



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

“PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN  
RESTAURANTE TRADICIONAL DE LA SERRANÍA  
ECUATORIANA, EN EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO,  
2017”

**Trabajo de titulación**

**Tipo: Emprendimientos**

Presentado para optar el grado académico de:

**LICENCIADO EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**AUTOR: RODRIGO VINICIO ORTIZ CABEZAS**

**TUTOR: ING. DANILO FERNÁNDEZ**

Riobamba- Ecuador

**2018**

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

**CERTIFICADO**

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de investigación: Tipo Emprendimientos “PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE TRADICIONAL DE LA SERRANÍA ECUATORIANA, EN EL CANTÓN TENA, PROVINCIA DE NAPO, 2017”, de responsabilidad del señor RODRIGO VINICIO ORTIZ CABEZAS, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del tribunal del trabajo del titulación, quedando autorizada su presentación.

**FIRMA**

**FECHA**

**Ing.** Danilo Fernando Fernández Vinueza.  
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Lic.** Ronald Mauricio Zurita Gallegos.  
MIEMBRO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Ing.** Rafael Inty Salto Hidalgo  
DOCUMENTALISTA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **CERTIFICACIÓN**

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo emprendimientos ha sido minuciosamente revisado y se autoriza su presentación.

Ing. Danilo Fernando Fernández Vinuesa

**DIRECTOR**

Lic. Ronald Mauricio Zurita Gallegos

**MIEMBRO**

## **DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD**

© 2018, **Rodrigo Vinicio Ortiz Cabezas**

Yo Rodrigo Vinicio Ortiz Cabezas, soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en esta Tesis y el patrimonio intelectual del trabajo de titulación tipo: Emprendimientos, pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Rodrigo Vinicio Ortiz Cabezas

C.I. 150107887-5

## **DEDICATORIA**

Dedicado al esfuerzo arduo de mis padres Luis Ortiz y María Cabezas por ser los pilares del hogar y de motivarme consecuentemente en mis estudios y de mis logros que se han ido fortaleciendo continuamente, también por apoyarme en todo momento y a su vez dotarme de valores y principios de respeto hacia los demás, con el fin de ser una persona de bien en la sociedad.

Dedico este logro también a mis hermanos por estar a mi lado en todo momento y por motivarme día a día en todos mis objetivos planteados.

Rodrigo Vinicio Ortiz Cabezas

## **AGRADECIMIENTO**

Quiero agradecer a Dios por permitir que haya llegado a este momento tan especial y a su vez por brindarme salud para lograr cumplir mis objetivos y metas anheladas y a su vez de mucha bondad en el transcurso de mi vida.

Mi agradecimiento a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía por dotarme de muchos conocimientos en el transcurso de mi carrera y también permitirme culminar con mis estudios en este prestigioso establecimiento universitario.

Agradezco a todos los docentes ya que me supieron inculcar de muchos conocimientos en el trayecto de mi carrera, con el fin de ayudarme a cumplir a cabalidad con mis objetivos propuestos y metas alcanzadas en este momento.

Rodrigo Vinicio Ortiz Cabezas

## RESUMEN

El presente trabajo de titulación trata sobre la creación del restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana en el Cantón Tena, Provincia de Napo. De acuerdo a los análisis estimados en base a instrumentos de recolección de información en este caso fueron las encuestas que se dedujo que en el Cantón Tena posee gran auge de turistas nacionales y extranjeros, de serranía ecuatoriana, debido a esto se logró interpretar que la propuesta sea factible y rentable, ya que dichas personas sienten la necesidad de consumir comidas típicas de sus ciudad es procedentes y por ende favorece de forma incondicional al cantón a mejorar la variación de culturas gastronómicas en las diversas áreas del sector. En base a las encuestas se pudo identificar diversos factores como la oferta y la demanda insatisfecha para ver la aceptabilidad del mercado potencial del sector, también en el estudio técnico se determinó la localidad, la capacidad, las recetas estándar, el diseño de la plata para que el producto no cambie sus características organolépticas y no haiga mermas o sobreproducción. En el estudio administrativo se realizó organigramas, manuales de funciones y procesos de contratación, con el fin de designar al personal que cumpla con la expectativas del perfil y haya organización en el establecimiento. Por último la evaluación se realizó con un VAN de \$64.011 y un TIR de 75%, siendo mayor la tasa de crédito bancario y un costo beneficio de \$1,56 con utilidades de \$0,56 por cada dólar invertido, por lo tanto el proyecto es viable y funcional. Se concluyó que el proyecto es rentable debido a la gran proyección del incremento de ventas anuales. Se recomienda realizar inventarios diarios para determinar los avances en los registros de ventas.

**Palabras claves:**<TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <MANUAL FUNCIONES>, <COCINA TRADICIONAL>, <CULTURAS GASTRONÓMICAS><TENA (CANTÓN)>.

## **SUMMARY**

The current titling work is about the creation of the traditional restaurant from Ecuadorian highland, in Tena canton, province of Napo. According to the estimated analysis based on collecting instruments of information, so the surveys deducted that in Tena exists big boom of national tourists, foreigners, persons from Ecuadorian highland, due to it was interpreted the proposal feasibility and profitability because the people previously mentioned, feel the necessity of typical food consumption from their native cities, therefore it encourages in an unconditional way to the canton for improving the gastronomical culture variation in the different areas of the sector. Based on the surveys some factors were identified like unsatisfied offer and demand through the acceptability of potential market was evident in the sector, also the place, the capacity, the standard recipes, the plant design were determined in order to not change the organoleptic characteristics and avoid the declines or the overproduction. In the administrative study flow charts, function manuals, procurement processes were done for designing the appropriate staff that fits the profile expectations and exists organization. The evaluation was carried out with a VAN (net present value) of \$64.011 and a TIR (internal return rate) of 75%, being major the rate of bank credit and a benefit/cost of \$1,56 with earning of \$0,56 for each invested dollar, therefore the project is viable and functional. It is recommended to do daily inventories in order to determine the progress in sales registers.

Key Words: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <FEASIBILITY STUDY>, <FUNCTION MANUALS>, <TRADITIONAL COOKING>, <GASTRONOMIC CULTURES>, <TENA [CANTON]>.



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN .....	ii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD .....	iv
DEDICATORIA .....	v
AGRADECIMIENTO .....	vi
RESUMEN .....	vii
SUMMARY .....	viii
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	ix
ÍNDICE DE TABLAS .....	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS .....	xvi
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	xvii
ÍNDICE DE ANEXOS .....	xviii
INTRODUCCIÓN .....	xix
1.    CAPÍTULO I: PROBLEMA .....	1
1.1    Tema .....	1
1.2    Planteamiento del problema.....	1
1.3    Justificación .....	2
1.4    Objetivos .....	2
1.4.1    General.....	2
1.4.2    Específicos .....	2
2.    CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO .....	3
2.1    Hilo Conductor .....	3
2.2    Fundamentación teórica .....	6
2.2.1    Historia del restaurante .....	6
2.2.2    Concepto de restauración.....	6
2.2.3    Evolución y tendencias gastronómicas .....	7
2.2.4    Reseña histórica del Ecuador .....	8
2.2.5    Gastronomía de la serranía ecuatoriana .....	8
2.2.6    Productos alimenticios Andinos .....	9
2.2.7    Clasificación de restaurantes de acuerdo a su categoría .....	9
2.2.8    Tipos de restaurantes .....	10
2.2.9    Estructuras organizativas del restaurante.....	10
2.2.10    Departamentos y Funciones de un restaurante tradicional .....	11

2.2.11	Manipulación de los alimentos .....	14
2.2.12	El Codex Alimentarius.....	14
2.2.13	La Seguridad Alimentaria .....	14
2.2.14	Importancia de la Higiene.....	15
2.2.15	Contaminación cruzada.....	15
2.2.16	Enfermedades causadas por alimentos contaminados .....	16
2.2.17	Temperaturas y tiempo de conservación de alimentos .....	17
2.2.18	Atención y servicio al cliente de un restaurante .....	17
2.2.19	Decálogo de la atención al cliente .....	17
2.2.20	Tipos de servicio de restaurante.....	18
2.2.21	Estudio de Factibilidad .....	19
2.2.22	Estudio de Mercado .....	19
2.2.23	Estudio Técnico .....	20
2.2.24	Estudio Legal .....	20
2.3	Marco Conceptual.....	21
2.3.1	Gastronomía.....	21
2.3.2	Tradicional .....	21
2.3.3	Restaurante.....	21
2.3.4	Contaminación .....	21
2.3.5	Contaminación cruzada.....	22
2.3.6	Alimento .....	22
2.3.7	Técnica culinaria.....	22
2.3.8	Menú .....	22
2.3.9	Cuy.....	23
2.3.10	Morcilla.....	23
2.3.11	Chicha .....	23
2.3.12	Chicha de jora .....	23
2.3.13	Mapahuirá .....	24
2.3.14	Mise en place .....	24
3.	CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO.....	25
3.1	Métodos de investigación .....	25
3.2	Técnicas de recolección de datos .....	25
3.3	Instrumentos.....	25
3.4	Segmento de mercado .....	26

3.5	Universo.....	26
3.6	Muestra .....	26
3.7	Estratificación .....	27
3.8	Tabulación y análisis de resultados .....	28
4.	CAPÍTULO IV: PROPUESTA .....	39
4.1	Identificación de la Idea.....	39
4.1.1	Introducción al Emprendedor .....	39
4.1.2	Lluvia de Ideas.....	40
4.1.3	Selección y evaluación de ideas.....	41
4.1.4	Descripción de la Idea.....	41
4.1.5	Justificación .....	41
4.1.6	Tipo de Emprendimiento o Empresa .....	42
4.1.7	Nombre del Emprendimiento.....	42
4.1.8	Descripción del emprendimiento .....	43
4.1.9	Análisis del FODA.....	46
4.2	Estudio de Mercado .....	47
4.2.1	Demanda .....	47
4.2.2	Oferta .....	48
4.2.3	Demanda Insatisfecha .....	49
4.2.4	Mix de Mercado.....	50
4.2.5	Análisis del sector.....	52
4.2.6	Cargos y funciones del área comercial .....	52
4.2.7	Determinación de funciones del área comercial .....	53
4.3	Estudio Técnico .....	54
4.3.1	Determinación del tamaño .....	54
4.3.2	Capacidad del emprendimiento .....	54
4.3.3	Localización.....	55
4.3.4	Proceso de producción .....	56
4.3.5	Recetas estándar.....	58
4.3.6	Requerimiento de Talento Humano .....	58
4.3.7	Diseño de la planta.....	61
4.3.8	Estructura de costos de producción .....	62
4.3.9	Determinación de activos fijos para producción.....	69
4.3.10	Programa pre operativo.....	70

4.4	Estudio Administrativo, Legal y Ambiental .....	72
4.4.1	Organización.....	72
4.2.1	Organigrama Estructural.....	72
4.4.2	Organigrama Funcional .....	73
4.4.3	Proceso de contratación y selección de talento humano.....	74
4.4.4	Manual de funciones.....	77
4.4.5	Marco legal .....	77
4.4.6	Permisos requeridos para su funcionamiento .....	79
4.4.7	Mitigar el impacto ambiental.....	79
4.4.8	Acciones remediales .....	79
4.5	Estudio Financiero .....	80
4.5.1	Análisis de la inversión.....	80
4.5.2	Presupuestos.....	83
4.5.3	Estado de Pérdidas y Ganancias .....	85
4.5.4	Estado de Situación Financiera.....	86
4.5.5	Estado de Flujo del Efectivo.....	87
4.5.6	Evaluación Económica .....	88
4.5.7	Evaluación Financiera.....	91
4.5.8	Evaluación Social .....	91
4.5.9	Evaluación Ambiental.....	92
5.	Conclusiones.....	93
6.	Recomendaciones .....	94

## BIBLIOGRAFÍA

## ANEXOS

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1-3</b> Segmento de mercado.....	26
<b>Tabla 2-3</b> Estratificación del Cantón Tena .....	27
<b>Tabla 3-3</b> Creación del restaurante Tradicional.....	28
<b>Tabla 4-3</b> Implementación de platos típicos .....	29
<b>Tabla 5-3</b> Consumo en dólares por un plato tradicional.....	30
<b>Tabla 6-3</b> Tiempo de frecuencia a un restaurante tradicional.....	31
<b>Tabla 7-3</b> Entretenimiento para niños y adultos .....	32
<b>Tabla 8-3</b> Horarios de funcionamiento del establecimiento .....	33
<b>Tabla 9-3</b> Implemento de diseño en el establecimiento.....	34
<b>Tabla 10-3</b> Implementación de servicio a domicilio.....	35
<b>Tabla 11-3</b> Nombre del restaurante tradicional .....	36
<b>Tabla 12-3</b> Slogan del establecimiento .....	37
<b>Tabla 13-3</b> Visita de lugares similares en Tena.....	38
<b>Tabla 14-4</b> Lluvia de ideas.....	40
<b>Tabla 15-4</b> Selección de ideas.....	41
<b>Tabla 16-4</b> Nombre del emprendimiento.....	42
<b>Tabla 17-4</b> Platos típicos más representativos y sus orígenes .....	43
<b>Tabla 18-4</b> Valores y principios.....	45
<b>Tabla 19-4</b> FODA .....	46
<b>Tabla 20-4</b> Demanda Proyectada hasta el 2021 .....	47
<b>Tabla 21-4</b> Oferta proyectada hasta el año 2021 .....	48
<b>Tabla 22-4</b> Demanda Insatisfecha.....	49
<b>Tabla 23-4</b> Rubro del área comercial.....	52

<b>Tabla 24-4</b> Cargos y funciones del Restaurante “El Serranito” .....	53
<b>Tabla 25-4</b> Cargos y Funciones .....	53
<b>Tabla 26-4</b> Capacidad del Emprendimiento con proyección .....	55
<b>Tabla 27-4</b> Receta Estándar .....	58
<b>Tabla 28-4</b> Servicios Básicos.....	62
<b>Tabla 29-4</b> Mantenimiento.....	62
<b>Tabla 30-4</b> Combustibles y Lubricantes .....	63
<b>Tabla 31-4</b> Materia Prima .....	63
<b>Tabla 32-4</b> MOD Producción.....	65
<b>Tabla 33-4</b> MOD Administración .....	65
<b>Tabla 34-4</b> MOD Ventas.....	65
<b>Tabla 35-4</b> CIF Menaje y Vajilla .....	66
<b>Tabla 36-4</b> CIF Suministros y materiales .....	67
<b>Tabla 37-4</b> CIF Materiales Indirectos .....	68
<b>Tabla 38-4</b> CIF Inventarios .....	68
<b>Tabla 39-4</b> Activos fijos Maquinaria y Equipos .....	69
<b>Tabla 40-4</b> Activos fijos Equipo de cómputo .....	69
<b>Tabla 41-4</b> Activos fijos Muebles y Enseres .....	69
<b>Tabla 42-4</b> Total de Activos fijos .....	70
<b>Tabla 43-4</b> Programa pre operativo del emprendimiento .....	70
<b>Tabla 44-4</b> Profesiográfica del Gerente .....	74
<b>Tabla 45-4</b> Profesiográfica del Chef .....	74
<b>Tabla 46-4</b> Profesiográfica del Cajero o Vendedor .....	75
<b>Tabla 47-4</b> Profesiográfica del Ayudante de cocina .....	75
<b>Tabla 48-4</b> Profesiográfica del Mesero.....	76

<b>Tabla 49-4</b> Inversión del Proyecto .....	80
<b>Tabla 50-4</b> Estado de fuentes y usos .....	81
<b>Tabla 51-4</b> Costos de Producción .....	83
<b>Tabla 52-4</b> Gastos de Administración.....	84
<b>Tabla 53-4</b> Gastos de Ventas .....	84
<b>Tabla 54-4</b> Gastos Financieros.....	85
<b>Tabla 55-4</b> Estado de Pérdidas y Ganancias .....	85
<b>Tabla 56-4</b> Estado de Situación Financiera .....	86
<b>Tabla 57-4</b> Estado del flujo de efectivo .....	87
<b>Tabla 58-4</b> Datos del VAN .....	88
<b>Tabla 59-4</b> Aplicación del VAN .....	89
<b>Tabla 60-4</b> VAN con el 20% .....	90
<b>Tabla 61-4</b> Tasa Interna de Retorno.....	90

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1-2</b> Organigrama de un Restaurante Tradicional .....	11
<b>Figura 2-4</b> Logotipo del Restaurante “El Serranito” .....	50
<b>Figura 3-4</b> Tarjeta de presentación del Restaurante “El Serranito”.....	51
<b>Figura 4-4</b> Estructura del Área comercial.....	53
<b>Figura 5-4</b> Macro localización del Emprendimiento .....	55
<b>Figura 6-4</b> Micro localización del Emprendimiento.....	56
<b>Figura 7-4</b> Diagrama de flujos .....	57
<b>Figura 8-4</b> Símbolos del Flujograma de procesos .....	57
<b>Figura 9-4</b> Diseño de la plata.....	61
<b>Figura 10-4</b> Organigrama Estructural .....	72
<b>Figura 11-4</b> Organigrama funcional .....	73



## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>Gráfico 1-3</b> Creación del restaurante Tradicional.....	28
<b>Gráfico 2-3</b> Implementación de platos típicos .....	29
<b>Gráfico 3-3</b> Consumo en dólares por un plato tradicional.....	30
<b>Gráfico 4-3</b> Tiempo de frecuencia a un restaurante tradicional.....	31
<b>Gráfico 5-3</b> Entretenimiento para niños y adultos .....	32
<b>Gráfico 6-3</b> Horarios de funcionamiento del establecimiento .....	33
<b>Gráfico 7-3</b> Implemento de diseño en el establecimiento.....	34
<b>Gráfico 8-3</b> Implementación de servicio a domicilio .....	35
<b>Gráfico 9-3</b> Nombre del restaurante tradicional .....	36
<b>Gráfico 10-3</b> Slogan del establecimiento .....	37
<b>Gráfico 11-3</b> Visita de lugares similares en Tena .....	38
<b>Gráfico 12-4</b> Demanda proyectada .....	47
<b>Gráfico 13-4</b> Oferta Proyectada .....	48
<b>Gráfico 14-4</b> Demanda insatisfecha.....	49

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>Anexos A</b> Cuestionario.....	99
<b>Anexos B</b> Encuestas .....	100
<b>Anexos C</b> Manual de Funciones y de Procesos.....	102

## INTRODUCCIÓN

Los restaurantes tradicionales son lugares donde se han mantenido la diversidad de costumbres gastronómicas desde hace mucho tiempo atrás ya que se lo ha ido conservando de generación en generación de acuerdo a un determinado lugar, etnia o raza.

Los establecimientos alimenticios o restaurantes como comúnmente los llaman son muy importantes para la sociedad debido a que brindan servicios de alimentación a la colectividad, logrando que el hecho de tardanza en su elaboración sea rápido, es por esto que tanto personas que disponen de poco tiempo en especial las que laboran en sectores públicos acuden a restaurantes para saciar una necesidad común con tranquilidad.

El restaurante tradicional “El Serranito” es una solución, ya que dará a conocer sobre las tradiciones gastronómicas de la región sierra a la población objetiva y por su puesto a turistas nacionales y extranjeros del Cantón Tena, lugar donde se ofrecerá alimentos de calidad y un excelente servicio.

El proyecto de emprendimiento describe todos los estudios que se han ido realizando en base al progreso de la investigación del emprendimiento, en el estudio de mercado se describen las encuestas que se realizó a las personas del lugar para indagar información del sector donde se identificó la oferta, la demanda, la insatisfecha y el mix de mercado; en el estudio técnico se logró obtener las fichas profesiográficas, las recetas estándar, la localización y la estructura o diseño de planta; y en el estudio financiero se determinó un análisis financiero donde se dedujo la aceptabilidad del proyecto de emprendimiento.

# **1. CAPÍTULO I: PROBLEMA**

## **1.1 Tema**

Propuesta de factibilidad para la creación de un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana, en el Cantón Tena, Provincia de Napo, 2017.

## **1.2 Planteamiento del problema**

En Ecuador existe una variada forma de preparar los alimentos debido a que existe una amplia gama de ingredientes (frutas, vegetales y hortalizas). La gastronomía ecuatoriana está influenciada por la cocina española ya que durante la colonización se mezclaron sus costumbres y tradiciones para formar la cocina ecuatoriana, también conocida como “cocina criolla”. Las costumbres alimenticias de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la conquista de los españoles con la presencia de andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros; quienes se impusieron sobre los guisos de la iguana, el manatí o los insectos, para reemplazarlos por el ganado vacuno y diversos tipos de reses. Los turistas nacionales y extranjeros que llegan a conocer o visitar la diversidad de los paisajes que posee la amazonia ecuatoriana, quieren degustar de todo tipo de gastronomía tradicional tanto local como Nacional y sobre todo que los alimentos sean de calidad.

Los restaurantes que ofrecen servicios de alimentación en el cantón Tena son muy rutinarios, es decir que los menús no son variados, es por esto que se ha visto en la necesidad de buscar nuevas tendencias, como es la creación de un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana. En el cantón Tena no existen restaurantes tradicionales en especial de la serranía ecuatoriana, ya que solo frecuentan a lugares típicos de la zona y sobre todo por el desconocimiento tradicional gastronómico de la Región Sierra, es por esto que sería indispensable efectuar un restaurante diferente que brinde nuevas tradiciones.

### **1.3 Justificación**

La creación de un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana en el cantón Tena es una propuesta que ayudaría a dar a conocer a la población en general del cantón sobre las tradiciones gastronómicas mencionadas, debido a esto se quiere que a futuro haiga nuevas tendencias o alternativas de preparaciones culinarias.

El tema seleccionado para la factibilidad del proyecto está precisamente enfocado al conocimiento de las culturas y tradiciones de la Región andina, a su vez habrá un aporte para el cantón Tena debido a que se encuentran personas que provienen de otros lugares pero en su mayoría provienen de la serranía ecuatoriana, ya sea por motivos de trabajo o de otra índole debido a esto ellos tienen o sienten la necesidad de que haya lugares tradicionales de su tierra en la localidad para satisfacer sus necesidades. Beneficiaria de manera imprescindible a los habitantes del cantón Tena ya que obtendrán más auge turístico y a su vez promoverá a los establecimientos restauranteros que mejoren sus menús con sabores distintivos y nuevos, tanto tradicionales como culturales y brinden un servicio de calidad.

### **1.4 Objetivos**

#### **1.4.1 General**

- Desarrollar la propuesta de factibilidad para la creación de un restaurante Tradicional de la serranía ecuatoriana en el cantón Tena, provincia de Napo.

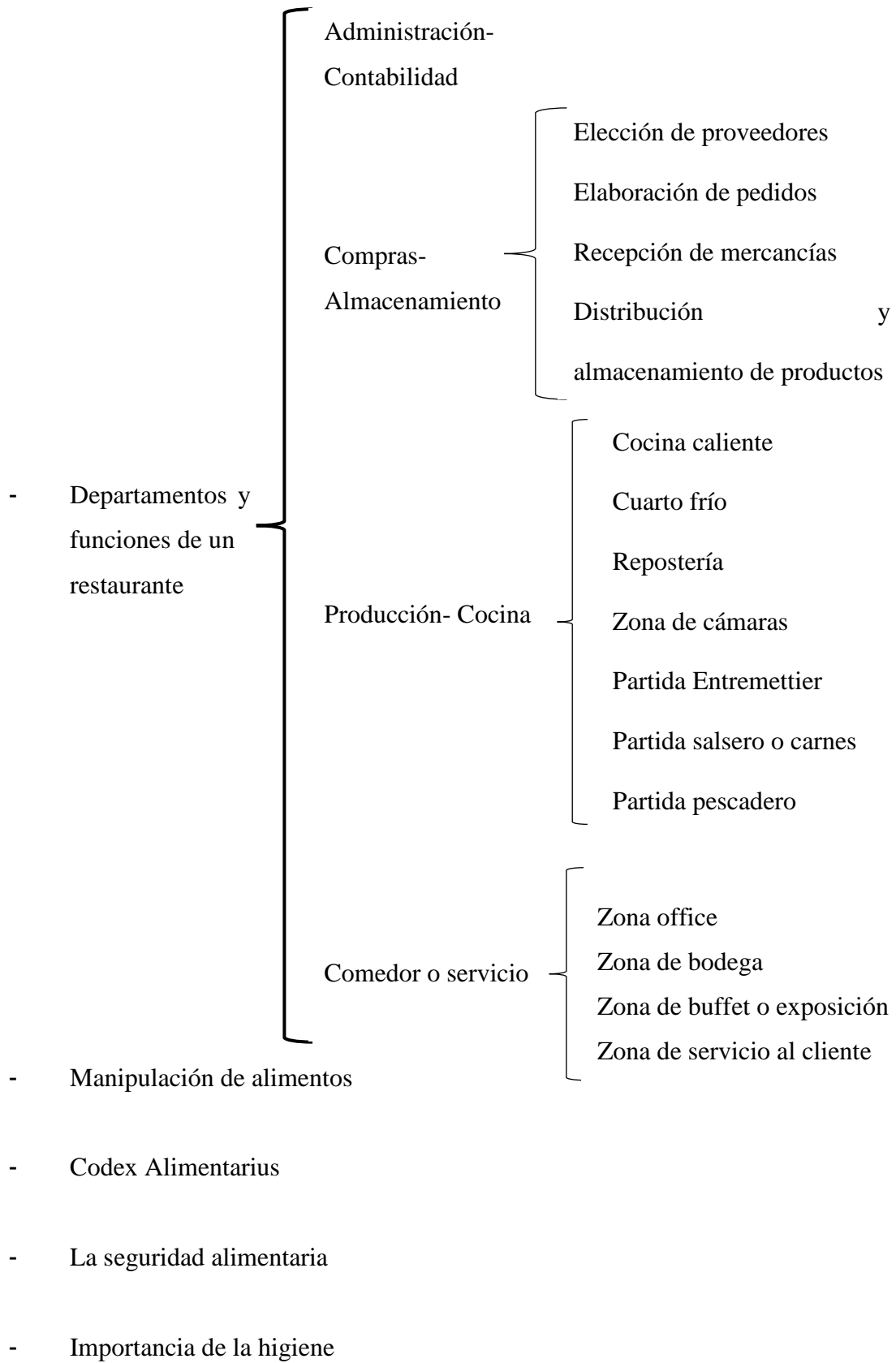
#### **1.4.2 Específicos**

- Realizar un estudio de mercado para obtener la oferta, la demanda y la demanda insatisfecha del lugar donde se efectuará el establecimiento.
- Elaborar un estudio financiero para cuantificar los recursos financieros del proyecto.
- Crear un manual de funciones y de procesos para garantizar la calidad del producto.

## 2. CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

### 2.1 Hilo Conductor

- Historia del restaurante
- Concepto de restauración
- Evolución y tendencias gastronómicas
- Reseña histórica del Ecuador
- Gastronomía de la serranía ecuatoriana
- Productos alimenticios Andinos
- Las vocales de la restauración
  - Acogida
  - Entorno
  - Oferta adecuada
  - Unidad de equilibrio entre precios y calidad
- Clasificación de restaurantes de acuerdo a su categoría
  - 5 Tenedores
  - 4 Tenedores
  - 3 Tenedores
  - 2 Tenedores
  - 1 Tenedor
- Tipos de restaurantes
  - Restaurantes tradicionales
  - Fast food
  - Delivery food
  - Takeaway
  - Selfservice
- Estructuras organizativas del restaurante



- Contaminación cruzada
  - Las superficies de trabajo
  - Utensilios de cocina mal lavados
  - Conservación de alimentos crudos y elaborados en el mismo frigorífico
  
- Enfermedades causadas por alimentos contaminados
  - Infecciones
  - Intoxicaciones
  - Intoxicaciones alimentarias de origen microbiano
  - Toxiinfecciones
  
- Temperatura y tiempos de conservación de alimentos
  
- Atención y servicio al cliente de un restaurante
  - El cliente por encima de todo
  - No hay nada imposible cuando se quiere
  - Cumple todo lo que prometas
  
- Decálogo de atención al cliente
  - Solo hay una forma de satisfacer al cliente, darle más de lo que espera
  - Para el cliente, tú marcas la diferencia
  - Fallar en un punto significa fallar en todo
  
- Tipos de servicio de restaurante
  - Francés
  - Ruso
  - Inglés
  - Americano
  
- Estudio de factibilidad
  
- Estudio de mercado
  
- Estudio legal



## **2.2 Fundamentación teórica**

### **2.2.1 *Historia del restaurante***

Se dice que no está muy claro cuál fue el primer restaurante, aunque las tabernas ya existían en el año 1700 A.C. También se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 A.C., que ofrecía un menú limitado. Herculano “Ciudad de Nápoles” es un claro ejemplo de ciudad turística en la época romana, ya que sus calles estaban repletas de gran cantidad de bares que servían pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos y comidas calientes.(Sánchez, 2013, pág. 3)

Otros claros ejemplos son las ciudades de Londres o París, donde en torno al año 1200 ya existían casas de comidas y productos para llevar, para a continuación ser completadas con las cafeterías que ya alrededor de 1650 aparecieron en Oxford. Fue en 1765 cuando Monsieur Boulanger abrió el considerado primer restaurante dando un giro a lo hasta ese momento conocido. En él integró un menú, con precios estipulados encuadrados para un sector pudiente, donde la sociedad acudía para mostrar su distinción. Hasta este momento los cocineros profesionales trabajaban para casas nobles de forma privada y fue gracias a Monsieur Boulanger cuando se dio el primer paso ampliando la oferta, generando nuevos negocios que consolidaron la palabra “Restaurante” y crearon un nuevo oficio como es la Restauración.(Sánchez, 2013, pág. 4)

En EEUU no fue hasta 1794 cuando Jean Baptiste Gilbert Paypalt introdujo la palabra restaurante, abriendo el Julien’s Restorator, en el que se ofrecían trufas, sopas y fondees de queso. Un restaurante es un establecimiento público que cualquiera que sea su denominación, sirven al público mediante precios, comidas y bebidas, para ser consumidas en el mismo lugar o fuera de las instalaciones.(Sánchez, 2013, pág. 5)

### **2.2.2 *Concepto de restauración***

La palabra “Restauración” tiene múltiples acepciones en el diccionario de la Real Academia Española. Dicho término se utiliza en sentido de restaurar, recuperar o reparar, o bien se refiere al restablecimiento político en un país o a un momento

histórico, pero no aparece en su acepción referida al arte de la gastronomía. Hasta que no buscamos el término “restaurador”, o “restaurante, no encontramos alguna explicación referida al concepto que estamos buscando. Restauración es otro nombre para designar el arte de la gastronomía, que explicamos en el tema anterior. Por extensión, denominamos restauración al conjunto de establecimientos que sirven comidas y bebidas a cambio de un precio; de esta manera, se convierte en un sector económico.(López A. M., 2011, pág. 78)

### **2.2.3 Evolución y tendencias gastronómicas**

En los últimos años la gastronomía se ha convertido en un elemento fundamental de la cultura y el ocio. Resulta no solo accesible para el gran público, sino que se ajusta como pocos otros elementos culturales a la necesidad de “Saber de” o vivir y analizar el placer y poder transmitir la experiencia.(Garcia, Gil Muela, & Garcia Ortiz, 2016, pág. 54)

Las sólidas y rígidas bases enmarcadas en diversas cocinas como son:

**La cocina francesa**, faro y referente de lo gastronómico en Oriente, definidas desde el siglo XIX fundamentalmente por Carême (1783-1833) y después por Escoffier (1846-1935), han venido a orientar el rumbo del devenir culinario, conviviendo con la cocina tradicional-regional en España hasta los años 60-70 del siglo XX, como los dos grandes referentes en este periodo. Es en esta época y de nuevo desde Francia, cuando surge el movimiento llamado la nouvelle cuisine(una renovación considerable de los platos clásicos, adaptándolos a la época en consideración a los avances tecnológicos y en materia de nutrición y dietética) proyectada por Paul Bocuse que cobra eco y se proyecta en España de la mano de Luis Irizar.(Garcia, Gil Muela, & Garcia Ortiz, 2016, pág. 56)

**La nueva cocina**, cuyo lema en España bien puede ser “la salsa verde no lleva harina”, con una apuesta clara por ensalzar el producto, sin enmascararlo con pesadas salsas, intensas cocciones y eliminando lo superfluo, es abanderada por Juan Mari Arzak, que la consolida y difunde. (Garcia, Gil Muela, & Garcia Ortiz, 2016, pág. 57)

**La cocina de mercado**, con un claro referente en la estacionalidad de los productos, se proyecta a la vista de lo dietético y nutricional. “(García, Gil Muela, & García Ortiz, 2016, pág. 58)”

**La cocina mediterránea**, recetas con cierto apego a lo tradicional, casi siempre actualizadas y enriquecidas sin pérdida de su esencia y abiertas a los distintos países y culturas culinarias de este entorno. “(García, Gil Muela, & García Ortiz, 2016)”

#### **2.2.4 *Reseña histórica del Ecuador***

La historia del Ecuador es, en muchas formas, cíclica. Se trata de un país que siempre ha estado luchando contra restos sociales, políticos, económicos y geográficos. Los mismos factores que han determinado la Historia de Ecuador durante los dos últimos siglos, continúan dominando el panorama del país del siglo XXI. (Halbersatdt, 2013)

Durante la época precolombina en el territorio hoy conocido como Ecuador coexistieron, por miles de años, una gran variedad de grupos indígenas, antes de ser colonizados por los incas primero, y posteriormente por los conquistadores españoles. Aunque ambas conquistas se dieron mediante brutales invasiones, estos habitantes originarios sufrieron mucho más y por tiempo bajo el de los incas. (Halbersatdt, 2013)

#### **2.2.5 *Gastronomía de la serranía ecuatoriana***

La gastronomía ecuatoriana se caracteriza por una gran variedad de sabores y aromas los cuales se funden en un elemento esencial llamado calidad. Esta cocina es una mezcla entre la tradición de sus antiguos pobladores y las culturas que con el paso del tiempo han ido haciendo historia en el territorio del país. La cocina serrana es deliciosa y variada, se provee básicamente de granos, un buen ejemplo es el plato tradicional llamado fanesca, el que debe contener variedades de granos como el maíz que es uno de los elementos más utilizados en la cocina de la sierra. La papa es otro elemento esencial para la elaboración de los distintos platos serranos como el molo, llapingachos, locros, yaguarlocro y tamales. (Aguirre Cox, 2011, pág. 20)

La chicha es una bebida tradicional de los países andinos que se elabora a base de maíz fermentado, arroz o yuca. En algunas áreas rurales del Ecuador, el proceso se

fermentación es incrementado con saliva. Quienes la elaboran, mujeres generalmente, mastican los ingredientes y los escupen en el recipiente donde se van a fermentar. No recomendamos beberla por evitar hepatitis B que suele estar presente en la saliva. Existe una gran variedad de chichas que no son elaboradas con este método y que son seguras de beber. Otra bebida andina que no hay que dejar de probar es el canelazo, un trago popular en las fiestas, que se elabora con agua hervida, azúcar, aguardiente de caña, zumo de alguna fruta como maracuyá o mora y canela. (Ortiz, 2013)

