



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Introducción de la Cocina Típica Ecuatoriana en Formato de Comida Rápida

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

Profesor Guía:
Lcdo. Luís Narváez

AUTOR:
BYRON REVELO

2011

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema y tomando en cuenta la Guía de Trabajos de Titulación correspondiente”

Luis Narváez

Chef Ejecutivo Licenciado en Administración Hotelera.

C.I.: 171118911-6

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 vigente”

Byron Revelo
C.I.: 040151267-8

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por darme la inteligencia para poder desarrollarme en el Arte de la cocina, A mis Padres por apoyarme en mis estudios y a mi familia y amigos por el apoyo brindado durante todos estos años de carrera, a mis profesores por impartirme sus conocimientos.

RESUMEN EJECUTIVO

Ingresar en el mercado con un concepto tradicional y a la vez nuevo, trayendo a los clientes los sabores típicos de nuestra cocina ecuatoriana y de la región andina, presentados de una manera diferente, con un estilo y concepto nuevo para la comida rápida de calidad y de buenos valores nutricionales, rescatando así todos nuestros sabores como también las costumbres de una buena base nutricional bien proporcionada como tenían nuestros ancestros con productos de alta calidad que son los que se dan en esta parte del mundo rica en variedades de alimentos como es la región andina.

Presentado a los clientes en un ambiente diferente de relajación y armonía tanto en los productos presentados como en la combinación de sabores tradicionales.

SUMMARY

Get in to the market with a traditional and at the same time new concept, bringing to the customers the typical flavors from the Ecuadorian cuisine as well from the Andin region, introducing in a different way, with a new style and concept from the fast food with quality and good nutrition standards, rescuing all our flavors as well as all the customs of a good nutritional bases well provided like the ones that our ancestors had with high quality products, those that grow in these part of the world with a variety of food that is here on the Andin Region.

Presented to the customers a different environment of relaxation and harmony, providing in the products as well as on the combination of traditional flavors here introduced.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	2
1 PLAN ESTRATÉGICO DE MARKETING	3
1.1 CONCEPTO DE RESTAURANTE DE COCINA RÁPIDA CON PRODUCTOS ECUATORIANOS	3
1.2 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	3
1.3 OBJETIVOS	4
1.3.1 Objetivo General	4
1.3.2 Objetivos Específicos	4
1.4 DEFINICIÓN DE MISIÓN Y VISIÓN	5
1.4.1 Misión	5
1.4.2 Visión	5
1.5 ANÁLISIS DE FACTORES EXTERNOS	5
1.6 ANÁLISIS DE FACTORES INTERNOS	6
1.7 CUADRO COMPARATIVO	6
1.8 SEGMENTO DE MERCADO	7
1.9 LOGOTIPO	7
CAPÍTULO II	9
2 PLAN ORGANIZACIONAL	10
2.1 ANÁLISIS DE RECURSOS HUMANOS	10
2.1.1 Organigrama	10
2.1.2 Perfil del Puesto de Trabajo	10
2.1.3 Descripción del Puesto de Trabajo	12
2.1.4 Rango de Salarios	13
2.1.5 Horarios de Ingreso y Salida del Empleado	13
2.2 POLÍTICAS COMERCIALES	14
2.2.1 Compras	14
2.2.2 Selección de Proveedores	14
2.3 POLÍTICAS INTERNAS	15
2.3.1 Pagos	15
2.3.2 Uso de Uniformes	15
2.3.3 Imagen de la Empresa	16
2.3.4 Relaciones Públicas Internas	16
2.3.5 Vacaciones	17
2.3.6 Horarios de Personal (Ingreso y Salida)	17
2.3.7 Comida para el Personal	18
2.3.8 Sanciones	18

2.3.9 Relación de Precios	18
2.4 CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA	19
CAPITULO III.....	20
3 ASPECTO FINANCIERO	21
3.1 MONTO ECONÓMICO PARA LA CONFORMACIÓN DE LA EMPRESA.....	21
3.1.1 Restos Adquisición Equipo Oficina, Muebles (Balance Inicial).....	21
3.1.1.1 Activos Fijos	21
3.1.1.2 Activos Diferidos.....	23
3.1.1.3 Capital de Trabajo	23
3.1.2 Balance Inicial.....	30
3.1.3 Activo (Activo de Operaciones).....	31
3.1.4 Pasivo (Justificado).....	31
3.1.5 Patrimonio.....	31
3.2 PRESUPUESTOS	31
3.2.1 Rol de Pagos	32
3.2.2 Equipamiento	32
3.2.3 Ventas.....	34
3.2.4 Costos y Gastos.....	36
3.3 PUNTO DE EQUILIBRIO	37
3.4 ESTADO DE RESULTADOS	47
3.5 FLUJO DE CAJA.....	48
3.6 EVALUACIÓN FINANCIERA.....	50
3.6.1 Tasa Mínima Atractiva de Retorno (TMAR)	50
3.6.2 Valor Actual Neto (VAN)	50
3.6.3 Tasa Interna de Retorno (TIR).....	52
CAPÍTULO IV	54
4 PLAN DE MANEJO OPERATIVO	55
4.1 MANUAL DE SANIDAD E HIGIENE.....	55
4.1.1 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control	58
CAPÍTULO IV	59
5 CONCLUSIONES.....	60
Bibliografía	61
Anexos	62

INTRODUCCIÓN

Con la utilización de productos andinos, crear con la mezcla de los mismos sánduche, con sabores nuestros introducidos en el sector de la comida rápida.

Haciendo conocer a la gente la variedad de productos utilizados y de esta manera dándole realce a nuestra cocina, y por ende a la cultura que está representada en la cocina andina de nuestros pueblos.

CAPÍTULO I

1 PLAN ESTRATÉGICO DE MARKETING

1.1 CONCEPTO DE RESTAURANTE DE COCINA RÁPIDA CON PRODUCTOS ECUATORIANOS

Un lugar donde la gente pueda disfrutar de la típica comida ecuatoriana y de la región andina, en una presentación diferente.

Lleno de valores agregados para atraer a los potenciales clientes, en un ambiente joven con un concepto de moda y de relajación para las personas.

El segmento de mercado a que nos vamos a enfocar son los estudiantes universitarios de un nivel económico medio alto, prestando servicio de calidad con los más altos estándares de presentación y de utilización de productos.

Salir de la monotonía de los típicos sándwiches y presentar algo nuevo e innovador y a la misma vez conocido por todos, que disfruten y que vuelvan.

1.2 JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

Con todo el mercado repleto de locales de hamburguesas, y de hot dogs como única opción de comida rápida.

La necesidad de implementar algo nuevo pero conocido a la vez en el mercado, la presentación y la forma nueva de llevar la comida rápida a Quito, nace la idea de poner este nuevo concepto.

No existe tanta competencia, con el estilo propuesto con este concepto, es llegar a las personas para que se den cuenta de una nueva forma de comida rápida y con los sabores de su tierra.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

Darnos a conocer con un concepto diferente en el ambiente de la comida rápida, mezclando la cocina ecuatoriana y de la región andina, en una presentación diferente.

1.3.2 Objetivos Específicos

- Utilización de productos de alta calidad, para satisfacción del cliente.
- Con el posicionamiento en la mente del cliente, crecer con una expectativa de 5 años estar presente en los mejores centros comerciales y en los sectores de mayor afluencia comercial en las ciudades de Quito, Guayaquil y Cuenca.
- Recuperar la inversión en no más que 3 años y esperar un crecimiento por lo nuevo del concepto.
- La idea de la presentación y de los ingredientes a utilizar en este concepto es la clave para ingresar en la mente de las personas y así alcanzar un buen posicionamiento en los mismos.
- Implementar y concientizar desde los empleados hasta todos los clientes lo importante y necesario de reciclar para el bien de todos nosotros.
- Crear ayuda social para los empleados ayudándoles a incrementar sus conocimientos en el sector que estén trabajando, por medio de la experiencia que aportamos los dueños

1.4 DEFINICIÓN DE MISIÓN Y VISIÓN

1.4.1 Misión

Introducir creaciones uniendo los sabores de nuestra región andina, con estos productos darnos a conocer en el mercado y llegar a tener una posición alta en el mercado de la comida rápida.

1.4.2 Visión

Presentar a los clientes una nueva mezcla de sabores de nuestra región andina, en formato de comida rápida, llegando a la mente del mismo, para que aprecien y valoren más nuestra cocina.

1.5 ANÁLISIS DE FACTORES EXTERNOS

Oportunidades:

- Tener la ventaja de que la franquicia tiene muchos años de prestigio.
- La franquicia ya es conocida entre las personas del segmento de mercado al que nos enfocamos.
- Trabajar con personal capacitado y de buen humor de acuerdo al concepto del local.

Amenazas:

- Es una franquicia internacional.
- Hay otros lugares que presentan sándwiches.
- Las personas no reciben tan bien las franquicias internacionales.

1.6 ANÁLISIS DE FACTORES INTERNOS

Fortalezas:

- Ser el pionero en la utilización de productos ecuatorianos en comida rápida.
- Tener sabores únicos y característicos de nuestro país.
- No tener otra competencia en este tipo de concepto.

Debilidades:

- No todas las personas conocen a fondo el concepto de la franquicia.
- Es la primera franquicia de este tipo aquí en el ecuador.
- Ya existen otros lugares que presentan sándwiches pero no con el mismo concepto.

1.7 CUADRO COMPARATIVO

Cuadro N° 1.1 Cuadro Comparativo de la Competencia

		S. Yalos	S. El Arbolito	S. El Español	S. Sabor Andino	32%	
PRODUCTO	VALOR MAT. PRIMA	COMP 1	COMP2	COMP3	PRECIO EMPR	COSTO TEORICO	COSTO REAL
Sánduche de carne / tradicional	1	4,5	4,25	4,0	4	3,1	22%
Sánduche de pollo	0,9	4	4,25	4,2	3	2,7	20%
Sánduche de chivo / especial	1,3	5,6	4,25	5,5	4	4,1	23%

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

1.8 SEGMENTO DE MERCADO

El segmento de mercado al que nos enfocamos es:

- Nivel económico medio alto
- Edad entre los 20 a 35 años
- Empresas y pequeñas locales

1.9 LOGOTIPO

Utilizando los colores de la bandera de nuestro país, es la manera más representativa de llamar la atención a nuestros futuros clientes.

La iniciación del concepto de sándwiches con productos de primera calidad y resaltando los sabores andinos, es la idea principal para la creación del logotipo y de la marca en general.

Permitiendo que la gente nos reconozca de manera sencilla y así crear un espacio en la mente del consumidor.

Gráfico N° 1.1 Logotipo



Fuente: Investigación Realizada.
Elaborado por: Byron Revelo

Gráfico N° 1.2 Tarjetas de Presentación



Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Uniformes:

El uniforme consta de un jean y de la camiseta con el logo del lugar, de esta manera los clientes se sienten en un ambiente tranquilo, relajado, que va de acuerdo al segmento de mercado al que nos estamos enfocando.

