



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

“PROPUESTA TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN
COMEDOR EN LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO”

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

Pablo Paúl Sánchez Garcés

RIOBAMBA – ECUADOR

2013

CERTIFICADO

La presente investigación fue revisada y se autoriza su presentación.

Lic. Luis Carrión E.

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de la tesis certifican que el trabajo de investigación titulado **“PROPUESTA TÉCNICA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN COMEDOR EN LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO”**; de responsabilidad del señor Pablo Paúl Sánchez Garcés ha sido revisado y se autoriza su publicación.

Lic. Luis Carrión E.

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Carlos Cevallos H.

MIEMBRO DE TRIBUNAL

Riobamba, _____ de marzo del 2013

AGRADECIMIENTO

A la excelencia como es la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, la cual me ha permitido experimentar un proceso de evolución en cada uno de los conocimientos impartidos por los docentes que desarrollan su labor instructiva.

De manera especial al Licenciado Luis Carrión Director de Tesis, al Licenciado Carlos Cevallos Miembro de Tesis, por tal motivo que en conjunto he logrado que este objetivo de mi vida sea posible, al que agradezco eternamente por ser un ejemplo a seguir en mi carrera profesional.

A los docentes de la Escuela de Gastronomía quienes han sido amigos y me han dado la oportunidad de ser partícipe de sus conocimientos.

La Universidad Técnica de Ambato por darme, una apertura de emprendimiento en el campo profesional por la que además he obtenido una meta que ha sido desarrollada con esfuerzo y dedicación.

DEDICATORIA

La meta que he logrado culminar se la dedico en primer lugar a Dios por haberme dado, infinita fuerza para culminar uno de los objetivos de mi vida, por lo cual he anhelado desde hace mucho tiempo, y una nueva oportunidad de finalizar esta etapa en la trayectoria de mi existencia.

Por emprender un nuevo camino en cual agradezco el esfuerzo de mi padre por haberme brindado la oportunidad de crecer en el ámbito profesional, a mi madre de manera especial por su incondicional apoyo y dedicación a pesar de los tropiezos que han transcurrido en mi vida.

Hermanos y sobrinos quienes han sido parte fundamental por haberme dado la felicidad de experimentar sentimientos olvidados, por su sacrificio lograron brindarme la oportunidad de obtener una educación superior y forjar un futuro prometedor, un eterno agradecimiento a mi primo quien será siempre el pilar fundamental de mis logros, a mi novia que siempre me ha transmitido el valor de la dedicación, apoyo incondicional y metas de superación.

Amigos, compañeros y dirigentes estudiantiles quienes me apoyaron en cada uno de los propósitos que hoy he culminado.

RESUMEN

De acuerdo con la reseña histórica de la institución, jamás en el transcurso del desarrollo estudiantil se ha contado con un servicio de restauración que sea dirigido por la misma, hemos visualizado que debido al crecimiento estudiantil y al mal servicio que prestan los establecimientos que se encuentran dentro y fuera de las instalaciones no cuentan con los niveles de calidad que se debe cumplir en la alimentación diaria de los consumidores, la implementación de este comedor beneficiara en muchos aspectos a la comunidad estudiantil y con un enfoque diferente cuyo objetivo es el bien común.

Las metas de la creación de este servicio se basan en cubrir las necesidades nutricionales y alimenticias que requiere la comunidad universitaria, contando con procesos y un manejo adecuado de los productos manteniendo las normas de salubridad e inocuidad, que proporcionaran realzar las propiedades y características organolépticas de los mismos, debido a que la alimentación en este sector universitario es deficiente y muchas veces no cumple con los estándares de calidad.

El estudio de mercado tiene por objetivo demostrar el grado de aceptabilidad para una futura implementación de este servicio, mediante la estimación de la demanda insatisfecha en cuanto a la alimentación recibida.

La viabilidad del proyecto se respaldara en el uso de datos obtenidos en fuentes de información del sector universitario los que serán complementados con la investigación de campo desarrollada la misma comunidad universitaria.

SUMMARY

According to the historical review from the institution, in the course of student development was never relied with a restoration service that is run by the same one, it was visualized that due of the student growth

And poor service provided by the establishments that are place inside and out of the facilities don not have the quality levels that the daily supply customers must have. The implementation of this dining room will benefit in many aspects to the student community because its aim is the common good.

The goals of the creation of this service are based covering the nutritional and food needs that the university community, with the proper management process of the products maintaining the healthiness and harmlessness standers which provide enhanced the organoleptic properties and characteristics of the same ones because the supply of the university sector in poor and often don not achieve the quality standards.

The marker study has for aim to demonstrate the degree of acceptability for a future implementation of this service, by estimating the unsatisfied demand in the supply received.

The viability of this project will support on the use of the information obtained in sources of information of the university sector which will be complemented by the field research developed in the same university community.

INDICE DE CONTENIDOS

I. INTRODUCCION.....	1
II.OBJETIVOS.....	3
A. OBJETIVO GENERAL.....	3
B. OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	3
III. MARCO REFERENCIAL.....	4
3.1MARCO TEORICO.....	4
3.1.1 HISTORIA DE LA UNIVERSIDAD.....	4
3.1.2 ANTECEDENTES DE LA COCINA.....	5
3.1.3 COCINA INDUSTRIAL O INTITUCIONAL.....	6
3.1.4 EMPRESA PUBLICA.....	7
3.1.5 AREA DE LA COCINA.....	9
3.1.6 TRATAMIENTO DE LOS DESPERDICIOS.....	13
3.1.7 DEPENDENCIAS AUXILIARES.....	16
3.1.8 CUALIDADES DEL PERSONAL DE LA COCINA.....	20
IV.METODOLOGIA.....	24
A.LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION.....	24
B. VARIABLES.....	24
1.-Localizacion.....	25
2.-Definicion.....	25
3.-Operacionalizacion de las variables.....	27
C.TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACION.....	28
D.- UNIVERSO Y MUESTRA.....	29
V.RESULTADOS Y DISCUSION.....	79
VI.-CONCLUSIONES.....	87
VII. RECOMENDACIONES.....	89
VIII. RESUMEN.....	
SUMARY.....	
IX. REVISION BIBLIOGRAFIA.....	90

X. ANEXOS..... 92

INDICE DE CUADROS

CUADRO N° 01.....	29
CUADRO N° 02.....	30
CUADRO N°03.....	31
CUADRO N°04.....	32
CUADRO N°05.....	34
CUADRO N°06.....	36
CUADRO N°07.....	38
CUADRO N°08.....	40
CUADRO N°09.....	42
CUADRO N°10.....	44
CUADRO N°11.....	46
CUADRO N°12.....	48
CUADRO N°13.....	50
CUADRO N°14.....	52
CUADRO N°15.....	54
CUADRO N°16.....	56
CUADRO N°17.....	58
CUADRO N°18.....	72
CUADRO N°19.....	73
CUADRO N°20.....	74
CUADRO N°21.....	74
CUADRO N°22.....	77
CUADRO N°23.....	79
CUADRO N°24.....	80

CUADRO N°25.....	82
CUADRO N°26.....	84
CUADRO N°27.....	84
CUADRO N°28.....	84
CUADRO N°29.....	84

ÍNDICE DE GRAFICOS

I.	INTRODUCCIÓN	1
II.	OBJETIVOS	3
	A. GENERAL.....	3
	B. ESPECIFICOS	3
III.	MARCO REFERENCIAL.....	4
	A. MARCO TEORICO	4
1.	HISTORIA DE LA UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO	4
2.	ANTECEDENTES HISTORICOS DE LA COCINA	5
3.	COCINA INDUSTRIAL O INSTITUCIONAL	6
4.	EMPRESA PÚBLICA	7
	4.1. EMPRESA.....	7
	4.1.1. Empresas privadas cuyo capital es propiedad de particulares (accionistas y socios en general).....	8
	4.1.2. Empresas públicas , cuyo capital es propiedad del Estado y de los poderes públicos en general.....	8
	4.1.3. Empresas sociales o cooperativas , cuyo capital es propiedad de los trabajadores.....	8
5.	ÁREA DE COCINA	9
	5.1. CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE COCINA.....	9
	5.2. ORGANIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE UNA COCINA.....	9
	5.2.1. Posibilidad de ampliación: Muchas empresas proyectan sus cocinas con dimensiones mayores a las que realmente necesitan, de tal forma que en caso de necesitar una ampliación (aumento de servicios diarios) conlleva menos trastorno que cambiar de local.....	9
	5.2.2. Amplitud: Las dimensiones de la cocina deben ser las apropiadas para los servicios que tengan que prestar. Como medida Standard, suele tomarse la medida del comedor, siendo la cocina las $\frac{3}{4}$ partes de este y nunca menos de la mitad.	9
	5.2.3. Claridad natural y luz artificial correcta: Una buena visibilidad es necesaria para el desarrollo adecuado de los trabajos de cocina, lo idóneo sería la luz natural, porque no transforma el color propio de los alimentos, por lo cual se aconseja disponer de amplios ventanales. La luz eléctrica por su parte, consistirá en focos instalados directamente en las zonas de trabajo, en cantidad y potencia suficientes.	10
	5.2.4. Ventilación: Una cocina en pleno rendimiento genera gran cantidad de gases y vapores y por ello tiene la necesidad de renovar la atmósfera viciada, la colocación de ventanales de salida situados a la altura del ángulo formado por la pared y el techo, provoca la salida de gases calientes que tienden a acumularse en esa zona, dispondremos también de otros situados a bajo nivel, que permitirán la entrada de aire frío, los más altos estarán situados cerca de la cocina y los más bajos lejos, y esto se hace así porque si entra aire frío y está cerca de la cocina, este aire puede enfriar las preparaciones.	10
	5.2.5. Salida de gases: Si el establecimiento no dispone de las suficientes salidas de gases de forma natural, es necesario instalar medios mecánicos para la	

renovación de la atmósfera, el sistema más frecuente es la instalación de campanas extractoras que aspiran los humos y olores y renuevan el aire. 10

5.2.6. Agua corriente: En una cocina se hace un gran consumo de agua, para limpiar o cocinar, y esto obliga a instalar grandes pilas de agua caliente y fría, anchos sumideros que eviten la posible obstrucción por acumulación de residuos y rejillas protectoras para prevenir la obstrucción de los sumideros. 10

5.2.7. Suministro de agua: El establecimiento debe disponer un servicio de agua potable abundante, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución (en caso de que sea necesario). El suministro de agua procederá de la red de abastecimiento público o de otros suministros como pozos, fuentes o manantiales, siempre que cumplan los requisitos legales. Si no existe suministro de agua potable continuo, se dispondrá de instalaciones adecuadas (depósitos, tanques, etc.), para el almacenamiento del agua. Estarán fabricados con materiales inalterables, impermeables, no corrosivos ni tóxicos, de tal forma que no puedan transmitir al agua olores, sabores o sustancias tóxicas. Estos depósitos y sus tuberías serán diseñados de tal forma que no puedan sufrir contaminación por animales, polvo, lluvia, etc. Las instalaciones serán revisadas de forma periódica. . 11

5.2.8. El agua potable se usará: Para el lavado de alimentos o como ingrediente de los mismos, para la limpieza de equipos, superficies y utensilios, para la higiene personal. No se usarán envases de agua potable como contenedores de productos químicos que puedan confundir a los usuarios y provocar intoxicaciones accidentales. 11

5.2.9. Hielo: El hielo usado en alimentos y bebidas, se fabricará siempre a partir de agua potable, los cubitos de hielo no se manipularán con las manos ni con materiales que puedan romper o contaminar el mismo. Las máquinas de hielo estarán alejadas de cualquier fuente de contaminación, limpiadas y desinfectándose frecuentemente. 11

5.2.10. Vapor: El vapor que entra en contacto con los alimentos, equipos, utensilios y superficies, no debe contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o que pueda contaminar los alimentos. 12

5.2.11. Agua no potable: No es recomendable el uso de agua no potable en áreas de preparación de alimentos, pero en caso de que sea necesario usarla, su sistema de abastecimiento será distinto del de el agua potable, con tuberías diferenciadas pintadas con colores llamativos y con carteles que indiquen la no potabilidad de la misma. Esta agua se usará para usos no culinarios como es la prevención de incendios, aire acondicionado, riego de jardines. 12

5.2.12. Líneas sencillas en el diseño de la cocina: Las columnas, recodo y paredes, impiden el fácil traslado de recipientes y personas por el local de cocina, una cocina ideal debería de componerse de locales diáfanos que posteriormente pueden dividirse por medio de mamparas acristaladas. 12

5.2.13. Materiales apropiados: Los materiales de construcción, serán los más idóneos para el revestimiento de paredes, suelos y techos, en las paredes se emplearán materiales inalterables y de fácil limpieza, el color blanco es el idóneo por la sensación de limpieza que da, en los suelos debemos buscar materiales antideslizantes y ya más concretamente en la cocina donde los líquidos vertidos son frecuentes, deben tener una ligera inclinación que permitan el desagüe a los sumideros. 12

5.2.14. Temperatura adecuada: Cuando en un local hay una temperatura inadecuada, se debe generalmente a varios factores. Mal emplazamiento de la cocina, situada generalmente muy alejada del exterior. Una cocina que recibe calor directo del sol, a parte de los propios focos de calor como fogones, parrillas, freidoras, etc. 12

5.2.15. Ubicación lógica de las instalaciones de cocina: La situación de una cocina, debe estar en estrecha relación con los lugares donde ha de servirse lo

cocinado. La comunicación será fácil y cercana, para evitar la lentitud en el servicio y el enfriamiento de los platos. Se instalarán montacargas como medio de apoyo para acceder a zonas de distinto nivel. La cocina tendrá accesos fáciles para la llegada de mercancías, la salida de basuras y el tránsito de personal..... 13

5.3. TRATAMIENTO DE LOS DESPERDICIOS: 13

5.3.1. Acumulación de desperdicios: En las cercanías de las zonas de elaboración de alimentos, debemos disponer de cubos de basura. Los residuos sólidos se irán depositando en bolsas de basura que serán retirados de forma periódica de la cocina y guardadas en contenedores de uso exclusivo para esta basura. Al final del servicio, la zona de cocina quedará libre de basuras y los cubos o contenedores de basura no deberán quedar nunca llenos hasta rebosar. 13

5.3.2. Contenedores: Los cubos y contenedores de las áreas de manipulación, serán de fácil limpieza y desinfección. Tendrán el tamaño y la capacidad adecuados para la recogida de desperdicios, las tapaderas no serán de apertura manual. Solo se sacarán del local para su limpieza i desinfección. Los contenedores usados por el servicio municipal de basuras, deben tener tapa y estar fabricados de materiales resistentes a la limpieza y desinfección continua, además podrán identificarse en el exterior de forma específica. 13

5.3.3. Evacuación y almacenamiento de desperdicios: La basura es una fuente importante de contaminación, ya que se compone de materia orgánica (muy favorable para el crecimiento bacteriano, muy atractiva para insectos y roedores). En grandes establecimientos suelen existir locales separados para el almacenamiento de estos residuos y estos locales están bien ventilados o incluso refrigerados, además de estar separados de las zonas de manipulación de los alimentos. Nunca colocaremos un contenedor de basura a la entrada del establecimiento, ni cerca de la zona de entrada de materias primas, ni de salida de productos terminados. Los residuos líquidos se evacuarán por las alcantarillas. Las basuras se podrán separar según el tipo de residuo y se depositarán en contenedores diferentes o específicos. 14

5.4. ZONAS EN QUE SE DIVIDE UN LOCAL DE COCINA. 14

5.4.1. La cocina caliente: Se encarga de transformar por medio del calor los alimentos crudos. Es el departamento más grande y el que tiene un mayor número de trabajadores, también suele disponer del mayor número de instalaciones fijas. Su situación idónea es el centro de la cocina, situándose el resto de departamentos en las zonas laterales, manteniendo eso sí un contacto directo con casi todos ellos. Tendrá contacto directo con el comedor. La cocina caliente se divide en dos partidas, SALSERO Y ENTREMETIER. Aunque si el establecimiento tiene un gran volumen de trabajo, estas pueden subdividirse en otras partidas como por ejemplo, asador, potajera o pescadero. 14

5.4.2. Cuarto frío: La misión de esta partida es conservar los alimentos perecederos, limpiar y racionar los géneros crudos y distribuirlos, termina platos cocinados, elabora ciertos platos, guarniciones y salsas frías. Es un departamento importante pues administra los artículos, los conserva y saca de ellos el máximo provecho. Necesita contar con temperatura refrigerada. Las instalaciones con las que cuenta son grandes pilas con agua fría y caliente, mesas centrales y murales, tajos, máquinas picadoras, balanzas, etc. 15

5.4.3. Pastelería: Elabora productos de pastelería dulces y salados, es un departamento importante pues se encarga de una parte de la carta además de servir de apoyo a la cocina en ciertas elaboraciones, la pastelería debe estar dividida en dos partes, la parte caliente y la fría, la parte caliente cuenta con hornos de pisos, estufas, fogones, mesas auxiliares, fregaderos, amasadora, refinadora, laminadora, lateros y todo tipo de utensilios propios de la pastelería, la parte fría contará con armarios frigoríficos, heladoras, sorbeteras, congeladores, etc. Estará

situada en conexión directa con la cocina y en algunos casos incluso con el comedor.....	15
5.5. DEPENDENCIAS AUXILIARES:	16
5.5.1. Recepción de mercancías: Es esa zona habilitada para los proveedores para descargar sus mercancías, esos accesos permitirán sin problema la entrada de carretillas y debería de disponer de básculas para el pesado de los géneros.	16
5.5.2. Plonge: Es el departamento que se dedica a la limpieza de la batería de cocina (marmitas, ollas, etc.), debe tener comunicación con la cocina caliente pero tendrá su propia zona de trabajo, estará dotada con grandes pilas profundas y resistentes, de acero inoxidable, mesas de apoyo y de estanterías para ir almacenando el material limpio.....	16
5.5.3. Cuarto de verduras: Es un pequeño almacén cuyo tamaño depende de la frecuencia que se adquieran los productos, si la compra se hace a diario, el local será más pequeño, en el caso contrario es necesario la instalación de cámaras frigoríficas a 6º C, y en el caso de ser establecimientos con mucho movimiento, dispondrá además de material específico para el lavado de frutas y hortalizas, así pues nos podremos encontrar con grandes pilas, peladoras de patatas, universal, lavadoras y centrifugadoras de lechuga. El cuarto de verduras estará alejado de la cocina, pero en comunicación con ella y con la entrada de proveedores.	16
5.5.4. Economato: Es esa zona habilitada para el almacenamiento y conservación de géneros no perecederos, la cocina y otros departamentos retiran productos del economato mediante un sistema de vales, hay una persona al frente de este departamento (encargado de economato), que revisará la entrada de género y sus pesos y controlará la rotación de los productos. La iluminación del economato será adecuada y se debe evitar la entrada de luz solar, debe disponer de un buen sistema de ventilación o si no temperatura controlada a 15º C, puede disponer de armarios frigoríficos para el almacenamiento de aquellos productos que requieran refrigeración como los lácteos, semiconservas, etc. En los establecimientos importantes puede llevar anexa la bodega.	16
5.5.5. Fregaderos de vajilla: También se conoce con el nombre de office, es el departamento encargado de fregar, secar y guardar todo el material de cristal, loza, acero inoxidable, etc., del servicio de comidas. Debe estar bien diseñado para facilitar el trabajo y evitar las roturas, su maquinaria es muy específica, dispondrá de lavavajillas para cristalería, cubertería, grandes pilas de agua, mesas de apoyo y estanterías.....	17
5.5.6. Vestuario: Zona donde después de la jornada de trabajo, el personal se cambia de ropa específica de trabajo y se pone la de calle, estará situado en un lugar ventilado y fresco además es conveniente que disponga de duchas para favorecer la higiene personal y no salir con olores y sudor adquirido durante el proceso de trabajo. Como material dispondrá de taquillas individuales y de bancos.	17
5.5.7. Comedor de personal: El personal de cocina entrará a primera hora de la mañana y saldrá a media tarde por esto es imprescindible tener un comedor de personal, cuya finalidad es que la brigada de cocina recupere fuerzas de cara al servicio que se avecina y al mismo tiempo evitar que el personal se ausente de las instalaciones para ir a comer.....	17
5.6. OTRAS DEPENDENCIAS En función de la disponibilidad de espacio podrá haber o no otras dependencias, una de ellas es el despacho del Jefe, que estará situado en una zona desde la que se pueda controlar el trabajo de la brigada, en esa oficina el Jefe lleva otras responsabilidades más burocráticas como son el control de comandas, pedidos a proveedores, composición de minutas, presupuestos, etc.	18
5.7. COMPOSICIÓN Y FUNCIONES DEL PERSONAL DE UNA COCINA.	18
5.7.1. Jefe de cocina. Jefe del departamento que se encarga del control de personal, confecciona los menús, hace los pedidos necesarios, vigila el consumo	

<p>racional de las materias primas para obtener el máximo rendimiento y durante el servicio controla que los platos solicitados salgan en las condiciones exigidas, además de esto propone para ascensos y despidos, marca los horarios de trabajo, los días libres, fechas de vacaciones, vigila los horarios de entrada y salida del personal, distribuye el trabajo entre la brigada y evitará en lo posible el gasto excesivo de electricidad, agua, combustible, etc.</p>	18
<p>5.7.2. 2º Jefe de cocina. Sustituye al Jefe en caso de ausencia de este, se encargará de suministrar a las distintas partidas las provisiones necesarias, generalmente se encarga de los despieces de carnes y pescados, y siempre colaborará con la partida más cargada de trabajo.</p>	18
<p>5.7.3. Jefe de partida. Es el cocinero encargado de elaborar y condimentar todos aquellos platos que salgan de su partida, debe dominar la elaboración de platos regionales, de régimen, cocina nacional e internacional, además repartirá el trabajo entre los miembros de su partida, retirará artículos del economato y prepara la mise-en-place (puesta a punto), al final del servicio limpiará y recogerá la herramienta de su partida.</p>	19
<p>5.7.4. Cocinero. Tendrá las mismas obligaciones y conocimientos que el Jefe de partida.</p>	19
<p>5.7.5. Ayudante de cocina. Trabaja a las órdenes de los cocineros realizando trabajos sencillos y mecánicos.</p>	19
<p>5.7.6. Repostero. Su misión es idéntica a la del 2º Jefe de cocina, pero dentro de su especialidad, depende directamente del Jefe de cocina.</p>	19
<p>5.7.7. Oficial repostero. Tiene los mismos conocimientos que el anterior y ejecutará el plan de trabajo organizado por este.</p>	19
<p>5.7.8. Ayudante repostero. Auxilia en su trabajo al oficial repostero.</p>	19
<p>5.7.9. Encargado de economato y bodega. Es el encargado de recibir las mercancías propias de esta dependencia que deberá contar con su visto bueno y haciendo las anotaciones pertinentes en un libro de control.</p>	19
<p>5.7.10. Ayudante de economato y bodega. Tiene las mismas funciones que el anterior.</p>	19
<p>5.7.11. Marmitón. Se encarga de fregar la batería de cocina y de la limpieza general de la cocina.</p>	19
<p>5.7.12. Pinche. Se encarga de lavar verduras, pescados, hortalizas y de la limpieza general de la cocina.</p>	20
<p>5.7.13. Fregadores. Son los trabajadores encargados de la limpieza de la vajilla, cristalería, fuentes de servicio y cubiertos.</p>	20
<p>5.8. Misiones de las partidas de cocina. Básicamente tenemos cuatro partidas en el departamento de cocina:</p>	20
<p>5.8.1. Salsero: Elabora salsas de carne o para carnes, carnes salteadas, braseadas, hervidas, estofadas y sus guarniciones correspondientes. Elabora paellas, pescados y mariscos, es la partida más importante de la cocina y suele ser responsabilidad del 2º Jefe de cocina.</p>	20
<p>5.8.2. Entradero o entremetier: Prepara potajes, cremas, consomés, sopas, platos y guarniciones de hortalizas, arroces, pastas y huevos.</p>	20
<p>5.8.3. Cuarto frío: Se ocupa del despiece, limpieza y racionamiento de carnes y pescados crudos, prepara productos de chacinería, galantitas, patés, platos fríos, ensaladas, ensaladillas, aperitivos fríos, etc.</p>	20
<p>5.8.4. Pastelería: Elabora los postres, bollería, pastelería salada y colabora con la cocina en la preparación de diversos platos.</p>	20
<p>6. LAS CUALIDADES DEL PERSONAL DE COCINA.</p>	20

