



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

Restaurante Buffet de Comida Típica de las 4 Regiones del Ecuador

Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos
establecidos para optar por el título de:
Licenciada en Gastronomía

Profesor Guía:
Sr. Hernán Dávila Dillon

AUTOR:
GONZALO ANDRÉS MORA FIALLOS

Año
2011

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Hernán Dávila Dillon

C.I.: 171367380-2

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes”.

Gonzalo Andrés Mora Fiallos

C.I.: 171001078-4

AGRADECIMIENTO

A mi padre por su inacabable esfuerzo y sacrificio por darme la mejor educación y ejemplo a seguir. Y porque es un excelente padre de familia.

A mi madre por su apoyo, comprensión y cariño ilimitado. Por ser la que presiona todo el tiempo hasta que se hagan las cosas.

A mi hermana María José por ser un apoyo incondicional y siempre estar ahí.

A mi hermanita Carolina por ser mi inspiración para luchar y seguir adelante.

A mis Abuelitos Fiallos Fabara que siempre me apoyan dándome fuerzas y consejos para triunfar.

A mis Abuelitos Mora Miño que desde el cielo me guían día tras día y fueron una parte muy importante en cada etapa de mi vida.

A mis tíos, tías, primos, primas y a todos mis amigos por siempre estar ahí dándome un empujoncito para no darme por vencido y seguir de pie.

A DIOS por levantarme siempre de todas mis caídas.

DEDICATORIA

Dedico este Trabajo de Titulación a mis padres porque sin ellos no estaría en esta etapa de mi vida. Y a toda mi familia por ser un apoyo inmenso para superar los obstáculos que me ha puesto la vida.

Especialmente a mi hermana Carito por ser mi vida y todo lo que hago es por ella.

RESUMEN

El objetivo principal de mi tesis es desarrollar un “Restaurante de Comida Típica – Tenedor libre” en el cual la gente no tenga un límite de cantidad y pueda disfrutar de los platos más exquisitos de nuestro país. En el cual nuestros clientes se sientan en casa y tengan la sensación de estar en un lugar donde se puede apreciar todas las regiones del Ecuador. No solo por su excelente comida sino por la decoración, vestimentas y la música que será un excelente complemento.

En este proyecto quiero demostrar la factibilidad de tener un restaurante de este tipo con servicio solo de comida nacional. Como todos sabemos tiene mucha acogida y a la vez los ecuatorianos comen en cantidades grandes. Se ha hecho un estudio de consumo de la gente para poder tener una idea del promedio que ingiere una persona y con esos resultados se ha sacado conclusiones.

En el país no existen muchas opciones de este tipo Buffet, y no existe una opción de comida nacional. Lo que yo quiero implementar en el cliente es que en “MI PAIS” se les dar una excelente comida ecuatoriana, con el sabor espectacular de siempre pero con higiene al 100%. Y con productos orgánicos y de calidad. Para que nuestros clientes tengan una experiencia inolvidable.

De esta manera elaborando los platos para que de alguna forma no sea necesario irse a otras ciudades a deleitarse con esa comida típica de renombre. Y la gente tendría a su alcance una buena comida típica.

Nuestra meta como “MI PAIS” es llegar a hacerse conocido en todo el país. Y con el tiempo llegar a cada rincón donde haya un ecuatoriano que le guste degustar de su comida natal. Y aunque estén lejos se sientan cerca.

ABSTRACT

The principal objective of my thesis is to develop a "Restaurant of National Food - Buffet" in which the people do not have a limit of quantity and could enjoy the most exquisite plates of our country. In which our clients sit down in house and have the sensation of being in a place where it is possible to enjoy all the regions of the Ecuador. Not only because of the good food but for the decoration, clothes and the music that will be an excellent complement.

In this project I want to demonstrate the feasibility of having a restaurant of this type serving only national food. We know certainly that the Ecuadorians eat in big quantities. There has been done a study of consumption of the people to be able to have an idea of the average that consumes one person.

In the country there do not exist many options of this type Buffet, and there does not exist an option of national food. What I want to implement in the client is that in "MI PAIS" they give the costumers an excellent Ecuadoran food, with the spectacular flavor of always. With organic products and of quality. In order that our clients have an unforgettable experience.

Hereby elaborating the plates in order that of any form it's not necessary to go away to other cities be delighted with their typical food. Our goal in "MI PAIS" is to become an acquaintance in the whole country. And with the time to come to every corner where there is an Ecuadorian that likes to taste products of their natal country.

ÍNDICE

CAPITULO I	1
1 ASPECTOS GENERALES	1
1.1 CONCEPTO	1
1.2 HIPÓTESIS	1
1.3 OBJETIVOS	1
1.3.1 Objetivo General	1
1.3.2 Objetivos Específicos.....	2
1.4 JUSTIFICACIÓN	2
CAPÍTULO II	4
2 ANÁLISIS DEL ENTORNO	4
2.1 HISTORIA DE QUITO	4
2.1.1 Gastronomía del Ecuador	8
2.2 FACTORES DEL MACROENTORNO.....	10
2.2.1 Macroambiente	10
2.2.1.1 Demográfica.....	10
2.2.1.2 Económico	10
2.2.1.3 Culturales	10
2.2.1.4 Ambiente	10
2.2.2 Microambiente	10
2.2.2.1 Proveedores.....	10
2.2.2.2 Precios	11
2.2.2.3 Clientes	11
2.2.2.4 Competencia	11
2.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.....	11
2.3.1 Competencia Directa	11
2.3.2 Competencia Indirecta	12
CAPÍTULO III	14
3 ANÁLISIS DE MERCADO	14
3.1 OPORTUNIDAD DE NEGOCIO	14
3.1.1 Generalidades del Servicio de Buffet.....	14
3.1.2 Ventajas y Desventajas del Buffet	15
3.1.2.1 Las Ventajas	16
3.1.2.2 Las Desventajas.....	16
3.2 MERCADO OBJETIVO	16

CAPITULO IV	18
4 LA EMPRESA	18
4.1 NOMBRE DE LA EMPRESA	18
4.2 MISIÓN	18
4.3 VISIÓN	18
4.4 PROPÓSITO EMPRESARIAL	19
4.5 ANÁLISIS FODA	19
4.5.1 Fortalezas	19
4.5.2 Oportunidades	19
4.5.3 Debilidades	20
4.5.4 Amenazas	20
4.6 PERSONAL DE SERVICIO	21
4.7 PLANO GRAMA DEL ESTABLECIMIENTO	22
4.8 ORGANIGRAMA	23
4.8.1 Estructural	23
4.8.2 Puestos de Trabajo	24
4.9 POLÍTICAS DE LA EMPRESA	24
4.9.1 Política de Compras	24
4.9.2 Política de Proveedores	25
4.9.3 Política de Clientes	25
4.9.4 Política de Ingreso y Salida del Personal	26
4.9.5 Política de Pago a Proveedores	26
4.9.6 Política de Uniformes	26
4.9.7 Política de Precio	27
4.9.8 Política de Caja Chica	27
4.9.9 Política de Cortesías a Clientes	27
4.10 MANUAL DE LA EMPRESA	28
4.10.1 Manual de Procedimientos e Higiene en la Cocina	28
4.10.1.1 Higiene Personal	28
4.10.1.2 Prohibiciones Personal de Cocina	30
4.10.1.3 Presentación Personal	30
4.11 CAPACITACIÓN AL PERSONAL	32
4.12 UNIFORMES	34
4.12.1 Uniformes de Cocina	34
4.12.2 Uniformes de Servicio	34
CAPITULO V	36
5 PLAN DE MARKETING	36
5.1 ESTRATEGIA	36
5.2 PUBLICIDAD	36
5.2.1 Respuesta Directa	36
5.2.1.1 Correo Electrónico	36
5.2.1.2 Revistas	37
5.2.1.3 Periódicos o Diarios	37

5.2.1.4	Radio.....	37
5.2.1.5	Televisión.....	37
5.2.2	Convenios.....	37
5.2.3	Volantes.....	38
5.3	IMAGEN CORPORATIVA.....	38
5.3.1	Slogan.....	38
5.3.2	Logotipo.....	38
5.3.2.1	Significado Logotipo.....	38
CAPITULO VI.....		39
6	ANÁLISIS FINANCIERO.....	39
6.1	EL PRECIO.....	39
6.1.1	Literatura del Precio.....	39
6.1.2	Precio de Venta al Público.....	40
6.2	RECETAS ESTÁNDAR DE “MI TIERRA”.....	41
6.3	PRESUPUESTOS PARA GASTOS.....	48
6.3.1	Utensilios y Menaje de Cocina.....	48
6.3.2	Vajilla.....	49
6.3.3	Cubertería.....	49
6.3.4	Mantelería.....	50
6.3.5	Sistema Informático.....	50
6.3.6	Batería de Cocina.....	51
6.3.7	Mesas y Sillas.....	51
6.3.8	Uniformes.....	52
6.4	ROL DE PAGOS Y PROVISIONES SOCIALES.....	52
6.4.1	Rol de Pagos.....	52
6.4.2	Provisiones Sociales.....	53
6.5	BALANCE GENERAL.....	54
6.6	PROYECCIÓN A 5 AÑOS.....	55
CAPITULO VII.....		56
7	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	56
7.1	CONCLUSIONES.....	56
7.2	RECOMENDACIONES.....	56
Bibliografía.....		57
Anexos.....		58

CAPITULO I

1 ASPECTOS GENERALES

1.1 CONCEPTO

Es hacer tangible una idea que surgió luego de conocer el mercado de establecimientos de Alimentos y Bebidas en el País, donde identifique que no existe un lugar donde la personas que gustan de la comida nacional puedan encontrar en un solo establecimiento tantas variedades de comida típica ecuatoriana, con un innovador servicio de buffet, y un ambiente que hace que los visitantes sientan la experiencia de estar en las 4 regiones del Ecuador.

1.2 HIPÓTESIS

Es importante la creación e innovación de restaurantes de comida típica ecuatoriana para que no se pierdan las tradiciones ecuatorianas, aumentando el valor de nuestra gastronomía, convirtiéndose en una opción familiar en el momento de decidir donde consumir. Un restaurante de comida típica adecuadamente manejado, que mantenga eficazmente su higiene contribuirá a que los consumidores consideren esta opción entre todas las que se ofrecen en nuestra ciudad.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

Determinar la factibilidad del negocio de restaurante de comida típica tipo Buffet en la ciudad de Quito, seleccionar su ubicación, analizar al consumidor local, tener un entendimiento del mercado y de la competencia para poder definir una estrategia de negocio diferenciado, rentable y sostenible.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Entender el mercado de comida típica ecuatoriana en Quito y sus alrededores de manera profunda desde el punto de vista de las preferencias del consumidor.
- Identificar fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades del servicio de buffet de comida típica
- Definir necesidades y preferencias de los clientes con respecto al servicio de restaurantes tipo buffet.
- Identificar los principales problemas y estrategias de negocios exitosos, considerándolos para la mejora continua del servicio de Buffet.
- Analizar las mejores prácticas de la competencia para establecer ventajas competitivas y comparativas.
- Determinar las estrategias de diferenciación y posicionamiento para fortalecer el servicio de buffet de un restaurante de comida típica.
- Determinar los recursos estratégicos necesarios para la adecuada gestión del servicio en el restaurante.
- Crear indicadores que midan el desenvolvimiento del servicio.

1.4 JUSTIFICACIÓN

En el país existen muy pocas opciones del estilo buffet, tampoco hay un lugar de comida típica en este estilo. En este trabajo lo que intento es lograr que la gente pueda degustar comida de las cuatro regiones en un solo lugar,

disfrutando de una experiencia sensacional y con la seguridad de que el alimento es tratado con calidad de forma totalmente higiénica.

“Una de las características de la competencia del libre mercado es que el cliente decide quién gana y quién pierde. Y en última instancia, el ganador es el cliente.”

Donald J. Carty, director general de AMR/ American Airlines (1999).

CAPÍTULO II

2 ANÁLISIS DEL ENTORNO

2.1 HISTORIA DE QUITO

Quito, capital del Ecuador y de la provincia de Pichincha, ubicada a 13 Km. al sur de la Línea Equinoccial, al pie del volcán Pichincha y a 9200 pies sobre el nivel del mar es una ciudad en la cual el sol cae verticalmente y en la cual durante las noches, las constelaciones de ambos hemisferios son plenamente visibles.

Tiene un área de 290880,36 hectáreas, una población de más de 1350000 habitantes y su temperatura oscila entre 9 y 20° centígrados. En suma, tan hermosa tierra, rodeada por montañas y con algunos nevados, es bien conocida por tener un tesoro Colonial de pinturas, esculturas y tallados.

