



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

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
EMPRESA ESPECIALIZADA EN EL EXPENDIO DE MENÚS A
DOMICILIO EN EL CANTÓN RIOBAMBA, PROVINCIA DE
CHIMBORAZO. 2017”**

Trabajo de titulación

Tipo: EMPRENDIMIENTOS

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: ANGÉLICA TATIANA LEMACHE DAMIÁN

TUTORA: ING. SILVIA GABRIELA TAPIA SEGURA

Riobamba-Ecuador

2018

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMIA

El tribunal del trabajo de titulación Certifica El trabajo de investigación: Tipo Emprendimientos TITULO " **“Estudio de factibilidad para la creación de una empresa especializada en el expendio de menús a domicilio en el cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. 2017”** de responsabilidad de la señorita Angélica Tatiana Lemache Damián, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación

	FIRMA	FECHA
Ing. Silvia Tapia		
DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	-----	-----
Lcdo. Roger Paredes		
MIEMBRO DEL TRIBUNAL	-----	-----
Ing. Rafael Salto		
DOCUMENTALISTA	-----	-----

CERTIFICACIÓN

La presente investigación fue revisada y autorizada su presentación.

Ing. Silvia Tapia
DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Lcdo. Roger Paredes
MIEMBRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Angélica Tatiana Lemache Damián, con cédula de identidad N.- 0604327338 en calidad de estudiante de la Escuela de Gastronomía, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados. Como autora, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 16 de agosto del 2018

Angélica Tatiana Lemache Damián

060432733-8

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme la fuerza cada día de seguir luchando para conseguir un logro más en mi vida académica. A mi familia quienes supieron ayudarme con el cuidado de mi hija mientras realizaba la investigación.

A mi esposo quien me impulsaba cada día para no subyugar en el término de mi tesis.

A mis profesores quienes inculcaron sus conocimientos cada día en las aulas y los cuales tuvieron mucha paciencia en la enseñanza de esta profesión.

DEDICATORIA

Dedico esta Tesis a mis Padres y hermanas quienes me supieron ayudar en este tiempo para poder ser una profesional de la patria tanto económicamente como emocional. A mi esposo e hija Omar Mañay y Danna Mañay quienes cada día luchando a mi lado para no rendirme en mi formación académica, quienes supieron acompañar con paciencia las malas noches de estudio.

INDICE DE CONTENIDOS

CERTIFICACIÓN.....	ii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DEDICATORIA.....	v
RESUMEN	xiv
SUMMARY	xv
CAPÍTULO I.....	1
1. ASPECTOS GENERALES.....	1
1.1. Introducción	1
1.2. Objetivos	2
1.2.1. <i>Objetivo general</i>	2
1.2.2. <i>Objetivo específico</i>	2
CAPÍTULO II	3
2. MARCO TEÓRICO.....	3
2.1. Menú.....	3
2.1.1. <i>Clasificación de los menús</i>	4
2.1.2. <i>Objetivos y políticas de la planeación del menú.</i>	5
2.1.3. <i>Reglas para la elaboración de menús.</i>	5
2.1.4. <i>Elaboración de menús</i>	6
2.2. Cocina	7
2.2.1. <i>Tipos de cocina</i>	7
2.3. Empresa	9
2.3.1. <i>Evolución de la empresa.</i>	9
2.3.2. <i>Concepto de empresa.</i>	9
2.3.3. <i>Análisis Estructural de la Definición de Empresa:</i>	10
2.3.4. <i>Importancia de las empresas en la vida moderna y su relación con la sociedad.</i> ..	10
2.3.5. <i>Evaluación de una idea u oportunidad de negocio.</i>	10
2.3.6. <i>Guión del plan de empresa.</i>	12
2.3.7. <i>La empresa en la actualidad.</i>	12
2.4. Emprendimiento.....	13
2.4.1. <i>Importancia del emprendimiento</i>	13
2.5. Estudio de factibilidad	13

2.5.1.	<i>El estudio de factibilidad debe conducir a:</i>	14
2.5.2.	<i>Objetivos que determinan la Factibilidad</i>	15
2.6.	Tipos de estudios	15
2.6.1.	<i>Estudio de mercado</i>	15
2.6.2.	<i>Estudio técnico</i>	15
2.6.3.	<i>Estudio administrativo legal</i>	16
2.6.4.	<i>Estudio ambiental</i>	16
2.6.5.	<i>Estudio financiero</i>	16
2.6.6.	<i>Estudio socio – económico</i>	16
2.7.	Marco conceptual	16
CAPÍTULO III		18
3.	METODOLOGÍA	18
3.1	Tipo y diseño de la investigación	18
3.2	Técnicas de recolección de datos	18
3.3	Fuentes de investigación	18
3.4	Segmento de mercado	19
3.5	Universo	20
3.6	Muestra	20
3.7	Tabulación y análisis de resultados	21
CAPÍTULO IV		33
4.	DESARROLLO DE LA PROPUESTA	33
4.1	Identificación de la Idea	34
4.1.1	<i>Lluvia de ideas</i>	34
4.1.1.1	<i>Selección y evaluación de la idea</i>	35
4.1.1.2	<i>Descripción de la idea seleccionada</i>	36
4.1.2	<i>Justificación</i>	36
4.1.3	<i>Nombre del emprendimiento</i>	36
4.1.3.1	<i>Motivación para el nombre</i>	37
4.1.4	<i>Descripción del emprendimiento</i>	37
4.1.4.1	<i>Misión</i>	37
4.1.4.2	<i>Visión</i>	37
4.1.4.3	<i>Políticas y Estrategias</i>	38
4.1.4.4	<i>Valores y principios</i>	38
4.1.4.5	<i>Distingos y ventajas competitivas</i>	39
4.1.5	<i>Aplicación del FODA</i>	39
4.2	Estudio de Mercado	40

4.2.1	<i>Demanda</i>	40
4.2.2	<i>Oferta</i>	40
4.2.3	<i>Proyección de la demanda y oferta</i>	40
4.2.3.1	<i>Crecimiento poblacional</i>	41
4.2.4	<i>Proyección de la demanda</i>	41
4.2.5	<i>Proyección de la oferta</i>	42
4.2.6	<i>Demanda insatisfecha</i>	43
4.2.7	<i>Mix de mercado</i>	44
4.2.7.1	<i>Producto</i>	44
4.2.7.2	<i>Precio</i>	45
4.2.7.3	<i>Plaza</i>	45
4.2.7.4	<i>Promoción</i>	46
4.2.8	<i>Análisis del sector</i>	46
4.2.9	<i>Cargos y funciones del área comercial</i>	47
4.2.10	<i>Determinación de inversiones y gastos del área comercial</i>	47
4.3	Estudio Técnico	48
4.3.1	<i>Determinación del tamaño</i>	48
4.3.2	<i>Capacidad del emprendimiento</i>	49
4.3.3	<i>Localización</i>	50
4.3.5	<i>Proceso de producción</i>	52
4.3.5.1	<i>Diagrama de flujo</i>	53
4.3.5.2	<i>Recetas estándar</i>	54
4.3.6	<i>Requerimiento de Talento Humano</i>	281
4.3.7	<i>Diseño de la planta</i>	281
4.3.8	<i>Estructura de costos de producción</i>	282
4.3.8.1	<i>Materia prima</i>	284
4.3.8.2	<i>Mano de obra directa</i>	285
4.3.8.3	<i>Costos Indirectos de fabricación</i>	285
4.3.9	<i>Determinación de activos fijos para producción</i>	285
4.3.10	<i>Programa pre operativo</i>	286
4.4	Estudio Administrativo, Legal y Ambiental	287
4.4.1	<i>Organización</i>	287
4.4.1.1	<i>Organigrama Estructural</i>	288
4.4.1.2	<i>Organigrama Funcional</i>	288
4.4.1.3	<i>Proceso de Selección y contratación del talento humano</i>	289
4.4.1.4	<i>Manual de funciones</i>	293

4.4.2	<i>Marco Legal</i>	293
4.4.3	<i>Permisos requeridos para su funcionamiento</i>	295
4.4.4	<i>Mitigar el impacto ambiental</i>	296
4.4.4.1	<i>Acciones remediales</i>	297
4.5	Estudio Financiero	298
4.5.1	<i>Análisis de la inversión</i>	298
4.5.1.1	<i>Fuentes y usos</i>	298
4.5.2	<i>Presupuestos</i>	300
4.5.2.1	<i>Presupuestos de costos de producción</i>	300
4.5.2.2	<i>Presupuesto de gastos de administración</i>	301
4.5.2.3	<i>Presupuesto de gastos de ventas</i>	301
4.5.2.4	<i>Presupuesto de gastos financieros</i>	302
4.5.3	<i>Estado de Ganancias y Pérdidas</i>	302
4.5.4	<i>Estado de Situación Financiera</i>	302
4.5.5	<i>Estado de Flujo del Efectivo</i>	303
4.5.6	<i>Evaluación Económica</i>	304
4.5.7	<i>Evaluación Financiera</i>	305
4.5.8.	Evaluación Social	307
4.5.9	<i>Evaluación Ambiental</i>	307
	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	309
	BIBLIOGRAFÍA	
	ANEXOS	

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1-3	Segmento de mercado	19
Tabla 2-3	Aceptación de la empresa.....	21
Tabla 3-3	Frecuencia de consumo	22
Tabla 4-3	Valor a pagar por el servicio	23
Tabla 5-3	Promociones preferidas	24
Tabla 6-3	Uso de menús ejecutivos a domicilio	25
Tabla 7-3	Satisfacción del servicio recibido en otros establecimientos	26
Tabla 8-3	Falencias detectadas en el servicio	27
Tabla 9-3	Medio publicitario favorito	28
Tabla 10-3	Servicio de preferencia.....	29
Tabla 11-3	Medio preferido de pago	30
Tabla 12-3	Logotipo escogido.....	31
Tabla 13-3	Información de los menús	32
Tabla 1-4	Lluvia de ideas.....	34
Tabla 2-4	Selección y evaluación.....	35
Tabla 3-4	Evaluación de la idea.....	35
Tabla 4-4	Nombre del emprendimiento.....	36
Tabla 5-4	Políticas y estrategias.....	38
Tabla 6-4	Aplicación del FODA.....	39
Tabla 7-4	Crecimiento poblacional de Riobamba.....	41
Tabla 8-4	Demanda proyectada.....	41
Tabla 9-4	Oferta proyectada.....	42
Tabla 10-4	Demanda insatisfecha.....	43
Tabla 11-4	Cargos y funciones del área comercial.....	47
Tabla 12-4	Determinación de inversiones.....	47
Tabla 13-4	Gasto promoción.....	48
Tabla 14-4	Determinación del tamaño de la empresa.....	48
Tabla 15-4	Capacidad del emprendimiento.....	49
Tabla 16-4	Localización del emprendimiento.....	50
Tabla 17-4	Menús ejecutivos.....	54
Tabla 18-4	Requerimiento de talento humano.....	281
Tabla 19-4	Consumo de servicios básicos.....	282
Tabla 20-4	Combustibles y lubricantes.....	282
Tabla 21-4	Mantenimiento de equipo e instalaciones.....	282
Tabla 22-4	Depreciación de activos fijos.....	283
Tabla 23-4	Materia prima.....	284
Tabla 24-4	Mano de obra directa.....	285
Tabla 25-4	Costos Indirectos de fabricación.....	285
Tabla 26-4	Determinación de activos fijos.....	285
Tabla 27-4	Inventarios.....	286
Tabla 28-4	Maquinaria y equipo.....	286
Tabla 29-4	Gastos de instalación.....	286

Tabla 30-4	Gastos de organización.....	287
Tabla 31-4	Gastos de experimentación.....	287
Tabla 32-4	Gastos para contratación de talento humano.....	289
Tabla 33-4	Fichas profesiográficas del Gerente.....	290
Tabla 34-4	Fichas profesiográficas del Chef de cocina.....	291
Tabla 35-4	Fichas profesiográficas del Chofer.....	292
Tabla 36-4	Permisos requeridos para su funcionamiento.....	295
Tabla 37-4	Mitigar el impacto ambiental.....	296
Tabla 38-4	Acciones remediales.....	297
Tabla 39-4	Análisis de la inversión.....	298
Tabla 40-4	Fuentes y usos.....	298
Tabla 41-4	Presupuestos de costos de producción.....	300
Tabla 42-4	Presupuesto de gastos de administración.....	301
Tabla 43-4	Presupuesto de gastos de ventas.....	301
Tabla 44-4	Presupuesto de gastos financieros.....	302
Tabla 45-4	Estado de Ganancias y Pérdidas.....	302
Tabla 46-4	Estado de Situación Financiera.....	302
Tabla 47-4	Estado de Flujo del Efectivo.....	303
Tabla 48-4	TIR y VAN.....	304
Tabla 49-4	Flujo neto de efectivo.....	305
Tabla 50-4	Periodo de recuperación de la inversión.....	305
Tabla 51-4	Relación beneficio costo.....	306
Tabla 52-4	Punto de equilibrio.....	307
Tabla 53-4	Evaluación Social.....	307
Tabla 54-4	Evaluación Ambiental.....	307
Tabla 55-4	Acciones remediales.....	308

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1-3	Aceptación de la empresa.....	21
Gráfico 2-3	Frecuencia de consumo	22
Gráfico 3-3	Valor a pagar por el servicio	23
Gráfico 4-3	Promociones preferidas	24
Gráfico 5-3	Uso de menús ejecutivos a domicilio	25
Gráfico 6-3	Satisfacción del servicio recibido en otros establecimientos	26
Gráfico 7-3	Falencias detectadas en el servicio	27
Gráfico 8-3	Medio publicitario favorito	28
Gráfico 9-3	Servicio de preferencia.....	29
Gráfico 10-3	Medio preferido de pago	30
Gráfico 11-3	Logotipo escogido.....	31
Gráfico 12-3	Información de los menús	32
Gráfico 1-4	Demanda proyectada	42
Gráfico 2-4	Oferta proyectada	43
Gráfico 3-4	Demanda insatisfecha.....	44
Gráfico 4-4	Logo de la empresa	45
Gráfico 5-4	Tarjeta de presentación	45
Gráfico 6-4	Micro localización.....	51
Gráfico 7-4	Micro localización.....	52
Gráfico 8-4	Símbolos del diagrama de flujo.....	53
Gráfico 9-4	Diagrama de flujo.....	53
Gráfico 10-4	Diseño de la planta	281
Gráfico 11-4	Organigrama estructural	288
Gráfico 12-4	Organigrama estructural.....	288

INDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 ENUESTA

ANEXO 2 MANUAL DE FUNCIONES

RESUMEN

La presente investigación presenta la propuesta de un estudio de factibilidad para la creación de una empresa especializada en el expendio de menús ejecutivos a domicilio en la ciudad de Riobamba, para esta investigación se utilizó la técnica tipo descriptiva, cualitativa, bibliográfica y de campo, se utilizó como principal método de estudio la encuesta ya que la investigación se la realizó directamente al mercado objetivo que son los empleados de las empresas públicas y privadas del cantón. Se recopiló valiosa información que permitió determinar los diferentes indicadores en el estudio de mercado como la oferta, demanda y demanda insatisfecha, en el estudio técnico se analizó la localización del emprendimiento, la capacidad instalada así como también el equipo y la maquinaria necesarias para su correcto funcionamiento. En el estudio ambiental se utilizó una matriz para establecer las acciones de mitigación del impacto ambiental. En el estudio administrativo se determinó aspectos de permisos, organización, proceso de reclutamiento de personal, finalmente en el estudio administrativo y financiero se determinó la inversión inicial que es de \$ 17.797,08 donde \$16.797,08 será financiado a través de un préstamo bancario a un interés anual de 12% y \$ 1.000,00 corresponde a capital propio. Finalmente en la evaluación financiera con el uso de indicadores se determinó el Valor Actual Neto que fue positivo 20.031,99Tasa Interna de Retorno de 45 %, Relación Beneficio Costo fue de 2,08 y el Periodo de Recuperación de la Inversión será de 2 años y 5 meses. Se concluye por tanto que este emprendimiento es factible ya que además de representar una buena inversión permitirá cubrir un gran mercado de la ciudad de Riobamba, brindando a los usuarios una experiencia en el servicio y que se ajuste a las necesidades alimenticias y de tiempo de los usuarios.

Palabras claves: <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <MENÚS EJECUTIVOS>, <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <CATERING>.

SUMMARY

The present research has got the feasibility study to present the proposal in order to get the establishing of a specialized catering business of executive menus delivery at home in Riobamba city with this purpose it was applied field, bibliography, descriptive and qualitative type technique, also it was performed as a main research method the survey taking into account that the mentioned research was done through direct contact to the objective trade which are the public and private enterprises employees from this canton. It was gathered some valious information which let to state the different trade study indicators such as the offer, demand, and unsatisfied demand, applying this technique study the entrepreneurship location was analyzed, the set capacity such as the machinery and equipment necessary for their right functioning. Upon the environmental impact there was used a matrix in order to set the diminishing actions over the environmental impact.

For the administrative study there were set operating licenses issues, organization, staff gathering process, finally for the financial and administrative study it was determined the beginning invest which is of \$ 17.797, 08 where \$ 16.797, 08 will be financed through bank loan at an annual interest of 12% and \$ 1.000, 00 corresponds to a proper capital. To conclude about the financial evaluation with the indicators used it was stated that the Net Current Value which was positive \$20.031, 99, 85% Internal Return Rate, cost benefit relationship was of 2,08 and the payback period of investment will be along 2 years and 5 months. In conclusion this entrepreneurship is feasible reason given that decides to mean a profitable invest it will let to cope a huge market in Riobamba city offering to the customers a catering service which fulfills with food and time necessities from the customers.

Key words: <MEDICAL SCIENCES AND TECHNOLOGIES>,<GASTRONOMY>,<FEASIBILITY STUDY>,<EXECUTIVE MENUS>,<MEDICAL SCIENSES AND TECHNOLOGY>,<CATERING>.

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. Introducción

La alimentación de muchos ejecutivos ha sido afectada por la falta de tiempo que estos poseen, o por la aglomeración de carga laboral. Por esta razón no reciben una alimentación que cumplan con todos los estándares de calidad y a su vez preparaciones que cumplan con el valor nutricional necesario para tener un mejor rendimiento laboral.

Quienes a la hora de alimentarse son exigentes en cuanto al tiempo y calidad de servicio, por lo cual al asistir a los diferentes establecimientos no logran cubrir con todas sus demandas.

La alimentación es fundamental para el día a día del ser humano, por esta razón depende tomar en cuenta la actividad que cada persona realiza en el transcurso del día; en la actualidad las personas no se alimentan con los nutrientes necesarios para aportar las kilocalorías necesarias para la realización de sus actividades diarias.

En algunas preparaciones no se toma en cuenta la cantidad de nutrientes que se requiere para un correcto funcionamiento del organismo, se debe manejar de una forma correcta la cantidad de nutrientes al momento de elaborar un menú.

Los menús que se elaboran hoy en día carecen de variedad ya que suelen ser muy repetitivos, y a su vez carecen de creatividad por lo que no satisfacen los sentidos del cliente, llegando así a no cubrir las necesidades organolépticas del comensal.

En las zonas céntricas de la ciudad de Riobamba provincia de Chimborazo existen establecimientos que al momento de brindar el servicio de alimentación para llevar, no cumplen con todos los estándares de calidad, por esta razón no se preocupan en las necesidades del cliente, causando así diversos factores que con el tiempo llegan a ser perjudiciales para el ser humano.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo general

Determinar el estudio de factibilidad para la creación de una empresa especializada en el expendio de menús ejecutivos a domicilio en el cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

1.2.2. Objetivo específico

- Elaborar el estudio de mercado, para conocer a los clientes potenciales.
- Diseñar menús cíclicos dentro del estudio técnico para brindar preparaciones nutricionales y variadas.
- Realizar los estudios administrativo, legal, ambiental para determinar el emprendimiento.
- Efectuar la evaluación económica, financiera y social para, la viabilidad y rentabilidad a través de indicadores.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Menú

“En el sector del turismo y hostelería, se denomina menú al conjunto de platos que se ofertan en un restaurante a un precio global previamente pactado, y que incluyen, generalmente, el pan, agua o vino, postre, servicio e impuestos.” (Tejada de López, 2007)

Es la parte fundamental del restaurante debido a que es lo que el cliente ya no solo percibirá como el servicio, o la decoración, sino que probará, palpará y mirará con su boca, nariz, manos y ojos, la calidad de producto en cuanto a sabor, aromas, y apariencia, lo que le permitirá ampliar su percepción en cuanto al establecimiento.

“El menú, o producto primario de 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 no sirve para precisar en toda su magnitud la importancia del papel que desempeña el menú en un servicio de alimentación.

Se puede decir que es el punto de partida y de finalización del servicio de alimentación, ya que afecta las actividades de todos los demás subsistemas, pues de él depende que se va a comprar, almacenar, producir y distribuir y que cuidados sanitarios se deben tener, así mismo, determina y es determinado por el personal, el presupuesto, la planta locativa y el equipo. De allí el cuidado que debe tenerse en su elaboración y el tiempo que hay que dedicarle para estar seguros de que se lograra el resultado deseado”. (Tejada, 2007).

La planeación del programa de menús para un servicio de alimentación es una tarea compleja y lo ideal sería que no la realizara una solo persona, sino un equipo capacitado para la misma.

Eran quienes sean las personas que realicen esta labor, deben tener una serie de características, entre las cuales cabe destacar: a) conocimientos sobre nutrición, b) conocimiento de las preferencias alimentarias y de alimentos disponibles en la región, c) complacencia de los gustos de los usuarios y no de los gustos propios, d) un delicado sentido de los sabores, e) habilidad

artística, f) capacitación en técnicas y equipos de preparación de alimentos, g) conciencia del control y costos de los alimentos. h) habilidad para emplear los equipos y el personal, i) gusto por el trabajo con alimentos y la preparación de recetas, j) ausencia de prejuicios alimentarios y mente abierta a cambios e innovaciones.

2.1.1. Clasificación de los menús

“Los menús pueden clasificarse en infinidad de tipos, dependiendo de la oferta gastronómica del establecimiento o de cómo se combinen los diferentes platos. A continuación se muestra la clasificación más habitual en el sector:

- Menú del día: confección de un menú o varios, con los componentes incluidos en la carta. Este menú debe ofertarse a un precio único con bebida, pan y postre, e indicarse si el IVA está o no incluido en el precio. Suele ser una oferta rígida y sin posibilidad de cambios por parte del cliente.
- Menú fijo: es un menú de comida o cena cerrada, es decir, el cliente no puede elegir los platos. Generalmente ofrecen este menú los establecimientos que trabajan con grupos o eventos especiales.
- Menú degustación: degustación significa “prueba o cata” de un alimento o bebida, por tanto, el menú degustación se fundamenta en la cata de diversos alimentos y se compone de varios platos de la carta con el fin que el cliente pruebe, en pequeñas cantidades, una gran diversidad de elaboraciones.
- Menú-carta: es un menú abierto en el que se pueden escoger platos entre una amplia variedad dentro de los tres o cuatro grupos establecidos, dentro de los cuales se pueden encontrar de tres a seis platos.
- Menú coctel: es el que se realiza antes de las comidas o cenas en eventos especiales y consta de pequeñas elaboraciones, tanto saladas como dulces, acompañados de bebidas.
- Menú para grupos: son los menús que tratan las agencias de viajes para los clientes que viajan en grupo y van de paso a un restaurante.
- Menú cíclico: consiste en la elaboración de un menú con una serie de alimentos que van rotando en su ingesta durante un tiempo. La combinación de platos escogidos dependerá del valor nutricional que deseemos otorgar a dicho menú.

- Menú infantil: son menús adaptados a familias con niños, las presentaciones son atractivas y divertidas, las raciones más pequeñas.
- Menú de jornadas gastronómicas: estos menús se realizan cuando un determinado restaurante quiere mostrar, en un periodo de tiempo determinado (un día, una semana un mes), platos típicos elaborados sobre la base de una determinada materia prima.” (Díaz Paniagua & León Sanchez, 2014)

2.1.2. Objetivos y políticas de la planeación del menú.

La planeación del menú tiene diferentes objetivos específicos de acuerdo con el tipo de servicio de alimentación. No obstante, se puede decir que en general persigue los siguientes objetivos:

Agradar a los usuarios. Si no se cumple este objetivo, todos los demás dejan de tener sentido.

Establecer las bases para la realización de las actividades de los otros subsistemas; por ejemplo, el menú determina los ingredientes que se deben comprar, los estándares de producción y la clase y número de empleados que se requieren.

Es indudable que el menú que se ofrezca y la calidad del servicio que se brinde, son los dos factores que más contribuyen a producir la imagen que un usuario de forma de un servicio de alimentación.

2.1.3. Reglas para la elaboración de menús.

Al igual que los objetivos, las políticas y reglas son un aspecto importantes en la elaboración de un menú, estos guiaran la planeación, la realización, el control y la evaluación de estos. Entre las políticas que deben establecerse se encuentran:

Al igual que las políticas existen reglas básicas para la elaboración de menús que deben tomarse encuentra, entre las más importantes se encuentran las siguientes:

El balance nutricional: este debe ser lo más adecuado posible a la necesidades energéticas y nutricionales de los consumidores.

La variedad: textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad, método de preparación estos puntos influyen en las preferencias y gustos de los consumidores.

2.1.4. Elaboración de menús

“Para llegar a tener el programa de menús que mejor se ajuste a las necesidades específicas de un servicio de alimentación, y teniendo en mente todos los aspectos considerados hasta el momento, se puede tener como guía el siguiente procedimiento-La experiencia irá mostrando cuales son los pasos más eficientes y eficaces para lograr este fin, de acuerdo con su situación particular-:

1. Elaboración del repertorio de recetas

Los menús se planifican:

Seleccionando un grupo de preparaciones que sea adecuado para el servicio.

Eliminando las recetas que por diversos motivos hacen difícil o imposible su inclusión en el menú.

2. Elaboración del programa general de menús

Una vez que tenga el repertorio de recetas (...) se procede a elaborar el programa de menús propiamente dicho. (...) Los pasos que se debe seguir son los siguientes:

Escogencia de los platos principales para cada una de las comidas, durante todo el ciclo.

Selección de los platos acompañantes.

Selección de las hortalizas y verduras cocidas o ensaladas.

Elección de la sopa que se va a servir.

Escogencia de los postres o dulces.

Planeación de los desayunos y las otras comidas.

3. Chequeo del programa general de menús.

Hay que chequear cuidadosamente el programa de menús.

Habrà que tomar en cuenta varios aspectos que deben cumplir, como el aspecto nutricional, el acceso a los productos tanto en época de cosecha y precio, capacidad para producir en cocina, disponibilidad de equipo necesario, brinda contrastes en: color, textura, consistencia, sabor, forma, métodos de preparación; repetición de un alimento en varias preparaciones.”
(Tejada de López, 2007, págs. 156-157-158)

2.2. Cocina

Si nos referimos a la cocina, como una estructura física, podemos decir que es aquella área también llamada de producción donde el chef, sub chef, cocinero, ayudante, entre otros, se encargan de la preproducción, producción y montaje de platos ofrecidos en el menú del restaurante.

Pero si por el contrario hablamos de cocina como una ideología al momento de cocinar, se podría decir que esta es un pensamiento, corriente o teoría con la cual, cada uno de los cocineros se identifica y lo plasman en sus preparaciones, y que por el hecho de permitirles ser ellos mismos, se distinguen de los demás cocineros del mundo.

2.2.1. Tipos de cocina

“Alta cocina: Para su elaboración se requiere un gran oficio y un dominio de las técnicas, en la que se usan siempre productos de gran calidad, en ocasiones de elevado precio. La alta cocina se originó en las clases nobles anteriores a la Revolución Francesa y posteriormente encontró cobijo en los restaurantes. No hay que olvidar que es sobre todo, la más difícil a nivel técnico, por lo que lo mejor es que la coman en restaurantes. Como en todas las otras, también la hay buena y mala.

Cocina clásica: Estilo correspondiente al periodo de la alta cocina que va desde finales del siglo XVIII hasta la década de 1960.

Cocina contemporánea, moderna, nueva: Propia del momento actual; es decir, de ahora, como es lógico. Ha existido siempre en todas las épocas.

Cocina creativa: Cocina caracterizada por la capacidad continua de innovación e investigación.

Cocina de autor: Caracterizada por la interpretación personal de la tradición culinaria. No tiene que confundirse con la cocina tradicional, ya que ésta se caracteriza por el estilo propio de un cocinero.

Cocina de investigación: Estilo basado en el estudio de los fenómenos científicos, de los hechos culturales relacionados con la gastronomía, en la aplicación de conocimientos de otros campos y en una metodología de trabajo objetiva.

Cocina de mercado: Estilo de cocina basado en los productos autóctonos y de temporada; es decir, los que se pueden encontrar en el mercado en su mejor momento.

Es un adjetivo ambiguo y confuso, puesto que toda buena cocina debería exigir la compra de productos del día.

Cocina de producto: Estilo de cocina basado en la utilización de los productos al natural o ligeramente pasados por el fuego. Es decir, la naturaleza acariciada por el hombre. Se basa en la calidad de dichos productos y no en la sofisticación de su elaboración.

Cocina de vanguardia: Nombre que se aplica al estilo más innovador del momento, aquel que abre caminos nuevos. Su autor es aquel que todos dicen que está loco.

Cocina popular: Cocina que elabora la mayor parte de la gente en cada momento en el ámbito doméstico. La actual cocina popular raramente coincide con lo que llamamos cocina tradicional; basta con ir a ver qué compra la gente en el súper. Ya adelanto que no son productos para hacer un cocido o un fricandó.

Cocina técnico-conceptual: Tipo de cocina creativa en la que el cocinero no intenta sólo elaborar una nueva receta, sino crear un nuevo concepto o idear una nueva técnica que permitan abrir nuevas vías para su propio estilo y para la cocina en general.

Cocina tradicional: Cocina nacida en los hogares que fue la cocina popular hasta hace poco (ahora resulta difícil delimitar qué es la cocina popular). Ésta existe en todos los sitios del mundo, aunque cada una con su propia personalidad. Está basada en productos que son de la zona o que han sido traídos de otros lugares (la mayoría) para elaborar recetas típicas de cada región, ahora mejor dicho autonomías, y que se suele transmitir de generación en generación. Bueno, por lo menos era así hasta ahora.” (Coquus, 2014)

Cocina creativa

“Cocina que innova no solamente en aromas y gustos sino en la presentación visual de los platos servidos.

Es un concepto que se aplica en la gastronomía para designar a aquel tipo de cocina que se caracteriza justamente como su nombre lo indica por la creatividad, por la innovación que aplica a los platos que produce. Ahora bien esa novedad no solamente estará dada en el sabor o el aroma sino también en la presentación ya que se le otorga una importancia fundamental a la expresión visual del plato en cuestión en este tipo de cocina.

Es decir, la cocina creativa prueba y estimula los cinco sentidos, sin excepciones.

Las fusiones, ingredientes más livianos, menor cocción y toques distintivos en la presentación del plato, las claves.

En lo que respecta a la preparación de los platos, la cocina creativa propone una mayor liviandad en los ingredientes y una menor cocción a los vegetales. Las salsas pesadas y las verduras cocidas sobremanera pierden terreno y ganan la parada las fusiones, las mezclas y por supuesto esos toques de presentación final que cautivarán la mirada de los comensales, porque en definitivas cuentas todo entra primero por los ojos, y en ello, precisamente, la cocina creativa decide hacer especial hincapié, algo a lo que prácticamente no se le daba demasiada atención antes.

Porque el gusto sabroso y gustoso es importantísimo por supuesto pero para este tipo de gastronomía también lo es la manera en la cual se lo sirve para que el comensal lo deguste y esa presentación debe ser lo suficientemente atractiva para lograr el cometido de también gustar visualmente.

2.3. Empresa

2.3.1. Evolución de la empresa.

“En la época en la que Darwin postuló el principio de la evolución, se creó un concepto revolucionario el cual fue adaptado a muchas otras temáticas. La evolución es el constante cambio por sobrevivir, y explica cómo es que el que sobrevive no es el más fuerte ni el más grande, sino el que mejor se adapta. Pues bien, este concepto también puede ser llevado a la economía, y entonces podemos hablar de lo que es la evolución de las empresas. En un principio las empresas artesanales eran aquellos pequeños talleres en donde una persona realizaba todas las labores, también podía tratarse de una persona y su familia o un pequeño grupo de aprendices”. (Gómez, 2010)

Durante esta época la producción aumento en volumen, hubo un crecimiento en la demanda de materias primas y se creó un mercado mucho más complejo en donde los límites ya no eran por la mano de obra sino por las leyes de oferta y demanda.

Finalmente se encuentra la época Post-Industrial que es en la que vivimos hoy en día, ésta engloba el desarrollo de nuevas formas de producir energía para suplir la demanda industrial que existe. También supone un crecimiento en las tecnologías de comunicación y la creación de nuevos mercados a través de Internet.

2.3.2. Concepto de empresa.

“Una empresa es una entidad compuesta por capital y trabajadores que se encarga en ofrecer productos o servicios a la gente. Las empresas son parte fundamental de nuestro sistema capitalista ya que son las principales encargadas de mover la economía mundial con el

intercambio de dinero por productos y servicios y además la empresa está proporcionando puestos de trabajo y servicios básicos a la gente”. (Roldán, 2011)

2.3.3. Análisis Estructural de la Definición de Empresa:

“Entidad: Es decir, que una empresa es una colectividad considerada como unidad (por ejemplo, una corporación, compañía, institución, etc., tomada como persona jurídica) o un ente individual conformado por una sola persona (por lo general, el propietario). Elementos humanos: Se refiere a que toda empresa está conformada por personas que trabajan y/o realizan inversiones para su desarrollo. Aspiraciones: Son las pretensiones o deseos por lograr algo que tienen las personas que conforman la empresa. Realizaciones: Se entiende como las satisfacciones que sienten los miembros de la empresa cuando logran cumplir aquello que aspiraban”. (Thompson, 2006)

En conclusión, la definición de empresa permite "visualizar" a toda empresa como una entidad conformada por elementos tangibles (elementos humanos, bienes materiales, capacidad financiera y de producción, transformación y/o prestación de servicios) e intangibles (aspiraciones, realizaciones y capacidad técnica); cuya finalidad es la satisfacción de las necesidades y deseos de su mercado meta para la obtención de una utilidad o beneficio

2.3.4. Importancia de las empresas en la vida moderna y su relación con la sociedad.

“La empresa es la unidad económico-social con fines de lucro, en la que el capital, recursos naturales, el trabajo y la dirección se coordinan para llevar a cabo una producción socialmente útil, de acuerdo con las exigencias del bien común. Los elementos necesarios para formar una empresa los Factores Productivos: capital, trabajo y recursos materiales”. (Peña, 2010)

En general, se entiende por empresa al organismo social integrado por elementos humanos, técnicos y materiales cuyo objetivo natural y principal es la obtención de utilidades, o bien, la prestación de servicios a la comunidad, coordinados por un administrador que toma decisiones en forma oportuna para la consecución de los objetivos para los que fueron creadas. Para cumplir con este objetivo la empresa combina naturaleza y capital.

En Administración la empresa es el grupo social en el que a través de la Administración de capital y el trabajo se producen bienes y servicios, tendientes a la satisfacción de las necesidades de la sociedad.

2.3.5. Evaluación de una idea u oportunidad de negocio.

Normalmente las ideas de nuevos negocios surgen de la observación atenta de la realidad intentando descubrir las tendencias de futuro que ya empieza a apuntarse. Es difícil que se tengan

buenas ideas sobre temas en los que es incompetente y no se conoce casi nada. Normalmente las ideas sobre nuevos negocios surgen de la experiencia de haber trabajado previamente en un sector o de la propia experiencia como cliente. También se puede hacer una búsqueda sistemática de información sobre la situación del sector donde se quiere entrar a competir: leyendo metódicamente la prensa especializada; haciendo hablar a los futuros proveedores, clientes, e incluso a los competidores; viajando y viendo que se hace en otros países...; en definitiva, invirtiendo tiempo y dedicación.

Ahora bien, una idea no es más que una hipótesis de trabajo y lo que se requiere es trabajar para poder despejar esta hipótesis lo más rápidamente posible. En esta fase inicial, no se trata de recopilar una gran cantidad de información sino de formarse una opinión y tomar una decisión. El futuro empresario ha de poder determinar, de una forma rápida, si ha detectado una oportunidad de negocio atractiva y decidir si puede construir una nueva empresa sobre esta base.

Hay un concepto que me parece puede resultar de utilidad en el momento de evaluar una oportunidad de negocio, considerarla como si fuese una ventana: la ventana de la oportunidad. Hay ventanas grandes y ventanas pequeñas, ventanas que están siempre abiertas y ventanas cerradas, ventanas que pueden crecer desdoblándose y ventanas que siempre están iguales. Una oportunidad de negocio también tiene como la ventana unas dimensiones críticas: su tamaño, el tiempo de realización y la posibilidad de crecimiento.

El tamaño de la ventana de la oportunidad es, evidentemente, un elemento decisivo. Se trata de ver si estamos ante una oportunidad para realizar un gran negocio con un importante volumen de ventas o, por el contrario, es un negocio pequeño que tiene un mercado limitado.

La posibilidad de crecimiento también está relacionada con el tamaño y tiene que ver con el ritmo de desarrollo del sector industrial donde la nueva empresa quiere entrar a competir. El sector se encuentra en una fase inicial y se está desarrollando, o se quiere entrar en un sector maduro que puede caer en una fase de declive.

Una buena idea es una idea que llega en un momento oportuno. Las oportunidades de negocio existen durante un periodo finito de tiempo, que varía según la naturaleza del negocio. Hay que determinar cuánto tiempo estar abierta la ventana de pasar el proyecto que se tiene en la cabeza al papel es un ejercicio interesante que obliga al empresario a escribir, que es una forma de pensar sistemáticamente.

2.3.6. Guión del plan de empresa.

Para tener una visión global de los contenidos más relevantes que ha de tener un plan de empresa quizás resulte interesante plantearse una pregunta fundamental: que es imprescindible para poder crear una empresa, se puede expresar con palabras muy diferentes y en un orden diverso, pero hay una gran unanimidad en las respuestas a esta pregunta que señalan que hay cuatro elementos imprescindibles para que una nueva empresa se ponga en marcha". (Olle, 1997)

Tener un producto o servicio. Difícilmente se puede poner en marcha una nueva empresa si no se dispone de algo de un producto o servicio que se pueda ofrecer al mercado. La consideración a realizar inmediatamente es si el producto o servicio que se ofrece aporta alguna innovación en relación a los que ya existen en el mercado que lo convierta en superior a los ojos de los consumidores.

Tener cliente. Si no hay un cliente que esté dispuesto a pagar por el producto que se ofrece, no hay empresa, aún está muy extendido entre los emprendedores el punto de vista de que los clientes acudirán a comprar a la nueva empresa, cuando normalmente lo que ocurre en entornos muy competitivos es que hay que salir a vender para conseguir cliente. Como se trabaja con recursos escasos, no se puede salir a vender a todo el mundo y hay que determinar con mucha precisión cual es el segmento del mercado que la nueva empresa quiere hacer que sea cliente suyo. Tener cliente requiere determinar con gran precisión cual es el perfil del cliente objetivo de la nueva empresa y construir una estrategia de marketing producto, precio, promoción y distribución que sea coherente.

Tener recursos. Disponer de recursos es frecuentemente la barrera más difícil de franquear en el momento de crear una nueva empresa. Disponer de un local, de unas máquinas, de unos medios de transporte o de unas materias primas son elementos físicos imprescindibles para poder fabricar un producto u ofrecer un servicio. Aunque, quizás, el recurso más crítico sea el dinero, ya que con él se pueden adquirir los otros recursos que se necesitan, el emprendedor que quiere poner en marcha un nuevo proyecto ha de tener la habilidad de detectar y movilizar recursos para incorporarlos a su empresa. Esto, normalmente, querrá decir que deberá arriesgar sus recursos y los de las personas de su entorno próximo y, si fuese necesario, acudir a otras personas privadas o instituciones financieras.

2.3.7. La empresa en la actualidad.

En la actualidad, el papel de las empresas se ha vuelto mucho más complejo debido a fenómenos como la globalización o al avance incesante de las nuevas tecnologías de la información y del

conocimiento. En la empresa de hoy en día, y principalmente en las de gran tamaño, las figuras del empresario y del dueño del capital están claramente definidas.

La empresa actual integra un conjunto de factores de producción (recursos naturales, personas y capital), que han de ser organizados por el empresario y dirigidos para la obtención de unos objetivos empresariales, como asegurarse la obtención de un beneficio, pero sin olvidar su responsabilidad social con el entorno que la rodea y condiciona su actividad”. (Aurelio, 2012)

La empresa no es, por tanto, un ente aislado, sino que forma parte de un entorno mucho más complejo que está formado por elementos interrelacionados entre sí y con la propia empresa, sobre los cuales esta tiene escasa o nula influencia pero que condicionan su actividad.

2.4. Emprendimiento.

El emprendimiento se trata del efecto de emprender, un término que hace referencia a llevar adelante una obra o un negocio que a la vez en un proyecto que se desarrolla con esfuerzo y haciendo frente a diversas dificultades, con la resolución de llegar a un determinado punto. (Guzmán, s.f.)

2.4.1. Importancia del emprendimiento

El emprendimiento hoy en día ha ganado una gran importancia por la necesidad de muchas personas de lograr su estabilidad económica ya que los altos niveles de desempleo han creado en la personas la necesidad de generar microempresas iniciando sus propios negocios asimismo pasar a ser de empleados a empleadores, todo esto es posible si se tiene un espíritu emprendedor la cual se requiere de una gran perseverancia para renunciar a la estabilidad económica que ofrece un empleo y aventurarse como empresario, más aún si se tiene en cuenta que el emprendedor no siempre gana como si lo hace el asalariado que mensualmente tiene asegurado un ingreso mínimo que le permite sobrevivir.

2.5. Estudio de factibilidad

En un todo proyecto se debe realizar un estudio de factibilidad, mismo que sirve para orientar a la toma de decisiones y medir las posibilidades de éxito o fracaso del mismo.

“El estudio de factibilidad es un instrumento que sirve para orientar la toma de decisiones en la evaluación de un proyecto y corresponde a la última fase de la etapa pre-operativa o de formulación dentro del ciclo del proyecto. Se formula con base en información que tiene la menor incertidumbre posible para medir las posibilidades de éxito o fracaso de un proyecto de inversión, apoyándose en él se tomará la decisión de proceder o no con su implementación.” (Sapag.N, 2010)

“Se entiende por Factibilidad las posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto”, (Solarte.L, 2010). El estudio de factibilidad es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso. Según el Diccionario de la Real Academia Española, la Factibilidad es la “cualidad o condición de factible”. Factible: “que se puede hacer”.

El estudio de factibilidad es el análisis de una empresa para determinar:

- Si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuales condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso.
- Si el negocio propuesto contribuye al desarrollo de la población.

Para: (Atlas, M. 2015) El estudio de factibilidad es un instrumento que sirve para orientar la toma de decisiones en la evaluación de un proyecto y corresponde a la última fase de la etapa pre-operativa o de formulación dentro del ciclo del proyecto. Se formula con base en información que tiene la menor incertidumbre posible para medir las posibilidades de éxito o fracaso de un proyecto de inversión, apoyándose en él se tomará la decisión de proceder o no con su implementación.

La determinación de factibilidad en general de un proyecto solicitado significa el encontrar cuáles son los objetivos organizacionales, y luego determinar si el proyecto sirve para mover el negocio hacia sus objetivos en alguna forma. Los objetivos del proyecto deben ser calificados por medio de entrevistas con la persona, grupo o departamento que lo propone. Además, también es útil una revisión de los trabajos escritos que se relacionen con el proyecto solicitado (Kendall & Kendall, 2011).

2.5.1. El estudio de factibilidad debe conducir a:

Según el autor (Sapag.N, 2010) debe conducir a la determinación plena e inequívoca del proyecto a través del estudio de mercado, la definición del tamaño, la ubicación de las instalaciones y la selección de tecnología. Diseño del modelo administrativo adecuado para cada etapa del proyecto. Estimación del nivel de las inversiones necesarias y su cronología/lo mismo que los costos de operación y el cálculo de los ingresos. Identificación plena de fuentes de financiación y la regulación de compromisos de participación en el proyecto. Definición de términos de contratación y pliegos de licitación de obras para adquisición de equipos y construcciones civiles principales y complementarias. Sometimiento del proyecto si es necesario a las respectivas autoridades de planeación y ambientales. Aplicación de criterios de evaluación tanto financiera

como económica, social y ambiental, que permita allegar argumentos para la decisión de realización del proyecto.

