UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TESIS PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO

Tema: Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica Ecuatoriana tipo buffet, ubicado en el Valle de los Chillos

AUTOR: Alexandra Inés Vargas Madrid

DIRECTOR: Adm. Alberto Melo

Mayo 2015

Quito- Ecuador

DEDICATORIA

Este trabajo va dedicado a mis padres Jorge Vargas e Inés Madrid, quienes me han ofrecido su apoyo incondicional en cada etapa de mi vida, me han formado con valores principios y muchos años después de su esfuerzo y sacrificio para que pueda culminar la carrera, aquí estoy, con un nuevo logro conseguido, mi plan de tesis.

A mi esposo e hijos por ser la inspiración para concluir este proyecto y por darme el tiempo de realizarme como profesional.

.

AGRADECIMIENTO

A Dios por darme las fuerzas para salir adelante y por la oportunidad de formarme como profesional.

A mis padres por todo su apoyo económico, moral, por su esfuerzo, paciencia y amor.

A mis hijos por ser la moción para poder superarme y brindarles un futuro mejor.

A mi esposo por su ayuda en impulsarme a terminar mi carrera.

A mis amigos por aportar con su granito de arena para la culminación de este proyecto Marco, Dary y Rómulo.

A la Universidad Tecnológica Equinoccial, a cada uno de mis maestros y a mi director de tesis Adm. Alberto Melo por impartir sus conocimientos y así poder culminar con una meta más en mi vida.

ÍNDICE GENERAL

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA I

2. ANTECEDENTES I

3. JUSTIFICACIÓN III

4. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN III

4.1 Objetivo General III

4.2 Objetivos Específicos III

5. DESCRIPCIÓN DE LA ZONA IV

6. IDEA A DEFENDER IV

7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN IV

7.1 Nivel De La Investigación IV

7.2 Método De Investigación V

7.3 Técnicas E Instrumentos De Recolección De Datos V

CAPITULO I 1

DESCRIPCIONES GENERALES 1

1.1 GENERALIDADES 1

1.1.1 Fecha de Parroquialización 1

1.1.2 Situación Geográfica 1

1.1.3 Reseña Histórica 4

1.1.4 Educación 4

1.1.5 Turismo 4

1.2 MARCO TEÓRICO 5

1.2.1 Definición De Restaurante 5

1.2.2 Historia 6

1.2.3 Tipos De Restaurante 6

1.2.4 Clasificación De Los Restaurantes 8

1.2.5 Áreas De Un Restaurante 10

1.2.6 Que Es Un Restaurante Tipo Buffet 13

1.2.7 Tipo De Comida En Un Buffet 13

1.2.8 Disponibilidad De Equipamiento E Insumos Para Un Buffet 15

1.2.9 Consideraciones Adicionales En Cuanto A La Disposición De Los Insumos En El Buffet 15

1.3 MARCO LEGAL 16

1.3.1 Permisos Y Documentación 16

CAPITULO II 19
ESTUDIO DE MERCADO 19
2. 1 CONCEPTO 19
2.2 OBJETIVOS 19
2.3 ESTUDIO DE OFERTA 19
2.3.1 Concepto 19
2.3.2 Competencia Directa 20
2.3.3 Competencia Indirecta 20
2.3.4 Cuantificación de la Oferta Actual 21
2.4 ESTUDIO DE LA DEMANDA 21
2.4.1 Concepto 21
2.4.2 Determinación del Universo 22
2.4.3 Segmentación de Mercado 23
2.4.4 Muestra 24
2.4.5 Encuesta 25
2.5 PLAN DE MARKETING 43
2.6 JUSTIFICACIÓN 44
2.7 MISIÓN 45
2.8 VISIÓN 45
2.9 VALORES CORPORATIVOS EMPRESARIALES 45
2.10 OBJETIVOS CORPORATIVOS EMPRESARIALES 46
2.10.1 Objetivo General 46
2.10.2 Objetivos Específicos 46
2.11 SERVICIO 46
2.11.1 Definición 46
2.11.2 Descripción de Servicio 46
CAPITULO III 47
ESTUDIO TÉCNICO ADMINISTRATIVO 47
3.1 OBJETIVO 47
3.2 MACRO LOCALIZACIÓN 47
3.3 MICRO LOCALIZACIÓN 47
3.4 DESCRIPCIÓN DE ESTRATEGIAS DE MARKETING 47
3.4.1 Producto 47
3.4.2 Precio 49

3.4.3 Plaza 49
3.4.4 Promoción 50
3.4.5 Marca 50
3.4.6 Diseño 51
3.4.7 Slogan 51
3.5 PRESUPUESTO PUBLICIDAD 51
3.6 DESCRIPCION Y DISTRIBUCION DEL RESTAURANTE 52
3.6.1 Plano 52
3.6.2 Características del Restaurante 52
3.6.3 Diseño 52
3.6.4 Precios y Días de Atención 54
3.6.5 Áreas del Restaurante 54
3.7 EQUIPAMIENTO DEL RESTAURANTE 55
3.7.2 Maquinaria y Equipo 55
3.7.3 Mobiliario 56
3.7.4 Equipos de Oficina 57
3.7.5 Equipo de Computación 57
3.5.5 Menaje y Otros 58
3.5.6 Uniformes 59
3.6 OPERACIÓN DEL RESTAURANTE 59
3.6.1 Compras 59
3.6.2 Almacenamiento 60
3.6.3 Producción 60
3.6.4 Venta 61
3.6.5 Facturación 61
3.7 CARTA 61
3.7.1 Receta Estándar 61
3.8 SEGURIDAD INDUSTRIAL 61
3.9 NORMAS GENERALES 62
3.9.1 Normas de Higiene Puesto de Trabajo 62
3.9.2 Normas de Higiene Personal 62
3.10 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL 62
3.11 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL 63
3.12 ORGANIGRAMA DE PUESTOS 64

3.13 REQUERIMIENTO DEL PERSONAL 64
3.14 PERFIL OCUPACIONAL 65
3.14.1 Perfil Puesto Administrador 65
3.14.2 Perfil Puesto Cocinero 67
3.14.3 Perfil Puesto Ayudante Cocina 69
3.14.4 Perfil Puesto Mesero 71
3.14.5 Perfil Puesto Posillero 72
3.14.6 Perfil Puesto Cajero 73
3.15 NOMINA 74
3.16 SUELDOS PERSONAL 75
3.17 HORARIOS PERSONAL 76
3.18 IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL 77
3.18.1 Impacto Ambiental 77
3.18.2. Clasificación de los impactos 77
3.18.3 Impacto Social 78
3.19 PLAN DE ACCIÓN 79
CAPITULO IV 80
ESTUDIO FINANCIERO 80
4.1 CONCEPTO 80
4.2 OBJETIVO 80
4.3 INVERSION INICIAL 80
4.4 ACTIVOS FIJOS 81
4.5 ACTIVOS DIFERIDOS 81
4.6 ACTIVOS OPERACIONALES 82
4.7 CAPITAL DE TRABAJO 82
4.8 INGRESOS 83
4.9 EGRESOS 84
4.10 GASTOS 89
4.11 INVERSION TOTAL 90
4.12 FINANCIAMIENTO 91
4.12.1 Tabla de amortización 92
4.13 DEPRECIACIONES 93
4.14 ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS 94
4.15 BALANCE GENERAL 96

4.16 FLUJO DE CAJA ... 97
4.17 VAN/TIR ... 98
4.17.1 Valor Actual Neto ... 98
4.17.2 Tasa Interna de Retorno ... 99
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES ... 100
CONCLUSIONES ... 100
RECOMENDACIONES ... 101
BIBLIOGRAFÍA ... 102
ANEXOS ... 105
Cuadro 14. RECETA ENCEBOLLADO ... 106
Cuadro 15. RECETA CALDO DE GALLINA ... 107
Cuadro 16. RECETA LOCRO DE PAPAS ... 108
Cuadro 17. RECETA YAGUARLOCRO ... 109
Cuadro 18. RECETA FRITADA ... 110
Cuadro 19. RECETA HORNADO ... 111
Cuadro 20. RECETA SECO DE CHIVO ... 112
Cuadro 21. RECETA PAPAS CON CUERO ... 113
Cuadro 22. RECETA HIGOS CON QUESO ... 114
Cuadro 23. RECETA ARROZ CON LECHE ... 115
Cuadro 24. PRISTIÑOS ... 116
Cuadro 25. RECETA MOUSSE DE NARANJA ... 117
Cuadro 26. RECETA MOUSSE DE MORA ... 118
Cuadro 27. RECETA MOUSSE DE MARACUYA ... 119
Cuadro 28. RECETA HELADO DE MORA ... 120
Cuadro 29. RECETA HELADO DE NARANJILLA ... 121
Cuadro 30. RECETA HELADO DE GUANABANA ... 122
Cuadro 31. CHICHA DE ARROCILLO ... 123
Cuadro 32. RECETA JUGO DE MORA ... 124
Cuadro 33. RECETA JUGO DE NARANJILLA ... 125
Cuadro 34. RECETA JUGO DE TOMATE ... 126
Cuadro 35. RECETA JUGO DE GUANABANA ... 127
Cuadro 36. RECETA JUGO DE NARANJA ... 128
Cuadro 37. RECETA LIMONADA ... 129
ANEXOS PLANOS ... 130

1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ecuador es un país con una amplia Gastronomía que necesita ser reconocida a nivel nacional e internacional tomando en cuenta su variedad y diversas culturas se escoge una de las zonas ideales para la recreación familiar , descanso , y sobre todo turismo como es el Valle de los Chillos. Este sector de la ciudad de Quito ha crecido notablemente en los últimos años y por ende el comercio como restaurantes que ofrecen infinidad de comida típica, pero no con este tipo de concepto. Aquí nace el interés de crear un restaurante de comida típica Ecuatoriana tipo buffet donde la gente tenga la apertura de ser quien elija los platillos de su preferencia y no estar limitada nada más al menú del día, sobre todo a que los clientes no queden satisfechos con la proporción y sabor, sino degustar de varios sabores a la vez y tomar la cantidad que prefieran.

Tras el trajín de vida que hoy en día llevan los ecuatorianos no cabe duda que la alimentación se ha deteriorado por su elección de comida rápida, privándose así de muchos alimentos complementarios que ayudan a un nivel de vida más saludable que aportan al organismo gran cantidad de vitaminas y minerales.

Otro aspecto muy importante es dar a conocer la variedad de platos auténticos, ingredientes principales, costumbres con la que cuenta la Cocina Ecuatoriana satisfaciendo así las necesidades de todos aquellos que deseen degustar de un buen sabor, comodidad y servicio.

2. ANTECEDENTES

Las raíces del buffet nacieron de los dichosos banquetes una tradición de toda celebración Romana con el fin de demostrar poder y riqueza, eran toda una ceremonia donde el anfitrión debía lucirse presentando la mejor vajilla, mejores copas y decoración de platos.

Empezando el banquete los esclavos debían atender muy bien a los invitados, lavarles los pies o darles un baño, después pasaban a un cuarto donde el dueño de casa mostraba toda la vajilla que se utilizaría durante el banquete hablando de la importancia e historia de cada una de las piezas, luego pasaban al triclinium (comedor) donde se iba ubicando a cada invitado a los más importantes en el centro junto al anfitrión quien daba la bienvenida invitaba los alimentos, el vino, la vajilla el mantel y se encargaba de la diversión.

Cuando todos estaban ubicados comenzaba la primera ronda que constaba de un aperitivo o gustus algo ligero para preparar el estómago ante la llegada de los platos fuertes, mientras músicos y bailarines acompañaban a los esclavos con danzas y canciones mientras ellos servían La primera mesa que constaba de manjares variados en fuentes decoradas y aderezadas con vísceras de animales exóticos. Había demasiada comida que si los comensales deseaban seguir comiendo pasaban a un cuarto que lo llamaban vomitorium para que puedan vaciar sus estómagos y puedan seguir comiendo. La última ronda era conocida como la Segunda mesa llamada así porque se servían en una mesa aparte todos los platos que eran postres y vino dulce. La culminación se daba con lo que hoy se conoce como juerga buscando al mejor que pudiera mezclar en proporciones iguales el vino y el agua dándole el título de Rex bibendi.

El origen del buffet fue desarrollado en el siglo XVIII en Francia y pronto se extendería por toda Europa, el nombre se lo hace referencia al aparador sobre el que se pone la comida para ser servida al público. Se hizo muy popular en Inglaterra a mediados del siglo XIX, hoy en día se asocia más a lo que es " all you can eat " de algunos restaurantes donde se paga una cantidad fija.

(REGALOS DE LA "CHINA"; El menú de la riqueza: los banquetes romanos; , 2007), pág. 6 – 8.

En cuanto al sector del Valle de los Chillos se encuentra a pocos minutos de Quito donde se puede gozar de un clima agradable sin importar la época del año, así como de hermosos paisajes adornados con bosques y cascadas, su gastronomía representada en el hornado hace un sitio muy visitado por turistas nacionales y extranjeros.

Este cantón ha sido calificado como una zona rica en agricultura y ganadería cuyo suelo de origen aluvial lo hace apto para la agricultura. En cuanto a Cultura Gastronómica se refiere ofrece un sinfín de alimentos, aunque varios de ellos han perdido su popularidad como utilizar en las preparaciones granos secos y frescos, esto se debe al incremento de restaurantes que ofrecen comida menos elaborada y no de casa en la que se suele utilizar harinas, maíz, cebada, etc.

Al observar que cada vez se pierde identidad gastronómica se pondrá en marcha este proyecto que promueva la economía y el turismo del sector ofreciendo un producto y servicio de calidad.

3. JUSTIFICACIÓN

Este proyecto se lo realiza con el fin de cubrir un espacio aun no explorado en su totalidad pretendiendo satisfacer las necesidades alimenticias de las personas al momento de escoger los platillos de su preferencia.

En el Valle encontramos lugares que expenden este tipo de comida, pero la atención y manipulación de alimentos deja mucho que decir siendo ese un aspecto muy importante que se debe tomar en cuenta al momento de brindar un servicio evitando así poner en riesgo la salud de los comensales y ofrecer seguridad al momento de consumir los platillos.

El impacto que se quiere lograr a través de esta propuesta es dar a conocer nuestra exquisita gastronomía logrando un beneficio no solo a quienes lo administran también al país ya que se logrará un reconocimiento a nivel nacional e internacional y por ende se incrementará más fuentes de empleo lo que contribuye también con la sociedad.

4. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Objetivo General

Determinar la pre factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica Ecuatoriana tipo buffet con el fin de ir captando la preferencia de los clientes a través de un nuevo concepto dentro del mercado.

4.2 Objetivos Específicos

1. Conservar la Cultura Gastronómica del Ecuador tanto nacional como internacionalmente promoviendo su consumo.
2. Realizar un Estudio de Mercado y Plan de Marketing para ser conocedores de la oferta, demanda e impacto social dentro de la segmentación del mismo.

3. Elaborar un Estudio Técnico Administrativo con políticas, áreas, horario, equipamiento, descripción de procesos con el que contará el establecimiento para la implementación.
4. Realizar un Estudio Financiero para limitar si el proyecto es rentable, sustentable y viable en el tiempo.

5. DESCRIPCIÓN DE LA ZONA

El Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica Ecuatoriana tipo buffet, se realizará en Ecuador, Provincia de Pichincha, cantón Rumiñahui en el sector del Valle de los Chillos.

6. IDEA A DEFENDER

El Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica Ecuatoriana tipo buffet, será viable ya que no existe un lugar con este mismo concepto y estándares de calidad adecuados. Con este plan se desea conseguir una favorable aceptación por parte de la población sangolquileña y de esta forma lograr una rentabilidad sustentable en el tiempo.

7. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

7.1 Nivel De La Investigación

Para la presente investigación el nivel de profundidad de los estudios que se aplicará es la descriptiva porque se caracterizará el problema de investigación planteado del Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante buffet de comida típica ecuatoriana, ubicada en el Valle de los Chillos, identificando su estructura y comportamiento.

7.2 Método De Investigación

MÉTODO TEÓRICO

Se recopilará información por orden lógico y cronológico pudiendo así analizar por partes los resultados que arroje la investigación.

MÉTODO EMPÍRICO

Por medio de este método se realizaran visitas a restaurantes con este tipo de concepto o uno parecido en el Valle de los Chillos.

7.3 Técnicas E Instrumentos De Recolección De Datos

LA OBSERVACIÓN.

Mediante esta técnica se evidenciará y se analizará el comportamiento de la competencia directa e indirecta con el fin de documentar experiencias y comportamiento de las variables relacionadas.

LA ENCUESTA

Mediante una encuesta se obtendrá la información de varias personas que gusten de la comida típica ecuatoriana en el Valle de los Chillos y una vez obtenida dicha información se podrá determinar la posible acogida que tendrá el negocio dentro de este segmento.

CAPITULO I

DESCRIPCIONES GENERALES

1.1 GENERALIDADES

1.1.1 Fecha de Parroquialización

El General Alberto Enríquez Gallo, mediante Decreto N. 169, del 31 de Mayo de 1938, elevó a la categoría de Cantón, a la Parroquia de Sangolquí con el nombre del heroico indígena Rumiñahui.

1.1.2 Situación Geográfica

“El cantón Rumiñahui se encuentra ubicado al sureste de la provincia de Pichincha. " El Cantón Rumiñahui es el cantón más pequeño de la Provincia de Pichincha y uno de los más pequeños del Ecuador. Está compuesto por las siguientes parroquias urbanas: Sangolquí, San Rafael y San Pedro de Taboada, por las parroquias rurales Cotogchoa y Rumipamba. La superficie del Cantón Rumiñahui es de 137.2 km2."

(Ilustre Municipio de Quito Departamento de Catastros, s.f., pág. 18)

- **Ubicación**

  El cantón Rumiñahui se ubica al sureste de la Provincia de Pichincha, a veinte minutos de Quito; se caracteriza por un clima agradable y su temperatura promedio es de 17º centígrados. Su extensión es de 134.15km.

- **Límites**

  NORTE: Cantón Quito, urbanización la Armenia
  SUR : Monte Pasochoa y Cantón Mejía
  ESTE : Cantón Quito
  OESTE: Cantón Quito, Río San Pedro de Cuendina
  NOR OESTE: San Pedro del Tingo

- **Clima**

  El clima del Cantón Rumiñahui es temperado y muy agradable. Su temperatura promedio se mantiene en los 16 grados. Sin embargo hay días de extremo calor, en los que el termómetro marca los 23 grados, mientras que por la noche baja hasta los 8 grados y se torna frío. El clima del que disfruta la población del Cantón, es uno de los principales recursos naturales de esta zona.

  Por otra parte, la precipitación anual es de 1000mm3. La mayor "concentración" de lluvia se produce entre los meses de abril y octubre. Esto hace que la zona sea muy fértil y el paisaje se conserve siempre verde.

  El verano se presenta de junio a septiembre y se caracteriza por una sequía algo prolongada y por fuertes vientos. De octubre a abril las lluvias son torrenciales y continuas.

- **Flora y Fauna**

  La flora del Cantón Rumiñahui, está constituida por especies características del callejón interandino, como son los cultivos de maíz, arveja, hortalizas, árboles frutales: tomate, aguacate, y de una gran variedad de cítricos.

  En terrenos más altos se cultiva trigo, cebada, choclos, papas, habas, mellocos y ocas.

  La fauna está presente en el ganado vacuno, bovino, porcino, caballar, mular, caprino y asnal. Además de una infinidad de aves voladoras como: la tórtola, el mirlo, el gallinazo negro, entre otros.

  El clima agradable y el paisaje siempre verde, de esta pequeña porción de territorio ecuatoriano, es acrecentada por bosques dispersos en todo el Valle, entre los que sobresalen los árboles de eucalipto.

  Al subir los bosques que rodean al Cantón, se aprecian diversas especies que varían sus características de acuerdo a la altura. En el páramo, se observa la presencia de gramíneas, que se pierden paulatinamente para dar paso a una vegetación alpina y luego a la nieve perpetua.

- **Vialidad**

  “En lo referente al transporte, allá por el año 1923, se estableció el servicio de buses Sangolquí-Quito. Actualmente el cantón cuenta con varias empresas que brindan un servicio cómodo y eficiente."

  La Autopista General Rumiñahui es el principal medio de entrada y salida de los habitantes del valle, también se unen a las ciudades del sur del país por la E35 (Troncal de la sierra) y al valle de Tumbaco por medio de la vía Intervalles.

  Los autobuses que se centran en el transporte exclusivo del Valle se identifican por el color verde que recorren desde cada parroquia hasta la Marín en el centro de Quito, por la Universidad Central Condorvall y algunos hasta la Pontificia Universidad Católica del Ecuador en el norte de centro-norte de Quito.

  (wikivalle, s.f.)

- **Gastronomía**

  "Mucho antes de que llegaran los primeros conquistadores a tierras americanas, la matanza del cerdo tenía la condición de acontecimiento social en los pueblos de España, situación que perdura hasta hoy en la Península y que se puede observar todavía en algunas poblaciones rurales ecuatorianas.

  Era el caso de Sangolquí hasta mediados del siglo pasado. Casi no había casa que no tuviera su chiquero adjunto, en el que engordaba uno o dos chanchos con los desperdicios de la cocina y con el residuo del famoso maíz de los Chillos, conocido como chaquisara. Su matanza era un suceso al que asistía toda la familia para participar en el faena miento y el disfrute posterior de grandes comilonas.

  Eran guisos que se preparaban con esmero y cariño en ocasiones especiales como la llegada de un ser querido, en los festejos y celebraciones familiares, etc. Incluso hoy no hay prioste que no sea capaz de brindar un buen hornado a sus invitados.

  El cantón es famoso, sobre todo, por su rica y variada gastronomía, entre la que se destaca el hornado, el plato típico de Sangolquí, famoso a escala nacional. Es más, se la conoce como la ‘Capital mundial del hornado’. Otras delicias de la cultura gastronómica local son el caldo y seco de gallina, el mote con chicharrón, la fritada, el cuy asado, ville, morocho, la chicha de maíz, el menudo, los cuyes al carbón, las tortillas de viento de Conocoto, el caldo de huagrasinga (cabeza de toro), las fritadas de chancho, las gallinas a la piedra, las arepas de maíz, una gran variedad de mariscos entre otros. Existen también opciones de comida gourmet con el

Restaurante La Provence, que viene desarrollando una nueva cocina de autor con insumos de la región y Los dos guabos que se encuentra en el sector de Conocoto donde se degusta nuestra comida típica Ecuatoriana.

1.1.3 Reseña Histórica

Los primeros pobladores del Valle de los Chillos data del año 11000 a.c en el cerro Ilaló llamado antes El Inga, ya para el siglo XV los Quitu-Cara emigraron al valle desde la ciudad de Quito debido a su clima cálido y a la riqueza de su suelo. En el año 1460 llegaron los incas al Valle quienes dividieron la región en dos partes; Annan Chillo que fue gobernado por Amador Amaguaña y seria la zona pobre y Urin Chillo que fue gobernado por Quimbatembo de Chillo y sucedido por Juan Zangolqui y seria la zona rica, actualmente en estos territorios se asientan las parroquias de Amaguaña, Conocoto y Sangolquí.

Para 1580 las órdenes religiosas adquirieron las tierras del Valle de Los Chillos y las convirtieron en haciendas y desde entonces se inició el cultivo del 'mejor maíz de la región' del maíz de Chillo, al valle se le dio el nombre de El Granero de Quito, una de las haciendas más famosas fue la Hacienda de Chillo propiedad de Juan Pío Montufar prócer de la independencia del Ecuador.

En 1809 fue en el Valle de los Chillos donde se llevó a cabo las reuniones secretas para conspirar contra la corona española.

1.1.4 Educación

El Valle cuenta con una de las universidades más importantes del país; la Escuela Politécnica del Ejército (ESPE). De financiamiento público es una universidad de prestigio nacional e internacional.

1.1.5 Turismo

Quienes visiten el Valle de los Chillos podrán gozar de una variedad de lugares turísticos y monumentos durante su trayecto como:

- El redondel del Colibrí o Quinde, ave símbolo del valle.

- El Redondel del Choclo en honor al maíz de Chillo producto estrella antiguamente.
- La Plaza de Rumiñahui diseñada por el artista ecuatoriano Oswaldo Guayas amín.
- El monumento a la sed una plaza con una fuente central con un campesino.