Gráfico N° 1.3 Uniforme



Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

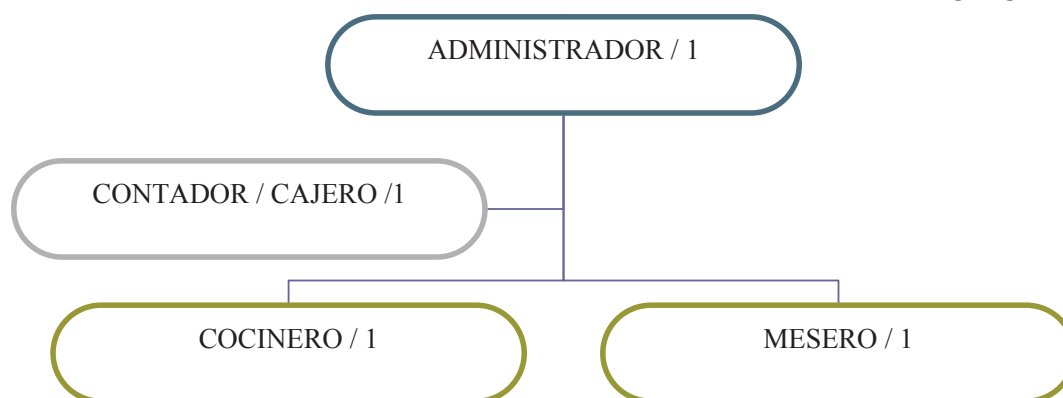
CAPÍTULO II

2 PLAN ORGANIZACIONAL

2.1 ANÁLISIS DE RECURSOS HUMANOS

2.1.1 Organigrama

Gráfico N° 1.2 Organigrama



Fuente: Investigación Realizada.
Elaborado por: Byron Revelo

2.1.2 Perfil del Puesto de Trabajo

Administrador

Debes ser una persona que:

- Tener don de mando.
- Conocer todas las actividades que se realizan en el establecimiento.
- Saber manejar números y cuentas del local.
- Responsable.
- Hacer cumplir las obligaciones de cada uno de los trabajadores.
- Saber resolver problemas.
- Buena presencia.

Contabilidad y compras

Debe ser una persona que:

- Sepa de números
- Sepa reconocer los productos necesarios.
- Sea de confianza para manejar el dinero.
- Tenga buenas relaciones con las personas (proveedores).
- Sea ágil y responsable.

Jefe de Cocina

Debe ser una persona que:

- Sepa la preparación de todo el menú.
- Tenga don de mando.
- Sepa enseñar y como guiar a los empleados.
- Que sepa resolver problemas con los empleados y con los clientes.

Cocinero

Debe ser una persona que:

- Sepa las cosas básicas de cocina.
- No se requiere de mucha experiencia.
- Que capte rápido las cosas.
- Sea responsable.

Mesero

Debe ser una persona que:

- Sepa las cosas básicas de servicio.
- Aprenda rápido las cosas.
- No se requiere de mucha experiencia en el campo.
- Tener buena presencia.

2.1.3 Descripción del Puesto de Trabajo

Administrador:

- Hacer los horarios de los empleados.
- Controlar y autorizar todas lo concerniente al local.
- Atender a todos los problemas que se presenten en el trabajo.
- Una vez al mes supervisar los inventarios de las cosas del local.
- Supervisar 2 veces por mes las compras del local.

Contabilidad y Compras:

- Hacer las compras para el local.
- Llevar la contabilidad del local de la mano del administrador.
- Saber manejar dinero, y hacer presupuestos.
- Controlar las compras hechas y verificar lo que nos trae los proveedores.

Jefe de cocina:

- Conocer y saber cómo se hace cada plato del menú.
- Controlar y supervisar a el cocinero y al mesero.
- Supervisar el inventario de los implementos de cocina echos por los empleados una ves a la semana.
- Instruir y enseñar a los empleados cada uno de sus puestos de trabajo.
- Controlar y verificar las aptitudes de cada uno de los empleados escojidos para cada trabajo en la cocina y en el servicio.

Cocinero:

- Cocinar todo lo que está en el menú.
- Limpiar el área de cocina cuando esté terminado el día de trabajo.
- Ayudar si es necesario en el servicio.
- Ayudar en la limpieza del resto del local si fuera necesario.

Mesero:

- Retirar los platos de las mesas cuando estén terminados.
- Limpiar las mesas y el piso del local.
- Atender en lo que el cliente necesite.
- Brindar ayuda si en algún momento dado se necesita ayuda de esta persona en la cocina.

2.1.4 Rango de Salarios

- Administrador: \$400
- Contabilidad y compras: \$300
- Cocinero: \$218
- Mesero: \$218

2.1.5 Horarios de Ingreso y Salida del Empleado

Cuadro N° 2.1 Horarios de Trabajo de Personal

Personal	Lunes	Martes	Miércoles
Cajero	12:00 - 20:00	12:00 - 20:00	12:00 - 20:00
Cocinero	12:00 - 20:00	12:00 - 20:00	12:00 - 20:00
Mesero	12:00 - 20:00	12:00 - 20:00	12:00 - 20:00
Jefe de cocina	12:00 - 20:00	12:00 - 20:00	12:00 - 20:00

Jueves	Viernes	Sábado
12:00 - 20:00	17:00 - 24:00	17:00 - 24:00
12:00 - 20:00	17:00 - 24:00	17:00 - 24:00
12:00 - 20:00	17:00 - 24:00	17:00 - 24:00
12:00 - 20:00	17:00 - 24:00	17:00 - 24:00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

2.2 POLÍTICAS COMERCIALES

2.2.1 Compras

Introducción: El buen manejo de los fondos para la compra de materia prima de primera calidad es de vital importancia para mantener el producto con el estándar de calidad ofrecido.

- La calidad del producto debe ser la mejor:

Considerando los mejores especímenes, los mejores animales y del mejor faena miento de los mismos, debe tener variedad y el producto debe llegar siempre fresco.

Contar con lugares de donde los productos lleguen en perfecta calidad y su crianza sea con los mejores productos.

- Los precios deben de estar de acuerdo a los del mercado no superar o exagerar los precios.

Haciendo el estudio de mercado de la competencia, para poner los precios de acuerdo a los de la competencia y tener un rango de ganancia y competitividad.

2.2.2 Selección de Proveedores

Introducción: La correcta selección del un buen proveedor garantiza la calidad y la frescura del producto.

- El proveedor debe tener buenas referencias con otros compradores, además deberá presentar los documentos que lo acrediten como tal.

- La calidad de su producto debe ser la mejor, para esto le pediremos que nos lleve a los lugares donde el obtiene su producto, para verificar la calidad y el trato que le dan a cada producto.
- Contar con variedad y lo primordial es la frescura del mismo.
- Contar siempre con un proveedor extra en caso de contratiempos con el principal.

2.3 POLÍTICAS INTERNAS

2.3.1 Pagos

- Introducción: El buen manejo de las ganancias asegura el pago a todos los trabajadores, así como el desempeño total de cada uno de ellos en cada uno de sus puestos de trabajo.
- El pago de sueldos se realizara los primeros 5 días de cada mes, se entregara a cada uno de los empleados sus respectivos cheques de pago.
- En casos especiales por causas de fuerza mayor ajenas a la empresa se pagara en la fecha designada para ese mes, o en su defecto se llegara a un acuerdo con los empleados en el caso de surgir alguna calamidad y necesiten disponer del dinero lo antes posible.

2.3.2 Uso de Uniformes

Introducción: El buen manejo y la correcta presentación de los empleados en el área de trabajo con sus uniformes, ayuda a proyectar la imagen de nuestro negocio.

- El uniforme siempre debe estar limpio y bien presentado.

- No se permite al empleado el arreglar o de modificar de ninguna manera el uniforme que se le a sido entregado, sea en su domicilio o en algún lugar que no sea autorizado por la empresa, de requerir ajustes se notificara al administrador y el mismo ayudara con la logística de los ajustes de los uniformes.
- Cada uno de los empleados es responsable por el buen mantenimiento del sus uniformes, así mismo del lavado y del buen uso del uniforme.
- En caso de que el empleado cese sus unciones en nuestra empresa deberá regresar el uniforme en las mismas condiciones que se les fue entregado.
- La pérdida del uniforme será responsabilidad directa de cada uno de los empleados.

2.3.3 Imagen de la Empresa

Introducción: La imagen de la empresa es la responsabilidad de todos los empleados para darle el prestigio apropiado a nuestra empresa.

- Se prohíbe el uso del uniforme fuera del local.
- No utilizar el uniforme o algún tipo de referencia del local cuando se este en las calles.
- Se prohíbe dar mala imagen hacia la empresa ingiriendo alcohol en las vías públicas utilizando algún distintivo de la empresa.

2.3.4 Relaciones Públicas Internas

Introducción: El compañerismo y el trabajo en equipo son las bases fundamentales para el buen trabajo y la convivencia diaria entre los empleados.

- Se prohíbe el uso de apodos entre compañeros de trabajos, el respeto mutuo entre los compañeros es lo crea un ambiente de trabajo agradable, y hace que todos los que conforman esta empresa sean más productivos en un ambiente de camaradería y de buenas relaciones entre todos los empleados.
- Las bromas pesadas o de mal agrado para el personal son mal vistas y reprimidas con sanciones según se lo amerite, pueden ir desde llamados de atención hasta memos, y advertencias de despido del trabajo.

2.3.5 Vacaciones

Introducción: De acuerdo a las leyes ecuatorianas se dará las vacaciones respectivas al personal.

- La semana de vacaciones pagadas se dará después del año de trabajo.
- Los permisos para vacaciones o salidas se harán con anticipación y con la correcta justificación, los mismos no serán pagados.

2.3.6 Horarios de Personal (Ingreso y Salida)

Introducción: El buen manejo del tiempo en el local garantiza la atención al cliente en el momento que este la requiere.

- De acuerdo a la hora de entrada el personal deberá llegar al local con 20 minutos de anticipación.
- El momento de la hora en la que comienza su hora de trabajo ya deberá estar utilizando su uniforme y listo para comenzar sus labores, para todos los empleados

2.3.7 Comida para el Personal

Introducción: El buen manejo de las instalaciones da la buena imagen para los clientes.

- Los empleados están autorizados para servirse sus comidas en las instalaciones del establecimiento.
- Los buenos modales y las buenas conductas son siempre requeridas en el local cuando los empleados estén comiendo.

2.3.8 Sanciones

Introducción: El buen uso de las políticas de la empresa nos ayuda a todos lograr un buen desempeño de los trabajadores.

- Se sancionara con multas dependiendo de la gravedad del problema, las mismas pueden ir desde 5 dólares, hasta la máxima que sería advertencias escritas, y con 3 de estas advertencias escritas se procederá al despido del empleado.
- El recaer en alguna de estas sanciones afectara al sueldo de las personas que incurran en las mismas, y serán acompañadas de su respectiva advertencia escrita.

2.3.9 Relación de Precios

Introducción: Darle un buen precio a los clientes asegura su regreso y su confianza en nosotros, brindándoles un buen servicio con un excelente producto.

- No aumentar los precios a los clientes.

- Darles siempre lo que pide el cliente sin excederse en el precio que se le cargue al cliente.

2.4 CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

- Administrador: Byron Revelo
- Cocinero
- Cajero
- Mesero

CAPITULO III

3 ASPECTO FINANCIERO

3.1 MONTO ECONÓMICO PARA LA CONFORMACIÓN DE LA EMPRESA

La composición del monto económico para la conformación de la nueva empresa estará formada por tres conceptos básicos como son el monto de Activos Fijos, el monto de Activos Diferidos y el monto de Capital de Trabajo, para los que se detallará, cada concepto en cuadros explicativos.

