



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN COMIDA VEGANA
EN LA CIUDAD DE TULCÁN, 2024**

Trabajo de Titulación

Tipo: Emprendimiento

Presentado para optar al grado académico de:
LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

AUTOR:

DAVID ALEJANDRO ROMO CAICEDO

Riobamba – Ecuador

2024



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
CARRERA GASTRONOMÍA

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN COMIDA VEGANA
EN LA CIUDAD DE TULCÁN, 2024**

Trabajo de Titulación

Tipo: Emprendimiento

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

AUTOR: DAVID ALEJANDRO ROMO CAICEDO

DIRECTORA: ING. SILVIA GABRIELA TAPIA SEGURA

Riobamba – Ecuador

2024

© 2024, David Alejandro Romo Caicedo

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, David Alejandro Romo Caicedo, 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 autor 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, 24 de junio de 2024



David Alejandro Romo Caicedo
040182310-9

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

El Tribunal del Trabajo de Titulación certifica que: El Trabajo de Titulación; Tipo: Emprendimiento, **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO ESPECIALIZADO EN COMIDA VEGANA EN LA CIUDAD DE TULCÁN, 2024** realizado por el señor: **DAVID ALEJANDRO ROMO CAICEDO**, 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.

FIRMA

FECHA

Lic. Carlos Eduardo Cevallos Hermida
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

2024-06-24

Ing. Silvia Gabriela Tapia Segura
DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

2024-06-24

Lic. Juan Carlos Salazar Yacelga
ASESOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

2024-06-24

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a mis padres Antonio y Socorro, a mi hermano Diego por todo su amor, sus consejos y el apoyo que me brindaron para entrar a la carrera que amo y que estoy culminando. De igual forma agradezco a mis amigos con los que compartí muchos años de mi juventud donde vivimos gratas experiencias y anécdotas dentro y fuera de las cocinas, no olvidar aquellos ángeles que me cuidan desde cielo y que son parte esencial de mi vida para ser una mejor persona y profesional cada día.

David

AGRADECIMIENTO

Cada persona que forma parte de mi vida es una pieza que ayuda a construir este rompecabezas llamado David, agradezco a mi familia por creer en mí, en mis sueños y darme las herramientas necesarias para poder culminar con éxito mi carrera, a mi hermano que lo amo mucho por ser mi cómplice y mi espejo para poder crecer, a cada uno de mis tíos y primos por brindarme la oportunidad de trabajar para ellos sabiendo de mis capacidades; a mis amigos por hacer de este mundo un lugar de risas y buena compañía. Me siento realmente afortunado de cruzar medio país para encontrarme con seres humanos impresionantes, mi gratitud sincera hacia la Ing. Silvita Tapia por ser la guía en este mi último proyecto universitario, un Dios le pague para todos los que forman parte de mi vida.

David

ÍNDICE DE CONTENIDOS

ÍNDICE DE TABLAS.....	xiv
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	xvi
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xvii
RESUMEN.....	xviii
ABSTRACT.....	xix
INTRODUCCIÓN.....	1
OBJETIVOS.....	2
Objetivo general.....	2
Objetivos específicos.....	2
MARCO TEÓRICO.....	3
Historia del restaurante.....	3
Restaurante.....	4
Tipos de restaurantes.....	4
Autoservicio.....	4
Buffet.....	5
Fast food.....	5
Delivery food.....	5
Take away.....	5
Restaurantes temáticos o especializados.....	5
Fine dining.....	6
Clasificación por tenedores.....	6
Restaurante de lujo (5 tenedores).....	6
Restaurantes de primera clase (4 tenedores).....	6
Restaurante de segunda clase (3 tenedores).....	7
Restaurantes de tercera clase (2 tenedores).....	7
Restaurante de cuarta clase (1 tenedor).....	7
Servicio.....	7
Servicio a la francesa.....	8
Servicio a la inglesa.....	8
Servicio emplatado o a la americana.....	8
Servicio a la rusa.....	9
Servicio a la criolla.....	9
Veganismo.....	9

<i>Origen del veganismo</i>	10
Razones para seguir una dieta vegana	10
<i>Razones éticas y de salud</i>	10
<i>Otras razones y motivaciones</i>	10
Tipos de veganos	11
<i>Frugoveganismo</i>	11
<i>Crudiveganismo</i>	11
<i>Veganos orgánicos</i>	11
Composición nutricional de una dieta vegana	11
<i>Macronutrientes</i>	12
<i>Micronutrientes</i>	12
Razones de alimentos que se debe consumir	13
Mi Plato Vegano	14
Principales productos veganos	14
Emprendimiento	15
Emprendedor	15
Estudio financiero	15
Estudio de mercado	16
Estudio legal	16
Estudio administrativo	16
Estudio técnico	16
Estudio ambiental	17
Indicadores financieros	17
<i>Estado de resultados</i>	17
<i>Flujo de efectivo</i>	17
<i>Índice prueba ácida, razón rápida o razón de liquidez inmediata</i>	18
<i>Capital de Trabajo</i>	18
Marco conceptual	18
<i>Cliente</i>	18
<i>Comida vegana</i>	19
<i>Demanda</i>	19
<i>Economía circular</i>	19
<i>Emprendimiento</i>	19
<i>Estudio de mercado</i>	19
<i>Menú</i>	19
<i>Restaurante</i>	20

<i>Trazabilidad</i>	20
<i>Veganismo</i>	20

CAPÍTULO I

1. PROCESO CREATIVO	21
1.1 Determinación de la idea de negocio	21
<i>1.1.1 Lluvia de ideas</i>	21
<i>1.1.2 Selección inicial de ideas</i>	23
<i>1.1.3 Selección final de ideas</i>	24
<i>1.1.4 Descripción de la idea seleccionada</i>	24
1.2 Justificación del emprendimiento	25
1.3 Propuesta de valor	25

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL Y ESTUDIO DE MERCADO .	26
2.1 Análisis Externo	26
2.2 Análisis Interno	26
2.3 Análisis Estratégico	27
<i>2.3.1 Tipo de empresa</i>	27
<i>2.3.2 Misión</i>	27
<i>2.3.3 Visión</i>	27
<i>2.3.4 Políticas y estrategias</i>	28
<i>2.3.5 Valores</i>	29
<i>2.3.6 Distingos y ventajas competitivas</i>	29
2.4 Metodología	30
<i>2.4.1 Tipo y diseño de la investigación</i>	30
<i>2.4.2 Técnicas de recolección de datos</i>	30
<i>2.4.3 Fuentes de investigación</i>	30
<i>2.4.3.1 Fuentes primarias</i>	30
<i>2.4.3.2 Fuentes secundarias</i>	30
2.5 Segmento de mercado	30
<i>2.5.1 Segmentación demográfica</i>	31
2.6 Universo	31
2.7 Muestra	32

2.8	Tabulación y análisis de resultados	32
2.8.1	Resultados de selección de menús	49
2.9	Estudio de mercado	50
2.9.1	Demanda	50
2.9.2	Oferta	51
2.9.3	Demanda insatisfecha	51
2.9.4	Mix de mercado	51
2.9.4.1	Producto	51
2.9.4.2	Slogan	51
2.9.4.3	Logotipo de la empresa	52
2.9.4.4	Significado	52
2.9.4.5	Significado de colores	52
2.9.4.6	Precio	53
2.9.4.7	Plaza	53
2.9.4.8	Promoción	53
2.9.4.9	Análisis del sector	54
2.9.4.10	Tipo de cliente	54
2.9.4.11	Proveedores	54
2.9.4.12	Competencia directa	54
2.9.4.13	Competencia indirecta	54
2.10	Cargos y funciones del área comercial	54
2.11	Determinación de inversiones	56
2.11.1	Muebles y enseres	56
2.11.2	Gastos de publicidad	56

CAPÍTULO III

3.	DESCRIPCION DEL EMPRENDIMIENTO	57
3.1	Nombre del emprendimiento	57
3.2	Descripción del emprendimiento	57
3.2.1	Tipo de empresa	57
3.3	Modelo de negocio (CANVAS u otro modelo de negocio)	57
3.4	Sistema de producción y/o servicio	59
3.4.1	Determinación del tamaño	59
3.4.2	Capacidad del emprendimiento	59
3.4.3	Localización	61

3.4.3.1	<i>Macrolocalización</i>	61
3.4.4	Proceso de producción	62
3.4.4.1	<i>Compra</i>	62
3.4.4.2	<i>Transporte</i>	62
3.4.4.3	<i>Recepción</i>	62
3.4.4.4	<i>Lavado</i>	62
3.4.4.5	<i>Almacenamiento</i>	63
3.4.4.6	<i>Mise en place</i>	63
3.4.4.7	<i>Producción</i>	63
3.4.4.8	<i>Montaje</i>	63
3.4.4.9	<i>Servicio</i>	63
3.4.5	Diagrama de flujo	64
3.4.6	Diagrama de flujo del proceso de producción	65
3.5	Receta estándar	66
3.6	Cargos y funciones del área de producción	67
3.7	Diseño de planta	70
3.8	Estructura de costos y gastos	70
3.8.1	Combustibles y lubricantes	70
3.8.2	Costos de servicios básicos	71
3.8.3	Costos de mantenimiento	71
3.8.4	Depreciación	72
3.8.5	Materia prima	72
3.8.6	Mano de Obra Directa	74
3.8.6.1	<i>Mano de Obra, Producción/ Administración</i>	74
3.8.6.2	<i>Mano de Obra, Ventas</i>	74
3.8.7	Costos Indirectos de Fabricación	75
3.8.7.1	<i>Menaje y vajilla</i>	75
3.8.7.2	<i>Materiales indirectos</i>	75
3.8.7.3	<i>Suministros y materiales</i>	76
3.8.8	Determinación de activos fijos para producción	76
3.8.9	Determinación de costos indirectos de fabricación	77
3.8.10	Programa preoperativo	77

CAPÍTULO IV

4.	ENTORNO JURÍDICO	78
-----------	-------------------------------	----

4.1	Estructura orgánica del emprendimiento	78
4.1.1	Área administrativa	78
4.1.2	Área de producción	78
4.1.3	Área de ventas	78
4.1.4	Organigrama	79
4.1.4.1	Organigrama estructural	79
4.1.4.2	Organigrama funcional.....	80
4.1.5	Proceso de selección y contratación de talento humano	81
4.1.5.1	Reclutamiento.....	81
4.1.5.2	Selección	81
4.1.5.3	Contratación	81
4.1.5.4	Manual de funciones	82
4.1.6	Marco legal	82
4.1.6.1	Requisitos para la calificación artesanal.....	82
4.1.6.2	Beneficios de los artesanos calificados.....	83
4.1.6.3	Beneficios artesanales reconocidos en el Código del Trabajo	83
4.1.6.4	Beneficios tributarios	83
4.1.6.5	Permisos requeridos para el funcionamiento	84
4.1.6.6	Gastos de constitución	86
4.1.7	Estudio ambiental	86
4.1.7.1	Reducir	86
4.1.7.2	Reutilizar	86
4.1.7.3	Reciclar	86

CAPÍTULO V

5.	ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO	89
5.1	Plan de financiamiento para el emprendimiento	89
5.1.1	Cuadro de inversiones	89
5.1.2	Fuentes y usos	90
5.1.3	Clasificación de las inversiones	91
5.1.4	Estructura de costos y gastos	92
5.2	Estados e indicadores financieros del emprendimiento en ejecución	93
5.2.1	Estado de resultados	93
5.2.2	Balance general	93
5.2.3	Flujo de caja	94

5.2.4	<i>Valor Actual Neto (VAN)</i>	94
5.2.5	<i>Tasa interna de Retorno (TIR)</i>	95
5.2.6	<i>Periodo de Recuperación de la Inversión</i>	95
5.2.7	<i>Relación beneficio costo</i>	96
5.2.8	<i>Punto de equilibrio</i>	97
5.2.9	<i>Prueba ácida</i>	98

CAPÍTULO VI

6.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	99
6.1	Conclusiones	99
6.2	Recomendaciones	100

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-1: Lluvia de ideas.....	21
Tabla 1-2: Selección inicial de ideas.....	23
Tabla 1-3: Selección final de ideas	24
Tabla 2-1: Análisis externo	26
Tabla 2-2: Análisis interno.....	26
Tabla 2-3: Políticas y estrategias	28
Tabla 2-4: Valores.....	29
Tabla 2-5: Distingos y ventajas competitivas	29
Tabla 2-6: Segmentación demográfica.....	31
Tabla 2-7: Estilo de alimentación	33
Tabla 2-8: Significado de dieta vegana.....	34
Tabla 2-9: Frecuencia de consumo de vegetales, frutas y frutos secos.....	35
Tabla 2-10: Consumo semanal de vegetales y frutas	36
Tabla 2-11: Presencia de restaurantes veganos en Tulcán.....	37
Tabla 2-12: Restaurante <i>Health Food</i>	38
Tabla 2-13: Característica más valorada en un restaurante.....	39
Tabla 2-14: Precio por un almuerzo/merienda.....	40
Tabla 2-15: Promociones	41
Tabla 2-16: Implementación de un restaurante vegano	42
Tabla 2-17: Tiempo de espera de la orden.....	43
Tabla 2-18: Especificación de ingredientes en el menú.....	44
Tabla 2-19: Tipo de picadita	45
Tabla 2-20: Búsqueda de restaurante en redes sociales	46
Tabla 2-21: Ubicación del establecimiento.....	47
Tabla 2-22: Horario de atención	48
Tabla 2-23: Selección de menús	49
Tabla 2-24: Significado de colores	52
Tabla 2-25: Cargos y funciones del área comercial, mesero	54
Tabla 2-26: Muebles y enseres.....	56
Tabla 2-27: Gastos de publicidad.....	56
Tabla 3-1: Nombre del emprendimiento	57
Tabla 3-2: Modelo de negocio Canvas	58
Tabla 3-3: Capacidad del emprendimiento	59
Tabla 3-4: Macrolocalización	61

Tabla 3-5: Microlocalización	62
Tabla 3-6: Diagrama de flujo	64
Tabla 3-7: Receta estándar	66
Tabla 3-8: Ficha profesiográfica, chef	67
Tabla 3-9: Ficha profesiográfica, ayudante de cocina	68
Tabla 3-10: Combustibles y lubricantes.....	70
Tabla 3-11: Costos de servicios básicos	71
Tabla 3-12: Mantenimiento.....	71
Tabla 3-13: Depreciación.....	72
Tabla 3-14: Materia prima	73
Tabla 3-15: Mano de obra, producción/administración	74
Tabla 3-16: Mano de obra, ventas.....	74
Tabla 3-17: Menaje y vajilla.....	75
Tabla 3-18: Materiales indirectos	75
Tabla 3-19: Suministros y materiales.....	76
Tabla 3-20: Activos fijos.....	76
Tabla 3-21: Determinación de costos indirectos	77
Tabla 3-22: Gastos de experimentación	77
Tabla 4-1: Reclutamiento en medios de comunicación.....	81
Tabla 5-1: Cuadro de inversiones.....	89
Tabla 5-2: Fuentes y usos	90
Tabla 5-3: Clasificación de las inversiones.....	91
Tabla 5-4: Estructura de costos y gastos	92
Tabla 5-5: Estado de resultados	93
Tabla 5-6: Balance general.....	93
Tabla 5-7: Flujo de caja	94
Tabla 5-8: Valor Actual Neto.....	94
Tabla 5-9: Tasa Interna de Retorno.....	95
Tabla 5-10: Periodo de Recuperación de la Inversión	95
Tabla 5-12: Punto de equilibrio	97
Tabla 5-13: Prueba ácida.....	98

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 2-1: Estilo de alimentación.....	33
Ilustración 2-2: Significado de la dieta vegana.....	34
Ilustración 2-3: Frecuencia de consumo de vegetales, frutas y frutos secos	35
Ilustración 2-4: Consumo semanal de vegetales y frutas	36
Ilustración 2-5: Presencia de restaurantes veganos en Tulcán	37
Ilustración 2-6: Restaurante Health Food.....	38
Ilustración 2-7: Característica más valorada en un restaurante	39
Ilustración 2-8: Precio por un almuerzo/merienda	40
Ilustración 2-9: Promociones.....	41
Ilustración 2-10: Implementación de un restaurante vegano.....	42
Ilustración 2-11: Tiempo de espera de la orden.....	43
Ilustración 2-12: Especificación de ingredientes en el menú	44
Ilustración 2-13: Tipo de picadita	45
Ilustración 2-14: Búsqueda de restaurantes en redes sociales	46
Ilustración 2-15: Ubicación del establecimiento	47
Ilustración 2-16: Horario de atención.....	48
Ilustración 2-17: Selección de menús.....	50
Ilustración 2-18: Logo de la empresa	52
Ilustración 3-1: Diagrama de flujo de producción.....	65
Ilustración 3-2: Diseño de planta.....	70
Ilustración 4-1: Organigrama estructural	79
Ilustración 4-2: Organigrama funcional	80
Ilustración 5-1: Punto de equilibrio.....	97

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO A: ENCUESTA

ANEXO B: FICHA DE EVALUACIÓN

ANEXO C: MENÚ

ANEXO D: DISEÑO DE PLANTA

ANEXO E: MANUAL D FUNCIONES

ANEXO F: RECETAS ESTÁNDAR

RESUMEN

El estilo de vida vegano es una tendencia que se está expandiendo a un ritmo acelerado dentro del contexto global y nacional, la ciudad de Tulcán está inmersa en este auge, motivados por el respeto a los animales, al no consumo de estos y de cualquier derivado; dentro de la ciudad objeto de estudio son casi inexistentes los establecimientos gastronómicos que se dediquen al expendio de comida vegana, por lo tanto el objetivo de la presente investigación fue realizar un estudio de factibilidad para la creación de un establecimiento especializado en comida vegana en el cantón Tulcán. La metodología utilizada fue de carácter descriptivo, la cual se encarga de describir los hechos, para ello se utilizó como herramienta de recolección de datos las encuestas que constaba de 15 preguntas las cuales fueron aplicadas a 96 habitantes de la ciudad para conocer el grado de aceptabilidad del establecimiento en la localidad, así mismo fue necesario la información bibliográfica presente en libros, revistas científicas y archivos que justifiquen el estudio en cuestión. Mediante el análisis de resultados se logró determinar que el 95,8% de las personas encuestadas, afirmaron que estarían de acuerdo en que se implemente este tipo de establecimientos en el sector; dentro del estudio financiero la evaluación fue favorable ya que se necesita una inversión de \$16,984.33, con un valor actual neto (VAN) positivo de \$ 62,500.61, con una relación de beneficio costo (RB/C) de \$ 1,39 y un periodo de recuperación de la inversión (PRI) del proyecto fijado en 2 años, 4 meses y 10 días. En este contexto se concluye que existen las condiciones necesarias para que en el futuro el establecimiento pueda dar apertura dado la aceptabilidad de los habitantes del cantón y a la oferta gastronómica que tiene.

Palabras clave: <VEGANO>, <GASTRONOMÍA>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <VALOR ACTUAL NETO>, <TASA INTERNA DE RETORNO>, <EMPREDIMIENTO>

0907-DBRA-UPT-2024



ABSTRACT

The vegan lifestyle is a trend that is expanding at an accelerated pace within the global and national context. Tulcan city is immersed in this boom, motivated by respect for animals and the non-consumption of animal-derived products. There are almost no gastronomic establishments in the city that are dedicated to the sale of vegan food. Therefore, the objective of this research was to conduct a feasibility study for the creation of an establishment specializing in vegan food in Tulcan canton. The methodology employed was descriptive in nature, with the objective of describing the facts. Surveys incorporating 15 questions were used as a data collection tool, with 96 inhabitants of the city surveyed to ascertain the degree of acceptability of the establishment in the locality. Additionally, bibliographical information from books, scientific journals and archives was consulted to justify the study in question. The results of the analysis indicated that 95.8% of the surveyed individuals expressed support for the implementation of this type of establishment in the sector. The financial study yielded a favourable evaluation, with an investment of \$16,984.33 required. The project has a positive net present value (NPV) of \$62,500.61, a benefit-cost ratio (BCR) of \$1.39, and a payback period (PRI) of 2 years, 4 months and 10 days. In this context, it is concluded that the necessary conditions are in place for the establishment to open in the future, given the acceptance of the inhabitants of the canton and the gastronomic offer.

Keywords: <VEGAN>, <GASTRONOMY>, <FEASIBILITY STUDY>, <NET CURRENT VALUE>, <INTERNAL RATE OF RETURN>, <ENTREPRENEURSHIP>.



Lic. María Yadira Cárdenas Moyano
060336879-6
Docente Traductor

INTRODUCCIÓN

La ciudad de Tulcán es conocida por ser cuna del pueblo Pasto, se caracteriza por su valor guerrero y sus prácticas agrícolas, este pequeño cantón situado en el extremo norte del Ecuador es la puerta de entrada para turistas nacionales y extranjeros, su gente es cálida y respetuosa siendo un diferenciador para todas aquellas personas que deciden visitar a la centinela norteña. Posee una variada gastronomía que utiliza ingredientes locales para sus preparaciones, puesto que tiene vastas extensiones agrícolas en donde se cultivan múltiples productos como hortalizas, tubérculos, legumbres y frutas; en este sentido el potencial gastronómico del cantón y de la provincia del Carchi es un territorio que se puede explotar, posicionado su cocina entre los principales referentes del país.

Evidenciada esta oportunidad nace el Proyecto “La Cuadrilla”, cocina vegana como un emprendimiento que le apuesta a la utilización de los productos locales en sus preparaciones dándole un valor agregado a sus platillos, el estilo que se decide implementar es el veganismo dado las fuertes tendencias que se han posicionado gracias a la globalización. El veganismo rechaza totalmente el consumo de carne, derivados y aquellos productos en donde esté presente el maltrato animal, optando por el respeto a los mismos y su conservación como seres que tienen derechos, al entender esta perspectiva se promueve dentro de este proyecto el utilizar vegetales en cada una de sus recetas generando una cultura de respeto hacia las personas veganas, de igual forma se ha evidenciado que son casi inexistentes este tipo de establecimientos dentro del área urbana de la ciudad de Tulcán, reflejándose como una oportunidad de negocio en este sector.

La Cuadrilla, se enfoca en ser un establecimiento integral buscando el equilibrio de preparaciones gastronómicas inocuas y deliciosas, presentadas por personal de servicio altamente calificado en atención al cliente dentro de un ambiente rustico y acogedor; siendo esto uno de los diferenciadores dentro del mercado y que juegan a favor para atraer y retener clientes. Su carta presenta platillos de varias cocinas del mundo dando variedad para que los comensales tengan la opción de elegir una experiencia gastronómica de otro nivel y con ello superar sus expectativas, dentro del estudio de mercado desarrollado se evidenció que el 95,8% de personas encuestadas están de acuerdo en que se implemente este restaurante de estilo vegano afirmando que su propuesta de valor sería un gran diferenciador en contraste con la competencia directa e indirecta.

OBJETIVOS

Objetivo general

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de un establecimiento especializado en comida vegana en la ciudad de Tulcán.

Objetivos específicos

Ejecutar el estudio de mercado que determine la demanda insatisfecha.

Determinar el menú con lo más representativo de los platos veganos en el estudio técnico, y los estudios legal, administrativo y ambiental.

Establecer indicadores económicos, financieros, ambientales y sociales que determinen la viabilidad del proyecto.

MARCO TEÓRICO

Historia del restaurante

Para Ruiz (2019, p. 4) afirma que el surgimiento de la cocina como la conocemos en la actualidad se remonta al momento en que los seres humanos comenzaron a conservar y manipular los alimentos que recolectaban en la naturaleza, siendo crucial el dominio del fuego para dar origen al arte culinario. No obstante, el proceso de evolución que se generó desde los primeros encuentros con el fuego hasta la restauración del siglo XXI está marcada por una cadena de sucesos que sin lugar a duda produjo una transformación significativa, debido a que factores como el económico y productivo en la alimentación han sufrido cambios para dar paso a la cocina de la edad contemporánea. Las prácticas agrícolas y la posterior domesticación de los animales salvajes permitieron a los primeros homínidos adoptar un estilo de vida sedentario, iniciando con las primitivas comunidades que se asentaron cerca de afluyentes hídricos que se usaron como fuente de abastecimiento de agua y canal de transporte, así mismo en los nacientes grupos humanos se dio paso a la especialización de las tareas surgiendo los primeros oficios divididos para hombres y mujeres.

Evidencia histórica y arqueológica indica la existencia de tabernas ya en el año de 1700 a.C. se han encontrado pruebas que evidencian que las personas ya asistían a comedores públicos en Egipto en el 5121 a.C. en donde ofertaban un menú limitado en el cual se incluía una variedad de alimentos como cereales, aves y cebollas. Además, los egipcios utilizaron una amplia gama de ingredientes para la preparación de platillos, como por ejemplo legumbres, frutas, vegetales, carnes, miel y lácteos (Fonseca, 2007, p. 595).

Los primeros establecimientos de restauración, tal y como se los conoce en la actualidad, se originaron en la antigua Grecia, pero fue el imperio romano el principal promotor de esta actividad económica. El término taberna tiene raíz latina y hacía referencia a un tipo edificación romana, en donde los habitantes se reunían en torno a un foro, allí se servían alimentos y bebidas. Para la Edad Media, el desarrollo urbano favoreció la proliferación de gremios los cuales implementaron leyes y ordenanzas en las ciudades para controlar esta actividad económica.

En el siglo XVIII, en las casas reales la nobleza poseía su propio personal de cocina y servicio, que se encargaban del servir en eventos, así como de las comidas diarias de esta clase social. Los cocineros tenían habilidades culinarias y conocimientos muy refinados para impresionar a todos aquellos invitados que asistían a los banquetes.

Durante la Revolución Francesa de 1789, y a consecuencia de la crisis social en Europa gran parte de los cocineros perdieron sus trabajos en los palacios, llevándolos a ofrecer sus servicios gastronómicos a la sociedad en general, impartiendo clases de técnicas culinarias e iniciando sus propios establecimientos de alimentos y bebidas.

En 1764, Pierre Boulanger decidió inaugurar el primer establecimiento que se dedicaba a la venta de alimentos preparados llamado *venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*. Dentro de este lugar se consideraba a los alimentos como elementos restaurados, de esta forma se dio origen a la palabra restaurante.

Con la llegada de la Revolución Industrial y los progresivos avances en la tecnología, el ámbito gastronómico experimentó cambios significativos con la integración de nuevas técnicas culinarias y tecnológicas, claro ejemplo de la época se evidenció con la invención de la pasteurización. Para los siglos XX y XXI, la globalización y el aumento del poder adquisitivo de la grandes metrópolis se instauró un nuevo mercado de comida rápida y el modelo de franquicias a nivel mundial.

Restaurante

Los restaurantes son aquellos establecimientos en los cuales se ofertan variedad de alimentos y bebidas para ser consumidos por personas ya sea dentro o fuera del lugar a cambio de un valor monetario (García y Martínez, 2018, p. 13).

Tipos de restaurantes

En la última década se ha evidenciado un auge en la diversificación de los restaurantes de acuerdo con el estilo de sus cocinas.

Autoservicio

Se refiere al tipo de servicio en donde los alimentos se disponen en mostradores de línea o *self service*, equipados con maquinaria que garantiza que los alimentos se mantengan en óptimas condiciones de conservación, este servicio comprende de las siguientes secciones:

- Vajilla, cristalería, cubertería para el servicio
- Entradas frías y calientes, aperitivos
- Platos principales
- Postres

- Bebidas frías y calientes (Ávalos et al., 2021: pp. 1118-1137).

Buffet

Se oferta una variada selección de alimentos fríos, calientes, bollería, postres, embutidos y bebidas que se disponen en mesas rectangulares para su correcta distribución o en equipos refrigerados para mantener su temperatura de servicio. Este método se utiliza generalmente en eventos de gran asistencia de comensales, ya que ofrece a las personas la posibilidad de escoger aquellos alimentos que más le apetecen en la cantidad que deseen (Ávalos et al., 2021: pp. 1118-1137).

Fast food

El crecimiento que ha experimentado este tipo de restaurantes a nivel mundial es debido a la rapidez en su preparación y al precio de sus productos, caracterizándose principalmente por la facilidad que representa para sus comensales de igual forma brinda la opción de poder consumir los alimentos dentro del establecimiento como fuera del mismo (Ávalos et al., 2021: pp. 1118-1137).

Delivery food

Este tipo de modalidad de servicio a domicilio se describe por realizar una llamada telefónica del cliente hacia el establecimiento de expendio de alimentos principalmente de comida rápida. Sin embargo, en los últimos años se ha diversificado en los tipos de restaurantes que han decidido implementar esta herramienta para llegar a un mayor número de comensales (Ávalos et al., 2021: pp. 1118-1137).

Take away

Se refiere a aquellos locales de comida en donde se ofrece un menú establecido para que los comensales tengan la opción de escoger los alimentos, para posteriormente realizar su pedido, cancelar el precio establecido y consumir fuera del establecimiento, se utiliza vajilla y cubertería desechable con el logo corporativo de la marca impreso en cada uno de ellos (Ávalos et al., 2021: pp. 1118-1137).

Restaurantes temáticos o especializados

Este tipo de restaurantes presenta un estilo de gastronomía específico para sus comensales, y en torno a este se crea un ambiente, decoración y servicio que complementen a los platos que se

presentarán, de esta manera se genera una experiencia culinaria de otro nivel (Ávalos et al., 2021: pp. 1118-1137).

Fine dining

Los restaurantes que se acogen a esta filosofía culinaria ponen todos sus esfuerzos en ofrecer alta cocina y con ello una experiencia gastronómica excepcional, para que un local sea considerado de estilo *fine dining* debe cumplir con ciertos requisitos específicos, entre los que se encuentran menú elaborado con ingredientes de la más alta calidad para garantizar sabores y texturas agradables al paladar, deben crear una atmosfera distintiva que vaya en línea con los demás aspectos decorativos, contar con una distribución armoniosa de todos los espacios y objetos que se encuentran en el salón con el objetivo de superar todas las expectativas que tengan los clientes. El servicio se enfoca en brindar una experiencia integral en torno a los platillos que se van a degustar, es importante destacar que el personal que labora en este tipo de establecimientos está capacitado para solucionar todos aquellos inconvenientes que se puedan presentar, así mismo deben dominar más de dos idiomas y tener la capacidad de sugerir vinos que mariden perfectamente con cada platillo (Ávalos et al., 2021: pp. 1118-1137).

Clasificación por tenedores

Así mismo, los restaurantes se pueden categorizar por tenedores esto se basa en varios conceptos como: instalaciones, servicios, menú y atención al cliente.

Restaurante de lujo (5 tenedores)

Este estilo de restaurantes requiere de políticas internas y externas bien definidas, de igual forma debe de poseer un sistema organizativo eficiente, el espacio físico tiene que estar construido con los mejores materiales, la decoración y ambientación debe ser de alto nivel; incluyendo el mobiliario y lencería de las mesas y sillas debe ser elegido con esmero. Los platillos que se preparan dentro de este lugar deben realizarse al instante con ingredientes de calidad, es esencial que dispongan de una variada carta de vinos (Yumi, 2021, pp. 5-6).

Restaurantes de primera clase (4 tenedores)

Se los conoce como *full service*, la principal característica diferenciadora con los restaurantes de 5 tenedores radica en su estrategia de venta, estos establecimientos ofrecen opciones de platos a la carta o menú en donde se sirven por lo general de cinco a siete tiempos, ofreciendo una gran

variedad de ingredientes en cada uno de ellos, a diferencia de la anterior categoría en esta su oferta de bebidas alcohólicas es más limitada (Yumi, 2021, pp. 5-6).

Restaurante de segunda clase (3 tenedores)

Son llamados también como restaurantes turísticos, su principal característica es el tamaño más reducido con respecto a las dos anteriores categorías, a diferencia de estos últimos, no poseen áreas específicas para empleados y proveedores, por lo tanto, los espacios son compartidos, estos usan la misma que los clientes, sin embargo, lo hacen cuando no hay servicio. Dentro de su oferta gastronómica se suele incluir seis secciones principales: entremeses, sopas, cremas, verduras, huevos o pastas, especialidades de pescado, especialidades de carnes, postres, dulces, helados o fruta (Yumi, 2021, pp. 5-6).

Restaurantes de tercera clase (2 tenedores)

Estos restaurantes enfatizan en poseer insumos, infraestructura y mobiliario duradero antes que ofrecer un servicio lujoso, dentro de su carta o menú se ofrecen cuatro tiempos: entrada, sopas o cremas, plato fuerte y postre. De igual forma que la categoría anterior comparte espacios de acceso entre clientes y empleados. A diferencia de otras categorías los precios en estos locales son más accesibles manteniendo estándares de calidad de productos y servicio (Yumi, 2021, pp. 5-6).

Restaurante de cuarta clase (1 tenedor)

Este tipo de establecimiento se categoriza como el más sencillo de todos, entre sus principales aspectos se encuentran un menú poco elaborado, menaje y lencería básica; pero siempre deben mantener normas de higiene en sus procesos de producción. El personal de servicio no necesariamente debe utilizar uniforme, sin embargo, deben presentarse con ropa acorde al trabajo limpia y planchada. Este tipo de restaurantes son de los más comunes, ya que su principal objetivo es ser accesibles para todo tipo de comensales (Yumi, 2021, pp. 5-6).

Servicio

En el ámbito gastronómico, el servicio engloba más allá que solo servir alimentos y bebidas en un tiempo establecido y de forma correcta, implica generar una experiencia genuina y auténtica con el cliente, para lograr esto es importante reconocer la clasificación de los diferentes tipos de servicio, los cuales se aplicarán dependiendo de la categoría del restaurante (Bonis, 2023, p. 259).

Servicio a la francesa

De estilo clásico, se asocia a las grandes residencias privadas caracterizándose por un servicio de mesa especial y exclusivo, generalmente el número de comensales es reducido, por lo tanto, los alimentos se presentan en fuente o recipientes similares y el mesero los lleva hasta el cliente por su lado izquierdo junto al plato y en posición paralela, a la vez se le provee de pinzas para tomar los alimentos que consumirá (Gallego, 2002, p. 223).

Servicio a la inglesa

Esta forma de servicio implica en llevar la bandeja y presentarle al comensal por su lado izquierdo para posteriormente servirle los alimentos con una pinza que combina una cuchara y tenedor, se la considera como una modalidad muy práctica y conveniente para banquetes. Incluso si los alimentos se han servido inicialmente desde una mesa auxiliar, se recomienda emplear este método para ofrecer más porciones una vez que el plato del cliente ha sido colocado, ya sea porque el cliente lo solicita o porque el personal de servicio desea ofrecerlo. Este tipo de servicio debe realizarse desde el lado izquierdo del comensal; sin embargo, en circunstancias donde las condiciones espaciales lo impidan, también se puede servir desde el lado derecho (Flores, 2018, p. 174).

