

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

Facultad De Especialidades Empresariales

**Carrera De Ingeniería En Administración De Empresas Turísticas Y
Hoteleras**

**PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

**“DISEÑO DE PROPUESTA DE RESTAURANTE DE COMIDA
ESPECIALIZADA EN CULTURA GASTRONÓMICA ECUATORIANA
EN LA CIUDAD DE MILAGRO”**

AUTORAS

GISSELL GABRIELA BARZALLO OCHOA

ANDREA NINOSKA LUQUE ELÍAS

TUTOR DEL PROYECTO

LIC. LUIS FELIPE FRIAS SERRANO, MGS.

Guayaquil, 9 de diciembre de 2011

AGRADECIMIENTOS

Principalmente a Dios por darnos la vida, permitirnos llevar a cabo este proyecto de titulación y culminarlo con éxito.

A nuestras familias por el apoyo incondicional.

A nuestro tutor, el Licenciado Luis Felipe Frías por su apoyo para lograr nuestro objetivo.

Al Chef Patricio Ortega por su enorme colaboración en todo aspecto gastronómico.

Al Arquitecto Ángel Luque Córdova y a la Licenciada Maylyn Luque por su colaboración en la elaboración de planos y diseños respectivamente.

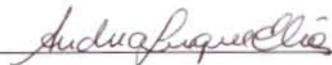
Gissell Barzallo Ochoa y Andrea Luque Elías

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad por los hechos, ideas y doctrinas expuestas en este proyecto nos corresponden exclusivamente como autoras, y el patrimonio intelectual de la misma a la UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL.”



GISSELL GABRIELA BARZALLO OCHOA



ANDREA NINOSKA LUQUE ELÍAS

ÍNDICE GENERAL

Carátula	i
Agradecimientos	ii
Dedicatorias	iii
Declaración Expresa	v
Índice General	vi
Índice de Cuadros	xi
Índice de Figuras	xiv
Resumen Ejecutivo	1
Título del Proyecto	2
La Oportunidad	2
Descripción de la Empresa	3
Razón social	3
Nombre comercial	3
Lugar y Fecha de Constitución	3
Fecha de Inicio de Operaciones	3
Nombre, Logo, Slogan	3
Misión	5
Visión	5
Valores	5
Objetivos de la Empresa	5

Objetivo General	5
Objetivos Específicos	6
Productos y Servicios	6
Estructura Organizacional	7
Cuadro de Accionistas	7
Diagnóstico	8
Del problema y necesidad a solucionar	8
Análisis del entorno: Macro y Micro Ambiente	9
Análisis de la Industria, Mercado, Competidores y Clientes	10
Análisis PEST	12
Análisis de Porter	18
Justificación	20
Enfoque Teórico-metodológico del proyecto	21
Objetivos	29
Objetivo General	29
Objetivos Específicos	29
Plan de Marketing	30
Análisis Situacional	30
Análisis de Mercado	30
Análisis FODA	30

Análisis de Competencia	32
Productos y Servicios	33
Factores Críticos de Éxito	35
Estrategias de Marketing	36
Objetivos de Marketing	36
Objetivos Financieros	36
Segmentación	37
Mercado Meta	37
Posicionamiento	37
Estrategias de Marketing Mix	37
Producto	37
Precio	39
Plaza	39
Promoción	39
Investigación de Mercado	42
Detalles de la investigación	42
Cálculo de la muestra	42
Formato de la encuesta.	43
Presentación y análisis de los resultados de la encuesta	45
Proyecciones Financieras	61
Presupuesto de Marketing	62
Auditoría y Control de Resultados	63
Plan Operativo	64
Distribución física de la planta/espacio físico a utilizar	64

Días de funcionamiento	67
Horario de funcionamiento	67
Infraestructura	68
Capacidad de Operación	73
Proceso productivo o de entrega del servicio	73
Perfiles y manual de funciones de empleados	77
Política de Calidad	80
Proceso de Control de Calidad	80
Normas de Higiene	94
Provisión de agua, generadores de energía, etc.	98
Almacenaje de productos alimenticios, perecederos o no perecederos	99
Refrigeración – Congelación.	99
Almacenaje y Manipulación de Basura	99
Prevención y Seguridad	100
Transporte	103
Cronograma del proyecto	103
Presupuesto y Financiamiento del Proyecto	105
Inversión requerida y detalle de utilización de la Inversión	106
Fuentes de Financiamiento	107
Estados Financieros Proyectados	110
Estado de Resultados	110
Flujo de Caja Proyectado	112
Balance General Proyectado	113

Cálculo de puntos de equilibrio, VAN, IR, PayBack, TIR	114
Ratios Financieros	115
Conclusiones y Recomendaciones	116
Referencias Bibliográficas	118
Anexos	122

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro N° 1	7
Cuadro de Accionistas	
Cuadro N° 2	14
PIB y PIB PERCAPITA año 2011. BCE.	
Cuadro N° 3	15
Inflación Mensual del año 2011.	
Cuadro N° 4	30
Análisis FODA	
Cuadro N° 5	61
Gastos de Publicidad Mensual	
Cuadro N° 6	61
Gastos de Publicidad Anual	
Cuadro N° 7	62
Presupuesto de Marketing Mensualizado	
Cuadro N° 8	68
Detalle de Maquinaria	
Cuadro N° 9	69
Detalle de Equipos de Cocina	
Cuadro N° 10	69
Detalle de Equipos de Oficina	
Cuadro N° 11	70
Detalle de Equipos de Computación	
Cuadro N° 12	70
Detalle de Muebles de Oficina	

Cuadro N° 13	70
Detalle de Muebles de Salón	
Cuadro N° 14	71
Detalle de Instrumentos de Cocina	
Cuadro N° 15	72
Detalle de Vajilla y Cristalería	
Cuadro N° 16	72
Detalle de Menaje	
Cuadro N° 17	72
Detalle de Otros	
Cuadro N° 18	84
Alimentos Perecederos	
Cuadro N° 19	84
Alimentos No Perecederos	
Cuadro N° 20	104
Cronograma del Proyecto	
Cuadro N° 21	106
Inversión Inicial	
Cuadro N° 22	106
Balance Inicial	
Cuadro N° 23	107
Datos de Financiamiento	
Cuadro N° 24	108
Tabla de Amortización de Préstamos	
Cuadro N° 25	110
Estado de Resultados Mensualizado	

Cuadro N° 26	111
Estado de Resultados Proyectado	
Cuadro N° 27	112
Flujo de Caja Proyectado	
Cuadro N° 28	113
Balance General Proyectado	
Cuadro N° 29	114
Punto de Equilibrio	
Cuadro N° 30	115
Análisis de Ratios Financieros	

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1	7
Estructura Organizacional	
Figura N° 2	10
Producción Nacional 2002-2007 para Hoteles y Servicios	
Figura N° 3	11
Producción Costa 2002-2007 para Hoteles y Servicios	
Figura N° 4	14
PIB: últimos dos años. BCE	
Figura N° 5	17
Auto identificación de la población. Censo 2001 - 2010	
Figura N° 6	32
Competencia – Restaurante Rancho Luna	
Figura N° 7	33
Competencia – Restaurante Bitter Sweet	
Figura N° 8	33
Competencia – Restaurante Café Criollo	
Figura N° 9	34
Diseño del Menú de “El Chirijo Restaurant”	
Figura N°10	38
Decoración de exteriores del local	
Figura N° 11	39
Decoración de interiores del local	
Figura N° 12	40
Publicidad en Prensa Local y Flyer	

Figura N° 13	41
Tarjetas de Presentación del restaurante	
Figura N° 14	44
Modelo de la Encuesta	
Figura N° 15	45
Resultado de Encuesta. Pregunta N° 1.	
Figura N° 16	46
Resultado de Encuesta. Pregunta N° 2.1	
Figura N° 17	46
Resultado de Encuesta. Pregunta N° 2.2	
Figura N° 18	47
Resultado de Encuesta. Pregunta N° 2.3	
Figura N° 19	48
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 3.1	
Figura N°20	48
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 3.2	
Figura N°21	49
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 3.3	
Figura N°22	49
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 3.4	
Figura N° 23	50
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 3.5	
Figura N° 24	50
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 3.6	
Figura N° 25	51
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 3.7	

Figura N° 26	51
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 3.8	
Figura N° 27	53
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 4	
Figura N° 28	54
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 5	
Figura N° 29	55
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 6.1	
Figura N°30	55
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 6.2	
Figura N°31	56
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 6.3	
Figura N° 32	57
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 7.1	
Figura N° 33	57
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 7.2	
Figura N° 34	58
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 7.3	
Figura N° 35	59
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 8	
Figura N° 36	60
Resultados de Encuesta. Pregunta N° 9	
Figura N° 37	65
Plano de área de producción, almacenamiento, oficina y área de personal	
Figura N° 38	66
Plano área de salón, caja, zona de despacho y baños.	

Figura N° 39	73
Proceso de Compras, Recibo y Almacenamiento de A&B	
Figura N°40	76
Proceso de Producción, Servicio y Facturación.	
Figura N° 41	81
Formato de Solicitud de Compra de Almacén de A&B	
Figura N° 42	91
Formato de Orden de Compras	
Figura N° 43	81
Formato de Control de Proveedores por Artículo	
Figura N° 44	82
Formato de Lista de Mercado de A&B	
Figura N° 45	83
Ejemplo de Especificaciones Estándar de Carne y Salsamentaría – Pescados y Mariscos – Aves y Caza	
Figura N° 46	83
Ejemplo de Especificaciones Estándar de Frutas y Verduras	
Figura N° 47	83
Ejemplo de Especificaciones Estándar de Enlatados y Envasados	
Figura N° 48	86
Formato de Memo de Corrección de Factura	
Figura N° 49	86
Formato del Sello de Factura	
Figura N°50	87
Formato de Comprobante de Recibo de Mercancías	

Figura N°51	87
Formato de Reporte Diario de A&B	
Figura N° 52	88
Formato de Meat Tag	
Figura N° 53	89
Formato de Mercancía Recibida sin Factura	
Figura N° 54	90
Formato del Kardex	
Figura N° 55	91
Detalle de Lugares de producción y Facturación	
Figura N° 56	92
Formato de la Comanda	
Figura N° 57	93
Diseño de Factura de “El Chirijo Restaurant”	

RESUMEN EJECUTIVO

El desarrollo económico que ha tenido la ciudad de Milagro a lo largo de los últimos nueve años ha permitido que los niveles de mejora en el poder adquisitivo de la mayoría de los residentes sean más notorios. Así mismo, los niveles de crecimiento económico, de permanencia y pertenencia de los residentes han provocado un exigente gusto por lo gastronómico de calidad.

Se propone implementar un restaurante que combine la calidad y el buen servicio con un ambiente cómodo, agradable que evoque a las diferentes regiones del Ecuador, así como a la ciudad de San Francisco de Milagro. La oferta básica constará de platos típicos preparados tradicionalmente.

En el estudio de mercado realizado para esta propuesta se determinó la necesidad de mejora de los servicios de Alimentos y Bebidas en la localidad, es por esto que se plantea éste factor como un punto a destacar para la empresa.

La inversión inicial de este proyecto sería financiada por el Banco Nacional de Fomento en un 70%, y por capital propio igualitario de dos socios accionistas en un 30%, siendo la inversión total de 111 211,02 USD.

Este proyecto tiene una Tasa Interna de Retorno de 85%, siendo la Tasa de Descuento de 16% y el cálculo relación beneficio-costos arroja la cifra de 3,73 USD, es así que se observa que esta propuesta cuenta con viabilidad financiera y una alta rentabilidad. Esto permitiría recuperar la inversión inicial en 4 años, 9 meses y 23 días.

TÍTULO DEL PROYECTO

Diseño De Propuesta De Restaurante De Comida Especializada En Cultura Gastronómica Ecuatoriana En La Ciudad De Milagro.

LA OPORTUNIDAD

Actualmente el Ecuador se está acelerando su desarrollo en el sector turístico es por esto que el gobierno y los municipios locales desean generar inversión en ésta área, apoyando a todo tipo de iniciativas que fomenten el desarrollo turístico local y nacional.

Debido a la ubicación geográfica de la ciudad de Milagro es posible encontrar una alta producción agrícola, es por esto que cuenta con una gran diversidad de productos, así como con varias opciones de proveedores de materia prima para producción de alimentos.

Los locales informales de comida típica que se encuentran en la ciudad de Milagro cuentan con un servicio deficiente, que no satisfacen las demandas y exigencias de los clientes locales. Es por esto que con una adecuada preparación del personal es posible captar un alto número de consumidores potenciales.

El país posee una gran variedad gastronómica lo que permite poder contar con un menú que incluya diferentes platos típicos de diversas zonas del Ecuador con productos frescos y de calidad para satisfacer la demanda de la ciudad de Milagro.

DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Razón Social

BARLU S.A.

Nombre comercial

El Chirijo Restaurant

Lugar y Fecha de Constitución

Milagro, Noviembre 2012

Fecha de inicio de operaciones:

Miércoles 2 de Enero 2013

Nombre, Logo, Slogan

Nombre

El Chirijo Restaurant

Logo



Slogan

Con Sabor a Ecuador

Misión

Crear un ambiente amigable y de calidez, donde los clientes vivan una experiencia acogedora “como en casa” mientras disfrutan de la gastronomía nacional de alta calidad y con precios cómodos.

Visión

Posicionarnos como un símbolo en gastronomía y ambiente con el cual los habitantes de Milagro se sientan identificados y sus visitantes tengan una atracción que satisfaga sus expectativas.

Valores

- Responsabilidad laboral y social.
- Perseverancia para alcanzar cada meta propuesta.
- Respeto en el ambiente laboral interno como atención al cliente.
- Cultura de Servicio.

Objetivos de la empresa

Objetivo General

Ser los pioneros en restaurantes de calidad en la ciudad de Milagro, y transformarse en la primera opción para los habitantes

de la ciudad que desean disfrutar de un ambiente agradable con comida de calidad.

Objetivos Específicos

- Ofrecer siempre el mejor servicio posible y mejorar continuamente.
- Generar una cultura de servicio entre los empleados y proveerlos de las herramientas necesarias para poder cumplir con las exigencias de los clientes.
- Cumplimiento de todas las normas y procesos para garantizar un producto de calidad.

Productos y Servicios

Se ofrecerá una variedad de platos típicos preparados de forma tradicional con el uso de especias originarias de las distintas regiones del país. Se contará con estándares de calidad, tanto en servicio como en productos, siendo el primero en brindar éstas características en la ciudad de Milagro. Se pretende mantener rangos de precios cómodos para el consumidor sin comprometer la satisfacción de los clientes.

Estructura Organizacional

Figura N° 1



Fuente: Autoras

Cuadro de Accionistas

Cuadro N° 1

CUADRO DE ACCIONISTAS				
No.	NOMBRE	CAPITAL SUSCRITO	CAPITAL PAGADO	ACCIONES
1	Gissell Barzallo Ochoa	16.647,15 \$	16.647,15 \$	50%
2	Andrea Luque Elías	16.647,15 \$	16.647,15 \$	50%
TOTAL		33.294,30 \$	33.294,30 \$	100%

Fuente: Autoras

DIAGNÓSTICO

Del Problema y Necesidad a Solucionar

Actualmente, la ciudad de Milagro posee una oferta turística poco desarrollada, y es por esta misma razón que no existe una correcta promoción gastronómica en la zona.

Dada a la gran influencia de la gastronomía extranjera, los habitantes de la ciudad de Milagro han ido desvalorizando los platos típicos nacionales dándole preferencia a los extranjeros, y menos importancia al producto nacional de calidad con sus sabores originales.

Se puede observar también la falta de una oferta gastronómica atractiva hacia los consumidores de la zona, esto provoca que emigren a otras ciudades, especialmente a Guayaquil por su cercanía, provocando una fuga de divisas a ciudades aledañas.

También se encuentra relación con un problema que cada día abarca más población, que es el consumo excesivo de comida rápida produciendo obesidad y aumento de enfermedades cardiovasculares.

Asimismo existe cada vez menos el momento familiar, en el que los hogares disfrutaban de un momento relajado antes, durante y después de sus comidas.

El Gobierno Autónomo Descentralizado Del Cantón San Francisco De Milagro ha invertido en proyectos de regeneración urbana y rescate de monumentos y obras emblemáticas que caractericen y embellezcan la ciudad brindándole tintes turísticos. Con algunos monumentos a la piña a largo de la ciudad se intenta rescatar este histórico símbolo de la región (Ilustre Municipalidad de Milagro, 2011). Sin embargo el énfasis gastronómico de la promoción turística de la ciudad de Milagro no ha tenido el desarrollo ni la inversión debida a pesar de la extensa capacidad productiva de sus tierras.

Actualmente, el gobierno nacional pretende enfatizar las estrategias económicas turísticas a lo largo y ancho del país, de esta manera destacar como destino turístico debe ser una prioridad en los diferentes cantones del Ecuador, y no menos en el cantón Milagro que posee una oferta turística en desarrollo. Se deben implementar las infraestructuras gastronómicas ya que de lo contrario se verá un aumento en la fuga de divisas a ciudades aledañas por falta de una oferta competitiva y esto convertirse en un obstáculo para el desarrollo turístico que desea alcanzar la región.

La investigación sugirió dos alternativas de solución al problema planteado:

- Diseño de propuesta de Restaurante de comida especializada en cultura gastronómica ecuatoriana en la ciudad de Milagro.
- Implementación de una Feria Gastronómica con énfasis Regional cada año, que incentive y fomente el consumo y conocimiento del arte culinario local.

Se consideró la opción más idónea el “Diseño de propuesta de Restaurante de comida especializada en cultura gastronómica ecuatoriana en la ciudad de Milagro”, ya que de esta forma la socialización de esta gastronomía será constante y permitirá crear un concepto de calidad en la oferta, brindando así la oportunidad de que, tanto locales como visitantes asocien estas cualidades con la oferta turística de Milagro.

Análisis del entorno: Macro y Micro ambiente

Análisis de Industria, Mercado, Competidores y Clientes

Industria

La industria de servicios de Alimentos y Bebidas en el país, según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), está considerada en la Industria de Hoteles y Servicios. Según la Figura N° 1, que refleja la producción de esta industria a nivel nacional desde el año 2002 al año 2007, ha venido creciendo durante todo el periodo, lo mismo se observa en la producción de la región costa (Figura N° 2) en el mismo lapso de tiempo. Así se determina que el crecimiento de la industria para la región costa para este rango ha sido del 8,47%.

Esto indica que el desarrollo de la oferta de servicios en el país posee un gran potencial de crecimiento y es importante aprovecharlo.

Figura N° 2



Fuente: PRODUCCIÓN TOTAL (INEC)

Figura N° 3



Mercado

El mercado de consumidores de Alimentos y Bebidas en la ciudad de Milagro es muy abundante, puesto que por el crecimiento económico y comercial que ha desarrollado la localidad en los últimos años, la necesidad de consumo de alimentos y bebidas fuera de los hogares se ha incrementado también.

Competidores

La ciudad de Milagro cuenta con una oferta de alimentos y bebidas empírica, con abundantes sitios de comida china y comida rápida. Los posibles competidores que se pueden nombrar son locales del centro comercial Paseo Shopping Milagro, Comidas de Víctor y Sea Food.

Además del Restaurant Rancho Luna, Restaurant Bitter Sweet y Restaurant Café Criollo.

Clientes

Cada día hay más *milagreños*¹ con la capacidad económica y el deseo de obtener un producto gastronómico de alta calidad tanto en comida como en servicio.

Análisis PEST

Político

El Ecuador se ha caracterizado por tener una inestabilidad política durante muchos años, pero esto cambió en el 2007 cuando comenzó el primer gobierno del actual presidente de la república, el Economista Rafael Correa Delgado, éste primer periodo estaba previsto que culmine el 15 de enero del 2011 pero la nueva Constitución redactada por la Asamblea Nacional y aprobada luego por los ecuatorianos ordenó que se adelantaran los comicios para diversas dignidades del país, es por esto que su segundo mandato inició el 10 de agosto del 2009 y está previsto que culmine el 10 de agosto del 2013.

Para la apertura de un negocio están estipuladas distintas leyes ordenadas por instituciones públicas, estas leyes y demás normativas deben ser cumplidas a cabalidad para que un negocio pueda comenzar a funcionar.

¹ Milagreños: Habitantes de la ciudad San Francisco de Milagro

En cuanto a políticas tributarias, se encuentran la Ley de Régimen Tributario Interno que es la que regula la forma en que los contribuyentes deben responder ante la autoridad competente.

En lo laboral, el Ministerio de Relaciones Laborales es el que se encarga de controlar y estipular normativas para que todos sean beneficiados. Este Ministerio cuenta con el código de Trabajo que es la ley laboral que aplica tanto como para los empleados como para los empleadores.

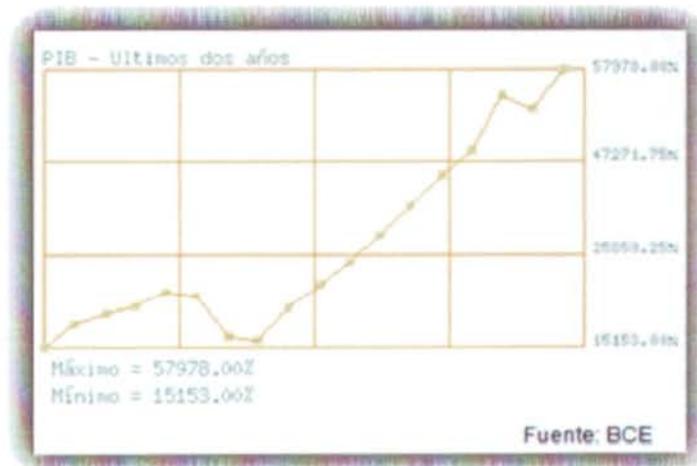
También se encuentran la Ley Orgánica del Servicio Público (LOSEP), la Ley Orgánica de Servicio Civil y Carrera Administrativa (LOSCCA), Reglamentos Internos, Acuerdo Ministeriales y Resoluciones en cuanto a lo laboral.

La Ley de Gestión Ambiental establece que la Autoridad Nacional la ejerce el Ministerio de Ambiente, ésta rectora, coordina y regula el sistema nacional de Gestión Ambiental. La Constitución vigente incluye leyes ambientales.

Económico

El Banco Central del Ecuador (2011), encargado de ofrecer información para la toma de decisiones financieras y económicas, presenta los siguientes datos (Figura N° 4) en cuanto al aumento porcentual del PIB en lo últimos dos años y el cuadro N° 2 refleja el PIB PER CAPITA desde el año 2006.

Figura N° 3



Cuadro N° 2

FECHA	%	PER CAPITA
Enero 2010	3.73 %	--
Enero 2009	0.36 %	3715 USD
Enero 2008	7.24 %	3927 USD
Enero 2007	2.04 %	3345 USD
Enero 2006	4.75 %	3110 USD

Fuente: BCE

En el cuadro N° 3 se muestra la inflación mensual en el año 2011.

Cuadro N° 3

FECHA	%
Septiembre	5,39 %
Agosto	4,84 %
Julio	4,44 %
Junio	4,28 %
Mayo 2011	4,23 %
Abril 2011	3,88 %
Marzo 2011	3,57 %
Febrero 2011	3,39 %
Enero 2011	3,17 %
Diciembre 2010	3,33 %
Noviembre 2010	3,39 %
Octubre 2010	3,46 %
Septiembre 2010	3,44 %

Fuente: BCE

En el año 2011 se habría trabajado con una inflación de entre el 3% y 5%, debido a estas altas cifras es necesario tomar medidas de protección en el momento de fijar precios de venta al público cuando inicia un negocio.

La población económicamente activa de la ciudad de Milagro corresponde al 35.41% de la población urbana y al 46.50% de la población en edad de trabajar, de este porcentaje, el 73.18% corresponde a fuerza laboral masculina y el restante 26.82% constituyen la fuerza laboral femenina. Del PEA, el 1.42% corresponde al trabajo infantil de niños y niñas de 5 a 14 años.

En la ciudad de Milagro el 30.95% corresponde a la población económicamente activa empleada, el 62.78% de

la población económicamente activa subempleada y el 6.27% es población desempleada.

La principal actividad económica que la población realiza es la comercial, seguida de la agricultura y ganadería lo cual demuestra la clara dependencia que tiene un amplio sector de la población urbana en trabajos relacionados con la actividad agropecuaria.

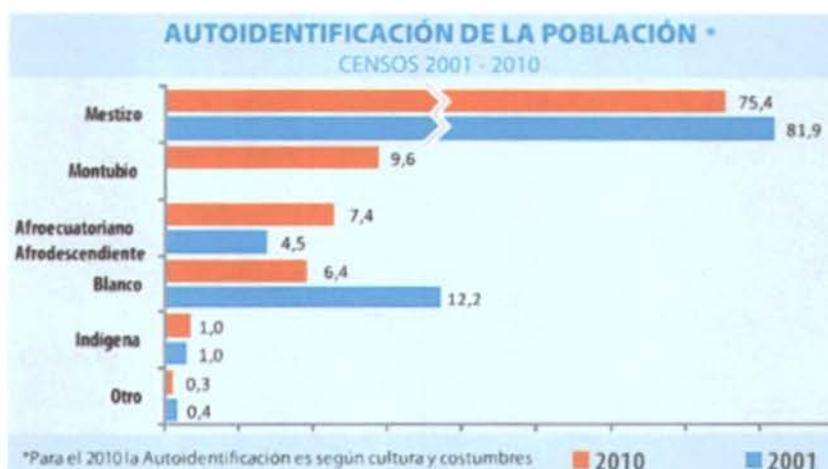
Esto permite inferir que en los últimos años debido al crecimiento económico y amplio desarrollo que la ciudad de Milagro ha vivido, se ha incrementado también la calidad de vida de los habitantes, por lo tanto los niveles de exigencia de la calidad en servicios de alimentos y bebidas.

Sociocultural

La ciudad de Milagro posee 166 333 habitantes de los cuales el Las mujeres representan el 50,40% de la población urbana, mientras los hombres el 49,60%. (INEC, 2011)

En la Figura N° 5 se aprecia que en su mayoría los habitantes de la ciudad se consideran mestizos (81,9%), seguidos de raza blanca (12,2%). Existe una población que se considera afro descendientes del 4,5%, indígenas del 1% y otras raza 4%. (INEC, 2011)

Figura N° 5



Fuente: inec.gov.ec

Tecnológico

En estos tiempos la tecnología está muy avanzada y Milagro cuenta con una gran variedad de equipos electrónicos que están al alcance de la mano para las personas que están dispuestas a abrir un nuevo negocio, la ciudad tiene la ventaja de encontrarse a 45 minutos de la ciudad de Guayaquil, que es el puerto principal del país, donde se pueden encontrar una gran variedad de equipos de última generación y de buena calidad. (Milagro.gov.ec, 2011)

En el área de la Restauración hay muchas formas en que la tecnología puede facilitar los procesos. Existen programas especializados para registrar y controlar los consumos y ventas generando una atención más ágil y controlada que deje en el cliente un alto grado de satisfacción.

Análisis de Porter

Fuerza de Productos Sustitutos

Se pueden encontrar los locales de comida rápida que han tenido una gran acogida en la ciudad. Pero no es una fuerza muy alta puesto que una comida de calidad y servicio fácilmente puede vencerlos. Fuerza de 1.

Fuerza de los clientes

Los consumidores tienen un poder bajo, ya que con la respectiva publicidad y ofreciéndoles los servicios que ellos demandan es fácil crear una lealtad hacia la empresa debido a la escasa o inexistente oferta de lugares con las características necesarias para satisfacer al mercado. Fuerza de 1.

Barreras de Entrada

Las únicas barreras de entrada son las legales, pero no se las considera altas ya que es un trámite necesario para cualquier negocio y con la debida organización se los puede obtener sin dificultad. Fuerza de 0.

Poder de los Proveedores

Gracias a la alta productividad de las tierras de la zona, Milagro cuenta con una amplia gama de proveedores.

Cuenta con los supermercados Mi Comisariato, Aki y El Rancho, así como con el mercado local. Fuerza de 0.

Rivalidad en la Industria

La oferta de comida típica en Milagro es básicamente empírica y sin estándares de calidad, es decir que no es altamente competitiva. Fuerza de 1.

Se concluye un análisis de Fuerzas de Porter con un total de 3 puntos, es decir un resultado muy poco significativo que permite una entrada sin complicaciones.

JUSTIFICACIÓN

El desarrollo acelerado que la ciudad de Milagro ha vivido en los últimos nueve años, con el aumento de los niveles de crecimiento económico, permanencia y pertenencia la han convertido en un punto de vital importancia para la nación, siendo esta la segunda ciudad con mayor movimiento comercial del país, la tercera más habitada de la provincia del Guayas y la sede administrativa de la Zona 5 de Planificación para el Buen Vivir. (SENPLADES, 2011).

En la ciudad de Milagro siempre ha existido una fuerte influencia gastronómica del extranjero, como por ejemplo de distintos sectores asiáticos y comidas rápidas norte americanas, que con el paso del tiempo han provocado la distorsión de los métodos de preparación, ausencia de ingredientes y sabores originalmente tradicionales.

Se considera prioritario determinar el papel que interpreta la gastronomía de una localidad en el desarrollo de su sociedad y como inciden todos estos factores en la promoción turística de la misma.

Este material aportará un gran valor a futuras investigaciones, ya que el Ecuador está en pleno desarrollo de sus fuerzas turísticas y se pretende convertirlas en un sector económico estratégico, por lo que estas iniciativas serán un recurso muy útil para diferentes zonas del Ecuador.

ENFOQUE TEÓRICO-METODOLÓGICO

Contribución Potencial del Estudio

- Ofrecerá pautas para el desarrollo de una cultura para el turismo gastronómico.
- Esclarecerá el concepto de cultura gastronómica, su aplicación y beneficios.
- Servirá para futuras investigaciones de los diferentes cantones del país.

Antecedentes

San Francisco de Milagro, nombrada cantón de la provincia del Guayas el 16 de Septiembre de 1913, ha tenido una gran participación a lo largo de la historia ecuatoriana gracias a sus tradiciones que han sido transmitidas de generación en generación. Ciudad comercial y la segunda más importante de la región.

