



ESCUELA DE GASTRONOMIA

“SUEÑOS DE BEBE CATERING”

Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos
Establecidos para optar por el título de

Licenciada en Gastronomía

Profesor Guía

Hernán Dávila Dillón

Autor

Margarita Elizabeth Moreno Salazar

Año

2011

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el/la 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 Dillón

C.I. 170686531-6

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”

Margarita Elizabeth Moreno Salazar

C.I. 1716252125

AGRADECIMIENTO

Un especial agradecimiento a Dios, por darme la oportunidad para estar juntos a las personas que amo, y brindarme toda la gracia para poder seguir adelante a pesar de las dificultades. Con total seguridad nunca podré plasmar el agradecimiento que va con Él, pero si es por Él por quien puede concluir una etapa de mi vida, y con su consentimiento seguiré mis sueños.

Margarita Elizabeth Moreno Salazar

DEDICATORIA

A mis padres, Ruperto Aníbal Moreno Oviedo y Margarita de las Mercedes Salazar López, mis hermanas Jimena y Mariaelisa; a toda mi familia, por su soporte, comprensión y afecto siempre optimista, han encontrado la manera de guiar mis pasos y ayudarme a concretar mis objetivos, A los grandes amigos que colaboran en el desarrollo del proyecto, o estuvieron cerca para apoyarme, Cristina Costales, Ivanova Riofrio, Estefanía Robles.

RESUMEN

Sueños de Bebe Catering es una de las primeras empresas en combinar el desarrollo de eventos con una amplia gastronomía, diseños infantiles y sobre todo las ilusiones de nuestros potenciales clientes que son las futuras mamás. Esta empresa pionera tiene como objetivo el desarrollo total del evento desde su inicio hasta su finalización, esto implica que estaremos al tanto de la entrega de invitaciones a los presentes, decoración del local, juegos representativos del baby shower, regalos dados por los invitados, comida dentro del evento, recuerdos y otros entretenimientos propios del evento a desarrollarse.

Sueños de Bebe Catering está mentalizado en ser una empresa innovadora en eventos y servicios de catering para madres embarazadas que deseen festejar la llegada de su bebé, garantizando un servicio de calidad, respeto, puntualidad y satisfacción, haciéndonos acreedores a la confianza de las futuras mamás. Cabe recalcar que la materia prima a usarse será basada en productos ecuatorianos que cumplen cien por ciento los estándares de calidad, para que el producto final garantizado con normas sanitarias y un excelente sabor tradicional que contiene la Gastronomía Ecuatoriana.

ABSTRACT

Sueños de Bebé catering is one of the first companies to combine event development with a wide gastronomy, child designs and mainly, the illusion of our potential clients who are the future mothers.

The objective of this pioneering company is to develop the total event from its beginning to its ending which means to deliver invitations to the guests, place decoration, games according to the baby shower, gifts, food during the event, souvenirs and other entertainment activities related to the event to be performed.

Sueños de Bebé Catering is focused on being an innovative company in events and catering service for pregnant mothers who wish to celebrate their baby arrival ensuring a quality, respect, punctuality and satisfaction service to gain the future moms' trust.

It is important to emphasize that the raw materials to be used are based on Ecuadorian products which fulfill a hundred percent the quality standards so that the final product is guaranteed with sanitary standards and with the excellent traditional flavor of the Ecuadorian Gastronomy.

ÍNDICE

Capítulo I

1. La Empresa	1
1.1. Concepto de la Empresa	1
1.2. Justificación de la Empresa	1
1.3. Misión de la Empresa	2
1.4. Visión de la Empresa	2
1.5. Análisis FODA	2
1.6. Objetivos	3

Capítulo II

2. Análisis del Entorno	5
2.1. Ubicación de la Empresa	5
2.2. Introducción al Tema	6
2.3. Elaboración del Concepto del Negocio	6

Capítulo III

3. Reglamentos Empresariales	8
3.1. Normas de la Empresa	8
3.2. Políticas de la Empresa	9
3.3. Constitución de la Empresa	17
3.4. Descripción de los Puestos de Trabajo	19
3.5. Manual de Higiene	22
3.6. Horarios	30
3.6. Organigramas Estructurales	31
3.7. Grupo Objetivo	33

Capítulo IV

4. Análisis Financiero	37
4.1. Listado de Precios, Paquetes y Bocaditos	37
4.2. Decoraciones y Precios	38
4.3. Presupuesto Anual	41
4.4. Recetas Estándar	47

Capitulo V

5. Conclusiones y Recomendaciones	83
5.1 Conclusiones	83
5.2 Recomendaciones	84
Bibliografía	85
Anexos	86



CAPITULO I

1. La Empresa

1.1. Concepto de la Empresa

Sueños de Bebé Catering es una de las primeras empresas en combinar el arte de la gastronomía, los diseños infantiles y la ilusión de la futura mama para compartir los momentos más especiales como es la llegada de un hijo.

Sueños de Bebé Catering se especializa además en recrear y dar confianza a todos los que junto a la futura mama comparte el sentimiento de ver nacer y crecer a uno de los nuevos miembros de la familia.

Siento esta la prioridad *Sueños de Bebé Catering* ha decidido generar empleo a madres solteras que por su posición se les dificulta obtener un trabajo rescatando los valores de confianza, respeto, generosidad y humildad de cada mujer.

1.2. Justificación de la Empresa

Siendo uno de los más importantes eventos la llegada de un hijo por tradición se realiza una fiesta para homenajear a la futura mama, es por esta razón que se ha investigado y desarrollado una empresa la cual este a cargo de toda la s organización de esta fiesta que se realiza a mediados del octavo mes y comienzos del noveno.

La empresa pionera en este segmento de mercado estará a cargo de la organización del evento desde la entrega de invitaciones, la decoración, los juegos, los regalos, la comida, libro de firmas y agradecimientos, recuerdos y otros entretenimientos propios del evento así mismo estará a la disposición de la homenajeadada en cualquier otra actividad que desee que se realice.

1.3. Misión de la Empresa

Sueños de Bebé Catering es una empresa dirigida a las futuras mamás que esperan con ansiedad la llegada de un hijo, tomando en cuenta este deseo la empresa se dirige a nuestros clientes potenciales con respeto, calidad en nuestro servicio, responsabilidad por brindar y satisfacer cada una de las necesidades de nuestros clientes, tomando en cuenta el incluir y generar plazas de trabajo para personas que sean madres solteras.

1.4. Visión de la Empresa

Por ser una de las primeras empresas en la organización y catering en este tipo de eventos *Sueños de Bebé Catering* tiene proyectos a largo plazo uno de ellos es tener sucursales en el Valle de los Chillos y en el Valle de Tumbaco dentro de los tres primeros años que estará conformada como una empresa sólida generando una responsabilidad social con las personas que conforman la empresa.

1.5. Análisis FODA

1.5.1. Fortalezas

- a) Excelencia del Producto.
- b) Precios Competitivos.
- c) Ubicación privilegiada.
- d) Posibilidades de Pago con todas las tarjetas de crédito.
- e) El producto tiene una alta rotación entre los ecuatorianos.
- f) Los insumos y materia prima son muy fáciles de conseguir y encontrar dentro del Ecuador.



1.5.2. Oportunidades

- a) Rápido crecimiento de la demanda en organización de eventos del sector privado y turístico.
- b) Los productos que se ofrecerán son parte de la cultura ecuatoriana y de sus tradiciones.
- c) Se ofrecerá productos conocidos para el cliente ecuatoriano.
- d) Equipo humano profesional y bien motivado.

1.5.3. Debilidades

- a) Ser totalmente una empresa nueva en el mercado.
- b) Empezar a posicionar una Imagen Corporativa.
- c) Aparición de nuevos establecimientos competidores en el mercado.
- d) Falta de publicidad.
- e) Falta de cultura en los empleados en normas HCCP.

1.5.4. Amenazas

- a) Inestabilidad política y económica del país.
- b) Variación en la tasa de interés.
- c) Cambios legales de de impacto negativo.
- d) Alta competencia.
- e) Alta comisión cobrada por parte de las emisoras de tarjetas de crédito.

1.6. **Objetivos**

1.6.1. **Objetivo General**

Desarrollar una empresa innovadora en eventos y servicios de catering para madres embarazadas que deseen festejar la próxima llegada de su bebe mediante detalles adecuados al motivo de celebración.



1.6.2. Objetivos Específicos

- a) Ser reconocida como una empresa innovadora, confiable, responsable y acogedora.
- b) Utilizar la mejor materia prima ecuatoriana
- c) Generar nuevas plazas de trabajo tanto para personas que son afines con la gastronomía como para aquellas afines a la decoración y acabados en fiestas especiales.
- d) Considerar aspectos decorativos del evento incluyendo la mantelería, cubertería, vajilla, arreglos florales, materia prima, etc. en todo el desarrollo del mismo.
- e) Cubrir las necesidades de las futuras mamás al momento de realizar una fiesta para la llegada de su hijo.
- f) Realzar, organizar y desarrollar de manera apropiada este tipo de eventos generando así calidad, garantía y satisfacción al cliente que lo requiera.



CAPITULO II

2. Análisis del Entorno

2.1. Ubicación de la Empresa

Tabla 2.1 Grafico correspondiente a la ubicación de la empresa



Fuente: Autora

Debido al gran crecimiento y proyección de la comida ecuatoriana en el servicio de catering, se ha escogido dar este tipo servicio a la todo el Distrito Metropolitano de Quito, las instalaciones estarán ubicadas entre las calles Rio Zamora y San Juan de Dios, Conjunto Bosque Dorado lote 17B (San Rafael). Actualmente es una casa privada que contiene la respectiva infraestructura para poder instalar Sueños de Bebe Catering. Su ubicación privilegiada será una ventaja para las personas que contraten este servicio sean atendidas con mayor precisión.



2.2. Introducción al Tema

La industria del catering está dividida en dos disciplinas fundamentalmente diferentes: **catering en instalaciones** y **catering exterior**. Una instalación es un hotel, una sala de banquetes, un centro de conferencias, un centro de convenciones u otro lugar de reunión que tiene un espacio que puede utilizar una organización. Por consiguiente, el catering en instalaciones es la disciplina en la que una instalación proporciona comida/bebida y apoyo logístico a una organización que necesita *espacio funcional* en esa instalación. Espacio funcional es el término utilizado para describir las salas de baile, salas de exposiciones y otros espacios para banquetes que una instalación pone a disposición de organizaciones para usos diversos. Por contraste con el catering en instalaciones, el catering exterior es la disciplina en la que una instalación proporciona el alimento/ bebida, el apoyo logístico necesario y el servicio a una organización o a unas personas en un lugar de reunión diferente del de la instalación.

El catering en instalaciones y el catering exterior comparten algunas características, pero no todas. La diferencia fundamental en las dos disciplinas es que los proveedores de catering en instalaciones deben considerar la disponibilidad y la mejor utilización de sus espacios funcionales, que pueden ser limitados. Los proveedores de catering exterior no están limitados necesariamente por el espacio funcional. Lo están por su capacidad para localizar lugares de reunión, y para lograr una capacidad de cocina y un nivel de personal adecuado. Las dos disciplinas de catering comparten las características del menú y de planificación de acontecimientos, así como determinadas cuestiones de funcionamiento. El objetivo de ambas disciplinas es el mismo: alcanzar unos resultados máximos del catering.