Esta ciudad fue fundada el 6 de diciembre de 1534 por Sebastián de Benalcazar bajo el nombre de San Francisco de Quito, sobre la capital incaica que a su vez había sido construida sobre la vieja sede del Reino de Quito, es decir en el sitio mismo donde anteriormente se hallaban los "aposentos" de Atahualpa.

Los interiores de los templos y conventos son verdaderos museos en los cuales se puede ver piezas maestras de la Escuela Quiteña de escultura y tallados de madera, que ha hecho que Quito merezca el nombre de "Florencia de América", mientras en 1978 la UNESCO la declaró como "Patrimonio de la Humanidad".

La historia de la ciudad de Quito se remonta a épocas anteriores a la era cristiana. Se sabe que el área hoy ocupada por Quito estuvo poblada por lo

menos desde el año 900 A. de C. En épocas preincaicas la importancia de Quito se basaba más en su ubicación estratégica que en su status político. Fue centro de unión de las rutas entre los principales poblados de la zona y por lo tanto era el eje de un intenso intercambio comercial.

Para los incas, esta región parece haber tenido una importancia análoga. Caranqui, por ejemplo, fue un centro urbano de mayor importancia política y administrativa que Quito. De hecho, se han encontrado pocos restos arqueológicos que demuestren una ocupación inca significativa.

La conquista inca del área ocupada por el actual Ecuador fue iniciada por Topa Inca Yupanqui, hijo de Pachacutec, el fundador del imperio. Y, fue Huayna Capac, hijo del primero, el primer inca que estableció su residencia en tierras ecuatorianas en Tomebamba, la actual Cuenca.

Su hijo Atahualpa nace en Quito, producto de la unión de su padre con una mujer de la nobleza caranqui.

En el momento de la llegada de los españoles al Tahuantinsuyo, el imperio inca se encontraba en plena guerra civil provocada por la pugna de poder entre Atahualpa y su hermano Huascar. El primero defendía su hegemonía desde Quito, el segundo desde Cuzco. Atahualpa resultó vencedor e hizo asesinar a su hermano. Quito se convierte en la capital del Tahuantinsuyo. Sin embargo, en 1533 Atahualpa fue capturado y asesinado por los españoles.

La conquista española de los Andes septentrionales fue motivada principalmente por el rumor de que en Quito se encontraba el tesoro de Atahualpa. Se forman dos expediciones en su búsqueda: la de Pedro de Alvarado, a través de la cordillera occidental, y la de Sebastián de Benalcázar. Fue este último el que consiguió llegar primero y quien el 6 de diciembre de 1534 fundó la ciudad de San Francisco de Quito.

La urbe fue establecida con aproximadamente doscientos habitantes. Inmediatamente se señalaron los límites, se estableció el cabildo, se repartieron solares y se delimitaron áreas comunales.

La fundación de la ciudad en este sitio parece haber respondido más que nada a razones estratégicas. A pesar de su topografía accidentada, su ubicación en una meseta presentaba ventajas sobre los valles aledaños, más propicios para el desarrollo urbano. Este último factor fue también el que primó en la determinación del lugar por parte de los pueblos aborígenes.

Quito es una de las más antiguas capitales de Sudamérica y mantiene muchos aspectos de su pasado colonial. La ciudad se extiende siguiendo un trazado rectangular, con una gran plaza central, calles empinadas y parques tranquilos con jardines llenos de flores.

La arquitectura es fundamentalmente de estilo barroco hispánico; destacan la catedral, construida en el siglo XVI, y las iglesias de San Francisco, San Agustín, La Compañía y Santo Domingo. Quito es sede de la Universidad Central de Ecuador, de la Universidad Católica Pontificia de Ecuador y de la Escuela Politécnica Nacional.

La ubicación de Quito fue establecida en el primer milenio de nuestra era y fue la capital fortificada de sucesivos grupos nativos, como los Quitús. En 1487 fue anexionada por los incas, constituyendo la residencia habitual del emperador Huayna Cápac. En 1534 fue conquistada por Sebastián de Benalcázar, lugarteniente de Francisco Pizarro, que la refundó con el nombre de San Francisco de Quito.

En 1822 proclamó la independencia de España el general Antonio José de Sucre. Quito se convirtió en el principal centro económico del país hasta principios del siglo XX, cuando fue reemplazada por la pujante Guayaquil. La ciudad sufrió varios terremotos durante el siglo XIX. En 1978 fue declarada

Patrimonio cultural de la Humanidad como ejemplo eminente de ciudad colonial española.

Con la llegada de los españoles se produjo el sincretismo que ha dado origen a la cultura del actual Ecuador: las expresiones culturales aborígenes se cubrieron de las formas europeas.

Con el mestizaje desapareció la religión aborígen, pero elementos como la concepción del tiempo, ciertas formas idiomáticas, tradiciones culinarias, etc., se conservan, dando evidencia de la importancia de su presencia.

Quito fue fundada nuevamente por los españoles sobre las ruinas de la ciudad aborígen. Con el auspicio de las ordenes religiosas se levantó San Francisco de Quito, cuya expresión artística alcanzó un gran nivel con el transcurso de los años, llegando a su máxima expresión en la Escuela Quiteña.

Relicario del arte en América fue uno de los términos que identificaron a Quito, en una época; también se asoció a la ciudad con las grandes orbes del arte, el París chiquito, le decían, poniendo de manifiesto el temperamento artístico de la ciudad.

Quito, ciudad que se encuentra entre lo contemporáneo y lo colonial, Distrito Metropolitano y capital de la República del Ecuador, es una metrópoli que día a día se construye, donde la estructura moderna se funde con la heredad mestiza y colonial, en la que residentes nacionales y visitantes extranjeros encuentran siempre un lugar para trabajar, disfrutar y recordar.

Situada en la cordillera de los Andes a 2 800 metros sobre el nivel del mar, ocupa una espacio de 12 000 kilómetros cuadrados.

Su temperatura ambiental oscila entre 10 y 25 grados centígrados, con grandes contrastes climáticos que se presentan durante el transcurso de un mismo día

que permiten gozar a los quiteños y a sus huéspedes de las cuatro estaciones del año las veinticuatro horas, como si se tratase de una eterna primavera.

Además, la ciudad está rodeada de los volcanes Pichincha, Cotopaxi, Antizana y Cayambe, que conforman un contorno andino majestuoso.

2.1.1 Gastronomía del Ecuador

La Gastronomía del Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las Islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. Ecuador es uno de los países de América Latina en los que mejor se come debido a la gran variedad de frutas y legumbres que se combinan con carnes y pescados. La cocina de Ecuador es una cocina fundamentalmente criolla, en la que se mezclan los antiguos productos indígenas (maíz, patatas, cacao, yuca, palmitos, mariscos, pescados, aves), con los importados por los españoles (arroz, lentejas, trigo, cerdo o chanco, cebolla, ajo).

La fusión de las dos culturas hace que actualmente la variedad de platos sea muy extensa. Al igual que en Perú, existe actualmente en Ecuador una tendencia a la innovación, con un tipo de cocina llamada Novo-Ecuatoriana que pretende combinar los sabores tradicionales de Ecuador, con las nuevas técnicas y costumbres internacionales, además de nuevos elementos gastronómicos, como, por ejemplo, la pasta italiana de acompañamiento.

Los platos ecuatorianos están muy condimentados: ají, achiote, cebollas, albahaca, canela, laurel. El ají es quizás el condimento más típico de Ecuador:

se usa entero o molido, se puede utilizar crudo o se puede cocinar con todo tipo de viandas y pescados. El ají de cuy es un ejemplo tradicional.

Como en tanto lugares de Sudamérica, recomendamos el ceviche, excelente plato de pescados, mariscos y maíz. El ceviche ecuatoriano se hace fundamentalmente con camarones. Otra especialidad más típica es el llapingacho que se hace a partir de patatas fritas y queso y salsa de maní. El "seco de gallina" o el "seco de chivo" son otras comidas ecuatorianas. Las bananas verdes fritas (chifles y patacones) constituyen un acompañamiento delicioso de muchos platos, pero también se utilizan el arroz y las patatas.

Los pescados más empleados son corvinas y las truchas, algunos mariscos como los camarones. Algunos de los platos populares con pescado son: los carapachos rellenos, sopa marinera, ceviches de pescado, corviches, etc.

Las verduras están presentes en diferentes formas, el arroz, el plátano verde o maduro, la yuca, o la salsa de maní. Los frijoles, que acompañan a muchos platos.

Se suele comer carne de vaca, cordero y cabra. Dentro de los platos exóticos se tiene cuy. También carne de chanco, participa en diferentes elaboraciones como fritada, hornado y chugchucaras. También hay que destacar en la comida ecuatoriana los caldos, que suele prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina.

Para los golosos: Dulce Tres leches y Brazo de Gitano. Y para beber, lo más típico es la Chicha, una bebida a base de maíz fermentado; pero los que no deseen beber alcohol pueden tomar la Colada Morada, a base de frutas. Otra bebida es el Chaguarmishqui, obtenido de zumo de maguey. Es delicioso el licor llamado "Espíritu del Ecuador", que se utiliza en muchas recetas de coctelería.

2.2 FACTORES DEL MACROENTORNO

2.2.1 Macroambiente

2.2.1.1 Demográfica

- Que no sea zona peligrosa o zona roja donde se abra el restaurante.
- Haya bastante circulación de personas.
- En lugares donde la comida típica ecuatoriana sea bien consumida.

2.2.1.2 Económico

- Las subidas repentinas de precios en los productos.
- Los pagos del servicio de rentas internas y todo lo que tiene que ver con el IVA.

2.2.1.3 Culturales

- Que algún otro producto se ponga de moda y me quite clientela.
- La gente deje de comer comida típica por alguna razón específica.

2.2.1.4 Ambiente

- Por cierre de carreteras no pueda llegar algún producto que yo necesite para el restaurante.

2.2.2 Microambiente

2.2.2.1 Proveedores

- Que no sean incumplidos, no confiables y ágiles.

- Uno como empresa tiene que tener mínimo 3 proveedores porque cada producto en caso de cualquier emergencia.
- Que le den a la empresa un crédito de 30 días.

2.2.2.2 Precios

- Los precios varían depende el costo del producto en los diferentes proveedores.

2.2.2.3 Clientes

- Mis clientes espero que sean de todas las clases sociales pero más va dirigido a media-alta.
- Personas que mantengan la cultura gastronómica de su país.

2.2.2.4 Competencia

- Es mi competencia directa, esto se refiere a lugares que vendan buffet o comida típica, pero este caso un buffet de comida típica no existe.
- Mi competencia podría ser restaurantes costeños y serranos o buffets como el toronto o el grants.

2.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

2.3.1 Competencia Directa

La competencia directa de MI TIERRA son los lugares que dan el mismo servicio de comida que nuestro establecimiento. Los Restaurante que ofrecen los mismos platos típicos.

Tabla 2.1 Competencia Directa

COMPETENCIA DIRECTA				
LUGAR	DIAS DE APERTURA	PRODUCTO	ACOMPAÑANTES	PRECIO
PALACIO DE LA FRITADA	LUNES - DOMINGO			
		YAGUARLOCRO	SANGRE, TOMATE Y AGUACATE	4,20 + IMP.
		FRITADA COMPLETA	MOTE, TOSTADO, TORTILLAS, AGUACATE, AGRIO, MADURO	5.00 + IMP.
		CHOCLO	QUESO	1.34 + IMP.
		LOCRO DE PAPAS	AGUACATE	2.68 + IMP.
		SECO DE GALLINA	ARROZ, LECHUGA Y TOMATE	3.40 + IMP.
		PORCION DE TORTILLAS	AGUACATE	1.88 + IMP.
		CALDO DE PATAS MADURO		3.22 + IMP.
				.27 + IMP.

MERCADO INAQUITO	LUNES - DOMINGO			
		HORNADO	LECHUGA, AGRIO, TORTILLAS	2.50
		YAGUARLOCRO	SANGRE, TOMATE Y AGUACATE	2.50
		SECO DE GALLINA	ARROZ, LECHUGA Y TOMATE	2.00
		SECO DE CARNE	ARROZ, LECHUGA Y TOMATE	2.00
PIM'S	LUNES - DOMINGO			
		FRITADA	MOTE, TOSTADO, AGUACATE, TORTILLAS Y MADURO	8.00 + IMP.
		CEVICHE DE CAMARON	TOSTADO Y CANGUIL	6.80 + IMP.
LO NUESTRO	LUNES - DOMINGO			
		FRITADA	MOTE, TOSTADO, AGUACATE, TORTILLAS Y MADURO	7.20 + IMP.