Sus habitantes se dedican principalmente a la actividad comercial, seguidas de la actividad agrícola y ganadera. Es conocida por su producción agrícola de caña de azúcar, piña y viveros de todo tipo de plantas ornamentales, así como de la producción de arroz, banano, café, cacao, plátano y diversas frutas tropicales.

Según la determinación del Ministerio de Turismo en el 2009 se inventariaron 7 atractivos turísticos en este cantón, los cuales cumplían con los respectivos requisitos para ser denominados como tal. Estos son el Río Milagro, Río Valencia, Balneario Las Cataratas, Parque Norte de Milagro, Parque Central Rafael Cervantes, Museo Julio Viteri Gamboa y

Fiestas de Cantonización de Milagro dividiéndose entre atractivos culturales y naturales. (Subsecretaría de Turismo del Litoral, 2009).

En la ciudad de Milagro se caracteriza porque en ella se pueden encontrar personas de diversos lugares ya sean ecuatorianos o extranjeros, esto hace que exista una mezcla de culturas provocando una gran incidencia en aspectos étnicos, culturales y gastronómicos. Aunque en ésta ciudad no nació con una identidad propia, se puede decir que la ha formado con el tiempo, pero dada la influencia de otras culturas, el *milagreño* tiene un diario vivir basado en su trabajo provocando así el alejamiento de sus raíces históricas. (Mi Ciudad, 2010)

Marco Referencial

Existen estudios donde se busca analizar una problemática bastante común en la actualidad, como es la pérdida o tergiversación de la cultura gastronómica de un pueblo y el poco enfoque e importancia turística que se le brinda a esta problemática.

En uno de estos estudios se mencionó que un turista puede viajar y dejar de visitar un monumento pero nunca pueden dejar de comer y dormir. La gastronomía local es el factor que más es recordado por un visitante, ya que ésta es un elemento principal que caracteriza una cultura (Clemente, Roig, Valencia, Rabadán & Martínez, 2008). Por ende debe ser objeto de estudio y relevancia en el momento del desarrollo de una oferta turística en toda localidad.

Según el estudio realizado por Magaña y Padín (2008) se concluye que es imprescindible cuidar las tradiciones locales, evitar que la materia prima o los ingredientes con los que se elaboran los platos típicos de la zona se pierdan y sobretodo tener presente los sabores que identifican un determinado lugar, ya que son los alimentos los que marcan la personalidad de las culturas, los que narran la historia y costumbres de un pueblo.

El estudio “Recuperación del Patrimonio Gastronómico de la Provincia de Buenos Aires” realizado por la Facultad de Ciencias Económicas y Sociales de la Universidad de Mar del Plata (2006), habla sobre la relación de la gastronomía de una localidad y el turismo de dicho lugar, cómo influye el rescate de costumbres gastronómicas autóctonas en el valor del patrimonio intangible que estas aportan. Resaltando que dentro de una estrategia turística siempre se debe incluir la gastronomía de la zona o región como parte del producto a ofrecer.

Otro estudio menciona que el cantón Milagro posee un alto potencial turístico, pero no cuenta con un producto turístico organizado y determinado. Dentro de las fallas del sistema turístico resaltan también la ineficiente operación de las regulaciones de control a los establecimientos turísticos, la mayoría de prestadores del servicio de restauración no están registrados ni cumplen las normas requeridas. De esta forma se desvaloriza un factor de vital importancia para el turismo en todo lugar tal como es el servicio gastronómico. Este servicio gastronómico, específicamente en Milagro, puede ser aprovechado y explotado de una forma muy eficiente gracias a las bondades y fertilidad de sus tierras, que han convertido al cantón en un histórico productor de piña y caña de azúcar, así como cultivos de arroz, café, cacao, plátano y una vasta gama de frutas tropicales; haciéndose acreedor del reconocimiento nacional como “Tierra de las Piñas”. (Corando, Mendez, Rios & Pauta, s.f.)

Marco Teórico

Existen pocas actividades que como el turismo puedan convocar gran atención académica. Economistas, geógrafos, ecólogos, psicólogos, historiadores, sociólogos y especialistas en la empresa ofrecen sus puntos de vista sobre este fenómeno. A partir de esto se habla de un enfoque holístico, es decir ver al turismo de una forma multidisciplinaria, intentado llegar al desarrollo de la que se podría llamar Teoría Autónoma del Turismo. (Méndez, s.f.)

El turismo es una actividad que provoca el desplazamiento de gran cantidad de personas fuera de su lugar de residencia, por ende el consumo de servicios necesarios e indispensables, entre ellos el de alimentarse, por lo que la oferta gastronómica es muy importante en la percepción del visitante sobre el producto turístico que ha recibido.

Según Méndez (s.f.) la Teoría de Demanda de Características de Kevin Lancaster es totalmente aplicable y probablemente la más adecuada para el sector turístico y, en el caso de esta investigación, gastronómico, ya que en esta teoría, el autor plantea que la utilidad o atractivo para el consumidor no proviene de los bienes sino que provienen de las característica y propiedades que estos poseen.

Según Magalla y Padín (2004) uno de los principales factores que le brindan identidad a una cultura es su gastronomía y la presencia de esta es clave en la conformación de un destino turístico. También Medina y Ontón (2008) indican que la gastronomía es un importante elemento que el turista disfruta y valora como un bien intangible del patrimonio cultural ya que representa la identidad de los pueblos. Es decir que la gastronomía construye y plasma una de las características por las cuales el bien ofrecido, producto turístico, se encontrará atractivo para el consumidor.

Según Miranda (2008) “La cocina en su aspecto social, cultural, técnico o funcional, se inscribe en un tiempo y espacio, en donde se formalizan los comportamientos sociales y culturales fundamentales”. (p. 2). La gastronomía de un pueblo habla por él, creando así una conexión con el consumidor, y el alimento para el viajero pasa de ser una necesidad para convertirse también en un placer y valor agregado del producto turístico.

La bióloga estadounidense Mennella (2004) hace hincapié en que “lo que identifica una cocina son a menudo las combinaciones distintivas de un pequeño número de condimentos, de ingredientes sápidos, lo que Elisabeth Rozin ha acuñado bajo el término de *flavor principle* (“principio sávido”). (p.199).

Plato Típico

Es un plato, comida o bebida que representa un determinado lugar y los gustos particulares de ésta.

Marco Legal

Según la Ordenanza Municipal # 47-08 el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón San Francisco de Milagro posee todas las atribuciones, funciones, responsabilidades y recursos de la competencia de Turismo.

También tiene la facultad del cobro de la tasa por el otorgamiento de la Licencia Única Anual de Funcionamiento de los Establecimientos Turísticos en la Jurisdicción del Cantón Milagro. La ley de turismo faculta a los Municipios del rescate de bienes históricos, culturales y naturales en sus respectivas circunscripciones.

Según la Ordenanza Municipal #GADS- 02-2010 se menciona que de acuerdo al Art. 3 literal b) de la Ley de Turismo contempla como uno de los principios de la actividad turística: “La participación de los Gobiernos Provincial y cantonal para impulsar y apoyar el desarrollo turístico, dentro del marco de la descentralización”.

Con estas premisas se concluye que gracias a la descentralización en el ámbito turístico y a las facultades otorgadas al Municipio de San Francisco de Milagro, se contará con el apoyo de dicha institución en el desarrollo de las soluciones a los problemas encontrados dentro de esta

investigación. Así mismo, el Municipio apoya toda clase de investigación que fuere de algún bien para el desarrollo turístico de los sectores de su competencia.

Metodología

Método

Esta investigación se llevará a cabo bajo el enfoque cualitativo debido a que pretende observar los patrones de comportamiento del sector, mediante el método de investigación – acción, puesto que al estudiar los problemas encontrados se determinará una solución que proporcione cambios y conocimientos socioeconómicos al sector afectado.

Diseño de la investigación

Tipo de investigación

Investigación Descriptiva

Tipo de estudio

Estudio Documentado

PLAN DE MARKETING

Análisis Situacional

Análisis de Mercado

El mercado de consumidores de Alimentos y Bebidas en la ciudad de Milagro es muy abundante, puesto que por el crecimiento económico y comercial que ha desarrollado la localidad en los últimos años, la necesidad de consumo de alimentos y bebidas fuera de los hogares se ha incrementado también.

Análisis FODA

Cuadro N° 4

FORTALEZAS	<ul style="list-style-type: none">• El servicio ofrecido en “El Chirijo Restaurant” será de alta calidad, factor que no está presente en los demás restaurantes de la ciudad de Milagro.• Los platos típicos serán preparados tradicionalmente.• “El Chirijo Restaurant” contará con un ambiente agradable y acogedor para el cliente.• “El Chirijo Restaurant” estará ubicado en la parte céntrica de la ciudad, el cual tiene mucha afluencia de público.• En “El Chirijo Restaurant” se proveerá de constante capacitación en el área de servicio a los empleados facilitando a estos, todas las herramientas necesarias para ofrecer un producto y servicio de alta calidad.
-------------------	--

<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Actualmente Ecuador se está desarrollando en el área turística, por esta razón el gobierno y los municipios apoyan este tipo de iniciativas. • La ciudad de Milagro cuenta con un mercado en crecimiento en cuanto a restaurantes de comida típica se refiere, además del aumento en su necesidad de mejora de la calidad en servicio. • Por la condición del negocio, venta de comida, la rotación de clientes, se cuenta con un ciclo de compra corto. • Por ser una zona de alta producción agrícola, se tendrá una amplia opción de proveedores minimizando los costos de transporte.
<p style="text-align: center;">DEBILIDADES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Espacio físico limitado en relación a la demanda de comida existente en la ciudad de Milagro. • “El Chirijo Restaurant” ofrecerá precios por encima de la media debido a su implementación del servicio.
<p style="text-align: center;">AMENAZAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas invernales en la zona. • Escasez de productos nacionales. • Puestos informales de comida típica. • Poca costumbre de los consumidores a un buen servicio.

Análisis de Competencia

La ciudad de Milagro cuenta con una oferta de alimentos y bebidas empírica, con abundantes sitios de comida china y comida rápida. Los posibles competidores que se pueden nombrar son locales del centro comercial Paseo Shopping Milagro, Comidas de Víctor y Sea Food. Además del Restaurant Rancho Luna (Figura N° 6), Restaurant Bitter Sweet (Figura N° 7) y Restaurant Café Criollo (Figura N° 8). Los precios de estos centros oscilan entre un dólar y 8 dólares, incluyendo en sus menús platos de carnes asadas, desayunos típicos, almuerzos típicos y comida internacional.

Figura N° 6



Fuente: Autoras

Figura N° 7



Fuente: Autoras

Figura N° 8



Fuente: Autoras

Productos y Servicios

“El Chirijo Restaurant” contará con un Menú variado de platos típicos (Figura n° 7) estratégicamente desarrollados a partir del estudio de mercado que se realizó en la zona con el fin de determinar las preferencias del mercado.

Además se contará con un valor agregado de calidad de servicio de primera.

Figura N° 9

 EL CHIRIJO Con Sabor a Ecuador Menú	
ENTRADAS CALIENTES	PRECIOS
Huinitas	\$ 1.10
Tigrillo con Queso, Chicharrón	\$ 2.99
Bolones de verde con Queso, Chicharrón y Miso	\$ 1.00
Muchinos de yuca con miel	\$ 1.22
Corviches de pescado	\$ 1.62
ENTRADAS FRIAS	PRECIOS
Ceviches de :	
Camarón	\$ 6.00
Pescado	\$ 5.20
Concha prieta	\$ 6.50
SOPAS CRIOLLA	PRECIOS
Locro de Papa	\$ 1.70
Fuebollado	\$ 1.80
Caldo de Bolas de Verde	\$ 2.70
Caldo de Salchicha	\$ 1.80
Caldo de Gallina Criolla	\$ 2.75
PLATOS TÍPICOS	PRECIOS
Seco de Gallina	\$ 2.70
Guatita Criolla	\$ 2.25
Fritada Criolla con Guarniciones	\$ 4.40
Yupungacho con Chorizo Ambulero, Aguacate y Fritada	\$ 3.61
Mostraza de Frejol, Añico y Batucanes con:	
Carné Asada	\$ 3.50
Chuleta	\$ 4.99
Pollo	\$ 3.50
Plato Austral (Incluye Mote Pillo, Carnes Coloradas, Chorizo Criollano,	\$ 6.10
Papas en Salsa de Papa de Zarza)	
Chimisco Criollo de Res o Carne de Cerdo	\$ 5.15
BEBIDAS	PRECIOS
Café en Agua o Leche	\$ 0.60
Agua	\$ 0.50
Gasosas	\$ 0.70
Jugos Del Valle	\$ 0.50
Cerveza Nacional	\$ 1.00

Fuente:
 Chef Patricio Ortega
Compilación:
 Autoras
Diseño:
 Lic. Maylyn Luque

Factores Críticos de Éxito

La ventaja competitiva que “El Chirijo Restaurant” posee con respecto a otros establecimientos de este tipo es el servicio, sabor y calidad del producto, ya que la meta del centro es hacer sentir al cliente como en casa, tanto en la atención recibida como en el sabor de los platos ofrecidos. Dando siempre una vital importancia a todas las normas de calidad, de higiene y seguridad, de esta forma crear un vínculo de lealtad con los consumidores.

Estrategias de Marketing

Objetivos de Marketing

Objetivo General

Proponer un nuevo modelo de Restaurante de comida especializada en cultura gastronómica ecuatoriana en la ciudad de Milagro.

Objetivos Específicos

- Determinar la demanda potencial y real de mercado en la ciudad de Milagro.
- Diagnosticar la preferencia gastronómica en la ciudad de Milagro.
- Identificar tipos de ambiente básico y complementario de preferencia.
- Elaborar un plan de promoción.
- Construir la propuesta de nuevo modelo de Restaurante.

Objetivos Financieros

- Alcanzar un crecimiento de producción del 8,47% al año.

Segmentación

El “Chirijo Restaurant” está dirigido a la Población Económicamente Activa y en edad de trabajar de la ciudad de Milagro. Orientado para la clase media.

Mercado Meta

El mercado meta de “El Chirijo Restaurant” son las personas que trabajan en el sector y deben comer fuera de casa, seguido de las familias y grupos de amigos que buscan un poco de distracción.

Posicionamiento

La Mejor Comida Ecuatoriana con la calidad que solo en casa puedes encontrar.

Estrategias de Marketing Mix

Producto

Selección de platos típicos de las diferentes regiones del Ecuador, en función a la preferencia local en este tipo de gastronomía, preparadas tradicionalmente. Estos serán acompañados de un servicio de primera en un ambiente acogedor y cálido para brindar toda una experiencia a los clientes a la hora de comer.

El restaurante contará con una decoración multipantalla², mostrando imágenes representativas de las distintas regiones del Ecuador. En las Figuras N° 8 y 9 se muestran fotos del diseño de la fachada y del salón del restaurante, respectivamente.

Figura N° 10



Diseño: Lic. Maylyn Luque

²Multipantalla.- imágenes variadas en un mismo espacio visual.

Figura N° 11



Diseño: Lic. Maylyn Luque.

Precio

Los platos irán desde 1 dólar a los 6 dólares. A pesar de exceder un poco la media, estos precios son considerados competitivos en el mercado debido al nivel de alta calidad que se pretende ofrecer en el centro.

En la industria de alimentos y bebidas se recomienda que el incremento anual del precio no sea mayor al 10%, es así que se utilizará el 8%, sin exceder el límite recomendado y superior a la inflación anual.

Plaza

Ubicado en una de las calles principales de la ciudad de Milagro, la Av. Juan Montalvo.

Promoción

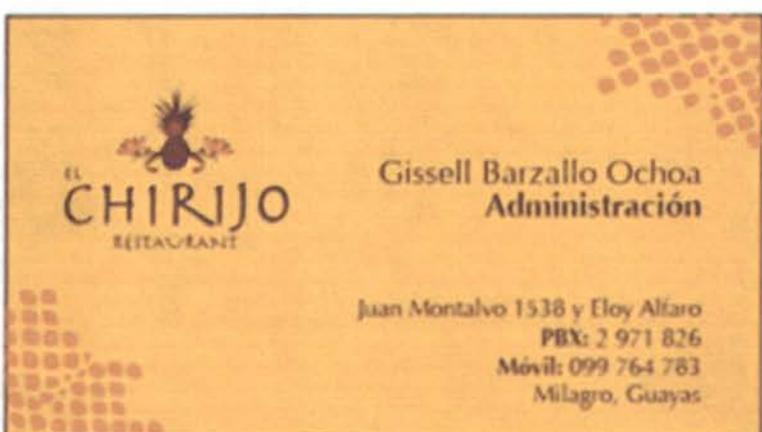
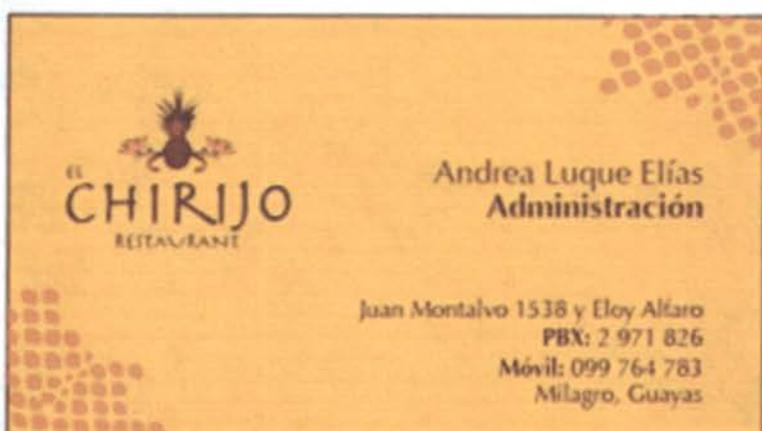
Se ofrecerán festivales de comida continuos, con el fin de estar en el “ojo del público”. Consecuentemente se desea aprovechar al máximo la publicidad de boca en boca con la filosofía de que todo el que visite “El Chirijo Restaurant” esté satisfecho. Mensualmente se realizarán dos publicaciones (Figura N° 12) en la Prensa La Verdad, periódico semanario de mayor venta en la localidad que circula los días sábados, además de un anuncio en radio La Voz de Milagro, que se transmitirá dos veces al día, por tres días durante una semana cada mes. Como parte de la (Figura N° 13) estrategia de apertura se imprimirán tarjetas de presentación, *flyers* del restaurante (Figura N° 12) y se decorará el salón para la promoción del centro.

Figura N° 12



Diseño: Lic. Maylyn Luque.

Figura N° 13



Diseño: Lic. Maylyn Luque

Investigación de Mercado

Detalles de la investigación

Fecha

La recolección de datos fue realizada en el periodo del 13 de Mayo al 15 de Junio del año 2011.

Tipo

Encuesta

Número

383

Cálculo de la muestra

Los procedimientos para la obtención de la muestra de la presente investigación de mercado se encuentran detalladas en la sección Enfoque Teórico Metodológico: Metodología: Muestra, del presente proyecto. En dicho espacio se determina un universo de 94 831 personas.

Considerando un nivel de significancia (α) del 5% y utilizando el método de muestreo probabilístico aleatorio simple, el tamaño de la muestra a utilizar en la investigación

de mercado a realizarse para la realización de éste proyecto de negocio es de 383.

Formato de la encuesta

El modelo de encuesta utilizada para la recolección de datos de esta investigación de mercado fue la detallada en la figura N° 14.

Figura N° 14

Edad: _____

Género: M F

1. En el momento de una comida fuera de casa ¿Usted prefiere?

- Viajar a Guayaquil
- Paseo Shopping Milagro
- Locales particulares en Milagro

2. ¿Por qué usted prefiere estos lugares?

3. ¿Se siente a gusto con el servicio recibido en el lugar de su preferencia para comer fuera de casa?

Si

No

¿Por qué? _____

4. ¿Con qué frecuencia usted come fuera de casa?

- 1 vez por semana
- De 2 a 3 veces por semana
- De 4 a 5 veces por semana
- Más de 5 veces por semana

5. ¿Qué tipo de comida prefiere?

- Comida Típica Tradicional
- Comida Rápida
- Mariscos
- Otros Especifique _____

6. ¿Está usted conforme con la oferta culinaria presente en la ciudad de Milagro?

Si

No

¿Por qué? _____

7. ¿Considera usted que el servicio constituye un valor agregado justificado al momento de pagar por una comida fuera de casa?

Si

No

¿Por qué? _____

8. ¿Qué más espera del servicio en un restaurante de su ciudad?

9. Mencione 3 platos típicos de su preferencia.

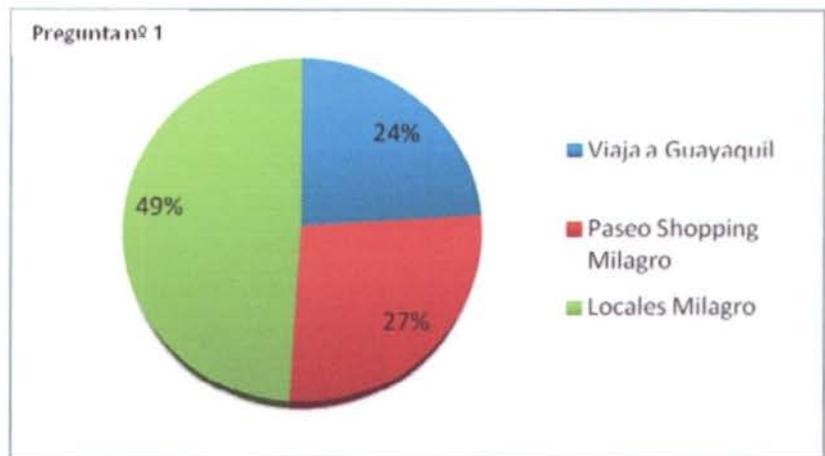
Fuente: Autoras

Presentación y análisis de los resultados

Pregunta N° 1

En el Momento de una comida fuera de casa ¿Usted Prefiere?

Figura N° 15



Análisis Pregunta N° 1

La figura n° 15 muestra que existe un porcentaje considerable de personas que en el momento de comer fuera de casa optan por salir de la ciudad, esto provocaría una fuga de divisas a la ciudad de Guayaquil. Asimismo existe un porcentaje similar de las personas que deciden frecuentar el centro comercial local, Paseo Shopping Milagro. Mientras que la otra mitad de los encuestados optan por elegir diversos locales de comida de la zona

Pregunta N° 2

¿Por qué usted prefiere estos lugares?

Figura N° 16

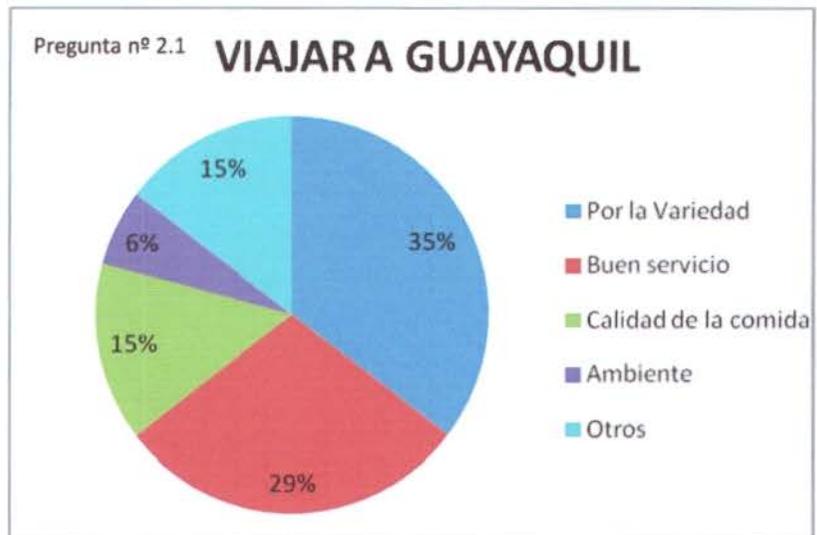
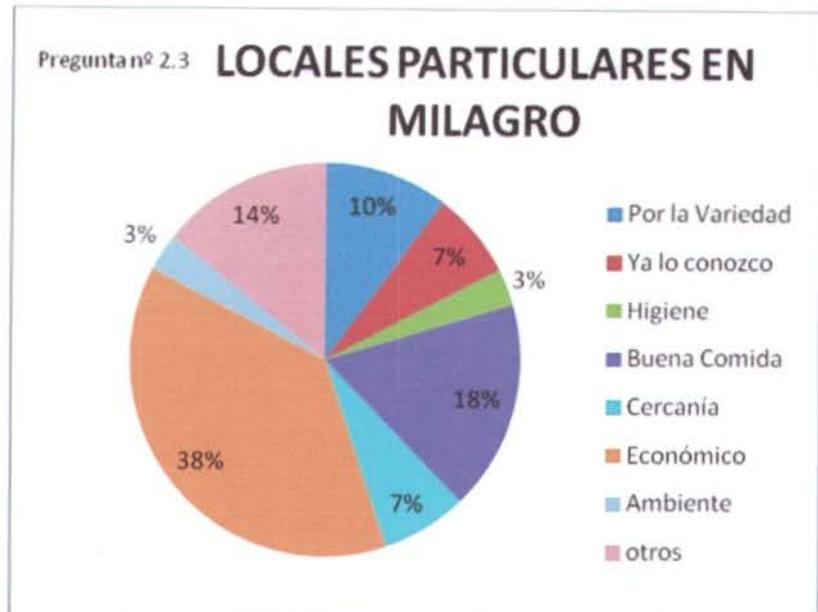


Figura N° 17



Figura N° 18



Análisis Pregunta N° 2

En esta pregunta se pretendió establecer patrones de preferencia de los encuestados, y se pudieron determinar las siguientes. El grupo que viaja a la ciudad de Guayaquil elige sus lugares de comida por la variedad y el buen servicio que ofrecen, el grupo que frecuenta el centro comercial local lo hace por las facilidades y comodidades que ofrece, mientras que las personas que optan por centros locales de comida lo hacen por el factor economía. Esto nos indica que para captar este mercado el producto a ofrecer debe contar con estos tres factores estratégicamente combinados para satisfacer correctamente las demandas del cliente.

Pregunta N° 3

¿Se siente a gusto con el servicio recibido?