Y por supuesto Lugares Turísticos como:

(Destinos Ecuador, 2013)

1.2 MARCO TEÓRICO

1.2.1 Definición De Restaurante

Un restaurante o restorán es un establecimiento comercial, en el mayor de los casos, público donde se paga por la comida y bebida, para ser consumidas en el mismo local o para llevar. Hoy en día existe una gran variedad de modalidades de servicio y tipos de cocina. (Diccionario de la Lengua Española, 2013)Los precios de los alimentos son de acuerdo a la categoría del establecimiento, que varía según el lugar donde se halle situado, la comodidad de sus instalaciones y la calidad de su servicio. Existen una serie de categorías intermedias, desde la más modesta fonda que sirve un menú, o sea, una

serie de alimentos únicos por un precio fijo y en mesas comunes, hasta el más lujoso restaurante a la carta, donde el cliente elige su menú y paga de acuerdo con el servicio y la calidad de los platos que consume.

(Islas Canarias Restaurantes, 2013)

1.2.2 Historia

El término restaurante proviene del francés «restaurant», palabra que se utilizó por primera vez en el París de 1765, a pesar de que anteriormente ya existían locales que calzaban con dicha definición. En castellano, «restaurant» significa «restaurativo», refiriéndose a la comida que se ofrecía en el siglo XVIII (un caldo de carne). Otra versión del origen de la palabra restaurante para denominar las casas de comidas, la encontramos también en Francia. Según esta segunda versión, un mesonero llamado Boulanger, al inaugurar la que se podría considerar la primera casa de comidas, puso un eslogan en la entrada, que rezaba en latín: «Venite ad me vos quistomacholaboratis et ego restaurabo vos», que al castellano podríamos traducir como: «Venid a mí todos los de estómago cansado y yo os lo restauraré». De esa última palabra del eslogan derivaría el término restaurante.

(Origins of the food Service Industry, 2007)

1.2.3 Tipos De Restaurante

RESTAURANTE BUFFET

El servicio buffet consiste en que la comida está a disposición de los comensales para que ellos se sirvan a discreción. Se trata del método ideal para servir a un gran número de personas, proporcionando al comensal elegir libremente la cantidad y el detalle de los alimentos. Ejemplo: Grant’s, Toronto

RESTAURANTE DE COMIDA RAPIDA (FAST FOOD)

El concepto, que significa comida rápida, es un estilo de alimentación donde los platillos se preparan y se sirven para consumir rápidamente en establecimientos especializados o a pie de calle. Una de las características más sobresalientes de la

comida rápida, es el hecho de que, por lo regular, se consume sin emplear cubiertos e implementando el sistema de autoservicio. Ejemplo: KFC, Mc' Donald.

RESTAURANTE GOURMET

Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es" a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros dirigidos por un maître. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos. Ejemplo: La Marmite.

RESTAURANTE DE ESPECIALIDADES (TEMÁTICO)

Son restaurantes que se especializan en un tipo de comida como los de Mariscos, Los Vegetarianos, Los Steak Houses o Asaderos, cuya especialidad es la carne. Estos incluyen también los de nacionalidades, que se especializan en la cocina de un país o región determinada.

- Cocina Ecuatoriana
- Cocina Francesa
- Cocina Italiana
- Cocina Española
- Cocina China

RESTAURANTE GRILL.

Tipo de restaurante orientado a la cocina americana donde se sirve carnes, pescados y mariscos a la plancha y a la parrilla. El servicio debe ser rápido y eficiente en estos establecimientos, y la decoración muchas veces de orientada al estilo Oeste Americano. Ejemplo: Chili´s

RESTAURANTE FUSIÓN

Mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas como la mezcla de ingredientes representativos de otros países, mezcla de condimentos y/o especias, prácticas culinarias.

(Arboleda A. C., 2010)

1.2.4 Clasificación De Los Restaurantes

RESTAURANTES DE LUJO (CINCO TENEDORES)

Este tipo de establecimientos debe tener una organización eficaz, regidas por normas y procedimientos y, contar con políticas internas y externas para su manejo. Los restaurantes de este tipo son adornados generalmente con maderas muy finas, las mesas y las sillas deben estar acordes a la decoración; alfombras de muy buena calidad, la música (viva o ambiental) debe ser suave, las luces (focos y lámparas) deben ser graduables y el aire acondicionado debe ser controlado por termostato .Los alimentos y las bebidas tienen obligatoriamente que ser de la más alta calidad, la higiene debe reinar en todas las áreas: frente, salón, cocina, baños y, por último, el personal debe estar debidamente uniformado. El personal de servicio además de estar capacitado para cada función debe ser entrenado periódicamente para garantizar un servicio eficiente y elegante. Además se deberá contar con:

- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa y vestíbulo o sala de espera.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Teléfono en cabinas aisladas y teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
- Aire acondicionado.
- Servicios sanitarios con instalaciones de lujo, independientes para damas, caballeros y discapacitados.
- Decoración en armonía con el rango del establecimiento.
- Accesorios diversos: carros para flamear, mesas auxiliares, cubre fuentes.
- Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos, extractores de humos y olores.
- Carta con variedad de platos de la cocina nacional e internacional y carta de vinos amplia modificada periódicamente.
- Personal debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable o de plata.

RESTAURANTES DE PRIMERA (CUATRO TENEDORES)

- Entrada para los clientes independiente de la del personal.
- Sala de espera.
- Guardarropa (en países fríos).
- Teléfono inalámbrico.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Aire acondicionado, calefacción y refrigeración.
- Mobiliario y decoración de primera calidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.
- Carta con 5 tipos de licores

RESTAURANTES DE SEGUNDA (TRES TENEDORES)

- Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
- Guardarropa.
- Teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Mobiliario de calidad.
- Servicios sanitarios independientes para damas (incluye niños) y caballeros.
- Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén fregaderos, ventilación al exterior.
- Carta en consonancia con la categoría del establecimiento.
- Personal de servicio debidamente uniformado.
- Cubertería de acero inoxidable.

RESTAURANTES DE TERCERA (DOS TENEDORES)

- Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
- Teléfono inalámbrico.
- Mobiliario adecuado.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio, cristalería sencilla y mantelería con servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
- Cocina con fregadero con agua caliente, cámara frigorífica o nevera, despensa y extractor de humos.
- Personal de servicio uniformado al menos con chaqueta blanca.
- Carta sencilla.

ESTAURANTES DE CUARTA (UN TENEDOR)

- Comedor independiente de la cocina.
- Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
- Servicios sanitarios decorosos.
- Personal perfectamente aseado.
- Carta sencilla.

(Abedrabbo, 2009)

1.2.5 Áreas De Un Restaurante

PUERTA PRINCIPAL

Cerca de la entrada de deberá colocar un mueble tipo aparador al que lamamos "PODIUM" donde permanece e libro de reservas y un teléfono con un timbre discreto, para la toma de reservas y mensajes. Es el área donde se recibe al cliente, si el restaurante dispone de una hostess (anfitriona) ésta deberá permanecer allí durante todo el servicio para recibir y despedir a los clientes y sólo se desplazará para conducirlos hasta sus mesas. En todo caso el Maitre nunca descuidará la puerta aunque se desplace

por el salón para supervisar las mesas. La puerta nunca deberá quedar sola y si a la hostess se le presentase una emergencia, el Maitre nombrará provisionalmente un supervisor o cualquiera de los miembros del personal de servicio.

BAR Y SALA DE ESPERA

Los restaurantes de primera categoría y de lujo deben disponer de un bar o una pequeña sala de espera cerca de la entrada para cuando no haya mesas disponibles y los clientes tengan que esperar, mientras toman un jugo o un cóctel. En países fríos, los restaurantes disponen también en esta área de un guardarropa, para guardarles a los clientes durante su estadía en el establecimiento, las diferentes vestimentas extras que utilizan para protegerse del frío y la nieve. Tanto en el bar como en la sala de espera acostumbra presentar la carta a los clientes y hasta tomarle le pedido para cuando haya mesas disponibles sentarlos según el orden de llegada. En este caso debemos notificar a la cocina que dichos clientes están en orden de espera para que solo hagan marchar la comanda y luego le notifiquemos, por supuesto, cuando ya estén sentados.

SALA O COMEDOR

Área donde están ubicadas las mesas para el servicio a los clientes. El comedor se divide por “estaciones o rangos” para facilitar el servicio y se nombra un camarero a cargo de cada estación (jefe de rango o camarero piso), cada camarero tendría un ayudante o según lo disponga la administración.

BAR SERVICIO

Los restaurantes de lujo de los hoteles no necesitan tener un bar dentro de la sala de servicio, ya que los hoteles disponen de sala de espera y de bares cercanos a éstas, donde los huéspedes y clientes que no estén hospedados en el hotel pueden esperar tomar algunas bebidas. En este caso disponen de un bar servicio que está ubicado generalmente en el pasillo del Office o en la cocina; de esta forma se evitan ruidos que puedan molestar a los comensales, a este bar no tienen acceso los clientes, por supuesto

ya que es exclusivamente para pasar las bebidas a los camareros del restaurante o del “RoomService" (servicio de la habitación).

BAÑOS

Los servicios o aseos deben estar en un extremo del salón Lo ideal es que haya una puerta de acceso común, tanto para el de las damas, como para el de los caballeros. Esta puerta debe dar acceso a una pequeña sala donde estén las dos puertas de los aseos.

SALONES PRIVADOS

Se puede destinar parte de salón para algún reservado independiente, modalidad que cada día se utiliza más por la clientela de restaurantes. Es aconsejable que este salón esté separado del principal por una cortina o puerta corrediza para mayor privacidad.

ÁREA DE FUMADORES Y NO FUMADORES

Ocasionalmente el salón se divide en dos áreas para estos fines. Generalmente el área de no fumadores es más pequeña y acogedora y para dividirla se toma en cuenta la corriente de aire, la ubicación de los extractores y la corriente de brisa cuando el restaurante no dispone de aire acondicionado.

OFFICE

La comunicación entre la cocina y el salón de servicio resulta ideal cuando se respeta un pasillo entre ambos, con suficiente anchura para que sirva de cámara aislante de ruidos y temperatura. A este pasillo se le llama Office. Las puertas deberán ser dos en la entrada de cocina y dos en la entrada del comedor, estableciendo una dirección de entrada y otra de salida; ésta debe tener una ventana de cristal, que permita ver, si alguien por error, circula en sentido contrario. En el Office generalmente se encuentra la oficina del Maitre, algunas veces el bar servicio o la cajera, y es el área donde los camareros almacenan la mayor parte del material de trabajo.

(Club Ensayos, 2013)

1.2.6 Que Es Un Restaurante Tipo Buffet

A mediados de la década de los 70's apareció en los hoteles la tendencia de los restaurantes exclusivos para buffet. Esta modalidad ha servido de gran ayuda para poder alimentar agrades grupos de turistas en los hoteles con servicios de “Todo Incluido”. Estos comedores, en los hoteles de playa son de gran dimensión y para colocar las bandejas con los diferentes tipos de alimentos constan de varios dispositivos especiales con calentadores y refrigeradores integrados para mantener los alimentos a la temperatura adecuada.

Es una comida con autoservicio "self-service". El propio comensal es quien debe servirse. A diferencia de otro tipo de comidas (como el lunch o el cóctel que se toman de pie) el "buffet" se toma sentado. Una de las ventajas, es que permite una gran libertad a las personas para moverse y sentarse donde lo deseen. En muchos restaurantes, existe un "buffet" para cada tipo de comida. Especifican desayuno "buffet", almuerzo "buffet" o cena "buffet" .El "buffet" cuenta habitualmente con dos módulos principales: uno donde se dispone la comida y los cubiertos -o solamente la comida-, generalmente, y otro donde se colocan las bebidas, la cristalería, la vajilla y las servilletas. En muchos hoteles y restaurantes cuentan con una "isleta" central donde se dispone todo en un solo bloque, habitualmente en dos o más alturas, y debemos recoger todo (comida, cubiertos, platos, etc.) "circulando" alrededor de la misma, eligiendo los platos que deseemos. Nunca se deben llenar los platos demasiado, y es mejor levantarse para repetir del plato que queramos.

(Protocolo.org, 2010)

1.2.7 Tipo De Comida En Un Buffet

El "buffet" puede ser frío, caliente o mixto (platos fríos y calientes). Los alimentos presentados deben ser sencillos de servir y de comer. Seguramente no encontrará en un "buffet" caracoles, sopas y platos un poco engorrosos de servir o de transportar. Como característica principal, podemos indicar que aquí se permite servir varios alimentos en un mismo plato, aunque es mejor utilizar un plato para cada receta. A la hora de servirse, utilice los cubiertos que hay en las fuentes, y no utilice sus propios cubiertos. Debe haber

Entrada, Plato Fuerte, Postre y en algunos lugares incluye una Bebida en otros establecimientos lo cobran por separado.

En este caso el Buffet será de comida típica Ecuatoriana que constará de:

ENTRADAS

- Locro de papa
- Caldo de gallina
- Yahuarlocro
- Encebollados

PLATOS FUERTES

- Fritada
- Hornado
- Papas con Cuero
- Seco de chivo

FRUTAS BEBIDAS Y POSTRES

- Frutas de temporada
- Mousse de frutas de temporada
- Jugos naturales
- Arroz con leche
- Higos con queso
- Chicha
- Aguas
- Gaseosas

(Terranova, 1995)

(Comida Tipica, año II)

(El MENÚ DIARIO ECUATORIANO, 1992)

1.2.8 Disponibilidad De Equipamiento E Insumos Para Un Buffet

El equipamiento está muy relacionado a la oferta por lo que en dependencia de lo que se desee hacer, estará el equipamiento para cada funcionalidad. En la mayoría de los casos se está obligado a tener bases expositoras con sistemas de refrigeración y calentamiento, además de las campanas y protectores. En el caso de alimentos calientes se buscan las mejores opciones, dado que se puede seleccionar una mesa con sistema de calentamiento integrado o simplemente usar alguno de los equipamientos estándar sobre una neutra sin mayor funcionalidad. Algunos equipos como: baño María, soperas, termos, etc. pueden ser de utilidad y otros como los dispensadores y soportes con luces infrarrojas pudieran ser valorados en cada caso.

En la actualidad existen muchas variantes y tipos de muebles para la exposición de alimentos, tales como los buffet modulares móviles y de quinta generación, también se ha desarrollado la construcción de los muebles con concreto montando las placas de refrigeración o convección, sin embargo este tipo de mueble no permite un cambio posterior en la posición del mismo, por lo que debe estudiarse muy bien su posición y con el paso del tiempo puede llegar a acumular suciedad en las partes inferiores debido a una insuficiente limpieza dado el temor a las conexiones eléctricas, entre otros inconvenientes. En cuanto a los insumos, se hace imprescindible ya una vez definido qué productos se ofertaran y cómo se va a colocar, entonces buscar la posición de los insumos según la oferta, vasos, platos para comida y postre, cubiertos, tazas para café, té, sopas, etc. ya que estos deben ubicarse lo más cerca posible de los productos para evitar mayores desplazamientos de los clientes o que los mismos se sientan desorientados al buscar cada uno de estos insumos.

((Jiménez Víctor, s.f., págs. 10-13)

1.2.9 Consideraciones Adicionales En Cuanto A La Disposición De Los Insumos En El Buffet

- Los platos hondos y tazones así como las cucharas soperas y para consomé se situarán cerca a los caldos, sopas, cremas y potajes.
- Los platos llanos grandes (para asados), se mantendrán calientes mediante equipos apropiados, cerca y antes de los platos principales.

- Los platos llanos medianos, para ensaladas y postres, se mantendrán fríos, próximos a las preparaciones frías, ensaladas frescas, postres y frutas.
- Las tazas para café, café con leche y té, con sus correspondientes platillos base, así como bolsitas con té, rodajas de limón y mini dosis de azúcar y cremas, junto a los termos con leche, café y agua caliente.
- Asimismo, resulta conveniente la doble monta en plaza (dos tenedores y dos cuchillos de asado, a la izquierda y la derecha del puesto del comensal, respectivamente, tanto para desayuno como para almuerzo y cena), lo que agiliza el trabajo del personal de salón.
- Las cucharitas para postre preferentemente deben colocarse paralelas el puesto del comensal, con el cabo hacia la derecha, sobre todo para el servicio de desayuno; en tanto que para almuerzo y cena pueden disponerse en la propia línea de servicio, agrupadas cerca de los postres.
- Las copas para agua se destinarán solamente para la monta de los servicios de almuerzo y cena, a la derecha del puesto del comensal y perpendiculares a la punta del cuchillo para asado, seguidas en posición inclinada de una copa para vino.

(GestiónRestaurantes.com, 2013)

1.3 MARCO LEGAL

1.3.1 Permisos Y Documentación

Para el permiso de funcionamiento uno de los requisitos es la categorización del establecimiento que se obtiene en Avalúos y Catastros con el plano del restaurante y según eso realizan el cálculo detallado en el art.- 20 del Reglamento de Funcionamiento de Establecimientos Sujetos a Control Sanitario.
En este caso “LO ÑUKANCHIK BUFFET” es un restaurante de segunda categoría (tres tenedores) que hay que cancelar el valor de $ 152.54.

1.3.1.1 REGISTRO ÚNICO DEL CONTRIBUYENTE (R.U.C)

- Original y Copia Papeleta de votación.
- Original y Copia Cedula de Identidad vigente.

- Original y Copia Planilla de servicios básicos (agua, luz, teléfono) de máximo tres meses a la fecha.

(SRI, s.f.)

1.3.1.2 LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS (LUAE)

- Formulario LUAE, debidamente llenado y suscrito por el titular del RUC o representante legal.
- Copia de RUC.
- Copia de Cédula de Ciudadanía o Pasaporte y Papeleta de Votación de las últimas elecciones (Persona natural o Representante legal).
- En caso de no ser local propio autorización del dueño para colocar el rótulo.

(serviciosciudadanos, 2015)

1.3.1.3 PERMISO CUERPO DE BOMBEROS

- Solicitud de inspección del local.
- Informe favorable de la inspección.
- Extintor de CO2 10 Lb.
- Copia del RUC
- Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados)

(bomberosquito, s.f.)

1.3.1.4 PERMISO MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

- Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
- Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
- Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.

- Plano del establecimiento a escala 1:50.
- Croquis de ubicación del establecimiento.
- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
- Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos de la empresa.

(ministeriosaludpublica, 2013)

1.3.1.5 AFILIACIÓN A CAPTUR

La afiliación se la realiza a través del siguiente link: http://www.captur.travel/web2011/porque_afiliarte/formulario_afiliacion.html y una vez aprobada sus requisitos son:

- Copia de la cédula de Ciudadanía del Representante Legal.
- Copia del Certificado de Registro del Min. De Turismo
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (R. U. C.)
- Cancelar la cuota de afiliación

(CAPTUR, s.f.)

1.3.1.6 PATENTE MUNICIPAL

- Copia de la Cedula
- Papeleta de votación
- LUAE
- Permiso bomberos
- Solicitud de uso de suelo dirigida al Director del cantón especificando actividad a realizarse.
- Pago Patente

CAPITULO II

ESTUDIO DE MERCADO

2. 1 CONCEPTO

"El estudio de mercado es un proceso sistemático de recolección y análisis de datos e información acerca de los clientes, competidores y el mercado. Sus usos incluyen ayudar a crear un plan de negocios, lanzar un nuevo producto o servicio, mejorar productos o servicios existentes y expandirse a nuevos mercados."

(Emprendedores , s.f.)

2.2 OBJETIVOS

- Conocer oferta y demanda actual del sector.
- Analizar el área de implementación, ya que permite conocer el comportamiento del mercado y evaluar si pueden intervenir positivamente o negativamente.
- Determinar nicho de mercado al cual nos vamos a dirigir y su disponibilidad de gasto para de esta manera saber la factibilidad y rentabilidad del proyecto.
- Definir los clientes potenciales que comprenden las edades de 25 a 65 años, siendo un segmento de población económicamente activa.
- Seleccionar medios de difusión, publicidad y características para el producto.

2.3 ESTUDIO DE OFERTA

2.3.1 Concepto

"Se puede definir la oferta como las cantidades que los vendedores están dispuestos a ofrecer a los distintos precios"
(Francisco, 1996)

La oferta depende también de ciertos factores entre ellos la Competencia Directa o Indirecta con la que se cuenta.

2.3.2 Competencia Directa

Es aquella que se dirige al mismo nicho de mercado y ofrece el mismo producto.

En este caso no se cuenta con una competencia al cien por ciento directa dentro del sector del Valle de los Chillos.

2.3.3 Competencia Indirecta

Es aquella que se enfoca a un nicho de mercado diferente, satisfacen la misma necesidad pero con productos distintos.

En el Valle de los Chillos existen varios establecimientos de comida rápida y típica pero no adoptan el mismo concepto como los siguientes establecimientos a continuación:

Cuadro 1. COMPETENCIA INDIRECTA

ESTABLECIMIENTO	Nº PUESTOS	UBICACIÓN	CATEGORIA	OFERTA
SABOR DEL VALLE	54	Leonardo Villagómez	Cuarta	Platos a la Carta
TERRA MAR	30	Leonardo Villagómez	Cuarta	Comida Costeña
Mr. ARGUS	50	Isla San Cristóbal	Tercera	Parrilladas
HOSTAL BAR REST.	60	18 de Mayo Puente 9	Segunda	Platos Típicos
D' FINO	40	Antisana N1- 119	Segunda	Asados
HOLIDAY	70	Av.G. Enríquez Vía Conocto	Tercera	Ay Platos a la Carta
FUEGO Y CARBON	40	Av. Ilalo	Segunda	Fast Grill
ROM-BOY	50	Av. Rumiñahui	Segunda	Cocina Cuencana
SANVICHE	40	Isla Floreana	Tercera	Almuerzos
EL COLIBRI	40	Isla Floreana	Tercera	Almuerzos

Fuente: Investigación Personal

Elaborado: Alexandra Vargas

2.3.4 Cuantificación de la Oferta Actual

Para el cálculo de la oferta se multiplica el total de puestos de los establecimientos que son considerados mi competencia por los doce meses que tiene un año.

Cuadro 2. OFERTA

ESTABLECIMIENTO	Nº PUESTOS
SABOR DEL VALLE	50
TERRA MAR	30
Mr. ARGUS	50
HOSTAL BAR RESTAURANTE	60
D' FINO	40
HOLIDAY	70
FUEGO Y CARBON	40
ROM-BOY	50
SANVICHE	40
EL COLIBRI	40
TOTAL PUESTOS	**470**

Fuente: Investigación Personal

Elaborado: Alexandra Vargas

OFERTA = 470 * 12 = 5640

2.4 ESTUDIO DE LA DEMANDA

2.4.1 Concepto

La demanda se considera a la cantidad de consumidores a los que se les puede vender un producto o servicio durante un tiempo determinado.

En este caso se ha tomado el número total de la población económicamente activa que es de 22388.

Para saber la demanda que captara el proyecto se debe primero ver la oportunidad que se tendrá en el mercado, para este cálculo se toma el total del segmento de mercado menos la oferta dando como resultado la oportunidad en el mercado.

Cuadro 3. DEMANDA

	DEMANDA	OFERTA	OPORTUNIDAD EN EL MERCADO
Nº PAX	22388	5640	16748

Elaborado: Alexandra Vargas

2.4.2 Determinación del Universo

Para determinar el universo se ha tomado en cuenta el número de personas económicamente activas del sector de Sangolquí, por sexo según grupos ocupacionales de 25 a 65 años, que en este caso es de 22388 personas económicamente activas.