CEVICHE DE LA RUMIÑAHUI	LUNES - DOMINGO			
		CEVICHE DE CAMARON	TOSTADO, CANGUIL Y CHIFLES	4,50 + IMP.
CEVICHE PEDRO Y PABLO	LUNES - DOMINGO			
		CEVICHE DE CAMARON	TOSTADO, CANGUIL Y CHIFLES	4,00 + IMP.
HORNADOS SANGOLQUI	LUNES - DOMINGO			
		HORNADO COMPLETO	LECHUGA, AGRIO, TORTILLAS	3.00
CHIVO LOCO	LUNES - DOMINGO	SECO DE CHIVO		

Fuente: Gonzalo Mora

2.3.2 Competencia Indirecta

La competencia indirecta de MI TIERRA son sitios que ofrecen el mismo servicio buffet pero no de comida nacional.

Tabla 2.2 Competencia Indirecta

LUGAR	DIAS DE APERTURA	PRODUCTO	PRECIO
THE GRANTS RESTAURANTE	LUNES - DOMINGO		
		BUFFET	EFFECTIVO 7.00 TARJETA DE CREDITO 8.00
TORONTO	LUNES - DOMINGO		
		BUFFET	LUNES - VIERNES 8.00 + IMP. SABADO Y DOMINGO 9.00 + IMP.
SWISSOTEL	DIAS ESPECIALES		
		BUFFET	18,00 + IMP.
HOTEL HILTON COLON	SABADO Y DOMINGO		
		BUFFET	15.99 + IMP.
SHERATON	DIAS ESPECIALES		
		BUFFET	16,99 + IMP.

Fuente: Gonzalo Mora

CAPÍTULO III

3 ANÁLISIS DE MERCADO

Después de un profundo análisis del mercado en restaurantes de comida ecuatoriana, llegué a la conclusión de que hay mucha afluencia por nuestros platos. Las personas de todas las edades consumen mínimo dos platos en un restaurante de nuestra comida, eso me hizo analizar que la gente si le gustaría un lugar higiénico en el cual puedan consumir lo mismo pero sin límite de cantidad por un solo precio,

3.1 OPORTUNIDAD DE NEGOCIO

3.1.1 Generalidades del Servicio de Buffet

Cómo funciona el servicio de buffet:

Lo importante es el orden al momento de presentar el buffet: primero los entremeses y luego el plato fuerte; ambos pueden ser fríos y calientes. Las diferentes opciones de postres, se sirven una vez que se han retirado todos los platillos salados o se colocan en una mesa aparte de lo salado.

Para mantener los platillos calientes, hay en recipientes adecuados para mantenerlos calientes como el Samovar.

Que se debe hacer para que el buffet luzca bien:

- Colocar en puntos estratégicos del lugar mesas con la comida para evitar que se hagan colas y los invitados no tengan que esperar para servirse.
- No colocar las mesas del buffet, lejos de las mesas.

- Elegir una variedad de platillos.
- Ofrecer como mínimo dos opciones para cada tiempo.
- Poner primero los platos y luego los platillos en que deben comerse.
- Si el platillo lleva algún tipo de salsa, ésta se deberá de colocar junto al mismo para que la gente sepa que con esa se puede aderezar.
- Puedes colocar junto a cada plato de comida el nombre del platillo, con el mismo papel y tipografía que usaste para tus invitaciones.
- Al final de la mesa se colocan los cubiertos, servilletas y copas, para facilitar el servicio.

Que debe tener y no tener un buffet:

- Debe ser variado. Se debe presentar un menú extenso balanceado en colores, sabores y texturas.
- Puede constar de entremeses como cocteles, quesos, carnes frías, crepes, pastas, arroz, pescado, cerdo, aves, res, ensaladas, verduras, etc.
- No debe presentar sopas.
- No debe ofrecer carnes difíciles de cortar.

3.1.2 Ventajas y Desventajas del Buffet

Se puede montar las mesas como si fuera una comida completa, y decorarlas en coordinación con las mesas del buffet.

Para que luzca mejor y sea más cómodo, se puede montar las mesas como si fuera una comida completa, y decorarlas en coordinación con las mesas del buffet. Se puede contratar servicio de meseros para atender a los clientes.

3.1.2.1 Las Ventajas

- Es mucho más ágil que una comida de tiempos.
- Tiene variedad de platos.
- Los invitados pueden servirse la cantidad de veces que quieran y la cantidad de comida que deseen.
- Los invitados tendrán la libertad de comer lo que les guste.
- En general resulta más barato.

3.1.2.2 Las Desventajas

- Es más difícil hacer un cálculo exacto de lo que se consumirá por persona.
- Los invitados tendrán que levantarse a servirse.
- Se pueden formar largas filas para servirse.
- Es menos elegante, que el plato servido.

3.2 MERCADO OBJETIVO

- El segmento de mercado que nosotros buscamos es hombres, mujeres y niños de todas las edades que les encante la comida típica de la República del Ecuador.

- Clientes de todos los rincones del Ecuador, que nos visiten en la Ciudad de Quito.
- Familias que tenga gustos variados en cuanto a la comida.
- Extranjeros que deseen degustar las delicias de nuestra tierra.

CAPITULO IV

4 LA EMPRESA

Quiero hacer tangible una idea que surgió luego de conocer el mercado de establecimientos de Alimentos y Bebidas en el País, donde identifique que no existe un lugar donde la personas que gustan de la comida nacional puedan encontrar en un solo establecimiento tantas variedades de comida típica ecuatoriana, con un innovador servicio de buffet, y un ambiente que hace que los visitantes sientan la experiencia de estar en las 4 regiones del Ecuador.

4.1 NOMBRE DE LA EMPRESA

Mi Tierra servicios de alimentación y buffet Cía. Ltda.

4.2 MISIÓN

La misión de “MI TIERRA – BUFFET RESTAURANTE” es brindar a nuestros clientes la más amplia variedad de comida típica ecuatoriana. Y lo más importante es que la gente puede servirse lo que desea para probar de todas las variedades.

4.3 VISIÓN

Llegar a ser una Cadena de Restaurante de comida ecuatoriana, que tenga franquicias en todos los rincones del mundo donde vivan comunidades de ecuatorianos que extrañen su cultura gastronómica. Y ser la primera opción de comida ecuatoriana buffet en la mente del consumidor dentro y fuera del País

4.4 PROPÓSITO EMPRESARIAL

Desarrollar el mercado de comida típica ecuatoriana y contribuir con el emprendimiento de un negocio exitoso que permitirá cambiar la percepción de informalidad de sitios de comida típica con un sitio diferente, rentable y sostenible.

4.5 ANÁLISIS FODA

4.5.1 Fortalezas

- Variedad platos típicos de diferentes regiones del país.
- El cliente arma el plato con los ingredientes de su elección.
- Un agradable ambiente, donde el cliente encontrara arreglos típicos de cada región del Ecuador.
- La ventaja competitiva que por un solo precio el cliente tiene la oportunidad de degustar varios platos típicos ya que "MI TIERRA" restaurante es estilo buffet.
- Ubicación del local en zonas estratégicas, en sectores céntricos de la ciudad. en puntos con mayor afluencia de público.
- La alta higiene que el cliente percibe es superior a la de puntos de venta tradicionales de comidas típicas.

4.5.2 Oportunidades

- Ofrecer un tipo de cocina que no tiene mucha competencia en la ciudad.

- Un posible crecimiento de consumo hacia este tipo de servicio que ofrecemos.
- El contar con un espacio reducido para ofrecer tanta diversidad de productos.
- El lugar esta abierto a reservaciones para eventos de todo tipo.

4.5.3 Debilidades

- La gran cantidad de insumos que se deben mantener para elaborar la amplia variedad de platos.
- Como el restaurante es estilo buffet es menos posible ofrecer promociones, combos y ofertas que son de preferencia de los clientes.
- Como el local va a estar situado en zonas céntricas, el número de parqueaderos va a ser limitado y esto puede ocasionar inconformidad entre clientes.
- Se necesita mucho presupuesto para publicidad.

4.5.4 Amenazas

- Constante crecimiento de precio de los productos.
- Fuerte amenaza de competidores sustitutos donde tradicionalmente de expende comida típica.
- La popularidad que tiene los establecimientos pequeños que tradicionalmente han vendido platos típicos.

- Nuevos competidores que abran locales con esta tendencia, y copien la estrategia exitosa de “mi tierra”.

4.6 PERSONAL DE SERVICIO

Tabla 4.1 Personal de Servicio

PERSONAL DE SERVICIO							
NOMBRE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
CAPITAN	LIBRE	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00
MESERO 1	LIBRE	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00
MESERO 2	LIBRE	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00
MESERO 3	LIBRE	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00
BARTENDER	LIBRE	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00

PERSONAL STEWARD							
NOMBRE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
STEWARD 1	LIBRE	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00
STEWARD 2	LIBRE	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00	12:00-20:00

Fuente: Gonzalo Mora

Tabla 4.2 Personal de Cocina

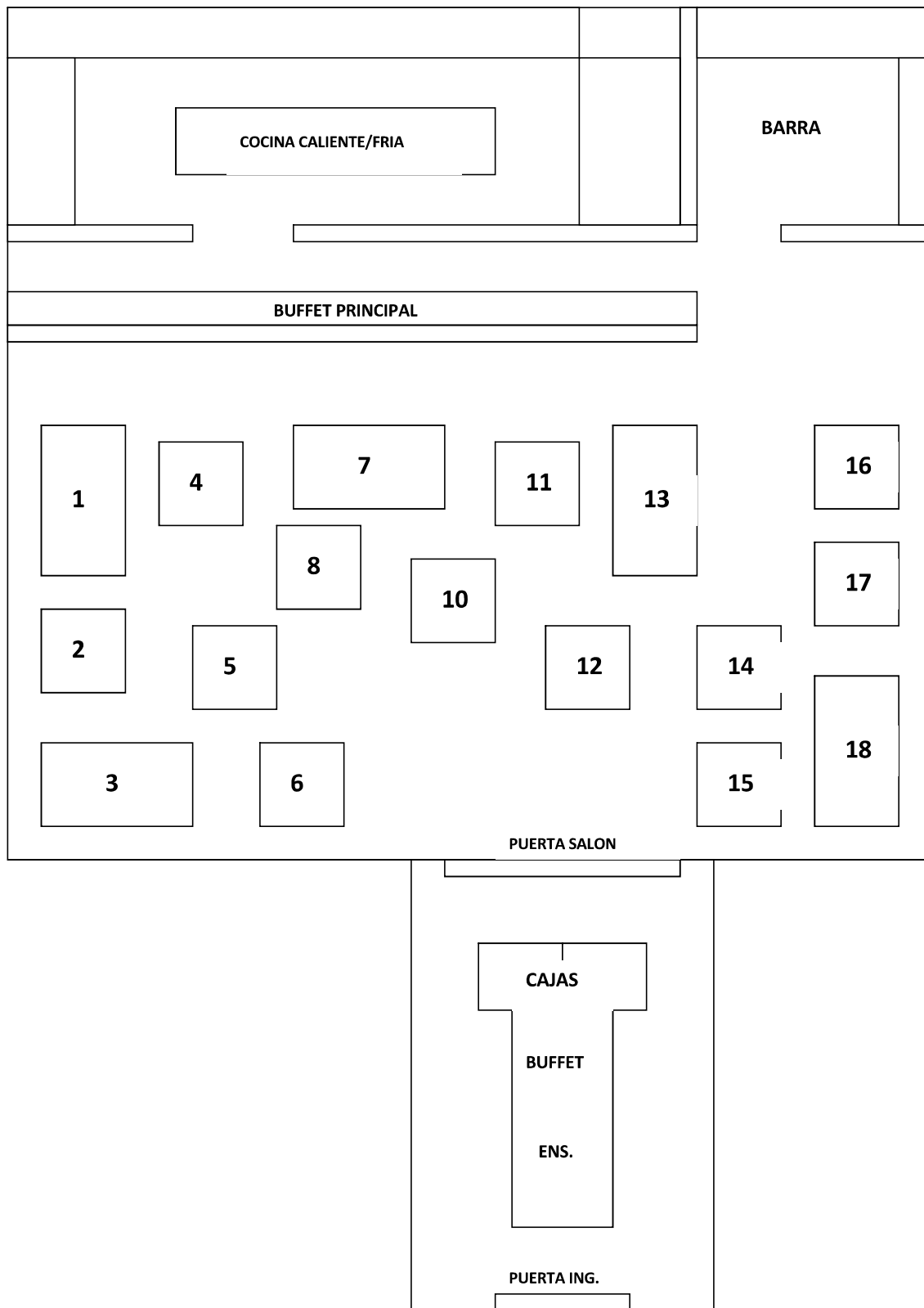
PERSONAL DE COCINA							
NOMBRE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
J. COCINA	LIBRE	08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-16:00
COCINERO 1	LIBRE	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00
COCINERO 2	LIBRE	08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-16:00	08:00-16:00
COCINERO 3	LIBRE	14:00-22:00	14:00-22:00	14:00-22:00	14:00-22:00	14:00-22:00	14:00-22:00