3.1.1 Restos Adquisición Equipo Oficina, Muebles (Balance Inicial)

Para determinar los restos de adquisición de equipos y establecer el Balance Inicial de la nueva empresa “Sabor Andino”, se ha realizado el cálculo estimado de cada uno de los componentes antes mencionados, así:

3.1.1.1 Activos Fijos

El monto de Activos Fijos, corresponde a los valores de:

- Herramientas y Equipos necesarios para la preparación de las diferentes recetas.
- Equipo de Oficina y de Computación que serán necesarios para la administración del local.
- Muebles y Enseres como infraestructura para la instalación del restaurante.

Todos estos conceptos serán necesarios para el funcionamiento del restaurante, así se tiene en detalle la siguiente descripción:

Cuadro N° 3.1: Descripción de Activos Fijos

Activos fijos			
SABOR ANDINO			
Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Total
HERRAMIENTAS Y EQUIPO			
Freidora dos canastas	1	\$ 450,00	\$ 450,00
Plancha y cocina 4 hornillas	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
Congelador mediano	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Refrigerador grande	1	\$ 700,00	\$ 700,00
Campana extractora	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Tablas para cortar	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Horno Conventor	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Bowls deferentes tamaños	10	\$ 4,50	\$ 45,00
Pinzas	3	\$ 15,00	\$ 45,00
Espátulas	3	\$ 5,00	\$ 15,00
Cucharones grandes	3	\$ 2,00	\$ 6,00
Juego de ollas	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Juego de sartenes	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Juego de cubiertos para 12 pax	3	\$ 45,00	\$ 135,00
Salseras	6	\$ 10,00	\$ 60,00
Canastas para sánduche	40	\$ 0,50	\$ 20,00
Total herramientas y equipos			\$ 4.656,00
EQUIPOS DE OFICINA			
Comandera	1	\$ 160,00	\$ 160,00
Caja Registradora	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Teléfono	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Total equipos de oficina			\$ 435,00
EQUIPO DE COMPUTACIÓN			
Computadora	1	\$ 400,00	\$ 400,00
Total equipos de computación			\$ 400,00
MUEBLES Y ENSERES			
Barras	3	\$ 250,00	\$ 750,00
Sillas para barra	12	\$ 50,00	\$ 600,00
Mesas	3	\$ 200,00	\$ 600,00
Sillas para mesa	12	\$ 35,00	\$ 420,00
Mesa de Trabajo	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Total muebles y enseres			\$ 2.670,00
TOTAL ACTIVOS FIJOS			\$ 8.161,00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Como se puede observar, se tiene un monto total de activos fijos de \$8.161,00 dólares que serán necesarios para la adquisición de todos los equipos y herramientas.

3.1.1.2 Activos Diferidos

Los Activos Diferidos corresponden a los gastos de constitución de la empresa en cuanto a permisos y requisitos de funcionamiento que debe cumplir la empresa, así también los gastos de instalación del local, teniendo un total de \$1.810,00 dólares.

Cuadro N° 3.2: Activos Diferidos

Activos Diferidos		
Detalle	Valor Parcial	Valor Total
Gastos de constitución		\$ 310,00
RUC	\$ 0,00	
Patente municipal	\$ 100,00	
Permiso de Funcionamiento Sanitario	\$ 70,00	
Licencia de Funcionamiento	\$ 60,00	
Permisos bomberos	\$ 30,00	
Otros gastos	\$ 50,00	
Gastos de Instalación		
Adecuación del local	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
Total Activos Diferidos	\$ 1.810,00	\$ 1.810,00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

3.1.1.3 Capital de Trabajo

El Capital de Trabajo corresponde al monto de:

- Costos Directos que incluye:
 - Materia Prima necesaria para la preparación de cada receta,
 - Mano de Obra, lo corresponde al valor de sueldos del cocinero y mesero.

- Costos Indirectos que corresponden a:
 - Suministros de limpieza
 - Servicios básicos

- Gastos Administrativos
- Gastos de Ventas

En detalle se tiene la siguiente descripción:

Cuadro N° 3.3: Materia Prima

MATERIA PRIMA				
Ingredientes	Cantidad Mensual	Unidad de Medida	Valor Unitario	Valor Total Mensual
carne de borrego	25	kg	\$ 7,00	\$ 175,00
pargo	45	kg	\$ 3,50	\$ 157,50
carne de res	20	kg	\$ 3,00	\$ 60,00
carne de cerdo hornado	20	kg	\$ 5,00	\$ 100,00
pernil lojano	5	kg	\$ 5,00	\$ 25,00
pollo	10	kg	\$ 3,00	\$ 30,00
pan	600		\$ 0,20	\$ 120,00
lechuga	5	kg	\$ 1,50	\$ 7,50
tomate	15	kg	\$ 1,50	\$ 22,50
cebolla paiteña	25	kg	\$ 1,20	\$ 30,00
cebolla perla	25	kg	\$ 1,10	\$ 27,50
cebolla blanca	25	kg	\$ 1,15	\$ 28,75
pimiento	25	kg	\$ 0,80	\$ 20,00
ají	10	kg	\$ 0,52	\$ 5,20
apio	5	kg	\$ 0,50	\$ 2,50
perejil	5	kg	\$ 0,56	\$ 2,80
zanahoria	10	kg	\$ 0,70	\$ 7,00
naranjillas	25	kg	\$ 1,20	\$ 30,00
naranjas	15	kg	\$ 1,50	\$ 22,50
limones	30	kg	\$ 1,30	\$ 39,00
tomate de árbol	10	kg	\$ 1,75	\$ 17,50
aguacates	30	kg	\$ 1,30	\$ 39,00
papas	12	kg	\$ 1,50	\$ 18,00
yucas	12	kg	\$ 2,00	\$ 24,00
pasta de maní	2	kg	\$ 3,50	\$ 7,00
panela	1	unidad	\$ 2,00	\$ 2,00
especies				\$ 35,00
apanadura	1	kg	\$ 1,00	\$ 1,00
harina	5	kg	\$ 2,00	\$ 10,00
huevos	1 cubeta		\$ 3,10	\$ 3,00
ajo en pasta	7	kg	\$ 0,80	\$ 5,60
crema de leche	1	lts	\$ 1,00	\$ 1,00
mantequilla	250	gr	\$ 1,80	\$ 1,54
aceite	2	lts	\$ 1,50	\$ 3,00
cerveza	5	lts	\$ 0,75	\$ 3,75
vinagre	1,00	lts	\$ 1,00	\$ 1,00
mostaza	350	gr	\$ 2,30	\$ 2,30
TOTAL				\$ 1.087,44

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Cuadro N° 3.4: Mano de Obra

Mano de Obra								
Concepto	Sueldo Mensual	Rem. Anual	IESS	13 ^a	14 ^a	Vacac.	Fondos de Reserva	TOTAL AÑO
			Aportes Patronal (12.15%)					
Cocinero	\$ 264,00	\$ 3.168,00	\$ 384,91	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 132,00	\$ 264,00	\$ 4.476,91
Mesero	\$ 264,00	\$ 3.168,00	\$ 384,91	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 132,00	\$ 264,00	\$ 4.476,91

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Cuadro N° 3.5: Costos Indirectos

COSTOS INDIRECTOS				
Detalle	Valor Mensual	Valor Total Anual	Presupuesto Anual	
			Año 1	Año 2
Servicios Básicos			\$ 1.920,00	\$ 1.983,94
Luz	\$ 25,00	\$ 300,00		
Agua	\$ 40,00	\$ 480,00		
Teléfono	\$ 35,00	\$ 420,00		
Gas	\$ 60,00	\$ 720,00		
Suministros de limpieza			\$ 300,00	\$ 309,99
Desinfectante		\$ 80,00		
Escobas		\$ 25,00		
Trapeadores		\$ 15,00		
Papel higiénico		\$ 70,00		
Dispensadores		\$ 80,00		
Jabón líquido		\$ 30,00		
TOTAL			2.220,00	2.293,93

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

En cuanto a los Gastos Administrativos, éstos se encuentran compuestos por:

- Sueldos Administrativos
- Beneficios de Ley
- Arriendo

- Suministros de Oficina
- Otros gastos

Cuadro N° 3.6: Gastos Administrativos

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN				
Detalle	Valor Mensual	Valor Total Anual	Presupuesto Anual	
			Año 1	Año 2
Sueldos Administrativos			\$ 13.200,00	\$ 13.639,56
Gerente General	\$ 400,00	\$ 4.800,00		
Administrador	\$ 400,00	\$ 4.800,00		
Contador	\$ 300,00	\$ 3.600,00		
Beneficios de Ley			\$ 3.495,80	\$ 5.298,84
Décimo tercero		\$ 1.100,00		\$ 1.136,63
Décimo cuarto	\$ 264,00	\$ 792,00		\$ 818,37
Aporte patronal		\$ 1.603,80		\$ 1.657,21
Fondos de reserva				\$ 1.136,63
Vacaciones				\$ 550,00
Arriendo			\$ 10.600,00	\$ 9.919,68
Local	\$ 800,00	\$ 9.600,00		
Garantía	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00		
Suministros de oficina			\$ 5,00	\$ 5,17
Esferos		\$ 5,00		
Otros gastos			\$ 60,00	\$ 62,00
TOTAL			\$ 27.360,80	\$ 28.925,24

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Cuadro N° 3.7: Gastos de Venta

GASTOS DE VENTA				
Detalle	Valor Mensual	Valor Total Anual	Presupuesto Anual	
			Año 1	Año 2
Suministros de oficina			\$ 55,00	\$ 56,83
Facturas		\$ 30,00		
Papelería		\$ 25,00		
Publicidad			\$ 3.500,00	\$ 3.616,55
Material Publicitario	\$ 250,00	\$ 3.000,00		
Rótulo	\$ 500,00	\$ 500,00		
TOTAL			\$ 3.555,00	\$ 3.673,38

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Considerando cada uno de los valores antes detallados, el monto total del Capital de Trabajo para la puesta en marcha de la nueva empresa asciende a \$4.528,91 dólares, esta suma corresponde al valor del primer mes de operaciones del restaurante, pues se considera que a partir del primer mes la empresa ya empieza a generar efectivo para ser utilizado en lo posterior en la compra de los insumos necesarios para los siguientes meses.

Cuadro N° 3.8: Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO		
Detalle	Valor Anual	Valor Mensual
Inventario de Materia Prima	\$ 13.049,28	\$ 1.087,44
Mano de Obra	\$ 8.161,82	\$ 680,15
Costos Indirectos	\$ 2.220,00	\$ 185,00
Gastos Administrativos	\$ 27.360,80	\$ 2.280,07
Gastos de Venta	\$ 3.555,00	\$ 296,25
TOTAL	\$ 54.346,90	\$ 4.528,91

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Una vez que han sido detallados todos los componentes de la inversión inicial que se requiere hacer para poner en funcionamiento el Restaurante Sabor Andino, se muestra a continuación el monto total de la inversión:

Cuadro N° 3.9: Inversión Inicial

FUENTES Y USOS DE FONDOS EN DÓLARES		
Detalle	Valor Parcial	Valor Total
ACTIVOS FIJOS		
HERRAMIENTAS Y EQUIPO		\$ 4.656,00
EQUIPOS DE OFICINA		\$ 435,00
EQUIPO DE COMPUTACIÓN		\$ 400,00
MUEBLES Y ENSERES		\$ 2.670,00
TOTAL ACTIVOS FIJOS		\$ 8.161,00
ACTIVOS DIFERIDOS		
Gastos de constitución		\$ 310,00
Gastos de Instalación		
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS		\$ 1.810,00
CAPITAL DE TRABAJO		
Inventario de Materia Prima	\$ 1.087,44	
Mano de Obra	\$ 680,15	
Costos Indirectos	\$ 185,00	
Gastos Administrativos	\$ 2.280,07	
Gastos de Venta	\$ 296,25	
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO		\$ 4.528,91
TOTAL INVERSIÓN		\$ 14.499,91

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

El monto total de la inversión asciende a \$14.499,91 dólares para iniciar las operaciones de funcionamiento del nuevo restaurante. Los medios para financiar este monto serán mediante utilización de fondos propiso de los socios, quienes se repartirán en partes iguales de aportación.