Cuadro 4. POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA

Rama de actividad (Primer nivel)	GRUPOS DE EDAD							
	25 a 29	30 a 34	35 a 39	40 a 44	45 a 49	50 a 54	55 a 59	60 a 64
Comercio	1131	1045	926	818	803	533	423	256
Transporte	234	286	270	251	232	215	142	111
Alojamiento y Servicio de comida	289	251	230	200	175	142	99	77
Información y Comunicación	203	209	132	95	70	58	36	11

Activi. financieras y de seguros	183	171	103	68	55	50	23	11
Actividades Inmobiliarias	25	26	25	22	31	34	17	11
Activi. Científicas y Técnicas	284	247	188	191	158	128	112	69
S. Administrativos y de apoyo	278	244	205	181	162	129	93	43
Adm. Publica y Defensa	286	296	288	289	243	263	161	102
Enseñanza	339	325	360	373	334	274	235	126
Atención a la salud humana	160	170	147	159	207	158	106	46
Artes, Entretenimiento	67	60	57	45	29	38	24	9
Otras Actividades	145	112	130	112	86	53	47	43
Empleadores	239	254	251	256	237	207	115	53
Trabajadores Nuevos	211	108	104	74	56	55	38	6
TOTAL	**22388**							

FUENTE: INEC

2.4.3 Segmentación de Mercado

1. Segmentación Geográfica

   País: Ecuador

   Provincia: Pichincha

   Ciudad: Sangolquí

   Cantón: Rumiñahui

2. Segmentación Demográfica

   Edad: De 25 a 64 años

   Género: Masculino y Femenino

Ocupación: Sector formal e informal

Nacionalidad: Ecuatoriana

3. Segmentación Pictográfica

   Clase Social: Media – Media alta – Alta baja

   Estilo de vida: Gusto y preferencia por la comida típica Ecuatoriana

4. Segmentación Conductual

   Ocasiones: Reuniones sociales, Eventos especiales, Normal

   Beneficios: Calidad, Variedad, Precio, Comodidad y Servicio

2.4.4 Muestra

Para el calculó de la muestra se tomó como universo a la población económicamente activa del Norte, Centro y Sur de la Ciudad de Quito, de 25 a 65 años según rama de actividad.

Donde se aplicará la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Z^2 \ x \ N \ x \ P \ x \ Q}{\left(e^2 \ (N-1)\right) + (Z^2 \ x \ P \ x \ Q)}$$

En donde:

n = Tamaño de la muestra (Número de encuestas a realizar)

N = Universo o población (Posibles encuestados)

Z = Grado de confiabilidad

e = Margen de error

P = Probabilidad de aceptación

Q= Probabilidad de rechazo

$$n = \frac{(1.96)^2 \; x \; 22388 \; x \; 0.5 \; x \; 0.5}{((0.05)^2 \; (22388-1)) + ((1.96)^2 \; x \; 0.5 \; x \; 0.5)}$$

$$n = \frac{21501.435}{55.9675 + 0.9604}$$

$$n = 377.69$$

2.4.5 Encuesta

Para el estudio se ha empleado el método de encuesta por entrevista personal ya que de esta manera se tiene un trato directo con el entrevistado y se ayuda a explicar de una manera más clara las preguntas.

ENCUESTA DE UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TIPICA ECUATORIANA TIPO BUFFET, UBICADA EN EL VALLE DE LOS CHILLOS.

SEXO: ☐ ☐

EDAD:

25 a 34 ☐ 35 a 44 ☐ 45 a 54 ☐

55 a 65 ☐

¿Reside usted en Sangolquí? SI ☐ NO ☐

1) ¿Considera exquisita la comida típica Ecuatoriana?

SI ☐ NO ☐

2) ¿Le gustaría la implementación de un restaurante de comida típica Ecuatoriana tipo buffet ubicado en el sector del Valle de los Chillos?

SI ☐ NO ☐

3) ¿Cuán a menudo acude usted a comer en lugares donde brinden este tipo de alimentos?

Todos los días ☐ Una vez por semana ☐
Cada 15 días ☐ Una vez por mes ☐

4) ¿Con cuantas personas sale a comer este tipo de comida?

1 a 2 ☐ 3 a 4 ☐ 4 a 5 ☐ más ☐

5) ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un buffet de comida típica Ecuatoriana?

15 a 1 8 ☐ 19 a 21 ☐ 22 a 25 ☐

6) ¿Por orden de importancia señale cuál de los siguientes aspectos usted prefiere al momento de visitar un establecimiento siendo el número 1 el más importante?

Precio ☐ Calidad ☐

Variedad ☐ Comodidad ☐

Servicio ☐

Ubicación ☐

Cantidad ☐

7) ¿Conoce usted algún establecimiento que brinde este tipo de servicio en Sangolquí?

SI ☐ ¿Cuál? …….

NO ☐

8) ¿Está de acuerdo que se realice una rotación de platos cada cierto periodo de tiempo?

SI ☐ NO ☐

9) ¿Está de acuerdo con los siguientes platos que se encontraran en el buffet? Coloque una sugerencia debajo de cada opción.

SOPAS ☐ SI ☐ NO

- Encebollado
- Caldo de Gallina

- Yahuarlocro
- Locro de Papas

PLATOS FUERTES ☐ ☐ SI
NO

- Fritada
- Hornado
- Seco de Chivo
- Papas con cuero

POSTRES ☐ ☐ NO

- Frutas variadas
- Higos con queso
- Arroz con leche
- Pristiños
- Helados de Paila sabores
- Mousse de frutas Ecuatorianas

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

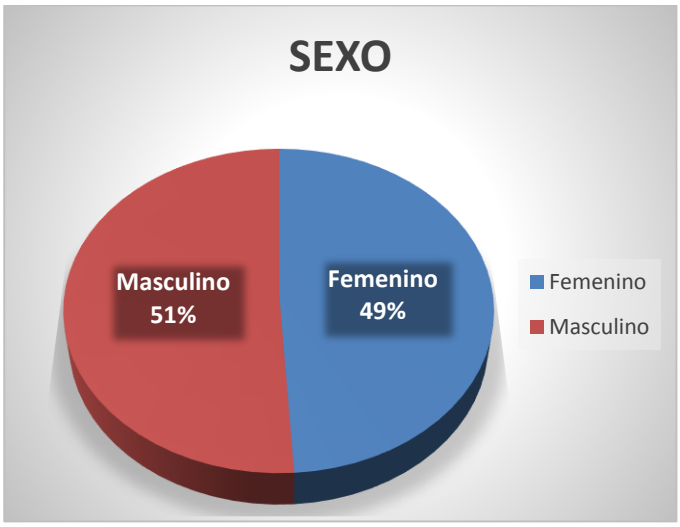
2.4.5.1 Resultado de la Encuesta

Se ha realizado 378 encuestas en la Ciudad de Sangolquí de las cuales a continuación se presenta el análisis de cada una de las preguntas realizadas.

Tabla 1. Respuestas Encuestadas. SEXO

SEXO	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Femenino	186	49%
Masculino	192	51%
	378	100 %

Gráfico 1. Respuestas Encuestadas. SEXO



Elaboración: Alexandra Vargas

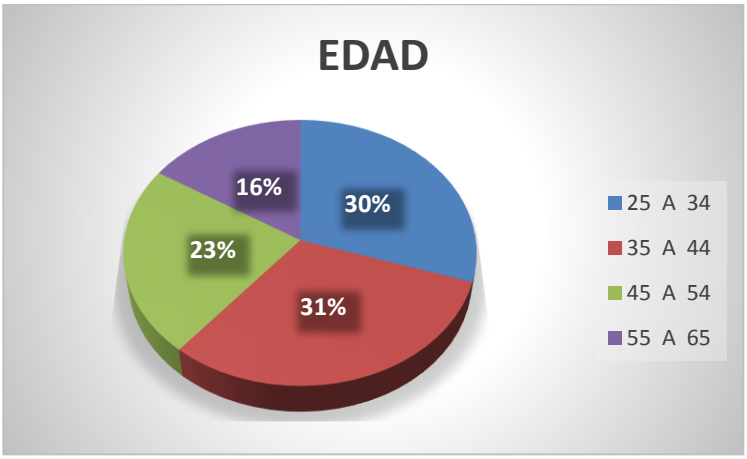
Fuente: Encuestas

Como se puede ver no es mucha la diferencia que arrojo la encuesta en cuanto al género ya que por su ubicación se encuentran otros negocios que favorecen al proyecto sin contar que fines de semana frecuentan parejas y familias.

Tabla 2. Respuestas Encuestadas. EDAD

EDAD	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
25 A 34 años	113	30%
35 A 44 años	117	31%
45 A 54 años	87	23%
55 A 65 años	61	16%
	378	**100 %**

Gráfico 2. Respuestas Encuestadas. EDAD



Elaboración: Alexandra Vargas

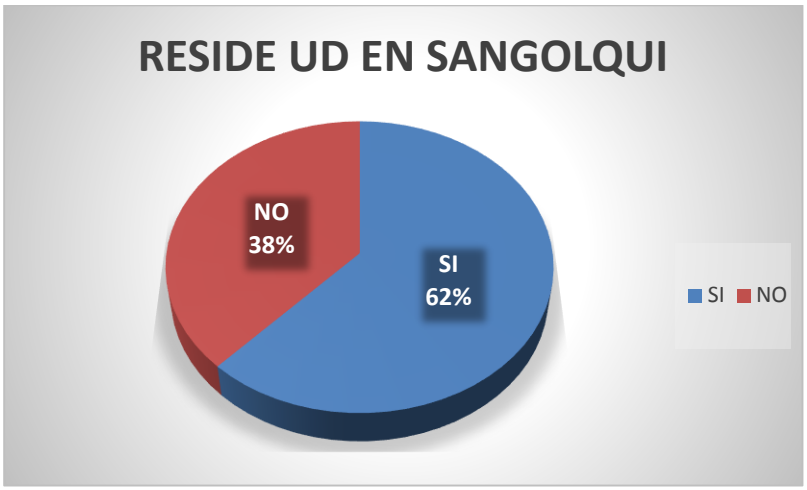
Fuente: Encuestas

La mayoría de nuestros posibles clientes están de 35 a 44 años como se puede observar en el gráfico, esto no quiere decir que nos centraremos solo en ellos ya que el proyecto se enfoca en personas que comprendan de 25 a 65 años.

Tabla 3. Respuesta Encuestados ¿RESIDE UD. EN SANGOLQUI?

	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	234	62%
NO	144	38%
	378	**100 %**

Gráfico 3. Respuesta Encuestados ¿RESIDE UD. EN SANGOLQUI?



Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

La encuesta refleja que la mayoría de personas encuestadas residen en el sector por lo tanto conoce acerca de la gastronomía que existe dentro de Sangolquí.

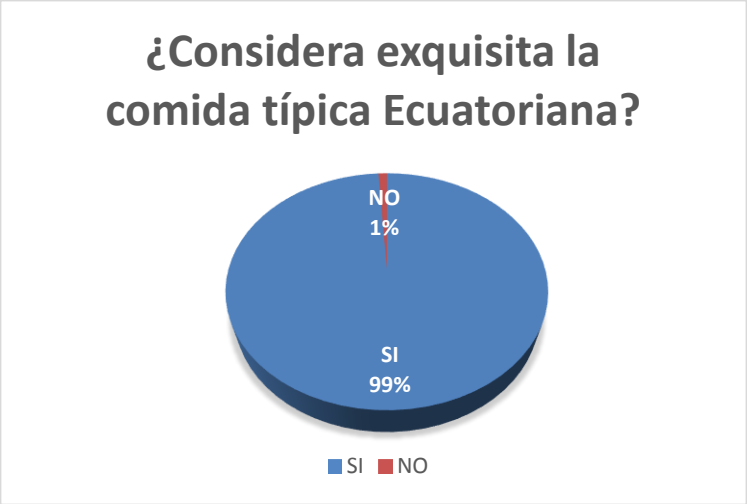
PREGUNTAS ESPECÍFICAS

1. ¿Considera exquisita la comida típica Ecuatoriana?

Tabla 4. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 1

	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	374	99%
NO	4	1%
	378	**100%**

Gráfico 4. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 1



Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

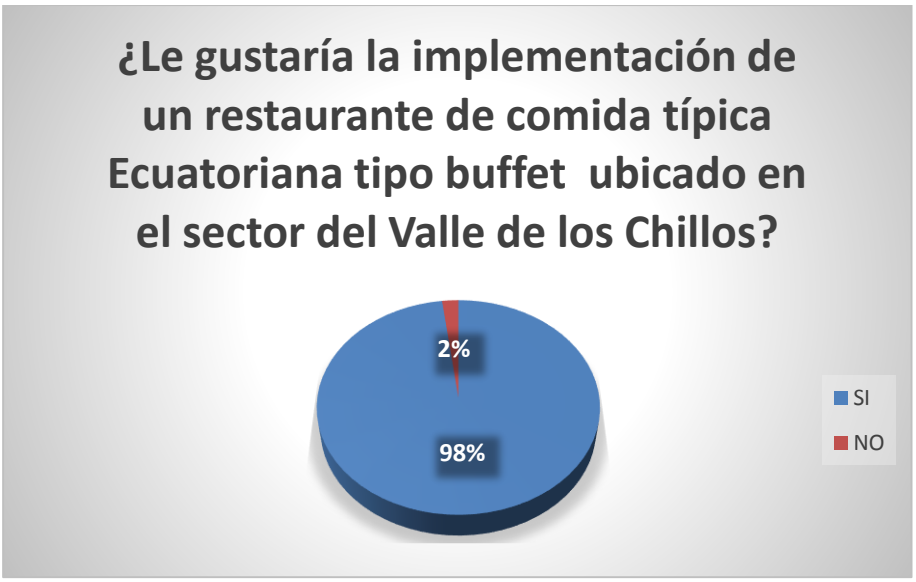
Con esta pregunta se determina la aceptación que tiene el proyecto en cuanto al gusto por la comida típica ecuatoriana, la cual tuvo un buen porcentaje de aceptación por parte de los posibles clientes.

2. ¿Le gustaría la implementación de un restaurante de comida típica Ecuatoriana tipo buffet ubicado en el sector del Valle de los Chillos?

Tabla 5. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 2

	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	371	97%
NO	7	2%
	378	**100%**

Gráfico 5. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 2



Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

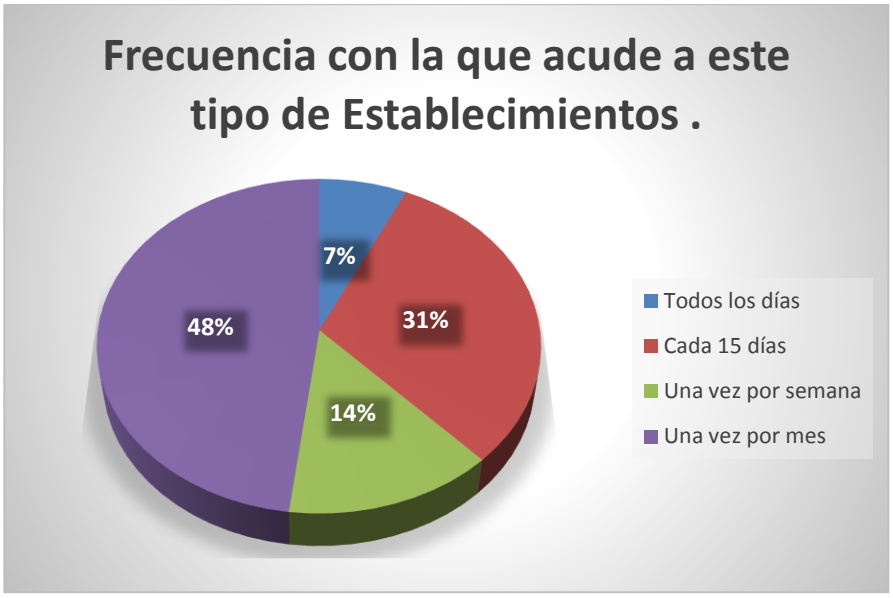
Al momento de contestar esta pregunta el 98% de los encuestados les gustó la idea de implementar este tipo de restaurante dentro del sector considerando una favorable acogida.

3. ¿Cuán a menudo acude usted a comer en lugares donde brinden este tipo de alimentos?

Tabla 6. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 3

	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
Todos los días	27	7%
Cada 15 días	117	31%
Una vez por semana	53	14%
Una vez por mes	181	48%
	378	**100%**

Gráfico 6. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 3



Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

Como se puede apreciar el porcentaje más alto es de las personas que salen a comer una vez por mes es el 48% y cada quince días que representa el 31% siendo así los dos segmentos de mayor interés en los que se trabajará para superar sus expectativas y que frecuenten más seguido al establecimiento.

4. ¿Con cuantas personas sale a comer este tipo de comida?

Tabla 7. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 4

Nº PERSONAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
1 A 2	117	31%
3 A 4	170	45%
4 A 5	64	17%
Mas	27	7%
	378	**100%**

Gráfico 7. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 4

Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

Existió un 45% de personas que salen acompañados de 3 a 4 personas, mientras que el 31% prefieren salir en parejas, así como el 17% acuden de 4 a 5 miembros y una minoría del 7% que asisten con más de 5 integrantes principalmente los fines de semana que son familiares.

5. ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un buffet de comida típica Ecuatoriana?

Tabla 8. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 5

Nº PERSONAS	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
15 A 18	174	46%
19 A 21	147	39%
22 A 25	57	15%
	378	**100%**

Gráfico 8. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 5

Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

En esta pregunta se puede ver que el gasto promedio que están dispuestos a pagar los encuestados esta entre las dos primeras opciones que es de $15 a $21 sin dejar a un lado la tercera opción que abarca un porcentaje considerable.

6. ¿Por orden de importancia señale cuál de los siguientes aspectos usted prefiere al momento de visitar un establecimiento siendo el número 1 el más importante?

Tabla 9. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 6

	ENCUESTADOS	**PORCENTAJE**
Servicio	148	39%
Calidad	69	19%
Cantidad	54	14%
Precio	45	12%
Variedad	27	7%
Ubicación	19	5%
Comodidad	16	4%
	378	**100%**

Gráfico 9. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 6

Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

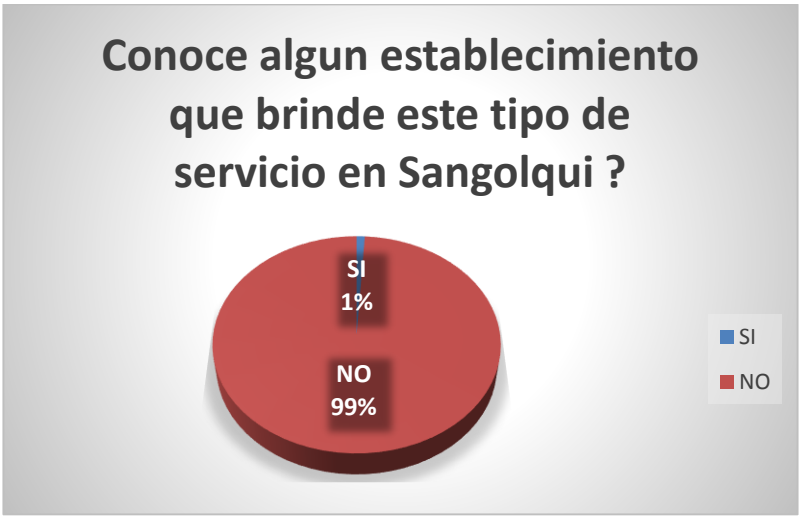
Esta pregunta es muy importante ya que podemos determinar cuál es la prioridad de un cliente al momento de visitar un establecimiento, en este caso los aspectos más importantes son el Servicio, Calidad y Cantidad de acuerdo al precio, por lo q se debería tomar en cuenta para lograr fidelidad y preferencia del cliente obviamente sin dejar a un lado los demás puntos.

7. ¿Conoce usted algún establecimiento que brinde este tipo de servicio en Sangolquí?

Tabla 10. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 7

	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	4	1%
NO	374	99%
	378	100%

Gráfico 10. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 7



Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

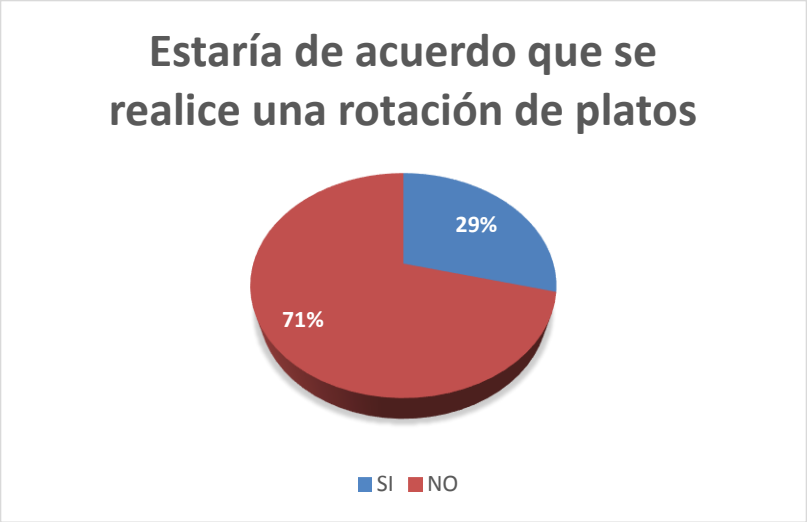
Como se puede apreciar en el grafico el 99% de la población no conoce un establecimiento con este mismo tipo de servicio, asociando así el 1% que existe un establecimiento similar pero no con el mismo concepto.

8. ¿Está de acuerdo que se realice una rotación de platos cada cierto periodo de tiempo?

Tabla 11. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 8

	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	109	29%
NO	269	71%
	378	**100%**

Gráfico 11. Respuestas Encuestadas PREGUNTA 8



Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

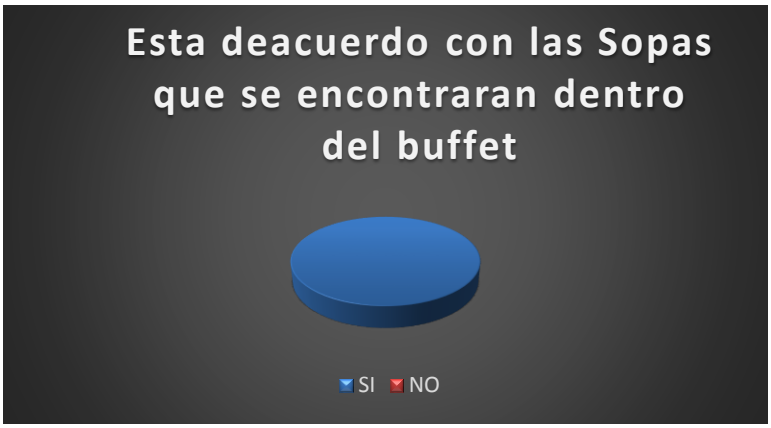
El 71% de los encuestados no están de acuerdo que haya una rotación ya que los platos que se encuentran en el menú son unos de los más populares y de preferencia de los clientes, mientras que el 29% piensa que si con la finalidad de crear un ámbito de variedad al momento que vuelvan al establecimiento.

9. ¿Está de acuerdo con los siguientes platos que se encontraran en el buffet? Coloque una sugerencia debajo de cada opción.

Tabla 12. Respuestas Encuestadas SOPAS

	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	378	100%
NO	0	0%
	378	**100%**

Gráfico12. Respuestas Encuestadas SOPAS



Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

El 100% de los encuestados está de acuerdo con la variedad de sopas que se pondrán dentro del buffet.

Tabla 13. Respuestas Encuestadas PLATOS FUERTES

	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	370	98%
NO	8	2%
	378	**100%**

Gráfico 13. Respuestas Encuestadas PLATOS FUERTES

Elaboración: Alexandra Vargas

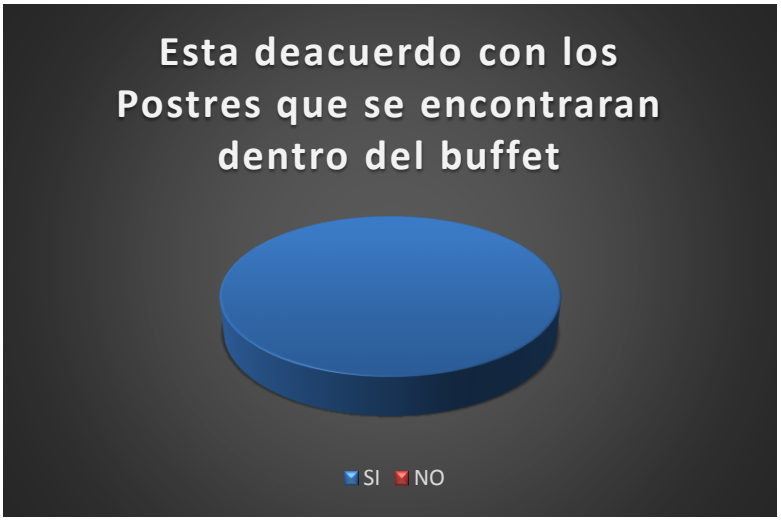
Fuente: Encuestas

El 98% de los encuestados está de acuerdo con los Platos fuertes que se encontraran dentro del buffet, la diferencia solicito que se agregue Churrasco como una de las opciones tomando en cuenta así como uno de los platos de rotación.