Servicio emplatado o a la americana

Es el tipo de servicio que se utiliza en gran parte de los establecimientos de alimentos y bebidas, la facilidad para servir radica en que los platos ya están emplatados desde la cocina y se presentan a la mesa individualmente y cubiertos por una campana si así lo requiere el caso para mantener la temperatura de los alimentos. Las personas encargadas de realizar la tarea de llevar hasta la mesa debe trasladar los platillos sirviendo siempre por el lado derecho del comensal, para aquellos restaurantes de alto nivel y ostentabilidad no se recomienda transportar más de tres platos a la vez. Si se utilizan campanas se podrán apilar hasta cinco sin mayor problema, el servicio de estilo americano es utilizado ampliamente debido a su eficiencia y rapidez, además de que conserva la calidad del plato, permitiendo que los chefs puedan realizar montajes con gran número de detalles, mientras que para el establecimiento resulta de bajo costo puesto que se requiere de poco personal para servir y no se necesita de utensilios adicionales, por otra parte, este estilo no es visualmente atractivo para las clientes y en muchas ocasiones puede ser complicado de transportar debido a la falta de espacio entre las mesas causando accidentes (Sánchez-Lafuente, 2022, p. 59).

Servicio a la rusa

En este estilo de servicio es imprescindible contar con un gran número de personal, puesto que el mesero termina los alimentos en una mesa auxiliar o llamada también *gueridón* frente al cliente para luego emplatar y servirlos. Resulta muy atractivo a la vista, se reserva principalmente para restaurantes de lujo, algunas de las acciones que realizan en este estilo son terminar platos, retirar la espina de pescados, trinchar y cortar piezas de carnes. También es importante recalcar el uso del *rechaud* para la finalización de una serie de platos calientes, es un aparato que se dispone en la mesa auxiliar, se caracteriza por agregar un toque de espectacularidad de los platos a la vista de quien degusta, como es el caso de flambear (Mesas, 2018, p. 15).

Servicio a la criolla

En el pasado, esta forma de servicio se le conoció como a la española, debido a la manera en la cual se disponían los alimentos sobre la mesa, una práctica que se atribuye a la influencia española en el Nuevo Mundo, pero años más tarde se pudo esclarecer que fueron los hijos de los españoles nacidos en América los que instauraron esta forma de servicio en el continente es decir lo criollos, de ahí que en la actualidad se le llame a la criolla, a la campesina o familiar. Para muchos este estilo de servicio hace alusión a la comida de casa, en donde los alimentos salen de la cocina colocados en fuentes distribuidas a lo largo de toda la mesa y son los anfitriones quienes empiezan sirviendo a los invitados que se sientan a su derecha, generalmente personas de mayor importancia, antes de pasar o circular las fuentes entre los demás invitados para que se sirvan de los mismos. Además, se utilizan utensilios ubicados en las fuentes en lugar de cubiertos dispuestos en las mesas, como se mencionó anteriormente el anfitrión marca el inicio y el ritmo de cada comida, siempre atento para calcular el momento adecuado, el servicio a la criolla es sencillo de implementar ya que no se requiere de personal calificado y se ajusta a las exigencias del cliente (Del Toro, 2016, p. 348).

Veganismo

El veganismo se ha definido como el conjunto de creencias personales y prácticas cotidianas fundamentadas en el respeto hacia la vida animal, rechazando totalmente su maltrato y explotación para en su lugar, establecer una relación más convivencial con ellos. Este pensamiento promueve el no consumo de alimentos de origen animal, ya sean directos o derivados; además de insumos, cosméticos, productos de aseo, elementos decorativos o prendas de vestir que hayan empleado partes de animales para su elaboración (Infante, 2022, pp. 98).

Implica una manera de entender y actuar en el mundo con el objetivo de liberar a todos aquellos animales que son parte de la cadena alimentaria del humano y su explotación, esta postura aboga el total respeto a los animales considerándolos semejantes a los humanos en cuanto a derechos respecta (Brügger, 2009; Triguero, 2013; citado en González, 2022: p. 26).

Origen del veganismo

Es un término que surge en 1944 gracias a Leslie J. Cross, vicepresidente de *The Vegan Society*, como una filosofía que establece la emancipación de los animales de la explotación y todo tipo de maltrato a la que han sido sometidos por parte de los seres humano. Sin embargo, en Reino Unido existen registros acerca de la adopción de este estilo de vida desde hace más de 2000 años; de igual manera, Pitágoras ya promulgaba el respeto hacia las especies y consumía una dieta basada en plantas (National Geographic, 2022).

Razones para seguir una dieta vegana

Las principales razones para que las personas lleven una dieta de estilo vegano radica principalmente en cuestiones éticas dentro de un contexto social y por un sentido de pertenencia ante la sociedad.

Razones éticas y de salud

Quienes optan por llevar una dieta vegana en ciertas ocasiones están influenciados por motivaciones filosóficas, éticas, morales y emocionales; principalmente para la defensa de los derechos animales, se menciona que la industria ganadera genera un gran impacto ecológico por lo que, al dejar de ingerir productos de origen animal, se puede reducir la huella de carbono y preservar de mejor manera los recursos que otorga la naturaleza.

Por otra parte, los consumidores que buscan iniciar con dicho estilo alimenticio suelen incorporar sustitutos de carne para facilitar su proceso de transición y lograr una mejor adaptación de forma gradual. Asimismo, la ingesta de esta dieta suele llevarse a cabo por parte de personas que desean bajar de peso, prevenir enfermedades o para reducir molestias en la edad adulta (González, 2022, pp. 2-3).

Otras razones y motivaciones

Los hábitos alimenticios a veces están regidos por situaciones históricas, culturales, sociales, tradiciones familiares, religiosas y otras creencias que surgen en el entorno de las personas. Por ejemplo, el catolicismo limita el consumo de carnes en Semana Santa, mientras que el judaísmo e islamismo restringen estrictamente ciertos tipos de proteínas animales. Actualmente, los jóvenes también han adoptado dietas veganas para distinguirse de los demás y como una tendencia que les ha permitido encontrar su propio sentido de identidad dentro de la sociedad (González, 2022, pp. 2-3).

Tipos de veganos

Dentro del veganismo existen diversas corrientes que caracterizan a las conductas alimenticias de las personas con este estilo de vida, entre las que destacan:

Frugoveganismo

Llamados también como “frugivorismo” o “frutarianismo”, hace referencia al consumo exclusivo de partes específicas de plantas cosechadas sin afecciones en cualquiera de las partes que la conforman; esto incluye frutas que han caído al suelo naturalmente, semillas u hojas de verduras que hayan sido recolectadas sin alterar el núcleo de la planta (Lara, 2020, pp. 12-13).

Crudiveganismo

Es una dieta en la que no se ingieren verduras u hortalizas cocidas a temperaturas superiores a 40°C. Quienes lo hacen argumentan que dicha práctica resulta más saludable para el organismo (Lara, 2020, pp. 12-13).

Veganos orgánicos

Son aquellos que consumen verduras y frutas cultivadas en medios orgánicos, es decir, sin la utilización de pesticidas o fertilizantes químicos, que puedan alterar las características propias de cada alimento (Lara, 2020, pp. 12-13).

Composición nutricional de una dieta vegana

Es una dieta que se compone mayoritariamente de verduras y frutas, reduciendo el consumo de sodio y grasas saturadas, así como el contenido de vitamina B12 que absorbe el organismo; razón

por la cual profesionales de la salud recomiendan prestar atención en la ingesta calórica diaria para así evitar posibles deficiencias nutricionales (Casos et al., 2022: pp. 108-114).

Macronutrientes

Según la OMS, se estima que el requerimiento diario de proteínas para un adulto vegano promedio es de 0,66 g/kg., estudios adicionales han demostrado que la ingesta de proteínas y aminoácidos esenciales provenientes de alimentos veganos oscila entre 62 g/día y 82 g/día, valores que se encuentran dentro de los rangos de referencia para adultos. Los siguientes productos resultan vitales como fuente de proteínas vegetales: legumbres, cereales integrales, frutos secos y semillas; todos ellos otorgan beneficios para disminuir riesgos de comorbilidades asociadas al envejecimiento y mejorar estados de salud.

Referente a los carbohidratos, el ente anteriormente mencionado sugiere un consumo obtenido de verduras y frutas. Estos a su vez se dividen en compuestos digeribles y no digeribles, formando parte de este último grupo la fibra dietética compuesta por polisacáridos sin almidón, lignina, almidón resistente y oligosacáridos no digeribles. Algunas hipótesis sugieren que el consumo de hidratos de carbono en la dieta vegana ha reducido significativamente el cáncer de páncreas, mortalidad por enfermedades cardiovasculares, entre otras.

En relación con la ingesta de grasas, los veganos tienden a consumirlas en menor cantidad, planteándose la posibilidad de que las dietas ricas en fibra interfieran con la absorción de lípidos (Casos et al., 2022: pp. 108-114).

Micronutrientes

En una dieta vegana destaca una mayor ingesta de fibra dietética, vitamina E, vitamina K, ácido fólico y hierro. Sin embargo, la vitamina B12, vitamina D y yodo en estos individuos tiende a ser relativamente baja (Casos et al., 2022: pp. 108-114).

Hierro: la concentración de hierro es una preocupación constante dentro de la dieta de las personas veganas, este mineral se absorbe mejor en alimentos que contienen ácido ascórbico presente en los cítricos (Ramos, 2021, pp. 62-76).

Zinc: este mineral está presente en legumbres y granos enteros, algunos ácidos orgánicos como el ácido cítrico, málico o láctico pueden mejorar la absorción de zinc (Ramos, 2021, pp. 62-76).

Calcio: al tener la creencia de que los productos lácteos son la principal fuente de este mineral y con ello la preocupación de las personas veganas por la deficiencia de este, la biodisponibilidad de calcio presente en los alimentos vegetales es bueno o mejor que la leche de vaca la cual tiene una absorción fraccional del 32%, algunas de las excepciones incluyen a las espinacas, acelgas y remolacha debido a su alto contenido de oxalato. La vitamina D ayuda en la absorción de este mineral, por ello es importante la exposición del individuo a la luz solar en un lapso de 10 a 30 minutos durante toda la semana (Ramos, 2021, pp. 62-76).

Vitamina B12 y riboflavina: estas vitaminas se encuentran casi exclusivamente en productos de origen animal, por este motivo las personas vegetarianas y veganas deben consumir un suplemento complementario, es decir alimentos fortificados con vitamina B12 (Ramos, 2021, pp. 62-76).

Raciones de alimentos que se debe consumir

Según Bassols y Blanquert (2019, p. 32) el equilibrio a nivel nutricional que debe existir en una dieta vegana es posible de acuerdo con los hábitos alimentarios, las opciones de ingredientes y la opción imaginativa en crear platillos; además los requerimientos de energía y nutrientes son muy variables, ya sea por razones como: sexo, edad, peso corporal, actividad física, etc. A continuación, se describe de manera detallada las raciones de alimentos que una persona adulta debería consumir en estado de salud normal.

Hortalizas y verduras: 150 – 200 gr por día, dividida en dos raciones.

Frutas: 120 – 200 gr por día, dividido en 3 raciones.

Farináceos: incluye cereales con una ingesta de 40 gr, tubérculos de 150 – 200 gr la recomendación diaria es que se incluya en cada comida.

Alimentos proteicos: legumbres de 60 – 75 gr, tofu de 60 – 100 gr, seitán de 60 – 80 gr; las necesidades proteicas son iguales que en las personas no veganas es decir de (0.8 gr por kilo y día), pues todas las proteínas presentes en este tipo de alimentos contienen todos los aminoácidos esenciales como es el caso de garbanzo y la soja, el aporte proteico de este grupo es similar al de la carne y pescado (19-35%), por su biodisponibilidad son la bases de la alimentación vegana.

Alimentos grasos: aceite 10 ml, frutos secos 20 gr y semillas 20 gr. dentro de este grupo se pueden encontrar las nueces, almendras, pistachos, semillas de sésamo, calabaza, girasol, etc. Estos alimentos pueden contener cantidades significativas de fibra, proteínas, vitaminas, minerales y grasas insaturadas, dentro de los ácidos grasos saludables se pueden destacar el ácido linoleico y oleico. Son productos muy calóricos ya que aportan entre 200 y 700 kcal/100 gr sin embargo su consumo se asocia a la disminución de padecer enfermedades crónicas como diabetes.

Mi Plato Vegano

Para las comidas principales, “Mi plato vegano” se convierte en una guía que permite planificar cada comida en una ingesta equilibrada, por esta razón las recomendaciones aproximadas de cada grupo alimenticio se explican a continuación; la mitad del plato lo ocupan las hortalizas, $\frac{1}{4}$ para los alimentos ricos en proteínas y la otra $\frac{1}{4}$ para los cereales integrales y tubérculos. El grupo de grasas y aceites se pueden utilizar para aderezar la preparación (Bassols & Blanquert, 2019, p. 32).

Principales productos veganos

Tofu: se fabrica al cuajar la bebida de soja, es rico en proteínas, con un contenido alto de aminoácidos (10-12gr/100gr), calcio, zinc, entre otros. Su textura es similar al del queso fresco, aunque no posee sabor, esta característica lo hace versátil en gran variedad de recetas gastronómicas (Bassols & Blanquert, 2019, p. 32).

Tempeh: se elabora a partir de la fermentación del grano de soja o de los garbanzos por un hongo, por este motivo las proteínas presentes en este alimento son más digeribles, contiene más fibra y vitaminas que el tofu, su sabor es mucho más intenso ya que se encuentra macerado en salsa de soja aumentando su contenido de sodio (Bassols & Blanquert, 2019, p. 32).

Proteína de soja texturizada: es importante aclarar que se puede realizar de otras legumbres, ya sean solas o combinadas con harinas de cereales. Poseen un 50% de proteína y su aplicación gastronómica es amplia (Bassols & Blanquert, 2019, p. 32).

Seitán: es una masa de gluten cocida, se elabora a partir de una mezcla de harina con agua, el almidón se enjuaga para que la masa se convierta en proteína de gluten pura, por su textura es comparada con carne de pollo debido a la neutralidad de su sabor se puede condimentar con cualquier especia (Bassols & Blanquert, 2019, p. 32).

Emprendimiento

Se define como el proceso que permite crear y generar actividades económicas a través del desarrollo de nuevas empresas o ya existentes, considerando parámetros como el riesgo, creatividad e innovación (Lócdde, 2003; citado en Baquero, et., al 2023: p. 26). La capacidad de emprender se encuentra inmersa de forma intrínseca en el ser humano, propio de sus acciones y comportamiento, mismo que se puede reflejar de distinta manera entre cada uno (Koppl, 2007; citado en Rubio y Uribe, 2019: p. 34).

Emprendedor

Es aquella persona que se la identifica por su capacidad de producir nuevas ideas, ya sea de forma material o con la apertura de nuevos mercados, cualquiera de estos con aspectos diferenciadores e innovadores ante la competencia. Desempeña un papel fundamental en el dinamismo económico de una sociedad, ya que asume un riesgo al intentar obtener capital externo que le permita establecer sus ideas de manera real (Schumpeter, 1934; citado en Corona, 2021: p. 12).

También debe desarrollar un liderazgo que equilibre la oportunidad que va a aprovechar, recursos disponibles y equipo de trabajo. Cabe recalcar que un emprendedor debe conocer la manera de lidiar con la ambigüedad e incertidumbre que se produce en su entorno operativo, así como los cambios sociales (Gómez, 2019, p. 17).

Años atrás las personas eran evaluadas para verificar que poseían cualidades emprendedoras necesarias, en la década de los noventa se argumentaba que los individuos nacían con talento para ejecutar negocios; sin embargo, en la actualidad, el mercado laboral demanda que todos los profesionales cuenten con habilidades y capacidades para suscitar oportunidades laborales por medio de su creatividad, resolución de problemas y trabajo en equipo (Salcedo, 2021, p. 7).

Estudio financiero

Es un proceso que permite examinar y comprender la información contable de una entidad para poder evaluar objetivamente la situación actual y pronosticar su desempeño a futuro. Para ello se requiere la utilización de técnicas y herramientas como un análisis de ratios financieros e indicadores necesarios, mismos que permitirán tomar decisiones más certeras y convenientes para su óptimo desenvolvimiento. El análisis financiero proporciona respuestas acerca de la estabilidad, rendimiento y nivel de riesgo de una organización (Arellano, 2018; citado Checa, 2023: pp. 58-73).

Se deben aplicar ciertas técnicas para que los gerentes de diferentes organizaciones comprendan de mejor manera el estado de su negocio y a partir de ellos puedan tomar las mejoras decisiones para llevar la rentabilidad de esta (Van y Wachowicz, 2019; citado en Macías, 2022: p. 6).

Estudio de mercado

Es el medio a través del cual una empresa compila información valiosa, precisa y necesaria de su entorno empresarial; dichos datos respaldan la toma de decisiones estratégicas enfocadas en su funcionamiento e interacción. El presente estudio abarca varios factores como el incremento de la competencia impulsado por la globalización, crecimiento corporativo y avances tecnológicos que permitirán entender la dinámica del mercado y tendencias actuales de los consumidores (Moran et al., 2021: pp. 79-94).

Estudio legal

Se refiere a los fundamentos legales que debe cumplir el proyecto en cuestión, de esta forma se debe respetar aspectos legítimos para poder constituirse como un organización dentro del mercado, el proceso para la obtención de todos los permisos correspondientes deben ser realizados por la persona encargada del establecimiento (Paredes et al., 2021: pp. 21-44).

Estudio administrativo

Abarca una serie de procedimientos encaminados a planificar, organizar, dirigir, coordinar y controlar los recursos materiales humano, financiero y tecnológico de la empresa para alcanzar una meta propuesta, se deben encaminar los trabajos para mejorar continuamente los procesos desarrollados en cada una de las áreas, con la finalidad de orientar actividades hacia la optimización, fortalecer el desenvolvimiento del talento humano, entre otros. El gestionar los procesos internos de la empresa constituye un principio fundamental en la cultura organizacional de la misma (Andrade et al., 2019: pp. 155-169).

Estudio técnico

Identifica el tamaño que deberá tener la organización y con ello conocer cuál es la capacidad de producción. Ayuda en las siguientes actividades: reconocer la viabilidad técnica de la fabricación del producto, localización de la empresa, equipos, instalaciones y la organización requerida para

realizar la producción. Su principal enfoque está relacionado en aspectos como ¿dónde?, ¿cuánto?, ¿cuándo?, ¿cómo? y ¿con qué producir? (Charles et al., 2019: p. 67).

Estudio ambiental

Este estudio se puede describir como un análisis ordenado de los posibles efectos que se pueden generar al efectuar una determinada actividad económica sobre los recursos naturales y en si sobre el medio ambiente. Por ende, estas consecuencias pueden ser identificadas y anticipadas mediante la implementación de medidas cautelares para mitigar al máximo el impacto en la naturaleza (Lima et al., 2020: pp. 15-18).

Indicadores financieros

Son aquellas herramientas que se emplean para evaluar la situación y circunstancias de una empresa en lo que respecta al entorno financiero, además, facilitan en la detección de posibles problemas que puedan estar generándose dentro de la misma ya que proporciona una visión retrospectiva, lo que a su vez contribuye a realizar proyecciones futuras (Delgado & Macías, 2023, pp. 895-918).

Estado de resultados

Conocido como estado de ganancias y pérdidas, ilustra la ganancia o pérdida generada por una institución un periodo de tiempo específico, en donde se considera tanto sus actividades ordinarias como extraordinarias, en este sentido este indicador financiero detalla minuciosamente el ejercicio financiero de la empresa para el periodo en cuestión en uno o dos estados describiendo la información requerida para su análisis, en conclusión el estado de resultados ofrece un desglose más completo de los ingresos y gastos, determinando las ganancias o pérdidas de la empresa y en consecuencia su rentabilidad (Elizalde, 2019, pp. 217-226).

Flujo de efectivo

Para Espinosa (2020, p. 169) el estado de flujo de efectivo es de naturaleza financiera, registra todos los movimientos monetarios y activos líquidos que se han efectuado en un lapso de tiempo establecido. Proporciona una explicación detallada de cómo ha evolucionado el saldo de efectivo desde el inicio hasta el final del período. En esencia, este estado interpreta los cambios en la liquidez de la compañía, entendiendo la liquidez como la capacidad de la empresa para cumplir

con sus obligaciones de corto plazo, es decir, si cuenta con los recursos suficientes para cubrir sus compromisos financieros inmediatos.

En síntesis, este estado financiero, se produce netamente de las transacciones que pasan en la empresa y que a su vez originan aumentos o disminuciones en:

- **Efectivo:** está compuesto por las cuentas caja (monedas, billetes en dólares, billetes en moneda extranjera, cheques recibidos al día que se encuentran en forma física al interior de la empresa), fondo fijo (efectivo con el fin de utilizarlo para pagos menores) u banco (cuenta corriente de la empresa).

- **Equivalentes de efectivo:** inversiones de corto plazo que cumplen con lo siguiente.

Se convertirán rápidamente en efectivo

El plazo de la inversión es menor a 90 días

El riesgo de pérdida es mínimo

Índice prueba ácida, razón rápida o razón de liquidez inmediata

También conocida como razón severa, refleja la habilidad o falta de ella de una empresa para hacer frente a sus deudas de corto plazo, mostrando en qué medida los recursos disponibles pueden respaldar las obligaciones financieras que surgen en el corto plazo (Alaña, 2019, p. 65).

Capital de Trabajo

Indica la limitación de liquidez que enfrenta una organización para afrontar los gastos y costos de corto plazo durante su operación, reflejada en los inventarios que posee la compañía y en las cuentas por cobrar pendientes (Carchi et al., 2020, pp. 26-50).

Marco conceptual

Cliente

Un cliente se define como aquel individuo que adquiere un determinado producto, servicio o es afectado por él a cambio de un valor monetario. Es aquel cuyas necesidades y expectativas son atendidas por la empresa que gestiona el negocio (Arenal, 2019, p. 31).

Comida vegana

Restringe la ingesta total de productos de origen animal, incluyendo carne o pescado, así como aquellos que deriven de seres vivos como los productos lácteos, los huevos o la miel (Gutiérrez, 2017 citado Gracia y Gómez, 2019, p 36).

Demanda

Se refiere a la cantidad de productos o servicios que los consumidores desearían comprar a diferentes tipos de precios, en un lugar determinado y durante un período de tiempo específico (Torres, 2009; citado en Gaitán, 2020, p. 27).

Economía circular

Es un sistema económico que busca cambiar fundamentalmente la manera en que la sociedad interactúa con la naturaleza, con el objetivo de prevenir la sobreexplotación de los recursos naturales, cerrar ciclos de energía y materiales, promoviendo el desarrollo sostenible a diferentes niveles mediante su aplicación (Arnedo et al., 2020, p. 19).

Emprendimiento

Es el proceso mediante el cual un emprendedor crea y consolida una empresa en un entorno que la moldea y estructura (Arang, 2022, p. 17).

Estudio de mercado

Proporciona toda la información mínima para que el marketing mix se pueda desarrollar en conjunto con las estrategias de venta conforme a las necesidades y requerimientos del consumidor (Abrigo et al., 2019, pp. 326-344).

Menú

Consiste en una selección de preparaciones culinarias disponibles para su consumo, pueden presentar diversidad de platillos entre los que se pueden encontrar: entradas, platos fuertes, postres y bebidas; la característica es que el precio ya viene establecido (Galván, 2022, p. 183).

Restaurante

Forma de organización en donde su principal actividad económica es la venta, distribución y servicio de alimentos y bebidas (Flores, 2018, p. 30).

Trazabilidad

Se define como el conjunto de aquellos procedimientos que permiten conocer con exactitud el histórico, ubicación y trayectoria de un producto a lo largo de la cadena de suministro, en un momento en específico y con ayuda de determinadas herramientas (Álvares y Callejas, 2020, pp. 277-297).

Veganismo

Se define como una actitud consciente en el rechazo de alimentos o productos de origen animal, es decir no incorpora alimentos procedentes de animales ni sus derivados, esta afirmación incluye a aquellas personas que eliminan todo consumir en el que se involucre la tortura animal, y no solamente en la alimentación (De La Rosa et al., 2022).

CAPÍTULO I

1. PROCESO CREATIVO

1.1 Determinación de la idea de negocio

1.1.1 Lluvia de ideas

Tabla 1-1: Lluvia de ideas

N°	Producto	Características	Problema o necesidad para satisfacer
1	Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida en la ciudad de Tulcán	<p>Variedad de comida rápida de estilo americano</p> <p>Calidad en los ingredientes que se utilizan para la preparación de estos platillos.</p> <p>Ambiente agradable con temática de comics, atrayendo al segmento de mercado de niños y jóvenes</p> <p>Amplio parqueadero y facilidad de acceso para personas con discapacidad.</p> <p>Utilización de vajilla acorde a la temática del establecimiento.</p>	<p>Ofrecer una mayor cantidad de alternativas para los clientes que acudan al establecimiento.</p> <p>Garantizar a los clientes productos de calidad y deliciosos.</p> <p>Presentar un ambiente totalmente diferente y atractivo, generando en el consumidor una experiencia agradable.</p> <p>Facilidad para estacionar vehículos, garantizando seguridad y comodidad.</p> <p>Generar una buena expectativa en los consumidores, así como satisfacer si necesidad de alimentación.</p>

2	Implementación de una panadería artesanal en la ciudad de Tulcán	<p>Productos frescos utilizando como base de su preparación masa madre</p> <p>Evita totalmente la utilización de productos artificiales en su producción</p> <p>Productos de calidad debido a que los procesos de elaboración son manuales.</p> <p>Personal altamente capacitado en panificación, así como también en atención al cliente y servicio.</p> <p>Precios accesibles en los productos que se ofertan.</p>	<p>Garantizar a los clientes un producto artesanal el cual beneficia su salud.</p> <p>Ofrecer un producto 100% artesanal libre de conservantes y colorantes artificiales.</p> <p>Inocuidad en todo el proceso de panificación, evitando que elementos extraños tengan contacto con el producto final.</p> <p>Cuidado en la elaboración de estos productos y atención personalizada a los consumidores que acudan al establecimiento.</p> <p>Permite acceder a un producto inocuo y de calidad.</p>
3	Estudio de factibilidad para la creación de un establecimiento especializado en comida vegana en la ciudad de Tulcán	<p>Preparaciones culinarias que no contienen productos cárnicos ni derivados de ellos.</p> <p>Ambiente rustico y acogedor, con la presencia de ornamentación vegetal.</p>	<p>Satisfacer la necesidad de los clientes de alimentarse saludablemente evitando la crueldad animal.</p> <p>Generar una experiencia agradable en los consumidores lo cual permitirá al establecimiento posicionarse en el mercado.</p>

		<p>Cuidado en el detalle de la vajilla y emplatado de las preparaciones culinarias.</p> <p>Utilización de materia prima de calidad y de productores locales.</p> <p>Personal de servicio con experiencia en la atención al cliente.</p>	<p>Producir una buena impresión en la mente del consumidor.</p> <p>Calidad en el producto final, creando un producto delicioso, además que genera empleo en la localidad.</p> <p>Atención personalizada, cordial y atenta a todos los clientes.</p>
--	--	---	---

Elaborado por: Romo, D., 2023.

1.1.2 Selección inicial de ideas

Tabla 1-2. Selección inicial de ideas

N	Producto	Nivel de innovación	Mercado potencial	Conocimiento técnico	Requerimiento de capital	Tendencia nacional	Total
1	Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida en la ciudad de Tulcán	1	3	4	4	2	14
2	Implementación de una panadería artesanal en la ciudad de Tulcán	3	2	1	3	3	12
3	Estudio de factibilidad para la creación de un establecimiento especializado en comida vegana	4	4	4	2	4	18

	en la ciudad de Tulcán						
--	------------------------	--	--	--	--	--	--

Elaborado por: Romo, D., 2023.

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

1.1.3 Selección final de ideas

Tabla 1-3. Selección final de ideas

N°	Producto/ servicio	Barrera de entrada	Disposición de compra	Costo del producto	Total
1	Proyecto de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida rápida en la ciudad de Tulcán	2	2	3	7
2	Implementación de una panadería artesanal en la ciudad de Tulcán	2	3	5	10
3	Estudio de factibilidad para la creación de un establecimiento especializado en comida vegana en la ciudad de Tulcán	5	4	4	13

Elaborado por: Romo, D., 2023.

1.1.4 Descripción de la idea seleccionada

El establecimiento especializado en comida vegana que se implementará en la ciudad de Tulcán ofrecerá un amplio menú de preparaciones culinarias utilizando únicamente ingredientes vegetales para su elaboración, además de proponer una oferta gastronómica con preparaciones

nacionales y variedad de preparaciones de diferentes cocinas del mundo, de esta manera se brinda una alternativa nueva y diferente para aquellas personas que optan por un estilo de vida vegano y amigable con los animales.

1.2 Justificación del emprendimiento

La ciudad de Tulcán es conocida por su amplia y variada gastronomía, destacando la presencia de productos cárnicos y derivados en sus preparaciones, sin embargo, en la última década se ha promovido un estilo de vida más amigable con la naturaleza, alimentación sana y respeto por los animales. Por esta razón, surge la idea de implementar un establecimiento especializado en comida vegana el cual busca ofrecer preparaciones gastronómicas que garanticen todos los nutrientes necesarios para una persona. El nivel de innovación de este establecimiento en el sector permitirá generar nuevas plazas de empleo y generar alianzas estratégicas con productores locales con el objetivo de obtener la mejor materia prima, y así satisfacer las necesidades de los consumidores.

La oportunidad de instaurar este establecimiento nace desde la visión de establecer un lugar que únicamente expendan alimentos veganos pues el cantón cuenta con dos establecimientos que expendan este tipo de comida.

1.3 Propuesta de valor

El Ecuador es conocido mundialmente por su variada y rica gastronomía, debido a la gran cantidad de productos que posee el territorio nacional, en la última década se ha evidenciado un incremento de aquellas persona que buscan una alternativa más sana en lo que respecta a su alimentación principalmente guiadas por la ética del cuidado y protección animal. Por esta razón el veganismo contribuye a generar una alternativa viable para que los individuos puedan alimentarse de una manera consciente y sobre todo con los mismos aportes nutricionales que puede brindar una dieta omnívora.

Con este antecedente se busca ofrecer a los clientes potenciales preparaciones culinarias que utilicen las plantas como ingrediente principal, que sean platillos de buen sabor, presentación y a un precio accesible para los consumidores. Incluirá sopas, platos fuertes, postres y bebidas; el establecimiento se posicionará en un mercado emergente en la ciudad de Tulcán, brindará servicio de entrega a domicilio sin recargo adicional, además de ofertas y descuentos en días especiales, en un lugar rustico y acogedor.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL Y ESTUDIO DE MERCADO

2.1 Análisis Externo

Tabla 2-1: Análisis externo

Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none">- Materia prima de calidad, que se obtendrá de productores de la localidad.- Mercado potencial, debido al nivel de innovación del establecimiento.- Poca competencia en el mercado.- Potencial turístico para atraer clientes nacionales y extranjeros.	<ul style="list-style-type: none">- Desconocimiento del segmento de mercado de la oferta gastronómica que se está ofertando.- Temporada baja en determinadas épocas del año.- Incremento de precio en la materia prima de temporada.- Dificultad en encontrar la ubicación estratégica y local adecuado con infraestructura requerida para el emprendimiento.- Implementación de nuevos establecimientos con una propuesta gastronómica similar.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

2.2 Análisis Interno

Tabla 2-2: Análisis interno

Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none">- Personal capacitado en la preparación de platillos veganos y en atención al cliente- Ambientación rústica, acogedora y con música agradable en el establecimiento	<ul style="list-style-type: none">- Poca experiencia en el sector de restauración para veganos- Recursos económicos limitados- Falta de talento humano debido al ser un emprendimiento nuevo en el mercado.- No contar con un local propio.

<ul style="list-style-type: none"> - Capacitaciones constantes tanto para el personal de cocina como de servicio para mantener la calidad y seguir innovando. - Conocimiento de las funciones específicas del talento humano en el desarrollo de las tareas diarias. - Ser reconocidos como los pioneros en el sector de emprendimientos de cocina vegana en la localidad 	<ul style="list-style-type: none"> - No contar con los conocimientos necesarios para la creación de un restaurante.
--	--

Elaborado por: Romo, D., 2023

2.3 Análisis Estratégico

2.3.1 Tipo de empresa

“La Cuadrilla”, se define como una empresa de prestación de servicios, ya que brinda y comercializa alimentos preparados dentro del establecimiento garantizando la inocuidad en todos los procesos.

2.3.2 Misión

“La Cuadrilla, Cocina Vegana” es una empresa que se preocupa por brindar una oferta gastronómica variada con lo mejor de los platos veganos, utilizando los productos más frescos de la localidad, con talento humano altamente capacitado para garantizar un servicio de la más alta calidad en un ambiente rústico y acogedor.

2.3.3 Visión

En 5 años “La Cuadrilla, Cocina Vegana” será una empresa pionera en innovación de comida vegana, deliciosa, fresca y accesible; reconocida a nivel provincial y nacional, en donde la principal motivación sea satisfacer las expectativas de los clientes, convirtiéndose en un referente de calidad en el servicio de alimentación.

2.3.4 Políticas y estrategias

Tabla 2-3: Políticas y estrategias

Políticas	Estrategias
Materia prima de calidad	<ul style="list-style-type: none">- Búsqueda de proveedores locales que garanticen productos inocuo.- Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), desde la recepción, manipulación y presentación del plato terminado.- Almacenamiento adecuado de los productos de acuerdo con sus características de conservación.
Derecho de confidencialidad de las recetas del establecimiento	<ul style="list-style-type: none">- Firma de un acta de confidencialidad de parte del talento humano respecto a las preparaciones que se elaboran en el establecimiento.- Capacitación al personal de cocina en preparaciones veganas- Llevar un registro de las recetas desarrolladas en el establecimiento firmada por el dueño del establecimiento.
Calidad en servicio y atención al cliente	<ul style="list-style-type: none">- Realizar un proceso de selección e inducción adecuada del personal de sala, acorde a las necesidades del establecimiento.- Dotar de indumentaria adecuada para la prestación del servicio al cliente.- Establecer un cronograma de reuniones mensuales para evaluar del desempeño del personal de sala y establecer indicadores para mantener la calidad en el servicio.

Fuente: Romo, D., 2023.

2.3.5 Valores

Tabla 2-4: Valores

Valores axiológicos	<ul style="list-style-type: none">- Honestidad- Transparencia- Lealtad- Respeto- Humildad- Tolerancia- Solidaridad
Valores corporativos	<ul style="list-style-type: none">- Compromiso- Amor al trabajo- Trabajo en equipo- Responsabilidad- Profesionalismos- Innovación

Fuente: Romo, D., 2023.

2.3.6 Distingos y ventajas competitivas

Tabla 2-5: Distingos y ventajas competitivas

Distingos competitivos	<ul style="list-style-type: none">- Ambiente rustico, acogedor y ambientación con música.- Precios accesibles para los clientes- Oferta gastronómica variada utilizando productos locales.- Personal amable y atención personalizada.- Materia prima fresca y producida localmente.
Ventajas competitivas	<ul style="list-style-type: none">- Descuentos a las familias con 10 miembros o mayor número de personas con una rebaja del 25% del total de su compra.- 2x1 todos los jueves.- Postre de cortesía para cumpleaños

	<ul style="list-style-type: none"> - Servicio de entrega a domicilio dentro de la ciudad sin recargo.
--	--

Fuente: Romo, D., 2023.

2.4 Metodología

2.4.1 Tipo y diseño de la investigación

La presente investigación es de carácter descriptivo, la cual se encarga de describir hechos o situaciones permitiendo conocer la realidad de los eventos y sus principales características.