2.5.2. *Objetivos que determinan la Factibilidad*

Para (Luna, R; Chavez, Damaris, 2001) los objetivos son:

- Reducción de errores y mayor precisión en los procesos.
- Reducción de costos mediante la optimización o eliminación de los recursos no necesarios.
- Integración de todas las áreas y subsistemas
- Actualización y mejoramiento de los servicios a clientes o usuarios.
- Hacer un plan de producción y comercialización.
- Aceleración en la recopilación de los datos.
- Reducción en el tiempo de procesamiento y ejecución de las tareas.
- Automatización óptima de procedimientos manuales.
- Disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos señalados.
- Saber si es posible producir con ganancias.
- Conocer si la gente comprará el producto

2.6. Tipos de estudios

2.6.1. *Estudio de mercado*

Es el proceso de proyectar, compilar, investigar y comunicar datos principales acerca del tamaño, poder de compra de los consumidores, disponibilidad de los distribuidores y perfiles del consumidor, con la finalidad de ayudar a los responsables de marketing a tomar decisiones y a controlar las acciones de marketing en una situación de mercado específica. (Hoctro, 2009)

2.6.2. *Estudio técnico*

Define las especificaciones técnicas de los insumos necesarios para ejecutar el proyecto. el tipo y la cantidad de materias primas e insumos materiales; el nivel de calificación de la mano de obra; la maquinaria y los equipos requeridos; la programación de inversiones iniciales y de reposición y los calendarios de mantenimiento. Esta información es de vital importancia en el ciclo del proyecto: primero, dentro de la misma etapa de preparación, proveerá la información indispensable para realizar las evaluaciones financiera, económica y social así posteriormente constituirá las bases de la normativa técnica para la puesta en marcha del proyecto. (Hoctro, 2009)

2.6.3. Estudio administrativo legal

Establece la posibilidad de que un proyecto se ejecute de acuerdo a las normas que rigen en cuanto a la localización de productos y patentes igualmente dicho estudio toma en cuenta la legislación laboral y su impacto a nivel de sistemas de contratación, prestaciones sociales y demás obligaciones laborales por consiguiente es indispensable dar una consideración adecuada a esos aspectos jurídicos antes de avanzar en la realización de estudios e incurrir en altos costos en términos de recursos y tiempo de preparación. (Hoctro, 2009)

2.6.4. Estudio ambiental

Este estudio está centrada principalmente en el análisis del impacto del proyecto sobre el medio ambiente con el objetivo de minimizar deterioros causados por el proyecto y el análisis del efecto del entorno sobre el proyecto. También busca identificar, cuantificar y valorar los impactos de un proyecto tanto en el corto plazo como en el largo plazo, sobre el entorno. (Hoctro, 2009)

2.6.5. Estudio financiero

El estudio financiero se conoce cuál es la estructura óptima de la gerencia financiera y a la vez busca establecer información relevante acerca de aspectos como las posibles fuentes y los costos del financiamiento, tanto interno como externo, y los criterios para el manejo de excedentes. Asimismo recomienda sobre manejo de depreciaciones. Adicionalmente, permite identificar las necesidades de liquidez y de fondos de inversión, para así construir y negociar el plan de financiamiento del proyecto. (Hoctro, 2009)

2.6.6. Estudio socio – económico

Recoge información primordial acerca de los diferentes aspectos relacionados con las condiciones sociales de los grupos afectados por el proyecto y los impactos en el bienestar que pueda causar el mismo. Básicamente está dirigido a identificar y caracterizar claramente los grupos de población que se ven implicados por el proyecto, tanto por el lado de los beneficios como por el lado de los costos, de igual manera estudia las características del comportamiento de los afectados en los mercados de los diferentes bienes y servicios involucrados en la ejecución de un proyecto. (Hoctro, 2009)

2.7. Marco conceptual

Emprendimiento: “La palabra emprendimiento proviene del francés entrepreneur (pionero), y se refiere a la capacidad de una persona para hacer un esfuerzo adicional por alcanzar una meta u objetivo, siendo utilizada también para referirse a la persona que iniciaba una nueva empresa o

proyecto, término que después fue aplicado a empresarios que fueron innovadores o agregaban valor a un producto o proceso ya existente.” (Arrayales, 2007, pág. 25)

Factibilidad: Según Burstiner (1997), “se entiende por Factibilidad las posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto”. El estudio de factibilidad es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso.

Gastronomía: “La gastronomía es un término que según su etimología proviene del griego “gastros”, que significa “estómago o vientre” y “nomos” que significa “ley”. La gastronomía es el estudio del vínculo que existe entre los individuos, la comida y el medio ambiente. Por lo que la gastronomía no implica solamente un cúmulo de técnicas de cocción, sino el nexo que las personas sostienen con el medio que los rodea, del cual reciben sus recursos alimenticios, en la forma en que los utilizan y todos aquellos aspectos culturales y sociales que guardan relación con la degustación de las preparaciones culinarias.” (Arrayales, 2007, pág. 178)

Mercado: “En términos económicos generales el mercado designa aquel conjunto de personas y organizaciones que participan de alguna forma en la compra y venta de los bienes y servicios o en la utilización de los mismos. Para definir el mercado en el sentido más específico, hay que relacionarle con otras variables, como el producto o una zona determinada.” (Scarborough, 2013, pág. 150)

Menú: “Se lo define como una lista de platillos que se preparan y sirven en un establecimiento de alimentos y bebidas. Es simplemente una relación de los diferentes platillos que pueden prepararse en un restaurante”. (Peña Guzman, 2009, págs. 47-48)

Propuesta: “Una propuesta es una oferta o invitación que alguien dirige a otro o a otros, persiguiendo algún fin; que puede ser concretar un negocio, una idea, una relación personal, un proyecto laboral o educacional, una actividad lúdica, etcétera”. (Noriega, 2007, pág. 92)

Servicio: “El servicio, desde el punto de vista del mercadeo y la economía, son las actividades que intentan satisfacer las necesidades de los clientes. Los servicios son lo mismo que un bien, pero de forma no material o intangible. Esto se debe a que el servicio solo es presentado sin que el consumidor lo posea.” (Martínez, 2013, pág. 58)

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1 Tipo y diseño de la investigación

La presente investigación es de tipo descriptiva, cualitativa, bibliográfica y de campo

Es descriptiva porque refiere los hechos que se muestran en el proyecto a desarrollar.

Cualitativa porque hace referencias interpretativas de las actividades a realizar. Referencias bibliográficas que sustentan el marco teórico del emprendimiento.

De campo porque se utilizó como herramienta de recolección de datos para la factibilidad del proyecto una encuesta con 12 preguntas para conocer los gustos y preferencias del cliente.

3.2 Técnicas de recolección de datos

Para este trabajo se realizó un cuestionario dirigido al grupo objetivo del presente proyecto. Toda la información se obtendrá por medio de este proceso mediante el cual podremos diseñar e implementar las características del consumidor, lo cual servirá para establecer el nivel de aceptación de TRANSPORTANDO DELICIAS. La aplicación de la encuesta consta con preguntas sobre contenidos conformes al tema. (Ver Anexo 1)

3.3 Fuentes de investigación

Como fuente primaria se tomó información real obtenida de las encuestas donde se realizó un cuestionario de 20 preguntas como prueba piloto a los empleados de las empresas pública y privadas del Cantón Riobamba de la zona urbana de las cuales se tomaron 12 preguntas esenciales donde se formuló puntos explícitos acerca del proyecto; los cuales permitió obtener la mayor cantidad de información para el desarrollo del proyecto.

Como fuente secundaria se utilizó libros, folletos que permitió obtener información concreta para facilitar el proceso del proyecto.

También se obtuvo datos del Instituto nacional de estadísticas y censos del 2010 del cantón Riobamba.

3.4 Segmento de mercado

Aplicada la fórmula para ver la factibilidad del proyecto de emprendimiento se realizó la encuesta a 135 personas entre hombres y mujeres empleados de las empresas de la zona urbana de la ciudad de Riobamba que son considerados la población objetivo y mediante la técnica cuantitativa se obtuvo datos para poder tener una confiabilidad en la ejecución del mismo.

Tabla 1-3 Segmento de mercado

GEOGRÁFICA	
País	Ecuador
Región	Sierra
Provincia	Chimborazo
Cantón	Riobamba
Zona	Urbana
Tipo de clima	Frio
Número de habitantes	5.230
DEMOGRÁFICA	
Género	Femenino y masculino
Ocupación	Empleados de las empresas públicas y privadas
Educación	Superior
Religión	Todas
Raza	Todas
Clase social	Media- Alta
Cultura	Todas

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

3.5 Universo

Para la determinación del universo de este trabajo de emprendimiento se procedió a tomar en cuenta a personas entre hombres y mujeres empleados de las empresas de la zona urbana de la ciudad de Riobamba, y son 5230.

3.6 Muestra

Para la determinación de la muestra se utilizará la fórmula para población finita de la siguiente manera:

- n =tamaño de la muestra
- N = total de la población 5230 empleados de las empresas de la zona urbana de la ciudad de Riobamba
- Z = valor estandarizado que resulta dependiendo de (E) error dispuesto (1.96)
- P = probabilidad de éxito (0.9)
- q = probabilidad de fracaso (0.1)
- E = error dispuesto a cometer (0.05)

Calculo del tamaño de la muestra:

$$n = \frac{Z^2 pqN}{NE^2 + Z^2 pq}$$
$$n = \frac{(1,96)^2 0,90 * 0,10 * 5230}{5230 * (0,05)^2 + (1,96)^2 * 0,90 * 0,10}$$
$$n = \frac{1808,24112}{13,420744}$$
$$n = 134,7347$$

Total encuestas a realizar: 135 encuestas

3.7 Tabulación y análisis de resultados

En esta sección se analizó e interpretó la información arrojada en la encuesta, en base a estos resultados se realizó la representación gráfica de los datos de la siguiente manera:

1. ¿Estaría usted de acuerdo con la implementación de una empresa especializada en el expendio de menús ejecutivos a domicilio en el Cantón Riobamba?

Tabla 2-3: Aceptación de la empresa

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
SI	120	88.89
NO	15	11.11
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

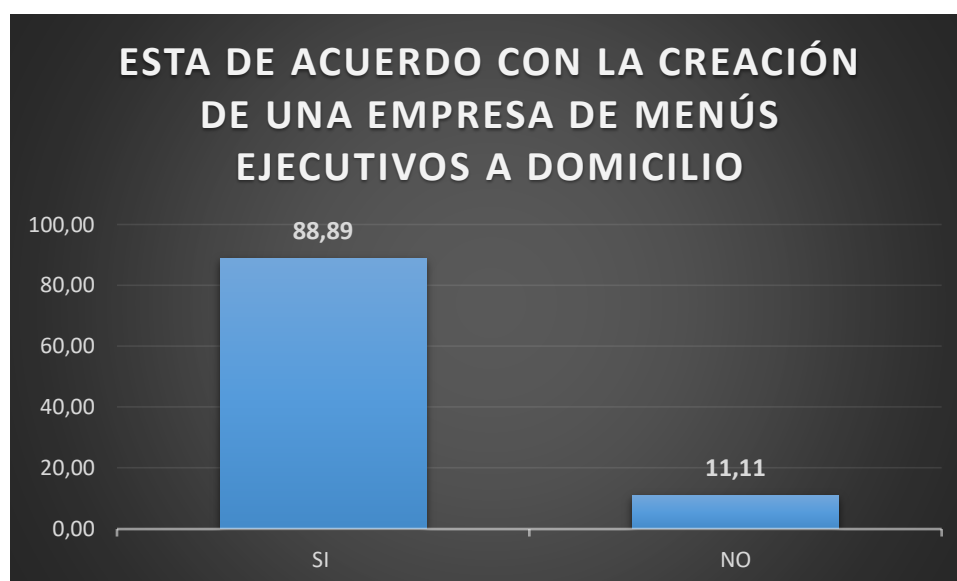


Gráfico 1-3 Aceptación de la empresa

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

De acuerdo a lo manifestado por las personas encuestadas el 88,89% manifiesta que si estarían de acuerdo con la implementación del servicio de menús ejecutivos ya que por situaciones de tiempo y distancia no pueden llegar a sus hogares para la hora del almuerzo, mientras que apenas el 11,11% no está de acuerdo ya que vive cerca de su trabajo o ya tiene un lugar de confianza donde almorzar.

2. Con qué frecuencia usted solicitaría el servicio de menús ejecutivos a domicilio

Tabla 3-3: Frecuencia de consumo

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
1 VEZ POR SEMANA	25	18.52
2 A 3 VECES POR SEMANA	30	22.22
4 VECES POR SEMANA	39	28.89
5 VECES POR SEMANA	41	30.37
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

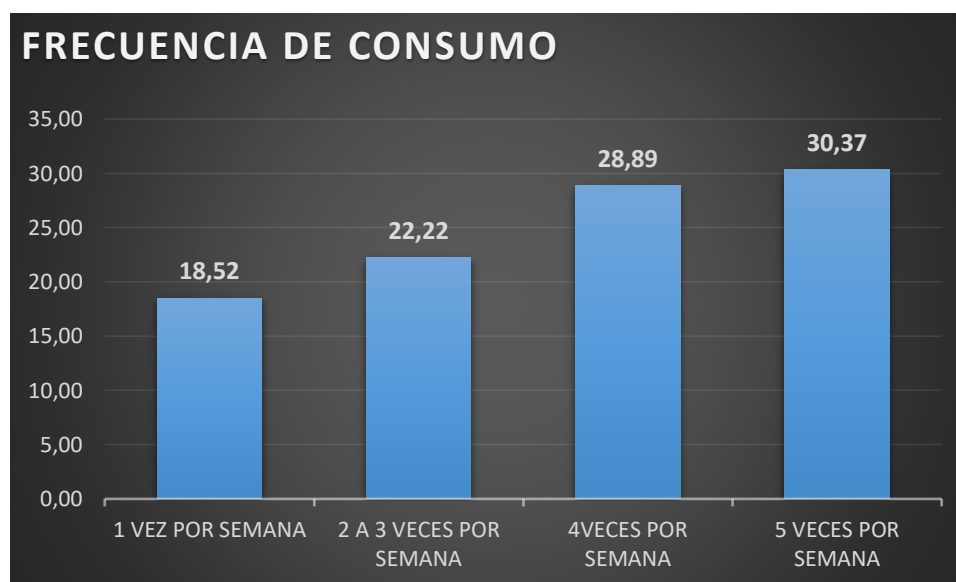


Gráfico 2-3 Frecuencia de consumo

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

Del total de las personas encuestadas el 30,37% manifiesta que estaría dispuesta a solicitar 5 veces por semana el servicio de menús ejecutivos, el 28,89% lo haría 4 veces por semana, mientras que el 40,74% restante lo haría entre 1 y 3 veces por semana por lo cual podemos deducir que nuestro emprendimiento tendría la acogida esperada

3. ¿Qué valor económico estaría dispuesto usted a pagar a una empresa que brinde almuerzos a domicilio?

Tabla 4-3: Valor a pagar por el servicio

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
2,50 USD	40	29.63
3,00 USD	49	36.30
3,50 USD	37	27.41
4,00 USD	9	6.67
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

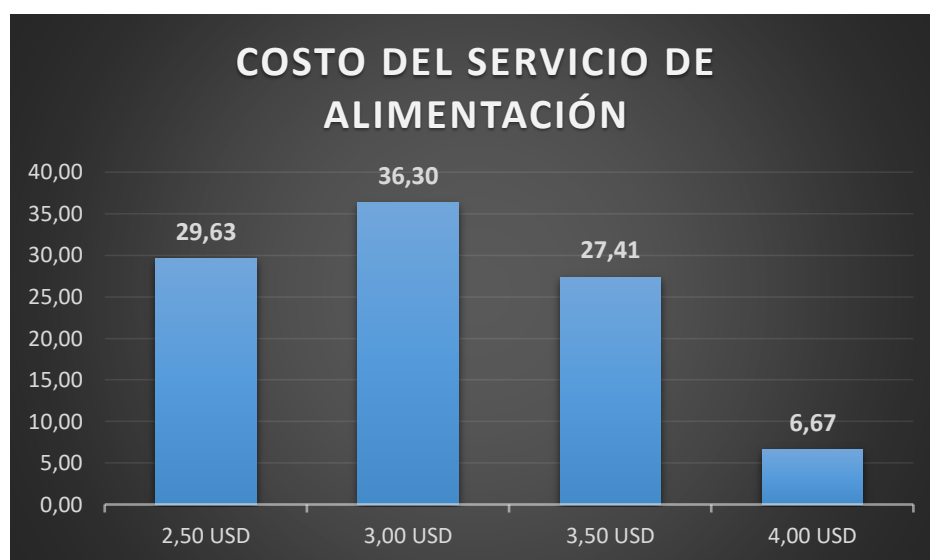


Gráfico 3-3 Valor a pagar por el servicio

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

Del total de las personas encuestadas el 36,30% manifiesta que estaría dispuesta a pagar por el servicio de menús ejecutivos la cantidad de 3,00 USD, el 29,63% estaría dispuesto a pagar 2,50 USD, mientras que el 34,08% restante estaría dispuesto a pagar entre 3,50 USD y 4,00 USD siempre y cuando la atención, presentación cantidad y sabor estén acorde al valor antes mencionado.

4. ¿Qué tipo de promoción preferiría usted al momento de solicitar el servicio

Tabla 5-3: Promociones preferidas

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
SEGUNDO A MITAD DE PRECIO	100	74.07
POR LA COMPRA DE 4 MENUS EL 5TO ES GRATIS	12	8.89
COMPRA DE MEMBRESIA PARA PRECIOS DE CLIENTES PREFERENCIALES	23	17.04
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache



Gráfico 4-3 Promociones preferidas

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

De acuerdo a información suministrada por las personas encuestadas el 74,07% preferiría que se exista el segundo menú a mitad de precio, el 17,04% preferiría la compra de una membresía y de esta manera obtener un precio especial en sus consumos, mientras que apenas el 8,89% preferiría verse beneficiado de una alimentación gratis en la compra de 4 menús.

5. ¿Ha hecho usted uso de servicio de menús ejecutivos a domicilio?

Tabla 6-3: Uso de menús ejecutivos a domicilio

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
SI	45	33.33
NO	90	66.67
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

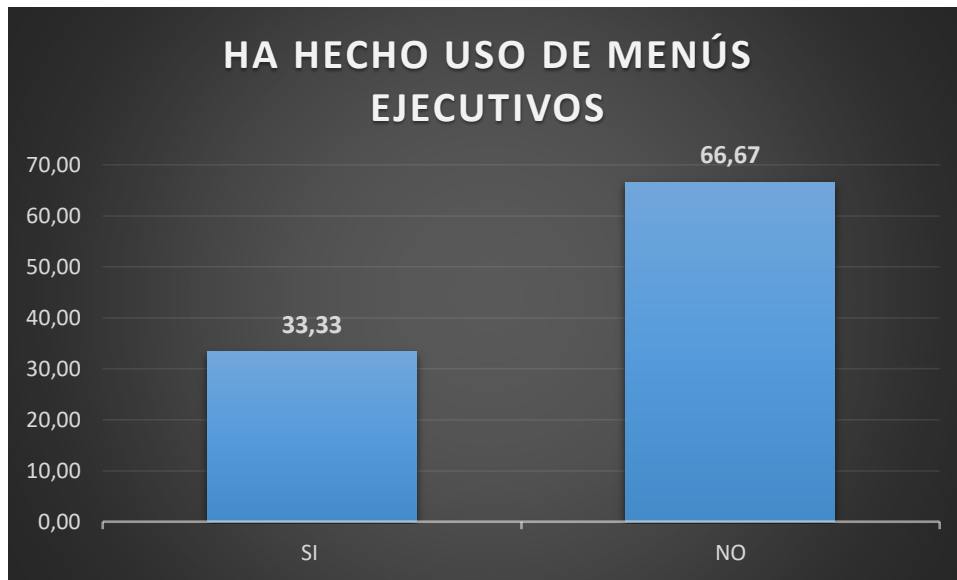


Gráfico 5-3 Uso de menús ejecutivos a domicilio

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

De acuerdo a información suministrada por las personas encuestadas el 66,67% no ha hecho uso del servicio de menús ejecutivos a domicilio por la falta de ofertas de este tipo de servicio, mientras que el 33,33% si lo ha hecho en lugares ya conocidos y que son de su preferencia por la calidad de alimentación y de servicio.

6. ¿Está usted satisfecho con el servicio que brindan los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas?

Tabla 7-3 Satisfacción del servicio recibido en otros establecimientos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
SI	60	44.44
NO	75	55.56
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache



Gráfico 6-3 Satisfacción del servicio recibido en otros establecimientos

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

De acuerdo a las personas encuestadas el 55,56% no está conforme con el servicio recibido en otros establecimientos de alimentos y bebidas por la relación calidad/precio ya que consideran que el costo es desproporcional al servicio que reciben, el 44,44% si está satisfecho con la atención recibida ya que consideran que se ajusta a sus necesidades.

7. Si su respuesta es afirmativa, cuáles son las falencias que ha percibido en el servicio recibido.

Tabla 8-3: Falencias detectadas en el servicio

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
MALA CALIDAD	9	15.00
PRECIO NO ACORDE AL PRODUCTO	25	41.67
TIEMPO DE ENTREGA	20	33.33
SERVICIO BRINDADO	6	10.00
TOTAL	60	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

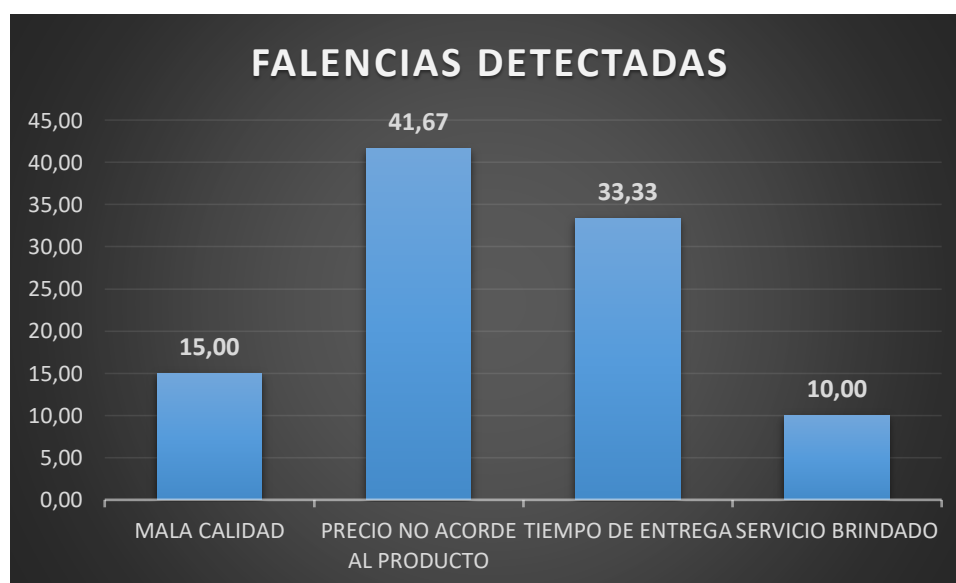


Gráfico 7-3 Falencias detectadas en el servicio

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

De acuerdo a las personas encuestadas el 41,67% a detectado que el precio cancelado no está acorde al producto recibido, el 33,33% ha manifestado que el tiempo de espera para recibir el servicio es demasiado, mientras que el 25% restante ha manifestado que no está conforme con el servicio recibido y que los alimentos son de mala calidad.

8. ¿Mediante qué medio publicitario considera usted apropiado promocionar un servicio de alimentos y bebidas?

Tabla 9-3: Medio publicitario favorito

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
REDES SOCIALES	74	54.81
MEDIOS IMPRESOS	12	8.89
PAGINA WEB	9	6.67
RADIO	34	25.19
TELEVISION LOCAL	6	4.44
OTROS	0	0.00
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

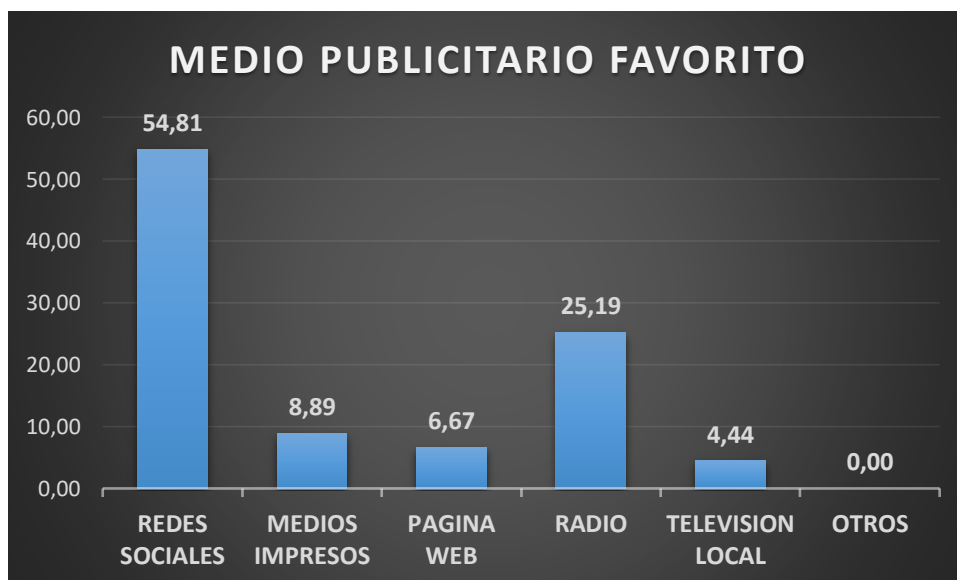


Gráfico 8-3 Medio publicitario favorito

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

De acuerdo a las personas encuestadas las redes sociales serian su medio favorito para promocionar el servicio esto lo manifiestan en un 54,81%, la radio sería la segunda opción más importante con un 25,19%, mientras que los medios impresos, una página web y a televisión no son considerados muy importantes.

9. ¿Qué tipo de servicio le gustaría a usted que la empresa ofrezca?

Tabla 10-3: Servicio de preferencia

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
ALMUERZOS	75	55.56
COFFEE BREAK	23	17.04
TODAS LAS ANTERIORES	37	27.41
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

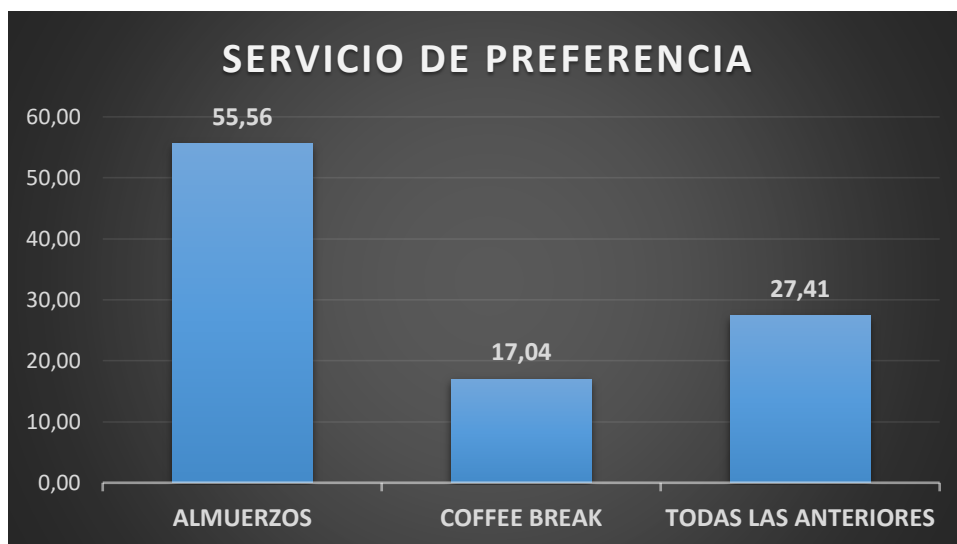


Gráfico 9-3 Servicio de preferencia

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

Del 100% de las personas encuestadas el 55,56% prefiere que se oferte almuerzos, ya que consideran que este servicio posee gran importancia, el 27,41% prefiere almuerzos y coffee breaks y el 17%,04% prefiere únicamente coffee breaks debido a que ya poseen un lugar de confianza donde almorzar o simplemente acuden a su hogar.

10. ¿Cuál sería el medio de pago preferido por usted al momento de cancelar su pedido?

Tabla 11-3: Medio preferido de pago

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
EFFECTIVO	90	66.67
TARJETA DE DEBITO	10	7.41
TARJETA DE CREDITO	20	14.81
MEMBRESIAS	15	11.11
OTROS	0	0.00
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

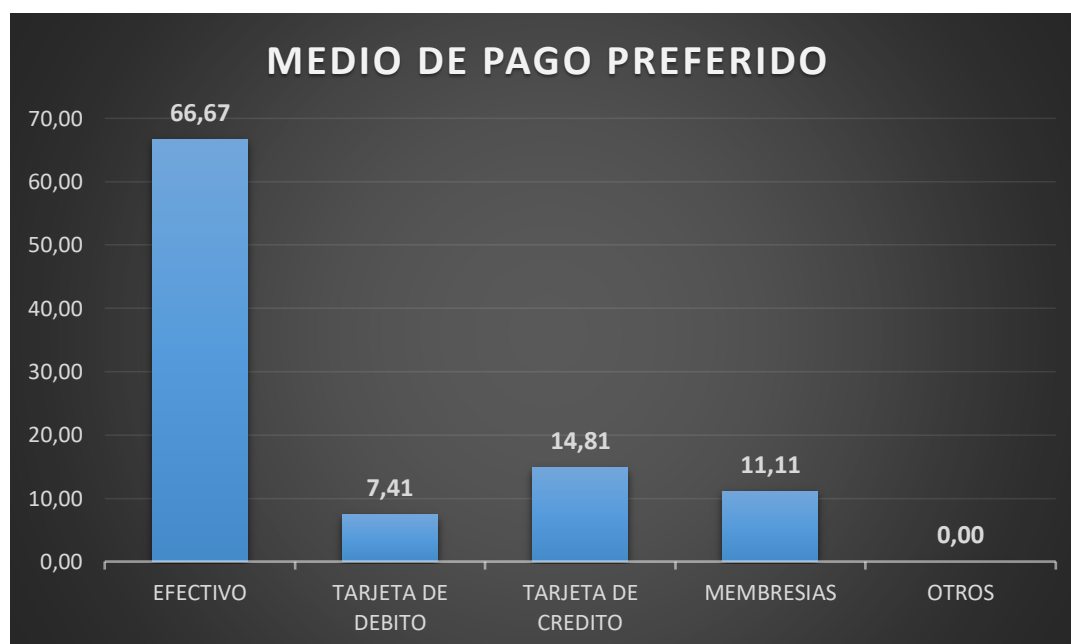


Gráfico 10-3 Medio preferido de pago

Fuente: Encuesta




Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

Del total de las personas encuestadas el 66,67% prefiere pagar en efectivo por el servicio recibido, el 14,81% preferiría la utilización de una tarjeta de crédito, mientras que el 18,52% prefiere la utilización de tarjetas de débito y el uso de membresías.

11. ¿Qué logotipo le parece acorde a usted para una empresa de expendio de menús a domicilio?

Tabla 12-3: Logotipo escogido

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
	36	26.67
	90	66.67
	9	6.67
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

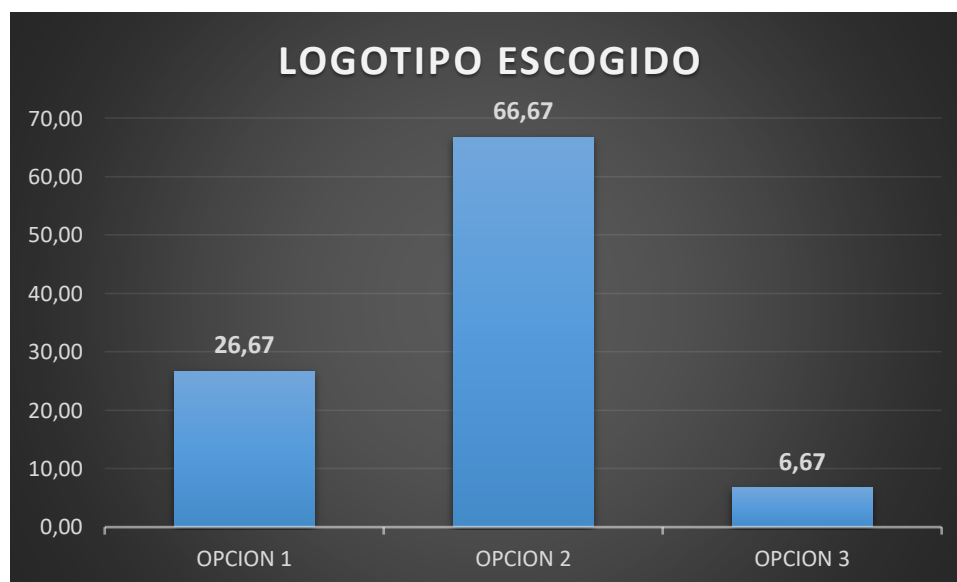


Gráfico 11-3 Logotipo escogido

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

Del total de las personas encuestadas el 66,67% escogió la segunda opción ya que representa más el sentido de nuestro emprendimiento, mientras que el 33,34% se inclinó por las otras opciones.

12. ¿Le gustaría a usted que se le informe los menús a preparar?

Tabla 13-3: Información de los menús

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	%
CADA DIA	75	55.56
CADA SEMANA	45	33.33
CADA MES	15	11.11
TOTAL	135	100.00

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

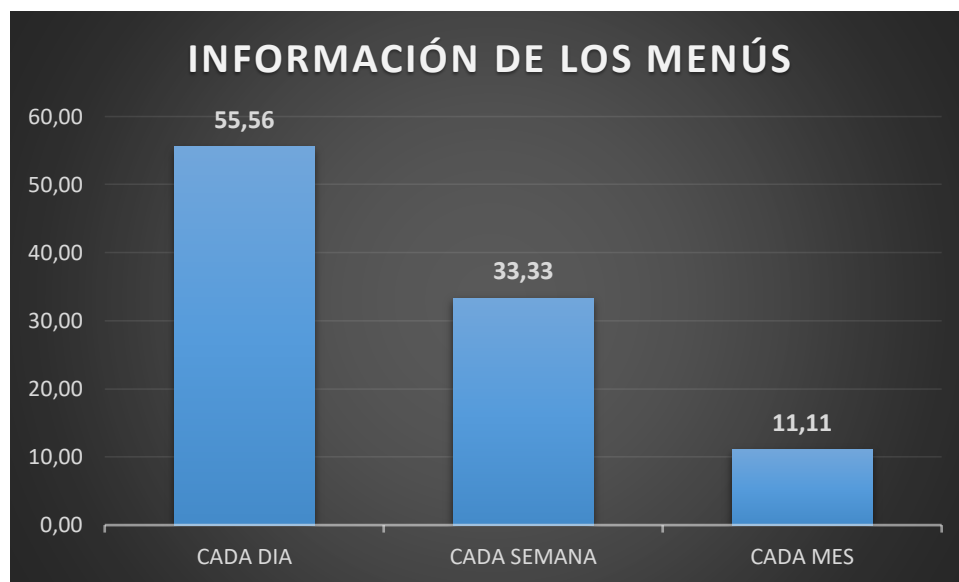


Gráfico 12-3 Información de los menús

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

ANÁLISIS:

De acuerdo con la información recogida en las encuestas a los usuarios el 55,56% prefiere que se les informe de los menús cada día, el 33,33% prefiere que se haga una programación semanal, mientras que el 11,11% prefiere que se lo haga de manera mensual

CAPÍTULO IV

4. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

INTRODUCCION

Un emprendedor es aquella persona que a partir de una idea propia, busca la manera de proyectarla sin importarle la adversidad que esta conlleve, mediante la motivación el emprendedor lucha por alcanzar su objetivo deseado.

El espíritu emprendedor contagia de energía a las demás personas, claro siempre creyendo en sus capacidades, es un modelo a seguir ya que no le importa los riesgos a los cuales se enfrentará con tal de poner en marcha sus sueños anhelados, con su optimismo nunca se dará por vencido.

Es importante poseer un espíritu emprendedor para nunca rendirse y poder llegar a tener éxito en la idea planteada, todo el esfuerzo realizado se verá reflejado en las ganancias o ingresos que poseerá la empresa, gracias al espíritu emprendedor podremos generar fuentes de trabajo para la sociedad.

Un emprendedor es una persona activa llena de energía, fuerza, entusiasmo, de esta manera poder desarrollar su idea de la mejor manera sin rendirse ante los obstáculos que se le presente, busca estar en constante creación e innovación, mediante esto siempre tendrá una solución para cada situación adversa que encuentre.

El éxito de un emprendedor no se dará de la noche a la mañana siempre debe tener perseverancia y paciencia en todas las actividades que realice, mediante la dedicación, amor y pasión que le ponga a su idea podrá llegar a tener éxito en un futuro.

Las personas se hacen emprendedoras ya sea por una necesidad, que continuamente está presente en la vida de ellos, tratando de dar soluciones a la necesidad salen a flote nuevas ideas innovadoras, mediante esto consigue mejorar su calidad de vida.

Un proyecto nace de una idea o pensamiento su propósito poder llevarlo a cabo, a su vez un proyecto puede ser un documento con indicadores que tiene como fin realizar algo. Es un esquema que se realiza como primer paso antes de tomar una decisión definitiva.

Para iniciar un nuevo proyecto se necesita contar con una idea y ganas de superación mediante esto se consiguiera poder llevar a cabo la propuesta planteada.

Los emprendedores son importantes en la sociedad ya que su idea va a partir principalmente de una necesidad o problema, con esto los emprendedores identifican oportunidades y aprovecha para alcanzar su beneficio personal y social. Los emprendedores son un elemento necesario para en crecimiento económico de la sociedad.

4.1 Identificación de la Idea

4.1.1 Lluvia de ideas

Tabla 1-4: Lluvia de ideas

Ideas	Características	Problema o necesidad a satisfacer
Estudio de factibilidad para la creación de una empresa especializada en el expendio de menús ejecutivos a domicilio en el Cantón Riobamba, Provincia de Chimboraz.2017 (A)	Ofrecer servicio de alimentación a domicilio a empresas privadas y públicas de la ciudad de Riobamba Elaborar preparaciones en base a productos propios de la región, teniendo como realce la realización de comida sana y saludable.	En la actualidad la alimentación que conllevan los trabajadores se ha vuelto una rutina, ya sea por el tiempo corto que poseen los trabajadores para su alimentación. Es por esta razón surge la necesidad de ofrecer un servicio de alimentación a domicilio que cumplan con todos los estándares de calidad y a su vez tenga alto valor nutricional.
Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante para personas diabéticas (B)	Preparación de platos con productos bajos en contenido de azúcar	Introducir un menú bajo en contenido de azúcar

Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante tradicional con productos de la sierra,(C)	Menú con productos autóctonos	Recuperar las tradiciones
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	---------------------------

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

4.1.1.1 Selección y evaluación de la idea

Tabla 2-4: Selección y evaluación

Criterios de ideas	Nivel de innovación	Mercado potencial	Conocimiento técnico	Requerimiento de capital	Tendencia nacional	Total
(A)	5	4	4	4	4	21
(B)	4	3	3	3	4	17
(C)	4	3	3	3	3	16

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

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

Evaluación de la idea

Tabla 3-4: Evaluación de la idea

Criterios e ideas	Barreras de entradas	Disponibilidad de materia prima	Costo total del producto	Total
(A)	1	1	1	3
(B)	4	4	3	11
(C)	4	4	4	12

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

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

4.1.1.2 Descripción de la idea seleccionada

Una vez establecidas las ideas y posteriormente analizadas se puede decir que la creación de una empresa especializada en el expendio de menús ejecutivos a domicilio en el Cantón Riobamba, es factible ya que existe carencia en mercados, con esto existirá mayor acogida en los mercados.

4.1.2 Justificación

Al ver la carencia de empresas especializadas en el expendio de menús ejecutivos surge la idea de brindar un servicio de alimentación a domicilio.

Este establecimiento brindara una alimentación saludable y sana con todos los nutrientes y proteínas que requiere el ser humano para su rendimiento óptimo en el trabajo.

Existe la necesidad de brindar un servicio de alimentación a domicilio dirigido a ejecutivos que no cuentan con el tiempo necesario para trasladarse a un local de expendio de alimentos.

Dichas preparaciones estarán elaboradas a base de productos de calidad, garantizando un servicio excelente.

4.1.3 Nombre del emprendimiento

Tabla 4-4: Nombre del emprendimiento

Atributos Idea	Descriptivo	Original	Significativo	Agradable	Claro	Fácil recordación	Total
El confort	5	5	4	4	4	3	25
El menú veloz	4	4	4	5	4	5	26
A tiempo	5	5	4	4	4	3	25
Trasportando delicias	5	5	5	5	5	5	30

Sabor a domicilio	5	5	4	4	3	3	24
-------------------	---	---	---	---	---	---	----

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

Evalúe de 1 a 5, donde 1 es el menor y 5 el mayor.

4.1.3.1 Motivación para el nombre

El nombre para la empresa surge con la intención de brindar un servicio hacia cualquier lugar donde el consumidor. Transportando Delicias nace con el objetivo de ofrecer preparaciones nutritivas y variadas hacia los empleados de las empresas públicas y privadas. Con el fin de nutrir con preparaciones de calidad y a su vez cubrir con las necesidades de los clientes en cuanto al tiempo que ellos poseen para alimentarse es corto.

4.1.4 Descripción del emprendimiento

La creación de la empresa especializada en el expendio de menús ejecutivos a domicilio en el Cantón Riobamba va ser de origen industrial porque toda la materia prima que se utilizara en las preparaciones será sometida a diversos cambios para convertirse en preparaciones elaboradas.

La empresa va ser de servicios ya que por medio de sus empleados brindara un servicio de alimentación de calidad, con la satisfacción que el cliente la requiere.

Va ser de origen comercial porque ofrece una serie de elaboraciones con la calidad que el cliente lo requiere para su correcta alimentación

4.1.4.1 Misión

Transportando delicias brinda a los clientes preparaciones a domicilio con productos de calidad, basándonos en la responsabilidad y eficacia durante todo el proceso de elaboración y de esta manera satisfacer las necesidades más exigentes de los clientes.

4.1.4.2 Visión

Ser uno de los primeros productores de menús ejecutivos a domicilio de la ciudad cumpliendo con altos estándares de calidad y expandirse en el mercado a nivel nacional para así satisfacer las necesidades de la clientela en un periodo de cinco años.

4.1.4.3 Políticas y Estrategias

Tabla 5-4: Políticas y estrategias

POLITICAS	ESTRATEGIAS
Atención al cliente	<ul style="list-style-type: none">• Obtener uniformes en varias medidas para el personal de las diferentes áreas con el logotipo de la empresa.• Contratar personal profesional.• Materia prima de calidad
Cliente satisfecho	<ul style="list-style-type: none">• Innovación en el área de producción.• Brindar servicio personalizado.• Aplicación de los valores.
Personal calificado	<ul style="list-style-type: none">• Incentivos a los trabajadores.• Realizar correcto proceso de reclutamiento, selección e inducción.• Capacitación al personal nuevo durante semana.• Uniforme adecuado según el área de trabajo.

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

4.1.4.4 Valores y principios

TRABAJO

Responsabilidad

Excelencia

Trabajo en equipo

Orden

Higiene

Esfuerzo

AXIOLÓGICOS

Respeto

Honestidad

Lealtad

Confianza

4.1.4.5 Distingos y ventajas competitivas

DISTINGOS COMPETITIVOS

Brindar a los clientes una variedad de preparaciones con servicio domicilio optimizando el tiempo de nuestra clientela, de esta manera cumplir con las necesidades de nuestros clientes.

En la elaboración de nuestras preparaciones utilizaremos productos propios de la región rescatando así las tradiciones, se ofrecerá comida sana y nutritiva.

VENTAJAS COMPETITIVAS

La empresa contara con promociones para clientes fijos ya que ellos son la base fundamental para que la empresa siga en crecimiento.

Calidad y transparencia al momento de brindar el servicio a domicilio, mediante esto superar las expectativas de los clientes, logrando difundir la calidad de servicio en el mercado.

4.1.5 Aplicación del FODA

Tabla 6-4: Aplicación del FODA

Análisis FODA	
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none">• Capacidad de adaptación a los cambios.• Estar siempre innovando en el área de trabajo.	<ul style="list-style-type: none">• Carencia de equipos de alta gama.• Presupuesto económico bajo• La empresa no se encuentra posesionada en el mercado.

<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de sobreponerse a las dificultades. • Cumplir con todas las normas requeridas en el área de producción. 	
Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Contar con varios proveedores en el mercado • Convenios con instituciones • Incrementación de la demanda • Crecimiento rápido del mercado 	<ul style="list-style-type: none"> • Incremento de la competencia • Competencia similar. • Precios inestables en el mercado • Cambio en las necesidades y gustos de los clientes

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

4.2 Estudio de Mercado

El estudio de mercado es una herramienta que nos permite obtener datos de importancia para la empresa, y con los resultados obtenidos poder hacer un análisis e interpretación para la toma de decisiones referentes a la satisfacción del posible cliente.

4.2.1 *Demanda*

Para la determinación de la demanda se aplicó la encuesta a 135 personas, trabajadores de las empresas públicas y privadas de la ciudad de Riobamba

4.2.2 *Oferta*

La oferta existente actual en la ciudad de Riobamba es de 3 empresas que brindan el servicio de menús ejecutivos a domicilio en la ciudad de Riobamba además de 7 restaurantes y cadenas de comida que también ofertan el servicio a domicilio. Además existen 3 compañías que ofertan el servicio de encomiendas en la ciudad de Riobamba.

4.2.3 *Proyección de la demanda y oferta*

Para poder determinar la proyección de la demanda y oferta, tenemos como punto de partida el índice de crecimiento poblacional correspondiente al Cantón Riobamba, que es del 1,63% según el último censo de población y vivienda realizado por el INEC en el año 2010.

4.2.3.1 Crecimiento poblacional

Tabla 7-4: Crecimiento poblacional de Riobamba

N°	AÑO	POBLACIÓN	CRECIMIENTO GEOMÉTRICO						CRECIMIENTO POBLACIONAL
			(1	+	0.163)		
0	2010	234,170	(1	+	0.163)	0	234170
1	2011	234,170	(1	+	0.163)	1	237987
2	2012	234,170	(1	+	0.163)	2	241804
3	2013	234,170	(1	+	0.163)	3	245621
4	2014	234,170	(1	+	0.163)	4	249438
5	2015	234,170	(1	+	0.163)	5	253255
6	2016	234,170	(1	+	0.163)	6	257072
7	2017	234,170	(1	+	0.163)	7	260889
8	2018	234,170	(1	+	0.163)	8	264706
9	2019	234,170	(1	+	0.163)	9	268523
10	2020	234,170	(1	+	0.163)	10	272340
11	2021	234,170	(1	+	0.163)	11	276157
12	2022	234,170	(1	+	0.163)	12	279974

Fuente: INEC

Elaborado por: Angélica Lemache

Análisis:

En base al índice de crecimiento poblacional de la ciudad de Riobamba establecido en 1,63% según el último censo de población y vivienda realizado por el INEC en el año 2010, se pudo obtener resultados de una proyección para dentro de 5 años, donde en el 2017 se estima una población de 260889 habitantes y para el 2022 este número se vería incrementado hasta llegar a los 279974 habitantes.