### **2.2.6 *Productos alimenticios Andinos***

Los alimentos que se dan en la serranía ecuatoriana son diversos entre estos tenemos los chochos que son sabrosos, ricos de proteínas, y el ají, que basta para dar el sabor a toda la comida, variedad de papas, verduras, vegetales como la zanahoria, el fréjol, el melloco, entre otros. A todo el color que las provincias de la sierra reciben al visitante se unen las galas de una riquísima cocina con platos de tanta tradición y sabor como el yaguarlocro; a las sabidurías indígenas se sumaron tradiciones de la cocina española y la tierra aportó con su prodigalidad. (Rojas, 2012, pág. 101)

Otros productos alimenticios elaborados a bases de carne de cerdo, por ejemplo la fritada, hornado, carne colorada, patas de chanco emborrajadas, cuerode chanco. Además las cecinas de res son muy apetecidas y el cuy por su parte también constituye un plato típico. “(Polo Caicho, 2009, pág. 79)

### **2.2.7 *Clasificación de restaurantes de acuerdo a su categoría***

En los establecimientos de restauración existen distintas categorías y, por defecto, dentro de cada categoría nos podemos encontrar distintos tipos de restaurantes:

- 5 Tenedores (Restaurante Tradicional)
- 4 Tenedores (Restaurante Gourmet)
- 3 Tenedores (Restaurante Buffet)
- 2 Tenedores (Restaurante Temático)
- 1 Tenedor (Restaurante Fast Food)(Hinojo, 2016, pág. 80)

### **2.2.8 Tipos de restaurantes**

Restaurantes públicos o sector comercial: El sector comercial lo forman los establecimientos a los que pueden acudir todas las personas que lo deseen, sin ningún tipo de restricción, los cuales encontramos los siguientes tipos: (Sánchez, 2013, pág. 106)

- Restaurantes Tradicionales: Está formada por los establecimientos que se dedican de forma profesional y habitual a ofrecer servicios de comidas y bebidas mediante un precio estipulado. Dentro de este grupo se encuentran: Restaurantes, Mesones, Cafeterías, Bares, Cantinas, Casas de comidas y Tabernas.(Sánchez, 2013, pág. 106)
- Fast Food (Comida rápida): Ofrecen un tipo de restauración rápida, sencilla y reducida, que puede consumirse en el local o llevarse a otro lugar.(López A. M., 2011, pág. 108)
- Delivery Food (Comida a domicilio): Tienen características similares a los anteriores, pero ofrecen la posibilidad de servicio a domicilio.(López A. M., 2011, pág. 108)
- Take Away (Comida para llevar): Ofrecen productos para su consumo exclusivamente fuera del lugar de compra.(López A. M., 2011, pág. 108)
- Self Service (Autoservicio): En este caso, es el propio cliente quien coge los productos previamente emplatado por el camarero, eligiendo entre la variedad de platos que presenta el establecimiento. “(López A. M., 2011, pág. 108)”

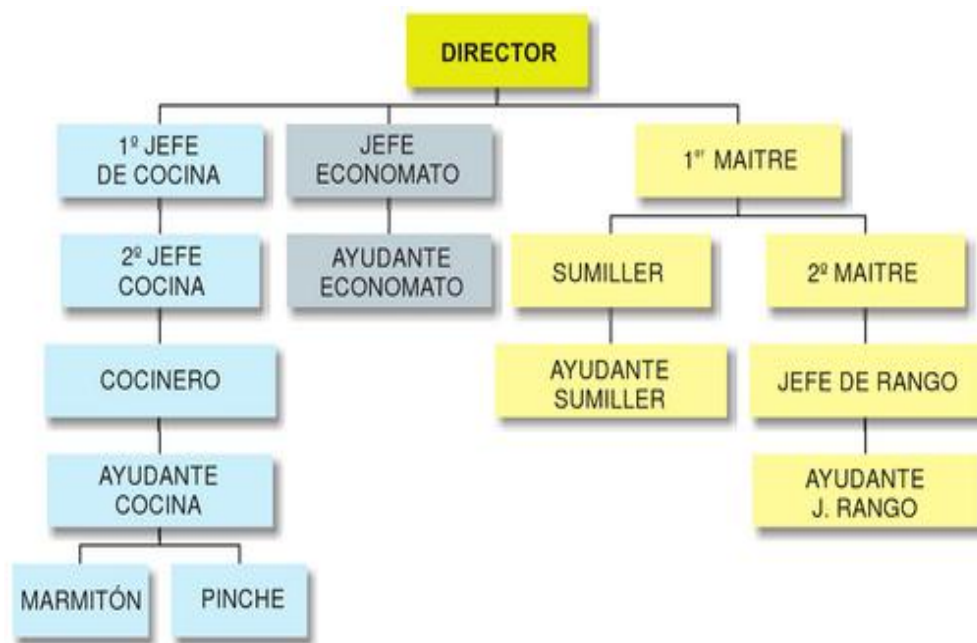
### **2.2.9 Estructuras organizativas del restaurante**

La estructura organizativa de una empresa o restaurante es un factor fundamental para lograr sus fines. Esta estructura se divide en unidades más pequeñas y especializadas, llamadas departamentos, con el fin de facilitar la coordinación y la consecución de los objetivos fijados. Los departamentos, a su vez, están formados por colectivos de

personas, cada una con una serie de funciones, según la categoría profesional que ocupen dentro de la empresa.(Garcia Ortiz & Garcia, 2009, pág. 155)

El organigrama es la representación gráfica de la estructura organizativa de una empresa o restaurante, donde se puede observar el grado de relación y dependencia entre los distintos departamentos o categorías profesionales que forman dicha organización.(Garcia Ortiz & Garcia, 2009, pág. 155)

El organigrama de una empresa de restauración está condicionado por numerosos factores como el tamaño de la empresa, si es un establecimiento independiente o forma parte de una cadena o franquicia, su categoría o el tipo de oferta. A continuación se representa el organigrama de personal de restauración, un restaurante tradicional de categoría media:(Garcia Ortiz & Garcia, 2009, pág. 144)



**Figura 1-2** Organigrama de un Restaurante Tradicional  
Fuente:(Garcia Ortiz & Garcia, 2009, pág. 144)

### 2.2.10 Departamentos y Funciones de un restaurante tradicional

Los restaurantes se dividen en cuatro departamentos principales que a su vez se pueden subdividir en otros departamentos más específicos, administración, cocina, restaurante y almacenamiento. “(Fernández M. A., 2016, pág. 105)”

### 2.2.10.1 Departamento de administración-contabilidad

Es el encargado de todo el control administrativo del restaurante. Normalmente este departamento suele ser junto con compras-almacenamiento que menos personal requiere. Las funciones que realiza son: Gestión de nóminas, impuestos, pagos a proveedores cobros control de facturas. “(Fernández M. A., 2016, págs. 105-109)”

### 2.2.10.2 Departamento de Compras/Almacenamiento

Es el departamento responsable de todo lo relacionado con la compra y almacenamiento, elección de proveedores, pedidos, recepción de mercadería. Encargado de adquirir los productos al mejor costo para ello es necesario hacer una investigación entre los diferentes proveedores. (Fernández M. A., 2016, págs. 108-112)

Las funciones que realiza son:

- Elección de proveedores
- Elaboración de pedidos
- Recepción de mercancías
- Distribución y almacenamiento de productos: Dentro de este departamento se distinguen dos secciones:
  - Economato: Encargado del almacenaje, control de existencias y distribución de productos no perecederos.
  - Bodega: tiene la misma función que el economato pero más con bebidas que sirvan en el establecimiento.(Fernández M. A., 2016, págs. 108-112)

### 2.2.10.3 Departamento de Producción/Cocina

Es el encargado de la transformación de los distintos géneros para que puedan ser degustados, así como de su decoración y presentación. Este departamento es el que más instalaciones fijas requiere. (Fernández M. A., 2016, págs. 17-22)

Se puede distinguir varios subdepartamentos como son:

- Cocina caliente: Encargado de cocinar los productos.

- Cuarto frío: Lugar donde se conservan géneros perecederos, limpiar, racionar y distribuir a los demás subdepartamentos.
- Repostería: Elaborar postres y masas para su posterior uso.
- Zona de cámaras: Lugar donde se guardan frutas, verduras y otros productos.
- Partida Entremettier: Encargada de elaborar entrantes calientes.
- Partida salsera o carnes: Encargada de elaborar carnes y salsas.
- Partida pescadero: Encargada de elaboración de pescados.(Fernández M. A., 2016, págs. 17-22).

#### 2.2.10.4 Departamento de Comedor o Servicio

Es el responsable de la acogida, recepción y servicio a los clientes del restaurante, así como del tratamiento de las reservas. Dependiendo de la categoría y del tamaño del restaurante también puede tener subdepartamentos. “(Fernández M. A., 2016, págs. 67-68)”

En el comedor podemos encontrar subdepartamentos:

- Zona office: Lugar donde se realiza la limpieza, conservación del material (vajilla, cristalería, cubertería, etc.) y mesa de desbarasado.(Fernández M. A., 2016, pág. 234)
- Zona de bodega: Lugar de almacenamiento y conservación de vino o bebidas.(Fernández M. A., 2016, pág. 234)
- Zona de buffet o exposición: Se da en lugares donde ofrecen buffet: son mesas que están en la entrada del establecimiento para atraer clientes con productos expuestos.(Fernández M. A., 2016, pág. 234)
- Zona de servicio al cliente: Espacio que utiliza el cliente (las mesas y sillas) y el personal. La capacidad total del establecimiento va de acuerdo al tipo de servicio ejemplo: Servicio tradicional entre 1,2 a 1,5 metros cuadrados; Servicio de buffet entre 1,5 y 2 metros cuadrados y Servicio de banquetes entre 0,8 y 1 metros cuadrados.(Fernández M. A., 2016, pág. 234).



### **2.2.11 Manipulación de los alimentos**

Según el artículo 2 del Real decreto 202/2000, del 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, se considera manipulador de alimentos a “Todas aquellas personas que por su actividad laboral, tienen contacto con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.”(Armendáriz, 2012, pág. 24)

### **2.2.12 El Codex Alimentarius**

Es un conjunto de normas alimentarias, códigos de prácticas correctas y una serie de directrices que, bajo los auspicios de la FAO y de la Organización Mundial de la Salud (OMS), se recomienda seguir en todos los países. Fue creado en 1962 y está en permanente actualización. La responsabilidad de la seguridad alimentaria no es solo de las instituciones públicas, sino también del sector productivo, transformador y comercial, que son responsables en alguna fase de la cadena alimentaria.(Armendáriz, 2012, pág. 78)

### **2.2.13 La Seguridad Alimentaria**

Según la Organización de las Naciones Unidas, para la agricultura y la alimentación (FAO): “Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tiene en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimentarias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana”.(Armendáriz, 2012, pág. 111)

Existe seguridad alimentaria si se dan cuatro condiciones:

- Una oferta y disponibilidad de alimentos adecuados
- La estabilidad de la oferta sin fluctuaciones, sin que exista escasez, en función de estación o del año.
- El acceso a los alimentos o la capacidad para adquirirlos.
- La buena calidad e inocuidad de los mismos.(Armendáriz, 2012)

### **2.2.14 Importancia de la Higiene**

Son numerosísimas las enfermedades que se transmiten por los alimentos; las más generalizadas y que una gran parte de la población padecen son las amibiasis y; en segundo lugar, la tifoidea. En consecuencia, ambas pueden contraerse por ingerir alimentos y bebidas en mal estado. Esto es evidencia de que existen en el establecimiento sistemas de sanidad e higiene defectuosos o que probablemente no existen.(Leonie, 2010, pág. 89)

Los principales agentes de contaminación son:

- Personas enfermas que manipulan sin cuidado los alimentos.
- Alimentos contaminados.
- Alimentos mal empacados y refrigerados.
- Equipos sucios.
- Productos químicos peligrosos.(Leonie, 2010, pág. 89)

### **2.2.15 Contaminación cruzada**

Llamamos “contaminación cruzada” a la transmisión directa o indirecta de las bacterias entre una fuente contaminada y alimentos que no lo están. “(Garcia Ortiz & Garcia, 2009, pág. 144)

Las formas más frecuentes en las que se presentan son:

- Las superficies de trabajo: Las tablas de cortar suponen un gran riesgo; se deben lavar bien después de cada uso y, sobre todo, si se va a cortar en ella un alimento cocinado y anteriormente se ha troceado otro crudo.(Garcia Ortiz & Garcia, 2009, pág. 145)
- Utensilios de cocina mal lavados: Como cuchillos con los cuales se ha cortado una carne cruda y se lava mal pasando a trinchar una carne asada. Por ejemplo, quedando restos de carne sin proceder a una exhaustiva limpieza tras su uso.(Garcia Ortiz & Garcia, 2009, pág. 145)

- Conservación de alimentos crudos y elaborados en el mismo frigorífico: Sin protección adecuada o colocación de los primeros encima de los segundos, pudiéndose producir un goteo derivado del líquido resultante de la descongelación. (Garcia Ortiz & Garcia, 2009, pág. 145)

### **2.2.16 Enfermedades causadas por alimentos contaminados**

Existen diversas enfermedades causadas por la ingestión de alimentos contaminados, bien por los propios microorganismos patógenos, sus toxinas (sustancias tóxicas producidas por los microorganismos) o sustancias nocivas de diversa procedencia. (Mataix, 2013, pág. 126)

Estas enfermedades causadas por la ingestión de alimentos contaminados se pueden dividir en:

- Infecciones: Enfermedades originadas por la ingestión de alimentos o aguas contaminadas con microorganismos patógenos vivos. Después de la ingestión el microorganismo se multiplica en el interior del cuerpo humano y tras un periodo de incubación, propio de cada especie infectante, se manifiestan los síntomas propios de la enfermedad. Ejemplo: shigelosis, gastroenteritis infecciosa, etc. (Mataix, 2013, pág. 7)
- Intoxicaciones: Enfermedades originadas al ingerir alimentos que contienen sustancias tóxicas que producen la enfermedad. “(Mataix, 2013, pág. 8)”
- Intoxicaciones alimentarias de origen microbiano: Se originan al consumir alimentos que contienen toxinas, previamente producidas por los microorganismos, que se han desarrollado en el alimento. Ejemplo: botulismo producido por conservas mal esterilizadas. “(Mataix, 2013, pág. 10)”
- Toxiinfecciones: Enfermedades causadas por la ingestión de alimentos o aguas contaminadas con un alto número de bacterias patógenas y de toxinas producidas por ellas. Ejemplo: Las salmonelosis. “(Mataix, 2013, pág. 14)”

### ***2.2.17 Temperaturas y tiempo de conservación de alimentos***

Los establecimientos conservan sus productos en cámaras frías con temperaturas de -18°C, sin olvidar que para congelarlos se deben emplear de 3 a 4 horas en frío para cada kilogramo de producto. “(Leonie, 2010, pág. 89)”

A continuación se enlista el tiempo que pueden preservarse los productos congelados, según los grados de congelación que se empleen:

- 18°C, de 6 a 7 meses.
- 15 °C, de 4 a 5 meses.
- 12 °C, de 1 a 2 meses.
- 9 °C, de 15 a 30 días.
- °C, de 2 a 3 días.(Leonie, 2010, pág. 55)

### ***2.2.18 Atención y servicio al cliente de un restaurante***

La atención al cliente comienza ya antes del servicio propiamente dicho. Antes de la llegada del cliente al establecimiento debe realizarse una fase previa de planificación. Durante ella se atiende a criterios organizativos y de distribución de funciones, así como todo aquello relacionado con el conocimiento de la oferta. El principal objetivo es conseguir que no se necesaria la improvisación.(Motto, 2014, págs. 67-69)

### ***2.2.19 Decálogo de la atención al cliente***

- El cliente por encima de todo: Es el cliente a quien debemos tener presente antes que nada.(Fernández D. , 2012, pág. 15)
- No hay nada imposible cuando se quiere: A pesar de que muchas veces los clientes solicitan cosas casi imposibles, con un poco de esfuerzo y ganas de atenderlo bien, se puede conseguir satisfacerlo aunque sea dándole alguna alternativa.(Fernández D. , 2012, pág. 15)

- Cumple todo lo que prometas: Este sí que se incumple, son muchas las empresas que tratan, a partir de engaños, de efectuar ventas o retener clientes, ¿Qué pasa cuando el cliente se da cuenta?(Fernández D. , 2012, pág. 15)
- Solo hay una forma de satisfacer al cliente, darle más de lo que espera: Es lógico, yo como cliente me siento satisfecho cuando recibo más de lo que esperaba. ¿Cómo lograrlo? Conociendo muy bien a nuestros clientes y enfocándonos en sus necesidades y deseos.(Fernández D. , 2012, pág. 15)
- Para el cliente, tú marcas la diferencia: Las personas que tienen contacto directo con los clientes tienen una gran responsabilidad, pueden hacer que un cliente regrese o que jamás quiera volver, ellos hacen la diferencia. “(Fernández D. , 2012, pág. 15)”
- Fallar en un punto significa fallar en todo: Puede que todo funcione a la perfección, pero ¿Qué pasa si fallamos en el tiempo de entrega, si la mercancía llega averiada?: saludar, escuchar y transparencia en todo momento.(Fernández D. , 2012, pág. 16).

### ***2.2.20 Tipos de servicio de restaurante***

Los tipos de servicio de un restaurante son:

- Francés: Es muy formal y la comida es cocinada o completada en una mesa de lado, en frente del cliente. En este servicio dos personas sirven la mesa. La ventaja de este servicio es que el cliente tiene una gran atención. La desventaja es que necesita personal altamente entrenado y consume más tiempo.(Arduser, 2005, pág. 45)
- Ruso: El servicio es formal como el servicio francés, la diferencia principal entre los dos es que, con el servicio Ruso, la comida es preparada en la cocina y servida al cliente desde fuentes en vez de un plato. También solo requiere un mesero. Es más rápido que el servicio francés, pero se agrega el gasto de fuentes y utensilios para servir.(Arduser, 2005, pág. 46)

- Inglés: En el servicio inglés la comida es traída desde la cocina en fuentes y puesta antes del anfitrión o la persona en la cabeza de la mesa. Este estilo de servicio es utilizado para una cena en un cuarto privado de un restaurante más que para el servicio normal de un restaurante. El anfitrión sirve en platos las cenas y se los pasa al mesero para pasárselas a todos los individuos.(Arduser, 2005, págs. 6-9)
- Americano: El servicio americano es menos formal que los tres estilos previamente presentados y el tipo de servicio encontrado en la mayoría de los restaurantes americanos. Básicamente, la comida es preparada y servida en platos individuales en la cocina, entonces llevada a los clientes.(Arduser, 2005, págs. 9-11)

### **2.2.21 Estudio de Factibilidad**

Es el conjunto de antecedentes que permiten conocer las ventajas y desventajas técnico-económicas, si se asignan determinados recursos en la búsqueda de ciertos objetivos específicos. En otras palabras, podría decirse que es el estudio que nos permite conocer las bondades de la inversión en una determinada actividad, es decir que equivale a un ante-proyecto donde se presentan juicios consistentes y bien fundamentados sobre la viabilidad del proyecto, pero que es necesario adelantar algunos estudios y diseños específicos para tener la decisión sobre la asignación de los recursos de inversión.(Vergara, 1985, pág. 78)

### **2.2.22 Estudio de Mercado**

Consiste en una investigación, mediante encuestas y procesamiento estadístico, que se lleva a cabo sobre los puestos de trabajo, o cargos, más universales y comunes, dentro de las personas de un determinado ramo industrial (de una región, o de una zona geográfica específica), con el objeto de determinar los niveles medios de las remuneraciones básicas que se están asignando a los mismos, en la práctica, para tenerlas en cuenta en la elaboración de las escalas de salarios propias. El estudio de mercado se realiza a través del diseño, la aplicación y el procedimiento estadístico y lógico de una encuesta pre-estructurada, que suele llamarse “encuesta de salarios” y de la cual hablaremos más adelante. (Urquijo I. & Bonilla, 2008, págs. 5-7).

### **2.2.23 Estudio Técnico**

Es un proceso interactivo al cual las demás investigaciones se refieren varias veces hasta que finalmente se determina el concepto entero en el estudio de factibilidad. Los estudios técnicos evidencian los conocimientos profundos de los planificadores del proyecto en cuanto a las características sobresalientes. Cualquier tipo de producción industrial se define como el empleo de mano de obra, de materias primas, materiales auxiliares y de energía, con el objeto de lograr fines productivos. (Erossa Martín , 2004, págs. 6-7)

### **2.2.24 Estudio Legal**

El estudio legal comprende el análisis de las normas, reglamentos y regulaciones vigentes que afectan la constitución y posterior funcionamiento de la empresa. Estar constituido legalmente permite a la empresa: Promover la producción de la empresa sin problemas y dentro de las disposiciones legales, ser sujeto de crédito ante las entidades financieras, emitir comprobantes de pago, pagar impuestos y acceder al crédito fiscal y participar como proveedor de empresas de mayor tamaño o de entidades del Estado.(Hamilton, 2005, pág. 48)

## **2.3 Marco Conceptual**

### **2.3.1 Gastronomía**

Estos términos se emplean frecuentemente como sinónimos para nombrar al conjunto de prácticas culinarias relacionadas con la elaboración de comidas. Sin embargo, existe un importante matiz diferencial entre ambos. Gastronomía se refiere al arte culinario o un formato comensal con independencia del ámbito, doméstico o profesional, mientras que restauración se refiere a la actividad comercial consistente en la producción y el servicio de comidas fuera del hogar. (Montes L. E., 2009, págs. 9-10)

### **2.3.2 Tradicional**

Se denota a lo que tenga que ver con un pueblo o comunidad son ritos o prácticas que han pasado de generación en generación, es decir es la conservación de ciertos hábitos (lengua, vestimenta, adornos y costumbres) y por su asociación con el ámbito rural. “(Prieto, 2005, pág. 13)”

### **2.3.3 Restaurante**

Es un establecimiento público en el que se sirven comidas y bebidas a un determinado precio, para ser consumidas en la mayoría de los casos en el mismo local, los restaurantes ya no son solamente aquellos lugares rígidos en donde se ofrecen comidas y bebidas para ser consumidas en su local. Los cambios en los hábitos de vida, la tecnología e innovación, el acceso a la información o nuevos modelos de gestión empresarial, han hecho que se den otras formas de prestar servicios de alimentos y bebidas. (Vinagre, 2014, pág. 7).

### **2.3.4 Contaminación**

Es la situación en la cual se transfiere algún peligro al alimento. En la denominada contaminación cruzada, la transferencia del peligro se realiza a través de un vector o elemento intermedio. De este modo, se transfiere gérmenes patógenos a través del ambiente, superficies de corte y apoyo, indumentaria, manos, recipientes y otros



utensilios que han estado en contacto con una fuente contaminante tal como suciedad, plagas residuos, alimentos crudos o personas portadoras; o por productos químicos indeseables a través de utensilios o superficies que han sido sometidos a una limpieza y desinfección química no seguida de un aclarado adecuado.(Montes & López A., 2005, págs. 6-7)

### **2.3.5 Contaminación cruzada**

Es el paso de microorganismos de un alimento a otro a través de utensilios o superficies y son causa de toxiinfecciones alimentarias. “(Ferlotti, 2015, pág. 9)”

### **2.3.6 Alimento**

Es la materia prima que utiliza el organismo para extraer nutrientes y energía. El alimento, ya sea de origen animal o vegetal, suministra los nutrientes indispensables para el buen funcionamiento del organismo. Actualmente, existe una amplia gama de alimentos elaborados, producto de la industria alimentaria, que aumenta considerablemente la oferta de la naturaleza.(Marin, 2009, pág. 8)

### **2.3.7 Técnica culinaria**

Son herramientas necesarias para preparar mejores platillos, son la forma correcta de proceder con cada alimento para lograr resultados de alta calidad. Para asegurar la excelencia en el trabajo culinario deben considerarse los siguientes elementos: la sabia selección de los alimentos en un punto de madurez, higiene en el proceso, corte adecuado, cocción apropiada, conocimiento sobre el buen uso de los condimentos, uso del equipo adecuado, elaboración de recetas estandarizadas y la práctica e imaginación. (Martínez de Flores, 2004, pág. 98)

### **2.3.8 Menú**

Es el punto de partida y la meta de todo servicio de alimentación, el menú o producto primario del subsistema de mercadeo del servicio de alimentación, es la lista de las preparaciones que constituyen una comida, de acuerdo con la definición dada por el

Diccionario Larousse. Este sencillo enunciado nos sirve para precisar en toda su magnitud la importancia del papel que desempeña el menú en un servicio de alimentación, es decir un menú es la lista de preparaciones de una comida.(Dolly, 2007, pág. 6)

### **2.3.9 Cuy**

El cuy es un mamífero roedor originario de la zona andina de Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú. El cuy constituye un producto alimenticio de alto valor nutricional que contribuye a la seguridad alimentaria de la población rural de escasos recursos. En los países andinos existe una población estable de 35 millones de cuyes.(Chauca de Zaldívar, 2007, págs. 10-12)

### **2.3.10 Morcilla**

Producto cárnico procesado cocido, embutido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de abasto, con el agregado o no de grasa, vísceras picadas, arroz y verdura”(Tovar, 2003, pág. 8)”

### **2.3.11 Chicha**

Se llama a las bebidas alcohólicas que resultan de la fermentación del maíz, tubérculos o frutas en agua azucarada. La palabra chicha podría provenir del “Nahualt” (chichiat) o del chibcha, y que fueron los españoles quienes a su llegada al “Tawantinsuyo” denominaron así a aquello que los indígenas bebían.(Mateo del Pino, 2013, pág. 8)

### **2.3.12 Chicha de jora**

Bebida fermentada que los andinos denominaban “Wiñapu” si se elaboraba de maíz fermentado, o urpu si la fermentación se había producido en una tinaja. “(Mateo del Pino, 2013, pág. 9)”

### **2.3.13 *Mapahuira***

Grasa del chancho con sal resultante de la fritada. “(Dimasuay & Camacho, 2006, pág. 5)”

### **2.3.14 *Mise en place***

Conjunto de acciones previas a un servicio para que todo esté en orden y en perfectas condiciones de uso. “(Mesas, 2012, págs. 8-9)”

### **3. CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO**

#### **3.1 Métodos de investigación**

Se aplicó los métodos que se utilizan como medios de recolección de información para identificar fácilmente las opiniones de clientes potenciales y a su vez estudio de mercado en este caso se aplicó un método descriptivo que nos ayuda a detallar información investigativa, también se utilizó un método histórico ya que es una base fundamental para iniciar un análisis minucioso del tema y por último se manejó el método analítico ya que en base a cada proceso se va aportando criterios tanto personales como investigativos.

#### **3.2 Técnicas de recolección de datos**

El tipo de técnica que se aplicó es el cualitativo que se basa en un análisis de técnicas y hechos que ayudan a conocer a las personas o consumidores potenciales.

También se aplicó la técnica cuantitativa para determinar el estudio de mercado y los respectivos cálculos en base a tablas Excel y gráficos.

#### **3.3 Instrumentos**

- Cuestionarios
  
- Encuestas
  
- Internet
  
- Libros
  
- Artículos

### 3.4 Segmento de mercado

**Tabla 1-3** Segmento de mercado

<b>VARIABLE</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
<b>GEOGRÁFICA</b>	
País	Ecuador
Provincia	Napo
Ciudad	Tena
Cantón	Tena
Zona	Urbana y Rural
Fundación	22 Octubre 1959
Clima	-10 a 35° C
<b>DEMOGRÁFICA</b>	
Hombres y Mujeres	33934 Habitantes
<b>PSICOGRÁFICA</b>	
Personalidad	Hospitalidad, Ambicioso y Sociable Trabajo y Turismo
Estilo de vida	Seguridad y Valores
Valores	
<b>COMPORTAMIENTO</b>	
Beneficio deseado	Tradiciones, calidad, gustos
Tasa de uso	Constante

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### 3.5 Universo

De acuerdo al censo poblacional del INEC se ha determinado que el número de habitantes que existe en la ciudad de Tena- Provincia de Napo son de 23.307 habitantes del sector Urbano y 10.627 habitantes de la parroquia Tena en el sector Rural, el total de habitantes en la ciudad de Tena es de 33934 habitantes.

### 3.6 Muestra

Fórmula de la muestra:

$$n = \frac{z^2 pqN}{NE^2 + z^2 pq}$$

**Donde:**

n= Tamaño

N= Población o número de habitantes

z= Valor estandarizado que resulta dependiendo de (E) error dispuesto (1.96)

p= Proporción de éxito (0.90)

q= Probabilidad de fracaso (0.10)

E= Error dispuesto a cometer (0.05)

**Solución:**

$$n = \frac{(1.96)^2(0.90)(0.10)(33934)}{(33934)(0.05)^2 + (1.96)^2(0.90)(0.10)}$$

$$n = \frac{11732,4769}{84,835 + 0,345744}$$

$$n = \frac{11732,4769}{85,180744}$$

$$n = 137,73 \text{ Aprox.}$$

$$n = 138 \text{ Encuestas}$$

**3.7 Estratificación**

Se aplicará la fórmula de tamaño de la muestra para determinar la cantidad de encuestados por el cual se requerirá encuestar a 138 personas entre hombres y mujeres de cualquier clase de estatus social y de entre 20 a 60 años de edades que son calificados como una sociedad económica activa del Cantón Tena y la parte cuantitativa se obtendrá los datos precisos de confiabilidad del proyecto de emprendimiento.

**Tabla 2-3** Estratificación del Cantón Tena

CANTÓN TENA/ PARROQUIA TENA			
PARROQUIA	# HABITANTES	PORCENTAJE	# ENCUESTAS
<b>RURAL</b>			
Tena	10.627	31,32%	43
<b>URBANA</b>			
Tena	23.307	68,68%	95
<b>TOTAL</b>	33.934	100%	138

Fuente: Encuestas

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### 3.8 Tabulación y análisis de resultados

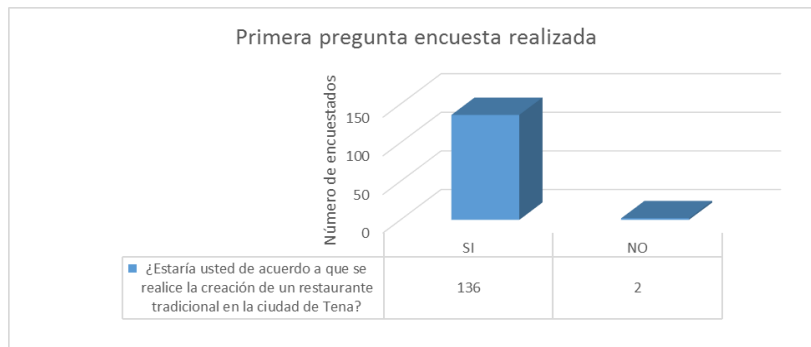
**Pregunta 01:** ¿Estaría usted de acuerdo a que se realice la creación de un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana en la ciudad de Tena?

**Tabla 3-3** Creación del restaurante Tradicional

PREGUNTA	SI	NO	Número de encuestados
¿Estaría usted de acuerdo a que se realice la creación de un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana en la ciudad de Tena?	136	2	138
%	98,55%	1,45%	100%

Fuente: Encuestas

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 1-3** Creación del restaurante Tradicional

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

#### Análisis:

El 98.55% manifestó que están de acuerdo que se implemente el restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana en el cantón Tena, mientras que el 1.45% dijeron que no están de acuerdo que se realice el restaurante de la serranía en la ciudad de Tena, debido a esto se dedujo que la mayoría de personas anhelan un restaurante de la serranía ecuatoriana ya que hay una gran cantidad de población de habitantes son de la Región Sierra

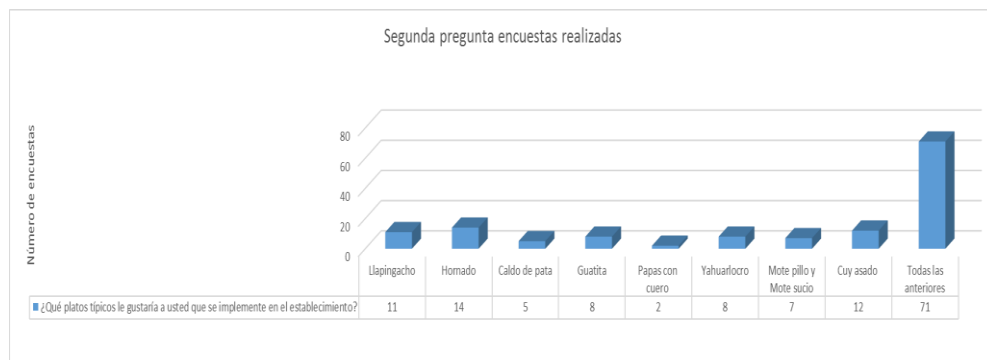
**Pregunta 02:** ¿Qué platos típicos le gustaría a usted que se implemente en el establecimiento?

**Tabla 4-3** Implementación de platos típicos

Pregunta	Llapingacho	Hornado	Caldo de pata	Guatita	Papas con cuero	Yahuarlocro	Mote pillo y Mote sucio	Cuy asado	Todas las anteriores	# Encuestas
¿Qué platos típicos le gustaría a usted que se implemente en el establecimiento?	11	14	5	8	2	8	7	12	71	138
%	7,97%	10,14%	3,62%	5,80%	1,45%	5,80%	5,07%	8,70%	51,45%	100%

Fuente: Encuestas

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 2-3** Implementación de platos típicos

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

El 7.97% manifestó que implemente el llapingacho en el restaurante, el 10.14% manifestó que le gustaría que se realice el hornado, el 3.62% indicaron que se aplique el caldo de pata, el 5.80% dijeron que se implemente el Yahuarlocro, el 5.07% dijo que el Mote pillo y mote sucio se implemente en el establecimiento, el 8.70% indicaron que desean que el Cuy asado se aplique en el lugar, en consecuencia la mayoría las personas de la ciudad de Tena Optaron por el 51,45% debido a que todos los platos de la serranía ecuatoriana han sido seccionados de una forma satisfactoria, ya que hay personas que les gusta la variedad de platillos, para lo cual se va abriendo campo a la vanguardia de este tipo de tradiciones en Región Oriente



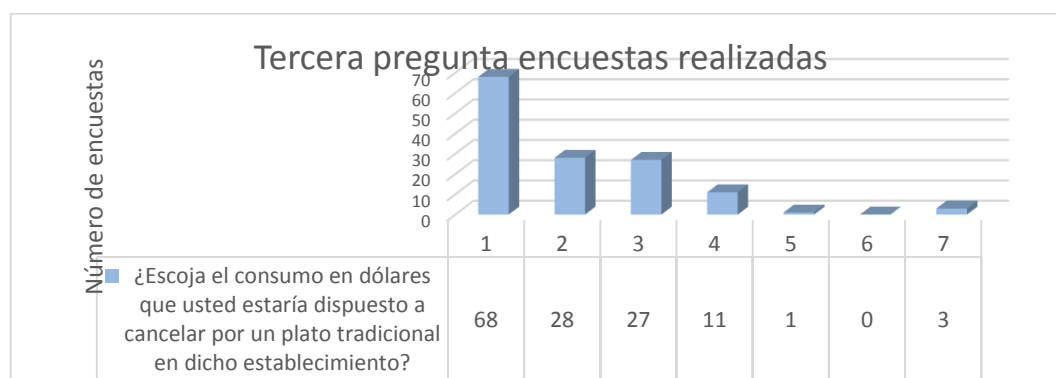
**Pregunta 03:** ¿Escoja el consumo en dólares que usted estaría dispuesto a cancelar por un plato tradicional en dicho establecimiento?