Tabla 14. Respuestas Encuestadas POSTRES

	ENCUESTADOS	PORCENTAJE
SI	378	100%
NO	0	0%
	378	**100%**

Gráfico 14. Respuestas Encuestadas POSTRES



Elaboración: Alexandra Vargas

Fuente: Encuestas

El 100% de los encuestados está de acuerdo con la variedad de Postres que se pondrán dentro del buffet.

2.4.5.2 Análisis de los Resultados de las Encuestas

Según los resultados de las encuestas se puede determinar que el proyecto tiene una gran acogida por parte de los residentes y visitantes del sector, ya que se mostraron interesados al momento de llenar las encuestas y por ende hacían preguntas y sugerencias acerca del proyecto, por lo que se puede decir que la creación de un restaurante de comida típica Ecuatoriana tipo buffet, ubicada en el Valle de los Chillos es factible.

Existen varios lugares de comida típica ecuatoriana en el sector pero la mayoría de personas sienten que no tienen todo lo que ellos desean, que si bien tienen un buen servicio carecen de normas de seguridad e higiene adecuada, por lo que una de las sugerencias era que a más de un buen trato necesitan tener la confianza de que los alimentos que se sirven tengan una correcta manipulación y que cumplan con todos los estándares de sanidad y calidad.

En cuanto a precios y menú se establecerán de acuerdo a la encuesta y sugerencias por parte de los consumidores potenciales al igual se respetara mucho los aspectos que creyeron importantes los encuestados como: servicio, calidad, cantidad y precio.

El menú será el que se presentó en las encuestas y se variara el menú cada cierto tiempo o dependiendo la temporada, de esta manera no se aburrirá al cliente y se lograra más interés.

Es importante la gran acogida que tiene en el mercado este tipo de platillos por lo tanto se debe cuidar la imagen que refleje el establecimiento logrando aceptación y fidelidad del cliente mientras que el compromiso hacia ellos será transmitir confianza, seguridad, servicio y por ende satisfacción.

2.5 PLAN DE MARKETING

“Es un sistema total de actividades que incluye un conjunto de procesos mediante los cuales, se identifican las necesidades o deseos de los consumidores o clientes para luego satisfacerlos de la mejor manera posible al promover el intercambio de productos y/o

servicios de valor con ellos, a cambio de una utilidad o beneficio para la empresa u organización.”

(Marketing free, 2013)

Un buen plan de Marketing puede permitir definir la forma de dirigirse a los clientes actuales y de atraer a otros, también ayuda a decidir a qué tipo de clientes debe orientarse, como ponerse en contacto con ellos y como realizar un seguimiento de los resultados con el fin de averiguar métodos que contribuirán aumentar el volumen del negocio.

Otro de los propósitos del plan de mercadeo es hacer un mix de Marketing o también conocido como las cuatro “P” (Producto, Precio, Plaza y Promoción) así de esta manera encontrar una estrategia apropiada y alcanzar los fines planteados identificando las necesidades y deseos que existen, para luego, satisfacerlos de la mejor manera posible por lo tanto el marketing debe tener en cuenta:

- Lo que quiere el cliente
- Cuando lo quiere
- Donde lo quiere
- Como quiere comprarlo
- Cuanto quiere comprar
- Cuanto está dispuesto a pagar
- Porque puede querer comprarlo
- Qué estrategia utilizaremos para que finalmente se decida a comprarlo

2.6 JUSTIFICACIÓN

El plan de marketing se realizará para lograr posicionamiento y estabilidad en el mercado, siguiendo la evolución del mismo e identificando segmentos actuales o potenciales, analizando las necesidades de los consumidores y orientando al restaurante hacia oportunidades que se adapten a sus recursos y que ofrezcan crecimiento, rentabilidad y perdurabilidad.

2.7 MISIÓN

Brindar al cliente un servicio de calidad, asegurando la inocuidad de la materia prima desde su recepción, elaboración y presentación del producto final aplicando normas de sanitación, higiene y seguridad en todos los procesos.

2.8 VISIÓN

Lograr posicionamiento y ser reconocido como uno de los mejores restaurantes, con calidad humana que ofrece servicio y productos de excelencia, logrando así ser una empresa altamente productiva, innovadora competitiva y dedicada a satisfacer a los clientes.

2.9 VALORES CORPORATIVOS EMPRESARIALES

Los valores corporativos con los que contara el establecimiento para satisfacer las necesidades de los clientes son la Calidad, Compromiso y Honestidad que son el medio de una buena relación entre establecimiento y consumidor.

Calidad no solo del producto sino en la forma de hacerle sentir a gusto al cliente tomando en cuenta sus sugerencias y comprometiéndonos a cumplirlas superando sus expectativas.

Compromiso al cliente y al establecimiento generando ideas y realizando con profesionalidad todas las actividades en cada área.

La Honestidad es un valor imprescindible con el que se manejaran todos dentro del establecimiento además del respeto, armonía, comunicación y trabajo en equipo.

2.10 OBJETIVOS CORPORATIVOS EMPRESARIALES

2.10.1 Objetivo General

Lograr perdurabilidad y posicionamiento tanto en el mercado como en el consumidor captando aceptación y preferencia por medio de un excelente servicio y calidad del producto.

2.10.2 Objetivos Específicos

- Innovar la gastronomía en una presentación diferente al resto cuidando el valor nutritivo de los alimentos.
- Brindar un servicio confiable y atención de primera a los clientes.
- Preparar los alimentos bajo normas de higiene y salubridad contando con personas debidamente capacitadas.
- Aplicar el marketing de una forma eficaz para de esta manera lograr una buena rentabilidad y volumen de ventas durante el primer periodo y los siguientes.
- Lograr que el restaurante sea reconocido y calificado de buena calidad.

2.11 SERVICIO

2.11.1 Definición

Son todas aquellas acciones que tienen relación directa con la atención y la satisfacción del cliente.

2.11.2 Descripción de Servicio

El establecimiento contará con un personal altamente calificado para brindar un servicio de agilidad y calidad con una capacitación constante a través de la cual asegurara bienestar y fidelidad del consumidor y al momento de tener contacto directo con el cliente tengan el perfil de servicio necesario.

Es importante a más de ello realizar encuestas periódicas y fijas para medir el nivel de satisfacción del cliente.

CAPITULO III

ESTUDIO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

3.1 OBJETIVO

- Realizar un Estudio Técnico Administrativo a fin de conocer las políticas, áreas, horario, equipamiento, descripción de procesos con el que contará el establecimiento.

3.2 MACRO LOCALIZACIÓN

Este proyecto está previsto realizar en el País Ecuador, Provincia de Pichincha, Cantón Rumiñahui, Ciudad Sangolquí, Sector la Armenia.

Donde se ha considerado que es un lugar de afluencia y atractivos turísticos como El parque La Moya, Balneario El Tingo, Centro Comercial San Luis Shopping entre otros.

3.3 MICRO LOCALIZACIÓN

El restaurante estará ubicado en la calle 18 de Mayo frente al colegio Liceo Naval, entrando por el puente 9 o por el camino viejo a Conocoto.

3.4 DESCRIPCIÓN DE ESTRATEGIAS DE MARKETING

3.4.1 Producto

3.4.1.1DEFINICIÓN

"Cualquier bien material, servicio o idea que posea un valor para el consumidor o usuario y sea susceptible de satisfacer una necesidad".

(Burgaleta, 2005)

3.4.1.2 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El restaurante presentará un menú variado basado en ciertos platos típicos que fueron los más acogidos de acuerdo a la encuesta que se realizó, los mismos que se elaboraran bajo normas de higiene y adecuada conservación de los alimentos brindando seguridad mediante su consumo.

El buffet que se ofrecerá está basado en los siguientes platos:

SOPAS

- Encebollado
- Caldo de Gallina
- Yahuarlocro
- Locro de papas

PLATOS FUERTES

- Fritada
- Hornado
- Seco de Chivo
- Papas con cuero

POSTRES

- Frutas variadas
- Higos con queso
- Arroz con leche
- Mousse de Frutos Ecuatorianos
- Pristiños
- Helados de Paila

BEBIDAS: Gaseosas, Aguas, Cervezas, Limonadas, Jugos tienen un costo extra.

3.4.1.3 ESTRATEGIA DEL PRODUCTO

- Se tendrá una variedad de frutas aprovechando la variedad de frutas exóticas que tiene el Ecuador.
- En la apertura se brindara algunos bocadillos de cortesía
- Se colocará un buzón de sugerencias para acoger cualquier tipo de recomendación.
- Incrementar un platillo al menú según la temporada.

3.4.2 Precio

3.4.2.1 DEFINICIÓN

"El precio es la expresión de valor que tiene un producto o servicio, manifestado en términos monetarios u otros elementos de utilidad, que el comprador debe pagar al vendedor para lograr el conjunto de beneficios que resultan de tener o usar el producto o servicio".

(Marketingpreciodefinicion, s.f.)

3.4.2.2 ESTRATEGIAS DE PRECIO

Es uno de los factores más primordiales ya que si es elevado el cliente optará por elegir a la competencia.

- Empezar con precios bajos con el fin de lograr una rápida acogida o hacerlo rápidamente conocido.
- Determinar precios accesibles con el fin de atraer una mayor clientela o incentivar las ventas.
- Ofrecer descuentos por volumen, temporada.
- Los días de menor afluencia se ofrecerá alguna oferta o descuento.
- Después de un tiempo prudente aumentar los precios por encima de los de la competencia con el fin de crear una sensación de mayor calidad y por ende lograr un mayor margen de ganancia.
- Reducir nuestros precios por debajo de los de la competencia con el fin de bloquearla y ganarle mercado.

3.4.3 Plaza

3.4.3.1 DEFINICIÓN

Se entiende como plaza el lugar físico o área geográfica en donde se va a distribuir, promocionar y vender cierto producto o servicio, hasta llegar al consumidor, o al lugar en donde pueden ser adquiridos.

(Ricoverimarketing, s.f.)

3.4.3.2 ESTRATEGIAS DE LA PLAZA

- Hacer uso de intermediarios y, de ese modo, lograr una mayor cobertura.
- Tener un mapa de ubicación en la página donde se promocionara así como el resto de información de una forma clara, precisa y concisa.
- Ubicar al establecimiento en un lugar de fácil acceso para el consumidor.
- Teniendo éxito abrir apertura en otro sector de la ciudad.

3.4.4 Promoción

3.4.4.1 DEFINICIÓN

La promoción o comunicación consiste en dar a conocer, informar o hacer recordar la existencia del producto a los consumidores, así como persuadir, estimular o motivar su compra, consumo o uso.

(Crecenegociosestrategias de marketing, s.f.)

3.4.4.2 ESTRATEGIAS DE LA PROMOCIÓN

- En el primer semestre abra una persona encargada de entregar unos trípticos con una breve explicación del establecimiento.
- Hacer publicidad mediante las redes sociales.
- Crear una página web atractiva y dinámica con la información necesaria.
- Brindar descuentos especiales en determinados productos y en determinadas fechas.
- Hacer un convenio con alguna cooperativa de taxis para promocionar el restaurante.
- Colocar una valla a la entrada del peaje al Valle.

3.4.5 Marca

La marca se la utiliza para diferenciar e identificar a un producto o servicio de otro en este caso es el nombre que se le dará al establecimiento.

Para elegir la marca se debe tomar en cuenta que se distinga al resto, que sea fácil de pronunciar y sobretodo de recordar.

El nombre del restaurante es **"LO ÑUKANCHIK BUFFET"** palabra quichua que significa **"LO NUESTRO"** el mismo que se escogió haciendo referencia al tipo de comida que se ofrecerá en el establecimiento.

3.4.6 Diseño

3.4.7 Slogan

Es una frase corta y representativa que identifica al establecimiento donde transmite el beneficio que el consumidor obtendrá al momento de adquirir el servicio.

El slogan será:

3.5 PRESUPUESTO PUBLICIDAD

Cuadro 7. PRESUPUESTO PUBLICITARIO

PUBLICIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TRIPTICO: Impresión full color, En papel estucado con brillo tamaño A4,1000 unidades	1000	0,15	150
VALLA: En lona translucida 2 x 1.50 mts.	1	185	185

Impresión en alta calidad SK			
ROTULO: Estructura de aluminio con logotipo impreso en vinil a full color	1	370	370
VARIOS			**100**
TOTAL			**760**

Fuente: Consulta Personal
Elaboración: Alexandra Vargas

3.6 DESCRIPCION Y DISTRIBUCION DEL RESTAURANTE

3.6.1 Plano

Ver en Anexos.

3.6.2 Características del Restaurante

"LO ÑUKANCHIK BUFFET" es un restaurante de tenedor libre que brindara un servicio especializado en comida típica Ecuatoriana como: Encebollado, Caldo de Gallina, Yahuarlocro, Locro de papas, Fritada, Hornado, Seco de Chivo, Papas con cuero, Frutas variadas, Higos con queso, Arroz con leche, Mousse de Frutos Ecuatorianos, Pristiños, Helados de Paila. Menú que se ofrecerá en base a las encuestas.

3.6.3 Diseño

El diseño del restaurante lo podemos ver de mejor manera en Anexos, en este punto consta de los siguientes aspectos: mobiliario, loza y uniformes del personal.

- **Mobiliario**

  El concepto del restaurante será decoración rustica en tonos café, accesorios de cerámica, barro, piedra, mesas y sillas de madera, la lencería se variara semanalmente alternando colores.

- **Cubertería Cristalería**

  La cubertería será clásica que consta de Cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara, tenedor y cuchillo para postres de acero inoxidable. Vasos, Copas y Jarras serán de Cristal.

- **Loza**

  El material que se utilizara para la vajilla será en porcelana de color blanco..

- **Uniformes Personal**

  Cabe resaltar que a más de portar un uniforme el aseo es un factor muy importante todo el personal deberá: mantener limpio su uniforme en caso de los hombres bien afeitados, en caso de las mujeres bien recogidas el cabello y su maquillaje deberá ser discreto y tanto para hombres como para mujeres llevar las uñas cortas y manos limpias, no portar ninguna clase de accesorios y el uso de perfume.
  Todo el personal deberá portar una placa identificativa.

  Uniforme personal general:

  - Camisa blanca manga larga, chaleco rojo con negro, corbatín negro pantalón de pinza color negro, calcetines negros, calzado negro.

  Uniforme personal cocina:

  - Chaqueta doble solapa color rojo con negro, pantalón negro de algodón, delantal negro, zapatos antideslizantes color negro especiales para cocina malla y gorro o toca.

3.6.4 Precios y Días de Atención

Precios:

Martes a Jueves: **$16 + IVA**

Viernes a domingo y Feriados: **$19+ IVA**

Horarios:

Martes a Sábado: 11:00 am - 21:00 pm

Domingos: 11:00 am – 17:00 pm

3.6.5 Áreas del Restaurante

- **Área de Servicio**
  - ≈ Restaurante
  - ≈ Caja
  - ≈ Baños para Damas
  - ≈ Baños para Caballeros

- **Área de Administración**
  - ≈ Oficina Administrativa
  - ≈ Baño de Administración
  - ≈ Bodega
- **Área de Producción**
  - ≈ Producción
  - ≈ Vestidores y Baños del personal
  - ≈ Materiales de limpieza

- **Guardianía**

3.7 EQUIPAMIENTO DEL RESTAURANTE

3.7.2 Maquinaria y Equipo

Cuadro 8. MAQUINARIA Y EQUIPO

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cocina	2	590,00	1.180,00
Congelador	2	600,00	1.200,00
Refrigerador	2	700	1.400,00
Microondas	2	350	700,00
Licuadora Industrial	2	490	980,00
Robot coupe	1	1200	1.200,00
KitchenAid Industrial	1	800	800,00
Mesa de Trabajo	4	300	1.200,00
Fregadero 2 pozos	2	1190	2.380,00
Perchas metálicas	4	430	1.720,00
Campana extractora de humo	1	2550	2.550,00
Hongo extractor de olores	1	1200	1.200,00
Extractor Industrial de Jugos	1	470	470,00
Exhibidor frío	1	980	980,00
Peladora de papas	1	830	830,00
Self service de 12 pozos	1	4300	4.300,00
Bowls Grandes	10	8	80,00
Bowls Medianos	10	6	60,00
Bowls Pequeños	10	4	40,00
Tablas azul,roja,blanca,amarilla	12	15	180,00
Bolillo	2	20	40,00
Diablos	10	15	150,00
Jarras medidoras	10	12	120,00
Ralladores	2	6	12,00
Sartenes pequeños	6	15	90,00
Sartenes medianos	6	18	108,00
Sartenes grandes	8	22	176,00
Ollas 20 lt	4	50	200,00
Ollas 10 lt	4	30	120,00
Ollas Industriales	2	120	240,00
Cocotes	10	45	450,00
Afiladores	1	5	5,00

Espátulas largas de metal	5	6	30,00
Espátulas de goma	5	4	20,00
Cebolleros	5	10	50,00
Cuchillos para filetear	5	8	40,00
Puntillas	5	4	20,00
Pelador	5	3	15,00
Cucharones	10	7	70,00
Pinzas de mango largo	5	7	35,00
Espumaderas	4	12	48,00
Cucharetas	10	8	80,00
Cucharetas perforadas	2	8	16,00
Coladores	5	6	30,00
Chino Grandes	6	7	42,00
Chinos Medianos	6	5	30,00
Chino Pequeños	6	4	24,00
Batidores de mano	3	6	18,00
Abrelatas	1	15	15,00
Balanza Digital	2	210	420,00
TOTAL			26.164,00

Fuente: Montero, Termalimex, Mercado libre
Elaboración: Alexandra Vargas

3.7.3 Mobiliario

Cuadro 9. MOBILIARIO

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Mesas reajustables	60	17,00	1.020,00
Sillas	120	17,50	2.100,00
Mantelería	60	18,00	1.080,00
TOTAL			4.200,00

Fuente: Carpintería Hidalgo
Elaboración: Alexandra Vargas

3.7.4 Equipos de Oficina

Cuadro 10. EQUIPOS DE OFICINA

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cajón de Dinero	2	220,00	440,00
Archivadores	4	50,00	200,00
Ventilador	2	60,00	120,00
Sistema aire acondicionado	2	1300,00	2600,00
Televisores LED 60''	2	1500,00	3000,00
Sistema de Audio	1	500,00	500,00
Amplificador	1	120,00	120,00
Parlantes	4	60,00	240,00
Escritorio	1	120,00	120,00
TOTAL			7.340,00

Fuente: PC CORP
Elaboración: Alexandra Vargas

3.7.5 Equipo de Computación

Cuadro 11. EQUIPOS DE COMPUTACIÓN

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computador Core I7	1	1.071,00	1.071,00
Sistema punto de venta	1	580,00	580,00
Caja registradora	1	320,00	320,00
TOTAL			1.971,00

Fuente: PC CORP
Elaboración: Alexandra Vargas

3.5.5 Menaje y Otros

Cuadro 12. MENAJE Y OTROS

DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Platos Bases	200	8,00	1.600,00
Platos llanos	200	5,00	1.000,00
Platos soperos	200	4,00	800,00
Platos postre	200	3,50	700,00
Copas de helado	200	2,00	400,00
Tazas	200	2,00	400,00
Copas	200	1,80	360,00
Jarras	20	2,40	48,00
Cucharas soperas	200	0,80	160,00
Cucharas postre	200	0,70	140,00
Tenedor postre	200	0,60	120,00
Tenedor mesa	200	0,70	140,00
Contenedores (Platicos)	8	10,00	80,00
Guantes de látex caja	1,00	4,00	4,00
Saleros	20	2,00	40,00
Ajiceros	20	2,00	40,00
TOTAL			6.032,00

Fuente: Montero
Elaboración: Alexandra Vargas

3.5.6 Uniformes

Cuadro 13. UNIFORMES

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Camisas personal caja y servicio	5	8,00	40,00
Chalecos	5	15,00	75,00
Corbatines	5	4,00	20,00
Pantalones negros de pinza	5	25,00	125,00
Uniforme seguridad	1	60,00	60,00
Uniforme Posillero	1	35,00	35,00
Chaquetas de cocina	5	45,00	225,00
Pantalones de cocina	5	20,00	100,00
Delantales negros de cocina	5	15,00	75,00
Limpiones de cocina	10	2,30	23,00
Gorros de cocina	5	6,00	30,00
Mallas para el cabello caja	1	6,00	6,00
Camisas personal caja y servicio	5	8,00	40,00
TOTAL	53	241,30	814,00

Fuente: Chef City
Elaboración: Alexandra Vargas

3.6 OPERACIÓN DEL RESTAURANTE

3.6.1 Compras

Para las compras se realizara una requisición de los productos que falten esta deberá ser llenada y firmada por el chef para que luego pase administración para su respectivo abastecimiento, el administrador será el encargado de hacer la hoja de mercado, solicitud y orden de compra.

La adquisición de materia prima es un factor muy importante ya que de esto depende el resultado final por esta razón se busca proveedores que brinden productos de primera calidad un buen servicio y buen precio.

La materia prima se obtendrá de los siguientes proveedores:

- Mercado Mayorista (Víveres)
- Sra. Luisa Rivera (Pollo y Carne)
- Dulac´s (Lácteos)
- Mercado Sangolquí (Frutas y Verduras)
- Papelería Tía Tula (Suministros de Oficina)

3.6.2 Almacenamiento

El almacenamiento en el interior de la cocina cuenta con refrigeradores y congeladores que permite conservar los alimentos desde su recepción para evitar todo tipo de contaminación ya se cruzada o directa.

Es importante que todo producto se encuentre con sus respectivas fechas de elaboración y caducidad.

La bodega debe estar en condiciones salubres, la limpieza es primordial por lo que las paredes serán de granito blanco, estanterías de acero inoxidable, por otra parte contamos con un cuarto frio donde se manejara el sistema PEPS primero en entrar primero en salir.

3.6.3 Producción

Es de suma importancia que el cuarto de producción cuente con una ventilación adecuada a mas q el piso de cocina sea antideslizante para de esta manera prevenir cualquier tipo de accidentes.
Todo lo que es materia prima será de primera calidad y se manejará todo lo que son normas HACCP para evitar desperdicio de alimentos y preservar condiciones óptimas para su consumo.

Por otra parte dentro de su equipamiento contará con zona caliente y zona fría independientes para una temperatura adecuada de cada alimento.

3.6.4 Venta

Las ventas implican ciertos factores como el compromiso de brindar un buen servicio, un buen producto a un precio justo por esta razón todo el personal será capacitado constantemente en atención al cliente para de esta manera poder solucionar algún inconveniente que se presente en el establecimiento.

3.6.5 Facturación

La facturación contara con un software que se conectara directamente con el computador principal permitiéndonos llevar una mejor contabilidad y a su vez manejarnos por facturación electrónica.

3.7 CARTA

3.7.1 Receta Estándar

Ver en Anexos

3.8 SEGURIDAD INDUSTRIAL

Para poder prevenir las posibles situaciones y riesgos que se den en el ámbito laboral es importante dotar a los trabajadores de los conocimientos y habilidades necesarios para poder evitar que sufran determinados peligros, accidentes y enfermedades en su puesto de trabajo.

Por lo cual se les otorgaran cursos y seminarios que giran en torno a cómo proteger y cuidar elementos en su ámbito laboral tales como el uso correcto de herramientas de trabajo, importancia del uniforme y sobre todo que estén capacitados para poder hacer frente a cualquier inconveniente.

3.9 NORMAS GENERALES

3.9.1 Normas de Higiene Puesto de Trabajo

- No descuidar su lugar de trabajo.
- El aseo tanto del personal como del establecimiento debe ser impecable.
- Realizar el mise en place con anticipación logrando una buena organización y optimización de tiempo.
- Estar al pendiente de tener en stock todo lo indispensable para laborar sin contratiempos.
- Cumplir y manejar correctamente los estándares de calidad y salubridad.

3.9.2 Normas de Higiene Personal

- Lavarse y desinfectarse las manos constantemente.
- Deben estar correctamente uniformados.
- Uniformes limpios y planchados.
- Cabello recogido.
- Uñas cortas.
- Maquillaje discreto en caso de mujeres
- Uso de malla permanente dentro del establecimiento.
- Prohibido el uso de lociones y perfumes.