Figura N° 19

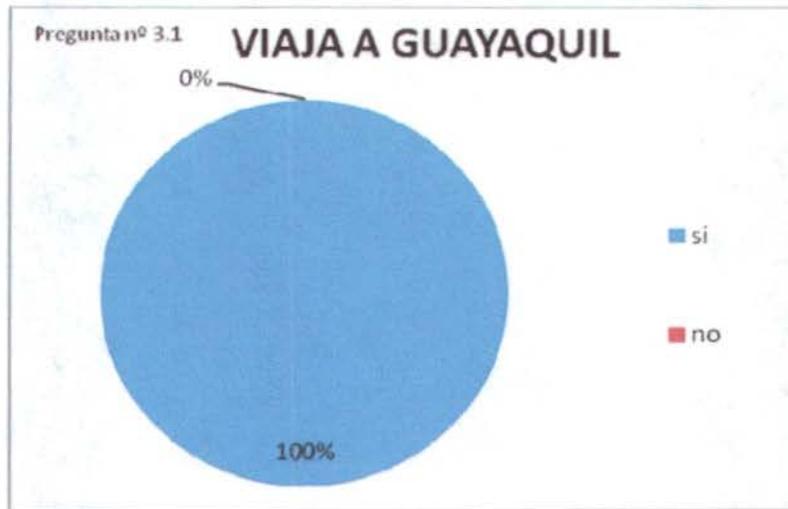


Figura N° 20

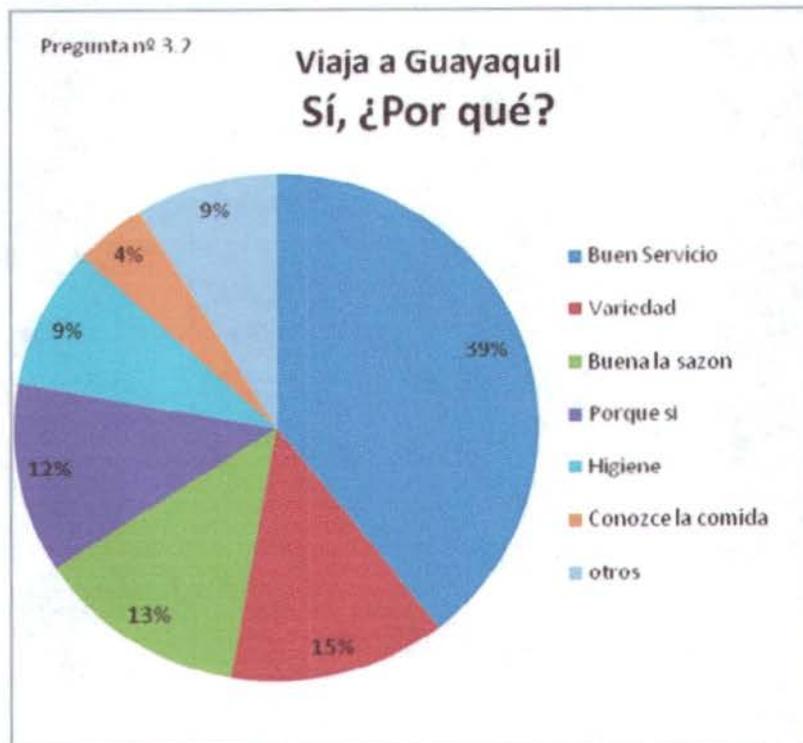


Figura N° 21

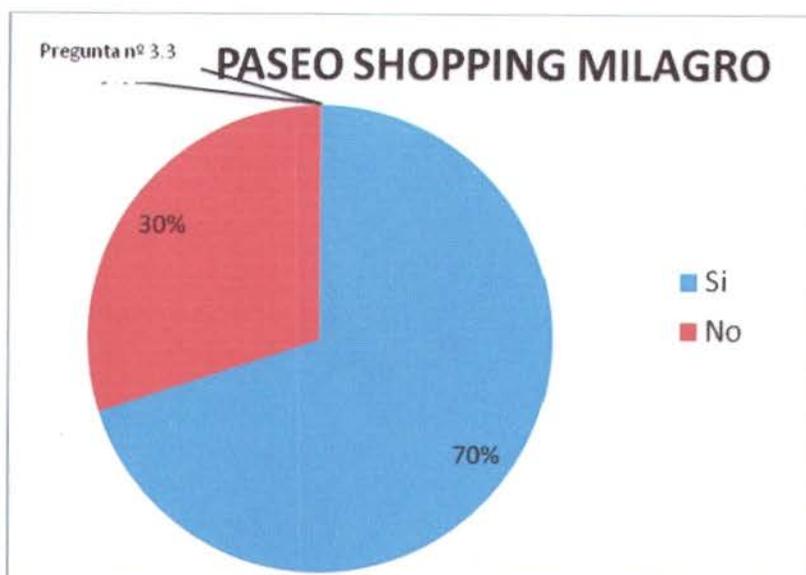


Figura N° 22



Figura N° 23

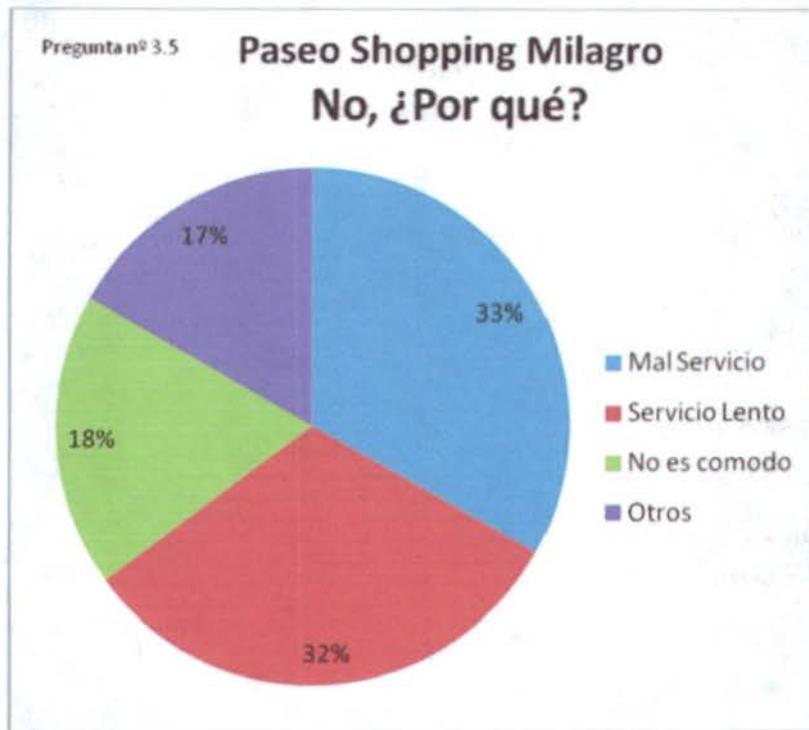


Figura N° 24

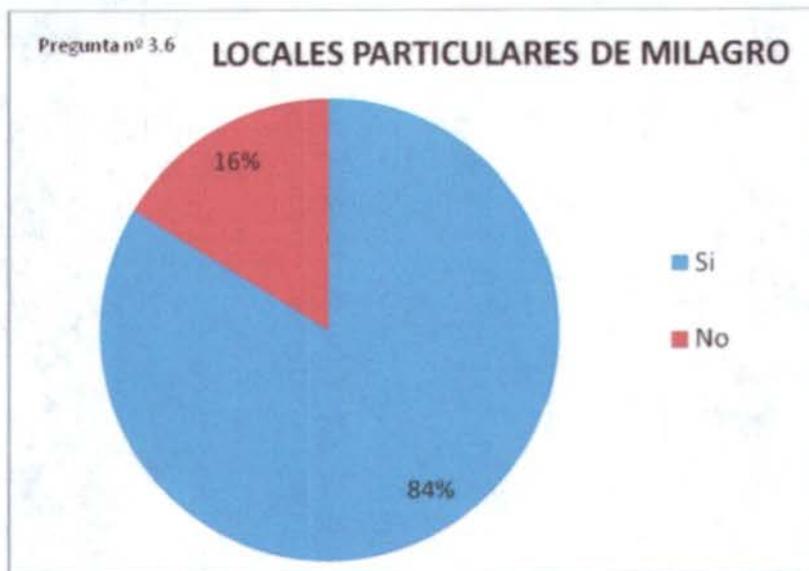


Figura N° 25



Figura N° 26



Análisis Pregunta N°3

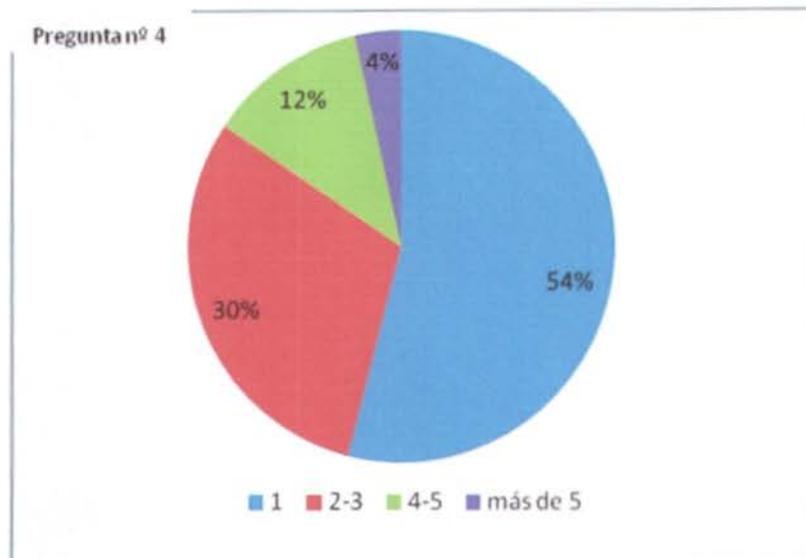
Al analizar los resultados de la pregunta N° 3 es muy notoria la preferencia e importancia que los encuestados dieron al buen servicio, pues de todas las respuestas en las que estos dijeron estar a gusto con el lugar de su preferencia (Figuras N° 20, 22 y 25), la primera respuesta es por el servicio, y en las que los encuestados dijeron no estar conformes (Figuras N° 23 y 26) la primera respuesta es el mal servicio. Aquí se sustenta una de los métodos que se plantean para ganar un mercado creciente en la ciudad de Milagro, que es el ofrecer buen servicio, como un plus a los productos que se brindan.

También se demuestra que a diferencia que las personas que viajan a Guayaquil para satisfacer esta necesidad (Figura N° 19), las personas que optaron por lugares locales (Figuras N° 21 y 24), muestran una inconformidad con el productos y servicio recibidos. Esto indica que el mercado desea una mejora en estos aspectos.

Pregunta N° 4

¿Con qué frecuencia usted come fuera de casa en la semana?

Figura N° 27



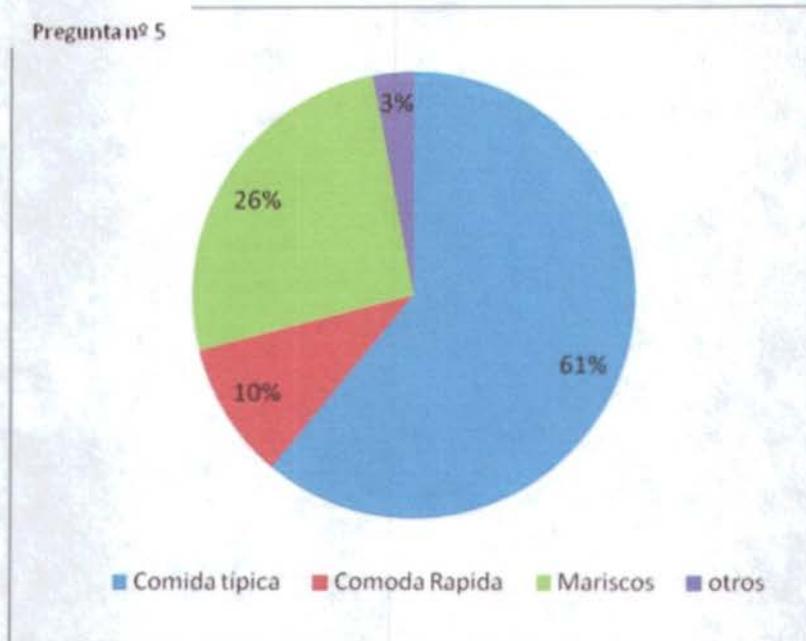
Análisis Pregunta n° 4

La figura N° 27 muestra cuatro grupos de clientes potenciales, el 45% de los encuestados come en un restaurant al menos una vez a la semana. El 30 % frecuenta centros de comidas de dos a tres veces por semana. Mientras que el 12% y el 4% come fuera de casa de a 4 a cinco veces y más de cinco veces por semana respectivamente. Si se agrupan estos datos con un patrón de frecuencia de dos o más veces por semana el resultado sería de un 46%, valor muy relevante para analizar y determinar la demanda potencial del presente proyecto.

Pregunta N° 5

¿Qué tipo de comida prefiere?

Figura N° 28



Análisis Pregunta N° 5

La figura N° 28 refleja la preferencia claramente mayoritaria, con un 61%, hacia la comida típica, seguida por los mariscos, que podrían entenderse como parte de ciertas preparaciones típica. Con un 10% se encuentra la comida rápida y con un 3% otro tipo de comidas como por ejemplo, la comida china que aunque es el tipo de restaurantes con más presencia en la localidad en la presente recolección de datos no presenta un nivel alto de preferencia.

Pregunta N° 6

¿Está Usted conforme con la oferta culinaria presente en la ciudad de Milagro?

Figura N° 29

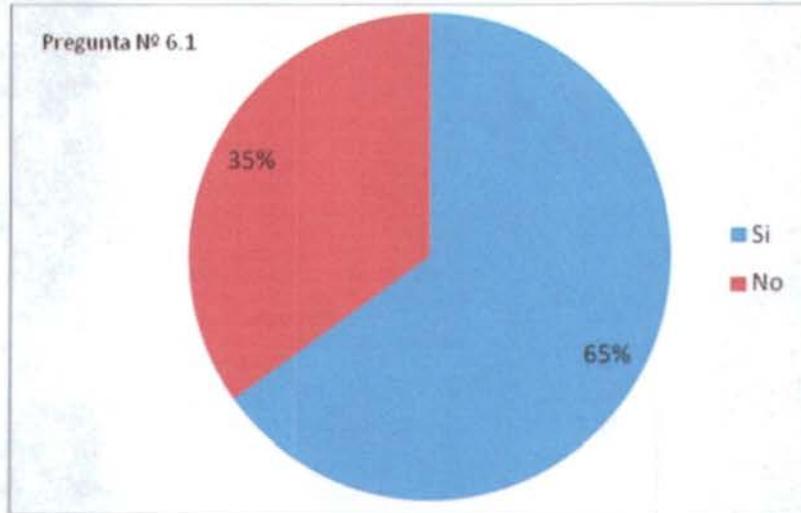


Figura N° 30



Figura N° 31



Análisis Pregunta n° 6

Las tres características positivas principales que los encuestados identifican en la oferta culinaria de la ciudad de Milagro son la variedad, la buena comida y lo económico de esta (Figura N° 29). Esta información se puede usar para potencializar estas características en el negocio de este proyecto. Mientras que las características negativas (Figura N° 30) son la falta de higiene, el mal servicio y la falta de comodidad entre otros. Estos son puntos para los cuales, negocio de este proyecto, pretende implementar procesos y métodos que eviten estas incomodidades a los clientes y así captar cada vez más mercado.

Pregunta N° 7

¿Considera usted que el servicio constituye un valor agregado justificado al momento de pagar por una comida fuera de casa?

Figura N° 32

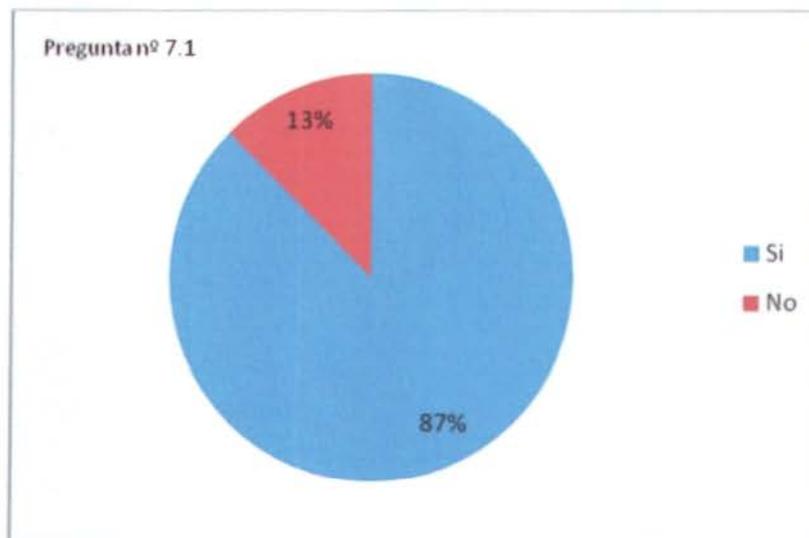


Figura N° 33



Figura N° 34



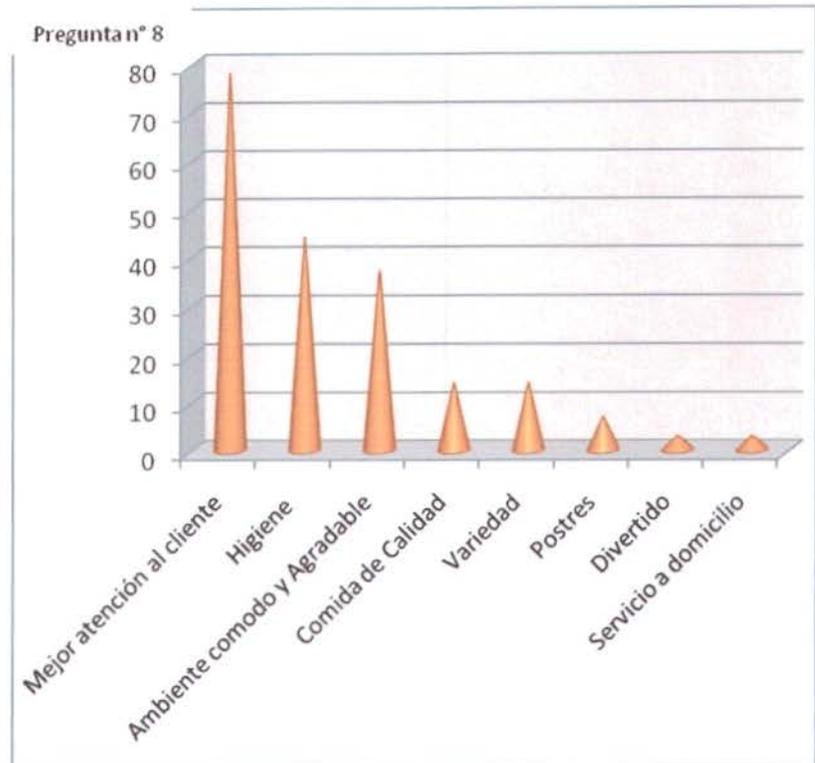
Análisis Pregunta N° 7

Según la Figura N° 30 más del 80% de los encuestados consideran que el servicio constituye un valor agregado muy importante para la venta de alimentos y bebidas. Al analizar la Figura N° 31, se puede concluir que en la localidad se conoce del valor e importancia de un buen servicio y que este se considera un factor a considerar en la toma de decisión sobre el lugar que se visitará. Mientras que las personas que contestaron que no a esta pregunta lo hicieron por el factor económico, es decir que si se brinda un servicio excepcional, sin comprometer los precios competitivos, sin lugar a duda este factor es importante en la toma de decisión sobre el lugar que se visitará del segundo grupo también.

Pregunta N° 8

¿Qué más espera del servicio en un restaurante en la ciudad de Milagro?

Figura N° 35



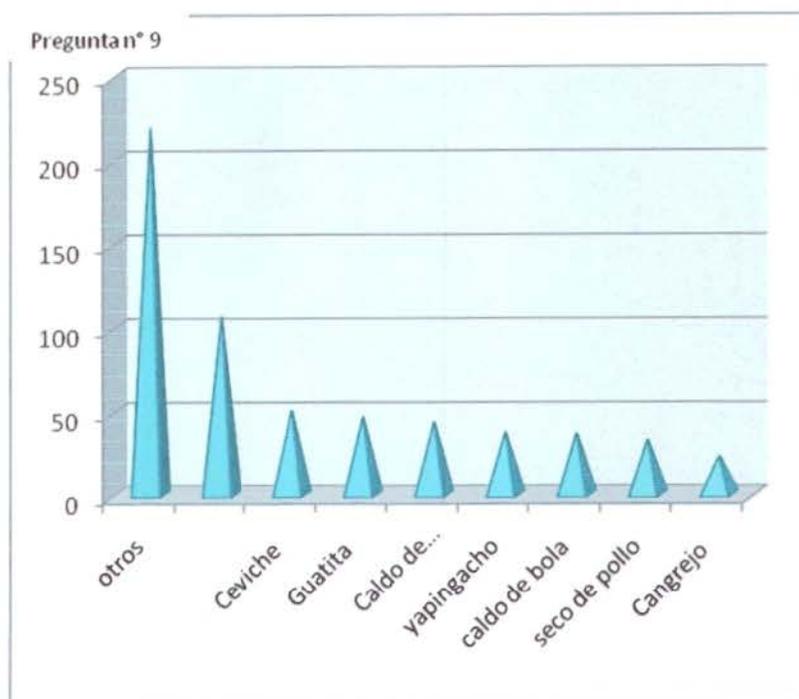
Análisis Pregunta n° 8

En la figura n° 35 se puede apreciar una alta diferencia en cuanto a la necesidad de mejorar el servicio y atención al cliente en la oferta de restaurantes de la ciudad de Milagro, seguida por la inconformidad por la higiene y confort de los centros de ventas de comidas. También se demanda mayor calidad y variedad en las comidas. Así se ha determinado que una estrategia válida para captar el mercado es suplir la necesidad del servicio.

Pregunta n° 9

Mencione 3 Platos Típicos de su preferencia

Figura N° 36



Análisis Pregunta n° 9

En la Figura N° 36 se aprecia que el plato que mayor fuerza individual tiene es el arroz con menestra, es por esto que es uno de los platos principales del menú sugerido en este proyecto, así también con la variedad de platos típicos que en esta en cuenta la población mostró mayor preferencia, como son los ceviches, caldo de salchicha, seco de pollo, entre otros.

Proyecciones Financieras

Cuadro N° 5

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL
Prensa escrita	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
Radio	\$ 13,50	\$ 13,50	\$ 13,50	\$ 13,50
Actividades Varias	\$ 800,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00
TOTAL GASTOS DE PUBLICIDAD	\$ 823,50	\$ 523,50	\$ 523,50	\$ 523,50

MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO
\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
\$ 13,50	\$ 13,50	\$ 13,50	\$ 13,50
\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ -
\$ 523,50	\$ 523,50	\$ 523,50	\$ 23,50

SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
\$ 13,50	\$ 13,50	\$ 13,50	\$ 13,50
\$ 500,00	\$ -	\$ -	\$ 1.500,00
\$ 523,50	\$ 23,50	\$ 23,50	\$ 1.523,50

Fuente: Autoras

Cuadro N° 6

GASTOS DE PUBLICIDAD	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Prensa escrita	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 120,00
Radio	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00	\$ 162,00
Actividades Varias	\$ 5.800,00	\$ 5.800,00	\$ 5.800,00	\$ 5.800,00	\$ 5.800,00
TOTAL GASTOS DE PUBLICIDAD	\$ 6.082,00				

Fuente: Autoras

Presupuesto de Marketing

Cuadro No 7

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN	PRESUPUESTO
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Enero 2013	\$ 13,50
Apertura	Administración	Miércoles 2 de Enero del 2013	\$ 8,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 12 de Enero del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 26 de Enero del 2013	\$ 5,00
TOTAL ENERO			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Febrero 2013	\$ 13,50
Festival Región Costa	Administración	Mes Febrero 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 16 de Febrero del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 23 de Febrero del 2013	\$ 5,00
TOTAL FEBRERO			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Marzo 2013	\$ 13,50
Festival Región Sierra	Administración	Mes Marzo 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 16 de Marzo del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 30 de Marzo del 2013	\$ 5,00
TOTAL MARZO			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Abril 2013	\$ 13,50
Festival Región Oriente	Administración	Mes Abril 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 13 de Abril del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 27 de Abril del 2013	\$ 5,00
TOTAL ABRIL			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Mayo 2013	\$ 13,50
Festival Región Calizagos	Administración	Mes Mayo 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 11 de Mayo del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 25 de Mayo del 2013	\$ 5,00
TOTAL MAYO			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Junio 2013	\$ 13,50
Festival de la Píña	Administración	Mes Junio 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 15 de Junio del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 29 de Junio del 2013	\$ 5,00
TOTAL JUNIO			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Julio 2013	\$ 13,50
Festival de la Caña	Administración	Mes Julio 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 13 de Julio del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 27 de Julio del 2013	\$ 5,00
TOTAL JULIO			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Agosto 2013	\$ 13,50
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 17 de Agosto del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 31 de Agosto del 2013	\$ 5,00
TOTAL AGOSTO			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana de Septiembre 2013	\$ 13,50
Celebración Fiestas de Milagro	Administración	Mes Septiembre 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 14 de Septiembre del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 28 de Septiembre del 2013	\$ 5,00
TOTAL SEPTIEMBRE			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Octubre 2013	\$ 13,50
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 12 de Octubre del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 26 de Octubre del 2013	\$ 5,00
TOTAL OCTUBRE			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Noviembre 2013	\$ 13,50
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 16 de Noviembre del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 30 de Noviembre del 2013	\$ 5,00
TOTAL NOVIEMBRE			\$ 23,50
Publicidad en Radio La Voz de Milagro	Administración	Primera Semana Diciembre 2013	\$ 13,50
Decoración Navideña	Administración	Mes Diciembre 2013	\$ 10,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 14 de Diciembre del 2013	\$ 5,00
Publicidad en Prensa La Verdad	Administración	Sábado 28 de Diciembre del 2013	\$ 5,00
Celebración Fin de Año	Administración	21 de Diciembre del 2013	\$ 5,00
TOTAL DICIEMBRE			\$ 1323,50
TOTAL ANUAL			\$ 4.216,50

Fuente: Autorías

Auditoría y control de resultados

Control de Resultados

Cada actividad será organizada con dos meses de anticipación para poder tener un minucioso control de todas las actividades que se realizarán. Máximo una semana antes del lanzamiento de evento, todos los detalles deberán estar listos para así tener éxito.

Como parte del aseguramiento de la propuesta, se realizarán controles trimestrales a partir del primer semestre de operaciones.

PLAN OPERATIVO

Distribución Física de la Planta

Dirección

Juan Montalvo 1538 y Eloy Alfaro.

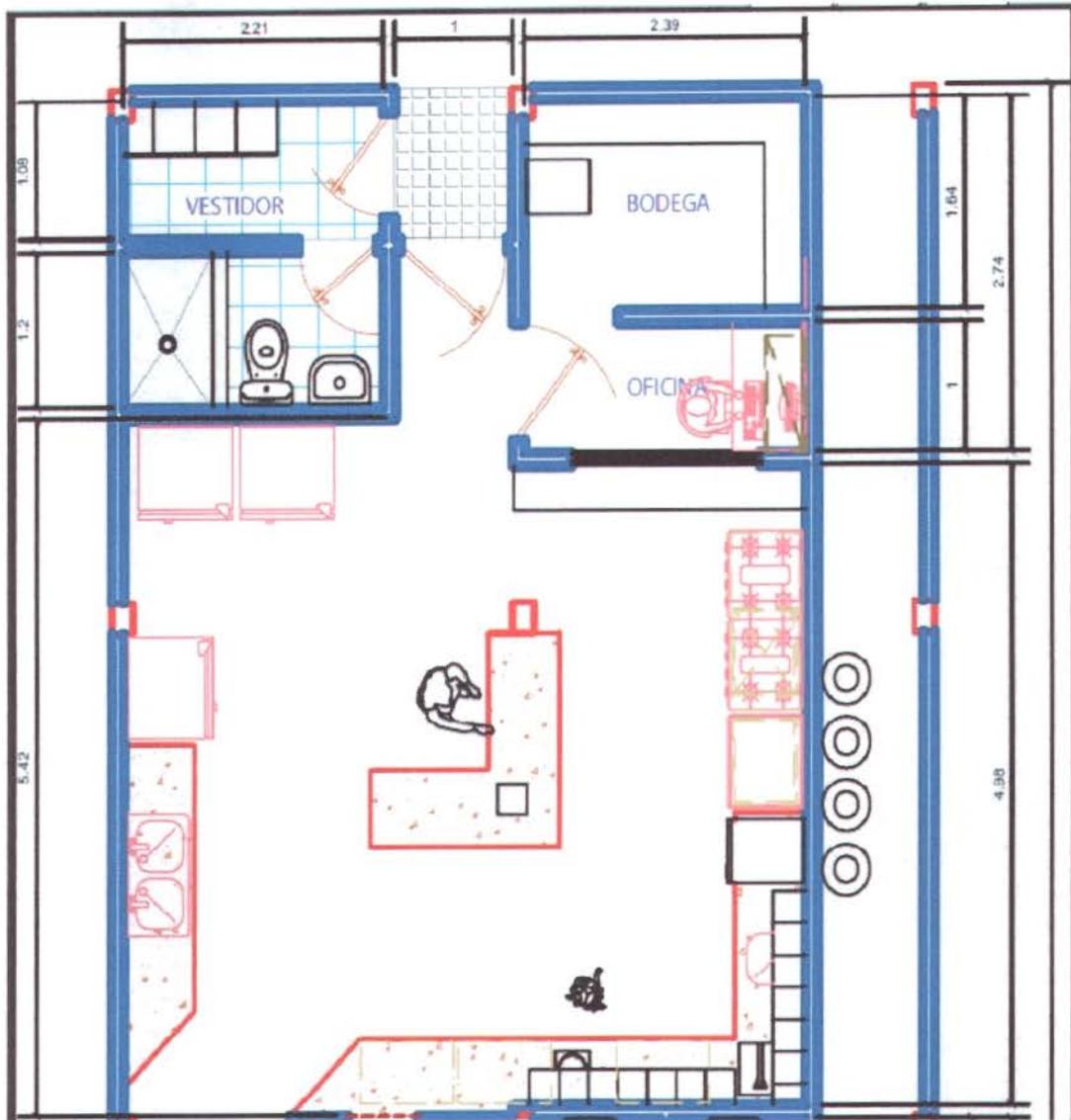
Área

127,40 m²

Planos

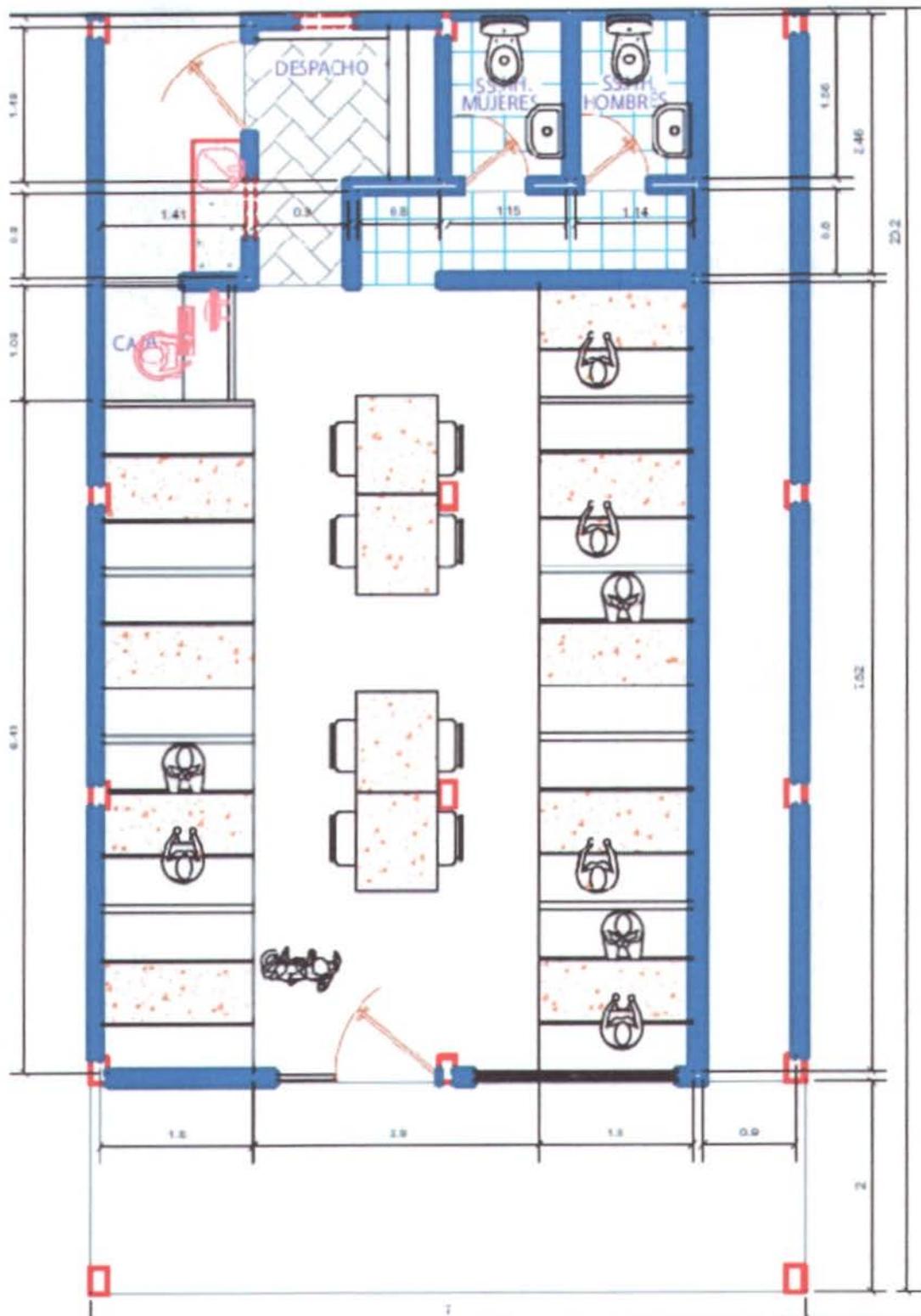
El plano fue diseñado por el Arquitecto Ángel Luque Córdova, de acuerdo a las dimensiones del local comercial ubicado en Juan Montalvo 1538 y Eloy Alfaro. La Figura N° 37 muestra el área de producción, almacenamiento, oficina y área de personal. La Figura N° 38 muestra el salón, caja, zona de despacho y baños de clientes.