4.2.4 Proyección de la demanda

La demanda proyectada se la calculó a partir del nivel de aceptabilidad que tendría la empresa, en donde se identificó que el 88% de la población va a consumir alimentos y bebidas en nuestro establecimiento con un consumo mensual promedio de \$69,62.

Tabla 8-4: Demanda proyectada

Años	Población	Consumo	Población objetivo	Consumo mensual \$	Demanda Anual \$
2017	5230	88%	4602	184096.00	2209152.00
2018	5827	88%	5128	205110.40	2461324.80
2019	5912	88%	5203	208102.40	2497228.80

2020	5997	88%	5277	211094.40	2533132.80
2021	6082	88%	5352	214086.40	2569036.80
2022	6168	88%	5428	217113.60	2605363.20

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache



Gráfico 1-4 Demanda proyectada

4.2.5 Proyección de la oferta

Para poder obtener la proyección de la oferta, pudimos conocer mediante los resultados de las encuestas que el 11% de las personas si están satisfechos con el producto y servicio ofrecido por los establecimientos restauranteros ya existentes en el Cantón Riobamba, por ello deberemos tomar en cuenta las falencias de estos para lograr el máximo nivel de satisfacción posible.

Tabla 9-4: Oferta proyectada

Años	Población objetiva	Consumo mensual	Consumo	Oferta local	Oferta Proyectada
2017	4602	184096.00	2209152.00	44%	972026.88
2018	5128	205110.40	2461324.80	44%	1082982.91
2019	5203	208102.40	2497228.80	44%	1098780.67
2020	5277	211094.40	2533132.80	44%	1114578.43
2021	5352	214086.40	2569036.80	44%	1130376.19
2022	5428	217113.60	2605363.20	44%	1146359.81

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

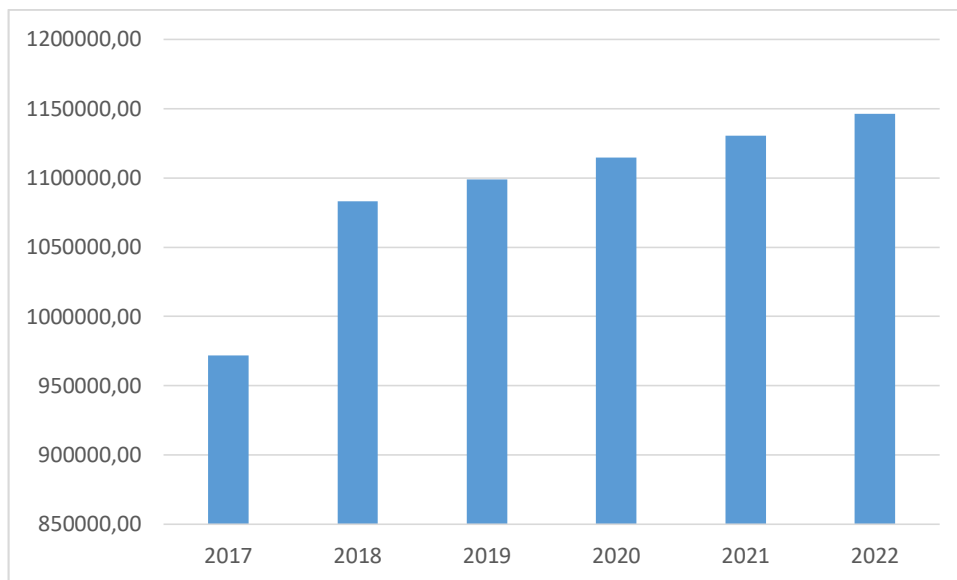


Gráfico 2-4 Oferta proyectada

4.2.6 Demanda insatisfecha

Según los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a 135 personas de la ciudad de Riobamba, pudimos identificar que el 89% de las personas no están satisfechos con los productos y/o servicios ofrecidos por los restaurantes ubicados en el Cantón Riobamba debido a diversos motivos, entre los que destaca la poca oferta gastronómica, mal servicio por parte del personal y falta de calidad en los productos ofertados.

Tabla 10-4: Demanda insatisfecha

Años	Población objetiva	Demanda de Consumo	Oferta proyectada	Demanda Insatisfecha
2017	4602	2209152.00	972026.88	1237125.12
2018	5128	2461324.80	1082982.91	1378341.89
2019	5203	2497228.80	1098780.67	1398448.13
2020	5277	2533132.80	1114578.43	1418554.37
2021	5352	2569036.80	1130376.19	1438660.61
2022	5428	2605363.20	1146359.81	1459003.39

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Angélica Lemache

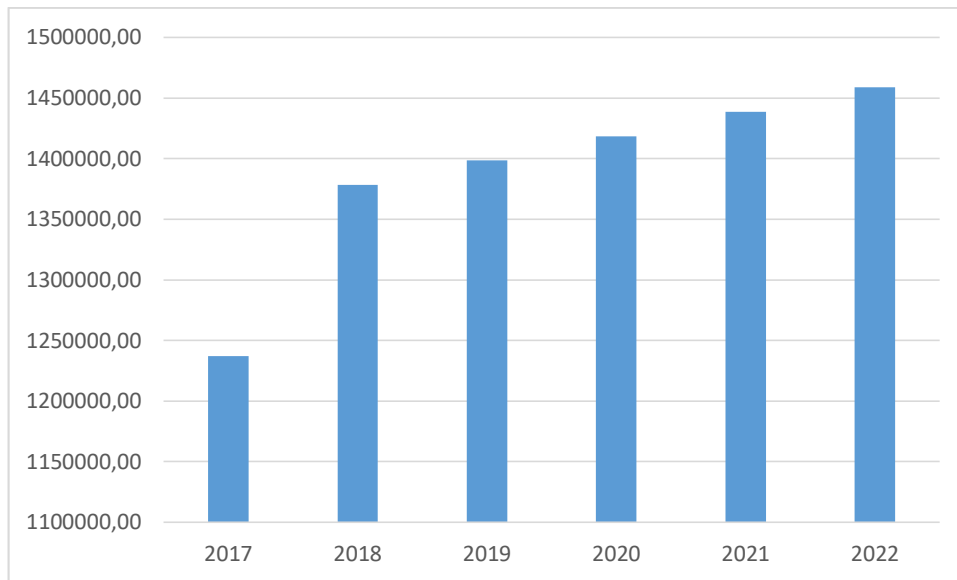


Gráfico 3-4 Demanda insatisfecha

4.2.7 Mix de mercado

Dentro del mix del mercado se realizó cuatro elementos que son las cuatro P (Producto, Precio, Plaza, Promoción)

4.2.7.1 Producto

TRANSPORTANDO DELICIAS, cuyo nombre hace referencia a el servicio que se brindara, donde se ofrecerá platos únicos y originales basados en materia prima producida en la Provincia de Chimborazo y donde se modificará la carta dos veces al año

Nombre:

TRANSPORTANDO DELICIAS.

Eslogan:

“Siempre rico, siempre a tiempo”

Logo de la empresa:



Gráfico 4-4 Logo de la empresa

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

Tarjeta de presentación:



“SIEMPRE RICO, SIEMPRE A TIEMPO”

Activar Windows

Gráfico 5-4 Tarjeta de presentación

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

4.2.7.2 Precio

Tomando como referencia los datos obtenidos en la encuesta en cuanto a la cantidad monetaria que los posibles clientes estarían dispuestos a gastar dentro de un restaurante podemos fijar un precio referencial que nos servirá como una base para establecer los precios de las diferentes preparaciones, además de tomar en cuenta los precios de la competencia y los costos de producción.

4.2.7.3 Plaza

El canal de distribución utilizado será corto, esto debido a que el producto vendido va directamente del productor al consumidor, entregado a domicilio y bajo el servicio de nuestro personal, sin la intervención de terceras personas.

4.2.7.4 Promoción

Las promociones que se ofrecerán a nuestros clientes tendrán varios aspectos como la fidelidad, número de menús solicitados, membresías. Dentro de las distintas promociones tenemos:

- El segundo menú a mitad de precio.
- Descuentos para quienes adquieran nuestra membresía.
- Por la compra de 4 menús el quinto es gratis.

4.2.8 Análisis del sector

a) Análisis del sector

La empresa está ubicada en el centro de la ciudad, lugar de fácil acceso, para de esta manera ofrecer al cliente rapidez en la atención.

b) Tipo de cliente

Hombres y mujeres económicamente activos, con trabajo.

Clase social media - media alta – alta.

c) Proveedores

- Proveedores con experiencia en el expendio de materia prima a locales gastronómicos que garanticen la calidad del producto de acuerdo a nuestras especificaciones.
- Facilidades de pago en caso de ser necesario.
- Convenios para evitar faltantes en época de escases.
- Entrega a domicilio directamente en la empresa.
- Productores directos en el caso de materia prima que se produzca en la zona.
- Mayoristas en el mercado, buscando obtener siempre el mejor precio.

d) Tipo de producto

Productos sustitutos debido al producto y servicio ofrecido a nuestros clientes, donde podrán escoger diversos tipos de preparaciones tanto dulces como saladas, y estos

sustituirán el consumo de platos que son servidos en otras empresas de alimentación lo que a su vez nuestros productos podrían ser sustituidos con platillos ofrecidos en otros establecimientos que se encuentran cercanos a nuestra empresa así como locales ubicados dentro de la ciudad de Riobamba.

4.2.9 Cargos y funciones del área comercial

Tabla 11-4: Cargos y funciones del área comercial

N° DE PUESTOS	CARGO	FUNCIÓN	SUELDO MENSUAL
3	Chofer repartidor	Llevar alimentos y bebidas directo a la mesa. Responder todo tipo de inquietud del cliente. Buena atención al cliente.	\$ 390
		SUELTO TOTAL AL MES	\$390
		SUELDO TOTAL AL AÑO	\$4680

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.2.10 Determinación de inversiones y gastos del área comercial

Determinación de inversiones

Tabla 12-4: Determinación de inversiones

GASTOS AREA COMERCIAL			
RUBRO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
MESAS	1	30,00	30,00
SILLAS GIRATORIAS	1	25,00	25,00
SILLAS	3	4,00	12,00
ESTANTERIA METALICA 4 SEPARADORES	1	40,00	40,00
TOTAL	6	99,00	107,00

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Gastos área comercial

Tabla 13-4: Gasto promoción

GASTO PROMOCIÓN		
TIPO	CANTIDAD	C.ANUAL
CARTA MENU	10	40,00
TARJETA DE PRESENTACION	1000	50,00
TRIPTICO	100	20,00
ROTULO	1	80,00
PUBLICIDAD INTERNET	1	50,00
		240,00

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.3 Estudio Técnico

4.3.1 Determinación del tamaño

Tabla 14-4: Determinación del tamaño de la empresa

CR + CO = CI	
CR = Capacidad Real	80
CO = Capacidad Ociosa	15
CI = Capacidad instalada	95
80 + 15 = 95	

Análisis:

La empresa tiene maquinaria para la elaboración de platos para 95 pax al día, y de acuerdo a la fórmula de la capacidad instalada que se ha aplicado, se tiene como resultado que la capacidad real es de 80 pax y una capacidad ociosa de 15 pax

4.3.2 Capacidad del emprendimiento

Tabla 15-4: Capacidad del emprendimiento

TIPO DE RECETA ESTANDAR	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
Empanada de carne	10	40	480
Empanada de queso	10	40	480
Empanada de pollo	10	40	480
Bolón de queso	10	40	480
Bolón de chicharrón	10	40	480
Sándwich de pollo	10	40	480
Sándwich de queso	15	60	720
Infusión de manzanilla	11	44	528
Infusión de menta	10	40	480
Infusión de cedrón	10	40	480
Aguado de gallina	12	48	576
Crema de espinaca	12	48	576
Pollo con verduras y fideos	12	48	576
Sopa de pollo con plátano verde	12	48	576
Locro de acelga con carne de res	12	48	576
Sopa de frejol panamito	12	48	576
Sopa de vegetales con carne de res	12	48	576
Sancocho de carne de res	12	48	576
Quinoa con carne de cerdo	12	48	576
crema de tomate	12	48	576
Menestrón	12	48	576
Sopa de nabo con cerdo	12	48	576
Sopa de mariscos con garbanzo	12	48	576
Sopa de mariscos valenciana	12	48	576
Sopa de pescado	12	48	576
Encebollado	12	48	576
Arroz con pollo y champiñones	15	60	720
Seco de pollo	12	48	576
Medallones de pollo, arroz y ensalada	13	52	624
Puré con pollo a la plancha y vegetales	13	52	624
Bistec de carne con verduras y puré	13	52	624
Estofado de res arroz y ensalada	13	52	624
Puré con carne a la plancha y ensalada	12	48	576
Arroz con carne al horno y ensalada	13	52	624
Arroz con estofado de carne de cerdo y ensalada	12	48	576
Papas salteadas con costilla de cerdo al horno y ensalada	15	60	720

Fritada	15	60	720
Pescado en salsa con arroz y ensalada	13	52	624
Corvina apanada	15	60	720
Trucha al horno	13	52	624
Encocado de pescado	15	60	720
Arroz con camarones y coco	13	52	624
Arroz con concha	13	52	624
Camarones al ajillo	15	60	720
Conchas asadas	13	52	624
Piña en almíbar	13	52	624
Torta de maduro	13	52	624
Ensalada de frutas	13	52	624
Dulce de higo	12	48	576
Dulce de peras	12	48	576
Arroz con leche	13	52	624
Torta de papachina	13	52	624
Flan de coco	14	56	672
Mousse de mora	15	60	720
Mousse de frutilla	15	60	720
Jugo de naranjilla	12	48	576
Jugo de naranja	15	60	720
Jugo de melón	10	40	480
Jugo de babaco	10	40	480
Jugo de mora	15	60	720
Jugo de frutilla	15	60	720
Jugo de piña	15	60	720
Jugo de sandía	15	60	720
TOTAL	794	3,176	38,112

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.3.3 Localización

Tabla 16-4: Localización del emprendimiento

LOCALIZACIÓN DEL EMPRENDIMIENTO			
FACTORES	ALTERNATIVAS		
	SECTOR ESPOCH	PARQUE INDUSTRIAL	OROZCO Y URUGUAY
Condiciones socio – económicas (10)	8	6	9

Aspectos legales y tributarios (10)	9	8	10
Proximidad con el mercado (10)	7	5	9
Disponibilidad de materia prima (10)	8	6	9
Disponibilidad de mano de obra (10)	10	8	10
Vías de acceso (10)	10	10	10
Servicios básicos (10)	10	5	10
Seguridad (10)	10	7	10
Afluencia de clientes (20)	20	12	19
TOTAL	92%	67%	96%

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

El de mayor porcentaje es la mejor opción.

De acuerdo a los resultados obtenidos en esta tabla, la mejor opción donde se debería ubicar este emprendimiento es en la ciudad de Riobamba, en las Orozco y Uruguay

4.3.4 Macro y micro localización

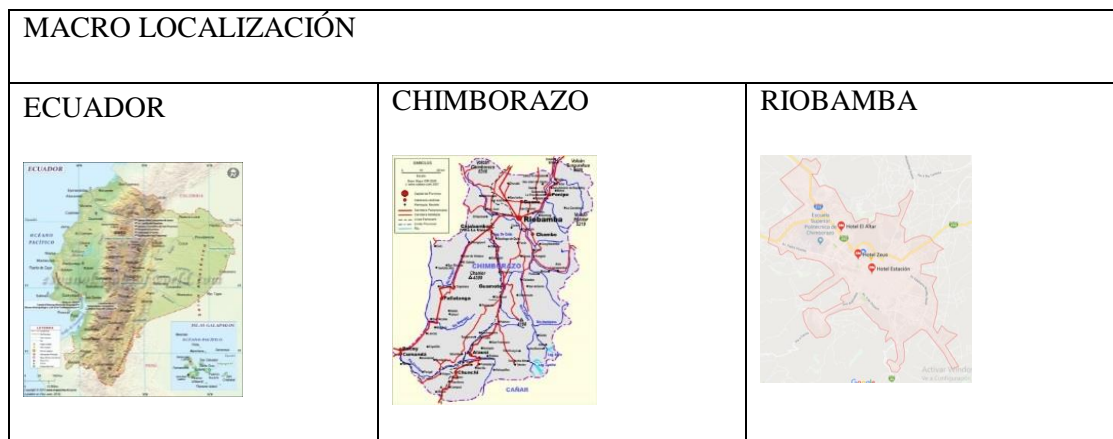


Gráfico 6-4 Micro localización

Fuente: Google Maps

Elaborado Por: Angélica Lemache

MICRO LOCALIZACIÓN

MICRO LOCALIZACIÓN

RIOBAMBA



OROZCO Y URUGUAY

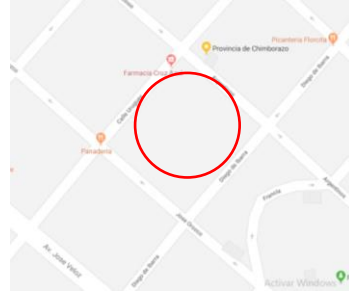


Gráfico 7-4 Micro localización

Fuente: Google Maps

Elaborado Por: Angélica Lemache

4.3.5 *Proceso de producción*

TRANSPORTANDO DELICIAS

1. Requisición de materia prima
2. Compra de materia prima
3. Recepción y verificación de materia prima
4. Limpieza y desinfección de materia prima
5. Porcionamiento de materia prima
6. Mise en place
7. Producción
8. Montaje de platos
9. Servicio

4.3.5.1 Diagrama de flujo






SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	Operación
	Demora
	Inspección
	Almacenaje
	Transporte

Gráfico 8-4 Símbolos del diagrama de flujo

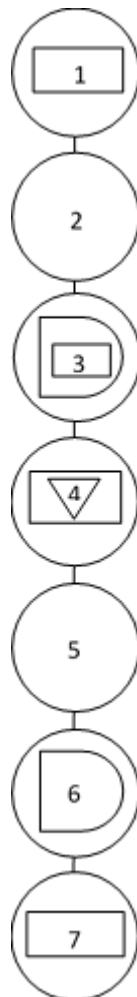


Gráfico 9-4 Diagrama de flujo

4.3.5.2 Recetas estándar

Las recetas estándar son un formato que sirve para tener conocimiento de las cantidades y técnicas utilizadas para la preparación de los distintos platillos, permitiendo que estos sean iguales al momento de servirlos.

Así también sirve en la parte financiera para conocer el costo real, poder definir el porcentaje de utilidad y establecer el precio de venta al público. Todas las recetas estándar tendrán su foto correspondiente, para poder replicar no solo el sabor sino también el montaje y la presentación de cada plato.

Tabla 17-4: Menús ejecutivos

MENÚ EJECUTIVOS			
SOPA	PLATO PRINCIPAL	BEBIDA	POSTRE
AGUADO DE GALLINA	ARROZ CON POLLO Y CHAMPIÑONES	JUGO DE NARANJILLA	PIÑA EN ALMÍBAR
CREMA DE ESPINACA	SECO DE POLLO	JUGO DE NARANJA	TORTA DE MADURO
POLLO CON VERDURAS Y FIDEOS	MEDALLONES DE POLLO, ARROZ Y ENSALADA	JUGO DE MELÓN	ENSALADA DE FRUTAS
SOPA DE POLLO CON PLÁTANO VERDE	PURE CON POLLO A LA PLANCHA Y VEGETALES	JUGO DE BABACO	DULCE DE HIGO
LOCRO DE ACELGA CON CARNE DE RES	BISTEC DE CARNE CON VERDURAS Y PURE	JUGO DE MORA	DULCE DE PERAS
SOPA DE FREJOL PANAMITO	ESTOFADO DE RES ARROZ Y ENSALADA	JUGO DE FRUTILLA	ARROZ CON LECHE
SOPA DE VEGETALES CON CARNE DE RES	PURE CON CARNE A LA PLANCHA Y ENSALADA	JUGO DE PIÑA	TORTA DE PAPACHINA
SANCOCHO DE CARNE DE RES	ARROZ CON CARNE AL HORNO Y ENSALADA	JUGO DE SANDIA	FLAN DE COCO
QUINUA CON CARNE DE CERDO	ARROZ CON ESTOFADO DE CARNE DE CERDO Y ENSALADA	LICUADO DE FRESAS Y PERA	MOUSSE DE MORA
CREMA DE TOMATE	PAPAS SALTEADAS CON COSTILLA DE CERDO AL HORNO Y ENSALADA	JUGO DE ZANAHORIA Y MANZANA	MOUSSE DE FRUTILLA
MENESTRON	FRITADA	JUGO DE CITRICOS	TIRAMISU
SOPA DE NABO CON CERDO	PESCADO EN SALSA CON ARROZ Y ENSALADA	JUGO DE ZANAHORIA Y PIMIENTO	MOUSSE DE MANGO
SOPA DE MARISCOS CON GARBANZO	CORVINA APANADA	JUGO DE UVAS Y FRESAS	COPA DE FRUTAS
SOPA DE MARISCOS VALENCIANA	TRUCHA AL HORNO	CHICHA DE YUCA	TARTA DE LIMON
SOPA DE PESCADO	ENCOCADO DE PESCADO	JUGO DE UVA	MOUSSE DE PIÑA
ENCEBOLLADO	ARROZ CON CAMARONES Y COCO	JUGO DE MANZANA	DULCE DE MANDARINA
SOPA DE LENTEJA	ARROZ CON CONCHA	JUGO DE MANGO	BARRAS NANAIMO
SOPA DE FRIJOLES NEGROS	CAMARONES AL AJILLO	JUGO DE MANDARINA	FLAN DE TAPIOCA
SANCOCHO COSTEÑO	CONCHAS ASADAS	LIMONADA	BABAROSE DE PLATANO
SOPA DE CREMA DE HONGOS	ALMEJAS AL HORNO	JUGO DE CIRUELA	HELADO DE MENTA



LOCRO DE CHOCLO TIERNO	ESCABECHE DE PESCADO	JUGO DE TAMARINDO	PERAS EN VINO TINTO
LOCRO DE CHOCHOS	CAMARONES A LA CRIOLLA	JUGO DE COCO	TUNAS EN ALMIBAR
SOPA DE HIERBAS	FRICASE DE TERNERA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	GELATINA DE PIÑA
CALDO DE CAMARON	POLLO AL OREGANATO	JUGO DE TAXO	MOUSSE DE CAFÉ
SOPA DE CEBOLLA	ATUN MARINADO A LA PARILLA	JUGO DE GUAYABA	TARTA DE PERAS
SOPA DE QUESO	ARROZ CON PIMENTON	JUGO DE GUANABANA	TARTA DE FRESA
CALDO DE BOLAS DE VERDE	ARROZ CHAUFA	JUGO DE KIWI	DURAZNOS EN ALMIBAR RELLENOS
CALDO DE PATA	ASADO DE CERDO A LA CANELA	JUGO DE TORONJA	QUESO DE PIÑA
CREMA DE ZANAHORIA AL JEGIBRE CON MARISCOS	ARROZ COLORADO Y PAPA	JUGO DE FRAMBUESA	FLAN DE PIÑA
SOPA DE PESCADO Y TOMATE	CAMARONES ENCHILADOS	JUGO DE PERA	BABAROSE DE NARANJA
SOPA FRIA DE MAIZ Y YUCA	CAMARONES A LA DIABLADA	JUGO DE DURAZNO	MOUSSE DE LIMON MENTOLADO
SOPA DE VERDURAS CON CARNE	ARROZ CRIOLLO	JUGO DE MARACUYA	CREMA DE FRESAS
SOPA DE ZANAHORIA CON CAMOTE	FILETE DE PESCADO EN SALSA DE HONGOS	JUGO DE CHIRIMOYA	ROLLO DE CANELA
SOPA DE ARROZ CON VERDURAS	POLLO AL VAPOR CON FIDEOS	JUGO DE ALFALFA	QUESO DE LECHE
SOPA JULIANA VEGETAL	PESCADO SUDADO	JUGO DE CEREZA	HELADO DE CHOCOLATE
SOPA DE LEGUMBRES	ARROZ AL CURRY	JUGO DE CHIRIMOYA	KAKI DE VAINILLA
CALDO DE POLLO	PECHUGA DE POLLO GRILL	JUGO DE NARANJA Y ZANAHORIA	BUDIN DE ARAZA
SOPA DE REPOLLO	T- BONE AL GRILL	JUGO DE NARANJILLA	HELADO DE JENGIBRE Y LIMON
CREMA DE PIMIENTOS	PESCADO A LA MARINERA	JUGO DE NARANJA	GELATINA DE SABORES
SOPA DE QUINUA	CALAMARES A LA PLANCHA	JUGO DE MELÓN	BARBAROIS DE LIMON
CALDO DE PESCADO	FETUCCINI A LA PUTANESCA	JUGO DE BABACO	TOCINILLO DE CAFÉ
CREMA DE TOMATE	PAPAS ASADAS CON CHIMICHURRI	JUGO DE MORA	CORONA DE VAINILLA AL CROCANTI
SOPA DE FREJOL CON CARNE	POLLO COCIDO EN ENSALADA	JUGO DE FRUTILLA	HELADO DE FRUTAS
SANCOCHO SERRANO	CANELON RELLENO DE MARISCOS	JUGO DE PIÑA	COPA DE FRUTAS
CREMA DE BROCOLI	LASAGÑA	JUGO DE MORA Y TOMATE	BIZCOCHO DE FRESAS
CREMA DE ZANAHORIA	ARROZ CON CALAMARES	JUGO DE FRESA Y ZANAHORIA	FLAN DE COCO
CREMA DE ZAPALLO	SALPICON DE MARISCOS	AVENA	CREMA DE YOGURT
CREMA DE COLIFLOR	FETTUCINI A LA BOLOGÑESA	JUGO DE ZANAHORIA Y MANZANA	MANDARINAS EN ALMIBAR
CREMA DE MELLOCO	LOMO AL GRILL	JUGO DE CITRICOS	PIE DE MORA

CREMA DE PAPA	CARNE DE CERDO AL HORNO	JUGO DE ZANAHORIA Y PIMIENTO	MOUSSE DE FRESAS CON LIMON
LOCRO DE NABO	CHULETAS DE CERDO	JUGO DE UVAS Y FRESAS	TORTA DE NARANJA
LOCRO DE HABA	BROCOLI CON SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMON	CHICHA DE YUCA	TORTA DE CHOCOLOTE
LOCRO DE ESPINACA	LANGOSTINOS A LA PLANCHA	JUGO DE UVA	MOUSSE DE MARACUYA
LOCRO DE ZAPALLO	FETUCCINI A LA MARINARA	JUGO DE MANZANA	TRES LECHES
CREMA DE ESPARRAGOS	PESCADO FRITO	JUGO DE MANGO	CREMA DE PAPAYA
CREMA DE CHAMPIÑONES	PAPA RELLENA	JUGO DE MANDARINA	BRAZO GITANO
CREMA DE ACELGA	PESCADO ESCABECHADO	LIMONADA	SELVA NEGRA
CREMA DE BERROS	COSTILLAS ASADAS	JUGO DE CIRUELA	TARTA SACHER
CREMA DE PUERRO	FILETE DE PECHUGA DE POLLO CON ENCEBOLLADO DE PAPA	JUGO DE TAMARINDO	MOUSSE DE MANDARINA
YAGUARLOCRO	CAMARONES ENCHILADOS	JUGO DE COCO	MOUSSE DE REMOLACHA
CREMA DE ZANAHORIA BLANCA	OSOBUSCO AL VINO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CHEESECAKE

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Recetas estándar

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 												
NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: EMPANADA DE CARNE						FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:	10		foto	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
	Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	COFFEE BREAK					
							Otros			kcal:2295,05		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	TECNICAS CULINARIAS APLICADAS	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	HARINA	240	g	tamizar			amasar		454	0,5	0,26	
2	MANTEQUILLA	100	g	pesar		cocción húmeda	clarificar		454	1,8	0,40	
3	POLVO DE HORNEAR	5	g	pesar					15	0,25	0,08	
4	SAL	15	g			rectificar			454	0,5	0,02	
5	HUEVOS	1	und						1	0,15	0,15	
6	CEBOLLA	80	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	relleno	454	0,5	0,09	
7	ACHIOTE	15	ml	pesar		cocción en seco	sofreír	relleno	1000	2	0,03	
8	CARNE RES	250	g	limpiar	dados pequeños	cocción en seco	sofreír	relleno	454	1,5	0,83	
9	ZANAHORIA	100	g	pelar	sofreír	cocción en seco	sofreír	relleno	454	0,5	0,11	
10	ARVERJA	100	g	pelar		cocción en seco	sofreír	relleno	454	1	0,22	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T	2,19	
										C.X.P	0,22	
										ERROR	3% 0,01	
										IA	20% 0,04	
										P.V.P	0,27	



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: EMPANADA DE QUESO						FECHA DE ELABORACIÓN: # pax:		10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							COFFEE BREAK					
	Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal:	2307,55	
N° -	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	HARINA	240	g	tamizar			amasar		454	0,5	0,26	
2	MANTEQUILLA	100	g	pesar		cocción húmeda	clarificar		454	1,8	0,40	
3	POLVO DE HORNEAR	5	g	pesar					15	0,25	0,08	
4	SAL	15	g			rectificar			454	0,5	0,02	
5	HUEVOS	1	und						1	0,15	0,15	
6	CEBOLLA	80	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	relleno	454	0,5	0,09	
7	ACHIOTE	15	ml	pesar		cocción en seco	sofreír	relleno	1000	2	0,03	
8	QUESO	200	g	limpiar	dados pequeños	cocción en seco	sofreír	relleno	454	2	0,88	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		1,91	
									C.X.P		0,19	
									ERROR	3%	0,01	
									CIA	20%	0,04	
										P.V.P	0,23	



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



<p>NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: EMPANADA DE POLLO FECHA DE ELABORACIÓN: \$ paz: 10 foto</p>											
<p>TIPO DE MENÚ: BOCADITO ENTRADA PLATO FUERTE POSTRE MENÚ COMPLETO OTROS (especificar)</p>											
<p>COFFEE BREAK</p>											
<p>Conservación: Ambiente Refrigeración X Congelación Otros kcal: 2525,05</p>											
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	HARINA	240	g	tamizar			amasar		454	0,5	0,26
2	MANTEQUILLA	100	g	pesar		coCCIÓN húmeda	clarificar		454	1,8	0,40
3	POLVO DE HORNEAR	5	g	pesar					15	0,25	0,08
4	SAL	15	g			rectificar			454	0,5	0,02
5	HUEVOS	1	und						1	0,15	0,15
6	CEBOLLA	80	g	pelar	brunoise	coCCIÓN en seco	sofreír	relleno	454	0,5	0,09
7	ACHIOTE	15	ml	pesar		coCCIÓN en seco	sofreír	relleno	1000	2	0,03
8	POLLO	250	g	limpiar	dados pequeños	coCCIÓN en seco	sofreír	relleno	454	1,5	0,83
9	ZANAHORIA	100	g	pelar	brunoise	coCCIÓN en seco	sofreír	relleno	454	0,5	0,11
10	ARVERJA	100	g	pelar		coCCIÓN en seco	sofreír	relleno	454	1	0,22
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,19
									C.X.P		0,22
									ERROR	3%	0,01
									IA	20%	0,04
									P.V.P		0,27



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



NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: BOLON DE QUESO FECHA DE ELABORACIÓN: # pax: 10 foto												
TIPO DE MENÚ: BOCADITO ENTRADA PLATO FUERTE POSTRE MENÚ COMPLETO OTROS (especificar)												
Conservación: Ambiente Refrigeración X Congelación COFFEE BREAK Otros kcal: 1909.9												
N° -	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	4000	ml									
2	VERDE	6	und	pelar	cuartos	cocción húmeda	hervir		1	0,2	1,20	
3	MANTEQUILLA	45	g	pesar					454	1,8	0,18	
4	QUESO	100	g	pesar	rallar			relleno	454	2	0,44	
5	SAL	15	g	pesar			rectificar		454	0,5	0,02	
6	ACHIOTE	20	ml	pesar		cocción en seco	sofreír	relleno	1000	2	0,04	
7	CEBOLLA BLANCA	15	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	relleno	454	0,5	0,02	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T	1,89	
										C.X.P	0,19	
										ERROR	3%	0,01
										CIA	20%	0,04
										P.V.P	0,23	



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: BOLON DE CHICHARON						FECHA DE	# pax:	10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							COFFEE BREAK					
	Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 2010,8		
N° -	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	4000	ml									
2	VERDE	6	und	pelar	cuartos	cocción húmeda	hervir		1	0,2	1,20	
3	MANTEQUILLA	45	g	pesar					454	1,8	0,18	
4	CHICHARON	100	g	pesar				relleno	454	2	0,44	
5	SAL	15	g	pesar			rectificar		454	0,5	0,02	
6	ACHIOTE	20	ml	pesar		cocción en seco	sofreír	relleno	1000	2	0,04	
7	CEBOLLA BLANCA	15	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	relleno	454	0,5	0,02	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C. T		1,89	
									C.X.P		0,19	
									ERROR	3%	0,01	
									CIA	20%	0,04	
										P.V.P	0,23	



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: SANDWICH DE POLLO						FECHA DE	# pax:	10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							COFFEE BREAK					
	Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 1318,2		
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	PAN BAGUETTE	4	und	cortar	rebanar				1	0,8	3,20	
2	POLLO	250	g	limpiar		cocción húmeda	hervir		454	1,5	0,83	
3	LECHUGA	50	g	lavar	trocear				454	0,5	0,06	
4	TOMATE	100	g	pelar	rodajas				454	0,5	0,11	
5	LIMON	2	und	pelar	exprimir				10	0,5	0,10	
6	PEPINO	50	g	pelar	rodajas				1000	2	0,10	
7	ACEITE DE OLIVA	10	ml	pesar					454	0,5	0,01	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T	4,40	
										C.X.P	0,44	
										ERROR	3%	0,01
										A	20%	0,09
										P.V.P	0,54	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: SANDWICH DE QUESO						FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:	10		foto	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)					
							COFFEE BREAK					
	Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 1477,7		
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	PAN BAGUETTE	4	und	cortar	rebanar				1	0,8	3,20	
2	POLLO	250	g	pesar					454	2	1,10	
3	LECHUGA	50	g	lavar	trocear				454	0,5	0,06	
4	TOMATE	100	g	pelar	rodajas				454	0,5	0,11	
5	LIMON	2	und	pelar	exprimir				10	0,5	0,10	
6	PEPINO	50	g	pelar	rodajas				1000	2	0,10	
7	ACEITE DE OLIVA	10	ml	pesar					454	0,5	0,01	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T	4,68	
										C.X.P	0,47	
										ERROR	3%	0,01
										A	20%	0,09
											P.V.P	0,58



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: INFUSION DE MANZANILLA						FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:	10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							COFFEE BREAK					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros				
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	2500	ml									
2	AZUCAR	150	g	pesar					454	0,5	0,17	
3	MANZANILLA	10	g	pesar					100	0,5	0,50	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		0,67	
									C.X.P		0,07	
									ERROR	3%	0,00	
									C.GERENCIA	20%	0,01	
									P.V.P		0,08	



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: INFUSION DE MENTA						FECHA DE ELABORACIÓN: # pax:	10	foto			
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							COFFEE BREAK					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	Otros					
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	2500	ml									
2	AZUCAR	150	g	pesar					454	0,5	0,17	
3	MANZANILLA	10	g	pesar					100	0,5	0,50	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		0,67	
									C.X.P		0,07	
									ERROR	3%	0,00	
									C.GERENCIA	20%	0,01	
									P.V.P		0,08	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: INFUSION DE CEDRON						FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:	10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							COFFEE BREAK					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros				
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	2500	ml									
2	AZUCAR	150	g	pesar					454	0,5	0,17	
3	MANZANILLA	10	g	pesar					100	0,5	0,50	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		0,67	
									C.X.P		0,07	
									ERROR	3%	0,00	
									C.GERENCIA	20%	0,01	
									P.V.P		0,08	



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



NOTA:											HOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: AGUADO DE GALLINA		FECHA DE		# pax:	10	foto		
TIPO DE	BOCADITO	ENTRADA	PLATO	POSTRE	MENÚ	OTROS (especificar)													
Comer	Ambiente	X	Refrigeración	X	Congelación														
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria utilizada	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN								
1	AGUA	5000	ml																
2	POLLO	800	g	lavada				genera principal	454	1,5	2,64								
3	CEBOLLA BLANCA	80	g	pelar	brunoise	cocción en zoca	refreír	refrita	454	0,5	0,09								
4	CEBOLLA COLORADA	80	g	pelar	brunoise	cocción en zoca	refreír	refrita	454	0,6	0,11								
5	ZANAHORIA	80	g	lavar	brunoise	cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,4	0,07								
6	TOMATE	80	g	picar	brunoise	cocción en zoca	refreír	refrita	454	0,5	0,09								
7	ARROZ	80	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,6	0,11								
8	ARVERJA	80	g	pelar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	1	0,18								
9	SAL	15	g	parar			rectificar		454	0,5	0,02								
10	PIMIENTA	5	g	parar			rectificar		454	0,8	0,01								
11	OREGANO	2	g	parar					454	0,6	0,003								
12	CULANDRO	5	g	parar	repicar			decoración	454	0,2	0,002								
13	PEREJIL	5	g	parar	repicar			decoración	454	0,4	0,004								
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		3,31								
									C.I.P		0,33								
									ERROR	3%	0,01								
									C.I.A	20%	0,07								
									P.V.P		0,41								



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOTA:		NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CREMA DE ESPINACA					FECHA DE		# por:		10		foto	
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)							
Carnes		Ambiente	X	Refrigeración	Z	Congelación		Otro:					10	kcal: 2176,5
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias utilizadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN			
1	AGUA	5000	ml											
2	CEBOLLA	30	g	polar	cuartar	cocción en seco	rafreir	refrita	454	0,5	0,09			
3	PIMIENTO	20	g	lavar	cuartar	cocción en seco	rafreir	refrita	454	0,5	0,02			
4	AJO	10	g	polar	batallar	cocción en seco	rafreir	refrita	454	1	0,02			
5	POLLO	454	g	carlar	hilochar	cocción húmeda	hervir	genera principal	454	1,25	1,25			
6	APIO	5	g	lavar		cocción en seco	rafreir	refrita	454	0,5	0,01			
7	ESPINACA	454	g	lavar		húmeda	hervir	quarnician	454	1	1,00			
8	LECHE EVAPORADA	200	ml	ponar		húmeda	hervir	refrita	1000	2,5	0,50			
9	QUESO RALLADO	100	g	ponar		húmeda	hervir	decoración	454	2	0,44			
10	SAL	15	g	ponar		cocción en seco	rectificar		454	0,5	0,02			
11	PIMIENTA	5	g	ponar		cocción en seco	rectificar	refrita	454	0,8	0,01			
12	OREGANO	5	g	ponar		cocción en seco	rafreir	refrita	454	0,5	0,01			
13	PAPAS	908	g	polar	dadar grandor	cocción húmeda	hervir	refrita	454	0,3	0,60			
14	TOCINO PICADO	250	g	ponar		cocción húmeda	hervir	decoración	454	3	1,65			
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		5,61			
									C.E.P		0,56			
									ERROR	3%	0,02			
									CIA	20%	0,11			
									P.V.P		0,69			



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
2	ZANAHORIAS	100	g	lavar	dado mediano	cocción húmeda	sofreír	hervir	454	0,4	0,09
3	CEBOLLA	80	g	pelar	dado mediano	cocción en seco	sofreír	hervir	454	0,6	0,11
4	PUERRO	25	g	lavar	dado mediano	cocción en seco	sofreír	hervir	454	1	0,06
5	POLLO	681	g	lavar	dado mediano	cocción húmeda	hervir	genero principal	454	1,25	1,88
6	PAPAS	454	g	pelar	dado mediano	húmeda	hervir	hervir	454	0,3	0,30
7	PEREJIL	5	g	pesar	repicar	cocción en seco	sofreír	decoración	454	0,4	0,00
8	SAL	15	g	pesar		cocción en seco	rectificar		454	0,5	0,02
9	FIDEOS	200	g	pesar		cocción húmeda	hervir	decoración	454	1,5	0,66
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		3,11
									C.X.P		0,31
									ERROR	3%	0,01
									IA	20%	0,06
									P.Y.P		0,38



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	5000	ml								
2	POLLO	454	g	lavado		coCCIÓN humeda	hervir	genero principal	454	1,25	1,25
3	COMINO	5	g	pesar		coCCIÓN en seco	sofreír	hervir	454	0,8	0,01
4	SAL	15	g	pesar		coCCIÓN en seco	sofreír	rectificar	454	0,5	0,02
5	PIMIENTA	5	g	pesar		coCCIÓN en seco	sofreír	hervir	454	0,8	0,01
6	AJO	10	g	pelar	batallar	coCCIÓN en seco	sofreír	hervir	454	1	0,02
7	CEBOLLAS	80	g	pelar	bronoize	coCCIÓN en seco	sofreír	hervir	454	0,6	0,11
8	CILANTRO	20	g	pesar	repicar	coCCIÓN en seco	sofreír	hervir	454	0,5	0,02
9	MAIZ	200	g	pesar		coCCIÓN humeda	hervir	decoración	454	0,5	0,22
10	PLATANOS	300	g	pelar	gajos	coCCIÓN humeda	hervir	decoración	454	0,3	0,20
											1,85
											0,13
										3z	0,01
										20z	0,04
											0,23



N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
2	CARNE DE RES	681	g	lavar		coCCIÓN húmeda	hervir	genero principal	454	1,5	2,25
3	PAPAS	800	g	pelar	dados grandes	coCCIÓN húmeda	hervir	guarnición	454	0,3	0,53
4	ACELGA	454	g	pelar	dados grandes	coCCIÓN húmeda	hervir	guarnición	454	1	1,00
5	CEBOLLA PAITEÑA	200	g	pelar		coCCIÓN húmeda	hervir	guarnición	454	0,5	0,22
6	ZANAHORIA	80	g	pesar		coCCIÓN húmeda	hervir	guarnición	454	1,5	0,26
7	PIMIENTO	80	g	pelar	brunoise	coCCIÓN húmeda	hervir	guarnición	454	0,5	0,09
8	SAL	30	g	pesar		coCCIÓN en seco	rectificador	refrito	454	0,5	0,03
9	AJO	20	g	pesar		coCCIÓN húmeda	hervir	refrito	454	0,6	0,03
10	OREGANO	5	g	pesar		coCCIÓN en seco	sofreír	refrito	454	0,6	0,01
11	PIMIENTA	5	g	pesar		coCCIÓN en seco	sofreír	refrito	454	0,8	0,01
12	CILANTRO	5	g	pesar		coCCIÓN en seco	sofreír	refrito	454	0,4	0,00
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		4,43
									C.X.P		0,44
									ERROR	3%	0,01
									CIA	20%	0,09
									P.V.P		0,54



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



N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
2	FREJOL	250	g	lavar		coCCIÓN húmeda	hervir	guarnición	454	1	0,55
3	COSTILLA DE RES	250	g	cortar		coCCIÓN húmeda	hervir	genero principal	454	1,5	0,83
4	CEBOLLA PAITEÑA	80	g	pelar	brunoise	coCCIÓN en seco	sofreír	refrito	454	0,6	0,11
5	TOMATE	200	g	picar	brunoise	coCCIÓN en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,22
6	AJO	10	g	pelar	batallar	coCCIÓN en seco	sofreír	refrito	454	1	0,02
7	CULANDRO	5	g	lavar	repicar	coCCIÓN en seco	sofreír	refrito	454	0,2	0,00
8	ACEITE	20	ml	pesar		coCCIÓN en seco	sofreír	refrito	1000	2,5	0,05
9	PAPAS	308	g	lavar	dados grandes	coCCIÓN húmeda	hervir	guarnición	454	0,3	0,60
10	sal	15	g	pesar			rectificador	refrito	454	0,5	0,02
11	OREGANO	5	g	pesar			sofreír	refrito	454	0,6	0,01
12	PIMIENTA	5	g	pesar			sofreír	refrito	454	0,8	0,01
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,41
									C.X.P		0,24
									ERROR	3%	0,01
									CIA	20%	0,05
									P.V.P		0,30



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



Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	5000	ml								
2	CARNE DE RES	681	g	lavar	dadar grande	cocción húmeda	hervir	genera principal	454	1,5	2,25
3	TOMATE	80	g	lavar	brunoise	cocción en seco	sarfróir	refrita	454	0,5	0,09
4	AJO	10	g	pelar	batallar	cocción en seco	sarfróir	refrita	454	1	0,02
5	CEBOLLA	80	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sarfróir	refrita	454	0,5	0,09
6	BROCOLI	200	g	pelar	brunoise	cocción húmeda	hervir	quarnición	454	1	0,44
7	PAPA	454	g	pelar	dadar grande	cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,3	0,30
8	ZANAHORIA	60	g	lavar	brunoise	cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,5	0,07
9	COLIFLOR	200	g	lavar	chiffonado	cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,5	0,22
10	APIO	10	g	lavar		cocción en seco	sarfróir	refrita	454	0,5	0,01
11	ARVERJA	80	g			cocción en seco	sarfróir	refrita	454	0,8	0,14
12	SAL	15	g			cocción en seco	rectificar	refrita	454	0,5	0,02
13	PIMIENTA	5	g			cocción en seco	sarfróir	refrita	454	0,8	0,01
14	OREGANO	5	g			cocción en seco	sarfróir	refrita	454	0,6	0,01
									C.T		3,66
									C.Z.P		0,37
									ERROR	3%	0,01
									CIA	20%	0,07
									P.V.P		0,45