3.10 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

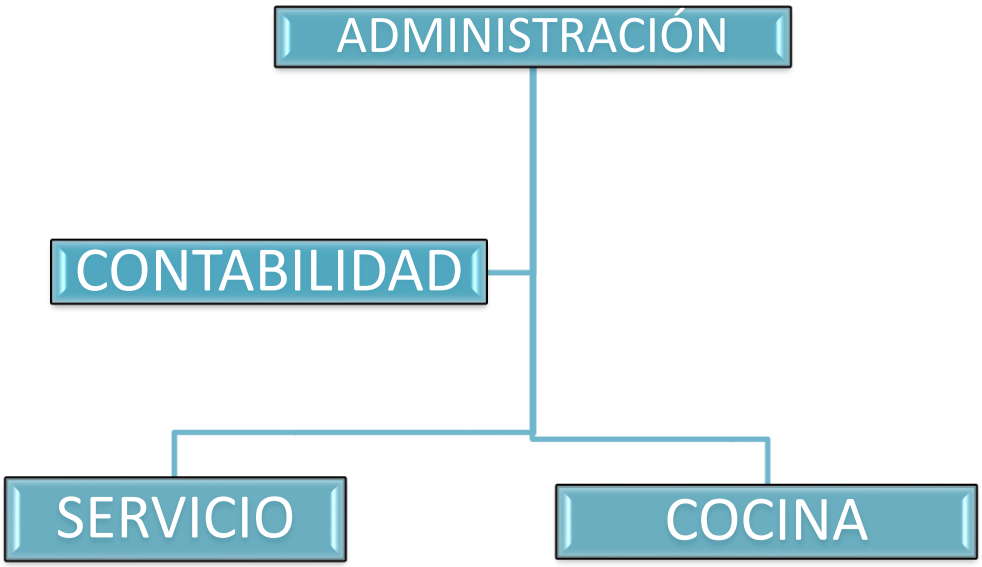
Toda empresa antes de empezar a funcionar, debe determinar su estructura organizacional, sus políticas y procedimientos, incluyendo las funciones del personal que lo va a integrar, los recursos materiales y financieros con los que deberá trabajar, así como establecer las estrategias administrativas que garanticen el éxito de la organización y que a su vez genere los beneficios esperados.

Es preciso mencionar que no existe una estandarización en cuanto al diseño de la estructura organizacional, es decir, cada establecimiento elegirá de acuerdo al tipo de servicio, operación y tamaño un organigrama funcional, que de la pauta para determinar el número de personas que será necesario contratar para trabajar eficazmente.

(administracionrealmexico, 2013)

3.11 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

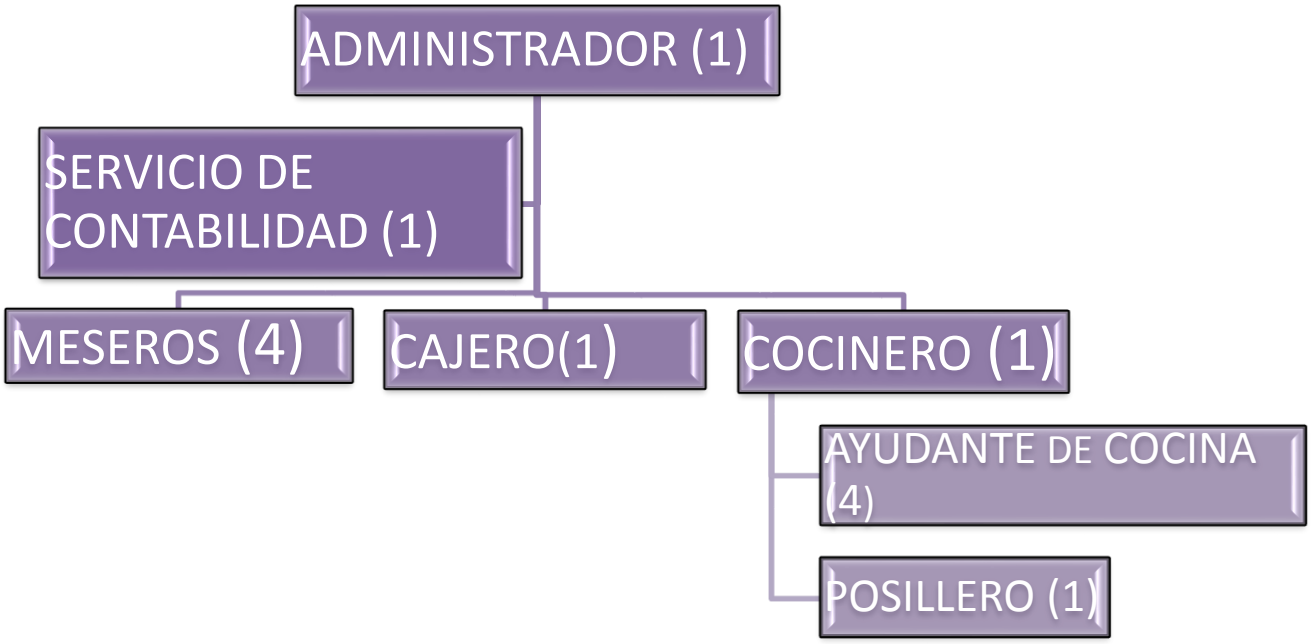
Gráfico 15. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



Elaboración: Alexandra Vargas

3.12 ORGANIGRAMA DE PUESTOS

Gráfico 16. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



Elaboración: Alexandra Vargas

3.13 REQUERIMIENTO DEL PERSONAL

La selección del personal contara con pasos específicos para cualquier vacante incluso personas con recomendación tales como:

- Hoja de vida
- Entrevista de trabajo
- Prueba práctica (si lo requiere)

Cabe recalcar que se tendrá preferencia a profesionales con estudios Universitarios en la carrera de Gastronomía y Hotelería con el propósito de contar con un personal altamente capacitado.

3.14 PERFIL OCUPACIONAL

Se solicita dejar Hoja de vida a las personas interesadas en formar parte del equipo de trabajo del nuevo establecimiento de alimentos y bebidas "LO ÑUKANCHIK BUFFET" ubicado en la calle 18 de Mayo, sector Valle de los Chillos La Armenia.

SE NECESITA:

- Administrador
- Cocinero
- Ayudante de Cocina
- Meseros
- Posillero

REQUISITOS:

- Conocimiento referente al área de cocina.
- Buena presencia.
- Disponibilidad de tiempo.
- Manejo de Inventarios.
- Experiencia mínimo 1 año en ocupaciones similares.

NOTA: Todo el personal contará con todos los beneficios de ley.

3.14.1 Perfil Puesto Administrador

El Administrador del restaurante debe cumplir con los siguientes requerimientos en base a los conocimientos, habilidades y actitudes.

Conocimientos y Resultados Esperados:

a) Liderazgo y gestión personal.
b) Control contable y financiero.
c) Planificar el trabajo.
d) Participar en la composición del menú.

e) Coordinar el servicio.
f) Atender o Supervisar la atención al cliente.
g) Seguridad alimentaria.
h) Promover ventas.
i) Velar por la seguridad empresarial y patrimonial
j) Indicadores económicos para toma de decisiones
k) Sistemas básicos de administración de la producción y de administración de las existencias (stock).
l) Principios de almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.
m) Ingredientes de platos y bebidas nacionales.
n) Términos técnicos relativos al servicio de alimentos y bebidas.
o) Normas de etiqueta en la mesa y en el salón.
p) Procedimientos en casos de emergencia.
q) Enología, espirituosos, bebidas alcohólicas y su servicio.
r) Leyes y regulaciones especiales que aplican al sector de alimentos y bebidas.

Habilidades:

a) Comunicación verbal clara, articulada y expresiva con empleo de gramática y vocabulario adecuados;
b) Planificación de corto, mediano y largo plazo;
c) Toma de decisiones en situaciones críticas con clientes;
d) Raciocinio lógico y verbal;
e) Raciocinio numérico aplicado a negocios;
f) Análisis del comportamiento humano e interpretación del lenguaje corporal, en particular, gestual;
g) Actuar de forma independiente para acelerar decisiones;
h) Relacionarse públicamente con clientes potenciales y reales;
i) Capacidad para solucionar conflictos internos;
j) Capacidad para evaluar ideas.

Actitudes:

a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.

b) Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
c) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
d) Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.
e) Controlador. Asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza, supervisa a otros.

3.14.2 Perfil Puesto Cocinero

El Cocinero del restaurante debe cumplir con los siguientes requerimientos en base a los conocimientos, habilidades y actitudes.

Conocimientos y Resultados Esperados:

a) Planificar y controlar la cocina.
b) Elaborar planificación de la cocina.
c) Elaborar menú o carta.
d) Administrar existencias
e) Administrar el equipo.
f) Supervisar cuidados de higiene personal y seguridad de alimentos.
g) Representar a la organización.
h) Prácticas administrativas de planificación.
i) Elaboración de presupuesto.
j) Análisis y control de costos y resultados.
k) Administración de la producción.
l) Principios básicos de gestión de procesos en la producción de alimentos y bebidas.
m) Principios de administración de alimentos y bebidas.
n) Técnicas de administración del recurso humano, herramientas de gestión.
o) Manejo de indicadores de gestión y cumplimiento de metas.
p) Procesos para selección, entrenamiento y evaluación de personal.
q) Creación de planes de capacitación para los integrantes del grupo.

r) Recetas básicas de la cocina nacional e internacional para los varios tipos de servicio.
s) Términos técnicos operacionales de alimentos y bebidas.
t) Primeros auxilios básicos.
u) Seguridad industrial.
v) Ingredientes, variedad, sazón de productos e insumos básicos de la cocina.
w) Técnicas de preparación, técnicas de cocción, disposición, montaje y presentación de platos.
x) Técnicas de servicio.
y) Técnicas de aprovechamiento, porcionamiento de alimentos y sustitución de ingredientes, que resulten en pérdidas mínimas.
z) Técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual.
aa) Aspectos básicos de nutrición y dietas alimenticias.
bb) Servicio y presentación de platos.
cc) Maquinaria, equipos y utensilios de cocina.
dd) Términos técnicos nacionales e internacionales de gastronomía.
ee) Requisitos de higiene y presentación personal adecuados a la ocupación.

Habilidades:

a) Leer e identificar hora, temperatura y peso;
b) Cálculo estimativo de tiempo, peso, dimensión, cantidad y costo de los alimentos.
c) Calcular operaciones aritméticas básicas, porcentajes y fracciones.
d) Memoria de corto y largo plazo.
e) Comunicación clara y articulada, en forma oral y escrita.
f) Capaz de escuchar, orientar, supervisar, motivar y relacionarse con el equipo de trabajo.
g) Capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o andando durante el período de trabajo y con temperatura elevada.
h) Iniciativa para prevenir y solucionar problemas.
i) Juzgar sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos.
j) Reflejos rápidos, coordinación motriz fina.

Actitudes:

a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
b) Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
c) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
d) Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos controla explosiones temperamentales.
e) Controlador. Asume el control, se responsabiliza, dirige, organiza, supervisa a otros.

3.14.3 Perfil Puesto Ayudante Cocina

El Ayudante de Cocina del restaurante debe cumplir con los siguientes requerimientos en base a los conocimientos, habilidades y actitudes.

Conocimientos y Resultados Esperados:

a) Apoyar al jefe de Cocina
b) Realizar corte y preparación de comestibles variados.
c) Realizar cocción.
d) Preparar, diseñar, montar y presentar platos diversos.
e) Cuidar de la higiene y seguridad alimentaria.
f) Cuidar del área de trabajo.
g) Operar equipos y maquinaria.
h) Cuidar de su higiene y presentación personal.
i) Mantener al equipo de trabajo motivado.
j) Procedimientos básicos de inventario y de rotación de existencia (stock).
k) Técnicas de manipulación, conservación y almacenamiento de alimentos.
l) Procedimientos de emergencia.
m) Procedimientos de apertura y cierre del área de trabajo.

n) Técnicas de corte y moldeado.
o) Aprovechamiento y porcionamiento de alimentos.
p) Ingredientes e insumos básicos de la cocina, alternativas de sustitución, temporada y formas de temperar y marinar alimentos.
q) Datos históricos y recetas básicas de ensaladas, platos calientes y fríos, guarniciones, fondos, salsas y postres calientes y fríos de la cocina nacional e internacional, para los varios tipos de servicios.
r) Técnicas de descongelación, cocción y flambeo, con observación de punto, tiempo, textura, sabor, color y conservación de las propiedades de los alimentos.
s) Técnicas de combinación de alimentos de acuerdo con color, textura, aroma, paladar y aspecto visual.
t) Principales tipos de servicio y presentación de platos.
u) Maquinaria, equipos y utensilios básicos de la cocina.
v) Vocabulario técnico de la cocina internacional.
w) Primeros auxilios básicos.
x) Programas informáticos para manejo de inventarios.
y) Técnicas de decoración de platos.
z) Principios de repostería, panadería y pastelería.
aa) Elaboración de presupuestos.

Habilidades:

a) Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas.
b) Lectura y escritura para anotación de pedidos y llenado de formularios.
c) Lectura e identificación de hora, temperatura y peso.
d) Cálculos de estimativa de tiempo, peso, dimensión, cantidad, rendimiento y costo de los alimentos.
e) Identificación de sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos.
f) Memoria de corto y largo plazo.
g) Reflejo rápido, coordinación motriz, mano firme y destreza manual para transportar y utilizar objeto, instrumento y equipo leve.
h) Motricidad fina.
i) Capacidad para resistir largas jornadas de trabajo y gran espíritu de adaptación.

j) Capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o andando durante la jornada de trabajo y en ambiente con temperatura elevada.

Actitudes:

a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
b) Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
c) Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.

3.14.4 Perfil Puesto Mesero

El Mesero del restaurante debe cumplir con los siguientes requerimientos en base a los conocimientos, habilidades y actitudes.

Conocimientos:

a) Normas de etiqueta y protocolo en la mesa y en el salón.
b) Tipos de servicio a la mesa.
c) Preparación y finalización de platos y salsas.
d) Técnicas para servir bebidas, licores y vinos.
e) Vocabulario técnico relativo al servicio de alimentos y bebidas.
f) Funciones y responsabilidades de los diversos servicios de un restaurante.
g) Procedimientos de emergencia.
h) Primeros auxilios básicos.
i) Requisitos de higiene personal adecuados a la ocupación.
j) Utilización de equipos, computadora, calculadora, fax, entre otros.
k) Montaje de mesas.

Habilidades:

a) Cálculo acertado de las cuatro operaciones aritméticas.
b) Lectura y escritura legible para anotación de pedidos y llenado de formularios.

c) Comunicación oral clara y articulada, con empleo de gramática y vocabulario adecuados.
d) Integración para ejecutar trabajo en equipo.
e) Interpretación de lenguaje corporal, en particular gestual.
f) Memoria de corto plazo para recordar detalle de pedido específico.
g) Capacidad para transportar pequeños pesos, permanecer de pie o andando durante la jornada de trabajo.

Actitudes:

a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
b) Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
c) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.
d) Equilibrado emocionalmente. No transparenta emociones, reservado en sus sentimientos, controla explosiones temperamentales.

3.14.5 Perfil Puesto Posillero

El Posillero del restaurante debe cumplir con los siguientes requerimientos en base a los conocimientos, habilidades y actitudes.

Conocimientos:

a) Técnicas básicas limpieza e higienización de ambientes, utensilios y equipos.
b) Prácticas de arreglo y localización de menaje, utensilios y equipos.
c) Seguridad Industrial.
d) Primeros auxilios básicos.
e) Manipulación de químicos y productos especiales.
f) Técnicas de manejo de inventarios.

Habilidades:

a) Lectura de instrucciones, señales de advertencia y símbolos más usuales.
b) Manipular correctamente los utensilios, equipos mayores y menores.
c) Manipular y transportar objetos, instrumentos de tamaño pequeño y mediano.
d) Coordinación motriz.
e) Arreglar o reparar daños menores de equipos y utensilios.
f) Almacenar y organizar utensilios.
g) Administrar inventarios de utensilios.

Actitudes:

a) Detallista. Metódico, ordenado, pre4ciso le gusta tener cada cosa en su sitio.
b) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda aquellos que lo necesitan.

3.14.6 Perfil Puesto Cajero

El Cajero del restaurante debe cumplir con los siguientes requerimientos en base a los conocimientos, habilidades y actitudes.

Conocimientos:

a) Procedimientos de recepción y pago de valores.
b) Ley de Régimen Tributario Interno y su reglamento.
c) Métodos específicos de control de caja.
d) Procedimientos de control de procesos de cobro y cierre de caja.
e) Programas informáticos y equipos especializados para punto de venta.
f) Principios de contabilidad.
g) Terminología aplicada al sector de alimentos y bebidas.
h) Técnicas de atención al cliente.
i) Estructura o composición de la carta, tipos de producto y sus precios correspondientes.

Habilidades:

a) Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas y cálculo porcentual, sin calculadora.
b) Lectura y escritura para anotación de pedidos y llenado de formularios.
c) Comunicación oral clara y articulada, con empleo de vocabulario adecuado.
d) Buena memoria para acordarse de códigos, precios y pedidos.
e) Capacidad de estimar cantidad y valor.

Actitudes:

a) Detallista. Metódico, ordenado, preciso, le gusta tener cada cosa en su sitio.
b) Confiable. Establece relaciones fácilmente, sabe cómo actuar y qué decir, hace que otros se sientan cómodos.
c) Atento. Cordial con el cliente, considerado hacia los otros, ayuda a aquellos que lo necesitan, tolerante, comprometido.

(qualiturecuador, 2008)

3.15 NOMINA

La nómina indicara la cantidad pagada a cada empleado mensualmente.

Cuadro 38. NOMINA

CARGO	# PERSONAS	REMUNERACION BASICA
Administrador	1	700,00
Cocinero	1	500,00
Ayudante de cocina	4	354,00
Posillero	1	354,00
Meseros	4	354,00
Cajero	1	354,00
Seguridad	1	400,00
TOTAL	13 empleados	3,016.00

Elaboración: Alexandra Vargas

3.16 SUELDOS PERSONAL

Cuadro 39. SUELDOS PERSONAL

COSTO TOTAL POR TRABAJADOR	(%)
décimo tercero	8,33%
décimo cuarto	8,33%
fondo reserva	8,33%
aporte patronal	11,15%
aporte personal	9,45%
TOTAL (%) SUELDO BASICO	26,69%

MANO DE OBRA DIRECTA					
CARGO	**# PERSONAS**	**REMUNERACION BASICA**	**COSTO TOTAL POR TRABAJADOR**	**SUELDO MENSUAL**	**SUELDO ANUAL**
Administrador	1	700,00	26,69%	886,83	10641,96
Cocinero	1	500,00	26,69%	633,45	7601,40
Ayudante de cocina	4	354,00	26,69%	448,48	5381,79
Posillero	1	354,00	26,69%	448,48	5381,79
Meseros	4	354,00	26,69%	448,48	5381,79
Cajero	1	354,00	26,69%	448,48	5381,79
Seguridad	1	400,00	26,69%	506,76	6081,12
TOTAL				**3.820,97**	**45851,64**

Elaboración: Alexandra Vargas

El pago de salarios se emitirá cada fin de mes mediante depósito en sus cuentas bancarias.

3.17 HORARIOS PERSONAL

Cuadro 40. HORARIOS PERSONAL

MARTES - DOMINGO							
HORARIO	**Administrador**	**Cocinero**	**Ayudante de cocina**	**Posillero**	**Mesero**	**Cajero**	**Seguridad**
10:00 – 11:00		*	*				
11:00 – 12:00		*	*			*	
12:00 – 13:00		*	*	*	*	*	
13:00 – 14:00	*	*	*	*	*	*	*
14:00 – 15:00	*	*	*	*	*	*	*
15:00 – 16:00	*	*	*	*	*	*	*
16:00 – 17:00	*	*	*	*	*	*	*
17:00 – 18:00	*	*	*	*	*	*	*
18:00 – 19:00	*		*	*	*	*	*
19:00 – 20:00	*		*	*	*		*
20:00 – 21:00	*		*				*

Elaboración: Alexandra Vargas

Los horarios se manejaran de la siguiente manera:

- Todo el personal contara con dos días libres a la semana.
- El Administrador entrara en el horario de 13:00 al cierre ocupándose de la caja desde las 17:00 que es la culminación del turno del cajero.
- Los ayudantes de cocina se turnaran en dos horarios de 08:00 a 15:00 y de 14:00 al cierre que será 21:00.
- Los meseros rotaran al igual que los ayudantes de cocina.
- El Posillero entrara en el horario 12:00 a 20:00 y en su ausencia ayudantes de cocina y meseros en una rotación justa ocuparan su lugar.
- El horario del guardia de seguridad será a partir de las 13:00 al Cierre.
- En cuanto al servicio de contabilidad será una vez al mes.

3.18 IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

3.18.1 Impacto Ambiental

Según el Art.4 de la ordenanza Ambiental del cantón Rumiñahui dice que: "Es obligación de las instituciones públicas y privadas, así como de la ciudadanía en general, la separación en la fuente de los residuos sólidos tanto orgánicos, inorgánicos, como materiales reciclables, previa su entrega a los vehículos recolectores en los horarios y frecuencias establecidas para cada sector del cantón"

Tomando en cuenta la importancia del reciclaje el restaurante contará con tachos de basura orgánica, vidrio, papel y cartón que se encontraran en el área de desechos, siendo vaciados regularmente para evitar algún tipo de contaminación.

(Ordenanza Ambiental Rumiñahui Art.4, s.f.)

3.18.2. Clasificación de los impactos

CONTAMINACIÓN DEL AIRE

Debido a la producción este tipo de establecimientos generan vapores contaminantes y para facilitar la expulsión de estos al exterior se instalaran campanas y hongos extractores además de mantener limpios los conductos de las campanas extractoras permitiendo el paso de una buena ventilación.

CONTAMINACIÓN DEL SUELO

Para prevenir la contaminación primero se debe capacitar al personal para tener una correcta clasificación de los desechos.

El reciclaje de los desechos orgánicos e inorgánicos será colocado en tachos con colores distintivos y se ubicara en varias áreas dentro del establecimiento.

Por otro lado se controlara las plagas mediante la limpieza diaria y limpieza profunda una vez por semana, evitando el uso de productos que contengan sustancias químicas las mismas que puedan causar daño a la salud del empleado, consumidor y medio ambiente.

3.18.3 Impacto Social

El impacto social que se quiere generar dentro del cantón Rumiñahui es un establecimiento diferente que contribuya con el turismo y apreciación de la gastronomía Ecuatoriana, a más generar nuevas fuentes de empleo para las personas del sector.

3.18.2.1 EFECTOS DEL IMPACTO SOCIAL

Efecto Económico

El efecto económico variara de acuerdo a factores como un alto nivel de desempleo causando un impacto negativo en el ingreso de sus habitantes al disminuir su poder adquisitivo para el consumo, en este punto el establecimiento generara fuentes de trabajo que es algo favorable, por otro lado los desastres naturales generan un efecto ambiental negativo debido al alza de los precios de producción, como solución estimar precios justos al alcance del cliente y beneficio al establecimiento.

Efecto Cultural

La aceptación del proyecto se espera que sea satisfactorio y permita ser un aporte de crecimiento por parte de la población con nuevas ofertas gastronómicas dado que se quiere recatar la tradición y costumbres culinarias de los antepasados.

3.19 PLAN DE ACCIÓN

Para reducir algunos impactos ambientales y sociales el establecimiento cumplirá con todos los procesos éticos, legales y técnicos como:

- Capacitación del personal en temas relacionados al reciclaje, manipulación de alimentos, riesgos laborables y prevención de accidentes.
- Mantener el aseo permanente de la cocina, maquinaria y sus respectivos utensilios.
- Realizar un mantenimiento periódico de trampas de grasa, campana de extracción y sus respectivos conductos para así evitar la proliferación de microorganismos.
- Verificar que todos los productos se encuentren con vigencia y en óptimas condiciones para el consumo.
- Promover normas de aseo del personal antes, durante y después de la manipulación de los alimentos.

CAPITULO IV

ESTUDIO FINANCIERO

4.1 CONCEPTO

Constituye la técnica matemático-financiera y analítica, a través de la cual se determinan los beneficios o pérdidas en los que se puede incurrir al pretender realizar una inversión, en donde uno de sus objetivos es obtener resultados que apoyen la toma de decisiones referente a actividades de inversión.