2.3. Elaboración del Concepto del Negocio

La creación de un negocio de Servicio de Catering para Baby Shower fusionado con la Gastronomía Ecuatoriana, mantienen la tradición culinaria, de los sabores que son tan propios de una cultura. La **Gastronomía de 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. Dando un servicio de calidad en el lugar que el cliente decida realizar su evento con su respectivo montaje de Cristalería y Mantelería, dando el apoyo logístico y organización del evento.



CAPITULO III

3. Reglamentos Empresariales

3.1. Normas de la Empresa

- a) Nuestras colaboradoras tienen un horario y lugar de trabajo establecido el cual deben de respetar.
- b) Nuestras empleadas dedican su tiempo a actividades propias de la compañía durante su horario de trabajo.
- c) Ningún documento, ya sea impreso o en medios electrónicos puede salir del lugar de trabajo sin autorización.
- d) Nuestras colaboradoras deberán ser madres solteras o madres de recursos medios bajos que no son lo totalmente sustentable para la mantención de sus hijos.

3.1.1. Sanciones a los Trabajadores

Los colaboradores de *Sueños de Bebé Catering* podrían ser sancionados por atrasos, falta de respeto a los clientes o compañeros, presentación al trabajo en estado de embriaguez, o tomar alcohol en horas laborables.

Por ejecutar un trabajo que en forma que demuestre su incapacidad o experiencia frente al cliente.

Por perjuicios materiales que incurrieren dentro de las horas de trabajo, y cometer actos deshonestos en su puesto de trabajo.

Por inasistencia del trabajador a sus labores cotidianas durante dos o más días en el mismo mes y sin notificación a un supervisor.

Nuestros eventos serán orientados a la satisfacción de la futura mamá, a la vez que muestran creatividad adecuada para el agregado al cliente.



Respeto y trato amable son esenciales en el trato con nuestras futuras mamás.

3.2. Políticas de la Empresa

3.2.1 Políticas de Compras

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

Sueños de Bebé Catering deberá tener en cuenta el control de presupuesto que se asigna.

Sueños de Bebé Catering tendrá presente la recepción de mercadería, órdenes de compra y tramites de pago.

Se documentara todas las órdenes de compras de *Sueños de Bebe Catering*.

Sueños de Bebé Catering es responsable de la calidad, cantidad o tipo de materia prima a adquirir.

Promover y fortalecer continuamente la transparencia, eficiencia y agilidad de los procesos de compra.

3.2.2. Políticas de Selección de Proveedores

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering



Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

El proveedor deberá indicar un precio exequible para *Sueños de Bebé Catering* que es la empresa que lo contratara.

El proveedor deberá entregar la materia prima con la rapidez posible.

Deberá tener una calidad total en todos los productos y servicios.

Deberá ofertar a *Sueños de Bebé Catering* una variedad de productos a través de un catalogo y fondos ofertados.

3.2.3. Políticas de Pagos

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

Los pagos a proveedores que realizaran *Sueños de Bebé Catering* son a 30 días calendario, contados a partir de la fecha de recibo de la factura en las dependencias autorizadas.

Sin excepción, el pago a más de 30 días no puede aumentar el precio venta de la materia prima y servicios adquiridos, ni disminuir su calidad.

El Área Financiera de *Sueños de Bebé Catering* analizará y procurará, aprovechar los descuentos ofrecidos por proveedores.



3.2.4. Políticas de Crédito para Clientes

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

Para realizar un crédito a los clientes *Sueños de Bebé Catering* estudiara su Situación financiera tomando en cuenta que esta deberá ser estable en su totalidad.

El monto máximo que tendrá *Sueños de Bebé Catering* para con sus clientes será el que pueda contraer para el pago puntual del crédito basándose en sus necesidades y en la forma de pago.

Se tomara en cuenta que el crédito que se apruebe al cliente no debe generar perdidas a la empresa *Sueños de Bebé Catering*.

Para garantizar la seguridad en las primeras transacciones, se efectuará el pago por adelantado del 50% del importe final del trabajo una vez aceptado el pedido, a satisfacer mediante pagaré bancario, abono en cuenta, talón, contado u otra forma que se acuerde. Efectuando el pago del otro 50 % a la entrega.

No se comenzará el trabajo hasta tener constancia del pago de la cantidad adelantada, justificante del banco en caso de abono en cuenta.

3.2.5. Política de Uso de Uniformes

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering



Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

El uniforme de *Sueños de Bebé Catering* se deberá llevar de manera impecable, en buen estado y limpio.

Solo se utilizara las prendas de vestir que lo compongan y en el horario establecido.

Se deberá llevar los zapatos y los accesorios de acuerdo al uniforme.

No se utilizara el uniforme de *Sueños de Bebé Catering* fuera del establecimiento y además no se podrá dar uso indebido al mismo.

Los empleados de las diferentes áreas deben asistir siempre debidamente uniformados, de lo contrario serán multados y en algunos casos no podrán entrar a su turno de trabajo.

3.2.6. Política de Imagen de la Empresa

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

Sueños de Bebé Catering tiene ante toda amabilidad en los servicios y agilidad en los procesos.

Sueños de Bebé Catering es innovación práctica y eficiencia en costos.

Sueños de Bebé Catering tiene compromisos con las normas de calidad.

Sueños de Bebé Catering siempre tendrá presente la cooperación empresarial.



3.2.7. Políticas de Cortesías Telefónicas

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

Será necesario que se identifique el área de trabajo (*Sueños de Bebé Catering*), nombre y una frase de cortesía (buenos días, tardes, noches).

La recepcionista de *Sueños de Bebé Catering* deberá tratar de usted a la persona que le está atendiendo al teléfono.

No se sobrepasara más de tres tonos de timbre antes de contestar el teléfono, con todo adecuado, voz suave y buena vocalización.

Si existiese alguna confrontación con el cliente al teléfono pasar la llamada inmediatamente a sus superiores.

Hay que recordar que el teléfono y el Internet son para uso de *Sueños de Bebé Catering* y que el uso personal debe ser limitarlo a casos de emergencia.

3.2.8. Políticas de Precios

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

Para fijar los precios *Sueños de Bebé Catering* tomara en cuenta que el liderazgo en la calidad de los productos.



Los costos de producción y distribución en la producción.

Sueños de Bebé Catering Capturará el segmento superior del mercado

Ya que el mercado es muy sensible al precio *Sueños de Bebé Catering* escoge un precio bajo que estimula su crecimiento.

3.2.9. Políticas de Vacaciones

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

Se otorgara vacación al personal de *Sueños de Bebé Catering* siempre y cuando haya sobre pasado el año de trabajo en la empresa.

En estado de embarazo tiene derecho a un descanso de seis semanas antes de la fecha del parto y seis semanas después de éste.

Se Disfrutara de un día de licencia en caso de nacimiento de un hijo.

Si se contrajese matrimonio podrá disfrutar de cinco días laborables de descanso.

Por muerte, enfermedad o accidente grave, del cónyuge, padres, abuelos, hijos o hermanos se le otorgará un permiso de uno a tres días, según lo requiera cada caso.

De ser en el exterior, le corresponde un permiso que dependerá de las circunstancias.



3.2.10. Políticas de Pago a los Empleados

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

El sistema de remuneración de *Sueños de Bebé Catering* estará basado en la valoración de cada puesto a partir de su complejidad y de los niveles de responsabilidad que tenga.

Se establecerá un rango de salario, utilizados para fines de contratación, aumentos por méritos u otros.

La remuneración a los empleados de *Sueños de Bebé Catering* será computada en base a la jornada de trabajo de un mes.

Sueños de Bebé Catering tiene la opción de pagar a sus empleados mensual o quincenalmente, según entienda que es más conveniente

3.2.11. Políticas de Ingreso

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

El horario de trabajo en *Sueños de Bebé Catering* será establecido dependiendo al contrato que se realice con el cliente.



La movilización para cada evento será responsabilidad de *Sueños de Bebé Catering* llevándoles de un lugar a otro de puerta a puerta.

Se deberá estar con cuarto de hora antes de la hora de entrada normal del personal para ponerse al día con las novedades de la empresa.

Cada supervisor es el responsable de velar por el cumplimiento de la jornada de trabajo, por parte de los empleados a su cargo.

3.2.12. Políticas de Comida para el Personal

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering

Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

El personal de *Sueños de Bebé Catering* tendrá un espacio para su hora de almuerzo que constara de una hora reloj.

La comida será proporcionada por *Sueños de Bebé Catering* y se les cobrara un monto mínimo mensual que será dividido entre la empresa en un 50% a cada uno.

El personal además podrá llevar su propia comida en caso de no acoger la opción anterior.

3.2.13. Políticas de Pagos por Anticipado a Empleados

PARA: Todos los Empleados

DE: Sueños de Bebe Catering



Para un mejor desempeño en nuestra empresa las políticas citadas a continuación deberán ser cumplidas a cabalidad por todo el personal sin excepción alguna.

El anticipo deberá solicitarse con el formato denominado 'Solicitud de Anticipo - Empleados', con tres días hábiles a la fecha requerida y aprobado dentro de los diez días hábiles siguientes al recibo del dinero.

Quien solicite el anticipo es responsable de su legalización y deberá entregar los documentos soportes respectivos, incluyendo el recibo de caja cuando el anticipo de lugar a reintegro.

Quien no lo haga en el plazo previsto, quedará sometido a que se le descuente por nómina el monto no legalizado.

3.3. Constitución de la Empresa

En presencia del señor notario se dictamino que: En el protocolo de escrituras públicas a su cargo, sírvase insertar una de constitución simultanea de la Compañía Anónima, contenida en las siguientes declaraciones, estipulaciones y clausulas:

CLAUSULA PRIMERA.- COMPARECIENTES: comparecen al otorgamiento de la presente escritura pública el señor RUPERTO ANIBAL MORENO OVIEDO, portador de la cedula de ciudadanía uno siete cero seis ocho nueve dos cinco seis guion siete(170689256-7), de estado civil casado, por sus propios y personales derechos y los que representa de la sociedad conyugal; el señor RODRIGO ALEJANDRO HIDALGO VEGA, portador de la cedula de identidad uno siete cero tres cinco dos uno ocho guion cinco(170352118-5), de estado civil casado, por sus propios y personales derechos y los que representa de la sociedad conyugal; y, la señorita MARGARITA ELIZABETH MORENO SALAZAR, portadora de la cedula de ciudadanía uno siete uno seis dos cinco dos uno dos guion cinco (171625212-5), soltera, por sus propios y personales



derechos.- Todos de nacionalidad ecuatoriana, domiciliados en el Distrito Metropolitano de Quito, mayores de edad, libres y hábiles para contratar y obligarse.

CLAUSULA SEGUNDA.- DECLARACION DE VOLUNTAD.- Los Comparecientes declaran que constituyen, por la vía simultanea, como en efecto lo hacen, una compañía anónima denominada SOLVENTIA PUBLICIDAD SOLVENPUB S.A., que se someterá a las disposiciones ecuatorianas de la Ley de Compañías, del Código de Comercio, a los convenios de las Partes y a las normas del Código Civil.