Figura N° 37



Diseño: Arq. Ángel Luque
Registro Profesional: G-1576
Compilación: Autoras

Figura N° 38



Diseño: Arq. Ángel Luque
Registro Profesional: G-1576
Compilación: Autoras

Distribución

Se destinarán:

- 46,80 m² al Salón
- 8,22 m² a los baños de clientes.
- 33,99 m² Cocina.
- 3,92 m² a la bodega.
- 5,04 m² al área del personal.
- 2,39 m² a la oficina.
- 16,38 m² al zaguán.

Días de Funcionamiento

De Lunes a Domingo

Horario de Funcionamiento

De Lunes a Viernes de 9h00 a 17h00.

Sábado y Domingo de 8h00 a 15h00.

Ferados de 8h00 a 17h00.

Infraestructura

A continuación se muestran los cuadros detallados de toda la infraestructura del centro con los valores de inversión respectivos en cada área.

Instalaciones

En cuanto a las instalaciones, se realizará un trabajo de remodelación del local comercial, con instalación de fuentes de ventilación, purificador de agua, toda la instalación eléctrica necesaria para el correcto funcionamiento de las diferentes maquinarias y equipos. También se realizará el trabajo de decoración y adecuación del local, todo esto en un monto aproximado de 66 060,83 USD. Cuyo detalle y cotización se entra en la sección Anexos de este trabajo.

Maquinaria

Cuadro N° 8

MAQUINARIA				
Nº	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Cocina 8 quemadores con plancha tipo isla	1	\$ 1.902,90	\$ 1.902,90
TOTAL DE MAQUINARIAS				\$ 1.902,90

Fuente: Dimetal S.A.

Equipos

Cuadro N° 9

EQUIPOS DE COCINA				
N°	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Plancha Sanduchera	2	\$ 87,00	\$ 174,00
2	Licuada Semiindustrial	2	\$ 509,79	\$ 1.019,58
3	Balanza Digital	2	\$ 50,00	\$ 100,00
4	Extractor tipo isla	1	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00
5	Trampa de Grasa	1	\$ 400,00	\$ 400,00
6	Horno Microondas	1	\$ 250,88	\$ 250,88
7	Congelador Vertical de 12 pies	2	\$ 1.310,66	\$ 2.621,32
8	Refrigerador Panorámico 16 pies	2	\$ 1.212,35	\$ 2.424,70
9	Refrigeradoas tipo Modular	2	\$ 1.500,00	\$ 3.000,00
10	Mesa de Trabajo tipo isla	2	\$ 823,20	\$ 1.646,40
11	Mesa de Trabajo con divisiones tipo isla	2	\$ 1.280,00	\$ 2.560,00
12	Zona de Steward con 2 pozos y escurridor	1	\$ 984,64	\$ 984,64
13	Estanterías	1	\$ 624,40	\$ 624,40
14	Estanterías para Vajillas y Menaje de Cocina	2	\$ 403,20	\$ 806,40
15	Pozo Lavamanos	1	\$ 238,00	\$ 238,00
16	Cilindro Industrial de 45kg con bombona de gas	2	\$ 100,00	\$ 200,00
TOTAL DE EQUIPOS DE COCINA				\$ 18.250,32

Fuente: Dimetal S.A.

Cuadro N° 10

EQUIPOS DE OFICINA				
N°	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Teléfono	2	\$ 15,00	\$ 30,00
2	Acondicionador de Aire	1	\$ 300,00	\$ 300,00
3	Televisor Plasma	1	\$ 600,00	\$ 600,00
TOTAL DE EQUIPOS DE OFICINA				\$ 900,00

Fuente: La Ganga a Octubre de 2011

Cuadro N° 11

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN				
Nº	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Equipo de Computación	2	\$ 800,00	\$ 1.600,00
2	Router	1	\$ 80,00	\$ 80,00
3	Impresora Multifunciones Samsung	1	\$ 230,00	\$ 230,00
TOTAL DE EQUIPOS DE COMPUTACIÓN				\$ 1.910,00

Fuente: Computron S.A.

Muebles

Cuadro N° 12

MUEBLES DE OFICINA				
Nº	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Mesa de Oficina	1	\$ 48,00	\$ 48,00
2	Archivadores	2	\$ 200,00	\$ 400,00
3	Counter para Caja	1	\$ 200,00	\$ 200,00
4	Extintor para Fuego A - B - C	3	\$ 100,00	\$ 300,00
TOTALES				\$ 448,00

Fuente: Picca y Texint

Cuadro N° 13

MUEBLES DE SALON				
Nº	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Mesas Cuadradas 2 Sillas	4	\$ 150,00	\$ 600,00
2	Mesas con butacas	8	\$ 200,00	\$ 1.600,00
TOTALES				\$ 2.200,00

Fuente: Arq. Ángel Luque

Otros

Cuadro N° 14

INSTRUMENTOS DE COCINA				
Nº	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Juego de 3 Bowls.	3	\$ 6,00	\$ 18,00
2	Tablas para Picar	4	\$ 20,00	\$ 80,00
3	Antideslizantes para Tabla de Picar	4	\$ 5,00	\$ 20,00
4	Cucharetas	9	\$ 5,00	\$ 45,00
5	Cuchillo Cebollero	2	\$ 15,00	\$ 30,00
6	Cuchillo Deshuesador	2	\$ 10,00	\$ 20,00
7	Cuchillo Puntilla	2	\$ 5,00	\$ 10,00
8	Cuchillo de Sierra	1	\$ 15,00	\$ 15,00
9	Cuchillo de Cocina	3	\$ 15,00	\$ 45,00
10	Chaira	1	\$ 20,00	\$ 20,00
11	Rallador de 4 Lados	1	\$ 8,00	\$ 8,00
12	Juego de 3 Cernideras Chinoise	1	\$ 8,00	\$ 8,00
13	Juegos de 3 Varillas para Batir	1	\$ 40,00	\$ 40,00
14	Rodillo de Madera	1	\$ 7,00	\$ 7,00
15	Cuchara Espumadera	1	\$ 15,00	\$ 15,00
16	Espátula de Goma	2	\$ 5,00	\$ 10,00
17	Cuchara de Helado	1	\$ 12,00	\$ 12,00
18	Abrelatas	2	\$ 10,00	\$ 20,00
19	Termómetro para Carnes	1	\$ 12,00	\$ 12,00
20	Reloj	1	\$ 8,00	\$ 8,00
21	Pinzas	4	\$ 4,00	\$ 16,00
22	Jarra de Plásticos	8	\$ 5,00	\$ 40,00
23	Recipientes de Plástico Pequeños	10	\$ 1,15	\$ 11,50
24	Recipientes de Plástico Medianos	10	\$ 1,60	\$ 16,00
25	Recipientes de Plástico Grandes	10	\$ 2,00	\$ 20,00
26	Recipiente para Especias	5	\$ 1,30	\$ 6,50
27	Recipientes para Harinas y Granos	5	\$ 15,00	\$ 75,00
28	Recipientes para Polvos	5	\$ 2,50	\$ 12,50
29	Charoles	4	\$ 11,00	\$ 44,00
30	Colgadore de papel para secar Manos	2	\$ 30,00	\$ 60,00
31	Juego de 4 ollas y Sartén	2	\$ 304,40	\$ 608,80
32	Sartenes de 40 cm.	4	\$ 30,00	\$ 120,00
33	Latas para Hornar Carnes	2	\$ 31,00	\$ 62,00
34	Latas para Hornar Carnes	5	\$ 22,00	\$ 110,00
TOTALES				\$ 1.645,30

Fuente: Dimetal S.A.

Cuadro N° 15

VAJILLA Y CRISTALERÍA				
Nº	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Platos Grandes	70	\$ 6,00	\$ 420,00
2	Platos para Ensaladas	70	\$ 6,00	\$ 420,00
3	Plato y Taza para Café	70	\$ 6,00	\$ 420,00
4	Vasos para Jugos y Gaseosas	70	\$ 2,20	\$ 154,00
5	Cuchillo y Tenedor para Entradas	70	\$ 2,50	\$ 175,00
6	Cuchillo y Tenedor para Plato Fuerte	70	\$ 2,80	\$ 196,00
7	Cucharas para Sopas	70	\$ 1,50	\$ 105,00
8	Cucharas para postres	70	\$ 1,20	\$ 84,00
TOTALES				\$ 1.974,00

Fuente: Dimetal S.A.

Cuadro N° 16

MENAJE				
Nº	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Juego de Salero, Pimentero, Azucarera	15	\$ 15,53	\$ 232,95
2	Canastas para cubiertos	15	\$ 3,50	\$ 52,50
3	Juego de 3 reposteros para salsas	12	\$ 1,00	\$ 12,00
TOTALES				\$ 64,50

Fuente: Dimetal S.A.

Cuadro N° 17

OTROS				
Nº	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Tachos de Basura	3	\$ 63,35	\$ 190,05
2	Gavetas para Plato	5	\$ 8,23	\$ 41,15
3	Gavetas para Vegetales	3	\$ 3,46	\$ 10,38
4	Tachos de Basura para Baños	3	\$ 8,14	\$ 24,42
5	Floreros	5	\$ 10,00	\$ 50,00
TOTALES				\$ 316,00

Fuente: Pycca

Capacidad de Operación

La investigación permitió identificar bandas de atención horaria, debido al flujo de potenciales clientes en el casco comercial y en sectores aledaños. La ubicación es privilegiada y permitiría brindar atención de 9h00 a 17h00. Tomando en cuenta las horas pico del día, de 12h00 a 14h00, un factor de ocupación de 90%, una duración en tiempo de servicio de 50 minutos, una rotación de 3,6 y 24 sillas que posee el salón se determina que la capacidad máxima de atención para el periodo más concurrido será de 90 personas.

Se estima recibir alrededor de 40 y 50 personas en el resto del horario de atención. Es así que el centro cuenta con una capacidad inicial para atender entre 130 y 140 comensales diarios.

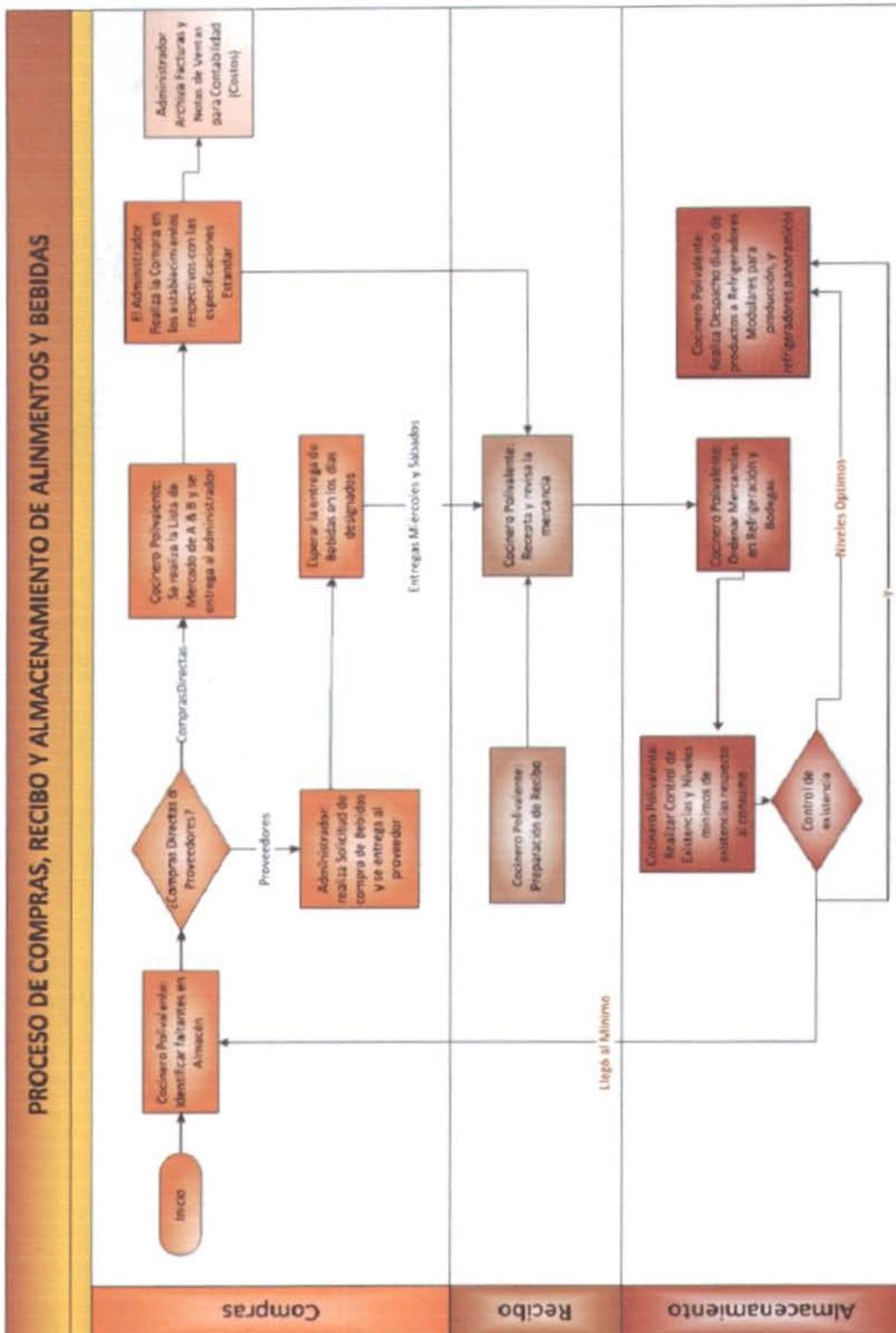
Proceso Productivo y de Entrega del Producto

Proceso de Compra, Recibo y Almacenamiento de Alimentos y Bebidas

En el Flujo de Compras, Recibo y Almacenamiento de Alimento y Bebidas (Figura N° 39) intervienen el administrador y los diferentes cocineros polivalentes designados para dichas funciones.

En esta fase de procesos se realiza el abastecimiento de materia prima para alimentos y de bebidas, llevando un control permanente del estado de las bodegas y áreas de almacenamiento para evitar inconvenientes en el momento de la producción. Las compras son realizadas directamente por el administrador del centro garantizando así la calidad de la materia prima desde el momento en que ingresa a bodegas.

Figura N° 39

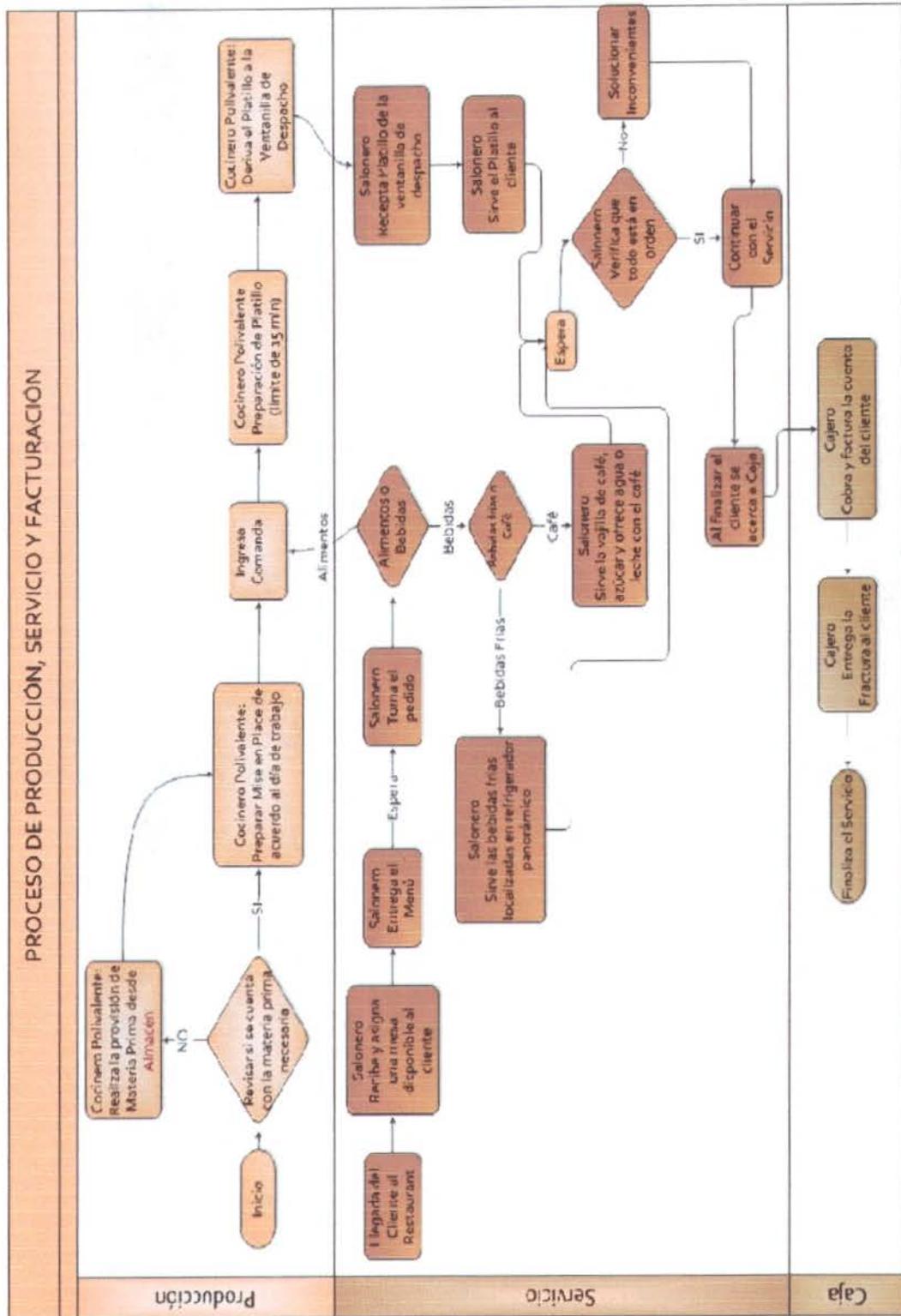


Fuente: Autoras

Proceso de Producción, Servicio y Facturación de Alimentos y Bebidas

En este proceso (Figura N° 40) se realiza la transformación de la materia prima en el producto final, a cargo de los cocineros polivalentes. Posteriormente, se sigue una estructura de servicio en la que el bienestar y confort del cliente es el objetivo principal de cada saloner, quienes estarán a cargo de la comunicación con el cliente y entrenados para manejar y resolver inconvenientes. Al finalizar el servicio y consumo del producto se procederá a la facturación y cobro del mismo, actividad a cargo del cajero mediante un software diseñado para este proceso.

Figura N° 40



Fuente: Autoras

Perfiles y Funciones de Empleados

Perfiles de Empleados

Gerente Administrativo

Instrucción superior en hotelería, gastronomía, administración de empresas o carreras afines. Conocimientos de contabilidad, procedimientos de manipulación, inventarios y costos de alimentos y bebidas, paquetes utilitarios, manejo de presupuestos, facturación y administración de personal. Competencias para trabajo bajo presión, pro actividad, atención al cliente, iniciativa, organización y liderazgo. Experiencia mínima de 3 años en puestos similares. Con disposición a trabajar en feriados y fines de semana.

Cocinero Polivalente

Conocimientos de gastronomía nacional (obligatorio) e internacional (opcional). Competencias para trabajo bajo presión y pro actividad. Con disposición a trabajar en turnos rotativos, feriados y fines de semana.

Cajero

Bachiller en Ciencias Administrativas y Comerciales o nivel superior. Conocimientos básicos de contabilidad. Competencias para trabajo bajo presión, pro actividad atención al cliente Con disposición a trabajar en turnos rotativos, feriados y fines de semana.

Salonero

Competencias de trabajo bajo presión, pro actividad buen servicio al cliente. Con disposición a trabajar en turnos rotativos, feriados y fines de semana.

Funciones del Personal

Gerente Administrativo

Encargado de la parte administrativa, financiera, contable y operativa del centro, gestión de la cocina, carta, sus inventarios y compras. Ayuda en el control de los niveles de existencia mínimo de la materia prima en fin de tener un abastecimiento normal. Supervisar limpieza de cocina, bodega y salón. Tiene a su cargo a todo el personal.

Cocinero Polivalente

Encargado de la elaboración de platillos siguiendo los pasos y métodos especificados para este proceso en el manual de operaciones.

Cajero

Encargado de recibir los pagos de los clientes y entregar facturas. Realizará el cierre de caja al finalizar su turno. Puede cumplir más funciones en caso de ser necesario bajo el criterio de los gerentes.

Salonero Polivalente

Encargado de tomar la orden, servir y atender al cliente. Debe cumplir con las normas establecidas para el servicio en el manual de operaciones. También atenderá la limpieza general del salón y baños antes - durante la apertura y después del cierre. Mantiene el salón en buen estado.

También cumplirá con actividades varias del restaurante en caso de ser necesario bajo el criterio de los gerentes.

Política de Calidad

Todo el personal deberá cumplir con las indicaciones del manual de operaciones, los recetarios, indicaciones de higiene y flujos operativos.

Proceso de Control de Calidad

Manual de Operaciones

Compras de Alimentos y Bebidas

Para la compra de materia prima del restaurante, se utilizará el método de mercado abierto con las especificaciones estándar que se dispongan. La compra de bebidas se realizará mediante el método contratista con las compañías The Coca Cola Company y Cervecería Nacional.

En el Método Contratista para Bebidas el proceso es el siguiente. Al momento en que los salonero o cocineros detectan que en almacenamiento se ha llegado a los mínimos de existencia de bebidas, realizan una solicitud de compra (Figura N° 41) que será entregada al Administrador, a su vez este realizará una orden de compra (Figura N° 42) la cual será entregada al proveedor para realizar la compra. Para tener un control de los productos que llegan al centro por este medio, el cocinero polivalente realiza un control de proveedores por artículo (Figura N° 43), para poder registrar cualquier situación y poder tomar decisiones de solución efectivas y eficaces.

Figura N° 41

ALMACEN		COMPRAS			OBSERVACIONES						
UNIDAD	EXISTENCIA	CONSUMO PERIODO	CANTIDAD REQUERIDA	ARTICULO	FECHA	CANTIDAD	PRECIO	PROVEEDOR	A	B	C
Unidad	70	150	80	Cola	17/10/2011	80	\$ 0.35	The Coca Cola Company			
Unidad	40	70	30	Jugo	17/10/2011	50	\$ 0.30	The Coca Cola Company			

Proveedor:
 The Coca Cola Company
 Cocinero Polivalente
 Administrador

Fuente: Autoras

Figura N° 42

UNIDAD	CANT.	DESCRIPCION	PRECIO UNIDAD	TOTAL
Botella	60	Jugos Del Valle	\$ 0.40	\$ 24.00
SUB TOTAL				\$24.00
DCTO. (%)				-
IVA (12 %)				\$ 2.88
T O T A L				\$ 26.88

ADMINISTRADOR
 Condiciones de Pago

Fuente: Autoras

Figura N° 43

ARTICULO: Jugos			CONTROL DE PROVEEDORES POR ARTICULO					
MARCA	PROVEEDOR	TELEFONO	DIRECCION	ULTIMA COMPRA			UNIDAD	OBSERVACIONES
				FECHA	CANTIDAD	PRECIO		
Jugos del Valle	The Coca Cola Company	2240700	Av. Juan Tanca Marengo Km 4.5	17/10/2011	100	\$0.40	240 ml	Sabores: durazno, Frutos Rojos y Limón

Fuente: Autoras

En el método de Mercado abierto para alimentos el proceso es el siguiente. Una vez que los cocineros polivalentes detectan los mínimos de existencia deben realizar una lista de mercado (Figura N° 44) y entregarla al administrador para que se realice la compra en los supermercados respectivos.

Figura N° 44

LISTA DE MERCADO ALIMENTOS Y BEBIDAS																	
			Fecha: 17 de Octubre 2011						Elaborado Por: Recibido Por:								
EXIST.	ARTICULO	UND.	PAR STOCK	PEDIDO	PRECIO			RECIBIDO	EXIST.	ARTICULO	UNI DAD	PAR STOC	PEDIDO	PEDIDO			RECIBIDO
					A	B	C							A	B	C	
3	Pollos de Pato	Lb.	15	10	2.86	2.70	2.90										
Proveedor: Mi Comisariato Mercado Local																	

Fuente: Autoras

La materia prima se obtendrá del mercado local y los supermercados AKI y Mi Comisariato. Para realizar la compra por el método de mercado abierto el administrador utilizará las especificaciones Standard³ para un mejor control de calidad. Las figuras N° 45, 46 y 47 muestran ejemplos de los tipos de materia prima y sus especificaciones.

³ Los cuadros presentes son ejemplos de las especificaciones estándar. Toda la materia prima cuenta con su debida especificación estándar.

Grupo: Carnes y Salsamentaria – Pescados y Mariscos – Aves y Caza

Figura N° 45

Artículo	Peso	Calidad	Especificación del Corte	Tolerancia del Hueso	Color	Forma Entrega Empaque	Temperatura Entrega	Tiempo Entrega
Chorizo Cuencano	2 lb.	Primera	Salchicha Enteras	Sin resto de Huesos	Capa externa transparente. Pulsa rosada	Sellada	Refrigerada	Inmediata
Camarón	4 lb.	Primera	Camarón sin Cabeza	---	Blanco y Rosado	Sin piel y en Funda.	Refrigerado	Inmediata
Pollo	8 lb.	Primera	Sin Menudencias	Entero con Huesos.	Rosado	Sellado.	Refrigerado	Inmediata

Grupo: Frutas y Verduras

Figura N° 46

Artículo	Región de procedencia	Tamaño	Color	Madurez	Empaque	Peso	Aspecto	Tiempo de Entrega
Col	---	Grande	Verde	30%	Papel Film	--	Limpia	Inmediata
Naranjilla	---	Grande	Naranja	70%	Funda Plástica	---	Limpia	Inmediata
Pimiento	---	Grande	Verde	20%	Funda Plástica	---	Limpia	Inmediata

Fuente: Autoras

Grupo: Enlatados y Envasados

Figura N° 47

Artículo	Tamaño	Peso	Color del contenido	Estado Empaque	Forma Entrega	Temperatura Entrega	Tiempo Entrega
Aceite	Grande	1 Litro	Amarillo Bajo	Sin Golpes y Cerrado	Sellado	Ambiente	Inmediata
Mantequilla	Grande	500 g.	Amarillo Bajo	Sin Golpes y Cerrado	Sellado	Refrigerada	Inmediata

Fuente: Autoras

La materia prima se la clasificará en perecederos (Cuadro N° 18) y no perecederos (Cuadro N° 19).

Cuadro N° 18

ALIMENTOS PERECEDEROS

Ají	Cebolla Colorada	Cilantro
Ajo	Cebolla Perla	Col
Arroz	Choclo	Concha Prieta
Camarón	Chorizo Cuencano	Costilla
Carne de Cerdo	Chuleta de Cerdo	Cuero de Cerdo
Carne Molida	Papa Chola	Gallina
Cebolla Blanca	Pescado Albacora	Huevo
Leche	Pescado Dorado	Pulpa Prieta
Limón	Pescado Picudo	Queso Criollo
Maduro	Pimiento	Tomate
Maíz	Pollo	Tomate de árbol
Mondongo	Zambo	Verde
Naranjilla	Zapallo	Verdura
Yuca	Zanahoria	

Fuente: Autoras

Cuadro N° 19

ALIMENTOS NO PERECEDEROS

Aceite	Fréjol Canario	Pimienta
Achiote	Magui Carne	Comino
Ají Peruano	Maní	Orégano
Azúcar	Mantequilla	Sal
Canguil	Mote	Salsa de Ceviche
Chicha	Orégano	
Comino	Pasas	

Fuente: Autoras

Como soporte de las compras realizadas mediante mercado abierto se deberán solicitar una factura o nota de venta.

Recepción de Alimentos y Bebidas

Las personas que serán destinadas a la recepción de la materia prima serán los cocineros polivalentes, y ellos deberán tener conocimiento de las especificaciones que el administrador disponga, además de revisar la calidad, cantidad y el buen estado de los productos.

Este procedimiento se realizará los días miércoles con la materia prima proveniente de los supermercados y sábados del mercado local.

El Proceso General para el recibo de Alimentos y Bebidas es el siguiente. Los cocineros polivalentes deberán contar con las respectivas solicitudes de compra para así poder estar informados de la materia prima que van a recibir de los proveedores.

El recibo de la mercancía será en un horario en que el local no esté abierto al público para mejor recibo de los productos.

Si llegase a existir algún producto que no cumpla con los requerimientos o que haya sido enviado por equivocación se realizará un Memo de Corrección de Factura (Figura N° 48) que respaldará el no recibo de dicho producto.

Figura N° 48

MEMO DE CORRECCION DE FACTURA				N° 5
 PROVEEDOR: The Coca Cola Company		FECHA: 17/10/2011		
		SU FACTURA N°001		
		DE FECHA: 15/10/2011		
		IMPORTE: \$ 26.88		
Hemos hecho la siguiente corrección en su factura, favor adjuntarla en sus archivos:				
UNIDAD	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO/UNIDAD	TOTAL
Botellas	4	Sprite	\$ 0.35	\$ 1.40
RAZONES: Envío de 4 unidades de más			Corrección	\$ 1.40
			Impuestos	-
			Total Corrección	\$ 1.40
			Importe Total	\$ 26.88
R-103		FIRMA DE QUIEN RECIBE ESTA NOTA		
ELABORADO POR				

Fuente: Autoras

Una vez recibida la mercancía se sellará (Figura N° 49) la factura.