2.4.2 Técnicas de recolección de datos

En el desarrollo del presente emprendimiento se utiliza como herramienta para la recolección de datos encuestas aplicadas a los habitantes de la ciudad de Tulcán, con la finalidad de conocer el grado de aceptabilidad del establecimiento en dicha localidad.

2.4.3 Fuentes de investigación

2.4.3.1 Fuentes primarias

Las fuentes primarias de investigación constituyen las respuestas obtenidas de la encuesta en la cual se desea conocer el gusto y preferencias de las personas del área urbana del cantón Tulcán.

2.4.3.2 Fuentes secundarias

En este apartado se encuentra toda la información presente en libros, revistas científicas y archivos; que permitan recopilar la bibliografía actualizada y necesaria del mercado en el cual se desea implementar el establecimiento.

2.5 Segmento de mercado

En este apartado, se podrá conocer con mucho más detalle al mercado potencial sus principales características y necesidades, las cuales se debe satisfacer.

2.5.1 Segmentación demográfica

Tabla 2-6. Segmentación demográfica

Variables	Indicadores	Índices
Geográfica	Local	Provincia: Carchi Cantón: Tulcán Parroquias: Tulcán y González Suarez
	Regional	Sierra
	Nacional	Ecuador
Demográficas	Estado civil	Solteros Casados Divorciados Unión libre Viudos
	Género	Femenino Masculino
	Clase social	Baja-Media Media Media-Alta Alta
	Ocupación	Profesionales Estudiantes Amas de casa
	Nivel de educación	Primaria Secundaria Tercer nivel

Fuente: Romo, D., 2023.

2.6 Universo

Para el presente trabajo investigativo se tomó en cuenta a la población económicamente activa del cantón Tulcán, que de acuerdo con los datos publicados por el INEC (2010) en el censo de población y vivienda corresponden 37 380 personas.

2.7 Muestra

Para el cálculo de la muestra correspondiente, se utilizó una fórmula probabilística finita debido a que se conoce el dato del número de población económicamente activa del cantón Tulcán.

Cálculo de la muestra

n= Tamaño de la muestra

N= Tamaño de la población

Z= Nivel de confianza (1.96), revela cuanta confianza se puede tener de la población, seleccione una respuesta dentro del rango determinado.

e= Error admisible (0.1), es el límite de error muestral admisible

P= proporción aproximada (0.5), del fenómeno en estudio en la población de referencia

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

$$n = \frac{37\,380 (0.5)^2 (1.96)^2}{(37\,380 - 1)(0.1)^2 + (0.5)^2 (1.96)^2}$$

$$n = \frac{35\,899.752}{374.750}$$

n= 96

Se realizaron encuestas online a 96 personas pertenecientes al cantón Tulcán, las cuales respondieron y dando como resultado los siguientes valores;

2.8 Tabulación y análisis de resultados

1. **¿De acuerdo con las siguientes definiciones, indique que tipo de estilo de alimentación lleva usted?**

Omnívoro: incluye en su dieta alimentos vegetales, cárnicos y derivados

Vegetariano: evita el consumo de cualquier tipo de carne o pescado, sin embargo, incluye alimentos derivados de animales

Vegano: restringe el consumo total de carne animal y derivados

Tabla 2-7: Estilo de alimentación

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Omnívoro	93	96.9%
Vegetariano	3	3.1%
Vegano	0	0%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

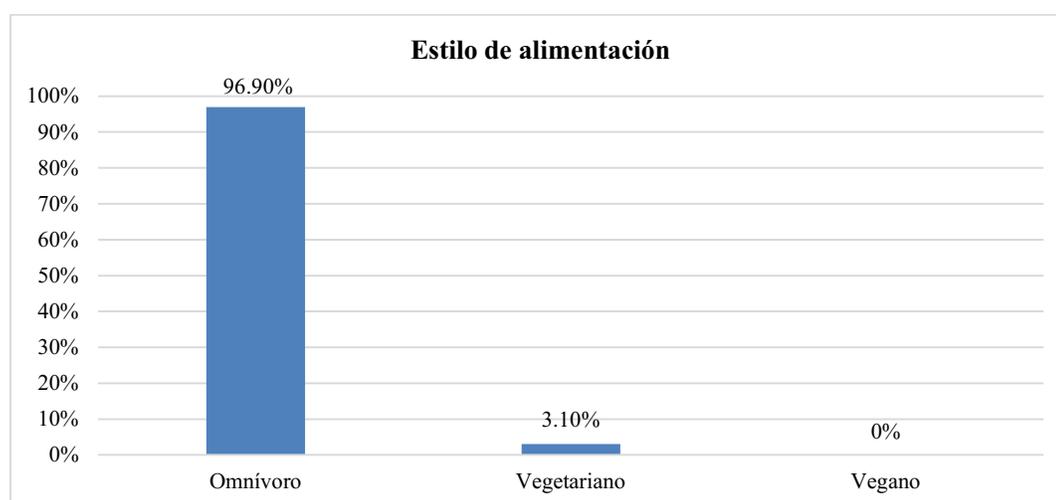


Ilustración 2-1: Estilo de alimentación

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: del total de 96 personas que fueron encuestas, 93 de ellas es decir el 96.9% se consideran omnívoras, el 3.1% vegetarianas y no existen personas que lleven un estilo de vida vegana.

Análisis interpretativo: de acuerdo con las definiciones sobre el estilo de alimentación que se conoce, la mayoría de encuestados se identificó con omnívoro, un pequeño número con vegetariano y ninguno de ellos con un estilo alimentario vegano. Por esta razón se considera como una alternativa viable el estudio de factibilidad en cuestión para introducirse en un mercado nuevo dentro de la ciudad de Tulcán ya que resulta atractivo para los potenciales clientes.

2. ¿Tiene conocimiento sobre lo que significa llevar una dieta vegana?

Tabla 2-8: Significado de dieta vegana

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Sí	70	72.9%
No	26	27.1%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

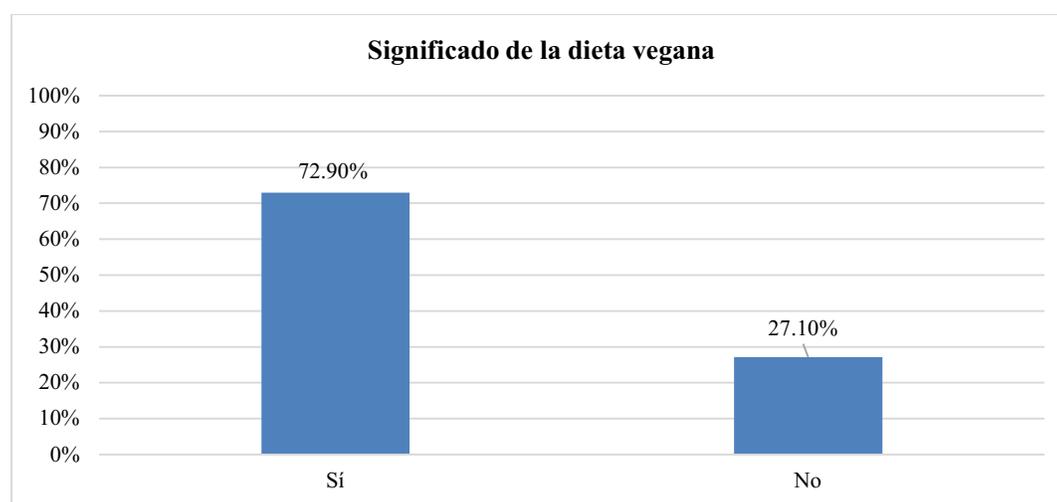


Ilustración 2-2: Significado de la dieta vegana

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: de las 96 personas que fueron encuestadas, 70 de ellas que corresponde al 72.90% conoce sobre las principales características de llevar una dieta vegana, mientras que el 27.10% desconoce sobre su significado.

Análisis interpretativo: después de haber realizado la recolección de datos a través de la encuesta realizada a los habitantes de la ciudad de Tulcán, se puede analizar que la mayoría de las personas tiene conocimiento sobre lo que significa llevar una dieta vegana, los principales beneficios para el medio ambiente y para la salud, sin embargo, hay un porcentaje bajo que desconoce sobre este estilo de vida.

3. ¿Dentro de su dieta alimentaria incluye vegetales, frutas y frutos secos?

Tabla 2-9: Frecuencia de consumo de vegetales, frutas y frutos secos

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Siempre	21	21.9%
Casi siempre	45	46.9%
A veces	22	22.9%
Rara vez	8	8.3%
Nunca	0	0%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

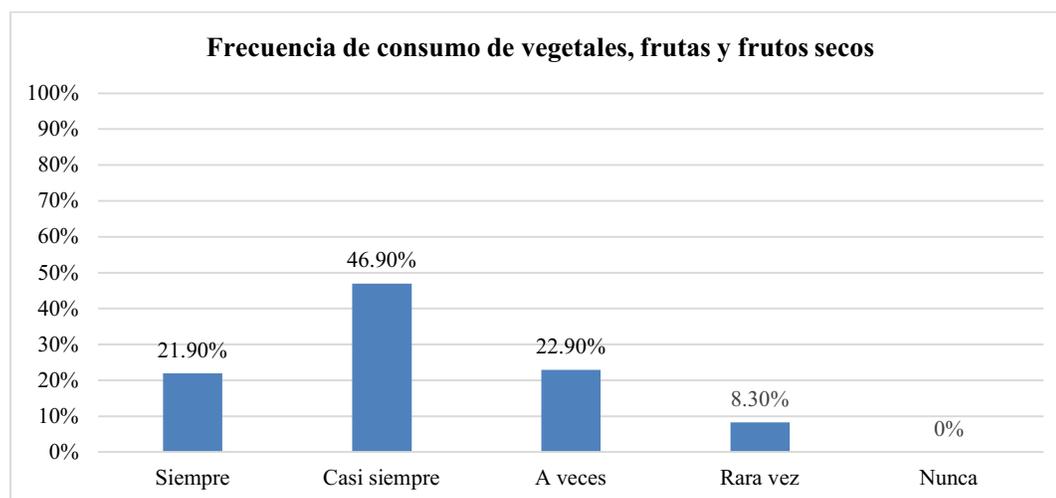


Ilustración 2-3: Frecuencia de consumo de vegetales, frutas y frutos secos

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: de las 96 personas que fueron encuestadas, el 46.90% correspondientes a 45 de ellas respondieron que casi siempre incluyen vegetales, frutas y frutos secos dentro de su alimentación, el 22.90% a veces, el 21.90% siempre, el 8.30% rara vez y ninguna persona respondió nunca.

Análisis interpretativo: a partir de la información que se obtuvo en la aplicación de encuestas, se determina que de todas las personas que fueron encuestadas gran parte de ellas incluyen

vegetales, frutas y frutos secos dentro de su dieta, además no existen individuos que no incorporen estos grupos de alimentos en su alimentación

4. ¿Cuántos días en la semana usted consume vegetales y frutas?

Tabla 2-10: Consumo semanal de vegetales y frutas

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
0 – 2 días	21	21.9%
2 – 4 días	51	53.1%
Todos los días	24	25%
Total	96	1000%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

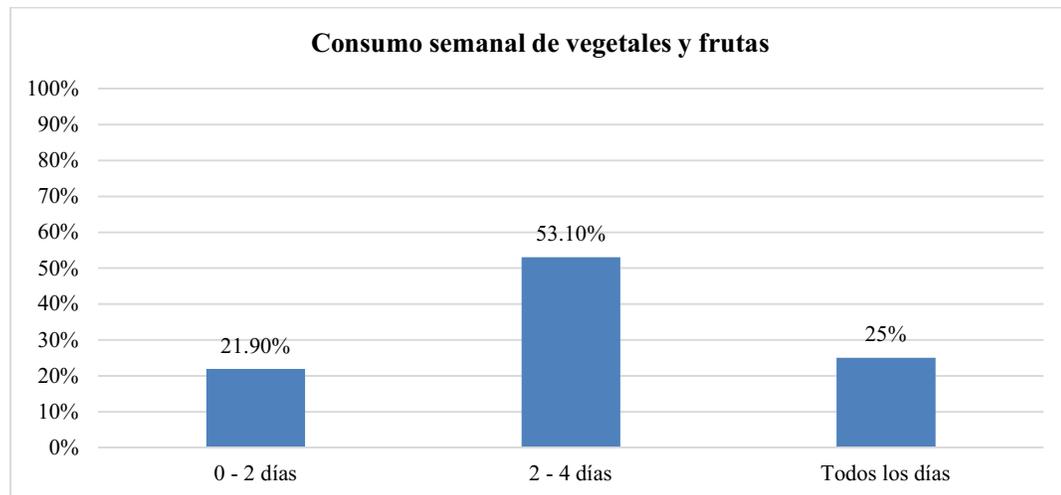


Ilustración 2-4: Consumo semanal de vegetales y frutas

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: del número total de personas que fueron encuestadas el 53.1% de ellas que corresponden a 51, afirman que consumen vegetales y frutas en un rango de 1 a 4 días, el 25% todos los días y el 21,9% de 0 a 2 días.

Análisis interpretativo: las respuestas obtenidas en las encuestas señalan que de todas las personas encuestadas, más de la mitad consumen vegetales y frutas en un rango de 2 – 4 días, debido que este grupo alimenticio es considerado importante por el contenido de vitaminas,

minerales y fibra, de igual forma existe un porcentaje considerable que no incluyen vegetales y frutas en su dieta.

5. ¿Conoce usted algún restaurante en la ciudad de Tulcán que expendiera comida vegana?

Tabla 2-11: Presencia de restaurantes veganos en Tulcán

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Sí	2	2.1%
No	94	97.9%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

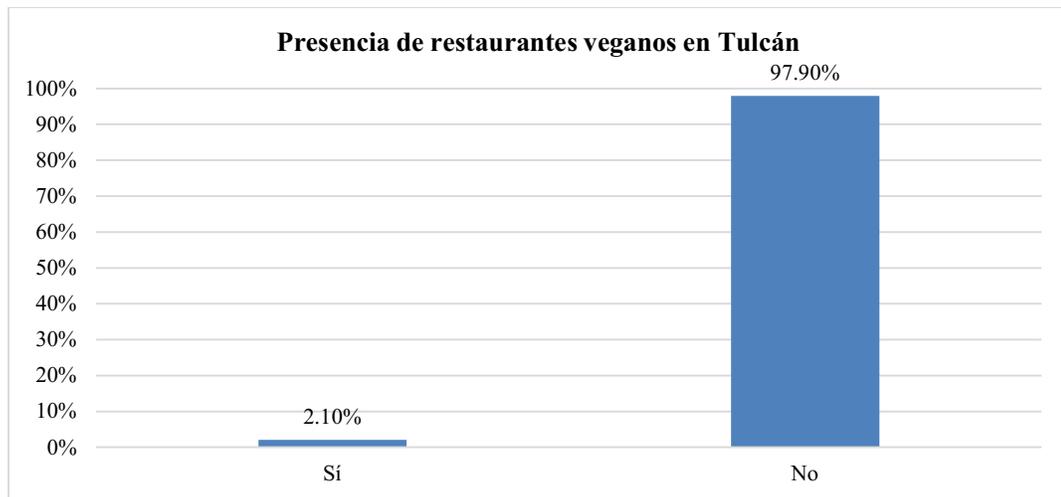


Ilustración 2-5: Presencia de restaurantes veganos en Tulcán

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: de las 96 personas encuestadas en la ciudad de Tulcán, el 97,9% de ellas que corresponden a 94 habitantes afirma que no conoce la existencia de algún establecimiento de comida vegana y el 2,1% conoce de la existencia de un restaurante vegano.

Análisis interpretativo: tomando en cuenta la información obtenida de las encuestas que fueron aplicadas a los habitantes de la ciudad de Tulcán, se deduce que la mayoría de los encuestados

desconoce la existencia de algún establecimiento de alimentos y bebidas vegano, tan solo un porcentaje muy bajo sabe o ha escuchado sobre la presencia de restaurantes veganos en el cantón.

5.1. Si su respuesta a la anterior pregunta fue sí, indique cual es:

Tabla 2-12: Restaurante *Health Food*

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Health Food	2	100%
Total	2	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

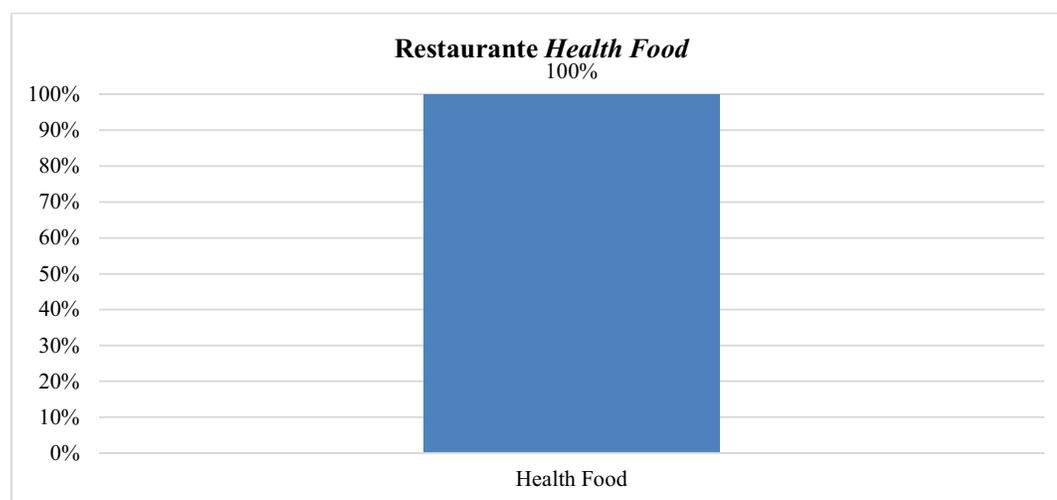


Ilustración 2-6: Restaurante Health Food

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: el 100% de las personas que afirmaron conocer sobre la existencia de un establecimiento vegano, todas coincidieron en el nombre de este.

Análisis interpretativo: De las personas que en la anterior pregunta respondieron sobre si conocían algún restaurante vegano, todas coinciden en un único establecimiento llamado “Health Food”

6. ¿Qué característica valora más cuando llega a un restaurante?

Tabla 2-13: Característica más valorada en un restaurante

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Precio	14	14.6%
Comida	17	17.7%
Ambientación	7	7.3%
Sabor	22	22.9%
Servicio	13	13.5%
Calidad	23	24%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

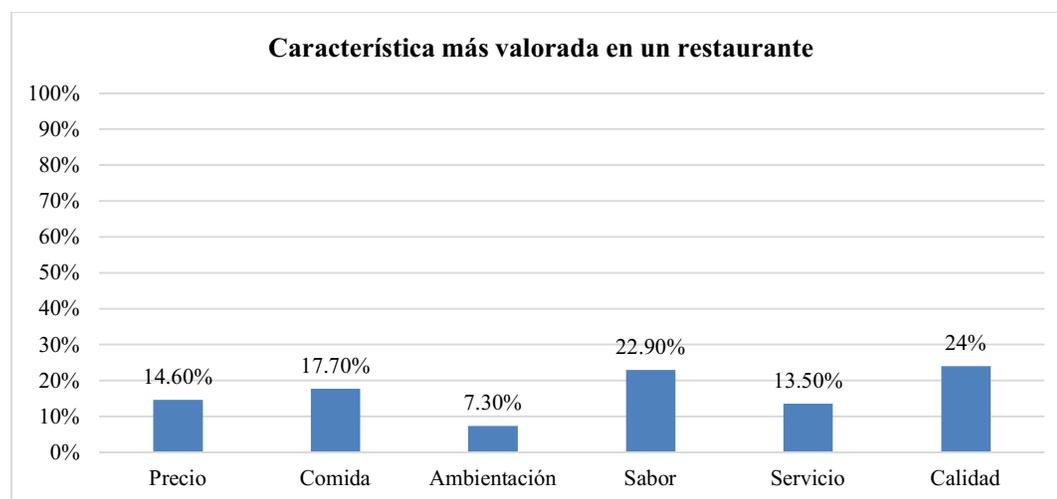


Ilustración 2-7: Característica más valorada en un restaurante

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: del total de encuestados el 24% afirma que la característica que más valora al entrar en un restaurante es la calidad, seguida del sabor con 22,9%, la comida con el 17,7%, el precio con el 14,6%, el servicio con el 13,5% y finalmente la ambientación con el 7,3%.

Análisis interpretativo: la calidad es la principal característica que valoran más las personas encuestadas al visitar un restaurante, de igual forma consideran que el sabor es otro factor

determinante que aprecian para volver a un determinado establecimiento y entre los puntos que consideran menos importantes destaca la ambientación del lugar.

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo/merienda en un establecimiento vegano?

Tabla 2-14: Precio por un almuerzo/merienda

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
2.75 – 3.00 USD	37	38.5%
3.00 – 3.50 USD	52	54.2%
3.50 – 4.00 USD	7	7.3%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

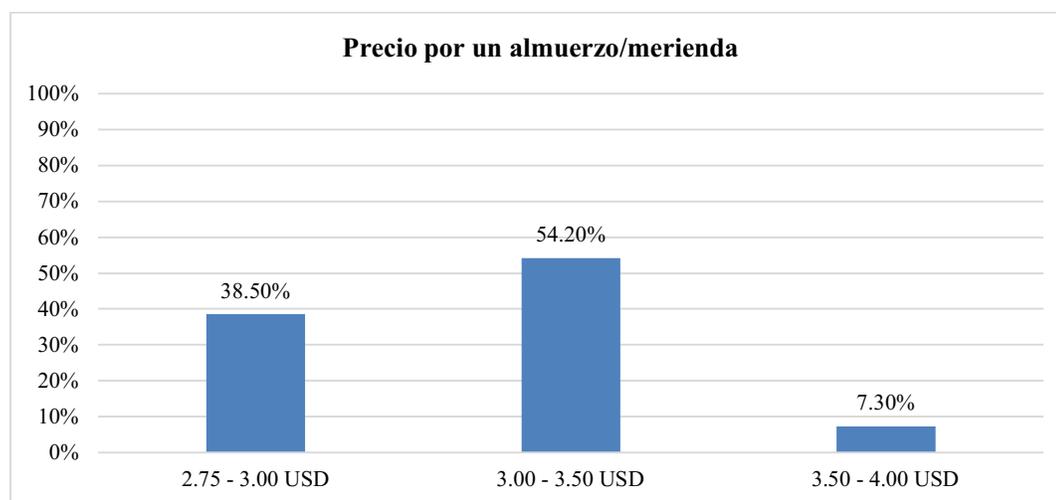


Ilustración 2-8: Precio por un almuerzo/merienda

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: de las 96 personas que llenaron la encuesta el 54,2% de ellas que corresponden a 52 habitantes afirman que estarían dispuestas a pagar un valor de 3.00 – 3.50 USD por un almuerzo o merienda, el 38,5% pagaría 2.75 – 3.00 USD y el 7,3% de 3.50 - 4.00 USD.

Análisis interpretativo: el precio por un almuerzo o merienda es un factor importante entre las personas que han sido encuestadas, la mayoría de ellas eligieron un valor que va desde los 3.00 –

3.50 USD, en este sentido los individuos consideran que este monto es el más apropiado por los platillos que van a consumir.

8. ¿Qué tipo de promociones le gustaría que tenga un restaurante vegano?

Tabla 2-15: Promociones

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Descuentos familiares	20	20.8%
2x1 todos los jueves	17	17.7%
Postre de cortesía para cumpleaños	7	7.3%
Todas las anteriores	52	54.2%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

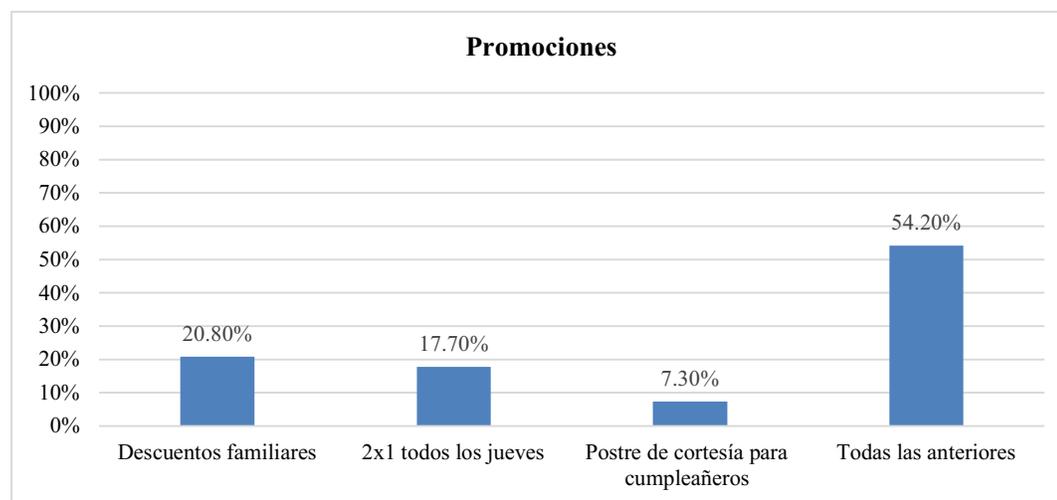


Ilustración 2-9: Promociones

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: el 54,2% de las personas encuestadas en la ciudad de Tulcán escogieron la opción de todas las promociones anteriores, el 20,8% escogió la promoción de descuentos familiares, el 17,7% de 2x1 todos los jueves y el 7,3% de postre de cortesía para los cumpleaños.

Análisis interpretativo: las promociones que posee un establecimiento son importantes para atraer y retener nuevos clientes, además que garantiza la fidelización de estos, los datos obtenidos

arrojan que las personas prefieren descuentos familiares, 2 x 1 todos los jueves y postre de cortesía para cumpleaños como las promociones que se debe implementar en el restaurante.

9. ¿Estaría de acuerdo en que se implemente un restaurante especializado en comida vegana en la ciudad de Tulcán?

Tabla 2-16: Implementación de un restaurante vegano

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Sí	92	95.8%
No	4	4.2%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

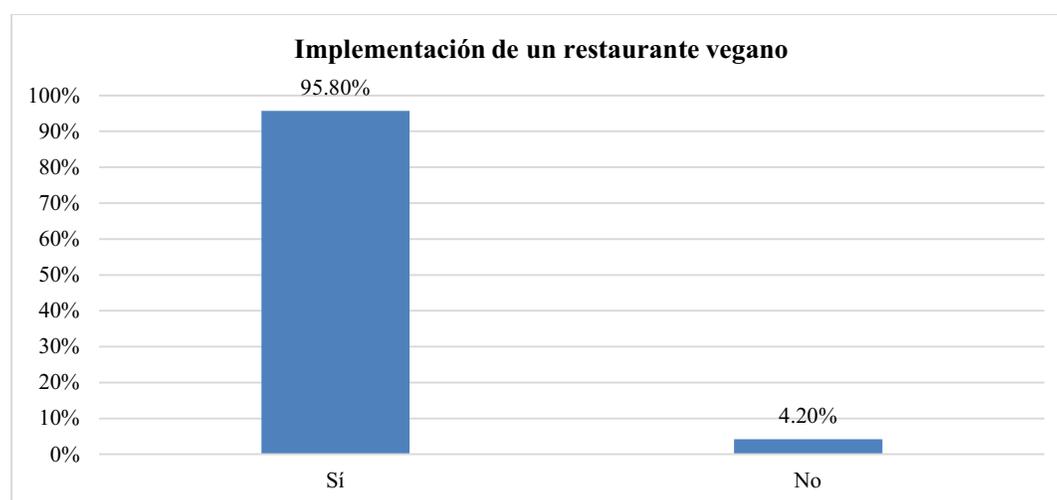


Ilustración 2-10: Implementación de un restaurante vegano

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: del total de 96 personas encuestadas el 95,8% de ellas afirma que estaría de acuerdo con que se implemente un restaurante vegano en la ciudad de Tulcán mientras que el 4,2% no está de acuerdo.

Análisis interpretativo: los resultados de las encuestas son favorables ya que existe gran acogida por parte de la ciudadanía del cantón Tulcán en referencia a la implementación de un restaurante

vegano en la ciudad, ya que resulta como una propuesta gastronómica diferente en el sector que es capaz de posicionarse y atraer nuevos nichos de mercado.

10. ¿Qué tiempo estaría dispuesto a esperar, desde que le toman hasta recibir la orden?

Tabla 2-17: Tiempo de espera de la orden

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
10 – 15 minutos	63	65.6%
15 – 20 minutos	31	32.3%
20 – 25 minutos	2	2.1%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

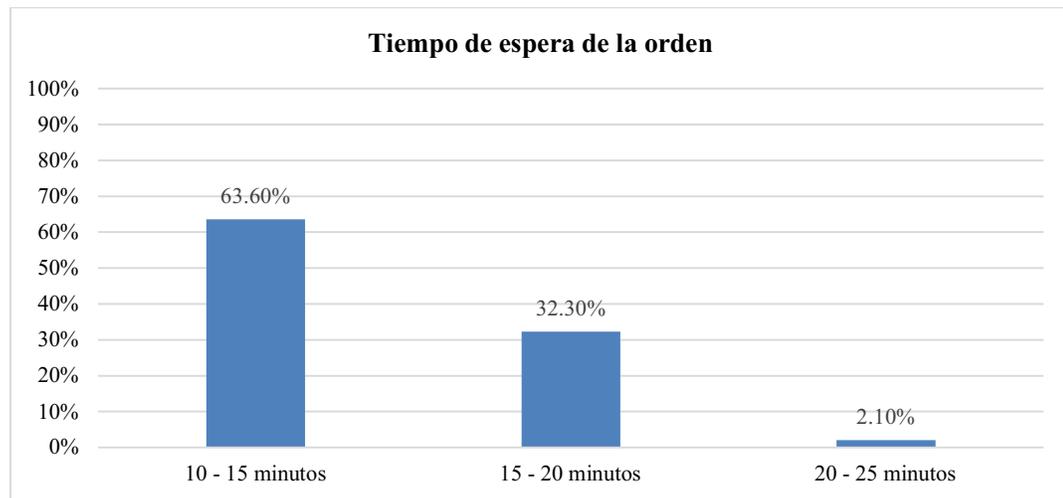


Ilustración 2-11: Tiempo de espera de la orden

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: para el 65,6% de personas encuestadas que corresponden a 63 habitantes el tiempo que estarían dispuestas a esperar hasta que llegue la orden de comida es de 10 – 15 minutos, el 32,3% esperaría de 15 – 20 minutos y el 2,1% de 20 – 25 minutos de espera.

Análisis interpretativo: el tiempo de espera desde que se toma la orden hasta servir al comensal garantiza que las preparaciones se encuentren en las mejores condiciones para generar en los clientes una agradable experiencia, por esta razón el rango de tiempo que eligieron la mayoría de las personas varía entre los 10 – 15 minutos.

11. ¿Le gustaría que en su menú se detalle los ingredientes utilizados, con la finalidad de evitar complicaciones médicas?

Tabla 2-18: Especificación de ingredientes en el menú

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Sí	87	90.6%
No	9	9.4%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

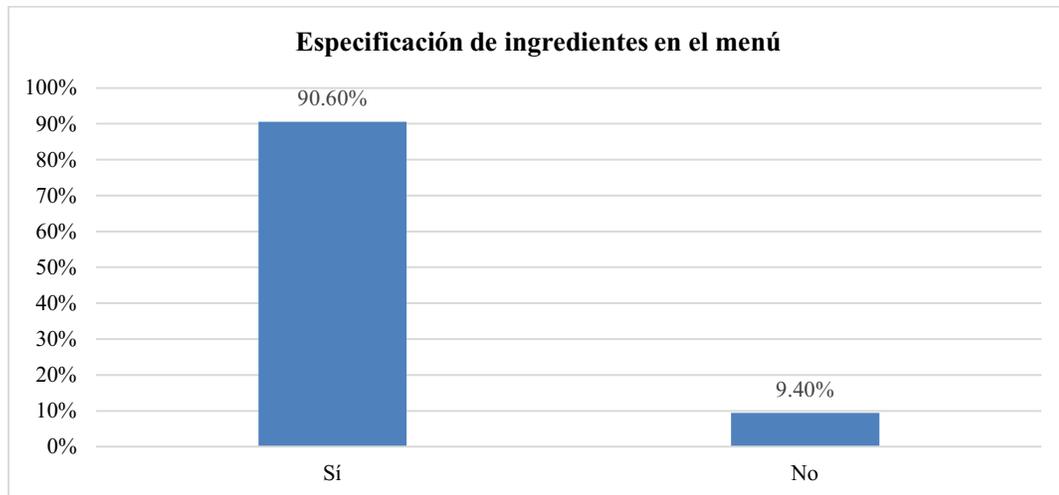


Ilustración 2-12: Especificación de ingredientes en el menú

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: para el 90,6% de habitantes de la ciudad de Tulcán es importante que se especifique los ingredientes de las preparaciones con el objetivo de evitar complicaciones médicas, mientras que el 9,4% no está de acuerdo.

Análisis interpretativo: mediante la observación de los resultados de esta interrogante, la mayoría de las personas encuestadas en el cantón Tulcán considera que es una característica importante que en el menú se detalle los ingredientes que se utilizan en cada preparación con el objetivo de evitar algún tipo de complicaciones medicas en los comensales.

12. ¿Qué tipo de picadita desearía consumir antes de que llegue su orden?

Tabla 2-19: Tipo de picadita

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Palitos de zanahoria con mayonesa vegana	20	20,8%
Hummus de garbanzo y pan casero	15	15.6%
Champiñones crujientes	16	16.7%
Patatas bravas	20	20.8%
Todas las anteriores	25	26,0%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

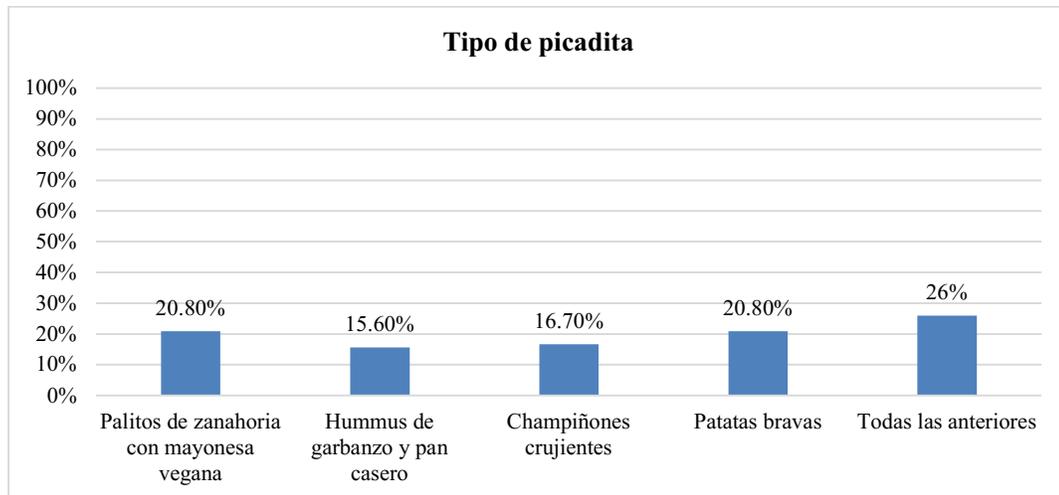


Ilustración 2-13: Tipo de picadita

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: de las 96 personas encuestadas, el 26% escogió la opción de todas las picaditas anteriores, el 20,8% patatas bravas, de igual forma con el mismo porcentaje palitos de zanahoria con mayonesa vegana, el 16,70% champiñones crujientes y el 15,60% hummus de garbanzo y pan casero.