CLAUSULA TERCERA.- ESTATUTOS DE LA COMPAÑÍA: TITULO PRIMERO.- DEL NOMBRE, NACIONALIDAD, DOMICILIO, OBJETO SOCIAL Y PLAZO DE LA COMPAÑÍA.- Artículo uno (1).- NOMBRE: el nombre de la Compañía que por esta escritura se constituye es SOLVENTIA PUBLICIDAD SOLVENPUB S.A.- Artículo dos (2).- NACIONALIDAD Y DOMICILIO.- La compañía es de nacionalidad ecuatoriana, tendrá su domicilio principal en el Distrito Metropolitano de Quito. Podrá establecer agencias o sucursales en uno o más lugares dentro del territorio nacional o en el exterior, sujetándose a las disposiciones legales correspondientes.- Artículo tres (3).- OBJETO SOCIAL.- El objeto social de la Compañía en el literal (F).- Podrá organizar, coordinar o preparar eventos de tipo social, cultural, comercial o afines, para lo cual podrá ofrecer el servicio de catering, eventos especializados o cualquier clase de prestación de servicios de comida.



3.4. Descripción de los Puestos de Trabajo

3.4.1. Gerente o Administrador

- a) Planificar y comunicar los objetivos y políticas de la empresa.
- b) Informar sobre los aspectos estratégicos relacionados con la empresa a todos sus empleados y socios como el posicionamiento, la calidad de sus productos, clientes y proveedores.
- c) Realizar actas donde se asienten acontecimientos que haya pasado dentro de la empresa, a su vez proponer una solución y aportar ideas a los problemas que se presenten.
- d) Mantener una buena comunicación interna con todos sus empleados.
- e) Mantener una buena comunicación externa con sus Proveedores, Clientes, Competencia, Instituciones Financieras, Socios, Accionistas e Inversionistas.
- f) Realizar de manera Metódica, Cronológica, Ordenada y Psicológica la comunicación dentro y fuera de la empresa.

3.4.2. Jefe de Cocina o Chef

- a) Conocimiento y práctica de las políticas de trabajo y la empresa.
- b) Crear o actualizar la carta o el menú, controlando periódicamente el producto y la productividad del mismo.
- c) Establecer una buena hoja de mercado y requisición.
- d) Mantener una buena comunicación interna con su Jefe de Compras, Administrador y Ayudantes de cocina enseñándoles de manera práctica a todos sus subordinados.
- e) Mantener además una buena comunicación externa con sus Clientes, Proveedores y todo su Mercado en general.



- f) Tener buenos métodos Cronológicos, Metódicos y de Orden en todo el desempeño de su trabajo.

3.4.3. Ayudante de Cocina

- a) Conocimiento y práctica de las políticas de la empresa y del trabajo.
- b) Elaboración de mise en place de todos los productos de la carta o menú.
- c) Establecer de manera apropiada una requisición para cada producto a utilizarse.
- d) Mantener buena comunicación con su Jefe de Cocina u otros Superiores.

3.4.4. Cajera – Contadora

- a) Conocimiento y práctica de las políticas de la empresa y trabajo.
- b) Recibir de forma honesta y responsable Facturas o Notas de venta, Depósitos, Balances, Impuestos, y Cierre de Caja.
- c) Mantener buena comunicación interna y externa tanto con sus Superiores, Jefes Departamentales como Clientes y Proveedores de la Empresa.

3.4.5. Jefe de Compras

- a) Conocimiento y práctica de las políticas de la empresa y trabajo.
- b) Conseguir la mejor calidad de productos a menores costos con un amplio estudio de proveedores y precios a través de proformas de cada uno de ellos.
- c) Establecer y crear una lista de proveedores, recibir muestras de cada uno de los productos ofrecidos con una extensa lista de precios de cada uno de ellos.



- d) Emitir órdenes de compra a cada proveedor.
- e) Emitir órdenes de compra con copia original a los departamentos de Finanzas, de Administración y Recepción de Mercadería.
- f) Mantener de manera constante una comunicación con sus superiores, jefes de cocina, proveedores y su mercado en general.

3.4.6. Ayudante de Compras

- a) Conocimiento y práctica de las políticas de la empresa y trabajo.
- b) Recepción de proformas de cada proveedor e investigación de los productos de temporada para la elaboración de nuevos platillos.
- c) Brindar una información diaria y certera a sus superiores sobre productos nuevos de los proveedores y lista de precios.
- d) Mantener buena comunicación con sus proveedores y los receptores de mercadería.

3.4.7. Personal de Servicio

- a) Conocimiento y práctica de las políticas de la empresa y trabajo.
- b) Mantener una buena comunicación y respeto hacia sus clientes.
- c) Cumplir de manera apropiada lo que requiera el cliente.
- d) Conocer sobre las normas, reglamentos y responsabilidades que adquiere un personal de servicio

3.5. Manual de Higiene

3.5.1. Higiene del personal

Poseer el carné de manipulador o documento acreditativo de tener en trámite su expedición después de haber cumplimentado los requisitos exigidos.



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.

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 una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico. Lavado de manos entre una actividad y otra cuando se están manipulando distintos alimentos dentro de la cocina.

El manipulador aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica y la desaparición de su condición de portador. Será obligación del manipulador afectado, cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los supuestos contemplados en el párrafo anterior, poner el hecho en conocimiento de su inmediato superior a los efectos oportunos.

En los casos en que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directa o indirectamente con los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable, en su caso.

3.5.1.1. Todos los funcionarios deben:

- a) Emplear el uniforme asignado a su respectiva función en correctas condiciones de uso y limpio.
- b) Usar una camiseta blanca debajo del uniforme.
- c) Usar el delantal de plástico cuando realiza la tarea de lavado de planta, pisos, paredes, ollas, vajilla, lavado y pelado de verduras.



- d) Evitar el uso de anillos, cadenas, reloj, aros, pues pueden caer en la preparación siendo un vehículo de contaminación y causar en algunos casos, un accidente de trabajo.
- e) Usar birrete o gorro para el cabello mientras permanezca en la cocina.
- f) El uniforme no debe ser empleado fuera del ambiente de trabajo (esto incluye todas sus partes).
- g) No se puede ingresar, transitar o permanecer con ropa de calle en la cocina.

Lavado adecuado de manos en los siguientes casos:

- h) Luego de manipular alimentos crudos y antes de tocar alimentos cocidos.
- i) Al tocar el tarro de basura.
- j) Al atender el teléfono.
- k) Al saludar con la mano.
- l) Al tocar ingredientes o elementos ajenos a la elaboración, preparación o distribución.
- m) Al tocar el equipamiento.
- n) Al ordenar la heladera.
- o) Antes y después de ir al baño.

3.5.1.2. *Prohibiciones*

- a) Relativas al personal manipulador.
- b) Se prohíbe durante el ejercicio de la actividad:
- c) Fumar y masticar goma de mascar.
- d) Comer en el puesto de trabajo.



- e) Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
- f) Estornudar o toser sobre los alimentos.
- g) Cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

3.5.1.3. Todas las visitas deben:

Las visitas eventuales deben emplear cofias y guardapolvos, no pudiendo permanecer con ropa de calle en la cocina.

No se puede ingresar, transitar o permanecer con ropa de calle en la cocina.

3.5.1.4. Presentación Personal:

Los uniformes deben estar siempre limpios y con buena presentación.

El calzado no debe ser utilizado como chinela y debe utilizarse el calzado de seguridad.

La ropa de trabajo como así también los guardapolvos debe estar totalmente abrochados.

No está permitido el uso de llaveros prendidos de los uniformes.

Observación: Cada funcionario debe tener como mínimo 2 mudas de ropa para que de esta forma tenga diariamente en condiciones higiénicas su uniforme.

3.5.1.5. Aseo Personal

- a) El baño debe ser diario y preferentemente antes de las actividades.
- b) No usar perfumes.
- c) Usar desodorantes personales suaves.
- d) Mantener la higiene bucal.



- e) Los funcionarios masculinos mantendrán sus cabellos cortos y diariamente deben rasurarse la barba antes de tomar servicio.
- f) El personal femenino sin excepción debe recoger su cabello con una cofia, redecilla o gorro.
- g) Los funcionarios deben lavar con frecuencia diaria sus cabellos, conservándolos en el interior de la cofia o gorro.
- h) Observación: Es prohibido peinar los cabellos en el ambiente de trabajo.
- i) Las uñas deben estar cortas, limpias y libres de esmalte.
- j) Las manos son el principal vehículo de transmisión de microorganismos porque están en contacto con diferentes objetos que pueden albergar agentes contaminantes, por eso es necesario un frecuente y correcto lavado de manos.

3.5.2. Hábitos Personales

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

- a) No fumar.
- b) No salivar.
- c) No peinar los cabellos.
- d) No sonar la nariz.
- e) No hablar, ni toser por encima de los alimentos.
- f) Lavar las manos luego de ir al baño.
- g) Mantener limpios los armarios de los vestuarios.
- h) No tocar objetos sucios y luego manipular alimentos u objetos limpios.
- i) Trabajar con uniforme limpio.



- j) No secarse el sudor con el uniforme o el paño de trabajo.
- k) No degustar alimentos con las manos.
- l) No degustar diferentes tipos de alimentos con el mismo utensilio.
- m) No salir del local de trabajo con ropa de trabajo.
- n) No masticar chicles durante el servicio.

3.5.6. Recepción de Mercadería

Todas las materias primas destinadas a la preparación deben ser inspeccionadas por el responsable de insumos y el jefe de cocina, con la presencia del encargado o gerente de local, cuando sea necesario, a fin de evaluar la calidad y estado de conservación de los alimentos. Se deberá verificar la fecha de vencimiento de todos los productos.

Para el control de los proveedores, en la recepción se debe disponer de un formulario en el que deben constar los siguientes apartados: horario de entrega, vehículo adecuado, calidad del producto, temperatura, caducidad, etiquetado y embalaje.

Se debe establecer una ficha de compra por cada producto, cuyos objetivos son:

- a) Ayudar al encargado de compras.
- b) Establecer una calidad estándar.
- c) Mejorar el control de la materia prima.
- d) Conseguir una calidad constante en la materia prima.



Objetivos y necesidades de la zona de recepción:

- e) Transporte de Mercadería.
- f) Condiciones de Transporte.

Higiene de vehículo:

- g) Temperatura utilizada para el transporte (deberá proveerse de un termómetro a tal finalidad).
- h) Condiciones de higiene del entregador.
- i) Criterios para evaluar la calidad de la recepción.
- j) Criterios para Evaluar la calidad de la Recepción.
- k) Conformidad de las Temperaturas.

3.5.7. Artículos de limpieza

Los artículos de limpieza y productos utilizados para la desinfección serán almacenados en un lugar alejado de los alimentos y permanecerán debidamente identificados.

3.5.7.1. Descartables

Las cajas con los descartables deben ser apiladas en forma organizada agrupándolas de acuerdo a su finalidad y en una zona específica del depósito. Cuando exista un depósito único, utilizar los descartables como barrera entre los alimentos y los productos de limpieza.



3.5.8. Artículos Secos

Serán almacenados en un lugar diferente de los artículos de limpieza y estarán organizados de acuerdo a tipo de alimento debiendo figurar la fecha de vencimiento y elaboración.