Figura N° 49

Fecha de Recepción:	_____
Recibido Por:	_____
Mercancía Revisada por:	_____
Comprobante Recibido N°:	_____
Precios Revisados por:	_____
Memo de corrección N°:	_____
V° B° Cancelación:	_____

Fuente: Autoras

Los cocineros polivalentes deberán registrar en un Comprobante de Recibo (Figura N° 50) toda la información obtenida en el proceso de recibo de materia prima.

Figura N° 50

UNIDAD		CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNIDAD	TOTAL	GRUPO INVENTARIO	TRATAMIENTO	
							DIRECTO	INVENTARIO
Lb.	2		Lomo Fino	\$ 4.25	\$ 8.50	CS	\$ 8.50	
Lb.	4		Chuleta de Cerdo	\$ 2.90	\$ 11.60	CS	\$ 11.60	
RECOPIACION				TOTAL	\$ 20.10		\$ 20.10	
GRUPO	DIRECTO	INVENTARIO	TOTAL	RECIBIDOR _____				
CS	\$ 20.10		\$ 20.10	COMPRAS _____				
				CONTABILIDAD _____				
				R-102				

Fuente: Autoras

El día de recepción de materia prima se deberá realizar un Reporte Diario de Alimentos y Bebidas (Figura N° 51) donde se detalla el contenido de los comprobantes de recibo de mercancía del día en curso, así como también se podrá observar la cantidad de alimentos y bebidas tanto directos como de inventario que se recibe por día.

Figura N° 51

CHIRJO											REPORTE DIARIO RECIBO ALIMENTOS Y BEBIDAS				N°
															Fecha:
															Hoja N°
N°	COMP N°	OC/LM	FACT N°	PROVEEDOR	GRUPO	TOTAL	TRATAMIENTO		A	B	Cg	V°B°			
							Directo	Inventario							
1	050	172	8434	Coca Cola Company	EE	\$ 22.88		\$ 22.88		\$ 22.88					
PROVEEDOR				TOTAL											
	CS	PM	AC	FV	L1	L2	G	EE	Tot. Alm.	LC	V	C	GS	Total Beb.	cg
Directo															
Inventario						\$ 22.88								\$ 22.88	
Recibidor: _____															

Fuente: Autoras

Es importante que en cada empaque de la materia prima recibida exista un detalle de su contenido, sobre todo en las carnes que son de común uso la comida típica ecuatoriana. Cada empaque recibido de carnes y salsamentarías se colocará un Meat Tag (Figura N° 52) para un mejor almacenamiento dentro de los congeladores.

Figura N° 52

Meat Tag N° 001	
Grupo: CS	Clase: Cerdo
Corte: Chuleta de Cerdo	Peso: 4.5 lb
N° Porciones: 5	Costo Libra: \$ 2.90
Proveedor: Supermercado.	Costo Total: \$ 14.50
Fecha recibido: 18-10-11	Comprobante:
Fecha Max Consumo: 28-10-11	
CHIRJIO	

Meat Tag N° 001	
Grupo: CS	Clase: Cerdo
Corte: Chuleta de Cerdo	Peso: 4.5 lb
N° Porciones: 5	Costo Libra: \$ 2.90
Proveedor: Supermercado.	Costo Total: \$ 14.50
Fecha recibido: 18-10-11	Comprobante:
Fecha Max Consumo: 28-10-11	
CHIRJIO	

Fuente: Autoras

En ciertas ocasiones en las que los proveedores entreguen los productos sin una factura que lo respalde necesitaremos el comprobante de Mercancías Recibida sin Factura (Figura N° 51), a pesar de realizar este formato los proveedores deberán hacer entrega de una factura que compruebe la compra en un futuro.

Figura N° 53

 MERCANCIA RECIBIDA SIN FACTURA PROVEEDOR: The Coca Coia Company FECHA: 17/10/2011				
UNIDAD	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Botellas	200	Jugos Del Valle	\$ 0.35	\$ 70.00
TOTAL				\$ 70.00
ELABORADO POR: _____			Firma de Quien Recibe la Nota	

Fuente: Autoras

Almacenamiento de Alimentos y Bebidas

Luego que los productos hayan sido recibidos por los cocineros polivalentes deberán proceder a realizar el almacén de la materia prima. El ciclo del Almacenamiento de Alimentos y Bebidas es el siguiente:

- Luego que la mercancía es entregada, debe ser ordenada y conservada en los respectivos lugares que serán destinados para cada producto. Bodegas y Refrigeradores.
- Se deberá controlar las existencias y los niveles mínimos de existencias respecto al consumo.
- Se despachará la mercancía al centro de producción.
- Solicitud de Mercancías mediante Requisiciones.

Se contará con un área destinada al almacenamiento de materia prima que estará situada cerca del área principal de producción. Existirán también estanterías para el almacenamiento de enlatados y envasados, así como congeladores y refrigeradoras para los productos que lo requieran. Esta área es de libre acceso para el personal del restaurante.

El Sistema Contable de Inventario que se utilizará es el Sistema de inventario Perpetuo (figura N° 52) ya que éste permite llevar el registro de las salidas y el saldo de existencias de cada artículo. Con este sistema se podrá usar las Tarjetas de Existencias con el método Promedio.

Figura N° 54

KARDEX										
ARTICULO Aceite							COD. REFERENCIA 501			
UNIDAD DE MEDIDA Litro				PRESENTACION Botella			EXISTENCIA MIN 5		EXISTENCIA MAX 15	
PROVEEDORES										
METODO DE VALORACION: PROMEDIO ● LIFO FIFO OTROS										
FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
		CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
01-Enero	Inventario Inicial							8	\$ 2.60	\$ 20.80
02-Enero	Cocina Principal				3	\$ 2.60	\$ 7.80	5	\$ 2.60	\$ 13.00
03-Enero	Compra	10	\$ 2.70	\$ 27.00				15	\$ 2.66	\$ 40.00
04-Enero					3	\$ 2.66	\$ 7.98	12	\$ 2.66	\$ 32.02

Fuente: Autoras

Control de Producción de Alimentos y Bebidas

Este proceso permitirá establecer los instrumentos necesarios para verificar que la materia prima que se despacha desde el centro de almacenamiento se utilice de la mejor manera. Para un control más eficiente de control de producción y facturación se determina la Figura N° 53, donde se refleja de acuerdo a la entrada de la comanda, el lugar de producción y facturación.

Figura N° 55

Restaurante	Alimentos	Cocina Principal
Restaurante	Bebidas	Cocina Principal

Fuente: Autoras

Los cocineros polivalentes deberán seguir los pasos y medidas indicados en el recetario de producción, en donde se detalla el proceso que se debe seguir para alcanzar los resultados deseados en cuanto a la calidad y sabor del producto. El recetario de producción se encuentra en la sección Anexos de éste trabajo.

Para realizar el control de consumo de productos terminados en ambientes se utilizarán comandas (Figura N° 54) que son los pedidos que le hace el cliente a los respectivos meseros que serán enviadas a la cocina principal para que el producto sea elaborado y a la caja para que el pedido sea cobrado.

Figura N° 57

EL CHIRIJO RESTAURANTE CON SABOR A ECUADOR		Juan Montalvo 1538 y Eloy Alfaro Fono: 04 2971 769 - 099764784 R.U.C: 0923392831001	
FACTURA N°	<input type="text"/>	FECHA	<input type="text"/>
NOMBRE	<input type="text"/>		
DIRECCIÓN	<input type="text"/>		
CIUDAD	<input type="text"/>		
TELEFONO	<input type="text"/>		
RUC	<input type="text"/>		
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
			
		SUBTOTAL	<input type="text"/>
		IV.A 12%	<input type="text"/>
		TOTAL	<input type="text"/>
TOTAL EN LETRAS	<input type="text"/>		

Fuente: Autoras

Normas de Higiene

Para poder lograr un buen nivel de servicio y de calidad se implementaran altos estándares de higiene tanto como en infraestructura como con la colaboración del personal, quienes deberán cumplir estrictamente estos estándares en sus horas labores diarias.

Características del local

La infraestructura del centro, en la zona de producción y almacenamiento, contará con suelos, techos y paredes impermeables para facilitar la limpieza de los mismos.

Al ser la cocina de pequeñas dimensiones y por no contar con una buena ventilación natural, se contará con un sistema eficaz de renovación de aire que estará compuesto principalmente por extractores de aire colocados estratégicamente en el área de la cocina, así también en el área del comedor contaremos con acondicionadores de aire que ayudará a la satisfacción completa de nuestros clientes.

No se permitirá el acceso de animales a ninguna de las áreas de producción para evitar cualquier tipo de contaminación. Tampoco se permitirá el acceso de animales al área del restaurante, para evitar molestias a los clientes.

Se realizaran los respectivos procesos de desinsectación y desratización periódicamente para así evitar la presencia de plagas inaceptables en este tipo de negocios.

El centro estará dotado de agua corriente potable, tanto fría como caliente, que será de libre uso para el personal así como también para nuestros clientes.

Los servicios higiénicos estarán ubicados estratégicamente, aislados tanto de la cocina como del comedor. Dispondrán de ventilación suficiente para poder lograr así una higiene satisfactoria para el restaurante.

El restaurante contará con un área específico para el almacenamiento de los alimentos, así como también de instalaciones frigoríficas capaces de dar cabida al volumen de alimentos que se necesiten diariamente.

Higiene de Equipos, Maquinarias y Utería

Los equipos de cocina y maquinarias de procesamiento de comidas serán de acero inoxidable, para evitar cualquier tipo de contaminación que otro material de cocina pudiera provocar en los alimentos.

Los materiales de los equipos que estén en contacto con los alimentos serán de un material inalterable, preferentemente lisos, pulidos y no porosos para evitar la acumulación de partículas de alimentos, bacterias o insectos.

Los utensilios que presenten algún tipo de agrietamiento o melladura, deberán ser reemplazados por nuevos para evitar la acumulación de suciedad y lesiones en el personal o clientes.

Los utensilios, equipos y maquinarias que cumplan y participen en procesos de transformación de alimentos deben ser lavados y desinfectados diariamente y después de su uso para evitar contaminaciones futuras.

El personal deberá hacer una limpieza profunda y diaria de los suelos, superficies, utensilios, equipos y maquinarias.

Cada mesa de trabajo del área de producción, así como el área de lavaderos contará con un recipiente con la preparación agua-cloro para limpieza general y constante.

Higiene del Personal

Será indispensable que el personal que manipule los alimentos practique una higiene personal estricta, para evitar la contaminación de los insumos con microorganismos de los que pueda ser portador.

El personal deberá presentarse al restaurante con el uniforme limpio y de acuerdo al área que pertenece.

El personal deberá hacer un lavado profundo de sus manos constantemente utilizando los productos que les proporcionaremos para el mismo, como lo son agua caliente, jabón, cepillo de uñas, toallas de papel y desinfectante para manos. Deberán cumplir este requerimiento cada vez que comiencen su trabajo y cuando ocurra una interrupción en el mismo, después de tocar alimentos crudos y antes de tocar alimentos cocinados, después de utilizar pañuelos para toser o estornudar y luego de usar el servicio higiénico.

Si algún miembro del personal sufre una herida en las manos, deberán ser curadas y luego cubrirlas con un apósito impermeable que lo mantendrá siempre limpio.

En el caso de que algún colaborador posea síntomas de alguna enfermedad, deberá comunicar inmediatamente a sus superiores y pedir una consulta médica de emergencia para conocer que padece y tomar las medidas respectivas en el asunto.

Preparación de Comidas

Las proteínas deberán ser manipuladas en superficies destinadas para esta finalidad. El personal no deberá manipular en el mismo lugar ni con el mismo cuchillo las proteínas crudas y las cocidas.

Las comidas deberán ser preparadas con un lapso de tiempo mínimos antes de ser servida.

Los vegetales que se comen crudos deben ser lavados sumergiéndolos en un litro de agua con una gota de cloro y posteriormente deberán ser lavadas nuevamente con agua hervida.

Cada vez que se deba probar un alimento para rectificar el punto de sal o de condimentos, el personal deberá utilizar una cuchara limpia para realizar este procedimiento.

Conservación de Comidas Preparadas

No se deberá irrespetar las temperaturas estipuladas a continuación:

- Los alimentos calientes deberán conservarse entre 65 – 70°C.
- Los alimentos refrigerados deberán conservarse por debajo de los 4° C.
- Los alimentos congelados se conservarán por debajo de – 18° C y nunca de deberán volver a congelar.

El personal deberá controlar la temperatura del área de conservación de comidas elaboradas y también es de suma importancia mantener estas zonas extremadamente limpias para evitar la contaminación cruzada entre productos crudos y cocinados así como también se deberá tener un estricto orden de colocación y protección de alimentos almacenados.

La ubicación de los diferentes productos tendrán su lugar específicos en las área de almacenamiento, serán ordenados según sus características y dependiendo la fecha de caducidad. Serán

almacenados en sus respectivos recipientes o serán cubiertos con algún material específico para evitar que se sequen, que se oxiden o que se pasen olores de unos a otros.

Trampa de Grasa

Según disposiciones municipales todo restaurante deberá incluir en sus instalaciones una trampa de grasa, es por esto que el centro dispondrá de una ubicada en la parte posterior exterior de la cocina y permitirá que se reduzca el flujo del agua procedente de los desagües, permitiendo que las grasas y el agua se enfríen, esto permitirá que las grasas se coagulen y floten en la superficie mientras que los otros sólidos más pesados se depositarán en el fondo de la trampa, el resto del agua pasará libremente por el alcantarillado de la ciudad

En el centro se podrá encontrar una trampa de grasa de 25 gpm que será limpiada por los cocineros polivalentes cada semana, su limpieza consiste en vaciar con la ayuda de una pala y eliminarlos con los desechos sólidos y agregar un material absorbente que permita la absorción de los desechos líquidos a fin de que se puedan recoger todos los residuos que existan en la trampa.

Provisión de Agua

La provisión de agua será mediante la red pública, y se contará con un sistema de cisterna para la reserva de agua. Se contará con una instalación de potabilización de agua es el sector de producción.

Almacenaje, Refrigeración y Congelación de Materia Prima

Se contará con un debido almacenamiento de los alimentos para evitar la proliferación de bacterias y para que la materia prima tenga una duración prolongada sin que se descomponga.

En cuanto los alimentos perecederos, las carnes y salsamentarías, pescados y mariscos y aves serán almacenados en congelación a una temperatura de -20°C y en porciones para evitar que sean otra vez congelados luego de haber sido sacados del congelador. En cuanto a los lácteos 1 y las frutas y verduras serán refrigeradas a una temperatura no menor a 0°C para evitar que enmohezcan o que se estropeen.

Los alimentos no perecederos como lo son los lácteos 2, enlatados y envasados y los granos no tendrán la necesidad de ser almacenados en refrigeración o congelación por lo que serán ubicados en el área de almacenamiento de alimentos.

Almacenaje y Manipulación de Basura

Existirán tachos de basura con sus respectivas fundas dispuestos en varios puntos en el área de producción, principalmente cerca de las mesas de trabajo para facilitar a los cocineros polivalentes el desecho inmediato de los residuos. Esta basura será retirada de la cocina principal al término

del servicio y será almacenada dentro de los depósitos ubicados en el patio trasero del local.

La basura proveniente de los baños y del comedor será recolectada al final de cada jornada y depositados en los depósitos exteriores.

Terminada la jornada diaria los encargados de la recolección de basura sacarán los desechos por el zaguán para evitar malos olores en el restaurante en fundas a los exteriores del local para que el recolector de basura municipal recoja dichos desperdicios en las tardes.

Prevención y Seguridad

Primeros Auxilios

En caso de existir alguna persona con asfixia producida por el atoramiento de un pedazo de comida en la garganta bloqueando su tráquea se procederá a realizar acciones de primeros auxilios. Las víctimas pueden estar conscientes o inconscientes.

En caso de las víctimas conscientes se puede realizar el proceso ya sea sentado o de pie y se deberá preguntar a la víctima si puede hablar, si no se obtiene alguna respuesta, se deberá solicitar ayuda médica de inmediato pero se actuará inmediatamente. Si se interferirá si es que la víctima pueda hablar, toser o respirar. Luego se deberá dar cuatro golpes fuertes en la espalda poniéndose detrás y al costado del afectado, con la mano opuesta sobre el pecho del mismo. Golpear cuatro veces con mucha fuerza con el talón de la mano en el centro de la parte superior de la espalda, entre los omóplatos.

Posteriormente se hará sobre la víctima cuatro presiones abdominales colocándose detrás de la víctima y abrazándola por la cintura. Se colocará la parte del pulgar del puño en el centro del abdomen, un poco más arriba del ombligo o la cintura. Colocar la otra mano sobre la primera. Se procederá a abrazar con un movimiento vigoroso, empujando la mano hacia adentro y hacia arriba. Se repetirá este procedimiento cuatro veces y no se deberá empujar contra las costillas.

Por otro lado a las víctimas de asfixia que se encuentren inconscientes se deberá actuar rápidamente para evitar situaciones no gratas. Se deberá tratar de despertar a la víctima y pedir ayuda inmediatamente, se tratará de abrir el paso del aire y revisar si hay respiración, si no la hay se deberá practicarle a la víctima cuatro respiraciones boca a boca. Se deberá colocar a la víctima de costado hacia la persona que lo está ayudando y deberán darle cuatro golpes en la espalda, luego ponerla boca arriba y el ayudante deberá colocarse junto a la víctima con las rodillas junto a sus caderas, girarle la cabeza para que quede en posición lateral para que pueda abrirse el paso del aire. Se deberá colocar una mano en el centro del abdomen y colocar la otra mano sobre la primera, se deberá aplicar cuatro presiones abdominales con movimientos rápidos hacia adentro y hacia arriba y presionar en línea recta.

Se deberá revisar la boca de la víctima y sacar con los dedos cualquier alimento u obstrucción.

En caso que la víctima sea una persona obesa o presente un embarazo avanzado en donde no se puede abrazar el abdomen, se deberá proceder a realizarle la presión pectoral, colocándose detrás de la víctima y abrazándole el pecho pasando los brazos debajo de los de la víctima. Se colocará un puño con el pulgar hacia abajo sobre el esternón de la víctima unos tres dedos por encima del extremo inferior del esternón y colocar la otra mano sobre la primera y aplicar cuatro presiones rápidas hacia la espalda de la víctima.

Incendios

Es importante tener un buen plan de contingencias para cualquier catástrofe que se presente en el restaurante. Uno de las más comunes que encontramos son los incendios que tienen varios motivos de causación como el mal estado de las instalaciones, el mal almacenamiento de las bombas de gas, mala utilización de los equipos de cocina, falta de limpieza en la cocina y/o almacenes, gran acumulación de productos inflamables o combustibles, entre otras.

Queda completamente prohibido que el personal y/o clientes fumen dentro de las instalaciones del restaurante ya que esto es una de las principales causas de incendios en restaurantes.

El restaurante poseerá vías de escape que serán claras y sencillas y serán perfectamente señalizadas y de fácil visibilidad para el personal y los clientes. Las salidas de emergencia serán de recorrido corto y sin ningún tipo de obstáculo que dificulte el paso de las personas. Las puertas de las salidas de emergencia llevarán barras de presión en lugar de picaportes que dificulten su manejo en una situación de emergencia.

Las rutas de escape estarán implementadas con mangueras de incendio y/o extintores así como también en la cocina principal y el almacén de materia prima.

Los centros de producción poseerán alumbrado de emergencia que serán activados si llegase a existir algún fallo en el alumbrado normal. Las salidas de emergencia también estarán abastecidas por alumbrado de emergencia que dispondrán de una batería recargada constantemente para que pueda dotar de suficiente iluminación durante la evacuación.

El restaurante estará dotado de señalización básica, para poder lograr una evacuación organizada y que tanto como los clientes y el personal se puedan informar.

Debido a las medidas del local del restaurante no es necesario colocar señales de evacuación, ya que posee una salida completamente visible.

Dada que la cocina principal es un área que posee un riesgo muy grande de producir incendios, se instalarán rociadores en toda esta área. Se colocarán campanas extractoras de humos y olores que poseerán una ubicación estratégica para evitar alguna catástrofe.

Cerca de las estufas se ubicará un extintor de espuma ya que este tipo de extintores sofocan rápidamente el fuego producido por aceites o grasas acumuladas.

Todo el personal del restaurante deberá tener conocimientos de la ubicación y manejo de los interruptores de la electricidad y las llaves de corte de gas para que puedan actuar inmediatamente al momento de presentarse algún tipo de situación inesperada.

Es preciso que el personal de cocina realice una limpieza completa al terminar su jornada que incluya indispensablemente el área de las estufas, mesas de trabajo y campanas.

En caso de que exista una fuga de gas, el personal estará debidamente capacitado para prevenir alguna catástrofe. Deberán actuar rápidamente y tener en cuenta no accionar ningún interruptor eléctrico, no encender mecheros, cerillas o las estufas, verificar la fuga y ventilar la zona lo más rápido posible.

Transporte

Se solicitará transporte alquilado para la compra de la materia prima los días miércoles y sábados de uso exclusivo para la administración del centro, se estima un gasto de \$ 24,00 mensuales y \$ 288,00 anualmente.

CRONOGRAMA DEL PROYECTO

Cuadro N° 20

ACTIVIDAD	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Presentación de propuesta del tema proyecto	x																											
Aprobación del tema del proyecto			x																									
Elaboración del Plan de Marketing								x	x	x																		
Recolección de Datos para el Estudio de Mercado									x																			
Evaluación de la Recolección de Datos									x	x																		
Elaboración de políticas y procesos de Control de Calidad										x	x																	
Elaboración de los enfoques teóricos y Metodológicos de la Investigación											x	x	x															
Primera Revisión de Avances de Tesis											x																	
Elaboración del Plan de Negocios												x	x															
Elaboración del Plan de Operaciones													x	x								x	x	x				
Segunda Revisión de Avances de Tesis														x	x													
Tercera Revisión de Avances de Tesis																	x	x										
Elaboración del Presupuesto y Financiamiento del Proyecto																					x	x						
Cuarta Revisión de Avances de Tesis																						x	x					
Revisión de Puntos Faltantes del Proyecto																						x	x	x				
Entrega Final del Proyecto con Informe Final del Tutor																												x

PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

Para el desarrollo del plan financiero de este proyecto se han tomado en cuenta los siguientes datos:

- Tasa de Descuento: 16%
- Inflación⁴ : 5,39%
- Incremento Anual en precio de Ventas⁵: 8%
- Incremento Anual en Ventas⁶: 8,47%
- Los gastos de producción se proyectan en función de la inflación y el incremento anual en ventas.
- Los gastos administrativos y de publicidad se incrementan en función de la inflación.

⁴ BCE: Inflación Anual septiembre 2010/septiembre 2011.

⁵ El incremento anual del precio de venta está en función al análisis del precio en Estrategias de Marketing: Estrategias de Marketing Mix: Precio.

⁶ Crecimiento de la industria. Ver Diagnóstico: Análisis del Macro y Micro Ambiente: Análisis de la Industria. (pag. 10)

Inversión Requerida y Detalle de Utilización de la Inversión

Cuadro N° 21

INVERSION INICIAL	
INVERSION ESTIMADA DE ACTIVOS	
DESCRIPCION DE LA INVERSION INICIAL	
Caja	\$ 13.989,17
TOTAL CAJA	\$ 13.989,17
ACTIVOS FIJOS	
Construcción y Adecuaciones	\$ 66.060,83
Equipos de Cocina	\$ 20.153,22
Equipos de Oficina	\$ 900,00
Equipos de Computación	\$ 1.910,00
Muebles de oficina	\$ 448,00
Muebles de Salón	\$ 2.200,00
Otros activos no Corrientes	\$ 3.999,80
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ 95.671,85
ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$ 750,00
Gastos de Publicidad	\$ 800,00
TOTAL DIFERIDOS	\$ 1.550,00
INVERSION INICIAL TOTAL	111.211,02

Fuente: Autoras

Cuadro N° 22

BALANCE INICIAL			
ACTIVO		PASIVOS	\$ 77.847,72
Activos Corrientes	\$ 13.989,17	Pasivo a Largo Plazo	
Caja	\$ 13.989,17	Obligaciones Bancarias	\$ 77.847,72
Activos No Corrientes	\$ 95.671,85	PATRIMONIO	\$ 33.363,31
Construcción y Adecuaciones	\$ 66.060,83	Capital Social	\$ 33.363,31
Equipos de Cocina	\$ 20.153,22		
Equipos de Oficina	\$ 900,00		
Equipos de Computación	\$ 1.910,00		
Muebles de oficina	\$ 448,00		
Muebles de Salón	\$ 2.200,00		
Otros activos no Corrientes	\$ 3.999,80		
Activos Diferidos	\$ 1.550,00		
Gastos de Constitución	\$ 750,00		
Gastos de Publicidad	\$ 800,00		
Total de Activos	\$ 111.211,02	Total de Pasivo y Patrimonio	\$ 111.211,02

Fuente: Autoras

Fuentes de Financiamiento

Para la realización de este proyecto se propone realizar un préstamo del 70% total de la inversión al Banco Nacional de Fomento, y el 30% restante por aporte propio igualitario de dos accionistas. Los datos de financiamiento son detallados en el cuadro N° 23, seguido de la amortización del préstamo en el cuadro N° 24.

Cuadro N° 23

DATOS DE FINANCIAMIENTO	
Socia "A" 15% CAPITAL PROPIO	\$ 16.681,65
Socio "B" 15% CAPITAL PROPIO	\$ 16.681,65
70% CRÉDITO BNF	\$ 77.847,72
TASA INTERES ANUAL	11%
PLAZO EN AÑOS	5
PAGO MENSUAL DE DIVIDENDOS IGUALES	

Fuente: Autoras

Cuadro N° 24

TABLA DE AMORTIZACION MENSUAL PRÉSTAMO BANCARIO						
BANCO NACIONAL DE FOMENTO						
PERÍODO	SALDO DE CAPITAL	CUOTA	PAGO INTERES	AMORTIZACIÓN	SALDO INSOLUTO	
0	\$ 77.847,72	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 77.847,72	
1	\$ 77.847,72	\$ 1.692,60	\$ 713,60	\$ 978,99	\$ 76.868,72	
2	\$ 76.868,72	\$ 1.692,60	\$ 704,63	\$ 987,97	\$ 75.880,76	
3	\$ 75.880,76	\$ 1.692,60	\$ 695,57	\$ 997,02	\$ 74.883,73	
4	\$ 74.883,73	\$ 1.692,60	\$ 686,43	\$ 1.006,16	\$ 73.877,57	
5	\$ 73.877,57	\$ 1.692,60	\$ 677,21	\$ 1.015,39	\$ 72.862,18	
6	\$ 72.862,18	\$ 1.692,60	\$ 667,90	\$ 1.024,69	\$ 71.837,49	
7	\$ 71.837,49	\$ 1.692,60	\$ 658,51	\$ 1.034,09	\$ 70.803,40	
8	\$ 70.803,40	\$ 1.692,60	\$ 649,03	\$ 1.043,57	\$ 69.759,83	
9	\$ 69.759,83	\$ 1.692,60	\$ 639,47	\$ 1.053,13	\$ 68.706,70	
10	\$ 68.706,70	\$ 1.692,60	\$ 629,81	\$ 1.062,79	\$ 67.643,91	
11	\$ 67.643,91	\$ 1.692,60	\$ 620,07	\$ 1.072,53	\$ 66.571,38	
12	\$ 66.571,38	\$ 1.692,60	\$ 610,24	\$ 1.082,36	\$ 65.489,02	
Año 1		\$ 20.311,18	\$ 7.952,48	\$ 12.358,70		
13	\$ 65.489,02	\$ 1.692,60	\$ 600,32	\$ 1.092,28	\$ 64.396,74	
14	\$ 64.396,74	\$ 1.692,60	\$ 590,30	\$ 1.102,29	\$ 63.294,45	
15	\$ 63.294,45	\$ 1.692,60	\$ 580,20	\$ 1.112,40	\$ 62.182,05	
16	\$ 62.182,05	\$ 1.692,60	\$ 570,00	\$ 1.122,60	\$ 61.059,45	
17	\$ 61.059,45	\$ 1.692,60	\$ 559,71	\$ 1.132,89	\$ 59.926,56	
18	\$ 59.926,56	\$ 1.692,60	\$ 549,33	\$ 1.143,27	\$ 58.783,29	
19	\$ 58.783,29	\$ 1.692,60	\$ 538,85	\$ 1.153,75	\$ 57.629,54	
20	\$ 57.629,54	\$ 1.692,60	\$ 528,27	\$ 1.164,33	\$ 56.465,22	
21	\$ 56.465,22	\$ 1.692,60	\$ 517,60	\$ 1.175,00	\$ 55.290,21	
22	\$ 55.290,21	\$ 1.692,60	\$ 506,83	\$ 1.185,77	\$ 54.104,44	
23	\$ 54.104,44	\$ 1.692,60	\$ 495,96	\$ 1.196,64	\$ 52.907,80	
24	\$ 52.907,80	\$ 1.692,60	\$ 484,99	\$ 1.207,61	\$ 51.700,19	
Año 2		\$ 20.311,18	\$ 6.522,35	\$ 13.788,83		
25	\$ 51.700,19	\$ 1.692,60	\$ 473,92	\$ 1.218,68	\$ 50.481,51	
26	\$ 50.481,51	\$ 1.692,60	\$ 462,75	\$ 1.229,85	\$ 49.251,66	
27	\$ 49.251,66	\$ 1.692,60	\$ 451,47	\$ 1.241,12	\$ 48.010,54	
28	\$ 48.010,54	\$ 1.692,60	\$ 440,10	\$ 1.252,50	\$ 46.758,04	
29	\$ 46.758,04	\$ 1.692,60	\$ 428,62	\$ 1.263,98	\$ 45.494,05	
30	\$ 45.494,05	\$ 1.692,60	\$ 417,03	\$ 1.275,57	\$ 44.218,49	
31	\$ 44.218,49	\$ 1.692,60	\$ 405,34	\$ 1.287,26	\$ 42.931,22	
32	\$ 42.931,22	\$ 1.692,60	\$ 393,54	\$ 1.299,06	\$ 41.632,16	
33	\$ 41.632,16	\$ 1.692,60	\$ 381,63	\$ 1.310,97	\$ 40.321,19	
34	\$ 40.321,19	\$ 1.692,60	\$ 369,61	\$ 1.322,99	\$ 38.998,20	
35	\$ 38.998,20	\$ 1.692,60	\$ 357,48	\$ 1.335,11	\$ 37.663,09	
36	\$ 37.663,09	\$ 1.692,60	\$ 345,24	\$ 1.347,35	\$ 36.315,74	
Año 3		\$ 20.311,18	\$ 4.926,72	\$ 15.384,46		