Análisis interpretativo: de acuerdo con los datos que se han obtenido en las encuestas se evidencia que en gran parte de las personas existe una clara inclinación por todas las opciones de picaditas, puesto que de esta forma habrá variedad en el menú del establecimiento.

13. ¿Qué redes sociales utiliza usted para búsqueda de restaurantes dentro de la ciudad?

Tabla 2-20: Búsqueda de restaurante en redes sociales

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Facebook	35	36.5%
Instagram	32	33.3%
WhatsApp	5	5.2%
Tik Tok	24	25%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

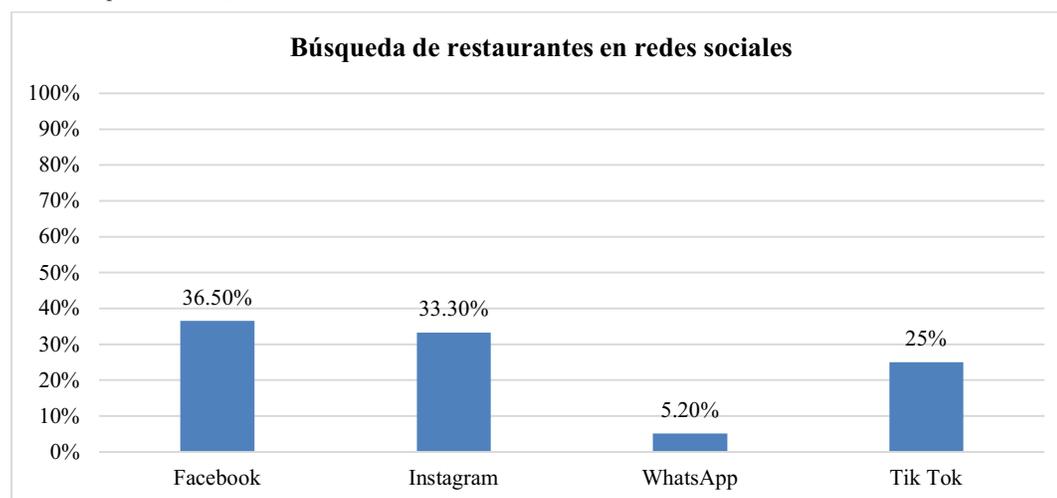


Ilustración 2-14: Búsqueda de restaurantes en redes sociales

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: el 36,5% de las personas encuestadas afirman que utilizan Facebook como herramienta para la búsqueda de restaurantes dentro de la ciudad, el 33,3% utiliza Instagram, el 25% utiliza Tik Tok y el 5,2% utiliza WhatsApp.

Análisis interpretativo: las redes sociales se han posicionado como los medios digitales preferidos por las personas para las búsqueda de restaurantes, Facebook e Instagram encabezan la lista en los resultados de las encuestas.

14. ¿Cuál es la ubicación ideal que usted consideraría para establecerse el restaurante?

Tabla 2-21: Ubicación del establecimiento

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Zona céntrica de la ciudad	65	67.7%
Periferia de la ciudad (campo)	17	17.7%
Cerca de zonas escolares	10	10.4%
Cerca de centros de salud	4	4.2%
TOTAL	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

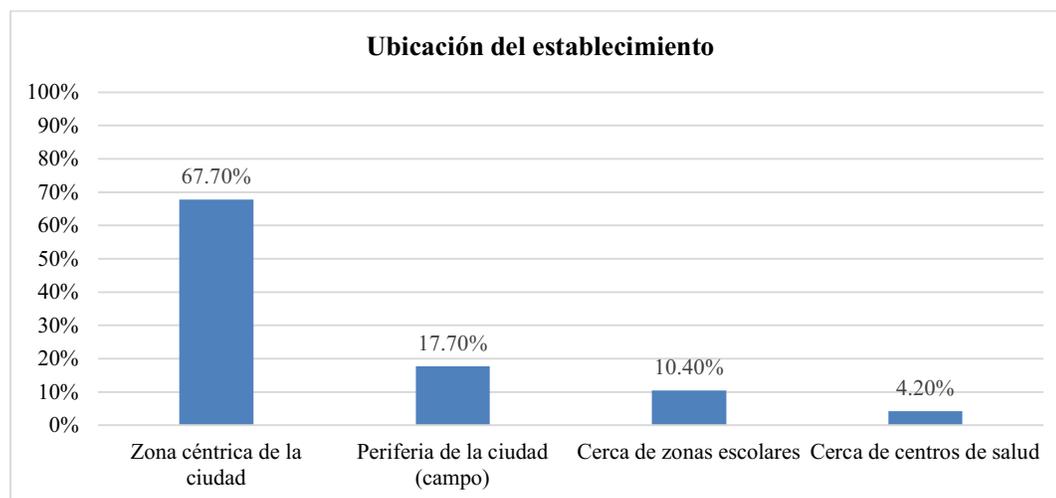


Ilustración 2-15: Ubicación del establecimiento

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: de las 96 habitantes encuestados en la ciudad de Tulcán el 67,7% prefiere que el establecimiento se ubica en la zona céntrica de la ciudad, el 17,7% en la periferia de la ciudad, el 10,4% cerca a zonas escolares y el 4,2% prefiere que este cerca de centros de salud.

Análisis interpretativo: mediante el análisis de las respuestas se ha podido determinar que la preferencia de la ubicación del establecimiento sea en la zona céntrica de la ciudad por su fácil

accesibilidad desde diferentes sectores y además que de esta forma los clientes potenciales pueden tener más conocimiento del restaurante si tener que desplazarse a otras zonas.

15. ¿Qué días y en que horario le gustaría que atendiera el establecimiento?

Tabla 2-22: Horario de atención

Indicador	Frecuencia absoluta	Frecuencia relativa
Lunes a viernes – 08h00 a 21h00	29	30.2%
Martes a domingo – 9h00 a 20h00	34	35.4%
Todos los días 10h00 a 21h00	33	34.4%
Total	96	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

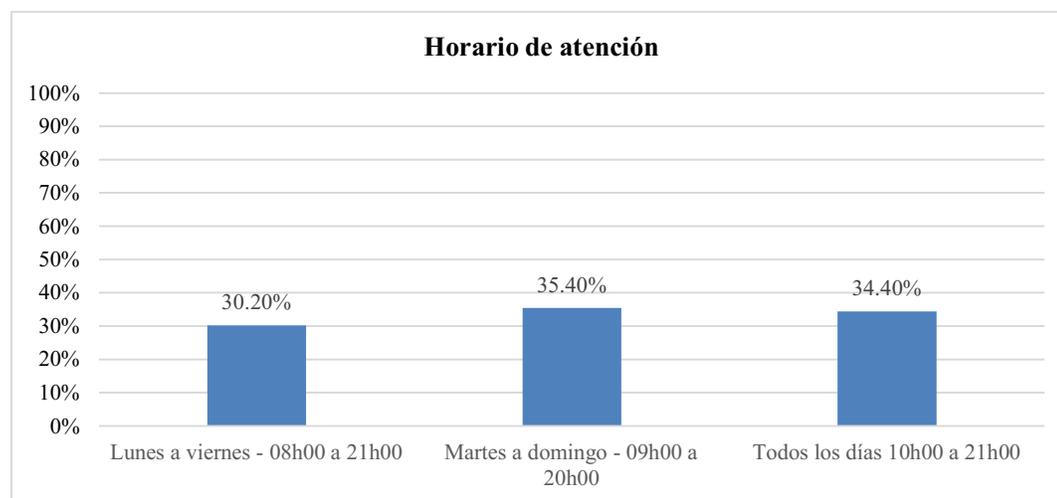


Ilustración 2-16: Horario de atención

Fuente: Encuesta aplicada a la población urbana del cantón Tulcán, 2023.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: para 34 personas encuestadas que corresponde al 35,4% elige que el horario de atención del establecimiento sea desde los días martes a domingo – 9h00 a 20h00, el 34,4% elige todos los días de 10h00 a 21h00 y el 30,2% de lunes a viernes – 08h00 a 21h00.

Análisis interpretativo: a partir de la información proporcionada por las encuestas, se evidencia una clara tendencia de las personas en que el establecimiento permanezca abierto la mayor parte de horas del día para poder conocer su oferta gastronómica.

2.8.1 Resultados de selección de menús

Se presentan los resultados correspondientes a la evaluación hedónica de la degustación de los menús que se planificaron inicialmente para conocer las preferencias de los clientes potenciales. La escala hedónica (5 puntos) aplicada, utiliza cinco parámetros de evaluación en donde 1 es el equivalente a “me disgusta mucho” y 5 “me gusta mucho”, la calificación fue realizada a un grupo de 4 personas con un estilo de vida vegetariano y vegano pertenecientes a la ciudad de Tulcán, en calidad de civiles para dar su criterio respecto a los menús preestablecidos en donde se toma en cuenta aspectos como: presentación, sabor, olor, textura y armonía de las preparaciones que componen cada menú.

Tabla 2-23: Selección de menús

Menú	Calificación
Menú Ecuatoriano	88
Menú Campestre	81
Menú Norteño	85
Menú Español	85
Menú Italiano	84
Menú Intercontinental	83
Menú Amazónico	65
Menú Hindú	74

Fuente: Ficha de evaluación.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

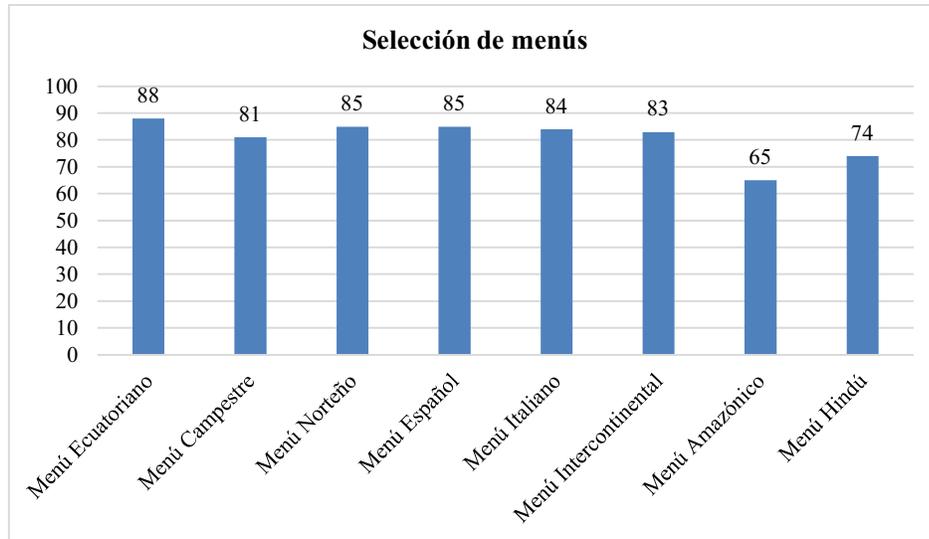


Ilustración 2-17: Selección de menús

Fuente: Ficha de evaluación.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Análisis descriptivo: de las 4 personas que evaluaron cada uno de los menús propuestos, calificaron con una puntuación baja a los siguientes: menú amazónico e hindú; razón por la cual se descartaron de la propuesta gastronómica del establecimiento.

Análisis interpretativo: las personas evaluadoras rescataron los siguientes puntos de los menús que se quedaron establecidos dentro de la propuesta gastronómica del establecimiento. El menú ecuatoriano se destaca por preparaciones típicas del país, del menú campesino la frescura de los ingredientes presentes y del resto de menús por configurar una oferta variada para los potenciales clientes.

2.9 Estudio de mercado

La realización del estudio de mercado marca la pauta para determinar la factibilidad del proyecto, la principal herramienta para obtener los datos y su posterior análisis son las encuestas, en donde se recopiló la información necesaria para conocer la tendencia del segmento en lo que respecta a preferencia y satisfacer la demanda.

2.9.1 Demanda

La determinación de la demanda fue realizada con la utilización de encuestas, las cuales fueron aplicadas a una muestra de la Población Económicamente Activa (PEA) de la ciudad de Tulcán con el objetivo de conocer el mercado y las necesidades de los potenciales clientes.

Con base en la muestra obtenida del grupo de la Población Económicamente Activa con un total de 37 380 habitantes del cantón Tulcán según datos del INEC del censo del 2010, le encuesta fue aplicada a 96 personas.

2.9.2 *Oferta*

El análisis de la oferta fue extraído de los datos obtenidos de las 96 encuestas aplicadas a las personas pertenecientes a la Población Económicamente Activa de la ciudad de Tulcán.

2.9.3 *Demanda insatisfecha*

Del total de 96 personas encuestadas de la ciudad de Tulcán, se evidencio una respuesta favorable en todas las preguntas con respecto a características relevantes como el precio, descuentos, horarios de atención y ubicación del establecimiento; de igual forma se pudo determinar que el 95,8% de los habitantes en cuestión afirmaron que estarían de acuerdo con la implementación de un restaurante vegano en la ciudad de Tulcán, con lo cual se dio paso a seguir con los diferentes estudios para determinar su factibilidad.

2.9.4 *Mix de mercado*

Dentro del mix de mercado se encuentran los elementos: producto, precio, plaza y promoción.

2.9.4.1 *Producto*

El tipo de productos que ofertará el establecimiento es lo mejor de la comida vegana a nivel nacional e internacional representado en almuerzos y cenas; se empleará los ingredientes más frescos de la localidad para crear platillos deliciosos, además se creará una experiencia inolvidable por un atención personalizada, ambientación rústica y música relajante. Buscando posicionarse en el mercado de comida vegana saludable en el cantón Tulcán.

2.9.4.2 *Slogan*

Cuidándote en cada bocado

2.9.4.3 Logotipo de la empresa



Ilustración 2-18. Logo de la empresa

Elaborado por: Romo, D., 2023.

2.9.4.4 Significado

El logotipo de “La Cuadrilla”, rinde homenaje a los agricultores de la Provincia del Carchi que gracias a su esfuerzo, dedicación y sacrificio llevan los productos de la tierra a la mesa de todos los carchenses y al resto del país.

En el centro del logotipo se encuentra un campesino propio de la zona, que con su sombrero característico se vuelve en una representación de la cercanía del hombre con la naturaleza y el beneficio que proporciona gracias a sus recursos naturales.

2.9.4.5 Significado de colores

Tabla 2-24: Significado de colores

Color	Significado
Café	Este color transmite la cercanía con la tierra, seguridad y comodidad. Su presencia genera un ambiente de relajación y conexión con la esencia misma de la naturaleza, además que la tierra es el medio en donde se desarrollan frutas y verduras que proveen al establecimiento.
Verde	Es el color que representa a la naturaleza en su máximo esplendor y la vitalidad que existe en ella, en relación con la comida el verde simboliza a la alimentos sanos, orgánicos y veganos. Además, genera en las personas una sensación de frescura, equilibrio y tranquilidad.

Blanco	Es el nexo de todos los colores, simboliza el inicio, integridad y limpieza, este último aspecto como pilar fundamental en la manipulación de alimentos y el respeto al producto de acuerdo con sus características.
Negro	Símbolo de fortaleza, su presencia hace contraste con los demás colores permitiendo que todos puedan resaltar, de igual forma genera una sensación de fiabilidad en las personas.

Elaborado por: Romo, D., 2023.

2.9.4.6 Precio

Para la fijación de precio de los productos se toma en cuenta varios aspectos:

- Las recetas estándar en las cuales se detalla los costos de producción, materia prima y varios factores que se analizaran en el estudio financiero
- Se toman como referencia los datos que se han recolectado de las encuestas, tomando el valor monetario que las personas estarían dispuestas a pagar por el servicio de alimentación que oferta el establecimiento.

2.9.4.7 Plaza

El canal de distribución que se va a utilizar es de forma directa, no es necesaria la utilización de intermediarios para distribuir de forma óptima el producto, garantizando al cliente un mejor servicio y más personalizado, además que se posee un conocimientos sobre las expectativas que tiene el cliente tanto del producto y servicio.

2.9.4.8 Promoción

Los promociones que se van a realizar tiene como objetivo conseguir la fidelidad de los clientes hacia la marca, entre las más destacadas se encuentra:

- Descuentos a las familias con 10 o más integrantes, con una rebaja del 25% en el total de su compra
- 2x1 todos los jueves
- Postre de cortesía para cumpleaños
- Otorgar una tarjeta de descuento del 20% para clientes frecuentes
- Servicio de entrega a domicilio dentro de la ciudad sin recargo

2.9.4.9 *Análisis del sector*

El establecimiento se ubicará estratégicamente en las calles Bolívar y 10 de agosto de la ciudad de Tulcán, en dicho sector existe gran afluencia de personas, así como de tránsito vehicular. Además, cerca de esta ubicación existen varios centros educativos y oficinas administrativas.

2.9.4.10 *Tipo de cliente*

El establecimiento está dirigido a la población económicamente activa del cantón Tulcán, personas que gustan de cuidar su salud, deportistas y individuos enfermedades crónicas.

2.9.4.11 *Proveedores*

- Los proveedores con los que se desea trabajar deben ser de la provincia del Carchi
- Los productos que los proveedores oferten deben ser frescos, de calidad y a buen precio
- Se trabaja de forma directa sin intermediarios
- Deben ofrecer entregas a domicilio sin costo adicional por la adquisición de materia prima

2.9.4.12 *Competencia directa*

- Health Food Go Tulcán

2.9.4.13 *Competencia indirecta*

- Restaurante Vegetariano Semillas
- Govindas Alimentación Integral

2.10 **Cargos y funciones del área comercial**

Tabla 2-25: Cargos y funciones del área comercial, mesero

LA CUADRILLA”, COCINA VEGANA					
Área:	Servicio	Cargo:	Mesero	Código:	M001
Día laborales:	Martes a domingo	Días de descanso:	Lunes	Horario de trabajo:	11h00 a 21h00

Requisitos Generales y de Experiencia	
Edad:	18-40
Grado académico:	Tercer grado
Experiencia laboral:	1 año
Educación continua	Atención al cliente Contabilidad básica Relaciones humanas
Requisitos Psicológicos	
Aptitudes	Actitudes
<ul style="list-style-type: none"> - Limpieza - Organización - Trabajo en equipo - Puntual - Adaptabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> - Entusiasmo - Empatía - Positivo - Creativo - Honestidad
Tareas y responsabilidades	
Objetivo del área:	Dirigir las actividades del área de servicio
Actividades a realizar:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepara el restaurante previo a su apertura 2. Abrir la caja registradora 3. Verificar que los baños estén limpios 4. Verificar que el piso este limpio 5. Da la bienvenida los clientes 6. Toma de orden en cada mesa 7. Explicar la carta en caso de ser necesario 8. Enviar los pedidos hasta el área de cocina 9. Entrega el pedido a cada mesa 10. Retirar los platos 11. Realizar facturación y cobro

	12. Cierre de caja.			
Responsabilidades	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza del área de trabajo. 2. Organización con la actividades que debe realizar. 3. Cumplimiento con el horario de trabajo. 			
Condiciones de trabajo				
Ambiente	Luminosidad:	Alto	Ruido:	Normal
	Humedad:	Media	Olores:	Agradable

Elaborado por: Romo, D., 2023

2.11 Determinación de inversiones

2.11.1 Muebles y enseres

Tabla 2-26: Muebles y enseres

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MUEBLES Y ENSERES			
Mesón de trabajo de acero Inoxidable	1	280.00	280.00
Armario de acero inoxidable	1	567.00	567.00
Repisas flotantes	2	238.50	477.00
Estanterías de acero inoxidable	1	100.00	100.00
TOTAL		1,185.50	1,424.00

Elaborado por: Romo, D., 2023

2.11.2 Gastos de publicidad

Tabla 2-27: Gastos de publicidad

TIPO	CANTIDAD	C. ANUAL
Carta menú	7	28,00
Gigantografías	10	80,00
Publicidad en Facebook	1	0,00
Total		153,00

Elaborado por: Romo, D., 2023

CAPÍTULO III

3. DESCRIPCIÓN DEL EMPRENDIMIENTO

3.1 Nombre del emprendimiento

Tabla 3-1: Nombre del emprendimiento

Nº	OPCIONES	FÁCIL DE RECORDAR	LLAMATIVO	INNOVADOR	ENTENDIBLE	TOTAL
1	La Rosada	3	2	2	3	10
2	La Cuadrilla	4	4	5	4	17
3	Republica del Frailejón	2	4	3	3	12

Elaborado por: Romo, D., 2023.

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

3.2 Descripción del emprendimiento

3.2.1 Tipo de empresa

El tipo de empresa en la que se engloba el establecimiento es de servicio, puesto que se encarga de brindar el servicio de alimentación a través de la comercialización de preparaciones gastronómicas en las cuales se cuidan todos los procedimientos para garantizar un producto inocuo, agradable y que satisfaga las expectativas de los clientes.

3.3 Modelo de negocio (CANVAS u otro modelo de negocio)

Tabla 3-2: Modelo de negocio Canvas

<p>Socios clave:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proveedores de materia prima • Personal que trabaja en el establecimiento • Medios publicitarios • Proveedores de equipos menores y utensilios • Aplicaciones de delivery 	<p>Actividades clave:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar proveedores locales • Venta de almuerzos y cenas veganos • Publicidad en redes sociales sobre promociones y descuentos. <p>Recursos clave:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recurso humano • Recurso tiempo • Recurso financiero • Materia prima • Equipos de trabajo • Suministros y materiales 	<p>Propuesta de valor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparación de una variada oferta gastronómica con preparaciones nacionales y extranjeras • Almuerzo y cenas 100% veganos con productos frescos y locales • Servicio personalizado con personal capacitado • Menú con especificaciones de ingredientes para evitar complicaciones médicas. 	<p>Relación con los clientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relación directa, mostrando cordialidad, amabilidad y respeto. • Utilización de redes sociales (Facebook) • Preguntas, sugerencias y quejas serán atendidas vía telefónica <p>Canales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Venta directa, sin intermediarios • Entrega a domicilio con delivery • Redes sociales 	<p>Segmento de clientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Personas con estilo de vida vegetariano y vegano • Niños, jóvenes, adultos y personas de todas las edades • Personas con restricciones de consumir carnes rojas • Segmento del mercado: Tulcán
<p>Estructura de costos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Constitución de la empresa • Permisos de funcionamiento • Gastos de publicidad • Costo de materia prima • Sueldos • Servicios básicos • Mantenimiento de equipos • Arriendo 		<p>Fuente de ingresos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Venta directa de almuerzos y cenas • Formas de pago: efectivo, tarjetas de crédito, débito y transferencias • Venta de almuerzos y cenas bajo pedido con entrega por delivery 		

Elaborado por: Romo, D., 2023.

3.4 Sistema de producción y/o servicio

3.4.1 Determinación del tamaño

Para poder determinar el tamaño de la empresa se procederá a utilizar la siguiente fórmula:

$$CI = CR + CO$$

Donde:

CR= Capacidad real

CO= Capacidad Ociosa

CI= Capacidad Instalada

CR= 50

CO= 11

CI= ?

CI= 61 pax

Análisis: Luego de haber aplicado la fórmula para conocer la capacidad instalada, se determinó que la capacidad del establecimiento real es de aproximadamente 50 pax y como capacidad ociosa es de 11 pax, dando como resultado 61 pax que corresponden la capacidad instalada.

3.4.2 Capacidad del emprendimiento

Tabla 3-3: Capacidad del emprendimiento

RECETA	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
Palitos de zanahoria con mayonesa vegana	8	48	192	2304
Champiñones crujientes	6	36	144	1728
Patatas bravas	2	12	48	576
Hummus de garbanzo y pan casero	3	18	72	864

Locro de papa vegano	4	24	96	1152
Ceviche de palmito	3	18	72	864
Minestrone	3	18	72	864
Sopa de quinoa con ajos tiernos y calabaza	4	24	96	1152
Gazpacho	2	12	48	576
Sancocho vegano	3	18	72	864
Seco de carne de soja	4	24	96	1152
Lasaña de calabacín con boloñesa de champiñones y salsa bechamel	3	18	72	864
Paella vegana	2	12	48	576
Filetes de seitán en salsa de pimienta	3	18	72	864
Pad Thai Vegano	3	18	72	864
Albóndigas de lentejas y berenjena con pure de maduro	4	24	96	1152
Arroz con leche vegano	2	12	48	576
Brownies veganos	1	66	24	288
Natilla vegana de maracuyá	2	12	48	576
Crepes de frutas	1	6	24	288
Muffins de chocolate extra húmedo	2	12	48	576

Helado de banana y cerezas	2	12	48	576
Come y bebe	3	18	72	864
Mousse de mango y coco	1	6	24	288
Batido de albaricoque y naranja	2	12	48	576
Smoothie vegano de piña colada	3	18	72	864
Leche de almendras y fresa	3	18	72	864
Ponche de café	4	24	96	1152
Chicha de arroz	4	24	96	1152
Total	87	522	2088	25 056

Elaborado por: Romo, D., 2023.

3.4.3 Localización

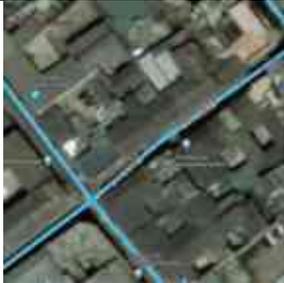
3.4.3.1 Macrolocalización

Tabla 3-4: Macrolocalización

MACROLOCALIZACIÓN		
País: Ecuador	Provincia: Carchi	Cantón: Tulcán
		

Elaborado por: Romo, D., 2023.

Tabla 3-5: Microlocalización

MICROLOCALIZACION	
Parroquia: Gonzales Suarez	Sector: Barrio 10 de Agosto
	

Elaborado por: Romo, D., 2023.

3.4.4 Proceso de producción

3.4.4.1 Compra

La compra de la materia prima es el primer paso en el proceso de producción, esta actividad se la realizará el día lunes puesto que es el único día en el que el establecimiento no opera, de esta forma se abastece para toda la semana, se toma en cuenta el inventario para conocer la cantidad de los productos y las condiciones en las que deben llegar.

3.4.4.2 Transporte

Es el medio por el cual llega la materia prima desde el productor hasta el establecimiento, durante esta etapa los productos pueden llegar a sufrir daños ya sea por objetos físicos, químicos o biológicos que afecten a sus características organolépticas.

3.4.4.3 Recepción

Es la etapa en que se verifica las características de la materia prima, cumpliendo con estándares de higiene y calidad. Además, se controla las condiciones en las que se recibe todos los productos para su posterior almacenaje.

3.4.4.4 Lavado

Es un punto importante ya que a través de esta acción se garantiza que el producto se mantenga inocuo ya que se eliminan aquellas partículas que contaminen a la materia prima y que posteriormente se considera como un potencial riesgo para la salud del consumidor.

3.4.4.5 Almacenamiento

Consiste en la clasificación de la materia prima en un espacio limpio, ventilado, sin presencia excesiva de humedad y plagas, estas características permitirán que todos los productos se conserven en óptimas condiciones.

3.4.4.6 Mise en place

El mise en place o puesta a punto, es el proceso por el cual se dispone de manera toda organizada todos los ingredientes que se utilizaran en una receta tomando en cuenta su peso y especificación para su preparación.

3.4.4.7 Producción

Es el siguiente paso, en donde se aplicarán técnicas de cocción a todos los ingredientes para obtener preparaciones saludables.

3.4.4.8 Montaje

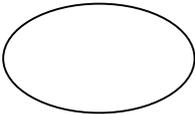
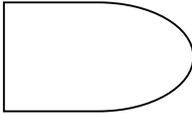
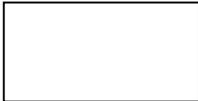
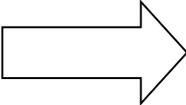
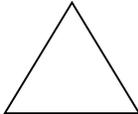
Es el último paso antes de que el plato llegue hasta el consumidor, puesto que en este punto se disponen los alimentos ya preparados de manera armoniosa para generar una buena impresión en el cliente.

3.4.4.9 Servicio

Es el acto de llevar el plato desde el área de producción hasta el consumidor, siguiendo un protocolo de atención al cliente que es propio de los lugares de restauración.

3.4.5 Diagrama de flujo

Tabla 3-6: Diagrama de flujo

DIAGRAMA DE FLUJO	
NOMBRE	SÍMBOLO
Operación	
Demora	
Inspección	
Transporte	
Almacenaje	

Elaborado por: Romo, D., 2023.

3.4.6 Diagrama de flujo del proceso de producción

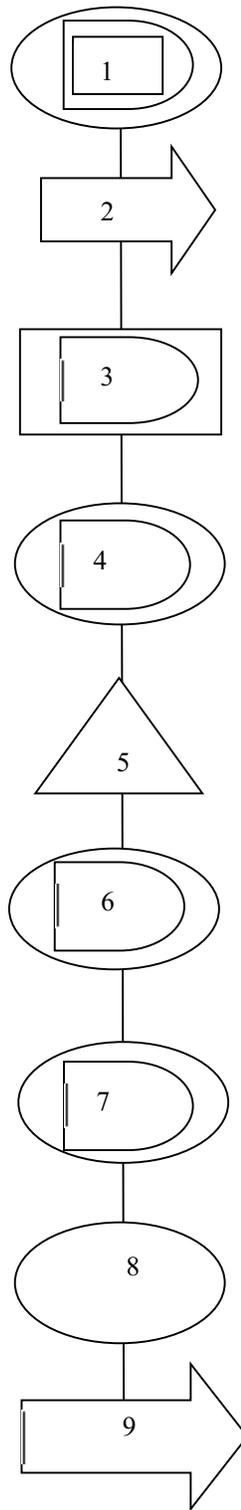


Ilustración 3-1: Diagrama de flujo de producción

Elaborado por: Romo, D., 2023.

3.5 Receta estándar

Tabla 3-7: Receta estándar

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACION/ES: Locro de papa vugano					APORTE ENERGÉTICO: 400 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024		# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación			Otro	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO	
1	Papa chola	4	u	Peladas y lavadas	Small dice	Cocción por expansión - hervido	Directa	0.21	
2	Cebolla blanca	25	gr	Lavada	Repicado	Cocción por concentración - refrito	Directa	0.06	
3	Aceite	20	ml			Cocción por concentración - refrito	Directa	0.05	
4	Achiote molido	10	gr			Cocción por concentración - refrito	Directa	0.05	
5	Ajo	15	gr		Fine brunoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0.05	
6	Cilantro	10	gr	Hojas lavadas	Chiffonade	Cocción por expansión - hervido	Directa	0.05	
7	Chochos	75	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0.20	
8	Lecha de soja	100	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0.17	
9	Tofu	100	gr		Medium dice	Cocción por expansión - hervido	Directa	0.14	
10	Sal	10	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0.03	
11	Pimienta	3	gr	Molido		Cocción por expansión - hervido	Directa	0.03	
							TOTAL		1,14
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACIÓN									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un refrito en una cacerola con aceite, cebolla, ajo y achiote 2. Agregar las papas y sofreír por 5 minutos 3. Cubrir las papas con agua, dejar cocer por 30 minutos 4. Incorporar lecha de soja, tofu, chochos y cilantro 5. Rectificar sabores y servir 									

Elaborado por: Romo, D., 2023.

3.6 Cargos y funciones del área de producción

Tabla 3-8: Ficha profesiográfica, chef

“LA CUADRILLA”, COCINA VEGANA					
Área:	Producción	Cargo:	Chef	Código:	C002
Día laborales:	Martes a domingo	Días de descanso:	Lunes	Horario de trabajo:	10h00 a 20h00
Requisitos Generales y de Experiencia					
Edad:			22-60		
Grado académico:			Tercer grado		
Experiencia laboral:			5 años		
Educación continua			Nutrición y dietética Cocina vegana Repostería vegana		
Requisitos Psicológicos					
Aptitudes			Actitudes		
<ul style="list-style-type: none"> - Previsión - Planificación - Trabajo bajo presión - Liderazgo - Adaptabilidad 			<ul style="list-style-type: none"> - Humildad - Honestidad - Amor al trabajo - Respeto - Confianza 		
Tareas y responsabilidades					
Objetivo del área:			Liderar y organizar correctamente las tareas que se realizan en el área de producción		
Actividades a realizar:			<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisión de tareas que debe realizar cada día 2. Planificación del trabajo de cada día 3. Realizar mise en place de la producción del día 		

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Preparación de los alimentos 5. Dirigir al ayudante en tareas secundarias dentro del área 6. Recibir comandas 7. Montaje de los platillo 8. Limpieza del área 			
Responsabilidades	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza del área de trabajo. 2. Organización con la actividades que debe realizar. 3. Liderazgo con los demás miembros del área 4. Cumplimiento con el horario de trabajo. 			
Condiciones de trabajo				
Ambiente	Luminosidad:	Alto	Ruido:	Fuerte
	Humedad:	Media	Olores:	Agradable

Elaborado por: Romo, D., 2023

Tabla 3-9: Ficha profesiográfica, ayudante de cocina

LA CUADRILLA”, COCINA VEGANA					
Área:	Producción	Cargo:	Ayudante de cocina	Código:	A002
Día laborales:	Martes a domingo	Días de descanso:	Lunes	Horario de trabajo:	10h00 a 20h00
Requisitos Generales y de Experiencia					
Edad:			18-55		
Grado académico:			Tercer grado		
Experiencia laboral:			1 año		

Educación continua		Administración de alimentos y bebidas		
		Higiene en la cocina		
Requisitos Psicológicos				
Aptitudes		Actitudes		
<ul style="list-style-type: none"> - Rapidez - Eficiencia - Organización - Comunicación efectiva - Aprendizaje rápido 		<ul style="list-style-type: none"> - Predisposición - Responsable - Limpio - Pasión - Respeto 		
Tareas y responsabilidades				
Objetivo del área:		Ejecutar tareas de producción dentro del área		
Actividades a realizar:		<ol style="list-style-type: none"> 1. Puesta en marcha de las recetas a realizar 2. Pelado de frutas y vegetales 3. Recepción de materia prima y su correcto almacenado 4. Acercar al chef utensilios que necesite 5. Organizar los utensilios dentro de la cocina 		
Responsabilidades		<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza del área de trabajo. 2. Organización con la actividades que debe realizar 3. Cumplimiento con el horario de trabajo. 		
Condiciones de trabajo				
Ambiente	Luminosidad:	Alto	Ruido:	Fuerte
	Humedad:	Media	Olores:	Agradable

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.7 Diseño de planta

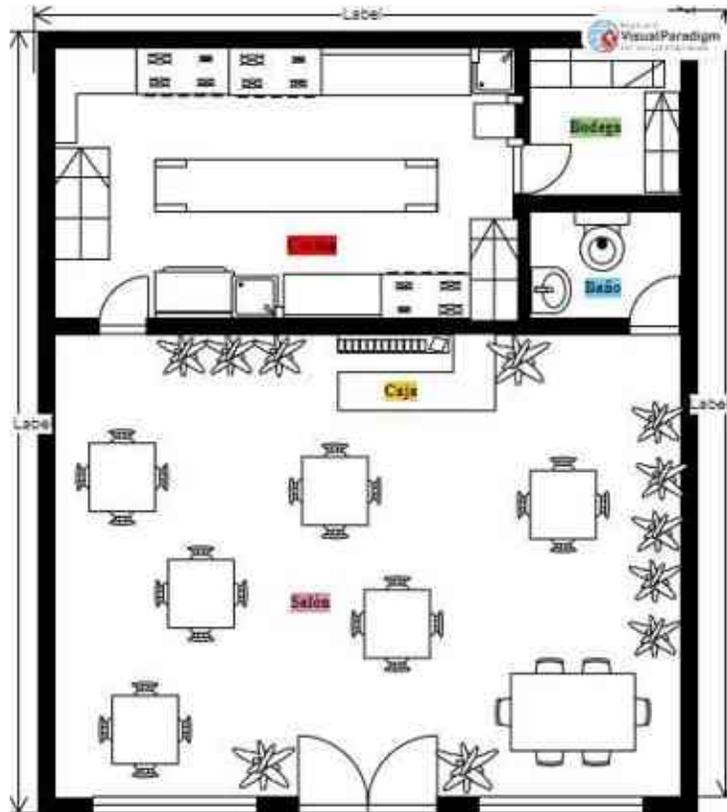


Ilustración 3-2: Diseño de planta

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8 Estructura de costos y gastos

3.8.1 Combustibles y lubricantes

Tabla 3-10: Combustibles y lubricantes

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES						
COMBUSTIBLES	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO TRIMESTRAL	COSTO ANUAL
Gas doméstico	1	3	3.00	9.00	27.00	108.00
TOTAL					27.00	108.00

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8.2 Costos de servicios básicos

Tabla 3-11: Costos de servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS						
TIPO	CANTIDAD	VALOR	UNIDAD	COSTO	TRIMESTRAL	ANUAL
Luz	200	0.10	kw/h	20.00	60.00	240.00
Internet	100	0.15	megas	15.00	45.00	180.00
Agua	110	0.33	m3	36.30	108.90	435.60
TOTAL				71.30	213.90	855.60

100% DEL COSTO	PRODUCCIÓN 70%	ADMINISTRACIÓN 5%	VENTAS 25%
855.60	598.92	42.78	213.90

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8.3 Costos de mantenimiento

Tabla 3-12: Mantenimiento

MANTENIMIENTO					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIAS O INSTALACIONES	CANTIDAD	TIEMPO	PROVEEDOR	COSTO	COSTO ANUAL
Congelador horizontal 91 x 96,5 cm	1	1 año	Indurama	0.00	0.00
Refrigeradora Top Mount Croma	1	1 año	Indurama	0.00	0.00
Licuadora Plus Umco	2	1 año	Técnico	15.00	30.00
Plancha	1	1 año	Técnico	25.00	25.00
Freidora	1	1 año	Técnico	40.00	40.00
Horno microondas Whirlpool	1	1 año	Artefacta	20.00	20.00
Batidora de pedestal Electroluz	1	1 año	Técnico	10.00	10.00
Campana extractora	1	1 año	Técnico	55.00	55.00
Cocina	1	1 año	Técnico	35.00	35.00
Horno empotrable general electric	1	1 año	Técnico	20.00	20.00
TOTAL				220.00	235.00

Elaborado por: Romo, D., 2023.