PERSONAL DE CAJA							
NOMBRE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
CAJERO 1	LIBRE	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00
CAJERO 2	LIBRE	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00	10:00-18:00

Fuente: Gonzalo Mora

4.7 PLANO GRAMA DEL ESTABLECIMIENTO

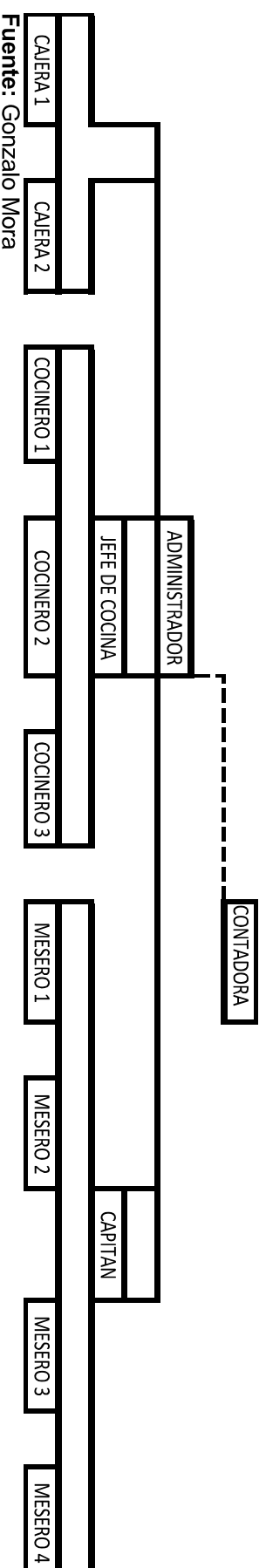
Gráfico 4.1 Plano



Fuente: Gonzalo Mora

4.8 ORGANIGRAMA

4.8.1 Estructural



Fuente: Gonzalo Mora

Gráfico 4.2 Organigrama

4.8.2 Puestos de Trabajo

- **Administrador:** Es el encargado del establecimiento, del personal, revisar los inventarios, enfrentarse a cualquier inconveniente con los clientes. Debe dar reportes mensuales del funcionamiento del establecimiento.
- **Contadora:** Esta persona se encarga de todo lo que tiene que ver con la contabilidad del lugar, los pagos al personal, pagos de impuestos, contratos y informar cómo va la rentabilidad de la empresa.
- **Jefe de Cocina:** Es el encargado de manejar la cocina, de satisfacerle al cliente el paladar. Revisar que siempre este completo el stock del lugar, usar un inventario para tener un mejor manejo.
- **Cocineros:** Seguir las órdenes del jefe, hacer todas las preparaciones para el servicio. Y estar pendiente de que no falte nada.
- **Capitán:** Es el encargado del salón y de dirigir para que haya un excelente servicio, sin errores. De tener todo listo cuando lleguen los clientes,
- **Meseros:** Servir a los clientes con todo el respeto que se merecen y siempre con una sonrisa. Tener montadas las mesas antes del servicio.
- **Cajeros:** Encargados de cobrar lo que el cliente vaya a consumir.

4.9 POLÍTICAS DE LA EMPRESA

4.9.1 Política de Compras

- La persona encargada de las compras debe siempre ajustarse al presupuesto. Evitando hacer compras excesivas.

- Tener mínimo 3 proveedores para los productos. En caso de que haya proveedores incumplidos.
- Se tiene que archivar o guardar todos los documentos que se necesiten para respaldar la compra; documento de recepción, la orden de compra y la factura para el pago.
- La calidad del producto que se compra tiene que ser de la mejor, para proceder tiene que estar autorizado por el chef o el administrador.
- Ninguna persona en la empresa está autorizada a recibir algún obsequio por parte del proveedor, que se haya negociado la compra de productos.

4.9.2 Política de Proveedores

- El proveedor deberá darnos un crédito a la empresa de 25 a 30 días para el pago de los pedidos.
- Para escoger un proveedor nos debe traer su lista de todos los productos y alguna muestra para confirmar la calidad.
- Debe tener productos de excelente calidad.
- Debe ser puntual, responsable y ágil para la entrega de nuestros pedidos.
- Se les perdona hasta máximo 2 errores. Después de eso se le cancela y no se lo vuelve a requerir nada.

4.9.3 Política de Clientes

- En MI TIERRA está prohibido terminantemente dar crédito a un cliente.

4.9.4 Política de Ingreso y Salida del Personal

- El empleado deberá ingresar por el lugar designado para personal.
- Debe dejar sus pertenencias en los casilleros.
- Se podrá demorar hasta 5 minutos después de la hora de entrada a su turno.
- Deberá timbrar la tarjeta al rato exacto de entrar y al de la salir.
- Al salir dejara que el guardia les revise sus pertenencias.

4.9.5 Política de Pago a Proveedores

- Se le pagara de 23 a 30 días después de la entrega del producto.
- Podrán acercarse cobrar el último viernes de cada mes de 10:00am a 12:00pm.
- El rato de entregar los productos dejar la factura y esta tiene que tener RUC para poder efectuar el pago.
- Si el proveedor no se acerca a cobrar el día antes dicho, deberá volver el siguiente mes a cobrar.

4.9.6 Política de Uniformes

- A cada empleado se le dará 2 uniformes para que siempre tengan uno limpio.
- A las 11am todo el personal deberá tener puesto su uniforme completo e impecable.

- La persona que no tenga uniforme completa será multada.
- El uniforme no podrá tener un uso indebido.
- Si la persona deja de trabajar en la empresa tendrá que entregar su uniforme completa hasta máximo una semana después o será descontada de su liquidación.

4.9.7 Política de Precio

- El precio de nuestro producto y servicio será puesto en ninguna forma abusiva y sin exageración.
- Nuestro precio va direccionado a un nivel medio-alto.
- Los precios serán designados dependiendo de la calidad de nuestro producto. Incluyendo la mano de obra y otras extras que ingresen dentro de eso.

4.9.8 Política de Caja Chica

- Los gastos que la empresa o las personas hagan de la caja chica tendrán que tener respaldo, eso quiere decir que deben ser justificados con facturas y autorizados por el jefe de área.

4.9.9 Política de Cortesías a Clientes

- Las cortesías se podrán dar únicamente con autorización del administrador. En casos de reclamo por mal servicio o demora. Y también se pueden dar por autorización del administrador en caso de que sea un cliente frecuente.

4.10 MANUAL DE LA EMPRESA

4.10.1 Manual de Procedimientos e Higiene en la Cocina

4.10.1.1 Higiene Personal

Condiciones generales del personal

- a) Poseer el carnet de salud.
- b) Mantener la higiene en su aseo personal y utilizar en estado de limpieza adecuado la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de usos exclusivo para su trabajo.
- c) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuados tantas veces como requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de haber realizado actividades ajenas a su trabajo. Lavado de manos entre una actividad y otra cuando se están manipulando distintos alimentos dentro de la cocina.
- d) El personal que este con alguna enfermedad que sea contagiosa por vía oral, deberá ser excluido de las actividades relacionadas con los alimentos en el trabajo. Será obligación del empleado afectado, cuando sea consciente o tenga sospecha de estar casi en enfermo o ya enfermo de poner el hecho en conocimiento de su inmediato superior a los efectos oportunos.
- e) En los casos en que exista una lesión con equipos de peligro, que pueda estar o ponerse en contacto directa o indirectamente con los alimentos, al personal afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable.

Todos los funcionarios deben:

- Emplear el uniforme asignado a su respectiva función en correctas condiciones de uso y limpio.
- Usar una camiseta blanca debajo del uniforme cuando sea necesario.
- Usar el delantal de plástico cuando realiza la tarea de lavado de planta, pisos, paredes, ollas, vajilla, lavado y pelado de verduras. Para que no se ensucie el uniforme de presentación.
- Evitar el uso de anillos, cadenas, reloj, aros, pues pueden caer en la preparación siendo una vía de contaminación y causar en algunos casos, un accidente de trabajo.
- Usar malla para el cabello mientras permanezcan en la cocina.
- El uniforme no debe ser empleado fuera del ambiente de trabajo.
- No se puede ingresar, transitar o permanecer con ropa de calle en la cocina.

Lavado adecuado de manos en los siguientes casos:

- Luego de manipular alimentos crudos y antes de tocar alimentos cocidos.
- Al tocar el tacho de basura
- Al atender el teléfono
- Al saludar con la mano
- Al tocar ingredientes o elementos ajenos a la elaboración, preparación o distribución.
- Al tocar el equipamiento
- Al ordenar la refrigeradora o congeladora
- Antes y después de ir al baño

4.10.1.2 Prohibiciones Personal de Cocina

Se prohíbe durante el ejercicio de la actividad:

- Fumar y masticar goma de mascar.
- Comer en el puesto de trabajo.
- Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias
- Estornudar o toser sobre los alimentos.
- Cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

Todas las visitas deben:

- Las visitas eventuales deben usar mallas, no pudiendo permanecer con ropa de calle en la cocina.
- No se puede ingresar, transitar o permanecer con ropa de calle en la cocina.

4.10.1.3 Presentación Personal

- Los uniformes deben estar siempre limpios y con buena presentación.
- El calzado no debe ser el de uso diario y debe utilizarse el calzado de seguridad.
- La ropa de trabajo como así también las chaquetas debe estar totalmente abrochados.
- No está permitido el uso de llaveros prendidos de los uniformes.
- Cada empleado debe tener como mínimo 2 mudas de ropa para que de esta forma tenga diariamente en condiciones higiénicas su uniforme.

Aseo Personal:

Cuerpo

- El baño debe ser diario y preferentemente antes de las actividades.
- No usar perfumes.
- Usar desodorantes personales suaves.

Dientes

- Mantener la higiene bucal.

Barba/Cabello

- Los funcionarios masculinos mantendrán sus cabellos cortos y diariamente deben rasurarse la barba antes de tomar servicio.
- El personal femenino sin excepción debe recoger su cabello con una cofia, malla o gorro.
- Los funcionarios deben lavar con frecuencia diaria sus cabellos, conservándolos en el interior de la cofia o gorro.

Manos y Uñas

- Las uñas deben estar cortas, limpias y libres de esmalte.
- Las manos son la principal vía de transmisión de microorganismos porque están en contacto con diferentes objetos que pueden albergar bacterias, por eso es necesario un frecuente y correcto lavado de manos.

Los lavados de mano deberán efectuarse después de hacer cualquiera de estas actividades:

- Antes y después de usar las instalaciones sanitarias
- Después de sonar la nariz
- Después de usar paños para la limpieza
- Después de fumar
- Después de tocar alimentos no higienizados
- Después de contar dinero
- Antes y después de manipular alimentos
- Antes de tocar utensilios higienizados
- Antes de tocar alimentos ya preparados
- Luego de sacar la basura
- Luego de tocar puertas o cualquier otra maquinaria
- Al entrar al lugar de trabajo

Cortes, heridas y estado de salud del personal

- Toda persona afectada por alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos o que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, no podrá trabajar en el área.
- La cocina deberá disponer de un botiquín de primeros auxilios, para el tratamiento inmediato de cortes, quemaduras o lesiones, debiéndose verificar con regularidad que el botiquín este completo y los medicamentos no estén vencidos.

4.11 CAPACITACIÓN AL PERSONAL

En mi tierra las capacitaciones no van a tener costo de capacitador porque yo mismo las voy a dar. El personal va a tener 1 al mes, de diferentes temas como servicio al cliente, higiene, charlas motivacionales y conocimiento de la carta del restaurante. Los temas depende en lo que esté fallando mi personal para reforzarlo un poco.

