, ingredientes, presentación y sus diferentes combinaciones que se desee emplear. (Ortega, 2021, pág. 81)

#### *Cocina técnico conceptual*

En esta cocina el chef intenta elaborar una receta nueva con técnicas culinarias que destaquen en el medio con la finalidad de abrir un nuevo estilo. (Armendáriz, 2019, pág. 368)

#### *Cocina de autor*

En este caso, suele utilizarse técnicas innovadoras al momento de elaborar una preparación debido a que es una nueva creación del chef, donde juega y manipula con los ingredientes al momento de prepararlos así conseguir algo de su creación o autoría. (Hay, 2018, pág. 195)

### **Métodos de cocción**

Oliveira (2019, pág. 231) afirma que la aplicación de los métodos de cocción es importante ya que, mediante la cocción, los alimentos se hacen comestibles. El calor, que es el medio fundamental para cocinar, cumple las funciones principales como ablanda la textura de los alimentos, por lo que las sustancias nutritivas y los jugos se hacen más accesibles, coagula la albúmina y espesa el almidón, por lo que se aprovechan mejor los nutrientes necesarios para el cuerpo humano y destruye los microbios de los alimentos.

Armendáriz (2019, pág. 145) refiere que el calor necesario para la cocción se puede transmitir a los alimentos de tres maneras:

- **Por convección:** en los líquidos y en el aire, las partículas calientes suben y las frías caen, produciéndose un círculo continuo.
- **Por radiación:** toda fuente de calor desprende rayos, que, al chocar contra los alimentos, los calientan, ejemplo: el horno eléctrico, los rayos infrarrojos.

- **Por contacto:** las materias que están en contacto directo con el calor.

### *Clasificación de los métodos de cocción*

Para Davidson (2014. Pág. 245) en la cocina existe tres tipos de cocción:

- **Por expansión:** desarrollado a partir de agua fría, permite el intercambio de jugos, nutrientes y sabores con el líquido de cocción.
- **Por concentración:** al alcanzar los alimentos temperaturas elevadas, los proteínas se coagulan en la superficie, formando una capa protectora que impide la salida de jugo que se intercambie cualquier nutriente o sabor, ya que se queda todo prácticamente en el interior del alimento utilizado.
- **Mixta:** es una mezcla de las dos anteriores, comenzando por la expansión y finalizando por la concentración.

### **Técnicas de cocción**

#### *Hervir*

Se efectúa con líquido a unos 100 °C, es un método de cocción que cocina los alimentos utilizando agua u otro líquido. La cocción de verduras, pasta y huevos se hace con frecuencia mediante ebullición. (Hay, 2018, pág. 195)

#### *Hornear*

Es un método de cocción que cocina los alimentos utilizando calor seco. La cocción se usa con frecuencia para preparar panes, pasteles, tartas incluso carnes rojas o blancas. Se maneja a una temperatura de 180 °C hasta alcanzar el punto de cocción interno deseado. (Hay, 2018, pág. 195)

#### *Freír*

El proceso de cocción conocido como freír utiliza abundante grasa a una temperatura entre 150 °C y 180 °C para cocinar los alimentos. El tiempo de cocción es corto, ya que el calor afecta inmediatamente al aceite y lo calienta rápidamente. Los principales productos que se realizan son las carnes blancas, el pescado, tubérculos, etc. (Hay, 2018, pág. 265)

### ***Asar a la parrilla***

El asar a la parrilla es una forma de cocinar que utiliza el calor directo de una parrilla. Las hamburguesas, los filetes y las salchichas se preparan con frecuencia en la parrilla. La influencia del calor seco forma rápidamente una costra de manera que el jugo de la carne se conserva. (Armendáriz, 2019, pág. 145)

### ***Saltear***

Consiste en cocinar los alimentos rápidamente con poca cantidad de grasa y realizando movimientos constantes a una temperatura de 175 °C y 225 °C. Los principales productos para saltear son las carnes, vegetales, legumbres e incluso pastas. (Armendáriz, 2019, pág. 146)

### ***Al vapor***

Se efectúa mediante el vapor a una temperatura de 100 °C, el alimento debe ser colocado sobre una rejilla que este a una altura prudente de la base de la olla por lo siguiente agregando el agua en la base, así logrando la evaporización y cocción del alimento. (Armendáriz, 2019, pág. 147)

### ***Escalfado***

Es la cocción que se efectúa en un líquido a una temperatura entre 75 y 98 °C. Los principales alimentos son de estructura blanda como pescados, carnes blancas, papas, etc. Al permanecer el líquido debajo del punto de ebullición, no llega a hervir totalmente y evita que la capa se reseque. (Armendáriz, 2019, pág. 148)

## **Gastronomía cañarí**

### ***Gastronomía***

La gastronomía es la ciencia y el arte de comer bien siendo estos indispensables para el buen desarrollo fisiológico, puesto que además de ser nutritivos debe ser deliciosos para el paladar, junto con nuevas texturas, combinación de colores sobre todo tiene que ser una comida equilibrada. Es importante mencionar que la gastronomía también se encarga del estudio de la preparación de alimentos, las técnicas de cocina y las cualidades sensoriales de la nutrición humana están incluidos en esta área. Los aspectos culturales e históricos de los alimentos, así como su impacto en la sociedad y el medio ambiente, son temas de gran relevancia en dentro del ámbito gastronómico. (Laudan, 2020, pág. 245)

Además, la gastronomía es considerada un campo en constante evolución, en el cual las personas amplían su conocimiento sobre los alimentos y exploran nuevas y creativas formas de prepararlos, así considerando de gran relevancia que ejerce un impacto significativo en nuestra vida diaria. Al adentrarnos en sus diversos aspectos, desarrollamos una apreciación más profunda por la comida y somos capaces de tomar decisiones más conscientes acerca de nuestra alimentación. Los gastrónomos desempeñan un rol fundamental en la configuración de nuestra percepción y disfrute de la comida. Estos profesionales trabajan en diversos ámbitos, que van desde restaurantes y empresas de alimentos hasta instituciones académicas. (Cárdenas, 2013, pág. 2013)

### ***Productos del pueblo Cañarí***

El pueblo cañarí se encuentra en la parte sur de la sierra ecuatoriana, por ende, debido a su ubicación geográfica sus productos son considerados con mejor calidad y valor nutricional, debido a que en la zona aun no utilizan una gran cantidad de químicos, porque sus tierras son muy fértiles. Desde la antigüedad hasta la actualidad se realizan la siembra de tubérculos (papa, oca, camote) y granos (maíz, haba, arveja, además de contar con alimentos completos como el chocho y la quinoa). Con el pasar del tiempo se ha introducido una gran cantidad de productos no autóctonos, que han ocasionado la disminución de los mismos en la localidad y, por consecuencia también los platos típicos del pueblo cañarí. (Lastra c Cabanilla, 2020, pág. 245)

Los principales productos consumidos por los bravos cañarís son: el maíz, papa, oca, habas, quinua, zambo, arveja, fréjoles, mashua, achogcha y como género cárnico el cuy, conejo, gallina, carne de res y borrego siendo estos los ingredientes base para la elaboración de los platos típicos. Con estos ingredientes se elaboran platillos tales como las humas, el chivil, caldo de gallina, pamba mesa, caldo de toro, cuy asado y el yanushca. (Garrido, 2014, pág. 267)

## **Platos típicos del pueblo Cañari**

### ***Cuy con papas***

Para la elaboración de este plato se procede a asar el cuy de manera directa, en cuanto a las papas se procede a pelar las papas y realizar una cocción breve hasta que se encuentre en su punto y debe ser servida o acompañada con ají y ensalada. Esta preparación se sirve tradicionalmente en épocas festivas como en el Killa Raymi, Kapak Raymi, Pawkar Raymi e Inti Raymi, además en las fechas festivas familiares. (Yanza y Vásquez 2021, pág. 301)

### ***Yanuschca***

Comida tradicional y general del pueblo cañari que está compuesta de papas, oca, melloco, tasno, habas y mashua, mote, quesillo, zanahoria chiviles, carne seca, ají de pepa de zambo. Por lo general se sirven después de las labores diarias como las mingas se compartía la comida en la denominada pambamesa que propiciaba la equidad, igualdad y solidaridad. (Garrido, 2014, pág. 325)

### ***Pachamanca***

Este plato no solo existe en la gastronomía cañari sino en toda la región andina ecuatoriana y diferentes países vecinos porque es considerada una manera de cocinar los alimentos. Pues esta consiste en cocer los alimentos como la papa, choclo, carne de res, chanco, pollo, etc. En piedras calientes bajo la tierra. (Yanza y Vásquez 2021, pág. 301)

### ***Cascaritas***

Esta preparación es el cuero del cerdo tostado con el soplete y es acompañada con mote, papa chaucha, tostado, ensalada y ají.

Chivil

Es un envuelto tradicional de la parroquia Suscal perteneciente a la provincia del Cañar, esta preparación es una masa semi líquida con una consistencia espesa del maíz que este relleno de queso y en envuelto por las hojas de maíz u hojas del penco. Su método de cocción es al vapor por ende se realiza en ollas vaporeras. (Garrido, 2014; Yanza y Vásquez 2021)

### ***Tradicional bebida Chicha de Jora***

Esta bebida es una bebida fermentada a base de la jora de maíz conjuntamente con la panela y especias dulces. Es importante mencionar para la obtención de la jora se procede a fermentar el maíz y por lo siguiente elaborar la harina, una vez realizado todo el proceso se almacena un recipiente de barro gigante llamado Shila. (Garrido, 2014; Yanza y Vásquez 2021)

## **Elaboración de un menú**

### ***Menú***

“Menú” se originó en Francia en el año 1718, época en la que comenzó la costumbre de indicar en la puerta del restaurante, la lista de platos que podían ser ordenados ese día. No obstante, se menciona que el empleo del menú se popularizó tras la Revolución Francesa cuando los cocineros de la Corte y la Nobleza se quedaron sin empleo, pues sus patrones fueron guillotinado o huyeron de sus palacios por el miedo de serlo, hecho que determinó la instalación de las primeras Casas de Comida al estilo moderno. (Wilson, 2013, pág. 198)

El proceso de crear y planificar un menú para un restaurante u otro establecimiento de servicio de alimentos se conoce como preparación del menú. Incluye una serie de procedimientos, como:

### ***Identificar el público objetivo***

Identificar el público objetivo es el primer paso en la preparación del menú. ¿Para quién estás preparando la comida? ¿Cuáles son sus preferencias y necesidades dietéticas? Después de conocer a su público objetivo, puede comenzar a crear un menú atractivo para ellos. (García-Moya, 2021, pág. 256)

### ***Analizar la competencia***

Resulta fundamental realizar un análisis de la competencia. ¿Qué otros restaurantes en tu zona ofrecen sus servicios? ¿Cuál es la estructura de precios que emplean? ¿En qué aspectos se diferencia tu menú del de ellos? Este conocimiento te permitirá diseñar un menú competitivo y distintivo. (Wilson, 2013, pág. 201)

### ***Crear un menú equilibrado***

Una variedad de platos para elegir, incluidos aperitivos, platos principales y postres, debe estar presente en un menú equilibrado. Además, ofrecer una variedad de cocinas y opciones dietéticas es crucial. (Hay, 2018, pág. 299)

### ***Calcular el costo del menú***

Calcular el costo de los elementos del menú para garantizar ganancias es fundamental. Esto implica considerar los costos de los ingredientes, la mano de obra y otros gastos generales. (González, 2014, pág. 152)

### ***Diseño del menú***

El menú debe ser atractivo y fácil de leer. Debe incluir una explicación concisa de cada plato y los precios. El menú debe ser atractivo. Es fundamental probar y ajustar su menú una vez que lo haya creado. Es posible que también quieras considerar ofrecer menús especiales para días festivos y otros eventos o menús de temporada. (García-Moya, 2021, pág. 256)

### ***Clasificación del menú por su composición***

#### ***Menú completo***

Consiste en escoger dos platos de nuestra preferencia entre las cuatro opciones que se ofrece diariamente, estas pueden ser escogidas entre los dos primeros platos o también un primer plato juntamente con el segundo plato, cualquiera de estas dos opciones debe ser acompañadas por un postre. (Colondres, 2015, pág. 234)

### *Menú sencillo*

Hace referencia a escoger un solo platillo entre cuatro opciones y puede ser acompañada de ensaladas, postre, panes o tostadas. Es importante recalcar que cada producto ofertado tiene su precio estático y establecido. (Martino y Barzini, 2005, pág. 278)

### *Menú para llevar*

Consiste en empaclar los alimentos ya seleccionados anteriormente en material herméticos para ser transportado y finalmente consumidos a domicilio. (Colondres, 2015, pág. 234)

### *Menú Cíclico*

Se refiere a la elaboración de un menú con diferentes alimentos y en esta ocasión se mide su valor nutricional para que vaya rotando en la ingesta, en síntesis, son varias preparaciones que se propone en un periodo de tiempo establecido y este tipo de menú son utilizados cafeterías, restaurantes, hoteles, etc. (Ramírez et al., 2018, pág. 197)

## **Marco conceptual**

### *Estudio de mercado*

Consiste en investigar y analizar información para conocer mejor el mercado y tu producto o servicio, lo cual se lo realiza antes de abrir la empresa ayudándonos a identificar y resolver problemas, minimizar riesgos y respaldar decisiones y comprobar si el negocio es factible. (Fernández, 2017, pág. 6)

### *Estudio técnico*

En el estudio técnico se analizan elementos que tienen que ver con la ingeniería básica del producto y/o proceso que se desea implementar, para ello se tiene que hacer la descripción detallada del mismo con la finalidad de mostrar todos los requerimientos para hacerlo funcionar. De ahí la importancia de analizar el tamaño óptimo de la planta el cual debe justificar la producción y el número de consumidores que se tendrá para no arriesgar a la empresa en la creación de una estructura que no esté soportada por la demanda. (Chavance, 2018, pág. 56)

### ***Estudio legal***

Comprende el análisis de las normas, reglamentos y regulaciones vigentes que afectan la constitución y posterior funcionamiento de la empresa. Estar constituido legalmente permite a la empresa: Promover la producción de la empresa sin problemas y dentro de las disposiciones legales, ser sujeto de crédito ante las entidades financieras, emitir comprobantes de pago, pagar impuestos y acceder al crédito fiscal y participar como proveedor de empresas de mayor tamaño o de entidades del Estado. (Sapag-Chain, 2007, pág. 191)

### ***Estudio administrativo***

En el estudio administrativo obtendremos una ayuda con las herramientas de estrategia dentro del proyecto, siendo así que en este estudio se determinará la organización de la empresa, también se analizará la planificación de estrategias estructura organizacional, aspectos fiscales y legales. (Guillén, 2017, pág. 17)

### ***Estudio ambiental***

Tanto el procedimiento como los estudios técnicos y la decisión, confrontan un campo de conocimientos al que ninguna profesión es ajena, y ello porque exige contextualizar los proyectos en su entorno, porque ayuda a concebirlos y a desarrollarlos de forma amplia, trascendiendo los aspectos puramente técnicos y económicos para internalizar los costes ambientales y la responsabilidad social, y porque su aplicación solvente requiere una aproximación multidisciplinar e integral. (Ulloa y Protti, 2019, pág. 198)

### ***Estudio Financiero***

Se establece la factibilidad y viabilidad financiera del proyecto, considerando los rendimientos, ingresos y egresos. Para realizar el análisis financiero, se emplea la información que se generan los estudios de mercado, técnico, administrativo, legal y ambiental. (Serrano, 2020, pág. 156)

## CAPÍTULO I

### 1. PROCESO CREATIVO

#### 1.1 Determinación de la idea de negocio

La idea de emprendimiento será un restaurante de cocina contemporánea referente a la gastronomía cañari, que se situará en la provincia del Cañar cantón Cañar, en el cual se refleja la idea de negocio que se convertirá en acciones, se diseña un plan de negocio para su funcionamiento.

##### 1.1.1 Lluvia de ideas

**Tabla 1-1:** Lluvia de ideas

| IDEAS  | CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO   | INCONVENIENTE QUE RESUELVE   |
|--|--|--|
| <p>Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina contemporánea cañari en el cantón cañar, 2024.</p> | <p>Restaurante con infraestructura adecuada y un estilo contemporáneo para generar un ambiente armónico y seguro.</p> <p>En el establecimiento se utilizará productos de alta calidad para la elaboración de cada preparación que se ofrezca.</p> <p>El menú será variado y en épocas festivas será de acuerdo a la temática de dicha festividad.</p> <p>Se manejará diferentes precios aptos para todo el público.</p> <p>En épocas festivas y fechas especiales se brindará servicio estilo buffet.</p> <p>Ambientación idónea para compartir en familia e inclusive para reuniones de negocios.</p> <p>Servicio de calidad con profesionales o personas capacitadas en áreas capacitadas.</p> <p>Manejo de BPM.</p> | <p>La creación de este establecimiento generaría un gran impacto positivo debido a que los principales proveedores serían los agricultores de la localidad.</p> <p>Alimentos frescos y con menos cantidad de químicos.</p> <p>Mayor cuidado en su nutrición.</p> <p>Crecimiento turístico.</p> <p>Genera fuentes de empleo.</p> <p>Impulsa la gastronomía cañari.</p> <p>Valorización de los productos y gastronomía cañari.</p> <p>Evitar la desaparición de productos autóctonos de cañar como quinua, mashua, trigo negro, poroto, oca, amaranto.</p> <p>Garantiza la sostenibilidad de comunidades netamente agrícolas.</p> <p>Amigable con el medio ambiente.</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>Cuidado y seguridad a los comensales.</p> <p>Atracción de turistas nacionales e internacionales, así fomentando el desarrollo turístico de la zona.</p>   | <p>Reactivación de la economía local.</p>   |
| <p>Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina tradicional cañarí en el cantón cañar, parroquia Ingapirca, 2024.</p> | <p>Diseño y estructura adecuada para el restaurante tradicional.</p> <p>Manejar productos de calidad para la preparación de los alimentos.</p> <p>Precios accesibles para la población en general.</p> <p>Menú variado con enfoque tradicional y moderno.</p> <p>Utilización de ollas de barro para las diferentes preparaciones que se ofrece en el menú.</p> <p>Manejo de las MBP.</p> <p>Servicio de calidad con el fin de fidelizar clientes.</p>  | <p>Rescate de la cocina tradicional cañari.</p> <p>Impulso gastronómico.</p> <p>Reconocimiento y valorización de los productos tradicionales.</p> <p>Satisface las necesidades nutricionales.</p> <p>Genera fuente de empleos.</p> <p>Beneficio común tanto establecimiento como agricultores y ganaderos.</p> <p>Amigable con el medio ambiente.</p> |
| <p>Estudio de factibilidad para la creación de un bar cafetería con estilo europeo en el cantón cañar, 2024.</p>                              | <p>Estructura y diseño con estilo europeo.</p> <p>Personal capacitado para cada función determinada.</p> <p>Atracción turística local, nacional o internacional.</p> <p>Manejo de las BPM.</p> <p>Contará con un estacionamiento que garantice la seguridad de nuestros clientes.</p> <p>Nuevas creaciones de bebidas con productos de la localidad.</p> <p>Se dará servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</p> <p>Utilización de maquinarias y equipos adecuados para su ejecución.</p> | <p>Reactivación la economía local.</p> <p>Genera fuente de empleos.</p> <p>Impacto positivo en la localidad.</p> <p>Apertura de un nuevo nicho de mercado.</p> <p>Consumo de un nuevo producto.</p> <p>Amigable con el medio ambiente.</p>  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | Se encontrará situado en un lugar panorámico con vistas impresionantes. |  |
|--|---|--|

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 1.1.2 Selección de la idea inicial

**Tabla 1-2:** Selección de la idea inicial

| CRITERIO DE IDEA   | NIVEL DE INNOVACIÓN | MERCADO POTENCIAL | CONOCIMIENTO TÉCNICO | REQUERIMIENTO DE CAPITAL | TENDENCIA NACIONAL | TOTAL |
|--|---------------------|-------------------|----------------------|--------------------------|--------------------|-------|
| Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina contemporánea cañari en el cantón cañar, 2024.                    | 5                   | 4                 | 4                    | 4                        | 5                  | 22    |
| Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina tradicional cañari en el cantón cañar, parroquia Ingapirca, 2024. | 3                   | 4                 | 4                    | 3                        | 4                  | 18    |
| Estudio de factibilidad para la creación de un bar cafetería con estilo europeo en el cantón cañar, 2024.                              | 4                   | 4                 | 3                    | 4                        | 4                  | 19    |

Realizado por: Balvoa, V.,2023

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

### 1.1.3 Selección final de la idea

**Tabla 1-3:** Selección final de la idea

| <b>CRITERIO DE IDEA</b>  | <b>BARRERA DE ENTRADA</b> | <b>DISPOSICIÓN DE COMPRA</b> | <b>COSTO DEL PRODUCTO</b> | <b>TOTAL</b> |
|--|---------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------|
| Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina contemporánea cañari en el cantón cañar, 2024.                    | 1                         | 4                            | 5                         | 10           |
| Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina tradicional cañari en el cantón cañar, parroquia Ingapirca, 2024. | 1                         | 3                            | 4                         | 8            |
| Estudio de factibilidad para la creación de un bar cafetería con estilo europeo en el cantón cañar, 2024.                              | 1                         | 3                            | 4                         | 8            |

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

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

#### **1.1.4 Descripción de la idea seleccionada**

El restaurante se enfoca netamente en la elaboración de platos típico del pueblo cañarí fusionado con la cocina moderna, incrementando su nivel de innovación, no obstante, los platos que se ofrezcan en el establecimiento mantendrán su esencia principal, aunque los productos serán ejecutados con nuevas tendencias gastronómicas en cuanto técnicas, métodos, emplatado. Con el fin de llevar la gastronomía cañarí más allá de algo tradicional y cotidiano.

#### **1.2 Justificación del emprendimiento**

Un restaurante con cocina contemporánea es un nuevo inicio en la gastronomía cañarí, con el fin de incentivar el consumo de una gastronomía tradicional fusionado con nuevas tendencias gastronómicas que abren paso al consumo de productos de la zona y realzando la gastronomía de este sector.

Como resultado de este proyecto se pretende aumentar el consumo de los productos autóctonos locales e introducidos, de esta forma aumenta el comercio y beneficia a los agricultores, ganaderos, pescaderos de la zona.

#### **1.3 Propuesta de valor**

Ecuador cuenta con una gran variedad de productos por el cual abre muchas puertas para realizar diferentes tipos de productos y a su vez preparaciones, no obstante, muchos de los productos andinos han ido desapareciendo con el pasar el tiempo, debido a que su consumo es escaso, ocasionando que los agricultores ya no obtén como alternativa de cultivo.

Con el pasar el tiempo es común que productos que consumían nuestros abuelos años atrás, están desapareciendo debido a la falta de consumo que se da, de ser así no solo se extinguirá los mismos sino, la gastronomía propia del pueblo cañarí, ya que estos le dan el valor para que se la denomina así y nos diferencia como cultura.

Por lo antes mencionado, en el restaurante dichos productos serán los más utilizados en la carta con diferentes técnicas culinarias sin perder su esencia.

Actualmente la gastronomía se ha vuelto un boom a nivel mundial, debido al incremento de su valor, por ello se pretende llevar la gastronomía cañarí más allá de la cocina tradicional, e implementarla con la cocina contemporánea, fusionando nuevas técnicas que se encuentren en tendencias, logrando dar un servicio de alimentos y bebidas más elaboradas con diferentes texturas, sabores, combinaciones, entre otros, que atraigan y brinden una experiencia única a los clientes en el restaurante.

## **1.4 Metodología**

### ***1.4.1 Tipo y diseño de la investigación***

Esta investigación tiene un enfoque cuantitativo, ya que recaba información numérica a través de las encuestas, es de tipo descriptiva, debido a que se detalla las características y propiedades importantes de las siguientes variables: establecimiento de alimentos y bebidas, gastronomía contemporánea cañarí, con el fin de conocer la situación real. Bibliográfica debido a que es el sustento del marco teórico, de campo porque se utiliza como herramienta de proceso de recolección y análisis de datos una encuesta de 11 preguntas, para saber la factibilidad del producto en el cantón Cañar.

### ***1.4.2 Técnicas de recolección de datos***

En el presente estudio se utilizó la encuesta como medio para la recopilación de datos. La información obtenida a través de dicha encuesta permitió un breve acercamiento con las personas

que viven en Cañar, conociendo sus preferencias gastronómicas, así como evaluar la aceptación del restaurante en la localidad, brindando elementos clave para analizar su viabilidad.

### ***1.4.3 Fuentes de investigación***

#### ***1.4.3.1 Fuentes primarias***

Se basa en la información real proveniente de las encuestas, estas encuestas consistieron en un cuestionario de 11 preguntas que fueron validadas por experto (anexo A), mismas que se aplicaron a los habitantes de la zona del cantón Cañar con la finalidad de evaluar la factibilidad del proyecto

#### ***1.4.3.2 Fuentes secundarias***

Se consideró como fuentes secundarias revistas y artículo científicos, libros, repositorios, archivos con el propósito de obtener información actualizada sobre la población del Cantón Cañar. La utilización de estos recursos es fundamental para el desarrollo del proyecto.

### ***1.4.4 Segmento del mercado***

Se identifica el mercado objetivo y nuestros posibles clientes que comparten una característica en común

#### 1.4.4.1 Segmentación de mercado

**Tabla 1-4:** Segmentación del mercado

| Variables  | Indicador          | Índices   |
|------------|--------------------|---|
| Geografía  | Local              | Provincia: Cañar<br>Cantón: Cañar<br>Parroquias: Cañar      |
|            | Regional           | Sierra  |
|            | Nacional           | Ecuador   |
| Demografía | Estado civil       | Solteros<br>Casados<br>Divorciados<br>Unión libre<br>Viudos |
|            | Género             | Masculino<br>Femenino                                       |
|            | Clase social       | Media<br>Media-Alta<br>Alta                                 |
|            | Ocupación          | Profesionales<br>Estudiantes                                |
|            | Nivel de educación | Primera<br>Secundaria<br>Tercer Nivel                       |

Realizado por: Balvoa, V.,2023

#### 1.4.5 Universo

Para el estudio del universo de este proyecto se consideró a la población económicamente activa en el Cantón Cañar, obteniendo un número de 23.355 personas que corresponde al 26,5 % de la población total de la provincia del Cañar de acuerdo al Instituto Nacional de Estadísticas, Censo de población y vivienda INEC 2010.

#### 1.4.6 Muestra

Se utilizó la fórmula pirobalística finita debido a existe datos exactos del número de población económicamente activa en el cantón.

#### 1.4.6.1 Cálculo de la muestra

**n**= Tamaño; El número total de personas que conforman el grupo que se estudia

**z**= Nivel de confianza (1,96); Demuestra el nivel de confianza que se obtendrá

**e**= Error de muestra (0,1); El margen de error debe ser la mínima para obtener las respuestas favorecedoras

**N**= Población; Grupo que se aplicará la encuesta

**P**= Probabilidad a favor (0,5); Valor esperado

$$n = \frac{Np^2z^2}{(n-1)e^2 + p^2z^2}$$

$$n = \frac{23\,355 (0.5)^2 (1.96)^2}{(23\,355 - 1)(0.1)^2 + (0.5)^2 (1.96)^2}$$

$$n = \frac{22\,430.142}{234.5004}$$

$$n = 95$$

Las encuestas fueron realizadas de manera virtual a 95 personas del cantón Cañar dando como resultado el siguiente análisis de datos:

## CAPÍTULO II

### 2. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL Y ESTUDIO DE MERCADO

#### 2.1 Análisis Externo

Se realiza para identificar el entorno donde competirá la empresa y sirve para conocer el ambiente al cual la empresa debe adaptarse, por consiguiente, se utiliza el análisis PESTEL, para identificar las Oportunidades y Amenazas.

**Tabla 2-1:** Análisis PESTEL

| Políticos  | Económicos   | Socioculturales   |
|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estabilidad política</li> <li>• Subsidios</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tasa de empleo</li> <li>• Crecimiento económico</li> <li>• Inflación (aumento o descenso de la materia prima)</li> <li>• Impuestos</li> <li>• Situación económica actual</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servicio al cliente</li> <li>• Estilo de vida</li> <li>• Demografía</li> <li>• Competitividad</li> <li>• Actitud y opinión de los clientes</li> <li>• Migración</li> </ul> |
| Tecnológicos   | Ecológicos   | Legales   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Implementación de nuevas tecnologías en el establecimiento</li> <li>• Internet</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reciclaje de residuos orgánicos</li> <li>• Aplicación de las 3 R</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ley del artesano</li> <li>• Reglas sanitarias</li> <li>• Contratos y Salarios</li> <li>• Seguridad laboral</li> </ul>  |

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**Tabla 2-2:** Análisis externo

| Amenazas  | Oportunidades  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crisis económica que vive el país</li> <li>• Inestabilidad política</li> <li>• Competencias</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Subsidio para Paymes</li> <li>• Nuevos estilos de vida que da paso al consumo de productos nuevos</li> <li>• Acceso a nuevas tecnologías para el equipamiento del establecimiento</li> <li>• Impacto positivo en la economía debido a la apertura de nuevas tasas de empleo</li> <li>• Proveedores de las comunidades cercanas</li> <li>• Convenios con instituciones públicas y privadas</li> <li>• Crecimiento turístico</li> </ul> |

Realizado por: Balvoa, V.,2023

## 2.2 Análisis Interno

Permite conocer las características de la organización que son relevantes para enfrentar al entorno, este análisis se basa en analizar la organización utilizando la herramienta cadena de valor de Porter para identificar las Debilidades y Fortalezas

**Tabla 2-3:** Cadena de valor de PORTER

| <b>Infraestructura</b>             |                        |                            |                          |                 |
|------------------------------------|------------------------|----------------------------|--------------------------|-----------------|
| Infraestructura adecuada           |                        |                            |                          |                 |
| Cumplimiento de requisitos legales |                        |                            |                          |                 |
| Rentabilidad                       |                        |                            |                          |                 |
| Estructura de costos               |                        |                            |                          |                 |
| <b>Recursos Humano</b>             |                        |                            |                          |                 |
| Personal calificado                |                        |                            |                          |                 |
| Ambiente de trabajo adecuado       |                        |                            |                          |                 |
| Operario propio                    |                        |                            |                          |                 |
| Capacitaciones                     |                        |                            |                          |                 |
| Reclutamiento del nuevo personal   |                        |                            |                          |                 |
| <b>Tecnología</b>                  |                        |                            |                          |                 |
| Innovación Tecnológica             |                        |                            |                          |                 |
| Sistemas de cobros actuales        |                        |                            |                          |                 |
| Contacto inmediato con proveedores |                        |                            |                          |                 |
| <b>Abastecimiento</b>              |                        |                            |                          |                 |
| Abastecimiento de materia prima    |                        |                            |                          |                 |
| Manejo del método FIFO Y LIFO      |                        |                            |                          |                 |
| <b>Logística de entrada</b>        | <b>Operaciones</b>     | <b>Logística de salida</b> | <b>Marketing</b>         | <b>Servicio</b> |
| Buen manejo de productos           | Planificación de       | Entrega de servicio        | Plan de marketing        | Servicio al     |
| Control de calidad                 | producción             | Control de inventarios     | Canales de distribución  | cliente de      |
| Control de inventarios             | Control de operaciones | Manejo adecuado de         | y puntos de venta        | calidad         |
|                                    | Prevención de          | productos                  | Ofertas                  | Post venta      |
|                                    | accidentes             |                            | Posicionamiento en el    | Presencia       |
|                                    |                        |                            | mercado                  | Sanitización e  |
|                                    |                        |                            | Fidelización de clientes | Higiene         |
|                                    |                        |                            | Lanzamiento de           |                 |
|                                    |                        |                            | productos innovadores    |                 |

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Tabla 2-4:** Análisis interno

| Debilidades  | Fortalezas   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Desconocimiento por parte de la población del nuevo emprendimiento</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Organización de la empresa</li><li>• Personal capacitado</li><li>• Ambiente de trabajo adecuado</li><li>• Reclutamiento de personal</li><li>• Productos de calidad</li><li>• Servicio de Calidad</li><li>• Marketing en redes sociales</li><li>• Sanitización e higiene</li><li>• Conocimiento en el área gastronómica</li></ul> |

Realizado por: Balvoa, V.,2023

## 2.3 Análisis Estratégico

### 2.3.1 *Objetivo del emprendimiento*

Lograr rescatar los platos típicos y productos de la zona dándole un valor agregado, en este caso realizar con nuevas tendencias culinarias, logrando así, la aceptación de la gente, e ingreso al mercado gastronómico de la provincia del Cañar con éxito.