3.8.4 Depreciación

Tabla 3-13: Depreciación

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS				
BIEN	VALOR	AÑOS VIDA	VALOR RESIDÚAL	VALOR A DEPRECIAR ANUAL
Maquinaria y equipos	3670.12	10	367.01	330.31
Equipo de computo	625.00	3	208.13	138.96
Muebles y enseres	1424.00	10	142.40	128.16
TOTAL	5,719.12		717.54	597.43

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8.5 Materia prima

Tabla 3-14: Materia prima

COSTO DE MATERIA PRIMA								
TIPO DE RECETA ESTÁNDAR	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO POR PAX	TOTAL MENSUAL	TRIMESTRAL	COSTO TOTAL ANUAL
Palitos de zanahoria con mayonesa vegana	8	48	192	2,304	0.30	57.60	172.80	691.20
Champiñones crujientes	6	36	144	1,728	0.29	41.76	125.28	501.12
Patatas bravas	2	12	48	576	0.63	30.24	90.72	362.88
Hummus de garbanzo y pan casero	3	18	72	864	0.45	32.40	97.20	388.80
Locro de papa vegano	4	24	96	1,152	1.14	109.44	328.32	1,313.28
Ceviche de palmito	3	18	72	864	0.90	64.80	194.40	777.60
Minestrone	3	18	72	864	0.98	70.56	211.68	846.72
Sopa de quinoa con ajos tiernos y calabaza	4	24	96	1,152	0.96	92.16	276.48	1,105.92
Gazpacho	2	12	48	576	0.58	27.84	83.52	334.08
Sancocho vegano	3	18	72	864	1.11	79.92	239.76	959.04
Seco de carne de soja	4	24	96	1,152	1.33	127.68	383.04	1,532.16
Lasaña de calabacín con boloñesa de champiñones y salsa bechamel	3	18	72	864	1.43	102.96	308.88	1,235.52
Paella vegana	2	12	48	576	1.48	71.04	213.12	852.48
Filetes de seitán en salsa de pimienta	3	18	72	864	0.82	59.04	177.12	708.48
Pad Thai Vegano	3	18	72	864	0.97	69.84	209.52	838.08
Albóndigas de lentejas y berenjena con pure de maduro	4	24	96	1,152	0.95	91.20	273.60	1,094.40
Arroz con leche vegano	2	12	48	576	0.44	21.12	63.36	253.44
Brownies veganos	1	6	24	288	0.47	11.28	33.84	135.36
Natilla vegana de maracuyá	2	12	48	576	0.42	20.16	60.48	241.92
Crepes de frutas	1	6	24	288	0.72	17.28	51.84	207.36
Muffins de chocolate extra húmedo	2	12	48	576	0.51	24.48	73.44	293.76
Helado de banana y cerezas	2	12	48	576	0.27	12.96	38.88	155.52
Come y bebe	3	18	72	864	0.37	26.64	79.92	319.68
Mousse de mango y coco	1	6	24	288	0.36	8.64	25.92	103.68
Batido de albaricoque y naranja	2	12	48	576	0.25	12.00	36.00	144.00
Smoothie vegano de piña colada	3	18	72	864	0.29	20.88	62.64	250.56
Leche de almendras y fresa	3	18	72	864	0.24	17.28	51.84	207.36
Ponche de café	4	24	96	1,152	0.20	19.20	57.60	230.40
Chicha de arroz	4	24	96	1,152	0.38	36.48	109.44	437.76
TOTAL	87	522	2,088	25,056		1,376.88	4,130.64	16,522.56

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8.6 Mano de Obra Directa

3.8.6.1 Mano de Obra, Producción/ Administración

Tabla 3-15: Mano de obra, producción/administración

PRODUCCIÓN/ ADMINISTRACIÓN				
MANO DE OBRA DIRECTA				
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (1% LEY DE DISCAPACIDAD)
Chef - Gerente	600.00	1,800.00	7,200.00	874.80
Ayudante de cocina	450.00	1,350.00	5,400.00	656.10
TOTALES:	1,050.00	3,150.00	12,600.00	1,530.90

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8.6.2 Mano de Obra, Ventas

Tabla 3-16: Mano de obra, ventas

VENTAS				
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (1% LEY DE DISCAPACIDAD)
Mesero	450.00	1,350.00	5,400.00	656.10
TOTAL:	450.00	1,350.00	5,400.00	656.10

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8.7 Costos Indirectos de Fabricación

3.8.7.1 Menaje y vajilla

Tabla 3-17: Menaje y vajilla

MENAJE			
BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Tablas de picar 29x20cm	4	6.58	26.32
Sartén grande marca Umco	3	12.49	37.47
Set de 4 Bowls de aluminio	3	13.65	40.95
Cuchillo cebollero 12 pulgadas	2	8.51	17.02
Puntilla recta	2	2.75	5.50
Ollas de acero inoxidable de 5 litros	1	9.50	9.50
Cucharones	7	2.15	15.05
Espátula	1	2.10	2.10
Rallador	1	1.32	1.32
Espumadera	2	1.99	3.98
Tamiz de malla metálica	1	3.15	3.15
Rodillo metálico	1	6.90	6.90
Batidor globo	1	2.06	2.06
Cuchareta	4	1.55	6.20
Paila pequeña	1	17.55	17.55
Pelador	1	2.17	2.17
Olla de presión	1	22.40	22.40
TOTAL	36	116.82	219.64
		Anual	2,635.68
		Trimestral	658.92

Elaborado por: Romo, D., 20223.

3.8.7.2 Materiales indirectos

Tabla 3-18: Materiales indirectos

MATERIALES INDIRECTOS			
BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Fundas de halar negras	1	1.50	1.50
Papel film	1	4.89	4.89
Papel aluminio	1	1.70	1.70
Toallas de cocina reusables	1	4.96	4.96
Palillos de dientes	1	0.67	0.67
Papel de cocina	1	10.00	10.00
TOTAL	6	23.72	13.72
		Anual	164.64
		Trimestral	41.16

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8.7.3 Suministros y materiales

Tabla 3-19: Suministros y materiales

SUMISNTROS Y MATERIALES			
BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Esferos	2	0.35	0.70
Lápiz	1	0.30	0.30
Calculadora	1	5.05	5.05
Grapadora	1	1.15	1.15
Perforadora	1	0.96	0.96
Hojas de papel bond (500)	1	3.64	3.64
Resaltador	1	0.50	0.50
Marcador	2	0.50	1.00
Jabón líquido	2	1.59	3.18
Cloro marca Clorox	1	2.49	2.49
Gel desinfectante de manos	1	2.33	2.33
Notas de venta	1	1.45	1.45
Escoba	3	2.56	7.68
Trapeador	3	2.87	8.61
Basurero	4	3.51	14.04
Recogedor de basura	3	1.18	3.54
Guantes 100 pares	1	2.55	2.55
Sello con el logo de la empresa	1	6.75	6.75
Lavavajilla	1	2.40	2.40
Cofia	4	1.50	6.00
Esponjas	3	0.55	1.65
Corrector	1	0.80	0.80
Borrador	1	0.10	0.10
Fundas de empaque al vacío 100 unid.	1	3.70	3.70
Servilletas paquete de 100	2	0.85	1.70
Atomizador	5	0.90	4.50
Fundas de basura 100 unidades	1	1.95	1.95
Macarilla	1	3.15	3.15
TOTAL	49	55.63	91.87
		Anual	1,102.44
		Trimestral	275.61

Elaborado por: Romo, D., 2023.

3.8.8 Determinación de activos fijos para producción

Tabla 3-20. Activos fijos

ACTIVOS FIJOS		
Maquinaria y equipos	3,603.86	3,670.12
Equipos de computo	625.00	625.00
Muebles y enseres	1,424.00	1,424.00
SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS		5,719.12

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8.9 Determinación de costos indirectos de fabricación

Tabla 3-21: Determinación de costos indirectos

COSTOS	MENSUAL	COSTOS DIARIOS DEL SERVICIO DEL LOCAL
Servicios básicos	71.30	2.85
Mantenimiento	11.25	0.45
Combustibles	9.00	0.36
Amortización de costos de experimentación	3.80	0.15
Suministros y materiales	91.87	3.67
Depreciación de activos fijos	49.79	1.99
TOTAL	237.01	9.48

Elaborado por: Romo, D., 2023

3.8.10 Programa preoperativo

Tabla 3-22: Gastos de experimentación

GASTO EXPERIMENTACIÓN				
RESPONSABLE	TIEMPO	M.P	COSTO POR TIEMPO	COSTO TOTAL
Chef	1:00	6.5	3.75	10.25
Chef	0:45	5	3.75	8.75
			7.50	19.00

Elaborado por: Romo, D., 2023

CAPÍTULO IV

4. ENTORNO JURÍDICO

4.1 Estructura orgánica del emprendimiento

El restaurante está integrado por el departamento administrativo, producción y ventas los cuales permitirán que el establecimiento se desempeñe de la mejor manera.

4.1.1 Área administrativa

El chef-gerente propietario será el encargado de la administración general del establecimiento, de igual forma dentro de este departamento se desarrollan estrategias competitivas, estableciendo prioridades en la asignación de los diferentes recursos y mantener el control en todo el restaurante.

4.1.2 Área de producción

Dentro de este departamento se elaboran los diferentes platillos que componen el menú del establecimiento, en esta área se encuentra un chef y ayudante de cocina encargados de la producción, control de inventarios y cuidado de materiales

4.1.3 Área de ventas

Es donde se efectúa la compra y servicio a los clientes, es el mesero la persona encargada de efectuar las tareas dentro del salón.

4.1.4 Organigrama

4.1.4.1 Organigrama estructural

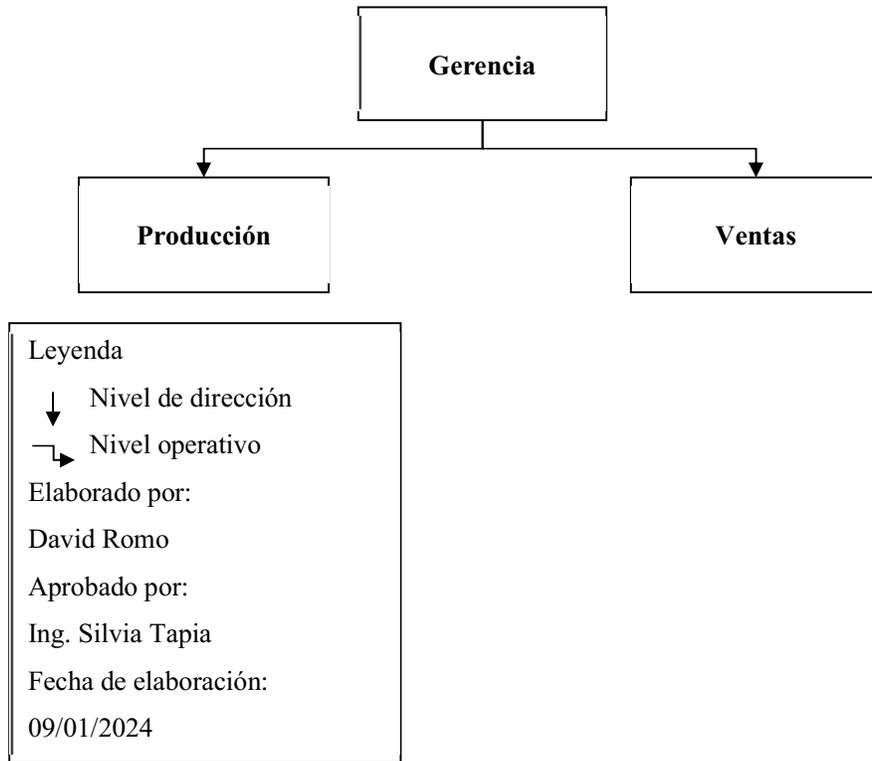


Ilustración 4-1: Organigrama estructural

Elaborado por: Romo, D., 2023

4.1.4.2 Organigrama funcional

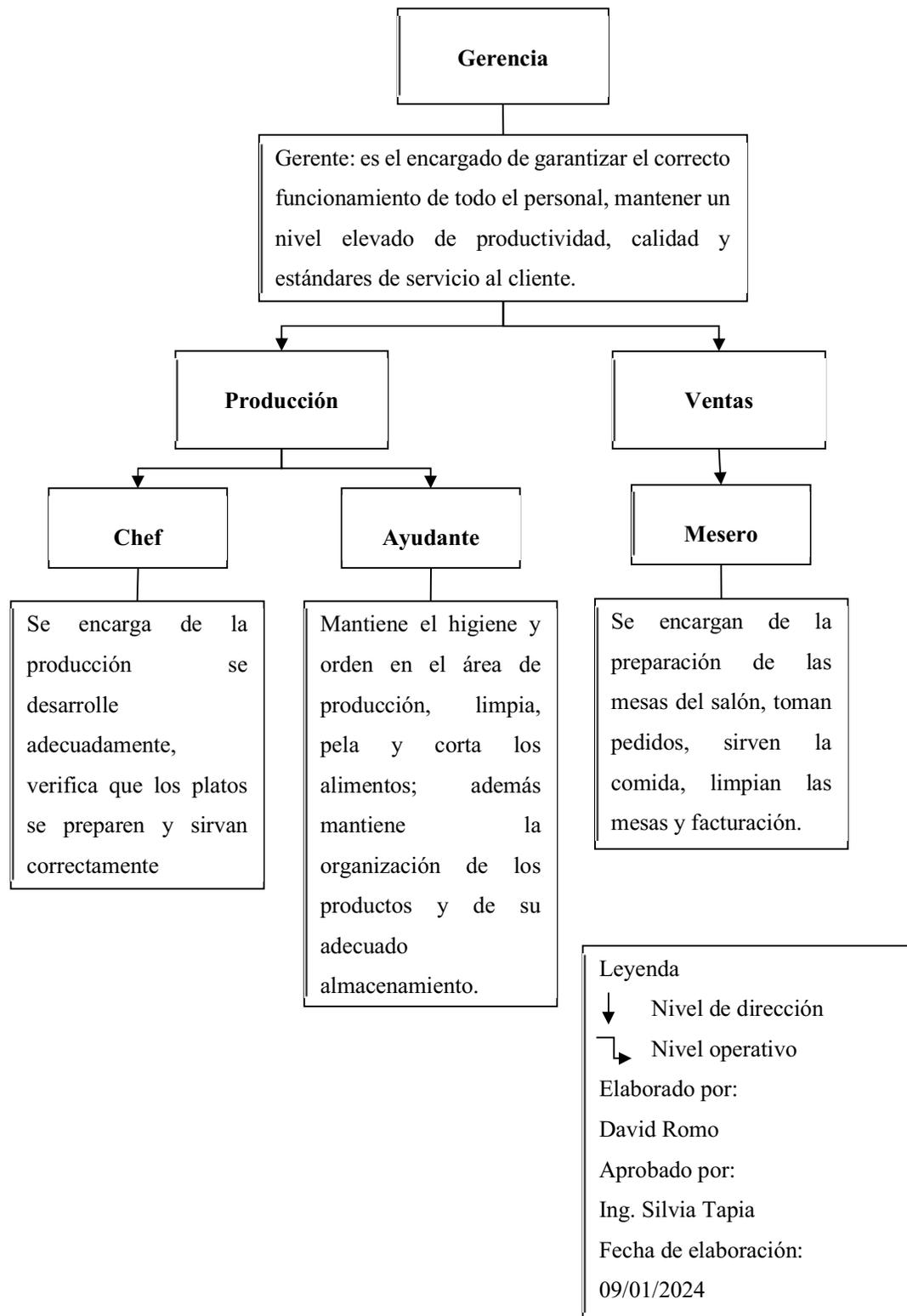


Ilustración 4-2: Organigrama funcional

Elaborado por: Romo, D., 2023

4.1.5 Proceso de selección y contratación de talento humano

4.1.5.1 Reclutamiento

Es el primer paso que toda empresa desarrolla en el proceso de contratación, consisten en realizar un análisis minucioso del puesto que se desea cubrir, se debe identificar las principales competencias y habilidades requeridas para el desempeño adecuado de la vacante. Se trata de establecer un perfil claro y conciso del candidato idóneo, esta etapa no consiste solo en publicar la vacante; se basa en promocionar la posición de la manera más atrayente para que los profesionales con el mejor perfil tengan la motivación de postularse.

Tabla 4-1: Reclutamiento en medios de comunicación

MEDIO DE COMUNICACIÓN	COSTO UNITARIO
Radio	15.00\$
Periódico	10.00\$
Internet, redes sociales	8.00\$
Total	33.00\$

Elaborado por: Romo, D., 2023

4.1.5.2 Selección

Después de haber culminado la etapa del reclutamiento inicia la selección en donde la organización escoge entre los diferentes candidatos al que más se adapte al perfil del puesto, durante la búsqueda del mejor candidato, los profesionales que realizan la tarea de selección evalúan algunos puntos como la formación, que son los estudios realizados de la persona, la experiencia laboral en donde se busca que el individuo haya trabajado en puestos similares o relacionados y las competencias profesionales en este punto los encargados de este procesos sueles buscar aquellas competencias técnicas y transversales referentes a la vacante.

4.1.5.3 Contratación

Corresponde a la última fase del proceso de reclutamiento y selección, en esta etapa se formaliza la entrada del candidato seleccionado como empleado del establecimiento, se deben realizar una serie de documentos legales y se finaliza con la firma del nuevo trabajador en el contrato. En dicho instrumento se establece diversas condiciones de trabajo, jornada laboral, salario,

prestaciones y obligaciones a las que se haga acreedor el empleado, así como también se detallen las normas de la relación laboral.

4.1.5.4 Manual de funciones

El manual de funciones se define como aquella herramienta textual y gráfica de las funciones y competencias laborales dentro de una empresa, así como los requerimientos de conocimiento, experiencia y demás competencias exigidas para el normal desempeño de los trabajadores. De igual forma es un documento importante para la ejecución de los diferentes procesos de planeación, ingreso, permanencia y desarrollo del talento humano.

4.1.6 Marco legal

4.1.6.1 Requisitos para la calificación artesanal

Con el fin de velar por el desarrollo académico, productivo, social y laboral del sector artesanal, las entidades encargadas han presentado normas y preceptos que normalizan la actividad artesanal. Por ellos la Junta Nacional de Defensa del Artesano tiene como uno de sus deberes la calificación artesanal que se otorga los artesanos con título de maestros de taller o a los artesanos autónomos, esta calificación es realizada a través de la Unidad de Calificaciones de la JNDA otorgando un certificado conforme a las categorías establecidas en el Art. 1 del Reglamento de Calificaciones y Ramas de Trabajo que se dividen en ramas de servicio y producción. Esta categorización debe ser renovada anualmente para garantizar los beneficios que posee este sector, la certificación del artesano se establece como un documento habilitante para hacer efectivas las exoneraciones y beneficios en los diversos cuerpos legales

(León, 2020, pp. 1 - 97).

- Solicitud de la Junta Nacional de Defensa del Artesano
- Copia del título artesanal
- Carnet actualizado del gremio
- Declaración juramentada de ejercer la artesanía para los artesanos autónomos
- Copia de la cedula de ciudadanía
- Copia del certificado de votación
- Foto a color tamaño carnet
- Tipo de sangre

(León, 2020)

4.1.6.2 Beneficios de los artesanos calificados

La ley de Fomento Artesanal reconoce beneficios laborales en el Art. 11, el cual establece: el ministerio de Industrias, Comercio, Integración y Pesca, a través de la Subsecretaría de Artesanías, conceder a los artesanos y personas jurídicas artesanales, la debida certificación para la posterior aplicación de los regímenes especiales salariales que posee el sector de acuerdo con la ley (León, 2020, pp. 1 - 97).

Así mismo, en el artículo 9 se establece diferentes beneficios entre los que destacan: exoneración de hasta el 100% de los impuestos arancelarios en la importación de maquinaria, equipos, herramientas, etc., que no se fabriquen en la nación y que sean necesarios para la producción de acuerdo a la actividad y la exoneración de los impuestos, derechos, servicios y demás contribuciones establecidas para la obtención de la patente municipal y los permisos de funcionamiento (León, 2020, pp. 1 - 97).

4.1.6.3 Beneficios artesanales reconocidos en el Código del Trabajo

Dentro del Art. 302 del Código de Trabajo, el artesano calificado por la JNDA expresa: que no están sometidos a las obligaciones impuestos a los empleados, sin embargo, los artesanos jefes de cada sector están en la responsabilidad, con respecto a sus operarios a las disposiciones sobre las remuneraciones, salario básico e indemnizaciones. Los operarios gozarán de igual forma de vacaciones y rige para ellos la jornada laboral de 8 horas días (León, 2020, pp. 1 - 97).

Los artesanos calificados se benefician de la exoneración del décimo tercer y décimo cuarto sueldo y utilidades en comparación a los trabajadores que se desempeñan bajo la calidad de operarios. Conservando los deberes como empleadores con el personal administrativo a quienes deberá cancelar todas sus obligaciones (León, 2020, pp. 1 - 97).

4.1.6.4 Beneficios tributarios

Entre los principales beneficios tributarios, el Servicio de Rentas Internas SRI, conforme a la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno, exhorta al artesano calificado a pagar el impuesto al valor agregado, además que no están obligados a llevar contabilidad, están exonerados de impuestos a los activos totales, tienen tarifa 0% de IVA en la comercialización de productos artesanales y servicios, así como también los organismos estatales dan prioridad a la compra de productor y servicios artesanales, están exonerados de la exportación artesanal y de los impuestos de patentes municipales (León, 2020, pp. 1-97).

4.1.6.5 Permisos requeridos para el funcionamiento

Para la constitución del establecimiento que se implementara en la ciudad de Tulcán, es preciso que las entidades reguladores del país certifiquen el debido funcionamiento del restaurante luego de haber cumplido con los requisitos necesarios para su funcionamiento.

Tabla 4-2: Permisos de constitución

Permisos necesarios para la constitución del establecimiento	
RUC	<ul style="list-style-type: none"> - Original y copia de la cédula de identidad - Original y copia del certificado de votación - Indicar la actividad económica que se va a realizar - Para justificar el domicilio donde se va a realizar la actividad económica, se debe presentar uno de los siguientes documentos: planilla de servicios básicos (agua, luz, telefonía), predio urbano o rural, estado de cuenta bancaria o tarjeta de crédito, certificado del registro de la propiedad, factura o contrato de arrendamiento, entre otros. - Original y copia de la calificación obtenida en la Junta Nacional de Defensa del Artesano.
Patente municipal	<ul style="list-style-type: none"> - Formulario de declaración inicial de actividad económica - Cedula - Certificado de votación - Copia del Registro Único de Contribuyentes - Tabla de amortización (deuda) en casa de tener préstamos con cargo a la actividad económica - Copia del impuesto predial en caso de arriendo - Certificado de no adeuda al municipio - Copia de permiso del cuerpo de bomberos - Pago del impuesto de patentes y servicios administrativos
Permiso de bomberos	<ul style="list-style-type: none"> - Solicitud de inspección (llenada correctamente) - Cédula - Ruc

	<ul style="list-style-type: none"> - Predio urbano o rural del año correspondiente
Arcsa	<ul style="list-style-type: none"> - Ruc - Categorización otorgada por el ministerio de turismo
Registro del Ministerio de Turismo	<ul style="list-style-type: none"> - Ruc - Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio - Permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos - Permiso de funcionamiento emitido por la Agencia de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria
Licencia de funcionamiento	<ul style="list-style-type: none"> - Registro del representante legal del establecimiento en la página web del Ministerio de Gobierno - Ruc - Patente Municipal, licencia única de actividad económica o su equivalente - Permiso de la Agencia de Regulación y Control Sanitario - Permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos - Comprobante de ingreso por recuperación de costos por concepto de otorgamiento de permiso de funcionamiento.

Elaborado por: Romo, D., 2023

4.1.6.6 Gastos de constitución

Tabla 4-3: Gastos de constitución

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
Categoría	Gasto anual
Permiso del ministerio del ambiente	45,00
Ruc	0,00
Permiso de bomberos	22,60
Arcsa	54,00
Patente municipal	14,17
Licencia de funcionamiento	48,00
Registro Mintur	0,00
Total	183,77

Elaborado por: Romo, D., 2023

4.1.7 Estudio ambiental

El estudio de impacto ambiental es un estudio técnico, objetivo y de carácter interdisciplinario; cuya finalidad de identificar, predecir y evaluar los efectos positivos y negativos que puede producir una o un conjunto de acciones sobre los recursos naturales y que son consecuencia de una determinada actividad económica.

4.1.7.1 Reducir

Simplificar el consumo de recursos en los procesos y en la producción de deshechos

4.1.7.2 Reutilizar

Darle una segunda utilidad a aquellos objetos o desperdicios alargando su vida útil.

4.1.7.3 Reciclar

Es el proceso que consiste en someter los materiales a un procesos en el cual se puedan nuevamente utilizar, reduciendo el impacto de utilizar nuevos productos.

Tabla 4-4. Acciones de remediación

Recurso	Uso	Impacto	Mitigación	Requerimientos	Costo
Agua	Es un elemento importante dentro de los procesos de producción, permite la cocción de los productos, facilita las técnicas de limpieza.	Contaminación producida por desechos líquidos y sólidos	Instalación de señaléticas informativas sobre el manejo y eliminación de desechos sólidos en el restaurante.	Pancartas informativas	\$5,00
Suelo	Elemento base que permite el cultivo de los productos utilizados en los procesos de producción.	Contaminación por desechos orgánicos e inorgánicos generados en el establecimiento	Adquisición de basureros que permitan separar los diferentes tipo de desechos generados.	3 basureros	\$18,00
Aire	Elemento que permite el flujo intercambio de olores dentro y fuera del establecimiento.	Contaminación por humo u otro tipo de contaminantes	Control del usos de aerosoles que se usen en el establecimiento.		\$0,00
Total					\$23,00

Elaborado por: Romo, D., 2023

Tabla 4-5. Matriz de las 3R

Reducir		Reusar		Reciclar	
¿Qué reducir?	¿Cómo hacerlo?	¿Qué reusar?	¿Cómo hacerlo?	¿Qué reciclar?	¿Cómo hacerlo?
El consumo de energía eléctrica, utilizando solo cuando sea necesario.	Apagando aquellos equipos que no se usen por un periodo considerable de tiempo	El agua que se utiliza para el lavado de frutas y vegetales, siendo reutilizada para regar a las plantas que conforman la ambientación del lugar	Utilizando bowls para tomar solo el agua necesaria para el lavado de frutas y vegetales, para posteriormente regar plantas con esa agua residual.	Cajas de cartón y madera en buen estado para almacenar ingredientes	Manipular las cajas de cartón y madera en las que llegan los ingredientes como frutas y vegetales tratando de no estropearlas para su posterior reutilización.