Cuadro 4.3 Capacitaciones y Actividades

CAPACITACIONES Y ACTIVIDADES DURANTE EL AÑO PARA PERSONAL		
MES	TEMA	
ENERO	HIGIENE	MINI HOJAS PARA NOTAS \$0,45 ESFERO \$0,15 ALIMENTACION \$2,00 TOTAL \$2,60 X PERSONA
FEBRERO	ATENCION AL CLIENTE	MINI HOJAS PARA NOTAS \$0,45 ESFERO \$0,15 ALIMENTACION \$2,00 TOTAL \$2,60 X PERSONA
MARZO	VIDEOS MOTIVACIONALES	MINI HOJAS PARA NOTAS \$0,45 ESFERO \$0,15 ALIMENTACION \$2,00 TOTAL \$2,60 X PERSONA
ABRIL	TECNICAS DE COCINA (COCINEROS)	MINI HOJAS PARA NOTAS \$0,45 ESFERO \$0,15 ALIMENTACION \$2,00 TOTAL \$2,60 X PERSONA
MAYO	DIA DE CAMPO	ALIMENTACION \$4,00 JUEGOS \$1,00 TRANSPORTACION \$0,25 TOTAL \$5,25 X PERSONA
JUNIO	TECNICAS DE SERVICIO (PERSONAL DE SERVICIO)	MINI HOJAS PARA NOTAS \$0,45 ESFERO \$0,15 ALIMENTACION \$2,00 TOTAL \$2,60 X PERSONA
JULIO	CONOCER LO PLATOS	MINI HOJAS PARA NOTAS \$0,45 ESFERO \$0,15 ALIMENTACION \$2,00 TOTAL \$2,60 X PERSONA
AGOSTO	DEGUSTACION DE LOS PLATOS	DEGUSTACION \$3,50 TOTAL \$3,50 X PERSONA
SEPTIEMBRE	COMO RESOLVER PROBLEMAS	MINI HOJAS PARA NOTAS \$0,45 ESFERO \$0,15 ALIMENTACION \$2,00 TOTAL \$2,60 X PERSONA
OCTUBRE	TECNICAS DE VENTA (PERSONAL SERVICIO)	MINI HOJAS PARA NOTAS \$0,45 ESFERO \$0,15 ALIMENTACION \$2,00 TOTAL \$2,60 X PERSONA
NOVIEMBRE	REUNION PARA PLANEAR LAS ACTIVIDADES POR NAVIDAD	ALIMENTACION \$2,00 TOTAL \$2,00 X PERSONA
DICIEMBRE	AGASAJO NAVIDEÑO	FIESTA TOTAL \$150,00

Fuente: Gonzalo Mora

4.12 UNIFORMES

4.12.1 Uniformes de Cocina

- Tienen un costo de \$40.00 que incluye pantalón, chaqueta, hongo y mandil. Se va a entregar dos por persona para que tengan siempre uno limpio.

4.12.2 Uniformes de Servicio

- Los trajes típicos que se va a usar en el salón tiene un costo entre \$40.00 y \$70.00. Y van a tener uno por persona ya que son más caros y aparte tiene menos posibilidades de ensuciar los trajes.
- Costeño
- Serrano
- Otavaleño

Cajeras vestidas de otavaleñas que consiste de:

- Anaco
- Blusa bordada
- Faja
- Fachalina
- Collares
- Zapatillas

Saloneros vestidos de montubios que consiste de:

- Pantalón de vestir blanco
- Guayabera floreada diferente para cada salonero
- Zapatillas
- Sombrero de paja

Bartender vestido de serrano que consiste de:

- Pantalón de vestir blanco
- Poncho
- Zapatillas
- Sombrero de cuero

CAPITULO V

5 PLAN DE MARKETING

5.1 ESTRATEGIA

- Mi estrategia principal va a ser tratar a los clientes como en casa, que se sientan totalmente cómodos. Con un personal entrenado para solucionar problemas y ayudar en todo lo que se pueda. Servir una comida exquisita, con un sabor en el paladar del cliente que se va a sentir en su propia casa.
- Lo que va a resultar con esta estrategia es una publicidad boca a boca, es la más efectiva y no tiene costo. Para ganarse a la gente lo único que hay que hacer es dar un excelente servicio.

5.2 PUBLICIDAD

Mi estrategia es invertir un alto costo en publicidad de todo tipo un par de meses antes de abrir el restaurante para tener a la gente en expectativa de esta nueva tendencia.

5.2.1 Respuesta Directa

5.2.1.1 Correo Electrónico

- Contratar una empresa que tenga una gran base de datos para que envíe por correo electrónico publicidad del establecimiento.

5.2.1.2 Revistas

- Usar la acogida de las revistas populares a nivel nacional para promocionar y hacer conocer a la gente de la apertura de “MI TIERRA.”

5.2.1.3 Periódicos o Diarios

- Poner publicidad en estos medios de comunicación de las ciudades más importantes del Ecuador. Los días que tiene más afluencia de lectores que serían los sábados y domingos.

5.2.1.4 Radio

- Hacer cuñas informando a la gente de la próxima apertura del restaurante.

5.2.1.5 Televisión

- Los comerciales son muy costosos por el momento no se usarían. Mi método de utilización de este medio es salir en los programas que dan en la mañana y noche, promocionando el producto.

5.2.2 Convenios

- Se intentaría hacer convenios con empresas para dar servicio a los empleados a la hora de almuerzo.
- Hacer convenios con tarjetas de crédito, que el momento que manden los estados de cuenta lleguen con nuestra publicidad.

5.2.3 Volantes

- Contratar personas para que repartan los volantes en cada esquina de la Ciudad de Quito y promocionen el establecimiento.

5.3 IMAGEN CORPORATIVA

5.3.1 Slogan

“RECORRA TODOS LOS SABORES DEL ECUADOR”

5.3.2 Logotipo

Imagen 5.1 Logotipo



Fuente: Gianni Suasnavas y Felipe Vásquez

5.3.2.1 Significado Logotipo

El logotipo de “MI TIERRA” nos demuestra las maravillas más representativas de nuestro país. Las playas que es algo muy hermoso y conocido en todos lados. Y los nevados que son muy populares adentro y afuera del país.

CAPITULO VI

6 ANÁLISIS FINANCIERO

En este análisis financiero vamos a indicar el costo de nuestro producto al público y lo que nos cuesta producirlo para ver las ganancias. Todos los gastos que se van a hacer para la inversión. Lo que nos todos desembolsar para el pago de nuestro personal. Y los mas importante una proyección a 5 años y el balance general de la empresa.

6.1 EL PRECIO

6.1.1 Literatura del Precio

Es la expresión de valor que tiene un producto o servicio, manifestado en general en términos monetarios. Que el comprador debe pagar al vendedor para lograr el conjunto de beneficios que resultan de tener o usar el producto o servicio.

El precio no es sólo dinero e incluso no es el valor propiamente dicho de un producto tangible o servicio intangible, sino un conjunto de percepciones y voluntades a cambios de ciertos beneficios reales o percibidos como tales. Muchas veces los beneficios pueden cambiar o dejar de serlo, esto lo vemos en la moda o productos que transmiten status en una sociedad. El trueque es el método por excelencia utilizado para adquirir un producto, pero se entiende el trueque incluso como el intercambio de un producto por dinero.

El producto o servicio que se intercambia tiene valor para el público en la medida que es capaz de brindarle un beneficio, resolverle un problema, satisfacerle una necesidad o cumplirle un deseo; por ello, la palabra clave de esta definición de precio es valor. Analizar la relación que se da entre el valor y

el precio permite identificar la estrategia de precio que a largo plazo puede resultar exitosa para una compañía. El precio puede estudiarse desde dos perspectivas. La del cliente, que lo utiliza como una referencia de valor, y la de la empresa, para la cual significa una herramienta por la que convierte su volumen de ventas en ingresos.

En los productos alimenticios más importantes se establecen precios zonales y en ciertos artículos se establecen precios de temporada. Constituyen una variedad de los precios al por menor los del mercado, que se forman en gran medida bajo el influjo de la demanda y la oferta. En la presente etapa de la edificación del comunismo, posee una importancia extraordinaria la elaboración ulterior de los fundamentos científicos y el mejoramiento práctico de la formación de los precios, cuestión a la que se hallan directamente vinculados la planificación de la economía nacional, el cálculo económico, el modo de determinar la eficacia de las inversiones básicas, la eficiencia en la introducción de nueva maquinaria y muchas otras cuestiones de la edificación económica.

6.1.2 Precio de Venta al Público

PRECIO BUFFET NACIONAL

“MI TIERRA”

\$14.00 + IMP.

6.2 RECETAS ESTÁNDAR DE “MI TIERRA”

Cuadro 6.1

LLAPINGACHOS		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
PAPAS	KILOS	5,68	2,50	14,20			
QUESO FRESCO	KILOS	1,42	3,50	4,97			
HUEVOS	UNI.	30	0,08	2,40			
MANTEQUILLA	KILOS	1	4,80	4,80			
				26,37		0,53	
PREPARACION:							
PELE LAS PAPAS Y COCINELAS EN AGUA HIRVIENDO CON SAL. CUANDO ESTEN BIEN SUAVES ESCURRALAS Y REDUZCALAS A PURE.							
AGREGUE LA MANTEQUILLA Y EL QUESO PREVIAMENTE DESMENUZADO, MEZCLE BIEN. AÑADA LOS HUEVOS Y AMASE PARA QUE SE INCORPOREN LOS INGREDIENTES.							
HAGAS UNAS TORTITAS PEQUEÑAS Y DEJELAS REPOSAR DURANTE 15 MINUTOS. FRIALAS EN POCA GRASA Y DEJELAS REPOSAR.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.2

CALDO DE PATAS		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
PATA DE RES	UNI.	6,25	4,00	25,00			
CEBOLLA BLANCA	ATADO	1	0,40	0,40			
PEREJIL	ATADO	0,5	0,25	0,13			
CULANTRO	ATADO	0,5	0,25	0,13			
ACEITE	LT.	1	1,50	1,50			
MANI TOSTADO	TAZAS	3,13	3,00	9,38			
LECHE	LT.	1,56	1,25	1,95			
MOTE COCIDO	KILOS	2,84	2,00	5,68			
OREGANO	KILOS	0,04	4,30	0,17			
				44,33		0,89	
PREPARACION:							
LAVE BIEN LA PATA. PONGALA EN UNA OLLA DE PRESION JUNTOS CON LAS RAMAS DE CEBOLLA DEJAR LA MITAD DE LAS RAMAS PARA PICAR Y USAR DESPUES, TAMBIEN PONER LAS RAMAS DE PEREJIL. AGREGUELE EL AGUA NECESARIA Y NO AÑADIR LA SAL Y COCINAR HASTA QUE LA CARNE ESTE BLANDA. EN OTRA OLLA HAGA UN REFRITO CON LA CEBOLLA PICADA, EL CULANTRO, EL ACEITE, EL ACHIOTE, SAL Y COMINO. AGREGUELE LA LECHE Y EL MANI, Y LUEGO EL CALDO DE LA PATA PREVIAMENTE CERNIDO							
TAPE LA OLLA Y DEJE COCINAR DURANTE 20 MINUTOS. PIQUE LA PATA EN TROZOS PEQUEÑOS Y AGREGUE EN EL CALDO.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.3

BICHE DE PESCADO		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
CORVINA EN PEDAZOS	KILOS	2,84	8,80	24,99			
MANI TOSTADO	TAZAS	3,13	3,00	9,38			
MADUROS EN RODAJAS	UNI.	12,5	0,05	0,63			
CHOCLOS EN RODAJAS	UNI.	12,5	0,17	2,08			
YUCA EN PEDAZOS	KILOS	2,84	0,44	1,25			
CEBOLLA BLANCA PICADA	ATADO	1	0,40	0,40			
PEREJIL	ATADO	0,5	0,25	0,13			
CULANTRO	ATADO	0,5	0,25	0,13			
PIMIENTO (PICADO)	UNI.	5	0,06	0,31			
AJO(MACHACADO)	KILOS	0,02	1,76	0,04			
OREGANO	KILOS	0,01	4,30	0,04			
LECHE	LT	1	1,25	1,25			
				40,62		0,81	
PREPARACION:							
HAGA UN REFRITO CON LA CEBOLLA, EL PIMIENTO, EL PEREJIL, Y EL CULANTRO, JUNTO CON UN POCO DE ACEITE Y ACHIOTE.							
AGREGUE TODOS LOS ALIÑOS Y DEJELO REFREIR. LUEGO AÑADA AGUA MIENTRAS VA NECESITANDO CON EL MANI Y LOS CHOCLOS.							
TAPE Y DEJE HERVIR DURANTE 30 MINUTOS.							
AL CABO DE ESTE TIEMPO, PONGA LA YUCA Y LOS MADUROS Y DEJELOS COCER. CUANDO LA YUCA ESTE COCINADA AGREGUE LOS PEDAZOS DE PESCADO. COMPRUEBE LA SAZON Y DEJE COCINAR POR 10 MINUTOS MAS. VAYA PONIENDO LECHE MIENTRAS VA NECESITANDO, TIENE QUE SER ESPESA. AL MOMENTO DE RETIRAR LA OLLA PONGA UN POCO DE OREGANO.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.4