### 2.3.2 *Misión*

Pakaryna Linaje Kañary es un restaurante de alta calidad, ofreciendo una experiencia culinaria contemporánea con el auténtico sabor que caracteriza la cultura y raíces Cañaris, trabajando estrechamente con las comunidades locales del cantón, asegurando la frescura y calidad de los productos, satisfaciendo el más exigente paladar de los comensales.

### 2.3.3 *Visión*

Pakaryna Linaje Kañary será un restaurante de cocina contemporánea con gastronomía cañari, reconocida por su prestigio a nivel local y nacional, en un período no mayor a 5 años, para luego ser una franquicia destacada por la excelencia de su servicio, materia prima de calidad, personal altamente capacitado, y, especialmente por el rescate ancestral reflejados en sus menús.

### 2.3.4 Políticas y Estrategias

**Tabla 2-5:** Políticas y estrategias

| Políticas                            | Estrategias  |
|--------------------------------------|--|
| Materia prima y productos de calidad | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La materia prima se obtendrá de los agricultores, ganaderos y pescaderos de la zona.</li> <li>• Se aplicará el control de calidad para la respectiva verificación de productos frescos.</li> <li>• Su almacenamiento será apropiado y en las temperaturas adecuadas.</li> </ul> |
| Calidad de servicio al cliente       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal altamente capacitado.</li> <li>• Trato cordial y respetuoso.</li> <li>• Dominio de lenguaje (quichua, castellano)</li> <li>• Rapidez y eficacia</li> </ul>   |
| Aplicación de las BPM                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación correcta de los principales materiales y equipos del restaurante</li> <li>• Normas y Protocolo de uniforme</li> <li>• Manual de funciones</li> </ul>   |

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

### 2.3.5 Valores

**Tabla 2-6:** Valores

| Valores de trabajo | Valores Axiológicos   |
|--------------------|-----------------------|
| Respeto            | Empatía               |
| Honestidad         | Solidaridad           |
| Honradez           | Equidad               |
| Eficiencia         | Confianza en sí mismo |
| Optimista          | Proactivo             |
| Paciencia          | Amor                  |
| Empatía            | Carismático           |
| Amor a lo que hace | Creativo              |

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

### 2.3.6 Distingos y ventajas competitivas

#### 2.3.6.1 Distingos competitivos

- Lugar propio para estructurar un restaurante único y acogedor
- Seguridad vehicular da los clientes
- Materia prima de alta calidad

- Servicio exclusivo
- Lugar panorámico para horario de la tarde
- Ambientación
- Servicio de calidad
- Nueva propuesta culinaria

#### 2.3.6.2 *Ventajas competitivas*

- El establecimiento está ubicado en el centro de la ciudad de Cañar donde existe gran afluencia de personas.
- Se contará con un sistema digitalizado para el manejo de las cuentas
- Promociones de acuerdo a las fechas festivas
- Nuevo nicho de mercado
- Precios accesibles

## **2.4 Estudio de Mercado**

Se emplea el estudio de mercado para saber la factibilidad del proyecto, mediante las encuestas, las mismas que arrojan información relevante en cuanto a las preferencias gastronómicas de las personas y la demanda existente.

### 2.4.1 Análisis y tabulación de datos

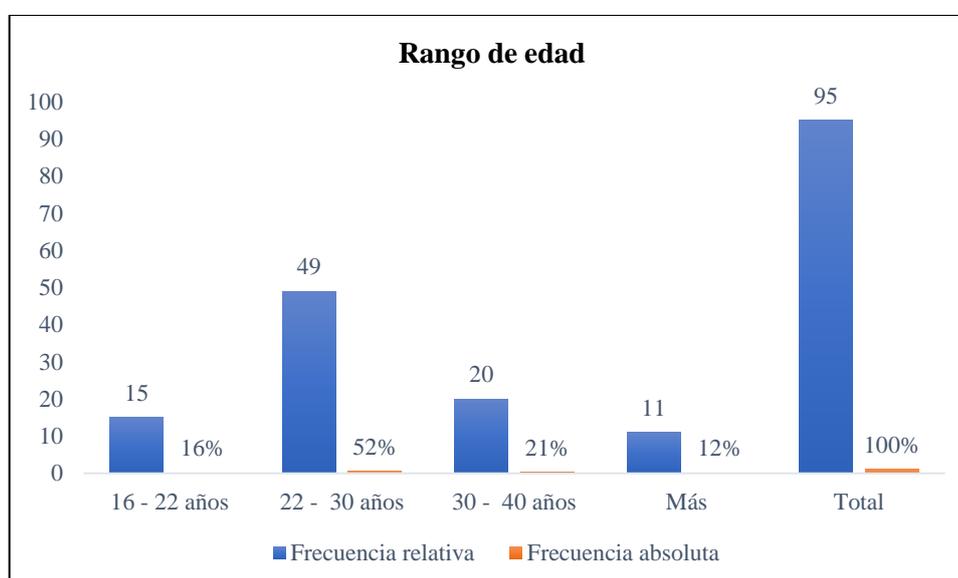
#### 1. ¿A qué rango de edad pertenece?

**Tabla 2-7:** Rango de edad

| INDICADOR    | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|--------------|---------------------|---------------------|
| 16 – 22 años | 15                  | 16%                 |
| 22 – 30 años | 49                  | 52%                 |
| 30 – 40 años | 20                  | 21%                 |
| Más          | 11                  | 12%                 |
| Total        | 95                  | 100%                |

Fuente: Encuesta

Realizado por: Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-1:** Rango de edad de los encuestados

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** el 52 % del número de encuestados representan el rango de edad entre los 22-30 años, el 21 % se encuentran en un rango de 30-40 años, el 16 % en la edad de 16 a 22 años y finalmente con el 12 % se encuentra las personas encuestadas que sobrepasan los 40 años. Afirmando que esta encuesta es viable debido a que el 52 % de los encuestados son personas adultas con solvencia económica permitiéndose cubrir esta necesidad alimentaria.

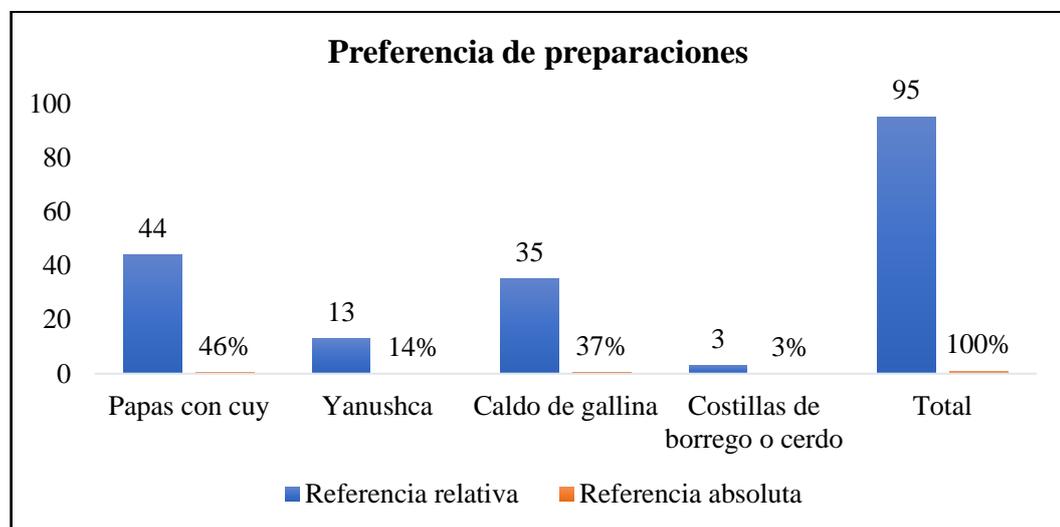
## 2. De las siguientes preparaciones del cantón Cañar, ¿Cuáles son de su preferencia?

**Tabla 2-8:** Preferencias gastronómicas

| INDICADOR                    | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|------------------------------|---------------------|---------------------|
| Papas con cuy                | 44                  | 46%                 |
| Yanushca                     | 13                  | 14%                 |
| Caldo de gallina             | 35                  | 37%                 |
| Costillas de borrego o cerdo | 3                   | 3%                  |
| Total                        | 95                  | 100%                |

**Fuente:** Encuesta

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-2:** Preferencia de preparaciones

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** del 100% el 46 % de los encuestados prefieren consumir las papas con cuy, dándole valor a la comida de la zona y enfocándonos aún más en ella, después se encuentran el tradicional caldo de gallina con el 37 % de aceptabilidad, puesto que en el Cantón Cañar cuenta con su área costera siendo influyente en la alimentación cañarí tanto en parte sierra como en la costa, el 14 % de los habitantes se inclinan por el yanushca y finalmente el 3 % por los asados en general.

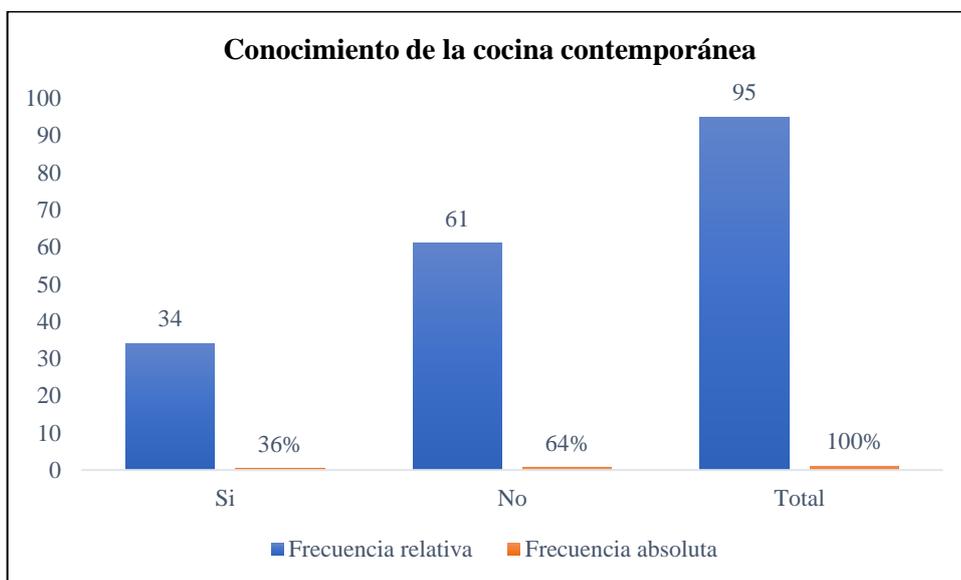
### 3. ¿Ha escuchado alguna vez sobre cocina contemporánea?

**Tabla 2-9:** Conocimiento sobre la cocina contemporánea

| INDICADOR | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|-----------|---------------------|---------------------|
| Si        | 34                  | 36%                 |
| No        | 61                  | 64%                 |
| Total     | 95                  | 100%                |

Fuente: Encuesta

Realizado por: Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-3:** Conocimiento sobre la cocina contemporánea

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** del 100% de habitantes el 64% no cuenta con una idea clara lo que es cocina contemporánea de esta manera siendo favorable debido a que despierta mayor interés, mientras que el 36 % que cuenta con un número de 34 habitantes tienen conocimiento sobre la cocina contemporánea.

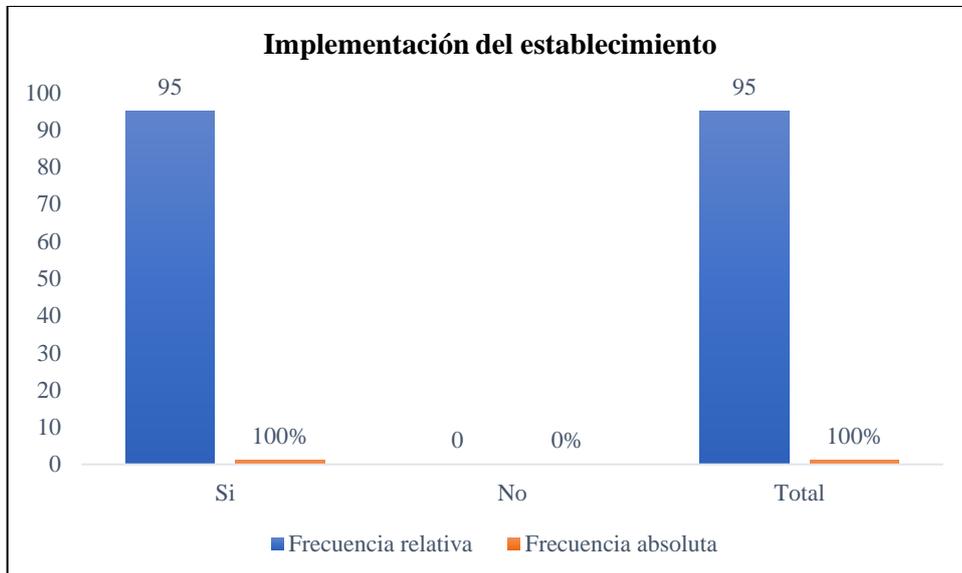
4. **La cocina contemporánea es la fusión de cocina tradicional con la cocina moderna. ¿Estaría usted de acuerdo con la implementación de un establecimiento de A&B de cocina contemporánea con gastronomía cañari?**

**Tabla 2-10:** Implementación del establecimiento

| INDICADOR | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|-----------|---------------------|---------------------|
| Si        | 95                  | 100 %               |
| No        | 0                   | 0 %                 |
| Total     | 95                  | 100%                |

**Fuente:** Encuesta

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-4:** Implementación del establecimiento

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** el 100% de habitantes que cuenta con un número de 95 habitantes encuestados afirman que están de acuerdo con la implementación de este establecimiento de A&B basado en la cocina contemporánea en la provincia del Cañar.

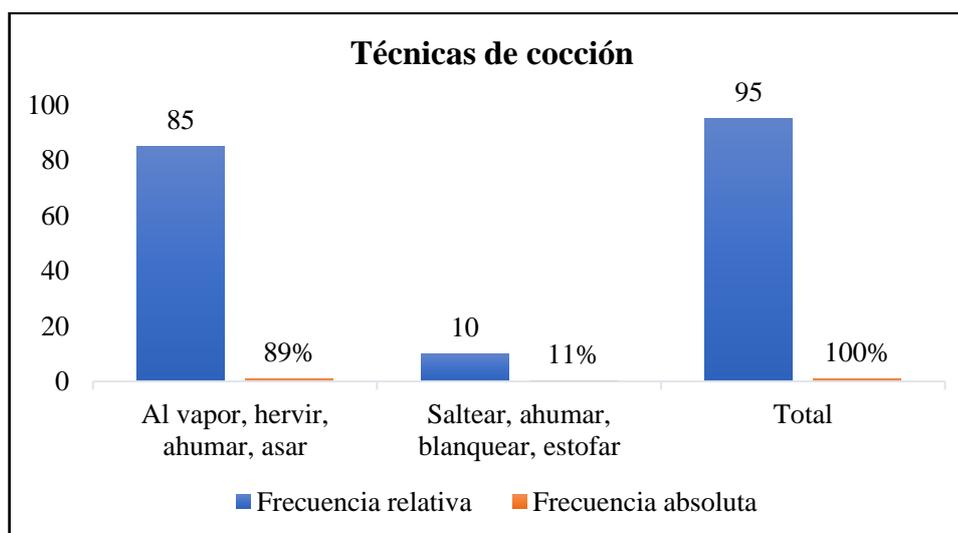
## 5. ¿Qué técnicas de cocción aplican en las preparaciones típicas del cantón Cañar?

**Tabla 2-11:** Técnicas de cocción aplicadas

| INDICADOR                           | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|-------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Al vapor, hervir, ahumar, asar      | 85                  | 89%                 |
| Saltear, ahumar, blanquear, estofar | 10                  | 11%                 |
| Total                               | 95                  | 100%                |

Fuente: Encuesta

Realizado por: Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-5:** Técnicas de cocción

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** el 89% que cuenta con un número de 85 personas afirman que las principales técnicas de cocción utilizadas en el cantón cañar son: Al vapor, hervir, ahumar, asar. Por otro lado, el 11 % de habitantes encuestados mencionan que las principales técnicas de cocción son Saltear, ahumar, blanquear, estofar. Arrojando como resultado que el mayor porcentaje con 89% identifican de forma correcta las técnicas.

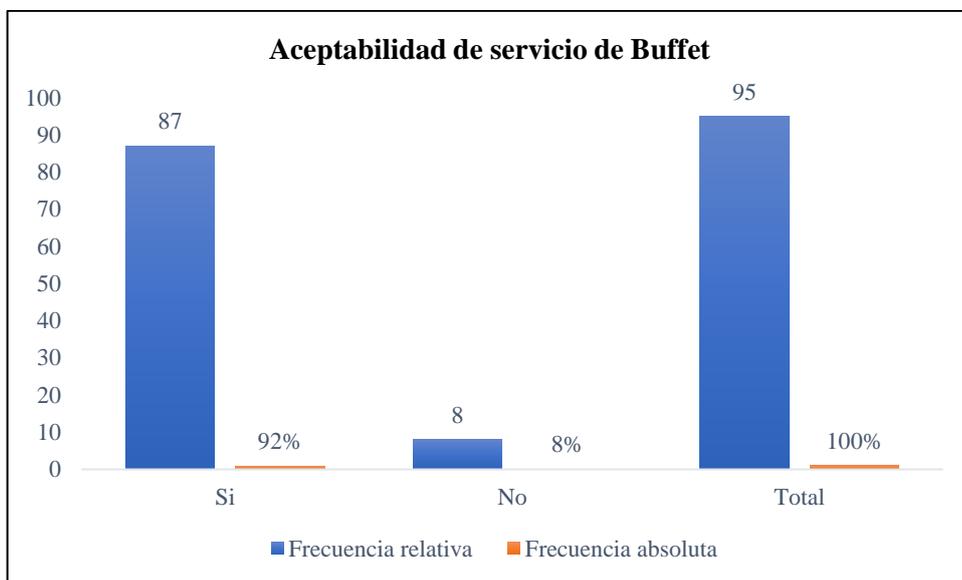
**6. Buffet es un servicio de comida donde el comensal se acerca a estand con diversos platos y se sirven por su propia cuenta. ¿Le gustaría que en este establecimiento se ofrezca servicio de buffet en épocas festivas o fechas especiales?**

**Tabla 2-12:** Servicio Buffet

| INDICADOR | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|-----------|---------------------|---------------------|
| Si        | 87                  | 92 %                |
| No        | 8                   | 8 %                 |
| Total     | 95                  | 100%                |

**Fuente:** Encuesta

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-6:** Aceptabilidad del servicio Buffet

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** del 100% de encuestados el 92% de los habitantes afirman que si les gustaría que el futuro establecimiento cuente con servicio de buffet para fechas o eventos especiales, mientras que el 8 % que corresponde al número de 8 persona no les agrada la idea.

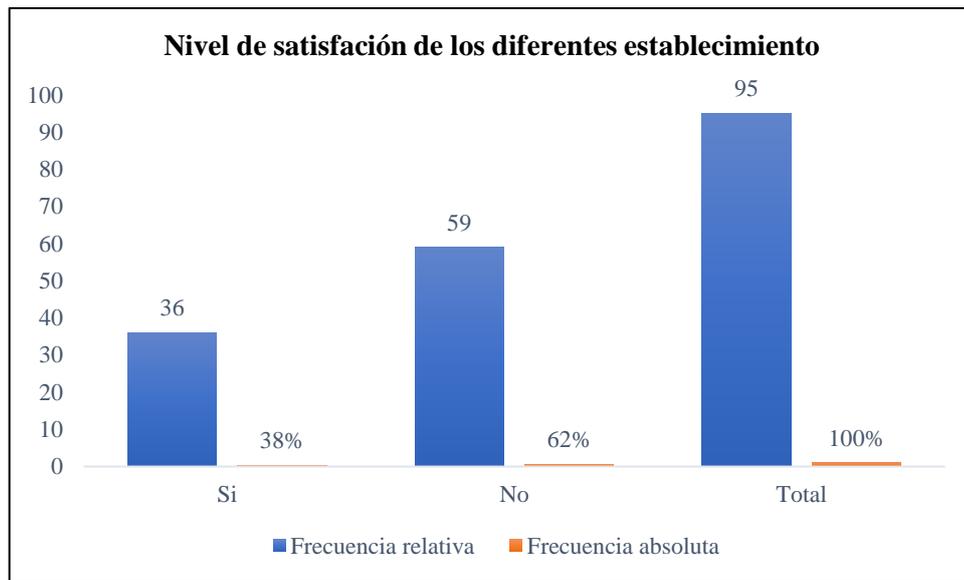
7. ¿Está conforme con la calidad de los productos y servicios brindados por los restaurantes de las zonas?

**Tabla 2-13:** Nivel de satisfacción

| INDICADOR | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|-----------|---------------------|---------------------|
| Si        | 36                  | 38 %                |
| No        | 59                  | 62 %                |
| Total     | 95                  | 100 %               |

Fuente: Encuesta

Realizado por: Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-7:** Aceptabilidad del servicio ofrecidos en la zona

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** el 62% de encuestados que corresponde a un número de 59 habitantes afirman que, no están conformes con los servicios que ofrecen los diferentes restaurantes de la zona, mientras que el 38% de los encuestados responde a que si están satisfechos con el servicio brindado por parte de la competencia.

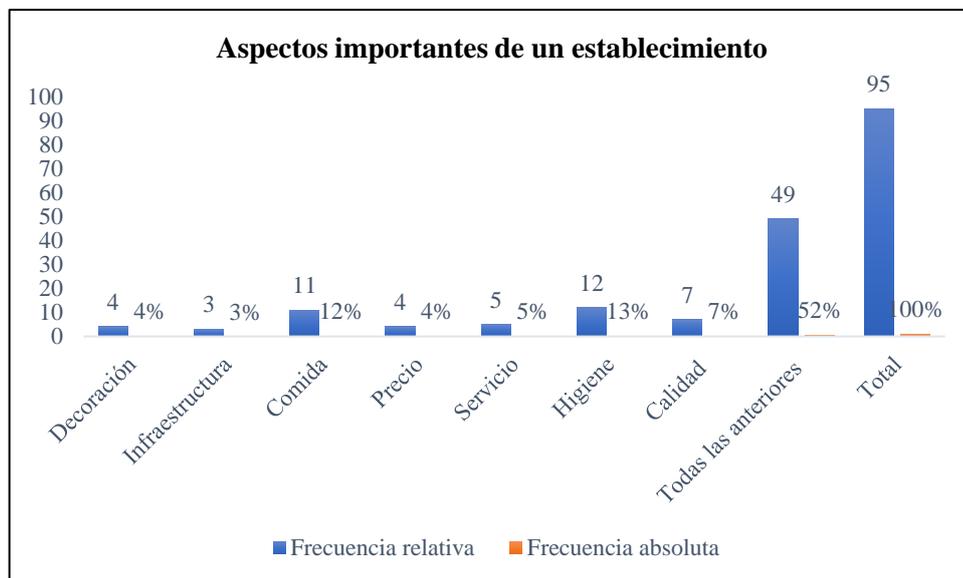
**8. ¿Cuál de los siguientes aspectos considera importante dentro de un restaurante?**

**Tabla 2-14:** Aspectos importantes dentro de un establecimiento

| INDICADOR            | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|----------------------|---------------------|---------------------|
| Decoración           | 4                   | 4%                  |
| Infraestructura      | 3                   | 3%                  |
| Comida               | 11                  | 12%                 |
| Precio               | 4                   | 4%                  |
| Servicio             | 5                   | 5%                  |
| Higiene              | 12                  | 13%                 |
| Calidad              | 7                   | 7%                  |
| Todas las anteriores | 49                  | 52%                 |
| Total                | 95                  | 100%                |

Fuente: Encuesta

Realizado por: Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-8:** Aspectos importantes de un establecimiento

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** el 52% de habitantes corresponde todas las anteriores, es decir que los aspectos importantes dentro de un establecimiento son decoración, infraestructura, comida, precio, servicio, higiene y calidad, mientras que el 13 % se enfoca en la higiene, el 12% en comida, el 7% en la calidad, el 5% en servicio, mientras que el 4 % se enfoca en decoración y precio, y finalmente el 3% en infraestructura.

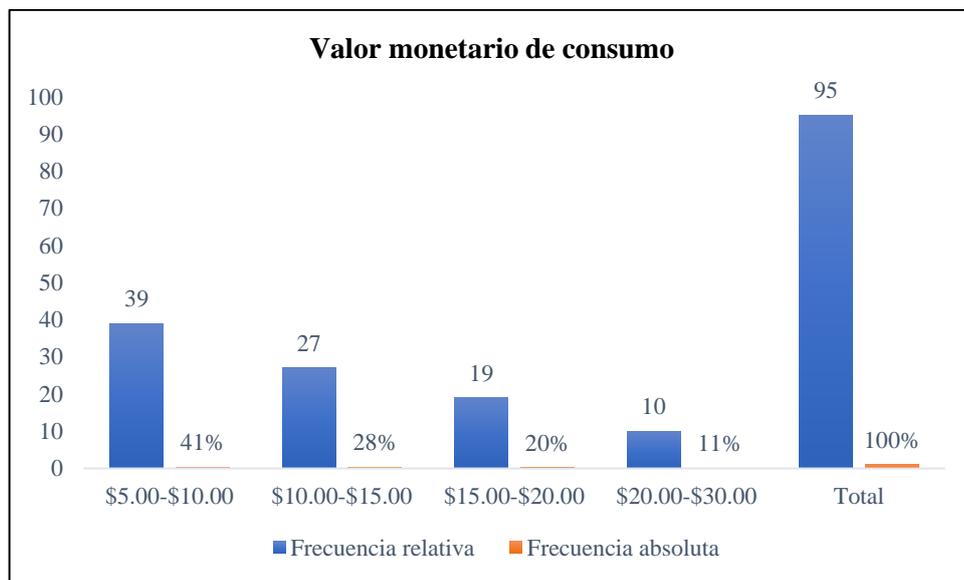
**9. ¿Cuál es el valor que usted estaría dispuesto a pagar por platos a la carta en un restaurante contemporáneo?**

**Tabla 2-15:** Valor económico

| INDICADOR       | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| \$5.00-\$10.00  | 39                  | 41%                 |
| \$10.00-\$15.00 | 27                  | 28%                 |
| \$15.00-\$20.00 | 19                  | 20%                 |
| \$20.00-\$30.00 | 10                  | 11%                 |
| Total           | 95                  | 100%                |

Fuente: Encuesta

Realizado por: Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-9:** Valor monetario de consumo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** el 41% de encuestados afirman que su valor a consumo de platos a la carta es de \$5.00-\$10.00 sienten favorable para el establecimiento debido a que se estandarizará los precios, mientras que el 28 % corresponde a el valor de su consumo es de \$10.00-\$15.00, el 20% corresponde a \$15.00-\$20.00 y finalmente con el 11% de encuestados corresponde a que su valor de consumo será de \$20.00-\$30.00.

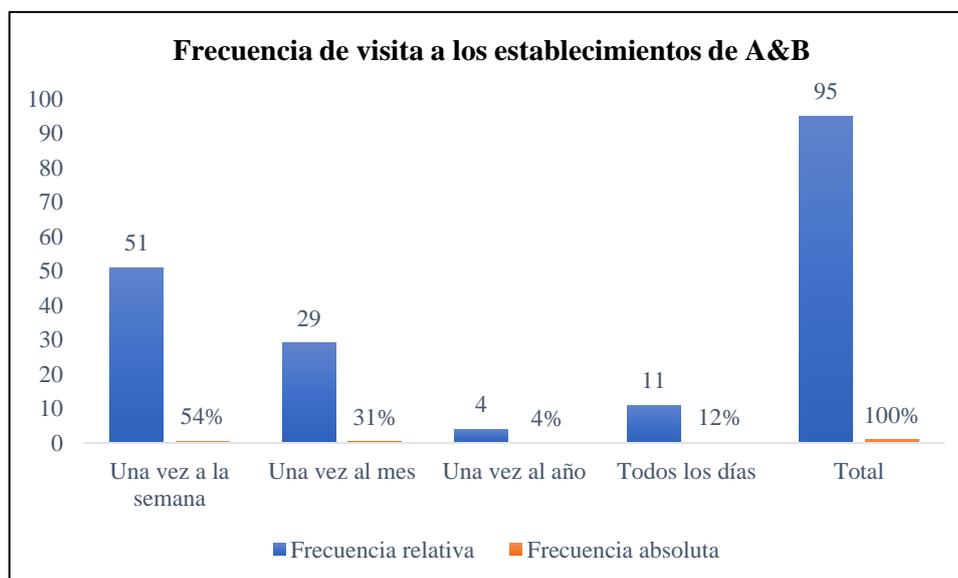
## 10. ¿Cada cuánto tiempo visita restaurantes en el cantón Cañar?

**Tabla 2-16:** Frecuencias de visitas a establecimientos

| INDICADOR           | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|---------------------|---------------------|---------------------|
| Una vez a la semana | 51                  | 54%                 |
| Una vez al mes      | 29                  | 31%                 |
| Una vez al año      | 4                   | 4%                  |
| Todos los días      | 11                  | 12%                 |
| Total               | 95                  | 100%                |

**Fuente:** Encuesta

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-10:** Frecuencia de visita a los establecimientos

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** del 100% de encuestados el 54% con un número de 51 de habitantes afirman que visitan un establecimiento una vez a la semana considerando rentable por el flujo, mientras que el 31% afirma su visita una vez al mes, el 12% acuden todos los días a un establecimiento por motivos de trabajo siendo esto favorable para el establecimiento y finalmente con el 4% afirma que visita una vez al año un establecimiento de A&B considerándolo poco rentable.