6.1. HÁBITOS DE SEGURIDAD, LIMPIEZA E HIGIENE EN EL TRABAJO.	20
6.1.1. Aseo corporal: Además de la higiene corporal, hay que prestar especial atención a las manos y el pelo. Las manos tienen que estar limpias, con las uñas cortas y sin pintar, libres de anillos, pulseras o cualquier objeto que pueda ser portador de restos de alimentos. El pelo tiene que estar recogido y protegido con una cofia o gorro.....	21
6.1.2. Uniformidad apropiada: El uniforme tiene que ser amplio para facilitar el movimiento y la transpiración, preferiblemente de color blanco, por ser un color que da aspecto de limpieza. Es un aspecto importante la higiene del uniforme, puesto que los paños y mandiles sobre todo recogen al cabo del día una cantidad importante de gérmenes y bacterias, por esto es importante la limpieza diaria de esta vestimenta. Evitar movimientos y gestos que puedan denotar suciedad Son incorrectos el fumar, hurgarse, mascar chicle, comer. No está permitido este tipo de comportamiento y es antihigiénico.	21
6.1.3. Compostura: Los ademanes y actitudes durante su trabajo han de ser siempre correctos. No se apoyará en paredes, sentarse en las mesas, jugar con las herramientas y aparatos, al caminar con cuchillos en la mano tendremos precaución de llevarlos siempre con la hoja hacia abajo o boca arriba apoyado en el antebrazo, etc... Evitando de esta forma correr peligros o roturas innecesarias.	21
6.2. Perfil del personal que trabaja en la cocina	22
6.2.1. Vocación: El largo aprendizaje, jornada laboral de horario diferente (normalmente turno partido), temperaturas extremas, rapidez en su realización y tensión nerviosa que esto origina, y en general la dedicación absoluta que esto exige sólo puede superarse gracias a una fuerte vocación.....	22
6.2.2. Puntualidad: Cada preparado de cocina requiere un tiempo, por lo cual hay que empezar a tiempo para terminar a la hora exigida. Sin variar con ello la elaboración o calidad del plato.....	23
6.2.3. Organización y previsión: El manejo de diferentes herramientas, recipientes y géneros, exige que el cocinero /a sea ordenado. Las preparaciones se harán siguiendo un orden lógico, situando en el lugar adecuado todo lo necesario para el servicio.....	23
6.2.4. Buena Administración: Sacará el mayor provecho y rendimiento posible tanto de los materiales o utensilios con los que trabaje, como de los géneros y desperdicios. La economía y el buen funcionamiento de una cocina dependen en su totalidad de la buena o mala administración del personal que en ella trabajan.	23
6.2.5. Compañerismo: Convivencia cordial, de colaboración y apoyo en el trabajo entre los componentes de la brigada y respeto hacia los tuyos	23
6.2.6. Espíritu: Creador y deseos de perfeccionamiento: Se adquiere a través de los conocimientos profesionales y la vocación del cocinero.(4)	23
IV. METODOLOGIA	24
A. LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION	24
a) VARIABLES	25
1. Identificación	25
2. Definición	25
B. OPERACIONALIZACIÓN	27
• Servicios de alimentación	27
cost. total operaciones	28
C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	28

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1.	
Encuesta a población universitaria de la UTA.....	90
Anexo 2	
Políticas.....	93
Anexo 3	
Ciclo de menús.....	
Anexo 4	
Recetas estándar.....	
Anexo 5	
Fotografías.....	104

I. INTRODUCCIÓN

Los estudiantes universitarios en cualquier parte del mundo, requieren una dieta seleccionada y servida de manera puntual. El modelo que se aplica en todo el planeta es el de autoservicio, porque facilita la atención rápida y además hace que los comensales sean parte del proceso y se involucren en la tarea de su propio servicio de desayuno, almuerzo y comida.

Dicho así parece sencillo, pero poco se piensa en toda la operación de inteligencia logística, administrativa y del propio proceso de elaboración de los alimentos. Cada uno de estos pasos, en el proceso cuidadoso, exacto y sanitariamente impecable de proveer la alimentación a cientos de estudiantes que con puntualidad asisten a los comedores universitarios tres veces al día, requieren capacidad, experiencia y por supuesto alta eficiencia.

Detrás de este servicio eficiente existe un trabajo debidamente planificado en el que tienen especial importancia el ¿Cómo hacer? La empresa, entra en el entrenamiento del personal y la calidad profesional de sus ejecutivos y personal de cocina. Hacer funcionar un comedor universitario con el volumen de raciones que se sirven en las universidades requiere una capacidad de organización y administración que funcione como un reloj.

La universidad técnica de Ambato por ser una institución educativa de nivel superior reconocida a nivel local y nacional, se ha visto en la necesidad de implementar el servicio de restauración, ya que en los últimos años ha existido

un considerable aumento de la población estudiantil, siendo necesario contar con un comedor que cumpla con los estándares adecuados y satisfaga las necesidades y demandas de los diferentes sectores que conforman dicho establecimiento.

Fuera de la institución existen establecimientos que prestan el servicio de alimentación que no cumple con las características que debe tener una dieta normal, no cumplen con las normas de seguridad ni procesos que se deben manejar dentro de un establecimiento que expende este servicio y en mucho de los casos no cuenta ni con un espacio físico adecuado y no muy bien distribuido.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

1. Realizar una propuesta técnica para la Implementación de un comedor en la Universidad Técnica de Ambato

B. ESPECIFICOS

1. Diagnosticar la necesidad actual de servicios de alimentación en la Universidad Técnica de Ambato.
2. Establecer un sistema económico social, solidario y sostenible en servicios de alimentación para los estudiantes de la Universidad Técnica de Ambato.

III. MARCO REFERENCIAL

A. MARCO TEORICO

1. HISTORIA DE LA UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO

Ambato es la capital de la provincia de Tungurahua, está ubicada virtualmente en el centro de la zona andina ecuatoriana, rodeada de nevados y volcanes.

La Universidad Técnica de Ambato fue creada el 14 de abril de 1969 según aprobación del Congreso Nacional. Nació con el lema "Educarse es aprender a ser libres" bajo el pensamiento y la égida del Doctor Carlos Toro Navas quien presidió la conformación del Primer Consejo Universitario, luego de realizada la primera Asamblea Universitaria un 10 de mayo de 1969. Vicerrector fue designado el economista Víctor Cabrera Guzmán.

La Universidad Técnica de Ambato tiene su antecedente académico en un Instituto Superior fundado por profesionales en la rama de Contabilidad que se creó un 13 de septiembre de 1959 (Periódico Énfasis, UTA, Noviembre de 1985, p3) Dicho Instituto se oficializó un 5 de julio de 1963 con sus escuelas de Contabilidad, Gerencia y Técnica Industrial.

Entre las razones de motivación cultural para la creación de una universidad en Ambato, no se debe dejar de descartar la alusión a ser la tierra de aquellos personajes linajudos del siglo XIX que se destacaron en la literatura y en la política ecuatoriana como Juan Montalvo, Juan León Mera, Pedro Fermín Cevallos, Juan Benigno Vela, Luis Alfredo Martínez, José María Urbina, Celiano Monge y otros ligados a estos mismos apellidos por pertenecer a colaterales familiares destacados y prominentes.

Visto de otro ángulo, la necesidad de un pueblo pujante, de proyectar a sus hijos hacia la formación intelectual al margen de apellidos y de economías solventes, debe ser tenida como razón para el surgimiento de un espacio educativo de alto nivel. Por idiosincrasia hay que anotar que las universidades de provincia no surgieron de la ideología de las clases de poder económico.

Sus hijos generalmente siempre van a universidades privadas y del exterior. Ha sido la clase media la que ha luchado por hacer que sus hijos no se queden sin la formación con que veían de lejos a los hijos de los más acomodados de la sociedad. Este es el caso de la Técnica de Ambato, que aún en la actualidad, no retiene alumnos de la clase alta lugareña. ⁽¹⁾

2. ANTECEDENTES HISTORICOS DE LA COCINA

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

Durante la Edad Media, los monasterios y conventos cumplieron las funciones de los actuales hoteles. De estos establecimientos, los más prestigiosos eran los que actuaban como anfitriones de los viajeros distinguidos.

Con el Renacimiento, los lugares de posta y la variedad de establecimientos para comer y beber, jugaban un papel importante dentro del sistema de vida de esa época. Existían posadas dedicadas a la venta de café, chocolate y té, las cuales eran muy concurridas y populares entre la aristocracia.

Después de la Revolución Francesa en el año 1790, muchos de los “Chef” de cocina, que estaban al servicio del Rey y la nobleza, decidieron fundar establecimientos similares en París y otras ciudades de Francia, para más tarde extenderse por toda Europa y América.

La cocina como estructura organizacional, generadora de trabajo y servicio está dividida en diferentes estratos estrechamente relacionados y que en muchas ocasiones se encuentra bajo la responsabilidad de una sola persona.

Uno de los aspectos importantes por internalizar, son los diferentes roles que interactúan en una cocina, entre éstos encontramos el ayudante de cocina. (2)

3. COCINA INDUSTRIAL O INSTITUCIONAL

Podemos definir la cocina y sus anexos, como el conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos, y convertirlos en platos elaborados. Cuando hablamos de cocina industrial, no debemos pensar solo en la zona caliente donde se elaboran o cocinan los alimentos, sino que todos los locales anexos con sus equipamientos deben considerarse como cocina o zona de cocina, independientemente de que estén unidos o separados, estos cuartos son entre otros la pastelería, el cuarto de verduras, el cuarto frío, la plonge, etc. El departamento de cocina es seguramente el más complejo por la diversidad de elaboraciones que en ella se desarrollan, diversidad que hace que estas elaboraciones se preparen en zonas independiente entre sí, pero que forman parte de un conjunto que denominamos área de cocina. (2)

4. EMPRESA PÚBLICA

4.1. EMPRESA

Conjunto de factores de producción coordinados, cuya función es producir y cuya finalidad viene determinada por el sistema de organización económica en el que la empresa se halle inmersa. En el sistema capitalista o de economía de mercado, el fin de la empresa ha consistido tradicionalmente en la obtención del máximo beneficio o lucro, mientras que en las economías colectivistas con dirección centralizada el fin de la empresa ha consistido en cumplir los objetivos asignados en un plan más general, de ámbito nacional, regional o local. Esta concepción monista de los objetivos empresariales ha experimentado, sin embargo, cambios importantes en uno y otro sistema durante las últimas décadas. La imagen que habitualmente se tiene de la empresa suele corresponderse con sus aspectos accidentales o externos y no con su verdadero contenido. Pero la empresa es algo más que un simple conjunto de bienes materiales. La empresa es un sistema de coordinación central; una unidad de dirección o planificación.

Las empresas o unidades económicas de producción pueden ser clasificadas atendiendo a diferentes criterios. Según sea su tamaño, las empresas pueden ser pequeñas, medianas o grandes. Según la naturaleza de la actividad productiva, hay tantos tipos de empresas como sectores o ramas de la actividad económica, con el grado de desagregación que se quiera. En función de la titularidad del capital social, las empresas pueden ser clasificadas en tres grandes grupos:

4.1.1. Empresas privadas cuyo capital es propiedad de particulares (accionistas y socios en general).

4.1.2. Empresas públicas, cuyo capital es propiedad del Estado y de los poderes públicos en general.

4.1.3. Empresas sociales o cooperativas, cuyo capital es propiedad de los trabajadores.

Desde la óptica fenomenológica, a la empresa mercantil o empresa de negocios podemos definirla como un conjunto de actividades llevadas a cabo (emprendidas) por el empresario para la producción y el intercambio (distribución) de bienes y servicios, con el objeto de obtener un beneficio máximo o cuando menos satisfactorio (suficiente).

Los diferentes recursos y actividades o funciones de la empresa no pueden ser coordinados (dirigidos) sin una estructura organizativa, que es modelo teórico o marco conceptual de referencia por el que se dispone: qué hacer, cómo hacerlo, quién ha de hacerlo y cuándo ha de hacerse. La organización no es por ella misma un recurso. Es causa y efecto de los servicios que son rendidos por los recursos materiales y humanos de que dispone la empresa.

Es la manifestación concreta de la función racional del empresario en su deliberado intento de adaptar medios para conseguir fines.

Unidad económica autónoma organizada para combinar un conjunto de factores de producción con vistas a la producción de bienes o servicios para el mercado.

Unidad económica de producción y decisión que, mediante la organización y coordinación de una serie de factores (capital y trabajo), persigue obtener un beneficio produciendo y comercializando productos o prestando servicios en el mercado. (3)

5. ÁREA DE COCINA

5.1. CONCEPTO Y DESCRIPCIÓN DEL ÁREA DE COCINA.

Podemos definir la cocina y sus anexos, como el conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos, y convertirlos en platos elaborados. Cuando hablamos de cocina industrial, no debemos pensar solo en la zona caliente donde se elaboran o cocinan los alimentos, sino que todos los locales anexos con sus equipamientos deben considerarse como cocina o zona de cocina, independientemente de que estén unidos o separados, estos cuartos son entre otros la pastelería, el cuarto de verduras, el cuarto frío, la plonge, etc. El departamento de cocina es seguramente el más complejo por la diversidad de elaboraciones que en ella se desarrollan, diversidad que hace que estas elaboraciones se preparen en zonas independiente entre sí, pero que forman parte de un conjunto que denominamos área de cocina.

5.2. ORGANIZACIÓN Y EQUIPAMIENTO DE UNA COCINA.

5.2.1. Posibilidad de ampliación: Muchas empresas proyectan sus cocinas con dimensiones mayores a las que realmente necesitan, de tal forma que en caso de necesitar una ampliación (aumento de servicios diarios) conlleva menos trastorno que cambiar de local.

5.2.2. Amplitud: Las dimensiones de la cocina deben ser las apropiadas para los servicios que tengan que prestar. Como medida Standard, suele tomarse la

medida del comedor, siendo la cocina las $\frac{3}{4}$ partes de este y nunca menos de la mitad.

5.2.3. Claridad natural y luz artificial correcta: Una buena visibilidad es necesaria para el desarrollo adecuado de los trabajos de cocina, lo idóneo sería la luz natural, porque no transforma el color propio de los alimentos, por lo cual se aconseja disponer de amplios ventanales. La luz eléctrica por su parte, consistirá en focos instalados directamente en las zonas de trabajo, en cantidad y potencia suficientes.

5.2.4. Ventilación: Una cocina en pleno rendimiento genera gran cantidad de gases y vapores y por ello tiene la necesidad de renovar la atmósfera viciada, la colocación de ventanales de salida situados a la altura del ángulo formado por la pared y el techo, provoca la salida de gases calientes que tienden a acumularse en esa zona, dispondremos también de otros situados a bajo nivel, que permitirán la entrada de aire frío, los más altos estarán situados cerca de la cocina y los más bajos lejos, y esto se hace así porque si entra aire frío y está cerca de la cocina, este aire puede enfriar las preparaciones.

5.2.5. Salida de gases: Si el establecimiento no dispone de las suficientes salidas de gases de forma natural, es necesario instalar medios mecánicos para la renovación de la atmósfera, el sistema más frecuente es la instalación de campanas extractoras que aspiran los humos y olores y renuevan el aire.

5.2.6. Agua corriente: En una cocina se hace un gran consumo de agua, para limpiar o cocinar, y esto obliga a instalar grandes pilas de agua caliente y fría, anchos sumideros que eviten la posible obstrucción por acumulación de residuos y rejillas protectoras para prevenir la obstrucción de los sumideros.

5.2.7. Suministro de agua: El establecimiento debe disponer un servicio de agua potable abundante, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución (en caso de que sea necesario). El suministro de agua procederá de la red de abastecimiento público o de otros suministros como pozos, fuentes o manantiales, siempre que cumplan los requisitos legales. Si no existe suministro de agua potable continuo, se dispondrá de instalaciones adecuadas (depósitos, tanques, etc.), para el almacenamiento del agua. Estarán fabricados con materiales inalterables, impermeables, no corrosivos ni tóxicos, de tal forma que no puedan transmitir al agua olores, sabores o sustancias tóxicas. Estos depósitos y sus tuberías serán diseñados de tal forma que no puedan sufrir contaminación por animales, polvo, lluvia, etc. Las instalaciones serán revisadas de forma periódica.

5.2.8. El agua potable se usará: Para el lavado de alimentos o como ingrediente de los mismos, para la limpieza de equipos, superficies y utensilios, para la higiene personal. No se usarán envases de agua potable como contenedores de productos químicos que puedan confundir a los usuarios y provocar intoxicaciones accidentales.

5.2.9. Hielo: El hielo usado en alimentos y bebidas, se fabricará siempre a partir de agua potable, los cubitos de hielo no se manipularán con las manos ni con materiales que puedan romper o contaminar el mismo. Las máquinas de hielo estarán alejadas de cualquier fuente de contaminación, limpiadas y desinfectándose frecuentemente.

5.2.10. Vapor: El vapor que entra en contacto con los alimentos, equipos, utensilios y superficies, no debe contener ninguna sustancia que entrañe peligro para la salud o que pueda contaminar los alimentos.

5.2.11. Agua no potable: No es recomendable el uso de agua no potable en áreas de preparación de alimentos, pero en caso de que sea necesario usarla, su sistema de abastecimiento será distinto del de el agua potable, con tuberías diferenciadas pintadas con colores llamativos y con carteles que indiquen la no potabilidad de la misma. Esta agua se usará para usos no culinarios como es la prevención de incendios, aire acondicionado, riego de jardines.

5.2.12. Líneas sencillas en el diseño de la cocina: Las columnas, recodo y paredes, impiden el fácil traslado de recipientes y personas por el local de cocina, una cocina ideal debería de componerse de locales diáfanos que posteriormente pueden dividirse por medio de mamparas acristaladas.

5.2.13. Materiales apropiados: Los materiales de construcción, serán los más idóneos para el revestimiento de paredes, suelos y techos, en las paredes se emplearán materiales inalterables y de fácil limpieza, el color blanco es el idóneo por la sensación de limpieza que da, en los suelos debemos buscar materiales antideslizantes y ya más concretamente en la cocina donde los líquidos vertidos son frecuentes, deben tener una ligera inclinación que permitan el desagüe a los sumideros.

5.2.14. Temperatura adecuada: Cuando en un local hay una temperatura inadecuada, se debe generalmente a varios factores. Mal emplazamiento de la cocina, situada generalmente muy alejada del exterior. Una cocina que recibe

calor directo del sol, a parte de los propios focos de calor como fogones, parrillas, freidoras, etc.

Cuando se dan estos problemas, la solución es dotar estas cocinas de aire acondicionado, que refresque la cocina caliente y mantenga temperatura estable en la cocina fría, cámaras, economato, etc.

5.2.15. Ubicación lógica de las instalaciones de cocina: La situación de una cocina, debe estar en estrecha relación con los lugares donde ha de servirse lo cocinado. La comunicación será fácil y cercana, para evitar la lentitud en el servicio y el enfriamiento de los platos. Se instalarán montacargas como medio de apoyo para acceder a zonas de distinto nivel. La cocina tendrá accesos fáciles para la llegada de mercancías, la salida de basuras y el tránsito de personal.

5.3. TRATAMIENTO DE LOS DESPERDICIOS:

5.3.1. Acumulación de desperdicios: En las cercanías de las zonas de elaboración de alimentos, debemos disponer de cubos de basura. Los residuos sólidos se irán depositando en bolsas de basura que serán retirados de forma periódica de la cocina y guardadas en contenedores de uso exclusivo para esta basura. Al final del servicio, la zona de cocina quedará libre de basuras y los cubos o contenedores de basura no deberán quedar nunca llenos hasta rebosar.

5.3.2. Contenedores: Los cubos y contenedores de las áreas de manipulación, serán de fácil limpieza y desinfección. Tendrán el tamaño y la capacidad adecuados para la recogida de desperdicios, las tapaderas no serán de apertura manual. Solo se sacarán del local para su limpieza i desinfección.

Los contenedores usados por el servicio municipal de basuras, deben tener tapa y estar fabricados de materiales resistentes a la limpieza y desinfección continua, además podrán identificarse en el exterior de forma específica.

5.3.3. Evacuación y almacenamiento de desperdicios: La basura es una fuente importante de contaminación, ya que se compone de materia orgánica (muy favorable para el crecimiento bacteriano, muy atractiva para insectos y roedores). En grandes establecimientos suelen existir locales separados para el almacenamiento de estos residuos y estos locales están bien ventilados o incluso refrigerados, además de estar separados de las zonas de manipulación de los alimentos. Nunca colocaremos un contenedor de basura a la entrada del establecimiento, ni cerca de la zona de entrada de materias primas, ni de salida de productos terminados. Los residuos líquidos se evacuarán por las alcantarillas. Las basuras se podrán separar según el tipo de residuo y se depositarán en contenedores diferentes o específicos.

5.4. ZONAS EN QUE SE DIVIDE UN LOCAL DE COCINA.

La diversidad de trabajos que se llevan a cabo en una cocina, hace que sea necesario dividirla en pequeños departamentos con trabajos independientes y personal especializado, dependiendo todos del Jefe de Cocina.

5.4.1. La cocina caliente: Se encarga de transformar por medio del calor los alimentos crudos. Es el departamento más grande y el que tiene un mayor número de trabajadores, también suele disponer del mayor número de instalaciones fijas. Su situación idónea es el centro de la cocina, situándose el resto de departamentos en las zonas laterales, manteniendo eso sí un contacto directo con casi todos ellos. Tendrá contacto directo con el comedor. La cocina

caliente se divide en dos partidas, SALSERO Y ENTREMETIER. Aunque si el establecimiento tiene un gran volumen de trabajo, estas pueden subdividirse en otras partidas como por ejemplo, asador, potajera o pescadero.

Entre las instalaciones fijas que vamos a encontrar en esta partida, figuran los extractores de humos, máquinas de aire acondicionado, pilas, fogones, marmitas, sartenes eléctricas, salamandras, etc.

5.4.2. Cuarto frío: La misión de esta partida es conservar los alimentos perecederos, limpiar y racionar los géneros crudos y distribuirlos, termina platos cocinados, elabora ciertos platos, guarniciones y salsas frías. Es un departamento importante pues administra los artículos, los conserva y saca de ellos el máximo provecho. Necesita contar con temperatura refrigerada. Las instalaciones con las que cuenta son grandes pilas con agua fría y caliente, mesas centrales y murales, tajos, máquinas picadoras, balanzas, etc.

El cuarto frío estará situado al lado de la cocina caliente, pero aislado por mamparas acristaladas y tendrá también comunicación directa con proveedores y cámaras frigoríficas. El cuarto frío debe disponer de zonas separadas para carnes, pescados y hortalizas.

5.4.3. Pastelería: Elabora productos de pastelería dulces y salados, es un departamento importante pues se encarga de una parte de la carta además de servir de apoyo a la cocina en ciertas elaboraciones, la pastelería debe estar dividida en dos partes, la parte caliente y la fría, la parte caliente cuenta con hornos de pisos, estufas, fogones, mesas auxiliares, fregaderos, amasadora, refinadora, laminadora, lateros y todo tipo de utensilios propios de la pastelería, la parte fría contará con armarios frigoríficos, heladoras, sorbeteras,

congeladores, etc. Estará situada en conexión directa con la cocina y en algunos casos incluso con el comedor.

5.5. DEPENDENCIAS AUXILIARES:

5.5.1. Recepción de mercancías: Es esa zona habilitada para los proveedores para descargar sus mercancías, esos accesos permitirán sin problema la entrada de carretillas y debería de disponer de básculas para el pesado de los géneros.