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



NOTA:											
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: SANCOCHO DE CARNE DE RES						FECHA DE ELABORACIÓN:		Porciones:		Foto	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
		X									
Categoría:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otro:			kcal: 2125	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	5000	ml								
2	CARNE DE RES	681	g	lavar	dadar grande	cocción húmeda	hervir	genera principal	454	1,5	2,25
3	CEBOLLA VERDE	80	g	pelar	brunoise	cocción en seco	safróir	refrita	454	0,5	0,09
4	YUCA	400	g	pelar	caja	cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,5	0,44
5	YUCA	500	g	pelar	caja	cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,5	0,55
6	AJOS	10	g	pelar	batallar	cocción en seco	safróir	refrita	454	1	0,02
7	COMINO	5	g	pepar		cocción en seco	safróir	refrita	454	0,8	0,01
8	SAL	15	g	pepar		cocción en seco	rectificar	refrita	454	0,5	0,02
9	PIMIENTA	5	g	pepar		cocción en seco	safróir	refrita	454	0,8	0,01
10	ZAPALLO	200	g	pelar	dadar grande	cocción húmeda	hervir	quarnición	454	1	0,44
11	CHOCLOS	200	g	pelar	cuartar	cocción húmeda	hervir	quarnición	454	1	0,44
12	CILANTRO	10	g	lavar		cocción en seco	safróir	refrita	454	0,4	0,01
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		4,28
									C.S.P		0,43
									ERROR	3%	0,01
									CIA	20%	0,09
									P.T.P		0,53



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	5000	ml								
2	QUINUA	200	g	lavar		cocción húmeda	hervir	guarnición	454	1,5	0,66
3	CARNE DE CERDO	600	g	lavar	dado grande	cocción húmeda	hervir	genero principal	454	1,5	1,38
4	CEBOLLA BLANCA	40	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,04
5	ACHIOTE	10	ml	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	1000	2	0,02
6	SAL	15	g	pesar		cocción en seco	rectificador	refrito	454	0,5	0,02
7	COMINO	5	g	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,8	0,01
8	LECHE	250	ml	tamizar		cocción húmeda	hervir	refrito	1000	0,3	0,23
9	PAPAS	454	g	pelar	dado grande	cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,3	0,30
10	PEREJIL	5	g	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,01
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):											3,26
											0,33
										32	0,01
										202	0,07
											0,40



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CREMA DE TOMATE											
FECHA DE										# paz:	
										10	
TIPO DE MENÚ:										foto	
BOCADITO										OTROS (especificar)	
ENTRADA											
PLATO FUERTE											
POSTRE											
MENÚ COMPLETO											
Conservación										kcal: 2176,22	
Ambiente											
Refrigeración											
X											
Congelación											
Otros											
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
1	AGUA	5000	ml								
2	CEBOLLA	80	g	pelar	cuartos	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,09
3	PIMIENTO	20	g	lavar	cuartos	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,02
4	AJO	10	g	pelar	batallar	cocción en seco	sofreír	refrito	454	1	0,02
5	CARNE DE CERDO	600	g	cortar	hilachas	cocción húmeda	hervir	guarnición	454	1,25	1,65
6	APIO	5	g	lavar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,01
7	BROCOLI	454	g	lavar		cocción húmeda	hervir	genero principal	454	1	1,00
8	LECHE	200	ml	pesar		cocción húmeda	hervir	refrito	1000	2,5	0,50
9	SAL	15	g	pesar		cocción en seco	rectificador	refrito	454	0,5	0,02
10	PIMIENTA	5	g	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,8	0,01
11	OREGANO	5	g	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,01
12	PAPAS	308	g	pelar	dados grandes	cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,3	0,60
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		3,92
									C.X.P		0,39
									ERROR	32	0,01
									CIA	202	0,08
									P.V.P		0,48



N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)				
			X								
	Categorización	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otro:			kcal: 2012,16
1	AGUA	5000									
2	FREJOL	454	g	lavar		cocción húmeda	hervir	guarnición	454	1	1,00
3	CARNE DE CERDO	454	g	parar		cocción húmeda	safróir	genera principal	454	2	2,00
4	CEBOLLA PAITEÑA	80	g	polar	brunairo	cocción en zoca	safróir	refrita	454	0,6	0,11
5	PIMIENTO	80	g	picar	brunairo	cocción en zoca	safróir	refrita	454	0,5	0,09
6	AJO	10	g	polar	batallar	cocción en zoca	safróir	refrita	454	1	0,02
7	ALBAHACA	5	g	lavar		cocción en zoca	safróir	refrita	454	0,5	0,01
8	OREGANO	2	g	parar		cocción en zoca	safróir		454	0,6	0,00
9	SAL	15	g	parar		cocción en zoca	rectificar		454	0,5	0,02
10	PIMIENTA	5	g	parar		cocción en zoca	safróir		454	0,8	0,01
11	CILANDRO	5	g	parar		cocción en zoca	safróir		454	0,2	0,002
12	PEREJIL	5	g	parar		cocción en zoca	safróir		454	0,4	0,004
13	FIDEO MACARRON	200	g	parar		cocción húmeda	hervir	guarnición	454	1,5	0,66
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		3,92
									C.E.P		0,39
									ERROR	3%	0,01
									CIA	20%	0,08
									P.V.P		0,48



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



NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: SOPA DE NABO CON CERDO												FECHA DE		pax: 10		foto					
TIPO DE MENÚ:												OTROS (especificar)									
BOCADITO												ENTRADA		PLATO FUERTE		POSTRE		MENÚ COMPLETO			
Conservación												Ambiente		Refrigeración		X		Congelación		kcal: 1830,1	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN										
1	AGUA	5000	ml																		
2	CARNE DE CERDO	500	g	lavar	dados grandes	cocción húmeda	hervir	genero principal	454	1,5	1,65										
3	ACEITE DE OLIVA	20	g	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	5	0,22										
4	PAPAS	454	g	pelar	dados grandes	cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,3	0,30										
5	CEBOLLA	80	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,09										
6	TOMATE	100	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,11										
7	AJO	10	g	pelar	batallar	cocción en seco	sofreír	refrito	454	1	0,02										
8	SAL	15	g	pesar		cocción en seco	rectificador	refrito	454	0,5	0,02										
9	PIMIENTA	5	g	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,8	0,01										
10	LAUREL	5	g	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,6	0,01										
11	NABO	454	g	lavar	chiffonade	cocción húmeda	hervir	guarnición	454	1	1,00										
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		3,42										
									C.X.P		0,34										
									ERROR	3%	0,01										
									CIA	20%	0,07										
									P.V.P		0,42										



NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: <i>Sopa de mericón con garbanzo</i> FECHA DE ELABORACIÓN: Porciones: 10 foto											
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)				
Comerciales		Ambiente		Refrigeración		Congelación		Otros		kcal: 2154,53	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	5000	ml								
2	GARBANZOS	400	g	lavar		cocción húmeda	hervir		454	2	1,76
3	MEJILLON	80	g	lavar		cocción húmeda	hervir		454	2	0,35
4	CAMARON	80	g	lavar		cocción húmeda	hervir		454	3	0,53
5	ALMEJAS	80	g	lavar		cocción húmeda	hervir		454	2	0,35
6	CALAMAR	80	g	lavar		cocción húmeda	hervir		454	2	0,35
7	CEBOLLA	100	g	polar	brunoise	cocción húmeda	hervir		454	0,5	0,11
8	PIMIENTO	40	g	lavar	brunoise	cocción húmeda	hervir		454	0,5	0,04
9	AJO	20	g	polar	batallar	cocción húmeda	hervir		454	1	0,04
10	TOMATE	100	g	lavar	brunoise	cocción húmeda	hervir		454	0,5	0,11
11	PEREJIL	10	g	lavar	picar	cocción húmeda	hervir		454	0,4	0,01
12	COMINO	5	g	porar		rectificar			454	0,3	0,01
13	PIMIENTA	5	g	porar		rectificar			454	0,3	0,01
14	AZAFRAN	5	g	porar		rectificar			454	0,6	0,01
15	SAL	15	g	porar		rectificar			454	0,5	0,02
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		3,71
									C.I.P		0,37
									ERROR	3%	0,01
									C.GERENCIA	20%	0,07
									P.V.P		0,46



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: SOPA DE MARISCOS VALENCIANA						FECHA DE ELABORACIÓN:	Porciones:	foto			
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
	Conservación	Ambiente	X	Refrigeración	X	Congelación	Otros	kcal: 2052,16				
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	5000	ml									
2	CABEZAS DE CAMARON	150	g	lavar		cocción húmeda	hervir	genero principal	454	1,5	0,50	
3	CAMARON	200	g	pelar		cocción húmeda	hervir	genero principal	454	5	2,20	
4	TOMATE	150	g	lavar	dados grandes	cocción en seco	hervir	refreír	454	0,5	0,17	
5	PIMENTON DULCE	5	g	pesar		rectificar	sofreír	refreír	454	0,6	0,01	
6	FIDEO	300	g	pesar		cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,6	0,40	
7	ACEITE	15	g	pesar		cocción en seco	sofreír	refreír	454	2	0,07	
8	SAL	5	g	pesar		rectificar	sofreír	refreír	454	0,5	0,01	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		3,34	
									C.X.P		0,33	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,07	
									P.V.P		0,41	



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



NOTA:												
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: SOPA DE PESCADO							FECHA DE		Por pax:		10	foto
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
			X									
Conservación		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			kcal: 1370,6	
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
1	AGUA	5000	ml									
2	PESCADO	681	g	lavar	dados grandes	cocción húmeda	hervir	genero principal	454	3	4,50	
3	ACEITE DE OLIVA	20	g	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	2,5	0,11	
4	JUGO DE LIMON	15	g	lavar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,02	
5	AJO	10	g	pelar	batallar	cocción en seco	sofreír	refrito	454	1	0,02	
6	ZANAHORIA	40	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,04	
7	PAPAS	454	g	pelar	dados grandes	cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,3	0,30	
8	CILANTRO	10	g	lavar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,01	
9	SAL	15	g	pesar		cocción en seco	rectificar	refrito	454	0,5	0,02	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		5,02	
									C.X.P		0,50	
									ERROR	3%	0,02	
									C.GERENCIA	20%	0,10	
									P.V.P		0,62	



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



NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: ENCEBOLLADO												FECHA DE		\$ pax:		10		foto	
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)												
			X																
Conservación		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			kcal: 2152,6								
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION								
1	AGUA	5000	ml																
2	ACEITE	40	g	pezar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	2	0,18								
3	CEBOLLA	100	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,11								
4	TOMATE	100	g	lavar	brunoise	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,11								
5	COMINO	5	g	pezar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,8	0,01								
6	AJI	10	g	lavar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,01								
7	SAL	15	g	pezar		cocción en seco	rectificar	refrito	454	0,5	0,02								
8	CILANTRO	10	g	lavar		cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,01								
9	ALBACORA	308	g	lavar	tiras	cocción húmeda	hervir	genero principal	454	2	4,00								
10	YUCA	454	g	pelar	dados grandes	cocción húmeda	hervir	guarnición	454	1	1,00								
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		5,44								
									C.X.P		0,54								
									ERROR	3%	0,02								
									C.GERENCIA	20%	0,11								
									P.V.P		0,67								



N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias utilizadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	MANTEQUILLA	7	g	clarificar		cocción húmeda	freír		454	1,8	0,03
3	POLLO	300	g	lavar		cocción húmeda	freír	qñora principal	454	1,5	2,64
4	FONDO CLARO	500	ml	licuar		cocción húmeda	hervir		0	0	0,00
5	CREMA DE LECHE	30	ml	licuar		cocción húmeda	hervir	zalsa	1000	5	0,15
6	CEBOLLA	100	g	licuar	cuartar	cocción húmeda	hervir	zalsa	454	0,5	0,11
7	AJO	20	g	licuar		cocción húmeda	hervir	zalsa	454	1	0,04
8	CURRY	15	g	licuar	brunairo	cocción húmeda	hervir	refrita	454	2	0,07
9	CULANDRO	5	g	licuar	repicar	cocción húmeda	hervir	decoración	454	0,2	0,00
10	PEREJIL	5	g	licuar		cocción húmeda	hervir	decoración	454	0,4	0,00
11	SAL	30	g	parar					454	0,5	0,03
12	HARINA	20	g	parar		cocción húmeda	hervir	zalsa	454	0,5	0,02
13	CHAMPIÑONES	400	g	parar	rebanar	cocción húmeda	hervir	zalsa	454	1,5	1,32
14	ARROZ	450	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,6	0,59
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):											



NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: SECO DE POLLO FECHA DE \$ paz: 10 foto											
TIPO DE MENÚ: BOCADITO ENTRADA PLATO FUERTE POSTRE MENÚ COMPLETO		OTROS (especificar)									
Conservación: Ambiente Refrigeración Congelación		kcal: 4078,75									
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	PIMIENTO	40	g	licuar	cuartar	cocción húmeda	hervir	salta	454	0,5	0,04
3	TOMATE	300	g	licuar	cuartar	cocción húmeda	hervir	salta	454	0,5	0,33
4	CULANDRO	15	g	lavar		cocción húmeda	hervir	decoración	454	0,2	0,01
5	PEREJIL	15	g	lavar		cocción húmeda	hervir	decoración	454	0,4	0,01
6	ACHIOTE	20	ml	porar		cocción en seco	sufreír	refrita	1000	2	0,04
7	CEBOLLA	200	g	polar	brunado	cocción en seco	sufreír	refrita	454	0,6	0,26
8	AJO	20	g	polar	batallar	cocción en seco	sufreír	refrita	454	1	0,04
9	SAL	30	g	porar					454	0,5	0,03
10	PIMIENTA	5	g	porar					454	0,3	0,01
11	COMINO	5	g	porar					454	0,3	0,01
12	POLLO	700	g	cartar		cocción húmeda	hervir	qñora principal	454	1,5	2,31
13	ARROZ	450	g	lavar		cocción húmeda	hervir	decoración	454	0,6	0,59
14	MADURO	3	und	polar	qajar	cocción húmeda	freír	decoración	5	0,5	0,3
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		4,00
									C.E.P		0,40
									ERROR	3%	0,01
									C.GERENCIA	20%	0,08
									P.V.P		0,49



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



<p>NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: MEDALLONES DE POLLO, ARROZ Y ENSALADA</p> <p>FECHA DE ELABORACIÓN: * por: foto</p>											
<p>TIPO DE MENÚ: BOCADITO ENTRADA PLATO FUERTE POSTRE MENÚ COMPLETO OTROS (especificar)</p>											
<p>Características: Ambiente Refrigeración X Congelación Otraz kcal: 3771,6</p>											
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria utilizada	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	PECHUGA DE POLLO	1000	g	limpiar	desmenuzar	cocción en seco	hornear	quénera principal	454	1,5	3,30
3	SAL	30	g				rectificar	ensalada/quarnición	454	0,5	0,03
4	PIMIENTA	5	g				rectificar		454	0,3	0,01
5	COMINO	5	g				rectificar		454	0,3	0,01
6	JAMON	10	und	parar	lanchar	cocción en seco	hornear	decoración	10	2	2,00
7	PIMIENTO	100	g	cartar	juliana mediana	cocción en seco	hornear	decoración	454	0,5	0,11
8	FONDO BLANCO	4000	g	parar		cocción en seco	hornear		0	0	0,00
9	ARROZ	450	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,6	0,59
10	LECHUGA	50	g	lavar	trapear			ensalada	454	0,5	0,06
11	TOMATE	100	g	lavar	radajar			ensalada	454	0,5	0,11
12	LIMON	2	und	cartar	exprimir			vinagre	10	0,5	0,10
13	PEPINO	1	und	lavar	radajar			ensalada	3	0,75	0,25
<p>NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):</p>									C.T		6,57
									C.E.P		0,66
									ERROR	3%	0,02
									C.GERENCIA	20%	0,13
									P.V.P		0,81



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



NOTA:		NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: PURE COM POLLO A LA PLANCHA Y VEGETALES SALTEADOS					FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:		10		foto
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)						
Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			kcal: 4145,2		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00	
2	PAPAS	1800	g	pelar	dados grandes	cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,3	1,19	
3	CEBOLLA BLANCA	10	g	pelar	cuartos	cocción húmeda	hervir		454	0,6	0,01	
4	SAL	40	g	pesar			rectificar		454	0,5	0,04	
5	PIMIENTA	10	g	pesar			rectificar		454	0,8	0,02	
6	POLLO	800	g	limpiar	filitear	cocción en seco	plancha	género principal	454	1,5	2,64	
7	AJO	30	g	pelar	batallar				454	1	0,07	
8	ZANAHORIA	450	g	pelar	dados medianos	cocción en seco	saltear	enzalada	454	0,5	0,00	
9	BROCOLI	450	g	pesar		cocción en seco	saltear	enzalada	454	0,5	0,50	
10	COLIFLOR	250	g	pesar		cocción en seco		enzalada	454	0,5	0,28	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		4,74	
									C.X.P		0,47	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,03	
									P.V.P		0,58	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CUENCA

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOTA:	NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: BISTEC DE CARNE CON VERDURES Y FREJE						FECHA DE ELABORACIÓN:	Nº grupo:	10	Foto	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	PASTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)				
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MANEJO EN PLAZO	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias utilizadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4000	ml						0	0	0,00
2	ACHIOTE	20	ml	poner		señalar arroz	señalar	señalar	1000	2,5	0,05
3	CEPOLLA	100	g	pelar	bruscar	señalar arroz	señalar	señalar	454	0,5	0,11
4	AJOS	20	g	pelar	halar	señalar arroz	señalar	señalar	454	1	0,04
5	TOMATE	400	g	pelar	bruscar	señalar arroz	señalar	señalar	454	0,5	0,04
6	TOMILLO	10	g	poner		señalar arroz	señalar	señalar	454	1	0,02
7	LAUREL	5	g	pelar		señalar arroz	señalar	señalar	454	0,5	0,01
8	PEREJIL	5	g	pelar	cepillar	señalar arroz	señalar	señalar	454	0,4	0,01
9	SAL	20	g	poner				señalar/señalar	454	0,5	0,02
10	PIPIENTA	5	g	poner		señalar arroz	señalar	señalar	454	0,0	0,01
11	PASTA DE TOMATE	10	g	poner		señalar hmeda	hmeda	señalar	454	1,2	0,03
12	FONDO OSCURO	500	ml	señalar		señalar hmeda	hmeda	señalar	0	0	0,00
13	CARNE	1000	g	lavar	dados grandes	señalar hmeda	hmeda	señalar	454	1,5	3,30
14	ARVEJAS	200	g	pelar		señalar hmeda	hmeda	señalar	454	1	0,04
15	PAPA	1000	g	pelar	dados grandes	señalar hmeda	hmeda	señalar	454	0,3	1,15
16	ZANAHORIA	250	g	pelar	dados medianos	señalar hmeda	hmeda	señalar	454	0,5	0,20
NOTAS IMPORTANTES (profundo de la preparación):									C.T		5,36
									C.I.P		0,60
									ERROE	XX	0,02
									C.GERENCIA	XXI	0,12
									P.T.P		0,23



NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: ESTOFADO DE CARNE DE RES, ARROZ Y ENSALADA											
FECHA DE ELABORACIÓN: _____ \$ pax: _____ 10 foto											
TIPO DE MENÚ: BOCADITO ENTRADA PLATO FUERTE POSTRE MENÚ COMPLETO OTROS (especificar)											
Cocción: Ambiente Refrigeración Congelación kcal: 4115,85											
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	MANTEQUILLA	20	g	parar	clarificar	cocción en zoca	rafreír	estofada	454	1,8	0,08
3	AJO	20	g	polar	batallar	cocción en zoca	rafreír	estofada	454	1	0,04
4	CEBOLLA	150	g	polar	pluma	cocción en zoca	rafreír	estofada	454	0,5	0,17
5	TOMATE	150	g	lavar	cancarro	cocción en zoca	rafreír	estofada	454	0,5	0,17
6	PIMIENTO	100	g	lavar	juliana fina	cocción en zoca	rafreír	estofada	454	0,5	0,11
7	CARNE DE RES	1000	g	cortar	dadar grander	cocción en zoca	rafreír	qñora principal	454	1,5	3,30
8	FONDO	500	ml	parar		cocción húmeda	estofar		0	0	0,00
9	VINO TINTO	10	ml	parar		cocción húmeda	estofar	estofada	1000	5	0,05
10	PAPAS	500	g	lavar	dadar grander	cocción húmeda	estofar	quarnición	454	0,3	0,33
11	ZANAHORIA	200	g	polar	grander	cocción hum	estofar	quarnición	454	0,5	0,22
12	SAL	30	g	parar		rectificar	estofada/quarnición		454	0,5	0,03
13	PIMIENTA	5	g			rectificar			454	0,8	0,01
14	ARROZ	900	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,6	1,19
	LECHUGA	50	g	lavar	tracocar			ensalada	454	0,5	0,06
	LIMON	2	und	partir	exprimir			vinaagre	10	0,5	0,10
15	TOMATE	150	g	cortar	radajar			ensalada	454	0,5	0,17
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		6,02
									C.E.P		0,60
									ERROR	3%	0,02
									C.GERENCIA	20%	0,12
									P.V.P		0,74



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: PURE CON CARNE A LA PLANCHA Y ENSALADA DE ZANAHORIA Y ARVERJA						FECHA DE ELABORACIÓN:	₺ par:	10				foto
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)						
	Conservación:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 4152,5			
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN		
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00		
2	PAPAS	1800	g	pelar	dados grandes	coCCIÓN húmeda	hervir	guarnición	454	0,3	1,19		
3	CEBOLLA BLANCA	10	g	pelar	cuartos	coCCIÓN húmeda	hervir		454	0,6	0,01		
4	SAL	40	g	pesar			rectificar		454	0,5	0,04		
5	PIMIENTA	10	g	pesar			rectificar		454	0,8	0,02		
6	CARNE DE RES	300	g	limpiar	filetear	coccion en seco	plancha	genero principal	454	2	3,96		
7	AJO	50	g	pelar	batallar				454	1	0,11		
8	ZANAHORIA	250	g	pelar	dados medianos	coCCIÓN húmeda	hervir	ensalada	454	0,5	0,00		
9	ARVERJA	200	g	pesar		coCCIÓN húmeda	hervir	ensalada	454	1	0,44		
10	MANTEQUILLA	30	g	clarificar		coCCIÓN húmeda		ensalada	454	1,8	0,12		
11	CREMA DE LECHE	150	ml	pesar		coCCIÓN húmeda	hervir	ensalada	1000	5	0,75		
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		6,65		
									C.X.P		0,66		
									ERROR	3%	0,02		
									C.GERENCIA	20%	0,13		
									P.V.P		0,82		



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: ARROZ CON CARNE AL HORNO ENSALADA DE HABAS CON ZANAHORIA						FECHA DE ELABORACIÓN:	₺ paz:	10			foto
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
	Conservación	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 4042,56		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00	
2	ARROZ	1000	g	pesar		cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,6	1,32	
3	SAL	10	g	pesar		cocción en seco	rectificar		454	0,5	0,01	
4	CARNE DE RES	40	g	pesar	dados grandes	cocción húmeda	hervir	genero principal	454	2	0,18	
5	PIMIENTA	10	g	lavar		cocción en seco	rectificar		454	0,8	0,02	
6	COMINO	1500	g	pesar	filitear	cocción en seco	rectificar		454	0,5	1,65	
7	AJO	30	g	pelar	batallar	cocción en seco	rectificar		454	1	0,07	
8	ZANAHORIA	600	g	pelar	brunoise	cocción húmeda	sofreir	ensalada	454	0,5	0,00	
9	HABAS	600	g	pelar		cocción húmeda	hervir	ensalada	454	1	1,32	
10	CEBOLLA PAITEÑA	30	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreir	ensalada	454	0,5	0,03	
11	LIMON	1	und	lavar		cocción en seco		ensalada	10	0,5	0,05	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		4,65	
									C.X.P		0,46	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,09	
									P.V.P		0,57	



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	MANTEQUILLA	30	g	pepar	clarificar	cocción en zoca	safróir	ortafada	454	1,8	0,12
3	AJO	20	g	pelar	batallar	cocción en zoca	safróir	ortafada	454	1	0,04
4	CEBOLLA	80	g	pelar	pluma	cocción en zoca	safróir	ortafada	454	0,5	0,09
5	TOMATE	100	g	lavar	concazco	cocción en zoca	safróir	ortafada	454	0,5	0,11
6	PIMIENTO	80	g	lavar	juliana fina	cocción en zoca	safróir	ortafada	454	0,5	0,09
7	CARNE DE CERDO	900	g	cartar	dadar grandor	cocción en zoca	safróir	genera principal	454	2	3,96
8	FONDO	500	ml	pepar		cocción húmeda	ortafar		0	0	0,00
9	VINO TINTO	10	ml	pepar		cocción húmeda	ortafar	ortafada	1000	5	0,05
10	PAPAS	500	g	lavar	grandor	cocción húmeda	ortafar	quarnición	454	0,3	0,33
11	ZANAHORIA	100	g	pelar	grandor	cocción húmeda	ortafar	quarnición	454	0,5	0,11
12	SAL	30	g	pepar		rectificar	ortafada quarnición		454	0,5	0,03
13	PIMIENTA	5	g			rectificar			454	0,8	0,01
14	ARROZ	800	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,6	1,06
	LECHUGA	50	g	lavar	traccar			enrolada	454	0,5	0,06
	LIMON	2	und	partir	exprimir			vinaagre	10	0,5	0,10
15	TOMATE	150	g	cartar	radajar			enrolada	454	0,5	0,17
									C.T		6,32
									C.I.P		0,63
									ERROR	3%	0,02
									C.GERENCIA	20%	0,13
									P.T.P		0,78



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



NOTA: HOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: PAPAS SALTEADAS CON COSTILLA DE CERDO AL HORNO Y ENSALADA											
HOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: PAPAS SALTEADAS CON COSTILLA DE CERDO AL HORNO Y ENSALADA							FECHA DE ELABORACIÓN:		Por:		10
OTROS (especificar)											
TIPO DE MENÚ:											
BOCADITO											
ENTRADA											
PLATO FUERTE											
POSTRE											
MENÚ COMPLETO											
Consumo											
Ambiente											
Hidratación											
Conservación											
Otras											
kcal: 4244,4											
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	PAPAS	2000	g	pelar	grander	mixta	r	quarnición	454	0,3	1,32
3	CEBOLLA BLANCA	20	g	pelar	cuartar	cocción húmeda	hervir		454	0,6	0,03
4	SAL	30	g	pepar				rectificar	454	0,5	0,03
5	PIMIENTA	10	g	pepar				rectificar	454	0,8	0,02
6	PEREJIL	30	g	lavar	repicar	cocción en seca	saltear		454	0,5	0,03
7	COSTILLA DE CERDO	1000	g	cartar	grander	cocción en seca	hornear	genera principal	454	2	4,41
8	AJO	20	g	pelar	batallar	cocción en seca	hornear		454	1	0,00
9	COMINO	10	g	pepar		cocción en seca	hornear		454	0,8	0,02
10	LECHUGA	100	g	lavar	tracoar			ensalada	454	0,5	0,11
11	PIMIENTO	50	g	pelar	juliana fina			ensalada	454	0,5	0,06
12	LIMON	2	und	partir	exprimir			vinagre	10	0,5	0,10
13	ACEITE DE OLIVA	10	ml	pepar				vinagre	1000	6	0,06
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		6,18
									C.S.P		0,62
									ERROR		3%
									C.GERENCIA		20%
									P.V.P		0,76



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



NOTA:		NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: FRITADA					FECHA DE	\$ por:	10	foto		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)						
Comensal	Ambiente		Refrigeración	X	Cancelación		Otro:		kcal: 4077,85			
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias utilizadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	CARNE DE CERDO	1820	g	limpiar	dadar grande	cocción mita	hervir, freír	genera principal	454	2	8,02	
2	COMINO	10	g	pepar			rectificar		454	0,8	0,02	
3	AJO	30	g	polar	batallar	cocción en roca	rafreír		454	1	0,07	
4	CEBOLLA BLANCA	50	g	polar	brunairo	cocción en roca	rafreír		454	0,5	0,06	
5	CEBOLLA PAITERA	200	g	polar	pluma			enrolada	454	0,5	0,22	
6	AGUA	4500	ml									
7	SAL	30	g	pepar			rectificar		454	0,5	0,03	
8	PIMIENTA	8	g	pepar			rectificar		454	0,8	0,01	
9	MADURO	5	und	polar	qajar	cocción húmeda	freír	quarnición	1	0,25	1,25	
10	MOTE	900	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,5	0,99	
11	TOMATE	200	g	polar	brunairo			enrolada	454	0,5	0,22	
12	LIMON	5	und	cartar	exprimir			enrolada	10	0,5	0,25	
13	AGUACATE	3	und	cartar				quarnician	1	0,25	0,75	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		11,89	
									C.E.P		1,19	
									ERROR	3%	0,04	
									C.GERENCIA	20%	0,24	
									P.V.P		1,46	



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



N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias utilizadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	PESCADO BLANCO	1300	g	razonar		cocción en zoca	hornear	qñera principal	454	3	8,59
3	AJO	25	g	parar		cocción en zoca	hornear	salra	454	1	0,06
4	SAL	30	g	parar		cocción en zoca	hornear	salra	454	0,5	0,03
5	PIMIENTA	2	g	parar		cocción en zoca	hornear	salra	454	0,8	0,00
6	CREMA DE LECHE	150	ml	parar		cocción en zoca	hornear	salra	1000	5	0,75
7	CEBOLLA PAITEÑA	20	g	pelar	brunoise	cocción en zoca	hornear	salra	454	0,6	0,03
8	VINO BLANCO	10	ml	parar		cocción en zoca	hornear	salra	1000	7	0,07
9	TOCINO	200	g	cartar	tirar	cocción en zoca	hornear		454	3	1,32
10	ARROZ	800	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnician	454	0,6	1,06
11	LECHUGA CRESPA	50	g	lavar	trapear			enzalada	454	0,5	0,06
12	TOMATE	150	g	picar	radajar			enzalada	454	0,5	0,17
13	LIMON	2	und	partir	exprimir			vinagre	10	0,5	0,10
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		12,23
									C.E.P		1,22
									ERROR	3%	0,04
									C.GERENCIA	20%	0,24
									P.V.P		1,50



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



NOTA:											
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CORVINA APANADA							FECHA DE		* por:		10
foto											
TIPO DE MENÚ:											
BOCADITO ENTRADA PLATO FUERTE POSTRE MENÚ COMPLETO											
OTROS (especificar)											
Umaredec											
Ambiente Refrigeración X Congelación Otrar kcal: 4135,9											
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias utilizadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	CORVINA	1000	g	razonar	filetear	cocción húmeda	freír	qñero principal	454	3	6,61
3	SAL	30	g	parar			rectificar		454	0,5	0,03
4	PIMENTA	5	g	parar			rectificar		454	0,8	0,01
5	AJO	20	g	parar	batallar				454	0,8	0,04
6	HARINA	150	g	parar	tamizar	cocción húmeda	freír		454	0,5	0,17
7	HUEVO	2	und	batir		cocción húmeda	freír		1	0,15	0,30
8	APANADURA	100	g	parar		cocción húmeda	freír		454	0,8	0,18
9	VERDE	400	g	cartar		cocción húmeda	freír	quarnición	454	0,5	0,44
10	ACEITE	150	ml	parar		cocción húmeda	freír		1000	2,5	0,38
11	ARROZ	800	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,6	1,06
12	CEBOLLA	200	g	picar	pluma			enrolada	454	0,5	0,22
13	TOMATE	150	g	pelar	radajar			enrolada	454	0,5	0,17
14	PIMIENTO	100	g	picar	juliana fina			enrolada	454	0,5	0,110132159
15	LIMON	2	und	partir	exprimir			vinaagre	10	0,5	0,1
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		9,79
									C.I.P		0,98
									ERROR	3%	0,03
									C.GERENCIA	20%	0,20
									P.V.P		1,20



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



NOTA:											
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: TRUCHA AL HORNO						FECHA DE		# por:		10 foto	
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO		OTROS (especificar)			
Comensal		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación			Otras		kcal: 4112,8
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias utilizadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	TRUCHA	10	und	razonar	filetear	cocción en zoca	hornear	qñora principal	1	1,5	15,00
3	SAL	30	g	parar			rectificar		454	0,5	0,03
4	PIMIENTA	5	g	parar			rectificar		454	0,8	0,01
5	AJO	30	g	parar	batallar			razonar	454	1	0,07
6	HONGOS	250	g	parar		cocción en zoca	hornear	quarnición	454	1,5	0,83
7	ACEITE	20	ml	parar		cocción húmeda	freír		1000	2,5	0,05
8	CEBOLLA	150	g	pelar	brunoise	cocción húmeda	freír		454	0,5	0,17
9	TOMATE	150	g	caritar	brunoise	cocción húmeda	freír		454	0,5	0,17
10	LIMON	3	und	lavar	zuma	cocción húmeda	freír		10	0,5	0,15
11	ARROZ	800	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,6	1,06
12	PIMIENTO	150	g	picar	juliana fina	cocción en zoca	saltear	enrolada	454	0,5	0,17
13	ESPARRAGO	150	g	lavar		cocción en zoca	saltear	enrolada	454	1	0,23
14	ZAHAHORIA	100	g	pelar	bartaner	cocción en zoca	saltear	enrolada	454	0,5	0,110132159
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		18,13
									C.S.P		1,81
									ERROR	3%	0,05
									C.GERENCIA	2%	0,26
									P.V.P		2,23



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



NOTA:		NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: ENCOCADO DE PESCADO					FECHA DE	# por:		10	foto	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)						
Comensal	Ambiente		Refrigeración	3	Congelación		Otro:			10	10	4013,9
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnica culinaria	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00	
2	ARROZ	300	g	lavar		cocción húmeda	hervir	quarnición	454	0,6	1,06	
3	SAL	30	g	parar				rectificar	454	0,5	0,03	
4	CEBOLLA PAITEÑA	100	g	pelar	brunoise	cocción en zoca	safróir	refrita	454	0,5	0,11	
5	CEBOLLA BLANCA	50	g	pelar	brunoise	cocción en zoca	safróir	refrita	454	0,5	0,06	
6	PIMIENTO VERDE	100	g	lavar	brunoise	cocción en zoca	safróir	refrita	454	0,5	0,11	
7	CILANDRO	10	g	lavar	ropicar	cocción en zoca	safróir	refrita	454	0,2	0,00	
8	AJO	15	g	pelar	batallar	cocción en zoca	safróir	refrita	454	1	0,03	
9	ACHIOTE	25	ml	parar		cocción en zoca	safróir	refrita	1000	2	0,05	
10	TOMATE	200	g	lavar	brunoise	cocción en zoca	safróir	refrita	454	0,5	0,22	
11	PIMIENTA	5	g	parar				rectificar	454	0,8	0,01	
12	COMINO	5	g	parar				rectificar	454	0,6	0,01	
13	COCO	1	und	limpiar	rallar				1	1	1,00	
14	LECHE	500	ml	medir	licuar	cocción húmeda			1000	0,8	0,40	
15	PESCADO DORADO	1600	g	parar	filetear	cocción húmeda	hervir	genera principal	454	1,5	5,286343612	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		8,38	
									C.X.P		0,84	
									ERROR	3%	0,03	
									C.GERENCIA	20%	0,17	
									P.V.P		1,03	



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



N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	ACEITE	30	ml	pesar		cocción en seco	sofreír	refrito	1000	2,5	0,08
3	CAMARONES	500	g	lavar		cocción en seco	saltear	género principal	454	5	5,51
4	CEBOLLA PATEÑA	100	g	pelar	brunoise	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,6	0,13
5	AJO	10	g	pelar	batallar	cocción en seco	sofreír	refrito	454	1	0,02
6	SAL	30	g	pesar					454	0,5	0,03
7	PIMIENTA	10	g	pesar					454	0,8	0,02
8	PIMIENTO	20	g	lavar	brunoise	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,02
9	TOMATE	100	g	lavar	brunoise	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,11
10	LECHE DE COCO	150	ml	licuar		cocción húmeda	hervir	refrito	1000	2	0,30
11	COCO RALLADO	120	g	pesar		cocción en seco	saltear	decoración	454	1	0,26
12	ARROZ	800	g	lavar		cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,6	1,06
									C.T		7,54
									C.X.P		0,75
									ERROR	32	0,02
									C.GERENCIA	202	0,15
									P.V.P		0,33



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



<p>NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: ARROZ CON CONCHA FECHA DE ELABORACIÓN: # pax: 10 foto</p>											
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		keal: 3558,25	
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	CEBOLLA COLORADA	200	g	pelar	juliana fina	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,6	0,26
3	PIMIENTO	150	g	lavar	juliana fina	cocción en seco	sofreír	refrito	454	0,5	0,17
4	AJO	20	g	pelar	batallar	cocción en seco	sofreír	refrito	454	1	0,04
5	ACHIOTE	20	ml	pesar		cocción en seco	saltear	refrito	1000	2	0,04
6	SAL	30	g	pesar			rectificar		454	0,5	0,03
7	PIMIENTA	5	g	pesar			rectificar		454	0,8	0,01
8	COMINO	5	g	pesar			rectificar		454	0,8	0,01
9	OREGANO	5	g	pesar			rectificar		454	0,6	0,01
10	CONCHAS	50	und	lavar		cocción en seco	saltear	genero principal	25	5	10,00
11	ARROZ	800	g	lavar		cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,6	1,06
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		11,63
									C.X.P		1,16
									ERROR	3%	0,03
									C.GERENCIA	20%	0,23
									P.V.P		1,43



ESCUELA DE CATERING
FOHMA DE RECETA ESTÁNDAR



NOTA: NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: CAMARONES AL AJILLO											FECHA DE		Elaboración		Folio	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)										
			X													
	Almuerzo	Almuerzo	Refrigerante	X	Congelación							Total: 4138,2				
Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	TIPO DE PLAZO	CORTE	TIPO DE COCCIÓN	TIPO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	CANTIDAD DE CONSUMO	COSTO DE CONSUMO	COSTO DE UTILIZACIÓN					
1	AGUA	4500	ml								1,00					
2	ARROZ	800	g	luzar		hervido	hervido	guarnición	454	1,5	1,05					
3	SAL	30	g					esalificar	454	1,5	1,05					
4	AJO	150	g	pelar	challah	asado	asado	esfrito	454	1	1,33					
5	CAMARON	1500	g	luzar		asado	asado	esfrito	454	2,5	1,25					
6	PIÑIENTO ROJO	50	g	luzar	bruscar	asado	asado	esfrito	454	1,5	1,05					
7	PIÑIENTO VERDE	50	g	luzar	bruscar	asado	asado	esfrito	454	1,5	1,05					
8	CEBOLLA PAITERA	150	g	pelar	bruscar	asado	asado	esfrito	454	1,5	1,17					
9	CEBOLLA BLANCA	100	g	pelar	bruscar	asado	asado	esfrito	454	1,5	1,11					
10	CERVEZA	1000	ml	medic		hervido	hervido		1000	1	1,10					
11	MANTECA DE CERDO	50	g	pesar		asado	asado	esfrito	454	1	1,11					
12	ACHIOTE	15	ml	medic		asado	asado	esfrito	1000	2	1,03					
13	CILANDRO	10	g	luzar	espinar	asado	asado	esfrito	454	1,2	1,08					
14	PEREJIL	10	g	luzar	espinar	asado	asado	esfrito	454	1,4	1,01					
15	HOZTANA	20	g	pesar		asado	asado	esfrito	50	1,4	1,15					
16	TOMATE	80	g	luzar	bruscar	asado	asado	esfrito	454	1,5	1,05					
17	OREGANO	5	g	pesar		asado	asado	esfrito	454	1,5	1,01					
18	CREMA DE LECHE	50	ml	medic		hervido	hervido		1000	5	1,25					
19	PIÑIENTA	5	g	pesar		esalificar			454	1,1	1,01					
20	COMINO	5	g	pesar		esalificar			454	1,5	1,01					
NOTAS IMPORTANTES (especificar de la preparación):									C.V		18,14					
									C.X.P		1,00					
									ERROR		1,05					
									C.GERENCIA		1,22					
									P.V.P		1,33					



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



<p>NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: PIÑA EN ALMIBAR</p>											
<p>FECHA DE: / / \$ paz: 10 foto</p>											
<p>TIPO DE MENÚ: BOCADITO ENTRADA PLATO FUERTE POSTRE MENÚ COMPLETO OTROS (especificar)</p>											
<p>Conservación: Ambiente Refrigeración X Congelación Otros kcal: 1200,5</p>											
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
1	MANTEQUILLA	125	g	pesar		cocción en seco	hornear	derretir	454	1,8	0,50
2	LIMON RALLADO	1	und	lavar	rallar	cocción en seco	hornear		10	0,5	0,05
3	ZUMO DE LIMON	15	ml	lavar	exprimir	cocción en seco	hornear		10	0,5	0,75
4	PIÑA	1	und	pelar	dados grandes	cocción en seco	hornear		1	1	0,00
5	CANELA	10	g	pesar		cocción en seco	hornear		454	3	0,07
6	CREMA DE LECHE	150	ml	pesar		cocción en seco	hornear		1000	5	0,75
7	AZUCAR	150	g	pesar				almibar	454	1	0,33
8	FRUTILLA	100	g	lavar	rodajas			decoracion	454	1	0,22
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,66
									C.X.P		0,27
									ERROR	3%	0,01
									C.GERENCIA	20%	0,05
									P.V.P		0,33



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



NOTA:											
NOMBRE DE LA/S PREPARACION/ES: CONCHAS ASADAS							FECHA DE		# pax:		10
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)					
Conservas	Ambiente		Refrigerado	X	Congelación		Otros				kcal: 4276,9
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
1	AGUA	4500	ml						0	0	0,00
2	ARROZ	800	g	lavar		cocción húmeda	hervir	guarnición	454	0,6	1,06
3	SAL	30	g	pesar			rectificar		454	0,5	0,03
4	CONCHAS	50	und	lavar		cocción en seco	parrilla	genero principal	25	5	10,00
5	LIMON	8	und	cortar				vinagre	10	0,5	0,40
6	CEBOLLA PAITEÑA	150	g	pelar	pluma			ensalada	454	0,5	0,17
7	TOMATE RIÑON	150	g	lavar	brunoise			ensalada	454	0,5	0,17
8	ACEITE VEGETAL	100	ml	medir			rectificar	vinagre	1000	5	0,50
9	CILANDRO	10	g	lavar	repicar			ensalada	454	0,2	0,00
10	PEREJIL	10	g	lavar	repicar			ensalada	454	0,4	0,01
	AJO	50	g	pelar	licuar				454	1	0,11
	PIMIENTA	5	g	pesar			rectificar		454	0,8	0,01
	VERDE BARRAGANETE	5	und	pelar	gajos	cocción húmeda	freír	guarnición	1	0,25	1,25
11	COMINO	5	g	pesar			rectificar		454	0,6	0,01
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		13,71
									C.X.P		1,37
									ERROR		3% 0,04
									C.GERENCIA		20% 0,27
									P.V.P		1,69



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



NOTA:												
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: TORTA DE MADURO							FECHA DE		# paz:		10	foto
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
CONSERVACIÓN:		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			kcal: 1245,34	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA		ml									
2	MADURO	8	und	pelar	cuartos	cocción mixta	hervir/hornear	genero principal	1	0,2	1,60	
3	HARINA	80	g	pesar	tamizar				454	0,5	0,09	
4	MANTEQUILLA	60	g	pesar		cocción en seco	hornear		454	1,8	0,24	
5	HUEVO	3	und			cocción en seco	hornear		1	0,15	0,45	
6	QUESO	200	g	pesar	rallar	cocción en seco	hornear		454	2	0,88	
7	ACHIOTE	10	ml	pesar		cocción en seco	sofreír		1000	2	0,02	
8	AZUCAR	150	g	pesar		cocción en seco			454	0,6	0,20	
9	POLVO DE HORNEAR	10	g	pesar		cocción en seco	hornear		454	0,5	0,01	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T	3,49	
										C.X.P	0,35	
										ERROR	3%	0,01
										C.GERENCIA	20%	0,07
										P.V.P	0,43	



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: ENSALADA DE FRUTAS						FECHA DE	\$ paz:	10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 1253,33		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
1	PAPAYA	1	und	pelar	grandes				3	1	0,33	
2	GUINEO	6	und	pelar	rodajas				1	0,05	0,30	
3	PIÑA	1	und	pelar	grandes				1	1	1,00	
4	SANDIA	1	und	pelar	grandes				1	1	0,00	
5	MELON	454	g	pelar	grandes				1000	1	0,45	
6	ZUMO NARANJA	12	und	partir	exprimir				1	0,1	1,20	
7	AZUCAR	50	g	pesar					454	0,5	0,06	
8	ESENCIA DE VAINILLA	5	ml	pesar					50	0,5	0,05	
9	FRESAS	50	g	lavar	rodajas				454	1	0,11	
10	UVAS	50	g	lavar	rodajas				454	1	0,11	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		3,61	
									C.X.P		0,36	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,07	
									P.V.P		0,44	



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



NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: DULCE DE HIGO FECHA DE _____ \$ pax: _____ 10 foto												
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
CONSERVACIÓN:		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			1276,4	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):												
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
1	AGUA		ml									
2	HIGO	10	und	remojar		cocción húmeda	hervir		25	2	0,80	
3	PANELA	600	g	pesar		cocción húmeda	hervir		1800	2,5	0,83	
4	CANELA	8	g	pesar		cocción húmeda	hervir		454	2	0,00	
5	QUESO	454	g	pesar	rebanar			decoración	454	1	2,00	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T		3,63
										C.X.P		0,36
										ERROR	3%	0,01
										C.GERENCIA	20%	0,07
										P.V.P		0,45