37	\$	36.315,74	\$	1.692,60	\$	332,89	\$	1.359,70	\$	34.956,03
38	\$	34.956,03	\$	1.692,60	\$	320,43	\$	1.372,17	\$	33.583,87
39	\$	33.583,87	\$	1.692,60	\$	307,85	\$	1.384,75	\$	32.199,12
40	\$	32.199,12	\$	1.692,60	\$	295,16	\$	1.397,44	\$	30.801,68
41	\$	30.801,68	\$	1.692,60	\$	282,35	\$	1.410,25	\$	29.391,43
42	\$	29.391,43	\$	1.692,60	\$	269,42	\$	1.423,18	\$	27.968,25
43	\$	27.968,25	\$	1.692,60	\$	256,38	\$	1.436,22	\$	26.532,03
44	\$	26.532,03	\$	1.692,60	\$	243,21	\$	1.449,39	\$	25.082,64
45	\$	25.082,64	\$	1.692,60	\$	229,92	\$	1.462,67	\$	23.619,97
46	\$	23.619,97	\$	1.692,60	\$	216,52	\$	1.476,08	\$	22.143,89
47	\$	22.143,89	\$	1.692,60	\$	202,99	\$	1.489,61	\$	20.654,28
48	\$	20.654,28	\$	1.692,60	\$	189,33	\$	1.503,27	\$	19.151,01
Año 4		\$	20.311,18	\$	3.146,45	\$	17.164,73			
49	\$	19.151,01	\$	1.692,60	\$	175,55	\$	1.517,05	\$	17.633,96
50	\$	17.633,96	\$	1.692,60	\$	161,64	\$	1.530,95	\$	16.103,01
51	\$	16.103,01	\$	1.692,60	\$	147,61	\$	1.544,99	\$	14.558,02
52	\$	14.558,02	\$	1.692,60	\$	133,45	\$	1.559,15	\$	12.998,87
53	\$	12.998,87	\$	1.692,60	\$	119,16	\$	1.573,44	\$	11.425,43
54	\$	11.425,43	\$	1.692,60	\$	104,73	\$	1.587,86	\$	9.837,57
55	\$	9.837,57	\$	1.692,60	\$	90,18	\$	1.602,42	\$	8.235,15
56	\$	8.235,15	\$	1.692,60	\$	75,49	\$	1.617,11	\$	6.618,04
57	\$	6.618,04	\$	1.692,60	\$	60,67	\$	1.631,93	\$	4.986,10
58	\$	4.986,10	\$	1.692,60	\$	45,71	\$	1.646,89	\$	3.339,21
59	\$	3.339,21	\$	1.692,60	\$	30,61	\$	1.661,99	\$	1.677,22
60	\$	1.677,22	\$	1.692,60	\$	15,37	\$	1.677,22	\$	0,00
Año 5		\$	20.311,18	\$	1.160,17	\$	19.151,01			

Fuente: Autoras

Estados Financieros Proyectados

Estado de Resultados

Cuadro N° 25

ESTADO DE RESULTADOS MENSUALIZADO						
	ENERO		FEBRERO			
Ventas	\$	15.616,00	\$	12.492,80		
Costo de Producción	\$	6.707,66	\$	5.533,35		
Utilidad Bruta	\$	8.908,34	\$	6.959,45		
Gastos Administrativos	\$	4.694,59	\$	4.694,59		
Gastos de Publicidad	\$	22,00	\$	522,00		
Utilidad Operativa	\$	4.191,76	\$	1.742,86		
Gastos Financieros	\$	713,60	\$	713,60		
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS Y PARTICIPACIÓN A TRABAJADORES	\$	3.478,15	\$	1.029,26		
15% DE Participación trabajadores	\$	521,72	\$	154,39		
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$	2.956,43	\$	874,87		
24% DE IMPUESTO A LA RENTA	\$	709,54	\$	209,97		
UTILIDAD NETA	\$	2.246,89	\$	664,90		

	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO		JULIO	
\$	12.492,80	\$	15.616,00	\$	15.616,00	\$	15.616,00	\$	15.616,00	
\$	5.533,35	\$	6.707,66	\$	6.707,66	\$	6.707,66	\$	6.707,66	
\$	6.959,45	\$	8.908,34	\$	8.908,34	\$	8.908,34	\$	8.908,34	
\$	4.774,59	\$	4.694,59	\$	4.694,59	\$	4.774,59	\$	4.694,59	
\$	522,00	\$	522,00	\$	522,00	\$	522,00	\$	522,00	
\$	1.662,86	\$	3.691,76	\$	3.691,76	\$	3.611,76	\$	3.691,76	
\$	713,60	\$	713,60	\$	713,60	\$	713,60	\$	713,60	
\$	949,26	\$	2.978,15	\$	2.978,15	\$	2.898,15	\$	2.978,15	
\$	142,39	\$	446,72	\$	446,72	\$	434,72	\$	446,72	
\$	806,87	\$	2.531,43	\$	2.531,43	\$	2.463,43	\$	2.531,43	
\$	193,65	\$	607,54	\$	607,54	\$	591,22	\$	607,54	
\$	613,22	\$	1.923,89	\$	1.923,89	\$	1.872,21	\$	1.923,89	

	AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
\$	15.616,00	\$	18.739,20	\$	15.616,00	\$	18.739,20	\$	18.739,20	
\$	6.707,66	\$	7.881,96	\$	6.707,66	\$	7.881,96	\$	7.881,96	
\$	8.908,34	\$	10.857,24	\$	8.908,34	\$	10.857,24	\$	10.857,24	
\$	4.694,59	\$	4.774,59	\$	4.694,59	\$	4.694,59	\$	4.774,59	
\$	22,00	\$	522,00	\$	22,00	\$	22,00	\$	1.522,00	
\$	4.191,76	\$	5.560,65	\$	4.191,76	\$	6.140,65	\$	4.560,65	
\$	713,60	\$	713,60	\$	713,60	\$	713,60	\$	713,60	
\$	3.478,15	\$	4.847,05	\$	3.478,15	\$	5.427,05	\$	3.847,05	
\$	521,72	\$	727,06	\$	521,72	\$	814,06	\$	577,06	
\$	2.956,43	\$	4.119,99	\$	2.956,43	\$	4.612,99	\$	3.269,99	
\$	709,54	\$	988,80	\$	709,54	\$	1.107,12	\$	784,80	
\$	2.246,89	\$	3.131,19	\$	2.246,89	\$	3.505,87	\$	2.485,19	

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas	\$ 190.515,20	\$ 223.183,98	\$ 261.454,68	\$ 306.287,88	\$ 358.808,91
(-) Costos de Producción	\$ 81.666,18	\$ 93.357,94	\$ 106.723,56	\$ 122.002,68	\$ 139.469,23
= Utilidad Bruta en Ventas	\$ 108.849,02	\$ 129.826,04	\$ 154.731,12	\$ 184.285,21	\$ 219.339,67
(-) Gastos de Administración	\$ 56.655,05	\$ 59.708,76	\$ 62.927,06	\$ 66.318,83	\$ 69.893,41
(-) Gastos de Ventas	\$ 5.264,00	\$ 5.547,73	\$ 5.846,75	\$ 6.161,89	\$ 6.494,02
= UAll (Utilidad antes de Impuestos e Intereses)	\$ 46.929,97	\$ 64.569,56	\$ 85.957,31	\$ 111.804,49	\$ 142.952,24
(-) Gastos Financieros	\$ 7.952,48	\$ 6.522,35	\$ 4.926,72	\$ 3.146,45	\$ 1.160,17
= Utilidad antes de Participación de Trabajadores	\$ 38.977,49	\$ 58.047,21	\$ 81.030,59	\$ 108.658,04	\$ 141.792,08
(-) 15% Participación de Trabajadores	\$ 5.846,62	\$ 8.707,08	\$ 12.154,59	\$ 16.298,71	\$ 21.268,81
= Utilidad antes de Impuestos	\$ 33.130,87	\$ 49.340,13	\$ 68.876,00	\$ 92.359,33	\$ 120.523,27
(-) 24% Impuesto a la Renta	\$ 7.951,41	\$ 11.841,63	\$ 16.530,24	\$ 22.166,24	\$ 28.925,58
UTILIDAD NETA	\$ 25.179,46	\$ 37.498,50	\$ 52.345,76	\$ 70.193,09	\$ 91.597,68

Fuente: Autoras

Cuadro N° 26

FLUJO DE CAJA PROYECTADO										
RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5				
FLUJO OPERACIONAL										
Ingresos por ventas	\$	190.515,20	\$	223.183,98	\$	261.454,68	\$	306.287,83	\$	358.808,91
(-) Egresos de Efectivo	\$	143.585,23	\$	172.412,46	\$	196.046,09	\$	223.168,22	\$	254.321,61
Costos de Producción	\$	81.666,18	\$	93.357,94	\$	106.723,56	\$	122.002,63	\$	139.469,23
Gastos de Administración	\$	56.655,05	\$	59.708,76	\$	62.927,06	\$	66.318,83	\$	69.893,41
Gastos de Ventas	\$	5.264,00	\$	5.547,73	\$	5.846,75	\$	6.161,89	\$	6.494,02
Impuesto a la Renta	\$	-	\$	7.951,41	\$	11.841,63	\$	16.530,24	\$	22.166,24
Participación de Trabajadores	\$	-	\$	5.846,62	\$	8.707,08	\$	12.154,59	\$	16.298,71
FLUJO NETO DE CAJA OPERACIONAL	\$	46.929,97	\$	50.771,52	\$	65.408,60	\$	83.119,65	\$	104.487,30
FLUJO DE INVERSIÓN										
Ingresos de Efectivo	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
Ventas de Activos Fijos	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
(-) Egresos de efectivo	\$	97.221,85	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
Compras de activos fijos	\$	95.671,85	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
Gastos de Constitución	\$	750,00	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
Gastos de Publicidad	\$	800,00	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
FLUJO NETO DE INVERSIÓN	\$	(97.221,85)	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
FLUJO DE FINANCIAMIENTO										
Ingresos de efectivo	\$	111.211,02	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
Prestamo BNF	\$	77.847,72	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
Capital Socios	\$	33.363,31	\$	-	\$	-	\$	-	\$	-
(-) Egresos de efectivo	\$	-	\$	20.311,18	\$	20.311,18	\$	20.311,18	\$	20.311,18
Pagos de préstamos o principal	\$	12.358,70	\$	13.788,83	\$	15.384,46	\$	17.164,73	\$	19.151,01
Pago de intereses	\$	7.952,48	\$	6.522,35	\$	4.926,72	\$	3.146,45	\$	1.160,17
FLUJO NETO DE FINANCIAMIENTO	\$	111.211,02	\$	(20.311,18)	\$	(20.311,18)	\$	(20.311,18)	\$	(20.311,18)
(+) Depreciación Activos Fijos	\$	10.412,83	\$	10.412,83	\$	10.412,83	\$	9.776,17	\$	9.776,17
(+) Amortización Activos Diferidos	\$	150,00	\$	150,00	\$	150,00	\$	150,00	\$	150,00
FLUJO NETO DE CAJA	\$	(63.858,54)	\$	31.181,63	\$	41.023,18	\$	55.660,25	\$	72.734,65
Saldo de Caja al Inicio		13.989,17		51.170,80		92.193,98		147.854,23		220.588,88
										314.691,17

Fuente: Autoras

Cuadro N° 27

Flujo de Caja Proyectado

BALANCE GENERAL						
ACTIVOS	INICIAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS CORRIENTES	\$ 13.989,17	\$ 51.170,80	\$ 92.193,98	\$ 147.854,23	\$ 220.588,88	\$ 314.691,17
CAJA	\$ 13.989,17	\$ 51.170,80	\$ 92.193,98	\$ 147.854,23	\$ 220.588,88	\$ 314.691,17
ACTIVOS FIJOS	\$ 95.671,85	\$ 85.259,02	\$ 74.846,19	\$ 64.433,36	\$ 54.657,19	\$ 44.881,03
Construcción y Adecuaciones	\$ 66.060,83	\$ 66.060,83	\$ 66.060,83	\$ 66.060,83	\$ 66.060,83	\$ 66.060,83
Equipos de Cocina	\$ 20.153,22	\$ 20.153,22	\$ 20.153,22	\$ 20.153,22	\$ 20.153,22	\$ 20.153,22
Equipos de Oficina	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00
Equipos de Computación	\$ 1.910,00	\$ 1.910,00	\$ 1.910,00	\$ 1.910,00	\$ 1.910,00	\$ 1.910,00
Muebles de oficina	\$ 448,00	\$ 448,00	\$ 448,00	\$ 448,00	\$ 448,00	\$ 448,00
Muebles de Salón	\$ 2.200,00	\$ 2.200,00	\$ 2.200,00	\$ 2.200,00	\$ 2.200,00	\$ 2.200,00
Otros activos no Corrientes	\$ 3.999,80	\$ 3.999,80	\$ 3.999,80	\$ 3.999,80	\$ 3.999,80	\$ 3.999,80
(-) Depreciación Acumulada Activos Fijos		\$ (10.412,83)	\$ (20.825,65)	\$ (31.238,50)	\$ (41.014,66)	\$ (50.790,83)
ACTIVOS DIFERIDOS	\$ 1.550,00	\$ 1.400,00	\$ 1.250,00	\$ 1.100,00	\$ 950,00	\$ 800,00
Gastos de Constitución	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00
(-) Amortización Acumulada Gastos de Constitución		\$ (150,00)	\$ (300,00)	\$ (450,00)	\$ (600,00)	\$ (750,00)
Gastos de Publicidad	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 800,00
TOTAL DE ACTIVOS	\$ 111.211,02	\$ 137.829,82	\$ 168.290,17	\$ 213.387,59	\$ 276.196,07	\$ 360.372,20
PASIVOS						
PASIVO CORTO PLAZO	\$ -	\$ 13.798,03	\$ 20.548,71	\$ 28.684,83	\$ 38.464,95	\$ 50.194,40
IMP. A LA RENTA POR PAGAR	\$ -	\$ 7.951,41	\$ 11.841,63	\$ 16.530,24	\$ 22.166,24	\$ 28.925,58
PARTICIPACION DE TRABAJADORES	\$ -	\$ 5.846,62	\$ 8.707,08	\$ 12.154,59	\$ 16.298,71	\$ 21.268,81
PASIVO LARGO PLAZO	\$ 77.847,72	\$ 65.489,02	\$ 51.700,19	\$ 36.315,74	\$ 19.151,01	\$ -
DOC. POR PAGAR	\$ 77.847,72	\$ 65.489,02	\$ 51.700,19	\$ 36.315,74	\$ 19.151,01	\$ -
TOTAL PASIVOS	\$ 77.847,72	\$ 79.287,05	\$ 72.248,91	\$ 65.000,57	\$ 57.615,96	\$ 50.194,40
PATRIMONIO						
CAPITAL	\$ 33.363,31	\$ 33.363,31	\$ 33.363,31	\$ 33.363,31	\$ 33.363,31	\$ 33.363,31
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$ 25.179,46	\$ 37.498,50	\$ 52.345,76	\$ 70.193,09	\$ 91.597,68
UTILIDAD RETENIDA		\$ -	\$ 25.179,46	\$ 62.677,96	\$ 115.023,72	\$ 185.216,81
TOTAL PATRIMONIO	\$ 33.363,31	\$ 58.542,77	\$ 96.041,26	\$ 148.387,02	\$ 218.580,12	\$ 310.177,80
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 111.211,02	\$ 137.829,82	\$ 168.290,17	\$ 213.387,59	\$ 276.196,07	\$ 360.372,20

Fuente: Autoras

Cálculos de Punto de Equilibrio, VAN, TIR, Relación, Relación B/C y Periodo de Recuperación

Punto de Equilibrio

Cuadro N° 29

PUNTO DE EQUILIBRIO		
ANÁLISIS DEL AÑO 1		
COSTOS VARIABLES		
Costos Variables de Producción	\$ 71.632,74	
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 71.632,74	
COSTOS FIJOS		
Costos Fijos de Producción	\$ 10.033,43	
Gastos de Administración	\$ 56.655,05	
Gastos de Ventas	\$ 5.264,00	
Gastos Financieros	\$ 7.952,48	
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 79.904,96	
VENTAS TOTALES	\$ 190.515,20	
PUNTO DE EQUILIBRIO	\$ 128.051,78	

P. E. = $CF / (1 - (CV/VT))$

CF= Costos Fijos

CV= Costos Variables

VT= Ventas Totales

PE= Punto de Equilibrio

Fuente: Autoras

VAN

415 151,16 USD. El proyecto es viable.

TIR

Al ser la tasa de descuento 16% un TIR 85% demuestra la viabilidad financiera de este proyecto

Relación Beneficio Costo

Por cada dólar recuperado de la inversión se ganará 3,73 USD

Periodo de Recuperación

El valor total de la inversión se recuperará en un periodo de 4 años, 9 meses y 23 días.

Ratios Financieros

Cuadro N° 30

ANÁLISIS DE RATIOS FINANCIEROS						
Indicador	Fórmula	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Análisis de Apalancamiento						
Estructura del Capital	$(\text{Pasivo Total} / \text{Patrimonio}) \times 100$	135,43%	75,23%	43,80%	26,36%	16,18%
Razon de Endeudamiento	$(\text{Pasivo Total} / \text{Activo Total}) \times 100$	57,53%	42,93%	30,46%	20,86%	13,93%
Cobertura de Gastos Financieros	$\text{UAll} / \text{Gastos Financieros}$	5,90	9,90	17,45	35,53	123,22
Análisis de Rentabilidad						
Rendimiento sobre Activos (ROA)	$\text{Utilidad Neta} / \text{Activo Total}$	0,18	0,22	0,25	0,25	0,25
Rendimiento sobre Inversion (ROE)	$\text{Utilidad Neta} / \text{Capital Social}$	0,75	1,12	1,57	2,10	2,75
Utilidad Activo	$(\text{UAll} / \text{Activo Total}) \times 100$	34,05%	38,37%	40,28%	40,48%	39,67%
Utilidad Ventas	$(\text{UAll} / \text{Ventas}) \times 100$	24,63%	28,93%	32,88%	36,50%	39,84%

Fuente: Autoras

CONCLUSIONES

A lo largo del proceso de investigación, se procuró determinar las preferencias gastronómicas, dentro de una amplia posibilidad de platos, en lo referente a Comida Ecuatoriana. Esto fue establecido tomando como referencia una batería de preguntas planteadas en la encuesta realizada en la ciudad de Milagro.

La estructuración y ejecución del estudio de mercado permitió identificar una demanda potencialmente alta de preferencias por la comida ecuatoriana, fundamentalmente porque se establecieron, numéricamente, las personas de otras ciudades que residen en la ciudad de Milagro. Esto refiere una sostenibilidad del proyecto.

El análisis de la demanda potencial permitió identificar y caracterizar las preferencias gastronómicas de mayor nivel de atractivo. Esto facilitó el desarrollo de un modelo de mercadeo que incluye la utilización del semanario “Prensa la Verdad” y la radio “La Voz de Milagro”, como vías de mayor lectura y sintonía, para dar a conocer el servicio que dará el establecimiento.

Finalmente, se realizó un detallado análisis de costos e ingresos, permitiendo determinar la factibilidad financiera para la creación de Restaurante “El Chirijo”. Los valores obtenidos de este análisis y el tiempo de recuperación de la inversión inicial, permitió concluir que es viable la inversión en este proyecto porque permitiría generar fuentes de trabajo, un retorno alto superior al del sector y una innovadora forma de restaurante.

RECOMENDACIONES

Para la consecución y sostenibilidad del presente proyecto, es importante tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Mantener varias cotizaciones de diferentes proveedores para así no tener limitaciones al momento de la toma de decisiones.
- Este tipo de proyectos deben ser supervisados por chefs especialistas en operación de restaurantes para poder mantener la calidad del producto y la sostenibilidad del servicio.
- Estructurar un control detallado de la temperatura de los productos, que permita satisfacer las necesidades de paladares exigentes.
- Identificar e implementar nuevas formas de promoción y publicidad sobre la calidad del producto y del servicio.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Clemente, J., Roig, B., Valencia, S., Rabadán M. & Martínez, C. (2008). Actitud hacia la gastronomía local de los turistas: dimensiones y segmentación de mercado. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2), 189-198.

Coronado, F., Méndez, C., Ríos, W. & Pauta, D. (2010). *Diagnóstico del Sistema Turísticos del Cantón Milagro y Determinación de Estrategias para su Desarrollo Turístico*. [Tesis de Grado, Escuela Superior Politécnica del Litoral]. Recuperado de: <http://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/14038>

De Sada, M. (2004). *Introducción a la Gastronomía*. México, D.F.: Editorial Limusa.

El Concejo Municipal Del Gobierno Autónomo Descentralizado Del Cantón San Francisco De Milagro. (2008). *Ordenanza Municipal #GADS- 02-2010*. Documento.

El Historiador (2010). En Busca de La Identidad Milagreña. *Mi Ciudad*, 35(1), 9.

El Ilustre Concejo Municipal Del CantónMilagro. (2008). *Ordenanza Municipal # 47-08*. Documento.

Gencat.cat. (2008). *Fichas de Higiene para Bares y Restaurantes*. [Lectura en Línea].
Recuperado de: http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/es/dir87/csam_8.htm

Ilustre Municipio de San Francisco de Milagro, (2011). *Milagro Turístico: La Nueva Imagen*. [Lectura en Línea]. Recuperado de:
<http://www.milagro.gov.ec/turismo/inicio.html>

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2001). *Proyecciones de Población 2001-2010*. [Documento Excel]. Recuperado de:
http://www.inec.gob.ec/web/guest/ecu_est/est_soc/cen_pob_viv

Kotler, P., Bowen, J., Makens, J. *Marketing para el Turismo*. Madrid: Pearson Education S.A.

Labella, P. (2008, Noviembre 20). *¿Qué es e Turismo Gastronómico?*. [Lectura en Línea]. Recuperado de: <http://www.nuestrorumbo.com/2008/11/20/turismo-gastronomico>

Magaña, I. & Padín, C. (2008). *¿Conduce la globalización a la pérdida de las costumbres gastronómicas?*. [Documento PDF]. Recuperado de:
<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2929526>

Méndez, T. (2011). *La teoría económica moderna y su aplicación al mercado turístico Balear*. [Documento PDF]. Recuperado de: <http://www.portaltour.net/revista/2-10.pdf>

Menella, J. (2004). *Explorando los principios de la cultura gastronómica*. [Documento PDF]. Recuperado de: http://www.uv.es/metode/anuario2004/199_2004.htm

Ministerio de Turismo. (2009). *Catastro Turístico de la Provincia del Guayas*. Guayaquil: Oficinas Subsecretaría del Litoral.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (s.f.). *Folleto: Costa-Guayas*. Documento.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (s.f.). *Folleto: Guayas y Santa Elena*. Documento.

Miranda, G. (2008). Algunos significados de la cocina mexicana en los estados de Guerrero, Morelos y México. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 6(2), 335-346. [Documento PDF]. Recuperado de: http://www.pasosonline.org/Publicados/6208special/PS0208_15.pdf

Moreno, M. (s.f.). *Definiciones Web*. [Página Web]. Recuperado de: <http://www.google.com.ec/#hl=es&q=Oferta+turistica&tbs=dfn:l&tbo=u&sa=X&ei=z2waTp7KIIncgQffjOkK&ved=0CBkQkQ4&fp=29fce8b871f8f612&biw=1598&bih=866>

Moncada, J. (s.f.). *Prevención de Incendios en Restaurantes*. [Lectura en Línea].

Recuperado

de:

http://www.catering.com.co/ediciones_catering/EDICION4/ELNEGOCIOPORELMANGO.pdf

Murillo, V. (2009). *Servicio de Alimentos y Bebidas*. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

Nieva, V. (2006). Recuperación del patrimonio gastronómico de la provincia de Buenos Aires. *FACE*, 12(27), 71-93. [Documento PDF]. Recuperado de: http://eco.mdp.edu.ar/cendocu/repositorio/FACES_n27_79-93.pdf

Vicuña, V. (2006). *El Milagro de Milagro*. Milagro: Editorial Grafitext.

ANEXOS

ANEXO 1



MINISTERIO DE TURISMO



SOLICITUD DE REGISTRO

ALOJAMIENTO – ALIMENTOS Y BEBIDAS

Yo,, adedel 20....
Yo, en calidad de Representante Legal

de La empresa solicito al (a la)
señor (a) Ministro (a) de Turismo se digne, de conformidad con las disposiciones legales
vigentes, Clasificar y Registrar a mi establecimiento, cuyas características son las siguientes:

Razón Social (Persona Jurídica):

Nombre del Establecimiento:

Ubicación del establecimiento:

Provincia Cantón Ciudad

Calle No. Transversal Sector Teléfono

Fecha de Constitución:

Fecha de Inicio de Operaciones:

Registro Único de Contribuyentes:Número de cédula.....

Monto de inversión:

Número de empleados:

Número de mesas: Número de plazas

Número de habitaciones: Número de plazas

Observaciones:

Atentamente,

REPRESENTANTE LEGAL

--	--	--

CROQUIS

--	--	--

Revisado e ingresado por:

VERSION 00



ANEXO 2



MINISTERIO DE TURISMO



REQUISITOS Y FORMALIDADES PARA EL REGISTRO

- 1. Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos, tratándose de personas jurídicas.
- 2. Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del registro Mercantil,
- 3. Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.)
- 4. copia de la cédula de identidad, a color
- 5. Copia de la última papeleta de votación, a color
- 6. Copia del Contrato de compra venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR EL NOMBRE COMERCIAL.
- 7. Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento en las ciudades de:
Quito: Av. República 396 y Diego de Almagro Edif. Forum
Guayaquil: Av. Francisco de Orellana y Justino Cornejo Edif. Gobierno del Litoral
Cuenca: Av. José Peralta y Av. 12 de Abril Edif. Acrópolis
- 8. Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
- 9. Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)
- 10. Declaración de activos fijos para cancelación del 1 por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa.
(Formulario del Ministerio de Turismo)
- 11. Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados

Revisado e Ingresado por

VERSION 00



ANEXO 3

COSTOS Y PRECIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	PLATO	Costo de Producción		Costo Unitario	Precio Unitario	MBU
		Total	Unidades			
Entradas Calientes	Humitas	\$ 12,69	70	\$ 0,18	\$ 1,10	\$ 0,92
	Tigrillo con Queso	\$ 0,90	1	\$ 0,90	\$ 2,50	\$ 1,60
	Tigrillo con Chicharrón	\$ 0,91	1	\$ 0,91	\$ 2,50	\$ 1,59
	Bolón de Verde con Queso	\$ 0,65	1	\$ 0,65	\$ 1,50	\$ 0,85
	Bolón de Verde con Chicharrón	\$ 0,71	1	\$ 0,71	\$ 1,50	\$ 0,79
	Muchines de yuca con miel	\$ 4,39	12	\$ 0,37	\$ 1,30	\$ 0,93
	Corviche de Pescado	\$ 1,94	4	\$ 0,49	\$ 1,70	\$ 1,21
Entradas Frías	Ceviche de Camarón	\$ 1,03	1	\$ 1,03	\$ 4,00	\$ 2,97
	Ceviche de Pescado	\$ 0,98	1	\$ 0,98	\$ 3,20	\$ 2,22
	Ceviche de Concha	\$ 1,84	1	\$ 1,84	\$ 4,60	\$ 2,66
Sopas Criolla	Loro de Papa	\$ 1,32	5	\$ 0,26	\$ 1,70	\$ 1,44
	Encebollado	\$ 0,80	1	\$ 0,80	\$ 1,80	\$ 1,00
	Caldo de Bolas de Verde	\$ 12,48	20	\$ 0,62	\$ 2,00	\$ 1,38
	Caldo de Salchicha	\$ 22,73	20	\$ 1,14	\$ 3,00	\$ 1,66
	Caldo Gallina Criolla	\$ 11,30	16	\$ 0,71	\$ 2,00	\$ 1,29
Platos Típicos	Seco de Gallina	\$ 8,07	10	\$ 0,81	\$ 2,00	\$ 1,19
	Guatita Criolla	\$ 7,64	10	\$ 0,76	\$ 2,00	\$ 1,24
	Fritada Criolla con Guarniciones	\$ 13,11	10	\$ 1,31	\$ 2,50	\$ 1,19
	Yapingacho con Chorizo, Anchofite, Aguacate y Ensalada	\$ 10,63	10	\$ 1,06	\$ 2,50	\$ 1,42
	Carne Asada con Menestra, Arroz y Patatones	\$ 1,34	1	\$ 1,34	\$ 3,00	\$ 1,66
	Pollo con Menestra, Arroz y Patatones	\$ 1,14	1	\$ 1,14	\$ 2,50	\$ 1,36
	Chuleta con Menestra, Arroz y Patatones	\$ 1,34	1	\$ 1,34	\$ 3,00	\$ 1,66
	Plato Austral	\$ 1,81	1	\$ 1,81	\$ 4,00	\$ 2,19
	Churrasco	\$ 1,54	1	\$ 1,54	\$ 3,50	\$ 1,96
BEBIDAS	Café en agua o leche	\$ 5,75	50	\$ 0,12	\$ 0,60	\$ 0,49
	Agua	\$ 5,00	24	\$ 0,21	\$ 0,50	\$ 0,29
	Gaseosa	\$ 3,75	12	\$ 0,31	\$ 0,70	\$ 0,39
	Jugo	\$ 4,23	12	\$ 0,35	\$ 0,50	\$ 0,15
	Cerveza Nacional	\$ 5,35	12	\$ 0,45	\$ 1,00	\$ 0,55