5.5.2. Plonge: Es el departamento que se dedica a la limpieza de la batería de cocina (marmitas, ollas, etc.), debe tener comunicación con la cocina caliente pero tendrá su propia zona de trabajo, estará dotada con grandes pilas profundas y resistentes, de acero inoxidable, mesas de apoyo y de estanterías para ir almacenando el material limpio.

5.5.3. Cuarto de verduras: Es un pequeño almacén cuyo tamaño depende de la frecuencia que se adquieran los productos, si la compra se hace a diario, el local será más pequeño, en el caso contrario es necesario la instalación de cámaras frigoríficas a 6° C, y en el caso de ser establecimientos con mucho movimiento, dispondrá además de material específico para el lavado de frutas y hortalizas, así pues nos podremos encontrar con grandes pilas, peladoras de patatas, universal, lavadoras y centrifugadoras de lechuga. El cuarto de verduras estará alejado de la cocina, pero en comunicación con ella y con la entrada de proveedores.

5.5.4. Economato: Es esa zona habilitada para el almacenamiento y conservación de géneros no perecederos, la cocina y otros departamentos retiran productos del economato mediante un sistema de vales, hay una

persona al frente de este departamento (encargado de economato), que revisará la entrada de género y sus pesos y controlará la rotación de los productos. La iluminación del economato será adecuada y se debe evitar la entrada de luz solar, debe disponer de un buen sistema de ventilación o si no temperatura controlada a 15° C, puede disponer de armarios frigoríficos para el almacenamiento de aquellos productos que requieran refrigeración como los lácteos, semiconservas, etc. En los establecimientos importantes puede llevar anexa la bodega.

5.5.5. Fregaderos de vajilla: También se conoce con el nombre de office, es el departamento encargado de fregar, secar y guardar todo el material de cristal, loza, acero inoxidable, etc., del servicio de comidas. Debe estar bien diseñado para facilitar el trabajo y evitar las roturas, su maquinaria es muy específica, dispondrá de lavavajillas para cristalería, cubertería, grandes pilas de agua, mesas de apoyo y estanterías.

5.5.6. Vestuario: Zona donde después de la jornada de trabajo, el personal se cambia de ropa específica de trabajo y se pone la de calle, estará situado en un lugar ventilado y fresco además es conveniente que disponga de duchas para favorecer la higiene personal y no salir con olores y sudor adquirido durante el proceso de trabajo. Como material dispondrá de taquillas individuales y de bancos.

5.5.7. Comedor de personal: El personal de cocina entrará a primera hora de la mañana y saldrá a media tarde por esto es imprescindible tener un comedor de personal, cuya finalidad es que la brigada de cocina recupere fuerzas de

cara al servicio que se avecina y al mismo tiempo evitar que el personal se ausente de las instalaciones para ir a comer.

5.6. OTRAS DEPENDENCIAS En función de la disponibilidad de espacio podrá haber o no otras dependencias, una de ellas es el despacho del Jefe, que estará situado en una zona desde la que se pueda controlar el trabajo de la brigada, en esa oficina el Jefe lleva otras responsabilidades más burocráticas como son el control de comandas, pedidos a proveedores, composición de minutas, presupuestos, etc.

5.7. COMPOSICIÓN Y FUNCIONES DEL PERSONAL DE UNA COCINA.

En un trabajo tan diverso como el que se desarrolla en una cocina, hace necesario establecer categorías profesionales, cuanto mayor es la categoría del establecimiento, más categorías profesionales vamos a encontrar y viceversa, las más importantes son.

5.7.1. Jefe de cocina. Jefe del departamento que se encarga del control de personal, confecciona los menús, hace los pedidos necesarios, vigila el consumo racional de las materias primas para obtener el máximo rendimiento y durante el servicio controla que los platos solicitados salgan en las condiciones exigidas, además de esto propone para ascensos y despidos, marca los horarios de trabajo, los días libres, fechas de vacaciones, vigila los horarios de entrada y salida del personal, distribuye el trabajo entre la brigada y evitará en lo posible el gasto excesivo de electricidad, agua, combustible, etc.

5.7.2. 2º Jefe de cocina. Sustituye al Jefe en caso de ausencia de este, se encargará de suministrar a las distintas partidas las provisiones necesarias,

generalmente se encarga de los despieces de carnes y pescados, y siempre colaborará con la partida más cargada de trabajo.

5.7.3. Jefe de partida. Es el cocinero encargado de elaborar y condimentar todos aquellos platos que salgan de su partida, debe dominar la elaboración de platos regionales, de régimen, cocina nacional e internacional, además repartirá el trabajo entre los miembros de su partida, retirará artículos del economato y prepara la mise-en-place (puesta a punto), al final del servicio limpiará y recogerá la herramienta de su partida.

5.7.4. Cocinero. Tendrá las mismas obligaciones y conocimientos que el Jefe de partida.

5.7.5. Ayudante de cocina. Trabaja a las órdenes de los cocineros realizando trabajos sencillos y mecánicos.

5.7.6. Repostero. Su misión es idéntica a la del 2º Jefe de cocina, pero dentro de su especialidad, depende directamente del Jefe de cocina.

5.7.7. Oficial repostero. Tiene los mismos conocimientos que el anterior y ejecutará el plan de trabajo organizado por este.

5.7.8. Ayudante repostero. Auxilia en su trabajo al oficial repostero.

5.7.9. Encargado de economato y bodega. Es el encargado de recibir las mercancías propias de esta dependencia que deberá contar con su visto bueno y haciendo las anotaciones pertinentes en un libro de control.

5.7.10. Ayudante de economato y bodega. Tiene las mismas funciones que el anterior.

5.7.11. Marmitón. Se encarga de fregar la batería de cocina y de la limpieza general de la cocina.

5.7.12. Pinche. Se encarga de lavar verduras, pescados, hortalizas y de la limpieza general de la cocina.

5.7.13. Fregadores. Son los trabajadores encargados de la limpieza de la vajilla, cristalería, fuentes de servicio y cubiertos.

5.8. Misiones de las partidas de cocina. Básicamente tenemos cuatro partidas en el departamento de cocina:

5.8.1. Salsero: Elabora salsas de carne o para carnes, carnes salteadas, braseadas, hervidas, estofadas y sus guarniciones correspondientes. Elabora paellas, pescados y mariscos, es la partida más importante de la cocina y suele ser responsabilidad del 2º Jefe de cocina.

5.8.2. Entradero o entremetier: Prepara potajes, cremas, consomés, sopas, platos y guarniciones de hortalizas, arroces, pastas y huevos.

5.8.3. Cuarto frío: Se ocupa del despiece, limpieza y racionamiento de carnes y pescados crudos, prepara productos de chacinería, galantitas, patés, platos fríos, ensaladas, ensaladillas, aperitivos fríos, etc.

5.8.4. Pastelería: Elabora los postres, bollería, pastelería salada y colabora con la cocina en la preparación de diversos platos.

6. LAS CUALIDADES DEL PERSONAL DE COCINA.

La persona que trabaja en una cocina tiene que reunir una serie de características que la habiliten para ser un buen profesional. Estas características dan lugar a las cualidades que ha de poseer el/la cocinero/a.

6.1. HÁBITOS DE SEGURIDAD, LIMPIEZA E HIGIENE EN EL TRABAJO.

Al ser misión del cocinero confeccionar alimentos, resulta importantísima la limpieza. Comprende el aseo corporal, vestimenta (uniforme) apropiada,

limpieza de herramientas, revisión, limpieza de recipientes y otros utensilios, despeje y limpieza del lugar de trabajo. A continuación vamos a ver más detenidamente estos aspectos:

6.1.1. Aseo corporal: Además de la higiene corporal, hay que prestar especial atención a las manos y el pelo. Las manos tienen que estar limpias, con las uñas cortas y sin pintar, libres de anillos, pulseras o cualquier objeto que pueda ser portador de restos de alimentos. El pelo tiene que estar recogido y protegido con una cofia o gorro.

6.1.2. Uniformidad apropiada: El uniforme tiene que ser amplio para facilitar el movimiento y la transpiración, preferiblemente de color blanco, por ser un color que da aspecto de limpieza. Es un aspecto importante la higiene del uniforme, puesto que los paños y mandiles sobre todo recogen al cabo del día una cantidad importante de gérmenes y bacterias, por esto es importante la limpieza diaria de esta vestimenta. Evitar movimientos y gestos que puedan denotar suciedad Son incorrectos el fumar, hurgarse, mascar chicle, comer. No está permitido este tipo de comportamiento y es antihigiénico.

6.1.3. Compostura: Los ademanes y actitudes durante su trabajo han de ser siempre correctos. No se apoyará en paredes, sentarse en las mesas, jugar con las herramientas y aparatos, al caminar con cuchillos en la mano tendremos precaución de llevarlos siempre con la hoja hacia abajo o boca arriba apoyado en el antebrazo, etc... Evitando de esta forma correr peligros o roturas innecesarias.

Limpieza de las herramientas

Al terminar un trabajo se limpiará por seguridad e higiene.

Revisión y limpieza de otros utensilios

A veces aunque exteriormente están limpios, interiormente están sucios, y conviene revisarlos periódicamente. Las tablas de corte una vez finalizado el trabajo las limpiaremos bien con detergente y abundante agua y las dejaremos colocadas en los soportes especiales para ellas con el fin de que no rocen unas con otras, ya que de no ser así los gérmenes actuarían rápidamente. Hay que limpiar el suelo después de cada servicio y deben ser limpiados a conciencia todos los días. Los desagües en el suelo facilitan la limpieza tanto del mismo suelo como de los equipos; tendremos que prestarle atención a su limpieza pues hay un cerco alrededor en el que se estancan las aguas y que pueden producirse fácilmente la creación de gérmenes. El orden y limpieza en el trabajo es un factor muy importante a tener en cuenta constantemente, de esto depende una buena organización y la obtención de una partida en óptimas condiciones para la posterior manipulación de los alimentos.

6.2. Perfil del personal que trabaja en la cocina

Las cualidades más destacables son:

6.2.1. Vocación: El largo aprendizaje, jornada laboral de horario diferente (normalmente turno partido), temperaturas extremas, rapidez en su realización y tensión nerviosa que esto origina, y en general la dedicación absoluta que esto exige sólo puede superarse gracias a una fuerte vocación.

6.2.2. Puntualidad: Cada preparado de cocina requiere un tiempo, por lo cual hay que empezar a tiempo para terminar a la hora exigida. Sin variar con ello la elaboración o calidad del plato.

6.2.3. Organización y previsión: El manejo de diferentes herramientas, recipientes y géneros, exige que el cocinero /a sea ordenado. Las preparaciones se harán siguiendo un orden lógico, situando en el lugar adecuado todo lo necesario para el servicio.

6.2.4. Buena Administración: Sacará el mayor provecho y rendimiento posible tanto de los materiales o utensilios con los que trabaje, como de los géneros y desperdicios. La economía y el buen funcionamiento de una cocina dependen en su totalidad de la buena o mala administración del personal que en ella trabajan.

6.2.5. Compañerismo: Convivencia cordial, de colaboración y apoyo en el trabajo entre los componentes de la brigada y respeto hacia los tuyos

6.2.6. Espíritu: Creador y deseos de perfeccionamiento: Se adquiere a través de los conocimientos profesionales y la vocación del cocinero.⁽⁴⁾

IV. METODOLOGIA

A. LOCALIZACION Y TEMPORALIZACION

El siguiente estudio de investigación se lo realizó en la Provincia de Tungurahua en la ciudad de Ambato ubicado en las calles Río Payamino y avenida los chasquis, situada a una altitud de 2500 msnm. Específicamente en la Universidad Técnica de Ambato, dirigido a los estudiantes, docentes, trabajadores y empleados.

GRAFICO N°1: MAPA DE UBICACIÓN - PREDIO INGAHURCO



GRAFICO N° 2: MAPA DE UBICACIÓN – PREDIO- HUACHI



a) VARIABLES

1. Identificación.

- Demanda insatisfecha
- Segmento de mercado
- Aceptabilidad
- Servicios de alimentación

2. Definición.

2.1 DEMANDA INSATISFECHA: En este caso, los productos o servicios disponibles no son suficientes ni satisfacen la demanda de los destinatarios. Aquí, los especialistas deberán lograr el desarrollo de un nuevo producto o mejorar uno ya existente para colmar la brecha; cuando traten de satisfacer una demanda insatisfecha tendrán que distinguir entre una brecha en el nivel de satisfacción y un vacío en el tipo de satisfacción. La brecha en la clase de satisfacciones, se presenta cuando los destinatarios pueden obtener satisfacción, solo por medio de un producto mejorado o un nuevo producto que corrija las deficiencias de los existentes; el vacío en el nivel de satisfacción tiene que ver con una situación donde los productos de que se dispone no pueden brindar el nivel, grado o satisfacción deseados.⁽⁵⁾

2.2 SEGMENTO DE MERCADO.- La segmentación de mercado es el proceso de dividir, como su palabra lo dice de segmentar un mercado en grupos uniformes más pequeños que tengan características y necesidades semejantes. Los siguientes tipos de segmentos los podemos ver a continuación: Estos segmentos son grupos homogéneos (por ejemplo, las personas en un segmento son similares en sus actitudes sobre ciertas

variables). Debido a esta similitud dentro de cada grupo, es probable que respondan de modo similar a determinadas estrategias de marketing. Es decir, probablemente tendrán las mismas reacciones acerca del marketing mix de un determinado producto, vendido a un determinado precio, distribuido en un modo determinado y promocionado de una forma dada. (6)

2.3 ACEPTABILIDAD. Conjunto de características o condiciones que hacen que una cosa sea aceptable.(7)

2.4 SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN. Un servicio de alimentación es aquel establecimiento o empresa donde se preparan y sirven alimentos a personas que lo solicitan, siempre y cuando sus ingresos y número de comensales sean superiores en alimentos y no en bebidas. Entre los servicios de alimentación están: restaurante, cafetería, bar, cantina, fonda, servicio institucional, expendios y afines de alimentos servidos en el local. Dentro de esta clasificación no se incluyen los almacenes, depósitos y otros locales como pulperías, supermercados o abastecedores.(8)

B.OPERACIONALIZACIÓN

Categoría	Indicador	Escala
<ul style="list-style-type: none"> • Demanda insatisfecha 	<ul style="list-style-type: none"> • Mercado 	<ul style="list-style-type: none"> • Oferta • Demanda
<ul style="list-style-type: none"> • Segmento 	<ul style="list-style-type: none"> • Demografía • Geografía 	<ul style="list-style-type: none"> • % Edad • % Ocupación • Nivel de ingresos • Frecuencia de compra
<ul style="list-style-type: none"> • Aceptabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Conductual 	<ul style="list-style-type: none"> • % Aspecto • % Color • % Olor • Sabor
<ul style="list-style-type: none"> • Servicios de alimentación 	<ul style="list-style-type: none"> • Atención al cliente • Tiempo de comida. • Tipos de menú • Características • Precios de los menús • Desayuno • Almuerzo 	<ul style="list-style-type: none"> • Diario • Desayunos • Almuerzos • Meriendas • Platos a la carta • Tradicional • Vegetariano • Costeño • Serrano • Otros (internacional, comida rápida,etc) • Presentación de los platos • Precio • Calidad • Frescura • Limpieza • 1.51\$ a 2.00\$ • 2.00\$ a + • 1.51\$ a 2.00\$ • 2.00\$ a +

	Merienda	<ul style="list-style-type: none"> • 1.51\$ a 2.00\$ • 2.00\$ a +
	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilidad universitaria 	$\frac{\% \text{ ingresos universitarios}}{\text{cost. total operaciones}}$
	<ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilidad del cliente 	$\frac{\% \text{ ingresos universitarios}}{\text{cost. total operaciones}}$

C. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Investigación de Descripción

Descriptiva

Se describo cada proceso en forma detallada a través de un análisis sistemático por medio de los cual se obtuvo datos según los avances de la investigación sin manipular las variables.

Transversal

Se realizó el estudio con un solo corte en el tiempo, y con los datos obtenidos para la investigación se procedió a su presentación, análisis y tabulación.

D.- UNIVERSO Y MUESTRA

TABLA No. 1

Estudiantes según Facultades. UTA. Marzo - Agosto. 2012

FACULTADES	No. ESTUDIANTES
Diseño arquitectura y artes	748
Ciencias humanas y de la educación	3996
Ciencia e ingeniería en alimentos	456
Ingeniería agronómica	558
Jurisprudencia y ciencias sociales	1145
Ciencias administrativas	1892
Ciencias de la salud	2456
Contabilidad y auditoria	2152
Ingeniería civil y mecánica	1137
Ingeniería en sistemas electrónica industrial	973
TOTAL	15513

FUENTE: Dirección de registro y admisión. Marzo – Agosto 2012 UTA.

El universo estuvo constituido por 15513 estudiantes de la Universidad Técnica de Ambato, matriculados para el período Marzo – Agosto 2012.

$$n = \frac{m}{e^2 (m-1)+1}$$

N = tamaño de la muestra

E = Error aproximado es (0.05)

m= tamaño de la población

$$n = \frac{15513}{(0.00025) (15513-1)+1}$$

$$n = \frac{15513}{39.78}$$

$$n = 390$$

Luego de obtener el tamaño de la muestra, el procedimiento para elegir a los individuos se realizó utilizando un muestreo probabilístico estratificado. Cada Facultad de la Universidad Técnica de Ambato constituyó un estrato, del cual se tomaron los datos de una parte representativa de las mismas, al multiplicar

el número de estudiantes de cada facultad por el factor n / N , de esta manera se obtuvo el tamaño de cada estrato.

$$n / N = 389 / 15513 = 0.025$$

TABLA No. 1.1

Estudiantes según Muestreo Estratificado por Facultades. UTA. Marzo - Agosto. 2012

FACULTADES (Estratos)	No. ESTUDIANTES	FACTOR (n / N)	TAMAÑO DEL ESTRATO
Diseño arquitectura y artes	748	0.025	19
Ciencias humanas y de la educación	3996	0.025	100
Ciencia e ingeniería en alimentos	456	0.025	12
Ingeniería agronómica	558	0.025	14
Jurisprudencia y ciencias sociales	1145	0.025	29
Ciencias administrativas	1892	0.025	48
Ciencias de la salud	2456	0.025	62
Contabilidad y auditoría	2152	0.025	54
Ingeniería civil y mecánica	1137	0.025	28
Ingeniería en sistemas electrónica industrial	973	0.025	24
TOTAL ESTUDIANTES	15513		n = 390

FUENTE: Dirección de registro y admisión. Marzo – Agosto 2012.

TABLA No. 2

Docentes de la Universidad Técnica de Ambato

Cargo	Numero
Docentes	667

FUENTE: Dirección de registro y admisión. Marzo – Agosto 2012.

El universo estuvo constituido por 667 Docentes Universitarios de la Universidad Técnica de Ambato, trabajando para el período Marzo – Agosto 2012.

Para el cálculo del tamaño de la muestra se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{K^2 N \cdot p \cdot q}{(N - 1) E^2 + K^2 (p \cdot q)}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 (667) (0.2) (0.8)}{(666) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.2) (0.8)}$$

N = Universo o población

p = Probabilidad a favor (20%)

q = Probabilidad en contra (80%)

E = Error (5%) (0,05)

K = Nivel de Confianza. (1.96)

$$n = \frac{409.9755}{2.2896}$$

$$n = 179$$

Luego de obtener el tamaño de la muestra, el procedimiento para elegir a los individuos se realizó utilizando un muestreo probabilístico estratificado. De los docentes de la Universidad Técnica de Ambato constituyó un estrato, del cual se tomaron los datos de una parte representativa, al multiplicar el número de docentes por el factor n / N , de esta manera se obtuvo el tamaño de cada estrato.

$$n/N \quad 179/667 = 0.26$$

TABLA No. 3

Empleados de la Universidad Técnica de Ambato

Cargo	Numero
Empleados	296

FUENTE: Dirección de registro y admisión. Marzo – Agosto 2012.

El universo estuvo constituido por 296 Empleados de la Universidad Técnica de Ambato, trabajando para el período Marzo – Agosto 2012.

Para el cálculo del tamaño de la muestra se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{K^2 N \cdot p \cdot q}{(N - 1) E^2 + K^2 (p \cdot q)}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 (296) (0.1) (0.9)}{(295) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.1) (0.9)}$$

N = Universo o población

p = Probabilidad a favor (10%)

q = Probabilidad en contra (90%)

E = Error (5%) (0,05)

K = Nivel de Confianza. (1.96)

$$n = \frac{102.3402}{1.0832}$$

$$n = 95$$

Luego de obtener el tamaño de la muestra, el procedimiento para elegir a los individuos se realizó un muestreo probabilístico estratificado. De los empleados de la Universidad Técnica de Ambato constituyó un estrato, del cual se tomaron los datos de una parte representativa, al multiplicar el número de empleados por el factor n / N , de esta manera se obtuvo el tamaño de cada estrato.

$$n / N \quad 95 / 296 = 0.32$$

TABLA No. 4

Trabajadores de la Universidad Técnica de Ambato

Cargo	Numero
Trabajadores	277

FUENTE: Dirección de registro y admisión. Marzo – Agosto 2012.

El universo estuvo constituido por 277 Trabajadores de la Universidad Técnica de Ambato, trabajando para el período Marzo – Agosto 2012.

Para el cálculo del tamaño de la muestra se aplicó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{K^2 N \cdot p \cdot q}{(N - 1) E^2 + K^2 (p \cdot q)}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 (227) (0.1) (0.9)}{(226) (0.05)^2 + (1.96)^2 (0.1) (0.9)}$$

N = Universo o población

p = Probabilidad a favor (10%)

q = Probabilidad en contra (90%)

E = Error (5%) (0,05)

K = Nivel de Confianza. (1.96)

$$n = \frac{78.4838}{0.9107}$$

$$n = 86$$

Luego de obtener el tamaño de la muestra, el procedimiento para elegir a los individuos se realizó utilizando un muestreo probabilístico estratificado. De los trabajadores de la Universidad Técnica de Ambato constituyó un estrato, del cual se tomaron los datos de una parte representativa, al multiplicar el número de trabajadores por el factor n / N , de esta manera se obtuvo el tamaño de cada estrato.

$$n / N \quad 86 / 227 = 0.37$$

e. Descripción de procedimientos

1. Se realizará el estudio de mercado a través de una encuesta la cual
2. permitirá obtener resultados de vital importancia.
3. Se establecerá la demanda insatisfecha a través de datos obtenidos en las encuestas.
4. Se elaborara una proforma con características y cotización de precios para su posterior implementación según el espacio físico de acuerdo al plano del local.

5. Se diseñara un ciclo de menús de 15 días tomando en cuenta los requerimientos nutricionales de una dieta normal.
6. Se estandarizará cada receta para obtener los costos reales por pax o raciones y valor agregado
7. Se procederá a realizar los inventarios de materia prima basados en el costo real de cada receta estándar.
8. Se realizara un rol de pagos de todos los trabajadores para obtener el valor anual de remuneraciones
9. Se proporcionara el presupuesto final a las autoridades de la institución para su atención y posterior implementación.
10. Se procederá a la implementación y funcionamiento del proyecto.

i) Investigación de mercado y marketing

Mediante el estudio de mercado, se obtendrá información sobre la demanda insatisfecha y satisfecha, preferencias, estatus social, frecuencia de consumo, datos sobre la competencia, mediante la aplicación de una encuesta a los estudiantes y docentes, para obtener información valida de las preferencias de la población, y el mercado meta que se desee alcanzar, para la implementación de nuestro comedor universitario UTA.