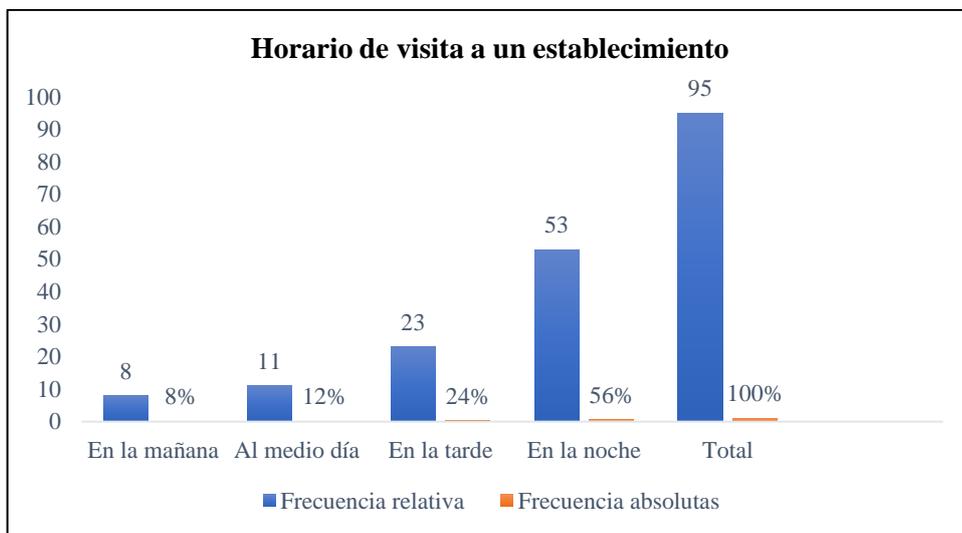
### 11. ¿En qué horario del día es más probable que visite un restaurante?

**Tabla 2-17:** Horario de visita

| INDICADOR    | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|--------------|---------------------|---------------------|
| En la mañana | 8                   | 8%                  |
| Al medio día | 11                  | 12%                 |
| En la tarde  | 23                  | 24%                 |
| En la noche  | 53                  | 56%                 |
| Total        | 95                  | 100%                |

**Fuente:** Encuesta

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-11:** Horario de visita a establecimientos

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** el 56% de encuestados afirman que con mayor frecuencia visitan un establecimiento en la noche después de jornada laboral u ocupaciones considerando rentable abrir el establecimiento en esos horarios, mientras que el 24% visita en la tarde siendo un horario pico para el consumo de alimentos, el 12% al medio día y finalmente con el 8% en la mañana que resulta poco rentable abrir en esos horarios.

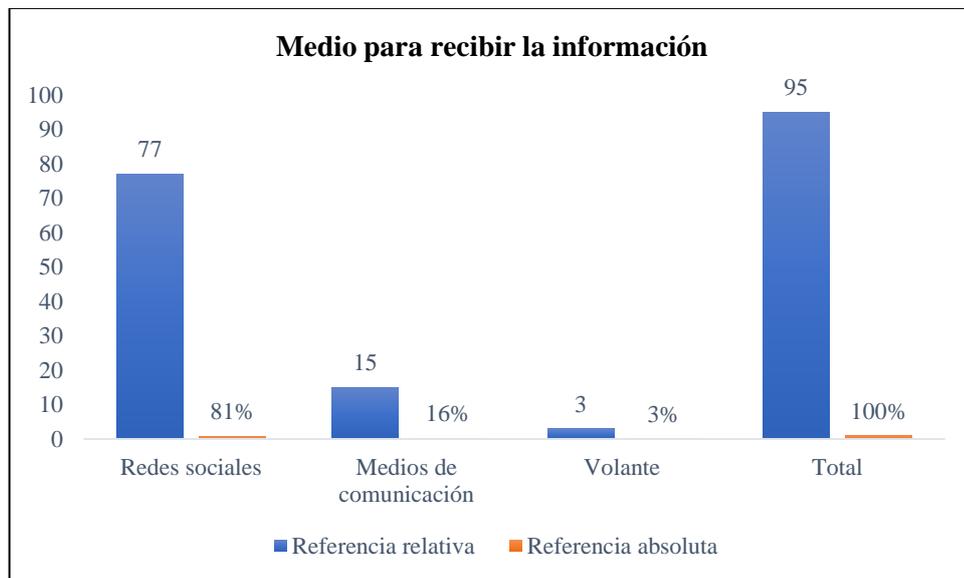
## 12. ¿Por qué medios le gustaría que se promocioe el establecimiento?

**Tabla 2-18:** Información

| INDICADOR              | REFERENCIA RELATIVA | REFERENCIA ABSOLUTA |
|------------------------|---------------------|---------------------|
| Redes Sociales         | 77                  | 81%                 |
| Medios de comunicación | 15                  | 16%                 |
| Volante                | 3                   | 3%                  |
| Total                  | 95                  | 100%                |

Fuente: Encuesta

Realizado por: Balvoa, V.,2023



**Ilustración 2-12:** Medio para recibir información

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**Análisis descriptivo e interpretativo:** del 100% de encuestados el 81% responden que les gustaría recibir toda la información y marketing del establecimiento a través de las redes sociales de esta manera siendo viable, mientras que el 16% corresponde por diferentes medios de comunicación como radio, televisión, periodo así abriendo más reapertura y finalmente con 3% corresponde a que desean recibir información mediante volantes.

## **Conformación del restaurante de cocina contemporánea con gastronomía cañarí**

Una vez realizado el análisis de cada una de las preguntas de la encuesta en el cantón Cañar con la población económicamente activa en un rango de edad de 22 a 30 años se logró determinar el nivel de aceptación de la cocina contemporánea con gastronomía cañarí, los participantes comentan que los productos autóctonos utilizados en los principales platos típicos de la zona son: papas con cuy, caldo de gallina, yanushca, costillas de borrego y cerdo, adicional a estos gustos recalcan que las técnicas culinarias utilizada en dichas preparaciones que han sido identificadas en la encuesta como son la cocina al vapor, los alimentos hervidos, el asado, ahumar carnes como cordero y cerdo siendo considerado los principales en cada elaboración de sur de país, ya que, la gastronomía del cañar es considerado una cocina básica con cocciones no tan modernas enfocando la mayor parte del tiempo a solo la cocción de sus productos. Los encuestados resaltan que la cocina contemporánea es de gran interés ya que mantendría viva la cocina de antaño, por el rescate de los productos con un nuevo enfoque gastronómico e innovación en cada uno de los platos generando grandes experiencias en los comensales.

En México, Bolivia y Perú consideran que la cocina contemporánea es el peso de una tradición cultural con la aplicación de técnicas de vanguardia con ingredientes de la zona, así mismo con recetas tradicionales y clásicas que se han mantenido de generación en generación. Los productos empleados deben ser de calidad, tener identidad e integridad, es decir, que se relacione de alguna manera con las culturas. Los ingredientes, utensilios, estructura y diseño del restaurante se encuentran presentes al momento de definir si un restaurante se maneja con la cocina contemporánea, ya que refleja la identidad de las culturas en pinturas, manejo de materiales tradicionales como el barro, la cerámica y madera manteniendo sus costumbres. Para la aplicación de nuevas técnicas culinarias se requiere de materiales y equipos más avanzados que mejoren las preparaciones y presentación de los alimentos que se encuentren dentro de la carta (Silva et al., 2016 págs. 2-5).

Se logro determinar la demanda insatisfecha que corresponde a un número de 59 personas encuestadas específicamente en la pregunta N°. 07, el cual mide el nivel de satisfacción de las personas según las experiencias en diferentes establecimientos. Deduciendo que no se encuentran conformes con los servicios ofrecidos en establecimientos de Alimentos y Bebidas del cantón Cañar, además, el 52% de habitantes consideran que los principales aspectos dentro de un establecimiento son decoración, infraestructura, comida, precio, servicio, higiene y calidad para cubrir sus expectativas.

La carta se elaboró de acuerdo a las preferencias gastronómicas de la población encuestada y sus hábitos alimenticios que se encuentran destacados y detallados en la carta en diferentes secciones como entrada, plato fuerte, postre y bebida, los precios establecidos en la carta se rigen a los

cálculos realizados en la receta estándar, además, de los resultados de la cuesta evidencian que la población del cantón cañar está dispuestos a pagar \$5.00-\$10.00 por plato.

El restaurante se promocionará a través de medios digitales en tendencia como TikTok, Facebook, Etc., que son reconocidas a nivel nacional e internacional. De tal manera, que permita conseguir reconocimiento dentro de la industria, hoy en día la mayoría de emprendimiento o empresas se manejan en el ámbito digital sin quedarse atrás, trabajando estrechamente con el desarrollo de la tecnología para el beneficio de la empresa.

#### **2.4.2 Demanda**

Del total de la población económicamente activa del Cantón Cañar de 23.355 habitantes, acorde al último censo del 2021, se determina una muestra de 95 personas, a las cuales se aplicó la encuesta de 12 preguntas, que permitió ver y estudiar el mercado.

#### **2.4.3 Oferta**

Se obtuvo mediante el resultado de la encuesta realizadas a las 95 personas de la Población económicamente activa, con una la pregunta. **¿Está conforme con la calidad de los productos y servicios brindados por los restaurantes de las zonas?**

#### **2.4.4 Demanda insatisfecha**

Se obtuvo un del 62% que corresponde a 59 personas que no se encuentran conforme con los servicios brindados por los diferentes establecimientos que se encuentran en el Cantón Cañar por diferentes motivos, además el 100 % de encuestados determinan que la infraestructura, servicio, comida, precio, higiene, calidad son los principales puntos a considerar para satisfacer su necesidad.

#### **2.4.5 Mix de mercado**

También conocido como las 4P, representan componentes esenciales como son: producto, precio, plaza y promoción, que ayudará a influir en la demanda.

##### **2.4.5.1 Producto o servicio**

Es el establecimiento que prestara el servicio de alimentos y bebidas de alta calidad, ofreciendo una experiencia culinaria contemporánea, con el auténtico sabor que caracteriza la cultura y raíces cañarís, trabajando estrechamente con las comunidades locales del cantón, asegurando la frescura y calidad de los productos.

**Nombre:**

Pakarina

**Significado:**

Pakarina en castellano se entiende como nuevo amanecer por ende hace honor al lugar donde empezó la idea de abrir un establecimiento de alimentos y bebidas además de mantener el linaje cañarí que con el tiempo se ha venido deteriorando.

Eslogan:

*Linaje Kañari*

Logotipo:



Colores:

Los colores que se utilizan en el slogan y logotipo son:

- a) **Mostaza:** se ha escogido este color para resaltar la creatividad, felicidad, promesa de un futuro donde permite proyectar las metas y rescate de la cultura.
- b) **Marrón:** este color indica seguridad constancia fiabilidad y reflexión, aporta sensación de solides en lo material, además es un color representativo de las ollas de barro.

Tarjeta de presentación:



#### 2.4.5.2 Precio

Para establecer el precio monetario se ha considerado la información recopilada en las encuestas realizadas en el sector, la cual indica que la mayoría de personas están dispuestos a pagar en un rango de \$5.00-\$10.00 por consumir en un establecimiento de alimentos y bebidas de esta índole. Considerando que el precio se lo determina en el estudio técnico y financiero, con los elementos del costo, gastos, porcentaje de utilidad e IVA.

#### 2.4.5.3 Plaza

El canal que se efectuará en el establecimiento es el canal de distribución directo debido a que no es necesario la intervención de terceras personas, se tiene una relación directa con el comensal.



#### 2.4.5.4 Promoción

En las promociones se manejará diferentes tipos de estrategias, de manera que se logre la fidelidad de futuros clientes, para esto se van a considerar aspectos como: la constancia de los comensales al restaurante, fechas festivas, cumpleaños, entre otros.

El medio a utilizar para las promociones será en su mayoría medios digitales, considerando que es la forma más rápida y directa de llegar a las personas.

Promociones a considerar:

- Acumulación de 5 tickets y recibe un descuento del 10 % en cualquier preparación.
- Entrega de un postre personalizado para el comensal cumpleaños, más un gorrito de la ocasión, con el logo del restaurante.
- Combos tentadores en cada fecha festivas.
- Un 5% de descuento en el día del aniversario del restaurante, más bebidas no alcohólicas gratis.
- Acumulación de 100 dólares en consumo, se obsequiará una cena de tres tiempos para dos personas.

#### **2.4.6 Análisis del sector**

El establecimiento está ubicado en la ciudad de Cañar provincia del Cañar en el sector Parque central donde es considerado un lugar estratégico y comercial debido a la afluencia de personas y asentamiento de grandes entidades bancarias.

##### a) Tipo de cliente

Clientes que estén dispuestos a pagar por el servicio prestado y, quieran consumir alimentos tradicionales fusionados con la cocina contemporánea con productos autóctonos del Cantón.

##### b) Proveedores

- Proveedores confiables que garanticen la inocuidad de los alimentos además que se entreguen los productos en óptimas condiciones.
- Proveedores íntegros y responsables.
- Entrega de manera directa e inmediata al establecimiento.
- Precios adecuados en los productos.
- Proveedores eficientes.

##### c) Competidores

En la ciudad de Cañar en la ubicación donde se implementará el establecimiento, se encuentra a sus alrededores 12 establecimientos de A&B, de las cuales son comida tradicional, asados, marisquerías, comida casera que se han mantenido hasta la actualidad.

De todos estos establecimientos, se ha considerado a un potencial competidor por su desempeño en el área gastronómica; Pachamanca.

#### 2.4.7 Cargos y funciones del área comercial

**Tabla 2-19:** Cargos y funciones

| N° de puesto | Cargos                 | Funciones   | Sueldo mensual |
|--------------|------------------------|---|----------------|
| 1            | Recepcionista y cajero | Agendar las reservaciones.<br>Llevar el registro de ingresos.<br>Atender al teléfono de la empresa.<br>Cobrar las cuentas de los clientes.<br>Organizar los memos y comunicar a cocina.<br>Cerrar caja  | \$400          |
| 1            | Mesero                 | Organización del restaurante<br>Limpieza del establecimiento<br>Montar mesas<br>Tomar las comandas<br>Transportar los alimentos a los comensales<br>Brindar un servicio inmediato a nuestros comensales | 390            |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

#### 2.4.8 Determinación de inversiones y gastos de área comercial

**Tabla 2-20:** Determinación de inversión en el área comercial

| RUBRO                               | CANTIDAD | COSTO UNITARIO | TOTAL             |
|-------------------------------------|----------|----------------|-------------------|
| Parlante marca Sonny                | 1        | \$60,00        | \$60,00           |
| Mesas de madera                     | 8        | 35,00          | 280,00            |
| Teléfono                            | 1        | 40,00          | 40,00             |
| Sillas velvet                       | 32       | 25,00          | 800,00            |
| Counter                             | 1        | 60,00          | 60,00             |
| <b>SUB TOTAL DEL ÁREA COMERCIAL</b> | 43       | 220,00         | 1.240,00          |
| <b>TOTAL</b>                        |          |                | <b>\$1.240,00</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Tabla 2-21:** Gastos de área comercial

| GASTO PROMOCIÓN        |          |         |
|------------------------|----------|---------|
| TIPO                   | CANTIDAD | C.ANUAL |
| Valla publicitaria     | 1        | \$60,00 |
| Diseño de carta o menú | 20       | 216,00  |

|                          |     |                  |
|--------------------------|-----|------------------|
| Tarjetas de presentación | 150 | 180,00           |
| Publicidad de internet   | 1   | 48,00            |
| <b>TOTAL</b>             |     | <b>\$ 504,00</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

## CAPÍTULO III

### 3. DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO

#### 3.1 Nombre del emprendimiento

**Tabla 3-1:** Nombre del emprendimiento

| CRITERIO DE IDEA  | INNOVACIÓN | POTENCIAL | CONOCIMIENTO TÉCNICO | REQUIREMIENTO DE CAPITAL | TENDENCIA NACIONAL | TOTAL |
|-------------------|------------|-----------|----------------------|--------------------------|--------------------|-------|
| Pakaryna          | 5          | 5         | 5                    | 4                        | 5                  | 24    |
| Timbushca         | 4          | 5         | 4                    | 4                        | 5                  | 22    |
| Inty Luna         | 4          | 4         | 4                    | 3                        | 4                  | 19    |
| Sirius Gastronomy | 3          | 4         | 3                    | 4                        | 3                  | 17    |
| Alli Micuy        | 4          | 5         | 3                    | 3                        | 4                  | 19    |

Realizado por: Balvoa, V.,2023

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

#### 3.1.1 Motivación del nombre

“Pakarina Linaje Kañari” su nombre se debe al primer lugar donde surgió la idea de emprendimiento, ubicado en un lugar rustico que brinda paisajes radiantes con vista a la división entre la sierra y la costa.

#### 3.1.2 Carácter o tipo de negocio

**Tabla 3-2:** Tipo de negocio

| INDUSTRIAL | SERVICIO |
|------------|----------|
| X          | X        |

Realizado por: Balvoa, V.,2023

En el establecimiento se determinará como un tipo de negocio industrial debido a que se realiza la transformación de materia prima en gran cantidad para la elaboración de alimentos y tipo de negocio de servicio como su nombre lo indica se ofrece un servicio de alimentos y bebidas a la comunidad.

## 3.2 Modelo de negocio

### 3.2.1 Canvas

Permite diseñar de manera rápida un modelo de negocio para el proyecto, pasmando la idea en una sola hoja.



**Ilustración 3-1:** Modelo Canvas

**Fuente:** Investigación propia

**Realizado por:** Balvoa, V., 2023

### 3.3 Sistema de producción

#### 3.3.1 Capacidad del emprendimiento

**Tabla 3-3:** Capacidad del emprendimiento

| TIPO DE RECETA ESTANDAR              | CANTIDAD DIARIA | CANTIDAD SEMANAL | CANTIDAD MENSUAL | CANTIDAD ANUAL | COSTO POR PAX |
|--------------------------------------|-----------------|------------------|------------------|----------------|---------------|
| Sinfonía Kañari                      | 12              | 60               | 240              | 2.880          | 1,09          |
| Pakary                               | 10              | 50               | 200              | 2.400          | 0,47          |
| Canoa de mashua                      | 9               | 45               | 180              | 2.160          | 0,81          |
| Croqueta de papa                     | 8               | 40               | 160              | 1.920          | 0,36          |
| El autentico                         | 14              | 70               | 280              | 3.360          | 2,29          |
| Chirola                              | 13              | 65               | 260              | 3.120          | 1,39          |
| Selel                                | 11              | 55               | 220              | 2.640          | 1,11          |
| Tayta                                | 9               | 45               | 180              | 2.160          | 1,15          |
| Costillas al estilo pakaryna         | 10              | 50               | 200              | 2.400          | 1,38          |
| Cañarejita                           | 11              | 55               | 220              | 2.640          | 1,95          |
| Mouse de mora de campo               | 9               | 45               | 180              | 2.160          | 1,72          |
| Espuma de mashua                     | 8               | 40               | 160              | 1.920          | 0,52          |
| Cheesecake de uvilla                 | 9               | 45               | 180              | 2.160          | 1,16          |
| Tiramisú                             | 10              | 50               | 200              | 2.400          | 1,09          |
| Chicha de jora saborizada con frutos | 14              | 70               | 280              | 3.360          | 0,53          |
| Horchata lojana                      | 11              | 55               | 220              | 2.640          | 0,83          |
| Jugos naturales                      | 13              | 65               | 260              | 3.120          | 0,86          |
| <b>TOTAL</b>                         | <b>181</b>      | <b>905</b>       | <b>3.620</b>     | <b>43.440</b>  | <b>18,69</b>  |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

#### 3.3.2 Determinación del tamaño

**Tabla 3-4:** Determinación del tamaño

| CR+CO=CI                |    |
|-------------------------|----|
| CR: Capacidad real      | 52 |
| CO: Capacidad Ociosa    | 20 |
| CI: Capacidad Instalada | 72 |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

El establecimiento contará con una capacidad total para la elaboración de 72 pax diarios según el cálculo de la fórmula de la capacidad instalada, mientras que la capacidad real es de 52 pax, dejando una capacidad ociosa de 20 pax.

### 3.3.3 Localización

**Tabla 3-5:** Localización

| LOCALIZACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO      |                                   |              |                  |                     |
|--------------------------------------|-----------------------------------|--------------|------------------|---------------------|
| Factores                             | Alternativas                      |              |                  |                     |
|                                      | Av. 9 de octubre y Abdón Calderón | Panamericana | Guayaquil-cuenca | Calle José Calasanz |
| Condiciones socio - económicas (10)  | 8                                 | 6            |                  | 6                   |
| Aspectos legales y tributarios (10)  | 7                                 | 6            |                  | 6                   |
| Proximidad con el mercado (10)       | 8                                 | 7            |                  | 7                   |
| Disponibilidad de materia prima (10) | 7                                 | 6            |                  | 6                   |
| Disponibilidad de mano de obra (10)  | 9                                 | 8            |                  | 7                   |
| Vías de acceso (10)                  | 9                                 | 9            |                  | 8                   |
| Servicios básicos (10)               | 8                                 | 6            |                  | 6                   |
| Seguridad (10)                       | 8                                 | 7            |                  | 7                   |
| Afluencia de clientes (20)           | 9                                 | 7            |                  | 7                   |
| <b>TOTAL</b>                         | <b>73</b>                         | <b>62</b>    |                  | <b>60</b>           |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

El de mayor porcentaje es la mejor opción.

A través de los resultados en las tablas reflejaron que la mejor opción es las calles Av. 09 de octubre y Abdón calderón.

### 3.3.4 Macro y micro localización



Fuente: Enciclopedia del Ecuador, 2016

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**MICROLOCALIZACIÓN**

### CAÑAR



### Av. 9 de octubre y Abdón Calderón



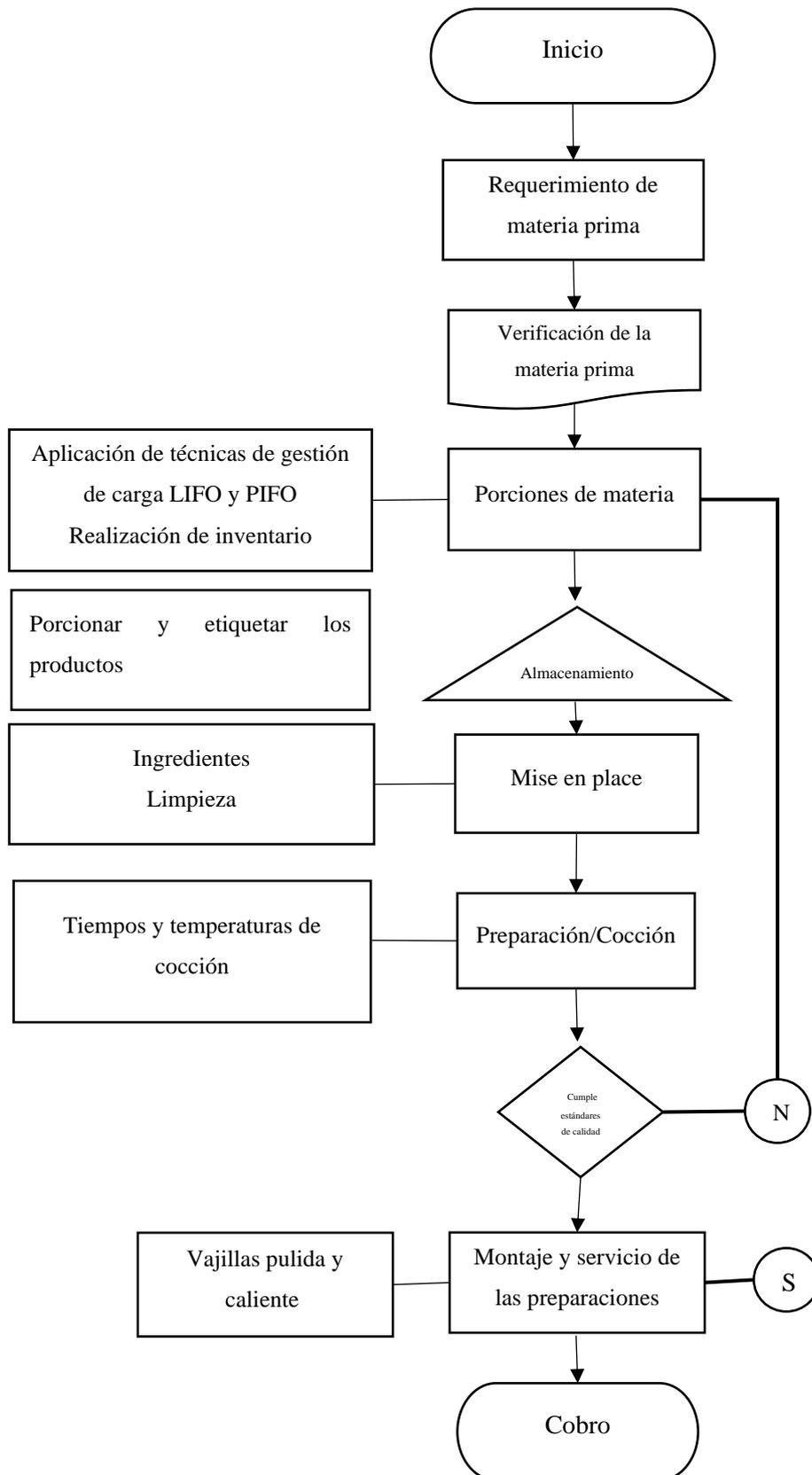
Fuente: Google Maps, 2024

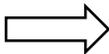
Realizado por: Balvoa, V., 2023

#### 3.3.5 *Proceso de producción*

1. Selección de proveedores
2. Compra de materia prima
3. Recepción de materia prima
4. Limpieza y desinfección
5. Almacenamiento
6. Distribución
7. Mise en place
8. Producción
9. Control de calidad
10. Montaje
11. Servicio
12. Cobro

3.3.5.1 Diagrama de flujo del diagrama de flujo



| SIMBOLO  | DESCRIPCION                |
|--|----------------------------|
|   | Inicio o fin de un proceso |
|   | Línea de flujo             |
|   | Decisión                   |
|   | Transporte                 |
|   | Operación                  |
|   | Almacenaje                 |
|   | Proceso                    |
|  | Documentación              |

**Ilustración 3-2:** Simbología de diagrama de flujo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 3.3.5.2 Receta estandar

La receta estándar es documento donde se escribe una preparación en específica, detallando ingredientes, pesos con su respectiva unidad, procesos de elaboración, adicional se considera que es el respaldo de una preparación realizada por propia autoría consiguiendo el mismo producto siempre. Además, en cocina se maneja la receta estándar para el estudio financiero del restaurante, debido a que permite conocer los datos reales del precio de venta al público. (ver anexo B)

### 3.3.5.3 Diseño de la carta

La carta es un documento donde se encuentra enlistado una variedad de platillos que ofrece el establecimiento de alimentos y bebidas a sus clientes. (ver anexo C)

### 3.3.6 Requerimiento del talento

**Tabla 3-6:** Requerimiento del talento humano

| N° DE PUESTO | CARGO              | FUNCIÓN   | SUELDO MENSUAL |
|--------------|--------------------|---|----------------|
| 1            | Chef ejecutivo     | Planificación y organización de todas las áreas de restaurante.<br>Realización de receta estándar para el manejo de cocina.<br>Supervisión de todas las áreas del restaurante.<br>Registro de proveedores confiables. | 400\$          |
| 1            | Jefe de cocina     | Realizar mise en place<br>Realizar requisición de materia prima<br>Organizar la cocina<br>Ideas de innovación   | 390\$          |
| 1            | Ayudante de cocina | Realizar mise en place<br>Limpieza y desinfección de las áreas de trabajo<br>Ayudar en las preparaciones  | 390\$          |
| 1            | Cajero             | Agendar las reservaciones.<br>Llevar el registro de ingresos.<br>Atender al teléfono de la empresa.<br>Cobrar las cuentas de los clientes.<br>Organizar los memos y comunicar a cocina.<br>Cerrar caja.               | 390\$          |
| 1            | Mesero             | Organización del restaurante.<br>Limpieza del establecimiento.<br>Montar mesas.<br>Tomar las comandas.<br>Transportar los alimentos a los comensales.<br>Brindar un servicio inmediato a nuestros comensales.         | 390\$          |
|              |                    | <b>Sueldo Anual:</b>  | 23,520\$       |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

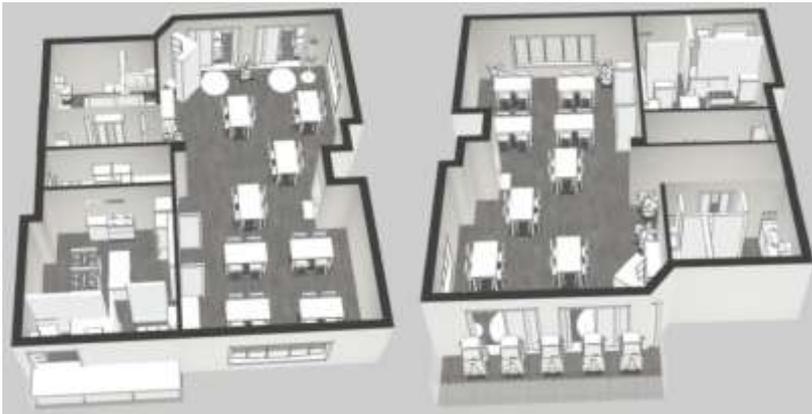
### 3.3.7 Diseño de planta



**Ilustración 3-3:** Vista de plano

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023



**Ilustración 3-4:** Vista 3D

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

El diseño de planta de Pakarina Linaje Kañary se encuentra segmentado en 5 partes que son las siguientes:

- Cocina: Distribuida en cocina caliente, fría y repostería.
- Bodega: Segmentada en 3 diferentes áreas de acuerdo a la materia prima.
- Salón: Se encuentran 8 mesas de 4 a 6 asientos.
- Baño: Para hombres y mujeres.
- Garaje: disponibilidad hasta 8 autos.

### 3.3.8 Manual de procesos

Es un documento denominado como fuente primordial, permite conocer la organización, normas y funciones de cada empleado que debe cumplir.

Permitiendo el óptimo desempeño de sus nuevos trabajadores que les servirá como una guía en cada uno de sus funciones y acoplándose en cuanto como trabaja el restaurante.