Fuente: Autoras

Fuente: Autoras

DEMANDA PROYECTADA POR BEBIDA SEMANAL											
BEBIDA	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábados	Domingos	Semanal	Mensual	Feriado	
Café en agua o leche	30	30	30	30	30	30	30	210	840	168	
Agua	30	30	30	30	30	30	30	210	840	168	
Gaseosa	70	70	70	70	70	70	70	490	1960	392	
Jugo	30	30	30	30	30	30	30	210	840	168	
Cerveza Nacional	30	30	30	30	30	30	30	210	840	168	

DEMANDA PROYECTADA POR BEBIDA MENSUAL												
BEBIDA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Café en agua o leche	840	672	672	840	840	840	840	840	1008	840	1008	1008
Agua	840	672	672	840	840	840	840	840	1008	840	1008	1008
Gaseosa	1960	1568	1568	1960	1960	1960	1960	1960	2352	1960	2352	2352
Jugo Sunny	840	672	672	840	840	840	840	840	1008	840	1008	1008
Cerveza Nacional	840	672	672	840	840	840	840	840	1008	840	1008	1008

Fuente: Autoras

PLATO	DEMANDA PROYECTADA POR PLATO MENSUAL												
	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ANUAL
Humitas	1440	1152	1152	1440	1440	1440	1440	1440	1728	1440	1728	1728	17568
Tigrillo con Queso	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Tigrillo con Chicharron	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Bolón de Verde con Queso	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Bolón de Verde con Chicharron	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Muchines de yuca con miel	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Corviche de Pescado	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Ceviche de Camaron	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Ceviche de Pescado	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Ceviche de Concha	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Locro de Papa	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Encebollado	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Caldo de Bolas de Verde	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Caldo de Salchicha	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Caldo Gallina Criolla	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Seco de Gallina	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Guatita Criolla	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Fritada Criolla con Guarniciones	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Yapingacho con Chorizo Anbateño, Aguacate y Ensalada	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Carne Asada con Menestra, Arroz y Patacones	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Pollo con Menestra, Arroz y Patacones	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Chuleta con Menestra, Arroz y Patacones	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Plato Austral	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196
Churrasco	180	144	144	180	180	180	180	180	216	180	216	216	2196

DEMANDA PROYECTADA POR PLATO SEMANAL-MESUAL-FERIADOS										
PLATO	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábados	Domingos	Semanal	Mensual	Feriado
Humitas	40	40	40	40	40	80	80	360	1440	288
Tigrillo con Queso	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Tigrillo con Chicharron	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Bolón de Verde con Queso	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Bolón de Verde con Chicharron	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Muchines de yuca con miel	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Corviche de Pescado	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Ceviche de Camaron	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Ceviche de Pescado	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Ceviche de Concha	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Locro de Papa	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Encabollado	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Caldo de Bolas de Verde	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Caldo de Salchicha	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Caldo Gallina Criolla	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Seco de Gallina	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Guatita Criolla	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Fritada Criolla con Guarniciones	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Yapingacho con Chorizo Anbataño, Aguacate	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Carne Asada con Menestra, Arroz y	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Pollo con Menestra, Arroz y Patacones	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Chuleta con Menestra, Arroz y Patacones	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Plato Austral	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36
Churrazco	5	5	5	5	5	10	10	45	180	36

Fuente: Autoras

PROYECCIÓN MENSUAL												
POR PLATO	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Ventas	\$ 12.060,00	\$ 9.648,00	\$ 9.648,00	\$ 12.060,00	\$ 12.060,00	\$ 12.060,00	\$ 12.060,00	\$ 12.060,00	\$ 14.472,00	\$ 12.060,00	\$ 14.472,00	\$ 14.472,00
Insumos	\$ 4.316,84	\$ 3.453,47	\$ 3.453,47	\$ 4.316,84	\$ 4.316,84	\$ 4.316,84	\$ 4.316,84	\$ 4.316,84	\$ 5.180,20	\$ 4.316,84	\$ 5.180,20	\$ 5.180,20
POR BEBIDA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Ventas	\$ 3.556,00	\$ 2.844,80	\$ 2.844,80	\$ 3.556,00	\$ 3.556,00	\$ 3.556,00	\$ 3.556,00	\$ 3.556,00	\$ 4.267,20	\$ 3.556,00	\$ 4.267,20	\$ 4.267,20
Insumos	\$ 1.554,70	\$ 1.243,76	\$ 1.243,76	\$ 1.554,70	\$ 1.554,70	\$ 1.554,70	\$ 1.554,70	\$ 1.554,70	\$ 1.865,64	\$ 1.554,70	\$ 1.865,64	\$ 1.865,64

PROYECCIÓN DE VENTAS													
PROYECCIÓN ANUAL A&B	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
Ventas	\$ 15.616,00	\$ 12.492,80	\$ 12.492,80	\$ 15.616,00	\$ 15.616,00	\$ 15.616,00	\$ 15.616,00	\$ 15.616,00	\$ 18.739,20	\$ 15.616,00	\$ 18.739,20	\$ 18.739,20	\$ 190.515,20
Insumos	\$ 5.871,54	\$ 4.697,23	\$ 4.697,23	\$ 5.871,54	\$ 5.871,54	\$ 5.871,54	\$ 5.871,54	\$ 5.871,54	\$ 7.045,84	\$ 5.871,54	\$ 7.045,84	\$ 7.045,84	\$ 71.632,74

CÁLCULO DE REMUNERACIONES 1ER AÑO								
CARGO	Cantidad de Personas	Sueldo Básico Mensual	Sueldo Básico Anual	Décimo Tercero	Bono escolar	Aporte Patronal (11,15%)	Costo Total (USD \$)	Gasto Mensual PRIMER AÑO
Gerente Administrativo	1	\$ 900,00	\$ 10.800,00	\$ 900,00	\$ 264,00	\$ 1.204,20	\$ 12.873,20	\$ 1.072,77
Gerente de Operaciones	1	\$ 900,00	\$ 10.800,00	\$ 900,00	\$ 264,00	\$ 1.204,20	\$ 12.873,20	\$ 1.072,77
Cajero	2	\$ 325,00	\$ 7.800,00	\$ 325,00	\$ 528,00	\$ 869,70	\$ 9.055,62	\$ 754,63
Salonero Polivalente	2	\$ 300,00	\$ 7.200,00	\$ 300,00	\$ 528,00	\$ 802,80	\$ 8.365,80	\$ 697,15
Guardia	1	\$ 264,00	\$ 3.168,00	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 353,23	\$ 3.807,23	\$ 317,27
Cocinero Polivalente	2	\$ 350,00	\$ 8.400,00	\$ 350,00	\$ 528,00	\$ 936,60	\$ 9.745,43	\$ 812,12
Sueldos y Salarios Anual y Mensual							\$ 56.726,48	\$ 4.726,71

CÁLCULO DE REMUNERACIONES A PARTIR DE 2DO AÑO										
CARGO	Cantidad de Personas	Sueldo Básico Mensual	Sueldo Básico Anual	Décimo Tercero	Bono escolar	Vacaciones	Fondo de Reserva	Aporte Patronal (11,15%)	Costo Total (USD \$)	Gasto Mensual 2DO AÑO AD
Gerente Administrativo	1	\$ 900,00	\$ 10.800,00	\$ 900,00	\$ 264,00	\$ 450,00	\$ 900,00	\$ 1.204,20	\$ 14.518,20	\$ 1.209,85
Gerente de Operaciones	1	\$ 900,00	\$ 10.800,00	\$ 900,00	\$ 264,00	\$ 450,00	\$ 900,00	\$ 1.204,20	\$ 14.518,20	\$ 1.209,85
Cajero	2	\$ 325,00	\$ 7.800,00	\$ 325,00	\$ 528,00	\$ 162,50	\$ 325,00	\$ 869,70	\$ 10.010,20	\$ 834,18
Salonero Polivalente	2	\$ 300,00	\$ 7.200,00	\$ 300,00	\$ 528,00	\$ 150,00	\$ 300,00	\$ 802,80	\$ 9.280,80	\$ 773,40
Guardia	1	\$ 264,00	\$ 3.168,00	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 132,00	\$ 264,00	\$ 353,23	\$ 4.445,23	\$ 370,44
Cocinero Polivalente	2	\$ 350,00	\$ 8.400,00	\$ 350,00	\$ 528,00	\$ 175,00	\$ 350,00	\$ 936,60	\$ 10.739,60	\$ 894,97
Sueldos y Salarios Anual y Mensual									\$ 52.772,43	\$ 4.397,72

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS							
DETALLE	AÑOS	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Equipos de Cocina	10	\$ 20.153,22	\$ 2.015,32	\$ 2.015,32	\$ 2.015,32	\$ 2.015,32	\$ 2.015,32
Equipos de Oficina	10	\$ 900,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00	\$ 90,00
Equipos de Computación	3	\$ 1.910,00	\$ 636,67	\$ 636,67	\$ 636,67		
Muebles de oficina	10	\$ 448,00	\$ 44,80	\$ 44,80	\$ 44,80	\$ 44,80	\$ 44,80
Muebles de Salón	10	\$ 2.200,00	\$ 220,00	\$ 220,00	\$ 220,00	\$ 220,00	\$ 220,00
Otros activos no Corrientes	5	\$ 3.999,80	\$ 799,96	\$ 799,96	\$ 799,96	\$ 799,96	\$ 799,96
Construcción y Adecuaciones	10	\$ 66.060,83	\$ 6.606,08	\$ 6.606,08	\$ 6.606,08	\$ 6.606,08	\$ 6.606,08
TOTAL DEPRECIACIÓN			\$ 10.412,83	\$ 10.412,83	\$ 10.412,83	\$ 9.776,17	\$ 9.776,17
Depreciación Acumulada			\$ 10.412,83	\$ 20.825,66	\$ 31.238,50	\$ 41.014,66	\$ 50.790,83

AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS							
DETALLE	años	monto	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5
Gastos de Constitución	5	750,00 USD	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00	\$ 150,00
Amortización Acumulada			\$ 150,00	\$ 300,00	\$ 450,00	\$ 600,00	\$ 750,00

Fuente: Autoras

ANEXO 10

COSTEO ENTRADAS CALIENTES

Name:	HUMITAS		Costo por Porción		0,181341064
Porción:	70		% de Costo	33	
			PVP		0,55
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Choclo tierno	kg	7		1,6	11,2
Sal	kg	0,025		0,47	0,01175
Cebolla Blanca	kg	0,18		0,85	0,153
Queso Criollo	kg	0,27		2,62	0,7074
Huevos	kg	0,24		1,05	0,252
Azúcar	kg	0,02		0,55	0
Hojas de Choclo	kg	0,46		1,2	0
Leche Corriente	kg	0,5		0,49	0
Mantequilla	kg	0,23		3,97	0
					0
			sub-total		12,32415
			3 % ajuste	condimentos	0,3697245
			total/costo		12,6938745
Fuente: Chef Patricio Ortega					

Name:	TIGRILLO CON QUESO		Costo por Porción		0,897954
Porción:	1		% de Costo	33	
			PVP		2,721072727
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Trocitos de verde frito	kg	0,2		0,25	0,05
Huevo	u	2		0,09	0,18
Queso Fresco	kg	0,06		9,7	0,582
Cebolla Colorada	kg	0,04		0,12	0,0048
Aceite Fritura	kg	0,05		1,1	0,055
Sal	kg	0,001			0
Pimienta	kg	0,001			0
					0
			sub-total		0,8718
			3 % ajuste	condimentos	0,026154
			total/costo		0,897954
Fuente: Chef Patricio Ortega					

Name: TIGRILLO CON CHICHARRON					
Porción:	1	Costo por Porción			0,903104
		% de Costo		33	
		PVP			2,736678788
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Trocitos de Verde Frito	kg	0,2		0,25	0,05
Huevo	u	2		0,09	0,18
Queso Fresco	kg	0,06		9,7	0,582
Cebolla Colorada	kg	0,04		0,12	0,0048
Chicharron de Cerdo	kg	0,04		1,5	0,06
Accite Fritura	kg	0,05		1,1	0
Sal	kg	0,001			0
Pimienta	kg	0,001			0
					0
			sub-total		0,8768
			3 % ajuste	condimentos	0,026304
			total/costo		0,903104
Fuente: Chef Patricio Ortega					

Name: BOLONES DE VERDE CON QUESO					
Porción:	1	Costo por Porción			0,655904
		% de Costo		33	
		PVP			1,987587879
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Trocitos de Verde Frito	kg	0,2		0,25	0,05
Queso Fresco	kg	0,06		9,7	0,582
Cebolla Colorada	kg	0,04		0,12	0,0048
Accite Fritura	kg	0,05		1,1	0
Sal	kg	0,001			0
Pimienta	kg	0,001			0
					0
			sub-total		0,6368
			3 % ajuste	condimentos	0,019104
			total/costo		0,655904
Fuente: Chef Patricio Ortega					

Name: BOLONES DE VERDE CON CHICHARRON					
Porción: 1		Costo por Porción		0,717704	
		% de Costo		33	
		PVP		2,174860606	
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Trocitos de Verde Frito	kg	0,2		0,25	0,05
Queso Fresco	kg	0,06		9,7	0,582
Cebolla Colorada	kg	0,04		0,12	0,0048
Chicharron de Cerdo	kg	0,04		1,5	0,06
Aceite Fritura	kg	0,05		1,1	0
Sal	kg	0,001			0
Pimienta	kg	0,001			0
					0
				sub-total	0,6968
				3 % ajuste	condimentos 0,020904
				total/costo	0,717704
Fuente: Chef Patricio Ortega					

Name: MUCHINES DE YUCA CON MIEL					
Porción: 12		Costo por Porción		0,36565	
		% de Costo		33	
		PVP		1,108030303	
Producto	U	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Yuca	kg	0,5	rallada	0,5	0,25
Queso Fresco	kg	0,3	rallado	9,7	2,91
Sal	kg	0,005	al gusto		0
Pimienta	kg	0,002	al gusto		0
Aceite Fritura	lt	1		1,1	1,1
Cebolla en Rama	kg	0,04	picado fino	1,2	0
					0
					0
					0
					0
				sub-total	4,26
				3 % ajuste	condimentos 0,1278
				total/costo	4,3878
Fuente: Chef Patricio Ortega					

Name: CORVICHES CON PESCADO					
Porción:		4	Costo por Porción		0,4853875
			% de Costo	33	
			PVP		1,470871212
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Platano Verde	kg	0,5		0,25	0,125
Dorado Deshuesado/Atún	kg	0,2		8,8	1,76
Cebolla Colorada	kg	0,2			0
Pimiento Verde	kg	0,1			0
Mani Molido	kg	0,02			0
Ajo	kg	0,001			0
Aceite Achioteado	lt	0,015			0
Aceite Fritura	lt	0,125			0
Sal			al gusto		0
Comino			al gusto		0
				sub-total	1,885
				3 % ajuste	condimentos 0,05655
				total/costo	1,94155

Fuente: Chef Patricio Ortega

ANEXO 11

COSTEO ENTRADAS FRIAS

Name: CEVICHE DE PESCADO CURTIDO					
Porción: 1					
				Costo por Porción	0,983959
				% de Costo	33
				PVP	2,981693939
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Pescado Picudo	kg	0,15		4	0,6
Limón	u	6		0,04	0,24
Agua	lt	0,06		0,08	0,0048
Salsa Criolla	kg	0,001		1,5	0,0015
Cebolla Colorada	kg	0,03		0,3	0,009
Sal - Pimienta	kg	0,001			0
Chifle	porción	1		0,1	0,1
Canguil	porción	1		0,1	0
					0
				sub-total	0,9553
				3 % ajuste	condimentos 0,028659
				total/costo	0,983959
Fuente: Chef Patricio Ortega					

Name: CEVICHE DE CAMARON					
Porción: 1					
				Costo por Porción	1,031236
				% de Costo	33
				PVP	3,12
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Camaron 36-40	kg	0,15		4,7	0,705
Salsa de Ceviche	lt	0,14		0,3	0,042
Cebolla Perla	kg	0,06	aritos de cebolla		0
Salsa Criolla	kg	0,03		1,8	0,054
Sal-Pimienta	kg	0,001		0,2	0,0002
Chifle	porcion	1		0,1	0,1
Canguil	porcion	1		0,1	0,1
				sub-total	1,0012
				3 % ajuste	condimentos 0,030036
				total/costo	1,031236
Fuente: Chef Patricio Ortega					

Name: CEVICHE DE CONCHA					
Porción: 1					
				Costo por Porción	1,84885
				% de Costo	33
				PVP	5,602575758
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
conchas Prietas	u	15		0,1	1,5
Tomate	kg	0,05		0,4	0,02
Cebolla Perla	kg	0,05		0,4	0,02
Limón	u	5		0,05	0,25
Cilantro	kg	0,005		1	0,005
Porción de Chifle	por	1		0,02	0
Porción de Canguil	por	1		0,02	0
					0
				sub-total	1,795
				3 % ajuste	condimentos 0,05385
				total/costo	1,84885
Fuente: Chef Patricio Ortega					

ANEXO 12

COSTEO SOPAS CRIOLLAS

Name:		LOCRO DE PAPAS			
Porción:		5	Costo por Porción		0,264298
			% de Costo	33	
			PVP		0,80
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Papa Chola	kg	1		0,9	0,9
Cebolla en Rama	kg	0,1		1	0,1
Aceite Achiotado	lt	0,02		1,8	0,036
Queso Criollo	kg	0,2		1,21	0,242
Culantro	kg	0,005		1	0,005
Sal	kg	0,001	al gusto		0
Pimienta	kg	0,001	al gusto		0
Agua	lt	1,5			0
					0
				sub-total	1,283
				3 % ajuste	condimentos 0,03849
				total/costo	1,32149

Fuente: Chef Patricio Ortega

Name:		ENCEBOLLADO			
Porción:		1	Costo por Porción		0,7963342
			% de Costo	33	
			PVP		2,413133939
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Pescado Albacora	kg	0,15	en bruto	3	0,45
Yuca	kg	0,15	en bruto	0,5	0,075
Tomate	kg	0,1	en cubitos	1	0,1
Aji Peruano	kg	0,001		1,54	0,00154
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Pimienta	kg	0,001		4,2	0,0042
Comino	kg	0,001		3,5	0,0035
Cilantro	kg	0,005	picado	1	0,005
Cebolla Colorada	kg	0,03	juliana	0,12	0,0036
Plátano Verde (Chifle)	kg	0,1	laminado	0,57	0,057
Aceite	lt	0,05	para freir	1,1	0,055
Limón	u	1	para sazonar	0,018	0,018
					0
				sub-total	0,77314
				3 % ajuste	condimentos 0,0231942
				total/costo	0,7963342

Fuente: Chef Patricio Ortega

Name: CALDO DE BOLAS DE VERDE					
Porción: 20		Costo por Porción			0,62425725
		% de Costo		33	
		PVP			1,891688636
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Choclo	kg	0,3		0,57	0,171
Col	kg	0,3		0,5	0,15
Comino	kg	0,005		3,5	0,0175
Costilla.	kg	0,909		0	0
Cilantro	kg	0,11		1	0,11
Magui Carne	u	2		2,37	4,74
Mani.	kg	0,65		2,86	1,859
Pimienta	kg	0,002		4,2	0,0084
Sal.	kg	0,02		0,3	0,006
Verduras	kg	0,15		1	0,15
Yuca	kg	2		0,5	1
Zanahoria	kg	0,2		1	0,2
Zapallo	kg	0,5		1	0,5
BOLAS DE VERDE Y RELLENO	20 u				0
Plátano Verde	kg	2		0,25	0,5
Pasas	kg	0,1		2	0,2
Mani Molido	kg	0,04		2,86	0,1144
Cebolla Perla	kg	0,1		0,12	0,012
Ajo	kg	0,005		2,64	0,0132
Zanahoria	kg	0,1		1	0,1
Huevo	u	3		0,09	0,27
Carne Molida	kg	0,8		2,5	2
				sub-total	12,1215
				3 % ajuste	condimentos 0,363645
				total/costo	12,485145

Fuente: Chef Patricio Ortega

Name: CALDO DE SALCHICHA					
Porción:		20	Costo por Porción		1,136571525
			% de Costo	33	
			PVP		3,444156136
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Cebolla blanca	kg	0,2		1,2	0,24
Zanahoria	kg	0,3		1	0,3
Hierba Buena	kg	0,1		1	0,1
Tocino	kg	0,05		12,74	0,637
Mani	kg	0,2		2,86	0,572
Magui de carne	kg	0,005		2,37	0,01185
Verde	kg	2		0,25	0,5
					0
RELLENO MENUDECENCIA					0
Col	kg	0,5		0,5	0,25
Refrito Blanco	kg	0,25		1,25	0,3125
Arroz	kg	3		0,682	2,046
Sangre	lt	1		1,5	1,5
Menudecencia	kg	6		2,5	15
Aceite Achiotado	lt	0,5		1,2	0,6
				sub-total	22,06935
				3 % ajuste	condimentos 0,6620805
				total/costo	22,7314305

Fuente: Chef Patricio Ortega

Name: CALDO DE GALLINA CRIOLLA					
Porción:		16	Costo por Porción		0,7068375
			% de Costo	33	
			PVP		2,141931818
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Chocio Tierno	kg	1		0,57	0,57
Ajo	kg	0,02		2,64	0,0528
Cebolla Blanca	kg	0,15		1,2	0,18
Gallina Criolla 2 u	kg	3,2		2,86	9,152
Cilantro	kg	0,04		1	0,04
Sal	kg	0,02		0,3	0,006
Comino	kg	0,05		3,5	0,175
Pimienta	kg	0,001		4,2	0,0042
Yuca	kg	1		0,5	0,5
Zanahoria (Opcional)	kg	0,3		1	0,3
				sub-total	10,98
				3 % ajuste	condimentos 0,3294
				total/costo	11,3094

Fuente: Chef Patricio Ortega

ANEXO 13

COSTEO PLATOS TÍPICOS

Name: SECO DE GALLINA					
Porción:		10	Costo por Porción		0,8070565
			% de Costo	33	
			PVP		2,45
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Aji Entero	kg	0,02		1	0,02
Ajo	kg	0,02		2,64	0,0528
Arroz	kg	1		0,682	0,682
Cebolla Colorada	kg	0,6		1,21	0,726
Chicha	kg	0,02		1	0,02
Cilantro	kg	0,04		1	0,04
Comino	kg	0,005		3,5	0,0175
Naranjilla	kg	0,1		1,2	0,12
Pimienta	kg	0,001		4,2	0,0042
Pimiento	kg	0,15		0,2	0,03
Sal	kg	0,01		0,3	0,003
Tomate	kg	0,4		1	0,4
Pollo porcion(200 gr)/10 POR	kg	2		2,86	5,72
				sub-total	7,8355
				3 % ajuste	condimentos 0,235065
				total/costo	8,070565

Fuente: Chef Patricio Ortega

Name: GUATTA CRIOLLA					
Porción:		10	Costo por Porción		0,7638583
			% de Costo	33	
			PVP		2,314722121
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Agua	lt	1,5			0
Cebolla Blanca	kg	0,1		1,2	0,12
Cilantro	kg	0,04		1	0,04
Mani	kg	0,6		2,64	1,584
mondongo cocido	kg	1,4		3,52	4,928
oregano hoja	kg	0,05		4,33	0,2165
papa chola	kg	0,6		0,484	0,2904
pimienta	kg	0,001		4,2	0,0042
refrito criollo	kg	0,1		2,3	0,23
sal	kg	0,01		0,3	0,003
				sub-total	7,4161
				3 % ajuste	condimentos 0,222483
				total/costo	7,638583

Fuente: Chef Patricio Ortega

Name: FRITADA CON GUARNICIONES					
Porción:	10	Costo por Porción			1,3109531
		% de Costo	33		
		PVP			3,972585152
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
FRITADA					
Carne de Cerdo con Grasa	kg	2		4	8
Cerveza	u	1		0,35	0,35
Comino	kg	0,005		3,5	0,0175
Ajo	kg	0,01		2,64	0,0264
Cebolla Colorada	kg	0,2		0,12	0,024
Sal	kg	0,005		0,3	0,0015
Pimienta	kg	0,002		4,2	0,0084
Culantro	kg	0,05	ramas	1	0,05
Agua	lt	0,5			0
Grasa de Cerdo	kg	0,5		2	1
MAIZ TOSTADO					
Maiz	kg	0,5		0,82	0,41
Aceite Fritura	lt	0,3		1,1	0,33
Cebolla Colorada	kg	0,1		0,12	0,012
Ajo	kg	0,005		2,64	0,0132
SALSA CRIOLLA					
Cebolla Colorada	kg	0,2		0,12	0,024
Tomate	kg	0,2		1	0,2
Pimiento Verde	kg	0,1		0,2	0,02
Culantro	kg	0,02		1	0,02
Limón	u	1		0,018	0,018
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Aceite de Cocina	lt	0,02		1,1	0,022
MADURO FRITO					
Platano Maduro	kg	0,5		0,72	0,36
Aceite Fritura	lt	0,3		1,1	0,33
PAPAS FRITAS					
Papa Chola	kg	0,8		0,44	0,352
Aceite de Fritura	lt	0,4		1,1	0,44
SALSA DE AJI					
Aji	kg	0,02		2,22	0,0444
Tomate de Árbol	kg	0,05		1,04	0,052
Sal	kg	0,001		1	0,001
Cebolla Colorada	kg	0,05		0,12	0,006
Cebolla Blanca	kg	0,02		1,2	0,024
Culantro	kg	0,01		1	0,01
Aceite de Cocina	lt	0,01		1,1	0,011
CHOCLO COCIDO					
Choclo Tierno	kg	0,5		1,1	0,55
Agua	lt	0,5			0
			sub-total		12,7277
			3 % ajuste	condimentos	0,381831
			total/costo		13,109531

Fuente: Chef Patricio Ortega

Nombre: Arroz y Menestra con: Carne Asada					
Porción: 1					
				Costo por Porción	1,3445002
				% de Costo	33
				PVP	4,07424303
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Carne	kg	0,15		5,5	0,825
Aliño Criollo	kg	0,03		1,2	0,036
ARROZ BLANCO					
Arroz	kg	0,12		0,682	0,08184
Agua	lt	0,12			0
Sañ	kg	0,001		0,3	0,0003
Aceite	lt	0,02		1,1	0,022
MENESTRA DE FRÉJOL					
Fréjol Canario	kg	0,1		2,2	0,22
Aliño	kg	0,005		1,2	0,006
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Pimienta	kg	0,001		4,2	0,0042
Comino	kg	0,001		3,5	0,0035
Cuero de Cerdo	kg	0,03		3,54	0,1062
				sub-total	1,30534
				3 % ajuste	condimentos 0,0391602
				total/costo	1,3445002

Fuente: Chef Patricio Ortega

Name: Arroz y Menestra con: Chuleta					
Porción: 1					
				Costo por Porción	1,3445002
				% de Costo	33
				PVP	4,07424303
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Chuleta	kg	0,15		5,5	0,825
Aliño Criollo	kg	0,03		1,2	0,036
ARROZ BLANCO					
Arroz	kg	0,12		0,682	0,08184
Agua	lt	0,12		0	0
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Aceite	lt	0,02		1,1	0,022
MENESTRA DE FRÉJOL					
Fréjol Canario	kg	0,1		2,2	0,22
Aliño	kg	0,005		1,2	0,006
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Pimienta	kg	0,001		4,2	0,0042
Comino	kg	0,001		3,5	0,0035
Cuero de Cerdo	kg	0,03		3,54	0,1062
				sub-total	1,30534
				3 % ajuste	condimentos 0,0391602
				total/costo	1,3445002

Fuente: Chef Patricio Ortega

Name: Arroz y Menestra con: Pollo					
Porción: 1		Costo por Porción			1,1405602
		% de Costo		33	
		PVP			3,45624303
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
Chuleta	kg	0,15		4,18	0,627
Aliño Criollo	kg	0,03		1,2	0,036
ARROZ BLANCO					
Arroz	kg	0,12		0,682	0,08184
Agua	lt	0,12		0	0
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Aceite	lt	0,02		1,1	0,022
MENESTRA DE FRÉJOL					
Fréjol Canario	kg	0,1		2,2	0,22
Aliño	kg	0,005		1,2	0,006
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Pimienta	kg	0,001		4,2	0,0042
Comino	kg	0,001		3,5	0,0035
Cuero de Cerdo	kg	0,03		3,54	0,1062
				sub-total	1,10734
				3 % ajuste	condimentos 0,0332202
				total/costo	1,1405602

Fuente: Chef Patricio Ortega

Name: Plato Austral: Carne Colorada, Mote Pillo, Chorizo Cuencano, Papa con Salsa de Zambo					
Porción: 1		costo por porcion			1,8142317
		% de costo		33	
		PVP			5,497671818
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
CARNE COLORADA Y CHORIZO					
Pulpa Prieta	kg	0,12		6,15	0,738
Aceite Achiotado	lt	0,005		1,2	0,006
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Pimienta	kg	0,001		4,2	0,0042
Comino	kg	0,001		3,5	0,0035
Cebolla Colorada	kg	0,01	rallada	0,12	0,0012
Chorizo Cuencano	kg	0,06		5,1	0,306
MOTE PILLO					
Mote Cocido	kg	0,1		1,21	0,121
Huevo	u	1		0,09	0,09
Leche	lt	0,05		0,8	0,04
Cebolla en Rama	kg	0,02		1,2	0,024
Sal	kg	0,002		0,3	0,0006
Ajo	kg	0,05		2,64	0,132
PAPA CHAUCHA					
Papa Chaucha Cocida	kg	0,1		0,88	0,088
SALSA DE PEPA DE SAMBO					
Pepa de Sambo Tostada	kg	0,04		2	0,08
Leche	lt	0,1		0,8	0,08
Aceite Achiotado	lt	0,005		1,2	0,006
Sal	kg	0,002		0,3	0,0006
Comino	kg	0,001		3,5	0,0035
Azúcar	kg	0,001		0,49	0,00049
Cebolla Blanca	kg	0,03		1,2	0,036
				sub-total	1,76139
				3 % ajuste	condimentos 0,0528417
				total/costo	1,8142317

Name: Churrasco Criollo: Arroz Blanco, Carne Ssada, Huevo Frito, Salsa Criolla, Papa Frita					
Porción: 1					
				costo por porcion	1,5372132
				% de costo	33
				PVP	4,658221818
Producto	l	Cantidad		Costo/Unidad	Costo/Cantidad
CARNE SALTEADA					
Pulpa Prieta	kg	0,15		6,15	0,9225
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Pimienta	kg	0,001		4,2	0,0042
Comino	kg	0,001		3,5	0,0035
Cebolla Colorada	kg	0,01	rallada	0,12	0,0012
ARROZ BLANCO					
Arroz	kg	0,12		0,682	0,08184
Agua	lt	0,12			0
Sal	kg	0,001		0,3	0,0003
Aceite	lt	0,02			0
PAPAS FRITAS					
Papa Chola	kg	0,15		0,484	0,0726
Aceite Fritura	lt	0,1		1,1	0,11
SALSA CRIOLLA					
Tomate	kg	0,1		1	0,1
Cebolla Colorada	kg	0,05		0,12	0,006
Pimiento Verde	kg	0,05		0,2	0,01
Ajo				2,64	0
Huevo Frito	u	2		0,09	0,18
				sub-total	1,49244
				3 % ajuste	condimentos 0,0447732
				total/costo	1,5372132

ANEXO 14

PRESUPUESTO DE OBRA

ACTIVIDAD: OBRA CIVIL PARA REMODELACION DE VIVIENDA COMERCIO PARA RESTAURANT
CONFORME DISEÑO PREESTABLECIDO.