CAPITULO I

1. PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

1.1 Datos demográficos de la comunidad Universitaria de Técnica Ambato

Se realizaron 750 encuestas a la comunidad universitaria teniendo un resultado de ocupación de un 52.0% de la población estudiantil y un 23.9% son personas que llevan a cabo una ardua labor de educadores o docentes, por otro lado la comunidad universitaria cuenta con un importante aporte de empleados los cuales ocupan un 12.7% y como porcentaje final tenemos a los trabajadores que ocupan un 11.4% los cuales cumplen con cada una de sus labores para contribuir de esta manera al desarrollo de la comunidad universitaria.

a. Población Universitaria

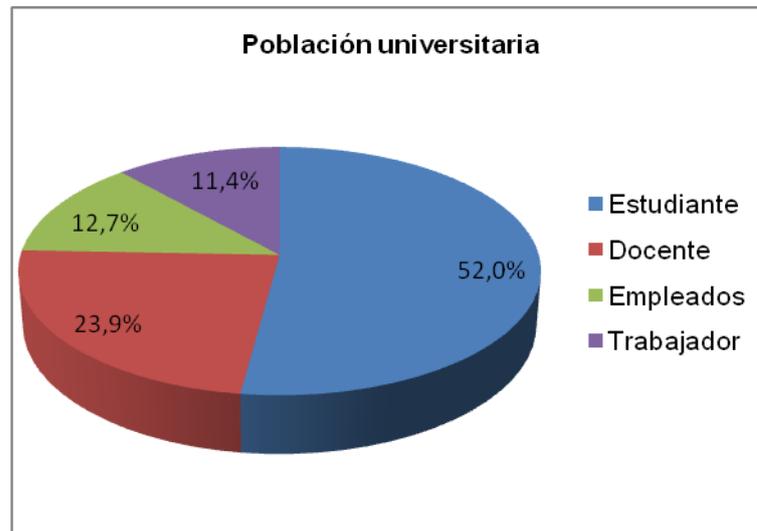
TABLA Nº 5: Población Universitaria según su ocupación: UTA 2012

Opción	Frecuencia	Porcentaje
Estudiante	390	52.0%
Docente	179	23.9%
Empleados	95	12.7%
Trabajador	86	11.4%
Total	750	100%

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborado por: Sánchez, P.

GRAFICO N° 3



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012
Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

Los encuestados que representan a la población universitaria conforman un porcentaje de 52% perteneciente al sector estudiantil ya que es la segmentación mayoritaria que existe en este sector.

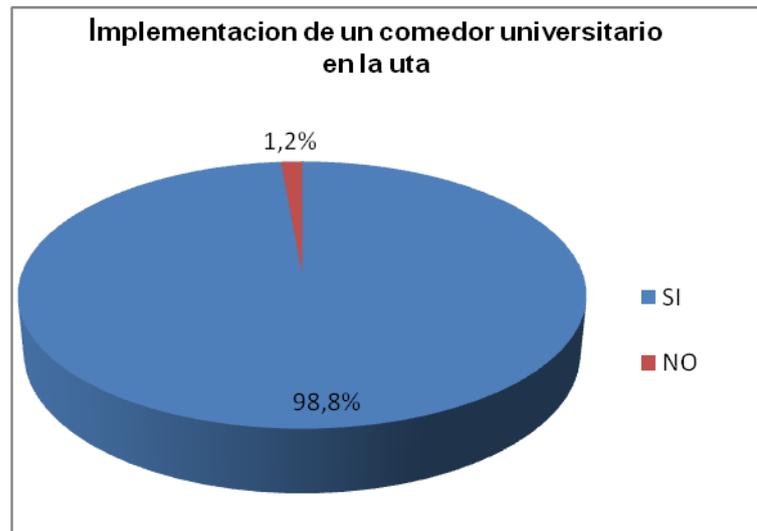
b. Implementación de un comedor universitario en la UTA

TABLA 6: Le gustaría que se implemente un comedor universitario dentro de la universidad técnica de Ambato.

Opción	OCUPACION				porcentaje	numero
	Estudiante	Docente	Empleados	Trabajador		
SI	390	179	90	82	98.8%	741
NO	0	0	5	4	1.2%	9
Total	390	179	95	86	100%	750

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012
Elaborado por: Sánchez, P.

GRAFICO N° 4



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborado por: Sánchez, P

Análisis:

Tomando en cuenta los datos observados, apreciamos que el 98,8% del grupo encuestado tienen una expectativa muy acertada sobre dicha implementación, para lo cual visualizamos necesario enfatizar que la ejecución de este comedor es un proyecto que tiene mucha acogida debido a la excesiva demanda de este servicio de alimentación.

“El Comedor Universitario es un departamento dedicado a proveer la asistencia alimentaría mediante una dieta balanceada y adecuada, que garantice al estudiante un aporte de los requerimientos proteico-energéticos diarios que propicien un mejor rendimiento académico. Los comedores universitarios son parte de una política de inclusión que las Universidades Nacionales han sostenido desde hace varios años. Permiten la inclusión e integración a la vida institucional. Además, los mismos son garantía de una

alimentación saludable como parte fundamental de la salud de los estudiantes y del resto de la comunidad universitaria.” (8)

Es por ello, que el Comedor Universitario, es un Departamento a través del cual la UTA ofrece a sus estudiantes una dieta rica y balanceada, cuidada por profesionales de la materia. Los cuales a previsto que los procesos para la preparación de los productos sean los más aptos para aprovechar el rendimiento de la materia prima y aportando el beneficio al desarrollo de los estudiantes ya que podrán tener un adecuada alimentación, para que puedan realizar sus actividades.

c. Beneficio sobre implementación de este comedor universitario

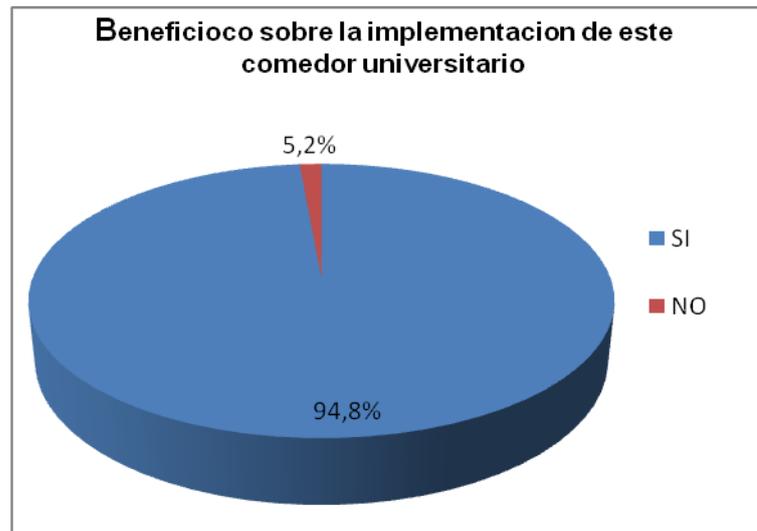
TABLA Nº 7: Cree Ud. que aportaría algún beneficio la implementación de este comedor universitario.

opción	ocupación:				porcentaje	numero
	estudiante	docente	empleados	trabajador		
si	390	179	72	72	94,8%	713
no	0	0	23	14	5,2%	37

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

GRAFICO N° 5



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

De la población universitaria que ha sido encuestada el 98.1% comprende que contar con un comedor dentro de la institución, es un complemento apropiado para fortalecer el desarrollo de la educación, debido a que la prestación de este tipo de servicios garantiza una interacción entre los individuos que participen de dichas actividades.

“En este orden de ideas, los comedores deben cumplir con una serie de procesos que permiten optimizar el servicio, entre los cuales está la definición de los menús, la tramitación, recepción y supervisión de los insumos despachados por los distintos proveedores; el almacenamiento y control de los insumos, tanto víveres secos como lo que requieren de refrigeración y congelación; la gestión de inventarios en los almacenes, el mantenimiento preventivo y la conservación de las instalaciones”. (8)

Estos espacios permiten que la comunidad universitaria, además de recibir una dieta balanceada, sea un espacio que utilicen para estudiar, reunirse y demás actividades. Al mismo tiempo se convierte en un lugar donde los usuarios de este servicio tienen la seguridad de que este sector sea un departamento, en donde puedan sentir un ambiente de tranquilidad para que puedan disfrutar cada uno de nuestros productos gozando de la confianza de que son productos, cumplen con niveles de calidad y procesos apropiados para lograr obtener un posicionamiento fijo en el mercado y a su vez revolucionando los comedores universitarios.

d. **Servicios en el comedor universitario**

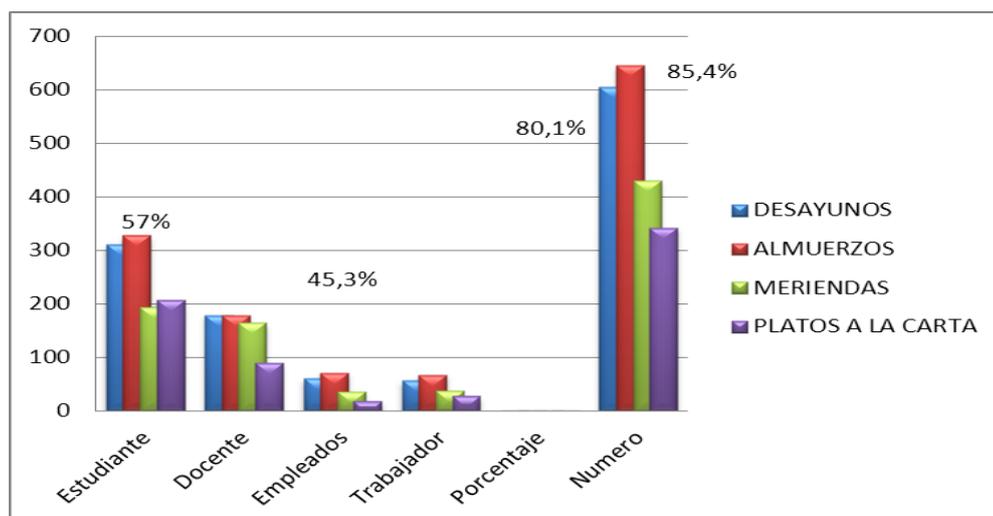
TABLA N° 8: Que servicios le gustaría que brinde el comedor universitario

Opción	OCUPACION:				Porcentaje	Numero
	Estudiante	Docente	Empleado	Trabajador		
DESAYUNOS	310	179	60	56	80.1%	605
ALMUERZOS	328	179	71	67	85.4%	645
MERIENDAS	193	164	36	37	57.0%	430
PLATOS A LA CARTA	207	89	18	28	45.3%	342

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

GRAFICO Nº 6



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

Del total de la población universitaria encuestada un, 85.0% desean que se preste un servicio de alimentación completa en sus tres tiempos de toma de las vitaminas, carbohidratos, grasas y proteínas tomando en cuenta que los nutrientes mencionados son de mucha importancia para realizar nuestras actividades diarias como son físicas e intelectuales ya que son la energía que nuestro cuerpo desgata.

“ Es importante que el ser humano se alimente en forma balanceada para poder mantener una buena salud. Es de suma relevancia consumir alimentos de los diferentes grupos para que sea una alimentación balanceada y así poder mantenernos saludables.” (10)

El tomar en cuenta la cultura que se ha desarrollado con el pasar de los tiempos, se ha visualizado de una manera oportuna cambiar los conceptos de

alimentación, y concientizar a la población que la educación tiene una relación estrecha con la buena práctica de una buena nutrición, la cual hemos desarrolla en beneficio de la comunidad universitaria no solo por la elaboración de menús que cumplan con las características adecuadas para mantener una buena salud sino ofreciendo variedad ya que esto garantiza que esta alimentación que implementamos sea de calidad aportando como un beneficio para el mejor desarrollo intelectual del ser humano por esta razón creemos que es necesario contar con este servicio dentro de esta institución ya que los lugares que ofertan este tipo de servicio no aportan con beneficios en la nutrición.

e. Atención ofertada

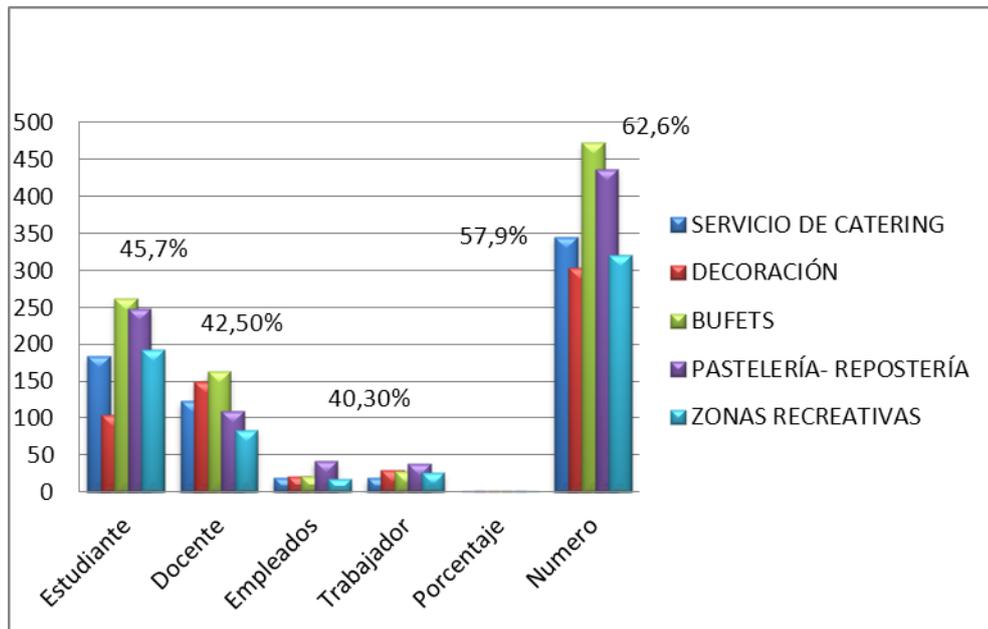
TABLA N° 9: que opción de atención le gustaría que ofrezca el comedor universitario

Opción	OCUPACION:				Porcentaj e	Numer o
	Estudiant e	Docent e	Empleado s	Trabajad or		
SERVICIO DE CATERING	184	123	19	19	45.7%	345
DECORACIÓN	104	150	21	29	40.3%	304
BUFETS	261	163	21	28	62.6%	473
PASTELERÍA- REPOSTERÍA	248	109	42	38	57.9%	437
ZONAS RECREATIVAS	193	84	18	26	42.5%	321

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

GRAFICO N° 7



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

Del total de las personas encuestadas observamos que el 62.6% manifiestan que prefieren un servicio de bufet ya que la mejor forma de atención es brindar al comensal su satisfacción y degustación de todo tipo de preparación en las cantidades y gramajes que los mismos lo deseen.

“Buffet: Es el término utilizado en restauración para definir un servicio donde los productos son expuestos en mesas calientes y frías para el libre acceso del cliente (recibe el nombre del aparador o mueble de comedor donde se guardan los servicios de mesa. En restaurantes, hoteles, reuniones, etc., mesa en la que se disponen los diferentes platos, bebidas, etc. para que los comensales se sirvan) “. (10)

Los diferentes servicios que se ha podido ofertar debido a la falta de lugares o centros que complementen los servicios de alimentación, se ha visto necesario ampliar nuestra oferta en una fase dos, extendiendo así no solo la propuesta de un comedor, por el contrario ofreciendo servicios dentro y fuera de la institución la cual nos hace un departamento potencial para mantener al establecimiento en el mercado asegurando los mejores productos para la comunidad universitaria y colectividad ambateña en la cual se garantizara cada uno de los servicios logrando así realizar eventos de los más altos estándares de calidad y por otra parte beneficiando con una autogestión para el mantenimiento y el funcionamiento de este proyecto.

f. Comida tradicional ofertada

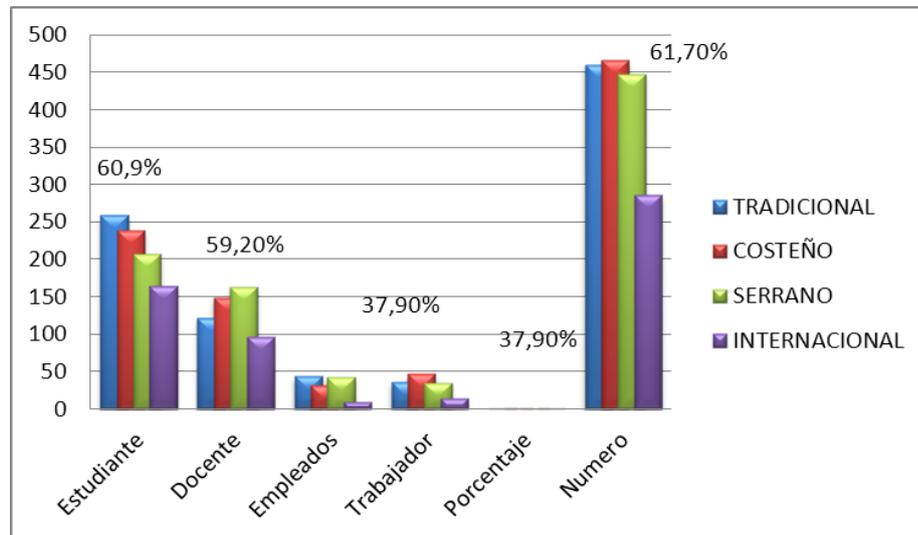
TABLA N°10: Que tipo de platos desearía que el comedor universitario ofrezca

Opción	OCUPACION:				Porcentaje	Numero
	Estudiante	Docente	Empleados	Trabajador		
TRADICIONAL	259	121	44	36	60.9%	460
COSTEÑO	238	149	32	47	61.7%	466
SERRANO	207	163	42	35	59.2%	447
INTERNACIONAL	164	97	10	15	37.9%	286

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

GRAFICO N°8



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

El 61,70% de los encuestados confirman la preferencia por consumir comida costeña, por lo que existe un gran mercado potencial para estos platos en el cual que la mayoría de los centros en los cuales se expende este tipo de preparaciones no se ofrecen en este mercado. Finalmente, este porcentaje representa la demanda para la cual se ofertara una variedad en cuanto se refiere a gastronomía costeña.

“La comida tradicional Ecuatoriana es una variedad de la Andina. Era la costumbre en ella emplear muchos granos y preparar sopas con abundantes ingredientes. Se empleaban los nabos, la quinua, el maíz, las habas, los chochos, los productos integrales, la panela, etc. Se puede decir que aún no está perdida la tradición, frente al embate de los fast food, de la entrada masiva de los procesados como los fideos, el azúcar blanco, los embutidos, el plan

blanco, las gaseosas, (que en Ecuador se llaman colas). Un análisis de la dieta actual de la población nos lleva a afirmar que existe un real déficit de alimentos del llamado grupo 3: las frutas, las hortalizas, las hierbas. Esto es una paradoja en un País que las produce en abundancia'' (9)

La oferta de productos y preparaciones de las distintas regiones que existen en el país serán, los principales componentes para proporcionar una gastronomía del agrado de los diferentes tipos de usuario y a su vez cautivando la atención del mismo, ya que lograremos cumplir con los gustos más exigentes de la población en general.

g. Disponibilidad de gasto

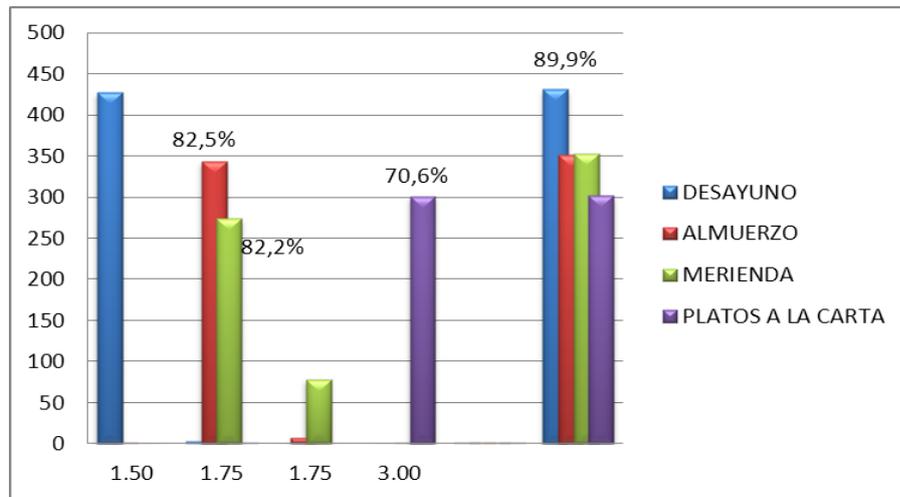
TABLA Nº11: Cuanto estaría dispuesto a pagar por:

Opción	PRECIO				Porcentaje	Numero
	1.50	1.75	1.75	3.00		
DESAYUNO	428	3	0	0	89,8%	431
ALMUERZO	1	344	7	0	82,2%	352
MERIENDA	0	274	78	1	82,5%	353
PLATOS A LA CARTA	0	1	0	301	70,6%	302

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

GRAFICO N° 9



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

De las encuestas realizadas a la población universitaria se obtiene que existe una pequeña variación con relación a los precios obteniendo como resultados que los distintos estamentos de estudiantes, trabajadores y empleados por encontrarse en vías de desarrollo prefieren los precios módicos tomando en cuenta como referencia el desayuno que se establece en \$1.50

“El precio significa solamente el coste de obtener algo. Es el valor monetario establecido por el proveedor por los productos y servicios que se entregan en el punto de consumo. Además del precio base el coste incluye también los descuentos aplicables, los términos del contrato de venta, los costes del transporte, impuestos y seguros. Hay que prestar consideración a los costes del menú y a los precios de venta para el segmento de mercado al que se dirigen.” (7)

El valor que se ha logrado establecer en los menús son rubros cómodos ya que se ha tenido en mente los diferentes estatus económicos, de acuerdo a la ocupación que cada persona desempeña dentro de la institución, cumpliendo con mi labor profesional la cual será optimizar cada uno de los recursos que utilice para la producción logrando así tener un mayor rendimiento, beneficiando al usuario con preparaciones que cumplan con los requerimientos nutricionales y saludables para que puedan desarrollar de una manera adecuada cada una de sus actividades diarias.

h. Frecuencia de visita

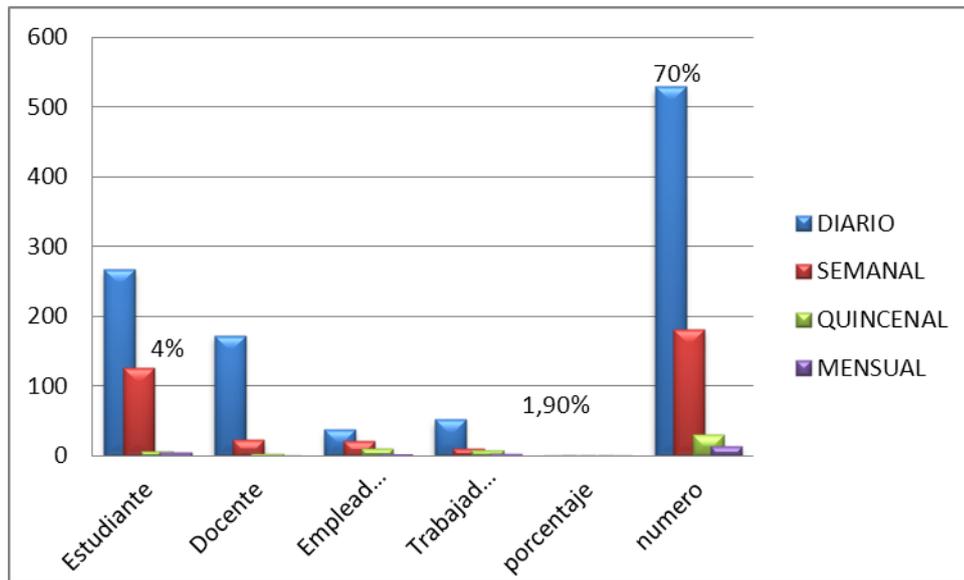
TABLA Nº 12: Con qué frecuencia visitaría Ud. el comedor universitario

opción	OCUPACION:				porcentaje	numero
	Estudiante	Docente	Empleados	Trabajador		
DIARIO	267	172	38	52	70 %	529
SEMANAL	126	23	22	11	24.1%	182
QUINCENAL	7	4	11	8	4.0%	30
MENSUAL	6	1	3	4	1.9%	14

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

GRAFICO N°10



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

De acuerdo con la gráfica del total de la comunidad universitaria encuestada se ha obtenido que el 70% estuvieran dispuestos a visitar diariamente para hacer uso de este servicio ya que los beneficios contemplados dentro de la misma son de calidad.