3.5.9. Consideraciones Generales

- a) La mercadería debe ser apilada en sentido de favorecer la ventilación.
- b) Las etiquetas deben estar mirando hacia el frente.
- c) La disposición de la mercadería debe ser realizada en forma práctica y racional para que el material de uso constante pueda ser guardado y retirado fácilmente.
- d) Nunca se debe apilar la mercadería directamente sobre el piso. Colocarla sobre una tarima a 15 o 20 cm del mismo.
- e) No permitir la presencia de objetos extraños al ámbito de trabajo.
- f) Se deben vaciar las bolsas de cartón una vez abiertas y traspasar el contenido a un recipiente plástico con tapa e identificarlos.

3.5.10. Cuidado con los Insectos y Roedores

No siempre los insectos y roedores aparecen cuando el ambiente está sucio, basta existir próximo al salón comedor algún depósito de basura, redes de desfogue, etc. La presencia de insectos y roedores es una peligrosa fuente de enfermedades.

Una plaga frecuente son las cucarachas y para poder combatirlas se necesita un insecticida de poder residual.



En los salones comedores es peligroso el uso de insecticidas y se debe utilizar cuidadosamente. Su aplicación debe estar a cargo de empresas especializadas en control de plagas.

Los roedores son peligrosos, no sólo por el continuo consumo de alimentos, sino porque pueden contaminarlos a través de las heces, orina, etc.

Para realizar la prevención contra los insectos y los roedores se utilizan 2 métodos:

3.5.11. Métodos Mecánicos:

Uso de mosquiteros, entradas con antesala con una cortina que reduce el acceso de los mismos, mantener los cestos tapados, las bolsas de basura bien cerradas.

3.5.12. Métodos Químicos:

Existen muchas sustancias químicas utilizadas como agentes controladores de insectos y roedores. Estas deben ser aplicadas por un técnico especializado.

3.5.13. Observaciones:

Antes de iniciar las actividades se deben higienizar todas las áreas de trabajo a fin de disminuir los riesgos por contaminación de insectos y roedores.



3.6. Horarios

Tabla 3.1. Horarios del personal de la empresa.

MIERCOLES	
08h a 13h	Limpieza a profundidad del establecimiento
13h a 14h	Almuerzo del personal.
14h a 17h	Ordenamiento de las compras y abarrotes del establecimiento
JUEVES	
08h a 13h	Elaboración de compras, mise en place y pre cocción de los productos.
13h a 14h	Almuerzo del personal.
14h a 17h	Empacar la pre producción y pre cocción de los alimentos.
VIERNES	
08h a 14h	Cocción de los alimentos del menú contratado
14h a 15h	Almuerzo del personal.
15h a 17h	Ordenar y empacar los alimentos y materiales para la decoración del evento.
SABADO	
08h a 13h	Decoración del establecimiento y organización del evento en su totalidad
13h a 17h	Almuerzo y Tiempo para la organización del personal antes del evento
17h al Cierre	Desarrollo del evento.
DOMINGO	
08h a 13h	Ordenamiento y recolección de la decoración y materiales de cocina del evento
13h a 14h	Almuerzo del personal.
14h a 17h	Programación de la semana para futuros eventos

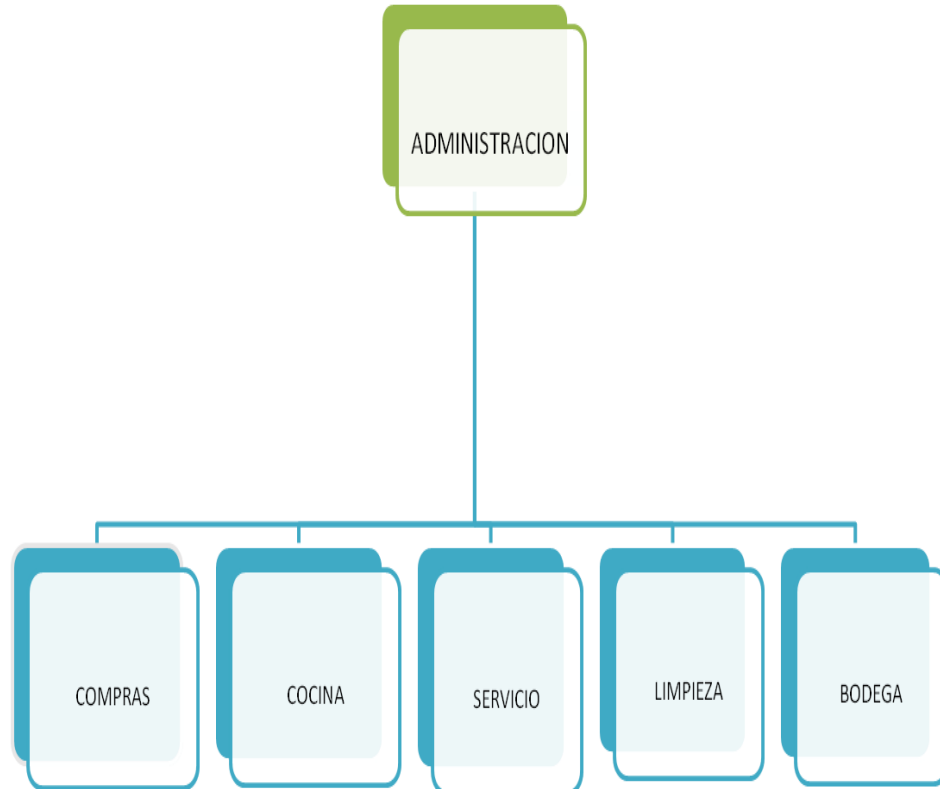
Fuente: Autora



3.7. Organigramas Estructurales

3.7.1. Por Departamentos

Organigrama 3.2 Estructura por departamentos de la empresa

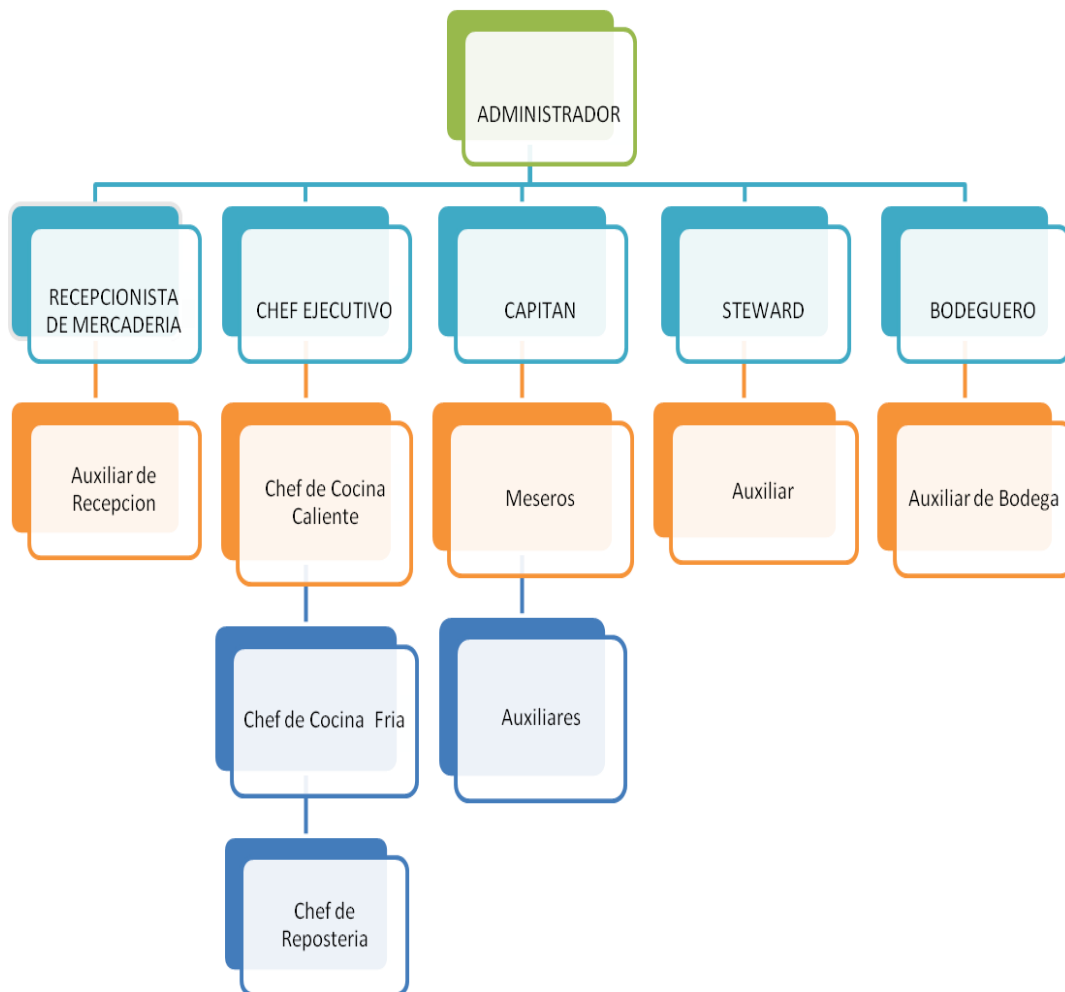


Fuente: Autora



3.7.2. Por Puestos de Trabajo

Organigrama 3.3. Estructura por puestos de trabajo



Fuente: Autora



3.8. Introducción al Grupo Objetivo

3.8.1. Mercadeo

Según Philip Kotler el **mercadeo** es “el proceso social y administrativo por el cual los grupos e individuos satisfacen sus necesidades al crear e intercambiar bienes y servicios”. También se le ha definido como el arte o ciencia de satisfacer las necesidades de los clientes y obtener ganancias al mismo tiempo.

El mercadeo tiene como objetivo principal favorecer el intercambio entre dos partes que ambas resulten beneficiadas, además, se entiende por intercambio “el acto de obtener un producto deseado de otra persona, ofreciéndole algo a cambio”. Para que esto se produzca, es necesario que se den cinco condiciones:

1. Debe haber al menos dos partes.
2. Cada parte debe tener algo que supone valor para la otra.
3. Cada parte debe ser capaz de comunicar y entregar.
4. Cada parte debe ser libre de aceptar o rechazar la oferta.
5. Cada parte debe creer que es apropiado.

Si por algún motivo, alguna de las partes implicadas en el intercambio no queda satisfecha, evitará que se repita de nuevo dicho intercambio en un futuro.

Cabe recalcar que el marketing es un conjunto de principios, metodologías y técnicas a través de las cuales se busca conquistar un mercado, colaborar en la obtención de los objetivos de la organización, y satisfacer las necesidades y deseos de los consumidores o clientes.

Así mismo, busca fidelizar clientes, mediante herramientas y estrategias; posicionar en la mente del consumidor un producto, marca, etc. buscando ser la opción principal y llegar al usuario final; parte de las necesidades del cliente



o consumidor, para diseñar, organizar, ejecutar y controlar la función comercializadora o mercadeo de la organización.

3.8.2. Ventas

La **venta** es aquel contrato bilateral en el que una de las partes (vendedora) se obliga a la entrega de un producto, ya sea un bien o un servicio, y la otra (compradora) a pagar por ella un cierto precio, en dinero o signo que lo represente.

3.8.3. Segmento Objetivo

La **segmentación de mercado** es el proceso de dividir un mercado en grupos uniformes más pequeños que tengan características y necesidades semejantes.

Estos segmentos son grupos homogéneos, debido a esta similitud dentro de cada grupo, es probable que respondan de modo similar a determinadas estrategias de marketing. Es decir, tendrán las mismas reacciones de un determinado producto, vendido a un determinado precio, distribuido en un modo determinado y promocionado de una forma dada.