ATENCION:

UBICACION: Av. , Maz. D, Villa 11, Milagro-Ecuador

FECHA: Octubre 17 del 2011

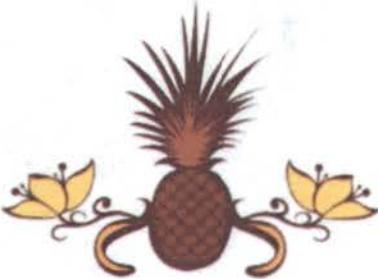
ITM	DESCRIPCION ACTIVIDAD	U.	Cantd.	Precio Unitario		Subtotal		TOTALES
				Materiales	M. Obra	Materiales	M. Obra	
A	TRABAJOS PRELIMINARES							
A01	Desmontaje de Tumbado y Estructura Madera	M2	42,90		2,00	0,00	85,80	85,80
A02	Cerramiento Provisional en Área Soportal	ML	11,00	3,20	2,00	35,20	22,00	57,20
A03	Desmontaje de Inst. Eléctricas Existentes	U.	1,00		200,00	0,00	200,00	200,00
A04	Demolición de paredes y Picada de Contrapiso	M2	161,25		2,80	0,00	451,50	451,50
A05	Desmontaje Columnas Madera	U.	17,00		15,00	0,00	255,00	255,00
A06	Estiba y Desalojo de Material Escombros	Vjs	4,00	45,00		180,00	0,00	180,00
B	TRABAJOS ALBAÑILERIA							
B01	Excavaciones Manuales para Cimentación	M3	11,52		8,00	0,00	92,16	92,16
B02	Conformación de Plinto	M3	6,05	170,00	98,00	1028,50	592,90	1621,40
B03	Cadena de Amarre Inferior	M3	6,97	200,00	135,00	1394,00	940,95	2334,95
B04	Columnas HºSº en Planta Baja	M3	5,04	240,00	140,00	1209,60	705,60	1915,20
B05	Viga para Amarre Piso Madera P. Alta	M3	7,67	220,00	125,00	1687,40	958,75	2646,15
B06	Reposición de Contrapiso	M2	40,28	6,00	3,00	241,68	120,84	362,52
B07	Mampostería (Bloque Liviano PL-9)	M2	207,54	7,50	4,50	1556,55	933,93	2490,48
B08	Enlucidos Interiores Incluye Filos	M2	456,60	2,90	4,00	1324,14	1826,40	3150,54
B09	Pilares y Dinteles	ML	91,80	4,50	3,50	413,10	321,30	734,40
B10	Mesones para Cocina	ML	12,80	12,00	15,00	153,60	192,00	345,60
B11	Arco de HºAº incluye Molduras y Coronas	ML	9,80	20,00	25,00	196,00	245,00	441,00
B11						0,00	0,00	0,00
C	TRABAJOS CERRAJERIA (SOLDADURA) PARA REFORSAMIENTO LOSA PISO P. ALTA							
C01	Estructura para Cubierta (Área Ampliación)	M2.	28,00	18,00	7,00	504,00	196,00	700,00
C02	Cubierta (Área Ampliación)	M2.	28,00	12,65	4,00	354,20	112,00	466,20
C03	Plataforma para Ubicación Condensadores AA	M2	4,80	16,00	7,00	76,80	33,60	110,40
D	TRABAJOS ACABADOS GENERALES							
D01	Sobrepiso (Porcelanato Tipo Grayman)	M2	54,00	19,50	5,00	1053,00	270,00	1323,00
D02	Sobrepiso (Cerámica Antideslizante Tipo Grayman)	M2	57,34	18,50	5,00	1060,79	286,70	1347,49
D03	Cerámica en piso y Paredes Baño (Porcelanato-Cenefas) Piso-Tumbado	M2	45,33	22,00	4,00	997,26	181,32	1178,58
D04	Cerámica Paredes Cocina (en Interiores Mesones y Exteriores Ambiente Cocina)	M2	62,43	20,00	4,50	1248,60	280,94	1529,54
D05	Recubrimiento Mesones (Granito Importado)	ML	12,83	81,50	30,00	1045,65	384,90	1430,55
D06	Tumbado Tipo Losa Gymsup Incluye Moldura y Domus	M2	101,30	12,00	6,00	1215,60	607,80	1823,40
D07	Pintura: Limpieza, Rasqueteado, Sellado, Empastado y Pintura (Normal)	M2	424,60	3,50	2,00	1486,10	849,20	2335,30
D08	Puertas bajo Mesones: Perfil de Aluminio, Incluye Laminas y Cerrojos	ML	13,00	38,00	25,00	494,00	325,00	819,00
D09	Anaqueles Sobre Mesones: Madera tipo Tropical, Incluye Laqueado y Accesorios	ML	16,97	90,00	30,00	1527,30	509,10	2036,40
SUBTOTAL PASAN						20483,07	11980,69	32463,75

ITM	DESCRIPCION ACTIVIDAD	U.	Cantd.	Precio Unitario		Subtotal		TOTALES
				Materiales	M. Obra	Materiales	M. Obra	
.....SUBTOTAL VIENEN						20483,07	11980,69	32463,75
E	INSTALACIONES GENERALES							
E01	Puntos Sanitarios: Desagües y Agua Potable	U.	11,00	28,00	20,00	308,00	220,00	528,00
E02	Puntos Eléctricos: Alumbrado	U.	32,00	22,00	15,00	704,00	480,00	1184,00
E03	Panel para Medidores (Nuevo según EEE)	U.	1,00	250,00	120,00	250,00	120,00	370,00
E04	Panel para Circuitos (Breakers)	U.	1,00	190,00	95,00	190,00	95,00	285,00
E05	Puntos Eléctricos: Tomacorrientes Polar.	U.	14,00	27,50	18,00	385,00	252,00	637,00
E06	Puntos Eléctricos: Especiales 220V.	U.	4,00	35,00	25,00	140,00	100,00	240,00
E07	Puntos Nuevos Voz y Dato	U.	3,00	24,00	15,00	72,00	45,00	117,00
E08	Puntos Nuevos TV	U.	3,00	22,00	18,00	66,00	54,00	120,00
E09	Puntos Nuevos para Sonido	U.	7,00	20,00	16,00	140,00	112,00	252,00
E10	Detectores para Incendios	U.	7,00	32,00	18,00	224,00	126,00	350,00
E11	Extintores para Incendios (CO2)	U.	3,00	45,00	6,00	135,00	18,00	153,00
	CLIMATIZACION							
E12	Compresores y E vaporizadores para 35,000BTU	U.	1,00	15000,00	1500,00	15000,00	1500,00	16500,00
F	MOBILIARIO SANITARIO							
F01	Inodoro Century Magnolia Blanco (Edesa) Incluido Accesorios	U.	2,00	114,38	10,00	228,76	20,00	248,76
F02	Lavatorio Oakbrook Blanco (Edesa) 2 Llaves-Incluido Accesorios	U.	2,00	145,88	10,00	291,76	20,00	311,76
F03	Llaves Mezcladora y Rejilla Piso	U.	1,00	55,04	5,00	55,04	5,00	60,04
F02	Lavabo Blanco Económico (Edesa) 1 Llaves-Incluido Accesorios	U.	2,00	65,00	10,00	130,00	20,00	150,00
F04	Accesorios Línea Desing C: Toallero, Papelera	U.	3,00	38,20	5,00	114,60	15,00	129,60
F05	Regadera para Limpieza Piso Cocina	U.	2,00	28,00	10,00	56,00	20,00	76,00
F06	Tubería y Cajas para Evacuación AASS a red Publica	ML.	15,00	30,00	10,00	450,00	150,00	600,00
F06	Trampa para Grasa	U.	1,00	288,20	80,00	288,20	80,00	368,20
F06	Lavaplatos con Escurridera Tipo Teka Español 2 Pozos Con Llave Mezcladora	U.	3,00	188,20	25,00	564,60	75,00	639,60
G	VARIOS							
G01	Limpieza y Desalojo Final	U.	6,00	60,00		360,00	0,00	360,00
G02	Registro Construcción	U.	1,00	450,00		450,00	0,00	450,00
SUBTOTAL PARCIAL						41086,03	15507,69	56593,71
HONORARIOS PROFESIONALES: ADMINISTRACION Y DIRECCION TECNICA								6791,25
DESGLOSE IVA: EN MATERIALES ESTA INCLUIDO, PARA MANO DE OBRA Y HONORARIOS (ACUERDO)								2675,87
COSTO TOTAL DE LA PROPUESTA								66060,83

Tiempo de Ejecución de los Trabajos: 12 Semanas Calendarios

Arq. Angel Luque Córdoba
Reg. Prof. G-1576
C.I. 130234640-6

Anexo 15



EL
CHIRIJO
RESTAURANT
CON SABOR A ECUADOR

RECETARIO DE PRODUCCIÓN

Chef Responsable: Patricio Ortega

ÍNDICE

ENTRADAS CALIENTES

Humitas	4
Tigrillo con Queso o Chicharrón	5
Bolón de Queso, Chicharrón o Mixto	6
Muchines de Yuca con Miel	7
Corviches de Pescado	8

ENTRADAS FRÍAS

Ceviche de Pescado	9
Ceviche de Camarón	10
Ceviche de Concha Prieta	11

SOPAS CRIOLLAS

Locro de Papa	12
Encebollado	13
Caldo de Bola de Verde	14
Caldo de Salchicha	16
Caldo de Gallina Criolla	18

PLATOS TÍPICOS

Seco de Gallina	19
Guatita Criolla	20
Fritada Criolla con Guarniciones	21
Yapingacho con Guarniciones	22
Arroz con Menestra y Carnes Asada, Pollo o Chuleta	23
Churrasco Criollo de Res, Pollo o Carne de Cerdo	25
Plato Austral	26

ENTRADAS CALIENTES

HUMITAS

Ingredientes: 6 Personas

- 12 tazas de choclo tierno
- 8 onzas de mantequilla
- 4 onzas de manteca de cerdo
- ½ queso desmenuzado
- 2 cditas de polvo de hornear
- 6 Huevos
- 1 Taza de cebolla blanca picada
- Sal y/o azúcar al gusto
- Hojas de choclo



Preparación:

Moler o licuar el choclo. En una sartén con manteca y mantequilla refreír la cebolla, agregar la cebolla, choclo, queso, azúcar, polvo de hornear y la sal. Agregar las yemas y revolver. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas cuidadosamente en la preparación sin batir.

Sobre cada hoja poner la preparación, doblar los costados de la hoja y luego las puntas, colocar una junto a otra dejando las puntas dobladas hacia abajo, dejarlas cocinar al vapor durante una hora.

TIGRILLO DE QUESO O CHICHARRÓN

Ingredientes: 4 Personas

- 2 verdes
- 2 huevos
- ½ taza de queso criollo
- ½ taza de chicharrón
- 1 cda. de Mantequilla
- 1 rama de cebolla blanca
- Cilantro Picado



Preparación:

Freír los verdes y majarlos. En una sartén refreír la cebolla picada en cuadritos con mantequilla, agregar los huevos y dejarlos freír. Revolver. Agregar el queso y el cilantro picado revolviendo nuevamente. En caso del tigrillo de chicharrón agregar el chicharrón con el cilantro picado.

BOLONES DE VERDE CON QUESO, CHICHARRÓN Y MIXTOS

Ingredientes: 6 Personas

- 6 Plátanos Verdes
- ½ Taza de Chicharrón
- ½ Taza de Queso
- 1 Diente de Ajo
- 2 cdas. De Mantequilla



Preparación:

Lavar los plátanos, cortarlos por la mitad y cocinarlos con cáscara en agua con sal hasta que estén suaves. Pelarlos y golpearlos uno a uno con un mazo sobre la tabla de picar, amasarlos y agregar el ajo machacado, la mantequilla y seguir amasando hasta que quede suave. Mezclar las masas con queso y/o chicharrón.

MUCHINES DE YUCA CON MIEL

Ingredientes: 10 Persona

- 2 libras de Yuca Rallada
- 1 Yema de huevo
- 2 Huevos Cocidos
- 1 cebolla mediana picada
- ½ queso
- Achiote
- Sal al gusto



Preparación:

Rallar la yuca y dejarla escurrir sin exprimirla, ponerle sal y la yema del huevo. Formar pequeñas porciones de masa y colocar el queso en el centro de la masa, darle forma ovalada y freírlas con abundante aceite caliente.

CORVICHES DE PESCADO

Ingredientes:

- 3 Verdes
- 1 rama de cebolla blanca finamente picada
- 1 tomate picado
- 1 manojo pequeño de culantro picado
- 1 cucharada de achiote
- 2 cucharadas de maní tostado y molido
- 1 lb. De atún
- Sal y Pimienta al gusto
- C/N Aceite



Preparación:

Rallar los verdes. Preparar un refrito con manteca, el tomate, el culantro, sal y pimienta. Mezclar el verde rallado con el refrito y formar una masa suave. Añadir el maní. Cortar el atún en trozos pequeños. Sazonar con sal y pimienta. Dorar el pescado en un sartén. Hacer bolas medianas y rellenarlas con el pescado. Colocarlos en el horno muy caliente.

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE DE PESCADO

Ingredientes: 6 Personas

- 1 kilo de pescado blanco
- 1 taza de jugo de limón
- 1 diente de ajo
- 1 rama de apio
- 1 ramo de culantro



Preparación:

Lavar el pescado y colocarlo en una cacerola grande, cortado en cuadros, incorporar el jugo de limón, el ajo, apio picado y sal al gusto, durante una hora o hasta que esté cocido el pescado. Después de éste tiempo añadir, la cebolla curtida, el culantro, pimienta, comino y gotitas de aceite.

CEBICHE DE CAMARÓN

Ingredientes: 4 Personas

- 1 libra de camarones sin cabeza
- ½ libra de cebolla paitaña finamente picada
- Salsa de Tomate
- Aceite de oliva
- ½ Cucharadita de azúcar
- ¼ taza de jugo de naranja
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de cilantro picado



Preparación:

Curtir la cebolla con el jugo de limón. Limpiar los camarones y cocinarlos en 4 tazas de agua con sal y pimienta por dos minutos, escurrir los camarones y colocarlos en otro recipiente. A esto agregar la cebolla curtida, la salsa de tomate al gusto, el azúcar, cilantro, jugo de naranja, aceite de oliva, una taza del agua en la que se cocinaron los camarones. Mezclar bien.

CEVICHE DE CONCHA PRIETA

Ingredientes: 20 Personas

- 50 conchas limpias
- 10 limones
- 400 gr. De cebolla paiteña
- 250 gr. De salsa de tomate
- Sal, pimienta, culantro y aceite al gusto



Preparación:

Cortas las cebollas en juliana y dejar reposar durante 30 minutos con el jugo de los limones y sal.

Colocar en un recipiente las conchas, incorporar la salsa de tomate, el culantro finamente picado, la sal, la cebolla curtida y el aceite de mesa.

Dejar reposar quince minutos antes de servir.

SOPAS CRIOLLAS

LOCRO DE PAPAS

Ingredientes: 6 Personas

- 2 papas grandes cortadas en cuadros
- 2 choclos desgranados
- 1 zanahoria cortada en cuadros
- 1 taza de leche
- 2 cdas. De mantequilla
- ¼ libra de queso
- 2 huevos
- ½ taza de cebolla blanca picada



Preparación:

En un recipiente sofreír la cebolla con la mantequilla, cuando se cristalice la cebolla sea vea marchita, añadir una pizca de achiote, el choclo y la zanahoria, dejar cocinar durante 15 minutos. Luego agregar las papas, queso y los huevos partidos, antes de sacar la olla del fuego, añadir la leche.

ENCEBOLLADO

Ingredientes: 8 Personas

- 2 libras de albacora
- ½ atado de yerba buena
- 3 ramas de cebolla blanca
- 2 libras de tomate licuado
- 1 yuca grande
- 1 libra de cebolla colorada
- 3 pepas de ajo
- 1 cucharadita de ají peruano
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ taza de jugo de limón
- Sal al gusto



Preparación:

Cocinar la yuca con el ajo, cebolla blanca, yerba buena, ají peruano y tomate licuado; cuando esté lista la yuca, sacarla y poner a cocinar el pescado aliñado; curtir la cebolla colorada con el jugo de limón; colocar en una bandeja la yuca cortada en cuadritos, el pescado cocinado cortado en tiras, cebolla curtida, tomate cortadas en juliana, culantro picado y el caldo de pescado cernido; revolverlo todo.

CALDO DE BOLA DE VERDE

Ingredientes:

- 6 tazas de agua
- 6 verdes (4 cocidos y 2 crudos)
- 3 hojas de col finamente picada
- 3 pepas de ajo machacadas
- 2 cucharadas de achiote
- 2 choclos
- 1 libra de hueso de res
- 1 libra de pulpa de res
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 pimiento pequeño picado finamente
- 1 yuca pequeña
- 1 zanahoria pequeña cortada en cuadros
- Culantro
- Sal, pimienta y comino



Bolas de Verde

- 1 cebolla colorada pequeña finamente picada
- 1 pimiento pequeño finamente picado

- 3 cucharadas de maní molido
- 3 cucharadas de achiote
- 2 huevos cocinados
- Alverjas
- Caldo de Carne
- Sal, pimienta, comino y orégano

Preparación:

Licuar la cebolla, el pimiento y los ajos. En una olla poner el agua, el hueso, la carne, el cubo de caldo, licuar lo anterior, el perejil, las cucharadas de achiote, sal, pimienta y comino; dejar hervir y aumentar los cuatro verdes, la col, la yuca, los choclos y la zanahoria. Rallar los verdes crudos.

Una vez que los verdes estén cocinados, retirarlos del fuego, aplastarlos y unirlos a los verdes crudos, agregar el achiote del relleno y cucharadas de caldo, hasta formar una masa consistente. Dejar reposar la preparación anterior mientras hace el relleno.

En dos cucharadas de achiote sofreír la cebolla, el pimiento, una pepa de ajo machacada, la carne finamente picada, la mantequilla de maní, las alverjas cocidas, el orégano y condimentar con sal y pimienta, dejar cocinar este refrito.

Poner las bolas en el caldo y dejarlas cocinar a fuego lento por diez minutos, aproximadamente.

CALDO DE SALCHICHA

Ingredientes: 12 Personas

- 1 Entrijo (tripas de cerdo)
- 4 tazas de arroz cocido sin sal y sin aceite
- Sangre de cerdo
- 1 libra de carne de chancho
- 1 atado de cebolla blanca
- 5 cebollas coloradas medianas
- 2 pimientos
- ½ libra de ajo
- 1 paquete de orégano
- 2 atados de hierba buena
- Achiote
- 3 Verdes
- Culantro
- Sal, Pimienta y Comino al gusto



Preparación:

Hacer un refrito con las cebollas, pimiento, ajo, perejil, orégano, uno de los atados de hierba buen, sal, pimienta y comino. Pasarlo a un recipiente y mezclar este refrito con el arroz cocinado ya frío, la sangre licuada y la carne de chanco picada, junto con algo de la manteca de cerdo, si la preparación está muy espesa agregar un poco de caldo. La preparación no debe quedar ni espesa ni muy aguada. Colocar esta preparación en el entrijo.

En una olla grande tener agua hirviendo con cebollas, hierbitas, orégano y comino; poner a cocinar las salchichas colocándolas poco a poco. Para saber si ya están pincharlas con un palillo. Si sale agua roja significa que todavía les falta. Una vez cocinadas las salchichas retirarlas del caldo y agregar a esa agua las menudencias, el sobrante de relleno de las tripas, pedazos grande de verde. Cuando esté espeso retirar las menudencias y dejar hervir un poco más, añadir culantro picado y orégano.

CALDO DE GALLINA CRIOLLA

Ingredientes: 4 Personas

- ½ Gallina
- 1 papanabo
- 2 cebollas blancas
- 1 cebolla paitaña
- 1 rama de apio
- 1 zanahoria amarilla
- 1 diente de ajo
- 4 papas
- 1 rama de culantro
- 3 cucharadas de arroz
- 3 cucharadas de arvejas
- Sal y Pimienta



Preparación:

Cocinar la gallina en una olla con 3 litros de agua, el papanabo en rodajas, el apio, la zanahoria picada, el ajo, el arroz y las arvejas. Cuando esté suave la gallina añadir las papas, sal y pimienta.

PLATOS TÍPICOS

SECO DE GALLINA

Ingredientes: 8 Personas

- 1 Gallina despresada
- 2 cebollas paiteñas en cuadritos
- 2 pimientos cortados en cuadritos
- 1 cdita de achiote
- 1 taza de culantro picado
- 1 libra de tomates maduros
- 2 naranjillas bien maduras
- 1 taza de cerveza
- Sal, comino y pimienta al gusto.



Preparación:

Calentar el aceite y hacer el refrito con la cebolla, el pimiento, el culantro y el achiote. Agregar los aliños y el ajo machacado junto con la gallina y dejar refreír durante 10 minutos revolviendo de vez en cuando.

Licuar los tomates y las naranjillas, cernirlas y añadir este jugo y la cerveza a la gallina para que quede bien cubierto, tapar y dejar cocinar. El jugo debe quedar espeso.

GUATITA CRIOLLA

Ingredientes: 8 Personas

- 1 ½ libra de mondongo
- 1 libra de papas
- 3 cdas. De cebolla blanca
- 2 cdas de culantro
- 1 tomate picado
- 1 pimiento picado
- 3 dientes de ajo
- 5 cdas. De maní molido
- 3 cdas. De achiote
- Sal, pimienta, comino al gusto.



Preparación:

Limpiar el mondongo con limón y agua de orégano y ponerlo a cocinar por 20 minutos en una olla de presión, con agua, agregarle una rama de cebolla blanca, pimiento y ajo.

Preparar un refrito con el resto de cebollas, pimiento, tomate, culantro y el achiote. Agregar el mondongo cocinado, cortado en trozos, maní molido, las papas cortadas en trozos y dejar hervir. Verificar el punto de sal, comino y pimienta.

FRITADA CRIOLLA CON GUARNICIONES

Ingredientes: 5 Personas

- 5 libras de carne de chancho
- 3 ramas de cebolla blanca
- 1 ramillete de culantro
- Ajo, comino, sal, pimienta.
- Mote cocinado
- Chifles
- Aguacate
- Maduros



Preparación:

Una vez lavada la carne, aliñarla con ajo, sal, comino, pimienta, pasar la carne en una cacerola ancha con un poquito de agua, ramas de cebollas y el ramillete de culantro y dejar que se cocine hasta que se comience a secar el agua, en este punto es preferible poner aceite y mover la carne para que no se pegue hasta que esté dorada.

Preparar cebolla curtida y mezclarla con tomate picado. Servir en un plato pedazos de la fritada, mote, chifles, maduro, aguacate y sobre el mote la salsa de cebolla.

YAPINGACHOS CON CHORIZO AMBATEÑO, AGUACATE Y ENSALADA

Ingredientes: 6 Personas

- 4 libras de papa
- 2 huevos
- ½ libra de queso 2 cditas de mantequilla
- Huevo
- Chorizo ambateño
- Lechuga
- Cebolla paitaña
- Maní
- 120 gramos de Queso



Preparación:

Pelar y cocinar las papas en agua hirviendo con sal, hasta que estén suaves, escurrirlas y hacer puré, agregar la mantequilla y queso desmenuzado. Hacer tortitas pequeñas y dejarlas reposar durante 15 minutos. Freírlas en poco aceite.

Freír el chorizo ambateño y los huevos. Prepara una salsa de cebolla curtida y la salsa de maní.

ARROZ ON MENESTRA CON CARNE, CHULETA Y/O POLLO

Ingredientes: 6 Personas

- 1 libra de fréjol canario
- 1 cebolla grande cortada en brunoise
- 1 pimiento cortado en brunoise
- 1 tomate picado en brunoise
- ½ cdita. De ajo licuado
- 2 cdas de achiote
- Filete de Pollo
- Filete de Carne
- Chuleta de Cerdo

Aliño

- 3 pepas de ajo
- 4 hojas de albahaca
- 2 hojas de apio
- 4 hojas de yerba buena
- Sal y sazónador al gusto



Preparación:

Dejar remojando los frijoles desde un día antes con abundante agua. Elaborar un refrito con el pimiento, tomate, cebolla, ajo y el achiote, una vez marchita las especias, agregar un litro de agua, tapar y dejar hervir.

Aparte lavar y escurrir los frijoles, dejándolos listos para poner a hervir. Una vez que rompe el hervor el agua agregar los frijoles hasta que se ablanden y espesen, agregar sal al gusto.

Para preparar el aliño colocar en la licuadora los ingredientes y dejarlos licuar por 3 minutos hasta que estén bien disueltos.

CHURRASCO CRIOLLO

Ingredientes:

- 1 libra de carne
- 2 cebollas cortadas a la juliana
- 1 pimiento grande cortado en tiras
- 1 tomate grande cortado en tiras
- 1 cdita de ajo molido
- 1 cdita de achiote



Preparación:

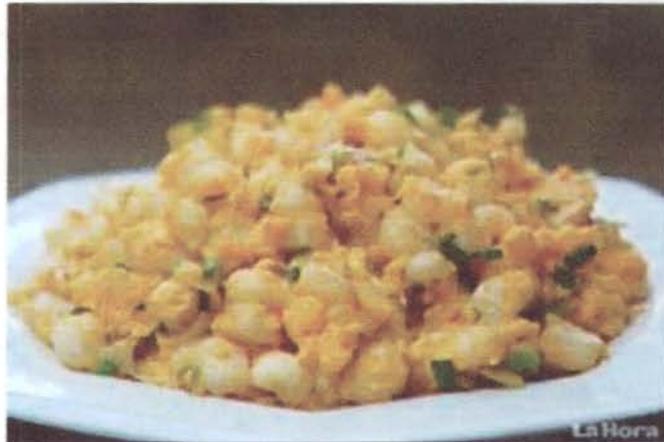
Aliñar la carne con el ajo y sal al gusto, colocarla en un sartén a refreír con el achiote, taparla por cinco minutos. Agregar la cebolla, el pimiento y el tomate y volverlo a tapar por 15 minutos más. Una vez cortadas las papas, freírlas en aceite bien caliente; terminada la cocción de la carne, servirla acompañada de arroz blanco, una hoja de lechuga, el bistec, las papas y los huevos fritos.

PLATO AUSTRAL (Mote Pillo, Carnes Coloradas, Chorizo Cuencano, Papas en Salsa de Pepa de Zambo)

Mote Pillo

Ingredientes:

- 1 libra de mote cocido
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de cebolla blanca picada finamente
- 2 dientes de ajo machacados
- ¼ cucharaditas de achiote molido
- 4 huevos
- ¼ de taza de leche
- 2 cucharadas de cebolla picada finamente
- 1 cucharadas de cilantro o perejil picado finamente
- Sal al gusto



Preparación:

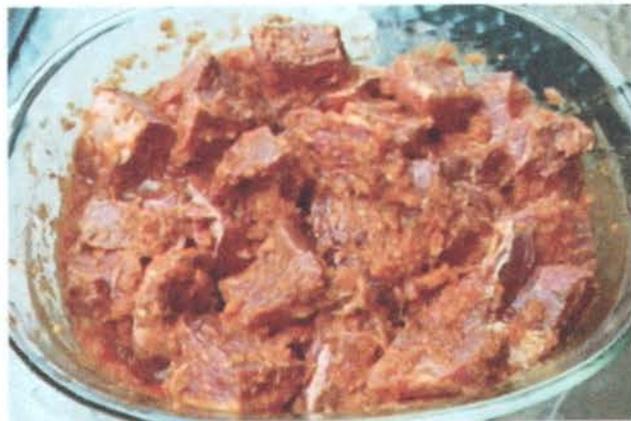
Calentar la mantequilla en una sartén , agregar la cebolla blanca, el ajo machacado, achiote molido, sal para un refrito, cocinar hasta que la cebolla este suave, aproximadamente unos 5 minutos. Añadir el mote, mezclar bien y dejar cocinar.

Agregar la leche y cocinar hasta que la leche este casi completamente absorbida por el mote. Batir los huevos ligeramente y añadirlos al mote, mezclar bien y cocinar aproximadamente unos 5 minutos.

Carnes Coloradas

Ingredientes:

- 4 Cucharadas de cerveza
- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- 2 plátanos maqueño cortados en trozos (fritos)
- 2 aguacates cortados en cuarto
- 2 dientes de ajo
- 1 libra de carne de res
- 1 cebolla paiteña mediana
- 1 cucharada de achiote en pepa
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharada de jugo de limón
- 11 libra de papas fritas
- ½ cucharaditas de comino en pepa



- Sal

Preparación:

Cortar la carne en tiras y luego en cubos. Poner en la licuadora los ajos junto con la cebolla, achiote, el comino, el jugo de limón, la cerveza y sal, batir hasta obtener una masa espesa. Con esta mezcla sazonar la carne. Dejar reposa por una hora.

Calentar la manteca en una sartén y freír lentamente la carne hasta que esté dorada y tierna por dentro. Servir con papas, plátanos y aguacate.