**Tabla 5-3** Consumo en dólares por un plato tradicional

PREGUNTA	\$3	\$4	\$5	\$6	\$7	\$8	\$10	Número de encuestas
¿Escoja el consumo en dólares que usted estaría dispuesto a cancelar por un plato tradicional en dicho establecimiento?	68	28	27	11	1	0	3	138
%	49,28%	20,29%	19,57%	7,97%	0,72%	0%	2,17%	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 3-3** Consumo en dólares por un plato tradicional

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

El 49.28% manifestó que, \$3 estaría bien para el consumo de un plato, el 20.29% dijo que \$4 estaría bien pagar por un consumo, el 19.57% manifestó que \$5 quieren cancelar por un consumo, el 7.57% dijo que \$6 estarían dispuestos a pagar con un platillo, el 0.72% supieron manifestar que \$7 pueden cancelar por el consumo de un plato, \$8 no se obtuvo resultados, el 2.17% supieron manifestar que \$10 apagar por el consumo; en definitiva se determinó una gran aceptación por el consumo de \$3 por un platillo ofrecido en el restaurante tradicional ya que a menor precio mayor consumo y por ende mejoran ganancias en beneficio del establecimiento.

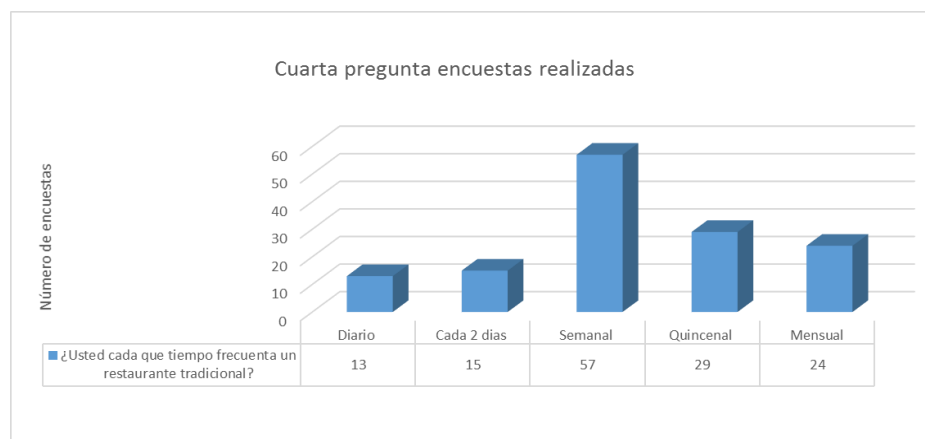
**Pregunta 04:** ¿Usted cada que tiempo frecuenta un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana?

**Tabla 6-3** Tiempo de frecuencia a un restaurante tradicional

PREGUNTA	Diario	Cada 2 días	Semanal	Quincenal	Mensual	Número de encuestas
¿Usted cada que tiempo frecuenta un restaurante tradicional?	13	15	57	29	24	138
%	9,42%	10,87%	41,30%	21,01%	17,39%	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 4-3** Tiempo de frecuencia a un restaurante tradicional

Fuente: Encuestas

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

El 9.42% de encuestados mencionó que a diario frecuentaban un restaurante tradicional, el 10.87% manifestaron que cada dos días frecuentan dicho establecimiento, el 41.30% supo decir que semanalmente acudían a un restaurante tradicional, el 21.01% dijo que quincenalmente acuden a dicho establecimiento, el 17.39% manifestaron que mensualmente acuden a dichos establecimientos; En consecuencia se determinó que en su mayoría existe gran cantidad de personas que acuden o frecuentan a un restaurante tradicional.

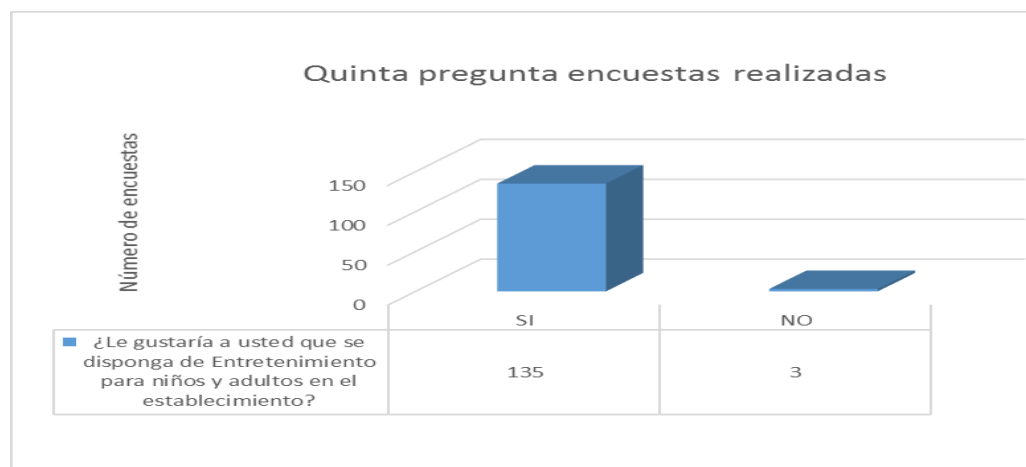
**Pregunta 05:** ¿Le gustaría a usted que se disponga de Entretenimiento para niños y adultos en el establecimiento?

**Tabla 7-3** Entretenimiento para niños y adultos

PREGUNTA	SI	NO	Número de encuestas
¿Le gustaría a usted que se disponga de Entretenimiento para niños y adultos en el establecimiento?	135	3	138
%	97,83%	2,17%	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 5-3** Entretenimiento para niños y adultos

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

El 97.83% mencionó que les gustaría que se disponga de entretenimiento en el establecimiento, mientras que el 2.17% manifestó que no les gustaría que se disponga de entretenimiento; en definitiva los resultados están claros debido a que en su mayoría presentan una gran aceptación para que se implemente de entretenimiento para niños y adultos en el Restaurante Tradicional.

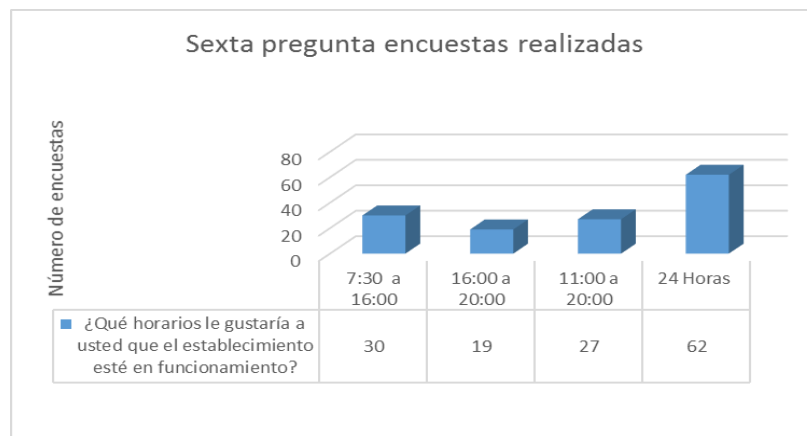
**Pregunta 06:** ¿Qué horarios le gustaría a usted que el establecimiento esté en funcionamiento?

**Tabla 8-3**Horarios de funcionamiento del establecimiento

PREGUNTA	7:30 a 16:00	16:00 a 20:00	11:00 a 20:00	24 Horas	Número de encuestas
¿Qué horarios le gustaría a usted que el establecimiento esté en funcionamiento?	30	19	27	62	138
%	21,74%	13,77%	19,57%	44,93%	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 6-3**Horarios de funcionamiento del establecimiento

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

El 21.74% mencionó que el horario establecido debería ser desde las 7:30 a 16:00, el 13.77% manifestó que los horarios deberían ser de 16:00 a 20:00, el 19.57% señaló que los horarios deberían ser de 11:00 a 20:00 y el 44.93% su manifestar que deberían abrir las 24 horas; en si la gran cantidad de encuestados optaron en su mayoría por abrir las 24 horas ya que los consumidores requieren de un servicio en todo momento.

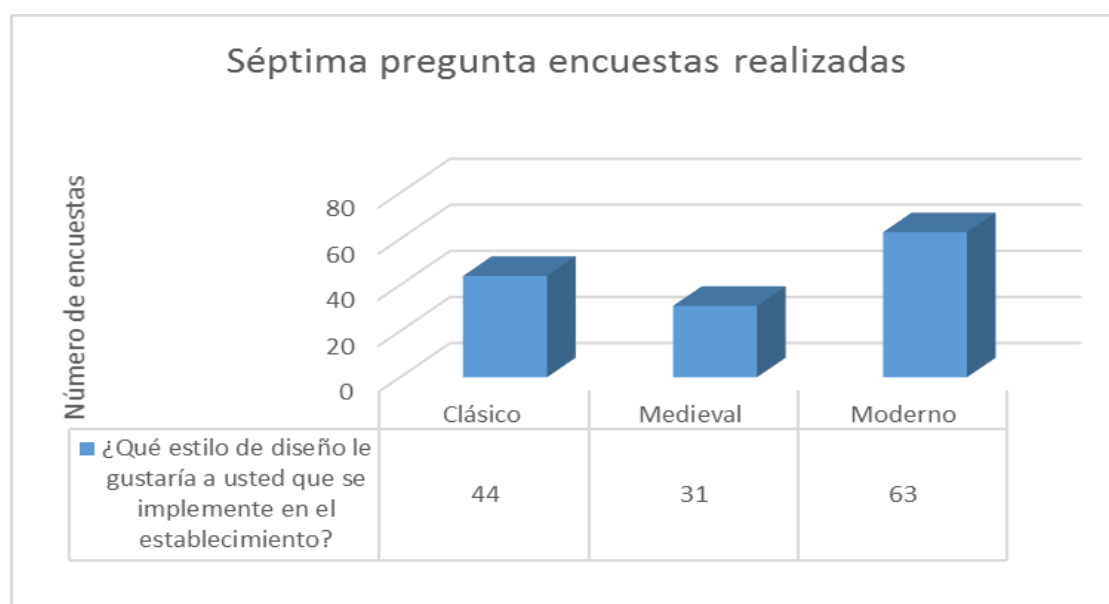
**Pregunta 07:** ¿Qué estilo de diseño le gustaría a usted que se implemente en el establecimiento?

**Tabla 9-3**Implemento de diseño en el establecimiento

<b>PREGUNTA 07</b>	<b>Clásico</b>	<b>Medieval</b>	<b>Moderno</b>	<b>Número de encuestas</b>
¿Qué estilo de diseño le gustaría a usted que se implemente en el establecimiento?	44	31	63	138
<b>%</b>	31,88%	22,46%	45,65%	100%

**Fuente:** Encuesta

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 7-3**Implemento de diseño en el establecimiento

**Fuente:** Encuestas

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### **Análisis:**

El 31.88% mencionó que el estilo de diseño debe ser Clásico, el 22.46% expresó que el estilo de diseño debe de ser Medieval, el 45.65% supo manifestar que el estilo de diseño debe ser Moderno; por ende la mayoría de encuestados han optado por un estilo de diseño Moderno ya que hay muchos jóvenes que les gusta la tecnología y les gustaría algo actualizado en dicho establecimiento.

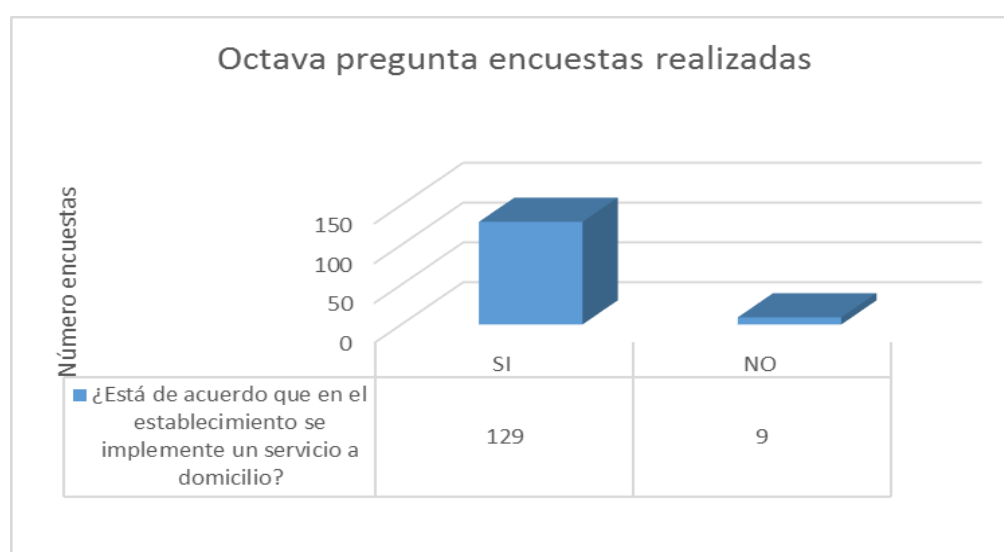
**Pregunta 08:** ¿Está de acuerdo que en el establecimiento se implemente un servicio a domicilio?

**Tabla 10-3** Implementación de servicio a domicilio

<b>PREGUNTA 08</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Número de encuestas</b>
¿Está de acuerdo que en el establecimiento se implemente un servicio a domicilio?	129	9	138
<b>%</b>	<b>93,48%</b>	<b>6,52%</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuesta

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 8-3** Implementación de servicio a domicilio

**Fuente:** Encuestas

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### **Análisis:**

El 93.48% supieron manifestar que si están de acuerdo que en el establecimiento se implemente un servicio a domicilio, mientras que el 6.52% manifestaron que están de acuerdo que en el establecimiento se implemente un servicio a domicilio; en definitiva la mayoría de encuestados optaron por que haya un servicio a domicilio debido a que las personas por falta de tiempo o privacidad hacen pedidos a domicilio.

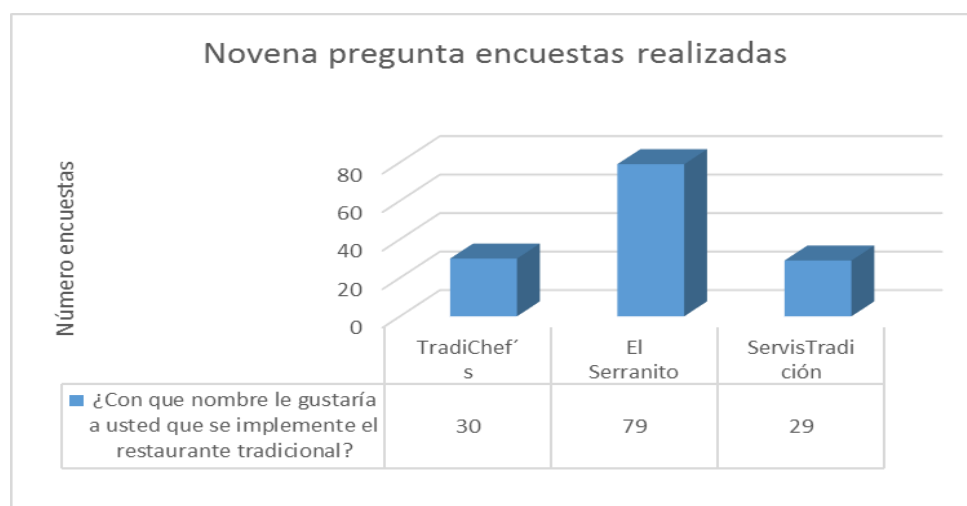
**Pregunta 09:** ¿Con que nombre le gustaría a usted que se implemente el restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana?

**Tabla 11-3** Nombre del restaurante tradicional

PREGUNTA 09	TradiChef's	El Serranito	ServisTradición	Número de encuestas
¿Con que nombre le gustaría a usted que se implemente el restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana?	30	79	29	138
%	21,74%	57,25%	21,01%	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 9-3** Nombre del restaurante tradicional

Fuente: Encuestas

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

El 21.74% mencionó que les gustaba el nombre de “TradiChef’s”, el 57.25% manifestó que les gustaba el nombre de “El Serranito” y el 21.01% expresaban que les gustaba con el nombre de “ServisTradición”, en fin la mayoría de encuestados señalaron que el nombre del restaurante tradicional como “El Serranito” debido a que el nombre señala semejanza con el tema propuesto.

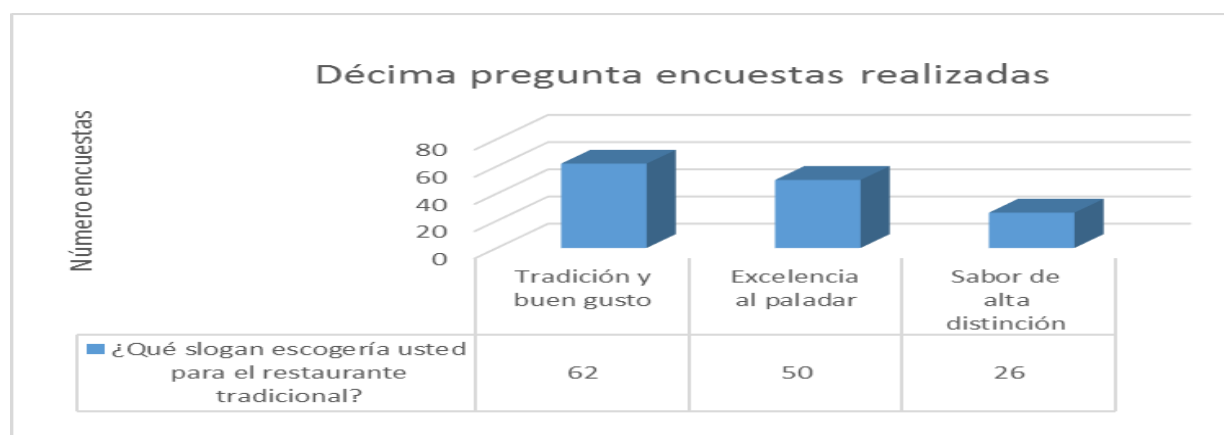
**Pregunta 10:** ¿Qué slogan escogería usted para el restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana?

**Tabla 12-3**Slogan del establecimiento

<b>PREGUNTA 10</b>	<b>Tradición y buen gusto</b>	<b>Excelencia al paladar</b>	<b>Sabor de alta distinción</b>	<b>Número de encuestas</b>
¿Qué slogan escogería usted para el restaurante tradicional?	62	50	26	138
<b>%</b>	44,93%	36,23%	18,84%	100%

**Fuente:** Encuesta

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 10-3**Slogan del establecimiento

**Fuente:** Encuestas

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

**Análisis:**

El 44.93% seleccionaron el slogan Tradición y buen gusto, el 36.23% escogieron el slogan Excelencia al paladar, el 18.84% eligieron el slogan Sabor de alta distinción; por ende la mayoría de encuestados optaron por el slogan Tradición y buen gusto ya que indica lo que se va a ofrecer y a la vez el buen sabor que van a obtener los platillos de dicho establecimiento.



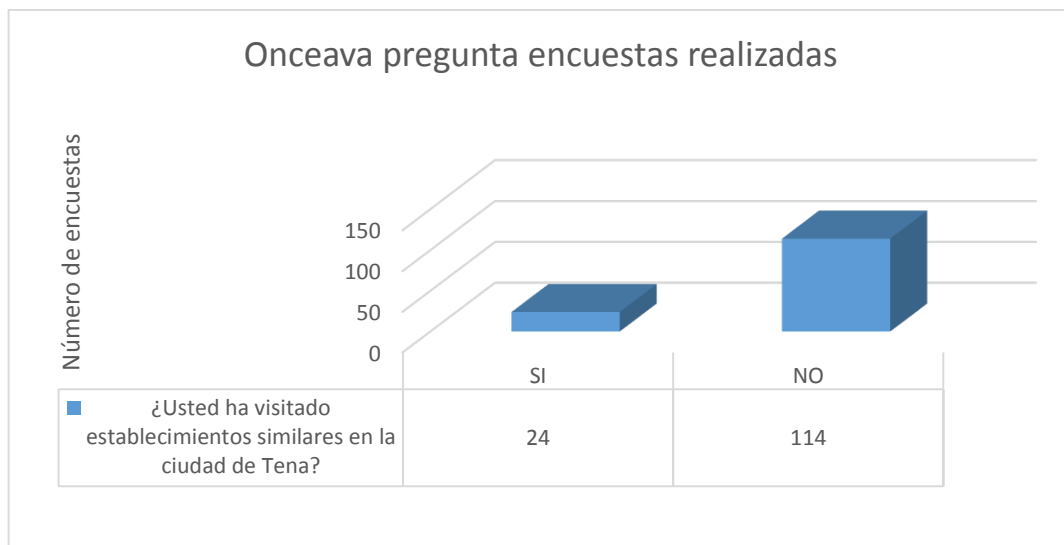
**Pregunta 11:** ¿Usted ha visitado establecimientos similares en la ciudad de Tena?

**Tabla 13-3** Visita de lugares similares en Tena

PREGUNTA	SI	NO	Número de encuestas
¿Usted ha visitado establecimientos similares en la ciudad de Tena?	24	114	138
%	17,39%	82,61%	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 11-3** Visita de lugares similares en Tena

Fuente: Encuestas

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

**Análisis:**

El 17.39% dijo que efectivamente habían visitado establecimientos similares en la ciudad de Tena, mientras que el 82.61% mencionó que no habían visitado lugares similares en la ciudad de Tena; en fin la mayoría de encuestados supo manifestar que no han visitado lugares similares en la ciudad de Tena motivo por el cual sería adaptable de forma satisfactoria.

## **4. CAPÍTULO IV: PROPUESTA**

### **4.1 Identificación de la Idea**

#### **4.1.1 *Introducción al Emprendedor***

El emprendedor es aquella persona visionaria e innovadora que tanto independientemente como grupalmente está dispuesto a asumir riesgos económicos o de otra índole, con el fin de satisfacer las necesidades de la sociedad y de obtener éxito en un determinado tiempo.

Es la persona natural que sabe enfrentar diversos problemas y a la vez solucionarlos para llegar al objetivo o meta propuesta. Es aquella persona que lidera una empresa o establecimiento siempre constante y teniendo en cuenta la organización, planificación y la administración del establecimiento.

El espíritu del emprendedor es el hecho de implementar nuevas ideas y sobre todo novedosas que llamen la atención de las personas.

Desde el punto de vista, el emprendedor es quien identifica una oportunidad de negocios y organiza los recursos necesarios para luego ponerlos en marcha. El emprendedor entre sus características es una persona persistente y a su vez siente pasión por su trabajo, es creativa, posee iniciativa, sabe trabajar en equipo, optima capacidad de aprendizaje, es líder, tiene visión, objetivos y metas que cumplir.

Las personas se vuelven emprendedoras de acuerdo a las necesidades que adquieren en su diario vivir, el cual se les hace muy indispensable emprender un negocio ya sea micro o macro, con el afán de ser productivo para la sociedad y a la vez generar fuentes de empleo.

El emprendedor de hoy en día, ha conseguido ganar una gran importancia debido a la necesidad de tener su independencia y estabilidad económica.

Una persona “Emprendedora” desarrollar labores internas, con el fin de proponer nuevas estrategias, procesos e ideas que ayuden al mejoramiento de la empresa en términos productivos, administrativos, etc.

Actualmente en el Ecuador los emprendedores son muy tomados en cuenta y reciben apoyo por parte del gobierno ya que son microempresas que pueden llegar a ser macroempresas con el pasar del tiempo y para incentivar a que haya nuevos proyectos el Gobierno hace concursos en los que los ganadores reciben un presupuesto para que puedan arrancar con su microempresa.

#### 4.1.2 Lluvia de Ideas

**Tabla 14-4** Lluvia de ideas

Identificación de ideas	Características	Problema o Necesidad que satisface
Creación de un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comida es tradicional y cultural.</li> <li>- Precios accesibles.</li> <li>- Los sabores son exquisitos y los platos coloridos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se mantendrán las tradiciones de la serranía ecuatoriana</li> <li>- Clientes satisfechos</li> <li>- Los clientes conocerán las tradiciones de la serranía ecuatoriana.</li> <li>- Son nutritivos y ancestrales.</li> </ul>
Creación de un restaurante de comida rápida	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comida chatarra</li> <li>- Los productos son económicos</li> <li>- Rapidez en el servicio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Afecta la salud de las personas</li> <li>- No son nutritivos</li> <li>- Produce enfermedades</li> </ul>
Creación de un restaurante vegetariano	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comida nutritiva</li> <li>- Aporte vegetariano</li> <li>- Ofrece alternativa saludable en la alimentación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sitio donde los vegetarianos puedan alimentarse saludablemente sin necesidad de consumir carne.</li> <li>- Mejora la salud de las personas</li> </ul>

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### 4.1.3 Selección y evaluación de ideas

**Tabla 15-4** Selección de ideas

<b>Identificación de Ideas</b>	<b>Costo de Elaboración</b>	<b>Dificultades de aceptación</b>	<b>Conocimiento de la Idea</b>	<b>Mercado viable</b>	<b>Obtención de Materia Prima</b>	<b>TOTAL</b>
Creación de un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana.	3	3	5	5	4	20
Creación de un restaurante de comida rápida	3	3	4	1	2	13
Creación de un restaurante vegetariano	4	3	3	3	4	17

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### 4.1.4 Descripción de la Idea

Se aptado favorablemente por la idea “Creación de un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana” porque se tiene bases de conocimientos al igual que los clientes potenciales y a la vez la obtención de materia prima que es de fácil obtención.

### 4.1.5 Justificación

El tema seleccionado para la factibilidad del proyecto está precisamente enfocado en la obtención de rentabilidad, a su vez habrá un aporte para la ciudad debido a que el tema del proyecto sería un Boom en el lugar que se va a efectuar ya que en la ciudad de Tena se encuentran personas que provienen de otros lugares pero en su mayoría provienen de la Región Sierra, ya sea por motivos de trabajo o de otra índole, debido a esto ellos tienen o sienten la necesidad de que haya lugares tradicionales de su tierra o lugar de origen para satisfacer sus necesidades y gustos que han tenido desde su niñez.

#### 4.1.6 Tipo de Emprendimiento o Empresa

- **Artesanal:** Porque transforma la materia prima en alimentos procesados.
- **Comercial:** Porque se ofrecen de productos viables en un mercado potencial, el cual se requiere un capital para empezar a emprender.
- **Servicios:** Porque se dedican a la prestación de servicios al sector público como restaurantes, cafeterías, panaderías y también a empresas o tanto públicas como privadas como por ejemplo el servicio de catering.

#### 4.1.7 Nombre del Emprendimiento

**Tabla 16-4** Nombre del emprendimiento

NOMBRES	Fácil de acordarse	Pegajoso	Divertido	Creativo	TOTAL
TradiChef's	3	3	3	2	12
El Serranito	4	4	3	5	16
ServisTradición	2	3	3	2	10

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

#### Análisis:

El nombre del restaurante (Emprendimiento) será “El Serranito” porque es fácil de recordar y corto a la vez, tiene una mezcla de dos palabras tradición (Por las costumbres de la serranía ecuatoriana) y chef (Por el nivel de calidad que se aplicará en el emprendimiento)

#### 4.1.8 Descripción del emprendimiento

La gastronomía de la serranía ecuatoriana es muy rica y abundante es por eso que los platos que se ofrecen son nutritivos, variados y de muy buen sabor, motivo al que ameritan la visita de turistas para conocer las delicias tradicionales y culturales de la serranía del Ecuador.

Orígenes y valores nutricionales de los platos típicos más representativos de la serranía ecuatoriana que se van aplicar u ofrecer en la carta del emprendimiento:

**Tabla 17-4**Platos típicos más representativos y sus orígenes

<b>PLATOS TÍPICOS MAS REPRESENTATIVO S</b>	<b>ORÍGENES</b>
<b>Yahuarlocro</b>	El locro es la designación genérica para la sopa de papas con múltiples variaciones. Viene del kichwa “Lugru”; que significa hacer locro o sopa. La palabra yaguar en kichwa es sangre, por tanto este es un locro de sangre de borrego en la mayoría de ocasiones. (López M. , 2013)
<b>Caldo de pata</b>	Este es un plato de origen colonial en el que los españoles desechaban las patas de res y viseras que eran innecesarios, los cuales los indígenas utilizaban esos desechos para alimentarse, entre diversos platos surgió el caldo de pata de res que a través de los años se ha complementado con otras delicias de estas tierras. (Rodas, 2013)
<b>Locro de papas con cuero y de cuy</b>	El cuero, durante la Colonia, era considerado un desecho por los españoles. Nuestros indígenas recibían el cuero y se las ingeniaron para combinarlo con papas y algunos otros acompañantes, así nació este famoso plato. (Jzapata, 2013)
<b>Caldo de gallina criolla</b>	Es originaria de Mocha y también podemos encontrar en todos los cantones de la provincia de Tungurahua. “(López M. , 2013)”
<b>Llapingachos</b>	Típico de la ciudad de Ambato, provincia del Tungurahua. El llapingacho es un plato que consiste de unas pequeñas tortillas de papa rellenas de queso, tienen un color amarillento fuerte debido al uso de achiote en su preparación. Se las acompaña con chorizo, salsa de maní, lechuga, encurtido de cebolla roja con tomate, aguacate y un huevo, por lo regular frito, o se lo puede cocer al gusto de cada comensal. También quiero acotar que su significado puede venir de la palabra quechua "llapiy" que significa aplastar. (Jaramillo, 2008)
<b>Fritada</b>	Es un plato típico de Ecuador y sus orígenes se remontan a la época del colonialismo español, a principios de los años 1800. La carne de cerdo se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo en

---

una paila de bronce sobre las llamas.(Valarezo, 2015)

---

<b>Cuy asado</b>	Su nombre original es cobayo o cobaya y a través de los tiempos se ha ido transformando hasta quedar en el vocablo CUY, que todos conocemos. Se dice que es originario del Perú, pero según estudios arqueológicos y antropológicos los pueblos norandinos, desde la antigüedad, consumían su carne como fuente de proteína. Con la invasión y la conquista española de América, el cuy fue introducido en Europa en el siglo XVI y ha sido utilizado para prueba investigativas. (Llumiluisa, 2012)
<b>Guatita</b>	La receta básica de la guatita ecuatoriana incluye el mondongo o panza que ha sido muy lavado y limpiado con limón, esta previamente hierve hasta suavizarse, pero se obtiene buen resultado usando olla de presión, luego se guisa en un refrito de cebollas, pimiento y tomates, aliños, etc. al cual se le agregan papas peladas, agua y pasta o mantequilla de maní o cacahuete, finalmente cilantro o hierbita. Lo anterior es la receta básica sin embargo algunas recetas agregan leche, arvejas y alguna otra hierba, también achiote para darle color. Se suele servir con arroz caliente y con aguacates. El plato es típico tanto en la costa y la sierra del Ecuador y es muy calórico.(Vega, 2014)
<b>Hornado</b>	La historia del hornado empieza en el siglo XVI, según el chef Carlos Gallardo, de la Universidad de las Américas. Es un plato típico ecuatoriano, que nació de una tradición europea. En América no había cerdos, pero los españoles los trajeron. Eran castellanos y negros. (Gallardo, 2014)

---

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

#### 4.1.8.1 Misión

Alcanzar la excelencia en preparaciones culinarias andinas del Ecuador dando un enfoque cultural y tradicional en un lugar placentero y con un excelente servicio.

#### 4.1.8.2 Visión

Ganar mayor aceptabilidad en el mercado y a su vez crecer como restaurante tradicional generando sucursales en diversos sectores del país, con el afán de que sea reconocido a nivel nacional.

#### 4.1.8.3 Políticas

- Obtener productos de excelente calidad
- Adecuación de Instalaciones
- Capacitación del personal de forma continua
- Estrategias en el mercado

#### 4.1.8.4 Estrategias

- Contar con personal que tenga conocimiento para la elaboración platos tradicionales.
- Aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Estrategias de mercado
- Identificar normas de BPM para el personal de producción.

#### 4.1.8.5 Valores y principios

**Tabla 18-4** Valores y principios

<b>Axiológicos</b>	<b>Trabajo</b>
Sinceridad	Responsable
Honestidad	Detallista
Apasionado	Solidario
Comprometido	Vocación en el trabajo
Amigable	Compañerismo
Amistoso	Respeto

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

#### 4.1.8.6 Distingos

- Nombre de la empresa
- El slogan
- La marca
- La decoración del emprendimiento
- Originalidad del producto
- Conocimiento técnico del emprendimiento
- Capacitación continua del personal de producción



#### 4.1.8.7 Ventajas competitivas

- Personal de excelente categoría
- Técnicas de servicio
- Estrategias de marketing
- Dar promociones en el emprendimiento
- Variación del producto
- Aporte nutricional del producto

#### 4.1.9 Análisis del FODA

**Tabla 19-4 FODA**

<b>FORTALEZAS</b>	<b>DEBILIDADES</b>
Calidad del producto	Carencia de presupuestos
Excelentes servicios	Disponibilidad de equipos y materiales
Los precios accesibles	Un establecimiento o lugar establecido
Seguridad al momento de hacer la inversión	Poco abastecimiento del personal
Conocimientos del emprendimiento	Poca Publicidad
<b>OPORTUNIDADES</b>	<b>AMENAZAS</b>
Aceptación en el mercado	Competitividad
Financiamiento	Precios altos en materia prima
Con miras a cadenas restauranteras	Poca aceptación a los primeros meses de emprender el proyecto
Desarrollo en el mercado	Nuevos emprendimientos en el mercado
Estrategias de mercado	Clientes insatisfechos

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

## 4.2 Estudio de Mercado

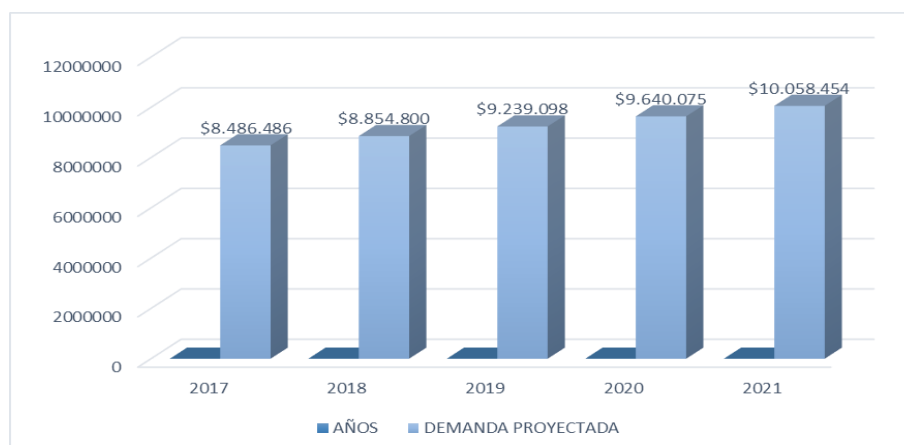
### 4.2.1 Demanda

**Tabla 20-4** Demanda Proyectada hasta el 2021

Año	Población	Consumo	Población objetivo	Consumo mensual	Demanda proyectada
2017	45686	99%	45229,94679	\$16	\$8.486.486
2018	47669	99%	47192,92648	\$16	\$8.854.800
2019	49738	99%	49241,09949	\$16	\$9.239.098
2020	51897	99%	51378,16321	\$16	\$9.640.075
2021	54149	99%	53607,97549	\$16	\$10.058.454

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 12-4** Demanda proyectada

Fuente: Encuestas

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

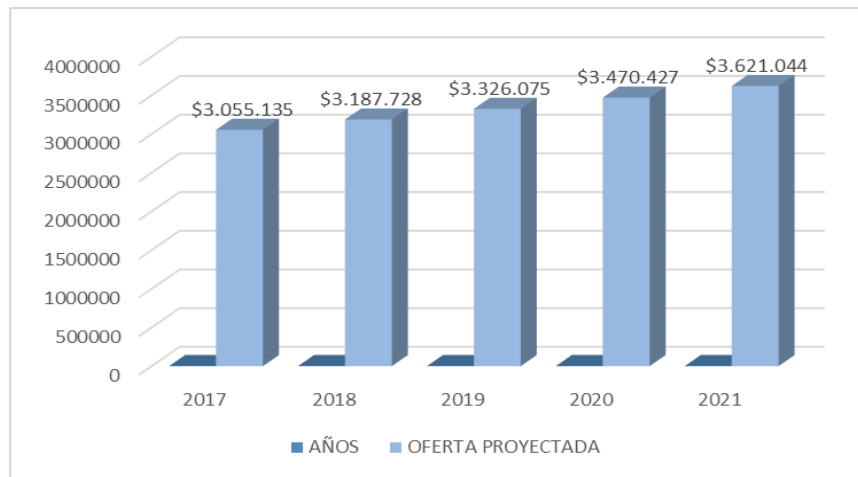
Se concluyó que la demanda proyectada aplicada a un tiempo futuro de acuerdo al crecimiento poblacional va en incremento con el pasar de los años por lo tanto el proyecto de emprendimiento es totalmente viable de acuerdo a las tablas detalladas, el cual también se identifica los ingresos que se obtendrán en los años proyectados hasta el año 2021 motivo que también va en crecimiento.