### 3.3.9 Estructura de costos de producción

**Tabla 3-7:** Servicios Básicos

| SERVICIOS BÁSICOS |                        |       |        |              |               |               |
|-------------------|------------------------|-------|--------|--------------|---------------|---------------|
| TIPO              | CANTIDAD               | VALOR | UNIDAD | COSTO        | TRIMESTRAL    | ANUAL         |
| Luz               | 135                    | 0,25  | kw/h   | 33,75        | 101,25        | 405,00        |
| Internet          | ilimitado-fibra óptica | 25,00 | Megas  | 25,00        | 75,00         | 300,00        |
| Teléfono          | 90                     | 0,09  | mm     | 8,10         | 24,30         | 97,20         |
| Agua              | 45                     | 0,30  | m3     | 13,50        | 40,50         | 162,00        |
| <b>TOTAL</b>      |                        |       |        | <b>80,35</b> | <b>241,05</b> | <b>964,20</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Tabla 3-8:** Combustibles

| COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES |                  |                  |                |               |                  |               |
|----------------------------|------------------|------------------|----------------|---------------|------------------|---------------|
| COMBUSTIBLES               | CANTIDAD SEMANAL | CANTIDAD MENSUAL | COSTO UNITARIO | COSTO MENSUAL | COSTO TRIMESTRAL | COSTO ANUAL   |
| Gas doméstico              | 2                | 8                | 3,50           | 28,00         | 84,00            | 336,00        |
| <b>TOTAL</b>               |                  |                  |                |               |                  | <b>336,00</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Tabla 3-9:** Mantenimiento de equipos e instalaciones

| MANTENIMIENTO   |          |            |                      |              |               |
|---|----------|------------|----------------------|--------------|---------------|
| MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIAS O INSTALACIONES | CANTIDAD | TIEMPO     | PROVEEDOR            | COSTO        | COSTO ANUAL   |
| Refrigerador / 2 puertas                              | 1        | C/12 Meses | El paraíso           | 12,00        | 12            |
| Refrigerador / 1 puertas                              | 1        | C/12 Meses | El paraíso           | 12,00        | 12            |
| Congelador Indurama                                   | 1        | C/12 Meses | El paraíso           | 10,00        | 10            |
| Licuadora Oster                                       | 2        | C/12 Meses | El paraíso           | 10,00        | 20            |
| Microondas Indurama                                   | 1        | C/12 Meses | El paraíso           | 10,00        | 10            |
| Horno Industrial                                      | 1        | C/12 Meses | Casa impenox         | 15,00        | 15            |
| Batidora de mano                                      | 1        | C/12 Meses | El paraíso           | 5,00         | 5             |
| Balanza   | 1        | C/12 Meses | El paraíso           | 5,00         | 5             |
| Batidora KITCHEN AID KSM150                           | 1        | C/12 Meses | Importadora Espinoza | 25,00        | 25            |
| Cocina de 8 quemadores                                | 1        | C/12 Meses | Casa impenox         | 12,00        | 12            |
| Tuberías y control de plagas                          | 1        | C/12 Meses | Municipio            | 60,00        | 60            |
| <b>TOTAL</b>  |          |            |                      | <b>24,00</b> | <b>186,00</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

**Tabla 3-10:**Depreciación

| DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS |                 |           |                |                         |
|----------------------------|-----------------|-----------|----------------|-------------------------|
| BIEN                       | VALOR           | AÑOS VIDA | VALOR RESIDÚAL | VALOR A DEPRECIAR ANUAL |
| MAQUINARIA Y EQUIPOS       | 2.703,00        | 10        | 270,30         | 243,27                  |
| EQUIPO DE CÓMPUTO          | 590,00          | 3         | 196,65         | 131,12                  |
| MUEBLES Y ENSERES          | 595,00          | 10        | 59,50          | 53,55                   |
| <b>TOTAL</b>               | <b>3.888,00</b> |           | <b>526,45</b>  | <b>427,94</b>           |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 3.3.9.1 Materia prima

**Tabla 3-11:** Materia prima

| TIPO DE RECETA ESTÁNDAR | CANTIDAD DIARIA | CANTIDAD SEMANAL | CANTIDAD MENSUAL | CANTIDAD ANUAL |
|-------------------------|-----------------|------------------|------------------|----------------|
| Sinfonía Kañari         | 10              | 70               | 280              | 3.360          |
| Pakary                  | 10              | 70               | 280              | 3.360          |
| Canoa de mashua         | 11              | 77               | 308              | 3.696          |

|                                      |            |              |              |               |
|--------------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------|
| Croqueta de papa                     | 12         | 84           | 336          | 4.032         |
| El autentico                         | 14         | 98           | 392          | 4.704         |
| Chirola                              | 13         | 91           | 364          | 4.368         |
| Selel                                | 11         | 77           | 308          | 3.696         |
| Tayta                                | 10         | 70           | 280          | 3.360         |
| Costillas al estilo pakaryna         | 12         | 84           | 336          | 4.032         |
| Cañarejita                           | 11         | 77           | 308          | 3.696         |
| Mouse de mora de campo               | 10         | 70           | 280          | 3.360         |
| Espuma de mashua                     | 11         | 77           | 308          | 3.696         |
| Cheesecake de uvilla                 | 10         | 70           | 280          | 3.360         |
| Tiramisú                             | 10         | 70           | 280          | 3.360         |
| Chicha de jora saborizada con frutos | 14         | 98           | 392          | 4.704         |
| Horchata lojana                      | 12         | 84           | 336          | 4.032         |
| Jugos naturales                      | 13         | 91           | 364          | 4.368         |
| <b>TOTAL</b>                         | <b>151</b> | <b>1.057</b> | <b>4.228</b> | <b>50.736</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 3.3.9.2 Mano de obra directa

**Tabla 3-12:** Mano de obra directa

| MANO DE OBRA DIRECTA |                 |                   |                  |                                |
|----------------------|-----------------|-------------------|------------------|--------------------------------|
| CARGO                | SUELDO MENSUAL  | SUELDO TRIMESTRAL | SUELDO AÑO       | BENEFICIOS SOCIALES            |
|                      |                 |                   |                  | 12,15 (1% LEY DE DISCAPACIDAD) |
| Chef ejecutivo       | 400,00          | 1.200,00          | 4.800,00         | 568,62                         |
| Jefe de cocina       | 390,00          | 1.170,00          | 4.680,00         | 568,62                         |
| Ayudante de cocina   | 390,00          | 1.170,00          | 4.680,00         | 568,62                         |
| <b>TOTALES:</b>      | <b>1.180,00</b> | <b>3.540,00</b>   | <b>14.160,00</b> | <b>1.705,86</b>                |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 3.3.9.3 Costos indirectos de fabricación

**Tabla 3-13:** Costos indirectos de fabricación

|  |                  |                  |                  |                  |                  |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>MATERIALES INDIRECTOS</b>           | 1.548,00         | 1.578,03         | 1.608,65         | 1.639,85         | 1.671,67         |
| <b>GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN</b> |                  |                  |                  |                  |                  |
| COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES             | 336,00           | 342,52           | 349,16           | 355,94           | 362,84           |
| MANTENIMIENTO                          | 186,00           | 189,61           | 194,73           | 199,99           | 205,39           |
| SERVICIOS BÁSICOS                      | 482,10           | 491,45           | 504,72           | 518,35           | 532,34           |
| SUMINISTROS Y MATERIALES               | 15,12            | 15,41            | 15,83            | 16,25            | 16,69            |
| AMOTIZACIÓN GASTO DE EXPERIMENTACIÓN   | 44,60            | 4,29             | 44,60            | 44,60            | 44,60            |
| DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO       | 243,27           | 221,38           | 201,45           | 183,32           | 166,82           |
| DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES         | 10,71            | 9,75             | 8,87             | 8,07             | 7,34             |
| <b>TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>      | <b>78.102,04</b> | <b>79.086,01</b> | <b>80.691,09</b> | <b>82.284,07</b> | <b>83.906,04</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

### 3.3.10 Determinación de activos fijos para la producción

**Tabla 3-14:** Activos fijos

| <b>ACTIVOS FIJOS</b>           |          |                 |
|--------------------------------|----------|-----------------|
| MAQUINARIA Y EQUIPO            | 2.218,00 | 2.253,00        |
| EQUIPO DE COMPUTO              | 590,00   | 590,00          |
| MUEBLES Y ENSERES              | 230,00   | 595,00          |
| <b>SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS</b> |          | <b>3.438,00</b> |
| <b>INVENTARIOS</b>             |          |                 |
| MATERIALES INDIRECTOS          | 25,50    | 129,00          |
| MENAJE Y VAJILLA               | 184,00   | 517,00          |
| SUMINISTROS Y MATERIALES       | 62,20    | 302,35          |
| <b>SUB-TOTAL INVENTARIOS</b>   |          | <b>948,35</b>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

### 3.3.11 Programas pre operativos

**Tabla 3-15:** Gastos de experimentación

| <b>GASTO EXPERIMENTACIÓN</b> |               |
|------------------------------|---------------|
| Pruebas-Materia prima        | 223,00        |
| <b>TOTAL</b>                 | <b>223,00</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

## CAPÍTULO IV

### 4. ENTORNO JURÍDICO

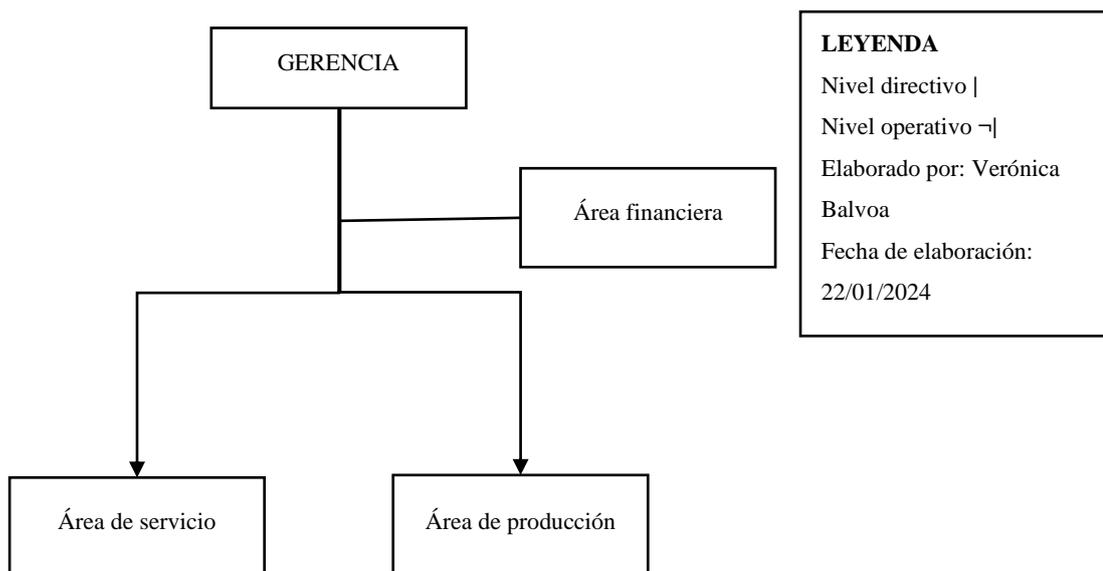
#### 4.1 Estructura orgánica del emprendimiento

##### 4.1.1 Organización

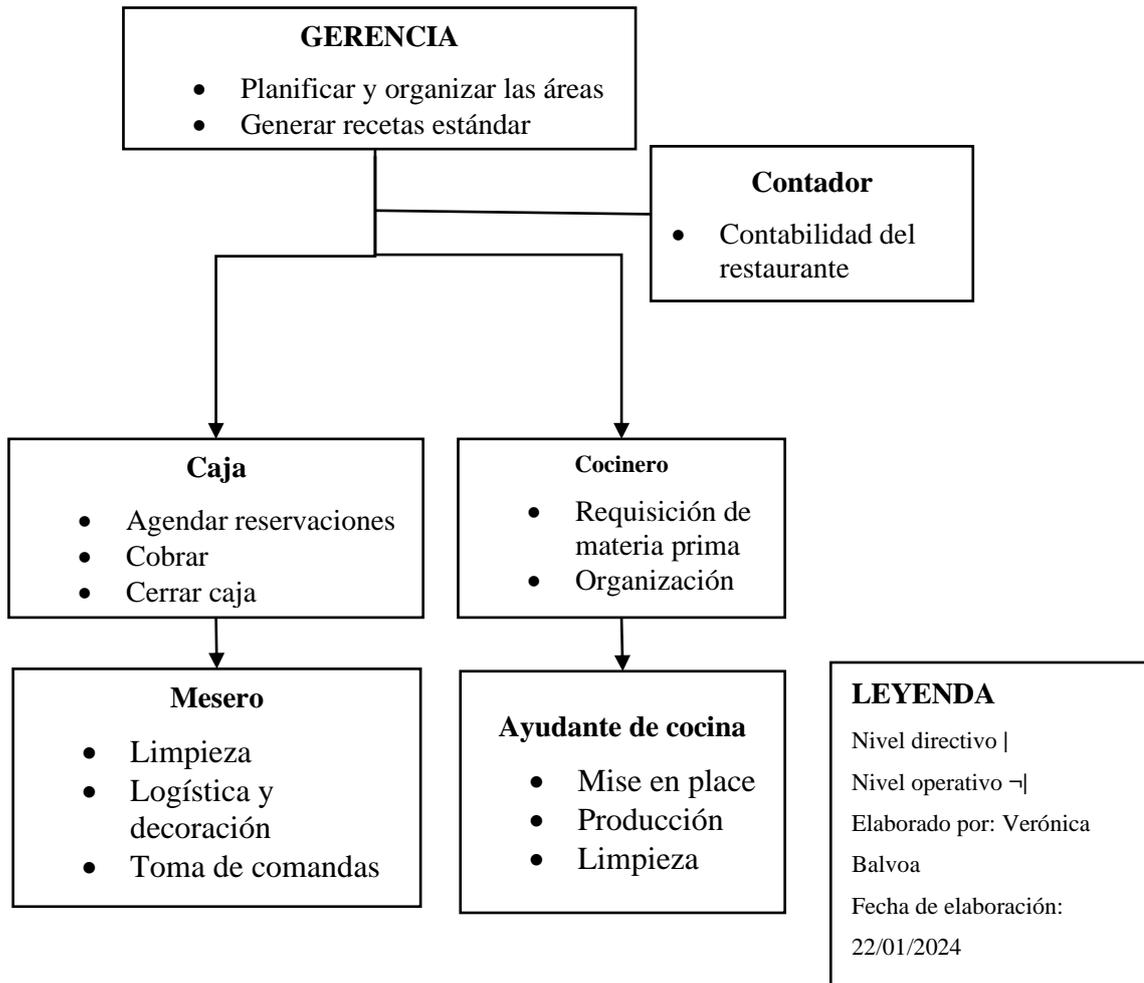
Es la parte indispensable del restaurante Pakaryna Linaje KAÑARI permitiendo llevar un control orden que tendrá el establecimiento.

##### 4.1.1.1 Organigrama estructural

#### ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



#### 4.1.1.2 Organigrama Funcional



#### 4.1.1.3 Proceso de reclutamiento, selección, contratación e inducción del talento humano

##### Reclutamiento

Es un proceso que implica atraer posibles candidatos para que formen parte de una empresa en alguna área disponibles. La difusión de las distintas vacantes se llevará a cabo a través de diversos canales de comunicación para dar a conocer las oportunidades laborales disponibles en la organización.

##### Selección

Tras entrevistar a los mejores candidatos, se llevará a cabo la selección del personal en concordancia con los requisitos de la empresa, considerando factores como el perfil, la experiencia y las habilidades específicas necesarias para el puesto.

##### Contratación

Después de llevar a cabo la selección de personal conforme a los requerimientos de la empresa, se procederá con la contratación y se proporcionará una orientación para facilitar la integración del nuevo empleado a la organización. Posteriormente, se cumplirá con los trámites legales, como la afiliación al IEES.

## Inducción

La orientación para el nuevo personal se llevará a cabo durante una semana, durante la cual se informarán sobre los procedimientos, responsabilidades y roles asignados. Además, se les familiarizará con las distintas áreas del establecimiento, se proporcionará acceso a los manuales correspondientes.

### 4.1.1.4 Fichas profesiográficas

**Tabla 4-1:** Ficha-Chef ejecutivo

| Identificación del cargo   |  |  |                                       |
|--|--|--|---------------------------------------|
| <b>Cargo:</b> Chef ejecutivo   | <b>Dependencia:</b> Departamento de producción   | <b>Número de cargo:</b> 1  | <b>Reporta a:</b> Gerente propietario |
| <b>Requisitos Generales de Estudio y experiencia</b>   |  |  |                                       |
| <b>Requisitos</b>  |  | <b>Selección</b>   |                                       |
| Primaria   |  | X  |                                       |
| Secundaria   |  | X  |                                       |
| Lic. Gestión Gastronómica o similar  |  | X  |                                       |
| <b>Requisitos de experimentos</b>  |  | Mínimo tres meses de experiencia   |                                       |
| <b>Condiciones de trabajo</b>  |  |  |                                       |
| <b>Ambiente</b>  | <b>Luminosidad:</b> - Alto<br><b>Humedad:</b> Medio  | <b>Ruido:</b> Normal<br><b>Olores:</b><br>Agradables                             | <b>Espacio:</b> Cómodo                |
| <b>Reglamento</b>  | <b>Puntualidad:</b> La hora de entrada es de 9:00 am.<br><b>Supervisión:</b> Todo el trabajo del empleado será supervisado por el gerente. | <b>Observaciones:</b><br>Todo lo que se rompa, se pierda será cargo del empleado |                                       |
| <b>Objetivo principal:</b> Organizar, planificar, controlar y apoyar dentro del área de cocina.  |  |  |                                       |
| <b>Funciones:</b>  |  |  |                                       |
| Planificar y organizar cada una de las funciones de los integrantes<br>Verificación de receta estándar<br>Control de comandas<br>Inspección de limpieza del área de cocina<br>Realización de inventarios de la materia prima faltante. |  |  |                                       |
| <b>Características Psicológicas</b>  |  |  |                                       |

|  |            |
|--|------------|
| Confiabilidad<br>Toma de iniciativa/ responsabilidad<br>Actitud de superación<br>Dotes comunicativas |            |
| <b>Sueldos:</b> Tiempo completo  | <b>400</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Tabla 4-2:** Ficha-cocinero

| Identificación del cargo   |  |  |                                  |
|--|--|--|----------------------------------|
| <b>Cargo:</b> Cocinero   | <b>Dependencia:</b> Departamento de producción   | <b>Número de cargo:</b> 1  | <b>Reporta a:</b> Chef Ejecutivo |
| <b>Requisitos Generales de Estudio y experiencia</b>   |  |  |                                  |
| <b>Requisitos</b>  |  | <b>Selección</b>   |                                  |
| Primaria   |  | X  |                                  |
| Secundaria   |  | X  |                                  |
| Lic. Gestión Gastronómica o similar  |  | X  |                                  |
| <b>Requisitos de experimentos</b>  |  | Mínimo tres meses de experiencia   |                                  |
| <b>Condiciones de trabajo</b>  |  |  |                                  |
| <b>Ambiente</b>  | <b>Luminosidad:</b> - Alto<br><b>Humedad:</b> Medio  | <b>Ruido;</b> Normal<br><b>Olores:</b><br>Agradables                             | <b>Espacio:</b> Cómodo           |
| <b>Reglamento</b>  | <b>Puntualidad:</b> La hora de entrada es de 9:00 am.<br><b>Supervisión:</b> Todo el trabajo del empleado será supervisado por el gerente. | <b>Observaciones:</b><br>Todo lo que se rompa, se pierda será cargo del empleado |                                  |
| <b>Objetivo principal:</b> Apoyar directamente al chef ejecutivo.  |  |  |                                  |
| <b>Funciones:</b>  |  |  |                                  |
| Apoyar al chef en todas las preparaciones.<br>Ayudar durante la adquisición de la MP.<br>Ayudar la llegada de la MP.<br>Reemplazar al chef cuando no se encuentre en el establecimiento. |  |  |                                  |
| <b>Características Psicológicas</b>  |  |  |                                  |
| Confiabilidad<br>Toma de iniciativa/ responsabilidad<br>Actitud de superación<br>Dotes comunicativas   |  |  |                                  |
| <b>Sueldos:</b> Tiempo completo  |  | <b>390</b>   |                                  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Tabla 4-3:** Ficha-ayudante de cocina

| Identificación del cargo  |  |  |                                  |
|---|--|--|----------------------------------|
| <b>Cargo:</b><br>Ayudante de cocina   | <b>Dependencia:</b> Departamento de producción   | <b>Número de cargo:</b> 1  | <b>Reporta a:</b> Chef Ejecutivo |
| <b>Requisitos Generales de Estudio y experiencia</b>  |  |  |                                  |
| <b>Requisitos</b>   |  | <b>Selección</b>   |                                  |
| Primaria  |  | X  |                                  |
| Secundaria  |  | X  |                                  |
| Lic. Gestión Gastronómica o similar   |  | X  |                                  |
| <b>Requisitos de experimentos</b>   |  | Mínimo tres meses de experiencia   |                                  |
| <b>Condiciones de trabajo</b>   |  |  |                                  |
| <b>Ambiente</b>   | <b>Luminosidad:</b> - Alto<br><b>Humedad:</b> Medio  | <b>Ruido;</b> Normal<br><b>Olores:</b><br>Agradables                             | <b>Espacio:</b> Cómodo           |
| <b>Reglamento</b>   | <b>Puntualidad:</b> La hora de entrada es de 9:00 am.<br><b>Supervisión:</b> Todo el trabajo del empleado será supervisado por el gerente. | <b>Observaciones:</b><br>Todo lo que se rompa, se pierda será cargo del empleado |                                  |
| <b>Objetivo principal:</b> Apoyar al chef y cocinero en las preparaciones.  |  |  |                                  |
| <b>Funciones:</b>   |  |  |                                  |
| Ayudar en las preparaciones junto a sus superiores.<br>Realización de la limpieza de la estación de cocina.<br>Realizar el mise en place.<br>Ayudar a la recepción de la MP |  |  |                                  |
| <b>Características Psicológicas</b>   |  |  |                                  |
| Confiabilidad<br>Toma de iniciativa/ responsabilidad<br>Actitud de superación<br>Dotes comunicativas  |  |  |                                  |
| <b>Sueldos:</b> Tiempo completo   |  | 390  |                                  |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Tabla 4-4:** Ficha-cajero

| Identificación del cargo                             |  |                                  |                                  |
|--|--|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>Cargo:</b> Cajero                                 | <b>Dependencia:</b> Departamento de producción | <b>Número de cargo:</b> 1        | <b>Reporta a:</b> Chef Ejecutivo |
| <b>Requisitos Generales de Estudio y experiencia</b> |  |                                  |                                  |
| <b>Requisitos</b>                                    |  | <b>Selección</b>                 |                                  |
| Primaria   |  | X                                |                                  |
| Secundaria   |  | X                                |                                  |
| Lic. Gestión Gastronómica o similar                  |  | X                                |                                  |
| <b>Requisitos de experimentos</b>                    |  | Mínimo tres meses de experiencia |                                  |

| <b>Condiciones de trabajo</b>   |  |  |                        |
|---|--|--|------------------------|
| <b>Ambiente</b>   | <b>Luminosidad.</b> - Alto<br><b>Humedad:</b> Medio  | <b>Ruido;</b> Normal<br><b>Olores:</b><br>Agradables                             | <b>Espacio:</b> Cómodo |
| <b>Reglamento</b>   | <b>Puntualidad:</b> La hora de entrada es de 9:00 am.<br><b>Supervisión:</b> Todo el trabajo del empleado será supervisado por el gerente. | <b>Observaciones:</b><br>Todo lo que se rompa, se pierda será cargo del empleado |                        |
| <b>Objetivo principal:</b> Llevar el balance de la entrada del efectivo durante el servicio de cada de los servicios. |  |  |                        |
| <b>Funciones:</b>   |  |  |                        |
| Conocer los precios de los platillos.<br>Pagar Facturas.<br>Cobrar lo que los clientes consumen.                      |  |  |                        |
| <b>Características Psicológicas</b>   |  |  |                        |
| Confiabilidad<br>Toma de iniciativa/ responsabilidad<br>Actitud de superación<br>Dotes comunicativas                  |  |  |                        |
| <b>Sueldos:</b> Tiempo completo   |  | <b>390</b>   |                        |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Tabla 4-5:** Ficha-mesero

| <b>Identificación del cargo</b>   |  |  |                                  |
|---|--|--|----------------------------------|
| <b>Cargo:</b> Mesero  | <b>Dependencia:</b> Departamento de producción   | <b>Número de cargo:</b> 2  | <b>Reporta a:</b> Chef Ejecutivo |
| <b>Requisitos Generales de Estudio y experiencia</b>                        |  |  |                                  |
| <b>Requisitos</b>   |  | <b>Selección</b>   |                                  |
| Primaria  |  | X  |                                  |
| Secundaria  |  | X  |                                  |
| Lic. Gestión Gastronómica o similar   |  | X  |                                  |
| <b>Requisitos de experimentos</b>   |  | Mínimo tres meses de experiencia   |                                  |
| <b>Condiciones de trabajo</b>   |  |  |                                  |
| <b>Ambiente</b>   | <b>Luminosidad.</b> - Alto<br><b>Humedad:</b> Medio  | <b>Ruido;</b> Normal<br><b>Olores:</b><br>Agradables                             | <b>Espacio:</b> Cómodo           |
| <b>Reglamento</b>   | <b>Puntualidad:</b> La hora de entrada es de 9:00 am.<br><b>Supervisión:</b> Todo el trabajo del empleado será supervisado por el gerente. | <b>Observaciones:</b><br>Todo lo que se rompa, se pierda será cargo del empleado |                                  |
| <b>Objetivo principal:</b> Servir las diferentes comandas a los comensales. |  |  |                                  |
| <b>Funciones:</b>   |  |  |                                  |
| Planificar y organizar cada una de las funciones de los integrantes         |  |  |                                  |

|  |            |
|--|------------|
| Verificación de receta estándar                          |            |
| Control de comandas                                      |            |
| Inspección de limpieza del área de cocina                |            |
| Realización de inventarios de la materia prima faltante. |            |
| <b>Características Psicológicas</b>                      |            |
| Confiabilidad  |            |
| Toma de iniciativa/ responsabilidad                      |            |
| Actitud de superación                                    |            |
| Dotes comunicativas                                      |            |
| <b>Sueldos:</b> Tiempo completo                          | <b>390</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

**Tabla 4-6:** Gastos de instalación

| <b>GASTOS DE INSTALACIÓN</b> |                 |                 |                    |
|------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------|
| <b>TIPO</b>                  | <b>CANTIDAD</b> | <b>C.UNIDAD</b> | <b>GASTO ANUAL</b> |
| Botiquín                     | 1               | 15              | 15,00              |
| Extractor                    | 2               | 25              | 50,00              |
| Espejo con iluminación led   | 2               | 35              | 70,00              |
| Cuadros de pintura           | 5               | 12              | 60,00              |
| Maseta de madera             | 6               | 3,5             | 21,00              |
| Señaléticas                  | 7               | 3               | 21,00              |
| <b>TOTAL</b>                 | <b>23</b>       | <b>93,5</b>     | <b>237,00</b>      |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

#### 4.1.1.5 *Manual de funciones*

El manual de funciones de “Pakarina Linaje Kañari” es el documento que ayudara textualmente a saber cuál es la misión, visión, políticas del establecimiento, así como las estrategias de higiene que se tendrá en el mismo, se pondrá también el perfil de cada uno de los puestos que se ocuparan en el restaurante. Con ello se garantiza el bienestar de cada uno de los clientes internos.

#### **4.1.2 Marco legal**

El restaurante Pakaryna Linaje kañary estará abalado por todas las leyes que constan dentro de la Junta Nacional de Defensa del artesano y también por ciertos artículos de la Constitución del Ecuador desde el año 2008, que servirán como sustento del presente proyecto.