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



NOTA:												
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: DULCE DE PERAS						FECHA DE		\$ paz:		10		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)						
CONSERVACIÓN:	Ambiente	Refrigeración	X	Congelación	Otros	kcal: 1297,4		foto				
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
1	AGUA		ml									
2	PERAS	10	und	lavar		coCCIÓN húmeda	hervir		25	4	1,60	
3	CANELA	10	g	pesar		coCCIÓN húmeda	hervir		454	2	0,04	
4	AZUCAR	400	g	pesar		coCCIÓN húmeda	hervir		454	0,5	0,00	
5	QUESO	100	g	pesar	rallar			decoración	454	2	2,00	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T	3,64	
										C.X.P	0,36	
										ERROR	3%	0,01
										C.GERENCIA	20%	0,07
										P.V.P	0,45	



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



NOTA: NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: ARROZ CON LECHE											
FECHA DE							# pax:		10		foto
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
CONDICIONES DE SERVICIO:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			kcal: 1247,8	
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
1	AGUA		ml								
2	ARROZ	250	g	lavar		cocción húmeda	hervir		454	0,6	0,33
3	LECHE	1000	ml	pesar		cocción húmeda	hervir		1000	0,8	0,80
4	AZUCAR	250	g	pesar		cocción húmeda	hervir		454	0,5	0,28
5	PASAS	40	g	pesar				decoración	454	1,5	0,13
6	CANELA	10	g	pesar		cocción húmeda	hervir		454	2	0,04
7	MANTEQUILLA	15	g	pesar		cocción húmeda	hervir		454	1,8	0,06
8	VAINILLA	10	ml	pesar					50	0,5	0,10
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		1,74
									C.X.P		0,17
									ERROR	3%	0,01
									C.GERENCIA	20%	0,03
									P.V.P		0,21



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



NOTA:		NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: TORTA DE PAPACHINA					FECHA DE		Por pax:		10		foto	
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)							
Conservación:		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			kcal: 1256,9			
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION			
1	AGUA		ml											
2	PAPACHINA	800	g	pelar	majar	cocción en seco	hervir, hornear		454	0,4	0,70			
3	SAL	8	g	pesar			rectificar		454	0,5	0,01			
4	HUEVOS	3	und	batir		cocción en seco			1	0,15	0,45			
5	CEBOLLA BLANCA	20	g	pelar	brunoise	cocción en seco	hornear		454	0,5	0,02			
6	QUESO	200	g	pesar	rallar	cocción en seco	hornear		454	2	0,88			
7	ACEITE	15	ml	pesar			engrasar		1000	2,5	0,04			
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,10			
									C.X.P		0,21			
									ERROR	3%	0,01			
									C.GERENCIA	20%	0,04			
									P.V.P		0,26			



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



NOTA:											
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: FLAN DE COCO							FECHA DE		# pax:		10
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)				
Conservación:		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			kcal: 1275,32
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION
1	AZUCAR	30	g	pesar		cocción en seco	caramelizar, hornear		454	0,5	0,03
2	LECHE	600	ml	licuar		cocción en seco	hornear		1000	0,8	0,48
3	COCO RALLADO	500	g	licuar		cocción en seco	hornear		454	1,5	1,65
4	LECHE CONDENSADA	1	lata	licuar		cocción en seco	hornear		1	2	2,00
5	HUEVOS	3	und	licuar		cocción en seco	hornear		1	0,15	0,45
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		4,62
									C.X.P		0,46
									ERROR	3%	0,01
									C.GERENCIA	20%	0,09
									P.V.P		0,57



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: MOUSSE DE MORA						FECHA DE	# paz:	10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
					X							
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	Otros			kcal: 1256,31		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
1	MORA	454	g	limpiar			licuar	genero principal	454	1	1,00	
2	GELATINA SIN SABOR	7	g	pesar			hidratar		7	0,1	0,10	
3	YEMA	1	und	batir					1	0,15	0,15	
4	CREMA DE LECHE	250	ml	batir					1000	5	1,25	
5	AZUCAR	100	g	pesar					454	0,5	0,11	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,61	
									C.X.P		0,26	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,05	
									P.V.P		0,32	



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: MOUSSE DE FRUTILLA						FECHA DE	\$ pax:	10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
					X							
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	Otros			kcal: 1256,31		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	METODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
1	FRUTILLA	454	g	limpiar			licuar	genero principal	454	1	1,00	
2	GELATINA SIN SABOR	7	g	pesar			hidratar		7	0,1	0,10	
3	YEMA	1	und	batir					1	0,15	0,15	
4	CREMA DE LECHE	250	ml	batir					1000	5	1,25	
5	AZUCAR	100	g	pesar					454	0,5	0,11	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,61	
									C.X.P		0,26	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,05	
									P.V.P		0,32	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: JUGO DE NARANJILLA						FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:	10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							BEBIDA					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	Otros			kcal: 1534,32		
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	1000	ml	medir			licuar					
2	NARANJILLA	1200	g	lavar			licuar		454	1	2,64	
3	AZUCAR	150	g	pesar			licuar		454	0,5	0,17	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,81	
									C.X.P		0,28	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,06	
									P.V.P		0,35	



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



NOTA:												NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: JUGO DE NARANJA		FECHA DE ELABORACIÓN: # pax:		10		foto	
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)												
							BEBIDA												
Conservacion		Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros			kcal: 1421,67								
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN								
1	NARANJA	50	und	lavar			exprimir		25	2	3,00								
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T		3,00							
										C.X.P		0,30							
										ERROR	3%	0,01							
										C.GERENCIA	20%	0,06							
											P.V.P	0,37							



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



NOTA:		NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: JUGO DE MELON					FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:	10	foto	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							BEBIDA					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 1549,81		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	1000	ml	medir			licuar					
2	MELON	1	und	lavar			licuar		1	2	2,00	
3	AZUCAR	150	g	pesar			licuar		454	0,5	0,17	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,17	
									C.X.P		0,22	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,04	
									P.V.P		0,27	

Activar Windows



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: JUGO DE BABACO						FECHA DE ELABORACIÓN: # pax:		10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							BEBIDA					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 1585,71		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	1000	ml	medir			licuar					
2	BABACO	2	und	lavar			licuar		1	1	2,00	
3	AZUCAR	150	g	pesar			licuar		454	0,5	0,17	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,17	
									C.X.P		0,22	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,04	
									P.V.P		0,27	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: JUGO DE MORA						FECHA DE ELABORACIÓN: # pax:		10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							BEBIDA					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 1519,65		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	1000	ml	medir			licuar					
2	MORA	1200	g	lavar			licuar		454	1	2,64	
3	AZUCAR	150	g	pesar			licuar		454	0,5	0,17	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T		2,81
										C.X.P		0,28
										ERROR	3%	0,01
										C.GERENCIA	20%	0,06
										P.V.P		0,35



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: JUGO DE FRUTILLA						FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:	10	foto	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							BEBIDA					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 1539,65		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	1000	ml	medir			licuar					
2	MORA	1200	g	lavar			licuar		454	1	2,64	
3	AZUCAR	150	g	pesar			licuar		454	0,5	0,17	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,81	
									C.X.P		0,28	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,06	
									P.V.P		0,35	

Activar Windows



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



NOTA:		NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: JUGO DE PIÑA					FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:	10	foto	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							BEBIDA					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		1521,78		
N°	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACIÓN	
1	AGUA	1000	ml	medir			licuar					
2	PIÑA	1	und	lavar			licuar		1	2	2,00	
3	AZUCAR	150	g	pesar			licuar		454	0,5	0,17	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):									C.T		2,17	
									C.X.P		0,22	
									ERROR	3%	0,01	
									C.GERENCIA	20%	0,04	
									P.V.P		0,27	

Activar Windows



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



NOTA:	NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: JUGO DE SANDIA						FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:	10	foto		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
							BEBIDA					
	Conservacion	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		Otros		kcal: 1206,55		
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	CANTIDAD DE COMPRA	COSTO DE COMPRA	COSTO DE UTILIZACION	
1	SANDIA	1	und	pelar			licuar		1	2	3,00	
NOTAS IMPORTANTES (referente de la preparación):										C.T		3,00
										C.X.P		0,30
										ERROR	3%	0,01
										C.GERENCIA	20%	0,06
										P.V.P		0,37

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOPA DE LENTEJA			
No DE RECETA:			06
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
613	gr.	Papas cortadas cuadros	0,13
307	gr.	Lenteja remojada	0,33
200	gr.	Leche	0,15
53	gr.	Cebolla blanca cuadros	0,03
80	gr.	Pimiento en cuadros	0,17
80	gr.	Tomate	0,16
39	gr.	Hierbita	0,08
39	gr.	Achiote	0,12
58	gr.	Queso rallado	0,38
153	gr.	Fideo cabello de ángel	0,20
		Sal, pimienta, comino	0,05
PROCEDIMIENTO			
<p>Hacer un refrito con la cebolla blanca, pimiento, y la hierbita, condimentar con sal, pimienta y comino. En una olla, hervir la lenteja, el refrito, por unos 30 minutos, luego incorpore las papas, el fideo, a fuego lento, hasta que estén suaves todos los ingredientes. Cinco minutos antes de sacar la sopa, añadir la leche y el queso.</p>			
K/CAL POR PORCION			315,38
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,80
COSTO POR PORCION			0,23

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOPA DE FRIJOLES NEGROS			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
307	gr.	Frijoles	0,53
333	gr.	Hueso de jamón	1,00
1	un.	Cebolla grande picada	0,10
1	un.	Apio picado	0,01
1	un.	Diente de ajo machacado	0,01
307	gr.	Tomates estofados	1,75
6	gr.	Albahaca	0,05
10	gr.	sal pimienta	0,05
83	ml.	Agua	0,05
PROCEDIMIENTO			
<p>Coloque los frijoles con bastante agua en un envase. Deje reposar por 8 o 10 horas; escurra. Combine los frijoles, el agua, el hueso de jamón, la cebolla, el ajo y el apio en una olla; mezcle bien. Añada los tomates (sin escurrir), la sal, la pimienta y la albahaca. Cocinar en olla de presión a temperatura media hasta que la válvula silbe. Círrrela y reduzca la temperatura a baja. Cocine durante 3 horas o hasta ablandar los frijoles. Sirva en platos soperos.</p>			
K /CAL POR PORCION			246,44
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,55
COSTO POR PORCION			0,44

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SANCOCHO COSTEÑO			
No DE RECETA:			05
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
613	gr.	Costilla de res	2,00
240	gr.	Choclos cortados	0,26
80	gr.	Cebolla blanca picada	0,09
107	gr.	Tomate sin cascara	0,23
58	gr.	Perejil	0,13
6	gr.	Ajo molido	0,01
107	gr.	Plátano verde en rodajas	0,23
80	gr.	Zanahoria	0,17
133	gr.	Yuca cortada en pedazos	0,14
		Sal, pimienta, comino	0,04
PROCEDIMIENTO			
<p>En una olla con dos litros de agua ponga las costillas de res, condimente con sal, pimienta y comino, tape y hierva, luego saque la espuma de la superficie, añada los choclos, la zanahoria, después los verdes previamente lavados con limón.</p> <p>Cuando el choclo este casi cocido, ponga la yuca y siga cocinando a fuego lento hasta que todos los ingredientes estén suaves. Pique la cebolla y el perejil formando un picadillo que servirá para poner al plato al momento de servir.</p>			
K/CAL POR PORCION			268,63
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,30
COSTO POR PORCION			0,41

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOPA DE CREMA DE HONGOS			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
153	gr.	Mantequilla o margarina	0,49
613	gr.	Hongos frescos picados	2,67
1333	gr.	Leche	0,93
56	gr.	Cubitos de caldo de carne	0,27
153	gr.	Harina	0,17
19	gr.	Perejil seco	0,05
333	gr.	Agua hirviendo	0,05
167	gr.	Sal	0,05
PROCEDIMIENTO			
<p>Derrita la mantequilla en una olla. Agregue los hongos. Sofría a temperatura media durante 8 o 10 minutos. Añada la leche (separando ½ taza). Reduzca la temperatura baja. Disuelva los cubitos de caldo en el agua hirviendo. Añada a la mezcla de hongos.</p> <p>Cocine hasta que la mezcla esté casi a punto de hervir; revuelva frecuentemente. Coloque la 1/2 taza de leche, la harina, el perejil seco y la sal hasta espesar; revuelva frecuentemente. Sirva en platos soperos.</p>			
K /CAL POR PORCION			377,01
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,68
COSTO POR PORCION			0,59

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: LOCRO DE CHOCLO TIERNO			
No DE RECETA:			06
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
613	gr.	Papas	0,13
213	gr.	Choclos desgranados	0,23
80	gr.	Cebolla blanca picada	0,09
39	gr.	Mantequilla	0,17
800	gr.	Leche	0,60
267	gr.	Agua	0,01
39	gr.	Queso rallado	0,13
19	gr.	Aceite-achiote	0,06
		Sal, pimienta, comino	0,04
PROCEDIMIENTO			
En un sartén haga un refrito con la cebolla blanca y la mantequilla. En una olla ponga el refrito de la cebolla, las papas cortadas en cuadros, el choclo el agua y cocine a fuego lento hasta que todo esté suave, agregue la leche y siga cocinando por unos cinco minutos más. Se sirve agregando el queso.			
K /CAL POR PORCION			248,13
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,46
COSTO POR PORCION			0,18

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: LOCRO DE CHOCHOS			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
5000	gr.	Papas	2,00
500	gr.	Chochos licuados	0,60
400	gr.	Leche	0,28
2	un.	Cebolla paiteña	0,20
2	un.	Tomate grande	0,20
115	gr.	Mantequilla	0,37
2	un.	Rama de cilantro	0,05
6	un.	Dientes de ajo	0,20
2	gr.	Cilantro picado	0,05
		Sal y pimienta	
PROCEDIMIENTO			
<p>En una sartén freír con la mantequilla el ajo molido y la cebolla paiteña rallada, añadir el tomate pelado y picado, junto con los chochos licuados, poner la sal, la pimienta y dos tazas de agua. Cuando hierva agregar las papas peladas y partidas en cuadrados grandes, poner agua hasta que cubra las papas y dejar hervir, revolviendo con frecuencia hasta que se suavicen las papas y la sopa espesa. Minutos antes de sacar del fuego poner el cilantro y al final la leche, revolviendo bien.</p>			
K /CAL POR PORCION			702,29
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,95
COSTO POR PORCION			0,49

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOPA DE HIERBAS			
No DE RECETA:			06
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
80	gr.	Cebolla perla picada	0,09
10	gr.	Ajo picado	0,02
29	gr.	Mantequilla	0,13
460	gr.	Papa en cubos	0,10
460	gr.	Puerro	1,00
116	gr.	Habas verdes peladas	0,25
200	gr.	Hierbitas	0,50
200	gr.	Crema dulce	0,80
200	gr.	Queso fresco en cubos	1,30
1600	gr.	Agua	0,01
29	gr.	Aceite	0,09
		Comino, sal, pimienta	0,04
PROCEDIMIENTO			
<p>Rehogue a fuego medio la cebolla y el ajo en aceite y mantequilla, añada una pizca de comino y espere hasta que la cebolla se vuelva transparente y suave. Agregue agua y deje hervir. Hierva la papa, el puerro y las habas verdes con las hierbitas. Sazone con sal. Deje enfriar durante unos minutos. Retire las hierbitas y licue bien los ingredientes, vierta en una olla y lleve de nuevo al fuego. Agregue el queso. Baje un poco el fuego e incorpore la crema dulce, removiendo cuidadosamente. Cocine durante unos cinco minutos.</p>			

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CALDO DE CAMARON			
No DE RECETA:			06
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
920	gr.	Camarones	7,00
80	gr.	Cebolla blanca	0,09
80	gr.	Cebolla colorada picada	0,09
80	gr.	Pimiento en cuadritos	0,17
6	gr.	Dientes de ajo molido	0,01
80	gr.	Zanahoria en cuadritos	0,09
39	gr.	Hierbita	0,08
613	gr.	Papas	0,13
		Sal, pimienta	0,01
PROCEDIMIENTO			
<p>Lave y quite la tripita a los camarones. En una olla hierba las cascara de los camarones, luego cierna el agua y utilicela para preparar el cado para que salga más concentrado. Haga un refrito con la cebolla colorada, cebolla blanca, pimiento y hierbita, condimente con sal, pimienta, ajo. En una olla ponga el agua con que hirvió las cascara del camarón, incorpore más agua si es necesario, el refrito, la zanahoria y las papas y cocine por unos 10 minutos mas y retire del fuego. También se puede licuar las cascara del camarón hervidas con agua, cernir y utilizar para el caldo par que salga más concentrado.</p>			
K /CAL POR PORCION			265
COSTO TOTAL DE LA RECETA			7,67
COSTO POR PORCION			0,96

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOPA DE CEBOLLA			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
38	gr.	Mantequilla o margarina	0,12
5	un.	Cebollas blancas medianas, rebanadas en rodajas	0,40
110	gr.	Vino blanco seco	0,20
1667	gr.	Caldo de res	0,30
	gr.	Pimienta	0,01
	gr.	Tomillo seco	0,05
	gr.	Mejorana seco	0,05
307	gr.	Queso mozzarella	1,54
160	gr.	Pan tostado	0,50
PROCEDIMIENTO			
<p>Derrita la mantequilla en la olla a temperatura media. Agregue las cebollas. Sofría hasta ablandarlas y dorarlas ligeramente. Añada el vino. Cocine durante 2 minutos. Agregue el caldo de res, la pimienta, el tomillo y la mejorana; mezcle bien y tape la olla.</p> <p>Deje hervir. Reduzca la temperatura a baja cuando la tapa esté caliente, siga cocinando durante 5 o 10 minutos; revuelva ocasionalmente. Precaliente platos soperos (que sean a prueba de calor) y rocíe el fondo de cada plato con 2 cucharadas de queso. Vierta la sopa sobre el queso. Cubra cada porción con una rodaja de pan tostado y rocíe con una cucharada de queso. Si desea coloque los platos soperos en una bandeja para hornear. Introduzca al horno durante 3 o 5 minutos o hasta que salgan burbujas.</p>			
K /CAL POR PORCION			246,72
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,17
COSTO POR PORCION			0,40

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOPA DE QUESO			
No DE RECETA:			12
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
2	un.	Cebolla blanca	0,10
20	gr.	Ajo	0,10
150	gr.	Leche	0,10
600	gr.	Queso	1,80
400	gr.	Papas	0,40
400	gr.	Agua	0,02
		Sal	0,03
PROCEDIMIENTO			
Hacer un refrito con la cebolla y el ajo añadir la leche, después el agua cuando hierba agregar las papas y el queso hasta que suavice las papas. Sazonar al gusto.			
K /CAL POR PORCION			282,33
COSTO TOTAL DE LA RECETA			2,55
COSTO POR PORCION			0,32

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

CUADRO N.º 003. RECETA ESTÁNDAR CALDO DE BOLAS DE VERDE

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CALDO DE BOLAS DE VERDE			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1500	gr.	Hueso	0,90
10	un.	Verdes crudos	1,00
4	un.	Col	0,20
2	un.	Pimiento	0,10
4	un.	Huevos	0,40
5	gr.	Pimienta y comino	0,03
29	gr.	Perejil	0,05
4	un.	Zanahoria	0,40
230	gr.	Alverja	0,30
10	un.	Verdes cocinados	1,00
500	gr.	Carne molida	0,50
2	un.	Cebolla palteña	0,20
6	un.	Dientes de ajo	0,10
460	gr.	Maní	1,00
		Sal	
PROCEDIMIENTO			
<p>Hacer el consomé de hueso. Cocinar con la col y hacer el refrito con la cebolla, el pimiento, el ajo y una cucharadita de achiote, agregar al consomé con la mitad del maní molido. Cocinar 5 verdes y moler con cinco verdes crudos. Hacer la masa suave y agregar la otra mitad de maní, hacer un refrito con la carne molida y huevo, alverjita y zanahoria picada.</p> <p>Rellene las bolas y agregar en el consomé. Dejar hervir hasta que las bolas estén en la superficie, agregar el perejil y la sal.</p>			
K /CAL POR PORCION			1154
COSTO TOTAL DE LA RECETA			6,18
COSTO POR PORCION			0,77

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

CAPÍTULO IV 4.77. RECETA ESTÁNDAR CALDO DE PATA

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CALDO DE PATA			
No DE RECETA:			06
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
613	gr.	Pata de res limpia	3,00
307	gr.	Garbanzo	0,60
307	gr.	Mote	0,33
2133	gr.	Agua	0,01
80	gr.	Cebolla colorada	0,09
80	gr.	Pimiento	0,17
160	gr.	Ajo molido	0,35
39	gr.	Hierbita	0,08
		Sal, pimienta, comino	0,04
PROCEDIMIENTO			
<p>La noche anterior, deje remojando el mote y el garbanzo por separado. Enjuague y cocínelos en diferentes ollas. Lave la pata. En una olla hierva la pata cortada en pedazos con dos litros de agua por 3 horas, incorpore la cebolla colorada y cebolla blanca enteras y el pimiento, cocine hasta que la pata este blanda, añada el mote, el garbanzo ya cocinado, condimente con sal, pimienta y comino, siga cocinado hasta que todo esté suave. Al servir agregue cebolla blanca picada con hierbita.</p>			
K /CAL POR PORCION			261,25
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,67
COSTO POR PORCION			0,58

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CREMA DE ZANAHORIA AL JEGIBRE CON MARISCOS			
No DE RECETA:			06
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
2400	gr.	Caldo de verduras	0,50
920	gr.	Zanahoria en cubos	1,00
80	gr.	Cebolla perla en cubos	0,09
120	gr.	Puerro en cubos	0,26
29	gr.	Jengibre	0,20
200	gr.	Crema dulce	0,40
200	gr.	Camarones	1,50
300	gr.	Hojas de eneldo	0,40
		Sal, pimienta, comino	0,03
PROCEDIMIENTO			
<p>Hierva el caldo de verduras las zanahorias, la cebolla, el apio, el puerro y el jengibre. Si desea, coloque una tira de cascar de naranja y retírela al terminar la cocción. Una vez que las verduras se cocinen, déjelas enfriar y licúelas bien. Pase por un colador o el chino. Coloque la crema de verduras en una olla y añada la crema dulce y sal. Cuando esté caliente, añada los mariscos y cocínelos alrededor de tres minutos. Rectifique la sazón. Sirva y adorne cada plato con hojas de eneldo.</p>			
K /CAL POR PORCION			303,03
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,38
COSTO POR PORCION			0,55

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOPA DE PESCADO Y TOMATE			
No DE RECETA:			06
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1400	gr.	Lomo de cerdo	4,80
160	gr.	Mantequilla	0,35
600	gr.	Cebollitas	0,14
10	gr.	Canela	0,28
10	gr.	Ajo	0,80
4	gr.	Laurel	0,22
160	gr.	Caldo	0,06
80	gr.	Vino	0,04
29	gr.	Azúcar	0,07
		Aderezo	0,01
4	un.	Manzanas	0,48
4	gr.	Canela	0,04
9,66	gr.	Azúcar	3,00
		Sal y pimienta	4,80
PROCEDIMIENTO			
<p>Limpie y corte los pescados en trozos. Corte el puerro en medianas delgadas y rehóguelo en aceite junto con dos cebollas, a fuego bajo hasta que estén transparentes. Agregue los trozos de pescado y deje sudar durante cinco minutos. Añada los tomates, la pasta de tomate, el ajo en pasta, la rama de eneldo, el azafrán y sazone con sal y pimienta. Vierta el caldo de pescado, lleve a ebullición y deje cocinar a fuego medio durante una hora, espumado de vez en cuando. Retire las cabezas. Licue la sopa durante unos instantes y luego pásela por un colador, apretando bien para extraer todo el líquido posible. Lleve de nuevo a ebullición y rectifique la sazón. Para la guarnición, pincele las rebanadas de pan baguette con el aceite de oliva. Lleve al horno para que se sequen y tomen poco de color. Fróteles con el diente de ajo sin apretar mucho.</p>			
K /CAL POR PORCION			348,54
COSTO TOTAL DE LA RECETA			10,29
COSTO POR PORCION			1,29

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOPA FRIA DE MAIZ Y YUCA			
No DE RECETA:			06
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
920	gr.	Maíz dulce	1,40
320	gr.	Puerros pequeños	0,70
116	gr.	Mantequilla	0,50
760	gr.	Papa en cubos	0,20
760	gr.	Yuca en cubos	1,00
1600	gr.	Caldo de pollo	0,50
200	gr.	Crema dulce	0,60
58	gr.	Jerez	0,80
		Sal, pimienta	0,03
PROCEDIMIENTO			
<p>Licue el maíz con un poco de agua. Pase por el colador. Saltee los puerros en la mantequilla durante cinco minutos. Agregue las papas, la yuca y el caldo. Cocine hasta que la yuca y la papa estén muy suaves. Licue rápidamente y pase por el colador. Junte con la mezcla de maíz. Deje enfriar en la refrigeradora. Sazone con sal y pimienta, añada la crema dulce y el jerez. Al servir, vierta el agua con gas. Decore con las hojuelas de yuca frita, las hojas de culantro y el jalapeño.</p>			
K /CAL POR PORCION			660,03
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,77
COSTO POR PORCION			0,72

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOPA DE VERDURAS CON CARNE			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
29	gr.	Mantequilla	0,13
460	gr.	Carne de res en tiritas	1,50
4	gr.	Hoja de laurel	0,05
240	gr.	Tomates en concasse	0,52
160	gr.	Apio picado	0,33
116	gr.	Zanahoria mediana en cubos	0,13
116	gr.	Cebolla palteña picada	0,13
1600	gr.	Caldo de carne hirviendo	0,01
10	gr.	Hojas de orégano	0,05
		Sal, pimienta	0,04
PROCEDIMIENTO			
<p>En un recipiente hondo coloque la mantequilla, la carne y el laurel, lleve tapado al horno microondas a máxima potencia, durante tres minutos. Agregue el tomate, el apio, la zanahoria y la cebolla. Sazone con sal y pimienta. Vuelva a llevar al horno microondas, tapado, y cocine a máxima potencia durante cinco minutos. Incorpore el caldo hirviendo y cocine durante cinco minutos más. Antes de servir, esparza orégano.</p>			
K /CAL POR PORCION			214,75
COSTO TOTAL DE LA RECETA			2,89
COSTO POR PORCION			0,36

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ALMEJAS AL HORNO			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
32	un.	Almejas	4,50
133	gr.	Carne molida	0,53
1	un.	Cebolla picada	0,10
1	gr.	Caldo concentrado de carne	0,05
38	gr.	Aceite	0,10
7	gr.	Azúcar	0,02
7	gr.	Raíz de jengibre	0,05
PROCEDIMIENTO			
<p>Lavar cuidadosamente las almejas y colocarlas en una olla con agua y sal hasta que hiervan y se abran. Una vez abiertas, retirar la carne de su interior y molerla. Reservar las conchas vacías. Mezclar la carne molida de almejas junto con la carne molida vacuna. Incorporar a esta mezcla la cebolla bien picada, la salsa de soja, el jengibre rallado, sal, pimienta y azúcar. Remover bien hasta que estén todos los ingredientes bien integrados.</p> <p>Rellenar las conchas con esta preparación. Por otro lado, calentar el caldo y bañar el contenido de las conchas con un chorrito en cada una. Disponer las conchas en una asadera, rociarlas con el aceite y llevarlas al horno muy caliente por 10 minutos. Para terminar espolvorear con perejil picado por encima.</p>			
K /CAL POR PORCION			138,99
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,35
COSTO POR PORCION			0,67

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ESCABECHE DE PESCADO			
No DE RECETA:			07
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
920	gr.	Filetes de corvina	10,50
240	gr.	Cebolla colorada juliana	0,26
153	gr.	Salsa de tomate	0,83
4	gr.	Pimiento de olor	0,05
4	gr.	Clavo de olor	0,05
1	gr.	Hoja de laurel	0,01
39	gr.	Harina de trigo	0,03
19	gr.	Aceite	0,02
		Sal, pimienta molida	0,01
PROCEDIMIENTO			
<p>Lave los filetes de pescado y aliñelos con sal y pimienta, páselos por la harina para que pierda la humedad. Quíteles el exceso de harina, fríalos en aceite bien caliente. Cuando estén bien fritos sáquelos y póngalos en otro recipiente. En un sartén freír la cebolla, hasta que este brillante. Añada la pimienta y el clavo de olor, la salsa de tomate, la hoja de laurel, pimienta molida y la corvina frita. Incorpore despacio para que absorba el sabor, luego retire del fuego. Sírvalo caliente acompañado con papas.</p>			
KIL /CAL POR PORCION			394,88
COSTO TOTAL DE LA RECETA			11,76
COSTO POR PORCION			1,47

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CAMARONES A LA CRIOLLA			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
58	gr.	Mantequilla o margarina	0,09
4	un.	Apios, picados	0,05
1	un.	Pimiento verde, picado	0,10
230	gr.	Cebolla, picada	0,10
400	gr.	Jugo de tomate o jugo de vegetales	0,20
2	un.	Hoja de albahaca seca	0,05
2	gr.	Salsa picante	0,01
2	gr.	Sal	0,01
920	gr.	Camarones sin piel, crudos	6,44
920	gr.	Arroz cocinado, caliente	0,90
PROCEDIMIENTO			
Caliente la margarina en la sartén. Agregue el apio, el pimentón verde y la cebolla; sofría hasta ablandarse. Agregue el jugo de tomate, la albahaca, la salsa picante y la sal; deje hervir. Agregue los camarones y reduzca la temperatura a baja. Cocine a temperatura baja durante 30 minutos, Sirva sobre arroz.			
K /CAL POR PORCION			622,36

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: FRICASE DE TERNERA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
400	gr.	Escalopines de ternera	4,40
60	gr.	Mantequilla	0,40
120	ml.	Fondo de carne	0,70
40	ml.	Vino blanco	0,80
50	gr.	Crema de leche	0,54
	al gusto	Albahaca picada	0,10
PROCEDIMIENTO			
Freír en mantequilla cada escalopin, salpimentar al gusto retirar, en la misma sartén agregar el jugo de los escalopines, y el resto de los ingredientes. Reducir. Servir decorando en corte juliana la albahaca.			
K /CAL POR PORCION			198,65
COSTO TOTAL DE LA RECETA			6,94
COSTO POR PORCION			0,87

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: POLLO AL OREGANATO			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
460	gr.	Pechuga de pollo	1,20
	al gusto	Orégano fresco	0,40
100	gr.	Mantequilla	0,45
250	gr.	crema de leche	2,45
	al gusto	Queso parmesano	1,30
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	pimienta	0,03
PROCEDIMIENTO			
Sancochar las pechugas y luego dorarlas. Mezclar el resto de los ingredientes y cocinarlos hasta espesar. Bañar las pechugas y adornar con una rama de orégano fresco.			
K /CAL POR PORCION			320,88
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,86
COSTO POR PORCION			0,73

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ATUN MARINADO A LA PARRILLA			
No DE RECETA:			08
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
920	gr.	Filetes de atún	8,00
267	gr.	Vino blanco seco	1,70
80	gr.	Cebolla colorada picada	0,09
4	gr.	Laurel	0,20
39	gr.	Perejil y tomillo	0,08
160	gr.	Tomates	0,35
3	un.	Limonas	0,28
107	gr.	Aceite	0,27
		Sal, pimienta	0,02
		Salsa Tártara	
80	gr.	Mayonesa	0,72
160	gr.	Pepinillos	0,35
80	gr.	Puerros	0,09
1	gr.	Huevo duro	0,09
PROCEDIMIENTO			
<p>Preparar una marinada con aceite, el vino, la cebolla cortada, el laurel, perejil y tomillo. Sazonar con sal y pimienta. Mezclar y cubrir con ella los filetes de atún, durante una hora y media. Calentar la parrilla a fuego muy fuerte y asar los filetes, hasta que se doren. Pintar con el adobo, de vez en cuando. Poner en una fuente, acompañado con los tomates partidos por la mitad y dejar terminar de cocer en el horno.</p> <p>Salsa Tártara: Picar muy menudo las cebolletas, pepinillos, puerros y el huevo duro. Añadirlo cuidadosamente a la salsa mayonesa. El secreto para que los filetes no se peguen es ponerlos en la parrilla cuando este muy caliente. Dejar hacer más del primer lado, dar la vuelta y cocer unos segundos más.</p>			
K /CAL POR PORCION			752,50
COSTO TOTAL DE LA RECETA			12,24
COSTO POR PORCION			1,53

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ARROZ CON PIMENTON			
No DE RECETA:			08
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
833	gr.	Arroz	10,50
3	un.	Pimientos picados	0,26
2	un.	Cebollas picadas	0,83
2	un.	Dientes de ajo picados	0,05
134	gr.	Aceite	0,05
2	un.	Laurel	0,01
933	gr.	Caldo	0,03
	al gusto	Sal, pimienta	0,02
PROCEDIMIENTO			
Calentar el aceite y freír la cebolla, ajo y pimientos. Agregar el caldo, el arroz y el laurel. Dejar hervir hasta evaporar. Tapar y descansar 5 minutos.			
K /CAL POR PORCION			743,51
COSTO TOTAL DE LA RECETA			2,32
COSTO POR PORCION			0,29

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ARROZ CHAUFA			
No DE RECETA:			13
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
667	gr.	Arroz	0,40
27	gr.	Salsa china	3,75
667	gr.	Langostinos	0,40
133	gr.	Cerdo asado	0,20
4	un.	Huevos	0,03
1	un.	Cebollín picado	0,03
40	gr.	Jengibre	0,03
PROCEDIMIENTO			
Hervir el arroz sin sal con e l pedazo de jengibre, cuando esté listo pasarlo a una sartén a fuego medio con un poco de aceite. Añadir la salsa china y mezclar bien con el arroz, picar el chancho en cuadritos y añadir al arroz con el cebollín y la tortilla de huevo cortado en tiritas, al final añadir los langostinos hasta que se cocine.			
K /CAL POR PORCION			281
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,84
COSTO POR PORCION			0,61

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ASADO DE CERDO A LA CANELA			
No DE RECETA:			10
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
600	gr.	Arroz	0,59
	al gusto	Agua	0,01
	al gusto	Sal	0,01
PROCEDIMIENTO			
<p>Poner a hervir una gran cantidad de agua sin sal. Cuando esté hirviendo, echar el arroz, y dejar unos 8 minutos. Colar. Tiene que estar blanco con el corazón duro. Inmediatamente, lavar con agua fría para quitarle el almidón. Escurrir todo el tiempo que se quiera. Mientras tanto, preparar una olla con agua hirviendo, esta vez con sal. Al momento de utilizar el arroz, volver a echarlo en el agua. No es necesario que vuelva a hervir. Sacar y escurrir el arroz, que estará en su punto.</p>			
K /CAL POR PORCION			257,50
COSTO TOTAL DE LA RECETA			0,61
COSTO POR PORCION			0,08

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ARROZ COLORADO Y PAPA			
No DE RECETA:			10
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1000	gr.	Arroz blanco	0,98
28,75	gr.	Sal	0,01
51,2	gr.	Aceite	0,10
57,5	gr.	Achiote	0,12
1080	gr.	Agua	0,08
5	un.	Papas grandes	0,20
PROCEDIMIENTO			
Cocinar el arroz con sal. Dejar secar y poner el aceite. Mezclar el achiote con el arroz cocido. Pochar la papa (4cm. x 4 cm.)			
K /CAL POR PORCION			593,43
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,49
COSTO POR PORCION			0,19

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CAMARONES ENCHILADOS			
No DE RECETA:			09
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1104	gr.	Camarones	9,34
46	gr.	Cebolla colorada	0,67
116	gr.	Mantequilla	0,17
8	gr.	Mostaza	1,20
8	gr.	Sal	0,12
8	gr.	Pimienta roja	0,17
3,87	gr.	Salsa inglesa	0,06
70	gr.	Maicena	0,05
552	gr.	Leche	9,34
552	gr.	Pan rallado	0,67
PROCEDIMIENTO			
<p>Derretir la margarina en una cacerola, añadir cebolla, cocine a fuego lento hasta que estén blandas sin dejarlas dorar. Retirar del fuego. Anadir las especias. Verter gradualmente en la leche sin dejar de revolver. Cocinar esta mezcla a fuego moderad hasta que espese y comience a hervir. Anadir los camarones. Verter en los platos individuales. Hornear en un horno a 218 grados durante 15 o 20 minutos.</p>			

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CAMARONES A LA DIABLADA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
333	gr.	Mantequilla	1,09
13	gr.	Salsa tabasco	0,09
3	gr.	Sal	0,01
53	gr.	Salsa ketchup	0,21
1333	gr.	Camarones o langostinos	8,00
13	gr.	Jugo de limón	0,05
5	un.	Dientes de ajo	0,15
PROCEDIMIENTO			
Lavar los camarones (o langostinos) sin quitar la cáscara, escurrirlos y ponerlos en una cacerola con la mantequilla. Licuar el ajo con el jugo de limón y volcar sobre los camarones; tapar la cacerola y cocinar hasta que los camarones estén rosados. Agregar la salsa ketchup y la salsa tabasco. Tapar y dejar cocinar 10 minutos más. Servir acompañados con arroz blanco.			
K /CAL POR PORCION			523,94
COSTO TOTAL DE LA RECETA			9,60
COSTO POR PORCION			1,20

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ARROZ CRIOLLO			
No DE RECETA:			09
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
57	gr.	Mantequilla.	0,19
2	un.	Cebolla Picada.	0,20
473	gr.	Arroz grano largo.	0,46
110	gr.	Fondo de pollo, agua	0,20
PROCEDIMIENTO			
<p>Calentar la mantequilla en una olla gruesa. Poner la cebolla y saltear hasta que comience a suavizar. No dorar. Poner el arroz, sin lavar. Remover hasta que haya absorbido y esté totalmente cubierto con la mantequilla. Poner el líquido hirviendo. Poner a hervir con el arroz. Rectificar la sazón y cubrir apretadamente.</p> <p>Poner en un horno a 350 ° F y hornear por 18 a 20 minutos hasta que el líquido sea absorbido y esté seco y suelto. Probar el arroz. Y si no está hecho, reponga en el horno de 3 a 5 minutos. Sacar en una bandeja de hotel y desgranar el arroz con un tenedor. Este sacará el vapor y detendrá una sobre cocción hasta la hora del servicio. Si desea, un poco de mantequilla cruda en el arroz terminado.</p>			
KIL /CAL POR PORCION			307,10
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,05
COSTO POR PORCION			0,13

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: FILETE DE PESCADO EN SALSA DE HONGOS			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
58	gr.	Mantequilla	0,17
307	gr.	Hongos, rebanados	0,92
1	un.	Cebolla pequeña, picada	0,10
58	gr.	Harina	0,06
133	gr.	Vino blanco	0,35
383	gr.	Sopa de hongos en crema	3,00
1333	gr.	Filete de bacalao	5,33
1	gr.	Pimienta	0,01
38	gr.	Queso parmesano, desmenuzado	0,15
PROCEDIMIENTO			
<p>Derrita la mantequilla en el sartén a temperatura media. Agregue los hongos y la cebolla; sofría durante 3 minutos. Agregue la harina. Añada el vino y la sopa; mezcle bien. Cocine hasta que la mezcla hierva y espese. Revuelva constantemente.</p> <p>Reduzca la temperatura a baja y coloque el pescado en el sartén, vierta la salsa sobre los filetes. Rocíe la pimienta y el queso. Cocine a temperatura baja durante 10 minutos o hasta que el pescado se deshaga fácilmente.</p>			
K /CAL POR PORCION			286,96
COSTO TOTAL DE LA RECETA			10,09
COSTO POR PORCION			1,26

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: POLLO AL VAPOR CON FIDEOS			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1380	gr.	Pechuga de pollo, sin piel y sin hueso	3,00
1	un.	Ajo picado	0,01
2	un.	Cebollas pequeñas, picadas	0,20
5	gr.	Estrogón picado	0,05
5	gr.	Perejil picado	0,01
2	gr.	Sal	0,01
1	gr.	pimienta	0,01
431	gr.	Fideos crudos	1,30
748	gr.	Sopa de crema de hongos	5,60
PROCEDIMIENTO			
<p>Caliente dos pulgadas de agua en una olla a temperatura media - alta. Coloque el pollo sobre el colador; rocíelo con el ajo picado, las cebollas, el estrogón, el perejil y la mitad de la sal y pimienta. Ponga el colador dentro de la olla y tápela. Cocine a temperatura baja durante 50 a 60 minutos, o hasta ablandarse el pollo. Saque el colador con el pollo y los vegetales de la olla, y deje reposar con la tapa puesta.</p> <p>Aumente la temperatura a media - alta. Añada la sal y la pimienta restantes al agua que quedó en la olla, y deje hervir. Agregue a los fideos y cocine según las direcciones del paquete. Añada la sopa. Coloque nuevamente el colador dentro de la olla y reduzca la temperatura. Cocine por cinco minutos.</p>			
K /CAL POR PORCION			561,40
COSTO TOTAL DE LA RECETA			10,19
COSTO POR PORCION			1,27

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PESCADO SUDADO			
No DE RECETA:			14
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	Filetes de pescado	5,50
27	gr.	Cucharadas de aceite	0,37
4	un.	Cebollas paiteña	0,27
3	un.	Ajos machacados	0,10
4	un.	Tomates pelados y picados	0,40
3	gr.	Hojas de laurel	0,03
1	gr.	Orégano	0,03
53	gr.	Salsa de tomate	0,34
		Aceite para freír	0,05
		Sal y pimienta	0,02
PROCEDIMIENTO			
Rehoga la cebolla y los ajos en el aceite. Añadir el tomate, sal, pimienta, laurel, orégano, vinagre y agua, cocinar hasta que todo esté muy suave y añadir la salsa de tomate, sazonar los filetes y freírlos de 2 a 3 minutos cada lado añadir a la preparación anterior.			
K /CAL POR PORCION			196,63
COSTO TOTAL DE LA RECETA			7,11
COSTO POR PORCION			0,89

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ARROZ AL CURRY			
No DE RECETA:			08
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1000	gr.	Arroz	1,80
28,75	gr.	Curry	0,60
125	gr.	Aceite	1,50
		Sal	1,80
PROCEDIMIENTO			
Cocer el arroz. Agregar el curry y el aceite disuelto en agua. Con una porción dar la forma y freír.			
K /CAL POR PORCION			566
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,90
COSTO POR PORCION			0,49

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PECHUGA DE POLLO GRILL			
No DE RECETA:			13
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
3000	gr.	Pechuga de pollo	4,20
250	gr.	Aceite	0,80
150	gr.	Ajo	0,30
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Pimienta	0,03
PROCEDIMIENTO			
Abrir las pechugas y salpimentar mezclar el aceite con el ajo y pasar por el lomo con una brocha azar al grill.			
K /CAL POR PORCION			908,29
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,36
COSTO POR PORCION			0,67

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTANDAR			
NOMBRE DE RECETA: T – BONE AL GRILL			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	T Bone	12,50
200	gr.	Ajo	0,40
600	gr.	Sal	0,03
600	gr.	Pimienta	0,03
600	gr.	Mantequilla	1,80
	al gusto	Orégano	0,20
	al gusto	Perejil	0,20
PROCEDIMIENTO			
Aliñar los T Bone con todos los ingredientes anteriores y asar en el grill.			
K /CAL POR PORCION			765,36
COSTO TOTAL DE LA RECETA			15,16
COSTO POR PORCION			1,90

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PESCADO A LA MARINERA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1000	gr.	Pescado de diversas clases	4,00
10	gr.	Tomillo	0,05
10	gr.	Perejil	0,03
2	gr.	Coñac	0,10
58	gr.	Harina	0,06
4	un.	Cebollas pequeñas	0,30
20	gr.	Hongos	0,30
4	un.	Cebollas grandes	0,30
2	un.	Laurel	0,05
20	gr.	Vino tinto	0,07
80	gr.	Mantequilla	0,24
8	un.	Dientes de ajo	0,20
		Sal y pimienta al gusto	0,01
PROCEDIMIENTO			
<p>Cortar el pescado en trozos, a los cuales se les retira las espinas y se coloca en una fuente sobre un lecho de cebolla grande picada y los dientes de ajo. Sazonar todo con el tomillo, el laurel, el perejil picado, la sal y pimienta; se baña con el vino tinto en cantidad suficiente para cubrir el pescado totalmente.</p> <p>Colocado el recipiente en la lumbre, se deja hervir su contenido a fuego vivo y se le añade el coñac, previamente pasada por la llama, quedando el pescado al fuego y cocinándose por veinte minutos más. Después de lo cual se coloca en una bandeja honda y se cocina unos minutos la salsa que ha quedado con una cucharada de mantequilla derretida y trabaja en el fuego con un poco de harina; se agregar los hongos, las cebollas pequeñas cocinadas a parte en mantequilla y se hacen cocinar por diez minutos más. Se vierte la salsa sobre el pescado al servir.</p>			
K /CAL POR PORCION			236,73
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,71
COSTO POR PORCION			0,71

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CALAMARES A LA PLANCHA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
40	unid.	Calamares medianos	6,00
230	gr.	Aceite de oliva virgen	2,00
10	unid.	Ajo	0,50
2	unid.	Rama de perejil	0,05
	gusto	Sal	0,01
PROCEDIMIENTO			
<p>Limpiar bien los calamares, desechando las patas y todo lo que tienen en el interior. Poner una plancha al fuego, poner una cucharada sopera de aceite e ir colocando los calamares. Mantener el fuego lento e ir girando los calamares, por las dos caras, evitando que se quemem. No más de 2-3 min por cada lado.</p> <p>Justo en el momento de retirarlos de la plancha, espolvorear con la sal. En un bol, echar el resto de aceite y añadir los ajos y el perejil, picados lo más finamente posible. Mezclarlo todo bien hasta conseguir una mezcla homogénea. Colocar los calamares en una fuente y echar por encima el aceite con el ajo y perejil picados.</p>			
K /CAL POR PORCION			346,32
COSTO TOTAL DE LA RECETA			8,56
COSTO POR PORCION			1,07