## 4.2.2 Oferta

**Tabla 21-4** Oferta proyectada hasta el año 2021

Años	Población objetivo	Consumo	Oferta local	Oferta proyectada
2017	45229,94679	\$8.486.486	36%	\$ 3.055.135
2018	47192,92648	\$8.854.800	36%	\$ 3.187.728
2019	49241,09949	\$9.239.098	36%	\$ 3.326.075
2020	51378,16321	\$9.640.075	36%	\$ 3.470.427
2021	53607,97549	\$10.058.454	36%	\$ 3.621.044

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 13-4** Oferta Proyectada

Fuente: Encuestas  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

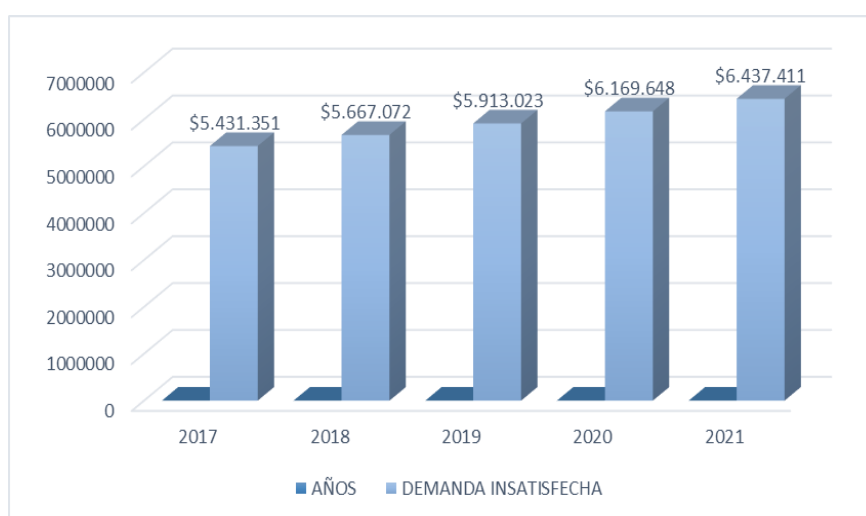
Se dedujo que la oferta proyectada a un determinado tiempo incrementó favorablemente ya que todo depende del consumo en el mercado, también al incremento poblacional y al porcentaje de la oferta del local determinada de los resultados encuestados que posee el Cantón Tena.

### 4.2.3 Demanda Insatisfecha

**Tabla 22-4** Demanda Insatisfecha

Años	Demanda proyectada	Oferta proyectada	Demanda insatisfecha
2017	\$8.486.486	\$ 3.055.135	\$5.431.351
2018	\$8.854.800	\$ 3.187.728	\$5.667.072
2019	\$9.239.098	\$ 3.326.075	\$5.913.023
2020	\$9.640.075	\$ 3.470.427	\$6.169.648
2021	\$10.058.454	\$ 3.621.044	\$6.437.411

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017



**Gráfico 14-4** Demanda insatisfecha

**Fuente:** Encuestas  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

#### Análisis:

Se identificó una demanda insatisfecha muy alta, el cual se va incrementando poco a poco, esto se debe a que la mayoría de consumidores no están satisfechos con los productos de establecimientos que expenden alimentos y bebidas debido a esto habrá una buena acogida del restaurante tradicional que se va a implementar en la ciudad de Tena, Provincia de Napo.

#### 4.2.4 *Mix de Mercado*

##### 4.2.4.1 Producto



**Figura 2-4** Logotipo del Restaurante “El Serranito”  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

**Nombre del Restaurante:** El Serranito

**Logotipo:** Un Chef uniformado

**Slogan:** Tradición y Buen Gusto

**Colores:**

- **Rojo:** Representa la atracción a la vista y por lo general se relaciona con aromas atractivos y llamativos.
- **Blanco:** Significa la elegancia y la discreción del establecimiento.
- **Blanco:** Expresa limpieza, pureza y también a los clientes que les gusta el color blanco son refinadas.
- **Amarillo:** Este el color expresa calor e inspiración, también se utiliza para realizar ofertas o novedades.

#### 4.2.4.2 Tarjeta de presentación



**Figura 3-4** Tarjeta de presentación del Restaurante “El Serranito”  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

#### 4.2.4.3 Precio

Los precios serán accesibles de acuerdo al mercado y al costo de la materia prima, para que las personas frecuenten más se realizará promociones o combos por cada compra para que el cliente este completamente satisfecho con el producto, otra estrategia seria el servicio rápido ya que varios consumidores no disponen de mucho tiempo sería necesario establecer una rápida salida del producto procesado dando así una satisfacción total al comensal.

#### 4.2.4.4 Plaza

Los canales de distribución son el camal del Cantón Tena, ya que poseen productos frescos y en excelente estado, por ende las tercenas ofrecen géneros cárnicos de excelente calidad, los proveedores que expenden productos o insumos para bastecer a las tiendas serian una muy buena elección ya que ellos traen la materia prima directa de fábrica debido a esto ayudaría favorablemente al restaurante Tradicional “El Serranito” ya que implica menos gastos al momento de la compra de materia prima.

#### 4.2.4.5 Promoción

- Redes sociales
- Radio
- Televisión
- Trípticos
- Páginas web
- Tarjetas de presentación

#### 4.2.5 *Análisis del sector*

El sector está ubicado en la Provincia de Napo, Ciudad de Tena- Cantón Tena, el restaurante estará ubicado en el centro del Cantón, las calles son Av. Juan Montalvo y León Mera, a sus alrededores se encuentran distintos establecimientos como: Al costado derecho se encuentra la Gobernación de Napo, al costado izquierdo se encuentra el Gobierno Autónomo Descentralizado municipal de la ciudad de Tena y también se encuentra el Consejo Provincial de Napo, en la parte frontal derecha del establecimiento se encuentra el Ministerio de educación de Tena y en la parte frontal derecha se encuentra el Parque central de la ciudad de Tena.

#### 4.2.6 *Cargos y funciones del área comercial*

**Tabla 23-4** Rubro del área comercial

<b>RUBRO COMERCIAL</b>	<b>COSTO</b>
Tarjetas de presentación	\$20
Afiches	\$10
Trípticos	\$25
Propaganda publicitaria	\$200
Carta	\$20
<b>TOTAL</b>	<b>\$275</b>

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

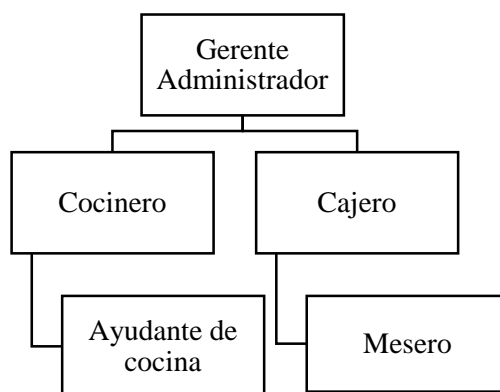
**Tabla 24-4** Cargos y funciones del Restaurante “El Serranito”

<b>CARGO</b>	<b>FUNCIONES</b>	<b>SUELDOS</b>
<b>Gerente Administrador</b>	Supervisa, controla y ve que todo esté bien en el restaurante	\$ 500
<b>Cocinero</b>	Encargado del área de cocina o producción	\$ 370
<b>Cajero</b>	Realiza todas contable del restaurante	\$ 300
<b>Ayudante de Cocina</b>	Abastece de materia prima al encargado de cocina	\$ 330
<b>Mesero</b>	Servicio al cliente, técnicas de servicio	\$ 300

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

#### 4.2.7 Determinación de funciones del área comercial



**Figura 4-4** Estructura del Área comercial

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

**Tabla 25-4** Cargos y Funciones

<b>CARGO</b>	<b>FUNCIONES</b>
<b>Gerente Administrador</b>	Supervisa, controla y ve que todo esté bien en el restaurante
<b>Cocinero</b>	Encargado del área de cocina o producción
<b>Cajero</b>	Realiza todas contable del restaurante
<b>Ayudante de Cocina</b>	Abastece de materia prima al encargado de cocina
<b>Mesero</b>	Servicio al cliente, técnicas de servicio

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017



### 4.3 Estudio Técnico

#### 4.3.1 *Determinación del tamaño*

- **CI:** Capacidad Instalada
- **CR:** Capacidad Real
- **CO:** Capacidad Ociosa

#### **Fórmula:**

Fórmulas: Determinación del tamaño

$$CI = CR + CO$$

$$100 = 36 + 64$$

#### **Análisis:**

La capacidad de local o establecimiento es de 36 personas que abarcará el restaurante cuando este al tope máximo, la capacidad instalada es de 100 personas y por último la capacidad Real se determinará con 64 personas.

#### 4.3.2 *Capacidad del emprendimiento*

El emprendimiento denominado Restaurante Tradicional el “El Serranito” consta de 7 mesas con capacidad de 4 personas y 1 mesa familiar de 8 personas los cuales suman un total de 8 mesas en el área de servicio, por tanto se deduce que la capacidad de personas en el establecimiento es de 36 personas.

**Tabla 26-4** Capacidad del Emprendimiento con proyección

		24	4	2	1	6	12
AÑO	POBLACIÓN	DIARIO	SEMANA	QUINCENAL	MENSUAL	SEMESTRAL	ANUAL
	N		L				
OBJETIVO							
2017	45229,94679	23	137	274	548	91	46
2018	47192,92648	24	143	286	572	95	48
2019	49241,09949	25	149	298	597	99	50
2020	51378,16321	26	156	311	622	104	52
2021	53607,97549	27	162	325	650	108	54

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### 4.3.3 Localización

El establecimiento denominado Restaurante Tradicional “El Serranito” estará localizado en la ciudad de Tena, Provincia de Napo en el sector centro, lugar turístico ya que existen diversos atractivos como el mirador de la ciudad, el parque central que se encuentran cerca del lugar que se va establecer.

#### 4.3.3.1 Macro localización



**Figura 5-4** Macro localización del Emprendimiento  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

#### 4.3.3.2 Micro localización



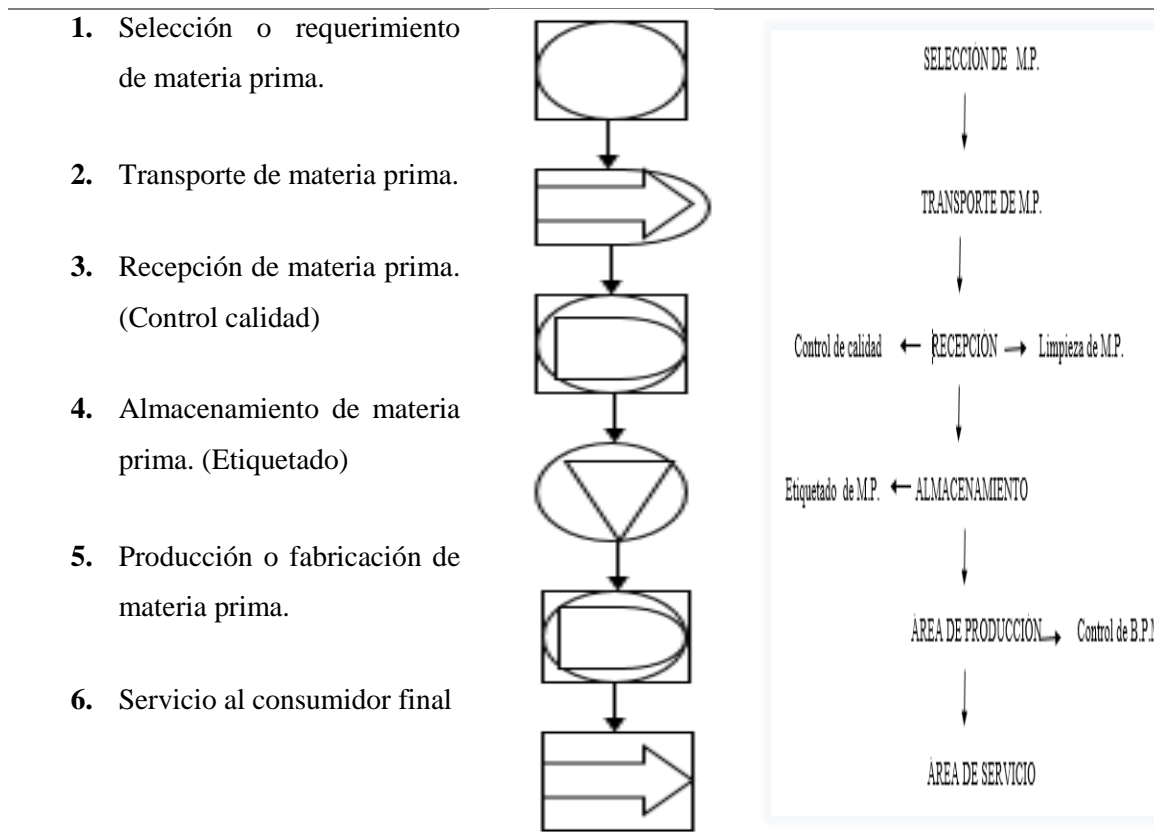
**Figura 6-4** Micro localización del Emprendimiento  
 Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

#### 4.3.4 *Proceso de producción*

El Restaurante Tradicional “El Serranito” tendrá diversas áreas de producción como son:

- **Selección:** Proceso donde se selecciona y controla la materia prima ya sea desde el productor o del proveedor siempre y cuando manteniendo estándares de calidad.
- **Transporte:** Proceso donde se transfiere la materia prima al lugar de recepción del establecimiento.
- **Recepción:** Lugar donde se limpia y porciona la materia prima para su respectivo almacenamiento.
- **Almacenamiento (Bodega):** Lugar donde se guardan los alimentos y bebidas de acuerdo a su respectivo almacenaje como por ejemplo (refrigeración, congelación, almacenaje en seco).
- **El área de producción (Cocina):** El lugar donde se encontrará cerca del comedor para que sea de fácil transporte de alimentos ya que se encuentra cerca.
- **El área de servicio (Comedor):** Posee 8 mesas (Capacidad de 36 personas), Caja (Donde será el lugar de cobro por los alimentos y bebidas expendidos).

#### 4.3.4.1 Diagrama de flujos



**Figura 7-4** Diagrama de flujos  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN	INDICA	SIGNIFICADO
	Círculo	Operación	Ejecución de un trabajo en una parte de un producto
	Cuadrado	Inspección	Utilizado para trabajo de control de calidad
	Flecha	Transporte	Utilizado al mover material
	Triángulo	Almacenamiento	Utilizado para almacenamiento a largo plazo
	D grande	Retraso	Utilizado cuando lo almacenado es inferior a un contenedor

**Figura 8-4** Símbolos del Flujograma de procesos  
Fuente: “ (Meyers, 2000, pág. 98) ”

### 4.3.5 Recetas estándar

Tabla 27-4 Receta Estándar

<b>Nombre Receta:</b>				<b># Receta:</b>	
<b>Tiempo de preparación:</b>		<b>Almacenamiento:</b>		<b># Pax:</b>	
		<b>Vida útil:</b>			
		<b>Costo: \$</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
<b>Costo total:</b>					<b>\$</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		

Fuente: Investigación de campo  
 Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### 4.3.6 Requerimiento de Talento Humano

#### 4.3.6.1 Área Administrativa

#### **Gerente Administrador**

**Funciones:**

- Supervisa las áreas de producción y de servicio y realizará declaraciones semestrales.
- Creará estrategias de compras a proveedores.
- Hará la toma de decisiones en beneficio del restaurante “El Serranito”.

**Perfil:**

- Título universitario en Gestiones gastronómicas o Administración de empresas.
- Experiencia mínima 3 año.
- Referencias

#### 4.3.6.2 Área de producción

### **Cocinero**

#### **Funciones:**

- Procesar alimentos.
- Capacitará al personal.
- Será el responsable de lo que pase en el área de cocina.
- Hacer los pedidos de Materia prima a Gerencia semanalmente.

#### **Perfil:**

- Título o una certificación de haber terminado cursos de cocina.
- Experiencia de 3 años mínimo.
- Condiciones en buen estado físico y mental
- Referencias

### **Ayudante de cocina**

#### **Funciones:**

- Tener limpia el área de producción o de cocina.
- Abastecer al cocinero de lo que necesite.
- Lavar la vajilla, instrumentos, materiales y equipos.

#### **Perfil:**

- Tener conocimiento de cocina o tener una certificación de algún curso de cocina.
- Ser flexible, habilidades de trabajo en equipo, eficiente.
- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.
- Experiencia mínima 2 años.

#### 4.3.6.3 Área de servicio

##### **Cajero**

###### **Funciones:**

- Encargado de la cobranza y de despachar alimentos para llevar a los consumidores.
- Atención al comensal.

###### **Perfil:**

- Título de bachiller o certificación de contabilidad en cualquier establecimiento académico
- Ser bachiller en contabilidad
- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.
- Experiencia mínima 1 año

##### **Mesero**

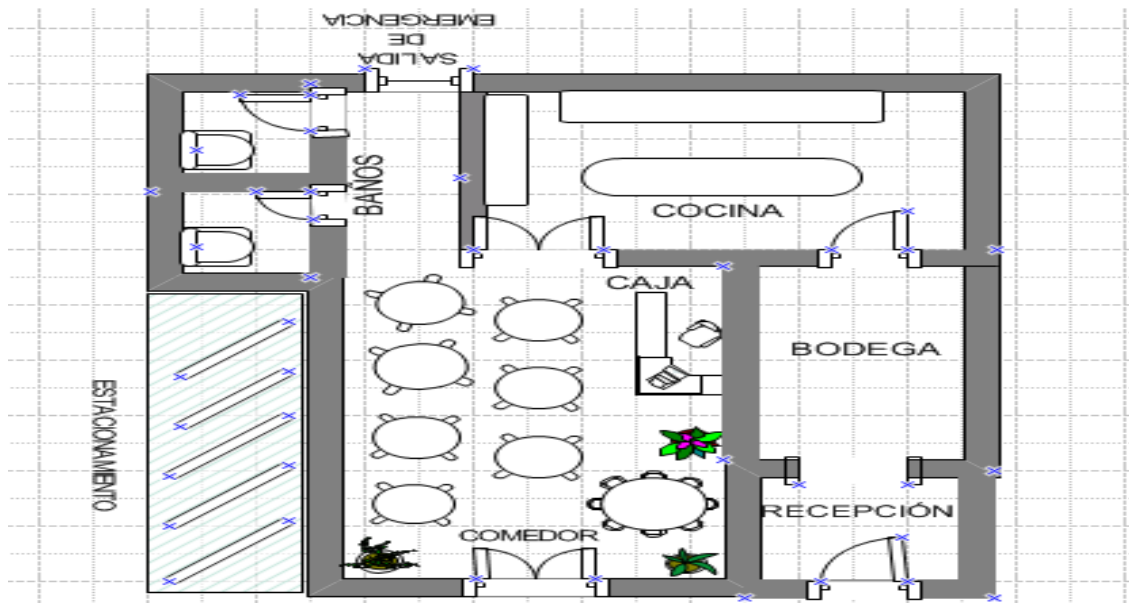
###### **Funciones:**

- Tener limpia el área servicio o comedor incluyendo las mesas y alinear las sillas.
- Pulir la vajilla, tasas, cubiertos y vasos
- Tomar el pedido o la orden del cliente
- Facilitar las comandas al cocinero.

###### **Perfil:**

- Tener conocimiento de servicio al cliente.
  - Ser flexible, atento, respetuoso, responsable, hábil, eficiente.
  - Condiciones en buen estado tanto físico como mental.
- Experiencia mínima 1 año.

### 4.3.7 Diseño de la planta



**Figura 9-4** Diseño de la planta  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

#### Análisis:

El establecimiento de alimentos y bebidas constará de 2 baños que se encontrarán al costado del área de cocina, las cuales estarán con señaléticas de acuerdo al género ya sea masculino o femenino, también constará con estacionamiento privado para facilitar su estadía temporal de los clientes, en el comedor estarán distribuidos 7 mesas con 4 sillas cada una y 1 mesa familiar de 8 sillas con una capacidad total de 36 personas y a un costado estará la caja para el cobro o cancelación del consumo de menús a ofrecer, el área de cocina estará cerca del área de servicio para facilitar el transporte de alimentos y bebidas, donde habrá conexión con la bodega donde se encontrarán los frigoríficos o cuartos fríos para el determinado almacenaje de los alimentos y tendrá enlace con la recepción en donde se revisara la calidad del producto y embalaje solicitado, el establecimiento poseerá un pasillo en la parte trasera la salida de emergencias para la correcta evacuación en caso de incendio, los extintores estarán cerca de un espacio de libre acceso donde puedan ser manipulados en caso de emergencia.



### 4.3.8 Estructura de costos de producción

**Tabla 28-4** Servicios Básicos

<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>				
<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PROVEEDOR</b>	<b>COSTO \$ MENSUAL</b>	<b>COSTO \$ ANUAL</b>
Agua	Básico (1,13 c/m3)	EMAPAR	20	240
Luz	Básico	EERSA	40	480
Internet	Ilimitado	CNT	20	240
Teléfono	Básico	CNT	10	120
<b>TOTAL</b>			<b>90</b>	<b>1080</b>

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

#### **Análisis:**

En los resultados de los servicios básicos se obtuvo un total mensual de \$90 los cuales se distribuyen en lo que es agua, luz, internet y teléfono que son muy indispensables para el funcionamiento del establecimiento.

**Tabla 29-4** Mantenimiento

<b>MANTENIMIENTO</b>				
<b>EQUIPOS / INSTALACIONES</b>	<b>TIEMPO/ CANTIDAD</b>	<b>ENCARGADO</b>	<b>COSTO \$ SEMESTRAL</b>	<b>COSTO \$ ANUAL</b>
Horno convección	C/6 MESES	ESACERO	40	80
Licuadora	C/12MESES	TÉCNICO LA GANGA	10	20
Enfriador	C/6 MESES	TÉCNICO LA GANGA	30	60
Refrigerador	C/6 MESES	TÉCNICO LA GANGA	30	60
Cocinas industrial	C/12MESES	ESACERO	20	40
Mesones de trabajo	C/12 MESES	ESACERO	10	10
Mesón de dos pozos	C/12 MESES	ESACERO	10	10
Tv Led	C/12 MESES	LUIS O.	15	15
Ventilador de pared	C/12 MESES	C. MOSCOSO	15	15
<b>TOTAL</b>			<b>180</b>	<b>310</b>

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

En esta tabla podemos encontrar todos los equipos a los que se deben hacer mantenimiento y con los respectivos tiempos o periodos para realizar el servicio de manutención dando un total de gastos de \$180 semestrales.

**Tabla 30-4** Combustibles y Lubricantes

<b>COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES</b>				
<b>COMBUSTIBLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PROVEEDOR</b>	<b>COSTO \$</b>	<b>COSTO \$</b>
<b>LE</b>	<b>SEMANAL</b>		<b>MENSUAL</b>	<b>ANUAL</b>
Gas	3	Distribuidor (Tena, B. Central)	36	432
<b>TOTAL</b>			<b>36</b>	<b>432</b>

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

En los combustibles y lubricantes se dedujo una cantidad de uso semanal de 3 tanques de gas dando un total de gasto mensual de \$36 y un gasto anual de \$432.

#### 4.3.8.1 Materia prima

**Tabla 31-4** Materia Prima

<b>MATERIA PRIMA</b>							
<b>Nombre de la receta</b>	<b>Cantidad diaria</b>	<b>Cantidad semanal</b>	<b>Cantidad mensual</b>	<b>Cantidad anual</b>	<b>Costo unitario \$</b>	<b>Costo mensual \$</b>	<b>Costo anual \$</b>
<b>Entradas</b>							
Empanada de morocho	5	35	140	1680	0,48	67,2	806,4
Habas con queso	3	21	84	1008	0,48	40,32	483,84
Tamal lojano	4	28	112	1344	1,2025	134,68	1616,16
Ceviche de chochos con cuero	4	28	112	1344	0,7225	80,92	971,04
Humitas	5	35	140	1680	0,48	67,2	806,4
<b>Sopas</b>							

Yahuarloco	3	21	84	1008	1,25	104,79	1257,48
Caldo de pata	3	21	84	1008	0,96	80,43	965,16
Locro de papas con cuero	2	14	56	672	1,20	67,06	804,72
Caldo de gallina criolla	3	21	84	1008	2,1475	180,39	2164,68
Locro de cuy	5	35	140	1680	2,38	333,2	3998,4
<b>Platos fuertes</b>							
Hornado	6	42	168	2016	1,9	319,2	3830,4
Yapingacho	3	21	84	1008	1,19	99,75	1197
Fritada	5	35	140	1680	2,1325	298,55	3582,6
Cuy asado	4	28	112	1344	2,48	277,2	3326,4
Guatita	3	21	84	1008	1,175	98,7	1184,4
<b>Postres</b>							
Higos con queso	6	42	168	2016	0,47	78,96	947,52
Quimbolitos	6	42	168	2016	0,47	78,96	947,52
Arroz con leche	3	21	84	1008	0,45	37,59	451,08
Buñuelos con queso y miel	4	28	112	1344	0,47	52,64	631,68
Bizcochos con manjar	4	28	112	1344	0,33	36,96	443,52
<b>Bebidas</b>							
Chicha de jora	3	21	84	1008	0,47	39,48	473,76
Colada morada	4	28	112	1344	0,7025	78,68	944,16
Chicha huevona	7	49	196	2352	0,595	116,62	1399,44
Champús	3	21	84	1008	0,47	39,27	471,24
Rompe nucas	6	42	168	2016	0,47	78,96	947,52
<b>COSTO MATERIA PRIMA</b>					<b>25,06</b>	<b>2887,71</b>	<b>34652,52</b>
<b>COSTO TOTAL</b>					<b>1,00</b>	<b>115,51</b>	<b>1386,10</b>
<b>PROMEDIO</b>							

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

## Análisis:

En esta tabla encontramos todas las preparaciones con sus respectivos costos y promedios dando un total de costos unitarios de \$25,06 y un promedio de \$1; también con un costo mensual obtenido de \$2887,71 con un promedio de \$115,51 y un costo anual de \$34652,52 con un promedio \$1386,10.

### 4.3.8.2 Mano de obra directa

**Tabla 32-4** MOD Producción

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
			12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)
Cocinero	250,00	3.000,00	365
Ayudante de cocina	245,00	2.940,00	357
<b>TOTALES:</b>	495,00	5.940,00	722

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

**Tabla 33-4**MOD Administración

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
			12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)
Gerente Propietario	600,00	7.200,00	875
<b>TOTALES:</b>	600,00	7.200,00	875

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### 4.3.8.3 Ventas

**Tabla 34-4** MOD Ventas

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
			12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)
CAJERO	240,00	2.880,00	350
MESERO	240,00	2.880,00	350
<b>TOTALES:</b>	480,00	5.760,00	700

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

## Análisis:

En la mano de obra se dedujo tres divisiones o áreas como el área de producción donde constara con un cocinero y un ayudante que juntos sumarán un salario con aporte patronal total mensual de \$722; también está el área de Administración donde se cuenta de con el gerente propietario con un salario con aporte patronal total mensual de \$875 y por ultimo está el área de ventas donde se contará con un cajero y un mesero con un salario con aporte patronal total mensual de \$700.

### 4.3.8.4 Costos Indirectos de fabricación

**Tabla 35-4**CIF Menaje y Vajilla

<b>MENAJE Y VAJILLA</b>			
<b>TIPO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>Menaje</b>			
Chuchillo cebollero	3	15,00	45,00
Cuchillo fileteador	2	20,00	40,00
Pelador de papa	3	4,00	12,00
Chuchillo puntilla	3	3,00	9,00
Espátula plana	2	3,85	7,70
Cuchara de madera	5	2,00	10,00
Tamiz juego	2	2,00	4,00
Tamiz de tela fina de acero	2	3,00	6,00
Exprimidor de cítrico de plástico	2	2,00	4,00
Batidor eléctrico de mano	1	20,00	20,00
Martillo ablandador de carne	1	6,00	6,00
Juego de ollas de 12 piezas	1	70,00	70,00
Olla de presión	1	60,00	60,00
Olla de 40 cm	3	150,00	450,00
Sartenes medianos	4	7,00	28,00
Rolillo mediano madera	2	5,00	10,00
Tabla de picar de colores	4	10,00	40,00
Brocha borde plástico	3	2,50	7,50
Bowl juego * 6	3	29,00	87,00
Varillas	2	6,35	12,70
Rallador	2	3,90	7,80
Lata para horno grande	5	20,00	100,00
Lata para horno pequeña	5	10,00	50,00
Balanza electrónica	1	45,00	45,00
Gramera	1	15,00	15,00

<b>Vajilla</b>			
Plato sopero c/u	15	1,50	22,50
Platos tendidos para fuerte c/u	30	3,00	90,00
Plato de postre c/u	30	1,45	43,50
Cristalería			
Taza de porcelana*12	1	40,00	40,00
Vaso para agua*12	2	11,50	23,00
Cubertería			
Juego de cubiertos*12	3	13,00	39,00
<b>TOTAL</b>		<b>585,05</b>	<b>1.404,70</b>

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

**Tabla 36-4CIF** Suministros y materiales

<b>SUMINISTROS Y MATERIALES</b>			
<b>TIPO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Hojas*1000	1	3,50	3,50
Esferos	3	0,35	1,05
Sello de la empresa	1	7,00	7,00
Perforadora	1	1,50	1,50
Engrampadora	1	2,30	2,30
Carpeta	6	0,85	5,10
Corrector	1	1,25	1,25
Borrador	3	0,25	0,75
Lápiz	3	0,35	1,05
Marcador	2	0,75	1,50
Cloro galón	1	4,42	4,42
Jabón para pisos en galón	1	8,90	8,90
Desinfectante de manos	1	5,80	5,80
Escoba	3	1,80	5,40
Trapeador	2	2,50	5,00
Atomizador	2	0,75	1,50
Dispensador de jabón	2	8,00	16,00
Jabón líquido antibacterial	2	2,00	4,00
Dispensador de ph	2	12,21	24,42
Basureros	3	10,95	32,85
Fundas de basura*10	5	1,50	7,50
Mascarilla * 100	1	3,10	3,10
Cofia * 100	1	4,00	4,00

Guantes de manipulación * 100	1	5,20	5,20
Lava vajilla	3	8,00	24,00
Papel higiénico * 12	1	11,10	11,10
Gel antibacterial galón	1	15,00	15,00
Limpiones *25 rojos /azules	2	4,00	8,00
<b>TOTAL</b>		<b>127,33</b>	<b>211,19</b>

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

**Tabla 37-4CIF Materiales Indirectos**

<b>MATERIALES INDIRECTOS</b>			
<b>TIPO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Fundas medianas * 100	2	1,00	2,00
Contenedores (5*5)* 25	4	2,50	10,00
Vasos plásticos paquete	1	1,25	1,25
Tarrinas plásticas paquetes	3	1,25	3,75
Cucharas plásticas paquete	2	3,60	7,20
Cucharas postre *100	2	1,10	2,20
<b>TOTAL</b>		<b>10,70</b>	<b>26,40</b>

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

**Tabla 38-4CIF Inventarios**

<b>CIF INVENTARIOS</b>	
Menaje y vajilla	1.404,70
Materiales indirectos	26,40
Suministros y materiales	211,19
<b>SUB-TOTAL INVENTARIOS</b>	<b>1.642,29</b>

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### **Análisis:**

En los costos indirectos de fabricación se encuentran tres divisiones como lo es menaje y vajilla que acumulan un total de gastos de \$1404,70; los materiales indirectos con un total de \$26,40 y los suministros y materiales con un total de 211,19 sumados todos juntos dan un total de inventarios de \$1642,29

### 4.3.9 Determinación de activos fijos para producción

**Tabla 39-4** Activos fijos Maquinaria y Equipos

<b>MAQUINARIA Y EQUIPOS</b>			
	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Refrigerador panorámica vertical/ 1 puerta	2	690,00	1.380,00
Tv pantalla plana Smart	1	400,00	400,00
Cocina industrial de 4 quemadores	1	120,00	120,00
Microondas	1	150,00	150,00
Licuadora	1	110,00	110,00
Batidor de mesa 6 lt	1	486,00	486,00
Hornoeléctrico a gas acero inoxidable	1	590,00	590,00
Mesón de trabajo de acero inoxidable	2	225,00	450,00
Mesón de dos pozos de acero inoxidable	1	310,00	310,00
Estanterías de acero inoxidable	2	110,00	220,00
Cilindro de gas industrial	2	55,00	110,00
Cilindro de gas doméstico	1	15,00	15,00
Extintor	1	30,00	30,00
Detector de gas	1	20,00	20,00
Detector de humo	1	14,00	14,00
Ventilador	1	220,00	220,00
<b>TOTAL</b>		<b>3.545,00</b>	<b>4.625,00</b>

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

**Tabla 40-4** Activos fijos Equipo de cómputo

<b>EQUIPOS DE COMPUTO</b>			
<b>TIPO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Computadora	1	500,00	500,00
Impresora	1	117,68	117,68
<b>TOTAL</b>		<b>617,68</b>	<b>617,68</b>

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

**Tabla 41-4** Activos fijos Muebles y Enseres

<b>MUEBLES / ENSERES</b>			
<b>TIPO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Letrero con nombre del local	1	250,00	250,00
Mostrador	1	100,00	100,00



Silla para mostrador	2	60,00	120,00
Sillas en línea*3 (para espera)	3	80,00	240,00
Escritorio	1	90,00	90,00
Archivador	1	60,00	60,00
Cuadros	5	25,00	125,00
Máquina registradora	1	150,00	150,00
<b>TOTAL</b>		<b>815,00</b>	<b>1.135,00</b>

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

**Tabla 42-4** Total de Activos fijos

<b>ACTIVOS FIJOS</b>		
Maquinaria y equipo	3.545,00	4.625,00
Muebles y enseres	815,00	1.135,00
Equipos de computo	617,68	617,68
<b>SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>		<b>6.377,68</b>

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

#### **Análisis:**

En los activos fijos encontramos tres tablas como son maquinaria y equipos con un costo total de \$4625, los muebles y enseres con un costo total de \$1135 y equipos de cómputo con costo total de \$617,68 que sumados todos ellos dan un resultado de activos fijos de \$6377,68.