3.1.2 Balance Inicial

El Balance Inicial de la empresa se presenta de la siguiente forma:

Cuadro N° 3.10: Balance Inicial

ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL			
SABOR ANDINO			
ACTIVOS	Valor Parcial	Valor Parcial	Valor Total
Corrientes			\$ 4.528,91
Disponible		\$ 3.081,47	
bancos	\$ 0,00		
caja	\$ 3.081,47		
Exigibles			
Realizables		\$ 1.447,44	
inventario de mercaderías	\$ 1.087,44		
suministros de oficina	\$ 60,00		
Suministros de limpieza	\$ 300,00		
Fijos			\$ 8.161,00
Depreciables		\$ 8.161,00	
Maquinaria y Equipo	\$ 4.656,00		
Equipos de oficina	\$ 435,00		
Equipos de computación	\$ 400,00		
Muebles y enseres	\$ 2.670,00		
Diferidos e intangibles			\$ 1.810,00
Amortizables		\$ 1.810,00	
Gastos de constitución	\$ 310,00		
Gastos de instalación	\$ 1.500,00		
TOTAL ACTIVOS			\$ 14.499,91
PASIVOS			
A corto plazo			
A largo plazo			
Total pasivo			\$ 0,00
PATRIMONIO			\$ 14.499,91
Capital social		\$ 14.499,91	
Fondos de operación			
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO			\$ 14.499,91

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

3.1.3 Activo (Activo de Operaciones)

Acorde al cuadro 3.10, los activos que forman parte del Balance Inicial han sido desglosados de acuerdo a la clasificación de las cuentas a las cuales pertenecen, identificando así cuatro cuentas de Activos Corrientes, Realizables, Fijos y Diferidos, tendiendo un total de \$14.499,91 dólares.

3.1.4 Pasivo (Justificado)

Respecto del monto de Pasivos, se tiene un valor de \$0,00 dólares, en razón de que para poner en marcha el nuevo restaurante, los fondos que se van a emplear en el financiamiento son propios de los socios que conforman la empresa, por lo tanto no existen cuentas por pagar.

El financiamiento para la puesta en marcha de la nueva empresa se realizará a través de aportaciones iguales de los socios, tendiendo así un aporte del 50% cada socio, es decir \$7.250,00 dólares cada uno.

3.1.5 Patrimonio

El Patrimonio corresponde a la suma de las cuentas de Pasivos más las cuentas de Patrimonio, en este caso las cuentas de Patrimonio corresponden a la suma del Capital social que va a aportar cada socio de la empresa, teniendo un total de \$14.499,91 dólares.

3.2 PRESUPUESTOS

Los presupuestos corresponden a las estimaciones de lo que se va a requerir como recursos tanto materiales como humanos para la puesta en marcha del presente proyecto.

3.2.1 Rol de Pagos

El Rol de pagos corresponde al detalle de los valores de sueldos y beneficios sociales que perciben los empleados de la empresa, en este caso el restaurant Sabor Andino contará con 5 personas para la prestación del servicio a sus clientes.

En el siguiente cuadro se muestra en detalle los valores que se han presupuestado para el pago del personal:

Cuadro N° 3.11: Rol de Pagos

Rol de Pagos								
Concepto	Sueldo Mensual	Rem. Anual	IESS	13°	14°	Vacac.	Fondos de Reserva	TOTAL AÑO
			Aporte Patronal (12.15%)					
Gerente General	\$ 400,00	\$ 4.800,00	\$ 583,20	\$ 400,00	\$ 264,00	\$ 200,00	\$ 400,00	\$ 6.647,20
Administrador	\$ 400,00	\$ 4.800,00	\$ 583,20	\$ 400,00	\$ 264,00	\$ 200,00	\$ 400,00	\$ 6.647,20
Contador	\$ 300,00	\$ 3.600,00	\$ 437,40	\$ 300,00	\$ 264,00	\$ 150,00	\$ 300,00	\$ 5.051,40
Cocinero	\$ 264,00	\$ 3.168,00	\$ 384,91	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 132,00	\$ 264,00	\$ 4.476,91
Mesero	\$ 264,00	\$ 3.168,00	\$ 384,91	\$ 264,00	\$ 264,00	\$ 132,00	\$ 264,00	\$ 4.476,91

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

3.2.2 Equipamiento

El equipamiento corresponde a todas las herramientas y equipos que se requerirán para el desarrollo de las actividades del restaurante, específicamente de la preparación de las diferentes recetas, para este proyecto se tiene el siguiente detalle:

Cuadro N° 3.12: Herramientas y Equipos

HERRAMIENTAS Y EQUIPO	Cantidad	Precio Unitario	Total
Freidora dos canastas	1	\$ 450,00	\$ 450,00
Plancha y cocina 4 hornillas	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
Congelador mediano	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Refrigerador grande	1	\$ 700,00	\$ 700,00
Campana extractora	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Tablas para cortar	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Horno Convector	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Bowls deferentes tamaños	10	\$ 4,50	\$ 45,00
Pinzas	3	\$ 15,00	\$ 45,00
Espátulas	3	\$ 5,00	\$ 15,00
Cucharones grandes	3	\$ 2,00	\$ 6,00
Juego de ollas	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Juego de sartenes	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Juego de cubiertos para 12 pax	3	\$ 45,00	\$ 135,00
Salseras	6	\$ 10,00	\$ 60,00
Canastas para sánduche	40	\$ 0,50	\$ 20,00
Total herramientas y equipos			\$ 4.656,00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Las Herramientas y Equipos corresponden a todos los artefactos además de utensilios de cocina que serán necesarios para la preparación de las recetas que se va a ofrecer al público.

Cuadro N° 3.13: Equipos y Muebles

EQUIPOS DE OFICINA	Cantidad	Precio Unitario	Total
Comandera	1	\$ 160,00	\$ 160,00
Caja Registradora	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Teléfono	1	\$ 25,00	\$ 25,00
Total equipos de oficina			\$ 435,00
EQUIPO DE COMPUTACIÓN			
Computadora	1	\$ 400,00	\$ 400,00
Total equipos de computación			\$ 400,00
MUEBLES Y ENSERES			
Barras	3	\$ 250,00	\$ 750,00
Sillas para barra	12	\$ 50,00	\$ 600,00
Mesas	3	\$ 200,00	\$ 600,00
Sillas para mesa	12	\$ 35,00	\$ 420,00
Mesa de Trabajo	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Total muebles y enseres			\$ 2.670,00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Los Equipos de Oficina y de Computación son aquellos que se requieren para la prestación del servicio al cliente, específicamente para la recepción de los pedidos, así como para su despacho y cobro.

Por su parte los Muebles y Enseres corresponden a la infraestructura mobiliaria que requiere el restaurante para brindar comodidad a sus clientes a la hora de probar los diferentes platillos que se ofrecerán.

3.2.3 Ventas

Para establecer el presupuesto de ventas del restaurante, será necesario considerar varios factores:

- De acuerdo a datos de la demanda insatisfecha y de la capacidad máxima del restaurante, se ha estimado que en promedio el restaurante Sabor Andino atenderá al 75% de la capacidad máxima que tendría el restaurante, es decir anualmente la capacidad del restaurante sería de 13824 personas, de las cuales se estima atender al 75% que corresponde a un total de 10368 personas al año.
- El consumo promedio por persona es de \$6,00 dólares, pues se ofrecerá diferentes platillos cuyos precios oscilan entre los \$3,00 y \$4,00 dólares, considerando que cada receta deberá complementarse con una bebida sea gaseosa o natural, acorde al gusto de los clientes.
- Para proyectar la demanda se ha estimado un porcentaje de crecimiento del 2% anual, pues considerando que el sector en que se ubica este tipo de negocios es bastante competitivo, el hecho de tratar de ganar participación en el mercado y lograr posicionarse en la mente de los consumidores requiere de muchos esfuerzos de comercialización.
- Para la proyección del consumo promedio por persona se ha considerado el valor de la inflación anual, el cual es del 3,33% puesto que este factor influye en la compra y venta de alimentos.

Cuadro N° 3.14: Presupuesto de Ingresos

PRESUPUESTO DE INGRESOS PROYECTADOS					
Detalle	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Capacidad Máxima	13824	14100	14382	14670	14964
Demanda Satisfecha	10368	10575	10787	11003	11223
Consumo Promedio por persona	\$ 6,00	\$ 6,20	\$ 6,41	\$ 6,62	\$ 6,84
Ingresos (\$)	\$ 62.208,00	\$ 65.565,12	\$ 69.103,40	\$ 72.832,64	\$ 76.763,12

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

3.2.4 Costos y Gastos

Para determinar el presupuesto de costos y gastos de igual forma se consideró como porcentaje de crecimiento para los años proyectados, el valor del 3.33% que corresponde al valor de la inflación anual en lo que respecta a la proyección de la mano de obra, los costos indirectos, los gastos administrativos y los gastos de venta.

Así también se consideró el valor de las depreciaciones de los activos fijos y de las amortizaciones de los activos diferidos, cuyos valores se mantienen fijos en los diferentes años de proyección.

Cuadro N° 3.15: Presupuesto de Costos y Gastos

PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS					
Detalle	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Costos Directos	\$ 21.211,10	\$ 22.553,46	\$ 23.127,46	\$ 23.717,04	\$ 24.322,64
Materia Prima	\$ 13.049,28	\$ 13.310,27	\$ 13.576,47	\$ 13.848,00	\$ 14.124,96
Mano de Obra	\$ 6.336,00	\$ 6.546,99	\$ 6.765,00	\$ 6.990,28	\$ 7.223,05
Beneficios de Ley	\$ 1.825,82	\$ 2.696,21	\$ 2.785,99	\$ 2.878,76	\$ 2.974,63
Costos Indirectos	\$ 2.220,00	\$ 2.293,93	\$ 2.370,31	\$ 2.449,25	\$ 2.530,81
Suministros de Limpieza	\$ 1.920,00	\$ 1.983,94	\$ 2.050,00	\$ 2.118,27	\$ 2.188,80
Servicios Básicos	\$ 300,00	\$ 309,99	\$ 320,31	\$ 330,98	\$ 342,00
Gastos Administrativos	\$ 27.360,80	\$ 28.925,24	\$ 29.888,46	\$ 30.883,74	\$ 31.912,17
Sueldos Administrativos	\$ 13.200,00	\$ 13.639,56	\$ 14.093,76	\$ 14.563,08	\$ 15.048,03
Beneficios de Ley	\$ 3.495,80	\$ 5.298,84	\$ 5.475,29	\$ 5.657,62	\$ 5.846,02
Arriendo	\$ 10.600,00	\$ 9.919,68	\$ 10.250,01	\$ 10.591,33	\$ 10.944,02
Suministros de oficina	\$ 5,00	\$ 5,17	\$ 5,34	\$ 5,52	\$ 5,70
Otros gastos	\$ 60,00	\$ 62,00	\$ 64,06	\$ 66,20	\$ 68,40
Gastos de Venta	\$ 3.555,00	\$ 3.673,38	\$ 3.795,71	\$ 3.922,10	\$ 4.052,71
Suministros de oficina	\$ 55,00	\$ 56,83	\$ 58,72	\$ 60,68	\$ 62,70
Publicidad	\$ 3.500,00	\$ 3.616,55	\$ 3.736,98	\$ 3.861,42	\$ 3.990,01
Depreciaciones	\$ 1.043,82	\$ 1.043,82	\$ 1.043,82	\$ 910,50	\$ 910,50
Herramientas y Equipo	\$ 574,50	\$ 574,50	\$ 574,50	\$ 574,50	\$ 574,50
Equipo de Oficina	\$ 69,00	\$ 69,00	\$ 69,00	\$ 69,00	\$ 69,00
Equipo de Computación	\$ 133,32	\$ 133,32	\$ 133,32		
Muebles y Enseres	\$ 267,00	\$ 267,00	\$ 267,00	\$ 267,00	\$ 267,00
Amortizaciones	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00
Gastos de constitución	\$ 62,00	\$ 62,00	\$ 62,00	\$ 62,00	\$ 62,00
Gastos de Instalación	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
TOTAL	\$ 32.321,62	\$ 34.004,45	\$ 35.089,98	\$ 36.078,34	\$ 37.237,38

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

3.3 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio se define como aquel punto en el cual la empresa no pierde ni gana, es decir, donde los ingresos percibidos son iguales a los egresos realizados. Para su cálculo se ha utilizado la siguiente fórmula:

$$PE = \frac{CF}{PVU - CVU}$$

En donde:

PE = punto de equilibrio

CF = costos fijos

PVU = Precio de venta unitario

CVU = Costo variable unitario

La cantidad estimada de venta anual de cada receta se obtuvo mediante la estimación de porcentajes de representatividad de cada una.