“Debido al escaso crecimiento de algunos mercados, conseguir que sus clientes sean fieles se ha convertido en uno de los objetivos más importantes; disponer de clientes fieles es terriblemente rentable incluso a corto plazo. Para ello, a través de los procesos de medición de su satisfacción y tratamiento de reclamaciones se detectan áreas de mejora que, debidamente gestionadas, contribuyen a conseguir cada vez más la fidelidad de los clientes.” (12)

La implementación del comedor universitario se lo presentó con la finalidad de facilitar el acceso a los servicios de restauración contribuyendo con el progreso de la educación, al mismo tiempo se ha planteado que los consumidores podrán hacer uso de este servicio de diferentes maneras las cuales serán comprar los productos de manera diaria o mensual, para nuestros clientes que frecuente o adquieran estos servicios de restauración tendrán una reducción de los costos para los distintos productos ofertados los cuales se han contemplado como platos que entregan los diferentes establecimientos privados por lo cual nos encontramos en un nivel de competencia solido para mantener la permanencia en el mercado y generar nuevos proyectos a futuro para generar más utilidades.

i. **Características de un comedor universitario**

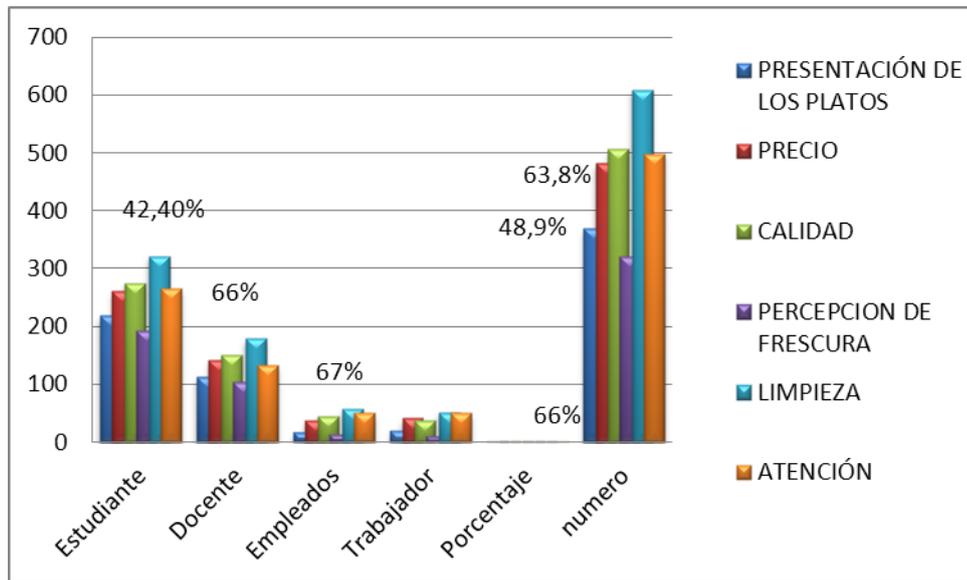
TABLA N°13: Que características observaría al momento de ingresar al comedor universitario

Opción	OCUPACION:				Porcenta je	numer o
	Estudian te	Docent e	Emplead os	Trabajad or		
PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS	219	112	17	21	48.9%	369
PRECIO	261	142	38	41	63.8%	482
CALIDAD	274	150	45	37	67.0%	506
PERCEPCION DE FRESCURA	193	103	14	10	42.4%	320
LIMPIEZA	321	179	57	52	80.7%	609
ATENCIÓN	265	133	50	50	66.0%	498

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

GRAFICO N°11



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

El porcentaje de 80.7% que se puede apreciar en la gráfica deduce que el factor a tomarse en cuenta es la limpieza o inocuidad del establecimiento y por ende de los productos, por otro lado el 67.0% asume que también es importante que al hacer uso de este servicio se contribuya con calidad ya que el rubro que se cancela es por un producto de calidad.

“La satisfacción está influenciada significativamente por la evaluación que hace el cliente sobre las características del servicio por medio de los estudios de satisfacción, las empresas son los atributos importantes de un servicio, y miden las percepciones de dichas características para medir cuales son los atributos más importantes; así como el nivel de satisfacción.” (13)

El desarrollo que ha logrado nuestra sociedad cada vez tiene exigencias que las debemos cumplir a cabalidad, eso por esta razón que al implementar este comedor universitario se ha prestado atención a cada uno de los detalles y características que debe tener, por tal motivo esperamos que este comedor sea del agrado de las personas que hagan uso de este bien ya que este benéfico se lo ha logrado pensando en las necesidades alimentarias de la población.

Una de las ventajas que tenemos es que la ubicación del comedor es, estratégica ya que abarca la mayor parte del campus universitario por lo cual tanto la comunidad universitaria como el comedor podrán acceder a este servicio optimizando de muchas maneras su tiempo para poder cumplir con las actividades cotidianas.

j. Personal capacitado

TABLA Nº 14: Considera Ud. que es necesario que el personal debe estar capacitado para trabajar en esta área de servicio

opción	OCUPACION:				porcentaje	numero
	Estudiante	Docente	Empleados	Trabajador		
SI	380	179	60	70	98.6%	689
NO	10	0	0	0	1.4%	10

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

GRAFICO N°12



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

De las encuestas realizadas a la comunidad universitaria se obtiene que el 98.6% considera que es muy importante contar con un personal con experiencia en el manejo de alimentos ya que en nuestro medio no contamos con una cultura gastronómica es por eso que se ha visto necesario empezar a revolucionar los comedores universitarios ya es un entorno donde empezamos a cambiar y a concientizar nuestra mentalidad para poder ambicionar un futuro mejor.

“El recurso humano es fundamental, tanto en micro, pequeñas, medianas y macro empresas ya que es el único recurso capaz de usar los otros. La buena gestión que se maneja en la política de los recursos humanos se basa en un eficaz proceso de selección hasta la capacitación pasando por el diseño de la estructura organizacional

y las políticas de la empresa del capital humano que se desarrolla en las instituciones.” (13)

Contratar una mano de obra calificada nos ayudara a que el comedor tenga una buena atención y un servicio de calidad ya que nuestro personal siempre estará en constante capacitación por el trabajo que se lo desarrolla día a día lo el cual requiere de mucha atención para realizar de una forma adecuada cada uno de los procesos y así obtener productos finales de calidad tomando en cuenta las buenas prácticas de mano factura, proporcionando preparaciones saludables que cumplen con una nutrición adecuada.

a. Medios de comunicación

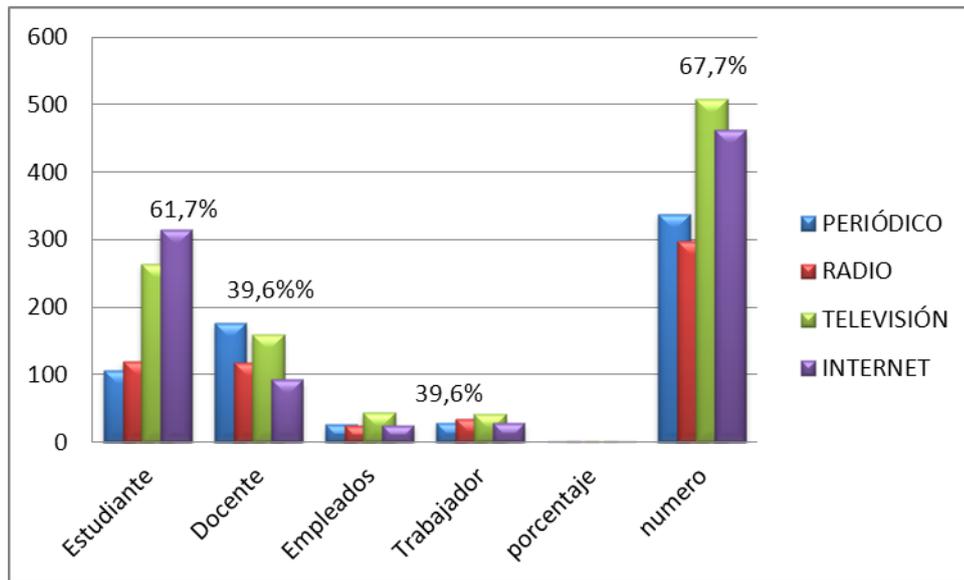
TABLA No .15: 10.- ¿Que medios de comunicación Ud. frecuenta?

10.- ¿QUE MEDIOS DE COMUNICACIÓN UD FRECUENTA MAS?						
Opción	OCUPACION:				porcentaje	numero
	Estudiante	Docente	Empleados	Trabajador		
PERIÓDICO	106	177	26	29	45.0%	338
RADIO	120	118	24	35	39.6%	297
TELEVISIÓN	264	159	44	41	67.7%	508
INTERNET	314	92	25	28	61.7%	462

Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

GRAFICA N°14



Fuente: Encuesta aplicada a la comunidad universitaria. UTA 2012

Elaborador por: Sánchez, P.

Análisis:

Los medios más visitados por la comunidad universitaria encuestada es la televisión con un 67.7% ya que hoy el ser humano prefiere medios fáciles de información y como segundo resultado tenemos el internet con un porcentaje de 61.7% ya que la tecnología ha logrado revolucionar al ser humano brindándole un medio de información rápido y masivo.

''La comunicación no es una variable independiente o aislada del desarrollo como lo proponen algunas visiones instrumentalistas de la modernidad (la comunicación por la comunicación misma), sino que por lo contrario es un elemento central de éste, sin el cual no se puede alcanzar el crecimiento. En éste sentido, reflexionando sobre la relación que existe entre comunicación y desarrollo, podemos decir

que el crecimiento entendido como el mejoramiento general de los niveles económicos, políticos, culturales, psíquicos y espirituales de la vida de los individuos o de la población, a través de la satisfacción de sus necesidades básicas. (11)

Uno de los factores importantes que intervienen en nuestra labor es la publicidad y mucho más por tener a nuestra disposición medios que forman parte del establecimiento ya que no representa gasto alguno pero si un beneficio el cual es atraer la atención del cliente con el que aseguramos su participación para que nuestro comedor ganando así posicionamiento en el mercado.

1) **MATRIZ DE DE LA COMPETENCIA**

TABLA No. 16

IDENTIFICACIÓN DE LA COMPETENCIA DENTRO DE LA UTA								
Bar de la facultad de:	Existe		Accesibilidad		Desayuno	Almuerzo	Meriendas	Platos a la carta
	Si	No	Si	No				
Diseño arquitectura y artes		X		X			X	X
Ciencias educación	X		X		Estudiantil continental	secos dos opciones arroz relleno	X	X
Ingeniería alimentos	X		X		X	varias comidas preparadas	X	X
Ingeniería agronómica		X		X	X		X	X
Jurisprudencia y ciencias sociales		X		X	X		X	X
Ciencias administrativas	X		X		X	varias comidas preparadas	X	X
Ciencias de la salud		X		X	X		X	X
Contabilidad y auditoria		X		X	X		X	X
Civil y mecánica	X		X		Estudiantil continental	secos dos opciones	X	X
Ingeniería en sistemas electrónica industrial		X		X	X		X	X

Elaborador por: Sánchez, P.

a) Análisis de la competencia dentro de la UTA.

De acuerdo con la información obtenida, se ha determinado que existen 4 bares a los cuales se los puede considerar como competencia directa por encontrarse dentro de los predios universitarios, mas no por brindar un servicio adecuado ya que la infraestructura del campus no cuenta con instalaciones y las características con las cuales se pueda desempeñar este tipo de establecimiento, razón por la cual no cumplen con las normas básicas de salubridad apropiadas para el manejo de los diferentes procesos de producción que se los lleva a cabo en las distintas áreas, otro factor a considerar es que por el espacio reducido la alimentación de la población universitaria es limitada ya que el promedio de atención en este sector es de cien pax por cada tiempo de la toma de comidas, y la composición de los menús a ofrecer no tienen variación alguna y mucho menos se rigen a una dieta alimenticia acertada donde los diferentes componentes de esta son: carbohidratos, proteínas, vitaminas y grasas los cuales deben ser combinados de una manera eficaz para que el cuerpo los pueda asimilar de una manera optima, obteniendo así una mayor ventaja en las propiedades nutricionales que nos ofrecen cada uno de los alimentos que forman parte de nuestra dieta logrando mejoras en nuestra salud y un mayor desempeño en cualquier tipo de actividades que desarrollemos en nuestro entorno social, sin embargo aunque no cumplen con estos requerimientos nutricionales los precios son muy accesibles y por muchos factores que influyen en las diferentes ocupaciones que realizan cada una de las personas que asisten as este establecimiento no permite buscar una mejor opción.

TABLA No. 17

IDENTIFICACIÓN DE LA COMPETENCIA FUERA DE LA UTA							
Nombre del local :	Accesibilidad		Desayuno	Almuerzo	Meriendas	Platos a la carta	tipo de establecimiento
	Si	No					
Combos chinos	x		X	Menú chino			Restaurant chifa
Restaurant asadero Danny	x		X	Pollos con menestras			Restaurant asadero
Cápulo restaurant café	x		Continental americano o estudiantil	Menú del día			Restaurant
Cono pizza	x		X	pizza			Comida rápida
Papitas	x		X	salchipapa			Comida rápida
Lihgs	x		Desayunos americanos	Secos papas con cuero			Restaurant buffet
Moka	x		X				Comida rápida
Giuseppes	x		X	Papas hamburguesas			Comida rápida
Oni fruit	x		X	Frutasal peso			Frutería tipo buffet
Snack bar pizzería	x		X	pizza			Comida rápida
Metropizza	x		X	pizza			Comida rápida
Cevichochos de la u	x				x	x	Comida rápida
Don Ariel café – restaurant	x		Continental americano o estudiantil	Menú del día			
Menestras Jorge	x		X	Pollo, carne, menestras			
Gool burger	x		X	Papas hamburguesas			Comida rápida
Broster the chicken asadero	x		X	Pollo asado y broster			Comida rápida
El cangrejo chelero restaurant	x		X	Ceviches encebollados			Restaurant de marisco ceviches

Elaborador por: Sánchez, P.

b) Análisis de la competencia fuera de la UTA.

De acuerdo con los resultados obtenidos, tenemos 17 locales que expende algún tipo de alimentación los cuales están comprendidos entre: restaurantes, cafetería, fruterías, comida rápida, es decir son establecimientos de alimentos y bebidas que ofrece al público diferentes tipos de dietas, por lo que podemos mencionar que algunos de ellos, cuentan con una infraestructura muy acertada, pero no consigue tener la capacidad de atención para abastecer completamente con la demanda que existe, a pesar de este particular son lugares que tienen mucha acogida por la inminente demanda que existe en la universidad de obtener algún tipo de alimentación para desarrollar sus actividades diarias siendo así que los diferentes establecimientos que expenden aprovechan todo tipo de oportunidad para ofertar una mayor gama de productos, en los cuales no se toma ningún tipo de consideración para ofertarlos, ya que el mayor objetivo a corto plazo de estas pequeñas microempresas son obtener mayores utilidades, mas no ayudar a tener una alimentación adecuada y balanceada, pese a que no practican buenas normas de producción que garanticen la calidad e inocuidad de los diferentes alimentos que remiten y por el hecho de no contar con un organismo que se encargue con más frecuencia del control de este tipo de comercios, creemos que nuestra opción de mercado es muy acertada ya que tratamos de revolucionar el mercado en las universidades brindando un servicio de primera que ayude a preservar la salud y el buen vivir de un ser humano, ofreciendo una extensa gama de productos que sean de agrado de nuestros clientes tratando de lograr así tener una acogida de gran excelencia y calidad.

CAPITULO II

2. POLITICAS

Las políticas institucionales, se basarán en lineamientos flexibles, coordinados y éticos, orientadas estratégicamente para alcanzar en forma intercalada los objetivos a corto y mediano plazo.

2.1. Políticas administrativas

Conjunto de acciones que rigen la actividad empresarial y que buscan normar y controlar el desempeño mediante la interacción de todas las áreas.

Realización de reuniones semanales, con todo el personal con el fin de medir el desempeño y desarrollo organizacional.

La comunicación formal será por escrito a través de memorando, los cuales serán numerados, tomará referencia el mes y año de su elaboración, como del departamento en que se origina.

EL jefe de departamento podrá delegar sus funciones pero no su responsabilidad.

Elaborar un Manual de Funciones, que designe, regule las funciones inherentes de cada cargo para evitar las duplicaciones y omisiones.

2.1.2. Políticas de recursos humanos

Con el fin de conformar un equipo de trabajo capacitado, motivado y comprometido en un trabajo en equipo se plantean las siguientes políticas de recursos humanos:

El horario de trabajo, será de lunes a Viernes 6:30 AM a 14:30 PM.

El personal deberá llegar a su puesto de trabajo con 10 minutos de anticipación, el cual registrara su hora de entrada en el reloj digital en el mismo que contendrán sus datos personales, y en caso de retraso en sus pagos mensuales por cada retraso el departamento financiero descontara 0,21 por cada minuto de retraso.

Se realizara capacitaciones diariamente al personal en cuanto a sus requerimientos específicos para mejorar la capacidad productiva y motivacional del personal.

El personal para solicitar permisos deberá justificar su salida, con veinte y cuatro horas de anticipación por motivos de salud, calamidad doméstica, el cual será presentado a su jefe inmediato, quien deberá aprobar o negar dicho permiso.

El aseo e higiene se lo tendrá muy en cuenta ya que es un requisito para todo el personal, el cual tendría que conservar su apariencia cuidando de su ropa que se encuentra limpio, bien planchada.

El proceso de selección del personal se efectuará en forma técnica y profesional, en base a la documentación que presente cada candidato, el cual contará de: fotografía actualizada, dirección, teléfono, educación, referencias personales y laborales, deberá contar con experiencia mínima de un año, dependiendo del puesto de trabajo. Finalmente, el proceso de selección de personal no será de más de 15 días.

2.1.3. Políticas de comercialización y venta

Se fundamenta en las medidas y normativas que permitirán que nuestro servicio se proporcione en las condiciones óptimas a los usuarios, a través de una atención y cordial.

El pago por los servicios prestados por el comedor universitario, se cancelara a diario en la caja registradora que estará ubicada en el área del comedor.

Informar al cliente trimestralmente a través de: anuncios de prensa, afiches, página Web, e-mail, volantes sobre promociones, membrecías, descuentos que se ofrecen.

2.2. PLAN DE GESTIÓN

2.2.1 MISION

Contribuir al desarrollo de la comunidad universitaria a través de un servicio de alimentación con estándares de calidad, mediante la disponibilidad de los recursos económicos existentes necesarios para un desarrollo nutricional, entendiendo así que la palabra bienestar es la plena satisfacción de las necesidades materiales espirituales de sus miembros propiciando simultáneamente las condiciones más adecuadas para un eficiente desarrollo físico, social y mental.

2.2.2. VISION

Ser reconocido por liderar un modelo de gestión de desarrollo de bienestar estudiantil universitario, por la eficiencia con que se brinda sus múltiples

servicios de restauración innovadores de manera óptima, adecuada y oportuna, con calidad y calidez.

2.2.3. OBJETIVOS

- Trabajar por el desarrollo de la comunidad universitaria, fortaleciendo sus necesidades a través de una alimentación saludable.

2.3.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contribuir con el desarrollo universitario a través del servicio alimentario, garantizando su rendimiento y capacidades tanto intelectual como físicas.
- Controlar la nutrición de los estudiantes mediante nuestros menús.
- Proporcionar una adecuada atención a la población universitaria.
- Contribuir al desarrollo estudiantil mediante convenios realizados por la institución (becas de alimentación completas)

2.4. MARKETING MIX

El marketing mix es una estudiada combinación de variables controlables por la empresa, con las que se puede establecer planes de acción concretos para alcanzar los objetivos marcados por el establecimiento de restauración. En los manuales de marketing general, el marketing mix es la combinación de 4p: producto, precio, promoción y plaza.

2.4.1. PRODUCTO

Los productos que ofrecemos son de primera calidad los cuales ayudaran y beneficiaran a los clientes para desarrollar de una mejor manera sus

actividades; además, el servicio será dado de forma esmerada atendiendo la comodidad que busca el cliente. Entregaremos una gran variedad de platos típicos de nuestro país en el cual habrá una gran gama de sopas, fuertes y bebidas típicas que pertenecen a la gastronomía de nuestro país por medio de un ciclo de 15 menús los cuales se elaboran de acuerdo con las necesidades de nuestros comensales.

Nuestro comedor buscará satisfacer el paladar de nuestros futuros clientes ya sea en servicio, con la elaboración de nuestras recetas serán preparadas con las mejores técnicas profesionales en el ámbito gastronómico y con productos de calidad para así, dar un excelente servicio en alimentación y atención al cliente.

Además, el ambiente que brindara será un ambiente agradable en el cual el cliente considere que puede sentirse tranquilo y relajado para recibir sus alimentos.

Con este servicio queremos lograr un lugar en la de gran categoría a nivel de universidades siendo así la única que cuenta con un servicio acorde con lo que necesita su cliente.

2.4.2. Precio

Se ha establecido el precio de nuestros menús tomando en cuenta los costos para la producción y los costos de la competencia, obteniendo un beneficio mínimo de utilidades ya que es un servicio en que aportara al desarrollo la institución.

De acuerdo con los precios que maneja la competencia los hemos fijado en base al costo de producción los cuales favorecen ya que logramos estar en el nivel de competencia con los lugares que existen dentro y fuera de los predios de la universidad además nos regiremos en un plan estratégico financiero que desarrollamos.

2.4.3. Plaza

La plaza es el lugar donde se va a desarrollar el producto o servicio; el comedor universitario tiene una ubicación estratégica ya que se encuentra situado en el centro del campus universitario el cual abarca la mayor parte de la población universitaria.

2.4.4. Canal de distribución

El canal de distribución que vamos utilizar es el canal corto o directo ya que contamos con los medios necesarios en la universidad, los platos que se ofrecerán directamente al consumidor, sin la necesidad de ningún intermediario.

1. El producto está dirigido totalmente a los estudiantes, docentes, trabajadores y empleados que gustan de la comida tradicional e internacional y a las personas que visitan este sector.

2. Los consumidores compran cuando quieren satisfacer su hambre y necesitan alimentarse en un lugar acogedor como nuestro lo es nuestro comedor, en el momento de visitar el sector universitario.

2.4.5. Promoción

Las promoción de las ventas son aquellas acciones comerciales de duración limitada en el tiempo que no forma parte de las actividades normales, o habituales; Publicidad o Relaciones Publicas y que tiene por objetivo incitar a los consumidores a comprar todo ello con el fin de influir positivamente sobre el volumen de ventas y la rentabilidad del negocio.

La promoción que se dará en nuestro establecimiento será descuentos por la compra mensual de nuestros servicios de alimentación.

Becas completas de alimentación para los estudiantes que se destacan en el ámbito universitario.

2.4.6. Publicidad

El consumidor verá al comedor universitario como un sitio de alimentación enfocado al desarrollo de su bienestar, pero presentado de una manera novedosa, el servicio y el ambiente que se brindará a diferencia de otros restaurantes de comida será único ya que contamos con una preparación exhaustiva de nuestro personal.

2.4.6.1. Página Web.- Patrocinar los servicios alimentarios por vía electrónica dando a conocer el comedor universitario por medio de sus promociones, el menú que oferta, el ambiente etc. La página web en sí, es una herramienta de forma tangible que nos aporta al desarrollo y conocimiento de nuestros servicios dentro y fuera de la universidad.

2.7. ESTRATEGIAS DE MARKETING

Realizar espacios de publicidad en la radio, la televisión y pagina web de la institución para dar a conocer los servicios que ofrece comedor.