#### **4.3.10 Programa pre operativo**

**Tabla 43-4** Programa pre operativo del emprendimiento

<b>PROGRAMA PREOPERATIVO O GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN</b>					
<b>PROCESO / ACTIVIDAD</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>COSTO POR TIEMPO \$</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
<b>Pruebas</b>	Cocinero	0:30:00	6	2,25	8,25
<b>Muestras</b>	Cocinero	1:30:00	3	3,37	6,37
<b>Degustaciones</b>	Gerente propietario	1:00:00	3	3,04	6,04
<b>Control calidad</b>	Gerente propietario	1:00:00	0	3,04	3,04
<b>TOTAL</b>			<b>12,00</b>	<b>11,69</b>	<b>23,69</b>

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

**Análisis:**

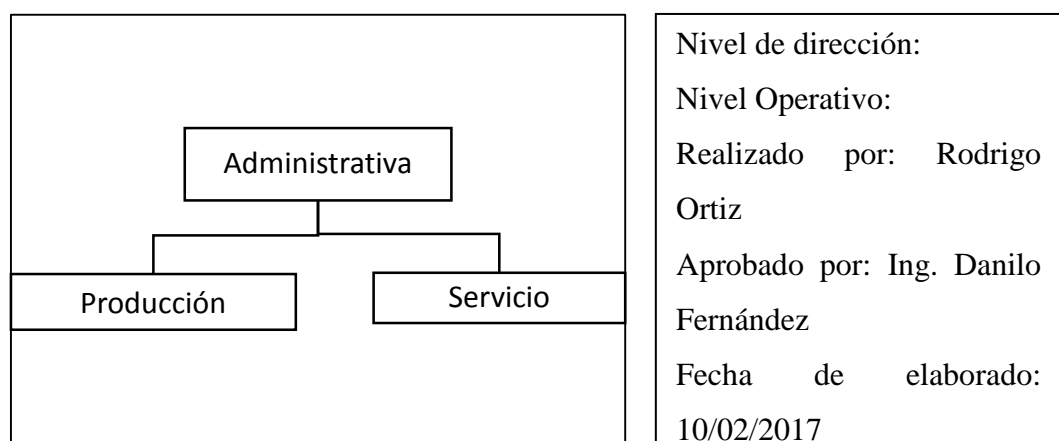
En el programa pre operativo se mostrarán tanto pruebas con costo de \$8,25; las muestras con un costo de \$6,37; las degustaciones con un costo de \$6,04 y un excesivo control de calidad con un costo de \$3,04; cada uno con responsables y tiempos de prueba dando un total de costo pre operativo de \$ 23,69

## 4.4 Estudio Administrativo, Legal y Ambiental

### 4.4.1 Organización

- El Restaurante Tradicional “El Serranito” estará comandado por un gerente administrador se encargará de llevar las declaraciones semestrales y a su vez llevará los libros contables y estados de cuentas para ver la fluctuación de ingresos y egresos, también controlará las diversas áreas como:
- El área de servicios estará compuesto por un cajero que ayudará a cobrar y facturar en restaurante, también se contará con un mesero que se centrará más en el servicio de los alimentos y la limpieza del comedor.
- El área de producción estará regido por un cocinero el cual será el encargado de expender los alimentos ya procesados y de llevar menús semanales o mensuales, también se contará con un ayudante de cocina el cual ayuda al chef encargado a procesar los alimentos o materia prima y por ultimo tener la presencia del pinche o lavaplatos en que su función se trata de mantener limpia la vajilla, utensilios de cocina y equipos.

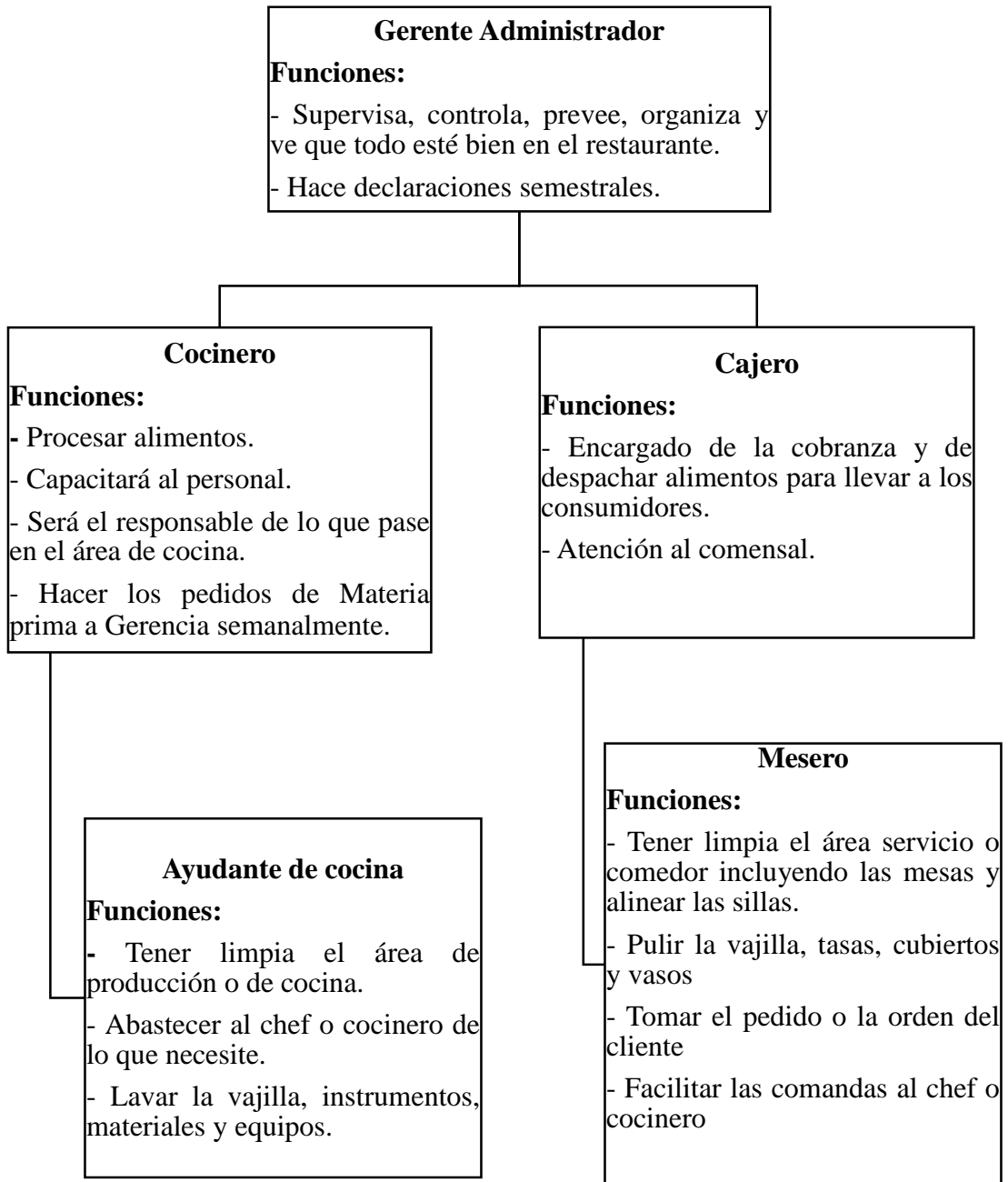
### 4.2.1 Organigrama Estructural



**Figura 10-4** Organigrama Estructural

Realizado por: Rodrigo Ortiz 2017

#### 4.4.2 Organigrama Funcional



**Figura 11-4** Organigrama funcional  
Realizado por: Rodrigo Ortiz 2017

#### 4.4.3 Proceso de contratación y selección de talento humano

**Tabla 44-4** Profesiográfica del Gerente

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS					
Departamento	Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
RRHH	Gerente Administrador	1	Jefe de producción y de servicios	8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
Área	A quien reporta	Fecha de elaboración		Salario Neto	
Administrativa		9/02/2017		\$ 875	
<p><b>Resumen del cargo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Será el jefe del área de producción y de servicios, llevará los registros mensuales de ingresos y egresos, supervisar, prevee, organiza y controlar las áreas para garantizar la calidad del producto.</li> </ul> <p><b>Funciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supervisa las áreas de producción y de servicio.</li> <li>- Creará estrategias de compras a proveedores.</li> <li>- Realizará declaraciones semestrales.</li> <li>- Hará la toma de decisiones en beneficio del restaurante “El Serranito”.</li> </ul> <p><b>Perfil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Título universitario en Gestiones gastronómicas o Administración de empresas.</li> <li>- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.</li> <li>- Experiencia mínima 3 año.</li> <li>- Referencias.</li> </ul>					

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz 2017

**Tabla 45-4** Profesiográfica del Chef

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS					
Departamento	Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
RRHH	Cocinero	2	Ayudante de cocina y Pinche o cocinero	8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
Área	A quien reporta	Fecha de elaboración		Salario Neto	
Producción	Gerente Administrador	9/02/2017		\$ 365	
<p><b>Resumen del cargo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Será el jefe del área de producción, también creará un menú semanal para identificar los productos o materia prima a utilizar en el restaurante Tradicional “El Serranito”.</li> </ul> <p><b>Funciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procesar alimentos.</li> <li>- Capacitará al personal.</li> <li>- Será el responsable de lo que pase en el área de cocina.</li> <li>- Hacer los pedidos de Materia prima a Gerencia semanalmente.</li> </ul>					

<p><b>Perfil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Título de chef ejecutivo o una certificación de haber terminado cursos de cocina.</li> <li>- Experiencia de 3 años mínimo.</li> <li>- Condiciones en buen estado físico y mental</li> <li>- Referencias</li> </ul>
--

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz 2017

**Tabla 46-4** Profesiográfica del Cajero o Vendedor

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS					
Departamento	Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
RRHH	Cajero	3	Mesero	8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
Área	A quien reporta	Fecha de elaboración		Salario Neto	
Servicios	Jefe de servicios	9/02/2017		\$ 350	
<p><b>Resumen del cargo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Será el jefe del área de servicios, llevará un registro diario de ventas administrativas y de ventas.</li> </ul> <p><b>Funciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Encargado de la cobranza y de despachar alimentos para llevar a los consumidores.</li> <li>- Atención al comensal.</li> </ul> <p><b>Perfil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Título de bachiller o certificación de contabilidad en cualquier establecimiento académico</li> <li>- Ser bachiller en contabilidad</li> <li>- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.</li> <li>- Experiencia mínima 1 año</li> </ul>					

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz 2017

**Tabla 47-4** Profesiográfica del Ayudante de cocina

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS					
Departamento	Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
RRHH	Ayudante de cocina	4		8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
Área	A quien reporta	Fecha de elaboración		Salario Neto	
Producción	Jefe de producción	9/02/2017		\$ 357	
<p><b>Resumen del cargo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Está al mando del chef o cocinero y ayudará a preparar los alimentos y mise en place, también debe tener todo en orden el área de producción.</li> </ul> <p><b>Funciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener limpia el área de producción o de cocina.</li> </ul>					

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Abastecer al chef o cocinero de lo que necesite.</li> <li>- Lavar la vajilla, instrumentos, materiales y equipos.</li> </ul> <p><b>Perfil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener conocimiento de cocina o tener una certificación de algún curso de cocina.</li> <li>- Ser flexible, habilidades de trabajo en equipo, eficiente.</li> <li>- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.</li> <li>- Experiencia mínima 2 años.</li> </ul>
---

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz 2017

**Tabla 48-4** Profesiográfica del Mesero

FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS					
Departamento	Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
RRHH	Mesero	5		8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
Área	A quien reporta	Fecha de elaboración		Salario Neto	
Servicios	Jefe de Servicio	9/02/2017		\$ 350	
<p><b>Resumen del cargo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Es el encargado del servicio, también de abastecer en todo lo que requiera o necesite a los clientes y ver que se sientan como en casa.</li> </ul> <p><b>Funciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener limpia el área servicio o comedor incluyendo las mesas y alinear las sillas.</li> <li>- Pulir la vajilla, tasas, cubiertos y vasos</li> <li>- Tomar el pedido o la orden del cliente</li> <li>- Facilitar las comandas al cocinero</li> </ul> <p><b>Perfil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener conocimiento de servicio al cliente.</li> <li>- Ser flexible, atento, respetuoso, responsable, hábil, eficiente.</li> <li>- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.</li> <li>- Experiencia mínima 1 año.</li> </ul>					

**Fuente:** Investigación de campo

**Realizado por:** Rodrigo Ortiz 2017

#### **4.4.4 *Manual de funciones***

El manual de funciones es una estrategia gestión organizacional que se utilizara en la dirección y desarrollo del sistema y procesos de la misma.

El presente manual de funciones ayudará a estandarizar las funciones que se establecerán tanto generales como específicos y los cargos que se asignaran a los empleados del restaurante tradicional “El Serranito” en base a la evaluación de los recursos humanos del área administrativa, también se determinará las normas de higiene personal, entre otros.

En dicho manual se aplicará diversas normas a los cuales los empleados deberán regirse, este manual contiene la estructura organizacional y los responsables de cada una de las áreas, también para que tengan conocimiento los empleados de cada una de las actividades.

En fin se pretende cumplir con los objetivos dispuestos en el Restaurante Tradicional de la serranía ecuatoriana en el Cantón Tena establecimiento de nombre el “El Serranito”.  
Ver ANEXO C

#### **4.4.5 *Marco legal***

##### **4.4.5.1 La ley del artesano**

Esta ley ampara a toda clase de artesanos que laboran en forma individual, es decir libre de asociaciones, cooperativas o gremios siempre y cuando no se pasen en los activos fijos. La Junta Nacional de Defensa del Artesano a través de la Unidad de Calificaciones otorga el certificado de calificación artesanal, en las 164 ramas artesanales determinadas en el Reglamento de Calificaciones y Ramas de Trabajo, divididas en ramas de producción y servicio. (Valenzuela , 2017, pág. 8).

Quien esté interesado en calificarse deberá cumplir con varios requisitos legales, personales y generales que se presentarán junto con un formulario en las juntas a nivel



nacional para que esta realice una inspección y determine si se cumple o no con los requisitos vigentes, te los mostramos a continuación. (Valenzuela , 2017, pág. 8)

Para obtener la calificación de un Taller Artesanal, el artesano debe solicitarla al Presidente de la Junta Nacional, Provincial o Cantonal de Defensa del Artesano, según corresponda, adjuntando los siguientes documentos:

- Solicitud de la Junta Nacional de Defensa del Artesanos (adquirir el formulario en la Junta)
- Copia del Título Artesanal
- Carnet actualizado del gremio
- Declaración Juramentada de ejercer la artesanía para los artesanos autónomos
- Copia de la cédula de ciudadanía
- Copia de la papeleta de votación (hasta los 65 años de edad)
- Foto a color tamaño carnet
- Tipo de sangre
- En caso de recalificación, copia del certificado de la calificación anterior. (Valenzuela , 2017, pág. 9)

#### 4.4.5.2 Beneficios de ley:

- Exoneración de hasta el ciento por ciento de los impuestos arancelarios y adicionales a la importación de maquinaria, equipos auxiliares, accesorios, herramientas, repuestos nuevos, materias primas y materiales de consumo, que no se produzcan en el país y que fueren necesarios para la instalación, mejoramiento, producción y tecnificación de los talleres artesanales.(Galvéz Kruger, 2000, pág. 44)
- Las personas naturales o jurídicas acogidas a esta ley percibirán hasta el 15% en general como Abono Tributario o sobre el valor FOB las exportaciones, y, como adicional, por razones de difícil acceso a mercados externos, licencias, permisos previos, costos y fletes y lo que representa los nuevos mercados, hasta el 10% de los porcentajes que establecieren legalmente.(Galvéz Kruger, 2000, pág. 45)

- Exoneración de los impuestos derechos, servicios y demás contribuciones establecidas para la obtención de la patente municipal y permisos de funcionamiento.(Galvéz Kruger, 2000, pág. 45)

#### **4.4.6 *Permisos requeridos para su funcionamiento***

- Inscripción del negocio al SRI
- Registro de patente Municipal
- Pago de Vigilancia
- Tasa de habilitación Establecimiento
- Permiso del Ministerio de Salud
- Pago Anual de los Bomberos
- Registro del Ministerio de Salud
- Acta de compromiso para limpieza de Trampas Grasa.(Galvéz Kruger, 2000, pág. 60)

#### **4.4.7 *Mitigar el impacto ambiental***

- Reciclaje de residuos orgánicos e inorgánicos
- Recolección de aceites de consumo
- Emisión de gases emitidos por la combustión de carbón y gas licuado de petróleo
- Control de plagas
- Limpieza y desinfección del área de producción

#### **4.4.8 *Acciones remediales***

- La selección de residuos tanto orgánicos como inorgánicos se realiza mediante la división de colores de basureros para el correcto reciclaje ya que los recolectores de residuos se les facilita la destinación de sitios ecológicos para no afectar el medio ambiente.
- Sería indispensable reutilizar los aceites y grasas salidos del área de producción para diferentes medios como por ejemplo el aceite quemado que se utiliza para la industria automotriz.

- Para evitar enfermedades emitidas por los gases y la combustión de gas licuado de petróleo es indispensable contar con chimeneas de gran altura para que los gases emitidos sean desfogados a distancias donde el personal y los clientes no perciban estos gases tóxicos.
- Sería indispensable tener un control de plagas ya que los roedores producen enfermedades y también contamina la materia prima que se utilizara para elaboración de los menús detallados.
- La limpieza y desinfección del área de producción es indispensable para evitar contaminación cruzada y garantizar la calidad del producto en sí.

## 4.5 Estudio Financiero

### 4.5.1 Análisis de la inversión

**Tabla 49-4** Inversión del Proyecto

<b>INVERSIÓN TRIMESTRAL DEL PROYECTO</b>			
<b>RUBRO</b>	<b>INVERSIÓN REALIZADA</b>	<b>INVERSIÓN POR REALIZAR</b>	<b>TOTAL INVERSIÓN</b>
<b>INVERSIONES FIJAS</b>	<b>0,00</b>	<b>7.886,87</b>	<b>7.886,87</b>
MAQUINARIA Y EQUIPO		4.625,00	4.625,00
EQUIPO DE COMPUTO		617,68	617,68
MUEBLES Y ENSERES		1.135,00	1.135,00
MATERIALES INDIRECTOS		26,40	26,40
MENAJE Y VAJILLA		1.404,70	1.404,70
IMPREVISTOS (1%)		78,09	78,09
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>69,26</b>	<b>1.242,95</b>	<b>1.312,21</b>
GASTOS DE ORGANIZACIÓN		299,96	299,96
GASTOS DE INSTALACIÓN		400,00	400,00
GASTOS DE PUBLICIDAD		520,00	520,00
GASTO CAPACITACIÓN A PERSONAL		10,00	10,00
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	69,26		69,26
IMPREVISTOS (1%)		12,99	12,99
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>0,00</b>	<b>20.736,05</b>	<b>20.736,05</b>
MATERIA PRIMA		11.880,12	11.880,12
MANO DE OBRA DIRECTA		2.165,13	2.165,13

SUELDOS VENTAS		2.099,52	2.099,52
SUELDO ADMINISTRATIVO		2.624,40	2.624,40
GASTO ARRIENDO		750,00	750,00
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES		108,00	108,00
SUMINISTROS Y MATERIALES		633,57	633,57
SERVICIOS BÁSICOS		270,00	270,00
CONTINGENCIA		205,31	205,31
<b>TOTAL</b>	<b>69,26</b>	<b>29.865,87</b>	<b>29.935,13</b>

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### **Análisis:**

La inversión del proyecto es muy necesaria ya aquí se destaca las inversiones realizadas que este caso es de \$ 69,26 que se basa en gastos de experimentación, también denota la inversión por realizar los cuales incluyen todos los gastos tanto de maquinara, de producción, publicidad, entre otros que nos dio como resultado \$29.865,87 y por último el total de inversión que lo obtenemos de la suma de la inversión por realizar e inversiones realizadas que es de \$29.935,13.

#### 4.5.1.1 Fuentes y Usos

**Tabla 50-4** Estado de fuentes y usos

RUBROS	USO DE FONDOS	FUENTES FINANCIERAS		PROVEEDORES
		REC. PROP	EXTERNO	
<b>INVERCIONES FIJAS</b>	<b>7.886,87</b>	<b>0,00</b>	<b>7.886,87</b>	<b>0,00</b>
MAQUINARIA Y EQUIPO	4.625,00		4.625,00	
EQUIPO DE COMPUTO	617,68		617,68	
MUEBLES Y ENSERES	1.135,00		1.135,00	
MATERIALES INDIRECTOS	26,40		26,40	
MENAJE Y VAJILLA	1.404,70		1.404,70	
IMPREVISTOS (1%)	78,09		78,09	
<b>ACTIVOS DIFERIDOS</b>	<b>1.122,21</b>	<b>1.122,21</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	299,96	299,96		
GASTOS DE INSTALACIÓN	400,00	400,00		
GASTOS DE PUBLICIDAD	330,00	330,00		
GASTO CAPACITACIÓN A PERSONAL	10,00	10,00		

GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	69,26	69,26		
IMPREVISTOS (1%)	12,99	12,99		
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>20.736,05</b>	<b>2.915,13</b>	<b>5.940,80</b>	<b>11.880,12</b>
MATERIA PRIMA	11.880,12			11.880,12
MANO DE OBRA DIRECTA	2.165,13	2.165,13		
MANO DE OBRA INDIRECTA	2.099,52		2.099,52	
SUELDO ADMINISTRATIVO	2.624,40		2.624,40	
GASTO ARRIENDO	750,00	750,00		
COMBUSTIBLE Y LUBRICANTES	108,00	0,00	108,00	
SUMINISTROS Y MATERIALES	633,57		633,57	
SERVICIOS BÁSICOS	270,00		270,00	
CONTINGENCIA	205,31		205,31	
<b>TOTAL</b>	<b>29.745,13</b>	<b>4.037,34</b>	<b>13.827,67</b>	<b>11.880,12</b>

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### **Análisis:**

En las fuentes y usos se determinan los orígenes y usos de las situaciones financieras, aquí se muestra como se distribuyen los usos, por lo cual los proveedores con \$11.880,12; en Materia prima trimestral, las fuentes financieras se dividen en Externas con \$13.827,67 y Rec. Propias con \$4.037,34 y por lo general sumando todas dan un resultado igual a los Usos de fondos con \$29745,13.

## 4.5.2 Presupuestos

### 4.5.2.1 Presupuestos y costos de producción

**Tabla 51-4** Costos de Producción

<b>ESTRUCTURA DE COSTOS Y GASTOS DEL PROYECTO</b>					
<b>COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
MATERIA PRIMA	47.520,48	49.473,57	51.506,94	53.623,87	55.827,81
MANO DE OBRA DIRECTA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b><i>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</i></b>					
MATERIALES INDIRECTOS	105,60	109,94	114,46	119,16	124,06
<b><i>GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN</i></b>					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	432,00	432,00	432,00	432,00	432,00
SERVICIOS BÁSICOS	594,00	618,41	643,83	670,29	697,84
SUMINISTROS Y MATERIALES	549,09	571,66	595,16	619,62	645,08
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	310,00	322,74	336,01	349,82	364,19
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO	416,25	416,25	416,25	416,25	416,25
AMORTIZACION GASTO EXPERIMENTACIÓN	13,85	13,85	13,85	13,85	13,85
CONTINGENCIA (1%)	205,31	213,75	222,53	222,53	222,53
<b>TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>50.146,58</b>	<b>52.172,18</b>	<b>54.281,02</b>	<b>56.467,39</b>	<b>58.743,62</b>

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### **Análisis:**

En la estructura de costos y gastos del proyecto se determinan las proyecciones de los costos de producción y todos los gastos que se realizaran a un estimado de 5 años incluyendo los intereses bancarios y se afijado un total de costos y gastos en el Año 1 de \$50.146,58; en el Año 2 con \$52.172,18; en el Año 3 con \$54.281,02; en el Año 4 con \$56.447,39 y en el Año 5 con \$58.743,62.

#### 4.5.2.2 Presupuestos de gastos de administración

**Tabla 52-4** Gastos de Administración

<b>GASTO DE ADMINISTRACIÓN</b>					
GASTO ARRIENDO	3000	3.123,30	3.251,67	3.385,31	3.524,45
AMORTIZACION GASTOS CAPACITACIÓN	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
AMORTIZACION GASTOS ORGANIZACIÓN	59,99	59,99	59,99	59,99	59,99
SUELDOS	8.074,80	8.406,67	8.752,19	9.111,90	9.486,40
SERVICIOS BÁSICOS	216,00	224,88	234,12	243,74	253,76
SUMINISTROS Y MATERIALES	42,24	43,97	45,78	47,66	49,62
DEPRECIACIÓN DE EQUIPO DE COMPUTO	203,83	137,95	137,95	137,95	137,95
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	51,08	51,08	51,08	51,08	51,08
IMPREVISTOS (1%)	12,99	13,53	14,08	14,66	15,26
<b>TOTAL GASTO DE ADMINISTRACION</b>	<b>11.662,93</b>	<b>12.063,37</b>	<b>12.548,86</b>	<b>13.054,30</b>	<b>13.580,51</b>

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

#### Análisis:

Esta tabla se encuentran todos los gastos Administrativos estimados desde 1 a 5 años en el año 1 los gastos serán de \$11.662,93; en el año 2 serán de \$12.063,37; en el año 3 serán de \$12.548,86; en el año 4 serán de \$13.054,30 y en el año 5 serán de \$13.580,51.

#### 4.5.2.3 Presupuestos de gastos de ventas

**Tabla 53-4** Gastos de Ventas

<b>GASTO DE VENTAS</b>					
SUELDOS	6.459,84	6.725,34	7.001,75	7.289,52	7.589,12
AMORTIZACION GATOS PUBLICIDAD	104,00	104,00	104,00	104,00	104,00
SUMINISTROS Y MATERIALES	253,43	263,84	274,69	285,98	297,73
IMPREVISTOS (1%)	78,09	81,30	84,64	88,12	91,74
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES	51,08	51,08	51,08	51,08	51,08
SERVICIOS BÁSICOS	1.080,00	1.124,39	1.170,60	1.218,71	1.268,80
<b>TOTAL GASTO DE VENTA</b>	<b>8.026,43</b>	<b>8.349,94</b>	<b>8.686,75</b>	<b>9.037,40</b>	<b>9.402,47</b>

Fuente: Investigación de campo

Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### **Análisis:**

En esta tabla encontramos los gastos de Venta estimados a 5 años dando en el año 1 con un gasto de \$8.026,43; en el año 2 con un gasto de \$8.349,94; en el año 3 con un gasto de \$8.686,75; en el año 4 con un gasto de \$9.037,40 y en el año 5 con un gasto de \$9.402,47.

#### 4.5.2.4 Presupuestos Financieros

**Tabla 54-4** Gastos Financieros

<b>GASTO FINANCIERO</b>			
INTERESES BANCARIOS	1.659,32	1.106,21	553,11
<b>TOTAL GASTO FINANCIERO</b>	<b>1.659,32</b>	<b>1.106,21</b>	<b>553,11</b>

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### **Análisis:**

Los gastos financieros son los intereses bancaros que se realizan durante un tiempo determinado por los bancos, en este caso es de 3 años dando un gasto en el año 1 de \$1.659,32; en el año 2 con un gasto de \$1.106,21 y en el año 3 con un gasto de \$553,11

#### 4.5.3 Estado de Pérdidas y Ganancias

**Tabla 55-4** Estado de Pérdidas y Ganancias

<b>RUBROS</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>
VENTAS NETAS	96.628,1 2	100.599,5 4	104.734,1 8	109.038,7 5	113.520,2 5
COSTO DE PRODUCCIÓN	50.146,5 8	52.172,18	54.281,02	56.467,39	58.743,62
UTILIDAD BRUTA	46.481,5 4	48.427,36	50.453,16	52.571,36	54.776,62
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	11.662,9 3	12.063,37	12.548,86	13.054,30	13.580,51
GASTO DE VENTAS	8.026,43	8.349,94	8.686,75	9.037,40	9.402,47
UTILIDAD OPERATIVA	26.792,1 8	28.014,05	29.217,55	30.479,66	31.793,64
GASTO FINANCIERO	1.659,32	1.106,21	553,11		
UTILIDAD ANTES DE REPARTO UTILIDADES	25.132,8 6	26.907,84	28.664,44	30.479,66	31.793,64



REPARTO DE UTILIDADES						
IMPUESTO RENTA						
<b>UTILIDAD NETA</b>	25.132,8	26.907,84	28.664,44	30.479,66	31.793,64	6

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

En la tabla se logró determinar que las ventas anuales son de \$96.628,12 a los gastos son restados para obtener una utilidad neta de \$25.132,86 de resultado en el primer año lo cual va incrementando anualmente en la proyección de hasta 5 años.

### 4.5.4 Estado de Situación Financiera

**Tabla 56-4** Estado de Situación Financiera

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<b>ACTIVOS</b>						
ACTIVO CORRIENTE (CAPITAL DE TRABAJO)	20.736,05	45.268,89	42.800	39.155	41.336	43.569
INVENTARIOS	1.431,10					
ACTIVO FIJO	6.455,77	6.455,77	6.455,77	6.455,77	6.455,77	6.455,77
DEPRECIACIÓN ACUMULADA		-656,35	-	-	-	-
AC. DIFERIDOS (VALOR ANUAL AMORTIZACIÓN)	1.312,21	1.049,77	1.312,70	1.969,05	2.625,39	3.281,74
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>29.935,13</b>	<b>52.118,08</b>	<b>48.730</b>	<b>44.167</b>	<b>45.429</b>	<b>46.743</b>
<b>PASIVO</b>						
PASIVO CORRIENTE (INTERESES BANCARIOS)		1.659,32	1.106,21	553,11		
PASIVO LARGO P. (CRÉDITO BANCARIO)	13.827,67	9.218,44	4.609,22	-	-	-
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>13.827,67</b>	<b>10.877,76</b>	<b>5.715,43</b>	<b>-604,34</b>	<b>1.157,44</b>	<b>1.157,44</b>
<b>PATRIMONIO</b>						
CAPITAL	16.107,46	16.107,46	16.107	16.107	16.107	16.107
UTILIDAD DE EJERCICIO (UTILIDAD NETA)	0,00	25.132,86	26.907	28.664	30.479	31.793
<b>TOTAL DE PATRIMONIO</b>	<b>16.107,46</b>	<b>41.240,32</b>	<b>43.015</b>	<b>44.771</b>	<b>46.587</b>	<b>47.901</b>
<b>TOTAL PASIVO + PATRIMONIO</b>	<b>29.935,13</b>	<b>52.118,08</b>	<b>48.730</b>	<b>44.167</b>	<b>45.429</b>	<b>46.743</b>

**Fuente:** Investigación de campo  
**Realizado por:** Rodrigo Ortiz, 2017

## Análisis:

En la tabla se determinan los activos de \$29.935,13; los pasivos de \$ 13.827,67 y un patrimonio de \$16.107,46 respectivamente, y para verificar o comprobar que se encuentran bien digitados se suma el total de Pasivos + el total del Patrimonio dando una respuesta igual al total de Activos que sería de \$29.935,13 los cuales van proyectados a un periodo de 5 años.

### 4.5.5 Estado de Flujo del Efectivo

**Tabla 57-4** Estado del flujo de efectivo

RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS		96.628,12	100.599	104.734	109.038	113.520
COSTOS DE PRODUCCIÓN		50.146,58	52.172,18	54.281,02	56.467,39	58.743,62
GASTOS ADMINISTRACIÓN		11.662,93	12.063,37	12.548,86	13.054,30	13.580,51
GASTOS VENTAS		8.026,43	8.349,94	8.686,75	9.037,40	9.402,47
GASTOS FINANCIEROS		1.659,32	1.106,21	553,11	-	-
UTILID. ANTES DE REP						
UTIL. E IMP		25.132,86	26.907,84	28.664,44	30.479,66	31.793,64
UTILIDAD NETA		25.132,86	26.907,84	28.664,44	30.479,66	31.793,64
DEPRECIACIONES		656,35	656,35	656,35	656,35	656,35
AMORT. ACT. NOMINAL		262,44	262,44	262,44	262,44	262,44
INVERSIÓN MAQ. Y EQUIPO	4.625,00					
INV. TERRE Y OBRA FÍSICA						
INVERSIÓN OTROS	3.183,78					
INV. ACT. NOMINAL	1.312,21					
INV. CAPITAL DE TRABAJO	20.736,05					
VEHÍCULO						
IMPREVISTOS	78,09					
RECUP. CAPITAL TRABAJO						
PRÉSTAMO	13.827					
AMORT. PRÉSTAMO		4.609,22	4.609,22	4.609,22		

<b>FLUJO DE CAJA</b>	<b>16.107</b>					
		<b>21.442,43</b>	<b>23.217,41</b>	<b>24.974,01</b>	<b>31.398,45</b>	<b>32.712,43</b>

Fuente: Investigación de campo  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### Análisis:

En la tabla del flujo de caja o efectivo se dedujo que significativamente existen incrementos notables anualmente haciendo que el proyecto de emprendimiento sea muy bueno, es decir que de acuerdo a los incrementos anuales de la proyección el restaurante tradicional “El Serranito” es rentable.

### 4.5.6 Evaluación Económica

La realización de la evaluación económica se desarrolla mediante el método tradicional, el cual se basa en el cálculo del Valor Actual Neto (VAN) y el TIR, con los valores del Flujo de caja del cual se obtiene los siguientes:

#### 4.5.6.1 VAN

$$VAN = \frac{F1}{(1+i)^{n^1}} + \frac{F2}{(1+i)^{n^2}} \dots - OI$$

**Tabla 58-4** Datos del VAN

<b>Formulación de Datos:</b>	
<b>f1</b>	\$21.442
<b>f2</b>	\$23.217
<b>f3</b>	\$ 24.974
<b>f4</b>	\$ 31.398
<b>f5</b>	\$ 32.712
<b>n:</b>	5 años
<b>i:</b>	12 % tasa interés (0,12)
<b>IO:</b>	29.935,13

Relanzando la formula se obtiene:

**Tabla 59-4** Aplicación del VAN

FORMULACIÓN DEL VAN	
<b>Inv. Inicial</b>	\$ 29.935
<b>f1</b>	\$ 21.442
<b>f2</b>	\$ 23.217
<b>f3</b>	\$ 24.974
<b>f4</b>	\$ 31.398
<b>f5</b>	\$ 32.712
<b>VAN:</b>	\$ 64.011

Fuente: Estudio financiero  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

### **Análisis:**

Se obtuvo un VAN de \$64.011 con una tasa de interés del 0,12%, el cual se obtiene en base a la fórmula establecida de acuerdo al total de 5 años estimados en el flujo neto de efectivo.