### **CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008**

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

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

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

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

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

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

- 4. A trabajo de igual valor corresponderá igual remuneración. “(Asamblea Constituyente, 2008, pág. 152)”

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

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

## **LEY DE DEFENSA DEL ARTESANO**

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

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

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

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

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

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

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

- Sin embargo, los artesanos jefes de taller están sometidos con respecto a sus operarios, a las disposiciones sobre el salario mínimo y a pagar las indemnizaciones legales en los casos de despido intempestivo. “(Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”
- También gozarán los operarios del derecho de vacaciones y jornada máxima de trabajo de conformidad con el Código del Trabajo. “(Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”
- Con los fondos determinados en esta Ley y con los fondos que en lo sucesivo se asignarán, se atenderá por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social a las indemnizaciones de accidentes de trabajo y a los otros derechos de los operarios. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

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

a) La exoneración de los impuestos a la renta del capital con el concurso del trabajo y adicionales de dicho impuesto, del impuesto a los capitales en giro y del impuesto al valor agregado (IVA) en calidad de sujetos pasivos y sustitutivos; (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

b) La importación en los términos más favorables que establezca la correspondiente Ley, de los materiales e implementos de trabajo de los artesanos, salvo los de lujo; “(Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

c) La exoneración del impuesto a las exportaciones de artículos de producción artesanal; “(Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

d) La concesión de préstamos a largo plazo y con intereses preferenciales a través del Banco Nacional de Fomento y de la banca privada, para cuyos efectos la Junta Monetaria dictará la regulación correspondiente. Los montos de los créditos se fijarán considerando especialmente la actividad artesanal y el número de operarios que tenga a su cargo el taller; (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

e) La compra de artículos de artesanía para las instituciones oficiales y otros organismos públicos. Exceptúese el caso en que el Estado o las Instituciones de Derecho Público sean productores de estos artículos. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)”

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

#### **4.1.3 Permisos requeridos para el funcionamiento**

De acuerdo al municipio e instituciones, tenemos algunos permisos que nos otorgaran el funcionamiento del establecimiento los cuales son:

**Tabla 4-7:** Permisos de funcionamiento

| <b>TIPO</b>                                     | <b>GASTO ANUAL</b> |
|---|--------------------|
| Inscripción del negocio a la junta del artesano | <b>250,00</b>      |
| Inscripción al SRI                              | -                  |
| Bomberos  | 30,00              |
| ARCSA   | 54,00              |
| Patente municipal                               | 20,00              |
| Licencia de funcionamiento                      | -                  |
| Registro de MINTUR                              | -                  |
| <b>TOTAL</b>                                    | <b>354,00</b>      |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

#### 4.1.4 Mitigar el impacto ambiental

Para reducir el impacto ambiental, se utilizará la metodología de las tres R; reducir, reutilizar y reciclar.

| Área afectada | Medida de mitigación |   |
|---------------|----------------------|---|
| Aire          | Reducir              | Evitar el uso de las maquinarias no necesarias durante las preparaciones que produzcan excesivo calor, con esto se evitará un daño permanente a la capa de ozono. |
| Agua          | Reutilizar           | Utilizar las aguas que puedan ser utilizadas para regar a las plantas del establecimiento.  |
|               | Reducir              | Evitar el uso excesivo de agua durante la limpieza  |
|               | Reciclar             | Acortar los agentes contaminantes tales como el cloro, detergente y limpia pisos, etc.  |
| Suelo         | Reutilizar           | Utilizar desechos orgánicos para la elaboración de abono.   |
|               | Reciclar             | Se evitará la mezcla de materiales inorgánicos con orgánicos.   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

## CAPITULO V

### 5. ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

#### 5.1 Análisis de la inversión

**Tabla 5-1:** Análisis de inversión

| RUBROS                       | INVERSIÓN REALIZADA | INVERSIÓN POR REALIZAR | TOTAL DE INVERSIÓN |
|------------------------------|---------------------|------------------------|--------------------|
| <b>1. INVERSIONES FIJAS</b>  |                     |                        | <b>4.449,05</b>    |
| MAQUINARIA Y EQUIPO          | 2.703,00            |                        |                    |
| EQUIPO DE CÓMPUTO            | 590,00              |                        |                    |
| MUEBLES Y ENSERES            |                     | 595,00                 |                    |
| MENAJE Y VAJILLA             |                     | 517,00                 |                    |
| IMPREVISTOS (1%)             |                     | 44,05                  |                    |
| <b>2. ACTIVOS DIFERIDOS</b>  |                     |                        | <b>648,88</b>      |
| GASTO DE CONSTITUCIÓN        |                     | 354,00                 |                    |
| GASTOS DE INSTALACIÓN        |                     | 237,00                 |                    |
| GASTOS EXPERIMENTACIÓN       | 51,46               |                        |                    |
| IMPREVISTOS (1%)             |                     | 6,42                   |                    |
| <b>3. CAPITAL DE TRABAJO</b> |                     |                        | <b>16.635,50</b>   |
| MATERIA PRIMA                |                     | 10.586,72              |                    |
| MATERIALES INDIRECTOS        |                     | 30,00                  |                    |
| MANO DE OBRA DIRECTA         |                     | 2.119,64               |                    |
| COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES   |                     | 0,00                   |                    |
| SERVICIOS BÁSICOS            |                     | 241,05                 |                    |
| GASTOS PUBLICIDAD            |                     | 300,00                 |                    |
| SUELDOS VENTAS               |                     | 3.028,05               |                    |
| SUMINISTROS Y MATERIALES     |                     | 65,34                  |                    |
| CAJA - BANCOS                | 100,00              |                        |                    |
| CONTINGENCIA (1%)            |                     | 164,71                 |                    |
| <b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>    | <b>3.444,46</b>     | <b>18.288,97</b>       | <b>21.733,43</b>   |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V., 2023

## 5.2 Fuentes y uso

**Tabla 5-2:** Fuentes y uso

| RUBROS                       | USOS DE FONDOS   | FUENTES DE FINANCIAMIENTO |       |                  |
|------------------------------|------------------|---------------------------|-------|------------------|
|                              |                  | REC.PROPIO                | BANCO | PROVEEDORES      |
| <b>1. INVERSIONES FIJAS</b>  | 4.449,05         | 4.449,05                  |       |                  |
| MAQUINARIA Y EQUIPO          | 2.703,00         | 2.703,00                  |       |                  |
| EQUIPO DE COMPUTO            | 590,00           | 590,00                    |       |                  |
| MUEBLES Y ENSERES            | 595,00           | 595,00                    |       |                  |
| MENAJE Y VAJILLA             | 517,00           | 517,00                    |       |                  |
| IMPREVISTOS (1%)             | 44,05            | 44,05                     |       |                  |
| <b>2. ACIVOS DIFERIDOS</b>   | 648,88           | 648,88                    |       |                  |
| GASTOS DE CONSTITUCIÓN       | 354,00           | 354,00                    |       |                  |
| GASTOS DE INSTALACIÓN        | 237,00           | 237,00                    |       |                  |
| GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN    | 51,46            | 51,46                     |       |                  |
| IMPREVISTOS (1%)             | 6,42             | 6,42                      |       |                  |
| <b>3. CAPITAL DE TRABAJO</b> | 16.350,50        | 5.763,78                  |       | 10.586,72        |
| MATERIA PRIMA                | 10.586,72        |                           |       | 10.586,72        |
| MATERIALES INDIRECTOS        | 30,00            | 30,00                     |       |                  |
| MANO DE OBRA DIRECTA         | 2.119,64         | 2.119,64                  |       |                  |
| COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES   | -                | -                         |       |                  |
| SERVICIOS BASICOS            | 241,05           | 241,05                    |       |                  |
| PUBLICIDAD                   | 15,00            | 15,00                     |       |                  |
| SUELDOS DE VENTAS            | 3.028,05         | 3.028,05                  |       |                  |
| SUMINISTROS Y MATERIALES     | 65,34            | 65,34                     |       |                  |
| CAJA - BANCOS                | 100,00           | 100,00                    |       |                  |
| CONTINGENCIA (1%)            | 164,71           | 164,71                    |       |                  |
| <b>TOTAL</b>                 | <b>21.448,43</b> | <b>10.861,71</b>          | -     | <b>10.586,72</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

## 5.3 Presupuestos

### 5.3.1 Presupuestos de costos de producción

**Tabla 5-3:** Costo de producción

| ESTRUCTURA DE COSTO Y GASTOS DEL PROYECTO |                  |                  |                  |                  |                  |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| RUBRO                                     | AÑO 1            | AÑO 2            | AÑO 3            | AÑO 4            | AÑO 5            |
| <b>1.COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>             |                  |                  |                  |                  |                  |
| MATERIA PRIMA                             | 42.346,86        | 43.168,39        | 44.005,86        | 44.859,57        | 45.729,85        |
| MANO DE OBRA DIRECTA                      | 8.478,54         | 8.643,02         | 8.810,70         | 8.981,63         | 9.155,87         |
| <b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>   |                  |                  |                  |                  |                  |
| MATERIALES INDIRECTOS                     | 120,00           | 122,33           | 124,70           | 127,12           | 129,59           |
| <b>GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN</b>    |                  |                  |                  |                  |                  |
| COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES                | 336,00           | 342,52           | 349,16           | 355,94           | 362,84           |
| MANTENIMIENTO                             | 186,00           | 189,61           | 194,73           | 199,99           | 205,39           |
| SERVICIOS BÁSICOS                         | 482,10           | 491,45           | 504,72           | 518,35           | 532,34           |
| SUMINISTROS Y MATERIALES                  | 13,07            | 13,32            | 13,68            | 14,05            | 14,43            |
| AMOTIZACIÓN GASTO DE EXPERIMENTACIÓN      | 10,29            | 4,29             | 10,29            | 10,29            | 10,29            |
| DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO          | 243,27           | 221,38           | 201,45           | 183,32           | 166,82           |
| DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES            | 10,71            | 9,75             | 8,87             | 8,07             | 7,34             |
| <b>TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>         | <b>52.226,84</b> | <b>52.743,81</b> | <b>53.803,52</b> | <b>54.875,54</b> | <b>55.966,43</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 5.3.2 Presupuesto de gastos de administración

**Tabla 5-4:** Gastos de administración

|                                     |                 |                 |                 |                 |                 |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>2. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>  |                 |                 |                 |                 |                 |
| SERVICIOS BÁSICOS                   | 241,05          | 245,73          | 250,49          | 255,35          | 260,31          |
| SUELDOS                             | 3.633,66        | 3.704,15        | 3.776,01        | 3.849,27        | 3.923,94        |
| SUMINISTROS Y MATERIALES            | 2,18            | 2,22            | 2,26            | 2,31            | 2,35            |
| DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES      | 5,36            | 4,87            | 4,43            | 4,04            | 3,67            |
| DEPRECIACIÓN EQUIPO DE CÓMPUTO      | 131,12          | 101,98          | 79,32           | -               | -               |
| AMORTIZACIÓN DE GASTOS CONSTITUCIÓN | 70,80           | 70,80           | 70,80           | 70,80           | 70,80           |
| AMORTIZACIÓN DE GASTOS INSTALACIÓN  | 47,40           | 47,40           | 47,40           | 47,40           | 47,40           |
| <b>TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN</b>  | <b>4.131,56</b> | <b>4.177,15</b> | <b>4.230,72</b> | <b>4.229,16</b> | <b>4.308,48</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 5.3.3 Presupuesto de gastos de venta

**Tabla 5-5:** Gastos de venta

| 3. GASTO DE VENTAS             |                  |                  |                  |                  |                  |
|--------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| GASTOS DE PUBLICIDAD           | 1.200,00         | 1.223,28         | 1.247,01         | 1.271,20         | 1.295,87         |
| SUELDOS                        | 12.112,20        | 12.347,18        | 12.680,55        | 13.022,93        | 13.374,54        |
| DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES | 37,49            | 34,11            | 31,04            | 28,25            | 25,71            |
| SERVICIOS BÁSICOS              | 241,05           | 245,73           | 250,49           | 255,35           | 260,31           |
| SUMINISTROS Y MATERIALES       | 6,53             | 6,66             | 6,79             | 6,92             | 7,06             |
| <b>TOTAL GASTO DE VENTAS</b>   | <b>13.597,27</b> | <b>13.788,73</b> | <b>14.153,80</b> | <b>14.528,16</b> | <b>14.912,07</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 5.4 Presupuestos de ventas

**Tabla 5-6:** Presupuestos de ventas

| P.TOTAL       | VENTAS SEMANALES | VENTAS MENSUALES | VENTAS TRIMESTRALES | VENTAS AÑO 1      | VENTAS AÑO 2      | VENTAS AÑO3       | VENTAS ANUAL 4    | VENTAS ANUAL 5    |
|---------------|------------------|------------------|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 32,77         | 163,87           | 655,48           | 1.966,43            | 7.865,74          | 8.018,34          | 8.173,89          | 8.332,46          | 8.494,11          |
| 11,69         | 58,47            | 233,90           | 701,70              | 2.806,80          | 2.861,25          | 2.916,76          | 2.973,34          | 3.031,03          |
| 18,22         | 91,08            | 364,32           | 1.092,97            | 4.371,88          | 4.456,70          | 4.543,16          | 4.631,29          | 4.721,14          |
| 7,20          | 36,01            | 144,03           | 432,10              | 1.728,42          | 1.761,95          | 1.796,13          | 1.830,97          | 1.866,49          |
| 80,05         | 400,27           | 1601,08          | 4.803,25            | 19.213,00         | 19.585,73         | 19.965,70         | 20.353,03         | 20.747,88         |
| 45,05         | 225,26           | 901,04           | 2.703,13            | 10.812,50         | 11.022,26         | 11.236,10         | 11.454,08         | 11.676,28         |
| 30,43         | 152,13           | 608,53           | 1.825,58            | 7.302,33          | 7.443,99          | 7.588,41          | 7.735,62          | 7.885,69          |
| 25,77         | 128,85           | 515,42           | 1.546,26            | 6.185,02          | 6.305,01          | 6.427,33          | 6.552,02          | 6.679,13          |
| 34,48         | 172,39           | 689,54           | 2.068,63            | 8.274,53          | 8.435,05          | 8.598,69          | 8.765,51          | 8.935,56          |
| 53,70         | 268,49           | 1073,97          | 3.221,90            | 12.887,59         | 13.137,61         | 13.392,48         | 13.652,30         | 13.917,15         |
| 38,72         | 193,62           | 774,48           | 2.323,44            | 9.293,77          | 9.474,07          | 9.657,86          | 9.845,23          | 10.036,22         |
| 10,40         | 52,01            | 208,05           | 624,15              | 2.496,62          | 2.545,05          | 2.594,43          | 2.644,76          | 2.696,07          |
| 26,04         | 130,18           | 520,74           | 1.562,21            | 6.248,82          | 6.370,05          | 6.493,63          | 6.619,60          | 6.748,02          |
| 27,16         | 135,78           | 543,11           | 1.629,33            | 6.517,30          | 6.643,74          | 6.772,63          | 6.904,02          | 7.037,95          |
| 18,63         | 93,14            | 372,58           | 1.117,74            | 4.470,95          | 4.557,68          | 4.646,10          | 4.736,24          | 4.828,12          |
| 22,74         | 113,68           | 454,73           | 1.364,18            | 5.456,73          | 5.562,59          | 5.670,50          | 5.780,51          | 5.892,65          |
| 27,95         | 139,75           | 559,00           | 1.677,00            | 6.708,00          | 6.838,14          | 6.970,80          | 7.106,03          | 7.243,89          |
| <b>511,00</b> | <b>2555,00</b>   | <b>10.220,00</b> | <b>30.660,00</b>    | <b>122.639,99</b> | <b>125.019,21</b> | <b>127.444,58</b> | <b>129.917,01</b> | <b>132.437,40</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 5.5 Estado de pérdidas y ganancias

**Tabla 5-7: Resultados**

| <b>ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS</b>      |              |              |              |              |              |
|---|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>RUBROS</b>                             | <b>AÑO 1</b> | <b>AÑO 2</b> | <b>AÑO 3</b> | <b>AÑO 4</b> | <b>AÑO 5</b> |
| <b>VENTAS NETAS</b>                       | 122.639,99   | 125.951,27   | 129.351,96   | 132.844,46   | 136.431,26   |
| <b>(-) COSTO DE PRODUCCIÓN</b>            | 52.226,84    | 52.743,81    | 53.803,52    | 54.875,54    | 55.966,43    |
| <b>(=) UTILIDAD BRUTA</b>                 | 70.413,15    | 73.207,46    | 75.548,44    | 77.968,92    | 80.464,83    |
| <b>(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN</b>        | 4.131,56     | 4.177,15     | 4.230,72     | 4.229,16     | 4.308,48     |
| <b>(-) GASTO DE VENTAS</b>                | 13.597,27    | 13.788,73    | 14.153,80    | 14.528,16    | 14.912,07    |
| <b>(=)UTILIDAD OPERATIVA</b>              | 52.684,32    | 55.241,58    | 57.163,91    | 59.211,60    | 61.244,29    |
| <b>(-) GASTO FINANCIERO</b>               | -            | -            | -            | -            |              |
| <b>(=) RESULTADO UTILIDAD Y/O PERDIDA</b> | 52.684,32    | 55.241,58    | 57.163,91    | 59.211,60    | 61.244,29    |
| <b>(-) REPARTO DE UTILIDADES</b>          |              |              |              |              |              |
| <b>(-) IMPUESTO RENTA</b>                 |              |              |              |              |              |
| <b>(=) UTILIDAD NETA</b>                  | 52.684,32    | 55.241,58    | 57.163,91    | 59.211,60    | 61.244,29    |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

## 5.6 Estado de situación financiera

**Tabla 5-8:** Balance general

| TABLA N° BALANCE GENERAL                |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| DETALLE                                 | AÑO 0           | AÑO 1           | AÑO 2           | AÑO 3           | AÑO 4           | AÑO 5           |
| <b>ACTIVO</b>                           |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
| ACTIVO CORRIENTE (Capital de trabajo)   | 16540,16        | 69770,97        | 72389,39        | 74382,18        | 76445,62        | 78587,96        |
| ACTIVO FÍJO                             | 3932,05         | 3932,05         | 3932,05         | 3932,05         | 3932,05         | 3932,05         |
| ACTIVOS REALIZABLES                     | 612,34          | 624,22          | 636,33          | 648,67          | 661,26          | 661,26          |
| (-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA              |                 | -428,59         | -372,09         | -325,11         | -223,67         | -203,54         |
| DIFERIDOS (Valor amortización anual)    | 648,88          | 519,11          | 389,33          | 259,55          | 129,78          | 0,00            |
| <b>TOTAL ACTIVOS</b>                    | <b>21733,43</b> | <b>74417,75</b> | <b>76975,01</b> | <b>78897,34</b> | <b>80945,03</b> | <b>82977,72</b> |
| <b>PASIVOS</b>                          |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
| PASIVO CORRIENTE (Interés Bancario)     |                 | 0,00            | 0,00            | 0,00            |                 |                 |
| PASIVO LARGO/PLAZO (Crédito Bancario)   | 0,00            | 0,00            | 0,00            | 0,00            |                 |                 |
| <b>TOTAL PASIVO</b>                     | <b>0,00</b>     | <b>0,00</b>     | <b>0,00</b>     | <b>0,00</b>     | <b>0,00</b>     | <b>0,00</b>     |
| <b>PATRIMONIO</b>                       |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
| Capital                                 | 21733,43        | 21733,43        | 21733,43        | 21733,43        | 21733,43        | 21733,43        |
| Resultado del Ejercicio (Utilidad Neta) |                 | 52684,32        | 55241,58        | 57163,91        | 59211,60        | 61244,29        |
| <b>TOTAL PATRIMONIO</b>                 | <b>21733,43</b> | <b>74417,75</b> | <b>76975,01</b> | <b>78897,34</b> | <b>80945,03</b> | <b>82977,72</b> |
| <b>TOTAL PASIVO +PATRIMONIO</b>         | <b>21733,43</b> | <b>74417,75</b> | <b>76975,01</b> | <b>78897,34</b> | <b>80945,03</b> | <b>82977,72</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

## 5.7 Estado de flujo de efectivo

**Tabla 5-9:** Flujo de caja

|     | RUBROS                                 | AÑOS             |                  |                  |                  |                  |                  |
|-----|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|     |  | 0                | 1                | 2                | 3                | 4                | 5                |
| (+) | Ventas                                 |                  | 122.639,99       | 125.951,27       | 129.351,96       | 132.844,46       | 136.431,26       |
| (-) | Costos Producción                      |                  | 52.226,84        | 52.743,81        | 53.803,52        | 54.875,54        | 55.966,43        |
| (-) | Gasto Administrativo                   |                  | 4.131,56         | 4.177,15         | 4.230,72         | 4.229,16         | 4.308,48         |
| (-) | Gasto Ventas                           |                  | 13.597,27        | 13.788,73        | 14.153,80        | 14.528,16        | 14.912,07        |
| (-) | Gasto Financieros                      |                  | -                | -                | -                |                  |                  |
| (.) | Amortización act. Diferido             |                  | 129,78           | 129,78           | 129,78           | 129,78           | 129,78           |
| (=) | <b>Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.</b> |                  | <b>52.684,32</b> | <b>55.241,58</b> | <b>57.163,91</b> | <b>59.211,60</b> | <b>61.244,29</b> |
| (=) | <b>Utilidad Neta</b>                   |                  | <b>52.684,32</b> | <b>55.241,58</b> | <b>57.163,91</b> | <b>59.211,60</b> | <b>61.244,29</b> |
| (+) | Depreciaciones                         |                  | 427,94           | 372,09           | 325,11           | 223,67           | 203,54           |
| (+) | Amort.Act.Nominal                      |                  | 129,78           | 129,78           | 129,78           | 129,78           | 129,78           |
| (-) | Inversion Maq. Y Equip.                | 2.703,00         |                  |                  |                  |                  |                  |
| (-) | Inv. Terreno y Obra Fisica             |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| (-) | Inversion Otros                        | 1.702,00         |                  |                  |                  |                  |                  |
| (-) | Inv. Act. Nominal                      | 648,88           |                  |                  |                  |                  |                  |
| (-) | Inv. Capital de Trabajo                | 16.635,50        |                  |                  |                  |                  |                  |
| (-) | Vehiculo                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| (-) | Imprevisto                             | 44,05            |                  |                  |                  |                  |                  |
| (+) | Recup. Capital Trabajo                 |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| (+) | Préstamo                               |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| (-) | Amort. Prestamo                        |                  | -                | -                | -                |                  |                  |
|     |  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|     | <b>FLUJO DE CAJA</b>                   | <b>21.733,43</b> | <b>53.242,04</b> | <b>55.743,44</b> | <b>57.618,80</b> | <b>59.565,05</b> | <b>61.577,61</b> |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

## 5.8 Evaluación financiera

### 5.8.1 VAN

**Tabla 5-10: Valor neto**

| TABLA VALOR ACTUAL NETO (VAN) |             |                   |                   |
|-------------------------------|-------------|-------------------|-------------------|
| Nº                            | FNE         | $(1 + i)^n$       | $FNE / (1 + i)^n$ |
| INVERSION AÑO 0               | - 21.733,43 |                   |                   |
| 1                             | 53.242,04   | 1,12              | 47.537,53         |
| 2                             | 55.743,44   | 1,25              | 44.438,33         |
| 3                             | 57.618,80   | 1,40              | 41.011,92         |
| 4                             | 59.565,05   | 1,57              | 37.854,67         |
| 5                             | 61.577,61   | 1,76              | 34.940,79         |
| <b>TOTAL</b>                  |             |                   | <b>184.049,81</b> |
| <b>VAN</b>                    | <b>\$</b>   | <b>184.049,81</b> |                   |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 5.8.2 TIR

**Tabla 5-11: Tasa interno de retorno**

| TASA INTERNA DE RETORNO(TIR) |                                  |                            |                     |                            |                     |
|------------------------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------|----------------------------|---------------------|
| Inversión Inicial            | - 21.733,43                      |                            |                     |                            |                     |
|                              | <b>Kp</b>                        | <b>28%</b>                 | <b>Kp</b>           | <b>29%</b>                 |                     |
| <b>AÑO</b>                   | <b>FLUJO DE CAJA</b>             | <b>FACTOR DE DESCUENTO</b> | <b>VALOR ACTUAL</b> | <b>FACTOR DE DESCUENTO</b> | <b>VALOR ACTUAL</b> |
| 1                            | 53.242,04                        | 0,78125                    | 41.595,34           | 0,775193798                | 41.272,90           |
| 2                            | 55.743,44                        | 0,610351563                | 34.023,10           | 0,600925425                | 33.497,65           |
| 3                            | 57.618,80                        | 0,476837158                | 27.474,78           | 0,465833663                | 26.840,78           |
| 4                            | 59.565,05                        | 0,37252903                 | 22.189,71           | 0,361111367                | 21.509,62           |
| 5                            | 61.577,61                        | 0,291038305                | 17.921,44           | 0,279931292                | 17.237,50           |
|                              |                                  |                            | <b>143.204,38</b>   |                            | <b>140.358,44</b>   |
|                              |                                  | <b>Inversión</b>           | -                   |                            | -                   |
|                              |                                  | <b>VAN</b>                 | <b>21.733,43</b>    |                            | <b>21.733,43</b>    |
|                              |                                  |                            | <b>121.470,95</b>   |                            | <b>118.625,01</b>   |
| <b>TIR =</b>                 | $TD1+(TD2-TD1)*(VAN1/VAN1-VAN2)$ |                            |                     |                            |                     |
| <b>TIR =</b>                 | <b>70,68%</b>                    |                            |                     |                            |                     |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 5.8.3 R.B/C

**Tabla 5-12:** Relación Beneficio Costo

| <b>RELACIÓN BENEFICIO COSTO</b> |                  |                     |               |
|---------------------------------|------------------|---------------------|---------------|
| <b>TASA DE DESCUENTO</b>        | <b>12%</b>       |                     |               |
| <b>Nº</b>                       | <b>INVERSIÓN</b> | <b>INGRESOS</b>     | <b>COSTOS</b> |
|                                 | - 21.733,43      |                     |               |
| 1                               |                  | 122.639,99          | 52.226,84     |
| 2                               |                  | 125.019,21          | 52.743,81     |
| 3                               |                  | 127.444,58          | 53.803,52     |
| 4                               |                  | 129.917,01          | 54.875,54     |
| 5                               |                  | 132.437,40          | 55.966,43     |
|                                 |                  | TOTAL INGRESO       | \$ 269.616,15 |
|                                 |                  | TOTAL COSTO         | \$ 193.605,69 |
|                                 |                  | (=) COSTO+INVERSIÓN | \$ 171.872,27 |
|                                 |                  | <b>RB/C</b>         | <b>1,39</b>   |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 5.8.4 PRI

**Tabla 5-13:** Periodo de la recuperación de inversión

| <b>P+A45:F69PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI)</b> |                          |                   |  |                        |              |
|---|--------------------------|-------------------|--|------------------------|--------------|
| <b>AÑOS</b>   | <b>FLUJOS OPERATIVOS</b> | <b>FLUJO NETO</b> | <b>DIFERENCIA ENTRE FLUJOS E INVERSIÓN</b> | <b>PARCIAL DEL AÑO</b> | <b>PRI</b>   |
| 0   | - 21.733,43              |                   |  |                        |              |
| 1   | 53.242,04                | 53.242,04         | 53.242,04                                  |                        |              |
| 2   | 55.743,44                | 108.985,48        | 108.985,48                                 | 1,96                   | 2,96         |
| 3   | 57.618,80                | 166.604,28        | 166.604,28                                 | 2,89                   | 3,89         |
| 4   | 59.565,05                | 226.169,33        | 226.169,33                                 | 3,80                   | 4,80         |
| 5   | 61.577,61                | 287.746,94        | 287.746,94                                 | 4,67                   | 5,67         |
| <b>TOTAL</b>  | <b>266.013,51</b>        |                   |  | <b>13,32</b>           | <b>17,32</b> |

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Balvoa, V.,2023

### 5.8.5 Punto de equilibrio

**Tabla 5-14:** Punto de equilibrio

| PUNTO DE EQUILIBRIO |           |
|---------------------|-----------|
| DETALLE             | VALOR     |
| COSTO FIJO          | 24.224,40 |
| PRECIO              | 2,75      |
| COSTO VARIABLE      | 1,10      |
| PUNTO DE EQUILIBRIO | 14.689    |
| UTILIDAD            | 0         |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

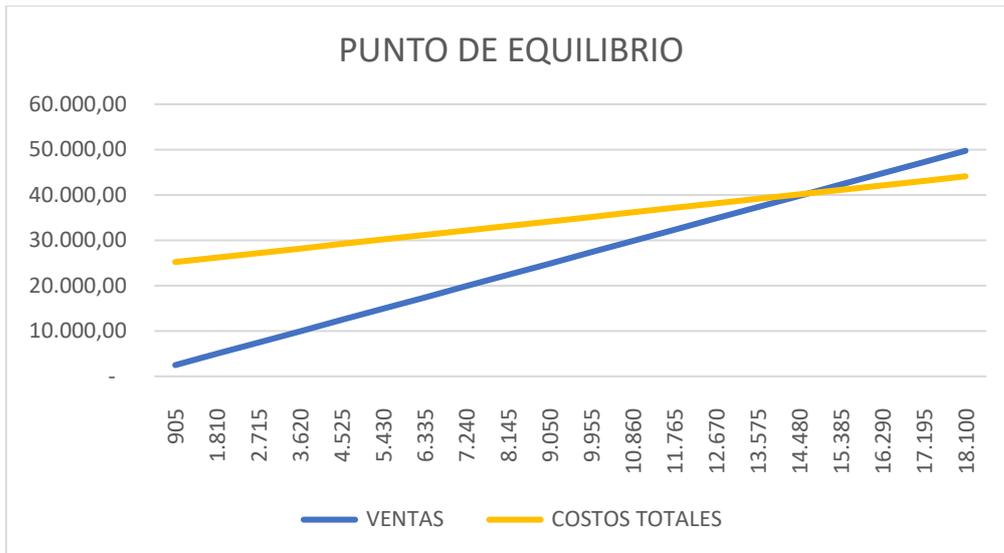
### 5.8.6 Utilidades

**Tabla 5-15:** Utilidades

| UNIDADES | VENTAS    | COSTOS FIJOS | COSTOS VARIABLES | COSTOS TOTALES | RESULTADOS  |
|----------|-----------|--------------|------------------|----------------|-------------|
| 905      | 2.487,50  | 24.224,40    | 995,00           | 25.219,40      | - 22.731,90 |
| 1.810    | 4.975,00  | 24.224,40    | 1.990,00         | 26.214,40      | - 21.239,40 |
| 2.715    | 7.462,50  | 24.224,40    | 2.985,00         | 27.209,40      | - 19.746,90 |
| 3.620    | 9.950,00  | 24.224,40    | 3.980,00         | 28.204,40      | - 18.254,40 |
| 4.525    | 12.437,51 | 24.224,40    | 4.975,00         | 29.199,40      | - 16.761,90 |
| 5.430    | 14.925,01 | 24.224,40    | 5.970,00         | 30.194,40      | - 15.269,40 |
| 6.335    | 17.412,51 | 24.224,40    | 6.965,00         | 31.189,40      | - 13.776,90 |
| 7.240    | 19.900,01 | 24.224,40    | 7.960,00         | 32.184,40      | - 12.284,40 |
| 8.145    | 22.387,51 | 24.224,40    | 8.955,00         | 33.179,40      | - 10.791,89 |
| 9.050    | 24.875,01 | 24.224,40    | 9.950,00         | 34.174,40      | - 9.299,39  |
| 9.955    | 27.362,51 | 24.224,40    | 10.945,00        | 35.169,40      | - 7.806,89  |
| 10.860   | 29.850,01 | 24.224,40    | 11.940,00        | 36.164,40      | - 6.314,39  |
| 11.765   | 32.337,51 | 24.224,40    | 12.935,01        | 37.159,41      | - 4.821,89  |
| 12.670   | 34.825,01 | 24.224,40    | 13.930,01        | 38.154,41      | - 3.329,39  |
| 13.575   | 37.312,52 | 24.224,40    | 14.925,01        | 39.149,41      | - 1.836,89  |
| 14.480   | 39.800,02 | 24.224,40    | 15.920,01        | 40.144,41      | - 344,39    |
| 15.385   | 42.287,52 | 24.224,40    | 16.915,01        | 41.139,41      | 1.148,11    |
| 16.290   | 44.775,02 | 24.224,40    | 17.910,01        | 42.134,41      | 2.640,61    |
| 17.195   | 47.262,52 | 24.224,40    | 18.905,01        | 43.129,41      | 4.133,11    |
| 18.100   | 49.750,02 | 24.224,40    | 19.900,01        | 44.124,41      | 5.625,61    |

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023



**Ilustración 5-1:** Punto de equilibrio

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Balvoa, V.,2023

## 5.9 Evaluación social

Pakarina linaje Kañary contribuirá con la sociedad ofreciendo empleos en distintas áreas para personas locales y externas. Además, con la reapertura del restaurante que ofrecerá cocina tradicional fusionada con la cocina moderna generará un plus en el ámbito gastronómico así logrando el realce del turismo en el cantón Cañar.

## CAPITULO VI

### 6. CONCLUSIONES

- De acuerdo a las encuestas aplicadas en el cantón Cañar se logró determinar una demanda insatisfecha del 62 % equivalente a 59 personas encuestas que no se encuentran conformes con los servicios brindados por diferentes emprendimientos de A&B en el cantón, por el cual existe una gran probabilidad de ingresar al mercado con la nueva tendencia gastronómica que ofrecerá Pakarina Linaje kañari así logrando cubrir la demanda insatisfecha existente.
- Mediante la información bibliográfica y pruebas realizadas se desarrolló la carta mediante la aplicación de nuevas técnicas gastronómicas con el fin de brindar un realce a las preparaciones tradicionales del cantón, pero sin perder su esencia original tales como son: caldo de gallina, papas con cuy, yanushca, cascaritas, chivil, chumal, etc. Y como bebida la tradicional chica de jora.
- En el estudio técnico realizado se logró determinar un aproximado de 52 pax diarios, para la elaboración y servicio en el restaurante se ha considerado 5 personas que conformaran el equipo para poner en marcha el restaurante específicamente 3 personas en el área de cocina y 2 personas en el área de servicio.
- Para la ejecución de este proyecto se desarrolló el estudio financiero el cual proporciona valores reales y nos permite conocer el Valor Anual Neto (VAN) es de \$184,049,81 que representa en beneficio neto que se obtendrá la Tasa Interna de Retorno (TIR) que es del 70,68% el cual nos indica el porcentaje que regresara a la empresa del 100% que servirá para cubrir la inversión realizada y hacer que el valor actual neto regrese a cero, mientras que la relación Beneficio-Costo que es de 1,39 que nos representa en dólares la utilidad; todos estos indicadores económicos son positivos y represente que el proyecto será viable y se podrá mantener con el transcurso de los años generando beneficios económicos.