3.8.2 Grupo Objetivo

El nicho de mercado que ha escogido *Sueños de Bebé Catering* para la realización de eventos está dedicado a mujeres embarazadas antes de la culminación de su gestación alrededor del octavo y noveno mes, quienes se encuentren situadas exclusivamente dentro del Distrito Metropolitano de Quito.

Siendo que la publicidad es un medio masivo, la empresa ha decidido llegar a nuestras potenciales clientes con un producto y servicio de calidad por medio de afiches, hojas volantes, medios de internet como: facebook, revistas como: hogar, vanidades, cosas, vistazo, etc.



Dentro de la base de datos que la empresa ha recopilado cabe recalcar que los afiches y hojas volantes serán repartidos en pastelerías, guarderías, salones de té, salones de belleza, locales de alquiler de disfraces, venta de artículos de fiesta, en las afueras de centros comerciales, maternidades, centros médicos ginecológicos, etc.; en meses específicos ya que habrá mayor afluencia de madres embarazadas que necesitaran de nuestro servicio y de esta manera se podrá llegar de una manera más directa a nuestros clientes.

3.8.2.1 Cuadro de Actividades Publicitarias Anuales

Tabla 3.4 Actividades publicitarias de la empresa

	REVISTAS	INTERNET	HOJAS VOLANTES
ENERO		*	*
FEBRERO	**	*	**
MARZO		*	*
ABRIL		*	*
MAYO	**	*	**
JUNIO		*	*
JULIO	**	*	**
AGOSTO	**	*	**
SEPTIEMBRE	**	*	**
OCTUBRE		*	*
NOVIEMBRE	**	*	**
DICIEMBRE	**	*	**
* Representa que se usara una vez al año la publicación en medios			
** representa la cantidad de veces que será usado el medio de comunicación al año.			

Fuente: Autora



Las hojas volantes y afiches publicitarios serán hechos en volumen para ahorrar costos a la empresa y ya que este no es un producto perecedero se lo puede tener guardado y será repartido y entregado a los establecimientos antes mencionados a medida que sea necesario para la satisfacción y conocimiento del cliente.

De igual manera el internet siendo un producto masivo de comunicación, la publicidad otorgada a los clientes como, fotos, precios, novedades entre otras cosas de la empresa será publicada y actualizada semanalmente en la página para que nuestros clientes se mantengan informados sobre el producto ofrecido.



CAPITULO IV

4. Análisis Financiero

4.1. Decoraciones y Precios

Tabla 4.1 lista de precios y decoración.

LISTA DE BOCADITOS NORMALES		
1	Paletas de Chocolate blanco	0,18
2	Remolinos de Gelatina	0,26
3	Sombrecitos de Hongos y Tocino	0,27
4	Choco tejas Decoradas	0,32
5	Antojitos de Parmesano	0,33
6	Pan Pizza	* 0,44
7	Naranjillada	* 0,45
8	Rollitos de Vegetales	* 0,59
LISTA DE BOCADITOS ESPECIALES		
1	Espuma de Naranja	0,71
2	Tartaleta de Mora y Almendra	0,78
3	Escarchado de Mora	0,81
4	Bocaditos de Tocino y Espinaca	* 0,83
5	Brochetas de Pollo a la India	* 1,62
6	Ponche de Frutas	* 1,69
	* este signo es por precio especial	

Fuente: Autora



4.1.1. Paquete de Bocaditos

Tabla 4.2 paquetes de bocaditos

PLAN NORMAL				
		total vmp	total rentabilidad	PVP
Plan A				
2,78	0,32	3,1	1,55	4,65
plan B				
2,51	0,26	2,77	1,39	4,16
plan C				
1,96	0,18	2,14	1,07	3,21

PLAN SUPER BEBE		total vmp	Total renta.	pvp
(3boc.sal) (1 boc.dulce)				
4,14	0,78	4,92	1,6236	6,54

Fuente: Autora

4.2.1. Decoración Paquete 1

Tabla 4.3 Decoración paquete niño

Imperdibles (azules)	0,05
Mini pinzas	0,08
letrero pastel	0,01
Baby cake	0,17
mini teteros	0,07
Total	0,38

Varios

Sobre mantel grande	0,1
Sobre mantel pequeño	0,1
Mantel	0,05



papel sopa letras	0,03
Pliego fomix	0,053
vasos plásticos	0,07
Servilletas	0,05
Transporte	0,33
Decoradora	0,75
Total	1,45

Sumatoria Parcial	1,83		
		Tota. AyB+Deco	Precio Paq.
Plan Bocaditos A	3,1	4,93	18,3
Plan Bocaditos B.	2,77	4,60	17,0
Plan Bocaditos C.	2,14	3,97	14,7
Plan de Lujo	4,92	6,75	20,3
Fuente: Autora			17,6

4.2.2. Decoración Paquete 2

Tabla 4.4 Decoración paquete niña

Imperdibles (amarillos)	
Mini chupones	0,05
imperdibles de colores	0,07
Chinescos	0,05
Baby cake	0,17
mini letreros niñas	0,25
mini letreros niños	0,25
Total	0,83

Varios

Sobre mantel grande	0,06
Sobre mantel pequeño	0,05
Mantel	0,05



papel sopa letras	0,03
Pliego fomix	0,05
vasos plásticos	0,07
Servilletas	0,05
Transporte	0,33
Decoradora	0,75
Total	1,45

Sumatoria Parcial	2,28
--------------------------	------

		Tota. AyB+Deco	Precio Paq.
Plan Bocaditos A	3,1	5,38	16,1
Plan Bocaditos B.	2,77	5,05	15,2
Plan Bocaditos C.	2,14	4,42	13,3
Plan de Lujo	4,92	7,20	21,6
Fuente: Autora			16,5

4.2.3. Decoración Paquete 3

Tabla 4.5 Decoración paquete unisex

Imperdibles	0,05
Mini pinzas	0,07
chinescos	0,07
letrero pastel	0,18
Baby cake	0,17
Escarpines	0,09
Total	0,61

Varios

Sobre mantel grande	0,06
Sobre mantel pequeño	0,05
Mantel	0,05
papel sopa letras	0,03



Pliego fomix	0,05
vasos plásticos	0,07
Servilletas	0,05
Transporte	0,33
Decoradora	0,75
Total	1,45

Sumatoria Parcial	2,06
--------------------------	------

		Tota. AyB+Deco	Precio Paq.
Plan Bocaditos A	3,1	5,16	15,5
Plan Bocaditos B.	2,77	4,83	14,5
Plan Bocaditos C.	2,14	4,20	12,6
Plan de Lujo	4,92	6,98	20,9
Fuente: Autora			15,9

4.3. Presupuesto Anual

4.3.1. Primer Trimestre

Tabla 4.6 Presupuesto primer trimestre

	Enero	Febrero	Marzo
Paq 1			
vmp+decorac.	4,9	4,9	4,9
Precio Venta 1	15,9	15,9	15,9
Venta T. 1	952,7	2.381,8	952,7
Paq 2			
vmp+decorac.	5,1	5,1	5,1
Precio Venta 2	17,0	16,5	16,5
Venta T. 2	1.020,0	992,6	992,6
Paq 3			
vmp+decorac.	4,4	4,4	4,4
Precio Venta 3	18,5	17,6	17,6
Venta T. 3	2.220,0	2.108,8	2.108,8
Paq Lujo			



vmp+decorac.	6,8	6,8	6,8
Precio Venta lujo	20,0	20,9	20,9
Venta lujo	600,0	628,2	628,2
Venta Total	4.792,7	6.111,4	4.682,3
costo paq 1	739,3	702,2	702,2
costo paq 2	339,7	330,5	330,5
costo paq 3	317,3	793,1	317,3
costo paq lujo	300,0	209,2	209,2
costo t. (vmp)	1.696,2	2.035,1	1.559,2
Gastos G.			
Servicios Basicos	120,0	120,0	120,0
comida personal	40,0	40,0	40,0
Gas	3,2	3,2	3,2
pág. Web	4,2	4,2	4,2
rol de pagos	800,0	800,0	800,0
Transporte	240,0	240,0	240,0
Pago eventuales	180,0		
Uniformes	25,0	25,0	25,0
utiles de ofic.	35,0	35,0	35,0
utiles de aseo	50,0	50,0	50,0
publicidad/venta	65,0	65,0	65,0
T.Gastos G.	1.562,4	1.382,4	1.382,4
T.Costos+Gastos G	3.258,5	3.417,4	2.941,6
Utilidad Bruta	1.534,2	2.693,9	1.740,7

Fuente: Autora



4.3.2. Segundo Trimestre

Tabla 4.7 Presupuesto segundo trimestre

	Abril	Mayo	Junio
Paq 1			
vmp+decorac.	4,9	4,9	4,9
Precio Venta 1	15,9	15,9	15,9
Venta T. 1	1.429,1	1.905,4	1.429,1
Paq 2			
vmp+decorac.	5,1	5,1	5,1
Precio Venta 2	16,5	16,5	16,5
Venta T. 2	992,6	992,6	992,6
Paq 3			
vmp+decorac.	4,4	4,4	4,4
Precio Venta 3	17,6	17,6	17,6
Venta T. 3	2.108,8	2.108,8	2.108,8
Paq Lujo			
vmp+decorac.	6,8	6,8	6,8
Precio Venta lujo	20,9	20,9	20,9
Venta lujo	628,2	628,2	628,2
Venta Total	5.158,6	5.635,0	5.158,6
costo paq 1	702,2	702,2	702,2
costo paq 2	330,5	330,5	330,5
costo paq 3	475,9	634,5	475,9
costo paq lujo	209,2	209,2	209,2
costo t. (vmp)	1.717,8	1.876,5	1.717,8
Gastos G.			
Servicios Basicos	120,0	120,0	120,0
comida personal	40,0	40,0	40,0
Gas	3,2	3,2	3,2
pág. Web	4,2	4,2	4,2
rol de pagos	800,0	800,0	800,0



Transporte	240,0	240,0	240,0
Pago eventuales			
Uniformes	25,0	25,0	25,0
utiles de ofic.	35,0	35,0	35,0
utiles de aseo	50,0	50,0	50,0
publicidad/venta	65,0	65,0	65,0
T.Gastos G.	1.382,4	1.382,4	1.382,4
T.Costos+Gastos G	3.100,2	3.258,8	3.100,2
Utilidad Bruta	2.058,4	2.376,2	2.058,4