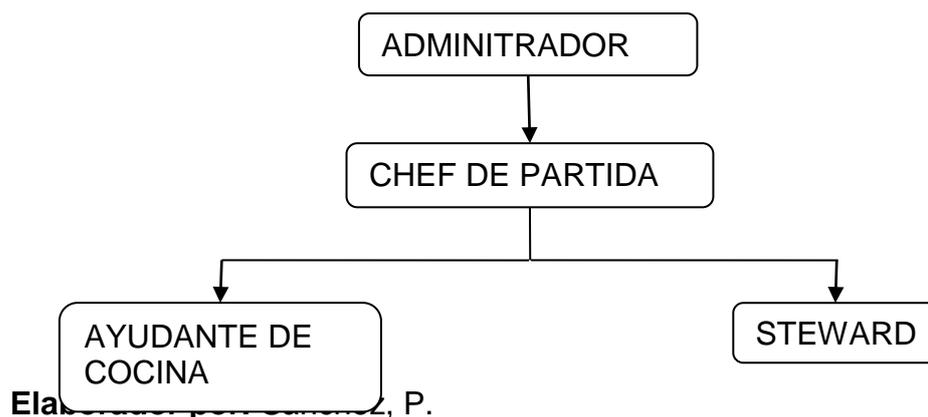
Utilizar las relaciones públicas con el fin de informar a los potenciales consumidores la existencia del nuevo comedor.

Realizar unos programas de inauguración en el que haremos degustaciones del menú que vamos a presentar en la carta que tendremos en nuestro futuro restaurante.

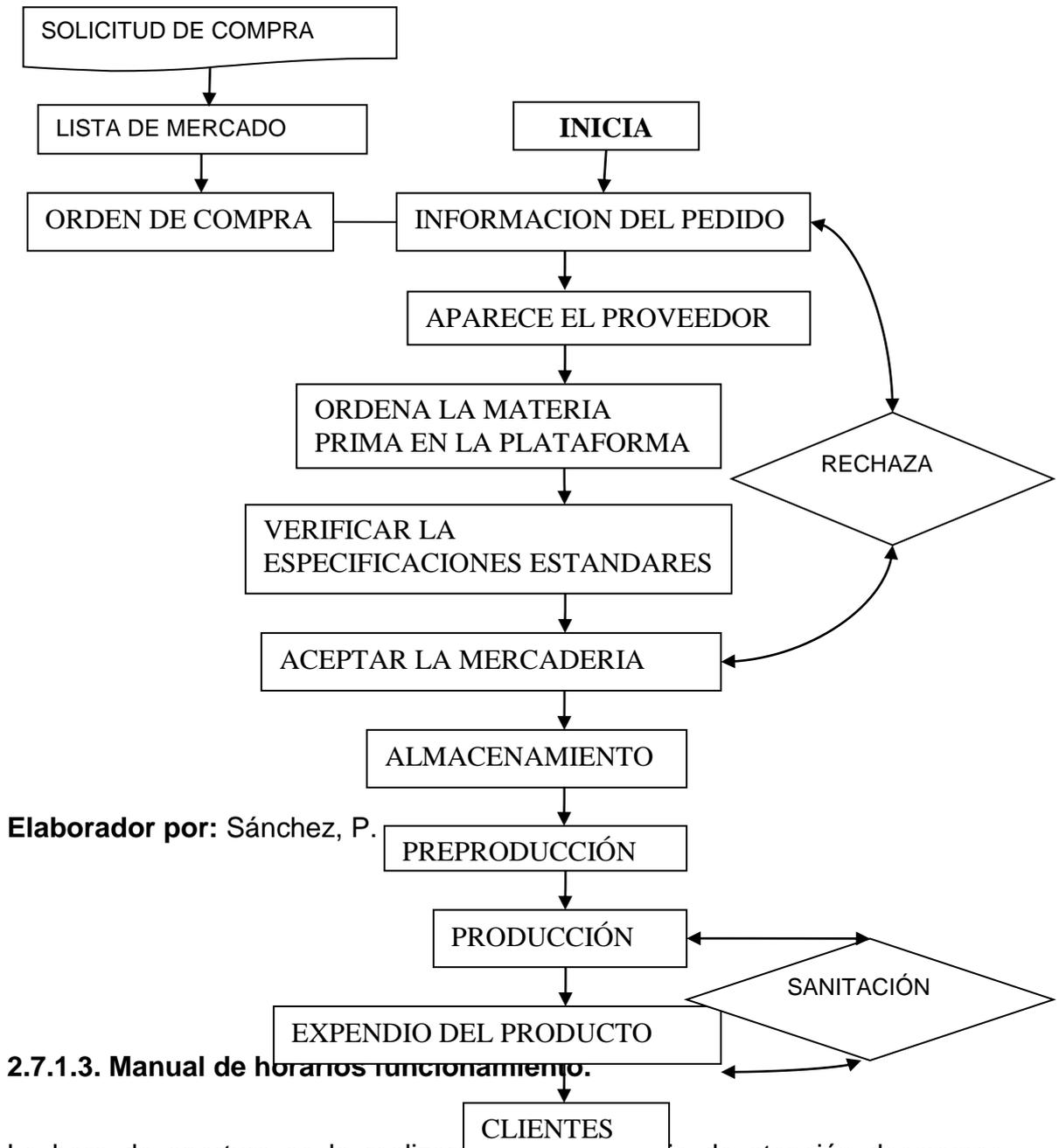
Crear el logotipo, y el isótopo con los colores corporativos que van estar presentes en la marca de la empresa.

2.7.1. Plan de gestión

2.7.1.1. Organigrama funcional



2.7.1.2. Diagramas de flujo del proceso productivo



La hora de apertura se lo realizará a las 08.00am, horario de atención desayunos hasta las 10.30 a partir de esa hora se empezara con la producción de almuerzos los cuales se despacharán de 12.00am hasta las 14.30 pm la hora de salida será a las 15.00pm.

2.7.1.4 Manual de inducción y orientación

1. Presentación y bienvenida a los empleados al trabajo y dirigirles a sus puestos donde desempeñaran sus funciones.
2. Demostrarles confianza ante el trabajo que van a desempeñar.
3. Consolidar un equipo de trabajo donde perdure el compañerismo.
4. Informarles los beneficios del trabajo proyectos y productos del comedor.
5. Brindarles una plena inducción al trabajo y un programa de capacitación en sus puestos.
6. Instruir los movimientos internos del comedor.
 - a. Cuando reportarse al trabajo.
 - b. Que vestimenta usar.
 - c. Como comunicarse en el trabajo.
 - d. Como entrar y salir del edificio.
 - e. Donde localizar el reloj de ingreso y salida.
 - f. Como registrar la entrada y salida.
 - g. Donde guardar y recoger su uniforme.
 - h. Donde localizar los armarios y baños.

2.7.1.5. Reclutamiento

El jefe de departamento será el encargado de reclutar al personal, el cual desempeñara su trabajo de una manera adecuada para ayudar a cumplir las metas y objetivos de operación tanto en la producción como en el servicio.

2.7.1.6. Funciones de los trabajadores del comedor universitario.

2.7.1.6.1. Administrador o chef ejecutivo

- 1) Tener buena presentación personal y puntualidad.
- 2) Conocimiento total de los menús elaborados dentro de su departamento.
- 3) Conocimiento y entendimiento del personal a su cargo.
- 4) Relacionarse estrechamente con las funciones y manejos del equipo y utensilios.
- 5) Supervisar el área de trabajo, para que el manejo de maquinaria y utensilios sea el adecuado.
- 6) Cooperar con sus superiores de acuerdo con las funciones del departamento y mantener los costos en un nivel bajo.
- 7) Considerar su rango y evitar faltas a su persona.
- 8) Ser enérgico pero accesible y tomar decisiones acertadas.
- 9) Supervisar ventas y existencias de todo el departamento todos los días y la producción en general, para hacer los pedidos.
- 10) Controlar la asistencia con los empleados y solucionar sus problemas

para que la producción no tenga variaciones.

- 11) Supervisar la limpieza en todas las áreas de la cocina.

2.7.1.2. Chef de partida

- 1) Tener una buena presentación personal y puntualidad, conocer bien el menú del día reportar al chef ejecutivo todo lo que pasa en la cocina y llevar una bitácora con un registro de trabajo en existencias de mercancías.
- 2) Conocer el trabajo de cocineros para hacer más efectiva la elaboración de platillos y evitar los desperdicios, que puedan perjudicar al comedor.
- 3) Revisar diariamente que los refrigeradores estén limpios, que los alimentos estén perfectamente tapados y comprobar que la temperatura sea ideal.
- 4) Verificar que los alimentos estén calientes o fríos.
- 5) Solicitar la mercancía necesaria para el día siguiente y revisar las existencias sean suficientes para las necesidades de consumo según la producción.

2.7.1.3. AYUDANTE DE COCINA

- 1) Tener buena presentación personal y puntualidad.

- 2) Relacionarse estrechamente con las funciones del equipo y utensilios en general de la cocina.
- 3) Sustituir al chef en su ausencia.
- 4) Supervisar la producción y evitar los desperdicios innecesarios al controlar las mercancías y alimentos.

2.7.1.3.1 Steward

- 1) Mantener el área de lavado siempre impecable.
- 2) Limpieza del área de producción, basureros vacíos, utensilios de cocina y vajilla en su lugar limpios y secos.

2.8. Requisitos para el puesto de ayudantes.

TABLA No.18

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS	
Dpto.	Área administrativa

Titulo del puesto	Administrador
Naturaleza del puesto	1. Se encarga de la organización, planificación, control de producción y manejo de costos.
Requisitos mínimos	Educación: universitaria Experiencia: 2 años
Funciones y responsabilidades:	1. Capacitación del persona 2. Planificación de horarios 3. Creación de menús 4. Abastecer materia prima e insumos 5. Manejo de inventarios 6. Realizar costos
Subordinados	2. Superior inmediato 3. Rector uta y directora dibesau

Elaborador por: Sánchez, P.

TABLA No.19

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS	
Dpto.	Área de producción
Titulo del puesto	Cocinero

Naturaleza del puesto	Almacenamiento y producción.
Requisitos mínimos	Educación: cursos en cocina Experiencia: 6 meses
Funciones y responsabilidades:	1.Elaboración de mise en place 2.Limpieza del área 3.Cocina caliente y fría 4.Realizar requisiciones 5.Precaución y manejo de la sanitación de los alimentos
Subordinados	Superior inmediato Rector uta Directora dibesau Administrador

Elaborador por: Sánchez, P.

TABLA No.20

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS	
Dpto.	Área de producción
Título del puesto	Ayudante de cocina

Naturaleza del puesto	Almacenamiento y producción.
Requisitos mínimos	Educación: cursos en cocina Experiencia: 6 meses
Funciones y responsabilidades:	1.Elaboración de mise en place 2.Limpieza del área 3.Cocina caliente y fría 4.Precaución y manejo de la sanitación de los alimentos
Subordinados	Superior inmediato Rector uta Directora Dibesau Administrador Cocinero

Elaborador por: Sánchez, P.

TABLA No.21

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS	
Dpto.	Área de producción

Título del puesto	Stewart
Naturaleza del puesto	Lavado de vajilla.
Requisitos mínimos	Educación: bachillerato Experiencia: sin experiencia
Funciones y responsabilidades:	1.Puesta a punto de cocina 2.Limpieza del área 3.Realizar requisiciones 4.Precaución y manejo de la sanitación de los alimentos
4. Subordinados	Superior inmediato Rector uta Directora Dibesau Administrador Cocinero

Elaborador por: Sánchez, P.

2.9. Requisitos generales para permiso de funcionamiento del año actual.

- a) Comprar solicitud para inspección en tesorería: llenar datos, registrar, en secretaria de control sanitario, dibujando el croquis de la ubicación del establecimiento en la parte posterior.
- b) Acta de inspección, otorgada por el inspector de salud.
- c) Copia de cedula de ciudadanía y papeleta de votación.
- d) Permiso de bomberos del año actual.
- e) Permisos de funcionamiento sanitario del año anterior o (ruc locales nuevos).

- f) Exámenes de sangre y heces (sin parásitos) extendidos por el ministerio de salud o la cruz roja.
- g) Certificado médico, el carnet con foto actualizada y pegada; de todas las personas que laboran en el establecimiento.
- h) Certificado de capacitación en manejo de alimentos para manipuladores (DPSCH) de todas las personas que laboran en el establecimiento.
- i) Carpeta colgante de cualquier color (para locales nuevos).
- j) Artesanos calificados (gabinetes y peluquerías afiliados) copia de titulo carnet del gremio y carnet de "J.N.D.A." vigentes, la calificación (panaderías incluir además el certificado del MIC para cada panadería).
- k) Para profesionales nuevos, copia del título profesional debidamente legalizado en MSP Y DPS.

CAPITULO III

3. PRESUPUESTOS

Materia prima e insumos

3.1. Maquinaria y equipos

El valor de la maquinaria y equipo por sus características es de

26.690,03 dólares.

TABLA No. 22

CONCEPTO	CAPACIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO \$	VALOR TOTAL \$
MAQUINARIA GENERADORES DE CALOR				
HORNO DE CONVECCION 6 BANDEJAS	185x88x98 cm	1	1.890,00	1.890,00
COCINA INDUSTRIAL 3 QUEMADORES	80X260X102 cm	1	785	785,00
CAMPANA EXTRACTORA DE OLORES		1	4.000	4000,00
CILINDRO DE GAS INDUSTRIAL		3	50	150
MAQUINARIA GENERADORES DE FRIO				
REFRIGERADOR		1	1.500,00	1.500,00
CUARTO FRIO		1	7.000,00	7.000,00
CONGELADOR		1	1.500,00	1.500,00
PEQUEÑA MAQUINARIA				
RECUBRIMIENTO CON ACERO INOXIDABLE	20m2	1	1.400,00	1.400,00
ESTANTERIA	280x233x48 cm	2	440	440
AUTO SERVICIO	90x270x155 cm	1	1.900,00	1.900,00
LICUADORA INDUSTRIAL	12lt	1	780	780
BATERIA DE COCINA				
CACEROLAS	34cmx30.4lt	2	77,88	155,76
CACEROLAS	20cmx6.5lt	8	40	320
CACEROLAS	24cmx10.5lt	2	47,75	95,5
CACEROLAS	28cmx17.24lt	2	59,69	119,38
OLLA INDUSTRIAL	45lt	2	55	110
SARTEN	10lt	2	20,24	40,48
BOLWS	1lt	15	3,4	51
BOLWS	5lt	10	4,5	45
BOLWS	15lt	4	8,45	33,8
BOLWS	30lt	2	14,67	29,34
ESCURRIDOR	10lt	2	9	18
JARRA MEDIDORA	1lt	3	3,22	9,66
SARTEN	5lt	3	15,34	46,02

SARTEN ANTIADERENTE	18x2.5	2	22	44
LICUADORA	1lt	1	53,98	53,98
PROCESADOR	2lt	1	109	109
BALANZA DIGITAL	10lb	2	68,34	136,68
BANDEJAS PLASTICAS MISE EN PLACE	35X45	80	3,45	276
TABLAS DE PICAR ROJAS	35X 45	3	12	36
TABLAS DE PICAR BLANCAS	35X45	3	12	36
TABLAS DE PICAR VERDES	35X45	3	12	36
BATERIA DE COCINA				
RODILLO PEQUEÑO	29.5cm	2	11	22
ESPATULAS DE GOMA	29.5cm	3	5	15
MORTERO		2	15	30
COLADOR FINO DE TELA METALICA	20cm	2	3	6
COLADOR CHINO	20cm	1	12	12
RALLADOR MANUAL		3	8	24
SILPACK SILICONA		2	49	98
MANDOLINA		1	59,67	59,67
CUCHARONES	18X9.5cm	3	6,78	20,34
MANGA		1	5,08	5,08
BOQUILLAS JUEGO		1	30	30
JUEGO DE CORTAPASTA REDONDO		1	84	84
JUEGO DE CORTAPASTA CUADRADO		1	84	84
ESPUMADERA	10X18cm	3	11,5	34,5
ESPATULA PARA HUEVOS	10X18cm	3	11,89	35,67
MOLDES UN JUEGO		1	70,45	70,45
HERRAMIENTAS				
CUCHILLO DE GOLPE	39 cm	2	7,18	14,36
CUCHILLO MEDIO GOLPE	49.5cm	2	9,71	19,42
CUCHILLO CEBOLLERO	37.5cm	2	5,87	11,74
CUCHILLO PARA PAN	39cm	2	7,18	14,36
DESHUESADOR	30cm	2	6,31	12,62
PUNTILLA	16cm	2	4,21	8,42
ABRELATAS	28cm	2	3,48	6,96
CHAIRA	36cm	2	4,67	9,34
VAJILLA				
PLATO SOPERO PORCELANA		100	2	200
PLATO TENDIDO PORCELANA		100	2	200
PLATO POSTRE		100	1,87	187
PLATO SOPERO MATALICO		100	1,5	150
PLATO TENDIDO METALICO		100	1,54	154

PLATO POSTRE MESTALICO		100	1,1	110
TENEDORES		100	0,7	70
CUCHILLO		100	0,8	80
CUCHARA SOPERA		100	0,6	60
CUCHARA PARA POSTRE		100	0,6	60
JARROS METALICOS CAFE		100	0,8	80
CRISTALERIA				
VASO PARA AGUA		100	0,7	70
COPAS		100	0,6	60
IMPREVISTOS APROXIMADOS 5%				1334,50156
TOTAL				26.690,03

Elaborador por: Sánchez, P.

3.2. Depreciaciones y amortizaciones

Concepto	Valor \$	Depreciación	Valor anual \$
Maquinaria y equipos	21.345,00	10%	2.134,50
Menaje	4010,53	5%	200,53
TOTAL			2.335,03

Elaborador por: Sánchez, P.

3.3. Requerimientos de recursos humanos

3.3.1. Mano de obra directa

Este es un rubro a un costo anual de 39.596,38 dólares en el cual está incluido cada una de las prestaciones sociales a más del sueldo. Se ha incluido la nómina del personal y el rol de pagos.

3.3.1.1. Rol de pagos

TABLA No. 23

Nombre	Nombre cargo	sueldo	remuneración anual	aporte patronal	iece/se cap	décimo tercero	décimo cuarto
Pablo Sánchez	Administrador	1.212,00	14544,00	1621,66	145,44	1.212,00	319,00
XXX	Cocinero	548,00	6576,00	733,22	65,76	548,00	319,00
XXX	Ayudante de cocina	400,00	4800,00	535,20	48,00	400,00	319,00
XXX	Steward	319,00	3828,00	426,82	38,28	319,00	319,00
TOTAL		2.479,00	29.748,00	3.316,90	297,48	2.479,00	1.276,00

Elaborador por: Sánchez, P.

3.3.2 REQUISICIONES DE INSUMOS

TABLA No. 24

UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO

**REQUISICION MENSUAL PRODUCTOS
NO PERECEDEROS**

Fecha: 15 de abril del
2013

ALIMENTOS	UNIDAD	Cantidad pedida	Cantidad recibida	Costo unitario	Costo Total
ACEITE	Litros	100	100	2,10	210,00
ACHIOTE	Litros	10	10	2,6	26,00
ALMENDRAS	libras	20	20	5,00	100,00
ARROZ	quintal	7	7	45,00	315,00
AZUCAR	quintal(110lb)	7	7	42,00	294,00
CAFÉ pasado	libras	15	15	3,00	45,00
COCOA	Libras	50	50	1,80	90,00
CURRY	libras	10	10	0,50	5,00
ESCENCIA DE VAINILLA	frasco(500cm 3)	5	5	4,20	21,00
taqueateli	fundas(400gr)	200	200	1,50	300,00
FIDEO LASO	Libras	15	15	0,60	9,00
FREJOL	libras	40	40	2,00	80,00
GELATINAS SIN SABOR	libras	5	5	7,00	35,00
GELATINAS Saborizada	libras	10	10	2,25	22,50
HARINA FLOR	quintales(50k g)	5	5	40,00	200,00
LAUREL	Libra	10	10	6,00	60,00
LECHE CONDENSADA	frasco(395gr)	10	10	1,80	18,00
LECHE EVAPORADA	Frasco(410gr)	10	10	2,10	21,00
LEVADURA	paquete(500g r)	15	15	2,25	33,75
MAICENA	quintal(110lb)	1	1	48,00	48,00
MANTEQUILLA	bloque(15kg)	2	2	24,00	48,00
MANI	Libras	15	15	1,80	27,00
MOTE SECO	libras	15	15	0,90	13,50
MOSTAZA	baldé(4kg)	3	3	11,00	33,00

NUECES	libras	10	10	7,20	72,00
OREGANO	Libras	5	5	3,00	15,00
PAPRIKA	libras	5	5	5,00	25,00
PASTA DE TOMATE	baldé(4kg)	3	3	9,50	28,50
PASTA LASAÑA	paquetes (250gr)	54	54	1,80	97,20
PASAS	Libras	10	10	1,60	16,00
PIMIENTA MOLIDA	Libras	5	5	6,00	30,00
ROYAL	libras	10	10	1,60	16,00
SAL	quintal(25 fundas)	1	1	15,00	15,00
SALSA DE TOMATE	galón(3.78lt)	3	3	2,60	7,80
SALSA DE SOYA	galón(3.78lt)	3	3	8,25	24,75
SALSA INGLESA	botella(160ml)	20	20	2,00	40,00
VINO TINTO	litros	20	20	3,20	64,00
VINO BLANCO	Litros	10	10	3,20	32,00
VINEGRE	galón(3.78lt)	20	20	2,20	44,00
VINAGRE BALSAMICO	botella(200ml)	10	10	3,75	37,50
papel aluminio	paquete(484 m)	5	5	19,00	95,00
papel film	paquete(20m)	20	20	2,00	40,00
TOTAL:				2.754,50	
Firma		Firma			
Pedido por: Administrador		Entregado por: Proveedor			

Elaborador por: Sánchez, P.

TABLA No. 25

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	precio unitario	precio total
AJO	10	Libras	5,00	50,00

APIO	1	Atado	1,00	1,00
Arveja	10	Libras	1,00	10,00
BABACO	8	Unidades	1,20	9,60
BROCOLI	4	Unidades	0,50	2,00
CEBOLLA BLANCA	3	Atado	1,00	3,00
CEBOLLA COLORADA	1	Saco	24,00	24,00
CILANTRO	1	Atado	1,00	1,00
COLIFLOR	4	Unidades	0,20	0,80
GUAYABA	2	Cajas	24,00	48,00
HIERBAS	1	Atado	1,00	1,00
LECHUGA CRESPA	15	Unidades	0,30	4,50
LIMON MEYER	100	Unidades	0,05	5,00
MANZANA	70	Unidades	0,20	14,00
MELON	8	Unidades	1,20	9,60
MORA	2	Cajas	10,00	20,00
PAPAS	2	Quintal	12,00	24,00
PAPAYA	8	Unidades	0,70	5,60
PEREJIL	1	Atado	1,00	1,00
PEPINILLO	20	Unidades	0,20	4,00
PIMIENTO MORRON	50	Unidades	0,20	10,00
PIMIENTO VERDE	50	Unidades	0,10	5,00
PIÑA	8	Unidades	1,50	12,00
REMOLACHA	20	Unidades	0,10	2,00
SANDIA GRANDE	5	Unidades	3,00	15,00
TOMATE DE ARBOL PEQUEÑA	2	Cajas	6,00	12,00
TOMATE RIÑON	2	Cajas	13,00	26,00
VERDE	1	Racimo	14,00	14,00
ZANAHORIA	1	Saco	10,00	10,00
ZUQUINI	25	Unidades	0,50	12,50
TOTAL SEMANAL				356,60
TOTAL MENSUAL				1426,4

Elaborador por: Sánchez, P.

TABLA No. 26

DETALLE	PEDIDO	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
CHULETA DE CHANCHO	50	libras	2,20	110
pollo	23	unidad(5lb)	7,00	161
MORTADELA	30	libras	2,00	60

tocino	20	libras	2,30	46
PULPA DE CERDO	50	libras	1,80	90
LOMO FINO	50	libras	2,50	125
				592

Elaborador por: Sánchez, P.

TABLA No. 27

DETALLE	PEDIDO	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
carne pura(res)	50	libras	1,60	80
pollo	40	unidad(5lb)	7,00	280
patas	8	unidad	3,00	24
carne molida	50	libras	1,40	70
PULPA DE CERDO	50	libras	1,80	90
				544

Elaborador por: Sánchez, P.