## **7. RECOMENDACIONES**

- Tomando en cuenta la alta demanda insatisfecha existente en el cantón, debemos analizar el punto de partida de la causa, así logrando identificar con precisión las falencias.
- Para mantener y garantizar la calidad de los servicios gastronómicos ofrecidos se debe manejar todas las pautas escritas en este proyecto con la intención de innovar con el transcurso de los años sin bajar los estándares de calidad y ventas.
- Realizar en fechas periódicas el estudio financiero puesto que evidencia datos reales en cuanto al manejo del restaurante, sobre determina si es viable el establecimiento.
- Innovar constantemente la carta de restaurante con los productos de la localidad o introducidos, así logrando captar más a nuestros comensales.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Poveda T., Bonilla S., Girón L., y Arriciaga V. Implementación de la cocina molecular y sus tendencias en la gastronomía típica ecuatoriana. Caso de estudio Restaurante “Rocío del Ecuador”, Parroquia del Quinche, Provincia de Pichincha, Ecuador. Dilemas contemporáneos: educación, política y valores [Internet]. 2021 [18 nov. 2023]; 8(3): 01-54. <https://doi.org/10.46377/dilemas.v8i3.2678>.
2. Lastra X., y Cabanilla E. Impacto del turismo en el desarrollo del Ecuador Reflexiones desde la academia - IV CONGRETUR. Estudios y perspectivas en turismo [Internet]. 2020 [10 oct 2023]; 29(4): 1272-1289. [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322020000401272&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322020000401272&script=sci_arttext).
3. Garrido C. Impactos negativos del turismo sobre atractivos culturales patrimoniales. Caso de estudio: Complejo Arqueológico Ingapirca. Tsafiqui [Internet]. 30 de junio de 2014 [citado 4 de diciembre de 2023]; 5(5):124-32. Disponible en: <https://revistas.ute.edu.ec/index.php/tsafiqui/article/view/288>.
4. Yanza H., y Vásquez K. Revalorización y rescate de la gastronomía tradicional del cantón Cañar mediante la recopilación de recetas, ingredientes y métodos de cocción (Tesis de grado, Universidad de Cuenca) Repositorio institucional [Internet]. 2021 [18 ag. 2023]. <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/39994>.
5. Bernabeu-Mestre J., Galiana-Sánchez, M., y Trescastro-López E. La gastronomía ante los retos epidemiológico-nutricionales del siglo XXI. Rev Esp Nutr Hum Diet [Internet]. 2017 [08 oct 2023]; 21 (3): p.209-212. Disponible en: [https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S217451452017000300001&script=sci\\_arttext&tlng=en](https://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=S217451452017000300001&script=sci_arttext&tlng=en).
6. Oliveira S. La importancia de la gastronomía en el turismo: Un ejemplo de Mealhada-Portugal. Estud. Perspect. Turismo [Internet]. 2019 [08 nov 2023]; 16(3): 261-282.
7. Laudan R. Gastronomía e imperio: La cocina en la historia del mundo. México: FCE - Fondo de Cultura Económica; 2020.
8. Jolonch C. De carne y hueso: conversaciones sobre la gastronomía y la vida. España: Libros de Vanguardia; 2020.

9. Pérez V. Cocina española e internacional. España: Ediciones Paraninfo, S.A.; 2016.
10. Cárdenas M. Cocina internacional: todas las cocinas de Canal Cocina. España: Penguin Random House; (2013).
11. Armendáriz J. Gastronomía y nutrición. 2 ed. España: Ediciones Paraninfo; 2019.
12. Davidson T. The Oxford Companion to Food. 2 ed. Reino Unido: Oxford University Press; 2014.
13. Ortega S. 1080 recetas de cocina. España: Alianza Editorial; 2021.
14. Hay D. Cocina fresca y ligera/ Fresh and Light. España: PRH Grupo Editorial. 2018.
15. Wilson B. La importancia del tenedor: historias, inventos y artilugios en la cocina. España: Turner Publicaciones; 2013.
16. García-Moya R. Administración de alimentos y tratamientos a personas dependientes en el domicilio. España: Ediciones Paraninfo; 2021.
17. González R. Gestión de la producción en cocina. España: Ediciones Paraninfo. 2014.
18. Colondres D. La cocina no muerde: un recorrido por nuestras tierras y más de 100 recetas para tu mesa. España: Penguin Random House Grupo Editorial; 2015.
19. Martino M., y Barzini S. The Art of Cooking: The First Modern Cookery Book. Estados Unidos: University of California Press; 2005.
20. Ramírez I., Hernández E., Huilca R., Pesántez F., y Paredes P. Alimentación y hábitos alimentarios de la población en la Zona 1 del Ecuador: aportaciones a la identidad cultural andina y de América Latina. Rev. Esp. de nutrición comunitaria [Internet]. 2018 [08 nov. 2023]; 21(4): 30-35.
21. Fernández F. Estudio de mercado: guía para la elaboración de un estudio de mercado. Lulu.com; 2017.
22. Chavance B. La economía institucional. México: Fondo de Cultura Económica; 2018.
23. Serrano F. Proyectos de inversión. México: Patria Educación; 2020.
24. Sapag-Chain N. Proyectos de inversión: formulación y evaluación. México: Pearson Educación; 2007.
25. Guillén S. Alta cocina y derecho de autor. España: Reus; 2017.

26. Ulloa L., y Protti MA. Investigación de Operaciones. Costa Rica: EUNED; 2019.



## ANEXOS

### ANEXO A: Encuesta



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

Por medio de este presente reciba un cordial saludo y a su vez solicitándoles de la manera más comedida responder lo que corresponda a las preguntas que se dará a continuación:

**Género:**

**Ocupación:**

**1. ¿A qué rango de edad pertenece?**

16-22 años ( )      22-30 años ( )      30-40 años ( )      Más ( )

**2. De las siguientes preparaciones del cantón Cañar, ¿Cuáles son de su preferencia?**

Papas con cuy ( )      Yanushca( )      Caldo de gallina( )      Costillas de borrego o cerdo ( )

**3. ¿Ha escuchado alguna vez sobre cocina contemporánea?**

Si ( )      No ( )

**4. La cocina contemporánea es la fusión de cocina tradicional con la cocina moderna. ¿Estaría usted de acuerdo con la implementación de un establecimiento de A&B de cocina contemporánea con gastronomía cañari?**

Si ( )      No ( )

**5. ¿Qué técnicas de cocción aplican en las preparaciones típicas del cantón Cañar?**

Al vapor, hervir, ahumar, asar ( )      Saltear, ahumar, blanquear, estofar ( )

**6. Buffet es un servicio de comida donde el comensal se acerca a estand con diversos platos y se sirven por su propia cuenta. ¿Le gustaría que en este establecimiento se ofrezca servicio de buffet en épocas festivas o fechas especiales?**

Si ( )      No ( )

**7. ¿Está conforme con la calidad e los productos y servicios brindados por los restaurantes de las zonas?**

Si ( )      No ( )

**8. ¿Cuál de los siguientes aspectos considera importante dentro de un restaurante?**

- Decoración       Infraestructura       Comida       Precio  
 Servicio       Higiene       Calidad       Todas las anteriores

**9. ¿Cuál es el valor que usted estaría dispuesto a pagar por un menú en un restaurante contemporáneo?**

- \$5.00-\$10.00       \$10.00-\$15.00       \$15.00-\$20.00       \$20.00-\$30.00

**10. ¿Cada cuánto tiempo visita restaurantes en el cantón Cañar?**

- Una vez a la semana       Una vez al mes       Una vez al año       Todos los días

**11. ¿En qué hora del día es más probable que visite restaurantes en el cantón Cañar?**

- En la mañana       Al medio día       En la tarde       En la noche

**12. ¿Por qué medios le gustaría que se promocióne el establecimiento?**

- Redes Sociales       Medios de comunicación       Volantes

**Agradezco su colaboración;**

**ANEXO B: Receta Estándar**

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS  |               |                 |         |        |                |                    |               |
|-------------------------------|---------------|-----------------|---------|--------|----------------|--------------------|---------------|
| NOMBRE DE LA RECETA:          |               | Sinfonía Kañary |         |        | GRUPO:         | ENTRADAS           |               |
|                               |               |                 |         |        | TIEMPO:        | 35                 | NÚMERO DE PAX |
|                               |               |                 |         |        |                |                    | 10            |
| INGREDIENTES                  | MISE EN PLACE | CANTIDAD (10)   | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL   |
| <b>Chumal</b>                 |               |                 |         |        |                |                    |               |
| Choclo                        | Molido        | 300             | 300     | gr     | 2,50           | c/lb               | 1,65          |
| Anís de pan                   | xx            | 30              | 30      | gr     | 0,75           | c/lb               | 0,05          |
| cebolla                       | Brunoise      | 20              | 20      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,04          |
| Huevo                         | xx            | 120             | 120     | gr     | 1,00           | c/lb               | 2,00          |
| Mantequilla                   | xx            | 100             | 100     | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,33          |
| Royal                         | xx            | 20              | 20      | gr     | 2,00           | c/lb               | 0,09          |
| <b>Chivil</b>                 |               |                 |         |        |                |                    |               |
| Maíz seco                     | Molido        | 100             | 100     | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,33          |
| Harina de maíz                | Tamizado      | 100             | 100     | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,22          |
| Sal                           | xx            | 30              | 30      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,07          |
| Huevo                         | xx            | 300             | 300     | gr     | 2,00           | c/lb               | 1,32          |
| Queso                         | Fresco        | 150             | 135     | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,45          |
| <b>Salsa de pepa de Sambo</b> |               |                 |         |        |                |                    |               |
| Pepa de sambo                 | Machacado     | 150             | 150     | gr     | 2,00           | c/lb               | 0,66          |
| Cebolla perla                 | Brunoise      | 120             | 120     | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,26          |
| Vino blanco                   | xx            | 100             | 100     | ml     | 5,00           | c/lb               | 0,50          |
| <b>Elementos decorativos</b>  |               |                 |         |        |                |                    |               |
| Flor de borraja               | Fresco        | 30              | 30      |        | 1,00           | c/lt               | 0,03          |
| Papel de oro                  | Fresco        | 30              | 30      |        | 5,00           | c/lb               | 0,33          |
| Cola de caballo               | Fresco        | 30              | 30      |        | 1,00           | c/lb               | 0,07          |
|                               |               |                 |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 8,40          |
| <b>30%</b>                    |               |                 |         |        |                | <b>% VARIOS</b>    | 2,52          |
|                               |               |                 |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 10,92         |
|                               |               |                 |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 1,09          |
|                               |               |                 |         |        |                | <b>P.V. P</b>      | 2,51          |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS |                |               |         |        |                |                    |                 |      |
|------------------------------|----------------|---------------|---------|--------|----------------|--------------------|-----------------|------|
| NOMBRE DE LA RECETA:         |                | Pakary        |         |        | GRUPO:         | ENTRADAS           |                 |      |
|                              |                |               |         |        | TIEMPO:        | 15 MIN             | NÚMERO DE PAX   | 10   |
| INGREDIENTES                 | MISE EN PLACE  | CANTIDAD (10) | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL     |      |
| Queso crema                  | Fresco         | 500           | 500     | gr     | 2,5            | c/lb               | 2,75            |      |
| Miel                         | Líquida        | 300           | 300     | ml     | 2,00           | c/lt               | 0,60            |      |
| Quinoa                       | Hidratada      | 160           | 160     | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,35            |      |
| Papel de sagú                |                |               |         |        |                |                    |                 |      |
| Sagú                         | Hidratada      | 240           | 240     | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,53            |      |
| Higos                        | Remojadas      | 160           | 160     | gr     | 2,00           | c/lb               | 0,70            |      |
| Sal                          | xx             | 60            | 60      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,13            |      |
| Elementos decorativos        |                |               |         |        |                |                    |                 |      |
| Hojas de capuchina           | Lavados/fresco | 80            | 80      | gr     | 0,75           | c/lb               | 0,13            |      |
| Flor pensamiento             | Lavados/fresco | 80            | 80      | gr     | 0,75           | c/lb               | 0,13            |      |
| Esfera de remolacha          | xx             | 120           | 120     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,40            |      |
|                              |                |               |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 5,73            |      |
|                              |                |               |         |        |                | <b>30%</b>         | <b>% VARIOS</b> | 1,72 |
|                              |                |               |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 7,45            |      |
|                              |                |               |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 0,75            |      |
|                              |                |               |         |        |                | <b>P.V. P</b>      | 1,71            |      |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS |                  |                                    |            |        |                   |                        |                     |      |
|------------------------------|------------------|------------------------------------|------------|--------|-------------------|------------------------|---------------------|------|
| NOMBRE DE LA RECETA:         |                  | Canoa de camote relleno de tilapia |            |        | GRUPO:            | ENTRADA                |                     |      |
|                              |                  |                                    |            |        | TIEMPO:           | 35<br>MIN              | NÚMERO<br>DE PAX    | 10   |
| INGREDIENTES                 | MISE EN<br>PLACE | CANTIDAD<br>(10)                   | MÁS<br>PAX | UNIDAD | COSTO<br>UNITARIO | UNIDAD                 | COSTO<br>TOTAL      |      |
| <b>Canoa de camote</b>       |                  |                                    |            |        |                   |                        |                     |      |
| Camote                       | Lavado           | 300                                | 300        | gr     | 2,00              | c/lb                   | 1,32                |      |
| Hielo                        | xx               | 80                                 | 80         | gr     | 2,00              | c/lb                   | 0,35                |      |
| Sal                          | xx               | 70                                 | 70         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,15                |      |
| <b>Relleno</b>               |                  |                                    |            |        |                   |                        |                     |      |
| Tomate                       | Brunoise         | 90                                 | 90         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,20                |      |
| Cebolla                      | Brunoise         | 90                                 | 90         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,20                |      |
| Pimiento verde               | Brunoise         | 90                                 | 90         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,20                |      |
| Pimiento rojo                | Brunoise         | 90                                 | 90         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,20                |      |
| Limón                        | Zumo             | 300                                | 300        | ml     | 2,00              | c/lt                   | 0,60                |      |
| Sal                          | xx               | 80                                 | 80         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,18                |      |
| Tilapia                      | Fileteada        | 125                                | 125        | gr     | 4,00              | c/lb                   | 1,10                |      |
| <b>Tierra de maduro</b>      |                  |                                    |            |        |                   |                        |                     |      |
| Maduro                       | Pelado           | 125                                | 125        | gr     | 2,00              | c/lb                   | 0,55                |      |
| Aceite                       | xx               | 125                                | 125        | ml     | 2,00              | c/lt                   | 0,25                |      |
| Sal                          | xx               | 125                                | 125        | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,28                |      |
| <b>Elementos decorativos</b> |                  |                                    |            |        |                   |                        |                     |      |
| Remolacha                    | Laminado         | 60                                 | 60         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,13                |      |
| Zhuquini verde               | Laminado         | 50                                 | 50         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,11                |      |
| Zhuquini amarillo            | Laminado         | 50                                 | 50         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,11                |      |
|                              |                  |                                    |            |        |                   | <b>C.<br/>VARIABLE</b> | 5,93                |      |
|                              |                  |                                    |            |        |                   | <b>30%</b>             | <b>%<br/>VARIOS</b> | 1,78 |
|                              |                  |                                    |            |        |                   | <b>TOTAL</b>           | 7,71                |      |
|                              |                  |                                    |            |        |                   | <b>C. PAX</b>          | 0,77                |      |
|                              |                  |                                    |            |        |                   | <b>P.V. P</b>          | 1,77                |      |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS  |               |   |         |        |                |                    |               |
|-------------------------------|---------------|---|---------|--------|----------------|--------------------|---------------|
| NOMBRE DE LA RECETA:          |               | Croqueta de papa con salsa de pepa de sambo |         |        | GRUPO:         |                    | ENTRADA       |
|                               |               |   |         |        | TIEMPO:        | 50 MIN             | NÚMERO DE PAX |
| INGREDIENTES                  | MISE EN PLACE | CANTIDAD (10)                               | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL   |
| Papa                          | Pelado/Lavado | 454   | 454     | gr     | 2              | c/lb               | 2,00          |
| Sal                           | xx            | 300   | 300     | gr     | 3,00           | c/lb               | 1,98          |
| Mantequilla                   | xx            | 30  | 30      | gr     | 0,30           | c/lb               | 0,02          |
| Comino                        | xx            | 20  | 20      | gr     | 0,60           | c/lb               | 0,03          |
| Achiote                       | xx            | 35  | 35      | lt     | 1,00           | c/lt               | 0,04          |
| Almendras                     | Triturado     | 20  | 20      | gr     | 2,00           | c/lb               | 0,09          |
| <b>Salsa de pepa de Sambo</b> |               |   |         |        |                |                    |               |
| Pepa de sambo                 | Machacado     | 150   | 150     | gr     | 2,00           | c/lb               | 0,66          |
| Cebolla perla                 | Brunoise      | 120   | 120     | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,26          |
| Vino blanco                   | xx            | 100   | 100     | ml     | 5,00           | c/lt               | 0,50          |
| <b>Elementos decorativos</b>  |               |   |         |        |                |                    |               |
| Borraja azul                  | Lavado/fresco | 30  | 30      | gr     | 2              | c/lb               | 0,13          |
| Borraja blanca                | Lavado/fresco | 30  | 30      | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,10          |
|                               |               |   |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 5,81          |
| <b>30%</b>                    |               |   |         |        |                | <b>% VARIOS</b>    | 1,74          |
|                               |               |   |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 7,55          |
|                               |               |   |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 0,76          |
|                               |               |   |         |        |                | <b>P.V. P</b>      | 1,73          |

| RECETA ESTANDAR                      |               |               |         |        |                |                    |                 |    |
|--------------------------------------|---------------|---------------|---------|--------|----------------|--------------------|-----------------|----|
| NOMBRE DE LA RECETA:                 | el auténtico  |               |         |        | GRUPO:         | PLATO PRINCIPAL    |                 |    |
|                                      |               |               |         |        | TIEMPO:        | 50 MIN             | NÚMERO DE PAX   | 10 |
| INGREDIENTES                         | MISE EN PLACE | CANTIDAD (10) | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL     |    |
| <b>Costillas de borrego al grill</b> |               |               |         |        |                |                    |                 |    |
| Costillas de borrego                 | Lavado/limpio | 300           | 300     | gr     | 3,50           | c/lb               | 2,31            |    |
| Hierbitas                            | Lavado        | 30            | 30      | gr     | 0,50           | c/lb               | 0,03            |    |
| Sal                                  | xx            | 20            | 20      | gr     | 0,60           | c/lb               | 0,03            |    |
| Ajo                                  | Machacado     | 35            | 35      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,08            |    |
| vino blanco                          | xx            | 250           | 250     | ml     | 5,00           | c/lt               | 2,75            |    |
| Romero                               | Fresco        | 200           | 200     | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,66            |    |
| Mostaza                              | xx            | 200           | 200     | gr     | 1,75           | c/lb               | 0,77            |    |
| Aceite                               | xx            | 100           | 100     | ml     | 1,5            | c/lt               | 0,15            |    |
| Limón                                | Zumo          | 100           | 100     | ml     | 1              | c/lt               | 0,10            |    |
| Sal himalaya                         | xx            | 30            | 30      | gr     | 2,5            | c/lb               | 0,17            |    |
| <b>Yanushca</b>                      |               |               |         |        |                |                    |                 |    |
| papa                                 | Lavado/pelado | 300           | 300     | gr     | 2              | c/lb               | 1,32            |    |
| Abas                                 | Lavado        | 150           | 135     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,45            |    |
| melloco                              | lavado        | 150           | 150     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,50            |    |
| mote                                 | lavado        | 150           | 150     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,50            |    |
| mashua                               | lavado        | 120           | 120     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,40            |    |
| choclo                               | lavado        | 100           | 100     | gr     | 2              | c/lb               | 0,44            |    |
| <b>Ensalada del altar</b>            |               |               |         |        |                |                    |                 |    |
| Lechuga crespá                       | Lavadas       | 80            | 80      | gr     | 1              | c/lb               | 0,18            |    |
| Quinua                               | Hidratada     | 50            | 50      | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,17            |    |
| Zuquini                              | Laminada      | 50            | 50      | gr     | 2              | c/lb               | 0,22            |    |
| Rábano                               | Laminada      | 50            | 50      | gr     | 1              | c/lb               | 0,11            |    |
| Tomate                               | small dice    | 50            | 50      | gr     | 1              | c/lb               | 0,11            |    |
| <b>Salsa de vino</b>                 |               |               |         |        |                |                    |                 |    |
| Vino tinto                           | xx            | 500           | 500     | ml     | 6              | d/lt               | 3,00            |    |
| Sal                                  | xx            | 30            | 30      | gr     | 0,8            | d/lb               | 0,05            |    |
| cebolla perla                        | brunoise      | 50            | 50      | gr     | 1              | d/lb               | 0,11            |    |
| ajo                                  | brunoise      | 45            | 45      | gr     | 1              | d/lb               | 0,10            |    |
| jengibre                             | rallado       | 20            | 20      | gr     | 1,25           | d/lb               | 0,06            |    |
| Laurel                               | xx            | 20            | 20      | gr     | 0,5            | d/lb               | 0,02            |    |
| <b>Elementos decorativos</b>         |               |               |         |        |                |                    |                 |    |
| Flor de borraja                      | Lavado/fresca | 120           | 120     | gr     | 1              | c/lb               | 0,26            |    |
| Papel de oro                         | xx            | 200           | 200     | gr     | 5              | c/lb               | 2,20            |    |
| Brotos de trébol                     | Lavado/fresca | 80            | 80      | gr     | 2              | c/lb               | 0,35            |    |
|                                      |               |               |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 17,59           |    |
|                                      |               |               |         |        |                | <b>30%</b>         | <b>% VARIOS</b> |    |
|                                      |               |               |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 22,87           |    |
|                                      |               |               |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 2,29            |    |
|                                      |               |               |         |        |                | <b>P. V. P</b>     | 5,27            |    |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS |                 |               |         |        |                |                    |               |    |
|------------------------------|-----------------|---------------|---------|--------|----------------|--------------------|---------------|----|
| NOMBRE DE LA RECETA:         |                 | Chirola       |         |        | GRUPO:         | PLATO PRINCIPAL    |               |    |
|                              |                 |               |         |        | TIEMPO:        | 35 MIN             | NÚMERO DE PAX | 10 |
| INGREDIENTES                 | MISE EN PLACE   | CANTIDAD (10) | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL   |    |
| <b>Caldo de gallina</b>      |                 |               |         |        |                |                    |               |    |
| Gallina criolla              | Lavado/limpio   | 350           | 350     | gr     | 6,00           | c/lb               | 4,63          |    |
| Yuca                         | Batonnet        | 200           | 200     | gr     | 2,00           | c/lb               | 0,88          |    |
| Zanahoria                    | Small dice      | 80            | 80      | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,26          |    |
| Arvejas                      | Blanqueadas     | 80            | 80      | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,26          |    |
| Ajo                          | Brunoise        | 15            | 15      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,03          |    |
| Hierbitas                    | Doble cincelado | 30            | 30      | gr     | 0,75           | c/lb               | 0,05          |    |
| Sal                          | xx              | 150           | 150     | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,33          |    |
| Comino                       | xx              | 90            | 90      | gr     | 1,25           | c/lb               | 0,25          |    |
| Perejil                      | lavado          | 100           | 100     | gr     | 1              | c/lb               | 0,22          |    |
| <b>Guarnición</b>            |                 |               |         |        |                |                    |               |    |
| Mote                         | Lavado          | 250           | 250     | gr     | 2,5            | d/lb               | 1,38          |    |
| Vino blanco                  | xx              | 180           | 180     | ml     | 5              | c/lt               | 0,90          |    |
| Cebolla perla                | Brunoise        | 50            | 50      | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,17          |    |
| Mapawira                     | xx              | 25            | 25      | gr     | 2,5            | c/lb               | 0,14          |    |
| Pimiento rojo                | Brunoise        | 50            | 50      | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,17          |    |
| Pimiento amarillo            | Brunoise        | 50            | 50      | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,17          |    |
| <b>Elementos decorativos</b> |                 |               |         |        |                |                    |               |    |
| Crocante de yuca             | xx              | 100           | 100     | gr     | 1              | d/lb               | 0,22          |    |
| Flor de borraja              | Lavado/fresco   | 120           | 120     | gr     | 1              | d/lb               | 0,26          |    |
| Brotos de cebolla            | Lavado/fresco   | 80            | 80      | gr     | 2              | d/lb               | 0,35          |    |
|                              |                 |               |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 10,66         |    |
| <b>30%</b>                   |                 |               |         |        |                | <b>% VARIOS</b>    | 3,20          |    |
|                              |                 |               |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 13,86         |    |
|                              |                 |               |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 1,39          |    |
|                              |                 |               |         |        |                | <b>P. V. P</b>     | 3,19          |    |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS |               |               |         |        |                |                    |               |
|------------------------------|---------------|---------------|---------|--------|----------------|--------------------|---------------|
| NOMBRE DE LA RECETA:         |               | Cañarejita    |         |        | GRUPO:         | PLATO PRINCIPAL    |               |
|                              |               |               |         |        | TIEMPO:        | 50 MIN             | NÚMERO DE PAX |
| INGREDIENTES                 | MISE EN PLACE | CANTIDAD (10) | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL   |
| <b>Pollo al barro</b>        |               |               |         |        |                |                    |               |
| Gallina                      | Lavado        | 350           | 350     | gr     | 6,00           | c/lb               | 4,63          |
| Hierbitas                    | Lavado/limpio | 100           | 100     | gr     | 0,75           | c/lb               | 0,17          |
| Mostaza                      | xx            | 70            | 70      | gr     | 1,50           | c/lt               | 0,11          |
| Ajo                          | Machacado     | 40            | 40      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,09          |
| Cebolla                      | Mirepoix      | 200           | 200     | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,66          |
| Pimiento                     | Mirepoix      | 200           | 200     | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,44          |
| Vinagre                      | xx            | 100           | 100     | ml     | 1,00           | c/lb               | 0,22          |
| Zanahoria                    | Mirepoix      | 100           | 100     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,33          |
| Cerveza artesanal            | xx            | 300           | 300     | ml     | 2              | c/lt               | 0,60          |
| <b>Yanushca</b>              |               |               |         |        |                |                    |               |
| Papas                        | Lavado/pelado | 125           | 125     | gr     | 2              | d/bl               | 0,55          |
| Abas                         | Lavado        | 125           | 125     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,41          |
| Mote                         | Lavado        | 125           | 125     | gr     | 2              | c/lb               | 0,55          |
| Mashua                       | Lavado        | 125           | 125     | gr     | 2              | c/lb               | 0,55          |
| Meloco                       | Lavado        | 125           | 125     | gr     | 2              | c/lb               | 0,55          |
| Choclo                       | Lavado        | 125           | 125     | gr     | 2              | c/lb               | 0,55          |
| <b>Ensalada el altar</b>     |               |               |         |        |                |                    |               |
| Lechuga crespas              | Lavado        | 80            | 80      | gr     | 1              | d/lb               | 0,18          |
| Quinua                       | Hidratada     | 50            | 50      | ml     | 1,5            | c/lb               | 0,08          |
| Zuquini                      | Laminada      | 50            | 50      | ml     | 2              | c/lt               | 0,10          |
| Tomate                       | Small dice    | 50            | 50      | gr     | 1              | c/lt               | 0,11          |
| Rábano                       | Laminada      | 50            | 50      | gr     | 1              | c/lb               | 0,11          |
| <b>Salsa de uvilla</b>       |               |               |         |        |                |                    |               |
| Uvilla                       | Pulpa         | 300           | 300     | ml     | 3              | d/lt               | 0,90          |
| Cebolla perla                | Brunoise      | 50            | 50      | gr     | 1              | d/lb               | 0,11          |
| Azúcar                       | xx            | 80            | 80      | gr     | 0,8            | d/lt               | 0,14          |
| crema de leche               | xx            | 30            | 30      | ml     | 1,25           | d/lt               | 0,04          |
| fondo de gallina             | Tamizada      | 50            | 50      | ml     | 0,75           | d/lt               | 0,04          |
| <b>Aire de mandarina</b>     |               |               |         |        |                |                    |               |
| Lecitina de soya             | xx            | 8             | 8       | gr     | 6              | d/lb               | 0,11          |
| mandarina                    | Pulpa         | 80            | 80      | ml     | 2              | d/lt               | 0,16          |
|                              |               |               |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 15,02         |
| <b>30%</b>                   |               |               |         |        |                | <b>% VARIOS</b>    | 4,51          |
|                              |               |               |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 19,53         |
|                              |               |               |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 1,95          |
|                              |               |               |         |        |                | <b>P.V. P</b>      | 4,50          |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS |               |               |         |        |                |                    |               |    |
|------------------------------|---------------|---------------|---------|--------|----------------|--------------------|---------------|----|
| NOMBRE DE LA RECETA:         |               | Selel         |         |        | GRUPO:         | PLATO PRINCIPAL    |               |    |
|                              |               |               |         |        | TIEMPO:        | 30 MIN             | NÚMERO DE PAX | 10 |
| INGREDIENTES                 | MISE EN PLACE | CANTIDAD (10) | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL   |    |
| <b>Trucha la plancha</b>     |               |               |         |        |                |                    |               |    |
| Trucha                       | Fileteada     | 200           | 200     | gr     | 3              | c/lb               | 1,32          |    |
| Aceite                       | xx            | 15            | 15      | lt     | 1,00           | c/lb               | 0,02          |    |
| Sal                          | xx            | 30            | 1       | gr     | 0,8            | c/lb               | 0,00          |    |
| Pimienta                     | xx            | 30            | 30      | lt     | 0,80           | c/lt               | 0,05          |    |
| Ajo en polvo                 | xx            | 30            | 30      | gr     | 0,80           | c/lb               | 0,05          |    |
| <b>Aire de limón</b>         |               |               |         |        |                |                    |               |    |
| Limón                        | Zumo          | 60            | 60      | gr     | 1              | c/lb               | 0,13          |    |
| Lecitina                     | xx            | 8             | 8       | gr     | 6              | c/lb               | 0,11          |    |
| <b>Yanushca</b>              |               |               |         |        |                |                    |               |    |
| Mote                         | lavado        | 150           | 150     | gr     | 1,5            | c/u                | 0,50          |    |
| Papas                        | lavado/pelado | 150           | 150     | gr     | 2              | c/lt               | 0,66          |    |
| Abas                         | lavado        | 150           | 150     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,50          |    |
| Mashua                       | lavado        | 200           | 200     | gr     | 2              | c/lb               | 0,88          |    |
| Meloco                       | lavado        | 150           | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| Choclo                       | lavado        | 150           | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| <b>Ensalada el altar</b>     |               |               |         |        |                |                    |               |    |
| Lechuga crespá               | Lavado        | 80            | 80      | gr     | 2              | c/lb               | 0,35          |    |
| Quinoa                       | hidratada     | 120           | 120     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,40          |    |
| Zuquini                      | laminada      | 150           | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| Rábano                       | laminada      | 150           | 150     | gr     | 1              | c/lb               | 0,33          |    |
| <b>Elementos decorativos</b> |               |               |         |        |                |                    |               |    |
| Aros de cebolla              | lavado        | 150           | 150     | gr     | 1              | c/lb               | 0,33          |    |
| Brotos de trebol             | lavado/fresco | 50            | 50      | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,17          |    |
| <b>Salsa de uvilla</b>       |               |               |         |        |                |                    |               |    |
| Uvilla                       | Pulpa         | 300           | 150     | ml     | 3              | d/lt               | 0,45          |    |
| Cebolla perla                | Brunoise      | 50            | 50      | gr     | 1              | d/lb               | 0,11          |    |
| Azucar                       | xx            | 80            | 80      | gr     | 0,8            | d/lt               | 0,14          |    |
| crema de leche               | xx            | 30            | 30      | ml     | 1,25           | d/lt               | 0,04          |    |
|                              |               |               |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 8,51          |    |
| <b>30%</b>                   |               |               |         |        |                | <b>% VARIOS</b>    | 2,55          |    |
|                              |               |               |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 11,06         |    |
|                              |               |               |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 1,11          |    |
|                              |               |               |         |        |                | <b>P.V. P</b>      | 2,54          |    |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS |                  |               |         |        |                |                    |               |    |
|------------------------------|------------------|---------------|---------|--------|----------------|--------------------|---------------|----|
| NOMBRE DE LA RECETA:         |                  | Tayta         |         |        | GRUPO:         | PLATO PRINCIPAL    |               |    |
|                              |                  |               |         |        | TIEMPO:        | 45 MIN             | NÚMERO DE PAX | 10 |
| INGREDIENTES                 | MISE EN PLACE    | CANTIDAD (10) | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL   |    |
| <b>Pollo al grill</b>        |                  |               |         |        |                |                    |               |    |
| Pollo                        | Lavado/fileteado | 350           | 350     | gr     | 2,5            | c/lb               | 1,93          |    |
| Sal                          | xx               | 45            | 45      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,10          |    |
| Mostaza                      | xx               | 45            | 45      | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,15          |    |
| Atado de hierbas             | lavado/fresco    | 80            | 80      | lt     | 0,25           | c/lt               | 0,04          |    |
| Ajo                          | machacado        | 45            | 45      | gr     | 0,50           | c/lb               | 0,05          |    |
| Pimienta                     | xx               | 45            | 0       | gr     | 1,5            | c/kg               | 0,00          |    |
| <b>Yanuscha</b>              |                  |               |         |        |                |                    |               |    |
| Papas                        | lavado/pelado    | 200           | 200     | gr     | 2              | c/kg               | 0,88          |    |
| Abas                         | lavado           | 150           | 150     | gr     | 1,5            | c/u                | 0,50          |    |
| Mote                         | lavado           | 150           | 150     | gr     | 1,5            | c/lt               | 0,50          |    |
| Mashua                       | lavado           | 150           | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| Mel loco                     | lavado           | 150           | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| Choclo                       | lavado           | 150           | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| <b>Ensalada el altar</b>     |                  |               |         |        |                |                    |               |    |
| Lechuga crespas              | Lavado           | 80            | 80      | gr     | 2              | c/lb               | 0,35          |    |
| Quinua                       | hidratada        | 120           | 120     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,40          |    |
| Zuquini                      | laminada         | 150           | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| Rábano                       | laminada         | 150           | 150     | gr     | 1              | c/lb               | 0,33          |    |
| Tomate                       | small dice       | 150           | 150     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,50          |    |
| <b>Salsa cheddar</b>         |                  |               |         |        |                |                    |               |    |
| Queso cheddar                | láminas          | 80            | 80      | gr     | 3              | c/lb               | 0,45          |    |
| Crema de leche               | xx               | 20            | 20      | gr     | 1              | c/lb               | 0,04          |    |
| Ajo                          | brunoise         | 20            | 20      | gr     | 0,5            | c/lb               | 0,02          |    |
| Sal                          | xx               | 20            | 20      | gr     | 1              | c/lb               | 0,10          |    |
| Pimienta                     | xx               | 20            | 20      | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,10          |    |
| Mantequilla                  | xx               | 30            | 30      | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,13          |    |
| <b>Elementos decorativos</b> |                  |               |         |        |                |                    |               |    |
| Papel de sagún               | xx               | 80            | 80      | gr     | 2              | c/lb               | 0,35          |    |
| Brotos de remolacha          | fresco           | 20            | 20      | gr     | 0,75           | c/lb               | 0,03          |    |
|                              |                  |               |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 8,81          |    |
| <b>30 %</b>                  |                  |               |         |        |                | <b>% VARIOS</b>    | 2,64          |    |
|                              |                  |               |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 11,45         |    |
|                              |                  |               |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 1,15          |    |
|                              |                  |               |         |        |                | <b>P. V. P</b>     | 2,63          |    |