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: FETUCCINI A LA PUTANESCA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
600	gr.	Fettuccini	8,40
800	ml.	Tomates	3,50
	al gusto	Albahaca	0,20
	al gusto	Ajo	0,30
80	ml.	Aceite de oliva	0,95
8	un.	Aceltunas negras	1,90
160	gr.	Anchoas	2,30
1	un	Ají limo	1,00
8	gr.	Alcaparras	2,00
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Pimienta	0,03
PROCEDIMIENTO			
El tomate concassé se mezcla con la albahaca picada. Poner en una sartén, aceite y dorar los ajos. Retirarlos. Incorporar en orden las anchoas, aceitunas cortadas, sal y pimienta. Agregar un poco de caldo de cocción de los fideos, alcaparras y el concassé. Si se desea agregar el ají cortado en tiritas. Servir la salsa caliente sobre los fideos recién cocinados. Espolvorear queso.			
K /CAL POR PORCION			402,03
COSTO TOTAL DE LA RECETA			20,61
COSTO POR PORCION			2,58

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PAPAS ASADAS CON CHIMICHURRI			
No DE RECETA:			14
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
500	gr.	Papas pequeñas	0,40
1	gr.	Perejil	0,05
1	gr.	Orégano	0,05
1	un.	Albahaca	0,05
80	gr.	Aceite	0,90
100	gr.	Ajo	0,30
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Pimienta	0,03
PROCEDIMIENTO			
Lavar las papas y cocinar. Para el chimichurri licuar el aceite con todas las hierbas y el ajo mas la sal y la pimienta, poner las papasen una lata junto con el chimichurri con la ayuda de una brocha y mandar al horno por 10 minutos a 150 grados.			
K /CAL POR PORCION			189,27
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,81
COSTO POR PORCION			0,23

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: POLLO COCIDO EN ENSALADA			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
920	gr.	Sobrantes de pollo cocido	1,50
2	un.	Centro de lechuga	0,15
4	un.	Tomates	0,30
6	un.	Pepinillos	3,00
29	gr.	Alcaparras	0,20
		Aceite	0,01
		Limón	0,01
		Sal y pimienta al gusto	0,01
PROCEDIMIENTO			
El sobrante de pollo cocinado se deshuesa, se deshebra y se coloca en una ensaladera, agregando las hojas más tiernas de una cabeza de lechuga, los tomates rebanados, los pepinillos y las alcaparras. Se sazona todo con sal, pimienta, aceite y limón.			
K /CAL POR PORCION			211,52
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,18
COSTO POR PORCION			0,65

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PECHUGA DE POLLO AL GRILL			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
3200	gr.	Pechuga de pollo	4,20
	al gusto	Ajo	0,25
200	ml.	Mostaza	0,23
	al gusto	Sal pimienta	0,06
30	ml.	Aceite	0,30
PROCEDIMIENTO			
Abrir las pechugas y salpimentar. Mezclar el aceite, el ajo y la mostaza; pasar por la pechuga con una brocha. Asar al grill.			
K /CAL POR PORCION			731
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,04
COSTO POR PORCION			0,63

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CANELON RELLENO DE MARISCOS			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
5	un.	Huevos	1,00
1000	gr.	Harina	0,90
1000	gr.	Mariscos surtidos	12,00
250	gr.	Crema batida	0,80
40	gr.	Langostino	4,80
160	gr.	Mantequilla	1,20
120	gr.	Harina	0,12
1000	ml.	Leche	1,20
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Nueces	0,60
4	un.	Yemas de huevo	0,40
250	gr.	Crema de leche	0,80
300	gr.	Queso parmesano	1,60
	al gusto	Pimienta negra	0,03
PROCEDIMIENTO			
<p>Saltear los mariscos en un poco de mantequilla. Dejar enfriar y procesarlos. Mezclar con crema y sazonar. Enfriar. Agregar a la salsa bechamel, las yemas y la crema de leche fuera del fuego.</p> <p>Rellenar los canelones con la pasta de mariscos y un langostino. Cerrar. Acomodar los canelones en la fuente enmantequillada, cubrir con la salsa y queso parmesano. Hornear a 180 grados C por 15 min. Gratinar. Para servir adornar con mariscos salteados en mantequilla.</p>			
K /CAL POR PORCION			1302,37
COSTO TOTAL DE LA RECETA			25,48
COSTO POR PORCION			3,19

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: LASAGÑA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
48	un.	Tomates	3,20
200	gr.	Espinacas	0,40
1000	gr.	Jamón	4,80
4	un.	Queso mozzarella	14,30
1000	gr.	Queso parmesano	8,40
1000	gr.	Champiñones	4,60
150	gr.	Mantequilla	0,65
	al gusto	Salsa de tomate	0,50
PROCEDIMIENTO			
<p>En fuente enmantequillada colocar en orden: una capa de tomates, tajadas de jamón, mozzarella rallada, queso parmesano, espinacas picadas, champiñones. Repartir las capas y terminar con pan rallado y trozos de mantequilla. Gratinar a 200 grados C por 20 minutos. En una fuente poner salsa de tomates y desmoldar la Lasagña. Servir caliente.</p>			
K /CAL POR PORCION			1326,67
COSTO TOTAL DE LA RECETA			36,85
COSTO POR PORCION			4,61

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ARROZ CON CALAMARES			
No DE RECETA:			08
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
460	gr.	Calamar en rodajas	4,00
200	gr.	Arroz	0,20
120	gr.	Cebolla en cuadrito	0,13
60	gr.	Pimiento en cuadritos	0,13
80	gr.	Cebolla blanca picada	0,17
15	gr.	Ajo machacado	0,03
3	gr.	Hoja de laurel	0,10
5	gr.	Perejil picado	0,01
		Sal, pimienta y comino	0,05
PROCEDIMIENTO			
En un sartén haga un refrito con la cebolla, pimiento, ajo, sazonar con sal, pimienta y comino. En una olla con cuatro tazas de agua haga arroz con el refrito. Aliñe los calamares y fríalos en poco de aceite. Luego, cuando este el arroz cocinado, revuelva con los calamares y el perejil picado. Deje por unos minutos más para que el arroz coja el sabor del calamar.			
K /CAL POR PORCION			99,50
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,82
COSTO POR PORCION			0,60

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SALPICON DE MARISCOS			
No DE RECETA:			15
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
333	gr.	Calamar	2,33
333	gr.	Pulpo	2,50
333	gr.	Camarón	2,33
333	gr.	Pescado	1,86
667	gr.	Langostino	7,34
333	gr.	Concha	1,67
133	gr.	Ajo	0,30
167	ml.	Aceite	1,60
	al gusto	Sal	0,02
	al gusto	Pimienta	0,02
PROCEDIMIENTO			
Rehoga la cebolla y los ajos en el aceite. Añadir el tomate, sal, pimienta, laurel, orégano, vinagre y agua cocinar hasta que todo esté muy suave y añadir la salsa de tomate sazonar los filetes y freírlos de 2 a 3 minutos cada lado añadir a la preparación anterior			
K /CAL POR PORCION			415,83
COSTO TOTAL DE LA RECETA			19,97
COSTO POR PORCION			2,50

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: FETTUCCINI A LA BOLOGÑESA			
No DE RECETA:			13
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
600	gr.	Fettuccini	2,58
1000	gr.	Carne molida	3,60
800	gr.	Tomates pelados y sin semilla	2,20
12	gr.	Albahaca finamente picada	0,20
40	gr.	Ajo	0,25
160	gr.	Aceite de oliva	1,50
120	gr.	Queso parmesano	1,39
	al gusto	Orégano	0,03
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Pimienta	0,03
PROCEDIMIENTO			
El tomate concasse picado sin cascara y sin semilla se mezcla con la albahaca picada, ponemos en un sartén el ajo y doramos con el aceite agregamos la preparación del tomate con la albahaca agregamos la carne molida hasta que cocine sazonamos bien y dejamos que hierva si es necesario agregamos un poco de liquido de la cocción del fettuccini. Servimos la pasta caliente y encima la salsa boloñesa un poco de orégano y queso parmesano.			
K /CAL POR PORCION			798,07
COSTO TOTAL DE LA RECETA			11,81
COSTO POR PORCION			1,48

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: LOMO AL GRILL			
No DE RECETA:			13
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1333	gr.	Lomo fino	4,66
333	gr.	Aceite	1,30
200	gr.	Ajo	0,67
7	un.	Sal	1,67
267	gr.	Pimienta	0,08
PROCEDIMIENTO			
Limpiar y porcionar el lomo, salpimentar el lomo, mezclar el aceite con el ajo y pasar por el lomo con una brocha, azar al grill.			
K /CAL POR PORCION			697,70

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CARNE DE CERDO AL HORNO			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1200	gr.	Lomo de cerdo	4,11
29	gr.	Manteca	1,30
460	gr.	Agua caliente	0,01
		Sal y pimienta al gusto	
PROCEDIMIENTO			
En una cacerola unte la manteca y coloque la carne de tal forma que entre casi apretada; sazone con sal y pimienta, agréguese el agua caliente e introduzca al horno la cacerola por una hora aproximadamente. Este asado puede servirse frio o caliente.			
K /CAL POR PORCION			428,22
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,42
COSTO POR PORCION			0,68

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CHULETAS DE CERDO			
No DE RECETA:			13
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
800	gr.	Chuletas de cerdo	1,36
40	gr.	Margarina	1,56
40	gr.	Maicena	0,35
27	gr.	Miel	0,50
13	gr.	Mostaza	0,20
167	gr.	Jugo de naranja	0,60
27	gr.	Azúcar morena	1,12
27	gr.	Salsa de tomate	1,80
240	gr.	Jugo de limón	0,35
	al gusto	Sal	0,03
PROCEDIMIENTO			
Sazonar las chuletas con sal y pimienta, dorarlas en margarina, retirar, aflojar el fondo de la sartén donde se han dorado las chuletas con el jugo de naranja, incorporar la miel, la mostaza, la salsa de tomate, y el azúcar, espesar con la maicena, poner las chuletas en la salsa dejar hervir hasta que esté bien glaseado, rectificar la sal y la pimienta y agregar el jugo de limón.			
K /CAL POR PORCION			405
COSTO TOTAL DE LA RECETA			7,87
COSTO POR PORCION			0,98

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: BRÓCOLI CON SALSA DE MANTEQUILLA Y LIMÓN			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
2	un.	Manojo de brócoli	0,60
58	gr.	Agua	0,05
132	gr.	Caldo de pollo	0,01
5	gr.	Rama de eneldo seco	0,05
5	gr.	Hojas de albahaca seca	0,05
10	gr.	Jugo de limón	0,20
29	gr.	Margarina o mantequilla	0,09
2	gr.	Sal de cebolla	0,10
2	gr.	Sal de ajo	0,10
PROCEDIMIENTO			
<p>Corte y pique los tallos más bajos del brócoli. Coloque los tallos en el fondo la olla y coloque las flores de brócoli sobre los tallos. Agregue el agua. Cocine a temperatura media. Mezcle el caldo de pollo, el eneldo y la albahaca en un envase pequeño. Agregue ésta mezcla a la olla. Cocine a temperatura baja durante 15 minutos. Agregue el jugo de limón, la margarina, la sal de cebolla y la sal de ajo; mezcle suavemente.</p>			
K /CAL POR PORCION			78,09
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,25
COSTO POR PORCION			0,16

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: LANGOSTINOS A LA PLANCHA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1600	gr.	Langostinos	16,40
14	al gusto	Ajo	0,50
8	un.	Limón	0,60
38	al gusto	Sal pimienta	0,06
30	ml.	Aceite	0,42

4

PROCEDIMIENTO	
Lavar los langostinos, agregamos el zumo de limón, el ajo la sal y la pimienta, ponemos en la plancha y doramos.	
K /CAL POR PORCION	322,96
COSTO TOTAL DE LA RECETA	17,98
COSTO POR PORCION	2,25

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: FETUCCINI A LA MARINARA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
2000	gr.	Fettuccini	10,80
1000	ml.	Calamares	6,00
48	gr.	Almejas	2,30
1000	gr.	Langostinos	15,00
16	un.	Ajo	0,40
240	ml.	Aceite de oliva	1,40
2	un.	Cebolla	0,10
1000	ml.	vino blanco	6,80
4000	gr.	Tomates	3,50
40	ml.	Aceite de oliva	0,30
	al gusto	Albahaca	0,05
	al gusto	Sal	0,03
PROCEDIMIENTO			
<p>Saltear en una sartén con aceite, la cebolla, ajos y langostinos por dos minutos. Agregar choros, calamares, almejas y cubrir con el vino. Cocinar hasta que se abran. Retirar las semillas del tomate y cortarlos chiquitos. Freír junto a los shallots, agregar la albahaca y salpimentar. Rehogar por 4 min. Servir los fettuccini con la salsa. Decorar con marisco.</p>			
K /CAL POR PORCION			1569,60
COSTO TOTAL DE LA RECETA			46,68
COSTO POR PORCION			5,84

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PESCADO FRITO			
No DE RECETA:			08
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1380	gr.	Filetes de corvina	10,50
1	gr.	Huevo	0,09
153	gr.	Harina	0,17
77	gr.	Aceite	0,10
		Sal, pimienta, ajo	0,05
		SALSA DE CEBOLLA	
80	gr.	Cebolla colorada juliana	0,09
77	gr.	Jugo de limón	0,18
6	gr.	Aceite	0,01
PROCEDIMIENTO			
Una vez limpio e pescado, cortarlo en pedazos, colocarlo en una olla en la cual se ha puesto el aceite. Ponerla al fuego muy suave colocar encima los pedazos de margarina y el perejil picado, aliñar con sal y pimienta y dejar bien tapado en fuego suave o en baño de María por un cuarto de hora. Servirlo con rodajitas de limón, acompañado de arroz.			
K /CAL POR PORCION			597,38
COSTO TOTAL DE LA RECETA			11,19
COSTO POR PORCION			1,40

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PAPA RELLENA			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1067	gr.	Papa	1,20
667	gr.	Carne molida	2,80
3	un.	Huevo	0,30
1	Un.	Paiteña mediana	0,10
1	Un.	Ajo	0,03
13	gr.	Pasas	0,34
13	gr.	Aceltunas	0,56
27	gr.	Perejil	0,05
333	ml.	Aceite	0,89
333	gr.	Harina	0,40
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Pimienta	0,03
PROCEDIMIENTO			
<p>Sancochar la papa y pasarla por el prensapapas. Freír la paiteña y ajo en dos cucharadas de aceite. Agregar la carne molida al sofrito y echarle sal y pimienta. Una vez cocida la carne, agregar las pasas y el perejil. Amasar la papa y agregarle sal, dividirla en aproximadamente 8 porciones. Estirar cada porción y rellenar con la carne, un pedazo de huevo y aceituna, cerrarla y pasarla por harina. Freírla en aceite bien caliente.</p>			
K /CAL POR PORCION			925
COSTO TOTAL DE LA RECETA			6,73
COSTO POR PORCION			0,84

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PESCADO ESCABECHADO			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	Filete de pescado	3,20
60	ml.	Aceite	0,34
3	un.	Paiteñas	0,30
3	un.	Ajo	0,30
4	un.	Tomate	0,40
3	un.	Hojas de laurel	0,03
1	al gusto	Tomillo	0,03
0	al gusto	Orégano	0,03
0	al gusto	Azúcar	0,10
27	ml.	Vinagre	0,35
		Agua	0,03
27	gr.	Salsa de tomate	0,43
PROCEDIMIENTO			
Rehogar la cebolla y los ajos en el aceite. Anadir el tomate, sal, pimienta, laurel, tomillo, orégano, azúcar, vinagre y agua. Cocinar hasta que todo este muy suave y añadir la salsa de tomate. Salpimentar los filetes y freírlos de 2 a 3 minutos por cada lado, dependiendo del grosor del filete. Acomodar los filetes en una fuente y bañar con el escabeche.			
K /CAL POR PORCION			129,61
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,54
COSTO POR PORCION			0,69

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: COSTILLAS ASADAS			
No DE RECETA:			15
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1200	gr.	Costillas de cerdo	6,50
100	gr.	Ajo	0,30
30	gr.	Orégano fresco	0,24
30	gr.	Tomillo	0,25
40	gr.	Paprika	0,42
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Pimienta	0,03
PROCEDIMIENTO			
Lavar y porcionar las costillas de cerdo, aliñamos con todos los ingredientes anteriores.			
K /CAL POR PORCION			393,50
COSTO TOTAL DE LA RECETA			7,77
COSTO POR PORCION			0,97

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: FILETE DE PECHUGA DE POLLO CON ENCEBOLLADO DE PAPA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1400	gr.	Pechuga de pollo	2,80
8	gr.	Ajo	0,10
118	gr.	Romero	0,20
59	gr.	Sal	0,15
20	gr.	Pimienta	0,10
	al gusto	Jugo de limón	0,03
	al gusto	Aceite de oliva	0,03
PROCEDIMIENTO			
<p>Poner cada filete de pechuga entre dos láminas de plástico. Con un martillo dar uniformidad a los filetes (6 milímetros). Combinar el ajo, el romero, sal y pimienta, esparcir los filetes ligeramente por los dos lados con la mezcla. También poner jugo de limón y después con aceite de oliva. Dejar marinar de 2 a 4 horas en el refrigerador.</p> <p>Precalentar una parrilla muy caliente. Poner el pollo en el grill con el lado de la piel abajo y cocinar hasta que esté cocido a un cuarto, rotar el filete para marcar. Continuar cocinando hasta que esté término medio. Dar la vuelta y cocinar hasta completar. Servir con una variedad de vegetales al grill. Decorar cada porción con una flor de romero.</p>			

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CAMARONES ENCHILADOS			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1104	gr.	Camarones	9,34
46	gr.	Cebolla colorada	0,67
116	gr.	Mantequilla	0,17
8	gr.	Mostaza	1,20
8	gr.	Sal	0,12
8	gr.	Pimienta roja	0,17
3,87	gr.	Salsa inglesa	0,06
70	gr.	Maicena	0,05
552	gr.	Leche	0,39
552	gr.	Pan rallado	1,10
PROCEDIMIENTO			
<p>Derretir la margarina en una cacerola, añadir cebolla, cocine a fuego lento hasta que estén blandas sin dejarlas dorar. Retirar del fuego. Anadir las especias. Verter gradualmente en la leche sin dejar de revolver. Cocinar esta mezcla a fuego moderad hasta que espese y comience a hervir. Anadir los camarones. Verter en los platos individuales. Hornear en un horno a 218 grados durante 15 o 20 minutos.</p>			
K /CAL POR PORCION			397,00
COSTO TOTAL DE LA RECETA			13,27
COSTO POR PORCION			1,66

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: OSOBUSCO AL VINO			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	Osobucos	2,10
300	ml.	vino tinto	1,10
150	gr.	Mantequilla	0,40
2	gr.	Acelte	0,40
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Pimienta	0,03
PROCEDIMIENTO			
Poner la mantequilla con aceite en una olla y sellar los trozos de carne. Sazonar. Agregar el vino y dejar cocinar a fuego medio. Incorporar el caldo y cocinar hasta ablandar. Rescatar los jugos, colar y reducir para servir con los osobucos. Servir a gusto o con puré de legumbres.			
K /CAL POR PORCION			180,15
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,06
COSTO POR PORCION			0,51

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ARROZ CON CAMARON			
No DE RECETA:			08
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1227	gr.	Camarones	9,34
613	gr.	Cebolla colorada	0,67
80	gr.	Pimiento en cuadritos	0,17
1533	gr.	Arroz	1,20
39	gr.	Achiote	0,12
80	gr.	Tomate sin piel semillas	0,17
58	gr.	Perejil	0,06
		Sal, pimienta, comino	0,05
PROCEDIMIENTO			
<p>Lavar y sacar la tripita al camarón y condimentar con sal, hacer un refrito con la cebolla colorada picada en cuadritos, cebolla blanca, el pimiento, el tomate y el perejil picado. En una olla con agua hirviendo poner los camarones hasta que estén ligeramente rosados, sáquelos, y conserve el agua para hacer el arroz. En una olla preparar el arroz, poner el agua del camarón y aumentar agua si es necesario, cuando se vaya secando el agua incorpore el refrito con los camarones y agregar el aceite achiote, revolver bien los ingredientes y cocinar a fuego lento hasta que el arroz este en su punto.</p>			
KIL /CAL POR PORCION			414,38
COSTO TOTAL DE LA RECETA			11,78
COSTO POR PORCION			1,47

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: MEDALLONES DE PESCADO EN SALSA DE NARANJA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	Pez espada	2,30
333	gr.	Aceite	1,24
147	gr.	Harina	0,23
333	gr.	Leche	0,54
40	gr.	Harina	0,30
133	gr.	Jugo de naranja	0,40
1	un.	Ají	0,03
53	gr.	Mantequilla	0,45
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Pimienta	0,03
	al gusto	Nuez moscada	0,03
PROCEDIMIENTO			
Salpimentar y enharinar los medallones de pescado. Freírlos en aceite bien caliente. Con la leche, harina, mantequilla, sal, nuez moscada y pimienta al gusto preparar una salsa blanca. Cuando la salsa esté cocida, fuera del fuego agregar el ají y jugo de naranja. Cubrir los medallones fritos con esta salsa y servir.			
K /CAL POR PORCION			576,38
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,58
COSTO POR PORCION			0,70

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: MACARRONES CON PIMIENTOS			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1000	gr.	Macarrones	3,02
460	gr.	Pimientos verdes	0,80
120	gr.	Aceite de oliva	0,30
1	gr.	Cebolla	0,05
2	un.	Ramita de albahaca	0,03
1000	gr.	Tomates maduros	1,30
	al gusto	Sal	0,03
	al gusto	Pimienta	0,03
	al gusto	Queso rallado	0,03
PROCEDIMIENTO			
<p>Escaldar los tomates, pelar y cortar a trocitos. Cortar los pimientos a tiras no muy largas. En una cazuela, rehogar la cebolla picada, cuando empiece a dorarse añadir los pimientos, removiendo para que sofrían bien. Añadir el tomate, sazonar con sal y pimienta y dejar cocer durante 15 minutos a fuego lento. Cocer la pasta y escurrirla y condimentarla con la salsa preparada. Verter en una fuente de servir y espolvorear el queso por encima.</p>			
K /CAL POR PORCION			577,61
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,59
COSTO POR PORCION			0,70

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SALPICON DE MARISCOS AL AJILLO			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
600	gr.	Pescado picudo	2,29
600	un.	Camarones	4,50
600	gr.	Pulpo	5,10
600	gr.	Calamar	4,30
600	gr.	Concha	4,00
200	gr.	Pimiento rojo	0,50
200	gr.	Pimiento verde	0,50
300	ml.	Vino blanco	1,30
	al gusto	Ají picado	0,10
	al gusto	Cebolla	0,10
	al gusto	Perejil	0,10
	al gusto	Sal pimienta	0,06
PROCEDIMIENTO			
En un sartén freír la cebolla, el ají, y los pimientos, agregar los mariscos, con sal y pimienta, agregar el vino y cocinar bien los mariscos, agregar el perejil. Sazonar al gusto.			
K /CAL POR PORCION			284,81
COSTO TOTAL DE LA RECETA			22,85
COSTO POR PORCION			2,85

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: SOUFFLE DE PAPA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
2000	gr.	Papas	0,65
267	gr.	Jamón cocido	0,40
1	un.	Diente de ajo	0,02
1	un.	Cebolla grande	0,15
19	gr.	Aceite	0,10
533	gr.	Caldo	0,20
67	gr.	Manteca	0,10
307	gr.	Queso rallado	0,93
PROCEDIMIENTO			
<p>Hierva las papas en agua salada. Escúrralas y pélelas. Córtelas en rodajas. Corte el jamón cocido en dados pequeños. Pique finamente el ajo y la cebolla. Rehóguelos en el aceite y agregue el jamón. En una cazuela bien enmantecada, coloque primero una capa de papas, esparza abundante queso rallado encima, agregue una capa del preparado con jamón y cebolla y vuelva a colocar papas encima.</p> <p>Eche una nueva capa de queso rallado y coloque de nuevo el preparado de jamón. Finalmente, coloque una última capa de papas arriba, esparza abundante queso, eche el caldo y agregue rulos de manteca sobre la superficie. Agregue también cebolla picada y perejil para decorar. Cocine durante 25 minutos en horno moderado.</p>			
K /CAL POR PORCION			667,38
COSTO TOTAL DE LA RECETA			2,55
COSTO POR PORCION			0,32

Fuente: Trabajo e Investigación de Campos

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PARGO EN SALSA DE PIÑA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1200	gr.	Pargo	7,20
2	un.	Limón	0,20
200	gr.	Aceite	0,50
40	gr.	Mantequilla	0,15
5	un.	Huevos	0,50
4	gr.	Salsa inglesa	0,02
250	gr.	Tomate	0,35
80	gr.	Cebolla perla	0,50
250	gr.	Piña	0,30
50	gr.	Maicena	0,30
30	gr.	Perejil	0,05
5	gr.	Sal	0,01
3	gr.	Pimienta	0,01
PROCEDIMIENTO			
Cocinar el pargo. Añadir el jugo de limón y el aceite. Incorporar a la preparación la mantequilla, los huevos batidos y la salsa inglesa. Picar el tomate y la cebolla perla. Añadir a la preparación anterior con el jugo de piña y la maicena disuelta en un poco de agua. Condimentar con el perejil, la sal y la pimienta.			
K /CAL POR PORCION			750,86
COSTO TOTAL DE LA RECETA			10,09
COSTO POR PORCION			1,26

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: TIRAMISU			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
4	un.	Claras	0,40
4	un.	Yemas	0,40
120	gr.	Azúcar	0,25
500	gr.	Queso crema	4,20
500	ml.	Crema de leche batida	2,40
200	gr.	Licor de café	0,90
200	gr.	Tinto cargada	0,50
32	un.	Bizcotelas	2,20
60	gr.	Cacao negro en polvo	0,40
PROCEDIMIENTO			
<p>Batir las yemas con el azúcar hasta que espesen, agregar el queso crema, batir bien incorporar la crema de leche y mezclar bien, montar las claras a punto de nieve, incorporar cuidadosamente a la preparación anterior, mezclar el café y el licor y bañar la mitad de las bizcotelas con esta preparación, dispóngalos en el fondo de una fuente, cubriéndola por completo, vierta la mitad de la crema sobre las bizcotelas, moje las bizcotelas restantes y repita el proceso, alise la superficie y espolvoréelo con cacao. Poner en refrigeración hasta que se solidifique.</p>			
K /CAL POR PORCION			611,68
COSTO TOTAL DE LA RECETA			11,65
COSTO POR PORCION			1,46

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: MOUSSE DE MANGO			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
686	gr.	jugo puro de mango	0,60
229	gr.	crema de leche batida	0,49
16	gr.	gelatina sin sabor	0,32
200	gr.	leche condensada	0,53
3	un.	claras batidas a punto de nieve	0,30
1	un.	rodajas de mango	0,25
PROCEDIMIENTO			
<p>Batir la leche condensada con el jugo de mango. Mezclar suavemente la crema batida y añadir rápidamente la gelatina disuelta en 1/2 taza de jugo de mango.</p> <p>Incorporar suavemente las claras a punto de nieve. Verter la preparación en copas y refrigerar hasta el otro día. Adornar las copas con una rajita de mango y un copito de crema batida.</p>			
K /CAL POR PORCION			283,71
COSTO TOTAL DE LA RECETA			2,49
COSTO POR PORCION			0,31

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: COPA DE FRUTAS			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
40	un.	Frutillas	1,50
4	un.	Banana	0,40
345	gr.	Vino blanco frío	1,06
115	gr.	Azúcar	0,09
8	un.	Naranja	1,20
		Trozos de ananá	0,10
		Crema batida con azúcar	0,10
PROCEDIMIENTO			
<p>Ponga las frutillas cortadas al medio con el vino blanco, el jugo de naranja y el azúcar. Mientras tanto, pise la banana y el ananá con un tenedor y combínelas con la crema batida. Junte todo y sirva. Decore arriba con pedacitos de frutas o frutillas.</p>			
K /CAL POR PORCION			155,20
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,45
COSTO POR PORCION			0,56

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: TARTA DE LIMÓN			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
200	gr.	Biscochos blanditos	5,40
100	gr.	Margarina	2,50
400	ml.	Zumo de limón	3,40
14	un.	Huevos	4,30
200	gr.	Queso blanco	4,00
120	gr.	Azúcar	0,50
40	gr.	Gelatina	0,50
PROCEDIMIENTO			
Desmenuce los biscochos y mézclelos con la margarina ligeramente fundida y cubrir con esta preparación un molde para pie, mezclar el zumo de limón con los huevos, el azúcar y llevarlo a fuego lento unos minutos, derretir la gelatina en agua con ayuda de calor suave y añadir el queso blanco y mezclar bien con la preparación anterior, cubrir la base de biscocho con la crema y refrigerar hasta que se endure.			
K /CAL POR PORCION			473,09
COSTO TOTAL DE LA RECETA			20,6
COSTO POR PORCION			2,58

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: MOUSSE DE PIÑA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
485	gr.	Piña en almíbar	2,90
200	gr.	Azúcar	0,15
250	gr.	Crema de leche	0,91
1	un.	Jugo de limón	0,10
1	un.	Caja gelatina sin sabor	0,60
43	gr.	Azúcar pulverizada	0,08
PROCEDIMIENTO			
<p>Licuar las rodajas de piña, el jugo de limón y el azúcar, hasta tener un puré fino. Colocar la gelatina en medio pocillo de agua fría. Una vez hidratada, agregarle el almíbar de la piña y colocarlo a baño María hasta que se disuelva. Agregar la gelatina al puré revolviendo rápidamente. Por último adicionar la crema de leche, mezclando bien. Espolvorear el azúcar en un molde y verter la mezcla. Llevarlo a la nevera hasta que esté cuajado y desmoldarlo en el momento de servir.</p>			
K /CAL POR PORCION			307,55
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,74
COSTO POR PORCION			0,59

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: DULCE DE MANDARINA			
No DE RECETA:			10
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
800	gr.	Jugo de mandarina	3,00
460	gr.	Azúcar	0,35
6	un.	Claras de huevo	0,54
20	gr.	Leche condensada	0,10
44	gr.	Gelatina sin sabor	0,40
PROCEDIMIENTO			
En un recipiente bata las claras de huevo a punto de nieve y poco a poco agregue azúcar, con una taza de jugo de mandarina y la gelatina. Ponga en un molde y colóquelo en la refrigeradora hasta que cuaje. Salsa: Mezcle la leche condensada, el resto del jugo de mandarina y unos pedazos de mandarina. Sirva el postre con esta salsa.			
KIL /CAL POR PORCION			240,00
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,39
COSTO POR PORCION			0,55

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: BARRAS NANAIMO			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
100	gr.	Mantequilla	0,35
50	gr.	Azúcar	0,15
36	gr.	Cocoa	0,18
2	un.	Huevo	0,20
220	gr.	Miga de galletas	0,55
80	gr.	Escamitas de coco	0,35
60	gr.	Nueces	0,45
100	gr.	Mantequilla blanda	0,45
60	ml	Natilla en polvo	0,60
10	ml	Extracto de vainilla	0,10
90	ml	Leche	0,32
420	gr.	Azúcar glass	0,40
80	gr.	Chocolate semi dulce	0,50
PROCEDIMIENTO			
<p>En un tazón mediano combine los primeros siete elementos hasta que se mezclen bien. Ponga la mezcla apretando en un molde cuadrado de 22 cm. Refrigere por una hora. En un tazón grande haga una crema con la mantequilla, la natilla en polvo y la vainilla. Incorpore gradualmente la azúcar glass y la leche alternadamente en tercios. Cuando el relleno este suave y fino, úntelo en la base fría y refrigere por 1 hora.</p> <p>En una cacerola doble, derrita el chocolate y la mantequilla, distribuya uniformemente el chocolate derretido sobre el relleno frío. Refrigere hasta que el chocolate se asiente. Corte en cuadritos y sirva.</p>			
K /CAL POR PORCION			670,35
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,60
COSTO POR PORCION			0,58

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: FLAN DE TAPIOCA			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
58	gr.	Tapioca	0,15
103	gr.	Azúcar	0,08
667	gr.	Leche	0,88
1	un.	Huevos batidos	0,20
13	gr.	Extracto de vainilla	0,05
PROCEDIMIENTO			
Coloque la tapioca, el azúcar, la leche y los huevos en la olla; mezcle bien. Cocine a temperatura media durante 7 minutos, revuelva frecuentemente. Aumente la temperatura a media - alta y cocine durante 5 minutos más o hasta que la mezcla hierva; revuelva frecuentemente. Quite la olla de la estufa y añada la vainilla. Sirva caliente o frío.			
K /CAL POR PORCION			140,27
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,36
COSTO POR PORCION			0,17

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: BABAROSE DE PLÁTANO			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
4	un.	Plátanos maduros	0,20
500	ml.	Crema de leche	1,40
80	gr.	Azúcar	0,28
2	un.	Limón	0,40
2	un.	Naranja	0,30
10	gr.	Gelatina sin sabor	0,35
PROCEDIMIENTO			
<p>Hacer un puré con los plátanos y el zumo del limón. Poner la gelatina sin sabor en remojo con el zumo de naranja y luego disolver a fuego lento y reservar. Batir la crema de leche a punto de chantilly junto con el azúcar. En un recipiente mezclar bien el puré de plátanos, el zumo de naranja y la crema de leche batida. Colocar la preparación en un molde adecuado y llevarlo a refrigeración por lo menos ocho horas. Para desmoldar poner unos segundos a baño maría. Desmoldar y volver a colocar en refrigeración. Adornar con hilitos de caramelo y en el centro colocar más crema de leche batida con azúcar. También se puede servir con salsa de chocolate caliente.</p>			
K /CAL POR PORCION			343,25
COSTO TOTAL DE LA RECETA			2,93
COSTO POR PORCION			0,37

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: HELADO DE MENTA			
No DE RECETA:			10
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
800	gr.	Crema batida	2,90
250	gr.	Azúcar	0,19
8	un.	Yemas de huevo	0,40
87	gr.	Licor de menta	0,50
100	gr.	Chocolate sin leche	0,60
PROCEDIMIENTO			
<p>Poner el azúcar en un cazo con medio vaso de agua y dejarlo cocer unos 10 minutos a fuego suave. Poner las yemas en un bol, verter al almibar, poco a poco, y cocerlo a baño a María, sin dejar de batirlo hasta que espese. Retirlo del fuego, añadir la crema batida y el licor de menta y mezclarlo bien. Dejarlo en el congelador hasta que empiece a cuajar, retirarlo, batirlo con fuerza, agregar el chocolate rallado y volver a ponerlo en el congelador hasta que esté bien cuajado y firme. Servirlo en copas de helado.</p>			
K /CAL POR PORCION			485,88
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,59
COSTO POR PORCION			0,57

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PERAS EN VINO TINTO			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	Peras medianas	1,00
800	gr.	Vino tinto	2,88
300	gr.	Azúcar	0,23
1	un.	Limón	0,10
1	un.	Clavo de olor	0,01
	al gusto	Canela	0,01
	al gusto	Vainilla	0,01
PROCEDIMIENTO			
<p>Poner en una cacerola inoxidable o enlozada, el vino, una vainilla abierta, una rama de canela, el clavo de olor y el azúcar. Hacer hervir a fuego suave hasta que suelte unos minutos de hervor. Mientras tanto pelar las peras, si es posible con un cuchillito acanalado; dejándoles los cabitos. Ponerlas en el vino de forma de que queden paradas; para esto, el recipiente debe ser de tamaño apropiado.</p> <p>Cocinarlas durante 20 minutos, hasta que estén tiernas pero no blandas. Dejarlas enfriar en el vino y retirarlas para acomodarlas en una fuente de mesa. Reducir el líquido hasta darle consistencia de almíbar espeso. Dejarlo enfriar y echarlo sobre las peras.</p>			
K /CAL POR PORCION			249,15
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,24
COSTO POR PORCION			0,53

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: TUNAS EN ALMIBAR			
No DE RECETA:			15
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
16	un.	Tunas de tamaño regular	8,00
	al gusto	Raja de canela	0,35
667	gr.	Azúcar	0,13
PROCEDIMIENTO			
<p>Pelar cuidadosamente las tunas. Llevar el azúcar al fuego con la cantidad de agua necesaria para cubrirlo y la raja de canela. Dar un hervor. Incorporar las tunas y cocinarlas a fuego suave, volteándolas y pinchándolas ocasionalmente, hasta que el almíbar espese y la fruta este suave. Reposar el dulce por 24 horas antes de servirlo.</p>			
K /CAL POR PORCION			1221
COSTO TOTAL DE LA RECETA			2,79
COSTO POR PORCION			0,35

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: GELATINA DE PIÑA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
114	gr.	Jugo de piña	0,50
789	gr.	Piña cocida picada	0,79
25	gr.	Azúcar	0,02
11	gr.	Gelatina sin sabor	0,50
1	un.	Limonas	0,10
114	gr.	Licor de vino de manzana	0,30
		Acelte	0,01
PROCEDIMIENTO			
Disuelva la gelatina en 1/2 taza de agua caliente. Cocine el jugo de piña, el limón y el azúcar. A esta preparación agregue la gelatina, el licor y la piña picada. Lleve la mezcla a un molde ligeramente aceitado. Refrigere de 3 a 4 horas.			
K /CAL POR PORCION			96,46
COSTO TOTAL DE LA RECETA			2,22
COSTO POR PORCION			0,28

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: MOUSSE DE CAFÉ			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
400	ml.	Leche	0,60
167	ml.	Agua	0,03
27	gr.	Café instantáneo	0,30
27	ml.	Ron	0,50
40	gr.	Gelatina sin sabor	0,35
267	gr.	Azúcar	0,38
7	un.	Huevos	0,70
PROCEDIMIENTO			
Hervir el agua, añadir el café y luego la gelatina, revolver y mantener a fuego suave, hasta que se disuelva, hervir la leche con el azúcar y poner un chorro fino sobre las yemas de huevo batidas con el ron, mezclar con el café, cernir y unir con la crema de leche y las claras batidas a punto de nieve, vaciar la preparación en un molde de budín y dejar en un lugar frío hasta que se endure.			
K /CAL POR PORCION			235,25
COSTO TOTAL DE LA RECETA			2,86
COSTO POR PORCION			0,36

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: TARTA DE PERAS			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
180	gr.	Harina	0,20
2	un.	Huevo	0,20
80	gr.	Margarina	0,40
2	gr.	Sal fina	0,15
80	gr.	Azúcar	0,20
3	unid.	Peras	0,30
250	ml.	Vino	1,05
	al gusto	Vainilla	1,00
600	gr.	Mermelada de manzana	0,65
	al gusto	Frutas abrillantadas	0,80
	al gusto	Azúcar impalpable	0,25
PROCEDIMIENTO			
<p>Hacer una masa tierna con la harina, el huevo y la margarina, los 80 gr de azúcar y la sal. Hacer un bollo, envolver en papel y dejar descansar en la heladera durante 15 minutos. Estirar y forrar un molde alto para tartas enmantecado.</p> <p>Rellenar con la mermelada de manzana. Hervir las peras en un poco de agua, el vino blanco, azúcar y vainilla. Cortar en cuartos y escurrir. Distribuir las peras frías sobre la mermelada, decorar con trozos de frutas abrillantadas, espolvorear los bordes de la masa con azúcar impalpable y para que la fruta quede más brillante abrillantarla con mermelada de fruta aligerada con licor o agua.</p>			
K /CAL POR PORCION			451,06
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,20
COSTO POR PORCION			0,65

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: TARTA DE FRESA			
No DE RECETA:			16
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
200	gr.	Bizcochitos blandos	2,00
100	gr.	Margarina	0,35
600	gr.	Fresas	1,50
14	un.	Huevos	1,40
200	gr.	Queso blanco	0,80
400	gr.	Azúcar	0,45
20	gr.	Gelatina sin sabor	2,10
PROCEDIMIENTO			
Desmenuce los bizcochitos y mezcle con la margarina ligeramente fundida y cubrir con esta mezcla un molde para pie, mezclar las fresas picadas con los huevos el azúcar y llevar a fuego lento unos minutos, derretir la gelatina y añadir el queso blanco, mezclar bien con la preparación anterior, cubrir la base de biscocho con la crema y refrigerar hasta que se endure.			
KL /CAL POR PORCION			616,00
COSTO TOTAL DE LA RECETA			8,80
COSTO POR PORCION			1,10

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: DURAZNOS EN ALMÍBAR RELLENOS			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	Duraznos en almíbar	3,73
4	Un.	Claros de huevo	0,40
500	gr.	Azúcar glas	1,10
133	gr.	Almendras dulces	0,45
PROCEDIMIENTO			
Se abren los duraznos en almíbar por en medio y se colocan en un recipiente resistente al fuego. Se baten las claras de huevo y el azúcar a punto de nieve y se incluye esto a los duraznos, agregando alguna que otra almendra cortada en trocitos finos y se mete en el horno, con calor moderado por algunos minutos. Apenas se doren las claras ligeramente; se sacan y se sirven fríos.			
K /CAL POR PORCION			394,19
COSTO TOTAL DE LA RECETA			5,68
COSTO POR PORCION			0,71

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: QUESO DE PIÑA			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
500	ml.	Crema de leche	1,20
2	gr.	Piña	1,20
500	gr.	Gelatina de piña	1,30
80	gr.	Azúcar	0,20
PROCEDIMIENTO			
Cocinar la piña con el azúcar sin añadir agua, cuando hierva y suelte un poco de jugo añadir la gelatina, mezclar bien, y dejar que espese un poco, dejar que enfríe ligeramente y adicionar la crema de leche, mezclar y poner en un molde previamente aceitado. Refrigerar hasta que cuaje.			
K /CAL POR PORCION			558
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,90
COSTO POR PORCION			0,49

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: FLAN DE PIÑA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
500	gr.	Lata de piña	3,20
150	gr.	Azúcar	0,34
20	ml.	Maicena	0,20
2	gr.	Zumo de limón	0,03
120	ml.	Ron	2,00
12	un.	Huevos	1,20
PROCEDIMIENTO			
<p>Prepare un caramelo con el azúcar y el agua, y bañe con el fondo y las paredes de un molde. Escorra la piña y caliente el jugo de la lata con el azúcar removiendo hasta que quede bien incorporado. Añadir entonces la maicena, previamente disuelta, el zumo del limón y el ron. Aparte bata los huevos y agréguelos a lo anterior. Vierta esta mezcla en el molde o moldes individuales y métalo al horno a 180 grados C durante media hora. Sáquelo y deje que se enfríe antes de desmoldarlos. Decórelo con rodajas de piña.</p>			
K /CAL POR PORCION			261,94
COSTO TOTAL DE LA RECETA			6,97
COSTO POR PORCION			0,87

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: BABAROISE DE NARANJA			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
10	un.	Huevos	1,00
200	gr.	Azúcar	0,25
200	ml.	Jugo de naranja	0,80
18	gr.	Gelatina sin sabor	0,40
4	un.	Cascara de naranja	0,30
2	un.	Limón	0,20
100	gr.	Crema de leche	0,95
PROCEDIMIENTO			
<p>Bata las yemas con 3 cucharadas de azúcar hasta lograr una preparación espesa. Mezcle el jugo de naranja con la gelatina sin sabor, 120 gramos de azúcar, la ralladura de naranja, el jugo de limón y el batido de las yemas. Cocine todo revolviendo con cuchara de madera. Antes que la preparación llegue a hervir retire del fuego y deje enfriar. Bata las claras a punto de nieve, agréguelas 3 cucharadas de azúcar en forma de lluvia y bata un momento más.</p> <p>Mezcle esta preparación con la anterior con movimientos envolventes. Incorpore la crema batida a punto de chantilly. Para conseguir un mejor sabor puede añadir una copa de licor de naranja. Vierta en una budinera humedecida con agua y deje solidificar en el refrigerador. Para desmoldar pase el molde ligeramente por agua caliente. Decore los rebordes con uvas o cerezas.</p>			
K /CAL POR PORCION			257,39
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,90
COSTO POR PORCION			0,49

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: MOUSSE DE LIMÓN MENTOLADO			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
600	gr.	Nata líquida	2,7
300	gr.	Zumo de limón	0,30
160	gr.	Azúcar	0,12
45	gr.	Agua	0,05
10	un.	Hojas de gelatina	0,10
16	un.	Hojas de menta	0,20
PROCEDIMIENTO			
<p>Poner a calentar la mitad del zumo de limón y el agua. Cuando hierva, incorporar las hojas de menta y dejar en infusión por 10 minutos. Colar y añadir la gelatina hidratada en agua, incorporar el resto de zumo. Montar la nata e incorporar a la mezcla con cuidado, con movimientos envolventes junto con el azúcar.</p> <p>Llevar al congelador en moldes individuales (para consumir sacar del congelador 25 minutos antes). Para la base hacer una mezcla de 160 gramos de galleta maría, 90 gramos de mantequilla en consistencia de pomada y mezclar todo bien. Cortar de la misma medida que los moldes. Se puede añadir por encima un poco de crema de limón.</p>			
K /CAL POR PORCION			437,34
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,47
COSTO POR PORCION			0,43

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CREMA DE FRESAS			
No DE RECETA:			12
PORCIONES:G			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
920	gr.	Fresas	8,00
400	gr.	Vino blanco	0,35
200	gr.	Azúcar	0,13
900	gr.	Crema chantillí	2,00
PROCEDIMIENTO			
Poner en un cazo al fuego el vino y el azúcar y dejarlo cocer a fuego suave, hasta que el azúcar este disuelto. Retirarlo del fuego, añadir las fresas y dejarlos macerar durante dos horas en el refrigerador. Repartirlo en copas, cubrirlos con la crema chantillí y rociarlos con el jugo de la maceración.			
K /CAL POR PORCION			266,75
COSTO TOTAL DE LA RECETA			7,45
COSTO POR PORCION			0,93