TABLA No. 28

DETALLE	PEDIDO	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
carne molida	100	libras	1,40	140
pollo	20	unidad(5lb)	7,00	140
carne de res	25	libras	1,60	40
patas de cerdo	15	libras	1,50	22,5
orejas de cerdo	15	libras	1,50	22,5
				365

Elaborador por: Sánchez, P.

TABLA N°29

No.	DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	LECHE	50	litros	0,75	37,5
2	YOGURT	8	litros	1,0	8
3	huevos	30	cubetas	4,5	135
4	CREMA DE LECHE	10	litros	1,25	12,5
5	QUESOS	75	unidades	2,5	187,5
	TOTAL				380,5

CAPITULO IV

CONCLUSIONES

- Mediante el desarrollo del proyecto se ha podido conocer el sector empresarial, especialmente de producción de comida nutritiva y al mismo tiempo se ha aplicado los conocimientos adquiridos para llegar a la consecución del estudio.
- El proyecto ha demostrado que elaborar un producto de calidad, constituye una alternativa que mejora la economía del sector, al generar empleo, y al desarrollar una actividad productiva que aporta conocimientos y eficiencia al sector institucional.
- Se ha determinado que el proyecto tiene una capacidad instalada, que permite producir alimentos en cantidades que abastecen un 4% de la población universitaria la cual permitirá implementar una segunda etapa que es la construcción de un espacio físico que cumpla las necesidades de la mayor parte de la comunidad universitaria.
- Por medio del presente estudio técnico de implementación del comedor universitario se logra crear un servicio donde la población universitaria y público en general cuente con todas y cada una de las comodidades que debe brindar la institución para el mejor desarrollo de la educación.
- Se ha justificado el estudio técnico para la implementación del comedor para elaborar preparaciones nutritivas y de calidad como son los menús que he planteado, ya que se obtendrá un beneficio paulatino de la producción que permitirá obtener utilidades para continuar con el proyecto.

- Del estudio de mercado se percibe que la demanda del servicio aumentará con el tiempo debido al universo existente en la población en general y un déficit del producto (demanda insatisfecha); lo cual indica un surgimiento de un mercado potencial.

- La óptima utilización de los recursos y un apropiado proceso de producción permite que el estudio técnico realizado tenga productos apropiados con calidad que llegue al consumidor a un precio competitivo o igual que de la competencia pero con una característica principal de cuidar la alimentación del usuario.

RECOMENDACIONES

- El proyecto por ser de tipo productivo, la administración del local deberá llevarse de una manera cautelosa ya que las políticas de la institución son de

carácter limitantes y debido a esto el manejo de fondos debe llevarse a cabo mediante el departamento financiero.

- Se exhorta que para la provisión de materia prima se realice un análisis de mercado para comprar productos de calidad y a precios convenientes para asegurar así su abastecimiento con anticipación comprometiendo a los proveedores a cumplir con los convenios pactados ya que de esta manera se podrá lograr tener una producción adecuada para la demanda de los productos ofrecidos.
- Realizar análisis permanente y llevar campañas de marketing será de mucha ayuda para llevar al establecimiento a tener un éxito rotundo ofreciendo los servicios prestados por cualquier tipo de instituciones.
- Referente a los pagos para obtener el servicio se debe fijar una dependencia en la cual se faculte el manejo de las credenciales alimenticias con facilidad pudiendo acceder al servicio alimentación.

VII. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

ACEPTABILIDAD (CONCEPTO)

[Http:// es.thefreedictionary.com/aceptabilidad](http://es.thefreedictionary.com/aceptabilidad)

03-01-2013 (6)

COCINA - AREA (CONCEPTO)

<http://www.derecoquinaria.com/libros-cocina/grandes-chefs>

10 – 10 – 2012 (4)

Clement, O. Control de costes en Restauración; Madrid: Magallanes, 2004.

150p.

COMEDOR UNIVERSITARIO (CONCEPTO)

<http://www.aula.ve/serviciosgenerales/>

24-02-2013 (89)

COMIDA TRADICIONAL (CONCEPTO)

<http://ecuador.nutrinet.org/comida-ecuatoriana/>

24-02-2013(9)

COCINA (CONCEPTO)

[http:// www.historiacocina.com/](http://www.historiacocina.com/)

10 – 10 – 2012 (3)

Cuellar Solano, J. Manejo higiénico de alimentos: Catering aéreo.
Washington: OPS. 1974. 226p.

López Benito, N. Marketing en Restauración: Ciclo Formativo. Madrid:

Síntesis. 2009. 269p. (5)

EMPRESA PÚBLICA (CONCEPTO)

¡Error! Referencia de hipervínculo no válida.

10 – 10 – 2012 (2)

Sánchez Anaya, E. Manual de Administración y Gastronomía; México; Trillas,
2012

SEGMENTACIÓN DE MERCADO (CONCEPTO)

[Http:// es.wikipedia.org/wiki/Segmentación_de_mercado](http://es.wikipedia.org/wiki/Segmentación_de_mercado)

03-01-2013 (6)

SERVICIO DE ALIMENTACION (CONCEPTO)

[Http:// afomsalud.com/index.php/](http://afomsalud.com/index.php/)

03-01-2013 (8)

UTA (HISTORIA)

[Http:// www.uta.edu.ec/ uta](http://www.uta.edu.ec/uta)

10 – 10 – 2012 (1)

IX. ANEXOS

ANEXOS 1



UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO



ENCUESTA

El propósito de esta encuesta es obtener información de los gustos y preferencias de la comunidad universitaria para la implementación de un comedor

INSTRUCCIONES GENERALES:

- Esta encuesta es de carácter anónimo, los datos obtenidos con ella son estrictamente confidenciales
- Marque con una X en el paréntesis que indique su respuesta

OBJETIVO: Conocer la aceptación del comedor universitario en la ciudad de Ambato, 2012-2013

GENERO: FEMENINO ()

MASCULINO ()

EDAD:

18-29 años		30-39 años		40-49 años		50-59 años		60 o más años	
------------	--	------------	--	------------	--	------------	--	---------------	--

OCUPACIÓN:

Estudiante () Docente () Empleados () Otros ()

1.- ¿LE GUSTARÍA QUE SE IMPLEMENTE UN COMEDOR UNIVERSITARIO DENTRO DE LA UNIVERSIDAD?

SI () NO ()

2.- ¿CREE UD QUE APORTARÍA ALGÚN BENEFICIO LA IMPLEMENTACIÓN DE ESTE COMEDOR UNIVERSITARIO?

SI () NO ()

3.- ¿QUÉ SERVICIOS LE GUSTARIA QUE BRINDE EL COMEDOR UNIVERSITARIO?

SERVICIOS	RESPUESTA
Servicio de Catering	
Decoración	
Bufets	
Pastelería- Repostería	

Zonas recreativas	
-------------------	--

4.- ¿QUÉ TIPO DE COMIDA LE GUSTARÍA QUE OFREZCA EL COMEDOR UNIVERSITARIO?

OPCIONES	RESPUESTA
Desayunos	
Almuerzos	
Meriendas	
Platos a la carta	

5.- ¿CUÁNTO ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR POR.

DESAYUNO	\$ 1.50		\$2.00		\$2.50	
ALMUERZO	\$ 1.75		\$2.50		\$3.00	
MERIENDA	\$ 1.75		\$2.50		\$3.00	
PLATOS A LA CARTA	\$3.00		\$4.00		\$6.00	

6.- ¿QUE TIPO DE PLATOS DESEARÍA QUE EL COMEDOR UNIVERSITARIO OFREZCA?

OPCIONES	RESPUESTAS
TRADICIONAL	
COSTEÑO	
SERRANO	
INTERNACIONAL	

7.- ¿CON QUE FRECUENCIA VISITARÍA UD EL COMEDOR UNIVERSITARIO?

OPCIONES	RESPUESTA
Diario	
Semanal	
Quincenal	
Mensual	

8.- ¿QUE CARACTERISTIAS OBSERVARIA AL MOMENTO DE INGRESAR A UN COMEDOR UNIVERSITARIO?

OPCIONES	RESPUESTA
Presentación de los platos	
Precio	
Calidad	
Atributo de frescura	
Limpieza	
Atención	

9.- ¿CONSIDERA UD QUE ES NECESARIO QUE EL PERSONAL ESTE CAPACITADO PARA TRABAJAR EN ESTA ÁREA DE SERVICIO?

SI ()

NO ()

10.- ¿QUE MEDIOS DE COMUNICACIÓN UD FRECUENTA MAS?

OPCIONES	CUAL
Periódico	
Radio	
Televisión	
Internet	

GRACIAS POR SU COLABORACION

ANEXOS 2

1. POLITICAS

**1.1. EL DEPARTAMENTO DE BIENESTAR Y DESARROLLO
UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD TECNICA DE AMBATO**

En ejercicio de la atribución señalada en el Ordinal 21 del Artículo 26 de la Ley de Universidades dicta el Siguiete:

1.2. REGLAMENTO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO

Reglamento I

1.2.1 Disposiciones Generales

Artículo 1. El servicio alimentario que presta la Universidad de Técnica de Ambato por medio del Comedor Universitario, se regirá por las disposiciones de este Reglamento.

Artículo 2. El funcionamiento y uso del Comedor Universitario por parte de los estudiantes regulares o activos, profesores, empleados y obreros, conforme a los convenios que así lo han previsto, es una forma de protección social cuya finalidad es procurar el mejoramiento y bienestar de la Comunidad Universitaria.

Artículo 3. La Dirección y Coordinación de la actividad administrativa del Comedor Universitario, corresponde a la Dirección del Departamento de Bienestar y Desarrollo Universitario, quien la ejercerá a través de los Organismos competentes de la Universidad.

Artículo 4. La Dirección del Departamento de Bienestar y Desarrollo Universitario de la Universidad Técnica de Ambato, a través del Comedor Universitario, garantizará la calidad y salubridad de los productos para el cumplimiento eficiente del servicio alimentario.

Artículo 5. Son usuarios del Comedor Universitario: los estudiantes regulares o activos de la Universidad Técnica de Ambato, el personal docente, administrativo, técnico, obrero de dicha institución, y personas que visiten la misma, cuando así se haya acordado expresamente en Convenios Colectivos o por disposiciones expresas del Departamento de Bienestar y Desarrollo Universitario.

Artículo 6. Podrán usar eventualmente el Comedor Universitario, los miembros u Organismos universitarios y los estudiantes de otras universidades que haya sido autorizado por el Departamento de Bienestar y Desarrollo Universitario.

Artículo 7. Para hacer uso del Comedor Universitario, los estudiantes regulares o activos deberán identificarse con su respectivo carnet o cédula. En caso del uso del carnet de identificación debe estar vigente y ser expedido por el Organismo respectivo de la Universidad.

Artículo 8. Los usuarios amparados por Convenios Colectivos, deberán identificarse con sus respectivas credenciales carnet o cédula de ciudadanía vigentes. Los usuarios eventuales, además de la identificación personal o universitaria, deberán presentar la correspondiente autorización otorgada por el Departamento de Bienestar y Desarrollo Universitario.

Reglamento II

1.2.2. Administración para la Prestación de Servicio

Artículo 9. La prestación del servicio alimentario del Comedor Universitario, se cumplirá durante el lapso establecido para las actividades académico-administrativas en el calendario anual por la Universidad Técnica de Ambato.

Artículo 10. El Jefe de Departamento del Comedor Universitario o quien haga sus veces, tendrá las siguientes atribuciones:

1. Planificar, coordinar, dirigir, supervisar, controlar y evaluar las actividades relacionadas con el servicio que presta el Comedor Universitario, así como el mantenimiento y custodia de los bienes muebles e inmuebles, y el abastecimiento del almacén.
2. Hacer cumplir las políticas institucionales del Comedor Universitario.
3. Controlar y registrar las entradas y salidas de los insumos del almacén.
4. Verificar todos los equipos utilizados en el proceso de preparación de alimentos se encuentren en perfecto estado de mantenimiento, uso y limpieza.
5. Comprobar que los equipos y accesorios estén numerados y marcados con el rótulo utilizado por el sistema de inventario de la Universidad.
6. Vigilar por el buen funcionamiento y calidad del servicio.
7. Preservar la conservación de la infraestructura del Comedor Universitario.
8. Mantener actualizado, diariamente, el inventario del almacén, bodega o despensa.
9. Supervisar la planificación y elaboración del plan alimentario diario.

10. Garantizar la producción diaria de los alimentos de acuerdo a las actividades académicas.

Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002.

CAPITULO UNICO

1.2.3DEFINICIONES

Art. 2.- Para efectos del presente reglamento se tomarán en cuenta las definiciones contempladas en el Código de Salud y en el Reglamento de Alimentos, así como las siguientes definiciones que se establecen en este reglamento:

1. Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

2. HACCP: Siglas en inglés del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, sistema que identifica, evalúa y controla peligros, que son significativos para la inocuidad del alimento.

1.2.3.1. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION

CAPITULO I

1.2.3.1.1. PERSONAL

Art. 10.- CONSIDERACIONES GENERALES: Durante la fabricación de alimentos, el personal manipulador que entra en contacto directo o indirecto con los alimentos debe:

1. Mantener la higiene y el cuidado personal.
2. Comportarse y operar de la manera descrita en el Art. 14 de este reglamento.
3. Estar capacitado para su trabajo y asumir la responsabilidad que le cabe en su función de participar directa e indirectamente en la fabricación de un producto.

Art. 11.- EDUCACION Y CAPACITACION:

Toda planta procesadora de alimentos debe implementar un plan de capacitación continuo y permanente para todo el personal sobre la base de Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de asegurar su adaptación a las tareas asignadas. Esta capacitación está bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, o por personas naturales o jurídicas competentes. Deben existir programas de entrenamiento específicos, que incluyan normas, procedimientos y precauciones a tomar, para el personal que labore dentro de las diferentes áreas.

Art. 13.- HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCION:

A fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar contaminaciones cruzadas, el personal que trabaja en una Planta Procesadora de Alimentos debe cumplir con normas escritas de limpieza e higiene.

1. El personal de la planta debe contar con uniformes adecuados a las operaciones a realizar:
 - a) Delantales o vestimenta, que permitan visualizar fácilmente su limpieza;

b) Cuando sea necesario, otros accesorios como guantes, botas, gorros, mascarillas, limpios y en buen estado; y,

c) El calzado debe ser cerrado y cuando se requiera, deberá ser antideslizante e impermeable.

2. Las prendas mencionadas en los literales a y b del inciso anterior, deben ser lavables o desechables, prefiriéndose esta última condición. La operación de lavado debe hacérsela en un lugar apropiado, alejado de las áreas de producción; preferiblemente fuera de la fábrica.

3. Todo el personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, cada vez que use los servicios sanitarios y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. El uso de guantes no exime al personal de la obligación de lavarse las manos.

4. Es obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifique.

Art. 14.- COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL:

1. El personal que labora en las áreas de proceso, envase, empaque y almacenamiento debe acatar las normas establecidas que señalan la prohibición de fumar y consumir alimentos o bebidas en estas áreas.

2. Asimismo debe mantener el cabello cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo para ello; debe tener uñas cortas y sin esmalte; no deberá portar joyas o bisutería; debe laborar sin maquillaje, así como barba y bigotes al descubierto durante la jornada de trabajo.

En caso de llevar barba, bigote o patillas anchas, debe usar protector de boca y barba según el caso; estas disposiciones se deben enfatizar en especial al personal que realiza tareas de manipulación y envase de alimentos.

CAPITULO II

1.2.3.2. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Art. 19.- Las materias primas e insumos deben someterse a inspección y control antes de ser utilizados en la línea de producción. Deben estar disponibles hojas de especificaciones que indiquen los niveles aceptables de calidad para uso en los procesos de producción.

Art. 21.- Las materias primas e insumos deberán almacenarse en condiciones que impidan el deterioro, eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración; además deben someterse, si es necesario, a un proceso adecuado de rotación periódica.

Art. 22.- Los recipientes, contenedores, envases o empaques de las materias primas e insumos deben ser de materiales no susceptibles al deterioro o que desprendan sustancias que causen alteraciones o contaminaciones.

Art. 23.- En los procesos que requieran ingresar ingredientes en áreas susceptibles de contaminación con riesgo de afectar la inocuidad del alimento, debe existir un procedimiento para su ingreso dirigido a prevenir la contaminación.

Art. 24.- Las materias primas e insumos conservados por congelación que requieran ser descongeladas previo al uso, se deberían descongelar bajo

condiciones controladas adecuadas (tiempo, temperatura, otros) para evitar desarrollo de microorganismos.

Cuando exista riesgo microbiológico, las materias primas e insumos descongelados no podrán ser re congeladas.

Art. 25.- Los insumos utilizados como aditivos alimentarios en el producto final, no rebasarán los límites establecidos en base a los límites establecidos en el Codex Alimentario, o normativa internacional equivalente o normativa nacional.

Art 26.- La requisición de compra de los insumos no perecederos se los realizara una vez al mes y de los productos perecederos se los realizara por semanal.

Art 27.- los proveedores deberán presentar el ruc y el rup a los cuales se realizara el pago una vez finalizado el mes.

Reglamento III

1.2.4. Prestación del Servicio

Artículo 12. La prestación del servicio del Comedor Universitario durante la realización de las actividades académico-administrativas se cumplirá tomando en cuenta la programación presupuestaria del año respectivo.

Artículo 13. La prestación del servicio del Comedor Universitario para casos eventuales, deberá solicitarse ante la Departamento de Bienestar y Desarrollo Universitario, quien la tramitará ante el Consejo Universitario para su correspondiente aprobación o negación.

Artículo 14. La prestación del servicio del Comedor Universitario estará sujeta al horario establecido por el jefe Departamental y de la Dirección Departamento de Bienestar y Desarrollo Universitario.

Artículo 15. El servicio del Comedor Universitario se prestará en el local asignado por la Universidad el funcionamiento de la misma.

Artículo 16. El servicio del Comedor será pago, y su monto será establecido por el Consejo Universitario.

Reglamento IV

1.2.5. Custodia y Mantenimiento

Artículo 17. Todos los bienes muebles e inmuebles del Comedor Universitario estarán bajo la custodia del jefe de Departamento del Comedor.

Artículo 18. Los usuarios del Comedor Universitario deben velar por el mantenimiento y conservación del local en el cual se preste el servicio, así como la utilería necesaria para el mismo

Artículo 19. Los utensilios y equipos utilizados en la preparación de alimentos serán esterilizados diariamente antes de concluir la jornada de trabajo.

Artículo 20. Los equipos, utensilios y demás implementos utilizados en los proceso para la producción de los alimentos, deben permanecer dentro de las instalaciones del Comedor Universitario.

Artículo 21. Las instalaciones, ambientes, pisos, paredes, baterías sanitarias, almacenes, despensas, equipos y utensilios, antes de concluir la jornada de trabajo, se los ordenara y limpiara para su posterior uso.

Artículo 22. Ningún funcionario podrá movilizar los equipos, utensilios e implementos de uso del comedor en horas no laborables ni en días feriados, sin la autorización de la Dirección del Departamento de Bienestar y Desarrollo.

Artículo 23. El Departamento del Comedor Universitario garantizará el mantenimiento de los equipos en los períodos vacacionales.

Reglamento V

1.2.6. Disposiciones complementarias

Artículo 24. El cobro de los servicios se realizara mediante una caja registradora la cual trabajara con el ruc de la universidad el pago es diario. Los cuales estarán dispuestos de la siguiente manera:

Desayuno estudiantes 1.50 Desayunos docentes y otros 1.75

Almuerzo estudiantes 1.75 Almuerzos docentes y otros 2.00

1.2.7. Generales de la Universidad.

Artículo 25. Las faltas cometidas por usuarios del Comedor Universitario en el local donde la Universidad de Técnica de Ambato, cumpla con la prestación del servicio alimentario, serán sancionadas conforme a la Ley de Universidades y los Reglamentos Disciplinarios vigentes en la Universidad de Técnica de Ambato.

Artículo 26. Lo no previsto en el presente Reglamento y las dudas que surjan en su aplicación será resuelto por el Consejo Universitario.

ANEXO 3

FOTOGRAFIAS

FOTO N.1



RESTUARANT UNIVERSITARIO
Elaborador por: Sánchez, P.

FOTO N.2



SILLAS Y MESAS DEL RESTAURANTE UNIVERSITARIO
Elaborador por: Sánchez, P.

FOTO N. 3



COCINA SELF SERVICE
Elaborador por: Sánchez, P.

FOTO N.4



TELEVISOR ADQUIRIDO EN EL EL COMEDOR UNIVERSITARIO
Elaborador por: Sánchez, P.

FOTO N.5



GRUPO DE PROTOCOLO DE LA UTA
Elaborador por: Sánchez, P.

FOTO N.6



VAGILLA ADQUIRIDA EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO-UTA
Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.7



PERSONAL LABORANDO EN COCINA

Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.8



ENTREVISTA ING. SONIA ARMAS JEFA DEL DIBASAU

Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.9



BENDICION DEL RESTAURANTE UNIVERSITARIO
Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.10



IGNAGURACION DEL RESTAURANTE UNIVERSITARIO
Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.11



BENDICION DEL RESTAURANT UNIVERSITARIO
Elaborador por: Sánchez, P

FOTONº12



IGNAGURACION DEL RESTAURANT UNIVERSITARIO
Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.13



GARNISH
Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.14



PALABRAS DE LA INGENIERA SONIA ARMAS
Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.15



BECARIOS CON LA TARJETA DE USO DEL RESTAURANT UNIVERSITARIO

Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.16



ALMUERZO DE IGNAGURACION DEL RESTAURANT UNIVERSITARIO

Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.17



PABLO SANCHEZ JEFE ADMINISTRADOR RESTAURANTE
Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.18



LIC. CARRION DIRECTOR DE LA ESCUELA DE GASTRONOMIA
Elaborador por: Sánchez, P

FOTO N.19



LIC. CARRION DIRECTOR DE LA ESCUELA DE GASTRONOMIA
Elaborador por: Sánchez, P

ANEXO 4**CICLO DE MENUS****ABRIL**

15	16	17	18	19
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
café o leche pan con queso o mermelada fruta picada melón una porción de huevos jugo sandía	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada sandía una porción de huevos jugo guayaba	café o leche pan con queso o mermelada fruta piña una porción de huevos jugo papaya	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada fresas una porción de huevos jugo melón	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada peras una porción de huevos jugo babaco
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Crema de pimiento morrón Chuletas bbqq. Pastel de papas Zanahoria Remolacha Vinagreta Jugo de mora.	Biche de pescado Espagueti a la carbonara Jugo de tomate	Aguado de pollo. Medallones de lomo Papas al horno. Apio tallo, zanahoria, manzana y mayonesa Jugo de guayaba.	Repe lojano. Arroz relleno Jugo de sandía.	Sopa de verduras. Cerdo con piña Ensalada de tomate, pepinillo y lechuga. Arroz Jugo de piña.
22	23	24	25	26
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
café o leche pan con queso o mermelada fruta picada peras con fresas una porción de huevos jugo de naranjilla	café o leche pan con queso o mermelada fruta granadilla una porción de huevos jugo mora	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada melón una porción de huevos jugo sandía	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada papaya una porción de huevos jugo babaco	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada manzana una porción de huevos jugo piña
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Crema de espinaca Pollo al horno Arroz	Sopa de la abuela Bistec de ternera Papa	Locro de papas Espagueti a la boloñesa	Crema de zapallo. Filetes de cerdo a la plancha.	Caldo de patas Pollo a las finas hierbas Papa arveja, pimiento y

Brócoli zanahoria y tomate Limonada	manzana, zuquini y lechuga jugo de maracuyá	Jugo de naranjilla	Lechuga, tomate aceitunas papas al vapor reducción de salsa inglesa. Jugo de piña	zanahoria Jugo de tomate de árbol.
29	30	1	2	3
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
café o leche pan con queso o mermelada fruta picada papaya una porción de huevos jugo babaco	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada sandia una porción de huevos jugo melón	café o leche pan con queso o mermelada fruta manzana una porción de huevos jugo mora	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada peras una porción de huevos jugo papaya	café o leche pan con queso o mermelada fruta fresas una porción de huevos jugo sandia
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Locro de habas Gulasch de verduras Arroz con nueces Jugo de naranjilla.	Crema de tomate Lasaña Jugo de tomate	Sopa de quinua. Pollo en salsa de higos Papas al horno Pimiento aguacate y tomate Jugo de guayaba.	Crema de acelga. feijoada brasileira Arroz Jugo de melón.	Timbusca. Pastel de carne Arroz Col espinaca y remolacha Jugo de piña.
6	7	8	9	10
DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO	DESAYUNO
café o leche pan con queso o mermelada fruta picada manzana una porción de huevos jugo papaya	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada peras una porción de huevos jugo guayaba	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada sandia una porción de huevos jugo mora	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada melón una porción de huevos jugo babaco	café o leche pan con queso o mermelada fruta picada fresas una porción de huevos jugo melón
ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO	ALMUERZO
Crema de puerros Asado a la peruana Limonada	Sopa de cebollinos Pollo al ajillo Arroz Patacones jugo de piña	Sopa campesina a la crema Carne de res en salsa de tomate arroz Jugo de tomate de árbol	Caldo de res. Magro de cerdo con arroz Jugo de naranjilla	Crema de apio Carne guisada con patatas. Jugo de babaco.