| RECETA ESTANDAR                    |               |                    |         |        |                |                    |               |    |
|------------------------------------|---------------|--------------------|---------|--------|----------------|--------------------|---------------|----|
| NOMBRE DE LA RECETA:               |               | Costillas de cerdo |         |        | GRUPO:         | PLATO PRINCIPAL    |               |    |
|                                    |               |                    |         |        | TIEMPO:        | 45 MIN             | NÚMERO DE PAX | 10 |
| INGREDIENTE                        | MISE EN PLACE | CANTIDAD (10)      | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL   |    |
| <b>Costillas de cerdo al grill</b> |               |                    |         |        |                |                    |               |    |
| Costillas de cerdo                 | Lavado        | 350                | 350     | gr     | 4              | c/lb               | 3,08          |    |
| Sal                                | xx            | 45                 | 45      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,10          |    |
| Pimiento                           | xx            | 45                 | 45      | gr     | 1              | c/lb               | 0,10          |    |
| Atado de hierbas                   | lavado/fresco | 80                 | 80      | lt     | 0,25           | c/lt               | 0,04          |    |
| Moztasa                            | xx            | 50                 | 50      | gr     | 2,00           | c/lb               | 0,22          |    |
| Aji                                | machacado     | 40                 | 0       | gr     | 1              | c/kg               | 0,00          |    |
| Paprica                            | xx            | 50                 | 0       | gr     | 2,5            | c/kg               | 0,00          |    |
| <b>Yanuschca</b>                   |               |                    |         |        |                |                    |               |    |
| Papas                              | lavado/pelado | 200                | 200     | gr     | 2              | c/u                | 0,88          |    |
| Abas                               | lavado        | 150                | 150     | gr     | 1,5            | c/lt               | 0,50          |    |
| Mote                               | lavado        | 150                | 150     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,50          |    |
| Mashua                             | lavado        | 150                | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| Melloco                            | lavado        | 150                | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| Choclo                             | lavado        | 150                | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| <b>Ensalada el altar</b>           |               |                    |         |        |                |                    |               |    |
| Quinua                             | hidratada     | 120                | 120     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,40          |    |
| Zuquini                            | laminadas     | 150                | 150     | gr     | 2              | c/lb               | 0,66          |    |
| Rábano                             | laminadas     | 150                | 150     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,50          |    |
| Tomate                             | small dice    | 150                | 150     | gr     | 1              | c/lb               | 0,33          |    |
| Lechuga crespa                     | lavado        | 80                 |         | gr     | 2              | c/lb               |               |    |
| <b>Salsa de vino</b>               |               |                    |         |        |                |                    |               |    |
| Vino tinto                         | xx            | 500                | 50      | ml     | 6              | d/lt               | 0,30          |    |
| Sal                                | xx            | 30                 | 0       | gr     | 0,8            | d/lb               | 0,00          |    |
| cebolla perla                      | brunoise      | 50                 | 300     | gr     | 1              | d/lb               | 0,66          |    |
| ajo                                | brunoise      | 45                 | 50      | gr     | 1              | d/lb               | 0,11          |    |
| jengibre                           | rallado       | 20                 | 80      | gr     | 1,25           | d/lb               | 0,22          |    |
| Laurel                             | xx            | 20                 | 30      | gr     | 0,5            | d/lb               | 0,03          |    |
| <b>Elementos decorativos</b>       |               |                    |         |        |                |                    |               |    |
| Brotos de rábano                   | Lavado        | 80                 | 80      | gr     | 2              | d/lb               | 0,35          |    |
| Papel de oro                       | xx            | 200                | 200     | gr     | 5              | c/lb               | 2,20          |    |
|                                    |               |                    |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 10,61         |    |
| <b>30%</b>                         |               |                    |         |        |                | <b>% VARIOS</b>    | 3,18          |    |
|                                    |               |                    |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 13,79         |    |
|                                    |               |                    |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 1,38          |    |
|                                    |               |                    |         |        |                | <b>P.V. P</b>      | 3,17          |    |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS   |                  |                         |            |        |                   |                        |                  |
|--------------------------------|------------------|-------------------------|------------|--------|-------------------|------------------------|------------------|
| NOMBRE DE LA RECETA:           |                  | MOUSSE DE MORA DE CAMPO |            |        | GRUPO:            | POSTRE                 |                  |
|                                |                  |                         |            |        | TIEMPO:           | 25<br>MIN              | NÚMERO<br>DE PAX |
|                                |                  |                         |            |        |                   |                        | 10               |
| INGREDIENTE                    | MISE EN<br>PLACE | CANTIDAD<br>(10)        | MÁS<br>PAX | UNIDAD | COSTO<br>UNITARIO | UNIDAD                 | COSTO<br>TOTAL   |
| <b>Mousse de mora de campo</b> |                  |                         |            |        |                   |                        |                  |
| Claras                         | xx               | 250                     | 250        | ml     | 0,6               | c/u                    | 0,15             |
| Azúcar                         | granulada        | 500                     | 500        | gr     | 1                 | c/lb                   | 1,10             |
| Crema de leche                 | xx               | 250                     | 250        | gr     | 1,5               | c/lt                   | 0,83             |
| Mora de campo                  | Pulpa            | 500                     | 500        | gr     | 2,00              | c/lb                   | 2,20             |
| Gelatina sin sabor             | xx               | 5                       | 5          | gr     | 2,50              | c/lb                   | 0,03             |
| Colorante                      | xx               | 5                       | 5          | gr     | 2,50              | c/lt                   | 0,03             |
| Huevos                         | frescos          | 240                     | 240        | gr     | 0,15              | c/u                    | 0,60             |
| <b>Tierra de machica</b>       |                  |                         |            |        |                   |                        |                  |
| Machica                        | tamizada         | 200                     | 200        | gr     | 2,00              | c/lb                   | 0,88             |
| Azúcar                         | granulada        | 80                      | 80         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,18             |
| Mantequilla                    | xx               | 40                      | 40         | gr     | 2,00              | c/lb                   | 0,18             |
| Harina                         | tamizada         | 120                     | 120        | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,26             |
| <b>Esfera de chocolate</b>     |                  |                         |            |        |                   |                        |                  |
| Chocolate negro                | templado         | 300                     | 300        | gr     | 4,40              | d/lb                   | 2,91             |
| <b>Elementos decorativos</b>   |                  |                         |            |        |                   |                        |                  |
| Hojas de menta                 | fresca/lavado    | 30                      | 30         | gr     | 1                 | c/lb                   | 0,07             |
| Uvilla                         | lavado           | 120                     | 120        | gr     | 2                 | c/lb                   | 0,53             |
| Fresa                          | lavado           | 120                     | 120        | gr     | 1,5               | c/lb                   | 0,40             |
| Mora de campo                  | lavado           | 120                     | 120        | gr     | 1,5               | c/lb                   | 0,40             |
| kiwi                           | lavado           | 120                     | 120        | gr     | 2                 | c/lb                   | 0,53             |
| <b>Culis de mora y uvilla</b>  |                  |                         |            |        |                   |                        |                  |
| Uvilla                         | lavado           | 250                     | 250        | gr     | 1,5               | c/lb                   | 0,83             |
| Azúcar                         | granulada        | 150                     | 150        | gr     | 1                 | c/lb                   | 0,33             |
| Mora de campo                  | lavado           | 250                     | 250        | gr     | 1,5               | c/lb                   | 0,83             |
|                                |                  |                         |            |        |                   | <b>C.<br/>VARIABLE</b> | 13,24            |
| <b>30%</b>                     |                  |                         |            |        |                   | <b>%<br/>VARIOS</b>    | 3,97             |
|                                |                  |                         |            |        |                   | <b>TOTAL</b>           | 17,21            |
|                                |                  |                         |            |        |                   | <b>C. PAX</b>          | 1,72             |
|                                |                  |                         |            |        |                   | <b>P.V. P</b>          | 3,96             |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS   |                  |                     |            |        |                   |                        |                  |    |
|--------------------------------|------------------|---------------------|------------|--------|-------------------|------------------------|------------------|----|
| NOMBRE DE LA RECETA:           |                  | Espumilla de mashua |            |        | GRUPO:            | POSTRE                 |                  |    |
|                                |                  |                     |            |        | TIEMPO:           | 25<br>MIN              | NÚMERO<br>DE PAX | 10 |
| INGREDIENTES                   | MISE EN<br>PLACE | CANTIDAD<br>(10)    | MÁS<br>PAX | UNIDAD | COSTO<br>UNITARIO | UNIDAD                 | COSTO<br>TOTAL   |    |
| <b>Espumilla de mashua</b>     |                  |                     |            |        |                   |                        |                  |    |
| Mashua                         | Pulpa de mashua  | 450                 | 450        | ml     | 2                 | d/lt                   | 0,90             |    |
| Huevos                         | clara            | 8                   | 8          | gr     | 1,20              | d/u                    | 0,16             |    |
| Azúcar                         | xx               | 150                 | 150        | gr     | 1,00              | d/lb                   | 0,33             |    |
| Esencia de vainilla            | xx               | 20                  | 20         | gr     | 0,75              | c/lt                   | 0,02             |    |
| <b>Tierra de machica</b>       |                  |                     |            |        |                   |                        |                  |    |
| Machica                        | Tamizada         | 160                 | 160        | gr     | 1,50              | c/lb                   | 0,53             |    |
| Harina                         | Tamizada         | 70                  | 70         | gr     | 0,75              | c/lb                   | 0,12             |    |
| Mantequilla sin sal            | xx               | 60                  | 60         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,13             |    |
| <b>Semi esfera de caramelo</b> |                  |                     |            |        |                   |                        |                  |    |
| Glucosa                        | xx               | 350                 | 350        | gr     | 2,00              | c/lb                   | 0,77             |    |
| <b>Piel o cuero de fresa</b>   |                  |                     |            |        |                   |                        |                  |    |
| Miel                           | xx               | 250                 | 250        | ml     | 1,50              | c/lt                   | 0,38             |    |
| fresa                          | Pulpa            | 400                 | 400        | ml     | 1,00              | c/lt                   | 0,40             |    |
| <b>Elementos decorativos</b>   |                  |                     |            |        |                   |                        |                  |    |
| Uva chilena                    | Media luna       | 110                 | 110        |        | 1,00              | c/lb                   |                  |    |
| Flor pensamiento               | Lavado           | 50                  | 50         | gr     | 0,75              | c/lb                   | 0,04             |    |
| Hojas de mente                 | lacado           | 50                  | 50         | gr     | 0,75              | c/lb                   | 0,04             |    |
| fresa                          | rodajas          | 90                  | 90         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,20             |    |
|                                |                  |                     |            |        |                   | <b>C.<br/>VARIABLE</b> | 4,00             |    |
| <b>30%</b>                     |                  |                     |            |        |                   | <b>%<br/>VARIOS</b>    | 1,20             |    |
|                                |                  |                     |            |        |                   | <b>TOTAL</b>           | 5,20             |    |
|                                |                  |                     |            |        |                   | <b>C. PAX</b>          | 0,52             |    |
|                                |                  |                     |            |        |                   | <b>P.V. P</b>          | 1,19             |    |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS |               |                      |         |        |                |                    |               |
|------------------------------|---------------|----------------------|---------|--------|----------------|--------------------|---------------|
| NOMBRE DE LA RECETA:         |               | Cheesecake de uvilla |         |        | GRUPO:         | POSTRE             |               |
|                              |               |                      |         |        | TIEMPO:        | 25                 | NÚMERO DE PAX |
|                              |               |                      |         |        |                |                    | 10            |
| INGREDIENTES                 | MISE EN PLACE | CANTIDAD (10)        | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL   |
| <b>Chesecake de uvilla</b>   |               |                      |         |        |                |                    |               |
| Galleta de machica           | Tamizada      | 250                  | 250     | gr     | 2              | c/u                | 1,10          |
| Mantequilla                  | xx            | 180                  | 180     | gr     | 1,5            | c/lb               | 0,59          |
| Queso crema                  | xx            | 500                  | 500     | gr     | 1              | c/lb               | 1,10          |
| Leche condensada             | xx            | 400                  | 400     | ml     | 1,25           | c/lt               | 0,50          |
| Crema de leche               | xx            | 400                  | 400     | ml     | 1,25           | c/lt               | 0,50          |
| Gelatina sin sabor           | Hidratada     | 20                   | 5       | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,02          |
| Uvilla                       | Pulpa         | 480                  | 480     | ml     | 3,00           | c/lt               | 1,44          |
| Azúcar                       | xx            | 120                  | 120     | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,40          |
| <b>Tierra de machica</b>     |               |                      |         |        |                |                    |               |
| Machica                      | Tamizada      | 160                  | 160     | gr     | 1,50           | c/lb               | 0,53          |
| Harina                       | Tamizada      | 60                   | 60      | gr     | 0,75           | c/lb               | 0,10          |
| Mantequilla sin sal          | xx            | 60                   | 60      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,13          |
| <b>Esfera de caramelo</b>    |               |                      |         |        |                |                    |               |
| Glucosa                      | xx            | 350                  | 350     | gr     | 2,00           | c/lb               | 0,77          |
| <b>Elementos decorativos</b> |               |                      |         |        |                |                    |               |
| Holas de menta               | Lavada        | 50                   | 50      | gr     | 0,75           | c/lb               | 0,08          |
| Flores pensamientos          | Lavada        | 50                   | 50      | gr     | 0,75           | c/lb               | 0,08          |
| Fresa                        | Lavado        | 80                   | 80      | gr     | 1              | c/lb               | 0,18          |
| Mora                         | Lavado        | 80                   | 80      | gr     | 1              | c/lb               | 0,18          |
|                              |               |                      |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 7,70          |
| <b>30%</b>                   |               |                      |         |        |                | <b>% VARIOS</b>    | 2,31          |
|                              |               |                      |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 10,01         |
|                              |               |                      |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 1,00          |
|                              |               |                      |         |        |                | <b>P.V. P</b>      | 2,30          |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS  |                  |                  |            |        |                   |                        |                  |    |
|-------------------------------|------------------|------------------|------------|--------|-------------------|------------------------|------------------|----|
| NOMBRE DE LA RECETA:          |                  | Tiramisú         |            |        | GRUPO:            | POSTRE                 |                  |    |
|                               |                  |                  |            |        | TIEMPO:           | 25<br>MIN              | NÚMERO<br>DE PAX | 10 |
| INGREDIENTES                  | MISE EN<br>PLACE | CANTIDAD<br>(10) | MÁS<br>PAX | UNIDAD | COSTO<br>UNITARIO | UNIDAD                 | COSTO<br>TOTAL   |    |
| <b>Tiramisú</b>               |                  |                  |            |        |                   |                        |                  |    |
| Café granulado                | xx               | 250              | 250        | gr     | 2,5               | c/lb                   | 1,38             |    |
| Amaretto                      | xx               | 90               | 90         | ml     | 5                 | c/lt                   | 0,45             |    |
| Azúcar                        | granulada        | 500              | 500        | gr     | 1,5               | c/lb                   | 1,65             |    |
| huevos                        | frescos          | 8                | 8          | gr     | 0,60              | c/lb                   | 0,08             |    |
| Queso crema                   | xx               | 440              | 440        | ml     | 1,00              | c/lt                   | 0,44             |    |
| crema de leche                | xx               | 250              | 250        | gr     | 1,50              | c/lt                   | 0,83             |    |
| Cacao dulce en polvo          | Tamizada         | 40               | 40         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,09             |    |
| Cacao amargo                  | Tamizada         | 16               | 16         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,04             |    |
| <b>Tierra de machica</b>      |                  |                  |            |        |                   |                        |                  |    |
| Machica                       | Tamizada         | 160              | 160        | gr     | 1,50              | c/lb                   | 0,53             |    |
| Harina                        | Tamizada         | 60               | 60         | gr     | 0,75              | c/lb                   | 0,10             |    |
| Mantequilla sin sal           | xx               | 60               | 60         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,13             |    |
| <b>Filigrana de chocolate</b> |                  |                  |            |        |                   |                        |                  |    |
| Chocolate                     | Templado         | 240              | 240        | gr     | 4,00              | c/lb                   | 2,11             |    |
| <b>Elementos decorativos</b>  |                  |                  |            |        |                   |                        |                  |    |
| Hojas de menta                | Frescos lavados  | 50               | 50         | gr     | 0,75              | c/lb                   | 0,04             |    |
| Nueces                        | Triturada        | 50               | 50         | gr     | 1,00              | c/lb                   | 0,11             |    |
| Papel oro                     | xx               | 35               | 35         | gr     | 5,00              | c/lb                   | 0,39             |    |
|                               |                  |                  |            |        |                   | <b>C.<br/>VARIABLE</b> | 8,36             |    |
| <b>30%</b>                    |                  |                  |            |        |                   | <b>%<br/>VARIOS</b>    | 2,51             |    |
|                               |                  |                  |            |        |                   | <b>TOTAL</b>           | 10,86            |    |
|                               |                  |                  |            |        |                   | <b>C. PAX</b>          | 1,09             |    |
|                               |                  |                  |            |        |                   | <b>P.V.P</b>           | 2,51             |    |

| <b>RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS</b> |                      |  |                |               |                       |                    |                      |
|-------------------------------------|----------------------|--|----------------|---------------|-----------------------|--------------------|----------------------|
| <b>NOMBRE DE LA RECETA:</b>         |                      | <b>Chicha de jora saborizada con frutos tropicales</b> |                |               | <b>GRUPO:</b>         | <b>BEBIDA</b>      |                      |
|                                     |                      |  |                |               | <b>TIEMPO:</b>        | <b>15 MIN</b>      | <b>NÚMERO DE PAX</b> |
|                                     |                      |  |                |               |                       |                    | <b>10</b>            |
| <b>INGREDIENTES</b>                 | <b>MISE EN PLACE</b> | <b>CANTIDAD (10)</b>                                   | <b>MÁS PAX</b> | <b>UNIDAD</b> | <b>COSTO UNITARIO</b> | <b>UNIDAD</b>      | <b>COSTO TOTAL</b>   |
| Jora                                | xx                   | 350  | 350            | gr            | 4,00                  | c/lb               | 3,08                 |
| Panela                              | xx                   | 200  | 200            | gr            | 2,00                  | c/lb               | 0,88                 |
| Atado de hierbas dulces             | Lavado               | 300  | 300            | gr            | 1,50                  | c/lb               | 0,99                 |
| Especial dulces                     | xx                   | 80   | 80             | gr            | 1,50                  | c/lb               | 0,26                 |
| Piña                                | Pelado/Lavado        | 120  | 120            | gr            | 1,00                  | c/lb               | 0,26                 |
| Limón                               | Pelado/Lavado        | 120  | 120            | gr            | 1,00                  | c/lb               | 0,26                 |
| Naranja                             | Pelado/Lavado        | 120  | 120            | gr            | 1,00                  | c/lb               | 0,26                 |
| Agua                                | xx                   | 800  | 800            | ml            | 1,00                  | c/lt               | 0,80                 |
| <b>Elementos decorativos</b>        |                      |  |                |               |                       |                    |                      |
| Hoja de piña                        | Lavado               | 60   | 60             | gr            | 0,76                  | c/lb               | 0,10                 |
| Piña                                | Pelado/Lavado        | 85   | 85             | gr            | 1,00                  | c/lb               | 0,19                 |
| Frambuesa                           | Lavado               | 35   | 35             | ml            | 1,00                  | c/lb               | 0,08                 |
|                                     |                      |  |                |               |                       | <b>C. VARIABLE</b> | 7,18                 |
| <b>30%</b>                          |                      |  |                |               |                       | <b>% VARIOS</b>    | 2,15                 |
|                                     |                      |  |                |               |                       | <b>TOTAL</b>       | 9,33                 |
|                                     |                      |  |                |               |                       | <b>C. PAX</b>      | 0,93                 |
|                                     |                      |  |                |               |                       | <b>P.V. P</b>      | 2,14                 |

| RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS |               |                 |         |        |                |                    |                 |
|------------------------------|---------------|-----------------|---------|--------|----------------|--------------------|-----------------|
| NOMBRE DE LA RECETA:         |               | Horchata lojana |         |        | GRUPO:         | BEBIDA             |                 |
|                              |               |                 |         |        | TIEMPO:        | 10 MIN             | NÚMERO DE PAX   |
|                              |               |                 |         |        |                | 10                 |                 |
| INGREDIENTES                 | MISE EN PLACE | CANTIDAD (10)   | MÁS PAX | UNIDAD | COSTO UNITARIO | UNIDAD             | COSTO TOTAL     |
| Horchata                     | xx            | 300             | 300     | gr     | 2,5            | c/lb               | 1,65            |
| Agua                         | xx            | 1500            | 1500    | ml     | 1,50           | c/lt               | 2,25            |
| Limón                        | Zumo          | 100             | 100     | gr     | 1,00           | c/lt               | 0,10            |
| Miel                         | xx            | 70              | 70      | gr     | 2,00           | c/lb               | 0,31            |
| Linaza                       | xx            | 80              | 80      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,18            |
| <b>Esferas de limón</b>      |               |                 |         |        |                |                    |                 |
| Alginato                     | xx            | 2               | 2       | gr     | 5,00           | c/lb               | 0,02            |
| Citrato de sodio             | xx            | 2               | 2       | gr     | 6,00           | c/lb               | 0,03            |
| Agua                         | xx            | 200             | 200     | ml     | 1,00           | c/lt               | 0,20            |
| Limón                        | zumo          | 40              | 40      | ml     | 1,00           | c/lt               | 0,04            |
| Azucar                       | xx            | 30              | 30      | gr     | 1,00           | c/lb               | 0,07            |
| Lactato de calcio            | xx            | 5               | 5       | gr     | 6,00           | c/lb               | 0,07            |
| Agua                         | xx            | 1000            | 1000    | ml     | 1,00           | c/lt               | 2,20            |
|                              |               |                 |         |        |                | <b>C. VARIABLE</b> | 7,11            |
|                              |               |                 |         |        |                | <b>30%</b>         | <b>% VARIOS</b> |
|                              |               |                 |         |        |                | <b>TOTAL</b>       | 9,24            |
|                              |               |                 |         |        |                | <b>C. PAX</b>      | 0,92            |
|                              |               |                 |         |        |                | <b>P.V.P</b>       | 2,12            |

ANEXO C: Carta



  
*Linaje Kañary*



*Pakarina Linaje Kañary nace de una idea emprendedora por parte del Sr. Manuel Balboa Santos quien tuvo una mente visionaria en la industria gastronómica, por factores político sociales Pakarina cerro sus puertas. Por ende ahora regresa Pakarina Linaje Kañary al mercado con nuevas tendencias gastronómicas para satisfacer a nuestros futuros comensales, brindando una experiencia gastronómica única.*



## ENTRADA

*Tradición y cultura*

|   |        |
|---|--------|
| Sinfonía Cañari<br>Chumal + chivil bañada en salsa de pepa de sambo                                     | \$5.00 |
| Pakary<br>Quinua hidratada + miel encapsulada con queso crema y elementos frescos de la región          | \$3.75 |
| Canoa de camote<br>Canoa de camote rellena de tilapia cocido en ácido + más tierra de maduro y verduras | \$4.50 |
| Papa berny<br>Papa berny bañado en salsa de pepa de zambo + verduras                                    | \$4.00 |

*Aji*

- Bravo Cañari  
Aji de pepa de zambo
- Runila  
Aji en piedra moída
- Amito  
Aji moracho + pepa de zambo

*Acompañalos con los diferentes aji ofrecidos por la chef*



## PLATOS A LA CARTA

*Tradición y cultura*

|   |         |
|---|---------|
| El auténtico<br>Costillas de borrego al estilo pakarina bañado en salsa de vino + Yanushca y ensalada el altar        | \$12.00 |
| Chirola<br>Caldo de gallina criolla con papel de yuca + mote salteado con finas hierbas                               | \$9.50  |
| Cañarejita<br>Pollo al barro bañado en salsa de uvilla + yanushca salteada + ensalada el altar con aire de mandarian  | \$11.50 |
| Selel<br>Filete de trucha a la plancha o al papillote + yanushca + ensalada altar con aire de limón y salsa de uvilla | \$9.50  |
| Tayta<br>Pollo al grill bañada con salsa cheddar + yanushca con ensalada el altar                                     | \$9.50  |
| Micuna<br>Costillas de cerdo al grill bañada en salsa de vino + yanushca con ensalada el altar                        | \$12.00 |

*Acompañalos con los diferentes ajis ofrecidos por la chef*



## POSTRES

*Tradición y cultura*

### Mousse de mora de campo

*Semi esfera de chocolate rellena de mousse sobre tierra de machica + frutas frescas*

\$4.00

### Espumilla de mashua

*Semi esfera de caramelo relleno de espumilla sobre tierra de machica y cuera de fresa*

\$6.00

### Chessecake de uvilla

*Esfera de caramelo sobre chessecake de uvilla con tierra de machica y filigramas de chocolate*

\$4.50

### Tiramisú

*Tiramisú cubierta con tierra de machica y filigrama de chocolate + uvilla bañado en oro comestible*

\$4.00



## BEBIDAS

*Tradición y cultura*

Chicha de jora saborizada con frutos tropicales

JARRAS

\$3.50

INDIVIDUAL

\$1.00

Horchata lojana con suspensiones de limón

\$3.50

\$1.00

# MANUAL DE PROCESOS



2024

## Tabla de Contenido

|   |    |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN .....                            | 3  |
| DATOS DE LA EMPRESA .....                     | 4  |
| Misión .....                                  | 4  |
| Visión .....                                  | 4  |
| Políticas y estrategias .....                 | 5  |
| Políticas .....                               | 5  |
| Estrategias .....                             | 5  |
| Organigrama estructural .....                 | 6  |
| Organigrama funcional .....                   | 6  |
| GENERALIDADES .....                           | 7  |
| Higiene de las manos .....                    | 7  |
| Lavado de manos .....                         | 7  |
| Desinfección .....                            | 8  |
| Normas de higiene .....                       | 8  |
| Normas de seguridad .....                     | 8  |
| Normas de comportamiento .....                | 9  |
| Formato de documentos escritos .....          | 9  |
| Control de plagas .....                       | 9  |
| Limpieza y desinfección .....                 | 9  |
| ÁREA DE BODEGA .....                          | 10 |
| Normas de higiene .....                       | 10 |
| Normas de seguridad .....                     | 10 |
| Normas de comportamiento .....                | 10 |
| Recepción y almacenamiento de alimentos ..... | 10 |
| ÁREA DE COCINA .....                          | 17 |
| Normas de higiene .....                       | 17 |
| Normas de seguridad .....                     | 17 |
| Manipulación de alimentos .....               | 17 |
| Tipos de contaminantes .....                  | 18 |
| Tipos de contaminación .....                  | 18 |
| Receta estándar .....                         | 20 |
| Requisición de productos .....                | 21 |
| AREA DE SERVICIO .....                        | 23 |
| Normas de higiene .....                       | 23 |
| Normas de seguridad .....                     | 23 |
| Atención al cliente .....                     | 23 |

## INTRODUCCIÓN

El presente manual de procesos está basado en todo el manejo y funcionamiento dentro del establecimiento para el personal de nuevo ingreso que laboraran en el restaurante, puesto que cada parámetro que establece el documento como es: Recepción de bodega, área de cocina, área de servicio. En cada una de las áreas se encuentran detallado a manipulación de cada alimento y producto que ingrese a restaurante, es indispensable conocer la rigurosa higiene que se tiene que mantener para ofrecer un servicio de calidad y digno a los comensales.

Cabe recalcar que este documento será utilizado con toda la seriedad del caso puesto que es un documento establecido por el restaurante que se debe acatar.