Para realizar el cálculo del punto de equilibrio, se ha considerado el costo variable de cada receta, tomando en cuenta el valor de los ingredientes que incluye cada una.

Respecto de los costos fijos, éstos se obtuvieron de la división del costo fijo total anual para cada receta, es decir el costo fijo anual es de \$38.788,44 dólares, los cuales al ser divididos para las 6 recetas se obtiene un costo de \$6465 dólares que se distribuye de acuerdo al porcentaje de representación de cada receta, teniendo un costo fijo unitario de \$0.62 ctvs.

Cuadro N° 3.16: Cálculo del Punto de Equilibrio

RECETAS	Porcentaje de representatividad	Cantidad Estimada de Venta Anual	Costos Fijos	Costos Variables Unitarios	Precio de Venta Unitario	Punto de Equilibrio en # de Unidades
Sánduche Chivito	20%	2046	\$ 1.275,94	\$ 1,58	\$ 4,00	527
Sánduche de pescado	7%	682	\$ 425,31	\$ 1,42	\$ 3,00	269
Sánduche de carne	18%	1910	\$ 1.190,87	\$ 1,39	\$ 3,00	740
Sánduche Hornado	20%	2046	\$ 1.275,94	\$ 1,58	\$ 4,00	527
Sánduche de pollo	18%	1910	\$ 1.190,87	\$ 1,31	\$ 3,00	705
Sánduche de Pernil	17%	1773	\$ 1.105,81	\$ 2,17	\$ 4,00	604
TOTAL	100%	10368,00	\$ 6.465			3372

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Como se puede observar el número de unidades que el restaurante debería vender para alcanzar el punto de equilibrio de cada receta se pueden lograr en el primer año de funcionamiento del restaurante.

A continuación se muestra el punto de equilibrio de cada una de las recetas de manera que se pueda verificar los puntos calculados en el cuadro anterior:

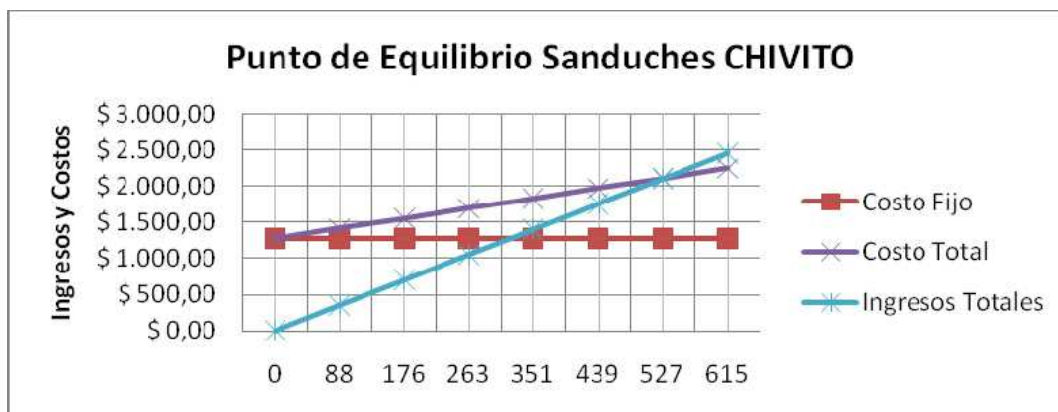
Cuadro N° 3.17: Punto de Equilibrio de Sánduche Chivito

Cantidad de Sánduche CHIVITO	Costo Fijo	Costo Variable	Costo Total	Ingresos Totales
0	\$ 1.275,94	\$ 0,00	\$ 1.275,94	\$ 0,00
88	\$ 1.275,94	\$ 138,72	\$ 1.414,66	\$ 351,20
176	\$ 1.275,94	\$ 277,45	\$ 1.553,38	\$ 702,40
263	\$ 1.275,94	\$ 416,17	\$ 1.692,11	\$ 1.053,60
351	\$ 1.275,94	\$ 554,90	\$ 1.830,83	\$ 1.404,80
439	\$ 1.275,94	\$ 693,62	\$ 1.969,56	\$ 1.756,00
527	\$ 1.275,94	\$ 832,34	\$ 2.108,28	\$ 2.107,20
615	\$ 1.275,94	\$ 971,07	\$ 2.247,00	\$ 2.458,40

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Gráfico N° 3.1



Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

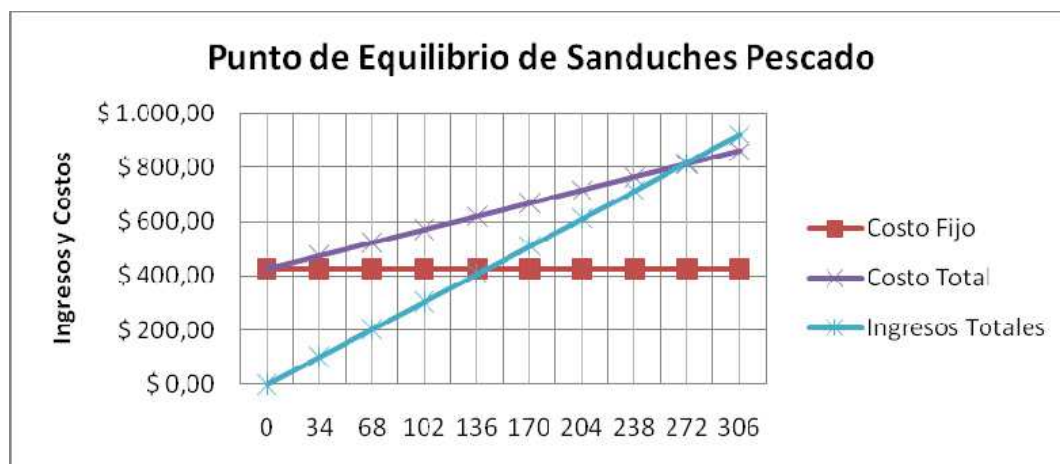
Cuadro N° 3.18: Punto de Equilibrio de Sánduche Pescado

Cantidad de Sánduche Pescado	Costo Fijo	Costo Variable	Costo Total	Ingresos Totales
0	\$ 425,31	\$ 0,00	\$ 425,31	\$ 0,00
34	\$ 425,31	\$ 48,28	\$ 473,59	\$ 102,00
68	\$ 425,31	\$ 96,56	\$ 521,87	\$ 204,00
102	\$ 425,31	\$ 144,84	\$ 570,15	\$ 306,00
136	\$ 425,31	\$ 193,12	\$ 618,43	\$ 408,00
170	\$ 425,31	\$ 241,40	\$ 666,71	\$ 510,00
204	\$ 425,31	\$ 289,68	\$ 714,99	\$ 612,00
238	\$ 425,31	\$ 337,96	\$ 763,27	\$ 714,00
272	\$ 425,31	\$ 386,24	\$ 811,55	\$ 816,00
306	\$ 425,31	\$ 434,52	\$ 859,83	\$ 918,00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Gráfico N° 3.2



Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

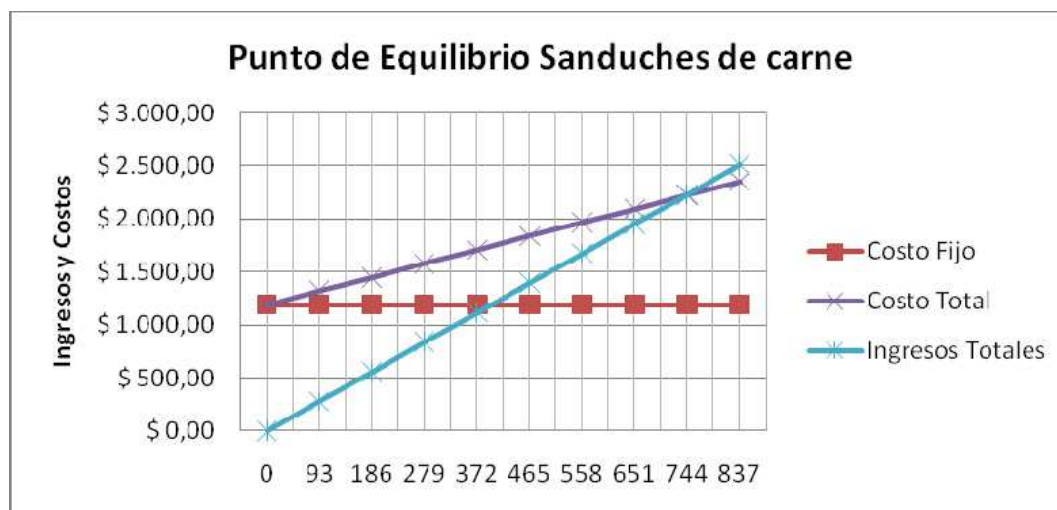
Cuadro N° 3.19: Punto de Equilibrio de Sánduche de Carne

Cantidad de Sánduche de Carne	Costo Fijo	Costo Variable	Costo Total	Ingresos Totales
0	\$ 1.190,87	\$ 0,00	\$ 1.190,87	\$ 0,00
93	\$ 1.190,87	\$ 129,27	\$ 1.320,14	\$ 279,00
186	\$ 1.190,87	\$ 258,54	\$ 1.449,41	\$ 558,00
279	\$ 1.190,87	\$ 387,81	\$ 1.578,68	\$ 837,00
372	\$ 1.190,87	\$ 517,08	\$ 1.707,95	\$ 1.116,00
465	\$ 1.190,87	\$ 646,35	\$ 1.837,22	\$ 1.395,00
558	\$ 1.190,87	\$ 775,62	\$ 1.966,49	\$ 1.674,00
651	\$ 1.190,87	\$ 904,89	\$ 2.095,76	\$ 1.953,00
744	\$ 1.190,87	\$ 1.034,16	\$ 2.225,03	\$ 2.232,00
837	\$ 1.190,87	\$ 1.163,43	\$ 2.354,30	\$ 2.511,00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Gráfico N° 3.3



Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

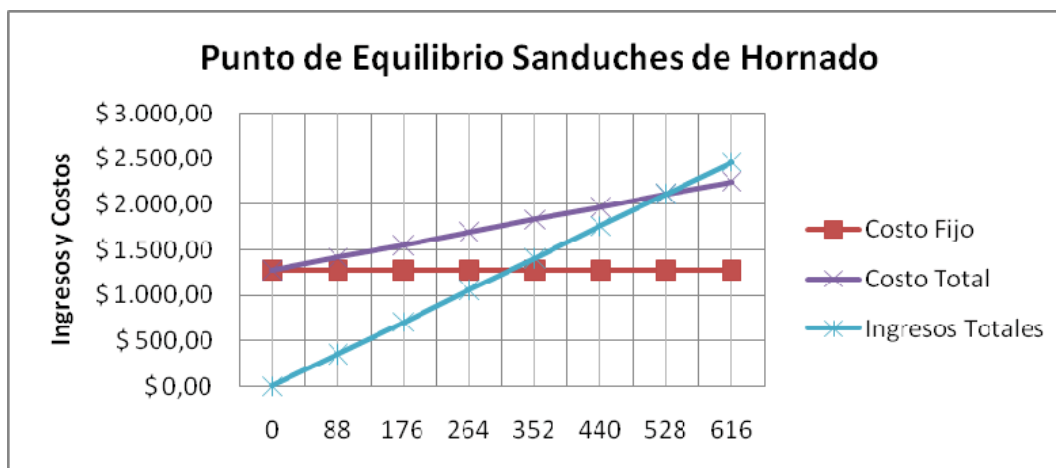
Cuadro N° 3.20: Punto de Equilibrio de Sánduche de Hornado

Cantidad de Sánduche de Hornado	Costo Fijo	Costo Variable	Costo Total	Ingresos Totales
0	\$ 1.275,94	\$ 0,00	\$ 1.275,94	\$ 0,00
88	\$ 1.275,94	\$ 139,04	\$ 1.414,98	\$ 352,00
176	\$ 1.275,94	\$ 278,08	\$ 1.554,02	\$ 704,00
264	\$ 1.275,94	\$ 417,12	\$ 1.693,06	\$ 1.056,00
352	\$ 1.275,94	\$ 556,16	\$ 1.832,10	\$ 1.408,00
440	\$ 1.275,94	\$ 695,20	\$ 1.971,14	\$ 1.760,00
528	\$ 1.275,94	\$ 834,24	\$ 2.110,18	\$ 2.112,00
616	\$ 1.275,94	\$ 973,28	\$ 2.249,22	\$ 2.464,00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Gráfico N° 3.4



Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

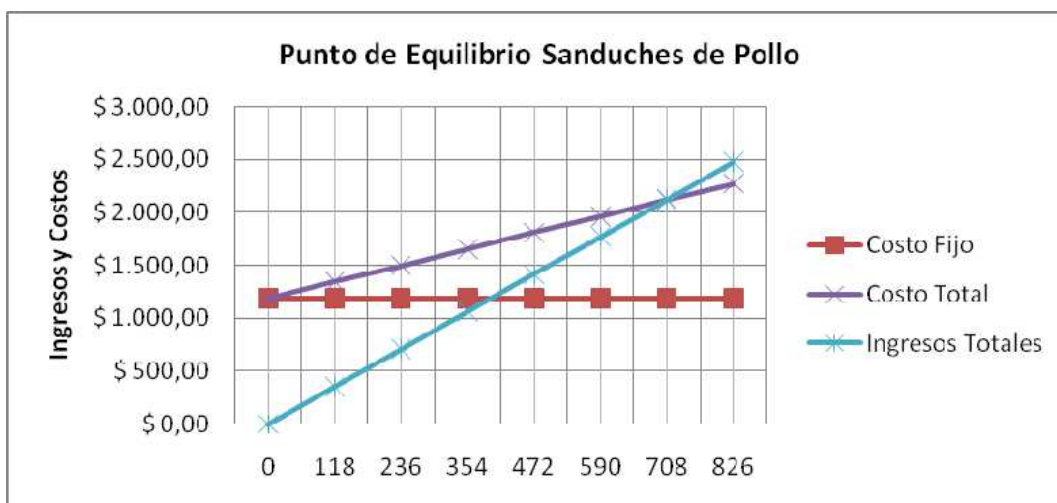
Cuadro N° 3.21: Punto de Equilibrio de Sánduche de Pollo

Cantidad de Sánduche de Pollo	Costo Fijo	Costo Variable	Costo Total	Ingresos Totales
0	\$ 1.190,87	\$ 0,00	\$ 1.190,87	\$ 0,00
118	\$ 1.190,87	\$ 154,58	\$ 1.345,45	\$ 354,00
236	\$ 1.190,87	\$ 309,16	\$ 1.500,03	\$ 708,00
354	\$ 1.190,87	\$ 463,74	\$ 1.654,61	\$ 1.062,00
472	\$ 1.190,87	\$ 618,32	\$ 1.809,19	\$ 1.416,00
590	\$ 1.190,87	\$ 772,90	\$ 1.963,77	\$ 1.770,00
708	\$ 1.190,87	\$ 927,48	\$ 2.118,35	\$ 2.124,00
826	\$ 1.190,87	\$ 1.082,06	\$ 2.272,93	\$ 2.478,00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Gráfico N° 3.5



Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

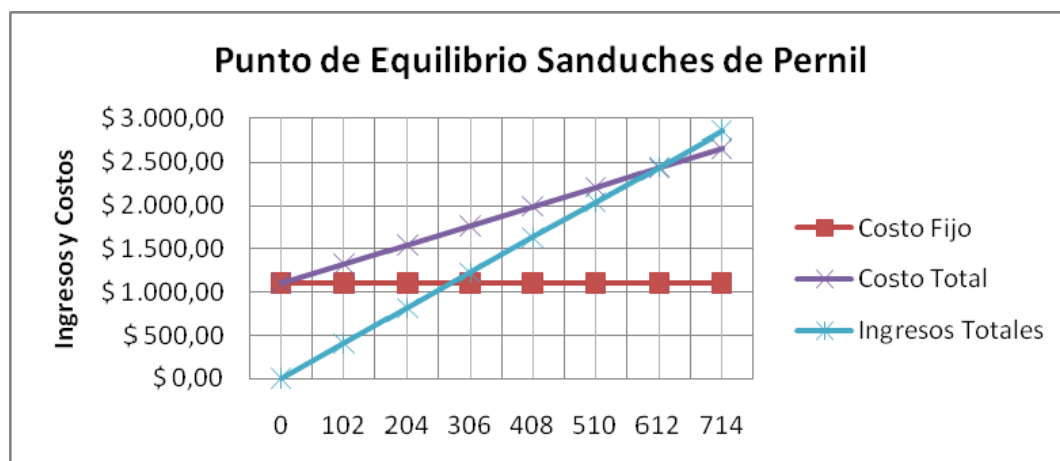
Cuadro N° 3.22: Punto de Equilibrio de Sánduche de Pernil

Cantidad de Sánduche de Pernil	Costo Fijo	Costo Variable	Costo Total	Ingresos Totales
0	\$ 1.105,81	\$ 0,00	\$ 1.105,81	\$ 0,00
102	\$ 1.105,81	\$ 221,34	\$ 1.327,15	\$ 408,00
204	\$ 1.105,81	\$ 442,68	\$ 1.548,49	\$ 816,00
306	\$ 1.105,81	\$ 664,02	\$ 1.769,83	\$ 1.224,00
408	\$ 1.105,81	\$ 885,36	\$ 1.991,17	\$ 1.632,00
510	\$ 1.105,81	\$ 1.106,70	\$ 2.212,51	\$ 2.040,00
612	\$ 1.105,81	\$ 1.328,04	\$ 2.433,85	\$ 2.448,00
714	\$ 1.105,81	\$ 1.549,38	\$ 2.655,19	\$ 2.856,00

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Gráfico N° 3.6



Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

El punto de equilibrio general del proyecto se resume en el siguiente cuadro:

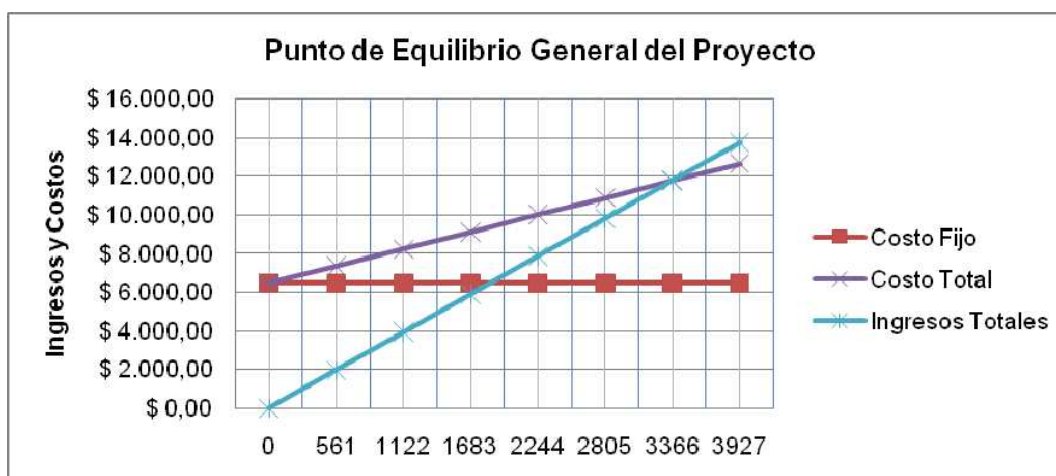
Cuadro N° 3.23: Punto de Equilibrio General

Descripción	Valor
Cantidad de producto estimado	10368
Precio Unitario	\$ 3,50
Costo Variable	\$ 1,58
Costo Fijo	\$ 6.464,74
Punto de Equilibrio en cantidad de producto	3367

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Gráfico N° 3.7



Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

El punto de equilibrio general del proyecto se alcanza con la producción y venta de 3367 sándwiches para el primer año analizado, por lo tanto considerando la capacidad instalada del nuevo Restaurante Sabor Andino, dicho punto de equilibrio se alcanzará aproximadamente dentro de los primeros 4 meses de operación.