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: **BICHE DE PESCADO**

código: **15**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a	b	c		cant/racion (b*c)/a	
		compra		consumo		total cantidad	total costo
		cantidad compra	costo	unidad			
	cebolla	454	0,70	gr	80	20,00	0,12
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25	0,13
	pescado	454	2,5	gr	227	56,75	1,25
	yuca	100	0,25	gr	80	20,00	0,20
	mani	100	0,70	gr	20	5,00	0,14
	platano maduro	5	0,5	gr	2	0,50	0,20
	choclo	227	0,5	gr	100	25,00	0,22
	aceite	350	1	ml	20	5,00	0,06
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02
	COSTO TOTAL						2,33
	COSTO RACION (30,00%)						0,58
	SERVICIO 10%						0,06
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA						0,07
	OTROS GASTOS 11%						0,06
	TOTAL						0,78

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: REPE LOJANO

código: 15

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	consumo	cantidad compra	costo	unidad	total cantidad		
	Verde		4	0,5	gr	2	0,50		0,25
	cebolla		454	0,70	gr	80	20,00		0,12
	ajo		100	0,50	gr	25	6,25		0,13
	leche		500	0,45	ml	500	125,00		0,45
	queso		350	1,15	gr	100	25,00		0,33
	aceite		350	1	ml	40	10,00		0,11
	sal		500	0,45	gr	20	5,00		0,02
	COSTO TOTAL								1,28
	COSTO RACION (30,00%)								0,32
	SERVICIO 10%								0,03
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA								0,04
	OTROS GASTOS 11%								0,04
	TOTAL								0,42

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: SOPA DE VERDURAS

código: 15

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra		consumo					
		cantidad compra	costo	unidad	total cantidad	cantidad por ración			
	Brocoli	1	0,5	gr	1	0,25		0,50	
	coliflor	1	0,5	unid	1	0,25		0,50	
	arveja	454	1	gr	100	25,00		0,22	
	zuquini	1	0,3	und	1	0,25		0,30	
	cebolla blanca	100	0,50	gr	80	20,00		0,40	
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25		0,13	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00		0,02	
	mantequilla	50	0,3	gr	20	5,00		0,12	
	COSTO TOTAL							2,18	
	COSTO RACION (30,00%)							0,55	
	SERVICIO 10%							0,05	
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,07	
	OTROS GASTOS 11%							0,06	
	TOTAL							0,73	

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: CREMA DE ESPINACA

código: 15

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	compra	consumo	consumo	total cantidad	cantidad por ración		
		cantidad compra	costo	unidad	total cantidad	cantidad por ración			
	Espinaca	454	0,5	gr	400	100,00			0,44
	cebolla blanca	100	0,50	gr	80	20,00			0,40
	ajo	100	0,15	gr	25	6,25			0,04
	aceite	350	1	ml	40	10,00			0,11
	sal	500	0,45	gr	20	5,00			0,02
	crema de leche	1000	0,32	ml	100	25,00			0,03
	crotones de pan	12	1,25	und	2	0,50			0,21
	COSTO TOTAL								1,25
	COSTO RACION (30,00%)								0,31
	SERVICIO 10%								0,03
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA								0,04
	OTROS GASTOS 11%								0,03
	TOTAL								0,42

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: SOPA DE LA ABUELA

código: 15

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	consumo	cantidad compra	costo	unidad	total cantidad		
	fideo	454	1,2	gr	227	56,75	0,60		
	papas	454	2	gr	100	25,00	0,44		
	leche	500	0,45	ml	250	62,50	0,23		
	queso	350	1,15	gr	100	25,00	0,33		
	cebolla blanca	100	0,50	gr	80	20,00	0,40		
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25	0,13		
	aceite	350	1	ml	40	10,00	0,11		
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02		
	COSTO TOTAL							2,12	
	COSTO RACION (30,00%)							0,53	
	SERVICIO 10%							0,05	
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,06	
	OTROS GASTOS 11%							0,06	
	TOTAL							0,70	

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: **LOCRO DE PAPAS**

código: **15**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	consumo	cantidad compra	costo	unidad	total cantidad		
	Papas	454	0,2	gr	300	75,00		0,13	
	leche	500	0,45	ml	150	37,50		0,14	
	queso	350	1,15	gr	100	25,00		0,33	
	cebolla blanca	100	0,50	gr	80	20,00		0,40	
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25		0,13	
	aceite	350	1	ml	40	10,00		0,11	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00		0,02	
	COSTO TOTAL							1,24	
	COSTO RACION (30,00%)							0,31	
	SERVICIO 10%							0,03	
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,04	
	OTROS GASTOS 11%							0,03	
	TOTAL							0,41	

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: **ZAPALLO**

código: **15**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	compra	consumo	consumo	total	total		
		cantidad compra	costo	unidad	cantidad	cantidad por ración	costo		
	zapallo	700	1	gr	400	100,00		0,57	
	cebolla perla	454	0,70	gr	80	20,00		0,12	
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25		0,13	
	fondo de pollo	1000	0.10	ml	1000	250,00		0,10	
	queso	350	1,15	gr	100	25,00		0,33	
	papas	454	0,45	gr	100	25,00		0,10	
	aceite	350	1	ml	40	10,00		0,11	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00		0,02	
	COSTO TOTAL							1,35	
	COSTO RACION (30,00%)							0,34	
	SERVICIO 10%							0,03	
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,04	
	OTROS GASTOS 11%							0,04	
	TOTAL							0,45	

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: **CALDO DE PATAS**

código: **15**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	cantidad compra	costo	unidad	total cantidad	cantidad por ración		
	Pata		4	2,5	und	2	0,50		1,25
	yuca		100	0,25	gr	100	25,00		0,25
	cebolla perla		454	0,30	gr	80	20,00		0,05
	ajo		100	0,50	gr	25	6,25		0,13
	mani		100	0,70	gr	20	5,00		0,14
	aceite		350	1	ml	40	10,00		0,11
	sal		500	0,45	gr	20	5,00		0,02
	COSTO TOTAL								1,95
	COSTO RACION (30,00%)								0,49
	SERVICIO 10%								0,05
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA								0,06
	OTROS GASTOS 11%								0,05
	TOTAL								0,65

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: **LOCRO DE HABAS**

código: **15**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	consumo	cantidad compra	costo	unidad	total cantidad	
	Habas	454	1	gr	227	56,75	0,50	
	papas	454	0,2	gr	100	25,00	0,04	
	leche	500	0,45	ml	250	62,50	0,23	
	queso	350	1,15	gr	100	25,00	0,33	
	cebolla	100	0,30	gr	80	20,00	0,24	
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25	0,13	
	cilantro	100	0,1	gr	20	5,00	0,02	
	aceite	350	1	ml	20	5,00	0,06	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02	
	COSTO TOTAL							1,56
	COSTO RACION (30,00%)							0,39
	SERVICIO 10%							0,04
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,05
	OTROS GASTOS 11%							0,04
	TOTAL							0,52

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: **LOCRO DE HABAS**

código: **15**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	consumo	cantidad compra	costo	unidad	total cantidad		
	Habas	454	1	gr	227	56,75	0,50		
	papas	454	0,2	gr	100	25,00	0,04		
	leche	500	0,45	ml	250	62,50	0,23		
	queso	350	1,15	gr	100	25,00	0,33		
	cebolla	100	0,30	gr	80	20,00	0,24		
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25	0,13		
	cilantro	100	0,1	gr	20	5,00	0,02		
	aceite	350	1	ml	20	5,00	0,06		
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02		
	COSTO TOTAL							1,56	
	COSTO RACION (30,00%)							0,39	
	SERVICIO 10%							0,04	
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,05	
	OTROS GASTOS 11%							0,04	
	TOTAL							0,52	

Elaborador por: **Sánchez, P**

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: CREMA DE TOMATE

código: 15

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra		consumo				
		cantidad compra	costo	unidad	total cantidad	cantidad por ración	total costo	
	Tomate	454	1	gr	400	100,00	0,88	
	vino tinto	1000	5,4	ml	100	25,00	0,54	
	pimiento marron	454	1	gr	20	5,00	0,04	
	crema de leche	1000	1,6	ml	100	25,00	0,16	
	cebolla blanca	100	0,50	gr	80	20,00	0,40	
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25	0,13	
	aceite	350	1	ml	40	10,00	0,11	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02	
	COSTO TOTAL							2,15
	COSTO RACION (30,00%)							0,54
	SERVICIO 10%							0,05
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,06
	OTROS GASTOS 11%							0,06
	TOTAL							0,71

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: **QUINUA**

código: 15

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	compra	consumo	consumo	total cantidad	cantidad por ración		
		cantidad compra	costo	unidad	total cantidad	cantidad por ración			
	Quinua	454	1	gr	227	56,75		0,50	
	papas	454	0,2	gr	100	25,00		0,04	
	cebolla perla	454	0,70	gr	80	20,00		0,12	
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25		0,13	
	aceite	350	1	ml	20	5,00		0,06	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00		0,02	
	queso	350	1,15	gr	100	25,00		0,33	
	COSTO TOTAL								1,20
	COSTO RACION (30,00%)								0,30
	SERVICIO 10%								0,03
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA								0,04
	OTROS GASTOS 11%								0,03
	TOTAL								0,40

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: CREMA DE acelga

código: 15

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	consumo	cantidad compra	costo	unidad	total cantidad	
	acelga	454	0,5	gr	400	100,00	0,44	
	cebolla blanca	100	0,50	gr	80	20,00	0,40	
	ajo	100	0,15	gr	25	6,25	0,04	
	aceite	350	1	ml	40	10,00	0,11	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02	
	crema de leche	1000	0,32	ml	100	25,00	0,03	
	crotones de pan	12	1,25	und	2	0,50	0,21	
	COSTO TOTAL						1,25	
	COSTO RACION (30,00%)						0,31	
	SERVICIO 10%						0,03	
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA						0,04	
	OTROS GASTOS 11%						0,03	
	TOTAL						0,42	

Elaborador por: Sánchez, P

Hoja de Costeo de Recetas Estándar

Producto: **TIMBUSHCA**

código: **15**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	compra	consumo	consumo	total	cantidad		
		cantidad compra	costo	unidad	total cantidad	cantidad por ración			
	costilla de cerdo	454	2,05	gr	250	62,50		1,13	
	lenteja	454	1	gr	80	20,00		0,18	
	papa	454	0,2	gr	100	25,00		0,04	
	mani	150	0,7	gr	20	5,00		0,09	
	tomate	454	0,5	gr	50	12,50		0,06	
	cebolla perla	100	0,50	gr	80	20,00		0,40	
	ajo	100	0,50	gr	25	6,25		0,13	
	aceite	350	1	ml	40	10,00		0,11	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00		0,02	
	COSTO TOTAL							2,15	
	COSTO RACION (30,00%)							0,54	
	SERVICIO 10%							0,05	
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,06	
	OTROS GASTOS 11%							0,06	
	TOTAL							0,72	

Elaborador por: Sánchez, P

RECETAS ESTANDAR PLATOS FUERTES

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: CHULETAS B.B.Q

código: 1

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a	b	c		cant/racion (b*c)/a	
		compra	consumo	cantidad compra	costo	unidad	total cantidad
	chuletas	454	2,25	gr	454	113,50	2,25
	ajo	100	0,50	gr	20	5,00	0,10
	aceite	350	1,00	ml	20	5,00	0,06
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02
	pasta de tomate	245	1,60	gr	40	10,00	0,26
	vinagre	1000	1,00	ml	100	25,00	0,10
	vino tinto	1000	5,40	ml	100	25,00	0,54
	COSTO TOTAL						3,33
	COSTO RACION (30,00%)						0,83
	SERVICIO 10%						0,08
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA						0,10
	OTROS GASTOS 11%						0,09
	TOTAL						1,11

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: **ESPAGUETI A LA BOLOÑESA**

código: **1**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	costo	compra	consumo	total cantidad	cantidad por ración	
		cantidad compra		unidad				total costo
	spaguetti	454	0,70	gr	454	113,50		0,70
	carne molida							
	pasta de tomate	454	4,00	gr	80	20,00		0,70
	cebolla	100	0,50	gr	80	20,00		0,40
	tomate	454	0,70	gr	40	10,00		0,06
	pimiento	1000	1,60	ml	20	5,00		0,03
	sal	454	0,50	gr	80	20,00		0,09
	aceite	350	1,00	ml	20	5,00		0,06
	COSTO TOTAL							2,04
	COSTO RACION (30,00%)							0,51
	SERVICIO 10%							0,05
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,06
	OTROS GASTOS 11%							0,06
	TOTAL							0,68

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: **MEDALLONES DE LOMO**

código: **1**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	costo	consumo	total	cantidad	por ración		
		cantidad compra		unidad	cantidad				
	lomo fino	454	2,25	gr	400		100,00		1,98
	ajo	100	0,50	gr	20		5,00		0,10
	pimienta	10	0,20	gr	5		1,25		0,10
	sal	500	0,45	gr	20		5,00		0,02
	vino tinto	1000	5,40	ml	250		62,50		1,35
	azucar	454	0,42	gr	80		20,00		0,07
	COSTO TOTAL								3,62
	COSTO RACION (30,00%)								0,91
	SERVICIO 10%								0,09
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA								0,11
	OTROS GASTOS 11%								0,10
	TOTAL								1,21

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: CERDO CON PIÑA

código: 1

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	costo	consumo	total	cantidad	total costo	
		cantidad compra		unidad	cantidad	por ración		
	cerdo	454	2,05	gr	454	113,50		2,05
	ajo	100	0,50	gr	20	5,00		0,10
	cebolla	100	0,50	gr	80	20,00		0,40
	sal	500	0,45	gr	20	5,00		0,02
	piña	1	1,00	unid	0,5	0,13		0,50
	azucar	454	0,50	gr	40	10,00		0,04
	COSTO TOTAL							3,11
	COSTO RACION (30,00%)							0,78
	SERVICIO 10%							0,08
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,09
	OTROS GASTOS 11%							0,09
	TOTAL							1,03

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: POLLO AL HORNO

código: 1

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	costo	consumo	total	cantidad	total costo	
		cantidad compra		unidad	cantidad	por ración		
	Pollo	222	0,90	gr	222	55,50		0,90
	chorizo	222	0,80	gr	222	55,50		0,80
	cebolla	100	0,50	gr	80	20,00		0,40
	sal	500	0,45	gr	20	5,00		0,02
	mostaza	100	0,55	gr	20	5,00		0,11
	arroz	454	0,45	gr	227	56,75		0,23
	tomate	454	0,50	gr	80	20,00		0,09
	aceite	350	1,00	ml	20	5,00		0,06
	COSTO TOTAL							2,60
	COSTO RACION (30,00%)							0,65
	SERVICIO 10%							0,06
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,08
	OTROS GASTOS 11%							0,07
	TOTAL							0,86

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: arroz relleno

código: 1

raciones: 4

22/11/201

fecha: 2

cant/racio

n (b*c)/a

Código ingrediente	Ingredientes	a compra		b consumo			total costo
		cantida d compra	cost o	unida d	total cantida d	cantidad por ración	
	Pollo	222	0,90	gr	222	55,50	0,90
	ajo	100	0,50	gr	20	5,00	0,10
	cebolla	100	0,50	gr	80	20,00	0,40
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02
	mostaza	100	0,55	gr	20	5,00	0,11
	arroz	454	0,45	gr	227	56,75	0,23
	arveja	150	0,50	gr	150	37,50	0,50
	chorizo	222	0,75	gr	222	55,50	0,75
	aceite	350	1,00	ml	20	5,00	0,06
	COSTO TOTAL						3,06
	COSTO RACION (30,00%)						0,77
	SERVICIO 10%						0,08
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA						0,09
	OTROS GASTOS 11%						0,08
	TOTAL						1,02

raciones: 4

22/11/201

fecha: 2

cant/racio

n (b*c)/a

Código ingrediente	Ingredientes	a compra		b consumo			total costo
		cantida d compra	cost o	unida d	total cantida d	cantidad por ración	

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: **BISTEC DE TERNERA**

código: **1**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	costo	compra	costo	consumo	consumo	
		cantidad compra		unidad	total cantidad	cantidad por ración	total costo	
	ternera	454	2,25	gr	454	113,50	2,25	
	ajo	100	0,50	gr	20	5,00	0,10	
	cebolla	100	0,50	gr	80	20,00	0,40	
	tomate	100	0,45	gr	20	5,00	0,09	
	aceite	350	1,00	ml	20	5,00	0,06	
	COSTO TOTAL							2,90
	COSTO RACION (30,00%)							0,72
	SERVICIO 10%							0,07
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,09
	OTROS GASTOS 11%							0,08
	TOTAL							0,96

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: **ESPAGUETI A LA BOLOÑESA**

código: **1**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a	b	c		cant/racion (b*c)/a	
		compra	consumo	cantidad compra	costo	unidad	total cantidad
	spagueti	454	0,70	gr	454	113,50	0,70
	carne molida						
	pasta de tomate	454	4,00	gr	80	20,00	0,70
	cebolla	100	0,50	gr	80	20,00	0,40
	tomate	454	0,70	gr	40	10,00	0,06
	pimiento	1000	1,60	ml	20	5,00	0,03
	sal	454	0,50	gr	80	20,00	0,09
	aceite	350	1,00	ml	20	5,00	0,06
	COSTO TOTAL						2,04
	COSTO RACION (30,00%)						0,51
	SERVICIO 10%						0,05
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA						0,06
	OTROS GASTOS 11%						0,06
	TOTAL						0,68

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: FILETES DE CERDO A LA PLANCHA

código: 1

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	compra	consumo	consumo	total	total	
		cantidad compra	costo	unidad	cantidad	cantidad por ración	total costo	
	pulpa de cerdo	454	1,25	gr	454	113,50	1,25	
	ajo	100	0,50	gr	20	5,00	0,10	
	pimienta	100	0,50	gr	80	20,00	0,40	
	mostaza	500	0,45	gr	20	5,00	0,02	
	aceite	350	1,00	ml	20	5,00	0,06	
	sal	454	0,45	gr	227	56,75	0,23	
	papas	454	0,30	gr	454	113,50	0,30	
	COSTO TOTAL							2,35
	COSTO RACION (30,00%)							0,59
	SERVICIO 10%							0,06
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,07
	OTROS GASTOS 11%							0,06
	TOTAL							0,78

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: Pollo a las finas hierbas

código: 1

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a	b	c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	consumo		cantidad por ración		
		cantidad compra	costo	unidad	total cantidad		
	Pollo	454	1,25	gr	454	113,50	1,25
	laurel	100	0,50	gr	20	5,00	0,10
	oregano	100	0,50	gr	80	20,00	0,40
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02
	mostaza	100	0,55	gr	20	5,00	0,11
	papas	454	0,30	gr	227	56,75	0,15
	tomate	454	0,50	gr	80	20,00	0,09
	pepinillo	1	0,25	unid	1	0,25	0,25
	aceite	350	1,00	ml	20	5,00	0,06
	COSTO TOTAL						2,42
	COSTO RACION (30,00%)						0,61
	SERVICIO 10%						0,06
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA						0,07
	OTROS GASTOS 11%						0,07
	TOTAL						0,81

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: **GULASH CON VERDURAS**

código: **1**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	costo	compra	consumo	total	cantidad	
		cantidad compra		unidad	total cantidad	cantidad por ración	total costo	
	carne de res	454	2,25	gr	227	56,75	1,13	
	ajo	100	0,50	gr	20	5,00	0,10	
	cebolla	100	0,50	gr	80	20,00	0,40	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02	
	zanahoria	100	0,55	gr	20	5,00	0,11	
	tallos de apio	454	0,45	gr	227	56,75	0,23	
	tomate	454	0,50	gr	80	20,00	0,09	
	aceite	350	1,00	ml	20	5,00	0,06	
	COSTO TOTAL							2,12
	COSTO RACION (30,00%)							0,53
	SERVICIO 10%							0,05
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,06
	OTROS GASTOS 11%							0,06
	TOTAL							0,71

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: lasaña

código: 1

raciones: 8

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a	total costo
		compra	costo	consumo	total	cantidad	por ración		
		cantidad compra		unidad	cantidad				
	lasaña	454	1,80	gr	400		100,00		1,59
	carne molida	100	0,50	gr	20		5,00		0,10
	cebolla perla	100	0,50	gr	80		20,00		0,40
	taza de queso suave	500	0,45	gr	20		5,00		0,02
	parmesano	250	0,55	gr	20		5,00		0,04
	laurel	2	0,03	gr	2		0,50		0,03
	mantequilla	80		gr					
	sal	5		gr					
	tomate	6		und					
	leche	1		lt					
	maicena	80		gr					
	COSTO TOTAL								2,18
	COSTO RACION (30,00%)								0,54
	SERVICIO 10%								0,05
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA								0,07
	OTROS GASTOS 11%								0,06
	TOTAL								0,72

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: Pollo en salsa de higos

código: 1

raciones: 4

fecha: 22/11/2012

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	costo	consumo	total	cantidad	total costo	
		cantidad compra		unidad	cantidad	cantidad por ración		
	Pollo	454	1,25	gr	454	113,50		1,25
	higos	100	0,50	gr	20	5,00		0,10
	maicena	100	0,50	gr	80	20,00		0,40
	sal	500	0,45	gr	20	5,00		0,02
	azucar	100	0,55	gr	20	5,00		0,11
	papas	454	0,30	gr	454	113,50		0,30
	COSTO TOTAL							2,18
	COSTO RACION (30,00%)							0,54
	SERVICIO 10%							0,05
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA							0,07
	OTROS GASTOS 11%							0,06
	TOTAL							0,72

Elaborador por: Sánchez, P

HOJA DE COSTEO RECETAS ESTANDAR

Producto: **Pastel de carne**

código: **1**

raciones: **4**

fecha: **22/11/2012**

Código ingrediente	Ingredientes	a		b		c		cant/racion (b*c)/a
		compra	costo	consumo	total	cantidad	total	
		cantidad compra		unidad	cantidad	cantidad por ración	total costo	
	carne molida	454	1,25	gr	454	113,50	1,25	
	ajo	100	0,50	gr	20	5,00	0,10	
	cebolla	100	0,50	gr	80	20,00	0,40	
	sal	500	0,45	gr	20	5,00	0,02	
	pimienta	100	0,55	gr	20	5,00	0,11	
	apanadura	454	0,45	gr	227	56,75	0,23	
	arroz	454	0,45	gr	227	56,75	0,23	
	COSTO TOTAL						2,10	
	COSTO RACION (30,00%)						0,53	
	SERVICIO 10%						0,05	
	PRECIO DE VENTA CON 12% IVA						0,06	
	OTROS GASTOS 11%						0,06	
	TOTAL						0,70	

Elaborador por: Sánchez, P