Fuente: Autora

4.3.3. Tercer Trimestre

Tabla 4.8 Presupuesto tercer trimestre

	Julio	Agosto	Septiembre
Paq 1			
vmp+decorac.	4,9	4,9	4,9
Precio Venta 1	15,9	15,9	15,9
Venta T. 1	1.905,4	1.905,4	2.381,8
Paq 2			
vmp+decorac.	5,1	5,1	5,1
Precio Venta 2	16,5	16,5	16,5
Venta T. 2	992,6	992,6	992,6
Paq 3			
vmp+decorac.	4,4	4,4	4,4
Precio Venta 3	17,6	17,6	17,6
Venta T. 3	2.108,8	2.108,8	2.108,8
Paq Lujo			
vmp+decorac.	6,8	6,8	6,8
Precio Venta lujo	20,9	20,9	20,9
Venta Lujo	628,2	628,2	628,2
Venta Total	5.635,0	5.635,0	6.111,4
costo paq 1	702,2	702,2	702,2



costo paq 2	330,5	330,5	330,5
costo paq 3	634,5	634,5	793,1
costo paq lujo	209,2	209,2	209,2
costo t. (vmp)	1.876,5	1.876,5	2.035,1
Gastos G.			
Servicios Basicos	120,0	120,0	120,0
comida personal	40,0	40,0	40,0
Gas	3,2	3,2	3,2
pág. Web	4,2	4,2	4,2
rol de pagos	800,0	800,0	800,0
Transporte	240,0	240,0	240,0
Pago eventuales			
Uniformes	25,0	25,0	25,0
utiles de ofic.	35,0	35,0	35,0
utiles de aseo	50,0	50,0	50,0
publicidad/venta	65,0	65,0	65,0
T.Gastos G.	1.382,4	1.382,4	1.382,4
T.Costos+Gastos G	3.258,8	3.258,8	3.417,4
Utilidad Bruta	2.376,2	2.376,2	2.693,9

Fuente: Autora

4.3.4. Cuarto Trimestre

Tabla 4.9 Presupuesto cuarto trimestre

	Octubre	Noviembre	Diciembre
Paq 1			
vmp+decorac.	4,9	4,9	4,9
Precio Venta 1	15,9	15,9	15,9
Venta T. 1	952,7	2.381,8	1.905,4
Paq 2			
vmp+decorac.	5,1	5,1	5,1
Precio Venta 2	16,5	16,5	16,5
Venta T. 2	992,6	992,6	992,6



Paq 3			
vmp+decorac.	4,4	4,4	4,4
Precio Venta 3	17,6	17,6	17,6
Venta T. 3	2.108,8	2.108,8	2.108,8
Paq Lujo			
vmp+decorac.	6,8	6,8	6,8
Precio Venta lujo	20,9	20,9	20,9
Venta lujo	628,2	628,2	628,2
Venta Total	4.682,3	6.111,4	5.635,0
costo paq 1	702,2	702,2	702,2
costo paq 2	330,5	330,5	330,5
costo paq 3	317,3	793,1	634,5
costo paq lujo	209,2	209,2	209,2
costo t. (vmp)	1.559,2	2.035,1	1.876,5
Gastos G.			
Servicios Basicos	120,0	120,0	120,0
comida personal	40,0	40,0	40,0
Gas	3,2	3,2	3,2
pág. Web	4,2	4,2	4,2
rol de pagos	800,0	800,0	800,0
Transporte	240,0	240,0	240,0
Pago eventuales			
Uniformes	25,0	25,0	25,0
utiles de ofic.	35,0	35,0	35,0
utiles de aseo	50,0	50,0	50,0
publicidad/venta	65,0	65,0	65,0
T.Gastos G.	1.382,4	1.382,4	1.382,4
T.Costos+Gastos G	2.941,6	3.417,4	3.258,8
Utilidad Bruta	1.740,7	2.693,9	2.376,2

Fuente: Autora



4.4. Recetas Estándar

4.4.1. Bocaditos de sal



RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Bocaditos de Tocino y Espinaca						
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
250	gr	Queso crema			1,75	
120	gr	Cebolla morada			1	
170	Gr	Espinaca picada			1,8	
10	unid	Tocino			2	
45	Gr	Harina			0,07	
4	unid	Huevo			0,4	
150	Gr	Queso mozzarella			2	



			9,02
		10%	0,90
		Vmp	9,92
		Precio por Porción	0,83

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Bocaditos de Tocino y Espinaca			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Queso crema	250	3,1	47,4	0
Cebolla morada	120	1,4	0,2	8,7
Espinaca picada	170	5,1	0,5	1,4
Tocino	10	13,5	47,9	32,8
Harina	45	13,2	2	65,8
Huevo	4	12,3	10,9	0
Basado en 100 gr.				
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	7,75	118,5	118,5	
	1,68	1,68	10,44	
	8,67	8,67	2,38	
	1,35	6,4665	15,7112	
	5,94	0,9	1,316	
	0,492	0,436	0	
Cantidad en Gramos	25,882	136,6525	148,3472	
Cantidad en Calorías	103,528	1229,873	593,3888	
Calorías de la Receta				1926,7893
INFORMACION NUTRICIONAL				
Calorías Totales	1926,7893			
Calorías por Porción	385,35786			
	Totales GR.	Porción		
Proteínas	103,528	20,7056		
Grasas	1229,8725	245,9745		
Carbohidratos	593,3888	118,6778		

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Antojitos de Parmesano						
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
150	Gr.	Queso crema			1,75	
180	Gr.	Queso parmesano			2	
150	Gr.	Pimiento rojo			0,15	
35	Gr.	Albahaca			0,1	
1	Lbs.	Masa de hojaldre			3	
1	Unid.	Huevo			0,1	
					7,1	



		10%	0,71
		Vmp	7,81
		Precio por Porción	0,33

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Antojitos de Parmesano			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Queso crema	150	3,1	47,4	0
Queso parmesano	180	35,1	29,7	0
Pimiento rojo	150	1,5	0,5	7,7
Albahaca	35	2,9	1,2	7,3
Huevo	1	12,3	10,9	0
Basado en 100 gr.				
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	4,65	53,46	0	
	63,18	53,46	0	
	2,25	0,75	11,55	
	1,015	0,42	255,5	
	0,123	0,109	0	
Cantidad en Gramos	71,218	108,199	267,05	
Cantidad en Calorías	284,872	973,791	1068,2	
Calorías de la Receta				2326,863
INFORMACION NUTRICIONAL				
Calorías Totales	2326,863			
Calorías por Porción	465,3726			
	Totales GR.	Porción		
Proteínas	284,872	56,9744		
Grasas	973,791	194,7582		
Carbohidratos	1068,2	213,64		

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Brochetas de pollo a la india						
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
190	gr	Yogurt natural			2	
1	unid	Ajo			0,04	
125	ml	Jugo de limón			0,35	
75	gr	Cilantro			0,25	
10	gr	Jengibre			0,4	
30	gr	Curry			0,15	
15	gr	Pimentón			0,1	
5	gr	Chile picado			0,17	



4	unid	Pechugas de pollo	7,3
		Palitos de bambú	1
			11,76
		10%	1,176
		Vmp	12,936
		Precio por Porción	1,62

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Brochetas de Pollo a la India			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Yogurt natural	190	5	1	6,2
Ajo	1	5,6	0,8	30,4
Jugo de limón	125	0,8	0,6	8,3
Cilantro	75	3,3	1,3	17
Jengibre	10	9,1	5,95	71
Curry	30	12,6	13,8	58
Pimentón	15	1,5	0,5	7,7
Chile picado	5	0	0	0
Pechugas de pollo	4	20,5	4,3	0
Palitos de bambú	0	0	0	0
Basado en 100 gr.				
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	9,5	1,9	11,78	
	0,056	0,008	0,304	
	1	0,75	0,0498	
	2,475	0,975	12,75	
	0,91	0,595	7,1	
	3,78	4,14	17,4	
	0	0	0	
	0,82	0,172	0	
Cantidad en Gramos	18,541	8,54	49,3838	
Cantidad en Calorías	74,164	76,86	197,5352	
Calorías de la Receta				348,5592
INFORMACION NUTRICIONAL				
Calorías Totales	348,5592			
Calorías por Porción	69,71184			



	Totales GR.	Porción
Proteínas	74,164	14,8328
Grasas	76,86	15,372
Carbohidratos	197,5352	39,50704

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato:		Rollito de Vegetales				
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes	Precio			
4	unid	Jamón de pollo	0,25			
50	gr	Queso crema	0,35			
250	gr	Arroz cocido	1			
75	gr	Pimiento rojo	0,23			
75	gr	Pepinillo	0,3			
			2,13			
		10%	0,213			
		Vmp	2,343			
		Precio por Porción	0,59			

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Rollito de Vegetales			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Jamón de pollo	4	18,4	5,1	0
Queso crema	50	3,1	47,4	0
Arroz cocido	250	2,2	0,3	29,6
Pimiento rojo	75	1,5	0,5	7,7
Pepinillo	75	0,6	0,1	3,8

Basado en 100 gr.	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	0,736	0,204	0	
	1,55	23,7	0	
	5,5	0,75	74	
	1,125	0,375	5,775	
	0,45	75,001	2,85	
Cantidad en Gramos	9,361	100,03	82,625	
Cantidad en Calorías	37,444	900,27	330,5	
Calorías de la Receta				1268,214

INFORMACION NUTRICIONAL		
Calorías Totales	1268,214	
Calorías por Porción	253,6428	
	Totales GR.	Porción
Proteínas	37,444	7,4888
Grasas	900,27	180,054
Carbohidratos	330,5	66,1

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Pan Pizza						
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
25	gr	Agua tibia				
15	gr	Levadura granulada			0,12	
75	gr	Mantequilla			1,2	
200	ml	Leche			0,13	
30	gr	Sal			0,08	
3	unid	Huevos			0,3	
500	gr	Harina			2	
300	gr	Puré de tomate			1	
15	gr	Pasta de tomate			1,5	



30	gr	Orégano	0,2
300	gr	Queso mozzarella	3,5
25	gr	Agua tibia	
			10,03
		10%	1,003
		Vmp	11,033
		Precio por Porción	0,44

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Pan Pizza			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Agua tibia	25	0	0	0
Levadura granulada	15	11,5	0,2	16,3
Mantequilla	75	0,4	82	0
Leche	200	3,3	3,8	4,7
Sal	30	0	0	0
Huevos	3	12,3	10,9	0
Harina	500	13,2	2	65,8
Puré de tomate	300	6,1	0	11,4
Pasta de tomate	15	2,1	0	24
Orégano	30	0	0	0
Agua tibia	25	0	0	0

Basado en 100 gr.	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	0	0	0	
	1,725	0,03	2,445	
	0,3	61,5	0	
	6,6	7,6	9,4	
	0	0	0	
	0,369	0,327	0	
	66	10	329	
	18,3	0	34,2	
	0,315	0	3,6	
	0	0	0	
	0	0	0	
Cantidad en Gramos	93,609	79,457	378,645	
Cantidad en Calorías	374,436	715,113	1514,58	
Calorías de la Receta				2604,129



INFORMACION NUTRICIONAL		
Calorías Totales	2604,129	
Calorías por Porción	520,8258	
	Totales GR.	Porción
Proteínas	374,436	74,8872
Grasas	715,113	143,0226
Carbohidratos	1514,58	302,916

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Sombreritos de hongo y tocino						
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
20	unid	Hongos			2	
45	gr	Mantequilla			0,49	
30	gr	Cebolla			0,35	
30	gr	Pimiento rojo			0,25	
120	gr	Galletas de sal			1	
30	gr	Queso parmesano			0,85	
					4,94	
		10%			0,494	



	Vmp	5,434
	Precio por Porción	0,27

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Sombrecitos de Hongo y Tocino			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Hongos	20	1,8	0,6	0
Mantequilla	45	0,4	82	0
Cebolla	30	1,4	0,2	8,7
Pimiento rojo	30	1,5	0,5	7,7
Galletas de sal	120	13,6	1	84,8
Queso parmesano	30	35,1	29,7	0