3.4 ESTADO DE RESULTADOS

En el cálculo del Estado de Resultados se consideró cada uno de los presupuestos antes mencionados, tanto de ingresos como de costos y gastos, teniendo el siguiente cuadro:

Cuadro N° 3.24: Estado de Resultados

ESTADO DE RESULTADOS					
SABOR ANDINO					
Detalle	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESOS OPERACIONALES	\$ 62.208,00	\$ 65.565,12	\$ 69.103,40	\$ 72.832,64	\$ 76.763,12
(-) costo de ventas	\$ 23.431,10	\$ 24.847,39	\$ 25.497,78	\$ 26.166,29	\$ 26.853,45
(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$ 38.776,90	\$ 40.717,73	\$ 43.605,63	\$ 46.666,35	\$ 49.909,68
(-)GASTOS OPERACIONALES					
(-)gastos administrativos	\$ 27.360,80	\$ 28.925,24	\$ 29.888,46	\$ 30.883,74	\$ 31.912,17
(-)gasto de ventas	\$ 3.555,00	\$ 3.673,38	\$ 3.795,71	\$ 3.922,10	\$ 4.052,71
(-)depreciación de activos fijos	\$ 1.043,82	\$ 1.043,82	\$ 1.043,82	\$ 910,50	\$ 910,50
(-)amortizaciones de activos diferidos	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00
(=) UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 6.455,28	\$ 6.713,28	\$ 8.515,65	\$ 10.588,01	\$ 12.672,30
(+) INGRESOS NO OPERACIONALES			\$ 133,32		
(+) otros ingresos			\$ 133,32		
(-) GASTOS NO OPERACIONALES					
(-) gastos financieros					
(=) UTILIDAD EN EL EJERCICIO	\$ 6.455,28	\$ 6.713,28	\$ 8.648,97	\$ 10.588,01	\$ 12.672,30
(-) 15% participación de empleados	\$ 968,29	\$ 1.006,99	\$ 1.297,34	\$ 1.588,20	\$ 1.900,85
(=) UTILIDADES ANTES DE IMPUESTOS	\$ 5.486,98	\$ 5.706,29	\$ 7.351,62	\$ 8.999,81	\$ 10.771,46
(-) 25% impuesto a la renta	\$ 1.371,75	\$ 1.426,57	\$ 1.837,91	\$ 2.249,95	\$ 2.692,86
(=) UTILIDAD NETA	\$ 4.115,24	\$ 4.279,72	\$ 5.513,72	\$ 6.749,86	\$ 8.078,59
(-) 10% Reserva Legal	\$ 411,52	\$ 427,97	\$ 551,37	\$ 674,99	\$ 807,86
(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 3.703,71	\$ 3.851,75	\$ 4.962,34	\$ 6.074,87	\$ 7.270,73

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Como se puede observar, a pesar de ser altos los costos y gastos que mantendría el restaurante, las utilidades que se obtienen anualmente se muestran satisfactorias en razón de que el estimado de los ingresos superan y cubren todos los costos y gastos.

3.5 FLUJO DE CAJA

Para el cálculo del flujo de caja, se ha considerado de igual forma todos los rubros antes detallados, incluyendo el valor de la inversión inicial de manera que se pueda tener datos exactos del flujo de efectivo que se tendría cada año.

Cuadro N° 3.25: Flujo de Caja

FLUJO NETOS DE FONDOS DEL PROYECTO						
SABOR ANDINO						
CONCEPTO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+) INGRESOS OPERACIONALES		\$ 62.208,00	\$ 65.565,12	\$ 69.103,40	\$ 72.832,64	\$ 76.763,12
(-) Costo de operación		\$ 23.431,10	\$ 24.847,39	\$ 25.497,78	\$ 26.166,29	\$ 26.853,45
(-) Gastos Administrativos		\$ 27.360,80	\$ 28.925,24	\$ 29.888,46	\$ 30.883,74	\$ 31.912,17
(-) Gastos de venta		\$ 3.555,00	\$ 3.673,38	\$ 3.795,71	\$ 3.922,10	\$ 4.052,71
(-) Depreciación activos fijos		\$ 1.043,82	\$ 1.043,82	\$ 1.043,82	\$ 910,50	\$ 910,50
(-) Amortización activos diferidos		\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00
(=)UTILIDAD EN EL EJERCICIO		\$ 6.455,28	\$ 6.713,28	\$ 8.515,65	\$ 10.588,01	\$ 12.672,30
(-) 15% Participación de empleados		\$ 968,29	\$ 1.006,99	\$ 1.277,35	\$ 1.588,20	\$ 1.900,85
(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 5.486,98	\$ 5.706,29	\$ 7.238,30	\$ 8.999,81	\$ 10.771,46
(-) 25% Impuesto a la renta		\$ 1.371,75	\$ 1.426,57	\$ 1.809,57	\$ 2.249,95	\$ 2.692,86
(=) UTILIDAD NETA		\$ 4.115,24	\$ 4.279,72	\$ 5.428,72	\$ 6.749,86	\$ 8.078,59
(-) 10% Reserva Legal		\$ 411,52	\$ 427,97	\$ 542,87	\$ 674,99	\$ 807,86
(=) UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		\$ 3.703,71	\$ 3.851,75	\$ 4.885,85	\$ 6.074,87	\$ 7.270,73
(+) Depreciación		\$ 1.043,82	\$ 1.043,82	\$ 1.043,82	\$ 910,50	\$ 910,50
(+) Amortización		\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00	\$ 362,00
(-) Inversión en activos fijos	(\$ 8.161,00)					
(-) Inversión diferidos y amortizables	(\$ 1.810,00)					
(-) Capital de trabajo	(\$ 4.528,91)					
(+) Recuperación del capital de trabajo						
(=)FLUJOS DE FONDOS NETOS DEL PROYECTO	(\$ 14.499,91)	\$ 5.109,53	\$ 5.257,57	\$ 6.291,67	\$ 7.347,37	\$ 8.543,23

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

3.6 EVALUACIÓN FINANCIERA

Para evaluar financieramente el proyecto es necesario realizar el cálculo de algunos indicadores financieros como se muestra a continuación:

3.6.1 Tasa Mínima Atractiva de Retorno (TMAR)

La TMAR representa la rentabilidad mínima exigida por parte del inversor al proyecto, en base al riesgo en que se incurre al invertir en el mismo.

Para fijar la Tasa se ha tomado como referencia la tasa de inflación anual que es del 3.33%, así como también la tasa de variación del PIB por actividad de la Cuenta “Otros Servicios” que mantiene el Banco Central que es del 15.1%; teniendo por lo tanto una tasa mínima atractiva de retorno de **18.43%**.

Cuadro N° 3.26: TMAR

TMAR DEL PROYECTO	
Detalle	Valor
Inflación	3,33%
% Variación del PIB por Actividad Económica (Cta. Hoteles Bares y Restaurantes)	15.1%
TMAR	18,43%

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

3.6.2 Valor Actual Neto (VAN)

El valor actual neto de la inversión es igual a la suma algebraica de los valores actualizados de los flujos netos de caja asociados a la inversión. Si el valor actual neto es positivo, la inversión puede aceptarse; y rechazarse si es negativo.

El cálculo del VAN para el período de 5 años se realiza de la siguiente manera:

$$VAN = -P + \frac{FNE_1}{(1+i)^1} + \frac{FNE_2}{(1+i)^2} + \frac{FNE_3}{(1+i)^3} + \frac{FNE_4}{(1+i)^4} + \frac{FNE_5}{(1+i)^5}$$

Donde:

P = Inversión Inicial
 FNE = Flujo Neto Efectivo
 i = Tasa de Descuento (TMAR)
 n = 5

Cuadro N° 3.27: VAN

VALOR ACTUAL NETO DEL PROYECTO							
AÑOS		AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
TMAR	18,43%						
FLUJOS DE FONDOS NETOS DEL PROYECTO		-\$ 14.499,91	\$ 5.109,53	\$ 5.257,57	\$ 6.291,67	\$ 7.347,37	\$ 8.543,23
VAN		\$ 4.752,74					

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Aplicación de la Fórmula:

$$VAN = -\$14.499,91 + \frac{\$5.109,53}{(1+0,1843)^1} + \frac{\$5.257,57}{(1+0,1843)^2} + \frac{\$6.291,67}{(1+0,1843)^3} + \frac{\$7.347,37}{(1+0,1843)^4} + \frac{\$8.543,23}{(1+0,1843)^5}$$

$$VAN = \$4.752,74$$

En este caso el Valor Actual Neto del proyecto es de \$4.752,74 dólares, por lo que resulta ser viable de poner en marcha el negocio, pues este valor es positivo.

3.6.3 Tasa Interna de Retorno (TIR)

La tasa interna de retorno es un indicador financiero que expresa el beneficio neto que representa una inversión en función de un porcentaje anual; esta permite igualar el valor actual de los beneficios y costos y, en consecuencia, el resultado del valor actual neto es cero. Si esta tasa sobrepasa el valor de la tasa de descuento del proyecto, se permitirá la inversión, caso contrario se la rechazará.

Fórmula de Cálculo

$$0 = -A + \frac{Q_1}{(1+r)} + \frac{Q_2}{(1+r)^2} + \dots + \frac{Q_n}{(1+r)^n}$$

Donde:

- r = Tasa de retorno de la inversión.
- A = Valor de la Inversión Inicial.
- Q_i = Valor neto de los distintos flujos de caja. Se trata del valor neto así cuando en un mismo periodo se den flujos positivos y negativos será la diferencia entre ambos flujos.

Cuadro N° 3.28: TIR

TIR DEL PROYECTO						
AÑOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJOS DE FONDOS NETOS DEL PROYECTO	-\$ 14.499,91	\$ 5.109,53	\$ 5.257,57	\$ 6.291,67	\$ 7.347,37	\$ 8.543,23
TIR DEL PROYECTO	30,91%					

Fuente: Investigación Realizada.

Elaborado por: Byron Revelo

Para este proyecto, se tiene una Tasa Interna de Retorno de 30,91%, por lo tanto al ser ésta mayor a la TMAR, se tiene que el proyecto es viable financieramente.

CAPÍTULO IV

4 PLAN DE MANEJO OPERATIVO

4.1 MANUAL DE SANIDAD E HIGIENE

Gastronomía una actividad de servicio

Los servicios son hoy, uno de los sectores que genera importantes posibilidades laborales. El desafío nos **compromete** a convertirnos en verdaderos profesionales del sector, lo cual quiere decir que tenemos que conocer todo lo que se refiere a nuestra actividad para brindar un excelente servicio.

Este compromiso se aplica al desempeño de cada uno de nosotros, ya que somos un equipo de trabajo que integra una empresa gastronómica. Nuestros desempeños influyen directamente en el éxito o en el fracaso de los emprendimientos. Por otra parte, en la medida en que las empresas sean rentables, aseguramos nuestros puestos de trabajo y contribuimos a que, además, puedan mejorar las condiciones laborales.

El buen trabajo de todos en equipo ayuda a conseguir clientes.

Procedimientos

Cada uno de los que trabajamos en el mismo establecimiento podemos obtener el mismo resultado, pero haberlo logrado de maneras diferentes.

En el caso del plato elaborado correctamente, quien esté a cargo de esa tarea tiene que saber:

El estándar, características del plato elaborado: la receta (ingredientes - cantidades - punto de cocción).

Consistencia - temperatura - sabor - presentación del plato).

El procedimiento, pasos para conseguir ese resultado (técnicas de cocción - técnicas de preparación - cómo y en qué orden: descongelar - sazonar - mezclar - presentar en el plato).

¿Porque trabajar con estándares?

Nos permite trabajar más organizadamente.

Estamos más seguros de que el resultado será el correcto y siempre igual.

Podemos saber más claramente cuándo y en qué nos equivocamos.

Transmitimos la imagen al cliente de seriedad y profesionalidad como organización.

Los que nos permiten desarrollar tareas: equipos y máquinas, utensilios de cocina, productos de limpieza, uniformes, plaguicidas, etc.

Es importante tener en cuenta el mantenimiento continuo y la higiene de los materiales que nos permiten desarrollar nuestras tareas, para que éstos puedan tener una buena vida útil, como así también el correcto almacenamiento de plaguicidas (lejos de donde se encuentran alimentos) y de todos aquellos elementos que influyen en la calidad del trabajo diario y que puedan afectar los resultados de nuestras tareas, las de nuestros compañeros de trabajo y/o directamente al cliente.

Cuando terminamos nuestra jornada de trabajo, tenemos la responsabilidad de dejar todo en condiciones óptimas de orden y limpieza para que quien tome nuestro lugar, pueda también desempeñarse en forma eficaz.