SANCOCHO COSTEÑO		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
HUESOS DE RES	KILOS	2	3,07	6,14			
CEBOLLA BLANCA	ATADO	0,5	0,25	0,13			
PEREJIL	ATADO	0,5	0,25	0,13			
CHOCLOS EN RODAJAS	UNI.	18	0,17	3,06			
PLATANOS VERDE PELADOS Y EN RODAJAS	UNI.	7	0,10	0,70			
YUCA FRESCA	KILOS	1,5	0,44	0,66			
				10,81		0,22	
PREPARACION:							
PONGA EN UNA OLLA LOS HUESOS CON EL AGUA QUE SEA NECESARIA PARA CUBRIRLOS. AGREGUE LA SAL, TAPE Y DEJE HASTA QUE ESTE A PUNTO DE HERVIR. SAQUE LA ESPUMA QUE SE FORME EN LA SUPERFICIE Y AÑADA LAS RAMAS ENTERAS DE CEBOLLA Y PEREJIL.							
CUANDO HIERVA, AGREGUE LOS CHOCLOS Y DEJE COCINAR. DESPUES PONGA EL PLATANO PREVIAMENTE LAVADO CON LIMON.							
CUANDO EL CHOCLO ESTE CASI COCIDO, AGREGAR LA YUCA Y DEJAR COCER.							
PARA FINALIZAR PROBAR EL SAZON Y AGREGAR OREGANO. EL SANCOCHO SE SIRVE CON CEBOLLA Y PEREJIL PICADOS FINAMENTE.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.5

AGUADO DE GALLINA		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
FONDO							
POLLOS DESPRESADOS	UNI.	6	4,80	28,80			
CEBOLLA BLANCA	ATADO	0,5	0,40	0,20			
APIO	ATADO	0,5	0,25	0,13			
PEREJIL	ATADO	0,5	0,25	0,13			
CULANTRO	ATADO	0,5	0,25	0,13			
CUBO MAGGI DE POLLO	UNI.	6	0,05	0,27			
AGUADO							
ZANAHORIA EN TROZOS PEQUEÑOS	UNI.	6	0,03	0,15			
ARROZ	KILOS	0,80	0,66	0,53			
PAPAS PELADAS Y CUADRITOS	KILOS	2,67	2,50	6,68			
ARVEJAS	KILOS	1,36	1,76	2,40			
CEBOLLA PAITEÑA	UNI.	6	0,13	0,75			
PIMIENTO CUADRITOS	UNI.	6	0,06	0,38			
PEREJIL PICADO	ATADO	0,5	0,25	0,13			
CULANTRO PICADO	ATADO	0,5	0,25	0,13			
ACEITE	TAZA	0,25	1,50	0,38			
				41,15	0,82		
PREPARACION FONDO:							
CON ESTOS INGREDIENTES HAGA UN CALDO DE POLLO MUY SUSTANCIOSO, PONER TODOS LOS INGREDIENTES CON SUFICIENTE AGUA. CUANDO EL POLLO ESTE BLANDO, CIERNA TODO Y PONGA EL CALDO EN UN RECIPIENTE. PONGALO DE NUEVO AL FUEGO Y DEJELO HERVIR.							
PREPARACION AGUADO:							
CUANDO EL CALDO EMPIECE A HERVIR DE NUEVO, AGREGUE LA ZANAHORIA Y EL ARROZ. CUANDO EL ARROZ SE ESTE ABRIENDO AÑADA LAS PAPAS Y LAS ARVEJAS. DEJE COCINAR. APARTE HAGA UN REFRITO CON LA CEBOLLA PAITEÑA, EL PIMIENTO, EL PEREJIL, EL CULANTRO Y UN POCO DE ACEITE. AGREGUE ESTE REFRITO AL CALDO Y PRUEBE EL SAZON.							
Y AL MOMENTO DE RETIRAR LA OLLA DEL FUEGO RECTIFICAR SABOR.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.6

LOCRO DE PAPAS		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
PAPAS PELADAS Y PICADAS	KILOS	5,45	2,50	13,64			
ACHIOTE	LT.	0,05	1,80	0,09			
CEBOLLA BLANCA PICADA	ATADO	0,25	0,25	0,06			
LECHE	LTS.	3	1,25	3,75			
AGUA HIRVIENDO	TAZAS	0	0,00	0,00			
QUESO RALLADO	UNI.	1	3,50	3,50			
				21,04	0,42		
PREPARACION:							
EN UNA OLLA SOFRIA EN EL ACEITE LAS PAPAS, LA CEBOLLA Y LOS ALIÑOS(OREGANO, SAL, COMINO). AGREGUE LA LECHE Y COCINE DURANTE 10 MINUTOS. DESPUES AGREGUE EL AGUA Y COCINE HASTA QUE ESPESE. ANTES DE SACAR DEL FUEGO AGREGUE EL QUESO Y SIRVA EL LOCRO BIEN CALIENTE.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.7

CARNE APANADA		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
LOMO DE RES	KILOS	5	12,00	60,00			
HUEVOS	UNI.	8	0,08	0,64			
PAN MOLIDO	KILOS	0,75	1,60	1,20			
ACEITE	LT	2	1,50	3,00			
				64,84	1,2968		
PREPARACION:							
CORTE LA CARNE EN 6 TAJADAS, LONGITUDINALMENTE. ALIÑELA CON LA SAL, LA PIMIENTA Y COMINO. PASE LAS TAJADAS POR HUEVO BATIDO Y PAN MOLIDO. FRIAS EN ABUNDANTE ACEITE CALIENTE, HASTA QUE DOREN.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.8

SECO DE GALLINA		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
GALLINA	UNI.	6	4,80	28,80			
CEBOLLA PAITEÑA	UNI.	6	0,13	0,75			
CERVEZA	LT.	1,5	0,60	0,90			
ACHIOTE	LT.	0,08	1,80	0,14			
TOMATES PELADOS	UNI.	8	0,19	1,50			
PEREJIL	ATADO	0,25	0,25	0,06			
CULANTRO	ATADO	0,25	0,25	0,06			
PIMIENTO	UNI.	4	0,06	0,25			
AJI	UNI.	2	0,03	0,05			
				32,52	0,65042		
PREPARACION:							
LICUE LOS TOMATES JUNTO CON EL PÉREJIL, EL CULANTRO, EL PIMIENTO Y EL AJI. PONGA EN UNA OLLA PONGA EN UNA OLLA TODOS LOS INGREDIENTES Y AGREGUE EL LICUADO SIN CERNIR. MEZCLE TODO BIEN, TAPE, COCINE A FUEGO LENTO HASTA QUE EL POLLO ESTE LISTO. Y RECTIFIQUE.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.9

CHURRASCO		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
ARROZ	KILOS	3,64	0,66	2,40			
LOMO DE RES	KILOS	3,64	12,00	43,68			
MADUROS FRITOS EN TAJADAS	UNI.	12	0,05	0,60			
LECHUGA	UNI.	1	0,33	0,33			
TOMATE	UNI.	8	0,19	1,52			
AGUACATE	UNI.	8	0,33	2,67			
				51,20	1,024		
PREPARACION:							
SERVIR LA CARNE FRITA CON EL ARROZ. FRIA LOS MADUROS. LOS HUEVOS HAY QUE FREIR.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.10

SECO DE CHIVO		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
CHULETA DE BORREGO CORTADA EN PEDAZOS	KILOS	5	2,40	12,00			
CEBOLLAS PAITENAS EN CUADRITOS	UNI.	10	0,13	1,30			
PIMIENTOS EN CUADRITOS	UNI.	10	0,06	0,63			
PEREJIL	TAZAS	0,5	0,25	0,13			
CULANTRO	TAZAS	0,5	0,25	0,13			
TOMATES MADUROS	KILOS	5	0,19	0,95			
NARANJILLAS	UNI.	25	0,10	2,50			
AJI	UNI.	3	0,03	0,08			
ACHIOTE	LT.	0,075	1,80	0,14			
AJO	KILOS	0,2	1,76	0,35			
				18,19		0,36	
PREPARACION:							
HAGA UN REFRITO CON UN POCO DE ACEITE, LA CEBOLLA, EL PIMIENTO, EL PEREJIL, EL CULANTRO, Y EL ACHIOTE; AGREGUE LOS ALIÑOS Y EL AJO MACHACADO, JUNTO CON LA CARNE LAVADA Y ESCURRIDA Y DEJE FREIR DURANTE 10 MINUTOS REVOLVIENDO DE VEZ EN CUANDO.							
LICUE LOS TOMATES Y LAS NARANJILLAS, CIERNALOS Y AGREGUE ESTE JUGO A LA CARNE, QUE DE QUEDAR BIEN CUBIERTA. AÑADA EL AJI SIN CACARLE EL TALLO PARA QUE NO PIQUE Y SOLO DE SABOR, TAPE Y DEJE COCINAR. EL JUGO DEBE QUEDAR ESPESO; RECTIFIQUE.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.11

ARROZ AMARILLO		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
ARROZ	KILOS	6	0,66	3,96			
ACHIOTE	LT.	0,06	1,80	0,11			
CUBITO DE POLLO	UNI.	6	0,05	0,27			
ACEITE	LT,	0,03	1,50	0,05			
				4,38		0,08766	
PREPARACION:							
EN UNA OLLA PONER EL ACEITE, EL ACHIOTE, EL CUBITO, Y COMINO. Y POR ULTIMO EL ARROZ LAVADO Y ESCURRIDO. REFRIA UN MOMENTO, REVOLVIENDO DE VEZ EN CUANDO. AGREGUE AGUA HIRVIENDO EN SUFICIENTE CANTIDAD COMO PARA PREPARAR ARROZ SECO.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.12

FRITADA		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
CARNE DE CERDO	KILOS	9,09	2,40	21,82			
CEBOLLA BLANCA	ATADO	1	0,40	0,40			
AJO	KILOS	0,05	1,76	0,09			
CERVEZA	LT.	2	0,07	0,13			
				22,44		0,45	
PREPARACION:							
LAVE LA CARNE Y CORTELA EN TROZO MEDIANOS. PONGALA EN UNA PAILA Y AGREGUE SAL, COMINO, LA CEBOLLA, EL AJO, Y LA CERVEZA. COCINELA Y DORELA, REVOLVIENDO OCASIONALMENTE.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.13

CORVINA FRITA		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
CORVINA	KILOS	4	8,80	35,20			
HARINA	KILOS	0,5	1,30	0,65			
ACEITE	LTS.	3	1,50	4,50			
				40,35		0,81	
PREPARACION:							
ALÍNE LA CORVINA CON SAL Y PIMIENTA. PASELA POR HARINA Y FRIALA EN ABUNDANTE ACEITE HASTA QUE SE DORE.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.14

CHOCLOS COCIDOS		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
CHOCLOS	UNI.	50	0,17	8,50			
				8,50		0,17	
PREPARACION:							
PELE Y LAVE LOS CHOCLOS, COLOQUELOS EN UNA OLLA Y CUBRALOS CON AGUA. TAPE LA OLLA Y COCINE LOS CHOCLOS HASTA QUE EL GRANOS ESTE SUAVE.							

CEVICHE DE CAMARON		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
CAMARON	KILOS	2,73	14,30	39,00			
CEBOLLA PAITENA EN PLUMA	KILOS	2,73	0,13	0,35			
LIMON	UNI.	20	0,08	1,60			
SALSA DE TOMATE	LTS.	0,35	2,94	1,03			
NARANJA	UNI.	25	0,05	1,25			
				43,23		0,86	
PREPARACION:							
LAVE Y PELE LOS CAMARONES. COCINELOS EN AGUA CON LIMON. Y RESERVE EL AGUA DE LA COCCION. MEZCLE EL JUGO DE LIMON CON EL JUGO DE NARANJA. VAYA PONIENDO POCO A POCO LA SALSA DE TOMATE Y EL AGUA DE COCCION DEL CAMARON. AÑADA LA CEBOLLA Y RECTIFIQUE. HECHE UN CHORRO DE ACEITE.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.15

ARROZ CON LECHE		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
ARROZ	KILOS	1	0,66	0,66			
AGUA HIRVIENDO	LTS.	5	0,00	0,00			
AZUCAR	KILOS	1	1,45	1,45			
LECHE CALIENTE	LTS.	5	1,25	6,25			
PASAS	FUNDAS	5	1,00	5,00			
CANELA	KILOS	0,015	6,00	0,09			
YEMAS	UNI.	10	0,08	0,80			
LECHE FRIA	LTS.	0,5	1,25	0,63			
				14,88		0,30	
PREPARACION:							
LAVE VARIAS VECES EL ARROZ. COCINELO EN EL AGUA HIRVIENDO DURANTE 20 MINUTOS, HASTA QUE SE ABLANDE. LUEGO AGREGUE LA LECHE CALIENTE, EL AZUCAR, LAS PASAS Y LA CANELA Y BATA. DEJE COCINAR HASTA QUE EL ARROZ ESTE TOTALMENTE COCINADO. CUANDO YA COMIENCE A ESPESAR PONER LA VAINILLA. MEZCLE BIEN, RETIRE DEL FUEGO Y AÑADA LAS YEMAS PREVIAMENTE BATIDAS CON LA LECHE FRIA. Y MEZCLE TODO.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.16

HIGOS		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
HIGOS	UNI.	50	0,04	2,00			
AZUCAR	KILOS	2	1,45	2,90			
AGUA	TAZAS	8	0,00	0,00			
				4,90	0,098		
PREPARACION:							
LAVE LOS HIGOS Y PELELOS CON CUIDADO. COCINELOS EN AGUA DURANTE 10 MINUTOS Y ESCURRIRLOS. DESPUES HAGA UN ALMIBAR CON EL AZUCAR Y EL AGUA. Y PONGA LOS HIGOS DEJE A FUEGO LENTO. DESPUES DEJE ENFRIAR.							