Elaborado por: Romo, D., 2023

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

5.1 Plan de financiamiento para el emprendimiento

5.1.1 Cuadro de inversiones

Tabla 5-1: Cuadro de inversiones

RUBROS	INVERSIÓN REALIZADA	INVERSIÓN POR REALIZAR	TOTAL DE INVERSIÓN
1. INVERSIONES FIJAS			5,981.71
MAQUINARIA Y EQUIPO	3,670.12		
EQUIPO DE CÓMPUTO	625.00		
MUEBLES Y ENSERES	1,424.00		
MENAJE Y VAJILLA	219.64		
IMPREVISTOS (1%)		42.95	
2. ACTIVOS DIFERIDOS			280.57
GASTO DE CONSTITUCIÓN		183.77	
GASTOS DE INSTALACIÓN		75.02	
GASTOS EXPERIMENTACIÓN	19.00		
IMPREVISTOS (1%)		2.78	
3. CAPITAL DE TRABAJO			9,972.05
MATERIA PRIMA		4,130.64	
MATERIALES INDIRECTOS		41.16	
MANO DE OBRA DIRECTA		3,532.73	
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES		27.00	
ARRIENDO		750.00	
SERVICIOS BÁSICOS		213.90	
GASTOS PUBLICIDAD		38.25	
SUELDOS VENTAS		1,514.03	
SUMINISTROS Y MATERIALES		275.61	
CAJA - BANCOS	100.00		
CONTINGENCIA (1%)		98.73	
TOTAL DE INVERSIÓN	6,057.76	10,926.57	16,234.33

16,984.93

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.1.2 Fuentes y usos

Tabla 5-2: Fuentes y usos

RUBROS	USOS DE FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
		REC.PROPIO	BANCO	PROVEEDORES
1. INVERSIONES FIJAS	5,981.71	3,713.07	6,399.28	
MAQUINARIA Y EQUIPO	3,670.12	3,670.12		
EQUIPO DE COMPUTO	625.00		625.00	
MUEBLES Y ENSERES	1,424.00		1,424.00	
MENAJE Y VAJILLA	219.64		219.64	
IMPREVISTOS (1%)	42.95	42.95		
2. ACIVOS DIFERIDOS	280.57	280.57		
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	183.77	183.77		
GASTOS DE INSTALACIÓN	75.02	75.02		
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	19.00	19.00		
IMPREVISTOS (1%)	2.78	2.78		
3. CAPITAL DE TRABAJO	10,722.05	6,591.41		
MATERIA PRIMA	4,130.64		4,130.64	
MATERIALES INDIRECTOS	41.16	41.16		
MANO DE OBRA DIRECTA	3,532.73	3,532.73		
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	27.00	27.00		
ARRIENDO	750.00	750.00		
SERVICIOS BASICOS	213.90	213.90		
PUBLICIDAD	38.25	38.25		
SUELDOS DE VENTAS	1,514.03	1,514.03		
SUMINISTROS Y MATERIALES	275.61	275.61		
CAJA - BANCOS	100.00	100.00		
CONTINGENCIA (1%)	98.73	98.73		
TOTAL	16,984.33	10,585.05	6,399.28	-



Elaborado por: Romo, D., 2023

5.1.3 Clasificación de las inversiones

Tabla 5-3: Clasificación de las inversiones

1. INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS	
DETALLE	VALOR
MAQUINARIA Y EQUIPO	3,670.12
EQUIPO DE COMPUTO	625.00
MUEBLES Y ENSERES	1,424.00
MENAJE Y VAJILLA	219.64
IMPREVISTOS (1%)	42.95
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS	5,981.71

2. INVERSIONES EN ACTIVOS DIFERIDOS	
DETALLE	VALOR
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	183.77
GASTOS DE INSTALACIÓN	75.02
GASTOS EXPERIMENTACIÓN	19.00
IMPREVISTOS (1%)	2.78
TOTAL	280.57

3. CAPITAL DE TRABAJO	
DETALLE	VALOR
MATERIA PRIMA	4,130.64
MATERIALES INDIRECTOS	41.16
MANO DE OBRA DIRECTA	3,532.73
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	27.00
ARRIENDO	750.00
SERVICIOS BÁSICOS	213.90
PUBLICIDAD	38.25
SUELDOS DE VENTAS	1,514.03
SUMINISTROS Y MATERIALES	275.61
CAJA - BANCOS	100.00
CONTINGENCIA (1%)	98.73
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	10,722.05

TOTAL DE LA INVERSIÓN	
DETALLE	VALOR
ACTIVOS FIJOS	5,762.07
ACTIVOS DIFERIDOS	280.57
ACTIVOS REALIZABLES	536.41
CAPITAL DE TRABAJO	10,405.28
TOTAL	16,984.33

FINANCIAMIENTO	
PRÉSTAMO	6399.28
PROPIO	10585.05
PROVEEDORES	0.00
TOTAL FINANCIAMIENTO	16984.33

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.1.4 Estructura de costos y gastos

Tabla 5-4: Estructura de costos y gastos

ESTRUCTURA DE COSTO Y GASTOS DEL PROYECTO					
RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1.COSTOS DE PRODUCCIÓN					
MATERIA PRIMA	16,522.56	16,843.10	17,169.85	17,502.95	17,842.51
MANO DE OBRA DIRECTA	14,130.90	14,405.04	14,684.50	14,969.38	15,259.78
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
MATERIALES INDIRECTOS	123.48	125.88	128.32	130.81	133.34
GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	108.00	110.10	112.23	114.41	116.63
MANTENIMIENTO	235.00	239.56	246.03	252.67	259.49
SERVICIOS BÁSICOS	598.92	610.54	627.02	643.95	661.34
SUMINISTROS Y MATERIALES	826.83	842.87	865.63	889.00	913.00
AMOTIZACIÓN GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	3.80	3.87	3.98	4.09	4.20
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	330.31	336.72	345.81	355.15	364.74
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	64.08	65.32	67.09	68.90	70.76
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	32,943.88	32,778.91	33,424.66	34,083.20	34,754.80
2. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
SERVICIOS BÁSICOS	42.78	43.61	44.46	45.32	46.20
SUELDOS	-	-	-	-	-
SUMINISTROS Y MATERIALES	55.12	56.19	57.28	58.39	59.53
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	12.82	13.06	13.32	13.58	13.84
DEPRECIACIÓN EQUIPO DE CÓMPUTO	-	-	-	-	-
AMORTIZACIÓN DE GASTOS CONSTITUCIÓN	36.75	37.47	38.19	38.93	39.69
AMORTIZACIÓN DE GASTOS INSTALACIÓN	15.00	15.30	15.59	15.89	16.20
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	3,162.48	3,246.63	3,333.03	3,421.74	3,512.82
3. GASTO DE VENTAS					
GASTOS DE PUBLICIDAD	153.00	155.97	158.99	162.08	165.22
SUELDOS	6,056.10	6,173.59	6,340.28	6,511.46	6,687.27
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	51.26	52.26	53.67	55.12	56.61
SERVICIOS BÁSICOS	213.90	218.05	222.28	226.59	230.99
SUMINISTROS Y MATERIALES	220.49	224.77	229.13	233.57	238.10
TOTAL GASTO DE VENTAS	6,694.75	6,720.11	6,897.01	7,078.59	7,264.98
4. GASTOS FINANCIEROS					
INTERÉS BANCARIO	757.03	605.63	454.22	302.81	151.41
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	757.03	605.63	454.22	302.81	151.41
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS	43,558.14	43,351.28	44,108.91	44,886.34	45,684.00

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.2 Estados e indicadores financieros del emprendimiento en ejecución

5.2.1 Estado de resultados

Tabla 5-5: Estado de resultados

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS NETAS	55,075.20	56,562.23	58,089.41	59,657.82	61,268.59
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	32,943.88	32,778.91	33,424.66	34,083.20	34,754.80
(=) UTILIDAD BRUTA	22,131.32	23,783.32	24,664.75	25,574.62	26,513.79
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN	3,162.48	3,246.63	3,333.03	3,421.74	3,512.82
(-) GASTO DE VENTAS	6,694.75	6,720.11	6,897.01	7,078.59	7,264.98
(=)UTILIDAD OPERATIVA	12,274.09	13,816.58	14,434.72	15,074.30	15,735.99
(-) GASTO FINANCIERO	757.03	605.63	454.22	302.81	151.41
(=) RESULTADO UTILIDAD Y/O PERDIDA	11,517.06	13,210.95	13,980.50	14,771.49	15,584.58
(-) REPARTO DE UTILIDADES					
(-) IMPUESTO RENTA					
(=) UTILIDAD NETA	11,517.06	13,210.95	13,980.50	14,771.49	15,584.58

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.2.2 Balance general

Tabla 5-6: Balance general

TABLA DE BALANCE GENERAL						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO						
ACTIVO CORRIENTE (Capital de trabajo)	10405.28	21134.83	21370.54	20692.36	19978.81	19374.42
ACTIVO FÍJO	5981.71	5981.71	5981.71	5981.71	5981.71	5981.71
ACTIVOS REALIZABLES	536.41	546.82	557.42	568.24	579.26	590.50
(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA		-598.05	-525.62	-463.86	-345.49	-314.40
DIFERIDOS (Valor amortizacion anual)	280.57	224.45	168.34	112.23	56.11	0.00
TOTAL ACTIVOS	17203.97	27289.76	27552.39	26890.67	26250.40	25632.24
PASIVOS						
PASIVO CORRIENTE (Interés Bancario)	757.03	605.63	454.22	302.81	151.41	0.00
PASIVO LARGO/PLAZO (Crédito Bancario)	6399.28	5119.42	3839.57	2559.71	1279.86	0.00
TOTAL PASIVO	7156.31	5725.05	4293.79	2862.53	1431.26	0.00
PATRIMONIO						
Capital	10047.65	10047.65	10047.65	10047.65	10047.65	10047.65
Resultado del Ejercicio (Utilidad Neta)		11517.06	13210.95	13980.50	14771.49	15584.58
TOTAL PATRIMONIO	10047.65	21564.71	23258.61	24028.15	24819.14	25632.24
TOTAL PASIVO +PATRIMONIO	17203.97	27289.76	27552.39	26890.67	26250.40	25632.24

*AÑO 1 ACTIVO CORRIENTE = TOTAL PASIVO + TOTAL PATRIMONIO - AC.FIJO-DEPRECIACIONES -ACTIVOS DIFERIDOS

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.2.3 Flujo de caja

Tabla 5-7: Flujo de caja

CALCULO DEL FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO							
	RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+)	Ventas		55,075.20	56,562.23	58,089.41	59,657.82	61,268.59
(-)	Costos Producción		32,943.88	32,778.91	33,424.66	34,083.20	34,754.80
(-)	Gasto Administrativo		3,162.48	3,246.63	3,333.03	3,421.74	3,512.82
(-)	Gasto Ventas		6,694.75	6,720.11	6,897.01	7,078.59	7,264.98
(-)	Gasto Financieros		757.03	605.63	454.22	302.81	151.41
(.)	Amortización act. Diferido		56.11	56.11	56.11	56.11	56.11
(=)	Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.		11,517.06	13,210.95	13,980.50	14,771.49	15,584.58
(=)	Utilidad Neta		11,517.06	13,210.95	13,980.50	14,771.49	15,584.58
(+)	Depreciaciones		598.05	525.62	463.86	345.49	314.40
(+)	Amort.Act.Nominal		56.11	56.11	56.11	56.11	56.11
(-)	Inversion Maq. Y Equip.	3,670.12					
(-)	Inv. Terreno y Obra Fisica						
(-)	Inversion Otros	2,268.64					
(-)	Inv. Act. Nominal	280.57					
(-)	Inv. Capital de Trabajo	10,722.05					
(-)	Vehiculo						
(-)	Imprevisto	42.95					
(+)	Recup. Capital Trabajo						
(+)	Préstamo	6,399.28					
(-)	Amort. Prestamo		- 1,279.86	- 1,279.86	- 1,279.86	- 1,279.86	- 1,279.86
	FLUJO DE CAJA	10,585.05	10,891.37	12,512.83	13,220.61	13,893.24	14,675.24

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.2.4 Valor Actual Neto (VAN)

Tabla 5-8: Valor Actual Neto

TABLA VALOR ACTUAL NETO (VAN)			
Nº	FNE	$(1+i)^{-n}$	$FNE / (1+i)^{-n}$
INVERSION AÑO 0	16,234.33		16,234.33
1	10,891.37	1.12	9,724.44
2	12,512.83	1.25	9,975.15
3	13,220.61	1.40	9,410.17
4	13,893.24	1.57	8,829.40
5	14,675.24	1.76	8,327.12
TOTAL			62,500.61
VAN	\$	62,500.61	

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.2.5 Tasa interna de Retorno (TIR)

Tabla 5-9: Tasa Interna de Retorno

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)					
Inversion Inicial		16,234.33			
	Kp	28%	Kp	29%	
AÑO	FLUJO DE CAJA	FACTOR DE DESCUENTO	VALOR ACTUAL	FACTOR DE DESCUENTO	VALOR ACTUAL
1	10,891.37	0.78125	8,508.88	0.775193798	8,442.92
2	12,512.83	0.610351563	7,637.22	0.600925425	7,519.28
3	13,220.61	0.476837158	6,304.08	0.465833663	6,158.61
4	13,893.24	0.37252903	5,175.63	0.361111367	5,017.01
5	14,675.24	0.291038305	4,271.06	0.279931292	4,108.06
			31,896.88		31,245.87
		Inversion	16,234.33		16,234.33
		VAN	48,131.20		47,480.20
TIR =	TD1+(TD2-TD1)*(VAN1/VANI-VAN2)				
TIR =	1.02				

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.2.6 Periodo de Recuperación de la Inversión

Tabla 5-10: Periodo de Recuperación de la Inversión

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI)					
AÑOS	FLUJOS OPERATIVOS	FLUJO NETO	DIFERENCIA ENTRE FLUJOS E INVERSIÓN	PARCIAL DEL AÑO	PRI
0	16,234.33				
1	10,891.37	10,891.37	10,891.37		
2	12,512.83	23,404.20	23,404.20	1.87	2.87
3	13,220.61	36,624.81	36,624.81	2.77	3.77
4	13,893.24	50,518.05	50,518.05	3.64	4.64
5	14,675.24	65,193.28	65,193.28	4.44	5.44
TOTAL	81,427.61			12.72	16.72

Elaborado por: Romo, D., 2023

$$PRI = \text{Año de recuperación} + \frac{\text{Costo No Recuperado}}{\text{Recuperación Total}}$$

$$PRI = 2 + \frac{23,404,20}{36,624,81}$$

PRI= 2.64 años

PRI= 2 años, 4 meses y 10 días

5.2.7 Relación beneficio costo

Tabla 5 – 11: Relación beneficio costo

RELACIÓN BENEFICIO COSTO			
TASA DE DESCUENTO	12%		
N°	INVERSIÓN	INGRESOS	COSTOS
	16,234.33		
1		55,075.20	32,943.88
2		56,143.66	32,778.91
3		57,232.85	33,424.66
4		58,343.16	34,083.20
5		59,475.02	34,754.80
		TOTAL INGRESO	\$ 167,985.45
		TOTAL COSTO	\$ 120,717.63
		(=) COSTO+INVERSIÓN	\$ 136,951.96
RB/C			1.39

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.2.8 Punto de equilibrio

Tabla 5-11: Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
DETALLE	VALOR
COSTO FIJO	20187.00
PRECIO	3.23
COSTO VARIABLE	0.97
PUNTO DE EQUILIBRIO	8919.15
UTILIDAD	0

UNIDADES	VENTAS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS TOTALES	RESULTADOS
1,000	3,233.33	20,187.00	970.00	21,157.00	- 17,923.67
2,000	6,466.67	20,187.00	1,940.00	22,127.00	- 15,660.33
3,000	9,700.00	20,187.00	2,910.00	23,097.00	- 13,397.00
4,000	12,933.33	20,187.00	3,880.00	24,067.00	- 11,133.67
5,000	16,166.67	20,187.00	4,850.00	25,037.00	- 8,870.33
6,000	19,400.00	20,187.00	5,820.00	26,007.00	- 6,607.00
7,000	22,633.33	20,187.00	6,790.00	26,977.00	- 4,343.67
8,000	25,866.67	20,187.00	7,760.00	27,947.00	- 2,080.33
9,000	29,100.00	20,187.00	8,730.00	28,917.00	183.00
10,000	32,333.33	20,187.00	9,700.00	29,887.00	2,446.33
11,000	35,566.67	20,187.00	10,670.00	30,857.00	4,709.67
12,000	38,800.00	20,187.00	11,640.00	31,827.00	6,973.00
13,000	42,033.33	20,187.00	12,610.00	32,797.00	9,236.33
14,000	45,266.67	20,187.00	13,580.00	33,767.00	11,499.67
15,000	48,500.00	20,187.00	14,550.00	34,737.00	13,763.00
16,000	51,733.33	20,187.00	15,520.00	35,707.00	16,026.33
17,000	54,966.67	20,187.00	16,490.00	36,677.00	18,289.67
18,000	58,200.00	20,187.00	17,460.00	37,647.00	20,553.00
19,000	61,433.33	20,187.00	18,430.00	38,617.00	22,816.33
20,000	64,666.67	20,187.00	19,400.00	39,587.00	25,079.67

Elaborado por: Romo, D., 2023

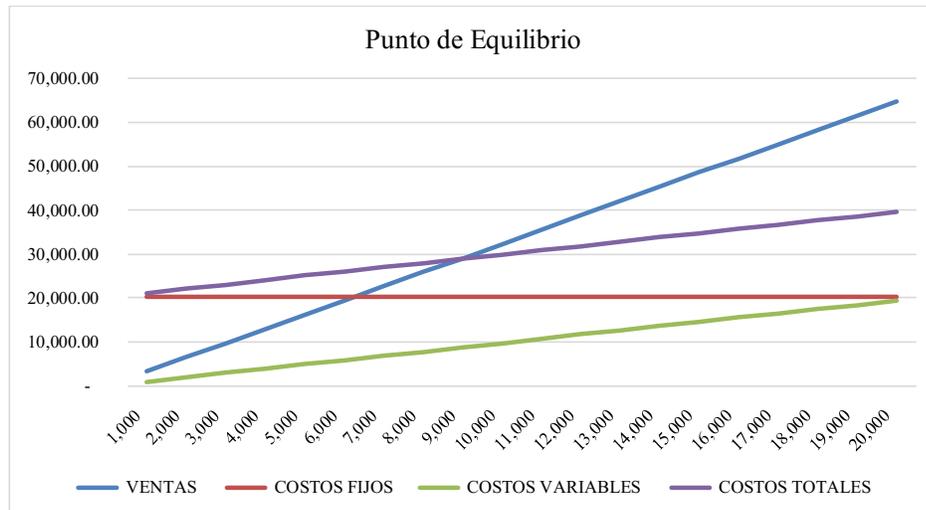


Ilustración 5-1: Punto de equilibrio

Fuente: Cálculo de punto de equilibrio

Elaborado por: Romo, D., 2023

5.2.9 Prueba ácida

$$PRUEBA \acute{A}CIDA = \frac{ACTIVO \text{ CORRIENTE} - INVENTARIOS}{PASIVO \text{ CORRIENTE}}$$

$$PRUEBA \acute{A}CIDA = \frac{21.134,83 - 6.298.48}{605,63}$$

$$PRUEBA \acute{A}CIDA = 24,50$$

Tabla 5-12: Prueba ácida

PRUEBA ÁCIDA	
ACTIVO CORRIENTE	21134.83
INVENTARIOS	6,298.48
PASIVO CORRIENTE	605.63
PRUEBA ÁCIDA	24.50

Elaborado por: Romo, D., 2023

CAPÍTULO VI

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 Conclusiones

Se realizó un estudio de factibilidad con todos sus componentes los cuales fueron imprescindibles para determinar la viabilidad del proyecto de creación de un establecimiento especializado en comida vegana en la ciudad de Tulcán.

En el desarrollo del estudio de mercado se pudo deducir que el 95,8% de las personas que fueron encuestadas en la localidad, afirmaron que estarían de acuerdo en que se implemente este tipo de establecimientos de comida vegana puesto que en el cantón son casi inexistentes este tipo de restaurantes.

Se determinó cuales son los platos veganos más representativos de este estilo de cocina, evidenciando una amplia oferta gastronómica con preparaciones nacionales y extranjeras. De igual forma en el estudio administrativo se detalló el personal necesario que se precisa para el desarrollo de las operaciones dentro del área de producción y ventas, los requerimientos legales que se necesitan para dar apertura a un negocio de acuerdo con la normativa nacional y el plan de manejo de residuos para reducir el impacto que esta actividad económica pueda generar en el ambiente.

Los resultados obtenidos en el estudio financiero establecen una evaluación favorable del establecimiento determinando que se necesita una inversión de \$16,984.33, con un valor actual neto (VAN) positivo de \$ 62,500.61, con una relación de beneficio costo (RB/C) de \$ 1,39 y un periodo de recuperación de la inversión (PRI) del proyecto fijado en 2 años, 4 meses y 10 días.

6.2 Recomendaciones

Luego de haber realizado el estudio de factibilidad, se recomienda implementar el establecimiento de comida vegana en la ciudad objeto de estudio.

Se sugiere fidelizar a todas las personas que se encuentran dentro del 95,8% de encuestados que están de acuerdo en la implementación del establecimiento de comida vegana y utilizar el componente del marketing mix, promoción como medio para atraer a nuevos clientes.

Es importante utilizar las recetas de cada preparación para estandarizar procesos y de esta forma garantizar productos de calidad para los clientes.

Se debe manejar acciones como la reutilización de productos dentro de cocina en nuevas preparaciones, el reciclaje y la realización de compost como acciones de remediación de la actividad económica que se está ejecutando y que repercute en el medio ambiente.

Acorde a los cálculos realizados en el estudio financiero se recomienda llevar la parte monetaria de forma clara, en este sentido, todas las operaciones de contabilidad deben llevarse de forma periódica para determinar si se mantiene la rentabilidad del emprendimiento.

BIBLIOGRAFÍA

- Abrigo, Irma; Briseño, Consuelo; Celi, Yolanda; Obando, R. (2019). Valoración del marketing mix en los emprendimientos universitarios. *Cienciamatria*, 6(10), 326–344. <https://doi.org/10.35381/cm.v6i10.133>
- Alaña, L. (2019). *Lineamientos para diseñar un portafolio de instrumentos financieros para la gestión del capital de trabajo: caso de estudio: PYMES del Estado Carabobo del Sector Transporte de carga pesada* [Universidad de Carabobo]. <https://elibro.net/es/ereader/epoch/122049?page=65>.
- Álvarez, Karla; Callejas, L. (2020). Trazabilidad en la cadena de suministro alimentaria: Un estudio bibliométrico. *Revista CIES*, Vol. 11(76), 277–297. <http://revista.escolme.edu.co/index.php/cies/article/view/309>
- Andrade, Celio; Falconi, Juan; Luna, Kléber; Sarmiento, W. (2019). Gestión administrativa: Estudio desde la administración de los procesos en una empresa de motocicletas y ensamblajes. *Visionario Digital*, 3(2), 155–169. <https://doi.org/10.33262/visionariodigital.v3i2.406>
- Arango, J. (2022). *Factores determinantes del proceso de creación y consolidación de empresas: una perspectiva social y económica del emprendimiento empresarial*. Fondo Editorial Universidad Cooperativa de Colombia. <https://elibro.net/es/ereader/epoch/227941?page=17>
- Arenal, C. (2019). *Atención básica al cliente*. Editorial Tutor Formación. <https://elibro.net/es/ereader/epoch/105977?page=31>
- Arnedo, Rebeca; Jaca, Carmen; León, Carlos; Ormazábal, M. (2020). *Guía práctica para implementar la economía circular en las pymes* (Madrid). AENOR. <https://elibro.net/es/ereader/epoch/161633?page=19>
- Ávalos, Martha; Haro, Giovanni; Marín, I. (2021). Análisis de la oferta turística-gastronómica de Ecuador y la implementación de estrategias de marketing. *Polo Del Conocimiento*, 6(8), 1118–1137. <https://doi.org/10.23857/pc.v6i8.3015>
- Bassols, M., & Blanquert, M. (2019). Alimentación vegetariana. *Universitat Oberta de Catalunya*, 32.
- Carchi, K., Crespo, M., González, S., & Romero, E. (2020). Índices Financieros, La Clave De La Finanza Administrativa Aplicada a Una Empresa Manufacturera. *INNOVA Research Journal*, 5(2), 26–50. <https://doi.org/10.33890/innova.v5.n2.2020.1193>
- Casos, Karla; Delgado, Norma; Domínguez, Antony; Espinoza, Fernando; Esquivel, Luis; Gaitan, Yerson; Garcia, H. (2022). Beneficios y limitaciones de la dieta vegana en el requerimiento nutricional de atletas. *Revista Médica de Trujillo*, 17(3), 108–114. doi:

- <https://doi.org/10.17268/rmt.2022.v17i2.4210>
- Charles; Humberto; Ramírez, Ana; Sánchez, R. (2019). Formulación y evaluación de proyectos, una reflexión para las pymes agroindustriales de México. *Ciencias Administrativas*, 16, 67. <https://doi.org/10.24215/23143738e067>
- De La Rosa, R., Irazusta, A., & Sáenz, R. (2022). Dieta vegana-vegetariana en la edad infantil. Estado en cuestion. *Revista Internacional De Salud Familiar Y Comunitaria*, 18, 4. <http://ciberindex.com/p/ec/e13870>
- Delgado, M., & Macías, F. (2023). Indicadores financieros y su relación con la toma de decisiones. *Polo Del Conocimiento*, 8(2), 895–918. <https://doi.org/10.23857/pc.v8i2>
- Elizalde, L. (2019). Los estados financieros y las políticas contables. *593 Digital Publisher CEIT*, 5(4), 217–226. <https://doi.org/10.33386/593dp.2019.5-1.159>
- Espinosa, N. (2020). *Contabilidad básica: conceptos y técnicas*. Editorial Universidad Alberto Hurtado. <https://elibro.net/es/ereader/epoch/171879?page=119>.
- Flores, A. (2018). *Servicio en restaurante*. RA-MA Editorial. <https://elibro.net/es/ereader/epoch/105635?page=30>
- Gaitán, J. (2020). *Microeconomía básica en siete lecciones*. Editorial Uniagustiniana. <https://elibro.net/es/ereader/epoch/199378?page=27>
- Galván, M. (2022). *Diseño de procesos de servicio en restauración*. IC Editorial. <https://elibro.net/es/ereader/epoch/221054?page=183>.
- Gómez, M. (2019). *La mentalidad emprendedora: el emprendimiento visto desde el sujeto y el proceso de emprender*. Ediciones de la U. <https://elibro.net/es/ereader/epoch/127093?page=17>
- González, J. (2022). Las dos caras del veganismo: beneficios y riesgos en la salud de una dieta vegana. *CIENCIA Ergo-Sum*, 30(1), 2–3. <https://doi.org/10.30878/ces.v30n1a6>
- González, M. (2022). Vegetarianismo y Veganismo en la Formación e Investigación en Educación Física y el Deporte. Una Perspectiva desde Ecuador. *Revista Hallazgos*, 7(1). <http://revistas.pucese.edu.ec/hallazgos21/>
- Gracia, Alvaro; Gómez, D. (2019). Revisión Teórica Sobre Aporte Nutricional Y Salud De La Dieta Vegana En Deportistas. *Revista Digital: Actividad Física y Deporte*, 1, 36. Vista de REVISIÓN TEÓRICA SOBRE APORTE NUTRICIONAL Y SALUD DE LA DIETA VEGANA EN DEPORTISTAS (udca.edu.co)%0A
- Infante, F. (2022). Veganismo: prejuicios e identidad. *Revista Latinoamericana de Estudios Críticos Animales*, 9, 98. <http://revistaleca.org/index.php/leca/article/view/309>
- Lara, L. (2020). Caminando hacia la inocuidad y seguridad de los alimentos. *Indualimentos*, 12–13. <https://issuu.com/indualimentos/docs/indualimentos-agosto-2020>
- Leon, J. (2020). *El derecho laboral frente al derecho artesanal en la legislación ecuatoriana: un*

análisis neoconstitucional sobre las remuneraciones adicionales.
https://dlwqtxts1xzle7.cloudfront.net/50189355/Del_Salario_Minimo_al_Salario_Digno_CES_2015_Miguel_Angel_Mancera.pdf?1478621872=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DDel_Salario_Minimo_al_Salario_Digno_CES.pdf&Expires=1605725333&Signature=Sw3

Lima, Robards; Molina, Guillermo; Orlando, N. (2020). Evaluación del impacto ambiental de los desechos producidos en talleres mecánicos de Jipijapa. *Revista Sinapsis*, 3, 15–18.
<https://doi.org/10.37117/s.v3i18.432>

Moran, Jessenia; Peña, Diana; Soledispa, X. (2021). La investigación de mercado impacto que genera en la toma de decisiones. *Dominio de Las Ciencias*, 7(1), 79–94.
<http://dominiodelasciencias.com/ojs/index.php/es/index>

National Geographic. (2022). *¿Qué es el veganismo?*
<https://www.nationalgeographicla.com/historia/2022/10/que-es-el-veganismo>

Paredes, Roger; Silva, María; Tapia, S. (2021). Análisis administrativo, legal y operativo, para la creación de emprendimientos de alimentos y bebidas. *Polo Del Conocimiento*, 6(9), 21–44.
<https://doi.org/10.23857/pc.v6i9.2998>

Ramos, C. (2021). *Nutrición y alimentación vegetariana.*

Ruiz, E. (2019). *Ofertas gastronómicas.* IC Editorial.
<https://elibro.net/es/ereader/epoch/124247?page=4>

Yumi, J. (2021). *Propuesto de plan de negocios para la implementación de un restaurante temático en el rancho Moreta, cantón Mejía* [Universidad Central del Ecuador].
http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/24283/1/UCE-FAG-YUMI_JONATHAN.pdf

Total 33 referencias bibliográficas



ANEXOS

ANEXO A: ENCUESTA



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTA DE SALUD PÚBLICA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

ENCUESTA.

Reciba un atento y cordial saludo, por medio del presente documento solicito de la manera más comedida se sirva de responder el siguiente cuestionario

OBJETIVO

Determinar la factibilidad para la creación de un establecimiento especializado en comida vegana en la ciudad de Tulcán.

*Marque con una X SU RESPUESTA en su respuesta

1. ¿De acuerdo con las siguientes definiciones, indique que tipo de estilo de alimentación lleva usted?

Omnívoro: incluye en su dieta alimentos vegetales, cárnicos y derivados

Vegetariano: evita el consumo de cualquier tipo de carne o pescado, sin embargo, incluye alimentos derivados de animales

Vegano: restringe el consumo total de carne de animal y derivados

Omnívoro___

Vegetariano___

Vegano__

2. ¿Tiene conocimiento sobre lo que significa llevar una dieta vegana?

Si___ No___

3. ¿Dentro de su dieta alimentaria incluye vegetales, frutas y frutos secos?

Si___ No___

4. **¿Cuántos días en la semana usted come vegetales y frutas?**
0 días___
2 días___
4 días___
Todos los días___
5. **¿Conoce usted algún restaurante en la ciudad de Tulcán que expenda comida vegana?**
Sí___ No___

Si su respuesta es sí, por favor indique cual es_____
6. **¿Qué característica valora más cuando llega a restaurante?**
Precio___
Comida___
Ambientación___
Sabor___
Servicio___
CALIDAD
7. **¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo/merienda en un establecimiento vegano?**
2.75 – 3.00 USD___
3.00 – 3.50 USD___
3.50 – 4.00 USD___
8. **¿Qué tipo de promociones le gustaría que tenga un restaurante vegano?**
Descuentos familiares___
2x1 todos los jueves___
Postre de cortesía para cumpleaños___
Todas las anteriores
9. **Estaría de acuerdo en que se implemente un restaurante especializado en comida vegana en la ciudad de Tulcán**
Sí___ No___

10. ¿Qué tiempo estaría dispuesto a esperar, desde que le toman el hasta recibir la orden?

10 – 15 minutos ___

15 – 20 minutos ___

20 – 25 minutos ___

11. ¿Le gustaría que en su menú se detalle los ingredientes utilizados, con el finalidad de evitar complicaciones médicas?

Si ___ No ___

12. ¿Qué tipo de picadita desearía consumir antes de que llegue su orden?

Palitos de zanahoria con mayonesa vegana ___

Hummus de garbanzo y pan casero ___

Champiñones crujientes ___

Patatas bravas ___

Todas las anteriores ___

13. ¿Qué redes sociales utiliza usted para búsqueda de restaurantes dentro de la ciudad?

Facebook ___

Instagram ___

WhatsApp ___

Tik Tok ___

14. ¿Cuál es la ubicación ideal que usted consideraría para establecerse el establecimiento?

Zona céntrica de la ciudad ___

Periferia de la ciudad (campo) ___

Cerca de zonas escolares ___

Cerca de centros de salud ___

15. ¿Qué días le gustaría que atendiera el establecimiento?

Lunes a viernes - 8h00 a 21h00

Martes a domingo - 9h00 - 20h00

Todos los días - 10h00 - 21h00

Nombre: Megan Montenegro		Fecha: 27 01 2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Ecuatoriano		
- Palitos de zanahoria con mayonesa vegana		
- Loco de papa vegano		
- Seco de carne de soja		
- Chicha de arroz		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		23

Nombre: Alexander Chigachilan		Fecha: 27-01-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Reintorjano		
- Paltas de zanahoria con mayonesa vegana		
-Locro de papa vegano		
-Seco de carne de soja		
-Chicha de arroz		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		22

Nombre: Nayely Paillacho		Fecha: 27-01-2024	
Escala Hedónica (5 puntos)			
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones			
* Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio			
Menú: Ecuatoriano			
Palitos de zanahoria con mayonesa vegana			
-Locro de papa vegano			
-Seco de carne de soja			
Chicha de arroz			
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?			
Puntaje	Descripción	Calificación	
5	Me gusta mucho		
4	Me gusta	X	
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho		
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?			
5	Me gusta mucho		
4	Me gusta	X	
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho		
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?			
5	Me gusta mucho	X	
4	Me gusta		
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho		
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?			
5	Me gusta mucho	X	
4	Me gusta		
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho		
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?			
5	Me gusta mucho	X	
4	Me gusta		
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho		
Calificación total			22

Nombre: Sawla Yur		Fecha: 27 01 2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Ecuatoriano		
- Palitos de zanahoria con mayonesa vegana		
- Leche de papa vegana		
- Seco de carne de soja		
- Chicha de arroz		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		21

Nombre: Megan Montenegro		Fecha: 28-01-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Campestre		
- Champiñones crujientes		
- Sazonado vegano		
- Filete de resán en salsa de pimentita		
- Come y bebe		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		18

Nombre: Alexander Cingochilan		Fecha: 29-01-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Campestre		
- Champiñones crujientes		
- Sanncho vegano		
- Filete de seelán en salsa de pimentita		
- Come y bebe		
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		21

Nombre: Nayely Pailacho

Fecha: 29 01 2024

Escala Hedónica (5 puntos)

Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones

*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio

Menú: Canpelele

- Champiñones crujientes
- Salsacho vegano
- Filete de seitan en salsa de pimienta
- Come y bebe

¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?

Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?

5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		21

Nombre: Sawda Yar		Fecha: 29-01-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Campestre		
- Champiñones crujientes		
Sancocho vegano		
- Filete de seitán en salsa de pimienta		
- Come y bebe		
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		21

Nombre: Megan Montenegro		Fecha: 30-01-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Nurlanio		
- Palitos de zanahoria crujientes con mayonesa vegana		
- Sopa de quinua con ajos tiernos y calabaza		
- Albóndigas de lenteja y berenjena con puré de maduro		
- Panche de café		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		21

Nombre: Alexander Chugchilan

Fecha: 30-01-2024

Escala Hedónica (5 puntos)

Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones

* Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio

Menú: Norteño

Palitos de zanahoria crujientes con mayonesa vegana

- Sopa de quinua con ajos tiernos y calabaza

- Albóndigas de lenteja y berenjena con puré de maduro

Ponche de café

¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?

Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

Calificación total

20

Nombre: Nayely Paillacho		Fecha: 30 01 2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Nurtelío		
- Palitos de zanahoria crujientes con mayonesa vegana		
- Sopa de quinua con ajos tiernos y calabaza		
- Albóndigas de lenteja y berenjena con puré de maduro		
- Poncho de café		
¿Cuánto le gusto o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusto o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusto o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusto o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusto o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		21

Nombre: Sawda Yur		Fecha: 30-01-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marca con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Norteño		
- Palitos de zanahoria crujientes con mayonesa vegana		
- Sopa de quinua con ajos tiernos y calabaza		
- Albóndigas de lenteja y berenjena con puré de maduro		
- Ponche de café		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		22

Nombre: Megan Montenegro		Fecha: 31-01-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Español		
Palabras bravas		
- Gazpacho		
- Paella vegana		
- Batido de albarcoque y naranja		
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		22

Nombre: Alexander Chugchilan		Fecha: 31-01-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Español		
Palapas bravas		
- Gazpacho		
- Paella valenciana		
Bando de albanoque y usraña		
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	X
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		21

Nombre: Neyely Paillacho | Fecha: 31-01-2024

Escala Hedónica (5 puntos)
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio

Menú: Español
- Patatas bravas
- Gazpacho
- Paella vegana
- Batido de albaricoque y naranja

¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?

Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?

5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?

5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

Calificación total | 21

Nombre: Sawda Yar		Fecha: 31-01-2024	
Escala Hedónica (5 puntos)			
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones			
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio			
Menú: Español			
Palatas bravas			
- Gazpacho			
- Paella vegana			
- Batido de albaricoque y naranja			
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?			
Puntuaje	Descripción	Calificación	
5	Me gusta mucho	X	
4	Me gusta		
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho		
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?			
5	Me gusta mucho	X	
4	Me gusta		
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho		
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?			
5	Me gusta mucho		
4	Me gusta		
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho	X	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?			
5	Me gusta mucho	X	
4	Me gusta		
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho		
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?			
5	Me gusta mucho		
4	Me gusta	X	
3	Ni me gusta, ni me disgusta		
2	Me disgusta		
1	Me disgusta mucho		
Calificación total			20

Nombre: Megan Montenegro		Fecha: 01-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
* Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Italiano		
Champiñones crujientes		
- Minestrone		
- Tasaña de calabacín con holoñesa de champiñones y salsa bechamel		
Leche de almendras y fresa		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		24

Nombre: Alexander Chigochilan		Fecha: 01-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
* Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Italiano		
- Champiñones crujientes		
Minestrone		
- Lasaña de calabacín con boloñesa de champiñones y salsa bechamel		
- Leche de almendras y frías		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		19

Nombre: Nayely Pailacho		Fecha: 01-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Italiano		
- Champiñones crujientes		
- Minestrone		
- Salsa de calabacín con hofocesa de champiñones y salsa bechamel		
Leche de almendras y fresa		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		21

Nombre: Sandra Ybar		Fecha: 01-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permítele conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Italiano		
- Champiñones crujientes		
Mueselzone		
- Lasaña de calabacín con boloñesa de champiñones y salsa bechamel		
- Torte de almendras y frasa		
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		20

Nombre: Megan Montenegro		Fecha: 02-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permita conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Intercontinental		
- Hummus de garbanzo y pan casero		
- Ceviche de palmito		
- Pad Thai Vegano		
- Smoothie vegano de piña colada		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		21

Nombre: Alexander Chugchilan		Fecha: 02-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos) Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones. *Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Interocontinental - Hummus de garbanzo y pan casero - Ceviche de palmito - Pad Thai Vegano - Smoothie vegano de piña colada		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		20

Nombre: Nayely Paillacho		Fecha: 02-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Intercontinental		
- Hummus de garbanzo y pan casero		
- Ceviche de palmito		
- Pad Thai Vegano		
- Smoothie vegano de piña colada		
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		20

Nombre: Sawda Yar		Fecha: 02-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marca con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Intercontinental		
Humitas de garbanzo y pan casero		
- Ceviche de palmito		
- Pad Thai Vegano		
- Smoothie vegano de piña colada		
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		22

Nombre: Megan Montenegro		Fecha: 03-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Amazónico		
- Casabe con mayonesa vegana		
Uchumanka de seitán		
- Maito de longo ostra		
- Cinaynsa		
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	X
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		17

Nombre: Alexander Chugchilan		Fecha: 03-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
* Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Amazónico		
- Casabe con mayonesa vegana		
Uchumanka de seitán		
- Maito de Longo ostra		
- Guayusa		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	X
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		14

Nombre: Nayely Paillacho		Fecha: 03-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos) Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones *Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Anazálico - Casabe con mayonesa vegana Uchumanka de seilán - Maito de hongo ostra - Guayusa		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		18

Nombre: Sawda Yar

Fecha: 03/02/2024

Escala Hedónica (5 puntos)

Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones.