Los que sirven para prestar el servicio directo al cliente: equipamiento de salón, vajilla, sistemas de calefacción/ aire, iluminación, manteles, etc.

Tendremos especial cuidado en observar estos recursos con detalle, ya que están directamente a la vista del cliente y en algunos casos pueden ser causa de inconvenientes. Por ejemplo, si observamos vajilla rajada, debemos retirarla no solamente por una cuestión estética, sino también porque puede ser causa de accidentes (rotura total durante su uso) u ocasionar problemas de salud, ya que se acumulan bacterias en esos espacios. La empresa debe contemplar la prevención de accidentes y atender a todo aquello que represente un riesgo para la seguridad.

Los que hacen al producto principal de la gastronomía: materias primas y bebidas:

Es primordial el cuidado que debemos tener en la selección del proveedor y en la recepción, almacenamiento y preparación de los alimentos, ya que una falla en alguno de estos aspectos puede provocar desde leves a serios incidentes a los clientes. Un valor que buscan los comensales en los locales gastronómicos es la **SEGURIDAD ALIMENTARIA** de los platos que consumen. Es nuestra responsabilidad velar por la salud de nuestros clientes, atendiendo a los detalles que permiten que el plato sea inocuo y esté libre de enfermedades.

Higiene y mantenimiento de las instalaciones: La falta de **limpieza y mantenimiento** de las instalaciones provoca el deterioro del establecimiento perjudicando así, tanto al edificio como al propio servicio.

Compras: Las **compras** tampoco están presentes directamente en el servicio al cliente, pero sin ellas, no tendríamos los insumos necesarios para que la actividad se lleve a cabo.

Atención al cliente: La **atención al cliente**, es la tarea llevada a cabo generalmente por los mozos, y se relaciona con otras dos actividades: la **preparación de platos** y la **cuenta de clientes**.

4.1.1 Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

HACCP es un sistema de gestión que brinda un enfoque sistemático para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad de un alimento, a fin de establecer las medidas para controlarlos. El sistema hace hincapié en la prevención de los riesgos para la salud de las personas.

Beneficios de aplicar un sistema de gestión de calidad

Respondemos a las necesidades y expectativas del cliente;

Trabajamos más organizadamente;

Ofrecemos seguridad al cliente de cómo se trabaja;

Logramos un rendimiento óptimo de los tiempos de trabajo;

Mejoramos la comunicación interna;

Obtenemos e reconocimiento internacional por nuestra forma de trabajar.

Los beneficios se traducen, para quienes elaboran y comercializan alimentos, en: reducción de reclamos, devoluciones, reprocesas y rechazos; cumplimiento con inspecciones oficiales; ahorro de recursos;

CAPÍTULO IV

5 CONCLUSIONES

Rescatar los sabores de nuestra Región Andina, trayendo a todos los clientes nuestros productos, haciéndoles conocer lo rico de nuestra tierra y toda la variedad de productos que tenemos y que debemos comenzar a utilizarlos de nuevo, dándoles la importancia que se merecen.

BIBLIOGRAFÍA

1. [<http://library.thinkquest.org/C007345F/spanish/introduccion.htm>]
2. [<http://sp.soslogodesign.com/Que-Es-El-Logo.aspx>]
3. [www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/sandwiches.htm]
4. [www.crecenegocios.com/que-precio-ponerle-a-un-producto]
5. [www.gestiopolis.com/Canales4/mkt/papeldelprecio.htm]. Que es Logotipo
6. [www.quito.gov.ec/ciudad/c_pres_ciudad1.htm]
7. [www.redcientifica.com/pdf/doc200511240040.pdf]
8. [www.trolebus.gov.ec/secciones/troleTour.html]
9. [www.turisvision.com/viajes/receptivo/quito.htm]
10. [www.visit-cuador.com/portal/modules/icontent/index.php?page=31]. Precio de un Producto.
11. [www.vistazo.com/quito2003/chiva.htm]

ANEXOS

ANEXO 1

COSTOS VARIABLES DE CADA RECETA

Nombre del plato		Sánduche de carne	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
120	gr	carne de res	\$ 0,36
10	gr	ajo	\$ 0,10
10	gr	comino	\$ 0,10
10	gr	pimienta negra	\$ 0,05
30	gr	sal	\$ 0,30
1	und	pan blanco	\$ 0,20
30	gr	lechuga	\$ 0,03
2	und	tomate	\$ 0,05
1	cda	mayonesa	\$ 0,20
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 1,39

Nombre del plato		Sánduche de pollo	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
80	gr	pechuga de pollo	\$ 0,50
10	gr	pimiento	\$ 0,10
10	gr	cebolla	\$ 0,10
10	gr	apio	\$ 0,10
10	gr	cilantro	\$ 0,03
2	und	tomate	\$ 0,05
30	gr	lechuga	\$ 0,03
1	und	pan blanco	\$ 0,20
1	cda	mayonesa	\$ 0,20
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 1,31

Nombre del plato		Sánduche chivito	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
80	gr	carne de ternera	\$ 0,60
10	gr	pimiento	\$ 0,10
10	gr	cebolla	\$ 0,10
30	gr	aguacate	\$ 0,10
2	und	tomate	\$ 0,05
30	gr	lechuga	\$ 0,03
1	und	pan blanco	\$ 0,20
10	gr	ajo	\$ 0,10
5	GR	especies	\$ 0,10
1	cda	mayonesa	\$ 0,20
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 1,58

Nombre del plato		Sánduche pescado	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
120	gr	pargo	\$ 0,40
5	gr	pan rayado	\$ 0,10
5	gr	harina	\$ 0,05
10	gr	aceite	\$ 0,20
1	und	huevo	\$ 0,12
8	gr	cebolla perla	\$ 0,15
8	gr	tomate	\$ 0,05
5	gr	sal	\$ 0,05
2	gr	pimienta	\$ 0,05
3	gr	juego de limón	\$ 0,05
1	und	pan blanco	\$ 0,20
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 1,42

Nombre del plato		Sánduche hornado	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
120	gr	carne de cerdo	\$ 0,90
5	gr	sal	\$ 0,08
5	gr	pimienta	\$ 0,07
5	gr	ajo	\$ 0,10
5	gr	comino	\$ 0,06
10	gr	cerveza	\$ 0,10
8	gr	cebolla perla	\$ 0,10
8	gr	tomate	\$ 0,08
5	gr	sal	\$ 0,07
2	gr	pimienta	\$ 0,05
3	gr	juego de limón	\$ 0,05
1	und	pan blanco	\$ 0,20
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 1,86

Nombre del plato		Sánduche pernil	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
120	gr	cerdo	\$ 0,90
10	gr	jugo de naranja agria	\$ 0,08
5	gr	cebolla perla	\$ 0,15
2	gr	ajo	\$ 0,10
2	gr	achiote	\$ 0,10
2	und	clavo de olor	\$ 0,08
2	und	canela	\$ 0,10
5	gr	comino	\$ 0,07
3	gr	panela	\$ 0,09
8	gr	cebolla perla	\$ 0,10
8	gr	tomate	\$ 0,05
5	gr	sal	\$ 0,05
2	gr	pimienta	\$ 0,05
3	gr	juego de limón	\$ 0,05
1	und	pan blanco	\$ 0,20
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 2,17

Nombre del plato		Incurtido	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
8	gr	cebolla perla	\$ 0,10
8	gr	tomate	\$ 0,03
5	gr	sal	\$ 0,05
2	gr	pimienta	\$ 0,05
3	gr	juego de limón	\$ 0,05
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 0,28

Nombre del plato		Mayonesa	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
1	und	huevo	\$ 0,12
10	gr	sal	\$ 0,10
5	gr	pimienta	\$ 0,05
0.5	und	limón	\$ 0,05
30	gr	aceite	\$ 0,10
15	gr	pimiento verde	\$ 0,20
5	gr	perejil	\$ 0,02
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 0,64

Nombre del plato		Ají manaba	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
5	gr	pimiento verde	\$ 0,10
5	gr	pimiento rojo	\$ 0,10
2.5	gr	zanahoria	\$ 0,05
2.5	gr	ají	\$ 0,05
2.5	gr	cebolla perla	\$ 0,05
0.5	gr	limón	\$ 0,05
2	gr	mostaza	\$ 0,02
5	gr	vinagre	\$ 0,10
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 0,52

Nombre del plato		Ají	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
10	gr	pimiento rojo	\$ 0,05
10	gr	pimiento verde	\$ 0,05
5	gr	cebolla perla	\$ 0,10
5	gr	ajo	\$ 0,10
5	gr	aji	\$ 0,07
5	gr	sal	\$ 0,05
3	gr	pimienta	\$ 0,05
15	gr	aceite	\$ 0,10
5	gr	vinagre	\$ 0,10
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 0,67

Nombre del plato		Salsa de aguacate	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
10	gr	aguacate	\$ 0,06
5	gr	cebolla perla	\$ 0,10
5	gr	ajo	\$ 0,10
2	gr	limón	\$ 0,02
3	gr	sal	\$ 0,03
1	gr	pimienta	\$ 0,02
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 0,33

Nombre del plato		Bastones de albahaca	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
30	gr	papa	\$ 0,05
8	gr	albahaca	\$ 0,02
5	gr	crema de leche	\$ 0,05
2	gr	mantequilla	\$ 0,05
3	gr	sal	\$ 0,03
1	gr	pimienta	\$ 0,02
2	gr	pan molido	\$ 0,02
2	gr	harina	\$ 0,02
15	gr	aceite	\$ 0,10
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 0,36

Nombre del plato		Papas fritas	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
80	gr	papa	\$ 0,12
15	gr	aceite	\$ 0,10
5	gr	sal	\$ 0,05
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 0,27

Nombre del plato		Ají serrano	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
25	gr	cebolla blanca	\$ 0,10
5	gr	ají	\$ 0,07
1	und	tomate de árbol	\$ 0,10
0.5	gr	limón	\$ 0,05
5	gr	sal	\$ 0,05
3	gr	pimienta	\$ 0,03
5	gr	maní	\$ 0,02
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 0,42

Nombre del plato		Yucas fritas	
numero de pax			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Valor
80	gr	yuca	\$ 0,08
15	gr	aceite	\$ 0,10
5	gr	sal	\$ 0,05
COSTO DE PRODUCCIÓN			\$ 0,23

Carta de Menú de Restaurante

Nombre	Tipo de Sanduche
Sánduche chivito	Tradicional de chivo
Sánduche de carne	Tradicional de carne
Sánduche de pollo	Tradicional de pollo
Sánduche de hornado	Tradicional de cerdo
Sánduche de Pescado	Especial de pescado
Sánduche de Pernil	Tradicional de Cerdo

Cuadro de Recetas Estándar

Ítem	Ingredientes
Sánduche chivito	<ul style="list-style-type: none">• Seco de chivo• Lechuga mezclada con Aguacate
Sánduche de pescado	<ul style="list-style-type: none">• Pargo Frito• Cebollas con Tomate (Incurtido)
Sánduche de carne	<ul style="list-style-type: none">• Carne Colorada Lojana• Lechuga y Tomate
Sánduche de Hornado	<ul style="list-style-type: none">• Cerdo Hornado de la Forma Tradicional• Cebolla y Tomate (Incurtido)
Sánduche de pollo	<ul style="list-style-type: none">• Seco de Pollo• Tomate• Cebolla
Sánduche de Pernil	<ul style="list-style-type: none">• Pernil Lojano• Incurtido