Fuente: Gonzalo Mora

Cuadro 6.17

TORTA DE MAQUEÑO		50 PAX					
INGREDIENTES	UNIDAD	PESO	COSTO	COSTO 1			
MAQUENOS COCIDOS Y REDUCIDOS A PURE	UNI.	25	0,05	1,25			
MANTEQUILLA DERRETIDA	KILOS	0,625	4,80	3,00			
AZUCAR	KILOS	1	1,45	1,45			
HUEVOS	UNI.	20	0,08	1,60			
QUESO FRESCO DESMENUZADO	KILOS	1	3,50	3,50			
CANELA	KILOS	0,05	6,00	0,30			
				11,10	0,222		
PREPARACION:							
PONGA EN UN TAZON TODOS LOS INGREDIENTES, CON EXCEPCION DE LAS CLARA, MEZCLELOS Y BATALOS HASTA QUE SE INCORPOREN.							
BATA LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE Y AGREGUELAS SUAVEMENTE A LA PREPARACION ANTERIOR. PONGA LA TORTA EN UN MOLDE ENMANTEQUILLADO Y HORNEARLE A 350°C HASTA QUE SE DORE.							

Fuente: Gonzalo Mora

6.3 PRESUPUESTOS PARA GASTOS

6.3.1 Utensilios y Menaje de Cocina

Cuadro 6.18

UTENSILLOS Y MENAJE DE COCINA				
MONTERO				
CANTIDAD	MARCA	DESCRIPCION	PRECIO UNI.	PRECIO TOTAL
8	UMCO ECUADOR	OLLA CHEF 5 L.	18,03	144,24
5	UMCO ECUADOR	OLLA CHEF 3L.	15,56	77,8
2	TRAMONTINA	CUCHILLO CEBOLLERO	10,97	21,94
2	TRAMONTINA	CUCHILLO FILETEAR	6,19	12,38
2	TRAMONTINA	CUCHILLO PUNTILLA	2,37	4,74
1	TRAMONTINA	CHAIRA	6,42	6,42
2	SUNNEX	PELADOR DE PAPAS	1,58	3,16
2	KITCHEN	ESPUMADERA	2,13	4,26
1	KITCHEN	MARTILLO GRANDE PARA CARNE	5,33	5,33
3	KITCHEN	ESPATULA	2,4	7,2
8	IMUSA	SARTEN ALUMINIO 24 CM.	13,23	105,84
5	IMUSA	SARTEN ALUMINIO 20 CM.	11,62	58,1
2	UMCO ECUADOR	CALDERO RECORTADO 16 L.	34,75	69,5
2	UMCO ECUADOR	CALDERO RECORTADO 50 L.	79,67	159,34
2	ILKO	COLADOR	23,89	47,78
2	OSTER	LICUADORA PROFESIONAL	91,05	182,1
1	LG	MICROONADAS	94,93	94,93
2	SM	TABLA AZUL	10,35	20,7
2	SM	TABLA BLANCA	7,7	15,4
2	SM	TABLA ROJA	10,35	20,7
1	UMCO ECUADOR	PAILA 21 L.	17,17	17,17
			TOTAL	1079,03
			12%	1208,51

Fuente: Almacenes Montero

6.3.2 Vajilla

Cuadro 6.19

VAJILLA				
IRVIX S.A.				
CANTIDAD	MARCA	DESCRIPCION	PRECIO UNI.	PRECIO TOTAL
200	CORONA	PLATO PANDO 25 CM.	4,75	950,00
200	CORONA	PLATO PANDO 16 CM.	1,75	350,00
200	CORONA	PLATO PANDO 20 CM.	3,49	698,00
200	CORONA	CEREALERO 380 CC.	3,35	670,00
200	CORONA	PLATO POSTRE 18.5 CM.	1,9	380,00
200	CORONA	TAZA ALTA 730CC	3,22	644,00
200	LEXINGTON	VASO HI BALL	1,55	310,00
24	CORONA	SALSERA	2,46	59,04
			TOTAL	4061,04
			12%	4548,36

Fuente: Almacenes Irvix S.A.

6.3.3 Cuberteria

Cuadro 6.20

CUBETERIA				
IRVIX S.A.				
CANTIDAD	MARCA	DESCRIPCION	PRECIO UNI.	PRECIO TOTAL
200	WNK	CUCHILLO	2,07	414,00
200	WNK	TENEDOR	1,39	278,00
200	WNK	CUCHARA	1,39	278,00
200	WNK	CUCHARITA	1,02	204,00
8	EVE	CUCHARON	18,36	146,88
			TOTAL	1320,88
			12%	1479,39

Fuente: Amacenes Irvis S.A.

6.3.4 Mantelería

Cuadro 6.21

MANTELERIA				
BANDERINES				
CANTIDAD	MARCA	DESCRIPCION	PRECIO UNI.	PRECIO TOTAL
80	BANDERAS	MANTELES	30	2400,00
			TOTAL	2400,00
			12%	2688,00

Fuente: Banderines Gutierrez

6.3.5 Sistema Informático

Cuadro 6.22

SISTEMA INFORMATICO				
COMPUTRON				
CANTIDAD	MARCA	DESCRIPCION	PRECIO UNI.	PRECIO TOTAL
3	XTRATECH	COMPUTADORA	328,57	985,71
3	LG	FLAT PANEL	165,18	495,54
2	EPSON	IMPRESORA/COMANDER A	226,79	453,58
2	CAMILA	SOFTWARE GASTRONOMICO	700,00	1400,00
			TOTAL	3334,83
			12%	3735,01

Fuente: Computron

6.3.6 Batería de Cocina

Cuadro 6.23

BATERIA DE COCINA				
TERMALIMEX				
CANTIDAD	MARCA	DESCRIPCION	PRECIO UNI.	PRECIO TOTAL
1		COCINA 6 HORNILLAS	1500,00	1500,00
3		MESAS DE APOYO	700,00	2100,00
2		CONGELADORAS	800,00	1600,00
1		REFRIGERADORA INDUSTRIAL	2400,00	2400,00
1		HORNO	800,00	800,00
1		MESA DE BUFFET GR.	1000,00	1000,00
1		MESA DE BUFFET PQ.	600,00	600,00
			TOTAL	10000,00
			12,00%	11200,00

Fuente: Termalimex

6.3.7 Mesas y Sillas

Cuadro 6.24

MESAS Y SILLAS				
CARPINTERO SIMBAÑA				
CANTIDAD	MARCA	DESCRIPCION	PRECIO UNI.	PRECIO TOTAL
25	MADERA	MESAS PARA 4 PAX	50,00	1250,00
120	MADERA	SILLAS RUSTICAS	35,00	4200,00
			TOTAL	5450,00

Fuente: Maestro José Simbaña

6.3.8 Uniformes

Cuadro 6.25

UNIFORMES				
CANTIDAD	MARCA	DESCRIPCION	PRECIO UNI.	PRECIO TOTAL
2		OTAVALEÑAS	60,00	120,00
2		SERRANOS	50,00	100,00
4		MONTUBIOS	50,00	200,00
		TOTAL		420,00
			12%	470,4

Fuente: Gonzalo Mora

6.4 ROL DE PAGOS Y PROVISIONES SOCIALES

6.4.1 Rol de Pagos

Cuadro 6.26

ROL DE PAGOS ENERO - 2010

DETALLE	DIAS	SUELDO	HORAS EXT.	SUELDO T	APORTES IESS PERSONAL	PRESTAMOS AL IESS	PRIMERA QUINCENA	DESCUENTOS CIA	TOTAL DESCUENTOS	NETO A RECIBIR
CAPITAN	30	250	66,66	316,66	29,61		100,00		129,61	187,05
MESERO 1	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
MESERO 2	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
MESERO 3	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
BARTENDER	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
STEWARD 1	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
STEWARD 2	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
JEFE DE COCINA	30	250	66,66	316,66	29,61		100,00		129,61	187,05
COCINERO 1	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
COCINERO 2	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
COCINERO 3	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
CAJERO 1	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
CAJERO 2	30	230	58,13	288,13	26,94		100,00		126,94	161,19
CONTADORA	30	600	0	600,00	56,10		100,00		156,10	443,90
TOTAL		3630	772,75	4.402,75	411,66	0,00	1.400,00	0,00	1.811,66	2.591,09

Fuente: Gonzalo Mora

6.4.2 Provisiones Sociales

Cuadro 6.27

PROVISIONES DE BENEFICIOS SOCIALES

DETALLE	DIAS	SUELDO	APORTE PATRONAL IESS 12.15%	DECIMO CUARTO SUELDO	DECIMO TERCER SUELDO	VACACIONES	TOTAL PROVISIONES
CAPITAN	30	250,00	30,38	19,17	20,83	10,42	80,79
MESERO 1	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
MESERO 2	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
MESERO 3	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
BARTENDER	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
STEWARD 1	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
STEWARD 2	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
JEFE DE COCINA	30	250,00	30,38	19,17	20,83	10,42	80,79
COCINERO 1	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
COCINERO 2	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
COCINERO 3	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
CAJERO 1	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
CAJERO 2	30	230,00	27,95	19,17	19,17	9,58	75,86
CONTADORA	30	600,00	72,90	19,17	50,00	25,00	167,07
TOTAL		3.630,00	441,05	268,33	302,50	151,25	1.163,13

TOTAL SUELDO Y PROVISIONES MENSUAL

5.565,88

Fuente: Gonzalo Mora

6.5 BALANCE GENERAL

Cuadro 6.28

**MI TIERRA
BALANCE GENERAL
AL 1 DE ENERO DE 2010**

ACTIVO		
CORRIENTE		30.000,00
CAJA BANCOS	<u>30.000,00</u>	
NO CORRIENTE		
MUEBLES Y ENSERES		25.274,26
MESAS Y SILLAS	5.450,00	
VAJILLA	4.548,36	
COCINA	1.500,00	
REFRIGERADORAS	2.400,00	
ADECUACIONES	1.500,00	
MENAJE DE COCINA	1.208,51	
MESONES DE COCINA	2.100,00	
HORNO	800,00	
MESÓN DE ENSALADAS	600,00	
CUBERTERÍA	1.479,39	
MANTELERÍA	2.688,00	
CALENTADORES	<u>1.000,00</u>	
EQUIPO DE CÓMPUTO		3.667,01
EQ. DE COMPUTO	2.167,01	
SOFTWARE	<u>1.500,00</u>	
OTROS ACTIVOS		2.500,00
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	2.000,00	
GASTOS DE INVESTIGACIÓN	<u>500,00</u>	
TOTAL ACTIVO		61.441,27
PASIVO		
CORRIENTE		12.826,29
SUELDOS POR PAGAR	4.402,75	
IESS POR PAGAR	852,70	
BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR	570,83	
SRI POR PAGAR	5.000,00	
PROVEEDORES	<u>2.000,00</u>	
NO CORRIENTE		
PATRIMONIO		
CAPITAL		48.614,99
CAPITAL SOCIAL	<u>48.614,99</u>	
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		61.441,27