*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio

Menú: Amazónico

- Casabe con mayonesa vegana

- Uchumanka de seitán

- Maíto de hongo ostra

Guayusa

¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?

Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

Calificación total**16**

Nombre: Megan Montenegro		Fecha: 04-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos) Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones *Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Hindú - Pakora con hummus de garbanzo - Masoor Dal (Sopa de lentejas) - Champiñones con guisantes al curry de coco - Lassi de mango		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	X
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		17

Nombre: Alexander Chinghlan

Fecha: 04-02-2024

Escala Hedónica (5 puntos)

Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones

* Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio

Menú: Hindú

- Pakora con hummus de garbanzo

- Masoor Dal (Sopa de lentejas)

Champiñones con guisantes al curry de coco

- Lasaí de mango

¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?

Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?

5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	

Calificación total

18

Nombre: Nayn y Paillacho		Fecha: 04-02-2024
Escala Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
*Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Hindú		
Pakora con hummus de garbanzo		
- Masoor Dal (Sopa de lentejas)		
- Champiñones con guisantes al curry de coco		
Lassi de mango		
¿Cuánto le gusta o disgusto la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	X
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusto la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		19

Nombre: Sawda Yar		Fecha: 04-02-2024
Escala de Hedónica (5 puntos)		
Permite conocer el nivel de aceptabilidad de las preparaciones		
* Por favor marque con una X en la frase que mejor describa su criterio		
Menú: Hindú		
Pakora con hummus de garbanzo		
- Masoor Dal (Sopa de lentejas)		
- Champiñones con guisantes al curry de coco		
Lassi de mango		
¿Cuánto le gusta o disgusta la presentación?		
Puntaje	Descripción	Calificación
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el sabor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta el olor?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la textura de los alimentos?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	
3	Ni me gusta, ni me disgusta	X
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
¿Cuánto le gusta o disgusta la armonía de las preparaciones que integran el menú?		
5	Me gusta mucho	
4	Me gusta	X
3	Ni me gusta, ni me disgusta	
2	Me disgusta	
1	Me disgusta mucho	
Calificación total		20

ANEXO C: MENÚ



Somos un emprendimiento 100% Tulcanense

"La Cuadrilla" es símbolo de trabajo en equipo



Nace desde el respeto a los animales y el ofrecer una oferta gastronómica basada en vegetales



Nos preocupamos por llevar a la mesa platillos deliciosos



Menú Ecuatoriano

Palitos de zanahoria con mayonesa vegana

 Contiene: aquafaba, limón y mostaza



\$ 3,00

Locro de papa vegano

 Contiene: papa, cebolla, ajo, cilantro, soja, pimienta y chocho



Seco de carne de soja

 Contiene: soja texturizada, cebolla, aji, espinacas, arvejas, cilantro, comino y arroz



Chicha de arroz

 Contiene: arroz, hierba luisa, cedrón, pimienta dulce, clavo de olor y azúcar



1

Menú Campestre

Champiñones crujientes

 Contiene: champiñones, pimentón y ajo



\$ 3,25

Sancocho vegano

 Contiene: cebolla, ajo, yuca, plátano, choclo, zapallo, cilantro, garbanzo y pimentón



Filetes de seitán en salsa de pimienta

 Contiene: seitán, ajo, vino blanco, avena, pimentón y cuscus



Come y bebe

 Contiene: naranja, sandía, bananas, piña y miel



2

Menú Norteño

Palitos de zanahoria con
mayonesa vegana

 Contiene: aquafaba, limón, mostaza



\$ 3,25

Sopa de quinua con ajos
tiernos y calabaza

 Contiene: cebolla, ajo, quinua, cilantro y avena



Albóndigas de lentejas y
berenjena con pure de maduro

 Contiene: lenteja, cebolla, avena, tomillo,
romero, margarina y plátano maduro



Ponche de café

 Contiene: café, canela, azúcar y clavo de olor



Menú Español

Patatas bravas

 Contiene: pimentón, papas, harina y sal.



\$ 3,75

Gazpacho

 Contiene: tomate, pimiento, ajo y vinagre.



Paella vegana

 Contiene: ajo, zanahoria, pimiento, coliflor, brócoli, arroz, aceitunas y champiñones.



Batido de albaricoque y naranja

 Contiene: albaricoque y naranja.



4

Menú Italiano

Champiñones crujientes

☞ Contiene: champiñones, pimentón y ajo



\$ 3,75

Minestrone

☞ Contiene: cebolla, ajo, papa, harina y frejol



Lasaña de calabacín con boloñesa de champiñones y salsa bechamel

☞ Contiene: tomate, champiñones, ajo, cebolla, harina, soja y nuez moscada



Leche de almendras y fresa

☞ Contiene: fresa, almendra y naranja



Menú Intercontinental

Hummus de garbanzo y pan casero

Contiene: garbanzos, sésamo, limón, comino y levadura



\$ 4,00

Ceviche de palmito

Contiene: cebolla, ají, limón, palmito, cilantro, mostaza y naranja



Pad Thai Vegano

Contiene: pimiento, cebolla, maní, soja, arroz, vinagre, ajo y limón



Smoothie vegano de piña colada

Contiene: banana, piña, leche de coco y esencia de vainilla



6

POSTRES

Arroz con leche vegano

 Contiene: arroz, leche integral, canela y azúcar



1,50\$

Brownies veganos

 Contiene: manzana, azúcar, esencia de vainilla, harina, chocolate y nueces



1,60\$

Natilla vegana de maracuyá

 Contiene: fécula de maíz, canela, maracuyá y avena



1,40\$

Crepes de frutas

 Contiene: harina, sal, canela, soja, mora, fresas, bananas y piña



2,40\$

Muffins de chocolate extra húmedo

 Contiene: harina, cacao en polvo, bicarbonato de sodio, soja, vinagre



1,70\$

Helado de banana y cerezas

 Contiene: cerezas, bananas y chocolate negro



0,90\$

Mousse de mango y coco

 Contiene: mango, leche de coco, cardamomo y linaza



1,25\$

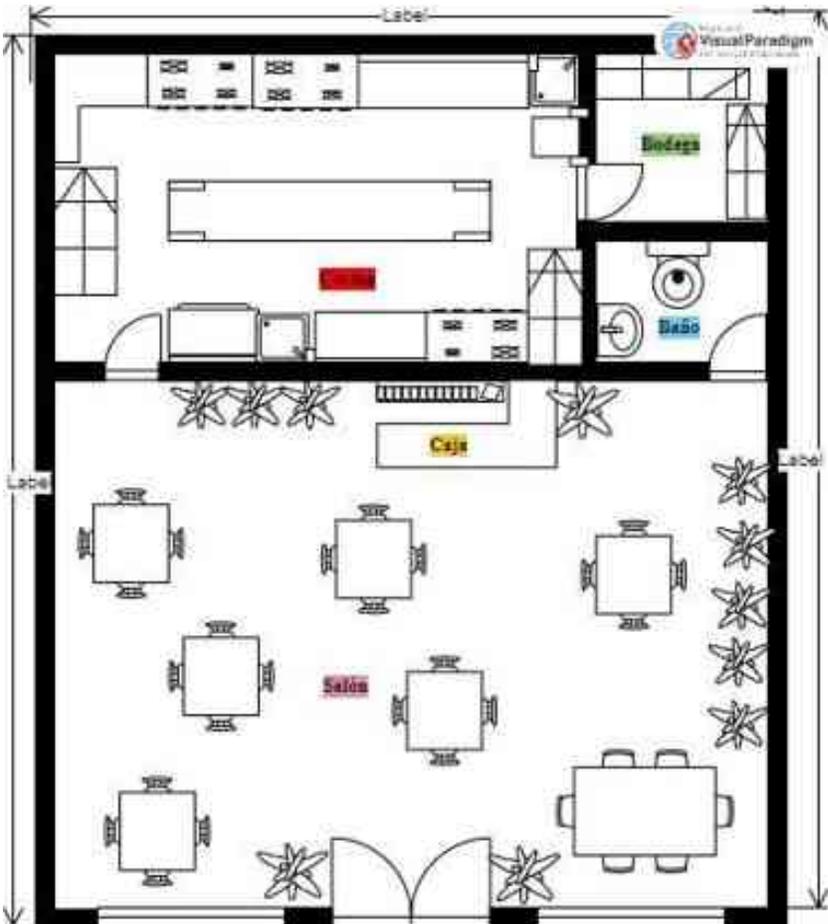


Tulcán, Bolívar y
10 de Agosto



0985963834

ANEXO D: DISEÑO DE PLANTA





Índice

Bienvenida.....	1
Introducción.....	2
Misión.....	3
Visión.....	4
Valores.....	5
Políticas y estrategias.....	6
Organigrama funcional.....	7
Fichas profesiográficas.....	8
Presentación personal.....	14
Secuencia de servicio.....	16
Reclamos y quejas.....	21
Normas de higiene personal.....	23
ETAS.....	26
Limpieza y desinfección de áreas.....	28
Manejo de residuos.....	31
Recepción y almacenaje de materia prima.....	32

Bienvenida



“La Cuadrilla” Cocina Vegana, le da la más cordial bienvenida a usted y le extiende un caluroso saludo, a partir de este momento pasa a formar parte de este extraordinario grupo de trabajo, en donde se reconoce a cada integrante como pieza fundamental para el funcionamiento de esta, tú empresa.

Durante el tiempo de permanencia en el establecimiento, esperamos de su parte toda la predisposición, responsabilidad, compañerismo, honestidad y amor al trabajo. Por parte del restaurante usted obtendrá todos los beneficios, instrumentos, materia prima y condiciones óptimas para garantizar su crecimiento profesional

“La Cuadrilla, Cocina Vegana le da la bienvenida a su segundo hogar”



Introducción



La ciudad de Tulcán, centinela norteña del Ecuador se encuentra ubicada en la provincia del Carchi, se caracteriza principalmente por su producción agrícola en sus diversos pisos ecológicos.

“La Cuadrilla”, Cocina Vegana rinde homenaje a todos aquellos agricultores que se levantan cada día para labrar la tierra y obtener los mejores productos, en nuestra cocina nos preocupamos por llevar las más deliciosas preparaciones veganas y con los productos más frescos de la localidad.

En este manual usted encontrará toda la información necesaria del establecimiento desde su organización, forma de operación, atención al cliente, entre otras. Todo ello con la finalidad de garantizar higiene en la cocina y cumplir con las expectativas de nuestros clientes.



Misión



“La Cuadrilla”, Cocina Vegana es una empresa que se preocupa por brindar una oferta gastronómica variada con lo mejor de los platos veganos, utilizando los productos más frescos de la localidad, con talento humano altamente capacitado para garantizar un servicio de la más alta calidad en un ambiente rústico y acogedor.

Visión



En 5 años “La Cuadrilla”, Cocina Vegana será una empresa pionera en innovación de comida vegana, deliciosa, fresca y accesible; reconocida a nivel provincial y nacional, en donde la principal motivación sea satisfacer las expectativas de los clientes, convirtiéndose en un referente de calidad en el servicio de alimentación.

Valores



Axiológicos

- Honestidad
- Transparencia
- Lealtad
- Respeto
- Humildad
- Tolerancia
- Solidaridad

Corporativos

- Compromiso
- Amor al trabajo
- Trabajo en equipo
- Responsabilidad
- Profesionalismos
- Innovación

Políticas y Estrategias



Políticas	Estrategias
Materia prima de calidad	<ul style="list-style-type: none">• Búsqueda de proveedores locales que garanticen productos inocuo.• Utilización de las Buenas Prácticas de Manufactura (PMS), desde la recepción, manipulación y presentación del plato terminado.• Almacenamiento adecuado de los productos de acuerdo con sus características de conservación.
Derecho de confidencialidad de las recetas del establecimiento	<ul style="list-style-type: none">• Firma de un acta de confidencialidad de parte del talento humano respecto a los productos que se elaboran en el establecimiento.• Capacitación al personal de cocina en preparaciones veganas• Llevar un registro de las recetas desarrolladas en el establecimiento firmada por el dueño del establecimiento.
Calidad en servicio y atención al cliente	<ul style="list-style-type: none">• Realizar un proceso de selección e inducción adecuada del personal de sala, acorde a las necesidades del establecimiento.• Dotar de indumentaria adecuada para la prestación del servicio al cliente.• Establecer un cronograma de reuniones mensuales para evaluar del desempeño del personal de sala y establecer indicadores para mantener la calidad en el servicio.

Organigrama Funcional



Fichas profesiográficas



Área de producción/ administración

"LA CUADRILLA", COCINA VEGANA					
Área:	Producción	Cargo:	Chef - gerente	Código:	C002
Días laborales:	Martes a domingo	Días de descanso:	Lunes	Horario:	10h00 a 20h00
Requisitos Generales y Experiencia					
Edad:	22 - 60				
Grado académico:	Tercer grado				
Experiencia laboral:	5 años				
Educación continua:	<ul style="list-style-type: none"> • Nutrición y dietética • Cocina vegana • Repostería vegana 				
Requisitos Psicológicos					
Aptitudes			Actitudes		
<ul style="list-style-type: none"> • Previsión • Planificación • Trabajo bajo presión • Liderazgo • Adaptabilidad 			<ul style="list-style-type: none"> • Humildad • Honestidad • Amor al trabajo • Respeto • Confianza 		
Tareas y responsabilidades					
Objetivo del área:	Liderar y organizar correctamente las tareas que se realizan en el área de producción				
Actividades a realizar:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Revisión de tareas que deba realizar cada día 2. Planificación del trabajo de cada día 				

	<ol style="list-style-type: none"> 3. Realizar mise en place de la producción del día 4. Preparación de los alimentos 5. Dirigir al ayudante en tareas secundarias dentro del área 6. Recibir comandas 7. Montaje de los platillo 8. Limpieza del área 			
Responsabilidades	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza del área de trabajo. 2. Organización con la actividades que debe realizar. 3. Liderazgo con los demás miembros del área 4. Cumplimiento con el horario de trabajo. 			
Condiciones de trabajo				
Ambiente	Luminosidad:	Alto	Ruido:	Fuerte
	Humedad:	Media	Olores:	Agradable

“LA CUADRILLA”, COCINA VEGANA					
Área:	Producción	Cargo:	Ayudante de cocina	Código:	A002
Días laborales:	Martes a domingo	Días de descanso:	Lunes	Horario:	10h00 a 20h00
Requisitos Generales y Experiencia					
Edad:	18 - 55				
Grado académico:	Tercer grado				
Experiencia laboral:	1 año				
Educación continua:	<ul style="list-style-type: none"> • Administración de alimentos y bebidas • Higiene en la cocina 				
Requisitos Psicológicos					
Aptitudes			Actitudes		
<ul style="list-style-type: none"> • Rapidez • Eficiencia • Organización • Comunicación efectiva • Aprendizaje rápido 			<ul style="list-style-type: none"> • Predisposición • Responsable • Limpio • Pasión • Respeto 		
Tareas y responsabilidades					
Objetivo del área:	Ejecutar tareas de producción dentro del área				
Actividades a realizar:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puesta en marcha de las recetas a realizar 2. Pelado de frutas y vegetales 3. Recepción de materia prima y su correcto almacenado 4. Acercar al chef utensilios que necesite 5. Organizar los utensilios dentro de la cocina 				
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza del área de trabajo. 2. Organización con la actividades que debe realizar 3. Cumplimiento con el horario de trabajo. 				

Condiciones de trabajo				
Ambiente	Luminosidad:	Alto	Ruido:	Fuerte
	Humedad:	Media	Olores:	Agradable



Área de ventas

"LA CUADRILLA", COCINA VEGANA					
Área:	Servicio	Cargo:	Mesero	Código:	M001
Días laborales:	Martes a domingo	Días de descanso:	Lunes	Horario:	11h00 a 21h00
Requisitos Generales y Experiencia					
Edad:	18 - 40				
Grado académico:	Tercer grado				
Experiencia laboral:	1 año				
Educación continua:	<ul style="list-style-type: none"> • Atención al cliente • Contabilidad básica • Relaciones humanas 				
Requisitos Psicológicos					
Aptitudes			Actitudes		
<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza • Organización • Trabajo en equipo • Puntualidad • Adaptabilidad 			<ul style="list-style-type: none"> • Entusiasmo • Empatía • Positivo • Creativo • Honestidad 		
Tareas y responsabilidades					
Objetivo del área:	Dirigir las actividades del área de servicio				
Actividades a realizar:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prepara el restaurante previo a su apertura 2. Abrir la caja registradora 3. Verificar que los baños estén limpios 4. Verificar que el piso este limpio 5. Da la bienvenida los clientes 6. Toma de orden en cada mesa 7. Explicar la carta en caso de ser necesario 				

	8. Enviar los pedidos hasta el área de cocina 9. Entrega el pedido a cada mesa 10. Retirar los platos 11. Realizar facturación y cobro 12. Cierre de caja			
Responsabilidades	1. Limpieza del área de trabajo. 2. Organización con la actividades que debe realizar. 3. Cumplimiento con el horario de trabajo.			
Condiciones de trabajo				
Ambiente	Luminosidad:	Alto	Ruido:	Normal
	Humedad:	Media	Olores:	Agradable

Presentación del personal



Personal de servicio



- Cabello corto o cabello recogido en caso de las mujeres
- Hombre con barba rasurada a diario y mujeres con maquillaje sobrio
- Camisa blanca, limpia y planchada
- Uñas limpias y cortas
- Delantal de color negro planchado
- Pantalón tipo sastre de color negro limpio y planchado
- Zapatos lustrados

Elementos que debe portar el personal de servicio

- Encendedor
- Comandas
- Esfero
- Lito
- Descorchador



Personal de cocina



- Cofia o malla de cabello
- Mascarilla
- Chaqueta antifluidos limpia y planchada
- Mandil limpio
- Pantalón de cocina
- Zapatos cerrados antideslizantes
- Uñas cortas
- No se debe utilizar joyas
- Mujeres sin maquillaje
- No utilizar colonia ni perfume

Elementos que debe portar el personal de servicio

- Cuchillo
- Esfero
- Pelador
- Puntilla



Secuencia de servicio



Sugerencia y venta

1 Recepción



Se inicia con el saludo, debe efectuarse con postura de respeto, se recomienda realizar una ligera venía hacia los comensales en el momento del ingreso, es importante mantener una sonrisa para generar confianza

Frases de saludo

- Buenas tardes, bienvenidos a **“La Cuadrilla”, cocina vegana**, mi nombre es..... y estoy a sus órdenes
- Buenas tardes, bienvenidos a **“La Cuadrilla”, cocina vegana**, mi nombre es..... y gustosamente voy a atenderlos, por favor permita acompañarlos a su mesa

Ceder el paso

A la persona de mayor edad, o el hombre a la mujer, ante una puerta o paso, si el ingreso tiene una puerta, debe sostenerla con la mano para que quede abierta y puedan ingresar.

En el momento de ceder el paso, en primera instancia ingresan las personas de mayor edad, si no existe ninguna, primero ingresan los niños luego las damas y por último los caballeros.

2

Acompañamiento



Los clientes pueden haber hecho una reserva o no, en caso de haberla hecho se verifica y se los acompaña hasta la mesa asignada. ”

3

Entrega y presentación de la carta



La carta se entrega siguiendo el protocolo: primero a las mujeres y después a los hombres, en estos casos por orden decreciente de edad. Así mismo, la carta se entrega abierta por la derecha del comensal y con la mano derecha. ”

No se puede vender lo que no se conoce

El mesero es un vendedor, para poder vender debe conocer detalladamente los platos que se ofertan dentro del establecimiento, además:

- **Ayudar:** asistir al cliente para satisfacer sus deseos y necesidades
- **Aconsejar:** hacer sugerencias
- **Convencer:** confirmar que la elección es acertada
- **Servir:** ofrecer un servicio de calidad y personalizado a los clientes

4

Comanda



Una vez que los clientes hayan elegido los platos para su degustación, el siguiente paso es llenar la comanda. Consiste básicamente en una hoja de bloc diseñado para ser llenada por el mesero.



Partes de la comanda



Recorrido de la comanda

Original



Cocina

1° Copia



Caja

2° Copia



Mesero

5 Servicio



El servicio a realizar es el de estilo americano en donde se sirven los platos por la derecha del comensal y se retiran por la parte izquierda de el mismo.

6 Despedida



La despedida debe desarrollarse con postura de respeto hacia el comensal, de igual forma se sugiere realizar una ligera venia en el momento de despedir al cliente manteniendo un sonrisa en el rostro.

Frases de despedida

- Muchas gracias por visitarnos y esperamos que regresen pronto, tengan ustedes muy buenas tardes
- Ha sido un placer tenerlos esta tarde, esperamos que regresen pronto
- Ha sido un honor contar con su visita y esperamos que regresen pronto, buenas tardes

Reclamos y quejas



Son de las situaciones más desagradables con las que un mesero debe afrontar, siendo además uno de los puntos que más negativamente influyen en la imagen del establecimiento.

“*Recuerde que los reclamos y quejas sirven como retroalimentación para un mejoramiento corto y a mediano plazo*”



Es fundamental la respuesta de la persona que recibe en primer lugar la queja del cliente, ya que de su serenidad, capacidad de escucha, persuasión, etc., depende en gran medida que esa queja termine o no en un reclamo oficial

Aunque resulta imposible enumerar las distintas situaciones conflictivas y las posibles soluciones, a continuación se establecen una serie de normas básicas de actuación que permitirán al personal enfrentarse a la situación de una manera efectiva y satisfactoria para el cliente y para el establecimiento.

Jamás hay que ignorar las quejas



Si el cliente decide quejarse, es porque en la mayoría de los casos considera que tiene razón.

Demostrar respeto al cliente



El cliente debe ver que lo que está diciendo es importante, lo que le interesa es que resuelvan el inconveniente.

No hay que reaccionar con agresividad



En muchos de los casos esa reacción se produce por que la persona que recibe la queja lo considera personal.

Escuchar atentamente al cliente



Lo que desea el cliente es ser escuchado, en esta situación el personal debe prestar atención para brindar solución.

Examinar los hechos



Hay que hacerlo detenidamente, intentando ponerse en lugar del cliente generando empatía.

Jamás hay que discutir con el cliente en público



Debe evitarse una discusión frente al resto de clientes, se recomienda suavizar la situación.

Si la solución final no está en las manos del colaborador



Hay que informar a un superior, muchas veces el colaborador que recibe las quejas no tiene las atribuciones para solucionar.

Normas de higiene del personal



¿Cuándo lavarse las manos?

El lavado de manos es una tarea que debemos realizarla con mucho cuidado para garantizar inocuidad en los alimentos, sin embargo, muchas veces no se realiza de la forma correcta ni en la frecuencia necesaria. Las personas que manipulan alimentos deben lavarse las manos luego de realizar las siguientes actividades:



Usar el baño



Manipular alimentos crudos



Tocarse el cabello, nariz y boca



Estornudar, toser o usar papel para la nariz



Fumar, comer, beber o masticar chicle



Manejar productos químicos



Manipular basura



Tocar ropa o parte del uniforme



Tocar cualquier superficie contaminada

¿Cómo debo lavarme las manos?



0 Mójese las manos con agua.



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



2 Frótese las palmas de las manos entre sí.



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



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



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



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



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



8 Enjuáguese las manos con agua.



9 Séquese con una toalla desechable.



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo.



11 Sus manos son seguras.

Normas de Higiene Personal



Higiene personal

Garantiza que la persona se mantenga sana y no contamine los alimentos



Limpieza de las manos

Lavarse las manos es importante para garantizar la inocuidad de los alimentos.



Baño diario

Asegura la salud de la persona, debido a que los poros retienen bacterias



Aseo corporal

Limpieza de manos y cabello, mantener uñas cortas y sin esmalate



Uso obligatorio del uniforme

Mantener uniforme limpio, portar malla de cabello.



Evitar gestos que denoten suciedad

No se permite fumar, masticar chicle, comer y tocarse el rostro



Compostura

La actitud debe ser apropiada, no se debe sentar en las mesas ni jugar con las herramientas



Manejo de utensilios

Revisar los utensilios periódicamente y obligatoriamente se deben limpiar al final de la jornada.

ETAS



Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAS)



Se define como un incidente en el que se ven involucrados dos o más personas, en donde presenta una enfermedad después de la ingesta de un alimento.



Tipos de contaminantes



Un contaminante es cualquier agente físico, químico o biológico agregado no intencionalmente a un alimento, los cuales afectan a sus características organolépticas.



Físicos: son cuerpos extraños como cabello, madera, metal y plástico

Químicos: son sustancias químicas indeseables como pesticidas, productos de limpieza, desinfectantes, etc.

Biológicos: son todos aquellos microorganismos patógenos como virus, hongos y bacterias

Recomendaciones para prevenir enfermedades

Evitar asistir al trabajo si se está enfermo, ya que puede ser foco de contaminación.

Precaución al deshacerse de los desechos, en los platos, vasos y cubiertos suele almacenarse bacterias.

No manipular alimentos con heridas, ya que pueden almacenar bacterias que pueden contaminar el alimento.

Lavado de manos, todo el personal debe lavarse las manos con agua y jabón, los guantes de latex no exime del lavado

No probar alimentos con los dedos, es necesario utilizar una cuchara limpia

Se prohíbe el ingreso de personas extrañas al lugar de trabajo, todo individuo externo debe utilizar ropa adecuada y protección



Limpieza y desinfección de áreas



Objetivo: Garantizar un ambiente limpio, higiénico y seguro para nuestros clientes, proveedores y colaboradores en cada una de las áreas.



Superficies que son sometidas a limpieza y desinfección

Cocina



- Pisos
- Mesas de trabajo
- Cubiertos
- Mueble de platos
- Utensilios
- Plancha
- Cocina
- Tablas de picar
- Licuadora
- Refrigeradora

✦ Productos para limpieza

Agua, jabón, cloro y desinfectante

✦ **Productos para desinfección**

Alcohol 80% en presentación líquida, desinfectante, Alcohol en Gel (etilico) al 65%.

✦ **Equipos de protección personal**

Guantes, mascarilla y malla de cabello

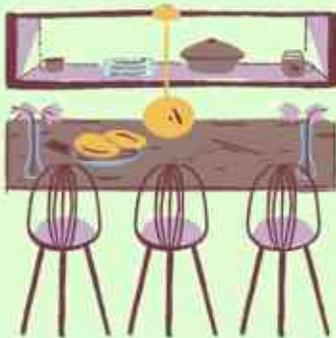
✦ **Equipos de limpieza**

Toallas de papel, limpiadores, cubetas, escoba, trapeador, recogedor y basurero

✦ **Requerimientos del personal que realiza limpieza**

- Verificar que los equipos se encuentren apagados, desconectados y en buen estado
- No se debe utilizar joyería
- No se debe consumir alimentos ni bebidas mientras se realiza esta tarea

Salón



- Pisos
- Mesas
- Sillas
- Puerta
- Ventanas
- Artículos varios (calculadora, lapiceros, entre otros)

✦ **Productos para limpieza**

Agua, jabón y cloro

✦ **Productos para desinfección**

Alcohol 70% en presentación líquida, alcohol en gel, desinfectante Lysol.

✦ **Equipos de protección personal**

Guantes, mascarilla y malla de cabello

✦ **Equipos de limpieza**

Toallas de papel, limpiadores, cubetas, escoba, trapeador, recogedor y basurero

✦ **Requerimientos del personal que realiza limpieza**

- Verificar que los muebles se encuentren en buen estado
- No se debe utilizar joyería
- No se debe consumir alimentos ni bebidas mientras se realiza esta tarea



Manejo de residuos



Es importante adoptar medidas adecuadas para la remoción y almacenamiento de los desechos, de esta forma se evita la contaminación de los alimentos.

Desechos líquidos



Los drenajes y sistemas de disposición deben ser diseñados y construidos para evitar la contaminación del alimento, del agua o las fuentes de agua potable almacenadas en la planta.

Desechos solidos



Se debe contar con un sistema adecuado de recolección, almacenamiento, protección y eliminación de basuras. Esto incluye el uso de recipientes con tapa y con la debida identificación para los desechos de sustancias tóxicas

Formato de lista de compras

FECHA DE RECEPCIÓN DE MERCADERÍA							
AREA:					MES:		
Producto	Cantidad	Unidad	Estado de Producto	Fecha Recepción	Hora Recepción	Observaciones	Proceder
							
RESPONSABLE:					FIRMA:		

Para el almacenamiento adecuado de la materia prima se debe tener en cuenta que existen dos tipos de productos:

Productos perecederos

Necesitan de bajas temperaturas para su conservación, se clasifican en:



Frescos: son aquellos que se presentan en el mercado sin ningún tratamiento previo de conservación y son para consumo inmediato, ejemplo de ello son: frutas y vegetales.



Congelados: son productos preparados que han sido sometidos a muy bajas temperaturas para prolongar su vida útil.



Semi conservas: son productos que vienen envasados y preparados, necesitan de frío para su almacenamiento como conservas de frutas.

Productos no perecederos

No necesitan de bajas temperaturas para su conservación, se clasifican en:



Conservas: productos enlatados o en tarros, conservas de vegetales (espárragos, alcachofas, judías verdes), preparados como mermeladas, etc.



Otros: especias, harinas, vinos, licores, leche en polvo, esterilizadas o UHT, etc.

Normas básicas de almacenamiento

- Los productos para ser recibidos deberán ser perfectamente revisados en donde se verifica el peso, calidad, frescura, olor y color.
- Una vez recibidos se firmara la ficha para que exista constancia que el producto llegó de forma adecuada
- Los productos no deberán colocarse nunca sobre el suelo, deben estar en estanterías a una altura mínima de 15 cm. del piso
- Debe existir la suficiente separación entre los productos para que exista una buena circulación de aire.
- Nunca se deben colocar las mercancías recién recibidas sobre las que llevan más tiempo
- Se debe separar los productos por su naturaleza.
- Las temperaturas de almacenaje en seco es de 10°C y 21°C, y una humedad relativa entre el 50% y 60%.
- Los empaques no deben estar rotos ni húmedos

Normas básicas de almacenamiento de productos refrigerados

- Mantener una temperatura de 4°C o menos, para evitar el crecimiento bacteriano.
- Se debe revisar diariamente la temperatura del refrigerador
- Se debe almacenar los productos de manera que la circulación del aire sea la correcta.
- Se debe cubrir los alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- Las puertas del refrigerador deben permanecer cerradas la mayor parte del tiempo posible.