Una vez obtenido el VAN mediante el método tradicional se realiza con un descuento del 20% en relación a las respectivas competencias que se obtiene en el mercado en relación al producto.

Flujo de caja con el 20% de descuento en las ventas y los gastos, obteniendo el valor final de:

Mediante el flujo de caja que se encuentra con el 20% de descuento se realiza el nuevo del cálculo del VAN:

$$VAN = \frac{F1}{(1+i)^{n^1}} + \frac{F2}{(1+i)^{n^2}} \dots - I$$

**Tabla 60-4** VAN con el 20%

<b>FORMULACIÓN DEL VAN</b>	
<b>Inv. Inicial</b>	\$ 29.935
<b>f1</b>	\$ 21.442
<b>f2</b>	\$ 23.217
<b>f3</b>	\$ 24.974
<b>f4</b>	\$ 31.398
<b>f5</b>	\$ 32.712
<b>VAN:</b>	\$ 64.011
<b>VAN 20% DESCUENTO</b>	\$ 51.209

Fuente: Estudio financiero  
Realizado por: Rodrigo Ortiz, 2017

Relanzando la formula se obtiene:

Con el respectivo análisis Económico se obtienen un VAN tradicional de \$64.011 en relación al VAN con el respectivo descuento del 20% el valor es \$51.209 y se obtiene una diferencia de \$12.802, es decir que si las ventas se realizar en relación a las competencias establecido un descuento de 20 % se recupera la inversión en un tiempo aproximado de 2 años.

#### 4.5.6.2 TIR

**Tabla 61-4** Tasa Interna de Retorno

<b>FORMULACION DEL TIR</b>	
<b>Inv. Inicial</b>	\$ 29.935
<b>f1</b>	\$ 21.442
<b>f2</b>	\$ 23.217
<b>f3</b>	\$ 24.974
<b>f4</b>	\$ 31.398
<b>f5</b>	\$ 32.712
<b>TIR</b>	75%

Fuente: Estudio financiero  
Realizado por:(Ortiz Cabezas, 2017)

## **Análisis:**

La Tasa Interna de Retorno (TIR) se utiliza para determinar la rentabilidad de las cobranzas y pagos actualizados forjados por una inversión existente en base a porcentajes en este caso se dio un porcentaje de 75%.

### **4.5.7 Evaluación Financiera**

La respectiva evaluación financiera se realiza mediante un proyecto desde la perspectiva rentabilidad financiera, con la finalidad de poder determinar la “capacidad financiera del proyecto” en relación a la rentabilidad de capital invertido.

La evaluación financiera se realiza mediante el siguiente indicador:

$$\text{Rentabilidad de la Inversión} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio Neto}}$$

$$\text{Rentabilidad de la Inversión} = \frac{\$ 25.132,86}{\$ 16.107,46}$$

$$\text{Rentabilidad de la Inversión} = 1,56$$

Se determina que en el proyecto el establecimiento en el primer año obtiene una rentabilidad de inversión de que por cada dólar invertido hay \$ 0,56 de ganancias, y se genera el informe necesario para hacer la respectiva comparación del proyecto mediante el VAN, el cual mediante la evaluación económica se obtiene de \$64.011

### **4.5.8 Evaluación Social**

Mediante la creación de un restaurante tradicional de la serranía Ecuatoriana del cantón Tena, la evaluación social es contribuir una cultura en la alineación de los diferentes platos típicos del Ecuador, indicando los beneficios que puede ocasionar con la debida atención y asesoría a la sociedad de la Provincia de Napo, ya que para el trabajo investigativo es importante que las costumbres de las personas y los respectivos intereses en tener una vida saludable y adecuada condición física. Dentro de la sociedad

se aporta al cantón Tena, nuevos proyectos de innovación que permite ir con la vanguardia del mundo, con la finalidad de hacer que Tena, sea un cantón con buenos recursos y sobre todo competitivo con las demás ciudades.

#### **4.5.9 *Evaluación Ambiental***

La creación del restaurante con el paso de tiempo puede provocar un impacto ambiental, ya que aumenta la actividad del consumo de agua y energía eléctrica, pero mediante la optimización de los recursos ayuda en la mejora del medio ambiente. La respectiva propuesta de factibilidad se somete a todas las reglamentaciones ambientales y se contara con empaques biodegradables y manejo de los desechos tanto orgánicos e inorgánicos para disminuir dicho impacto en nuestro ambiente.

## 5. Conclusiones

- En el estudio de mercado se obtuvo resultados favorables del proyecto de emprendimiento en base a los instrumentos investigación aplicados se dedujo una alta demanda insatisfecha y por ende cumple con las expectativas de aceptabilidad en el mercado.
- En el estudio financiero se considera factible debido a los datos se obtuvo un VAN de \$64.011 con un TIR de 75% siendo mayor la tasa del crédito bancario y el costo beneficio de \$1,56 dando como resultado de que por cada dólar invertido habrá de utilidad \$0,56y el periodo recuperable es en el tercer año del proyecto, es decir en los último 2 años de la proyección se restarán los gastos del crédito bancario.
- En el estudio técnico se determinó la estandarización de las recetas, la carta a ofrecer, la capacidad y diseño del establecimiento para optimizar la materia prima, es decir que no haya sobre producción al momento de la producción. En el estudio administrativo se elaboró un manual de funciones y también fichas profesiográfica para favorecer tanto a la elección de personal como a la organización y control de funciones en el establecimiento y con un correcto control ambiental.



## **6. Recomendaciones**

- Para satisfacer la demanda insatisfecha en el Cantón Tena es necesario realizar estrategias que se pueden visualizar en el estudio de mercado, cumplir con las necesidades de los clientes potenciales y una excelente atención, también es imprescindible tener con un control de calidad para garantizar que el restaurante “El Serranito” sea exitoso.
- El manual de funciones debe aplicarse por el gerente propietario del restaurante para designar al personal de acuerdo a los requerimientos sin pérdidas de tiempo y sobre que no haya falencias al momento de producción y del servicio y sobre todo ver la capacidad del restaurante “El Serranito” para calcular la cantidad de materia prima y ubicaciones del personal.
- El gerente propietario deberá llevar registros diarios de ventas y gastos, también inventarios de materias primas para que pueda ver los avances del restaurante “El Serranito” y por ende de acuerdo a los datos obtenidos el proyecto es rentable en su totalidad de acuerdo a las proyecciones estimadas.

## BIBLIOGRAFÍA

- Acosta M., A. (13 de 02 de 2004). *elheraldo*. Obtenido de: <http://www.elheraldo.com/columnas-de-opinion/la-seguridad-alimentaria-170>
- Aguirre Cox, G. (2011). *Estudio de factibilidad para la apertura de un restaurante de comidas típicas en la ciudad de Riobamba*. Riobamba: L.N.S.
- Anderson, M. P. (2005). *Enfermedades de origen alimentario*. Madrid: Diaz de Santos.
- Araluce , M. L. (2001). *Empresa de restauración alimentaria*. Mexico: Diaz de Santos.
- Arduser, L. (2005). *Entrenamiento para el mesero/mesera*. Washington: Atlantic publisher group, Inc Copyright.
- Armendáriz, J. L. (2012). *Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos*. Madrid: PYRIGHT, Ediciones Parainfo, SA.
- Chauca de Zaldívar, L. (2007). *Producción de cuyes (Cava porcellus)*. Lima: FAO.
- Dimasuay, V., & Camacho, J. (2006). *Recetas para la vida. Consejos, costumbres y cocina de los fogones andinos (Vol. 2)*. Quito: ABYA-YALA.
- Dolly, B. (2007). *Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios*. Medellín : Universida de Antioquia.
- Dominguez , M. R. (2002). *Manual de cirugia menor*. Madrid: ARÁN S.L.
- Erossa Martín , V. E. (2004). *Proyectos de inversión en ingeniería*. México: Limusa S.A.
- Ferlotti, C. (2015). *Manual de técnicas básicas de cocina 2*. México : Ciroeffe.
- Fernández, D. (2012). *Gestionar con exito en hotelería*. Madrid : Copyright.
- Fernández, M. A. (2016). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. UF0056*. Logroño: Tutor formación.
- Gallardo, C. (11 de Junio de 2014). *El comercio*. Obtenido de: <http://www.elcomercio.com/actualidad/hornado-tradicion-ecuatoriana-gastronomia.html>
- Gallegos, J. F. (2010). *Manual práctico de restaurante*. Madrid: Paraninfo.
- Galvéz Kruger, M. (2000). *Más alla de las fronteras: estudio comprativo de la legislación sobre la actividad artesanal*. Lima : UNIFEM.
- Garcia , M. P. (2004). *Dirección financiera*. Baelona: UPC.
- Garcia Ortiz, F., & Garcia, P. P. (2009). *Técnicas de servicio y atención al cliente*. Madrid: Paraninfo.

- García, F., Gil Muela, M., & García Ortiz, P. P. (2016). *Operaciones básicas y servicio en restaurantes y eventos especiales*. Madrid: Paraninfo.
- Halbersatdt, J. (26 de 01 de 2013). *ecuadorexplorer*. Obtenido de: <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/historia.html>
- Hamilton, M. (2005). *Formulación y evaluación de proyectos tecnológicos empresariales aplicados*. Colombia: Convenio Andrés Bello.
- Hinojo, J. J. (2016). *Sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante*. Barcelona: Paraninfo S.A.
- Hitpass, D. (2017). *Business Process Management (BPM) Fundamentos y conceptos de Implementación*. Santiago de Chile: BHH Ltda.
- Jaramillo, L. (24 de Noviembre de 2008). *La cocina ecuatoriana*. Obtenido de: <http://lacocinaecuatoriana.blogspot.com/2008/11/llapingacho.html>
- Jzapata. (04 de Octubre de 2013). *Ecuavisa*. Obtenido de: <http://www.ecuavisa.com/articulo/noticias/nacional/42764-donde-viene-tradicion-comer-papas-cuero-quito>
- Karen M. (13 de 08 de 2015). *preguntaleakaren*. Obtenido de: <http://preguntaleakaren.custhelp.com>
- Lara Martínez, J. (2004). *Dirección de alimentos y bebidas en hoteles*. Balderas: Limusa S.A.
- Leonie, L. C. (2010). *Alimentos y bebidas*. MÉXICO : CONTINENTAL,S.A. de C.V. MÉXICO .
- Llumiluisa, S. (5 de Noviembre de 2012). *Comidas típicas del Ecuador*. Obtenido de: <http://comidatipicaecuador.blogspot.com/2012/11/cuy-asado.html>
- López, A. M. (2011). *Ofertas gastronómicas*. Madrid: COPYRIGHT Ediciones Paraninfo, SA.
- López, M. (13 de 2013 de 2013). *www.issuu.com*. *Guía gastronómica de Tungurahua*, 59-83. Obtenido de: <https://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag/85>
- Marín, R. (2009). *Elementos de nutrición humana*. Costa Rica: EUNED. Obtenido de: <http://definicion.de/comida/>
- Martínez de Flores, G. (2004). *Iniciación de las técnicas culinarias*. México: Limusa.
- Mataix, J. V. (2013). *Nutrición para educadores*. Madrid : Díaz de Santos S.A.
- Mateo del Pino, Á. (2013). *Comidas bastardas: gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Santiago, Chile : Cuarto propio.

- Mesas, B. (2012). *Servicio de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante*. Málaga: ic editorial Innova.
- Meyers, F. (2000). *Estudio de tiempos y movimientos: para la manufactura gil*. México : Pearson Educación.
- Montes, E., & Lopéz A., M. (2005). *Diseño y gestión de cocinas*. Madrid : Díaz de Santos.
- Montes, L. E. (2009). *Diseño y gestión de cocinas 2da edición*. Madrid: Díaz de Santos.
- Motto, M. M. (2014). *Servicio y atención al cliente en restaurantes*. México : Paraninfo S.A.
- Ortiz Cabezas, R. V. (01 de 03 de 2017). Riobamba.
- Ortiz, I. (25 de 01 de 2013). *Cocina tradicional ecuatoriana*. Obtenido de: <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/comidas.html>
- Pascual, S. (2010). *Diseño e implementación de sistema integrado de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad*. Cuba: Proquest.
- Polo Caicho, M. (2009). *Estudio de factibilidad para la implementación de un Servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas filial Petroecuador*. Riobamba: L.N.S.
- Prieto, M. (2005). *Mujeres ecuatorianas entre la crisis y las oportunidades* (Vol. 2). Quito: CONAMU.
- Rodas, H. (22 de Septiembre de 2013). *Prensalibre*. Obtenido de: [http://www.prensalibre.com/especiales/que\\_bueno\\_es\\_mi\\_pais/por\\_sus\\_sabores/Que\\_bueno\\_es\\_mi\\_pais-por\\_sus\\_sabores-caldo\\_de\\_pata\\_de\\_res-recetas\\_chapinas\\_0\\_1000100172.html](http://www.prensalibre.com/especiales/que_bueno_es_mi_pais/por_sus_sabores/Que_bueno_es_mi_pais-por_sus_sabores-caldo_de_pata_de_res-recetas_chapinas_0_1000100172.html)
- Rojas, L. (2012). *El gran libro de la cocina ecuatoriana*. Circulo de Lectores S.A.: Quito.
- Rubio, R. G. (2014). *Aplicación de normas y condiciones higienico- sataria en restauración* . España: IdeasPropias.
- Sánchez, A. C. (2013). *Servicio en atención al cliente en restaurante*. Madrid: IC editorial.
- Sánchez, A. C. (2013). *Sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante. HOTRO608*. México: ic editorial.
- Sanitaria, A. N. (02 de 08 de 2010). *Control sanitario* . Obtenido de: <http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/>

- Tovar, A. (2003). *Guía de procesos para la elaboración de productos cárnicos*. Bogotá: CAB.
- Urquijo I, J., & Bonilla, J. (2008). *La remuneración del trabajo*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello.
- Valarezo, S. (24 de 06 de 2015). *stevenldu1995.blogspot.com*. Obtenido de: <http://stevenldu1995.blogspot.com/2015/06/historia-de-la-fritada-la-fritada-es-un.html>
- Valenzuela , S. (23 de Junio de 2017). *impuestolisto*. Obtenido de: <https://impuestolisto.com/derechos-obligaciones-los-artesanos-ante-sri/>
- Vargas , D. F. (2004). *Alergias alimentarias para el cumplimiento del reglamento*. Madrid: CEP S.L.
- Varón, A. (3 de 07 de 2017). *Medium*. Obtenido de: <http://medium.com>
- Vega, W. (09 de 12 de 2014). *washingtonvega.blogspot.es*. Obtenido de: <http://washingtonvega.blogspot.es/1418165096/historia-guatita-criolla/>
- Vergara, N. (1985). *Selección de documentos para la formulación de proyectos*. Bogotá: IICA.
- Vértice, M. (2008). *Gestión mediambiental: maipulación de residuos y productos químicos*. Madrid: VÉRTICE S.L.
- Vinagre, M. (2014). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio*. Barcelona : Ideaspropias.

## ANEXOS

### Anexos A Cuestionario

1. ¿Está de acuerdo que el restaurante sea situado en el centro de la ciudad?
2. ¿Cada que tiempo frecuenta un restaurante tradicional?
3. ¿Qué tipos de restaurantes recomendaría implementar en la ciudad de Tena?
4. ¿Cree usted que sería dispensable implementar un restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana en la ciudad de Tena?
5. ¿Escoja el consumo en dólares que usted estaría dispuesto a cancelar por un plato tradicional en dicho establecimiento?
6. ¿Cree que el restaurante tenga miras a una cadena restaurantera?
7. ¿Le gustaría que se disponga de Entretenimiento para niños y adultos en el establecimiento?
8. ¿Estaría dispuesto a que se realice la creación de un restaurante tradicional en la ciudad de Tena?
9. ¿Qué horarios le gustaría que el establecimiento esté en funcionamiento?
10. ¿Qué estilo de diseño le gustaría que se implemente en el establecimiento?
11. ¿Estaría de acuerdo usted que exista una buena calidad en el servicio?
12. ¿Estaría de acuerdo hacer propaganda a base de medios de comunicación?
13. ¿Qué tipos de medios de comunicación recomendaría para el restaurante?
14. ¿Estaría de acuerdo usted que el personal de cocina del establecimiento esté plenamente capacitado para que no exista algún tipo de contaminación?
15. ¿Concuerdia usted que el establecimiento tenga diferentes tipos de servicios como ejemplo servicio a domicilio y demás?
16. ¿Con que nombre le gustaría que se implemente el restaurante tradicional?
17. ¿Qué slogan escogería para el restaurante tradicional?
18. ¿Ha visitado establecimientos similares en la ciudad de Tena?
19. ¿Puede mencionar el nombre de los establecimientos visitados mencionados en la pregunta anterior?
20. ¿De los lugares visitados mencionados anteriormente usted está satisfecho con el producto o servicio recibido por estos establecimientos?



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE  
CHIMBORAZO**



**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

Reciba un cordial saludo, solicito de la manera más atenta responda a esta encuesta

**OBJETIVO:** Obtener información para la creación de un Restaurante Tradicional de la serranía ecuatoriana en la ciudad de Tena, Provincia de Napo, 2017

**Instrucciones:** Marque con una **X** las respuestas a seleccionar y redacte de acuerdo a la petición de la pregunta.

**ENCUESTA**

1. ¿Estaría usted de acuerdo a que se realice la creación de un restaurante tradicional en la ciudad de Tena?

Si

No

¿Por qué?:

2. ¿Qué platos típicos le gustaría a usted que se implemente en el establecimiento?

Llapingachos  Hornado  Caldo de Pata  Guatita

Papas con cuero  Yahuarlocro  Mote pillo y sucio

Cuy asado  Todas las anteriores

3. ¿Escoja el consumo en dólares que usted estaría dispuesto a cancelar por un plato tradicional en dicho establecimiento?

\$3  \$4  \$5  \$6  \$7  \$8  \$10

4. ¿Usted cada que tiempo frecuenta un restaurante tradicional?

Diario  Cada dos días  Semanal  Quincenal

Mensualmente

5. ¿Le gustaría a usted que se disponga de Entretenimiento para niños y adultos en el establecimiento?

Si

No

6. ¿Qué horarios le gustaría a usted que el establecimiento esté en funcionamiento?  
( ) 7:30 a 16:00 ( ) 16:00 a 20:00 ( ) 11:00 a 20:00 ( ) 24 horas
7. ¿Qué estilo de diseño le gustaría a usted que se implemente en el establecimiento?  
( ) Clásico ( ) Medieval ( ) Moderno
8. ¿Usted está de acuerdo que en el establecimiento se implemente un servicio a domicilio?  
( ) Si ( ) No
9. ¿Con que nombre le gustaría a usted que se implemente el restaurante tradicional?  
( ) TradiChef's ( ) El Serranito ( ) ServisTradicción
10. ¿Qué slogan escogería usted para el restaurante tradicional?  
( ) Tradición y buen gusto ( ) Excelencia al paladar  
( ) Sabor de alta distinción
11. ¿Usted ha visitado establecimientos similares en la ciudad de Tena?  
( ) Si ( ) No
- ¿Usted está satisfecho con el producto o servicio recibido en dichos establecimientos?  
( ) Si ( ) No
- ¿Por qué?

¡Muchas gracias por su atención y colaboración!



# RESTAURANTE TRADICIONAL “EL SERRANITO”



## MANUAL DE FUNCIONES Y DE PROCESOS

**PERIODOS**

**2017- 2018**

## **INTRODUCCIÓN**

El manual de funciones es una estrategia gestión organizacional que se utilizara en la dirección y desarrollo del sistema y procesos de la misma.

El presente manual de funciones ayudará a estandarizar las funciones que se establecerán tanto generales como específicos y los cargos que se asignaran a los empleados del restaurante tradicional “El Serranito” en base a la evaluación de los recursos humanos del área administrativa, también se determinará las normas de higiene personal, entre otros.

En dicho manual se aplicará diversas normas a los cuales los empleados deberán regirse, este manual contiene la estructura organizacional y los responsables de cada una de las áreas, también para que tengan conocimiento los empleados de cada una de las actividades.

## **1. DATOS DEL EMPREDIMIENTO**

### **1.1 Misión**

Alcanzar la excelencia en preparaciones culinarias andinas del Ecuador dando un enfoque cultural y tradicional en un lugar placentero y con un excelente servicio.

### **1.2 Visión**

Ganar mayor aceptabilidad en el mercado y a su vez crecer como restaurante tradicional generando sucursales en diversos sectores del país, con el afán de que sea reconocido a nivel nacional.

### **1.3 Políticas**

- Obtener productos de excelente calidad
- Adecuación de Instalaciones
- Capacitación del personal de forma continua
- Estrategias en el mercado.

### **1.4 Estrategias**

- Contar con personal que tenga conocimiento para la elaboración platos tradicionales.
- Aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Estrategias de mercado
- Identificar normas de BPM para el personal de producción.

### **1.5 Valores y principios**

<b>Axiológicos</b>	<b>Trabajo</b>
Sinceridad	Responsable
Honestidad	Detallista
Apasionado	Solidario
Comprometido	Vocación en el trabajo
Amigable	Compañerismo
Amistoso	Respeto

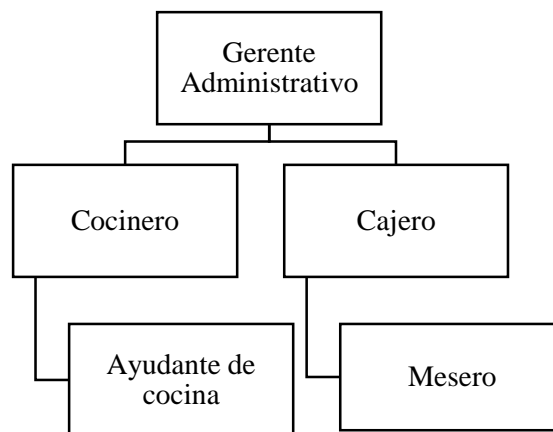
# **MANUAL DE FUNCIONES**

## 2. CARGOS Y FUNCIONES

### 2.1 Jerarquías de cargos y funciones del establecimiento con sus fichas profesiográfica.

#### 2.1.1 Formación del equipo de trabajo

Para el restaurante tradicional “El Serranito” se ha logrado identificar el equipo de trabajo, ya que es de mucha importancia los cuales daremos a conocer a continuación dichos cargos seleccionados responsables de este sistema.



### 2.2 División de áreas del restaurante Tradicional “El Serranito”

#### 2.2.1 Área de administrativa

##### 2.2.1.1 Gerente administrativo



Será el jefe del área de producción y de servicios, llevará los registros mensuales de ingresos y egresos, supervisar, prevee, organiza y controlar las áreas para garantizar la calidad del producto.

##### 2.2.1.1.1 Funciones

- Supervisa las áreas de producción y de servicio.
- Creará estrategias de compras a proveedores.
- Realizará declaraciones semestrales.
- Hará la toma de decisiones en beneficio del restaurante “El Serranito”.

#### 2.2.1.1.2 Ficha profesiográfica del Gerente administrativo

<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS</b>					
<b>Departamento</b>	<b>Nombre del puesto</b>	<b>Nº</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Horario</b>	<b>Jornada</b>
RRHH	Gerente Administrativo	1	Jefe de producción y de servicios	8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
<b>Área</b>	<b>A quien reporta</b>	<b>Fecha de elaboración</b>		<b>Salario Neto</b>	
Administrativa		9/02/2017		\$ 875	
<p><b>Resumen del cargo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Será el jefe del área de producción y de servicios, llevará los registros mensuales de ingresos y egresos, supervisar, prevee, organiza y controlar las áreas para garantizar la calidad del producto.</li> </ul> <p><b>Funciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supervisa las áreas de producción y de servicio.</li> <li>- Creará estrategias de compras a proveedores.</li> <li>- Realizará declaraciones semestrales.</li> <li>- Hará la toma de decisiones en beneficio del restaurante “El Serranito”.</li> </ul> <p><b>Perfil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Título universitario en Gestiones gastronómicas o Administración de empresas.</li> <li>- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.</li> <li>- Experiencia mínima 3 año.</li> <li>- Referencias.</li> </ul>					

## 2.2.2 Área de producción

### 2.2.2.1 Cocinero



Será el jefe del área de producción, también creará un menú semanal para identificar los productos o materia prima a utilizar en el restaurante Tradicional “El Serranito”.

#### 2.2.2.1.1 Funciones

- Procesar alimentos.
- Capacitará al personal.
- Será el responsable de lo que pase en el área de cocina.
- Hacer los pedidos de Materia prima a Gerencia semanalmente.

#### 2.2.2.1.2 Ficha profesiográfica del Cocinero

<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS</b>					
<b>Departamento</b>	<b>Nombre del puesto</b>	<b>N°</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Horario</b>	<b>Jornada</b>
RRHH	Cocinero	2	Ayudante de cocina	8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
<b>Área</b>	<b>A quien reporta</b>	<b>Fecha de elaboración</b>		<b>Salario Neto</b>	
Producción	Gerente Administrador	9/02/2017		\$ 365	

**Resumen del cargo:**

- Será el jefe del área de producción, también creará un menú semanal para identificar la materia prima a utilizar en el restaurante Tradicional “El Serranito”.

**Funciones:**

- Procesar alimentos.
- Capacitará al personal.
- Será el responsable de lo que pase en el área de cocina.
- Hacer los pedidos de Materia prima a Gerencia semanalmente.

**Perfil**

- Título de academia o una certificación de haber terminado cursos de cocina.
- Experiencia de 3 años mínimo.
- Condiciones en buen estado físico y mental
- Referencias

#### 2.2.2.2 Ayudante de cocina



Está al mando del cocinero y ayudará a preparar los alimentos y mise en place, también debe tener todo en orden el área de producción.

##### 2.2.2.2.1 Funciones

- Tener limpia el área de cocina.
- Abastecer al cocinero de lo que necesite.
- Lavar la vajilla, instrumentos, materiales y equipos.

##### 2.2.2.2.2 Ficha profesiográfica Ayudante de cocina



<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS</b>					
<b>Departamento</b>	<b>Nombre del puesto</b>	<b>N°</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Horario</b>	<b>Jornada</b>
RRHH	Ayudante de cocina	4		8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
<b>Área</b>	<b>A quien reporta</b>	<b>Fecha de elaboración</b>		<b>Salario Neto</b>	
Producción	Jefe de producción	9/02/2017		\$ 357	
<p><b>Resumen del cargo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Está al mando del cocinero y ayudará a preparar los alimentos y mise en place, también debe tener todo en orden el área de producción.</li> </ul> <p><b>Funciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener limpia el área de producción o de cocina.</li> <li>- Abastecer al cocinero de lo que necesite.</li> <li>- Lavar la vajilla, instrumentos, materiales y equipos.</li> </ul> <p><b>Perfil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener conocimiento de cocina o tener una certificación de algún curso de cocina.</li> <li>- Ser flexible, habilidades de trabajo en equipo, eficiente.</li> <li>- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.</li> <li>- Experiencia mínima 2 año.</li> </ul>					

## 2.2.3 Área de servicios

### 2.2.3.1 Cajero



El cajero deberá ser el jefe del área de servicio, llevará un registro diario de ventas administrativas y de ventas.

#### 2.2.3.1.1 Funciones:

- Encargado de la cobranza y de despachar alimentos para llevar a los consumidores.
- Atención al comensal.

2.2.3.1.2 Ficha profesiográfica del cajero

<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS</b>					
<b>Departamento</b>	<b>Nombre del puesto</b>	<b>Nº</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Horario</b>	<b>Jornada</b>
RRHH	Cajero	3	Mesero	8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
<b>Área</b>	<b>A quien reporta</b>	<b>Fecha de elaboración</b>		<b>Salario Neto</b>	
Servicios	Jefe de servicios	9/02/2017		\$ 350	
<p><b>Resumen del cargo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Será el jefe del área de servicios, llevará un registro diario de ventas administrativas y de ventas.</li> </ul> <p><b>Funciones:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Encargado de la cobranza y de despachar alimentos para llevar a los consumidores.</li> <li>- Atención al comensal.</li> </ul> <p><b>Perfil</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Título de bachiller o certificación de contabilidad en cualquier establecimiento académico</li> <li>- Ser bachiller en contabilidad</li> <li>- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.</li> <li>- Experiencia mínima 1 año</li> </ul>					

### 2.2.3.2 Mesero



Es el encargado del servicio, también de abastecer en todo lo que requieran los clientes y ver que se sientan como en casa.

#### 2.2.3.2.1 Funciones

- Tener limpia el área servicio incluyendo las mesas y alinear las sillas.
- Pulir la vajilla, tasas, cubiertos y vasos
- Tomar el pedido o la orden del cliente
- Facilitar las comandas al cocinero.

#### 2.2.3.2.2 Ficha profesiográfica del Mesero

<b>FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PUESTOS</b>					
<b>Departamento</b>	<b>Nombre del puesto</b>	<b>N°</b>	<b>Personal a cargo</b>	<b>Horario</b>	<b>Jornada</b>
RRHH	Mesero	5		8:00 a 16:00	Lunes a Sábado
<b>Área</b>	<b>A quien reporta</b>	<b>Fecha de elaboración</b>		<b>Salario Neto</b>	
Servicios	Jefe de Servicio	9/02/2017		\$ 350	

**Resumen del cargo:**

- Es el encargado del servicio, también de abastecer en todo lo que requiera o necesite a los clientes y ver que se sientan como en casa.

**Funciones:**

- Tener limpia el área servicio incluyendo las mesas y alinear las sillas.
- Pulir la vajilla, tasas, cubiertos y vasos
- Tomar el pedido o la orden del cliente
- Facilitar las comandas al cocinero

**Perfil**

- Tener conocimiento de servicio al cliente.
- Ser flexible, atento, respetuoso, responsable, hábil, eficiente.
- Condiciones en buen estado tanto físico como mental.
- Experiencia mínima 1 año.

### **3. GENERALIDADES**

#### **3.1 Normas a evitar al momento de ingresar a las diversas áreas del establecimiento**

- Evitar al 100% la utilización de celulares u otros medios que interrumpan la producción del establecimiento.
- Evitar faltar al respeto a sus compañeros de trabajo y jefes.
- En caso de enfermedad tener reposo por lo menos 2 días para que la enfermedad no contagie a los demás compañeros de trabajo de las diversas áreas.
- Evitar llegar tarde a los horarios dispuestos por el establecimiento.
- Evitar el hurto o robo tanto del restaurante como de las posesiones de los compañeros de trabajo.(Sanitaria, 2010)

#### **3.2 Higiene Personal**

En los lugares de trabajo se deben tener en cuenta las siguientes prácticas:

- No fumar
- No salivar
- No peinar los cabellos
- No sonar la nariz toser por encima de los alimentos
- Lavar las manos luego de ir al baño

- Mantener limpios los armarios de los vestuarios
- No tocar objetos sucios y luego manipular alimentos u objetos limpios
- Trabajar con uniforme limpio
- No secarse el sudor con el uniforme o el paño de trabajo
- No degustar diferentes tipos de alimentos con el mismo utensilio
- No salir del local de trabajo con ropa de trabajo
- Mantener las uñas cortas y limpias.(Araluce , 2001)

### **3.3 Peligros de infección: Las manos sucias**

Los empleados o colaboradores del Restaurante tradicional “El Serranito” deberán lavarse las manos antes de manipular algún alimento y bebidas, al cual se debe aplicar la siguiente norma:

- Se debe aplicarse jabón líquido antiséptico neutro.
- El agua debe ser esterilizada y tibia a la vez.
- Limpiar por completo las uñas ya que en aquel lugar se concentran una gran cantidad de bacterias.
- Secarse muy bien las manos y los brazos.(Sanitaria, 2010)

Esto debe realizarse:

- Antes y después de los tiempos de comidas.
- Después de estornudar, de coger basura y también después de coger dinero.(Sanitaria, 2010)

### **3.4 En caso de enfermedad**

Cuando el empleado está enfermo si es de caso extremo de necesidad en el establecimiento se utilizará mascarillas para que labore normalmente y si el empleado está muy delicado de enfermedad tendrá que quedarse en casa para que no se contagie todo el personal ni se propague en los consumidores.(Anderson, 2005)

## **4. ENFERMEDADES ALIMENTARIAS**

### **4.1 Escherichiacoli**

Es una bacteria que se encuentra normalmente en el intestino de los seres humanos y mamíferos ya que la E-coli es parte de la flora intestinal de los individuos, sin embargo ciertas cepas producen enfermedades cuando se introduce en los alimentos.