Basado en 100 gr.	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	0,36	0,12	0	
	0,18	36,9	0	
	0,42	0,06	2,61	
	0,45	0,15	2,31	
	16,32	0,136	101,76	
	10,53	8,91	0	
Cantidad en Gramos	28,26	46,276	106,68	
Cantidad en Calorías	113,04	416,48	426,72	
Calorías de la Receta				956,244

INFORMACION NUTRICIONAL		
Calorías Totales	956,244	
Calorías por Porción	191,2488	
	Totales GR.	Porción
Proteínas	113,04	22,608
Grasas	416,484	83,297
Carbohidratos	426,72	85,344

Fuente: Autora



4.4.2. Bocaditos de Dulce



RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Espumilla de Naranja						
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
250	Gr	Jugo de naranja			1,5	
60	Gr	Azúcar			0,3	
2	Unid	Yemas de huevo			0,07	
20	Gr	Maicena			0,1	
300	Gr	Crema de leche			0,5	
7	Gr	Gelatina sin sabor			0,1	
25	MI	Agua				



			2,57
		10%	0,257
		Vmp	2,827
		Precio por Porción	0,71

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Espumilla de Naranja			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Jugo de naranja	250	0	0	0
Azúcar	60	0	0	98,3
Yemas de huevo	2	16,1	30,5	0
Maicena	20	0	0	0
Crema de leche	300	2,4	21,2	3,2
Gelatina sin sabor	7	0	0	0
Agua	25	0	0	0

Basado en 100 gr.	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	0	0	0	
	0	0	58,98	
	0,322	0,61	0	
	0	0	0	
	7,2	63,6	9,6	
	0	0	0	
	0	0	0	
Cantidad en Gramos	7,522	64,21	68,58	
Cantidad en Calorías	30,088	577,89	274,32	
Calorías de la Receta				882,298

INFORMACION NUTRICIONAL		
Calorías Totales	882,298	
Calorías por Porción	176,4596	
	Totales GR.	Porción
Proteínas	30,088	6,0176
Grasas	577,89	115,58
Carbohidratos	274,32	54,864

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Choco tejas Decoradas						
Código:	N. Porciones:		Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
300	Gr	Chocolate bitter			2,35	
100	Gr	Nueces			0,75	
300	Gr	Manjar			0,65	
100	Gr	Chocolate blanco			1,45	
		colorante soluble			2	
					7,2	
		10%			0,72	
		Vmp			7,92	

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Choco tejas Decoradas			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Chocolate bitter	300	5,3	18,9	66,5
Nueces	100	10,6	51,5	5
Manjar	300	0	0	0
Chocolate blanco	100	5,3	18,9	66,5
colorante soluble		0	0	0

Basado en 100 gr.	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	15,9	56,7	199,5	
	10,6	51,5	5	
	0	0	0	
	5,3	18,9	66,5	
	0	0	0	
Cantidad en Gramos	31,8	127,1	271	
Cantidad en Calorías	127,2	1143,9	1084	
Calorías de la Receta				2355,1

INFORMACION NUTRICIONAL		
Calorías Totales	2355,1	
Calorías por Porción	471,02	
	Totales GR.	Porción
Proteínas	127,2	25,44
Grasas	1143,9	228,78
Carbohidratos	1084	216,8

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Tartaleta de mora y almendra						
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
300	gr	Harina			1,25	
300	Gr	Mantequilla			2,15	
2	Unid	Huevo			0,2	
300	Gr	Mermelada de mora			0,8	
50	Gr	licor dulce			0,85	
100	Gr	Azúcar			0,4	
					5,65	
		10%			0,565	



	Vmp	6,215
	Precio por Porción	0,78

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Tartaleta de Mora y Almendra			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Harina	300	13,2	2	65,8
Mantequilla	300	0,4	82	0
Huevo	2	12,3	10,9	0
Mermelada de mora	300	0,1	0	69,5
licor dulce	50	0	0	0
Azúcar	100	0	0	98,3

Basado en 100 gr.	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	39,6	6	197,4	
	1,2	246	0	
	0,246	0,218	0	
	0,3	0	208,5	
	0	0	0	
	0	0	98,3	
Cantidad en Gramos	41,346	252,22	504,2	
Cantidad en Calorías	165,384	2270	2016,8	
Calorías de la Receta				4452,146

INFORMACION NUTRICIONAL		
Calorías Totales	4452,146	
Calorías por Porción	890,4292	
	Totales GR.	Porción
Proteínas	165,384	33,077
Grasas	2269,962	453,99
Carbohidratos	2016,8	403,36

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Escarchado de mora						
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
200	MI	Leche			0,13	
90	MI	Miel			1	
240	Gr	Queso crema			1,75	
480	Gr	Pulpa de mora			3	
					5,88	
		10%			0,588	
		Vmp			6,468	
		Precio por Porción			0,81	

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Escarchado de Mora			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Leche	200	3,3	3,8	4,7
Miel	90	0,6	4,6	74,4
Queso crema	240	3,1	47,4	0
Pulpa de mora	480	1,3	0	6,4

Basado en 100 gr.	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	6,6	200,04	9,4	
	0,54	4,14	66,96	
	7,44	113,76	0	
	6,24	0	30,72	
Cantidad en Gramos	20,82	317,94	107,08	
Cantidad en Calorías	83,28	2861,4	428,32	
Calorías de la Receta				3373,042

INFORMACION NUTRICIONAL

Calorías Totales	3373,042	
Calorías por Porción	674,6084	
	Totales GR.	Porción
Proteínas	83,28	16,656
Grasas	2861,442	572,29
Carbohidratos	428,32	85,664

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Paletas de chocolate blanco						
Código:	N. Porciones:		Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
300	Gr.	Chocolate blanco			3	
		colorante soluble			1	
					4	
		10%			0,4	
		Vmp			4,4	
		Precio por Porción			0,18	

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Paletas de Chocolate Blanco			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Chocolate blanco	300	5,3	18,9	66,5
colorante soluble				

Basado en 100 gr.	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	15,9	15,9	56,7	
	0	0	0	
Cantidad en Gramos	15,9	15,9	56,7	
Cantidad en Calorías	63,6	143,1	226,8	
Calorías de la Receta				433,5

INFORMACION NUTRICIONAL

Calorías Totales	433,5	
Calorías por Porción	86,7	
	Totales GR.	Porción
Proteínas	63,6	12,72
Grasas	143,1	28,62
Carbohidratos	226,8	45,36

Fuente: Autora





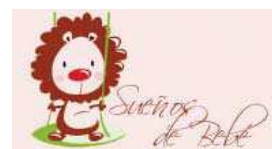
RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Remolinos de Gelatina						
Código:	N. Porciones:	5	Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes		Observación		
120	Ml.	Agua hirviendo				
250	Gr.	Gelatina de frutilla		1,8		
370	Gr.	Mashmallows		2		
				3,8		
		10%		0,38		
		Vmp		4,18		
		Precio por Porción		0,26		

Fuente: Autora



ANALISIS NUTRICIONAL				
Nombre:	Paletas de Chocolate Blanco			
Numero de porción:	5			
Ingredientes	Un. Medida	Proteína	Grasa	Carbohidratos
Agua hirviendo	120	0	0	0
Gelatina de frutilla	250	1,4	0	14
Mashmallows	370	5,2	0	61,9
Basado en 100 gr.				
	Proteínas	Grasas	Carbohidratos	100
	0	0	0	
	3,5	0	35	
	19,24	0	229,03	
Cantidad en Gramos	22,74	0	264,03	
Cantidad en Calorías	90,96	0	1056,12	
Calorías de la Receta				1147,08
INFORMACION NUTRICIONAL				
Calorías Totales	1147,08			
Calorías por Porción	229,416			
	Totales GR.	Porción		
Proteínas	90,96	18,192		
Grasas	0	0		
Carbohidratos	1056,12	211,22		

Fuente: Autora



4.4.3. Cocteles



RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Naranjillada						
Código:	N. Porciones:		Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
370	MI	Puntas			1,2	
6	Unid	Naranjillas			1,35	
30	Gr	Azúcar			0,35	
4	Unid	Clavo de olor			0,05	
1	Unid	Rama de canela			0,05	
2	Unid	Pepitas de pimienta dulce			0,05	
		Ralladura de limón			0,1	
		Ralladura de naranja			0,1	



			3,25
		10%	0,325
		Vmp	3,575
		Precio por Porción	0,45

Fuente: Autora





RECETA ESTÁNDAR						
Fecha:		Hora:		Materia:		
Nombre del Plato: Ponche de Frutas						
Código:						
N. Porciones:			Peso Porción:			
Cantidad	Unid. Medida	Ingredientes			Precio	
750	MI.	Vino espumoso			5	
750	MI.	Vino blanco			3,5	
3	Unid.	Manzana picado			1	
3	Unid.	Durazno picado			2	
1	Unid.	Piña picada			0,8	
					12,3	
		10%			1,23	
		Vmp			13,53	
		Precio por Porción			1,69	

Fuente: Autora



CAPITULO V

5. Conclusiones y Recomendaciones

5.1 Conclusiones

El éxito de una empresa Gastronómica siempre se verá influenciado por una variedad de factores, muchos de ellos imposibles de medir o predecir. El mercado, su enfoque y perspectivas. Por lo tanto nos vemos obligados a mantener un contacto cercano con los clientes potenciales, asegurando su satisfacción a todo nivel con el producto que realizamos y les brindamos en cada evento que desarrollamos.

Si mejoramos los estándares de calidad de los productos, encontramos nuevas técnicas y procedimientos que mejoren los sistemas actuales de producción, podremos comenzar a desarrollar productos nuevos y actualizar los antiguos, mejorando sus características pero manteniendo aquellas que las diferencia.

Es por esta razón que *Sueños de Bebe Catering* fue creada con el objetivo de generar plazas de trabajo tanto para las personas que están vinculadas al sector gastronómico como para aquellas que están en el segmento de decoración, cumpliendo con sus potenciales clientes que son las futuras mamás siendo esta una empresa innovadora, responsable, confiable, dando un excelente servicio en cada mínimo detalle del evento, cubriendo cada uno de los requerimientos contratados por el cliente.



5.2 Recomendaciones

Recomiendo que se realice un análisis de la conformación de la cocina ecuatoriana en el sector “*catering*” ya que se ha convertido en una obligación actualizarla y llevar a nuevos límites. Es importante resaltar la variedad de productos con los que cuenta el país, las combinaciones prácticamente ilimitadas las cuales se han obviado, con el afán de mantener tradiciones que no necesariamente significan calidad.

De igual manera esto significa un avance para la industria y economía Ecuatoriana, creando oportunidades de trabajo y siendo un pilar más en la construcción de un país enfocado a la industria turística, gastronómica y de conservación.

Para finalizar quiero resaltar que el triunfo se basa en implementar la idea mejor que la competencia.