## DATOS DE LA EMPRESA

### Misión

Pakaryna Linaje Kañary es un restaurante de alta calidad, ofreciendo una experiencia culinaria contemporánea con el auténtico sabor que caracteriza la cultura y raíces Cañaris, trabajando estrechamente con las comunidades locales del cantón, asegurando la frescura y calidad de los productos, satisfaciendo el más exigente paladar de los comensales.

### Visión

Pakaryna Linaje Kañary será un restaurante de cocina contemporánea con gastronomía cañari, reconocida por su prestigio a nivel local y nacional, en un período no mayor a 5 años, para luego ser una franquicia destacada por la excelencia de su servicio, materia prima de calidad, personal altamente capacitado, y, especialmente por el rescate ancestral reflejados en sus menús.

## Políticas y estrategias

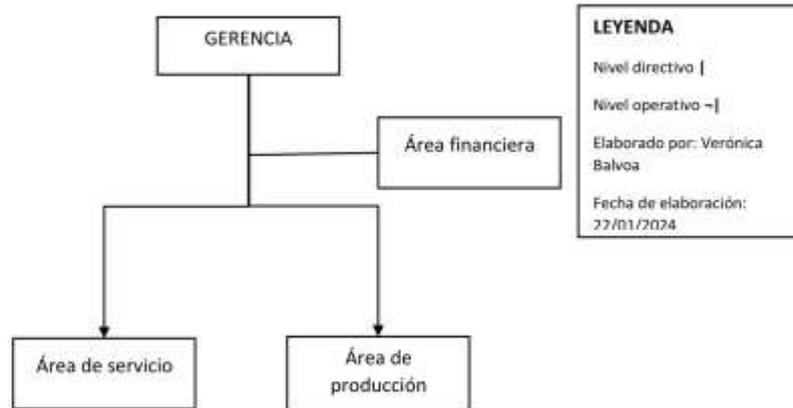
### Políticas

- Servicio de calidad
- Aplicación de las BPM
- Materia prima de calidad

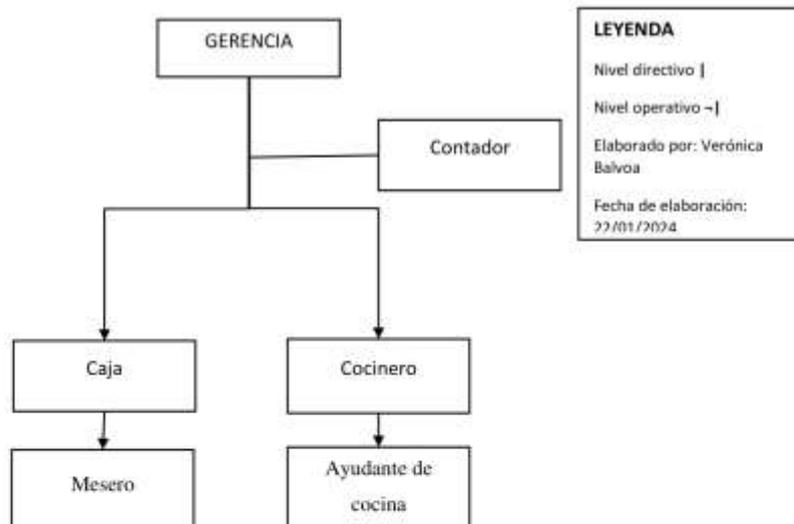
### Estrategias

- Personal altamente capacitado.
- Trato cordial y respetuoso.
- Dominio de lenguaje (quichua, castellano)
- Rapidez y eficacia
- Aplicación correcta de los principales materiales y equipos del restaurante
- Normas y Protocolo de uniforme

### Organigrama estructural



### Organigrama funcional



## GENERALIDADES

### Higiene de las manos

Las manos como el principal instrumento de trabajo deberán estar limpias libres de cualquier sustancia contaminante para aquello de sebera cortar las uñas y tener un lavado correcto de las mismas.

Lavado de manos

### ¿Cómo lavarse las manos?

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

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



**0** Mojate las manos con agua.



**1** Deposita en la palma de tus manos jabón suficiente para cubrir la superficie de ambas manos.



**2** Frótate las palmas de las manos entre sí.



**3** Frótate la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.



**4** Frótate las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.



**5** Frótate el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándote los dedos.



**6** Frótate con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa.



**7** Frótate la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.



**8** Enjuégate las manos con agua.



**9** Sécate con una toalla desechable.



**10** Sírvete de la toalla para cerrar el grifo.



**11** ¡Tus manos son seguras!

## Desinfección

### ¿Cómo desinfectarse las manos?

Desinfectarse las manos por higiene. Lávase las manos cuando estén visiblemente sucias.

Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos.



1 Desecha en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir todas las superficies de las manos.



2 Frota las palmas de las manos entre sí.



3 Frota la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos, y viceversa.



4 Frota la palma de las manos entre sí con los dedos entrelazados.



5 Frota el dorso del dorso de una mano con la palma de la mano opuesta, apretando los dedos.



6 Frota con un movimiento de rotación la palma de la mano derecha, y viceversa.



7 Frota la parte de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.



8 No es esencial, pero manos secas ayudan.



Organización  
Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente  
our patients deserve the best possible care

SAVE LIVES  
Clean Your Hands

Fuente: <https://salutia.org/>

### Normas de higiene

Es el conjunto de medidas, acciones y normas que se debe cumplir de forma individual para lograr mantener una presencia física aceptable, óptimo desarrollo físico mejor estado de salud y mitigar las enfermedades.

### Normas de seguridad

Esta norma será ejecutada en el establecimiento Pakarina debido a que cuida y garantiza la seguridad de todas las personas que laboran en el establecimiento, logrando salvaguardar la imagen del establecimiento y logrando la confiabilidad de nuestros clientes.

#### **Normas de comportamiento**

Todo el personal se manejará con los valores corporativos y axiológicos del establecimiento con el fin de lograr un buen ambiente laboral donde todo el personal de cocina, servicio, persona externa. Sean un apoyo y un gran equipo para el correcto desempeño en cada uno de sus áreas.

#### **Formato de documentos escritos**

Los documentos existentes en cada área serán utilizados de manera correcta y adecuada con toda la seriedad de caso. Puesto que son documentos importantes donde refleja datos reales de cómo se está llevando a cabo el establecimiento en cada una de las áreas.

Se manejará estrictamente los formatos establecidos en el restaurante.

#### **Control de plagas**

Este procedimiento se ejecutará con el personal certificado en dicha función siendo considerada una de las acciones más importantes puesto que garantiza y salvaguarda la limpieza e higiene del establecimiento evitando el ingreso de contaminantes que afecte a la salud del personal y clientes.

#### **Limpieza y desinfección**

Antes y después de la jornada laboral se deberá limpiar de manera correcta el área de trabajo, utensilios y equipos utilizados antes, durante y después de la producción. Salvaguardando de manera eficiente su salud y bienestar de los consumidores.

## ÁREA DE BODEGA

### Normas de higiene

- Utilizar correctamente el uniforme entregado por el restaurante al momento de tener contacto con proveedores y horario aboral.
- Para el almacenamiento se utilizará los métodos FIFO y LIFO.
- La limpieza y el orden se mantendrá a cada momento.
- Organizar la bodega por áreas.

### Normas de seguridad

- Para la movilidad de materia prima o cargas pesadas utilizar de manera correcta y adecuada el coche de apoyo.
- Presencia de señaléticas entro del área.
- En el espacio de bodega mantenerle seco y libre de productos o basura que ocasionen caídas.

### Normas de comportamiento

- Manejar constante la factura y su respectiva copia de seguridad para evitar algún tipo de altercado con los proveedores.
- Mantener un control diario de las requisiciones realizadas por cocina y servicio.
- Mantener comunicación constante con los proveedores
- Recepción y almacenamiento de alimentos adecuados una vez que lleguen al establecimiento.

### Recepción y almacenamiento de alimentos

El personal a cargo de la bodega debe tener un conocimiento básico de las medidas utilizadas dentro de cocina para conocer la cantidad exacta de producto se deba almacenar y también las temperaturas que se debe manejar en cada producto. Como las siguientes:

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

|  <b>VOLUMEN</b> |                       |                   |
|--|-----------------------|-------------------|
| <b>LITRO (lt)</b>  | <b>MILILITRO (ml)</b> | <b>GALÓN (ga)</b> |
| 1  | 1000                  | 0,26              |
| 0,001  | 1                     | 0,0026            |
| 3,785  | 3785                  | 1                 |

|  <b>TEMPERATURA</b> |                        |
|--|------------------------|
| <b>Fahrenheit (°F)</b>   | <b>Centígrado (°C)</b> |
| 77   | 25                     |
| 50   | 10                     |
| 32   | 0                      |
| 0  | -17,7778               |
| -32  | -35,5556               |
| -50  | -45,5556               |
| -58  | -50                    |

- Se manejará un registro de proveedores donde se detalle la empresa y que tipos de productos ofrecen a restaurante de esta manera facilitando la adquisición de los productos y en caso de cambios o devoluciones.

### REGISTRO DE PROVEEDOR



|                                   |                |      |  |
|-----------------------------------|----------------|------|--|
| <b>Datos generales</b>            |                |      |  |
| Nombre de la empresa              |                |      |  |
| Contacto del proveedor            |                |      |  |
| Ciudad                            |                |      |  |
| Teléfono                          |                | Cel. |  |
| E-mail                            |                |      |  |
| <b>Datos legales</b>              |                |      |  |
| Fecha de entrega                  |                |      |  |
| <b>Clasificación de productos</b> | Detalle        |      |  |
| Perecederos                       |                |      |  |
| No perecederos                    |                |      |  |
| <b>Datos financieros</b>          |                |      |  |
| Entidad financiera                |                |      |  |
| Sucursal                          |                |      |  |
| Tipo de cuenta bancaria           |                |      |  |
| Número de cuenta                  |                |      |  |
| Fecha de elaboración              | Elaborado por: |      |  |
| <b>Firma</b>                      |                |      |  |

- La ficha Kardex se utiliza para saber la cantidad de productos tenemos en stock en bodega para su respectiva reposición.



- El stock debe manejarse a la par de cocina y servicio de esta manera no surja inconvenientes por la falta de productos, insumos, materiales, etc.
- El chef ejecutivo manejará el orden compra o pedido de acuerdo a los productos faltantes en bodega sobre todo de acuerdo a las necesidades de cada área, por lo siguiente informará al encargado de bodega realice el pedido solicitado por el chef a los proveedores.

| <b>ORDEN DE COMPRA</b> |                          |                       |                    |
|------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------|
| <b>Proveedor</b>       |                          | <b>N° de orden</b>    |                    |
| <b>Fecha:</b>          | <b>Fecha de entrega:</b> | <b>Forma de pago:</b> |                    |
| <b>UNIDAD</b>          | <b>CANTIDAD</b>          | <b>PRODUCTO</b>       | <b>DESCRIPCION</b> |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
|                        |                          |                       |                    |
| <b>Comprador:</b>      | <b>Recibió:</b>          | <b>Autorizó:</b>      |                    |

- Cuando llegue los productos el encargado deberá revisar la orden solicitada por el chef ejecutivo que se encuentre en perfectas condiciones, además verificar las cantidades solicitadas y escritas en la factura, evitando llegada de productos adicionales o faltantes de productos.

- Verificar los envases de cada producto principalmente el etiquetado.
- En cuanto frutas y vegetales verificar que estén en óptimas condiciones sin contaminantes que sean de uso inmediato a media plazo de esta manera evitando el ingreso de productos malogrados.
- Verificar la condición de los productos ingresado diariamente, Además comunicar a los proveedores de los productos caducados para su respectivo cambio.
- Para la distribución de los productos dentro de área de restaurante se utilizará la ficha de distribución donde detalla la cantidad y estado de producto que será entregado en cada área. Este documento servirá de respaldo para la respectiva auditoria de bodega.

| <b>DISTRIBUCIÓN DE MERCADERÍA</b> |               |                 |                            |                      |                          |
|-----------------------------------|---------------|-----------------|----------------------------|----------------------|--------------------------|
| <b>Fecha:</b>                     |               |                 | <b>Área:</b>               |                      |                          |
| <b>Cantidad</b>                   | <b>Unidad</b> | <b>Producto</b> | <b>Estado del producto</b> | <b>Observaciones</b> | <b>Hora de recepción</b> |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
|                                   |               |                 |                            |                      |                          |
| <b>Entregado:</b>                 |               |                 | <b>Recibido:</b>           |                      |                          |

- Se utilizará el sistema Primero en Entrar Primero en Salir (PEPS) para la entrada de productos en cocina y restaurante.

- Para el registro de entregas de mercancía el encargado de bodega deberá llenar dicha ficha, además de llevar el registro de salida de los productos entregados a cada área.

| REGISTRO DE ENTREGAS DE MERCADERÍA |                |                 |                   |       |               |   |
|------------------------------------|----------------|-----------------|-------------------|-------|---------------|---|
|                                    |                |                 |                   |       |               |  |
| N° de documento                    | Área receptora | Fecha de salida | Persona receptora | Firma | Observaciones |   |
|                                    |                |                 |                   |       |               |   |
|                                    |                |                 |                   |       |               |   |
|                                    |                |                 |                   |       |               |   |
|                                    |                |                 |                   |       |               |   |
| <b>Responsable:</b>                |                |                 | <b>Revisado:</b>  |       |               |   |

- En caso de que haya devolución de productos a bodega se deberá llenar la ficha de devolución que deberá ser entregado directamente al encargado de bodega inmediatamente con un lapso de 3 horas.

| DEVOLUCIÓN A BODEGA |        |                           |   |
|---------------------|--------|---------------------------|---|
|                     |        |                           |  |
| <b>Fecha:</b>       |        | <b>Área que devuelve:</b> |   |
| Cantidad            | Unidad | Producto                  | Motivo de devolución  |
|                     |        |                           |   |
|                     |        |                           |   |
|                     |        |                           |   |
|                     |        |                           |   |
|                     |        |                           |   |
| <b>Entregado</b>    |        | <b>Recibido</b>           |   |

## ÁREA DE COCINA

### Normas de higiene

- Se debe utilizar un uniforme que den las facilidades al momento de trabajar, que le haga sentir cómodo y seguro ante cualquier situación que se presente, de igual forma el uniforme deberá estar limpio que no contenga manchas, polvo ni olores que contaminen el ambiente y el producto.
- Al culminar su horario de trabajo deberán dejar los materiales y equipos, utensilio y área de trabajo limpio y desinfectado.
- Limpiar la campana extractora del establecimiento una vez a la semana en días de bajo labor.
- No utilizar accesorios dentro del área de cocina.
- Todo el personal que ingrese a cocina debe utilizar su respectivo safari o mínimo la malla.
- Las uñas deben estar cortadas adecuadamente.
- En el área de los tachos de desechos deben estar siempre limpios y tapados.

### Normas de seguridad

- Tener precaución al momento de la utilización de maquinarias pesadas.
- Mantener siempre los pisos secos para evitar caídas o accidentes.
- Aplicar las indicaciones planteadas al momento de utilizar la olla de presión.
- Verificar los conductos de gas cuando estén ocupadas.
- Comunicación constante con el personal de servicio.
- Tener precaución al momento de colocar elementos corto punzantes dentro del área del lavado.
- Mantener organizado los cuchillos.

### Manipulación de alimentos

Cuando se manipulan los alimentos se deben tener precaución en su elaboración puesto que si no lleva acabo los parámetros indicados en el establecimiento y por conocimiento propio puede causar problemas estomacales a una escala de leve a alta magnitud a nuestro comensal.

Para evitar este tipo de inconvenientes se deberá aplicar los parámetros establecidos como son los siguientes:

#### Tipos de contaminantes.

- **Contaminación física:** Este agente es generado por productos que se relacionan con materiales defectuosos como cristalería trizada, tabla de madera, metal, plástico, etc. Cada una de ellas causando daños internos dentro del consumidor.
- **Contaminación química:** Es ocasionada a causa de sustancias químicas en la materia prima, como son los vegetales por el exceso utilización de fungicida y otras sustancias; en carnes rojas y blancas por e padecimiento de enfermedades de los animales.
- **Contaminación biológica:** Es cuando os alimentos se contaminan por un ser vivo como virus, bacterias, mohos, parásitos, etc. Comprometiendo la calidad del producto y afectando la salud del consumidor.

#### Tipos de contaminación

- **Primaria:** Se da en el área de su producción debido a la mala manipulación y ejecución para su obtención.
- **Directa:** Se da de manera inédita por heridas infectadas, estornudo, manos mal lavados, mala manipulación de alimentos, etc.
- **Cruzada:** Se debe cuando un alimento entra en contacto con agente patógeno diferente al que corresponde el alimento. La contaminación cruzada más común es la utilización de una tabla para 2 o 3 alimentos diferente.

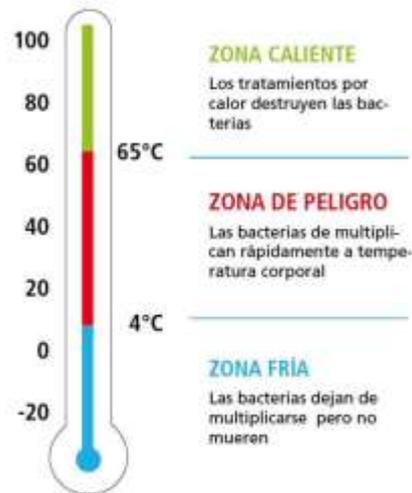
Por ende, se debe considerar lo siguiente:  
Manejo adecuado de tablas con su respectivo color para cada alimento. (Roja: carnes rojas crudas, amarillo: aves crudas, azul: pescados y mariscos, verde: frutas, café: carnes cocidas, blanco: productos lácteos).

Una vez terminada el proceso de elaboración lavar correctamente las tablas de picar y cuchillos.

En caso de sufrir algún incidente en la cocina y cuenta con alguna herida utilizar guantes desechables.

Mantener la cadena de frío.

Tener en cuenta la zona de peligro de los alimentos que corresponde de 5°C a 60°C.



Fuente: <https://www.winterhalter.com/>

Al momento de la elaboración de los productos se debe seguir de acuerdo a la receta estándar que está establecida en el restaurante, donde se detallara las cantidades exactas con su gramaje para evitar desperdicios y pérdidas de materia prima en caso de un fallo al momento de la elaboración del producto. Además, la receta estándar servirá también como un respaldo en el área financiero del restaurante.



### Requisición de productos

La requisición que se deberá utilizar en el área de cocina debe ser manejado por el chef para manejar con un orden cronológico durante toda la jornada laboral, mientras que esta ficha será recibido por el encargado de bodega.

| REQUISICIÓN DE PRODUCTOS    |                                       |                      |                                    |
|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------|------------------------------------|
| <b>Entregado por:</b>       |                                       |                      | <b>Recibido por:</b>               |
| <b>Fecha:</b>               |                                       |                      | <b>N° de ficha:</b>                |
| <b>Producto</b>             | <b>Cantidad solicitada</b>            | <b>Observaciones</b> | <b>Cantidad recibida</b>           |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
|                             |                                       |                      |                                    |
| <b>Total, de productos:</b> | <b>Total, de cantidad solicitada:</b> |                      | <b>Todas de cantidad recibida:</b> |



## AREA DE SERVICIO

### Normas de higiene

- Mantener la compostura en caso de que existan altercados con el comensal.
- Tener una muda de ropa en caso de sufrir algún altercado a momento de estar realizando servicio.
- Prohibido fumar durante el horario laboral establecido.
- No utilizar maquillaje muy cargado o fuerte.
- Mantener las manos siempre impecables y libre de esmaltes.
- Se manejará un horario establecido para el aseo del baño que será organizado por el jefe de meseros.
- Mantener la cristalería pulida y limpia.
- Utilizar correctamente y adecuadamente el uniforme.
- Utilizar la respectiva malla durante toda la jornada laboral.
- Mantener los basureros tapados.
- Las mesas y sillas deberán estar siempre limpias y desinfectadas.

### Normas de seguridad

- Al igual que todas las áreas mantener los pisos siempre secos para evitar caídas.
- Manejar rótulos de aviso en las áreas que se están realizando una modificación o si el piso esta trapeado.
- Manejar una comunicación fluida entre meseros.
- El personal de servicio deberá tener el conocimiento básico de primeros auxilios
- Tener precaución al momento de llevar la charola.

### Atención al cliente

- En establecimiento se manejará 2 tipos de servicio: americano y buffet.
- Se manejará las charolas con la cantidad de plato necesarios.
- Tener un vocabulario cordial.
- Mantener una sonrisa sutil al momento de encontrar en el horario laboral.
- Concentración en el área de trabajo.
- Asegurar que la mesa del cliente se encuentre en perfectas condiciones con todos los utensilios correspondientes.



# MANUAL DE FUNCIONES



2024

## **TABLA DE CONTENIDO**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| INTRODUCCIÓN.....            | 1 |
| RESUMEN .....                | 1 |
| DATOS DE LA EMPRESA .....    | 2 |
| MISIÓN .....                 | 2 |
| VISIÓN.....                  | 2 |
| POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS..... | 3 |
| VALORES .....                | 4 |
| ORGANIGRAMA ESTUCTURAL.....  | 5 |
| ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....   | 5 |
| NORMAS GENERALES.....        | 6 |
| NORMAS DE SEGURIDAD.....     | 6 |
| COCINA.....                  | 6 |
| SERVICIO .....               | 7 |
| ATENCIÓN AL CLIENTE.....     | 7 |
| BODEGA .....                 | 7 |
| FUNCIONES.....               | 8 |
| ÁREA DE ADMINISTRATIVA.....  | 8 |
| Chef Ejecutivo .....         | 8 |
| ÁREA DE PRODUCCIÓN .....     | 8 |
| Cocinero .....               | 8 |
| Ayudante de cocina.....      | 8 |
| ÁREA DE SERVICIO.....        | 9 |
| Cajero .....                 | 9 |
| Mesero .....                 | 9 |



## INTRODUCCIÓN

El presente manual de funciones de Pakarina, permite una descripción detallada de actividades y responsabilidades del personal. Estableciendo políticas de funcionamiento para el establecimiento, las normativas de higiene, normas de seguridad. Con la finalidad de guiar y dar a conocer de manera eficaz a los miembros del equipo de trabajo sobre sus respectivas responsabilidades.

## RESUMEN

El ser humano está en constante evolución, de igual forma los negocios, especialmente en el ámbito gastronómico, la amplia demanda exige constante innovación, lo curioso es que este cambio pueda integrarse con la gastronomía tradicional, dando un resultado sorprendente. Pakarina Linaje Kañari es un espacio para disfrutar la gastronomía Kañari, platos preparados mediante sofisticadas técnicas de cocina de vanguardia, garantizando las normativas de higiene y la eficiencia de las preparaciones, brindando una experiencia extraordinaria a los visitantes que se llevarán consigo gratos recuerdos.

En relación con esto, se describirá información pertinente para el proceso de contratación de personal altamente calificados. Por otro lado, esta información permitirá la disciplina en el cumplimiento de las funciones, ser un referente para todo el equipo de trabajo de planta respecto a sus derechos, comportamientos aceptados, responsabilidades, deberes y obligaciones



## DATOS DE LA EMPRESA

### MISIÓN

Pakaryna Linaje Kañary es un restaurante de alta calidad, ofreciendo una experiencia culinaria contemporánea con el auténtico sabor que caracteriza la cultura y raíces Cañaris, trabajando estrechamente con las comunidades locales del cantón, asegurando la frescura y calidad de los productos, satisfaciendo el más exigente paladar de los comensales.

### VISIÓN

Pakaryna Linaje Kañary será un restaurante de cocina contemporánea con gastronomía cañari, reconocida por su prestigio a nivel local y nacional, en un período no mayor a 5 años, para luego ser una franquicia destacada por la excelencia de su servicio, materia prima de calidad, personal altamente capacitado, y, especialmente por el rescate ancestral reflejados en sus menús.

## POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS

| Políticas                                   | Estrategias  |
|---|--|
| <b>Materia prima y productos de calidad</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La materia prima se obtendrá de los agricultores, ganaderos y pescaderos de la zona.</li> <li>• Se aplicará el control de calidad para la respectiva verificación de productos frescos.</li> <li>• Su almacenamiento será apropiado y en las temperaturas adecuadas.</li> </ul> |
| <b>Calidad de servicio al cliente</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personal altamente capacitado.</li> <li>• Trato cordial y respetuoso.</li> <li>• Dominio de lenguaje (quichua, castellano)</li> <li>• Rapidez y eficacia</li> </ul>   |
| <b>Aplicación de las BPM</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicación correcta de los principales materiales y equipos del restaurante</li> <li>• Normas y Protocolo de uniforme</li> <li>• Manual de funciones</li> </ul>   |

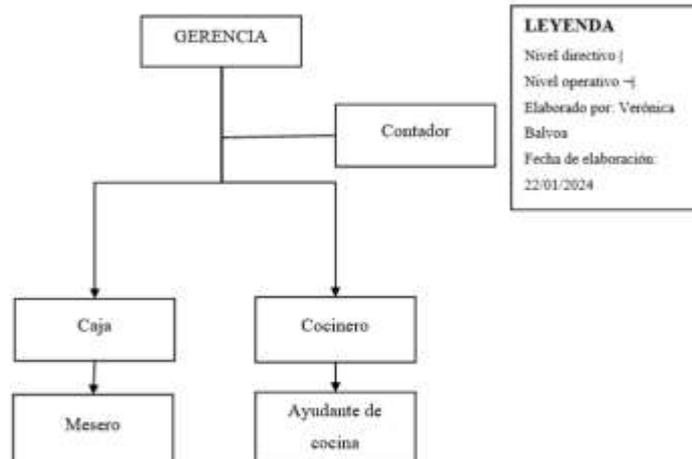
## VALORES

| Valores de trabajo | Valores Axiológicos   |
|--------------------|-----------------------|
| Respeto            | Empatía               |
| Honestidad         | Solidaridad           |
| Honradez           | Equidad               |
| Eficiencia         | Confianza en sí mismo |
| Optimista          | Proactivo             |
| Paciencia          | Amor                  |
| Empatía            | Carismático           |
| Amor a lo que hace | Creativo              |

### ORGANIGRAMA ESTUCTURAL



### ORGANIGRAMA FUNCIONAL





## NORMAS GENERALES

Las normas establecidas serán acatadas por todos los miembros de la empresa, a cada instante mientras formen parte del talento humano:

- **Horario de trabajo:** 10:00 am - 16:00 pm/16:00pm - 22:00 pm; con la posibilidad de realizar horas extras remuneradas.
- **Puntualidad:** Es necesario llegar con 15 minutos de anticipación a fin de garantizar el inicio de la jornada dejando de lado el tiempo necesario para actividades previas como cambiarse de ropa.
- **Días de atención:** lunes a sábado, excepto en feriados que se atiende todos los días.
- **Permisos:** Se solicitará mediante oficio con 48 de anticipación.
- **Contratiempos:** Se justificarán las faltas por causas médicas y se otorgarán descansos de ser oportuno mediante certificados médicos.
- **Uniforme:** Usar el uniforme únicamente dentro de las instalaciones de la empresa.
- **Materiales propios:** estos materiales deberán ser almacenados en el establecimiento.

## NORMAS DE SEGURIDAD

### COCINA

- Comprobar que los conductos del gas estén cerrados.
- Desconectar los equipos para la limpieza y al finalizar la jornada.
- Verificar constantemente que los pisos se encuentren secos.
- Mantener una comunicación efectiva con el equipo de trabajo.
- Prohibido colocar las herramientas con filo en el lavadero.
- Utilizar el soporte magnético para los cuquillos.
- Afilar los cuquillos en un lugar seguro.
- Colocar el aviso de piso mojado cuando sea necesario.
- Llevar el uniforme necesario para sus funciones de manera impecable.

### **SERVICIO**

- Cuidar que los pisos estén secos para evitar accidentes.
- Colocar un aviso cuando se esté limpiando el piso.
- Solicitar a los padres que cuiden de sus niños.
- Desarrollar una comunicación efectiva que permita velocidad y evitar accidentes con los clientes.

### **ATENCIÓN AL CLIENTE**

- Ser amables al momento de dar la bienvenida y la despedida.
- Regalar sonrisas cordiales.
- Responder adecuadamente a las solicitudes de los clientes.
- Contribuir de cualquier forma dentro de las posibilidades para que el cliente se encuentre cómodo.
- De ser oportuno sugerir el menú a los clientes.
- Respetar el tiempo necesario para los pedidos y retirar los platos cuando sea apropiado.
- Mantener las copas llenas mientras sea pertinente.
- Repetir el pedido al cliente a fin de evitar confusiones.

### **BODEGA**

- Usar coches para mover cosas pesadas a fin de evitar lesiones.
- Lograr que los pisos se encuentren secos y limpios, evitando dificultades.
- Iluminar adecuadamente el espacio de trabajo.
- Utilizar los avisos cuando realicen actividades de limpieza.

## FUNCIONES

### ÁREA DE ADMINISTRATIVA

#### **Chef Ejecutivo**

- Liderar al equipo de trabajo.
- Dar el visto bueno a las preparaciones.
- Supervisar el ingreso de comandas.
- Garantizar la limpieza.
- Vigilar el uso de MP.
- Verificación del MP cuando llega a la bodega.
- Crear inventarios para el MP que falta en el establecimiento.
- Manejo y supervisión de todo e establecimiento.

### ÁREA DE PRODUCCIÓN

#### **Cocinero**

- Apoyar al chef en cada receta.
- Ayudar para la adquisición del MP.
- Asistir a la llegada del MP.
- Preparación de los alimentos para el consumo.
- Verifica la calidad de los productos para la elaboración de los platos.
- Respalda que las normas de higiene se cumplan en todas las preparaciones.

#### **Ayudante de cocina**

- Facilita a sus superiores la preparación.
- Limpia la estación de cocina.
- Realizar el mise en place.
- Colaborar en la recepción del MP.

## ÁREA DE SERVICIO

### Cajero

- Registrar diariamente la entrada y salida de dinero.
- Ayudar como mesero.
- Pagar las facturas.
- Mantener su lugar de trabajo bien presentado.
- Describir las ofertas y especialidades del restaurante.

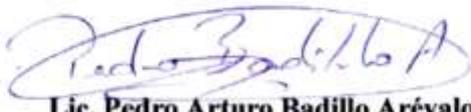
### Mesero

- Brindar atención a los comensales.
- Tener conocimiento del menú y servir los platillos.
- Preparar las sillas, mesas y colocar los cubiertos.
- Contribuir en la elección de los clientes para los platos.
- Mantener altos estándares de limpieza en el restaurante.



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**  
**CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE LA GUÍA PARA**  
**NORMALIZACIÓN DE TRABAJOS DE FIN DE GRADO**

**Fecha de entrega:** 17 / 07 / 2024

|   |
|---|
| <b>INFORMACIÓN DEL AUTOR</b>  |
| <b>Nombres – Apellidos:</b> Verónica Alexandra Balvoa Caguana   |
| <b>INFORMACIÓN INSTITUCIONAL</b>  |
| <b>Facultad:</b> Salud Pública  |
| <b>Carrera:</b> Gastronomía   |
| <b>Título a optar:</b> Licenciada en Gastronomía  |
| <br><b>Ing. Silvia Gabriela Tapia Segura</b><br><b>Directora del Trabajo de Titulación</b> |
| <br><b>Lic. Pedro Arturo Badillo Arévalo</b><br><b>Asesor del Trabajo de Titulación</b>   |