Produce la inflamación de la mucosa del intestino dando lugar a deshidratación grave causando infecciones extra intestinales e intestinales presentando síndromes clínicos como infecciones de tracto urinario, bacteriemia, meningitis, y enfermedades diarreicas que puede ir desde leve hasta grave con evacuaciones sanguinolentas. Es responsable del 90% de las diarreas infantiles y de la denominada diarrea del viajero.(Anderson, 2005)

#### **4.1.1 Modo de transmisión**

Ingesta de alimentos contaminados con materias fecales, agua contaminada, las carnes y los productos lácteos sin pasteurizar pueden ser otra de las causas. (Anderson, 2005)

#### **4.1.2 Medidas preventivas**

Lavarse las manos al salir el baño y preparar alimentos, cocinar bien las carnes y tomar productos lácteos pasteurizados. “(Anderson, 2005)”

### **4.2 Salmonelosis**

Producida por varios serotipos de Salmonella, tiene como fuente las heces de personas y animales infectados. Las cepas de Salmonella usualmente causan infección intestinal presentándose con diarrea de comienzo repentino, fiebre, dolores abdominales, escalofrío, náuseas y vómito, falta de apetito. Su período de incubación es de 6 a 72 horas.(Anderson, 2005)

#### 4.2.1 Modo de transmisión

La materia fecal de personas contaminadas con la bacteria es una de las fuentes más importantes de contaminación, muchos animales como el ganado bovino, los roedores y las aves se infectan naturalmente con varios tipos de salmonella siendo los alimentos como la carne y los huevos otra fuente de contaminación. Otras fuentes de infección pueden ser agua contaminada, leche y otros productos lácteos, mariscos y mascotas.(Anderson, 2005)

#### 4.2.2 Medidas preventivas

La principal medida de prevención es el correcto lavado de manos luego de salir del baño y después de manipular alimentos crudos, cocer a la temperatura adecuada para destruir los microorganismos, no comer huevos crudos, rotos o con excrementos de ave.(Anderson, 2005)

### 4.3 Cólera

Producida por la bacteria *Vibrio Cholerae* que se encuentra en aguas servidas o alimentos contaminados Se presenta con síntomas leves hasta graves como fiebre, diarrea o vómitos intensos que pueden producir la muerte en pocas horas por deshidratación si no se trata a tiempo. (Anderson, 2005)

#### 4.3.1 Modo de transmisión

Ingesta de alimentos y agua contaminados con la bacteria. Pescados y mariscos, frutas y verduras mal lavadas. “(Anderson, 2005)”

#### 4.3.2 Medidas de prevención

Lavarse las manos luego de salir del baño, cocinar los alimentos a temperatura adecuada (70° C), tomar agua potable, no consumir alimentos preparados en la calle. “(Anderson, 2005)”

#### **4.4 Disentería amebiana (Amebiasis)**

Producida por el parásito *Entamoeba Histolytica* de las heces de personas infectadas, el período de incubación es de 5 días a varios meses, se presenta con síntomas como: diarrea, estreñimiento, disentería (defecar con moco y sangre), dolores abdominales. La amebiasis en la mayoría de las personas es asintomática, pero puede llegar a producir enfermedades que van desde diarreas crónicas leves hasta disenterías, presentando complicaciones intestinales como ulceraciones y perforaciones.(Anderson, 2005)

##### **4.4.1 Modo de transmisión**

Manos sucias, agua y verduras contaminadas, ingerir leche sin pasteurizar o hervir, consumir carnes crudas, mariscos sin refrigerar cucarachas y moscas. “(Anderson, 2005)”

##### **4.4.2 Medidas de prevención**

Lavarse las manos antes de manipular alimentos, tomar leche pasteurizada o hervida, conservar los mariscos, carnes y otros alimentos en refrigeración, eliminar moscas o cucarachas.(Anderson, 2005)”

#### **4.5 Triquina y Tenia.**

Producida por los parásitos *Triquina Spiralis* y *Taenia Solium*, los principales síntomas de la triquina son fiebre y dolores de todos los músculos por la presencia de larvas en ellos y de la Tenia son diarrea, pérdida de peso, trastornos intestinales, anemia.(Anderson, 2005)

##### **4.5.1 Modo de transmisión**

La Triquina se transmite por comer carne de cerdo infectada y mal cocinada, por consumir salchichas, chorizos y otros productos de cerdo que no han sido cocidos adecuadamente. La Tenia según el tipo se puede transmitir por comer carne de res



infectada con la larva y que no se ha cocido adecuadamente (*Taenia Saginata*) o carne de cerdo infectada con cisticercos (*Taenia Solium*). (Anderson, 2005)

#### 4.5.2 Modo de prevención

En el caso de la *Triquina* y *Tenia* (*Taenia Solium*) solo comprar productos de cerdo en lugares donde se tenga la certeza de que la carne ha sido inspeccionadas por las autoridades sanitarias al igual que sus derivados como salchichas, chorizos, etc. Además de cocer adecuadamente a la temperatura correcta. En el caso de *Tenia* (*Taenia Saginata*) se debe cocer bien la carne de res especialmente las hamburguesas. (Anderson, 2005)

Evitar consumir alimentos preparados en la calle para todos los casos. No permitir que los empleados con diarrea manipulen alimentos, no consumir alimentos preparados por vendedores ambulantes, evitar que animales domésticos como perros, gatos, gallinas entren a la cocina porque pueden contaminar los alimentos. (Anderson, 2005)

MANUAL  
DE  
PROCESOS

## **5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**



### **5.1 Suelos, paredes y grifos**

Para la limpieza agregar 5 g. de detergente en 1 lt de agua, restregar y dejar 10 minutos, luego enjuagar con abundante agua caliente y secar con un trapeador.

Para la desinfección verter 240 ml. de cloro en 4 lt. de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar (Repetir el proceso 1 vez al día).(Sanitaria, 2010)

### **5.2 Materiales, equipos y utensilios**

Para la limpieza agregar 10 g. de jabón en 1 lt de agua, en caso de suciedad resistente utilizar esponjas, o estropajos para su remoción, enjuagar con abundante agua caliente, y secar. Para manchas resistentes utilizar 2 cd. de bicarbonato en 1 lt. de agua, restregar, luego enjuagar con agua caliente y secar.

Para la desinfección verter 240 ml. de cloro en 4 l. de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar (En caso de equipos repetir 2 veces por semana, en materiales y utensilios antes y después de la jornada) (Sanitaria, 2010)

### **5.3 Vajilla, cristalería y cubertería**

Para la limpieza agregar 5 g. de jabón en 1 lt de agua, remover o restregar, en el caso de cristalería solo con ayuda de un paño que no sea algodón para evitar rayones y pelusas, dejar 5 minutos, luego enjuagar con agua caliente y secar.

Para desinfectar agregar 240ml. de cloro en 4 lt de agua, dejar 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar.

Con Agua caliente: Sumergir o aplicar a presión por 10 o 15 minutos en agua que supere los 80°C, luego secar. (Aplicar después de cada uso).(Sanitaria, 2010)

#### **5.4 Cuarto frío y Congelador**

Retirar todos los productos que se encuentren en su interior:

- Para la limpieza agregar 5g. de jabón en 1 lt de agua, remover la suciedad con ayuda de un estropajo, enjuagar con agua y secar.
- Para la desinfección Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua y secar. (Cuarto frío aplicar 1 o 2 veces por semana y congelador aplicar 1 una por semana). (Sanitaria, 2010)

#### **5.5 Frutas y vegetales**

Para la limpieza lavar con agua, dejándolo durante 2 minutos. Ayudarse de esponjas sin agentes químicos para suciedad resistente. En caso de verduras con hojas, remover las hojas externas que poseen mayor contaminación. “(Sanitaria, 2010)”

Para la desinfectar se dispone de diferentes medios como:

- Bicarbonato agregar 2 cd. x litro de agua, introducir el alimento por 10 minutos, luego enjuagar y dejar secar.
- Vinagre: 1 vaso x litro de agua y dejar remojar el producto por 10 minutos, o a su vez rosear el alimento con un spray previo a su uso.
- Limón: Junto con vinagre y agua en partes iguales, remojar durante 10 minutos, para luego ser enjuagar y secar.
- Cloro: 1,5 cucharada en 10 litros de agua, remojar por 2 minutos, luego enjuagar y secar.
- Kíolol: 2 o 3 cucharadas en 1 litro de agua, sumergirlos durante 5 minutos antes de su uso o consumo. (Aplicar antes del consumo). (Sanitaria, 2010)

#### **5.6 Lavado y desinfectado de manos**

El procedimiento adecuado del lavado y desinfectado de manos que se muestra a continuación deberá ser aplicado en todo momento por todos los empleados, y por ello

tenemos a disposición en los lugares destinados para esto, jabón líquido y gel antiséptico.(Sanitaria, 2010)

- Limpieza de las manos



## ¿Cómo lavarse las manos?

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

⌚ Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



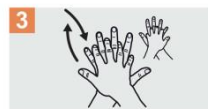
**0** Mójese las manos con agua;



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



**2** Frótese las palmas de las manos entre sí;



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



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



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



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



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



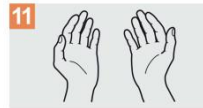
**8** Enjuáguese las manos con agua;



**9** Séquese con una toalla desechable;



**10** Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



**11** Sus manos son seguras.



- Desinfección de las manos


  
**¿Cómo desinfectarse con alcohol gel las manos?**

¡Desinfectese las manos por higiene! Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias

**⌚ Duración de todo el procedimiento: 20-30 segundos**



## 6. Puntos Críticos (PC) de la calidad alimentaria.

- Primer punto crítico serían las temperaturas peligrosas que serán entre 4° a 60° de temperatura para los géneros cárnicos crudos, debido a que a esa temperatura proliferan los microorganismos y por lo tanto es perjudicial para la salud de los consumidores. (Pascual, 2010)
- Segundo punto crítico: las enfermedades contagiadas del manipulador al consumidor debido a que las personas que manipulan los alimentos o la preparación de las bebidas no utilizan las normas de higiene o materiales necesarios como por ejemplo: Si el manipulador tiene gripe o resfrío debe utilizar

mascarillas, guantes, entre otros para que al momento de preparar los alimentos no estornuden encima y así el virus no se propague al consumidor.(Pascual, 2010)

- Tercer punto crítico: El aseo personal ayuda mucho en la prevención de enfermedades y a su vez da una buena presentación personal.(Pascual, 2010)

## **6.1 Control de plagas**

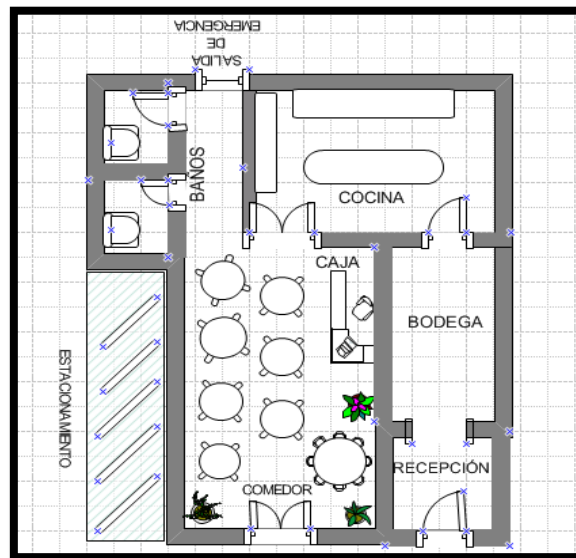
Según la FAO es un sistema para combatir las plagas que, en el contexto del ambiente asociado y la dinámica de la población de especies de plagas, utiliza todas las técnicas y métodos adecuados de la forma más compatible y mantiene las poblaciones de plagas por debajo de los niveles en que se producen pérdidas o perjuicios económicos inaceptables.(Rubio, 2014)

Es un aspecto importante respecto a las normas de higiene alimentaria en las zonas restaurante y bar, por lo que se definirá y se determinará la finalidad de la desinfección y desratización.

Una plaga supone la presencia de animales de la misma especie en un número en el que sea capaz de poner en riesgo la seguridad y salubridad de los alimentos. La desinsectación es la operación de exterminio de los insectos de un local o ambiente mediante el uso de gases tóxicos, rejillas eléctricas, entre otros. La desratización consiste en la operación de exterminio de las ratas y ratones de un local o ambiente mediante el uso de productos químicos o tóxicos.(Rubio, 2014)

A continuación se avisará a la empresa responsable del control de plagas para que realice las primeras investigaciones y proponga las acciones que se deberán tomar puntual de las zonas donde se encuentren las plagas hasta desinfectar completamente el establecimiento. (Rubio, 2014)

## 7. MANEJO DE ALIMENTOS EN DIVERSAS AREAS DE ACUERTO A LA ESTRUCTURA



Fuente: Investigación propia

### 7.1 Área de recepción y bodega

- Utilizar el uniforme respectivo al momento de recibir los productos, y en caso de manipularlos directamente utilizar guantes.
- Limpiar la bodega, así como los enfriadores y congeladores periódicamente.
- Utilizar malla de cabello siempre.
- Mantener limpios los recipientes en los que se transportan los alimentos de bodega hacia cocina.(Araluce , 2001)

#### 7.1.1 Recepción y almacenaje de los alimentos

El encargado de bodega deberá conocer claramente las medidas utilizados en el área de restauración para la materia prima, así como sus equivalencias, para asegurar que la cantidad recibida y despachada de cada producto sea correcta. A continuación presentamos las principales:(Araluce , 2001)



<b>PESO</b>			
<b>KILOGRAMO</b>	<b>GRAMO</b>	<b>ONZA</b>	<b>LIBRA</b>
<b>(K)</b>	<b>(g)</b>	<b>(oz)</b>	<b>(lb)</b>
<b>1</b>	1000	35,3	2,20
<b>0,001</b>	1	0,035	0,0022
<b>0,0283</b>	28,3	1	0,0625
<b>0,453</b>	453	16	1
<b>VOLUMEN</b>			
<b>LITRO (lt)</b>	<b>MILILITRO</b>	<b>GALÓN</b>	
	<b>(ml)</b>	<b>(gal)</b>	
1	1000	0,26	
0,001	1	0,0026	
3,785	3785	1	
<b>TEMPERATURA</b>			
<b>Fahrenheit (°F)</b>		<b>Centígrados (°C)</b>	
<b>77</b>		25	
<b>50</b>		10	
<b>32</b>		0	
<b>0</b>		- 17,7778	
<b>-32</b>		- 35,5556	
<b>-50</b>		- 45,5556	
<b>-58</b>		- 50	

#### 7.1.1.1 Registro de proveedor

Al iniciar actividades comerciales con algún proveedor debemos llenar el registro de proveedor con los datos de este, y mantenerlo actualizado para poder facilitar el contacto para los respectivos pedidos, devoluciones, cambios, etc.(Araluce , 2001)

REGISTRO DE PROVEEDOR		CÓDIGO:
Datos Generales		
Nombre de la empresa		
Contacto de proveedor		
Dirección		
Ciudad		
Teléfono		
E-mail		

Datos Legales			
Fecha inicio registro			
Clasificación de productos		Perecederos	No perecederos
Datos Financieros			
Entidad financiera			
Sucursal			
Tipo de cuenta bancaria			
Número de cuenta			
Información complementaria			
Tipo de comprobante			
Opción a cambio por caducidad			
Modo de pago		Plazo	
Tiempo de entrega a partir del pedido			
Fecha de elaboración:		Elaborado por:	

### 7.1.1.2 KARDEX:

Es una ficha utilizada para saber el stock de los productos que se encuentren en bodega mediante un control de ingresos y egresos de cada uno. Esta será llenada por el encargado de bodega al momento en que recibe la mercadería de los proveedores, y al momento en que entrega los productos solicitados por cada área.

Modelo del KARDEX:(Sanitaria, 2010)

KARDEX			N°	
Registro de cárnicos: ____			Bincard: ____	
Producto:			Periodo/mes:	
Grupo de inventario:			Método de valoración: FIFO	
Fecha	Detalle	Entrada	Salida	Inventario/Stock



ORDEN DE COMPRA			N°
Proveedor:			
Fecha:	Fecha de entrega:		Forma de pago:
Unidad	Cantidad	Producto	Especificaciones
Comprador	Recibió	Autorizó	

- El encargado de bodega deberá revisar la orden de compra hecha por el cocinero al momento de recibir la materia prima de los proveedores, y comprarla con la factura para evitar que la materia prima llegue en cantidades, pesos, condiciones indeseadas y verificar que este en buen estado.
- Verificar que la temperatura y las características de las carnes recibidas sean las adecuadas, para garantizar la calidad de las mismas.(Sanitaria, 2010)

#### Temperaturas al momento del almacenaje:

CARNE	CARACTERISTICAS	TEMPERATURA ÓPTIMA		EVITAR
		Fresco	Congelado	
Res	Color rojo vivo u oscuro, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
Cordero	Color rojo claro, sin olores raros textura firme.	5°C	-18°C	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
Cerdo	Color de carne rosa claro, grasa blanca, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
AVES	Color claro, piel amarilla o blanca, sin olores raros,	5°C	-18°C	Textura blanda; presencia de sustancias pegajosas; color verdoso o violeta;

	textura firme.			puntas de las alas oscurecidas; olores raros; existencia de plumas no aceptables.
Pescado	Ojos limpios, inflados y brillosos, agallas color rojo vivo, sin olores fuertes, textura firme.	5°C	-18°C	Ojos opacos, hundidos y con bordes rojos; agallas rojas oscuras o verdosas; textura blanda; desprendimiento de escamas; olor fuerte.

## 7.2 Área de cocina

- Utilizar el uniforme completo durante toda su jornada de trabajo.
- Mantener el uniforme limpio a toda hora, y en caso de mancharse de manera excesiva, cambiárselo inmediatamente. Para ello deberán tener un uniforme extra en sus casilleros.
- Al terminar el servicio, ordenar los utensilios de trabajo.
- Colocar en el área de lavado todo utensilio que se haya ocupado.
- Limpiar y desinfectar el piso mínimo 3 veces durante la jornada laboral, y siempre que se haya ensuciado o salpicado cualquier sustancia.
- Limpiar la campana extractora al menos 1 vez a la semana.
- Mantener la vajilla, cristalería, maquinaria, equipo y utensilios, secos después de ser lavados.
- No utilizar joyas o accesorios que puedan caer en los alimentos.
- Bañarse todos los días.
- En caso de heridas especialmente en manos, utilizar un apósito y guantes.
- Utilizar mascarilla de ser necesario.
- Mantener siempre las uñas limpias y de una tamaño corto.
- Mantener el basurero tapado a toda hora. (Sanitaria, 2010)

### 7.2.1 Requisición de productos

- La orden de requisición la deberá utilizar el cocinero para detallar los insumos y la materia prima necesaria para mantener en perfecto funcionamiento el área de cocina durante la jornada de trabajo, y también para verificar que lo recibido por parte del encargado de bodega sea el mismo que el solicitado.

- Esta ficha se la deberá llenar y entregar al encargado de bodega un día antes.(Sanitaria, 2010)

REQUISICIÓN – ÁREA DE COCINA					N°	
Fecha:						
Cantidad pedida	Unidad pedida	Producto	Cantidad entregada	Unidad entregada	Costo	
					Unitario	Total
TOTAL						
Elaborado	Autorizado	Entregado	Recibido			

### 7.2.2 Ficha de control de rendimiento y merma

Lo utiliza el cocinero que esté a cargo de limpiar y porcionar los distintos tipos de géneros cárnicos, frutas, verduras, entre otros, y servirá para llevar un control en cuanto al costo real del producto, y seleccionar al mejor proveedor.(Sanitaria, 2010)

RENDIMIENTO Y MERMA				N°	
Fecha:			Producto:		
Peso total:				Costo total:	
Detalle de producto obtenido	Peso unitario	Peso total	Costo unitario	Costo total	
Peso útil			Costo útil		
Merma			Costo merma		
Peso final			Costo final		

### 7.2.3 Receta estándar

Lo utiliza el cocinero para verificar el costo de la materia prima lo cual ayuda de manera significativamente a la puesta de precios de venta al públicos sin perdidas y sin ganancias exageradas.

Nombre Receta:				# Receta:	
Tiempo de preparación:		Almacenamiento:		# Pax:	
		Vida útil:			
		Costo: \$			
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Procedimiento	Costo
Costo total:					\$
Técnicas aplicadas:			Foto:		

## 7.2.4 Menú del restaurante tradicional “El Serranito”

Lo utilizará el cocinero para que saber la cantidad, técnicas y tipo de materia prima. También se emplea para que los sabor sabores de cada receta no cambien en el transcurso del tiempo y que no haya muchos desechos de merma o sobreproducción.


### 7.2.4.1 Entradas

<b>Nombre Receta:</b> Empanadas de morocho				<b># Receta:</b> 01	
<b>Tiempo de preparación:</b> 30 Minutos		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1,92		<b># Pax:</b> 04	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Procedimiento	Costo
Carne de cerdo	180	g.	Molida	Hacemos un sofrito con la cebolla perla, zanahoria, arveja y la carne de cerdo y luego sal/pimentamos reservamos, luego realizar la masa cocemos el morocho durante media hora, escurrimos, molemos y agregamos la manteca y las claras de huevo amasamos, luego hacemos tortillas con el relleno y freímos en abundante aceite y servimos.	0,70
Cebolla perla	20	g.	Brunoise		0,05
Zanahoria	20	g.	Rallada		0,05
Arveja	20	g.	Cocida		0,16
Morocho	180	g.	Remojado 1 día antes		0,32
Manteca de cerdo	12	g.	---		0,20
Claras de huevo	20	ml.	---		0,12
Sal/Pimienta	12	g.	---		0,12
Aceite de freír	1	tz.	---		0,20
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,92</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,48</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 1,44</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b> - Gran fritura - Sofrito - Cocción ebullición			<b>Foto:</b> 		

**REQUISICIÓN:** 1Cocina, 1 Cacerola mediana, 1 Cuchillo cebollero, 1 Sartén mediano, 3 Bowls medianos, 1 Bolillo, 1 Tabla de picar, 1 cuchara sopera, 1 rallador.

**Vajilla:** 4 Platos de entrada



<b>Nombre Receta:</b> Habas con queso				<b># Receta:</b> 02	
<b>Tiempo de preparación:</b> 30 Minutos		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1.92		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Habas	1	lb.	---	Cocer las habas, luego sofreír en mantequilla y servir junto con rodaja de queso	1,00
Queso	4	Rodaja	---		0,65
Sal	20	g.	---		0,07
Mantequilla	1	cda.	---		0,20
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,92</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,48</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 1,44</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b> - Cocción ebullición - Salteado			<b>Foto:</b> 		


**REQUISICIÓN:** 1 Cocina, 1 Cuchara de palo, 1 Sartén mediano, 1 Cuchillo puntilla, 1 tamiz metálico, 1 Tabla de picar.

**Vajilla:** 4 Platos de entrada, 4 cucharitas.

<b>Nombre Receta:</b> Tamal Lojano				<b># Receta:</b> 03		
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora y media		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 3 día <b>Costo:</b> \$ 4,81		<b># Pax:</b> 04		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>	
Harina de maíz	1	lb.	Tamizar	<p>Hacemos una masa con manteca, mantequilla, polvo de hornear, sal y huevo, dejar reposar 1 hora o más.</p> <p>Para el relleno cocer la arveja y la zanahoria previamente picados, en una cacerola aparte cocer el huevo, en una cacerola aparte cocemos el cerdo y el pollo, aparte sofreír el pimiento, las pasas, ajo y cebolla, luego agregamos el cerdo, el pollo, la arveja, la zanahoria y el huevo, en la hoja de bijao agregamos una porción de masa y colocamos el relleno y por ultimo enviamos a cocción a vapor.</p>	0,60	
Manteca	168	g.	---		0,20	
Achiote	1	cda.	---		0,08	
Sal	4	Pizca	---		0,05	
Huevo	2	u.	---		0,24	
Polvo de hornear	28	g.	Rallado		0,10	
Hoja de achira	4	u.	---		0,20	
<b>Relleno:</b>						
Carne de cerdo	304	g.	Brunoise		1,20	
Pechuga de pollo	304	g.	Desmenuzado		0,85	
Mantequilla	4	cda.	---		0,20	
Arveja	80	g.	---		0,20	
Zanahoria	80	g.	Brunoise		0,10	
Pasas	80	g.	---		0,20	
Pimiento	80	g.	Brunoise		0,10	
Huevo	2	u.	Cocido		0,24	
Perejil	4	Pizca	---	0,05		
Ajo	20	g.	Brunoise	0,10		
Cebolla paiteña	40	g.	Brunoise	0,10		
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 4,81</b>	
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 1,20</b>	
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 3,61</b>	
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocción ebullición</li> <li>- Sofrito</li> <li>- Salteado</li> <li>- Escalfado</li> <li>- Cocción a vapor</li> </ul>						


**REQUISICIÓN:** 1 Cocina, 1 Olla tamalera, 3 Bowl mediano, 1 Cuchara de palo, 1 Cuchillo cebollero, 1 tabla de picar, 3 cacerolas medianas, 1 sartén mediano 1 tamiz metálico.

**VAJILLA:** 4 Platos de entrada y 4 cucharitas.

<b>Nombre Receta:</b> Ceviche de chocho con cuero				<b># Receta:</b> 04	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 2,89		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Chochos	4	tz.	---	Curtir la cebolla con sal al igual que los chochos en un bowl, los lavamos hasta que esté libre de sal, luego incorporamos el jugo de limón, la sal y aceite, agregar el tomate, cocer el cuero con achiote y sal, añadimos al bowl junto con mostaza y culantro. Al plátano freímos bien hasta conseguir crocancia. Acompañamos con tostado, chifles y canguil.	0,50
Maíz	40	g.	Tostar		0,40
Tomate	2	ml.	Rallar		0,20
Cebolla	2	u.	Pluma		0,20
Plátano verde	1	u.	Rodajas finas		0,25
Canguil	20	g.	Reventar		0,20
Cuero	80	g.	Cuadros		0,60
Limón sutil	4	u.	Exprimir		0,20
Aceite	8	ml.	---		0,10
Culantro	20	g.	Brunoise		0,10
Mostaza	4	Pizca	---		0,10
Sal	20	g.	---		0,04
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 2,89</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,72</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 2,17</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocción ebullición</li> <li>- Gran fritura</li> <li>- Fritura</li> </ul>					

**REQUISICIÓN:** 4 Quemadores, 1 Tabla de picar, 1 Cuchillo cebollero, 5 Bowls pequeños, 3 Sartenes mediano, 2 Cacerolas medianas, 1 Cuchara de palo.


**Vajilla:** 4 Cevicheros o copa de vidrio, 4 Platos de entrada, 4 Cucharitas.

<b>Nombre Receta:</b> Humitas				<b># Receta:</b> 05	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1,92		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Choclo maduro	160	g.	Moler	Mezclar el choclos molido con el huevo, polvo de hornear, sal, azúcar , la manteca y la mantequilla diluida, hacer una masa y rellenar con queso, envolver en la hoja de choclo y cocer a vapor	0,60
Manteca	4	cda.	---		0,25
Huevo	2	u.	---		0,24
Polvo de hornear	4	Pizca	---		0,20
Azúcar	4	Pizca	Rodajas finas		0,05
Mantequilla	2	cda.	Desglasar		0,20
Queso	28	g.	Rallar		0,30
Sal	4	Pizca	---		0,03
Hoja de choclo	4	u.	---		0,05
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,92</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,48</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 1,44</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>  - Cocción a vapor - Desglasado			<b>Foto:</b> 		

**REQUISICIÓN:** 2 Quemador, 1 Olla de tamalera, 3 Bowl mediano, 1 Molino manual, 1 Rallador, 1 Sartén pequeño, 1 Cuchara de palo.


**Vajilla:** 4 Platos de entrada, 4 cucharitas.

## 7.2.4.2 Sopas

<b>Nombre Receta:</b> Yahuarlocro				<b># Receta:</b> 06	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 4,99		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Menudencia de borrego	200	g.	Lavar y cortar en aros	Lavar la menudencia con limón y cocer, colar el líquido y hacer un sofrito con ajo, cebolla, comino, cilantro, orégano, las papas agregar al sofrito cortado en cubos, luego licuar el maní con leche y añadir al sofrito, por ultimo rectificar la sal y servir con un curtido de cebolla, tomate, cilantro y limón y una taja de aguacate.	1,50
Sangre borrego	64	ml.	Cocinar		0,60
Achiote	---	c/n	---		0,05
Cebolla blanca	20	g.	Brunoise		0,20
Ajo	4	Pepas	Brunoise		0,20
Orégano	4	Pizca	---		0,05
Comino	4	Pizca	---		0,05
Sal	20	g.	---		0,05
Papa chola	680	g.	Pelar		0,50
Maní	60	g.	Tostar y pelar		0,60
Leche	120	ml.	---		0,40
Cebolla paiteña	120	g.	Pluma		0,20
Tomate riñón	1	u.	Dado medios		0,10
Limón	½	u.	Zumo		0,20
Cilantro	5	g.	Brunoise		0,05
Aguacate	1/8	u.	---		0,24
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 4,99</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 1,25</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 3,74</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocción a presión</li> <li>- Sofrito</li> <li>- Cocción a ebullición</li> </ul>					


**REQUISICIÓN:** 3 Quemadores, 1 Olla de presión, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 1 Sartén pequeño, 2 Cacerolas pequeñas, 1 Licuadora, Bowls, 1 Cuchara de palo.

**Vajilla:** 4 Platos hondos, 4 Platos de entrada, 4 Cucharas soperas.

<b>Nombre Receta:</b> Caldo de pata				<b># Receta:</b> 07	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 3,83		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Pata de res	240	g.	Lavar	Cocer la pata y le mote en conjunto en una olla a presión, cuando ya esté totalmente cocido incorporar la leche, poner a ebullición la papa cocer aparte y al momento de servir incorporar en un pozuelo el caldo, la pata, las papas, el cilantro y la cebolla blanca	1,50
Mote	240	g.	Cocido		0,60
Limón	---	c/n	---		0,15
Cebolla blanca	20	g.	Brunoise		0,15
Ajo	2	Pepa	Brunoise		0,15
Sal	20	g.	---		0,05
Papa chola	1	lb.	Pelar y cocer		0,50
Leche	20	ml.	---		0,35
Cebolla paiteña	120	g.	Brunoise		0,20
Cilantro	20	g.	Brunoise		0,08
Pimienta	1	u.	---		0,10
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 3,83</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,96</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 2,87</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>  - Cocción a presión - Cocción a ebullición			<b>Foto:</b>  		


**REQUISICIÓN:** 3 Quemadores, 1 Cuchara de palo, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 1 Olla de presión, 3 Bowl pequeño, 3 Cacerola mediana.

**Vajilla:** 4 Platos soperos, 4 Platos de entrada y 4 Cucharas soperas.

<b>Nombre Receta:</b> Locro de papas con cuero				<b># Receta:</b> 08	
<b>Tiempo de preparación:</b> 45 Minutos		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 4,79		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Cuero de cerdo	1	lb.	Lavar	Cocer el cuero con achiote y sal, luego picar en cuadros grandes, en un sartén freír el comino, el ajo y la cebolla con el achiote, luego licuar el maní e incorporar en el sofrito y luego poner el cuero de cerdo, aparte cocer la papa e incorporar cuando ya esté el cuero.	1,60
Papa chola	1	lb.	Pelar y cocer		1,00
Leche	120	ml.	---		0,70
Cebolla blanca	20	g.	Brunoise		0,20
Sal	20	g.	---		0,04
Achiote	20	ml.	---		0,10
Maní	120	g.	Tostar y pelar		0,80
Comino	8	g.	---		0,10
Pimienta	1	u.	---		0,10
Ajo	2	u.	Brunoise		0,15
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 4,79</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 1,20</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 3,59</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sofrito</li> <li>- Rehogado</li> <li>- Cocción a ebullición</li> </ul>					

**REQUISICIÓN:** 3 Quemadores, 1 Cuchara de palo, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 2 Bowls pequeños, 2 Cacerolas pequeñas, 1 Sartén mediano.


**Vajilla:** 4 Platos soperos, 4 platos de entrada, 4 Cucharas soperas.

<b>Nombre Receta:</b> Caldo de gallina criolla				<b># Receta:</b> 09	
<b>Tiempo de preparación:</b> 45 Minutos		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 8,59		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Presa de gallina criolla	4	u.	---	Realizar un sofrito con manteca, comino, ajo y cebolla paitaña, luego agregar agua y la presa de gallina junto con la rama de apio y el arrocillo, cuando la gallina este suave agregar la yema de huevo, aparte cocer la yuca e incorporarlo al caldo y servir espolvoreando la cebolla blanca y el perejil.	6,50
Cebolla paitaña	120	g.	Brunoise		0,10
Apio	2	Rama	---		0,05
Cebolla blanca	20	g.	Brunoise		0,10
Perejil	20	g.	Brunoise		0,05
Sal	20	g.	---		0,10
Leche	160	ml.	---		0,50
Yemas de huevo	4	u.	---		0,24
Yuca	400	g.	---		0,50
Comino	12	g.	---		0,05
Ajo	20	g.	Repicado		0,10
Zanahoria	40	g.	Brunoise		0,10
Manteca	4	cda.	---		0,20
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 8,59</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 2,14</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 6,44</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sofrito</li> <li>- Cocción a ebullición</li> </ul>					

**REQUISICIÓN:** 2 Quemadores, 1 Cuchara de palo, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 3 Bowls pequeño, 2 Cacerolas pequeñas, 1 Sartén mediano.

**Vajilla:** 4 Platos soperos, 4 platos de entrada, 4 Cucharas soperas.




<b>Nombre Receta:</b> Locro de cuy				<b># Receta:</b> 10	
<b>Tiempo de preparación:</b> 45 Minutos		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 9,52		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Cuy	1	u.	---	Hacer un sofrito con comino, ajo, cebolla y achiote y reservar. Después freír el cuy con sal, ajo y aceite. Luego agregar el maní licuado con agua al igual que el sofrito, por ultimo agregar las papas en dados grandes y servir con perejil y cebolla blanca espolvoreada.	8,00
Cebolla paitaña	120	g.	Brunoise		0,05
Cebolla blanca	20	g.	Brunoise		0,05
Perejil	20	g.	Brunoise		0,03
Sal	20	g.	---		0,03
Leche	160	ml.	---		0,15
Maní	120	g.	Tostar, pelar y licuar		0,30
Papa	600	g.	Limpiar y pelar		0,50
Comino	12	g.	---		0,05
Ajo	8	g.	Repicado		0,05
Aceite	40	ml.	---		0,03
Achiote	20	ml.	---		0,03
Aguacate	1/2	u.	Rodaja		0,25
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 9,52</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 3,38</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 7,14</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sofrito</li> <li>- Cocción ebullición</li> <li>- Gran fritura</li> </ul>					

**REQUISICIÓN:** 2 Quemadores, 1 Cuchara de palo, 1 espátula, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 2 Bowls pequeño 1 bowl mediano, 2 Cacerolas pequeñas, 1 Sartén mediano, 1 Plato sopero.


**Vajilla:** 4 platos de entrada, 4 Cucharas soperas.

### 7.2.4.3 Platos fuertes

<b>Nombre Receta:</b> Hornado				<b># Receta:</b> 11	
<b>Tiempo de preparación:</b> 5 Horas		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 7,60		<b># Pax:</b> 04	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Procedimiento	Costo
Pierna de cerdo	2	lb.	---	Adobar con el comino, sal, ajo, cebolla blanca y achiote la carne de cerdo durante 4 horas aproximadamente, después hornear durante tres horas a fuego lento bañando constantemente con sus jugos, aplastar la papa y para formar una masa, formar tortillas y tostar con achiote, por ultimo servir acompañado de mote y un encurtido con cebolla y tomate.	5,50
Cebolla paiteña	120	g.	Brunoise		0,15
Cebolla blanca	20	g.	Brunoise		0,05
Perejil	20	g.	Brunoise		0,05
Sal	20	g.	---		0,05
Lechuga	4	Hojas	---		0,20
Tomate	2	u.	Tostar, pelar y licuar		0,20
Papa	2	lb.	Limpiar, pelar y cocer		0,50
Comino	12	g.	---		0,05
Ajo	8	g.	Repicado		0,10
Achiote	40	ml.	---		0,05
Limón	2	u.	Zumo		0,10
Mote	4	tz.	Cocido		0,60
<b>Costo total:</b>				<b>\$ 7,60</b>	
<b>Costo unitario:</b>				<b>\$ 1,90</b>	
<b>P.V.P.:</b>				<b>\$ 5,70</b>	
<b>Técnicas aplicadas:</b> - Adobado - Cocción a presión - Sellado - Horneado			<b>Foto:</b> 		

**REQUISICIÓN:** 3 Quemadores, Horno o a leña, 1 bandeja para horno, 1 espumadera, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 1 Prensa puré, 2 Bowls pequeño, 2 Bowls medianos, 2 Cacerolas pequeñas, 1 Sartén mediano.