(estudiosfinancieros, s.f.)

4.2 OBJETIVO

Realizar un Estudio Financiero para saber si el proyecto es rentable, sustentable y viable en el tiempo.

4.3 INVERSION INICIAL

Son las inversiones consideradas para poner en marcha el proyecto donde constan activos fijos, activos diferidos y capital de trabajo como se describe a continuación.

Cuadro 41. INVERSION INICIAL

INVERSION INICIAL	
Activos fijos	49.675,00
Activos operativos	6.032,00
Activos diferidos	5.700,00
Capital de trabajo	35.713,20
TOTAL INVERSIÓN	**97.120,20**

Fuente: Datos Capitulo 3
Elaboración: Alexandra Vargas

Los valores es la sumatoria total que se sacan de la información del capítulo 3 dando un monto de $ 97.120,20 el mismo valor concentrado en Inversión fija.

4.4 ACTIVOS FIJOS

Son todos los bienes con los que cuenta el establecimiento como vehículo, maquinaria, equipo, menaje, mobiliario.

Cuadro 42. ACTIVOS FIJOS

MAQUINARIA Y EQUIPOS	**26.164,00**
VEHICULO	10.000,00
EQUIPOS DE OFICINA	7.340,00
MOBILIARIO	4.200,00
EQUIPOS DE COMPUTO	1.971,00
TOTAL	49.675,00

Fuente: Datos Capitulo 3
Elaboración: Alexandra Vargas

Los activos fijos con los que cuenta el restaurante según los cálculos realizados es de $49.675,00

4.5 ACTIVOS DIFERIDOS

Los activos diferidos son los rubros que sirven para la constitución de la empresa.

Cuadro 43. ACTIVOS DIFERIDOS

DESCRIPCION	VALOR
gastos constitución	5.100,00
estudios de pre factibilidad	300,00
capacitación personal	300,00
TOTAL	5.700,00

Fuente: Datos Capitulo 3
Elaboración: Alexandra Vargas

En este caso se tomaron los estudios de pre factibilidad y demás tramites de constitución dando un total de $ 5.700,00

4.6 ACTIVOS OPERACIONALES

Es todo el menaje operacional que se requiere para el servicio.

Cuadro 44. ACTIVOS OPERACIONALES

ACTIVOS OPERACIONALES	
Menajes y Otros	6.032,00
TOTAL	**6.032,00**

Fuente: Datos Capitulo 3
Elaboración: Alexandra Vargas

4.7 CAPITAL DE TRABAJO

Es la cantidad monetaria que requiere la empresa para adquirir los bienes y servicios necesarios para cumplir con su proyecto.

Cuadro 45. CAPITAL DE TRABAJO

GASTOS PROYECTADOS	MENSUAL
Agua	25,00
Luz	60,00
Teléfono / Internet	33,00
Sueldos	6511,87
Suministros Limpieza	19,70
Suministros Oficina	24,80
Alimentación empleados	33,60
Serv. Contabilidad	150,0
Amortización diferidos	95,00
Depreciación A/Fijo	553,31
Combustible	80,00
Publicidad	63,33
TOTAL GASTO MES	7649,61
CAPITAL TRABAJO	35.713,20

Fuente: Cuadro de Gastos
Elaboración: Alexandra Vargas

El capital que necesitará mensualmente para trabajar “LO ÑUKANCHIK BUFFET” es de $ 35.713,20.

4.8 INGRESOS

Son los valores por concepto de ventas.

Cuadro 46. INGRESOS

INGRESOS	DIARIO	MENSUAL	ANUAL
Sopas	439.20	10,540.88	126,490.52
Platos Fuertes	712.01	17,088.35	205,060.21
Postres	227.37	5,456.87	65,482.49
Bebidas	666.05	15,985.26	191,823.17
TOTAL	**2,044.64**	**49,071.37**	**588,856.38**

Fuente: Cuadro de ventas
Elaboración: Alexandra Vargas

Para el cálculo se tomó en cuenta ciertos datos como:

- Días de trabajo a la semana: 6 días
- Días de trabajo al mes: 24 días
- Meses de trabajo al año: 12 meses
- Capacidad máxima/ Número de puestos: 120
- Consumo promedio por persona: 14,67
- Rotación 1,00

4.9 EGRESOS

Los Egresos son los costos de la materia prima del restaurante donde se ha tomado en cuenta los siguientes aspectos.

Cuadro 46. EGRESOS

INGRESOS	DIARIO	MENSUAL	ANUAL
Sopas	439.20	10,540.88	126,490.52
Platos Fuertes	712.01	17,088.35	205,060.21
Postres	227.37	5,456.87	65,482.49
Bebidas	666.05	15,985.26	191,823.17
TOTAL	**2,044.64**	**49,071.37**	**588,856.38**

Fuente: Calculo Ventas
Elaboración: Alexandra Vargas

SOPAS													MP	
	CONCEPTO	CAP. MAX	CAP. ATENDIDA	ROT	COSTO DE VENTA	P.V.U	N PAX	TOTAL DIA	TOTAL AL MES (24 DIAS)	TOTAL ANUAL	PROMEDIO PVU	PROMEDIO COSTO DE VENTA	SUMA CV	CV DIARIO
Sopas	Encebollado	120	40	1.00	3.5	4.94	40	197.71	4,745.08	56,940.91	**4.40**	**3.00**	**12.00**	**288**
	Caldo de Gallina	120	30	0.50	4	5.78	15	86.71	2,081.14	24,973.70				
	Yaguarlocro	120	30	1.00	2.5	4.31	30	129.32	3,103.73	37,244.72				
	Locro de Papas	120	20	0.50	2	2.55	10	25.46	610.93	7,331.18				
TOTALES								**439.20**	**10,540.88**	**126,490.52**				

Fuente: Receta Estándar
Elaboración: Alexandra Vargas

PLATOS FUERTES														
	CONCEPTO	**CAP. MAX**	**CAP. ATENDIDA**	**ROT**	**COSTO DE VENTA**	**P.V.U**	**N PAX**	**TOTAL DIA**	**TOTAL AL MES (24 DIAS)**	**TOTAL ANUAL**	**PROMEDIO PVU**	**PROMEDIO COSTO DE VENTA**	**SUMA CV**	**CV DIARIO**
Platos Fuertes	Fritada	120	40	1.00	5	8.31	40	332.58	7,981.85	95,782.18	**6.50**	**4.25**	**17.00**	**408.00**
	Hornado	120	30	1.00	4.5	7.53	30	226.02	5,424.36	65,092.36				
	Seco de Chivo	120	40	0.50	5	6.84	20	136.80	3,283.14	39,397.68				
	Papas con cuero	120	10	0.50	2.5	3.33	5	16.63	399.00	4,788.00				
TOTALES								**712.01**	**17,088.35**	**205,060.21**				

Fuente: Receta Estándar
Elaboración: Alexandra Vargas

													MP	
	CONCEPTO	**CAP. MAX**	**CAP. ATENDIDA**	**ROT**	**COSTO DE VENTA**	**P.V.U**	**N PAX**	**TOTAL DIA**	**TOTAL AL MES (24 DIAS)**	**TOTAL ANUAL**	**PROMEDIO PVU**	**PROMEDIO COSTO DE VENTA**	**SUMA CV**	**CV DIARIO**
POSTRES	Higos con queso	120	20	0.50	1.50	2.47	10	24.72	593.25	7,119.00	**2.21**	**1.32**	**11.90**	**285.6**
	Arroz con leche	120	40	1.00	1.20	2.95	40	118.09	2,834.16	34,009.92				
	Pristiños	120	10	1.00	0.50	1.58	10	15.79	378.84	4,546.08				
	Helado de paila guanabana	120	10	0.50	1.25	1.71	5	8.56	205.54	2,466.45				
	Helado de paila mora	120	10	1.00	1.25	1.68	10	16.78	402.68	4,832.10				
	Helado de paila naranjilla	120	5	0.50	1.25	1.63	3	4.09	98.04	1,176.53				
	Mousse de naranja	120	10	0.50	1.65	2.52	5	12.60	302.32	3,627.79				
	Mouse de mora	120	10	0.50	1.65	3.02	5	15.08	361.95	4,343.35				
	Mouse de maracuya	120	5	1.00	1.65	2.33	5	11.67	280.11	3,361.28				
	TOTALES							**227.37**	**5,456.87**	**65,482.49**				

Fuente: Receta Estándar
Elaboración: Alexandra Vargas

													MP	
	CONCEPTO	**CAP. MAX**	**CAP. ATENDIDA**	**ROT**	**COSTO DE VENTA**	**P.V.U**	**N PAX**	**TOTAL DIA**	**TOTAL AL MES (24 DIAS)**	**TOTAL ANUAL**	**PROMEDIO PVU**	**PROMEDIO COSTO DE VENTA**	**SUMA CV**	**CV DIARIO**
BEBIDAS	Gaseosas	120	60	1.00	0.60	1.25	60	75.00	1,800.00	21,600.00	**1.56**	**0.91**	**9.10**	**218.4**
	Jugo de mora	120	50	0.50	1.00	1.17	25	29.17	700.09	8,401.05				
	Jugo de naranjilla	120	30	1.00	1.00	1.13	30	33.82	811.76	9,741.06				
	Jugo de tomate	120	25	0.50	0.80	1.11	13	13.90	333.51	4,002.08				
	Jugo de guanabana	120	40	1.00	1.00	1.20	40	47.93	1,150.38	13,804.56				
	Jugo de naranja	120	60	1.00	1.50	2.63	60	157.50	3,780.00	45,360.00				
	Limonada	120	60	0.50	0.75	1.16	30	34.77	834.44	10,013.22				
	Chicha	120	40	1.00	1.00	2.47	40	98.96	2,375.10	28,501.20				
	Cerveza	120	50	1.00	1.00	2.00	50	100.00	2,400.00	28,800.00				
	Agua Mineral	120	100	0.50	0.45	1.50	50	75.00	1,800.00	21,600.00				
TOTALES								666.05	15,985.26	191,823.17				

Fuente: Receta Estándar
Elaboración: Alexandra Vargas

4.10 GASTOS

Gastos proyectados por el restaurante “LO ÑUKANCHIK BUFFET” fueron obtenidos mediante información del capítulo 3 .

Cuadro 47. GASTOS

GASTOS PROYECTADOS	MENSUAL
Agua	25,00
Luz	60,00
Teléfono / Internet	33,00
Sueldos	6511,87
Suministros Limpieza	19,70
Suministros Oficina	24,80
Alimentación empleados	33,60
Servicio. Contabilidad	150,0
Amortización diferidos	95,00
Depreciación A/Fijo	553,31
Combustible	80,00
Publicidad	63,33
TOTAL GASTO MES	**7649,61**

Fuente: Capitulo 3
Elaboración: Alexandra Vargas

4.11 INVERSION TOTAL

ACTIVOS FIJOS	
Maquinaria y equipos	26.164,00
Vehículo	10.000,00
Equipos de oficina	7.340,00
Mobiliario	4.200,00
Equipos de computo	1.971,00
TOTAL	**49.675,00**

ACTIVOS DIFERIDOS	
DESCRIPCION	**VALOR**
Gastos constitución	5.100,00
Estudios de pre factibilidad	300,00
Capacitación personal	300,00
TOTAL	5.700,00
DIFERIDO A 5 AÑOS	**1,140.00**

ACTIVOS OPERACIONALES	
Menajes y Otros	6.032,00
TOTAL	**6.032,00**

CAPITAL TRABAJO	**35,713.20**
INVERSION TOTAL	**92,560.20**

Fuente: Capitulo 3
Elaboración: Alexandra Vargas

4.12 FINANCIAMIENTO

Para el financiamiento se toma en cuenta la Inversión Total anterior y cabe recalcar que este negocio será de un solo socio se necesita realizar un préstamo bancario tomando en cuenta los siguientes datos:

Cuadro 49. FINANCIAMIENTO

INVERSION	FUENTE		MONTO
	PROPIO	**PRESTAMO**	
Inversión fija	26,149.62	30,697.38	56,847.00
Capital de trabajo	16,428.07	19,285.13	35,713.20
TOTAL	**42,577.69**	**49,982.51**	**92,560.20**
PORCENTAJE (%)	46%	54%	100%

Fuente: Inversión Total
Elaboración: Alexandra Vargas

4.12.1 Tabla de amortización

Cuadro 50. TABLA AMORTIZACION

TABLA DE AMORTIZACION								
Préstamo	49,982.51			anualidad:	2,911.27			
Interés	6%	trimestral =	0.015	interés:	749.74			
Tiempo	20							
	N°	**Valor inicial**	**Interes**	**Anualidad**	**Pago principal**	**valor Final**	**PAGO INTERES**	**ANUALIDAD**
	0					49,982.51		
	1	49,982.51	749.74	2,911.27	2,161.53	47,820.98	2,802.46	
	2	47,820.98	717.31	2,911.27	2,193.95	45,627.02		
	3	45,627.02	684.41	2,911.27	2,226.86	43,400.16		
	4	43,400.16	651.00	2,911.27	2,260.27	41,139.90		11,645.07
	5	41,139.90	617.10	2,911.27	2,294.17	38,845.73	2,259.85	
	6	38,845.73	582.69	2,911.27	2,328.58	36,517.14		
	7	36,517.14	547.76	2,911.27	2,363.51	34,153.63		
	8	34,153.63	512.30	2,911.27	2,398.96	31,754.67		11,645.07
	9	31,754.67	476.32	2,911.27	2,434.95	29,319.72	1,683.94	
	10	29,319.72	439.80	2,911.27	2,471.47	26,848.25		
	11	26,848.25	402.72	2,911.27	2,508.54	24,339.71		
	12	24,339.71	365.10	2,911.27	2,546.17	21,793.53		11,645.07
	13	21,793.53	326.90	2,911.27	2,584.36	19,209.17	1,072.68	
	14	19,209.17	288.14	2,911.27	2,623.13	16,586.04		
	15	16,586.04	248.79	2,911.27	2,662.48	13,923.56		11,645.07

	16	13,923.56	208.85	2,911.27	2,702.41	11,221.15		
	17	11,221.15	168.32	2,911.27	2,742.95	8,478.20	423.93	
	18	8,478.20	127.17	2,911.27	2,784.10	5,694.10		
	19	5,694.10	85.41	2,911.27	2,825.86	2,868.24		
	20	2,868.24	43.02	2,911.27	2,868.24	-		11,645.07

Fuente: Financiamiento
Elaboración: Alexandra Vargas

4.13 DEPRECIACIONES

Son el desgaste que sufren los activos fijos por su uso y el tiempo, para esto se ha realizado un cálculo para cuando lleguen a su límite sustituirlos para evitar contratiempos ya sea en la productividad o ventas.

Cuadro 51. DEPRECIACIONES

ACTIVOS	COSTO	VIDA UTIL	%	MONTO TOTAL
Equipos de computación	1971,00	3	33,33%	656,93
Equipos de oficina	7340,00	3	33,33%	2446,42
Mobiliario	4200,00	10	10%	420,00
Maquinaria y equipo	26164,00	10	10%	2616,40
Vehículos	10000,00	5	5%	500,00
TOTAL				6639,76

Elaboración: Alexandra Vargas

4.14 ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

Cuadro 52. ESTADO DE RESULTADOS

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS:					
Sopas	126,490.52	137,242.21	148,907.80	161,564.96	175,297.98
Platos Fuertes	205,060.21	222,490.33	241,402.01	261,921.18	284,184.48
Postres	65,482.49	71,048.50	77,087.62	83,640.07	90,749.48
Bebidas	191,823.17	208,128.13	225,819.03	245,013.64	265,839.80
Total Producto (ingresos)	588,856.38	638,909.18	693,216.46	752,139.86	816,071.74
COSTOS VARIABLES:					
materia prima	345,600.00	374,976.00	406,848.96	441,431.12	478,952.77
mano de obra directa	45,851.64	49,749.03	53,977.70	58,565.81	63,543.90
costos indirectos fabricación	9,798.99	10,631.90	11,535.61	12,516.14	13,580.01
TOTAL COSTOS VARIABLES	401,250.63	435,356.93	472,362.27	512,513.07	556,076.68
UTILIDAD BRUTA	187,605.75	203,552.24	220,854.18	239,626.79	259,995.07
COSTOS FIJOS :					
gastos de administración	-	-	-	-	-
gastos depreciación	6,639.76	6,639.76	6,639.76	3,536.40	3,536.40
amortizaciones	1,140.00				
TOTAL COSTOS FIJOS	7,779.76	6,639.76	6,639.76	3,536.40	3,536.40
UTILIDAD OPERACIONAL	179,826.00	196,912.49	214,214.43	236,090.39	256,458.67
Gastos Financieros (intereses)	2,802.46	2,259.85	1,683.94	1,072.68	423.93

UTILIDAD ANTES DE TRABAJADORES E IMPUESTOS	177,023.54	194,652.64	212,530.49	235,017.70	256,034.74
(-) 15% Participación Trabajadores	26,553.53	29,197.90	31,879.57	35,252.66	38,405.21
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	150,470.01	165,454.74	180,650.92	199,765.05	217,629.53
(-) Impuesto a la Renta (22%)	33,103.40	36,400.04	39,743.20	43,948.31	47,878.50
UTILIDAD NETA	117,366.61	129,054.70	140,907.72	155,816.74	169,751.03

Fuente: Egresos Anuales y otros cuadros
Elaboración: Alexandra Vargas

4.15 BALANCE GENERAL

Cuadro 53. BALANCE GENERAL

ACTIVOS	MONTOS		PASIVOS	MONTOS	
ACTIVO CORRIENTE		35.713,20	**PASIVO CORRIENTE**		
Bancos	35,713.20				
ACTIVO FIJO		56,847.00			
Equipos de oficina	7,340.00				
Maquinaria y equipos	26,164.00		**PASIVO LARGO PLAZO**		49,982.51
Vehículo	10,000.00				
Mobiliario	4,200.00		Préstamo bancario	49,982.51	
Equipos de computo	1,971.00				
Menaje y Otros	6,032.00		**PATRIMONIO**		
			Capital Social		42,577.69
ACTIVO DIFERIDO	1,140.00		Aporte socio	42,577.69	
TOTAL ACTIVOS	**92,560.20**		**TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO**	**92,560.20**	

Elaboración: Alexandra Vargas

4.16 FLUJO DE CAJA

Cuadro 54. FLUJO DE CAJA PROYECTADO

DESCRIPCIÓN	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Inversión Total	92,560.20	-	-	-	-	-
ENTRADAS DE EFECTIVO		125,146.36	135,694.46	147,547.47	159,353.14	173,287.43
Utilidad Neta		117,366.61	129,054.70	140,907.72	155,816.74	169,751.03
(+) Gastos depreciación		6,639.76	6,639.76	6,639.76	3,536.40	3,536.40
(+) Gastos Amortización		1,140.00	-	-	-	-
(+) Capital Prestado	49,982.51					
SALIDAS DE EFECTIVO						
(-) Pago préstamo		(11,645.07)	(11,645.07)	(11,645.07)	(11,645.07)	(11,645.07)
INVERSIONES:						
(-)Equipos de OFICINA	7,340.00					
(-)Maquinaria y Equipos	26,164.00					
(-)Vehículo	10,000.00					
(-)Mobiliario	4,200.00					
(-)Equipos de computo	1,971.00					
(-) Menaje	6,032.00					
(-)Activos Diferidos	1,140.00					
(-) capital de trabajo	35,713.20					
(+) Recuperación Capital de Trabajo	-					
FLUJO DE CAJA INICIAL		92,560.20	206,061.49	330,110.87	466,013.27	613,721.34
FLUJO DE CAJA FINAL	(92,560.20)	206,061.49	330,110.87	466,013.27	613,721.34	775,363.70

Fuente: Balance General

Elaboración: Alexandra Vargas

4.17 VAN/TIR

4.17.1 Valor Actual Neto

Para determinar el valor real que tiene el dinero a la fecha, es necesario determinar una tasa de descuento que va de acuerdo a la tasa de descuento.

Cuadro 55. VAN/TIR

DATOS PARA CALCULO DEL VAN	
Tasa pasiva	5,31%
Inflación	0,84%
Riesgo país	7,01%
Tasa de dscto.	13,16%

Los valores para el respectivo cálculo son sacados del flujo de caja de cada año.

AÑO	FLUJO NETO
0	-92,560.20
1	206,061.49
2	330,110.87
3	466,013.27
4	613,721.34
5	775,363.70

Fuente: Flujo de Caja
Elaboración: Alexandra Vargas

VAN DSCTO.	**1,553,646.74**
VALOR ACTUAL NETO	1,461,086.54

Elaboración: Alexandra Vargas

4.17.2 Tasa Interna de Retorno

La tasa interna de retorno representa el porcentaje a cual se devuelve la inversión.

Para saber la TIR del proyecto se usó la función de Excel tomando en cuenta los valores del flujo neto arrojando los siguientes resultados.

AÑO	FLUJO NETO
0	-92,560.20
1	206,061.49
2	330,110.87
3	466,013.27
4	613,721.34
5	775,363.70

Fuente: Flujo de Caja
Elaboración: Alexandra Vargas

TIR	**25,14%**

Esto quiere decir que por cada dólar invertido me retorna $0,25 centavos adicionales

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- El proyecto tiene un concepto acogedor rustico elegante, confortable que permite pasar en familia, amigos y a su vez pueden degustar de algunos platos tradicionales con los que cuenta el Ecuador. El proyecto a más de aportar a la comunidad con una fuente de empleo modesto y bien remunerado quiere dar a conocer su concepto dentro del mercado.

- El estudio de mercado es un aspecto muy importante dentro de la investigación ya que brinda información del gusto, preferencias y nivel socioeconómico del cliente, así como las fortalezas y debilidades de la competencia, pudiendo determinar la gran oportunidad de mercado para el proyecto.

- El estudio técnico administrativo se lo realiza en base a la información recolectada del estudio de mercado, donde se determinó un organigrama a seguir fundamentando el sistema operativo que tendrá el personal y las funciones que desempeñaran para el correcto funcionamiento del establecimiento.

- En el estudio financiero se puede esclarecer la información cuántica indagada en los capítulos anteriores pudiendo determinar la rentabilidad y viabilidad del proyecto.

RECOMENDACIONES

- Para lograr fidelidad del cliente es importante brindar un buen servicio a un precio justo y sobre todo productos de primera calidad que no perjudiquen la salud del consumidor ni la imagen del establecimiento.

- Realizar encuestas esporádicas a los clientes con el fin de saber cuáles son sus gustos, preferencias y visitar ocasionalmente a la competencia ayudara a tener nuevas ideas en cuanto a innovación y otros aspectos.

- Apoyar al personal con capacitaciones continuas y tomar en consideración ideas o sugerencias que ellos aporten será un beneficio para el establecimiento. Se debe lograr armonía entre el equipo de trabajo y un ambiente laboral positivo ya que el recurso humano es uno de los factores determinantes para el correcto desempeño de actividades.

- En cuanto al crecimiento de la utilidad se deberá mantener durante la operación del restaurante con un control periódico de costos ya que eso es un factor influyente y uno de los mayores éxitos en el expendio de alimentos y bebidas.

BIBLIOGRAFÍA

- ARMENDÁRIZ Luis y Guevara Darío, 1943, Monografía del Cantón Rumiñahui, Quito, Imprenta Ecuador.

- CALOMARDE Burgaleta, José marketing de producto,editorialCEPADE,2005

- Folleto "El Hornado" ¿Un signo de identidad cultural? Festival del hornado,Sangolquí 2010, pags:2,3

- Ordenanza Ambiental Rumiñahui, Art.4.pág.:3

- Revista Rumiñahui,pág Nº94

- BENJAMIN, Enrique Franklin. Organización de Empresas, editorial McGraw Hill, 3ra Edición.Pág89.

- MINTZBERG, 1984, Diseño de Organizaciones Eficientes.

- HINOJOSA Figueroa, Ángel. Historia, Sangolquí: Historia, Tradiciones, Anécdotas y Leyendas. Impresos Publicitarios, pág. Nº16,17.

- HINOJOSA Figueroa, Ángel. Historia, Sangolquí: Historia, Tradiciones, Anécdotas y Leyendas. Impresos Publicitarios, pág. Nº18.

- Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria NTE INEN 2 436:2008 Turismo. Administrador de Restaurante. Requisitos de Competencia Laboral.

- REGALOS DE LA "CHINA"; El menú de la riqueza: los banquetes romanos; . (2007).