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: ROLLO DE CANELA			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
120	gr.	Harina	0,23
1	un.	Huevo	0,10
60	gr.	Mantequilla	0,40
40	gr.	Azúcar	0,23
		Agua	0,03
11	gr.	Levadura seca	0,30
	pizca	Sal	0,03
40	gr.	Canela en polvo	0,20
60	gr.	Pasas	0,40
60	gr.	Nueces picadas	0,60
48	gr.	Mantequilla	0,35
40	ml.	Miel	0,23
20	gr.	Azúcar	0,15
120	ml.	Leche tibia	0,15
PROCEDIMIENTO			
<p>Mezclar en un tazón la harina, mantequilla, sal, disolver la levadura en 3/4 de taza con leche tibia agregar agua y el huevo batido, trabajar hasta formar una masa y dejar reposar por 30 minutos. Preparar la miel calentando la mantequilla, azúcar y miel, estirar la masa en rectángulo, pintar con la miel y agregar pasa, nueces y canela, enrolla como pionono. Cortar cada rollito de un dedo de grosor y acomodar en latas enmantequilladas. Dejar levar por 20 minutos y hornear en horno de 180º por 25 minutos.</p>			
K /CAL POR PORCION			276,48
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,40
COSTO POR PORCION			0,43

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: QUESO DE LECHE			
No DE RECETA:			10
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	Huevos	0,72
267	gr.	Azúcar molida	0,20
39	gr.	Esencia de vainilla	0,25
533	gr.	Leche	0,40
PROCEDIMIENTO			
Bata ligeramente con un tenedor los huevos y el azúcar molida, agregue la esencia de vainilla y la leche, revuelva bien y coloque en un molde acaramelado; ponerlo en baño María en el horno a temperatura baja, aproximadamente 20 minutos. Sírvalo frío.			
K /CAL POR PORCION			189,63
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,57
COSTO POR PORCION			0,20

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: HELADO DE CHOCOLATE			
No DE RECETA:			11
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
3	gr.	Huevos	0,27
133	gr.	Azúcar	0,10
160	gr.	Chocolate fondant	0,97
39	gr.	Licor al gusto	0,21
240	gr.	Crema batida	0,87
267	gr.	Leche	0,20
133	gr.	Nueces picadas	0,98
		Pizca de sal	0,01
PROCEDIMIENTO			
<p>Calentar la leche durante 1 minuto sin que llegue a hervir. Batir los huevos con el azúcar y una pizca de sal en un recipiente de plástico apto para el microondas y el congelador, hasta que estén bien espumosos. Agregar la leche caliente y mezclar. Cocer un minuto. Revolver con una cuchara de madera y cocer un minuto más. Repetir el procedimiento dos o tres veces más hasta que la preparación resulte espesa y lista. Poner el chocolate en un tazón y derretir durante 40 segundos en el microondas. Agregarlo a la preparación anterior y mezclar. Incorporar las nueces y el licor, y dejar enfriar. Montar la crema batida hasta que este consistente y agregarla a la mezcla. Congelar durante dos horas. Sacar del congelador y batirlo vigorosamente con una espátula o con una batidora eléctrica hasta conseguir una crema lisa y untuosa. Congelar unas tres horas antes de servir.</p>			
K/CAL POR PORCION			238,13
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,61
COSTO POR PORCION			0,45

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: KAKI DE VAINILLA			
No DE RECETA:			15
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
267	gr.	Mantequilla	1,25
280	gr.	Azúcar morena	0,20
267	gr.	Azúcar blanca	0,25
4	un.	Huevos	0,40
507	gr.	Harina	0,51
16	gr.	Bicarbonato	0,10
11	gr.	Nuez moscada	0,20
11	gr.	Clavo de olor	0,10
250	gr.	Leche	0,30
	Pisca	Sal	0,03
	al gusto	Canela en polvo	0,10
PROCEDIMIENTO			
Batir la mantequilla con el azúcar morena, el azúcar blanco y los huevos. Cernir la harina, bicarbonato, canela, nuez moscada y sal. Incorporar todo lo cernido a la mezcla anterior, al final agregar la leche y el clavo de olor. Poner en un molde engrasado y con harina poner al horno a 350ºf de 35 a 40 minutos.			
K /CAL POR PORCION			786,50
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,44
COSTO POR PORCION			0,43

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: BUDÍN DE ARAZÁ			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	Arazá	1,20
1	un.	Limón grande	0,40
25	gr.	Mantequilla	0,80
100	gr.	Azúcar	0,40
6	un.	Huevos	0,30
1	al gusto	Esencia de vainilla	0,05
PROCEDIMIENTO			
Pelar y picar el arazá, licuar con el jugo de limón batir la mantequilla con el azúcar, agregar las yemas de una en una, el arazá licuado y la vainilla al gusto. Incorporar las claras previamente batidas suavemente. Verter la mezcla en un budinera con tapa, enmantequillada y enharinada. Cocinar a baño maría por 1 hora, enfriar 5 minutos y desmoldar.			
K /CAL POR PORCION			159,81
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,65
COSTO POR PORCION			0,46

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: HELADO DE JENJIBRE Y LIMÓN			
Nº DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
267	gr.	Leche de coco	0,83
33	gr.	Jengibre fresco	0,15
264	gr.	Leche condensada	1,94
51	gr.	Jugo de limón	0,10
17	gr.	Ralladura de limón	0,10
267	gr.	Leche evaporada	1,97
PROCEDIMIENTO			
<p>Mezclar la leche de coco, el jengibre, la leche condensada y el jugo de limón. Dejar reposar por 5 min y colar. Reposar nuevamente. Batir la leche condensada. Incorporar poco a poco la mezcla de coco y jengibre. Mezclar bien. Verter en un recipiente con tapa. Llevar al congelador por un mínimo de 3 horas. Servir y decorar a su gusto.</p>			
K /CAL POR PORCION			207,63
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,94
COSTO POR PORCION			0,62

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: GELATINA DE SABORES			
No DE RECETA:			16
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1000	gr.	Gelatina	4,66
0	gr.	Agua	1,30
0	gr.	Hielo	0,67
1000	gr.	Chantipak	1,67
PROCEDIMIENTO			
Derretir la gelatina en agua hasta que esté a punto de caramelo poner el hielo en la licuadora con la gelatina y el chantipak batir en la poner en un molde enaceitado y refrigerar por una hora.			
K /CAL POR PORCION			867,50
COSTO TOTAL DE LA RECETA			8,13
COSTO POR PORCION			1,02

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: BARBAROIS DE LIMON			
No DE RECETA:			14
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
8	un.	Limón	0,50
8	un.	Naranjas	1,20
12	un.	Yemas de huevo	0,60
8	un.	Claros de huevo	0,60
300	gr.	Azúcar	0,40
20	gr.	Gelatina sin sabor	0,30
160	gr.	Agua	0,03
PROCEDIMIENTO			
<p>Batir las yemas con el azúcar hasta que estén espumosas. Exprimir lo limones, la naranja y añadir la gelatina sin sabor, disolver en temperatura muy baja sin que hierva añadir a la mezcla anterior.</p> <p>Montar las claras a punto de nieve y mezclar al preparado anterior cuidando que no se baje. Calentamos un poco de mantequilla hasta que se disuelva y con ella engrasamos un molde. Disponemos en la mezcla y refrigeramos mínimo 4 horas antes de desmolde.</p>			
K /CAL POR PORCION			224
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,63
COSTO POR PORCION			0,45

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: TOCINILLO DE CAFÉ			
No DE RECETA:			11
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
10	un.	Yemas	0,09
2	gr.	Huevo	0,18
8	gr.	Nescafe	0,09
320	gr.	Azúcar	0,24
320	gr.	Crema batida	1,16
93	gr.	Azúcar para caramelizar	0,10
PROCEDIMIENTO			
Poner en un cazo el azúcar con 3/4 de vaso de agua y el café soluble, y cocerlo a fuego vivo hasta conseguir un almíbar espeso. Batir las yemas y el huevo, y verter el almíbar poco a poco, sin dejar de batir. Pasarlo por un colador fino y verterlo en un molde de corona previamente caramelizado. Cocerlo en el horno, a baño María durante un minuto y dejarlo enfriar en el molde. Desmoldarlo y servirlo con la crema batida o mousse de chocolate en el centro.			
K/CAL POR PORCION			355,88
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,86
COSTO POR PORCION			0,23

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CORONA DE VAINILLA AL CROCANTI			
No DE RECETA:			12
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
6	un.	Huevos	0,54
150	gr.	Azúcar	0,11
600	gr.	Crema batida	1,35
10	gr.	Vainilla en polvo	0,98
200	gr.	Almendras tostadas	1,22
150	gr.	Azúcar	0,11
10	gr.	Zumo de limón	0,05
PROCEDIMIENTO			
<p>Separar las claras de las yemas. Batir las yemas junto con el azúcar con la batidora eléctrica. Cuando haya subido, agregar la leche condensada con cuidado con la ayuda de una espátula. Batir las claras a punto de nieve y añadirles a la mezcla. En un sartén, derretir el azúcar con el zumo de limón y cuando el caramelo este dorado, agregar las almendras enteras, remover y verter sobre el mármol engrasado con un poco de aceite. Dejar enfriar, tritular con la picadora y mezclar con la crema preparada. Verter en un molde corona, previamente enfriado en el congelador. Dejar en el congelador a máxima potencia durante varias horas. Desmoldar y servir solo o acompañado en chocolate derretido.</p>			
K /CAL POR PORCION			442,13
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,36
COSTO POR PORCION			0,55

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: HELADO CON FRUTAS			
No DE RECETA:			10
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
232	gr.	Helado de vainilla	2,09
116	gr.	Licor de fresa	0,62
120	gr.	Piña	0,30
120	gr.	Cereza	0,90
120	gr.	Ciruela	0,60
120	gr.	Naranja en gajos	0,40
PROCEDIMIENTO			
Moler las galletas y amasarlas con la mantequilla enmantequille un molde para pie y forrar con la preparación anterior preparar el agua y el azúcar hasta obtener una miel espesa y agregar las moras mesclar en la licuadora la leche condensada el queso crema y el jugo de limón en la licuadora colocar esta mezcla sobre la masa y cubrir con la miel de moras, refrigerar por 4 horas.			
K/CAL POR PORCION			73,75
COSTO TOTAL DE LA RECETA			4,91
COSTO POR PORCION			0,61

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: COPA DE FRUTA			
No DE RECETA:			14
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
267	gr.	Sandía	0,40
267	gr.	Papaya	0,30
267	gr.	Melón	0,35
267	gr.	Uvas	0,35
267	gr.	Piña	0,30
PROCEDIMIENTO			
Picar en cuadrillos cada una de las frutas. Y luego mezclarlas, finalmente servir las en una copa.			
K/CAL POR PORCIÓN			78,43
COSTO TOTAL DE LA RECETA			1,70
COSTO POR PORCIÓN			0,21

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: BIZCOCHO DE FRESAS			
No DE RECETA:			10
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
533	gr.	Frutillas	1,74
267	gr.	Crema chantillí	1,50
1	gr.	Limón	0,05
174	gr.	Azúcar	0,13
58	gr.	Jalea de Fresas	2,40
160	gr.	Gelatina	3,20
BIZCOCHUELO			
5	gr.	Huevos	0,45
77	gr.	Azúcar	0,06
77	gr.	Harina	0,07
19	gr.	Levadura en polvo	0,08
1	gr.	Limón	0,05
PROCEDIMIENTO			
<p>Limpiar las frutillas, cortarlas por la mitad y déjelas macerar con el azúcar y el zumo de limón. Batir las yemas con el azúcar y la ralladura de limón hasta que estén cremosas, añadir la harina y la levadura y por último incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde untado con mantequilla y espolvorearlo con harina y cocerlo, a horno medio, 20 minutos aproximadamente. Dejarlo enfriar, desmoldarlo y cortarlo por la mitad.</p> <p>Poner en un cazo la mitad de las frutillas trituradas, con el azúcar y la jalea y cocerlo hasta que espese ligeramente. Agregar gelatina previamente pasada por agua fría y el jugo de macerar las frutillas y removerlo hasta que la gelatina esta disuelta. Dejarlo enfriar. Rellenar el bizcocho con la mitad de la crema chantillí y esta preparación. Cubrirlo con el resto de la nata y adornarlo con los fresas.</p>			
K/CAL POR PORCION			538,63
COSTO TOTAL DE LA RECETA			9,73
COSTO POR PORCION			1,22

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: FLAN DE COCO			
No DE RECETA:			17
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
1333	gr.	Leche evaporada	6,90
8	un.	Huevos	0,36
267	gr.	Agua	0,01
39	gr.	Esencia de vainilla	0,20
39	gr.	Maicena	0,06
307	gr.	Azúcar	0,23
153	gr.	Coco rallado	0,99
77	gr.	Caramelo	0,25
PROCEDIMIENTO			
<p>Haga un caramelo con 3/4 de taza de azúcar. Licue 1/4 de taza de azúcar con agua y leche, luego agregue los huevos, vacíe la preparación en un tazón y añada el coco rallado, la vainilla, mezcle todo. Ponga el postre en el molde previamente acaramelado y llévelo al horno en baño de María a 175 grados centígrados, por una hora. Enfríe un poco para desmoldarlo.</p>			

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: CREMA DE YOGURT			
No DE RECETA:			11
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
450	gr.	Fresas	1,47
500	gr.	Yogurt	1,09
87	un.	Miel de abeja	0,44
PROCEDIMIENTO			
Triturar ligeramente las fresas en un bol (sin llegar a hacer puré). Batir el yogurt con la miel hasta que queden suaves y cremosos. Anadir a las fresas trituradas y mezclar bien. Distribuir la mezcla en copas grandes. Decorar con una fresa.			
KIL /CAL POR PORCION			79,88
COSTO TOTAL DE LA RECETA			3,00
COSTO POR PORCION			0,38

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: MANDARINAS EN ALMÍBAR			
No DE RECETA:			02
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
13	un.	Mandarinas	0,52
19	gr.	azúcar glass	0,02
38	gr.	agua de azar	0,1
3	un.	Nueces	0,1
PROCEDIMIENTO			
<p>Pelar un poco de piel de mandarina para hacer una fina juliana y reservar; además de exprimir dos mandarinas y guardar el zumo. Luego, pelar el resto de mandarinas retirando el máximo posible de tiras blancas y depositarlas en un bol. Por otra parte, mezclar el zumo de mandarina, el azúcar glass y el agua de azahar para verter y cubrir las mandarinas, dejar reposar y enfriar en la nevera hasta su servicio.</p> <p>En una olla pequeña con agua hirviendo, introducir la juliana de la piel de mandarinas durante 1 minuto. Escurrirla y dejarla enfriar. Decorar con la juliana y las nueces picadas.</p>			
K /CAL POR PORCION			81,43
COSTO TOTAL DE LA RECETA			0,74
COSTO POR PORCION			0,09

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: PIE DE MORA			
No DE RECETA:			14
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
2	un.	Paquete galletas maría	1,10
250	gr.	Mantequilla	1,13
1	Un	Leche condensada	2,90
400	gr.	Queso crema	2,24
3	un.	Zumo de limón	0,20
200	gr.	Azúcar	0,22
800	gr.	Moras dulces	3,45
		Agua	0,01
PROCEDIMIENTO			
Moler las galletas y amasarlas con la mantequilla enmantequille un molde para pie y forrar con la preparación anterior preparar el agua y el azúcar hasta obtener una miel espesa y agregar las moras mesclar en la licuadora la leche condensada el queso crema y el jugo de limón en la licuadora colocar esta mezcla sobre la masa y cubrir con la miel de moras, refrigerar por 4 horas.			
K/CAL POR PORCION			618,89
COSTO TOTAL DE LA RECETA			11,24
COSTO POR PORCION			1,41

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinera estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

RECETA ESTÁNDAR			
NOMBRE DE RECETA: MOUSSE DE FRESAS CON LIMON			
No DE RECETA:			10
PORCIONES:			8
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo
800	gr.	Crema batida	3,50
400	gr.	Gelatina	8,00
1000	gr.	Fresas	3,26
116	gr.	Contreau	0,54
58	gr.	Limón	0,10
200	gr.	Azúcar	0,15
PROCEDIMIENTO			
<p>En el fondo de un molde de aro, colocar el disco de bizcocho. Preparar la crema batida, el zumo de limón y 1/3 parte de la gelatina fundida en el Cointreau. Colocar la crema preparada sobre el disco de bizcocho. Incorporar el resto de la crema, la mitad de las fresas trituradas, el azúcar y el resto de la gelatina fundida; acabar de llenar el molde con esta crema. Dejar reposar en el congelador una dos horas. Desmoldar a continuación y decorar con el resto de los fresones. La gelatina se prepara calentándose a fuego lento, con el Cointreau, sin dejar de revolver hasta que se disuelvan.</p>			
K /CAL POR PORCION			372,50
COSTO TOTAL DE LA RECETA			15,55
COSTO POR PORCION			1,94

Fuente: María Gabriela Polo Caicho. Estudio de factibilidad para la implementación de un servicio de catering en la refinería estatal de Esmeraldas, filial Petroecuador, 2009.

NOMBRE: SOPA DE ZANAHORIA CON CAMOTE				
Código receta: S-010		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Zanahorias	4	Unidades	0.05	0.20
Camotes pequeños	2	Unidades	0.30	0.60
Cebolla	1	Unidad	0.10	0.10
Perejil	1	Unidad	0.05	0.05
Fondo de carne	1 1/2	Litro	1.00	1.50
Hoja de laurel	1	Unidad	0.20	0.20
Leche de soya	1	Vaso pequeño	0.20	0.20
Sal y pimienta	_____	_____	_____	_____
Costo variable.				2.82
% Varios (5%)				0.14
Costo Total				2.96
Costo por porción				0.74

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: SOPA DE ARROZ CON VERDURAS				
Código receta: S-009		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Col	4	Hojas	0.06	0.24
Zanahorias	4	Unidades	0.05	0.20
Papas	½	Libra	0.15	0.15
Alverja	½	Libra	0.50	0.50
Margarina	25	Gramos	0.40	0.40
Arroz partido (arrocillo)	80	Gramos	0.15	0.15
Cebolla	1	Unidad	0.10	0.10
Agua	1 ½	Litro	—	—
Fondo de carne	1	Vaso	1.00	1.00
Aceite	—	—	—	—
Costo variable.				2.74
% Varios (5%)				0.14
Costo Total				2.88
Costo por porción				0.72

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: SOPA JULIANA VEGETAL				
Código receta: S-008		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Papas	¾	Libra	0.23	0.23
Zanahorias	6	Unidades	0.05	0.30
Nabo	4	Unidades	0.05	0.20
Apio	1	Unidad	0.05	0.05
Col pequeña	1	Unidad	0.50	0.50
Puerro	6	Unidades	0.50	3.00
Cebolla	1	Unidad	0.10	0.10
Alverja	½	Libra	0.50	0.50
Pan	½	Molde	0.50	0.50
Aceite	_____	_____	_____	_____
Agua	_____	_____	_____	_____
Sal	_____	_____	_____	_____
Costo variable.				5.38
% Varios (5%)				0.27
Costo Total				5.65
Costo por porción				1.42

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: SOPA DE LEGUMBRES				
Código receta: S-007		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Zanahoria	4	Unidades	0.05	0.20
Puerro	1	Unidad	0.50	0.50
Nabo	2	Unidades	0.05	0.10
Col pequeña	1	Unidad	0.50	0.50
Apio	1	Unidad	0.05	0.05
Rebanadas de Pan	_____	_____	_____	_____
Fondo de carne	1 ½	Litro	1.00	1.50
Costo variable.				2.85
% Varios (5%)				0.14
Costo Total				2.99
Costo por porción				0.75

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: CALDO DE POLLO				
Código receta: S-006		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Pollo	2	Libras	1.35	2.70
Puerro	1	Unidad	0.50	0.50
Agua	3	Litros	_____	_____
Perejil	1	Unidad	0.05	0.05
Cebolla	1	Unidad	0.10	0.10
Zanahoria	1	Unidad	0.05	0.05
Sal	_____	_____	_____	_____
Costo variable.				3.40
% Varios (5%)				0.17
Costo Total				3.57
Costo por porción				0.90

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: SOPA DE REPOLLO				
Código receta: S-005		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Col	10	Hojas	0.06	0.60
Papas	1/2	Libra	0.15	0.15
Chorizo	1/2	Libra	1.50	1.50
Fondo de carne	1 ½	Litro	1.00	1.50
Cebolla pequeña	1	Unidad	0.10	0.10
Aceite	_____	_____	_____	_____
Sal	_____	_____	_____	_____
Costo variable.				3.85
% Varios (5%)				0.19
Costo Total				4.04
Costo por porción				1.01

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: CREMA DE PIMIENTOS				
Código receta: S-004		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Pimientos Verdes	4	Unidades	0.10	0.40
Caldo de Verduras	3	Vaso	1.50	1.00
Cebolla	1	Unidad	0.10	0.10
Aceite	2	Cucharadas	0.05	0.05
Nueces picadas	50	Gramos	0.50	0.50
Pimienta	_____	_____	_____	_____
Sal	_____	_____	_____	_____
Costo variable.				2.55
% Varios (5%)				0.13
Costo Total				2.68
Costo por porción				0.67

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: SOPA DE QUINOA				
Código receta: S-003		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Cebolla	1	Unidad	0.10	0.10
Col	4	Hojas	0.25	0.25
Zanahoria	1	Unidad	0.05	0.05
Nabo	2	Hojas	0.10	0.20
Apio	1	Unidad	0.05	0.05
Quínoa	250	gramos	0.60	0.60
Garbanzo	250	gramos	1.00	1.00
Sal	_____	_____	_____	_____
Aceite	_____	_____	_____	_____
Costo variable.				2.25
% Varios (5%)				0.11
Costo Total				2.36
Costo por porción				0.59

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: CALDO DE PESCADO				
Código receta: S-002		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Albacora	2	libras	1.50	3.00
Aceite de oliva	1	Cucharadita	0.30	0.30
Cebolla cruda picada	1	Unidad	0.10	0.10
Tallos de apio picados	2	Unidades	0.05	0.10
Zanahorias crudas medianas picadas	1	Unidad	0.05	0.05
Puerros crudos pequeños picados	1	Unidad	0.25	0.25
Granos de pimienta	5	Unidades	0.10	0.50
Hojas de laurel	1	Unidad	0.20	0.20
Perejil picado	1/4	Taza	0.25	0.25
Sal	1/4	Cucharadita	_____	_____
Vino Blanco	1/4	Taza	1.00	1.00
Agua	2	Tazas	0.30	0.60
Costo variable.				6.35
% Varios (5%)				0.32
Costo Total				6.67
Costo por porción				1.67

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: CREMA DE TOMATE				
Código receta: S-001		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Tomates	1 1/2	Kilogramos	1.00	1.50
Mantequilla	50	Gramos	0.75	0.75
Azúcar	2	Cucharaditas de azúcar	0.02	0.04
Maicena	60	Gramos	0.40	0.40
Leche de Soya	2	Vasos pequeños	0.40	0.40
Costo variable.				3.09
% Varios (5%)				0.16
Costo Total				3.25
Costo por porción				0.82

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: SOPA DE FREJOL CON CARNE				
Código receta: PE-002		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Frijoles pintas	½	Libra	0.50	0.50
Carne picada de Cerdo	½	Libra	1.25	1.25
Tomate frito	4	Cucharadas	0.15	0.15
Cebolla	1	Unidad	0.10	0.10
Ajo	2	Dientes	0.05	0.10
Pimientos	2	Unidades	0.10	0.20
Aceite de oliva	_____	_____	_____	_____
Comino	_____	_____	_____	_____
Cilantro	_____	_____	_____	_____
Sal	_____	_____	_____	_____
Caldo de Carne	1	Litro	1.00	1.00
Costo variable.				3.30
% Varios (5%)				0.17
Costo Total				3.47

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: LICUADO DE FRESA Y PERA				
Código receta: J-010		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Leche de soya	1	Litro	0.80	0.80
Pera	4	Unidades	0.25	1.00
Frutillas	1	Libra	2.00	2.00
Hielo	-----	-----	-----	-----
Costo variable.				3.80
% Varios (5%)				0.19
Costo Total				3.99
Costo por porción				1.00

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: JUGO DE ZANAHORIA Y MANZANA				
Código receta: J-008		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Zanahoria	8	Unidades	0.05	0.40
Manzana Roja	4	Unidades	0.50	2.00
Costo variable.				2.40
% Varios (5%)				0.12
Costo Total				2.52
Costo por porción				0.63

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: JUGO DE CÍTRICOS				
Código receta: J-005		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Jugo de naranja	1/2	Litro	0.80	0.80
Jugo de limón	8	Unidades	0.05	0.40
Jugo de piña	1/2	Litro	1.00	1.00
Agua pura	1/2	Litro	0.30	0.30
Costo variable.				2.50
% Varios (5%)				0.13
Costo Total				2.63
Costo por porción				0.68

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: JUGO DE ZANAHORIA Y PIMIENTO				
Código receta: J-004		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Pimiento verde	4	Unidades	0.15	0.30
Zanahorias frescas	12	Unidades	0.05	0.60
Tallo de perejil	4	Unidades	0.05	0.20
Tallo de apio	4	Unidades	0.05	0.20
Costo variable.				1.30
% Varios (5%)				0.07
Costo Total				1.37
Costo por porción				0.34

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

NOMBRE: JUGO DE UVA Y FRESAS				
Código receta: J-003		Porciones: 4		
Ingrediente	Cantidad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
Uvas, con todo y su cáscara y semillitas, las cuales contienen grandes cantidades de antioxidantes.	1/2	Libra	0.75	0.75
Frutillas, bien lavadas y desinfectadas.	1/2	Libra	0.50	0.50
pasas	1/4	Libra	0.65	0.65
semillitas de zapallo	1	Cucharada	0.50	0.50
Miel para endulzar	-----	-----	-----	-----
Agua Pura	1/2	Litro	0.30	0.30
Costo variable.				2.70
% Varios (5%)				0.14
Costo Total				2.84
Costo por porción				0.71

Fuente: Fredy Estuardo Guamán Guamán. Elaboración de un recetario gastronómico rico en antioxidantes para los alumnos de la escuela de gastronomía de la ciudad de Riobamba 2009.

SANCOCHO SERRANO			
PORCIONES	12	PESO POR PORCION	240 g
INGREDIENTE	CANTIDAD	UND. MEDIDA	PROCEDIMIENTO
Agua fría	2	l	Hervir todo por una hora
Pecho de res en trozos pequeños	700	g	
Sal	15	g	
Aceite	15	ml	Saltear la cebolla con el ajo y sazonar
Ajo molido	8	g	
Cebolla blanca picada	20	g	
Sal	10	g	
Comino	3		
Pimienta negra	1	g	Agregar la yuca, el plátano, el choclo, la zanahoria y cocinar hasta que todo esté suave Rectificar con sal y pimienta, añadir la cebolla y el cilantro picado al momento de servir
Yuca en cubos grandes	250	g	
Plátano verde en tajadas	125	g	
Choclo cortado en rodajas de 2 cm	2	u	
Zanahoria en dados pequeños	60	g	
Cebolla blanca picado fino	30	g	
Cilantro picado	45	g	

Fuente: Eduardo Wilfrido Meneses Cali. Determinación del valor calórico en los platos típicos de la gastronomía ecuatoriana usando herramientas informáticas, Riobamba 2010.

CHICHA DE YUCA			
PORCIONES	10	PESO POR PORCION	250ml
INGREDIENTE	CANTIDAD	UND. MEDIDA	PROCEDIMIENTO
Yucas medianas	2	u	Pelar la yuca y el maduro y cocer hasta que este blanda y aplastarla en una batea hasta desmenuzarla mezclar con el camote previamente hervido en las aguas de cocción
camote	1	u	
Plátano maduro	1	u	
agua	3,5	l	

Fuente: Eduardo Wilfrido Meneses Cali. Determinación del valor calórico en los platos típicos de la gastronomía ecuatoriana usando herramientas informáticas, Riobamba 2010

4.3.6 *Requerimiento de Talento Humano*

Tabla 18-4: Requerimiento de talento humano

Nº DE PUESTOS	CARGO	FUNCIÓN	SUELDO MENSUAL
1	Ayudante de cocina	Realizar el mise en place. Conocer las preparaciones del menú. Ayudar al chef en la recepción de materia prima. Colaborar en la realización de la requisición. Ayudar en labores de limpieza de ser necesario.	\$400
		SUELTO TOTAL AL MES	\$400
		SUELDO TOTAL AL AÑO	\$4800

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.3.7 *Diseño de la planta*



Gráfico 10-4 Diseño de la planta

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Angélica Lemache

4.3.8 Estructura de costos de producción
Consumo de servicios básicos

Tabla 19-4: Consumo de servicios básicos

TIPO	CANTIDAD	VALOR	UNIDAD	COSTO	TRIMESTRAL	ANUAL
Luz	300.00	0.13	kw/h	39.00	117.00	468.00
Teléfono	150.00	0.09	mm	13.50	40.50	162.00
Internet	Ilimitado	25.00	Megas	25.00	75.00	300.00
Agua	31.00	0.49	m3	15.19	45.57	182.28
TOTAL				92.69	278.07	1112.28

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Combustible

Tabla 20-4: Combustibles y lubricantes

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES					
COMBUSTIBLES	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
GAS DOMESTICO	1	3	3.00	9.00	108.00
GASOLINA	1	3	5.00	15.00	180.00
TOTAL					288.00

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Mantenimiento de equipos e instalaciones

Tabla 21-4: Mantenimiento de equipo e instalaciones

MANTENIMIENTO					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIAS O INSTALACIONES	CANTIDAD	TIEMPO	PROVEEDOR	COSTO	COSTO ANUAL
REFRIGERADORA CON DISPENSADOR 6 PIES	1	1 año	Electrolux	15.00	15.00
COCINA INDUSTRIAL 3 QUEMADORES CON PLANCHA	1	1 año	Hornos Andino	13.00	13.00
LICUADORA CON PROCESADOR 60 OZ	1	1 año	Hamilton Beach	10.00	10.00
HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE	1	1 año	Whirlpool	15.00	15.00
CAMPANA EXTRACTORA TIPO ISLA 80 CM	1	1 AÑO	Challenger	15.00	15.00
CONTROL Y EXTERMINIO DE PLAGAS	1	1 año	Katari s.a.	50.00	50.00
			TOTAL	118.00	236.00

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Depreciación de activos fijos

Tabla 22-4: Depreciación de activos fijos

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS				
BIEN	VALOR (SIN IVA)	AÑOS VIDA	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR ANUAL
MAQUINARIA Y EQUIPOS	2,043.86	10	204.39	183.95
EQUIPO DE COMPUTO	657.89	3	19.74	212.72
MUEBLES Y ENSERES	210.53	10	21.05	18.95
VEHICULOS	1,500.00	5	75.00	285.00
TOTAL	4,412.28		320.18	700.61

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.3.8.1 Materia prima

Tabla 23-4: Materia prima

TIPO DE RECETA ESTANDAR	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO POR PAX	COSTO TOTAL MENSUAL	COSTO TRIMESTRAL	COSTO TOTAL ANUAL
Empanada de carne	10	40	480	0,22	8,74	26,22	104,89
Empanada de queso	10	40	480	0,19	7,64	22,92	91,67
Empanada de pollo	10	40	480	0,22	8,74	26,22	104,89
Bolón de queso	10	40	480	0,19	7,57	22,70	90,82
Bolón de chicharrón	10	40	480	0,19	7,57	22,70	90,82
Sándwich de pollo	10	40	480	0,44	17,61	52,83	211,31
Sándwich de queso	15	60	720	0,47	28,07	84,20	336,78
Infusión de manzanilla	11	44	528	0,07	2,93	8,78	35,12
Infusión de menta	10	40	480	0,07	2,66	7,98	31,93
Infusión de cedrón	10	40	480	0,07	2,66	7,98	31,93
Aguado de gallina	12	48	576	0,33	15,90	47,69	190,78
Crema de espinaca	12	48	576	0,56	26,93	80,80	323,19
Pollo con verduras y fideos	12	48	576	0,31	14,91	44,72	178,88
Sopa de pollo con plátano verde	12	48	576	0,19	8,89	26,67	106,70
Locro de acelga con carne de res	12	48	576	0,44	21,27	63,80	255,20
Sopa de frejol panamito	12	48	576	0,24	11,56	34,69	138,75
Sopa de vegetales con carne de res	12	48	576	0,37	17,56	52,69	210,76
Sancocho de carne de res	12	48	576	0,43	20,52	61,56	246,26
Quinoa con carne de cerdo	12	48	576	0,33	15,66	46,99	187,95
crema de tomate	12	48	576	0,39	18,82	56,45	225,82
menestron	12	48	576	0,39	18,80	56,40	225,60
Sopa de nabo con cerdo	12	48	576	0,34	16,44	49,31	197,25
Sopa de mariscos con garbanzo	12	48	576	0,37	17,79	53,37	213,46
Sopa de mariscos valenciana	12	48	576	0,33	16,02	48,07	192,27
Sopa de pescado	12	48	576	0,50	24,10	72,29	289,17
Encebollado	12	48	576	0,54	26,13	78,39	313,56
Arroz con pollo y champiñones	15	60	720	0,50	30,11	90,34	361,38
Seco de pollo	12	48	576	0,40	19,20	57,61	230,45
Medallones de pollo, arroz y ensalada	13	52	624	0,66	34,19	102,56	410,26
Pure con pollo a la plancha y vegetales	13	52	624	0,47	24,67	74,01	296,06
Bistec de carne con verduras y pure	13	52	624	0,60	30,97	92,90	371,61
Estofado de res arroz y ensalada	13	52	624	0,60	31,30	93,91	375,65
Pure con carne a la plancha y ensalada	12	48	576	0,66	31,91	95,74	382,96
Arroz con carne al horno y ensalada	13	52	624	0,46	24,18	72,53	290,11
Arroz con estofado de carne de cerdo y ensalada	12	48	576	0,63	30,36	91,07	364,26
Papas salteadas con costilla de cerdo al horno y ensalada	15	60	720	0,62	37,08	111,24	444,95
Fritada	15	60	720	1,19	71,31	213,93	855,74
Pescado en salsa con arroz y ensalada	13	52	624	1,22	63,58	190,75	763,00
Corvina apanada	15	60	720	0,98	58,77	176,31	705,23
Trucha al horno	13	52	624	1,81	94,26	282,79	1.131,14
Encocado de pescado	15	60	720	0,84	50,25	150,75	603,01
Arroz con camarones y coco	13	52	624	0,75	39,21	117,63	470,51
Arroz con concha	13	52	624	1,16	60,47	181,40	725,59
Camarones al ajillo	15	60	720	1,08	65,04	195,11	780,45
Conchas asadas	13	52	624	1,37	71,29	213,87	855,47
Piña en almíbar	13	52	624	0,27	13,84	41,53	166,13
Torta de maduro	13	52	624	0,35	18,13	54,39	217,55
Ensalada de frutas	13	52	624	0,36	18,79	56,36	225,43
Dulce de higo	12	48	576	0,36	17,44	52,32	209,28
Dulce de peras	12	48	576	0,36	17,49	52,47	209,90
Arroz con leche	13	52	624	0,17	9,06	27,17	108,66
Torta de papachina	13	52	624	0,21	10,94	32,83	131,30
Flan de coco	14	56	672	0,46	25,84	77,53	310,13
Mousse de mora	15	60	720	0,26	15,66	46,98	187,93
Mousse de frutilla	15	60	720	0,26	15,66	46,98	187,93
Jugo de naranjilla	12	48	576	0,28	13,48	40,44	161,76
Jugo de naranja	15	60	720	0,30	18,00	54,00	216,00
Jugo de melón	10	40	480	0,22	8,66	25,98	103,93
Jugo de babaco	10	40	480	0,22	8,66	25,98	103,93
Jugo de mora	15	60	720	0,28	16,85	50,55	202,20
Jugo de frutilla	15	60	720	0,28	16,85	50,55	202,20
Jugo de piña	15	60	720	0,22	12,99	38,97	155,89
Jugo de sandia	15	60	720	0,30	18,00	54,00	216,00
TOTAL	794	3.176	38.112	29,37	1.529,98	4.589,93	18.359,74

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.3.8.2 Mano de obra directa

Tabla 24-4: Mano de obra directa

MANO DE OBRA DIRECTA			
			BENEFICIOS SOCIALES
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)
AYUDANTE DE COCINA	400,00	4.800,00	583,20
TOTALES:	400,00	4.800,00	583,20

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.3.8.3 Costos Indirectos de fabricación

Tabla 25-4: Costos Indirectos de fabricación

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MATERIALES INDIRECTOS			
PAPEL ALUMINO	3	2,00	6,00
SERVILLETAS 300	3	1,50	4,50
CUCHARAS PLASTICAS X 100	3	0,55	1,65
LIMPIONES	5	1,00	5,00
TOTAL	14	5,05	17,15
		TOTAL ANUAL	154,35

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.3.9 Determinación de activos fijos para producción

Determinación de activos fijos

Tabla 26-4 Determinación de activos fijos

ACTIVOS FIJOS	Costo unitario	Costo total
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.130,00	2.170,00
EQUIPO DE COMPUTO	500,00	500,00
VEHICULOS	800,00	800,00
MUEBLES Y ENSERES	247,00	294,00

SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS	3.764,00
--------------------------------	-----------------

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Inventarios

Tabla 27-4: Inventarios

INVENTARIOS		
MATERIALES INDIRECTOS	5,05	51,45
MENAJE Y VAJILLA	83,35	1.183,70
SUMINISTROS Y MATERIALES	70,95	363,90
SUB-TOTAL INVENTARIOS		1.599,05

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Maquinaria y equipo

Tabla 28-4: Maquinaria y equipo

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MAQUINARIA EQUIPOS			
REFRIGERADORA CON DISPENSADOR 6 PIES	1	600,00	600,00
COCINA INDUSTRIAL 3 QUEMADORES CON PLANCHA	1	130,00	130,00
LICUADORA CON PROCESADOR 60 OZ	1	110,00	110,00
HORNO ELÉCTRICO EMPOTRABLE	1	300,00	300,00
CAMPANA EXTRACTORA TIPO ISLA 80 CM	1	150,00	150,00
FURGON TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS	1	800,00	800,00
TANQUE DE GAS	2	40,00	80,00
TOTAL	8	2.130,00	2.170,00

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.3.10 Programa pre operativo

Gastos de instalación

Tabla 29-4: Gastos de instalación

GASTOS DE INSTALACIÓN			
TIPO	CANTIDAD	C.UNIDAD	GASTO ANUAL
ESPEJO 150 X 80	3	19.6	58.8
EXTINTOR DE POLVO QUÍMICO SECO 10 LB	2	19	38
BOTIQUÍN METÁLICO	1	31	31
CUADROS DECORATIVOS 40X40	4	3.6	
DECORACIONES DE MESA	6	5.5	33

MACETAS DECORATIVAS	4	3.75	15
TOTAL	20	82.45	175.8

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Gastos de organización

Tabla 30-4: Gastos de organización

GASTOS DE ORGANIZACIÓN	
TIPO	GASTO ANUAL
INSCRIPCION DEL NEGOCIO A LA JUNTA DEL ARTESANO	252
TASA DE HABILITACION DE ESTABLECIMIENTO	30
BOMBEROS (FORMULARIO)	2
ARCSA	219
MUNICIPIO (PATENTE) FORMULARIO	30
PERMISOS	11
TOTAL	544

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Gastos de experimentación

Tabla 31-4: Gastos de experimentación

Gastos De Experimentación	
Proceso	COSTO
Muestra	7,55
Degustación	2
Total costo	9,55

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.4 Estudio Administrativo, Legal y Ambiental

4.4.1 Organización

La empresa está encabezada por el chef ejecutivo, el cual dirige y controla el área financiera, área de servicio y área de producción.

El área de servicio en el que labora el chofer repartir, quien deberán tener conocimientos de servicio al cliente debido a que están en contacto directo con ellos; y por último el área de producción donde estarán trabajando el cocinero, ayudante de cocina, encargados de transformar la materia prima en platillos terminados y entregarlos montados y a tiempo para su servicio.

4.4.1.1 Organigrama Estructural

La empresa Transportando Delicias estar compuesta por tres departamentos los cuales se consideran importantes para el funcionamiento de la empresa. Estos departamentos son el departamento administrativo, ventas y produccion, como se muestra en el siguiente cuadro.

TRANSPORTANDO DELICIAS ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

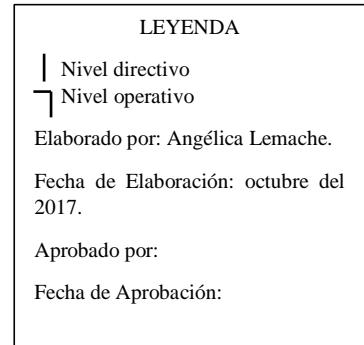
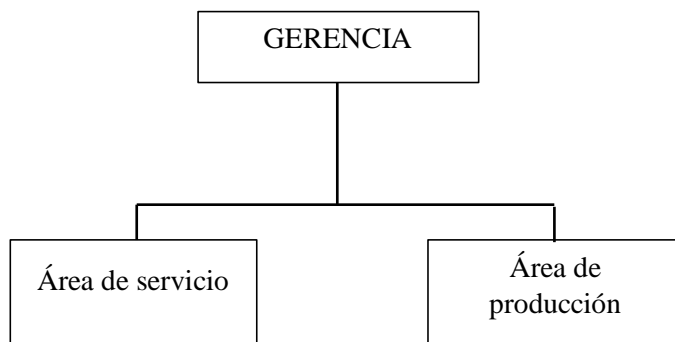


Gráfico 11-4 Organigrama estructural

4.4.1.2 Organigrama Funcional

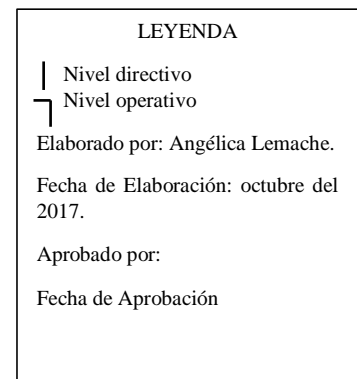
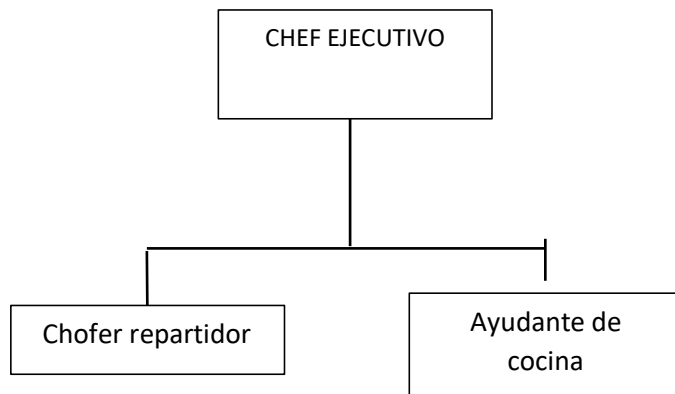


Gráfico 12-4 Organigrama estructural

4.4.1.3 Proceso de Selección y contratación del talento humano

Reclutamiento

Para iniciar el proceso de reclutamiento se socializarán los distintos puestos de trabajos disponibles dentro de la empresa, utilizando distintos medios de comunicación que nos servirán para conocer a las personas interesadas:

Gastos para contratación de talento humano

Tabla 32-4: Gastos para contratación de talento humano

CONTRATACIÓN DE TALENTO HUMANO	
Medio de comunicación	Costo unitario
Internet (Redes sociales)	\$0,00
Radio local	\$8,50
Periódico local	\$11,35
TOTAL	\$19,85

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Selección

Luego de conocer las personas interesadas y haber receptado las carpetas de cada una de ellas, se seleccionara a aquellas que más se adapten a las necesidades de la empresa de acuerdo al perfil, considerando las experiencias, habilidades y conocimientos que posean.

Contratación

Luego de haber seleccionado al personal más idóneo para los distintos puestos de trabajo continuamos con la contratación, donde el Ministerio de Trabajo ha dispuesto un sistema electrónico mediante internet conocido como SAITE, este funciona a nivel nacional en donde el gerente propietario de la empresa crea una cuenta y registra a cada uno de los empleados que comenzaran a trabajar en la empresa y automáticamente este le generará un contrato digital donde consta los parámetros en los que el personal se desempeñará, y conjuntamente a este la empresa deberá elaborar un contrato propio donde se establecerán las cláusulas de trabajo como el sueldo, jornada laboral, condiciones de trabajo, vacaciones, entre otros.

Así también cumpliendo con la ley el gerente deberá registrar en la página de internet del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) para que en el sistema de esta institución conste el personal que acaba de formar parte de su empresa para que inicie el aporte mensual.

Debido al nuevo sistema de contratación de personal que se ha mencionado, se sabe que no tiene ningún costo monetario para la empresa.

Inducción

El proceso de inducción para las personas seleccionadas tendrá una duración de una semana donde se dará a conocer todas las áreas de la empresa con especial énfasis en su puesto de trabajo y las matrices para el cumplimiento de sus funciones, conjuntamente con sus manuales.