Bibliografía

- a) El Restaurante, **Manual de Administración**, Maussi Sebess, 2005
- b) **Manual de Administración y Gastronomía**, Estaba Sánchez Anaya, 1999
- c) Cristóbal del Río Gonzales, **Costos de Alimentos y Bebidas**, Ed. Ecafsa, México, 1999
- d) Gary Flor García, **Guía para Crear y desarrollar su propia empresa**, Ed. Ecuador, Quito- Ecuador, 1999
- e) <http://es.wikipedia.org/wiki/Mercadeo>
- f) Kotler, Philip (2003). **Fundamentos de Marketing** (6ª edición). Pearson Educación de México, S.A. de C.V. pp. 712.
- g) <http://es.wikipedia.org/wiki/Venta>
- h) http://es.wikipedia.org/wiki/Segmento_de_mercado



Anexos



Anexo A

Ministerio de Turismo
Ecuador

REQUISITOS Y FORMALIDADES PARA EL REGISTRO

1. Copia **certificada** de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos, tratándose de personas jurídicas.
2. Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del registro Mercantil, tratándose de personas jurídicas.
3. Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.)
4. Fotocopia de la cédula de identidad, según sea la Persona Natural Ecuatoriana o Extranjera.
5. Copia de la papeleta de votación
6. Fotocopia del Contrato de compra venta del establecimiento, **en caso de cambio de propietario CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR EL NOMBRE COMERCIAL.**
7. Certificado de búsqueda de nombre comercial, marca de productos, marca de servicios y en trámite , emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPPI), de no encontrarse registrada la razón social, (nombre comercial del establecimiento). Av. República y Av. Diego de Almagro (EDIF.FORUM 1er. Piso)
8. Fotocopia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.
9. Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)

AV. ELOY ALFARO N32-300 Y CARLOS TOBAR (LA CAROLINA)
TELEFONOS: 2507-555 2507-559 2507-560 FAX: 2507-563



Anexo B**SOLICITUD DE LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO (LUAF)*****PARA ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS*****Fecha:***No. Registro:**Nuevo:**Renovación:**Propietario / Persona jurídica:**Representante legal:**Nombre del establecimiento:**Registro Único de Contribuyentes (RUC):**Cédula de Ciudadanía / Pasaporte:***UBICACIÓN***Parroquia: Sector:**Administración zonal:**Calle:**No. Transversal:*

Referencias de ubicación:

Teléfono:

Fax:

Celular:

Pág. Web:

E-mail:

CLASIFICACIÓN

Agencias de viaje

Casinos y Salas de juego

Transporte turístico

Recreación, diversión y esparcimiento

Alojamiento

Intermediación

Alimentos y bebidas



Tipo:

Categoría:

DECLARACIÓN JURAMENTADA

Yo..... por mis propios derechos (o en representación de la persona jurídica identificada líneas arriba) solicito que la Corporación y la Administración Municipal competente procedan con las inspecciones respectivas a la normativa turística vigente. Declaro que la información aquí proporcionada es verídica y me comprometo a acatar fielmente las disposiciones correspondientes a las leyes y ordenanzas aplicables.

f)

DECLARANTE

Cédula. / Pasaporte No.



Anexo C

Requisitos para la Inscripción en la Cámara de Comercio

Personas Naturales

- Ecuatorianos
- Llenar la solicitud de afiliación.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía.
- Extranjeros
- Llenar la solicitud de afiliación.
- Fotocopia del pasaporte o cédula de residencia.
- Fotocopia del censo otorgado por Migración.

Personas Jurídicas

- Llenar la solicitud de afiliación.
- Fotocopia simple de la escritura de constitución de la empresa.
- Fotocopia de la resolución de la Superintendencia de Compañías. En caso de bancos o instituciones financieras, la resolución de la Superintendencia de Bancos y, en caso de sociedades civiles o colectivas, la sentencia del juez.
- Fotocopia de la cédula o pasaporte del representante legal.

Apoderados

- Llenar la solicitud de afiliación.
- Fotocopia de la escritura de poder conferido.
- Fotocopia de la cédula o pasaporte.
- En todos los casos, adicionalmente a la presentación de estos documentos, el solicitante deberá realizar el pago de la cuota de inscripción a la Cámara de Comercio.
- Para las personas naturales, el valor a cancelar depende del capital que haya sido declarado para la afiliación.



- Para las personas jurídicas, el valor a cancelar depende del capital suscrito en las escrituras de constitución de la empresa.
- Este pago inicial por afiliación debe realizarse en efectivo o con cheque certificado a nombre de la Cámara de Comercio de Quito.

Proceso

Luego de ser revisada en Afiliaciones, la documentación es ingresada al sistema. Cuando el solicitante realiza el pago, queda inscrito como socio activo.

A las personas naturales se les entrega un certificado -que deberá ser legalizado por un juez de lo civil- y el certificado de afiliación, documentos que habilitan la petición de una matrícula de comercio en el Registro Mercantil.

Las personas jurídicas reciben un certificado de afiliación que les permite inscribirse en el Registro Mercantil.

Para afiliarse o Atención al Socio:

Martha Chaves

CÁMARA DE COMERCIO DE QUITO

(593-2) 443787 Ext. 285



Anexo D

ALIMENTOS Y BEBIDAS

PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

UN SOLO PAGO: Cada establecimiento turístico acudirá POR UNA SOLA VEZ a cualquiera de los diversos centros de recaudación que tiene el Municipio de Quito (Servipagos, Administraciones Zonales) y pagará la Patente, la Licencia de Funcionamiento, el aporte anual a CAPTUR, el Permiso de Funcionamiento Sanitario y el Permiso de Bomberos. El plazo para el pago de este valor es hasta el 31 de marzo de cada año.

UN SOLO TRAMITE: Con el comprobante de pago, el establecimiento turístico se acercará a las Ventanillas Únicas Turísticas que inicialmente Funcionarán en 3 sitios de Quito. 1. Edificio Central del Municipio Metropolitano De Quito (Guayaquil y Chile) 2. Administración Zonal Norte (Amazonas y Pereira) 3. Oficinas de CAPTUR (Patria y Amazonas, Ed. COFIEC) En estas ventanillas junto con el Comprobante de Pago entregará el “Formulario De solicitud de Autorización de Funcionamiento” debidamente lleno e Inmediatamente les será entregada la Licencia Única Anual de Funcionamiento Que incluye los Permisos de Funcionamiento Sanitario y de Bomberos.

DOCUMENTOS QUE SE DEBEN PRESENTAR: Establecimientos de

Alojamiento.

Copia del comprobante de pago de la tasa de turismo 2006 y patente municipal 2006.



1. Permiso de uso de suelo
2. Certificado del curso “buenas prácticas de manipulación higiénica de Alimentos”
3. Copia de RUC actualizado.
4. Formulario de solicitud de autorización de funcionamiento debidamente Llenado y firmado por el Representante Legal. El mismo que lo podrá Encontrar en la ventanilla única En el caso de cambio de Representante Legal, adjuntar copia de la Cédula de Identidad y el Nombramiento del Representante Legal.

Una vez entregados estos documentos, automáticamente se emitirá la Licencia Única Anual de Funcionamiento.

INSPECCION UNIFICADA: Una vez entregado el formulario de solicitud de Autorización de funcionamiento, en la ventanilla única turística el Municipio Realizará una inspección unificada de todas las obligaciones legales, normas Técnicas y reglamentarias a las que se someten los establecimientos turísticos a
Través de un inspector poli funcional en el transcurso del año.

El inspector verificará los aspectos relacionados con:

1. Impacto Ambiental
2. Seguridad contra incendios
3. Unidad de salud



Anexo E



Anexo F

Calle Río Zamora Lote 17B Conjunto Bosque Dorado
(El Valled de los Chillos) • Telf. 084606669



Anexo G

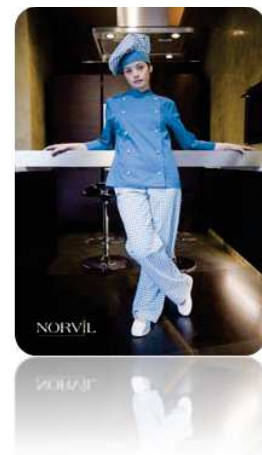


Calle Río Zamora Lote 17B Conjunto Bosque Dorado
(El Valle de los Chillos) • Telf. 084606669

Anexo H

UNIFORMES PARA EL PERSONAL

- *cocina:*



Sueños de Bebé tendrá dos tipos de uniforme dependiendo el homenajeado o la homenajeada:



- a) Si es un NIÑO: el uniforme será de: zapatos negros, pantalón gris mil cuadros, chaqueta celeste, mandil corto negro, champiñón o toca celeste.
- b) Si es una NIÑA: el uniforme será: zapatos negros, pantalón gris mil cuadros, chaqueta rosada, mandil corto negro, champiñón o toca rosada

Cada colaboradora tendrá 2 uniformes de cada tipo a su disposición.

- *Servicio:*



Sueños de Bebé tendrá dos tipos de uniforme dependiendo el homenajeado o la homenajeada:

- a) Si es un NIÑO: el primer uniforme será de: zapatos negros, pantalón gris mil cuadros, chaleco celeste, mandil corto negro, blusa celeste, vincha celeste de bebé.

El segundo uniforme será de: zapatos negros, mallas o medias nylon celestes, vestido celeste con saco tres cuartos negro, vincha celeste de bebe.

- b) Si es una NIÑA: el uniforme será: zapatos negros, pantalón gris mil cuadros, chaleco rosado, mandil corto negro, blusa rosada, vincha rosada de bebe.

El segundo uniforme será de: zapatos negros, mallas o medias nylon rosadas, vestido rosado con saco tres cuartos negro, vincha rosada de bebe.

Cada colaboradora tendrá 2 uniformes de cada tipo a su disposición.



Anexo I

Listado de Juegos para el Entretenimiento de los clientes

- *Adivinar el tamaño de la barriga*

Durante el baby shower, asegure que todos los invitados estén sentados en un círculo alrededor de la mamá. Entonces, pasa uno o dos rollos de papel higiénico o una cinta de papel a los invitados y se les debe indicar cortar la medida de papel que piensa que quepa alrededor de la barriga de la mamá. Entonces, cada invitado se acerca a la mamá y pone su medida de papel alrededor de su barriga para ver quien adivinó lo más correcto. La medida que quepa lo mejor sin estar corta ni larga gana el juego.

- *Bebé Memoria*

Se necesitara 20 artículos de bebe para este juego el cual consiste en darle a cada persona un papel y un esfero donde se les indicara la bandeja con los artículos durante un tiempo determinado, luego de este tiempo la bandeja se esconderá y los invitados tendrán que poner todos los artículos en la hoja. El invitado quien acordó lo más, gana.

- *Botella de Bebé Desafío*

Durante el baby shower escoja a dos o más personas para este juego dele a cada invitado una botella y dígales que se preparen para beberla lo más rápido que puedan, se puede poner dentro del biberón bebidas como agua, gaseosas, jugos, leche, etc. El invitado quien termine primero gana.

- *Sopa de letras*

Esta es una sopa de letras ideal para jugar en los Baby Shower. Contiene 14 palabras escondidas. Pueden aparecer en forma vertical, horizontal o diagonal. Pueden ir de derecha a izquierda, de izquierda a derecha, de arriba a abajo y de abajo hacia arriba. Las palabras a encontrar son: sonajero, cochecito,



andador, talco, pañales, mamadera, chupete, juguete, esarpines, niñera, corralito, moisés, babero.

- *Prohibido cruzar las piernas*

A los invitados se les explicara, que durante todo el evento está prohibido cruzarse de piernas. Todos los demás invitados estarán atentamente vigilando que a nadie se le olvide esta regla. Porque si un invitado ve a alguien de piernas cruzadas, esto le dará derecho a robarse su insignia. Al final de la reunión se contará quién tiene más insignias y el ganador se llevará un premio.