- Arboleda, A. C. (2010). Libro de Cocina Ecuatoriana e Internacional . Quito: Latros Ediciones Ltda.

- Francisco, M. M. (1996). En M. M. Francisco, Economia. Madrid: Mc Graw Hilli.

- Comida Tipica. (año II). REVISTA PLACERES , Nº 4

- Abedrabbo, J. E. (2009). El Gran Libro de la Cocina Ecuatoriana. Colombia: Latinoamericana Ltda. Recuperado el 10 de junio de 2013
- El MENÚ DIARIO ECUATORIANO. (1992). En L. Ltda. Bogotá, Colombia: Lerner Ltda.
- Diccionario de la Lengua Española (22 ed.). (2013). Quito.
- Origins of the food Service Industry. (2007). En S. Andrews
- Terranova. (1995). COCINA ECUATORIANA. Santafé de Bogotá, Colombia: Terranova Editores.

NETGRAFÍA

- http://www.islascanariasrestaurante.com/islascanarias/es/islascanarias/cuales-son-los-tipos-de-restaurantes.html .
- (http://www.destinoecuador.ec/vallechillos.php)., 2. (s.f.).
- http://es.scribd.com/doc/29823720/Clasificacion-de-Restaurantes
- http://administracion.realmexico.info/2013/10/estructura-organizacional-restaurantes.html
- http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=5:permisos-de-funcionamiento&catid=2&Itemid=6
- http://www.captur.travel/web2011/porque_afiliarte/formulario_afiliacion.html
- http://www.crecenegocios.com/concepto-y-ejemplos-de-estrategias-de-marketing/
- http://www.destinoecuador.ec/
- http://florescanecon.mex.tl/871725_30--Definicion-de-Estudio-Financiero.html.
- http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=589.
- http://www.tutiempo.net/Tierra/Ecuador/Valle-de-los-Chillos-EC002558.html.
- http://www.ruminahui.gob.ec/?q=contenido/canton-ruminahui
- http://www.islascanarias-restaurante.com/islascanarias/es/islascanarias/que-es-un-restaurante.html.

- http://www.marketing-free.com/marketing/definicion-marketing.html
- http://www.marketing-free.com/precio/definicion-precio.html
- http://www.elemprendedor.ec/como-obtener-el-permiso-de-funcionamiento/
- http://www.hotelesecuador.com.ec/downloads/ADMINISTRADOR%20DE%20RESTAURANTE.pdf
- http://www.ruminahui.gob.ec/sites/default/files/009-Ordenanza%20cuarta%20reforma%20ordenanza%20de%20gestion%20ambiental.pdf
- http://www.protocolo.org/social/en_la_mesa/el_buffet_que_es_y_cuando_se_hace.html.
- http://www.qualiturecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2442-08.pdf
- http://ricoverimarketing.es.tripod.com/RicoveriMarketing/id11.html
- http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/es/noticias/228-nuevo-proceso-luaeb.html?showall=&start=2
- SRI. (s.f.). Obtenido de http://www.sri.gob.ec/web/guest/ruc1
- http://www.zonaeconomica.com/estudio-financiero

ANEXOS

Cuadro 14. RECETA ENCEBOLLADO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	ENCEBOLLADO
Porciónes:	4
Costo:	4,94

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO	C. TOTAL
Pescado, albacora o atun	1000	Gramos	0,00425	4,25
Ajo	30	Gramos	0,0014	0,04
Yuca	520	Gramos	0,0009	0,48
Cilantro	30	Gramos	0,0002	0,01
Aji peruano	3	Gramos	0,0025	0,01
Cebolla paiteña	120	Gramos	0,0013	0,16
Albahaca fresca	20	Gramos	0,0002	0,00
Tomate riñòn	280	Gramos	0,0015	0,42
Canguil	400	Gramos	0,00016	0,06
Sal	c/n			
Pimienta	4	Gramos	0,0025	0,01
Chifle	390	Gramos	0,00022	0,09
Limon	4	Unidades	0,03	0,12
			COSTO NETO	5,65
			5% VARIOS	0,28
			COSTO TOTAL	5,93
			COSTO POR PAX	1,48
			P.V. SUGERIDO	7,41
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	4,94

PROCEDIMIENTO

1- Preparar un caldo con una parte de la cebolla, ajo,albahca y un poco de cilantro
2- Cocinar la yuca por separado
3- Cocinar el tomate y licuarlo
4- Incorporar el tomate licuado al caldo del pescado
5- Agregamos la yuca cocinada y el aji peruano
6- Dejar cocinar por aproximadamente 15 minutos o hasta que empiece a espezar
7- Servir acompañado con chifles, canguil y una rodaja de limon

Cuadro 15. RECETA CALDO DE GALLINA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	CALDO DE GALLINA
Porciónes:	4
Costo:	5,78

INGREDIENTES	CANT.	UNIDADES	COSTO	C. TOTAL
Gallina	3400	Gramos	0,0017	5,78
Zanahoria	200	Gramos	0,0008	0,16
Arbeja	200	Gramos	0,0004	0,08
papa	1000	Gramos	0,00048	0,48
Cebolla blanca	220	Gramos	0,0002	0,04
Ajo	2	Unidades	0,0280	0,06
Cilantro	30	Gramos	0,0002	0,01
Pimienta negra molida	4	Gramos	0,0002	0,00
Sal	c/n			
			COSTO NETO	6,61
			5% VARIOS	0,33
			COSTO TOTAL	6,94
			COSTO POR PAX	1,73
			P.V. SUGERIDO	8,67
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	5,78

PROCEDIMIENTO

1- Poner la gallina a cocinar en una olla con todos los ingredientes (menos la papa)
2- Despues de un rato cuando la gallina este tres cuartos agregar la papa y deja cocinar hasta que este suave
3- Picar la cebolla blanca y el cilantro(reservar)
4- Rectificar
5- Servir y agregar el picadillo de cebolla y cilantro

Cuadro 16. RECETA LOCRO DE PAPAS

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	LOCRO DE PAPAS
Porción:	4
Costo:	2,55

INGREDIENTES	CANT.	UNIDADES	COSTO	C. TOTAL
Papa chola	1000	Gramos	0,00110	1,10
Agua	2000	ml.		
Cilantro	35	Gramos	0,0002	0,01
Cebolla blanca	60	Gramos	0,0002	0,01
Ajo	12	Gramos	0,0011	0,01
Achiote en aceite	15	ml.	0,0038	0,06
Queso fresco	200	Gramos	0,0054	1,08
Aguacate	1	Unidad	0,40	0,40
Leche	300	ml.	0,0008	0,24
sal	c/n			
			COSTO NETO	2,91
			5% VARIOS	0,15
			COSTO TOTAL	3,05
			COSTO POR PAX	0,76
			P.V. SUGERIDO	3,82
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	2,55

PROCEDIMIENTO

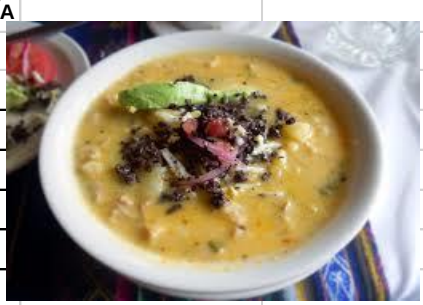
1- Lavar, pelar las papas y cortarlas en macedonias
2- Picar la cebolla y el ajo
3- Poner una olla a calentar con el achiote en aceite y preparar un refrito
4- Agregar las papas e y el cilantro en rama
5- Incorporar el agua y dejar cocinar hasta que las papas este ligeramente suaves
6- Incorporar la leche y dejar hervir unos 7 minutos
7- Servir con el queso y el aguacate

Cuadro 17. RECETA YAGUARLOCRO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,

HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA



Nombre de La receta:	YAGUARLOCRO
Porción:	4
Costo:	4,31

INGREDIENTES	CANT.	UNIDADES	COSTO	C. TOTAL
Visceras de borrego	1000	Gramos	0,0055	5,50
Sangre de borrego	1000	Gramos	0,00320	3,20
Papa chola	800	Gramos	0,00087	0,70
Cebolla blanca	100	Gramos	0,00074	0,07
Cilantro	40	Gramos	0,00065	0,03
Oregano	5	Gramos	0,00002	0,00
Sal	c/n			
Ajo	15	Gramos	0,00013	0,00
Leche	180	ml.	0,0009	0,16
Mani	90	Gramos	0,0031	0,28
Limon sutil	120	ml.	0,0018	0,22
Hierva buena	50	Gramos	0,00023	0,01
Tomate riñon	1	Unidad	0,12	0,12
Cebolla paiteña	100	Gramos	0,0014	0,14
			COSTO NETO	4,93
			5% VARIOS	0,25
			COSTO TOTAL	5,17
			COSTO POR PAX	1,29
			P.V. SUGERIDO	6,47
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	4,31

PROCEDIMIENTO

1- Lavar bien las visceras con sal y la hierva buena,dejar reposar por 1 hora

3- Cocinar las visceras y reservar el caldo

4- Pelar y cortar las papas en macedonias

5- Preparar un refrito con la cebolla el ajo y el cilantro

6- Agregar las papas y las visceras previamente cortadas a su gusto

7- Incorporar el caldo que reservamos anteriormente

8- Licuar el mani con la leche y lo incorporamos a la preparacion

9- Dejamos cocinar hasta que la papa este lista

10- Servir bien caliente con un encurtido de cebolla y una rodaja de tomate

Cuadro 18. RECETA FRITADA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,

HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	FRITADA
Porción:	4
Costo:	8,31

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO	C. TOTAL
Carne de cerdo	1000	Gramos	0,0054	5,40
Costilla de cerdo	454	Gramos	0,0046	2,09
Ajo	10	Unidad	0,023	0,23
Cebolla blanca	50	Gramos	0,0011	0,06
Cebolla paiteña	100	Gramos	0,0010	0,10
Tomate	160	Gramos	0,0011	0,18
Sal	c/n			
Pimienta	c/n			
Comino molido	4	Gramos	0,0002	0,00
Papa chola	480	Gramos	0,0009	0,43
Mote cocinado	600	Gramos	0,0007	0,42
Maduro	2	Unidad	0,10	0,20
Aguacates	1	Unidad	0,40	0,40
			COSTO NETO	9,50
			5% VARIOS	0,48
			COSTO TOTAL	9,98
			COSTO POR PAX	2,49
			P.V. SUGERIDO	12,47
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	8,31

PROCEDIMIENTO

1- Cortar en trozos y dejar macerar con un poco de ajo, sal y el comino por una hora

2- Poner la carne con un poco de agua y el resto de ingredientes

3- Cocinar hasta que se reduzca

4- Dejar dorar

5- Mover constantemente con una cuchara de madera para evitar que se quemen

6- Servir

7- Acompañar, con papas cocinadas, aguacate, maduro y mote cocinado.

Cuadro 19. RECETA HORNADO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta: HORNADO

Porción: 4

Costo: 7,53

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO	C. TOTAL
carne de cerdo	1000	Gramos	0,0059	5,90
cerveza	440	ml.	0,0011	0,48
ajo	300	Gramos	0,0011	0,33
Sal	125	Gramos		
Comino	3	Gramos	0,0002	0,00
Cebolla paiteña	250	Gramos	0,00071	0,18
Achiote en aceite	100	cc.	0,0020	0,20
papa	5	Unidades	0,068	0,34
leche	200	ml.	0,0008	0,16
aguacate	1	Unidad	0,40	0,40
mote	600	Gramos	0,0009	0,54
tostado	600	Gramos	0,00013	0,08
			COSTO NETO	8,61
			5% VARIOS	0,43
			COSTO TOTAL	9,04
			COSTO POR PAX	2,26
			P.V. SUGERIDO	11,30
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	7,53

PROCEDIMIENTO

1- Lavar bien la pierna de cerdo

2- Prepare un aliño Con la cebolla,una parte del ajo, cominoy sal

3- hace unos pequeños orificios en la carne y agregamos la preparación

4- Dejar reposar por 24 horas

5- Agregar la cerveza dos horas antes de poner a cocinar

6- Meter la pierna de cerdo al horno por 20 minutos a 380º

7- Sacar del horno y bañarla con abundante achiote

8- Meter al horno nuevamente por hora y media hasta que este bien cocida y dorada

9- Mientras tanto cocinar la papa una vez listo agregamos leche,achiote y sal

hacemos la tortilla freimos,servimos y acompañamos con tostado,mote y aguacate

Cuadro 20. RECETA SECO DE CHIVO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,

HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	SECO DE CHIVO
Porción:	4
Costo:	6,84

INGREDIENTES	CANT.	UNIDADES	COSTO	C. TOTAL
Carne de chivo	1000	Gramos	0,0046	4,60
Tomate riñon	200	Gramos	0,0015	0,30
Cebolla paiteña	200	Gramos	0,0013	0,26
Cerveza	400	ml.	0,0011	0,44
Pimiento verde	50	Gramos	0,0003	0,02
Clavo de olor	1	Gramos	0,002	0,00
Raspadura (panela)	10	Gramos	0,008	0,08
Pasta de tomate	40	Gramos	0,0053	0,21
Naranjilla	80	Gramos	0,006	0,48
Sal	c/n			
Pimienta	c/n			
Ajo	2	Unidades	0,014	0,03
Arroz amarillo	400	Gramos	0,0014	0,56
Papas	4	Unidades	0,210	0,84
			COSTO NETO	7,82
			5% VARIOS	0,39
			COSTO TOTAL	8,21
			COSTO POR PAX	2,05
			P.V. SUGERIDO	10,26
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	6,84

PROCEDIMIENTO

1- Cortar el chivo y dejar macerar con parte del ajo por una hora

2- Prepare un refrito

3- Agregar el chivo y mezclar bien

4- Licuamos y agregamos el tomate y la naranjilla

5- Incorporamos la pasta de tomate, la cerveza y el resto de ingredientes

6- Cocinar el chivo hasta que este suave la carne

7- Servir con la salsa de la coccion

8- Acompañamos con papas doradas y arroz amarillo

Cuadro 21. RECETA PAPAS CON CUERO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,

HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	PAPAS CON CUERO
Porción:	4
Costo:	3,33

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO	C. TOTAL
Cuero de cerdo	320	Gramos	0,0044	1,41
Papa chola	650	Gramos	0,0018	1,17
Pasta de mani	38	Gramos	0,010	0,38
Leche	400	ml.	0,0008	0,32
Cilantro	10	Gramos	0,0002	0,00
Cebolla blanca	40	Gramos	0,0011	0,04
sal	c/n			
Pimienta	c/n			
Achiote en aceite	10	Gramos	0,002	0,02
Ajo	2	Unidad	0,028	0,06
Aguacate	1	Unidad	0,400	0,40
			COSTO NETO	3,80
			5% VARIOS	0,19
			COSTO TOTAL	3,99
			COSTO POR PAX	1,00
			P.V. SUGERIDO	4,99
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	3,33

PROCEDIMIENTO

1- Cocinar el cuero por 30 minutos

2- Pelar y cortar las papas en macedonias

3- Cortar el cuero y separarlo por un rato

4- Preparar un refrito con la cebolla el ajo y el achiote en aceite

5- Agregar las papas y un poco del agua del cuero

6- Dejar cocinar por unos minutos y agregar el cuero previa mente cocido

7- Licuar la pasta de mani con la leche y agregamos a la preparacion

8- Dejamos cocinar por 7 minutos y agregamos el cilantro finamente picado

9- Servir y acompañar con aguacate

Cuadro 22. RECETA HIGOS CON QUESO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	HIGOS CON QUESO
Porción:	4
Costo por persona:	2,47

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Higos	4	Unidades	0,15	0,60
panela	1	Unidad	1,50	1,50
Agua	1	lt.		0,00
canela	2	ramas.	0,05	0,10
queso	125	Gramos	0,01	0,63
			COSTO NETO	2,83
			5% VARIOS	0,14
			COSTO TOTAL	2,97
			COSTO POR PAX	0,74
			P.V. SUGERIDO	3,71
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	2,47

PROCEDIMIENTO

1- Hacer una incicion en la parte superior del higo y dejar un dia en remojo.
2- Colar y ponerlos a hervir en una olla con agua y una pizca de bicarbonato
3- Cocinarlos hasta q esten suaves y colar hasta q desprendan todo el liquido
4- Poner la panela y canela en una olla hasta que hierva .
5- Agregar los higos y dejarlos hervir hasta que espese la miel.
6- Dejar cocinar por unos minutos y agregar el cuero previa mente cocido
7- Servir acompañados de una rodaja de queso fresco.

Cuadro 23. RECETA ARROZ CON LECHE

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	ARROZ CON LECHE
Porción:	4
Costo por persona:	2,95

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Arroz	200	Gramos	0,0014	0,28
Leche	1200	ml.	0,0011	1,32
Leche condensada	120	Gramos	0,008	0,96
Canela	2	ramas	0,02	0,04
Azucar	120	Gramos	0,0022	0,26
Pasas	100	Gramos	0,0045	0,45
Vainilla	2	Gramos	0,02	0,04
Corteza de naranja	20	Gramos	0,001	0,02
			COSTO NETO	3,37
			5% VARIOS	0,17
			COSTO TOTAL	3,54
			COSTO POR PAX	0,89
			P.V. SUGERIDO	4,43
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	2,95

PROCEDIMIENTO

1- Lavar bien el arroz y cocinar
2- Poner la leche en una olla con la canela y la corteza de naranja
3- Agregar el arroz cocinado por unos 18 minutos y mover constantemente
4- Quite la rama de canela y la corteza de naranja
5- Añadir el azucar las pasas hasta que tome una consistencia cremosa
6- Agregar la leche condensada y la vainilla
7- Servir caliente o frio

Cuadro 24. PRISTIÑOS

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	PRISTIÑOS
Porción:	4
Costo por persona:	1,58

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Harina	220	Gramos	0,0020	0,44
Mantequilla	60	Gramos	0,0058	0,35
Agua	60	Gramos		0,00
Polvo de hornear	8	Gramos	0,002	0,02
Sal	2	Gramos		0,00
Azucar	20	Gramos	0,0020	0,04
Panela	20	Gramos	0,004	0,08
Huevos	2	Unidades	0,15	0,30
Anis estrellado	1	Unidad	0,01	0,01
Canela	1	Rama	0,02	0,02
Aceite	250	ml.	0,0022	0,55
			COSTO NETO	1,80
			5% VARIOS	0,09
			COSTO TOTAL	1,89
			COSTO POR PAX	0,47
			P.V. SUGERIDO	2,37
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	1,58

PROCEDIMIENTO

1- Poner a calentar el agua con el anis y la canela
2- Dejar reposar el agua hasta que entivie para utilizar en la masa
3- En un bowl colocar la harina,azucar,sal y polvo de hornear
4- Mezclar con la mantequilla,huevos y el agua hasta formar una masa suave
5- Dejar reposar la masa por 10 min. Y formar los pritiños.
6- Freir en suficiente aceite
PARA LA MIEL
Poner a hervir la panela con un poco de canela hasta que espese
Y finalmente bañar a los pristiños.

Cuadro 25. RECETA MOUSSE DE NARANJA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	MOUSSE DE NARANJA
Porción:	4
Costo por persona:	2,52

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Gelatina sin sabor	50	Gramos	0,011	0,55
agua	125	ml.		
Jugo de naranja	375	ml.	0,0010	0,38
Jugo de limon	3	ml.	0,0002	0,00
Crema de leche	380	ml.	0,0018	0,68
Claras de huevo	6	Unidad	0,15	0,90
Azucar	220	Gramos	0,00168	0,37
			COSTO NETO	2,88
			5% VARIOS	0,14
			COSTO TOTAL	3,02
			COSTO POR PAX	0,76
			P.V. SUGERIDO	3,78
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	2,52

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar el jugo de fruta, con el jugo de limon, crema de leche y azucar en una cacerola a fuego lento.
2. Diluir la gelatina en agua y dejar ablandar 5 minutos, luego llevar recipiente de gelatina a baño maria a fuego lento hasta disolver completmente y añadir a la mezcla de fruta anterior y dejar enfriar.
3. Mezclar las claras a punto pico firme con la mezcla de gelatina con fruta de forma envolvente hasta consolidar los generos, poner la mezcla en recipientes individuales y llevar a refrigeracion de 6-8 horas cubiertos con papel film.

Cuadro 26. RECETA MOUSSE DE MORA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	MOUSSE DE MORA
Porción:	4
Costo por persona:	3,02

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Gelatina sin sabor	50	Gramos	0,011	0,55
agua	125	ml.		
Jugo de mora	375	ml.	0,0025	0,94
Jugo de limon	3	ml.	0,002	0,01
Crema de leche	380	ml.	0,00	0,68
Claras de huevo	6	Unidad	0,15	0,90
Azucar	220	Gramos	0,00168	0,37
			COSTO NETO	3,45
			5% VARIOS	0,17
			COSTO TOTAL	3,62
			COSTO POR PAX	0,90
			P.V. SUGERIDO	4,52
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	3,02

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar el jugo de fruta, con el jugo de limon, crema de leche y azucar en una cacerola a fuego lento.
2. Diluir la gelatina en agua y dejar ablandar 5 minutos, luego llevar recipiente de gelatina a baño maria a fuego lento hasta disolver completmente y añadir a la mezcla de fruta anterior y dejar enfriar.
3. Mezclar las claras a punto pico firme con la mezcla de gelatina con fruta de forma envolvente hasta consolidar los generos, poner la mezcla en recipientes individuales y llevar a refrigeracion de 6-8 horas cubiertos con papel film.

Cuadro 27. RECETA MOUSSE DE MARACUYA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	MOUSSE DE MARACUYA
Porción:	5
Costo por persona:	2,33

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Gelatina sin sabor	50	Gramos	0,011	0,55
agua	125	ml.		
Jugo de maracuya	375	ml.	0,0022	0,83
Jugo de limon	3	ml.	0,002	0,01
Crema de leche	380	ml.	0,00	0,68
Claras de huevo	6	Unidad	0,15	0,90
Azucar	220	Gramos	0,00168	0,37
			COSTO NETO	3,33
			5% VARIOS	0,17
			COSTO TOTAL	3,50
			COSTO POR PAX	0,70
			P.V. SUGERIDO	2,33
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	2,33

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar el jugo de fruta, con el jugo de limon, crema de leche y azucar en una cacerola a fuego lento.
2. Diluir la gelatina en agua y dejar ablandar 5 minutos, luego llevar recipiente de gelatina a baño maria a fuego lento hasta disolver completmente y añadir a la mezcla de fruta anterior y dejar enfriar.
3. Mezclar las claras a punto pico firme con la mezcla de gelatina con fruta de forma envolvente hasta consolidar los generos, poner la mezcla en recipientes individuales y llevar a refrigeracion de 6-8 horas cubiertos con papel film.

Cuadro 28. RECETA HELADO DE MORA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,

HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	HELADO DE PAILA MORA
Porción:	4
Costo por persona:	1,68

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Pulpa de mora	1000	ml.	0,00121	1,21
Azucar	250	Gramos	0,00163	0,41
Claras de huevo	2	Unidad	0,15	0,30
			COSTO NETO	1,92
			5% VARIOS	0,10
			COSTO TOTAL	2,01
			COSTO POR PAX	0,50
			P.V. SUGERIDO	2,52
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	1,68

PROCEDIMIENTO

1. Colocar la paila de bronce sobre la cama de hielo.
2. Agregar la pulpa de fruta con el azucar, batir con una cuchara de madera.
3. Batir manualmente haciendo girar la paila por al menos 13 minutos.
4. Al tomar consistencia agregar las claras de huevo a punto de nieve.
5. No dejar de batir por 5 minutos mas, hasta unificar los generos.

Cuadro 29. RECETA HELADO DE NARANJILLA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	HELADO DE PAILA NARANJILLA
Porción:	4
Costo por persona:	1,63

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Pulpa de naranjilla	1000	ml.	0,00116	1,16
Azucar	250	Gramos	0,00163	0,41
Claras de huevo	2	Unidad	0,15	0,30
			COSTO NETO	1,87
			5% VARIOS	0,09
			COSTO TOTAL	1,96
			COSTO POR PAX	0,49
			P.V. SUGERIDO	2,45
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	1,63

PROCEDIMIENTO

1. Colocar la paila de bronce sobre la cama de hielo.
2. Agregar la pulpa de fruta con el azucar, batir con una cuchara de madera.
3. Batir manualmente haciendo girar la paila por al menos 13 minutos.
4. Al tomar consistencia agregar las claras de huevo a punto de nieve.
5. No dejar de batir por 5 minutos mas, hasta unificar los generos.