Fuente: Gonzalo Mora

6.6 PROYECCIÓN A 5 AÑOS

Cuadro 6.29

MI TIERRA
PROYECCIÓN ANUAL DE INGRESOS Y GASTOS
INCREMENTO ANUAL DEL 10%

	2010	2011	2012	2013	2014
<u>INGRESOS</u>					
VENTAS	288.000,00	316.800,00	348.480,00	383.328,00	421.660,80
MATERIA PRIMA	1.001,70	1.101,87	1.212,06	1.333,26	1.466,59
<u>GASTOS</u>					
ARRIENDO	2.500,00	2.750,00	3.025,00	3.327,50	3.660,25
AGUA	100,00	110,00	121,00	133,10	146,41
LUZ	150,00	165,00	181,50	199,65	219,62
TELÉFONO	80,00	88,00	96,80	106,48	117,13
GASTOS BANCARIOS	800,00	880,00	968,00	1.064,80	1.171,28
VIGILANCIA	800,00	880,00	968,00	1.064,80	1.171,28
PATENTE	215,00	236,50	260,15	286,17	314,78
PUBLICIDAD	2.000,00	2.200,00	2.420,00	2.662,00	2.928,20
PERMISOS VARIOS	350,00	385,00	423,50	465,85	512,44
VARIOS	2.500,00	2.750,00	3.025,00	3.327,50	3.660,25
TOTAL	9.495,00	10.444,50	11.488,95	12.637,85	13.901,63

Fuente: Gonzalo Mora

CAPITULO VII

7 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 CONCLUSIONES

- Con la investigación realizada para hacer este trabajo he llegado a concluir que los ecuatorianos si responderían muy bien a esta nueva tendencia de restaurante. Ya que nos gusta comer bastante, hasta sentirnos más que satisfechos y eso es lo que el restaurante quiere lograr.
- Este estilo buffet es más rentable que otros tipos de restaurantes porque nuestra comida típica es muy saciable y eso evita que coma mucho el cliente.
- Durante la investigación de la competencia se pudo averiguar de que el 80% de los lugares de comida típica no tienen idea de lo que es la higiene dentro del local. Entonces se concluyo que eso puede jugar a favor de “MI TIERRA”

7.2 RECOMENDACIONES

- Tener un buzón de sugerencias para recibir cualquier consejo o queja de nuestros clientes. Esto nos puede ayudar para aprender de los errores y no volver a cometer.
- Siempre seguir con la misma calidad que se comienza para que la gente vuelva por el sabor tradicional, no por la costumbre.

“Me lo contaron y lo olvidé, lo vi y lo entendí, lo hice y lo aprendí”

Confucio

BIBLIOGRAFÍA

Internet:

[<http://es.wikipedia.org>] **Wikipedia**

[<http://www.alimentacion-sana.com.ar>]

[www.eumed.net]

[www.in-quito.com]

[www.promonegocios.net]

Libros:

Sebess, Pedro, (2005), **El Restaurante**, Argentina: Editorial Pablo Sayous.

ANEXOS

ANEXO 1







Copyright Victor Englebert 2008



ANEXO 2



CARTIMEX S.A.
 RUC: 0991400427001
 10 de Agosto N36-97 y Juan Galíndez
CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 RESOLUCION. 176 18/MARZO/2007
 : Tel: 2454-011 / 3317715

N° de
PROFORMA

Nombre	GONZALO MORA
Dirección	
Teléfono	095009756
Ciudad	QUITO NORTE

Fecha	21 de noviembre de 2011
N° de pedido	
Representante	ANDRES HURTADO S.
FOB	

Cantidad	Descripción	Precio unitario	TOTAL
1	COMPUTADOR XTRATECH L2744D04 PROCESADOR AMD ATHON DE 2,7 GHZ MAINBOARD FOXCONN A47MX-K DISCO DURO DE 320 GB SATA MEMORIA RAM 1024 DDR2 PC 800 DVD WRITER FAX MODEM 56 K RED 10/100 SISTEMA OPERATIVO VISTA STARTER TECLADO MULTIMEDIA MOUSE OPTICO CON SCROLL PARLANTES	\$ 328,57	\$ 328,57
1	FLAT PANEL LG 18,5" LCD	\$ 165,18	\$ 165,18
1	IMPRESORA TMU 220 MATRICIAL EPSON	\$ 226,79	\$ 226,79
	PRECIO POR PAGO EN EFECTIVO 782,00 INC. IVA		
	COMPUTADOR DOS AÑOS DE GARANTIA		
	OTROS PRODUCTOS 1 AÑO		

Cálculo de Intereses Tarjeta de Crédito

Plazo	cuotas	tasa %	total	t. interes
3 meses	\$ 269,00	0,00%	\$ 807,00	\$ 0,00
6 meses	\$ 140,42	4,40%	\$ 842,51	\$ 35,51
9 meses	\$ 95,34	6,33%	\$ 858,09	\$ 51,08
12 meses	\$ 72,82	8,28%	\$ 873,82	\$ 66,82

Subtotal	\$ 720,54
12% IVA	\$ 86,46
TOTAL	\$ 807,00

PROFORMA VALIDA POR 8 DIAS



En tecnología nadie te ofrece tanto

Oferta No. V-001001-0001333

Martes, Julio 14, 2009

Señor(a)
CONSUMIDOR FINAL
Ciudad:-

At. 0

Estimados Señores:

A continuación detallamos nuestra oferta para VENTA LOCAL de los productos requeridos por ustedes:

Can.	DESCRIPCION	Valor Unitario	Valor Total
200	SM1/1 TABLE KNIFE (SH) SIMPLICITY WNK	2.07	414.00
200	SM1/2 TABLE FORK SIMPLICITY WNK	1.39	278.00
200	SM1/3 TABLE SPOON SIMPLICITY WNK	1.39	278.00
200	SM1/11 TEA SPOON SIMPLICITY WNK	1.02	204.00
8	EVE2/29 CUCHARA PARA SERVIR EVE	18.36	146.88

NOTA:-

FORMA DE PAGO

Cobrado

Tarjetas DINERS, VISA BANCO DEL PICHINCHA, MASTERCARD
BANCO DEL PACIFICO, AMERICAN EXPRESS, 3 meses sin intereses
y hasta 24 meses con intereses.

PLAZO DE ENTREGA: INMEDIATO (SVF) a partir de la entrega del anticipo.

PLAZO DE VALIDEZ DE LA OFERTA: 10 días.

SUBTotal	1,320.88
Afecto I.V.A.	1,320.88
I.V.A.	158.51
Total	1,479.39

Quedamos a la espera de sus gratas noticias.

Saludos cordiales,

BRVX S.A.



INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL IEPI
FORMATO UNICO DE REGISTRO DE SIGNOS DISTINTIVOS

1	Nº. de Solicitud	2	Fecha de Presentación
3	Denominación del Signo		
4	Naturaleza del signo	5	Tipo de signo
Denominativo	<input type="checkbox"/>	Marca de Producto	<input type="checkbox"/>
Figurativo	<input type="checkbox"/>	Marca de Servicios	<input type="checkbox"/>
Mixto	<input type="checkbox"/>	Nombre Comercial	<input type="checkbox"/>
Tridimensional	<input type="checkbox"/>	Lema Comercial	<input type="checkbox"/>
Sonoro	<input type="checkbox"/>	Indica Geog/denominación origen	<input type="checkbox"/>
Olfativo	<input type="checkbox"/>	Apariencia Distintiva	<input type="checkbox"/>
Táctil	<input type="checkbox"/>	Marca Colectiva	<input type="checkbox"/>
		Marca de Certificación	<input type="checkbox"/>
		Rótulo Enseña	<input type="checkbox"/>
6	Identificación del(os) solicitante(s)		
Nombre(s):			
Dirección:			
Ciudad:		E-mail:	
Teléfonos:		Fax:	
Nacionalidad del Signo:			
Nacionalidad del Solicitante:			
7	Quien(es) actúa(n) a través de		
Representante	<input type="checkbox"/>	O	Apoderado <input type="checkbox"/>
Nombre:			
Dirección:			
Teléfono:		E-mail:	
Registro de poder Nº:		Fax:	
8	Interés real para oposición Andina Art.- 147 - Decisión 486 CAN (llenar solo de ser el caso)		
Esta solicitud se presenta para acreditar el interés real en el Expediente Nº.			
9	E espacio reservado para la reproducción del signo mixto o figurativo (*)	10	Descripción clara y completa del signo
*Clasificación del elemento figurativo			

11 Enumeración detallada de los productos, servicios o actividades					
12 Clasificación Internacional N°.					
13 Signo que acompaña al lema comercial					
Denominación					
Registro N°	Año	h	Vigente hasta		
Solicitud N°	Fecha y Año				
Clase Internacional de la solicitud o registro al que acompaña al lema comercial					
14 Prioridad					
Solicitud N°:	Fecha:	/ /	País:		
15 Abogado patrocinador					
Nombre:					
Casillero IEPI:	Quito	Guayaquil	Cuenca	Casillero Judicial en Quito:	
16 Anexos					
<input type="checkbox"/> Comprobante pago tasa N° _____ <input type="checkbox"/> 6 etiquetas en papel adhesivo 5x5 c. m. <input type="checkbox"/> Copia cédula ciudadanía para personas naturales <input type="checkbox"/> Copia de la primera solicitud si se reivindica prioridad <input type="checkbox"/> Poder <input type="checkbox"/> Nombramiento de representante legal <input type="checkbox"/> Reglamento de uso, (marcas de certificación, colectivas) <input type="checkbox"/> Designación de zona geográfica, (indicación geográfica/denominación de origen) <input type="checkbox"/> Reseña de calidades, reputación y características de los productos (indicación geográfica/denominación de origen) <input type="checkbox"/> Documento en el que se demuestre el legítimo interés, (indicación geográfica/denominación de origen) <input type="checkbox"/> Copia de estatutos de solicitante, (marcas colectivas, certificación, indicación geográfica/denominación de origen) <input type="checkbox"/> Lista de integrantes, (marcas colectivas o de certificación)					
17 _____ Firma Solicitante (s)			18 _____ Abogado patrocinador Matrícula: _____ E-mail: _____		

Los campos en los que se usen fechas, deberán especificarse en dd/mm/aaaa

Formato único, PROHIBIDA SU ALTERACIÓN O MODIFICACIÓN

En caso de alterarse o modificarse este FORMATO, no se aceptará a trámite la solicitud





**Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual -IEPI-
Solicitud a la Dirección de Patentes**

(12) Datos de la solicitud

Patente de Invención I	
Patente de Invención PCT en fase nacional	
Modelo de utilidad	
Diseño Industrial	

Número de trámite	
Fecha y hora de presentación	
Fecha de publicación	

(55) Título de la patente

--

(51) Clasificación internacional de patentes

--

(73) Solicitantes

Nombres	Nacionalidad	País--Ciudad	Dirección

(74) Inventores / Diseñadores

Nombres	Nacionalidad	País - ciudad	Dirección

Invención referente a procedimiento biológico

Lugar de depósito	Fecha

(31) Declaraciones de prioridad

País	Número	Fecha

(75) Representante legal (R) o apoderado (A)

Notificar a:		
Casillero IEPI	Casillero Judicial	Dirección:

(58) Resumen

--

Gráfico (Imagen en formato jpg)

--

Documentos que se acompañan a la solicitud

Comprobante ingreso N°.	Cesión
Comprobante tasa N°.	Poder
N° . hojas memoria	Copia prioridad
N° . reivindicaciones	Otros documentos
N° . dibujos	

Observaciones:

FIRMA DEL SOLICITANTE

FIRMA DEL ABOGADO

INSTRUCTIVO

Por favor llenar la solicitud en letra arial 12, los gráficos en formato jpg, luego del ingreso de cada inventor o solicitante tabular (TAB), ingresar las siglas internacionales de acuerdo con la norma ISO estipulada, adicionar en el CD o disquete la memoria descriptiva y reivindicaciones en formato WORD en letra arial 12, y por favor no alterar el formato. Cualquier adicional que creyere conveniente presentarlo por separado.

En todos los nombres: ingresar primero los apellidos con mayúsculas y luego los nombres con minúsculas.

Acompañar a la solicitud electrónica una copia en papel, la que deberá ser firmada por el solicitante y un abogado, según lo dispuesto en la Ley de Abogados del Ecuador, para trámites administrativos.

El solicitante cuando se trate de persona jurídica será firmado por su representante legal., o de ser el caso por el apoderado, quien lo representará.

NOTA: Para ingresar solicitudes de patentes de modelos de utilidad o de invención, deberán acompañarse las memorias técnicas con el juego de reivindicaciones y dibujos si fueren necesarios y parte de la descripción, contenida en la memoria., para ello ruego revisar el adjunto de la guía del solicitante y si es preciso, solicito que revisen en el sitio del espacenet, alguna patente similar a la que pretendan patentar con el objetivo que tengan claridad en la presentación, este sitio es <http://espacenet.com>