Normas básicas de almacenamiento de productos congelados

- Comprobar en la zona de recepción si han sido transportados de manera correcta.
- Pasarlos rápida y directamente al congelador
- La temperatura del congelador es de -18°C.
- Poner la fecha de recepción.
- Asegurar la rotación de los productos congelados (Método FIFO)

Almacenaje de productos en el refrigerador

Zona fría

Estante superiores: se coloca alimentos que una vez abiertos necesiten congelación

Zona más fría

Estante inferior: se coloca alimentos perecederos

Zona poca fría

Cajón inferior: se guarda frutas y verduras



Zona menos fría

Puerta del refrigerador: para alimentos que no requieran temperaturas tan bajas y estables



ANEXO F: RECETAS ESTÁNDAR

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR						
NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Palitos de zanahoria con mayonesa vegana				APORTE ENERGÉTICO: 67 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# pax: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO X	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar): Plato degustación		
CONSER.	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X		Otros
Signas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	METODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO
1	Zanahoria	60	gr	Lavada y si piel	Bastones		Directa	0,06
MAYONESA VEGANA								
2	Aguafaba	30	ml				Directa	0,04
3	Limon	10	ml	Zumo			Directa	0,03
4	Acite	100	ml				Directa	0,07
5	Pimienta negra	3	gr	Molido			Directa	0,03
6	Mostaza	5	gr				Directa	0,04
7	Sal	3	gr				Directa	0,03
TOTAL								0,30
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
								
PREPARACION								
1. En una licadora colocar el aguafaba junto con el zumo de limón y mostaza, procesar hasta que se integren 2. Añadir el acite en forma de hilo 3. Una vez que haya espesado añadir sal y pimienta 4. Servir junto con los bastones de zanahoria								



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



NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Champiñones crujientes					APORTE ENERGÉTICO: 181 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024		# por: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO X	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación			Otro	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO	
1	Champiñones	20	gr	Limpio	Rondelle	Cocción por concentración - hornado	Directa	0,07	
2	Aceto de oliva	15	ml			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
3	Pimentón picante	10	ml			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,04	
4	Orégano	5	ml			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
5	Pimienta negra	3	gr	Molida		Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
6	Ajo	5	gr		Fine brunoise	Cocción por concentración - hornado	Directa	0,04	
7	Sal	3	gr			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
								TOTAL	0,29
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACIÓN:									
<ol style="list-style-type: none"> En un bowl agregar los champiñones junto con el aceto de oliva, cubriéndolos por toda la superficie Incorporar la sal, pimentón, orégano, pimienta y ajo procurando que se separen sobre toda la superficie Colocar los champiñones en una fuente de horno y hornarlos durante 1 hora a 180°C Retirar del horno dejar reposar por 10 minutos y servir 									



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Patatas bravas					APORTE ENERGÉTICO: 161 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024	# pax: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO X	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):	Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	Otro:		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA			
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO
1	Papas	50	gr	Lavadas y sin piel	Large dice	Cocción por concentración - fritura	Directa	0,09
2	Acete	215	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,30
3	Pimentón picante	10	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05
4	Pimentón dulce	10	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05
5	Harina	15	gr	Tamizada		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04
6	Caldo de vegetales	120	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08
7	Sal	3	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03
							TOTAL:	0,65
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
								
PREPARACION								
<ol style="list-style-type: none"> Llevar a fritura las papas hasta que estén crocantes Retirarlas del aceite y dejar escurrir el aceite En una cacerola preparar un roux de aceite y harina Agregar el pimentón dulce y picante, añadir el caldo de vegetales y dejar hervir Rectificar sabores y servir las patatas bañadas con la salsa 								



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Hummus de garbanzo y pan casero					APORTE ENERGÉTICO: 374 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024	# por: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO X	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):	Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otro:	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA			
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO
1	Garbanzos	50	gr	Lavados y sin piel			Directa	0,03
2	Aceite de oliva	25	ml				Directa	0,05
3	Semillas de sésamo tostado	15	gr				Directa	0,05
4	Ajo	5	gr				Directa	0,04
5	Zumo de limón	10	gr				Directa	0,04
6	Comino	3	ml				Directa	0,03
PAN DE AGUA								
7	Levadura seca	3	gr			Cocción por concentración – hornado	Directa	0,04
8	Azúcar	5	gr			Cocción por concentración – hornado	Directa	0,03
9	Harina	20	gr	Tamizada		Cocción por concentración – hornado	Directa	0,05
10	Sal	1	gr			Cocción por concentración – hornado	Directa	0,03
							TOTAL:	0,43
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
								
PREPARACION								
<ol style="list-style-type: none"> Para realizar el hummus se coloca todos los ingredientes en una licuadora y se procesa hasta obtener una pasta cremosa. <p>Pan de agua</p> <ol style="list-style-type: none"> Disolver la levadura en 3 cucharadas de agua junto con el azúcar, dejando reposar en un ambiente cálido hasta que se active Mezclar la harina, sal y levadura Amasar hasta observar que no existan grumos ni se pegue la masa Dejar reposar la masa durante 30 minutos Porcionar la masa en trozos más pequeños Dejar leudar durante 25 minutos Hornar con vapor a 180°C por 30 minutos Dejar reposar 10 minutos luego de retirar del horno y servir 								



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Locro de papa vegano					APORTE ENERGÉTICO: 400 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# pag: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación			Otro:	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO	
1	Papa chola	4	u	Peladas y lavadas	Small dice	Cocción por expansión – hervido	Directa	0,21	
2	Cebolla blanca	25	gr	Lavada	Rapicado	Cocción por concentración – refrito	Directa	0,06	
3	Aceite	20	ml			Cocción por concentración – refrito	Directa	0,05	
4	Achiote molido	10	gr			Cocción por concentración – refrito	Directa	0,05	
5	Ajo	15	gr		Fine brunoise	Cocción por concentración – refrito	Directa	0,05	
6	Cilantro	10	gr	Hojas lavadas	Chiffonade	Cocción por expansión – hervido	Directa	0,05	
7	Chochos	75	gr			Cocción por expansión – hervido	Directa	0,30	
8	Leche de soja	100	ml			Cocción por expansión – hervido	Directa	0,17	
9	Tofu	100	gr		Medium dice	Cocción por expansión – hervido	Directa	0,14	
10	Sal	10	gr			Cocción por expansión – hervido	Directa	0,03	
11	Pimienta	3	gr	Molida		Cocción por expansión – hervido	Directa	0,03	
							TOTAL	1,14	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un refrito en una cacerola con aceite, cebolla, ajo y achiote 2. Agregar las papas y sofreír por 5 minutos 3. Cubrir las papas con agua, dejar cocer por 30 minutos 4. Incorporar leche de soja, tofu, chochos y cilantro 5. Rectificar sabores y servir 									

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Ceviche de palmito					APORTE ENERGÉTICO: 260 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024		# pax: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Rafrigeración	X	Congelación			Otro:	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO	
1	Cebolla pajeña	14	u	Pelada y lavada	Juliana		Directa	0,10	
2	Ají natural	1	v	sin semillas	Fine brunoise		Directa	0,04	
3	Aceite de oliva	10	ml				Directa	0,05	
4	Limón	30	ml	Zumo			Directa	0,10	
5	Corazones de palmito	100	gr		Rondelle		Directa	0,22	
6	Cilantro	10	gr	Hojas lavadas	Chiffonade		Directa	0,06	
7	Mostaza	25	gr				Directa	0,07	
8	Naranja	100	ml	Zumo			Directa	0,10	
9	Salsa de tomate	40	gr				Directa	0,10	
10	Sal	5	gr				Directa	0,03	
11	Pimienta	3	gr	Molida			Directa	0,03	
							TOTAL	0,90	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un bowl colocar el zumo de naranja, limón, aceite, mostaza, salsa de tomate, sal y pimienta, batir hasta obtener una masa homogénea 2. Incorporar cebolla, ají, corazones de palmito y cilantro 3. Mezclar los elementos sólidos con los líquidos y servir 									



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



NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Minestrone					APORTE ENERGÉTICO: 227 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024		# pag: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación			Otras	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO	
1	Cebolla paitaña	50	gr	Pelada y lavada	Brunoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,06	
2	Ajo	10	gr	Lavado	Finis brunoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,05	
3	Aceto	10	gr			Cocción por concentración - refrito	Directa	0,05	
4	Zanahoria	50	gr	Pelada	Small dice	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
5	Apio	20	gr	Sin fibras	Brunoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,04	
6	Calabacín	100	gr	Lavado	Juliana	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,10	
7	Pasta de tomate	120	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,15	
8	Papa	80	gr	Lavada y pelada	Small dice	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,11	
9	Pasta corta vegana	30	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,15	
10	Frijol	75	gr	Pracocido		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,13	
11	Laurel	1	hoja			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
12	Sal	5	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
13	Pimienta	3	gr	Molidá		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
							TOTAL	0,98	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> En una cacerola realizar un refrito con cebolla, ajo y apio Incorporar la pasta de tomate junto con las papas, zanahoria y frijol y sofreír por 5 minutos Cubrir con agua y dejar hervir por 30 minutos, luego de este tiempo se incorpora calabacín y hoja de laurel En otra cacerola cocer la pasta por 5 minutos o hasta que se encuentre al dente Regresar la pasta a la preparación y dejar cocer por 5 minutos más, rectificar sabores y servir 									

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PUBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA FICHA DE RECETA ESTANDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Sopa de quinoa con ajos tiernos y calabaza					APORTE ENERGETICO: 295 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# pag: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración	X	Congelación			Otro:	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Cebolla pelta	14	u	Pelada y lavada	Brunoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,08	
2	Ajo	25	gr	Lavado	Laminas	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,06	
3	Quinoa	50	gr	Remojada y lavada		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,15	
4	Calabaza	50	gr	Pelada	Small dice	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,13	
5	Caldo de vegetales	300	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,11	
6	Cilantro	10	gr	Hojas lavadas	Chiffonade	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
7	Aceite de oliva	25	gr			Cocción por concentración - refrito	Directa	0,05	
8	Papas	100	gr	Lavadas y peladas	Medium dice	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,11	
9	Curry	20	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08	
10	Leche de avena	75	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,07	
11	Comino	5	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
12	Sal	5	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
13	Pimienta	3	gr	Molida		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
								TOTAL	0,96
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un refrito con cebolla y aceite por 5 minutos, luego se incorpora el ajo cuidando de no quemarlo 2. Se añade las papas y calabaza, se continúa la cocción por 7 minutos más 3. Se cubre la preparación con el caldo de vegetales 4. Se deja cocer por 15 minutos, luego de este tiempo se añade la quinoa para continuar en ebullición por 20 minutos más 5. Antes de culminar la preparación se rectifica sabores y se añade la leche de avena 6. Se añade cilantro para aromatizar y se sirve 									

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACION/ES: Gaspacho					APORTE ENERGÉTICO: 95 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# por: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambos		Refrigeración	N	Congelación			Otro	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO	
1	Tomate	2	u	Lavado y pelado	Gajos		Directa	0,17	
2	Pimiento rojo	¼	u	Lavado y sin semillas			Directa	0,10	
3	Pepino	¼	u	Sin piel ni semillas			Directa	0,10	
4	Ajo	5	gr				Directa	0,05	
5	Vinagre	30	ml				Directa	0,05	
6	Aceite de oliva	30	ml				Directa	0,05	
7	Sal	3	gr				Directa	0,05	
8	Pimienta	3	gr	Molida			Directa	0,03	
								TOTAL	0,58
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cortar el pimiento en trozos pequeños 2. Colocar los ingredientes en un procesador de alimentos, añadir vinagre, aceite agua, licar hasta obtener una mezcla ligeramente espesa. 3. Pasar por un colador, rectificar sabores y servir. 									

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Sancocho vegano					APORTE ENERGÉTICO: 104 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024		# PAC: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación			Otro	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Cebolla blanca	25	gr	Lavada y pelada	Brunoise	Cocción por concentración – refrito	Directa	0,08	
2	Ajo	5des	gr		Fine brunoise	Cocción por concentración – refrito	Directa	0,05	
3	Choclo	14	u	En manorca	Rondelle	Cocción por expansión – hervido	Directa	0,15	
4	Plátano verde	14	u	Pelado	Rondelle	Cocción por concentración – refrito	Directa	0,15	
5	Yuca	100	gr	Pelada y lavada	Rondelle	Cocción por expansión – hervido	Directa	0,10	
6	Zapallo	100	gr	Sin pie ni semillas	Medium dice	Cocción por expansión – hervido	Directa	0,11	
7	Papas	50	gr	Lavada y pelada	Large dice	Cocción por expansión – hervido	Directa	0,08	
8	Garbanzo	30	gr	Drecocidos		Cocción por expansión – hervido	Directa	0,13	
9	Cilantro	10	gr	Hojas lavadas	Chiffonade		Directa	0,05	
10	Aceite de oliva	25	ml			Cocción por concentración – refrito	Directa	0,06	
11	Pimentón ahumado	5	gr			Cocción por expansión – hervido	Directa	0,05	
12	Comino	3	gr			Cocción por concentración – refrito	Directa	0,04	
13	Sal	3	gr			Cocción por concentración – refrito	Directa	0,03	
14	Pimienta	3	gr	Molida		Cocción por concentración – refrito	Directa	0,03	
							TOTAL	1,11	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACIÓN									
<ol style="list-style-type: none"> En una cacerola realizar refrito de cebolla, ajo, comino, pimentón y pimienta Colocar la yuca, maíz, garbanzo y plátano verde; remover durante 3 minutos y cubrir con agua Cocer por 25 minutos, e incorporar el zapallo junto con las papas Rectificar sabores y servir con cilantro picado 									

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACION/ES: Seco de carne de soja					APORTE ENERGÉTICO: 245 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# pax: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración	X	Congelación			Otro:	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Soja texturizada	120	g			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,25	
2	Cebó	40	g	Lavada y pelada	Brunoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,10	
3	Ajo	10	g		Fine brunoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,05	
4	Ají amarillo	25	g	Sin semillas	Fine brunoise	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,10	
5	Espinacas	40	g	Hojas lavadas	Chiffonade	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08	
9	Papas	90	g	Peladas y lavadas	Large dice	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,07	
10	Zanahoria	25	g	Pelada	Brunoise	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,06	
11	Arvejas	25	g	Precocida		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08	
12	Cilantro	5	g	Hojas lavadas	Chiffonade	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
13	Acete de oliva	10	ml			Cocción por concentración - refrito	Directa	0,20	
14	Achiote en polvo	5	g			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
15	Comino	3	g			Cocción por concentración - refrito	Directa	0,03	
16	Sal	3	g			Cocción por concentración - refrito	Directa	0,03	
17	Pimienta	3	g	Molido		Cocción por concentración - refrito	Directa	0,03	
18	Aroz	30	g			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,15	
							TOTAL	1,33	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> En un bowl dejamos remojando la soja texturizada durante 5 minutos En una cacerola realizar un refrito con achiote, aceto, cebolla, ajo y ají amarillo Agregar la zanahoria y cubrir con agua, se añade la papa, soja, arvejas y zanahoria, dejar cocer por 20 minutos Finalmente se incorpora la espinaca y cilantro, rectificar sabores y servir acompañado de arroz 									

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Lasaña de calabacín con bolonessa de champiñones y salsa bechamel					AFORTE ENERGÉTICO: 301 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# por: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar): Plato degustación			
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración	X	Congelación	Otros			
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Calabacín	120	gr	Lavado	Laminas	Cocción por concentración - al horno	Directa	0,20	
BOLOÑESA DE CHAMPIÑONES									
2	Tomate	200	gr	Triturado		Cocción por concentración - al horno	Directa	0,12	
3	Champiñones blancos	50	gr	Lavados	Rondelle	Cocción por concentración - al horno	Directa	0,10	
4	Champiñones portobello	50	gr	Lavados	Rondelle	Cocción por concentración - al horno	Directa	0,10	
	Cebolla pera	50	gr	lavada	Brunoise	Cocción por concentración - al horno	Directa	0,10	
5	Ajo	10	gr		Fine brunoise	Cocción por concentración - al horno	Directa	0,05	
6	Zanahoria	25	gr	Pelada	Brunoise	Cocción por concentración - al horno	Directa	0,06	
7	Luzul	5	gr			Cocción por concentración - al horno	Directa	0,04	
8	Tomillo	5	gr	Seco		Cocción por concentración - al horno	Directa	0,04	
9	Orégano	5	gr	Seco		Cocción por concentración - al horno	Directa	0,03	
10	Acete de oliva	50	ml			Cocción por concentración - al horno	Directa	0,11	
11	Comino	3	gr			Cocción por concentración - al horno	Directa	0,03	
12	Sal	3	gr			Cocción por concentración - al horno	Directa	0,03	
13	Pimienta	3	gr	Molida		Cocción por concentración - al horno	Directa	0,03	
SALSA BECHAMEL VEGANA									
15	Leche de soja	300	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,20	
16	Margarina vegetal	50	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08	
17	Harina de trigo	50	gr	Tamizada		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,06	
18	Noes mojada	5	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
							TOTAL	1,43	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
Elaboración de Salsa Bolonessa 1. En una sartén realizar un refrito con cebolla, ajo, zanahoria, comino, sal y pimienta; luego de unos 3 minutos incorporar los champiñones y sofreír por 2 minutos más. 2. Agregar el tomate triturado y aromatizar con laurel, orégano y tomillo, dejar cocer por 15 minutos. 3. Precalentar el horno a 180°C. Salsa Bechamel vegana 1. Derretir la margarina a fuego bajo, luego se agrega la harina y se remansa hasta obtener una masa homogénea. 2. Incorporar la leche de soja caliente para evitar que se formen grumos. 3. Cocer hasta que espese, rectificar sabores con sal y nuez moscada. Lasaña 1. Engrasar una Placa de horno. Colocar láminas de calabacín seguidas se coloca un fino capa de masa, encima la bolonessa. Repetir este proceso hasta formar seis capas. 2. Tamusar con salsa bechamela. 3. Hornear al horno por 15 minutos. 4. Sacar del horno y servir.									

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Pasta Vegana					APORTE ENERGÉTICO: 176 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# pag: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Redignación	X	Congelación			Otro	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Acete de oliva	30	ml			Cocción por concentración - refrito	Directa	0,11	
2	Cebolla puerla	40	gr	Lavada y pelada	Branoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,10	
3	Ajo	10	gr		Fine brunoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,05	
4	Zanahoria	25	gr	Sin piel	Juliana	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,10	
5	Pinusnto verde	20	gr	Lavado y sin semillas	Juliana	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04	
9	Pinusnto rojo	20	gr	Lavado y sin semillas	Juliana	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04	
10	Coliflor	60	gr	Lavada		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08	
11	Champiñones	35	gr		Rondelle	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08	
12	Garbanzo	30	gr	Precocidos		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,07	
13	Brócoli	35	gr			Cocción por concentración - refrito	Directa	0,10	
14	Arroz bomba	75	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,25	
15	Azafrán en polvo	5	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,25	
16	Aceitunas negras	20	gr		Rondelle	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,10	
17	Lixón meyer	1	u		Gajos	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
18	Sal	2	gr			Cocción por concentración - refrito	Directa	0,03	
19	Pinisenta	3	gr	Molida		Cocción por concentración - refrito	Directa	0,03	
								TOTAL	1,48
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACIÓN									
<ol style="list-style-type: none"> Calentar el acete en una pailera a fuego medio, luego añadir la cebolla y ajo, sofreír por 5 minutos. Incorporar la zanahoria, pinusntos, coliflor y champiñones; cocinar durante 6 minutos. Finalmente agregar el garbanzo y brócoli, y dejar cocer por 5 minutos más, para luego retirar todo de la pailera y reservar. Verter agua en el sartén para desglasar y una vez que está a punto de ebullición se coloca el arroz y azafrán. Dejar cocer a fuego bajo por 17 minutos. Una vez evaporado todo el líquido se incorpora los vegetales reservados y se rectifica sabor. Acompañar con aceitunas negras y un gajo de limón. 									



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



NOBRE DE LAS PREPARACIONES: Filetes de salmón en salsa de pimienta				APORTE ENERGÉTICO: 198 kcal	FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024	# pag: 1
---	--	--	--	------------------------------------	---	-----------------

TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):	Plato degustación
---------------------	-----------------	----------------	---------------------	---------------	----------------------	-----------------------------	-------------------

CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación		Otros
----------------	----------	---	---------------	--	-------------	--	-------

Seña de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA			
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO
1	Seitán	125	gr		Filete	Cocción por expansión – hervido	Directa	0.20
2	Ajo	5	gr	Lavado	Filet brunoise	Cocción por concentración – refrito	Directa	0.05
3	Vino blanco	30	ml			Cocción por concentración – refrito	Directa	0.08
4	Caldo de verduras	60	ml			Cocción por expansión – hervido	Directa	0.09
5	Leche de avena	100	ml			Cocción por expansión – hervido	Directa	0.08
6	Pimentón dulce	5	gr			Cocción por expansión – hervido	Directa	0.10
7	Tomillo	5	gr	Fresco		Cocción por expansión – hervido	Directa	0.04
13	Sal	4	gr			Cocción por expansión – hervido	Directa	0.03
14	Pimienta	15	gr	Grano		Cocción por expansión – hervido	Directa	0.05
15	Cus cus	180	gr	Cocido		Cocción por expansión – hervido	Directa	0.12
TOTAL								0.82

MONTAJE

TRADICIONAL



NO TRADICIONAL

PREPARACION

- Retira la humedad del seitán con una toalla de papel
- Calentar aceite en un sartén y dorar a fuego alto el seitán
- Luego de haber dorado colocar en la misma sartén el ajo y pimienta, luego de 5 minutos deglazar con vino blanco
- Incorporar el caldo y tomillo, remover muy bien y añadir la leche de avena y pimentón
- Integrar el seitán y rectificar sabores, dejar hervir hasta que la salsa espese
- Servir junto con cus cus

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Pad Thai Vegano					APORTE ENERGÉTICO: 238 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024		# por: 1
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar):			
CONSER.	Amplante	X	Refrigeración		Congelación	Plato degustación			
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO	
1	Pimiento rojo	40	gr	Lavado y sin semillas	Juliana	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08	
2	Cebolla blanca	30	gr	Lavada	Juliana	Cocción por concentración - salteado	Directa	0,05	
3	Mami	15	gr	Tostado		Cocción por concentración - salteado	Directa	0,08	
4	Brotos de soja	10	gr			Cocción por concentración - salteado	Directa	0,09	
5	Fideos de arroz	90	gr			Cocción por concentración - salteado	Directa	0,08	
6	Tofu	30	gr		Medium dice	Cocción por concentración - salteado	Directa	0,10	
SALSA AGRIDULCE									
7	Salsa de soja	75	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,09	
8	Caldo de verduras	70	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,09	
9	Vinagre de arroz	30	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08	
10	Aceite de oliva	15	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
11	Ajícaz moreno	10	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04	
12	Ajo	5	gr	Lavado	Fine bruise u	Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
13	Pimienta negra	3	gr	Molida		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
14	Sal	3	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
15	Zumo de limón	10	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
								TOTAL	0,97
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> En un sartén caliente, añadir aceite y sofreír la cebolla y el pimiento hasta que se doren Añadir el tofu al sartén y saltear por 5 minutos Por otro lado, se debe cocer los fideos hasta que se encuentren al dente Para preparar la salsa, en un bowl se agrega el ajo, ajícaz, caldo de verduras, vinagre, pimienta, sal y zumo de limón; se debe mezclar hasta incorporar todos los ingredientes Verter la salsa en el sartén junto con los fideos y dejar cocer durante 2 minutos Servir acompañado de brotes de soja 									

Para de material

- Llevar a cocer el maizón con piel por 15 minutos
- Durante este tiempo, retirar del fuego y dejar enfriar ligeramente
- Triturar los maizones, incorporar leche de almendra y esmeralda
- Servir los abrochados con puré de maizón

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR </div> </div>									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Albóndigas de lentejas y berenjena con puré de maduro					AFORTE ENERGÉTICO: 396 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024		# por: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación			Otro:	
Signos de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Lenteja	100	gr	Cocida		Cocción por concentración - horneado	Directa	0,09	
2	Cebolla paitaña	30	gr	Lavada y pelada	Branoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,05	
3	Zanahoria	25	gr	Lavada y pelada	Branoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,04	
4	Postro	25	gr	Lavado	Repicado	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,07	
5	Berenjena	30	gr	Lavada	Branoise	Cocción por concentración - refrito	Directa	0,12	
6	Harina de avena	30	gr			Cocción por concentración - horneado	Directa	0,12	
7	Tomillo	5	gr	Pelvo		Cocción por concentración - horneado	Directa	0,04	
8	Albahaca	5	gr	Pelvo		Cocción por concentración - horneado	Directa	0,04	
9	Romero	5	gr	Pelvo		Cocción por concentración - horneado	Directa	0,04	
10	Perejil	5	gr	Pelvo		Cocción por concentración - horneado	Directa	0,04	
11	Acetne	15	ml			Cocción por concentración - refrito	Directa	0,05	
12	Sal	3	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
13	Pimienta	3	gr	Moliada		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03	
PURÉ DE MADURO									
14	Maduro	70	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08	
15	Leche de avena	40	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,06	
16	Margarina vegetal	25	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
							TOTAL	0,95	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofreír la cebolla y postro con el acetne por 5 minutos 2. Agregar la zanahoria y berenjena y dejar cocer por 10 minutos 3. Una vez listas, retirar del fuego y dejar enfriar 4. En un bowl agregar la lenteja cocida, verduras, harina y especias 5. Mezclar muy bien hasta obtener una masa homogénea 6. Porcionar la masa de 40 granos aproximadamente y dejar reposar en el frío por 1 hora 7. Precalentar el horno a 190°C 8. Hornear por 30 minutos moviéndolas cada 10 minutos 									



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Arroz con leche vegano					AFORTE ENERGÉTICO: 211 kcal	FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024	# PAC: 1	
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENU COMPLETO	OTROS (especificar): Plato degustación		
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación	Otro:		
Siglos de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	METODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO
1	Arroz	90	gr	Lavado		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,08
2	Leche vegetal	250	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,16
3	Lirón	1	u	Lavado		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05
4	Canela	10	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04
5	Azúcar	40	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04
6	Canela en polvo	5	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04
7	Sal	1	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,03
							TOTAL	0,44
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
								
PREPARACION								
<ol style="list-style-type: none"> En una cacerola, hervir a fuego lento la leche con canela en rama, piel del lirón y sal; dejar infusionar por 15 minutos Cocer el arroz en la leche y dejar cocer hasta que el grano este suave Cuando ya casi esté listo se añade el azúcar Servir con canela espolvoreada 								



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Brownies veganos					APORTE ENERGÉTICO: 180 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024	# PAC: 1	
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación			Otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ABSE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Compota de manzana	30	gr			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,11	
2	Azúcar	25	gr			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,04	
3	Esencia de vainilla	3	ml			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
4	Harina	60	gr	Tamizada		Cocción por concentración - hornado	Directa	0,07	
5	Chocolate en polvo	30	gr	Tamizado		Cocción por concentración - hornado	Directa	0,08	
6	Polvo de hornear	3	gr	Tamizado		Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
7	Bicarbonato de sodio	3	gr	Tamizado		Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
8	Nueces	15	gr		Trascastas	Cocción por concentración - hornado	Directa	0,05	
9	Sal	1	gr			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
								TOTAL	0,47
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Precalentar el horno a 180°C y untar con aceite una bandeja para hornear 2. Mezclar la compota, el azúcar y la vainilla en un bowl 3. En otro bowl integrar la harina, polvo de hornear y bicarbonato de sodio 4. Integrar los elementos húmedos con los secos hasta obtener una masa homogénea 5. Agregar las nueces 6. Hornear de 25 a 30 minutos, pasado de este tiempo dejar reposar 10 minutos y desmoldar 7. Servir con fruta picada 									



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PUBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACION/ES: Natilla vegana de maracuyá					APORTE ENERGETICO: 100 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# PAX: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación			Otro:	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Fécula de maíz	10	g	Tamizada		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,11	
2	Panela	15	g			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
3	Canela	3	g			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04	
4	Maracuyá	30	ml	Pulpa		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,12	
5	Leche de avena	150	ml			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,10	
								TOTAL	0,42
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> En 50 ml de leche de avena disolver la fécula de maíz eliminando todos los grumos Llevar a ebullición lo restante de líquido Aromatizar con canela y endulzar con panela, dejar a fuego bajo por 10 minutos Incorporar la pulpa de maracuyá y seguidamente la leche con fécula, hervir durante 5 minutos hasta que la mezcla espese Vertir sobre moldes y dejar refrigerar por 3 horas 									



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



NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Crepes de frutas					APORTE ENERGÉTICO a kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 26-01-2024	# pag: 1	
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación			Otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	ABSE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO	
1	Harina de trigo	75	gr	Tamizada		Cocción por concentración – a la plancha	Directa	0,05	
2	Sal	1	gr			Cocción por concentración – a la plancha	Directa	0,03	
3	Canela en polvo	1	gr			Cocción por concentración – a la plancha	Directa	0,04	
4	Leche de soja	90	ml			Cocción por concentración – a la plancha	Directa	0,12	
5	Azúcar	30	gr			Cocción por concentración – a la plancha	Directa	0,04	
6	Acetite	5	ml			Cocción por concentración – a la plancha	Directa	0,05	
COULIS DE MORA									
7	Mora	100	gr	Lavadas		Cocción por expansión – hervido	Directa	0,11	
8	Azúcar	50	gr			Cocción por expansión – hervido	Directa	0,05	
FRUTA FRESCA									
9	Fresas	25	gr	Lavadas	Fondéa			0,07	
10	Banana	25	gr	Lavadas	Fondéa			0,07	
11	Piña	25	gr	Lavadas	Laminas			0,08	
								TOTAL	0,72
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Batir todos los ingredientes de la masa en un bowl hondo hasta obtener una masa homogénea y sin grumos 2. Se refrigera aproximadamente 1 hora 3. Se calienta un sartén con poco aceite a fuego bajo 4. Se vierte la masa sobre la superficie del sartén formando una capa delgada 5. Cuando los bordes están secos se debe girar el crepe para cocer uniformemente 6. Retirar una vez que este dorado por los dos lados <p>Coulis de mora</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar a ebullición la mora junto con el azúcar y un poco de agua 2. Transcurrido 5 minutos de ebullición se retira del fuego y se procesa hasta obtener una salsa 3. Tamizar y regresar al fuego hasta que espese 4. Dejar enfriar y reservar 5. En cada crepe verter una capa fina de coulis y sobre esta poner la fruta picada doblar a la mitad y servir 									



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PUBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMIA
FICHA DE RECETA ESTANDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACION/ES: Muffins de chocolate extra húmedo					APORTE ENERGETICO: 374 kcal		FECHA DE ELABORACION: 26-01-2024		# pax: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación			Otras	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Harina blanca	30	gr	Tamizada		Cocción por concentración - hornado	Directa	0,10	
2	Cacao amargo en polvo	10	ml	Tamizado		Cocción por concentración - hornado	Directa	0,09	
3	Polvo de hornear	3	u	Tamizado		Cocción por concentración - hornado	Directa	0,04	
4	Bicarbonato de sodio	3	gr			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,04	
5	Azúcar moreno	20	gr			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,04	
6	Leche de soja	50	ml			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,06	
7	Acríto	10	ml			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,04	
8	Vinagre blanco	5	ml			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
9	Chips de chocolate	10	gr			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,04	
10	Sal	1	gr			Cocción por concentración - hornado	Directa	0,03	
							TOTAL	0,51	
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> 1. En un bolv colocar todos los elementos secos y mezclarlos 2. En otro bowl colocar todos los elementos líquidos excepto el vinagre 3. Verta los elementos secos en los líquidos procurando no solve batir la mezcla 4. Añadir el vinagre y las chips 5. Verta la masa en molde de muffins 6. Llevar a hornear a 180°C por 25 minutos 									



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Helado de banana y cerezas					APORTE ENERGÉTICO: 77 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 20-01-2024	# pac: 1	
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X		Otros:	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO	
1	Cerezas	80	g	Desmenuadas y congeladas			Directa	0,10	
2	Bananas	150	g	Congeladas			Directa	0,09	
3	Menta	3	g	Lavadas			Directa	0,04	
4	Chocolata negra	20	g	Paliado			Directa	0,04	
								TOTAL	0,27
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> Colocar toda la fruta congelada en una licuadora con una hoja de menta Triturar hasta obtener helado sin grumos de fruta Servir el helado inmediatamente decorado con chocolate negro y menta 									



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



NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: Come y bebe.					APORTE ENERGÉTICO: 108 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# pax: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar): BEBIDA		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación			Otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Zumo de naranja	35	ml					Directa	0,10
2	Zumo de sandía	30	ml					Directa	0,10
3	Bananas	50	gr	Maduras	Fondelle			Directa	0,04
4	Sandía	40	gr		Medium dice			Directa	0,04
5	Piña	40	gr	Pelada	Medium dice			Directa	0,05
6	Miel	10	ml					Directa	0,04
								TOTAL	0,37
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar todas las frutas picadas en un bowl 2. Mezclar el jugo de naranja junto con la miel 3. Verter los zumos en la fruta picada 4. Dejar refrigerar por 1 hora 5. Servir en copa 									



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Mousse de mango y coco					APORTE ENERGÉTICO: 178 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 20-01-2024		# por: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENU COMPLETO	OTROS (especificar):		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Refrigeración		Congelación		X		Otros
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO	
1	Mango	80	g	Maduro y sin piel			Directa	0,11	
2	Leche de coco	65	ml	Refrigerada			Directa	0,09	
3	Zumo de limón	10	ml				Directa	0,04	
4	Cardamomo	3	g	Molido			Directa	0,05	
5	Azúcar	3	g				Directa	0,04	
6	Linaza	3	g	Molida			Directa	0,03	
								TOTAL	0,36
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACIÓN									
<ol style="list-style-type: none"> Utilizar solo la parte sólida de la leche de coco y agregarla en un bowl Con una batidora, batir hasta que tome consistencia En una licuadora agregar el mango, zumo de limón, azúcar, cardamomo y linaza; procesar hasta obtener una mezcla homogénea Mezclar el mango con la leche de coco con ayuda de una espátula Verter sobre vasos y dejar refrigerar durante 4 horas Servir 									



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Batido de albaricoque y naranja					APORTE ENERGÉTICO: 139 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024		# por: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar): BEBIDA		Plato degustación.	
CONSER.	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X		Oros	
Sigla de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO	
1	Albaricoque	80	g	Sin piel ni semillas			Directa	0,10	
2	Naranja	80	ml		Gajos		Directa	0,09	
3	Hielo	30	g				Directa	0,06	
								TOTAL	0,25
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACION									
<ol style="list-style-type: none"> Colocar todos los ingredientes en una licuadora. Procesar hasta obtener una consistencia homogénea. Servir en un vaso alto. 									



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: Smoothie vegano de piña colada					APORTE ENERGÉTICO: 113 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024		# por: 1	
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE X	MENU COMPLETO	OTROS (especificar): BEBIDA		Plato degustación		
CONSER.	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X		Otro		
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA					
					CORTE	METODO DE COCCION	APLICACION	COSTO		
1	Banana	70	gr	Congelada			Directa	0,07		
2	Piña	40	gr	Congelada			Directa	0,08		
3	Leche de coco	50	ml				Directa	0,07		
4	Esencia de vainilla	3	ml				Directa	0,03		
5	Coco rallado	15	gr				Directa	0,04		
TOTAL										0,29
MONTAJE										
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL					
										
PREPARACION										
<ol style="list-style-type: none"> Colocar todos los ingredientes en una licuadora Procesar hasta obtener una consistencia homogénea Servir decorado con una rodaja de piña 										



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



NOMBRE DE LA(S) PREPARACIÓN(ES): Leche de almendras y fresa					APORTE ENERGÉTICO: 129 kcal		FECHA DE ELABORACIÓN: 25-01-2024	# por: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar): BEBIDA		Plato degustación
CONSER.	Ambiente		Refrigeración		Congelación	X	Otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	METODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	COSTO
1	Fresas	75	g	Congeladas			Directa	0,08
2	Leche de almendras	60	ml				Directa	0,09
3	Naranja	30	ml	Sin piel	Gajos		Directa	0,07
							TOTAL	0,24
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
								
PREPARACIÓN								
<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar todos los ingredientes en una licuadora 2. Procesar hasta obtener una consistencia homogénea 3. Servir 								



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



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Pooche de café					APORTE ENERGÉTICO: 157 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024	# por: 1
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar): BEBIDA	Plato degustación	
CONSER.	Ambiente	X	Refrigeración		Congelación	X	Otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO
1	Azúcar	15	gr			Cocción por expansión - bebido	Directa	0,04
2	Canela	10	gr	Lavada		Cocción por expansión - bebido	Directa	0,04
3	Piel de naranja	5	gr			Cocción por expansión - bebido	Directa	0,05
4	Clavo de olor	2	gr			Cocción por expansión - bebido	Directa	0,04
5	Café instantáneo	20	gr			Cocción por expansión - bebido	Directa	0,05
							TOTAL	0,20
MONTAJE								
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			
								
PREPARACION								
<ol style="list-style-type: none"> 1. Calentar agua junto con azúcar, canela, piel de naranja y clavo de olor. 2. Dejar infusionar durante 10 minutos 3. Retirar del fuego y pasar el líquido por un tamiz 4. Verter el café y disolver 5. Servir en frío o caliente 								



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

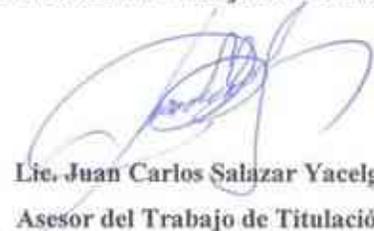


NOMBRE DE LA/S PREPARACION/ES: Chicha de arroz					AFORTE ENERGÉTICO: 109 kcal		FECHA DE ELABORACION: 25-01-2024	# PRK: 1	
TIPO DE MENU	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar): BEBIDA		Plato degustación	
CONSER.	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación			Otros	
Siglas de menú completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TECNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACION	COSTO	
1	Aroz blanco	50	gr	Lavado			Directa	0,04	
2	Hierba Luisa	5	gr	Lavado		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04	
3	Cedrón	5	gr	Lavado		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04	
4	Hojas e naranja	5	gr	Lavadas		Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
5	Pimienta dulce	5	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
6	Clavo de olor	3	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,05	
7	Piña	30	gr	Pelada	Large dice		Directa	0,05	
8	Congona	3	gr			Cocción por expansión - hervido	Directa	0,04	
9	Azúcar	15	gr				Directa	0,04	
								TOTAL	0,38
MONTAJE									
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
									
PREPARACIÓN									
<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar el arroz en agua fría durante 3 días, luego escurrir y moler. 2. Realizar una infusión con las hierbas aromáticas. 3. Dejar enfriar la infusión y agregar a este el arroz molido. 4. Dejar reposar durante 3 días en un lugar fresco y seco. 5. Añadir la piña y azúcar para acelerar el proceso de fermentación. 6. Colar y servir. 									



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

Fecha de entrega: 15 / 07 / 2024

INFORMACIÓN DEL AUTOR
Nombres – Apellidos: David Alejandro Romo Caicedo
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL
Facultad: Salud Pública
Carrera: Gastronomía
Título a optar: Licenciado en Gastronomía
 Ing. Silvia Gabriela Tapia Segura Directora del Trabajo de Titulación  Lic. Juan Carlos Salazar Yacelga Asesor del Trabajo de Titulación