Cuadro 30. RECETA HELADO DE GUANABANA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	HELADO DE PAILA GUANABANA
Porción:	4
Costo por persona:	1,71

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Pulpa de guanabana	1000	ml.	0,00125	1,25
Azucar	250	Gramos	0,00163	0,41
Claras de huevo	2	Unidad	0,15	0,30
			COSTO NETO	1,96
			5% VARIOS	0,10
			COSTO TOTAL	2,06
			COSTO POR PAX	0,51
			P.V. SUGERIDO	2,57
			30% COSTO	0,30
			P.V FINAL	1,71

PROCEDIMIENTO

1. Colocar la paila de bronce sobre la cama de hielo.
2. Agregar la pulpa de fruta con el azucar, batir con una cuchara de madera.
3. Batir manualmente haciendo girar la paila por al menos 13 minutos.
4. Al tomar consistencia agregar las claras de huevo a punto de nieve.
5. No dejar de batir por 5 minutos mas, hasta unificar los generos.

Cuadro 31. CHICHA DE ARROCILLO

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	CHICHA DE ARROCILLO
Porción:	4
Costo por persona:	2,47

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Arrocillo	100	Gramos	0,0011	0,11
Agua	300	ml.		
Jugo de maracuya	230	ml.	0,0019	0,44
Jugo de naranjilla	230	ml.	0,003	0,69
Canela en rama	20	Gramos	0,008	0,16
Hierba luisa	80	Gramos	0,0016	0,13
Panela molida	200	Gramos	0,0014	0,28
Clavo de olor	20	Gramos	0,004	0,08
			COSTO NETO	1,89
			5% VARIOS	0,09
			COSTO TOTAL	1,98
			COSTO POR PAX	0,49
			P.V. SUGERIDO	2,47
			20% COSTO	0,20
			P.V FINAL	2,47

PROCEDIMIENTO

1. Hervir el arrocillo hasta que duplique su tamaño, reservar.
2. En otra olla hervir un litro de agua con canela, clavo de olor y pimienta dulce (opcional), luego añadir la naranjilla y maracuya, dejar hervir unos minutos mas y se añade hierba luisa, retirar del fuego para enfriar.
3. Finalmente cernimos el agua antes preparada y licuamos con el arrocillo y endulzamos agregando la panela molida.

Cuadro 32. RECETA JUGO DE MORA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta: JUGO DE MORA

Porción: 1

Costo por persona: 1,17

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
pulpa mora	150	Gramos	0,00121	0,18
agua	100	ml.		0,00
azucar	25	Gramos	0,00163	0,04
			COSTO NETO	0,22
			5% VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,23
			COSTO POR PAX	0,23
			P.V. SUGERIDO	0,47
			20% COSTO	0,20
			P.V FINAL	1,17

PROCEDIMIENTO

1. Licuar todos los ingredientes
2. Rectificar azucar y servir inmediatamente.

Cuadro 33. RECETA JUGO DE NARANJILLA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta: JUGO DE NARANJILLA

Porción: 1

Costo por persona: 1,13

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
pulpa naranjilla	150	Gramos	0,00116	0,17
agua	100	ml.		0,00
azucar	25	Gramos	0,00163	0,04
			COSTO NETO	0,21
			5% VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,23
			COSTO POR PAX	0,23
			P.V. SUGERIDO	0,45
			20% COSTO	0,20
			P.V FINAL	1,13

PROCEDIMIENTO

1. Licuar todos los ingredientes
2. Rectificar azucar y servir inmediatamente.

Cuadro 34. RECETA JUGO DE TOMATE

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
Porción:	1
Costo por persona:	1,11

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
pulpa tomate	150	Gramos	0,00114	0,17
agua	100	ml.		0,00
azucar	25	Gramos	0,00163	0,04
			COSTO NETO	0,21
			5% VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,22
			COSTO POR PAX	0,22
			P.V. SUGERIDO	0,44
			20% COSTO	0,20
			P.V FINAL	1,11

PROCEDIMIENTO

1. Licuar todos los ingredientes
2. Rectificar azucar y servir inmediatamente.

Cuadro 35. RECETA JUGO DE GUANABANA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta: JUGO DE GUANABANA

Porción: 1

Costo por persona: 1,20

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
pulpa guanabana	150	Gramos	0,00125	0,19
agua	100	ml.		0,00
azucar	25	Gramos	0,00163	0,04
			COSTO NETO	0,23
			5% VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,24
			COSTO POR PAX	0,24
			P.V. SUGERIDO	0,48
			20% COSTO	0,20
			P.V FINAL	1,20

PROCEDIMIENTO

1. Licuar todos los ingredientes
2. Rectificar azucar y servir inmediatamente.

Cuadro 36. RECETA JUGO DE NARANJA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta:	JUGO DE NARANJA
Porción:	1
Costo por persona:	2,63

INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
naranja	250	ml	0,00200	0,50
			COSTO NETO	0,50
			5% VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,53
			COSTO POR PAX	0,53
			P.V. SUGERIDO	1,05
			20% COSTO	0,20
			P.V FINAL	2,63

PROCEDIMIENTO

1. Exprimir naranja
2. Servir inmediatamente.

Cuadro 37. RECETA LIMONADA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA

Nombre de La receta: LIMONADA

Porción: 1

Costo por persona: 1,16

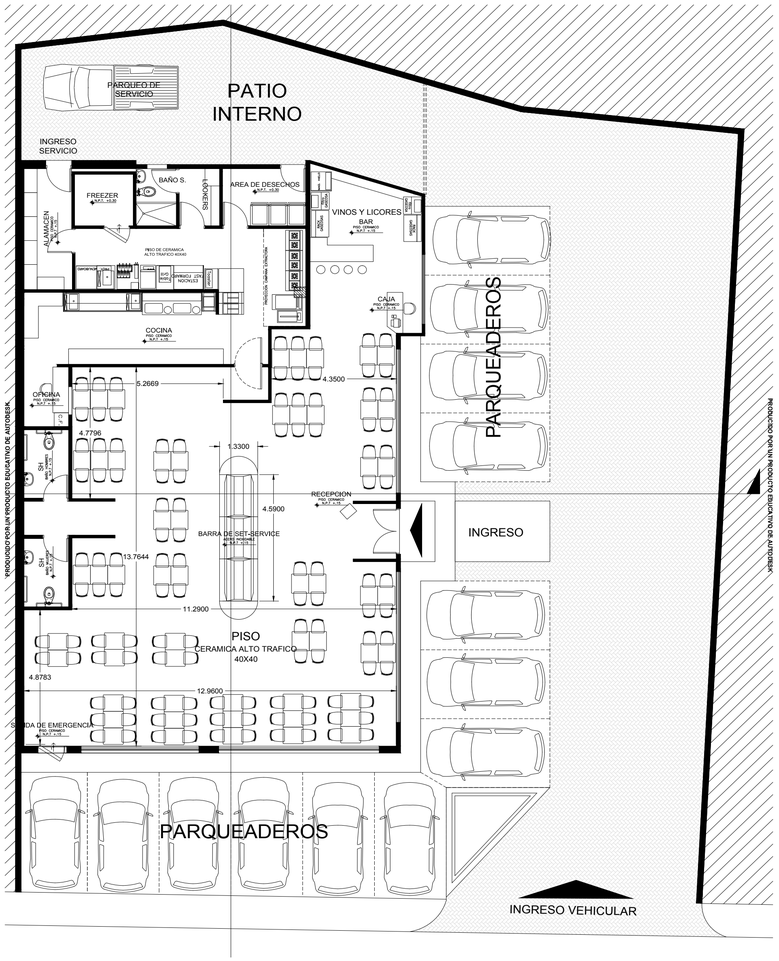
INGREDIENTES	CANT.	UNI.	COSTO. UNI.	C. TOTAL
Limon	150	ml.	0,00120	0,18
agua	100	ml.		0,00
azucar	25	Gramos	0,00163	0,04
			COSTO NETO	0,22
			5% VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,23
			COSTO POR PAX	0,23
			P.V. SUGERIDO	0,46
			20% COSTO	0,20
			P.V FINAL	1,16

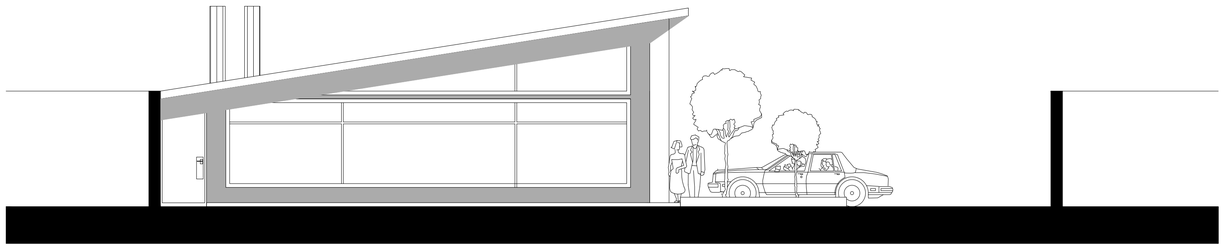
PROCEDIMIENTO

1. Exprimir limones añadir agua y azucar
2. Servir inmediatamente.

ANEXOS PLANOS

RESTAURANTE BUFFET





FACHADA FRONTAL

FACHADA LATERAL

RESTAURANTE LO ÑUKANCHIK

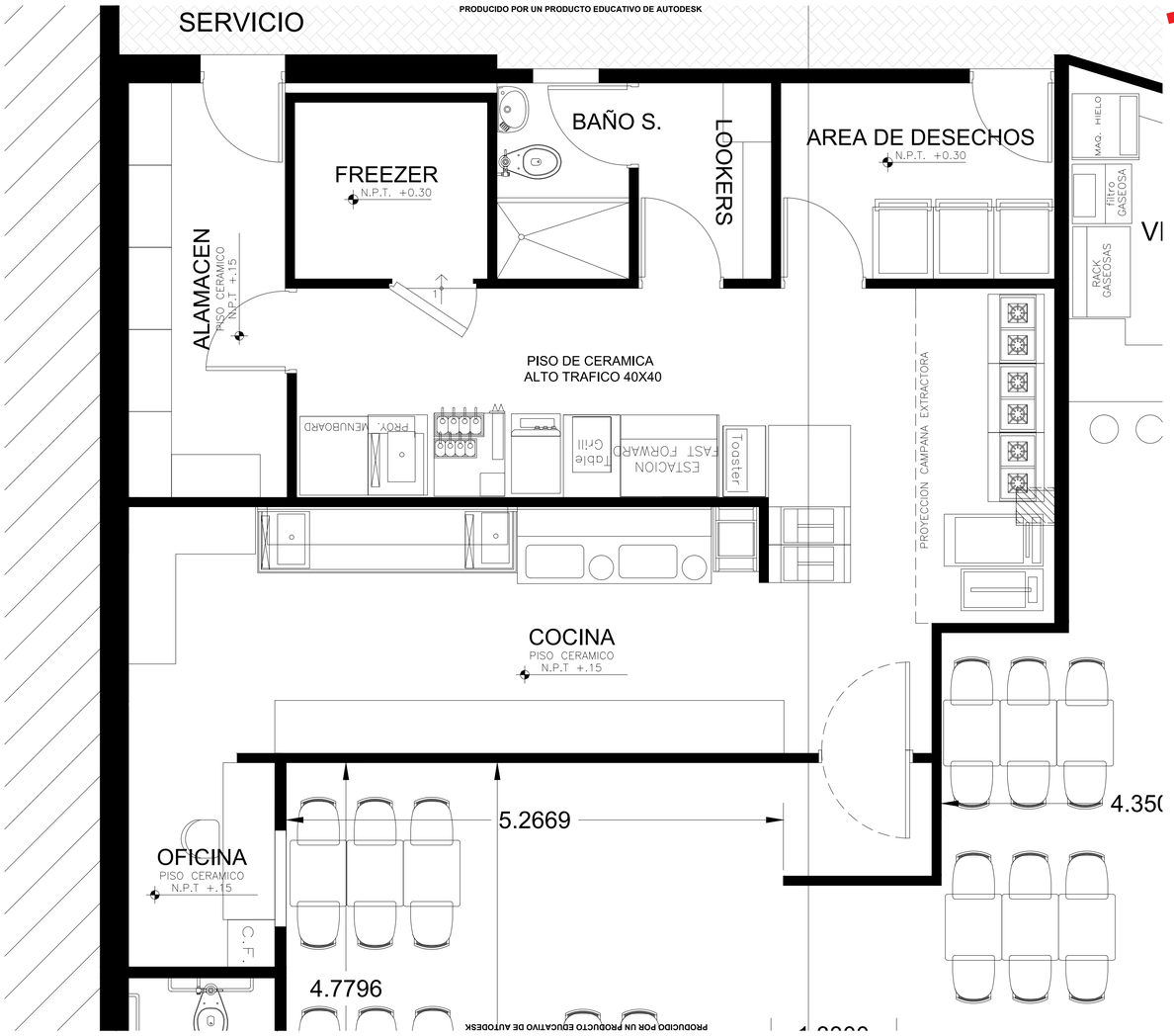
Este restaurante fue diseñado con una propuesta que conjugue el diseño tradicional de la Arquitectura Ecuatoriana de nuestras Casonas de los páramos andinos conjuntamente con la Arquitectura Moderna que caracteriza a los restaurantes diseñados con un concepto propio del mismo.

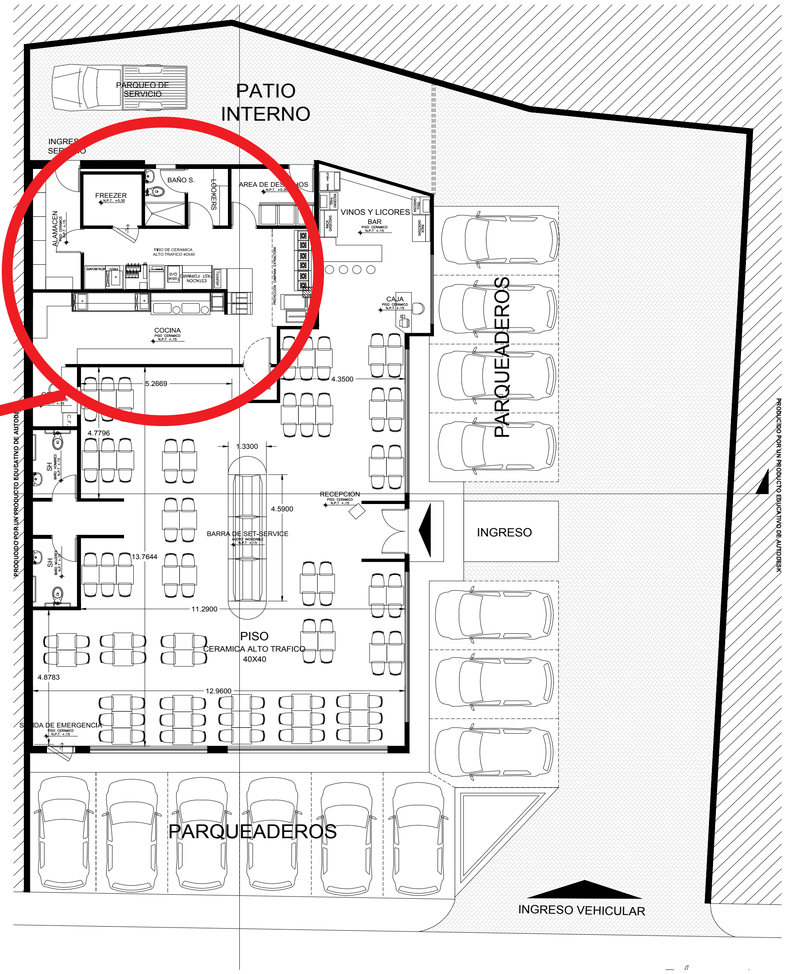
El Restaurante contara con la siguientes instalaciones para el servicio de los clientes que visiten el restaurantes. Así, a su vez la cocina del Restaurante Lo Ñucanchik, será equipada completamente bajo las especificaciones de los propietarios de dicho restaurante, con lo cual podrá ofrecer a su distinguida clientela una de las mejores y exclusiva gastronomía Típica Ecuatoriana al estilo Buffet.

RESTAURANTE BUFFET

La cocina contara con el equipamiento requerido para la preparación de alimentos los cuales serán servidos en el menú que presente el restaurante. El equipamiento será el siguiente:

- Cuarto Frio, (Frezzer Center) el cual será construido en acero inoxidable, pisos antideslizantes y puertas herméticas.
- Cocinas industriales, contara con 6 bombonas industriales para la capacidad que requiere el restaurante.
- Elementos industriales: licuadoras, ollas herméticas, mesas de trabajo en acero inoxidable, parrillas gril, hornos, calentadores industriales de comida, entre otros.
- Acceso exclusivo para el personal.
- Área de aseo y vestuario para personal.
- Oficina administrativa.
- Bodega y despensa general para la recepción de productos a utilizar en el restaurante.





RESTAURANTE BUFFET

RESTAURANTE LO ÑUKANCHIK

Este restaurante fue diseñado con una propuesta que conjugue el diseño tradicional de la Arquitectura Ecuatoriana de nuestras Casonas de los páramos andinos conjuntamente con la Arquitectura Moderna que caracteriza a los restaurantes diseñados con un concepto propio del mismo.

El Restaurante contara con la siguientes instalaciones para el servicio de los clientes que visiten el restaurantes. Así, a su vez la cocina del Restaurante Lo Ñucanchik, será equipada completamente bajo las especificaciones de los propietarios de dicho restaurante, con lo cual podrá ofrecer a su distinguida clientela una de las mejores y exclusiva gastronomía Típica Ecuatoriana al estilo Buffet.

Contando con espacios óptimos lo que a continuación denotamos:

- El restaurante contara con un espacio óptimo para 100 pax.(personas) con un espacio flexible de 10 puestos extras. En total el espacio es para 110 pax. (personas).
- Un lugar exclusivo estratégicamente estudiado para la ubicación del buffet. El cual se encuentra en la parte central del restaurante y a la vez cerca de la cocina para la previa reposición de los alimentos en caso esta lo requiera.
- Una barra ubicada en el extremo derecho del restaurante, el cual brindara toda clase de bebidas alcohólicas y no alcohólicas mezcladas en un ambiente acogedor para una atracción visual del cliente.
- La cocina contara con el equipamiento requerido para la preparación de alimentos los cuales serán servidos en el menú que presente el restaurante. El equipamiento será el siguiente:
- Cuarto Frio, (Frezzer Center) el cual será construido en acero inoxidable, pisos antideslizantes y puertas herméticas.
- Cocinas industriales, contara con 6 bombonas industriales para la capacidad que requiere el restaurante.
- Elementos industriales: licuadoras, ollas herméticas, mesas de trabajo en acero inoxidable, parrillas gril, hornos, calentadores industriales de comida, entre otros.
- Acceso exclusivo para el personal.
- Área de aseo y vestuario para personal.
- Oficina administrativa.
- Bodega y despensa general para la recepción de productos a utilizar en el restaurante.
- Parqueadero exclusivo para clientes 13 puestos

La cantidad se calculó con la fórmula para parqueos en lugares públicos restaurantes que dicta la norma INEN. N345 y Ordenanza N12-56 de construcción de espacios públicos en el sector de Valles y áreas Rurales de Quito.

RESTAURANTE BUFFET

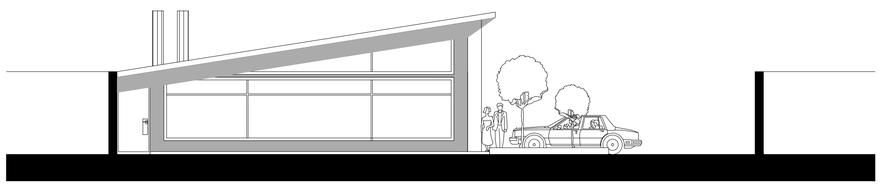
Trial Version

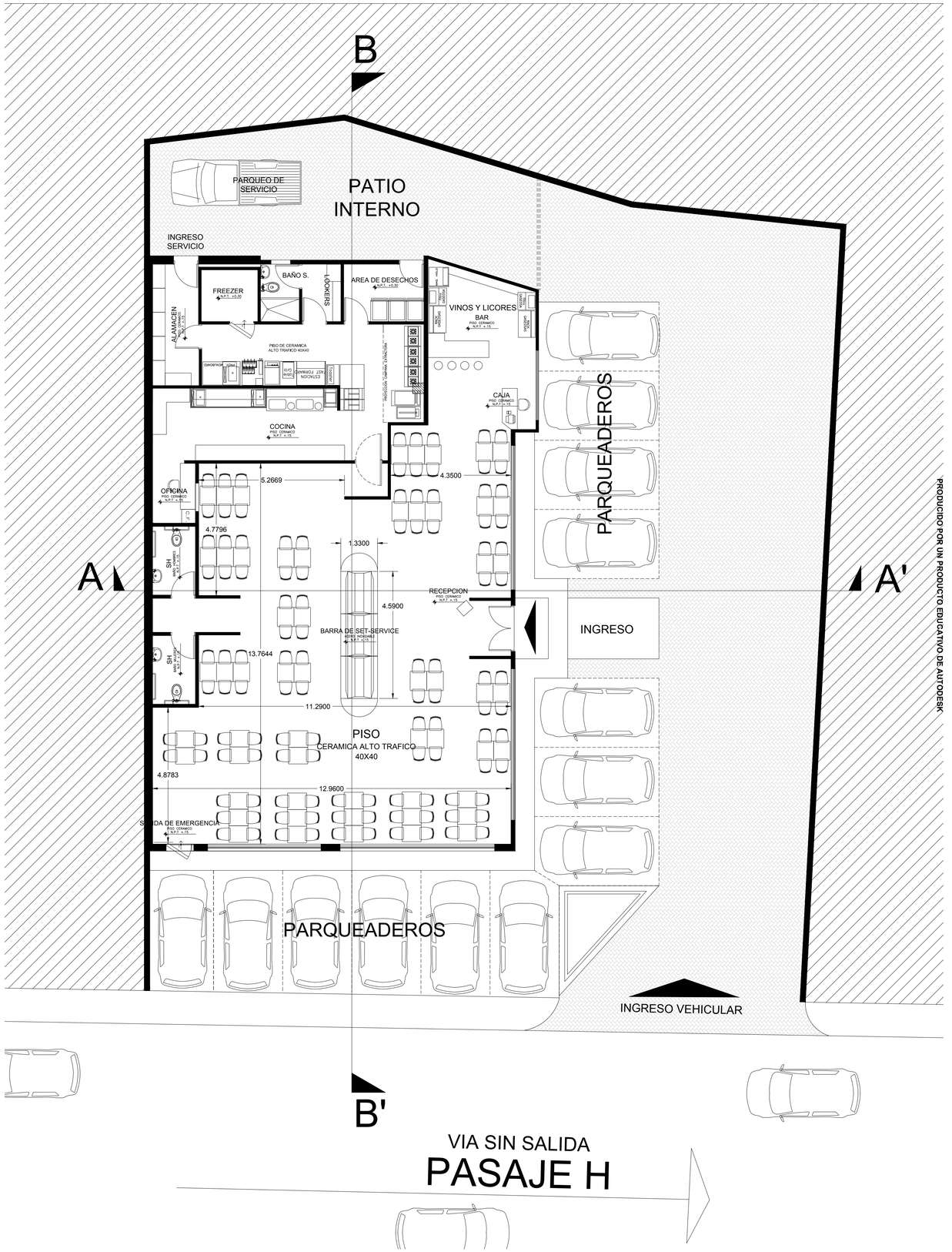
Lo Ñukanchik Buffet

RESTAURANTE LO ÑUKANCHIK

La Arquitectura diseñada en el Restaurante LO ÑUKAN-CHIK, muestras un ambiente acogedor en el cual armoniza las sensaciones de placer comodidad y confort para quien deguste y visite el restaurante.

LO ÑUKANCHIK contara con instalaciones para el servicio y deguste de la mejor gastronomía ecuatorial, dando así a los clientes que visiten el restaurante un agrado a su paladar y un momento especial.



FACHADA FRONTAL

FACHADA LATERAL