Fichas profesiográficas

De acuerdo a los puestos de trabajo existentes en cada área, se detalla a continuación las siguientes fichas profesiográficas, en donde se encuentra el perfil del puesto de trabajo, sus funciones y el sueldo:

Tabla 33-4: Fichas profesiográficas del Gerente

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: GERENTE		SUELDO: \$500
ÁREA: comercial	CÓDIGO: 001	FECHA: 12/06/2017
1. DESCRIPCIÓN		
Saber actualizar de manera precisa los estados de cuentas		
Planifica tareas de la empresa.		
2. PERFIL		
<ul style="list-style-type: none"> • Profesional graduado en Gastronomía. • Experiencia de 1 año. • Capacidad de liderazgo. 		
3. EQUIPO DE TRABAJO A UTILIZAR		
Equipos, utensilios, productos de limpieza.		
4. REQUISITOS GENERALES		

Primaria	Técnico	Otros
Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO		
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar actividades específicas de presupuestos • Supervisar los presupuestos para controlar gastos. • Asumir el control sobre el personal al servicio • Auditar documentos financieros. • Planificar, organizar, controlar y orientar las distintas áreas de trabajo. 		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS		
<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad mental • Motivación • Inteligencia general • Numérica • Memoria visual 	<ul style="list-style-type: none"> • Rendimiento 	

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Tabla 34-4: Fichas profesiográficas del Chef de cocina

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: CHEF DE COCINA		SUELDO: \$400
ÁREA: PRODUCCIÓN	CÓDIGO: 001	FECHA: 12/06/2017
1. DESCRIPCIÓN		
<ul style="list-style-type: none"> • Recepción y almacenaje de la materia prima. • Mise en place de la materia prima. • Encargado de producción. • Manejo de proveedores. 		
2. PERFIL		
<ul style="list-style-type: none"> • Profesional graduado en Gastronomía. • Experiencia de 1 año. • Capacidad de liderazgo. 		
3. EQUIPO DE TRABAJO A UTILIZAR		
Equipos, utensilios, productos de limpieza.		
4. REQUISITOS GENERALES		

Primaria	Técnico	Otros
Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO		
<ul style="list-style-type: none"> • Puntualidad y respeto. • Responsabilidad con la producción. • Utilización del uniforme de trabajo • Conservar la limpieza. 		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS		
<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad mental • Motivación • Inteligencia general • Numérica • Memoria visual 	<ul style="list-style-type: none"> • Rendimiento 	

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Tabla 35-4: Fichas profesiográficas del Chofer

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: Chofer		SUELDO: \$390
ÁREA: comercial	CÓDIGO: 003	FECHA: 12/06/2017
1. DESCRIPCIÓN		
Saber correcto funcionamiento del vehículo y el conocimiento de las diferentes rutas de la ciudad de Riobamba para un desplazamiento rápido y eficiente en cada una de los pedidos a realizar.		
2. PERFIL		
<ul style="list-style-type: none"> • Profesional en conducción. • Experiencia de 1 año. • Capacidad de liderazgo. 		
3. EQUIPO DE TRABAJO A UTILIZAR		
Vehículo		
4. REQUISITOS GENERALES		
Primaria	Técnico x	Otros x

Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO		
<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar actividades específicas de atención al cliente • Supervisar el correcto funcionamiento del vehículo. • Entrega de los diferentes pedidos. • Buena presencia. 		
6. CARACTERISTICAS PSICOLÓGICAS		
<ul style="list-style-type: none"> • Habilidad mental • Motivación • Inteligencia general • Numérica • Memoria visual 	<ul style="list-style-type: none"> • Rendimiento 	

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.4.1.4 Manual de funciones

El presente manual se realizó tomando en cuenta las características necesarias que la empresa requiere para un correcto funcionamiento. Ver anexo 3

4.4.2 Marco Legal

La empresa TRANSPORTANDO DELICIAS es considerada una empresa artesanal ya que se basa en los reglamentos establecidos de la Ley de Defensa del Artesano aprobada el 14 de mayo del 2008, de lo cual se tomó como referencia los siguientes artículos.

Art. 2.- Para los efectos de esta Ley, se definen los siguientes términos:

a) Actividad Artesanal: La practicada manualmente para la transformación de la materia prima destinada a la producción de bienes y servicios, con o sin auxilio de máquinas, equipos o herramientas;

b) Artesano: Al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y registrado en el Ministerio del Trabajo y Recursos Humanos, desarrolle su actividad y trabajo personalmente y hubiere invertido en su taller, en implementos de trabajo, maquinarias y materias primas, una cantidad no superior al veinticinco por ciento (25%) del capital fijado para la pequeña industria. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aunque no haya invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o carezca de operarios;

c) Maestro de Taller: Es la persona mayor de edad que, a través de los colegios técnicos de enseñanza artesanal, establecimientos o centros de formación artesanal y organizaciones gremiales legalmente constituidas, ha obtenido tal título otorgado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y refrendado por los Ministerios de Educación y Cultura y del Trabajo y Recursos Humanos;

d) Operario: Es la persona que sin dominar de manera total los conocimientos teóricos y prácticos de un arte u oficio y habiendo dejado de ser aprendiz, contribuye a la elaboración de obras de artesanía o la prestación de servicios, bajo la dirección de un maestro de taller;

e) Aprendiz: Es la persona que ingresa a un taller artesanal o a un centro de enseñanza Ley de Defensa del Artesano artesanal, con el objeto de adquirir conocimientos sobre una rama artesanal a cambio de sus servicios personales por tiempo determinado, de conformidad con lo dispuesto en el Código del Trabajo; y,

f) Taller Artesanal: Es el local o establecimiento en el cual el artesano ejerce habitualmente su profesión, arte u oficio y cumple con los siguientes requisitos:

1. Que la actividad sea eminentemente artesanal;
2. Que el número de operarios no sea mayor de quince y el de aprendices mayor de cinco; 3. Que el capital invertido no sobrepase el monto establecido en esta Ley;
4. Que la Dirección y responsabilidad del taller estén a cargo del maestro de taller; y,
5. Que el taller se encuentre debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.

Los artesanos calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, así como las sociedades de talleres artesanales que, para lograr mejores rendimientos económicos por sus productos, deban comercializarlos en un local independiente de su taller, serán considerados como una sola unidad para gozar de los beneficios que otorga esta Ley. (ARTESANO, 2008)

REQUISITOS PARA LA TITULACIÓN POR PROPIOS DERECHOS Y CONVALIDACIÓN PROFESIONAL

Solicitud dirigida a los miembros de la Comisión Especial Nacional, Provincial y/o al Directorio de las Juntas Cantonales de Defensa del Artesano;

Copia de la cédula de identidad o ciudadanía;

Copia del certificado de votación de las últimas elecciones nacionales;

Copia del título de práctico, bachiller técnico, tecnólogo o técnico superior o el obtenido en el exterior debidamente legalizado, según corresponda; y,

Memoria descriptiva sobre un proceso productivo o de servicio, relacionado con la especialidad a titularse, contenido en 15 páginas mínimo y, máximo de 20 páginas.

Requisitos para la calificación y recalificación del taller artesanal

- 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.

4.4.3 *Permisos requeridos para su funcionamiento*

Tabla 36-4: Permisos requeridos para su funcionamiento

REQUISITO	PRERREQUISITO	COSTOS
Rise	Copia de la cedula de identidad/ papeleta de votación. Correo electrónico Número de teléfono convencional o cedular. Pago de servicio básico(agua, teléfono)	\$ 1.00
Patente del municipio de Riobamba	RISE Certificado de no adeudar al municipio	\$ 50.00

	Copia la cedula de identidad/ papeleta de votación. Copia de rise Copia de pago de predio(ubicación del negocio) Formulario de factibilidad uso de suelo Formulario de factibilidad gestión ambiental.	
Certificado de funcionamiento del cuerpo de bomberos de Riobamba impuesto predial	Copia de cédula	\$ 10.00
Permiso anual de funcionamiento del ministerio del interior	Copia de cédula, rise, dirección del establecimiento	\$ 20.50

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.4.4 Mitigar el impacto ambiental

Tabla 37-4: Mitigar el impacto ambiental

Daños ocasionados por los procesos de producción y por las actitudes pre operativas	Medidas de mitigación	Requerimientos	Costo
El agua	Para la producción se recolectara agua en tanques de plástico. Recolectar agua lluvia en tanques. Utilizar controlador de presión de agua. Limpieza de verduras en recipientes.	Letreros, gigantografías Tanques	25.00 20.00
El suelo	Implementación de contenedores de basura Limpieza constante de la empresa Selección correcta de desechos es decir desecho orgánico e inorgánico.	Basureros orgánicos. Basureros inorgánicos. Basureros para plásticos.	30.00

El aire	Colocar una campana extractora de olores. Utilización de fundas industriales.	Fundas de basura con cierre	10.00
---------	--------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------	-------

Elaborado por: Angélica Lemache

Fuente: Financiero

Agua

El agua es una fuente importante dentro de la empresa TRANSPORTANDO DELICAS es por esta razón que hay saberla utilizar de una forma correcta y adecuada, en la empresa se utilizara agua lluvia esto servirá para regar agua en las áreas verdes de la empresa, se va a recoger agua en tanques de esta manera no se desperdicia ya que no se hace uso de la llave del grifo.

Suelo

La empresa para evitar contaminar el suelo clasificara los desechos tanto orgánicos como inorgánicos esto se realizara mediante bolsa de basura y con la utilización de contenedores dichos contenedores se mantendrán cerrados para no permitir que los desperdicios se acumulen, esperando que llegue el encargado de recolección de basura.

Aire

El aire es fundamental para la existencia del ser humano, la empresa evitara quemar productos o plásticos ya que esto es muy perjudicar para el medio ambiente y en especial para el aire.

4.4.4.1 Acciones remediales

Tabla 38-4: Acciones remediales

DETALLE	RECICLAR	REDUCIR	REUTILIZAR
Desecho De Materia Prima Inservible	X	X	X
Recipientes De Plástico Y Vidrio	X	X	X
Cartones	X	X	X

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5 Estudio Financiero

4.5.1 Análisis de la inversión

Tabla 39-4: Análisis de la inversión

RUBROS	INVERSION REALIZADA	INVERSION POR REALIZAR	TOTAL DE INVERSION
1. INVERSIONES FIJAS			
MAQUINARIA Y EQUIPO		2.170,00	2.170,00
EQUIPO DE COMPUTO		500,00	500,00
MUEBLES Y ENSERES		294,00	294,00
MENAJE Y VAJILLA		1.183,70	1.183,70
IMPREVISTOS (1%)		41,48	41,48
2. ACTIVOS DIFERIDOS			
GASTOS DE ORGANIZACIÓN		544,00	544,00
GASTOS DE INSTALACIÓN		175,80	175,80
GASTOS DE PUBLICIDAD		240,00	240,00
GASTOS EXPERIMENTACIÓN		22,65	22,65
IMPREVISTOS (1%)		9,82	9,82
3. CAPITAL DE TRABAJO			
MATERIA PRIMA		4.589,93	4.589,93
MATERIALES INDIRECTOS		154,35	154,35
MANO DE OBRA DIRECTA		1.749,60	1.749,60
MANO DE OBRA INDIRECTA		1.705,86	1.705,86
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES		72,00	72,00
SERVICIOS BÁSICOS		278,07	278,07
GASTO ARRIENDO		390,00	390,00
SUELDOS ADMINISTRATIVOS(sueldos)		2.187,00	2.187,00
SUMINISTROS Y MATERIALES		363,90	363,90
CAJA – BANCOS	1.000,00		1.000,00
CONTINGENCIA (1%)		124,91	124,91
TOTAL DE INVERSION	1.000,00	16.797,08	17.797,08

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.1.1 Fuentes y usos

Tabla 40-4: Fuentes y usos

RUBROS	USOS DE FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO	BANCO	PROVEEDORES
		REC.PROPIO		
1. INVERSIONES FIJAS				

MAQUINARIA Y EQUIPO	2.170,00		2.170,00	
EQUIPO DE COMPUTO	500,00		500,00	
MUEBLES Y ENSERES	294,00		294,00	
MENAJE Y VAJILLA	1.183,70		1.183,70	
IMPREVISTOS (1%)	41,48		41,48	
2. ACIVOS DIFERIDOS				
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	544,00		544,00	
GASTOS DE INSTALACIÓN	175,80		175,80	
GASTOS DE PUBLICIDAD	240,00		240,00	
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	22,65		22,65	
IMPREVISTOS (1%)	9,82		9,82	
3. CAPITAL DE TRABAJO				
MATERIA PRIMA	4.589,93			4.589,93
MATERIALES INDIRECTOS	154,35		154,35	
MANO DE OBRA DIRECTA	1.749,60		1.749,60	
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.705,86		1.705,86	
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	72,00		72,00	
SERVICIOS BASICOS	278,07		278,07	
GASTO ARRIENDO	390,00		390,00	
SUELDOS ADMINISTRATIVOS(sueldos)	2.187,00		2.187,00	
SUMINISTROS Y MATERIALES	363,90		363,90	
CAJA - BANCOS	1.000,00	1.000,00		
CONTINGENCIA (1%)	124,91		124,91	

TOTAL	17.797,08	1.000,00	12.207,14	4.589,93
--------------	------------------	-----------------	------------------	-----------------

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.2 Presupuestos

4.5.2.1 Presupuestos de costos de producción

Tabla 41-4: Presupuestos de costos de producción

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1.COSTOS DE PRODUCCION					
MATERIA PRIMA	18.359,74	19.114,32	19.899,92	20.717,81	21.569,31
MANO DE OBRA DIRECTA	5.383,20	5.604,45	5.834,79	6.074,60	6.324,27
<i>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</i>					
MATERIALES INDIRECTOS	51,45	53,56	55,77	58,06	60,44
<i>GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN</i>					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	288,00	299,84	312,16	324,99	338,35
MANTENIMIENTO	236,00	245,70	255,80	266,31	277,26
SERVICIOS BÁSICOS	556,14	579,00	602,79	627,57	653,36
SUMINISTROS Y MATERIALES	363,90	378,86	394,43	410,64	427,52
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	45,31	47,17	49,11	51,13	53,23
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	168,16	153,02	139,25	126,72	115,31
CONTINGENCIA 1%		124,91	124,91	124,91	124,91
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	25.115,58	26.294,78	27.390,42	28.529,29	29.713,33

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.2.2 Presupuesto de gastos de administración

Tabla 42-4: Presupuesto de gastos de administración

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
GASTO ARRIENDO	1.170,00	1.218,09	1.268,15	1.320,27	1.374,53
GASTO ORGANIZACIÓN	544,00	566,36	566,36	589,64	613,87
SERVICIOS BÁSICOS	222,46	231,60	241,12	251,03	261,34
SUELDOS	6.729,00	7.005,56	7.293,49	7.593,25	7.905,34
DEPRECIACION MUEBLES Y ENSERES	18,95	17,24	15,69	14,28	12,99
DEPRECIACION EQUIPO DE COMPUTO	141,81	95,96	64,93	-	-
AMORTIZACION DE GASTOS DIFERIDOS	1.002,14	200,43	200,43	200,43	200,43
IMPREVISTOS 1%	9,82	10,23	10,65	11,09	11,54
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	9.535,61	9.119,06	9.499,57	9.951,42	10.354,06

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.2.3 Presupuesto de gastos de ventas

Tabla 43-4: Presupuesto de gastos de ventas

3. GASTO DE VENTAS					
PUBLICIDAD	240,00	249,86	260,13	270,82	281,96
SUELDOS	5.248,62	5.464,34	5.688,92	5.922,74	6.166,16
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	18,95	17,24	15,69	14,28	12,99
SERVICIOS BÁSICOS	333,68	347,40	361,68	376,54	392,02
IMPREVISTOS 1%	41,48	43,18	44,96	46,80	48,73
TOTAL GASTO DE VENTAS	5.882,73	6.087,54	6.340,00	6.602,63	6.875,87

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.2.4 Presupuesto de gastos financieros

Tabla 44-4: Presupuesto de gastos financieros

4. GASTOS FINANCIEROS			
INTERES BANCARIO	1.464,86	976,57	488,29
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	1.464,86	976,57	488,29

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.3 Estado de Ganancias y Pérdidas

Tabla 45-4: Estado de Ganancias y Pérdidas

RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS NETAS	52.456,40	54.612,35	56.856,92	59.193,74	61.626,60
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	25.115,58	26.294,78	27.390,42	28.529,29	29.713,33
(=) UTILIDAD BRUTA	27.340,82	28.317,57	29.466,50	30.664,45	31.913,28
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN	9.535,61	9.119,06	9.499,57	9.951,42	10.354,06
(-) GASTO DE VENTAS	5.882,73	6.087,54	6.340,00	6.602,63	6.875,87
(=)UTILIDAD OPERATIVA	11.922,48	13.110,97	13.626,93	14.110,40	14.683,35
(-) GASTO FINANCIERO	1.464,86	976,57	488,29	-	
(=) UTILIDAD NETA	10.457,62	12.134,40	13.138,64	14.110,40	14.683,35

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.4 Estado de Situación Financiera

Tabla 46-4: Estado de Situación Financiera

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO						
ACTIVO CORRIENTE (Capital de trabajo)	12615,62	20662,12	18462,91	15591,16	17244,26	18498,56
ACTIVO FIJO	4189,18	4189,18	4189,18	4189,18	4189,18	4189,18
DEPRECIACION ACUMULADA		-480,92	-961,84	-1442,75	-1923,67	-2404,59
DIFERIDOS (Valor amortizacion anual)	1002,14	801,71	601,29	400,86	200,43	0,00

TOTAL ACTIVOS	17806,94	25172,09	22291,53	18738,44	19710,19	20283,15
PASIVOS						
PASIVO CORRIENTE (Interes Bancario)		976,57	488,29	0,00		
PASIVO LARGO/PLAZO (Credito Bancario)	12207,14	8138,09	4069,05			
TOTAL PASIVO	12207,14	9114,67	4557,33	0,00	0,00	0,00
PATRIMONIO						
Capital	5599,80	5599,80	5599,80	5599,80	5599,80	5599,80
Resultado del Ejercicio (Utilidad Neta)	0,00	10457,62	12134,40	13138,64	14110,40	14683,35
TOTAL PATRIMONIO	5599,80	16057,42	17734,20	18738,44	19710,19	20283,15
TOTAL PASIVO +PATRIMONIO	17806,94	25172,09	22291,53	18738,44	19710,19	20283,15

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.5 Estado de Flujo del Efectivo

Tabla 47-4: Estado de Flujo del Efectivo

RUBROS	0	1	2	3	4	5
Ventas		52.456,40	54.612,35	56.856,92	59.193,74	61.626,60
Costos Producción		25.115,58	26.294,78	27.390,42	28.529,29	29.713,33
Gasto Administrativo		9.535,61	9.119,06	9.499,57	9.951,42	10.354,06
Gasto Ventas		5.882,73	6.087,54	6.340,00	6.602,63	6.875,87
Gasto Financieros		1.464,86	976,57	488,29		
Amortización act. Diferido		200,43	200,43	200,43	200,43	200,43
Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.		10.457,62	12.134,40	13.138,64	14.110,40	14.683,35
Utilidad Neta		10.457,62	12.134,40	13.138,64	14.110,40	14.683,35
Depreciaciones		480,92	389,35	319,60	221,78	193,74
Amort.Act.Nominal		200,43	200,43	200,43	200,43	200,43
Inversion Maq. Y Equip.	2.170,00					
Inv. Terreno y Obra Fisica						

Inversion Otros	1.977,70					
Inv. Act. Nominal	992,28					
Inv. Capital de Trabajo	12.615,62					
Vehiculo						
Imprevisto	41,48					
Recup. Capital Trabajo						
Préstamo						
Amort. Prestamo		- 4.069,05	- 4.069,05	- 4.069,05		
FLUJO DE CAJA	17.797,08	7.069,92	8.655,13	9.589,63	14.532,60	15.077,51

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.6 Evaluación Económica

Tabla 48-4: TIR y VAN

DATOS	VALORES
NUMERO DE PERIODOS	5
TIPO DE PERIODOS	ANUAL
TASA DE DESCUENTO (i)	12%

N°	FNE	$(1 + i)^n$	
			FNE /
INVERSION	- 17.797,08		- 17.797,08
1	7.069,92	1,12	6.312,43
2	8.655,13	1,25	6.899,82
3	9.589,63	1,40	6.825,71
4	14.532,60	1,57	9.235,73
5	15.077,51	1,76	8.555,39
TOTAL			20.031,99

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

TASA INTERNA DE RETORNO(TIR)	
TASA DE DESCUENTO	VAN
0%	\$ 37.127,72
8%	\$ 24.725,48
9%	\$ 23.473,50
10%	\$ 22.275,86
11%	\$ 21.129,62
12%	\$ 20.031,99
13%	\$ 18.980,41
14%	\$ 17.972,43
15%	\$ 17.005,79

TIR	45%
------------	------------

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.7 Evaluación Financiera

Tabla 49-4: Flujo neto de efectivo

DETALLE	PERIODOS ANUALES					
	0	1	2	3	4	5
FNE (FLUJO NETO DE EFECTIVO)	- 17.797,08	7.069,92	8.655,13	9.589,63	14.532,60	15.077,51

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Periodo de recuperación de la inversión

Tabla 50-4: Periodo de recuperación de la inversión

PERIODO DE RECUPERACION DE LA INVERSION (PRI)					
AÑOS	FLUJOS OPERATIVOS	FLUJO NETO	DIFERENCIA ENTRE FLUJOS E INVERSION	PARCIAL DEL AÑO	PRI
0	- 17.797,08				
1	7.069,92	7.069,92	7.069,92		
2	8.655,13	15.725,05	15.725,05	1,82	2,82

3	9.589,63	25.314,68	25.314,68	2,64	3,64
4	14.532,60	39.847,28	39.847,28	2,74	3,74
5	15.077,51	54.924,79	54.924,79	3,64	4,64
TOTAL	37.127,72			10,84	14,84

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

AÑOS	2
MESES	5
DIAS	12

Relación beneficio costo

Tabla 51-4: Relación beneficio costo

RELACION BENEFICIO COSTO			
TASA DE DESCUENTO	12%		
Nº	INVERSION	INGRESOS	COSTOS
	17.797,08		
1		54.612,35	26.294,78
2		56.856,92	27.390,42
3		59.193,74	28.529,29
4		61.626,60	29.713,33
5		64.159,46	30.934,15
		TOTAL INGRESO	175.384,78
		TOTAL COSTO	84.502,90
		(=) COSTO+INVERSION	66.705,83

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

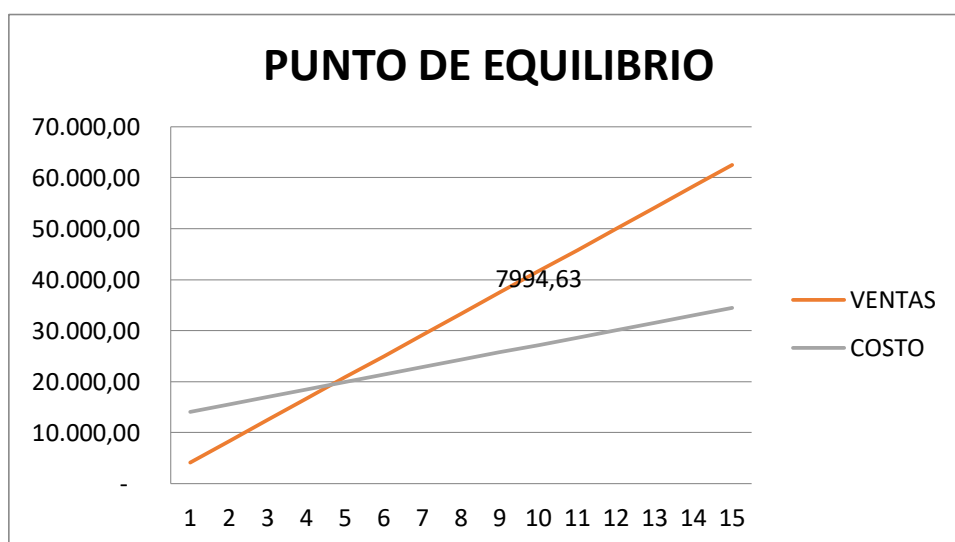
Punto de equilibrio

Tabla 52-4: Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
DETALLE	VALOR
COSTO FIJO	12.615,62
PRECIO	1,31
COSTO VARIABLE	0,46
PUNTO DE EQUILIBRIO	14.802,10
UTILIDAD	0

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache



4.5.8. Evaluación Social

Tabla 53-4: Evaluación Social

DETALLE	VALORES	RESULTADO
DESEMPLEO EN CHIMBORAZO	164209	
PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	3	
APORTE		0,0018%

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

4.5.9 Evaluación Ambiental

Tabla 54-4: Evaluación Ambiental

Daños ocasionados por los procesos de producción y por las actitudes pre operativas	Medidas de mitigación	Requerimientos	Costo

El agua	Para la producción se recolectara agua en tanques de plástico.	Letreros, gigantografías	25.00
	Recolectar agua lluvia en tanques. Utilizar controlador de presión de agua. Limpieza de verduras en recipientes.	Tanques	20.00
El suelo	Implementación de contenedores de basura Limpieza constante de la empresa Selección correcta de desechos es decir desecho orgánico e inorgánico.	Basureros orgánicos. Basureros inorgánicos. Basureros para plásticos.	30.00
El aire	Colocar una campana extractora de olores. Utilización de fundas industriales	Fundas de basura con cierre	10.00

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Acciones remediales

Tabla 55-4: Acciones remediales

DETALLE	RECICLAR	REDUCIR	REUTILIZAR
Desecho De Materia Prima Inservible	X	X	X
Recipientes De Plástico Y Vidrio	X	X	X
Cartones	X	X	X

Fuente: Financiero

Elaborado por: Angélica Lemache

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

- Después de haber realizado el estudio de mercado, se concluye que existe demanda insatisfecha por lo cual el proyecto es VIABLE, así como también se identificó que existe el 88% de aceptación, por parte de los empleados de las empresas pública y privadas de la ciudad de Riobamba para la creación de una empresa especializada en el expendio de menús ejecutivos a domicilio.
- Mediante el estudio técnico se realizó menús cíclicos mediante lo cual se obtuvo preparaciones nutritivas, variadas y garantizar la elaboración del producto que va dirigido a los consumidores.
- Luego de determinar cada uno de los estudios administrativo, legal, ambiental del emprendimiento se concluye que su implementación es factible.
- En el aspecto financiero se determinó la factibilidad de la creación de una empresa especializada en el expendio de menús ejecutivos a domicilio en la ciudad de Riobamba contando con los siguientes resultados: Valor Actual Neto (VAN) positivo es igual a \$; 20.031,99 la Taza Interna de Retorno (TIR) es de 45%, la Relación Beneficio/Costo es de \$2,08 y el periodo de recuperación de la inversión será en 2 años 5 mes con 12 días.

Recomendaciones

- Es importante conservar la creatividad en los productos que se ofrecerá dentro de la empresa, para poder cubrir la demanda insatisfecha y así poder satisfacer las necesidades de los clientes.
- Elaborar de una manera adecuada los diferentes menús cíclicos para obtener preparaciones que cumplan con las necesidades de los clientes.
- Es recomendable realizar cada una de las etapas del proyecto para de esta manera saber si es factible su implementación.
- Es recomendable la implementación del estudio financiero y económico para el desarrollo del emprendimiento

BIBLIOGRAFÍA

- GUIA GASTRONOMIKA DIARIOVASCO.COM. (16 de 01 de 2016). *¿Cual es la historia del menu?* Obtenido de DIARIOVASCO.COM: <http://guiagastronomika.diariovasco.com/noticias/cual-historia-menu-201601161306.php>
- Aguer Hortali, M., & Perez Gorostegui, E. (1997). *Teoría y Práctica de la Economía de la Empresa*. Madrid: Centro de Estudios Ramón Areces.
- Arrayales, J. O. (2007). Tu potencial emprendedor. En J. O. Arrayales, *Tu pontencia emprendedor* (pág. 10). mexico: atoto.
- ARTESANO, J. N. (2008). *ECUADOR AMA LA VIDA*. Obtenido de JUNTA NACIONAL DE DEFENSA DEL ARTESANO.
- Astroga Murillo, M., Solís Lara, C. M., & Jimenez Romero, M. N. (19 de Abril de 2013). *Decoración y exposición de platos*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8483647435>
- Aurelio, J. (21 de Noviembre de 2012). *Marketing*. Obtenido de La evolución histórica del concepto de empresa: <https://www.elblogsalmmon.com/historia-de-la-economia/la-evolucion-historica-del-concepto-de-empresa>
- Berruguete, P. G. (6 de Marzo de 2013). *Diferencia entre alimentación y nutrición*. Obtenido de Seguridad Alimentaria: <https://adalilseguridadalimentaria.com/2013/03/06/diferencia-entre-alimentacion-y-nutricion/>
- Cooper , B., Floody, B., & McNeill, G. (2002). *Cómo iniciar y administrar un restaurante*. Obtenido de books.google.es/books?isbn=9580466114
- Coqus. (09 de Febrero de 2014). *¿Sabéis cuantos tipos de Cocina existen?* Obtenido de <https://www.coqus.es/blog/blog-de-recetas/sabeis-cuantos-tipos-de-cocina-existen>
- Daza, D. (18 de Diciembre de 2014). *Cocina creativa: el arte plasmado en un plato*. Obtenido de <http://www.emagister.com/blog/cocina-creativa-imaginacion-en-la-comida/>
- Definición ABC. (2007). *Definición ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/cocina-creativa.php>
- Díaz Paniagua, E., & León Sanchez, M. (2014). *Gestión administrativa y comercial en un restaurante*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=8497324358>

- Ferlotti, C. (2015). *Comida saludable para una vida saludable*. Mexico: creative tw.
- Gardey, J. P. (2013). *DEFINICIÓN*. Obtenido de <http://definicion.de/emprendimiento/>
- Geofrey, R. (2003). *Principios del Marketing*. Segunda Edición Thomson Editores Sapin.
- Giner, I. M. (2009). *Terapia Nutricional*. Obtenido de Nutrición: <http://www.saludterapia.com/glosario/d/74-nutricion.html>
- Guzmán, S. (s.f.). *Definición de Los Emprendedores*. Recuperado el 14 de 11 de 2016, de <https://negociosonlineymas.blogspot.com/2016/02/que-es-un-emprendimiento-definicion.html>
- Hoctro, W. &. (10 de Mayo de 2009). *Preparación y evaluación del proyecto*. Recuperado el 13 de 10 de 2016, de <http://evaluaciondeproyectosapuntes.blogspot.com/2009/05/el-estudio-tecnico-el-estudio.html>
- Hosteleria, T. d. (26 de octubre de 2006). *concepto de restaurante*. Obtenido de <http://www.blogdecocina.com/temas-del-mundo-de-la-hosteleria/concepto-de-restaurante.ph>
- Iica. (1996). *Evaluación y seguimiento del impacto ambiental en proyectos de inversión para el desarrollo agrícola y rural*. San José: Series Publicaciones Miseláneas.
- Jácome, W. (2005). *Bases teóricas y Prácticas para el Diseño y Evaluacion de proyectos de inversión*. Ibarra: Universitaria-Ecuador.
- Kendall, K., & Kendall, J. (2011). *Análisis y diseño de sistemas*. México: Pearson Educación.
- Linda, B. (23 de 04 de 2014). *La empresa moderna*. Obtenido de Administrar, Gestionar y Comunicar: <http://agmcomorg2012.blogspot.com/2014/04/importancia-de-las-empresas-en-la-vida.html>
- Lucullus. (28 de 05 de 2013). *Historia del menu*. Obtenido de Lucullus: <http://www.lucullus.com.ar/noticias/historia-de-mesa-el-menu/>
- Luna, R; Chavez, Damaris. (2001). *Guía para elaborar estudio de factibilidad ecoturísticos*. Guatemala: Proarca.
- Malaga. (2010). *Nutricion y dietetica*. España: Vertice S.L.
- Martínez, J. P. (14 de mayo de 2013). *empendedor*. Obtenido de características del emprendedor: <http://www.emprendepyme.net/12-caracteristicas-basicas-de-los-emprendedores-de-exito.html>

- Mera, J. A. (19 de marzo de 2013). *Importancia*. Obtenido de Importancia del espíritu emprendedor: <http://www.importancia.org/espiritu-emprendedor.php>
- Merino, J. P. (2012). *DEFINICIÓN*. Obtenido de <http://definicion.de/proyecto/>
- Miranda, J. (2005). *gestiopolis.com*. Recuperado el 16 de Agosto de 2016, de gestiopolis.com: <http://www.gestiopolis.com/que-es-el-estudio-de-factibilidad-en-un-proyecto/>
- Miranda, J. (2006). *Gestión de proyectos*. Colombia: Armada digital.
- Noriega. (26 de octubre de 2007). *concepto*. Obtenido de propuesta: <http://deconceptos.com/ciencias-juridicas/propuesta>
- Olle, M. (1997). *Como planificar la creacionde una empresam*. Obtenido de El plan de empresa: https://books.google.com.ec/books?id=07vjrjVj0AQC&printsec=frontcover&dq=empr esa&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=empresa&f=false
- Peña Guzman, D. (2009). *organizacion y operacin de eventos especiales*. mexico: trillas.
- Phillip, K., Paul, B., & Thomas, H. (2004). *El Marketing de Servicios Profesionales*. Paidós Ibérica S.A.
- Pozuelo Talavera, J., & Pérez Pérez, M. Á. (2009). *Técnicas Culinarias*. Madrid: Paraninfo.
- Rojas, R. M. (2013). *Nutrición y dietética para tecnólogos de los alimentos*. Madrid: Diaz de Santos S.A.
- Sapag, N. (2010). *Evaluación de proyectos de inversión en la empresa*. Argentina: Grafica Pinter S.A.
- Scarborough. (25 de septiembre de 2013). *emprendimiento*. Obtenido de por que algunas personas de hacen emprendedoras : <https://vivoemprendiendo.com/2013/09/25/por-que-algunas-personas-se-hacen-emprendedoras/>
- Shujel. (14 de Enero de 2015). *Emprendedores*. Recuperado el 16 de Agosto de 2016, de Emprendedores: <http://www.blog-emprendedor.info/que-es-el-estudio-de-mercado/>
- Solarte, L. (2010). *Gestión de proyectos*. Santiago de Cali: Gyepro.
- Tejada de López, B. D. (2007). *Administración de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?isbn=9586559947>
- Thompson, M. (Mayo de 2006). *Proyecto*. Recuperado el 18 de 11 de 2016, de <http://www.promonegocios.net/proyecto/concepto-proyecto.html>

Vero. (11 de Enero de 2017). *Guía Completa sobre Técnicas de Emplatado*. Obtenido de Cook Storming. Escuela de cocina.: <https://cookstorming.com/2017/tecnicas-de-emplatado>

www.gestiopolis.com. (22 de 06 de 2015). *Planeación y elaboración de menús en servicios de alimentación*. Obtenido de www.gestiopolis.com: <https://www.gestiopolis.com/planeacion-y-elaboracion-de-menus-en-servicios-de-alimentacion/>

5. - ¿Ha hecho usted uso de servicio de menús ejecutivos a domicilio?

Si () No ()

6. - ¿Está usted satisfecho con el servicio que brindan los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas?

Si () No ()

7.- Si su respuesta es afirmativa, cuáles son las falencias que ha percibido en el servicio brindado

Mala calidad ()

Precio no acorde al producto ()

Tiempo de entrega ()

Servicio brindado ()

8.- ¿Mediante qué medio publicitario considera usted apropiado promocionar un servicio de alimentos y bebidas?

Redes sociales () Radio ()

Medios impresos () Televisión local ()

Página web () Otros ()

9.- ¿ Qué tipo de servicio le gustaría a usted que la empresa ofrezca?

Almuerzos () Coffee break ()

Todas las anteriores ()

10.- ¿Cuál sería el medio de pago preferido por usted al momento de cancelar su pedido?

Efectivo ()

Tarjeta de débito ()

Tarjeta de crédito ()

Membrecías ()

Otros ()

11.- ¿Qué logotipo le parece acorde a usted para una empresa de expendió de menús a domicilio?



12.- ¿Le gustaría a usted que se le informe los menús a preparar?

Cada día ()

Cada semana ()

Cada mes ()

SE AGRADECE POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 2 MANUAL DE FUNCIONES

MANUAL DE FUNCIONES

TRANSPORTANDO DELICIAS

“Siempre rico, siempre a tiempo”

INDICE

BIENVENIDA

INTRODUCCION

HISTORIA DE LA EMPRESA

MISION

VISION

NUESTROS VALORES

NUESTRA FILOSOFÍA FUNDAMENTAL ES LA ENTREGAR PREPARACIONES DE CALIDAD.

POLITICAS

ESTRATEGICAS

ORGANIGRAMA

TALENTO HUMANO

DERECHOS GENERALES

OBLIGACIONES

RETRASOS, AUSENCIAS Y PERMISOS.

RECOMENDACIONES GENERALES

GENERALIDADES

BIENVENIDA

Un cordial saludo al equipo de trabajo de la empresa TRANSPORTANDO DELICIAS, ya que sus aptitudes, valores y destrezas le han permitido incorporarse a esta prestigiosa empresa para prestar sus servicios a los consumidores en general.

Aplicando su innovación y creatividad estén dispuestos a trabajar en el beneficio de la empresa llegando así a cumplir con las metas y objetivos propuestos en la misma.

A su vez esperamos que la empresa TRANSPORTANDO DELICIAS sea un medio para su crecimiento profesional y personal, sacando a flote cada una de sus habilidades que posee y cada día tenga progreso en las funciones otorgadas.

Al ser parte de la empresa usted adquiere responsabilidades y derechos que deben ser cumplidos como el reglamento lo indica de esta manera ser un ejemplo a seguir.

En el presente manual se detallara cada uno de las partes que posee la empresa TRANSPORTANDO DELICIAS así como sus reglamentos, derechos y obligaciones que debe cumplir cada empleado.

De esta manera le damos la bienvenida a nuestro selecto equipo de trabajo

Atentamente

“La administración”

INTRODUCCIÓN

El documento que posee en sus manos ha sido creado y detallado para indicar cada una de las funciones que tiene el personal dentro de su área.

El manual específico sus obligaciones en el ámbito de trabajo de esta manera se familiarice en su lugar de trabajo de esta manera sacar a flote sus habilidades.

Con su integración nos hemos propuesto alcanzar las metas y objetivos de una forma más rápida y eficiente ya que su motivación será fundamental para la empresa de esta manera será una parte fundamental para el cargo que se le ha sido asignado

HISTORIA DE LA EMPRESA

Al ver la carencia de empresas especializadas en el expendio de menús ejecutivos surge la idea de brindar un servicio de alimentación a domicilio. La atención que se brindara es de excelente calidad ya que nuestra selecta clientela así lo requiere, cumpliendo con las necesidades de cada uno.

Este establecimiento brindara una alimentación saludable y sana con todos los nutrientes y proteínas que requiere el ser humano para su rendimiento óptimo en el trabajo.

Existe la necesidad de brindar un servicio de alimentación a domicilio dirigido a ejecutivos que no cuentan con el tiempo necesario para trasladarse a un local de expendio de alimentos.

MISIÓN

Transportando delicias brinda a los clientes preparaciones a domicilio con productos de calidad, basándonos en la responsabilidad y eficacia durante todo el proceso de elaboración y de esta manera satisfacer las necesidades más exigentes de los clientes.

VISIÓN

Ser uno de los primeros productores de menús ejecutivos a domicilio de la ciudad cumpliendo con altos estándares de calidad y expandirse en el mercado a nivel nacional para así satisfacer las necesidades de la clientela en un periodo de cinco años.

NUESTROS VALORES

Responsabilidad

Respetamos y cumplimos los convenios pactados con nuestros clientes.

Compromiso

Brindar el mejor servicio a nuestros clientes.

Trabajo en equipo

Organización y cooperación entre cada uno de los miembros

Puntualidad

Fuente principal para cumplir con las tareas encomendadas

Respeto

Personal de trabajo y clientes

Lealtad

Cumplir con las normas de fidelidad, honor, gratitud y respeto hacia la empresa.

La empresa está comprometida a brindar un servicio de alta calidad en cada una de sus preparaciones de esta manera nuestra selecta clientela está consumiendo alimentos nutritivos, sanos y de calidad, ya que la empresa se esmera en dar un servicio de altas normas de exigencia para cada uno de los pedidos que llegan a ella.

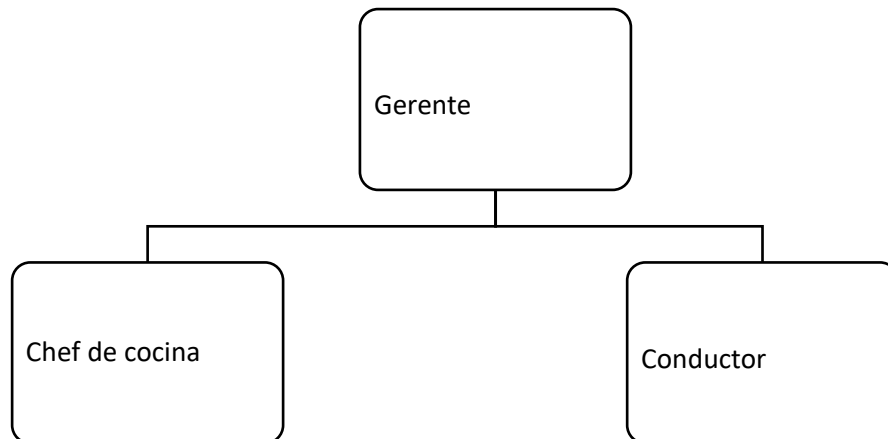
POLÍTICAS

- Atención al cliente
- Cliente satisfecho
- Personal calificado

ESTRATEGIAS

- Obtener uniformes en varias medidas para el personal de las diferentes áreas con el logotipo de la empresa.
- Contratar personal profesional.
- Materia prima de calidad
- Innovación en el área de producción.
- Brindar servicio personalizado.
- Aplicación de los valores.
- Incentivos a los trabajadores.
- Realizar correcto proceso de reclutamiento, selección e inducción.
- Capacitación al personal nuevo durante semana.
- Uniforme adecuado según el área de trabajo.

ORGANIGRAMA



TALENTO HUMANO

GERENTE

La cabeza de la empresa y el grado superior en jerarquía.

FUNCIONES

- Planificación, dirección y supervisión del personal
- Administración
- Control de bodega
- Encargado de la producción

RESPONSABILIDADES

- Supervisar las actividades de cada departamento.
- Pedido de materia prima
- Establecer las políticas y normas de funcionamiento del servicio de almuerzos ejecutivos.
- Capacitar al personal
- Realizar el pago a proveedores.
- Emitir facturas proformas a los clientes.

- Resolver problemas con efectividad y rapidez
- Dirección de personal

CHEF DE COCINA

FUNCIONES

- Encargado de la producción.
- Recepción y almacenaje de la materia prima.
- Mise en place de la materia prima.
- Encargado de producción.

RESPONSABILIDADES

- Requisición de materia prima.
- Capacitar al personal
- Resolver problemas con efectividad y rapidez
- Garantizar la correcta elaboración diaria de los preparaciones
- Verificación del buen manejo de equipos.
- Servir las preparaciones en respectivos envases y empacarlos.

CONDUCTOR

FUNCIONES

- Informe de quejas
- Entregar los pedidos del cliente
- Conducir

RESPONSABILIDADES

- Ingresar los envases de comida al vehículo con cuidado y ordenado.
- Conducir el vehículo
- Realizar la entrega de las preparaciones a cada cliente.
- Desempeñar el trabajo en un ambiente seguro.
- Recibir un trato amigable.

- Contar con todos los equipos y herramientas necesarias para el cumplimiento correcto de sus labores.

OBLIGACIONES

Tus obligaciones como trabajador serán:

Jornada de trabajo.

Los horarios de trabajo para la empresa TRANSPORTANDO DELICAS serán de:

Lunes a Viernes: 07:00 a 15:00horas

De lunes a viernes; contarán con 30 minutos para consumir sus alimentos en la hora del almuerzo.

RETRASOS, AUSENCIAS Y PERMISOS.

Retrasos

La tolerancia en el horario de entrada es de 5 minutos.

¿Qué debe hacer el empleado si llega tarde?

- Si llega después de la hora de tolerancia es decir de 07:15 según sea el caso, deberá reportarse con su jefe inmediato.
- Si decide retirarse, el empleado deberá presentarse al día siguiente en su horario habitual de trabajo.

¿Cómo afecta la ausencia en la percepción salarial del trabajador?

- Si el empleado se quedara a laborar se le pagará medio día de sueldo
- Si existe ausencia, se le descontará el día completo.

Ausencias

Cuando el empleado necesite ausentarse de sus labores por motivos distintos a los de una enfermedad, deberá:

- Pedir autorización a su jefe inmediato con anticipación.

- Si el permiso es otorgado, deberá entregar un documento en el que haga constancia de la inasistencia acompañada de la firma del jefe inmediato.
- Presentarse al día siguiente del que se le autorizó faltar.

Permisos

En el caso de que un empleado necesite retirarse antes de su horario de salida o entrada después de su horario habitual de ingreso por motivos distintos a la enfermedad.

¿Qué debe hacer el empleado?

- Debe pedir permiso a su jefe inmediato con anticipación.
- Si el jefe autoriza el permiso, deberá completar el formato de permiso y hacerlo firmar por el jefe inmediato superior.

RECOMENDACIONES GENERALES

Uniforme completo:

Departamento de Producción

Pantalón de cocina

Chaqueta.

Zapatos negros antideslizantes.

Delantal

Malla para el cabello

Limpiones

Departamento de Ventas

Pantalón

Camisa

Zapatos negros

GENERALIDADES

Limpieza

Cada empleado debe hacerse cargo de cada departamento que se le corresponde para brindar servicio de calidad, siempre pensando en la satisfacción del cliente, se debe tomar en cuenta todas las medidas de higiene y seguridad mediante esto evitar problemas futuros.

Botiquín de primeros auxilios

En cada una de los departamentos contamos con un botiquín de primeros auxilios para ser utilizado en caso necesario; con existencia de medicamentos y utensilios de curación; el personal que labora en la empresa TRANSPORTANDO DELICAS recibirá una capacitación en todo lo que se refiere a primeros auxilios.