**Vajilla:** 4 Platos para fuerte, 4 Cubiertos.

<b>Nombre Receta:</b> Yapingacho				<b># Receta:</b> 12	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 4,75		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Maní	120	g.	Tostar y pelar	Hacer una salsa de maní sofrito de cebolla blanca, ajo y achiote, licuar el maní e incorporar en el sofrito rectificar la sal. Formar una masa con la papa hacer tortillas y tostar con achiote, freír el huevo y el chorizo, servir con la ensalada de remolacha y lechuga e incorporar la salsa en las tortillas de papa.	0,80
Cebolla paitaña	120	g.	Pluma		0,20
Cebolla blanca	20	g.	Brunoise		0,05
Perejil	20	g.	Brunoise		0,05
Sal	20	g.	---		0,05
Lechuga	4	Hoja	---		0,20
Huevo	4	u.	---		0,50
Papa	2	lb.	Limpiar, pelar y cocer		0,50
Aguacate	1	u.	---		0,50
Ajo	8	g.	Repicado		0,20
Achiote	40	ml.	---		0,10
Limón	2	u.	Zumo		0,10
Chorizo	4	u.	Rodajas		1,50
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 4,75</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 1,19</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 3,56</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sofrito</li> <li>- Cocción ebullición</li> <li>- Fritura</li> <li>- Gran fritura</li> </ul>					


**REQUISICIÓN:** 4 Quemadores, 1 Espátula, 1 Cuchara de palo, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 1 Prensa puré, 1 Bowl pequeño, 4 Bowls medianos, 1 Cacerolas pequeñas, 3 Sartenes mediano,

**Vajilla:** 4 Platos para fuerte, 4 Cubiertos.

<b>Nombre Receta:</b> Fritada				<b># Receta:</b> 13	
<b>Tiempo de preparación:</b> 2 Horas		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 7,83		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Carne de cerdo	2	lb.	Dados grandes	Aliñar con el comino, sal, ajo, cebolla blanca la carne de cerdo junto con la chicha y freír, después que se aclare la manteca retirar del fuego y freír el maduro, aplastar la papa y para formar una masa, formar tortillas y tostar con achiote, por ultimo servir acompañado de choclo y un encurtido con cebolla y tomate.	5,00
Cebolla paitaña	120	g.	Pluma		0,10
Cebolla blanca	20	g.	Rodajas grandes		0,05
Perejil	20	g.	Brunoise		0,05
Sal	20	g.	---		0,08
Tomate	2	u.	Brunoise		0,15
Comino	12	g.	---		0,05
Ajo	8	g.	Repicado		0,15
Manteca de cerdo	100	ml.	---		0,60
Limón	2	u.	Zumo		0,10
Choclo	1	u.	Limpiar, pelar y cocer		0,50
Plátano Maduro	2	u.	Pelar		0,50
Chicha de jora	1/2	tz.	---		0,50
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 7,83</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 1,95</b>
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 5,84</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b> - Rehogado - Fritura - Gran fritura - Cocción ebullición			<b>Foto:</b> 		


**REQUISICIÓN:** 3 Quemadores, 1 paila pequeña, 1 Cuchara de palo, 1 espátula, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 2 Bowls pequeños, 1 bowl mediano, 2 Cacerolas pequeñas, 1 Sartén mediano

**Vajilla:** 4 Platos para fuerte, 4 Cubiertos.

<b>Nombre Receta:</b> Cuy asado				<b># Receta:</b> 14		
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 9,90		<b># Pax:</b> 04		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>	
Cuy	1	u.	Limpiar	Adobar con el comino, sal, ajo, cebolla blanca y achiote al cuy, después asar al carbón hasta que esté completamente asado, hacer un sofrito con ajo, comino cebolla paiteña, licuar el maní junto con la leche e incorporar en el sofrito rectificar la sal servir el cuy acompañado de lechuga curtida con limón, sal pimienta y papa cocida bañada en salsa de maní.	8,00	
Cebolla blanca	20	g.	---		0,05	
Perejil	20	g.	Brunoise		0,05	
Sal	20	g.	---		0,05	
Lechuga	4	Hoja	---		0,20	
Maní	40	g.	Tostar, pelar y licuar		0,50	
Papa	11/2	lb.	Limpiar, pelar y cocer		0,50	
Comino	12	g.	---		0,05	
Ajo	8	g.	---		0,10	
Achiote	40	ml.	---		0,10	
Limón	2	u.	Zumo		0,10	
Leche	40	ml.	---		0,20	
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 9,90</b>	
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 2,48</b>	
<b>P.V.P.:</b>					<b>\$ 7,42</b>	
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grill</li> <li>- Cocción ebullición</li> <li>- Sofrito</li> <li>- Adobado</li> </ul>						

**REQUISICIÓN:** 2 Quemadores, 1 Grill o parrilla, 1 Cuchara de palo, 1 pinza metálica, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 2 Bowls pequeños, 1 bowl mediano, 2 Cacerolas pequeñas.


**Vajilla:** 4 Platos tendidos para fuerte, 4 Cubiertos y 4 Salseros.

<b>Nombre Receta:</b> Guatita				<b># Receta:</b> 15	
<b>Tiempo de preparación:</b> 2 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 4,80		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Librillo	1	lb.	Cocer y picar en cuadros medianos	Hacer un sofrito con comino, ajo, sal, orégano, cebolla paitaña, después agregar el licuado de maní con leche. Luego incorpora el librillo y las papas previamente cocidos rectificar sal y acompañar con arroz, aguacate, huevo y lechuga curtida con limón y sal.	1,60
Cebolla paitaña	120	g.	Brunoise		0,20
Huevo	4	u.	Cocido		0,50
Orégano	20	g.	---		0,10
Sal	20	g.	---		0,05
Arroz	4	tz.	Cocinado		0,60
Aguacate	1	u.	---		0,50
Papa	2	lb.	Limpiar, pelar y cocer		0,50
Comino	12	g.	---		0,10
Ajo	8	g.	Repicado		0,15
Achiote	40	ml.	---		0,10
Limón	2	u.	Rodaja		0,10
Lechuga	4	Hoja	---		0,20
Tomate	1	u.	Rodajas		0,10
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 4,80</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 1,20</b>
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 3,58</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sofrito</li> <li>- Cocción a presión</li> <li>- Cocción ebullición</li> <li>- Rehogado</li> </ul>					

**REQUISICIÓN:** Quemadores, 1 Olla a presión, 1 Cuchara de palo, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 2 Bowls pequeños, 1 bowl mediano, 3 Cacerolas pequeñas.


**Vajilla:** 4 Platos para fuerte, 4 Cubiertos.

7.2.4.4 Postres

<b>Nombre Receta:</b> Higos con queso				<b># Receta:</b> 16	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Día y ½ Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1,88		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Higos	8	u.	Desaguar 1 día	Cortar en cruz la parte superior del higo y cocer con bicarbonato luego de que este suave incorporar la panela y la canela dejar reducir y servir acompañado de queso.	0,80
Panela	400	g.	---		0,40
Queso	120	g.	Rodaja		0,50
Canela	20	g.	---		0,08
Bicarbonato de sodio	4	Pizca	---		0,10
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,88</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,47</b>
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 1,41</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>  - Cocción ebullición - Reducción			<b>Foto:</b> 		

**REQUISICIÓN:** Quemadores, 1 Cuchara de palo, 1 Cuchillo cebollero, 1 Tabla de picar, 2 Bowls pequeños, 1 Cacerola pequeña,


**Vajilla:** 4 Copas Martini, 4 Cucharas pequeñas.

<b>Nombre Receta:</b> Quimbolitos				<b># Receta:</b> 17	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1,88		<b># Pax:</b> 04	
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Procedimiento	Costo
Harina de trigo	4	cda.	---	Mezclar la yema de huevo con el azúcar y la mantequilla, luego agregar las harinas junto con el polvo de hornear, después incorporar la clara de huevo, por ultimo poner en la hoja y decorar con pasas, luego cocer a vapor durante media hora o hasta que estén firmes.	0,25
Harina de maíz	4	cda.	---		0,25
Polvo de hornear	2	cdta.	---		0,20
Huevo	4	u.	---		0,50
Mantequilla	4	cda.	---		0,20
Azúcar	2	cda.	---		0,08
Hoja de achira	4	u.	---		0,20
Pasas	20	g.	---		0,20
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,88</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,47</b>
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 1,41</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>  - Cocción por vapor			<b>Foto:</b> 		

**REQUISICIÓN:** 2 Quemadores, 1 Olla tamalera, 1 Batidora de mano, 1 Cuchillo cebollero, 2 Bowls pequeños, 1 Bowl mediano


**Vajilla:** 4 Platos de postre, 4 Cucharitas.



<b>Nombre Receta:</b> Arroz con leche				<b># Receta:</b> 18	
<b>Tiempo de preparación:</b> ½ Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1,79		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Arroz	180	g.	Cocido	Poner a ebullición todos los ingredientes y esperar a que espese o reduzca servir espolvoreando con canela en polvo.	0,29
Canela	40	g.	---		0,20
Leche en polvo	20	g.	---		0,30
Leche condensada	40	ml.	---		1,00
Agua	60	ml.	---		0,03
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,79</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,45</b>
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 1,34</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>  - Cocción ebullición - Reducción			<b>Foto:</b> 		


**REQUISICIÓN:** Cocina, Fosforera, 1 Cuchara de palo, 3 bowl pequeños, 1 Cacerola pequeña

**Vajilla:** 4 Copas Martini, 4 Cucharitas

<b>Nombre Receta:</b> Buñuelos con miel				<b># Receta:</b> 19	
<b>Tiempo de preparación:</b> ½ Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1,88		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Harina	500	g.	---	Poner a hervir el agua, la leche, después agregamos la mantequilla y esperamos a que se derrita, por ultimo agregamos el harina y amasamos con una espátula, dejamos enfriar, luego agregamos el huevo y freímos en abundante aceite. Hacemos un almíbar de panela con la ralladura de limón.	0,45
Leche	248	ml.	---		0,40
Polvo de hornear	12	g.	---		0,10
Mantequilla	80	g.	---		0,10
Agua	248	ml.	---		0,03
Huevo	4	u.	---		0,50
Panela	160	g.	---		0,10
Limón	1	u.	Ralladura		0,05
Aceite	1	tz.	---		0,15
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,88</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,47</b>
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 1,41</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocción ebullición</li> <li>- Reducción</li> <li>- Gran fritura</li> </ul>					

**REQUISICIÓN:** Cocina, encendedor, Tamiz metálico, Espátula de goma, 2 Cucharas soperas, 2 Cacerolas pequeñas, Rallador


**Vajilla:** 4 Platos tendidos de postre

<b>Nombre Receta:</b> Bizcochos con manjar				<b># Receta:</b> 20	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1,87		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Harina	400	g.	---	Mezclar todos los ingredientes y amasar durante 25 minutos aproximadamente, luego dejar reposar 30 minutos, luego formar líneas de masa y dejar reposar otros 20 minutos, por ultimo hornear a 210°C durante 15 minutos. Para el manjar poner a ebullición la leche con el bicarbonato realizando cambios de temperatura altas y bajas hasta que torne una coloración café incorporar el azúcar	0,40
Levadura	8	g.	---		0,15
Sal	8	g.	---		0,05
Mantequilla	200	g.	---		0,60
Agua	140	ml.	---		0,03
Azúcar	20	g.	---		0,05
Anís	4	g.	---		0,04
MANJAR					
Leche	500	ml.	---		0,35
Azúcar	3	cda.	---		0,05
Bicarbonato	1	cdta.	---		0,10
Canela	1	Rama	---		0,05
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,87</b>
<b>Costo unitario</b>					<b>\$ 0,46</b>
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 1,40</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocción ebullición</li> <li>- Reducción</li> <li>- Gran fritura</li> </ul>					

**REQUISICIÓN:** Cocina, Fósforo, 1 Bowl mediano, Amasadora, Cortadora de pizzas, Cacerola mediana, Horno, Bandeja metálica para horno.


**Vajilla:** 4 Salseros, 4 Platos de entrada tendido.

### 7.2.4.5 Bebidas

<b>Nombre Receta:</b> Chicha de jora				<b># Receta:</b> 21	
<b>Tiempo de preparación:</b> 5 Días		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 3 días <b>Costo:</b> \$ 1,88		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidades</b>	<b>Unidades</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Maíz	152	g.	Remojar 3 días	Moler el maíz, secar y tostar, tamizar y cocer junto con la panela, clavo de olor, pimienta dulce, canela, cascara de piña y agregar la naranjilla. Dejar macerar dos días y tamizar.	0,60
Panela	140	g.	---		0,65
Clavo de olor	4	u.	---		0,08
Pimienta dulce	4	u.	---		0,10
Canela	4	Rama	---		0,10
Cascara piña	4	u.	---		0,10
Naranjilla	2	u.	Zumo		0,25
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,88</b>
<b>Costo unitario</b>					<b>\$ 0,47</b>
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 1,41</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cocción ebullición</li> <li>- Maceración</li> </ul>					


**REQUISICIÓN:** Cocina, Fósforos, Molino, Sartén pequeño, Tamiz metálico, Cacerola mediana, Licuadora.

**Vajilla:** 4 Vasos de vidrio, 1 Jarra de barro

<b>Nombre Receta:</b> Colada morada				<b># Receta:</b> 22		
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 2,81		<b># Pax:</b> 04		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>	
Harina de maíz negro	120	g.	---	Hervir los aromatizantes, luego agregar la naranjilla para cuando este cocido sacarle el zumo junto con el mortiño y la mora y reservar, en otro recipiente tamizar el harina y agregar agua luego agregar al agua hirviendo meciendo constantemente, cuando este hirviendo agregar los zumos y la piña con el Babaco dejar hervir 30 minutos y servir	0,50	
Hierbas aromáticas	4	Rama	---		0,35	
Azúcar o panela	4	cda.	---		0,20	
Mortiño	64	g.	---		0,20	
Piña	120	g.	Dados medianos		0,60	
Babaco	120	g.	Dados medianos		0,50	
Ishpingo	4	u.	---		0,08	
Canela	4	Rama	---		0,08	
Pimienta dulce	4	u.	---		0,05	
Clavo de olor	4	u.	---		0,05	
Naranjilla	2	u.			0,20	
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 2,81</b>	
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,70</b>	
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 2,11</b>	
<b>Técnicas aplicadas:</b>  - Cocción ebullición			<b>Foto:</b> 			


**REQUISICIÓN:** 1 Cocina, 2 Cacerolas pequeñas, 3 bowl pequeño, 1 cuchara de palo, tabla de picar, cuchillo cebollero, tamiz metálico, cuchara sopera.

**Vajilla:** 4 Vasos para agua

<b>Nombre Receta:</b> Chicha huevona				<b># Receta:</b> 23	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 2,38		<b># Pax:</b> 04	
Ingre dientes	Cantidad	Unidad	Mise en place	Procedimiento	Costo
Chicha de jora	1	l.	Remojar 3 días	Separe las claras de las yemas, batir a punto nieve, luego licuar las yemas con la chicha de jora y por ultimo dejar reposar 24 horas y servir.	1,88
Huevo	4	u.	----		0,50
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 2,38</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,59</b>
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 1,78</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>  - Cocción ebullición - Maceración			<b>Foto:</b>  		


**REQUISICIÓN:** Cocina, Fósforos, Molino, Sartén pequeño, Tamiz metálico, Cacerola mediana, Batidora de mano, licuadora.

**Vajilla:** 4 Vasos de vidrio, 1 Jarra de barro

<b>Nombre Receta:</b> Champús				<b># Receta:</b> 24	
<b>Tiempo de preparación:</b> 15 Minutos		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1,87		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Agua	4	tz.		Remojar con agua caliéntela harina de maíz, al siguiente día tamizar y luego hervir junto con clavo de olor y panela, luego agregar el zumo de naranjilla, se sirve con mote cocido	0,04
Harina de maíz	300	g.	Remojar 1 día antes		0,40
Panela	4	cda.			0,40
Mote	248	g.			0,70
Naranjilla	2	u.	Zumo		0,20
Clavo de olor	4	Rama			0,05
Cedrón	4	Rama			0,08
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,87</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,47</b>
<b>P.V.P.</b>					<b>\$ 1,40</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b> - Maceración - Cocción a presión - Cocción ebullición			<b>Foto:</b> 		

**REQUISICIÓN:** Cocina, Fósforos, Cacerola pequeña, Licuadora, Tamiz metálico, Olla de presión, cucharas soperas.

**Vajilla:** 4 Vasos de vidrio, 1 jarra de barro, 4 platos de postre tendidos.

<b>Nombre Receta:</b> Rompe nucas				<b># Receta:</b> 25	
<b>Tiempo de preparación:</b> 1 Hora		<b>Almacenamiento:</b> Refrigeración <b>Vida útil:</b> 1 día <b>Costo:</b> \$ 1,88		<b># Pax:</b> 04	
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Mise en place</b>	<b>Procedimiento</b>	<b>Costo</b>
Hielo	1	tz.	---	Licuar todos los ingredientes y servir al instante	0,45
Azúcar	4	cda.	---		0,40
Pulpa de fruta	2	tz.	---		1,00
Agua	1	tz.	---		0,03
<b>Costo total:</b>					<b>\$ 1,88</b>
<b>Costo unitario:</b>					<b>\$ 0,47</b>
<b>P.V.PV</b>					<b>\$ 1,41</b>
<b>Técnicas aplicadas:</b>			<b>Foto:</b>		
					

**REQUISICIÓN:** Licuadora, cuchara sopera, pica hielo, tamiz metálico, Bowls pequeños.

**Vajilla:** 4 Vasos de agua, 4 popotes



### **7.3 Área de Servicio**

- Mantener los limpiadores, bandejas, mesas, manteles, pisos, paredes y estantes limpios a toda hora.
- Lavarse y desinfectarse las manos constantemente luego de cada actividad. Durante el servicio, antes de arreglar las mesas, luego de servir cada plato, etc.
- Mantener las uñas limpias y cortas.
- Si se llegara a ensuciar el uniforme, cambiárselo de manera inmediata, para ello deberá tener un uniforme de repuesto en su casillero.
- Recogerse el cabello y colocarse una malla.
- Nunca tocarse el cabello, nariz, boca, orejas, cuello, o demás, partes que por obvias razones no forman parte de un servicio adecuado e higiénico.
- Evitar fumar antes de al menos 1 hora de iniciar la jornada de trabajo.
- No masticar chicle o algún alimento frente al cliente.
- Los meseros se turnaran cada hora para revisar que los baños se encuentren en buen estado, en caso de existir alguna necesidad de limpieza, arreglo, o cualquier inconveniente, se llamará inmediatamente al encargado para su limpieza correspondiente.
- Retirarse el faldón y chaleco en caso de acudir al baño.
- Mantener los basureros tapados a toda hora. (Sanitaria, 2010)



### 7.3.2 Modelo de carta a ofrecer en el establecimiento


## Menú

RESTAURANTE TRADICIONAL  
"EL SERRANITO"

Tradición y Buen Gusto


Entradas, Sopas, Platos Fuertes y  
Bebidas Tradicionales

BIENVENIDOS



### Entradas

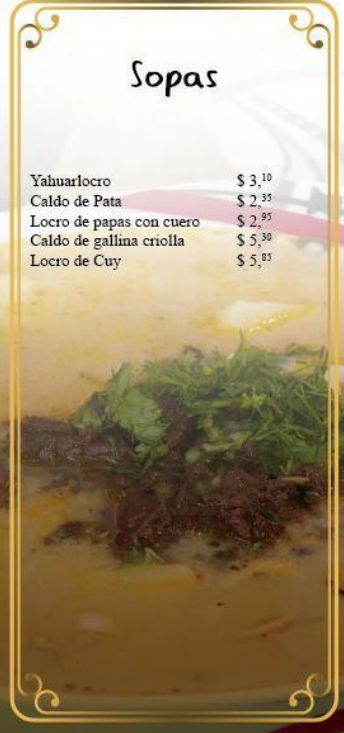
Empanda de Morocho	\$ 1,20
Habas con queso	\$ 1,20
Tamal Lojano	\$ 2,95
Ceviche de Chochos con cuero	\$ 1,80
Humitas	\$ 1,18




### Sopas

Yahuarloco	\$ 3,10
Caldo de Pata	\$ 2,35
Locro de papas con cuero	\$ 2,95
Caldo de gallina criolla	\$ 5,30
Locro de Cuy	\$ 5,95




### Platos Fuertes

Hornado	\$ 4,70
Yapingachos	\$ 2,95
Fritada	\$ 5,25
Cuy Asado	\$ 6,10
Guatita	\$ 2,90



### Postres

Higos con Queso	\$ 1,20
Quimbolitos	\$ 1,20
Arroz con leche	\$ 1,10
Buñuelos con queso y miel	\$ 1,20
Bizcochos con manjar	\$ 0,85





#### 7.4 Valoraciones de existencias

Uno de los objetivos de la contabilidad de costes es la valoración de las existencias. El problema aparece cuando tenemos varias entradas de materiales a distintos precios y queremos saber cuál es el precio de los utilizados. Para resolver este problema tenemos que valorar las existencias. Según el plan General Contable, para valor las existencias se aplicará el precio de adquisición, o el de mercado si éste fuese menor. (Garcia M. P., 2004)

El precio de adquisición comprenderá el consignado en factura más todos los gastos adicionales que se produzcan hasta que la mercadería se halle en el almacén, tales como transporte, aduanas, seguros, etc. Si se trata de fabricación propia, se computarán las materias primas. Los consumos, la mano de obra y aquellos gastos que técnicamente corresponden según el sistema de costes usualmente aplicado por la empresa. (Garcia M. P., 2004)

Cuando existan distintos precios de entrada, será deseable la identificación de las diferentes partidas en razón de su adquisición, a efectos de asignarle valor independiente.

Esto se realizará según los siguientes métodos:






- **Método estándar:** Consiste en valorar las existencias a un precio preestablecido. Con este método se pueden controlar las diferencias entre los precios de compra previstos y los reales, con lo cual se puede tomar medidas correctivas. “(García M. P., 2004)”

## 8. PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES

### 8.1 En caso de incendio



Si el personal detecta algún incendio pequeño y está correctamente capacitado, deberá tomar el extintor y apagarlo, por supuesto tomando las medidas correspondientes. Si es de grande magnitud el personal o gerente deberá reportar el incendio a los bomberos:

- Mediante llamadas telefónicas o pulsadores de alerta.
- Los números al que puede comunicarse son: 102 para los bomberos y debe comunicarle de lo sucedido con tranquilidad y sin alterarse. (Pascual, 2010)

Los empleados del restaurante tradicional “El Serranito” deben tener mucho cuidado con las siguientes recomendaciones para prevenir un incendio dentro del establecimiento:

- No sobrecargar las líneas eléctricas. Evitar el uso de enchufes múltiples
- No manipular indebidamente líneas eléctricas, ni improvisar fusibles
- No realizar conexiones ni adaptaciones eléctricas inadecuadas.
- Cuidado con la manipulación de productos inflamables.
- Tener cuidado con los procesos que originen llamas o chispas. (Pascual, 2010)

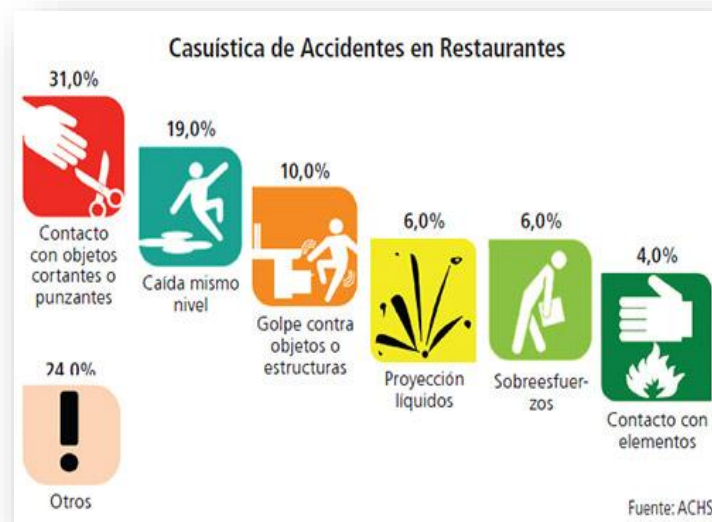


### 8.1.1 Mantener cerradas las válvulas de los cilindros de gas.



Antes y después de su utilización debido a que puede haber diversas fugas de gas antes y durante la producción de materia prima e incluso desconectarlas totalmente de los cilindros y sobre todo estar al tanto de las conexiones debido a que una fuga podría causar una explosión extremadamente fuerte e incluso la muerte .(Pascual, 2010)

## 8.2 En caso de accidente



- Analizar la situación antes de actuar.
- Avisar rápidamente a emergencias.
- No alterarse ante las demás personas.
- No dar de tomar líquidos a la víctima o herido.
- No tocar al herido.(Pascual, 2010)
- Examinarlo visualmente.

### 8.3 En caso de caídas



El personal debe tener en consideración los siguientes aspectos:

- Tener siempre seco el piso tanto el área de producción como el de servicio o cuando se haya derramado algún líquido.
- Tener siempre limpia tanto el área de producción como el área de servicio.
- El personal de producción y de servicio deberán utilizar zapatos antideslizantes.
- Tratar de no correr por los pasillos podría ocasionar algún accidente.(Pascual, 2010)

Envenenamiento por ácidos/álcalis:

- Traslado urgente
- Quemaduras químicas
- Quitar la ropa. Disolver agua en la zona afectada del enfermo.
- Solicitar asistencia sanitaria. (Pascual, 2010)

### 8.4 En caso de accidentes eléctricos



Se debe tener en cuenta varios aspectos como:

- Tener muy en cuenta de no botar agua en las instalaciones eléctricas o tomacorrientes.
- Evitar conectar algún equipo eléctrico con las manos mojadas.

- Tratar de manejar equipos en buen estado.
- Si un empleado sufrió algún accidente eléctrico llamar inmediatamente a un hospital o a emergencias.(Pascual, 2010)

Luego que haya sucedido una crisis en el restaurante tradicional “El Serranito” obligación del gerente administrativo será finalizar con tres elementos:

- Realice los documentos informando sobre los daños causados y de la crisis.
- Analice la secuencia de los eventos en la crisis, trate de descubrir el origen de la crisis.
- Analice como el equipo del restaurante tradicional “El Serranito”, respondió a la crisis y saque conclusiones finales.(Pascual, 2010)

## **9. Conclusiones**

Se dedujo que el manual de funciones y de procesos es una estrategia fundamental que ayuda a organizarse de manera oportuna y si pérdidas de tiempo al momento de la producción y en las diversas áreas del restaurante Tradicional “El Serranito”

## **10. Recomendaciones**

Se recomienda que los empleados nuevos que vayan a ingresar al establecimiento tengan en cuenta este manual de funciones para que identifiquen las funciones, su cargo y el proceso que van a desempeñar o ejercer en el restaurante tradicional de la serranía ecuatoriana “El Serranito”.

## 11. Bibliografía

- Acosta M., A. (13 de 02 de 2004). *elheraldo*. Obtenido de elheraldo: <http://www.elheraldo.com/columnas-de-opinion/la-seguridad-alimentaria-170>
- Aguirre Cox, G. (2011). *Estudio de factibilidad para la apertura de un restaurante de comidas típicas en la ciudad de Riobamba*. Riobamba: L.N.S.
- Anderson, M. P. (2005). *Enfermedades de origen alimentario*. Madrid, España: Diaz de Santos.
- Araluce , M. L. (2001). *Empresa de restauración Alimentaria*. Mexico: Diaz de Santos.
- Arduser, L. (2005). *Entrenamiento para el mesero/mesera*. Washington, EE.UU: Atlantic publisher group, Inc Copyright.
- Armendáriz, J. L. (2012). *Seguridad e Higiene en la manipulación de alimentos*. Madrid, España: PYRIGHT, Ediciones Parainfo, SA.
- Chauca de Zaldívar, L. (2007). *Producción de cuyes (Cava porcellus)*. Lima, Perú: FAO.
- Dimasuay, V., & Camacho, J. (2006). *Recetas para la vida. Consejos, costumbres y cocina de los fogones andinos (Vol. 2)*. Quito, Ecuador: ABYA-YALA.
- Dolly, B. (2007). *Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios*. Medellín, Colombia : Universida de Antioquia.
- Dominguez , M. R. (2002). *Manual de cirugía menor*. Madrid, España: ARÁN S.L.
- Erossa Martín , V. E. (2004). *Proyectos de inversión en ingeniería*. México: Limusa S.A.
- Ferlotti, C. (2015). *Manual de Técnicas básicas de cocina 2*. México : Ciroeffe.
- Fernández, D. (2012). *Gestionar con éxito en Hotelería*. Madrid : Copyright.
- Fernández, M. A. (2016). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. UF0056*. Logroño: Tutor formación.
- Gallardo, C. (11 de Junio de 2014). *El comercio*. Obtenido de El comercio: <http://www.elcomercio.com/actualidad/hornado-tradicion-ecuatoriana-gastronomia.html>
- Gallegos, J. F. (2010). *Manual práctico de restaurante*. Madrid, España: Paraninfo.
- Galvéz Kruger, M. (2000). *Más allá de las fronteras: Estudio comprativo de la legislación sobre la actividad artesanal*. Lima : UNIFEM.
- García , M. P. (2004). *Dirección Financiera*. Bcelona, España: UPC.

- Garcia Ortiz, F., & Garcia, P. P. (2009). *Técnicas de servicio y atención al cliente*. Madrid, España: Paraninfo.
- Garcia, F., Gil Muela, M., & Garcia Ortiz, P. P. (2016). *Operaciones básicas y servicio en restaurantes y eventos especiales*. Madrid, España: Paraninfo.
- Halbersatdt, J. (26 de 01 de 2013). *ecuadorexplorer*. Obtenido de ecuadorexplorer: <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/historia.html>
- Hamilton, M. (2005). *Formulación y evaluación de proyectos tecnológicos empresariales aplicados*. Colombia: Convenio Andrés Bello.
- Hinojo, J. J. (2016). *Sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante*. Barcelona, España : Paraninfo S.A.
- Hitpass, D. (2017). *Business Process Managerment (BPM) Fundamentos y conceptos de Implementación*. Santiago de Chile: BHH Ltda.
- Jaramillo, L. (24 de Noviembre de 2008). *La cocina Ecuatoriana*. Obtenido de La cocina Ecuatoriana: <http://lacocinaecuatoriana.blogspot.com/2008/11/llapingacho.html>
- Jzapata. (04 de Octubre de 2013). *Ecuavisa*. Obtenido de Ecuavisa: <http://www.ecuavisa.com/articulo/noticias/nacional/42764-donde-viene-tradicion-comer-papas-cuero-quito>
- Karen M. (13 de 08 de 2015). *preguntaleakaren*. Obtenido de preguntaleakaren: <http://preguntaleakaren.custhelp.com>
- Lara Martínez , J. (2004). *Dirección de alimentos y bebidas en hoteles*. Balderas, México: Limusa S.A.
- Leonie, L. C. (2010). *Alimentos y bebidas*. MÉXICO : CONTINENTAL,S.A. de C.V. MÉXICO .
- Llumiluisa, S. (5 de Noviembre de 2012). *Comidas típicas del Ecuador*. Obtenido de Comidas típicas del Ecuador: <http://comidatipicaecuador.blogspot.com/2012/11/cuy-asado.html>
- López, A. M. (2011). *Ofertas gastronómicas*. Madrid, España : COPYRIGHT Ediciones Paraninfo, SA.
- López, M. (13 de 2013 de 2013). *www.issuu.com*. *Guia gastronómica de Tungurahua*, 59-83. Obtenido de [www.issuu.com](http://www.issuu.com): <https://issuu.com/direcdigital/docs/guiagastronomicag/85>
- Marin, R. (2009). *Elementos de Nutrición humana*. Costa Rica: EUNED. Obtenido de definicion.de: <http://definicion.de/comida/>

- Martínez de Flores, G. (2004). *Iniciación de las técnicas culinarias*. México: Limusa.
- Mataix, J. V. (2013). *Nutrición para educadores*. Madrid : Díaz de Santos S.A.
- Mateo del Pino, Á. (2013). *Comidas bastardas: Gastronomía, tradición e identidad en América Latina*. Santiago, Chile : Cuarto propio.
- Mesas, B. (2012). *Servicio de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante*. Málaga: ic editorial Innova.
- Meyers, F. (2000). *Estudio de tiempos y movimientos: para la manufactura gil*. México : Pearson Educación.
- Montes, E., & Lopéz A., M. (2005). *Diseño y Gestión de cocinas*. Madrid : Díaz de Santos.
- Montes, L. E. (2009). *Diseño y gestión de cocinas 2da Edición*. Madrid, España: Díaz de Santos.
- Motto, M. M. (2014). *Servicio y atención al cliente en restaurantes*. México : Paraninfo S.A.
- Ortiz Cabezas, R. V. (01 de 03 de 2017). Riobamba, Chimborazo, Ecuador.
- Ortiz, I. (25 de 01 de 2013). *Cocina tradicional ecuatoriana*. Obtenido de Cocina tradicional ecuatoriana: <http://www.ecuadorexplorer.com/es/html/comidas.html>
- Pascual, S. (2010). *Diseño e implementación de sistema integrado de gestión de calidad, medio ambiente y seguridad*. Cuba: Proquest.
- Polo Caicho, M. (2009). *Estudio de factibilidad para la implementación de un Servicio de Catering en la refinería estatal de Esmeraldas Filial Petroecuador*. Riobamba: L.N.S.
- Prieto, M. (2005). *Mujeres ecuatorianas entre la crisis y las oportunidades* (Vol. 2). Quito, Ecuador: CONAMU.
- Rodas, H. (22 de Septiembre de 2013). *Prensalibre*. Obtenido de Prensalibre: [http://www.prensalibre.com/especiales/que\\_bueno\\_es\\_mi\\_pais/por\\_sus\\_sabores/Que\\_bueno\\_es\\_mi\\_pais-por\\_sus\\_sabores-caldo\\_de\\_pata\\_de\\_res-recetas\\_chapinas\\_0\\_1000100172.html](http://www.prensalibre.com/especiales/que_bueno_es_mi_pais/por_sus_sabores/Que_bueno_es_mi_pais-por_sus_sabores-caldo_de_pata_de_res-recetas_chapinas_0_1000100172.html)
- Rojas, L. (2012). *El gran libro de la cocina Ecuatoriana*. Circulo de Lectores S.A.: Quito.
- Rubio, R. G. (2014). *Aplicación de normas y condiciones higienico- sáitaria en restauración* . España: IdeasPropias.
- Sánchez, A. C. (2013). *Servicio en atención al cliente en restaurante*. Madrid, España: IC editorial.

- Sánchez, A. C. (2013). *Sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante. HOTRO608*. México: ic editorial.
- Sanitaria, A. N. (02 de 08 de 2010). *Control sanitario* . Obtenido de Control sanitario : <http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/>
- Tovar, A. (2003). *Guía de procesos para la elaboración de productos cárnicos*. Bogotá, Colombia : CAB.
- Urquijo I., J., & Bonilla, J. (2008). *La remuneración del trabajo*. Caracas, Venezuela : Universidad Católica Andrés Bello.
- Valarezo, S. (24 de 06 de 2015). *stevenldu1995.blogspot.com*. Obtenido de stevenldu1995.blogspot.com: <http://stevenldu1995.blogspot.com/2015/06/historia-de-la-fritada-la-fritada-es-un.html>
- Valenzuela , S. (23 de Junio de 2017). *impuestolisto*. Obtenido de impuestolisto: <https://impuestolisto.com/derechos-obligaciones-los-artesanos-ante-sri/>
- Vargas , D. F. (2004). *Alergias alimentarias para el cumplimiento del reglamento*. Madrid, España: CEP S.L.
- Varón, A. (3 de 07 de 2017). *Medium*. Obtenido de Medium: <http://medium.com>
- Vega, W. (09 de 12 de 2014). *washingtonvega.blogspot.es*. Obtenido de washingtonvega.blogspot.es: <http://washingtonvega.blogspot.es/1418165096/historia-guatita-criolla/>
- Vergara, N. (1985). *Selección de documentos para la formulación de proyectos*. Bogotá, Colombia : IICA.
- Vértice, M. (2008). *Gestión mediambiental: Maipulación de residuos y productos químicos*. Madrid: VÉRTICE S.L.
- Vinagre, M. (2014). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio*. Barcelona : Ideaspropias.