



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

**PLAN ESTRATÉGICO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE
COCINA ECUATORIANA DE VANGUARDIA EN LA CIUDAD DE QUITO**

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

Profesor Guía
Ing. Juan Andrés Calvache Balich

Autora
Tania Lorena Mejía Espinosa

Año
2013

DECLARACIÓN DEL PROFESOR LECTOR

“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.”

Mauricio Armendaris Carrasco
Tecnólogo en Gestión Gastronómica y Hotelera
C.I.: 171036718-4

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”.

Tania Lorena Mejía Espinosa

C.I.: 172007983-7

AGRADECIMIENTO

A los profesores, que supieron ilustrarme sus conocimientos y prepararme para la vida profesional. A mis padres, que son el apoyo fundamental para realizar y alcanzar todas mis metas.

DEDICATORIA

A Dios, por iluminar mi camino hacia una gran carrera profesional, y sobre todo a mis papas, quienes fueron y serán siempre mi guía y apoyo.

RESUMEN

En el Ecuador, existe una gran variedad de oferta en comidas tanto nacionales como internacionales. En la actualidad, y enfocándonos en la capital del país, Quito ha tenido un gran crecimiento de negocios dentro del ámbito gastronómico, la demanda se ha vuelto cada vez más exigente, haciendo que Quito se convierta en una gran demandante de restaurantes innovadores y con servicio de alta calidad.

La comida tradicional ecuatoriana se ha expandido con gran rapidez logrando transformarse en más que una nueva experiencia, en una vivencia de culturas y tradiciones. Sin embargo la oferta cae dentro de la monotonía, limitando al consumidor a presentaciones clásicas de las preparaciones.

Caspicara restaurante es una nueva propuesta gastronómica de cocina ecuatoriana en la que se busca ser diferenciadores de la competencia actual, brindando nuevas tendencias no solo en la comida sino también en el ambiente y servicio. Se logrará ofrecer al cliente ideas nuevas respetando los sabores y alimentos ancestrales del Ecuador.

El siguiente proyecto propone la creación de un restaurante de cocina ecuatoriana basándose en investigaciones que han dado como resultado la elección del menú, ambiente, servicio, ubicación, enfocándonos en la innovación y tendencia actuales sin olvidarnos de lo tradicional, cuyo resultado sea rentable a mediano y largo plazo.

ABSTRACT

In Ecuador exists a great variety of offers about national and international meals. Nowadays, and focusing on the country's capital, Quito has had a high growth of bussiness within the gastronomic fields, The demand has become each time more demanding, making Quito beeing a great claimant of innovating restaurants with high quality service.

The traditional ecuadorian food has expanded rapidly becoming not just a new experience but a living of cultures and traditions. However, the offer is kind of monotonous, limiting the costumer to classic presentation of the meals preparations.

Caspicara restaurant is a new gastronomic proposal of ecuatorian cousine which aims to be different of the actual competence, providing new trends not only in food but also in the environment and service. It will be achieved offer to the client new ideas respecting the ancestral food and flavors of Ecuador.

The following Project proposes the creation of an Ecuatorian cousine restaurant based on investigations that has as a result the choice of the menú, ambience, service and location, focusing on innovation and current trends without forgetting the traditional, having a profitable outcome in medium and long term.

ÍNDICE

1	CAPÍTULO I: ASPECTOS GENERALES	1
1.1	NATURALEZA DEL PROYECTO.....	1
1.2	INTRODUCCIÓN.....	2
1.3	VISIÓN	2
1.4	MISIÓN.....	3
1.5	OBJETIVOS ORGANIZACIONALES.....	3
1.5.1	Objetivos Generales	3
1.5.2	Objetivos Específicos.....	3
2	CAPITULO II: DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	5
3	CAPÍTULO III: ANÁLISIS INTERNO Y EXTERNO.....	6
3.1	VENTAJAS COMPETITIVAS	6
3.1.1	Análisis FODA.....	6
3.1.1.1	Fortalezas	6
3.1.1.2	Oportunidades.....	6
3.1.1.3	Debilidades	6
3.1.1.4	Amenazas	7
4	CAPÍTULO IV: ESTUDIO DE MERCADO	8
4.1	OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO	8
4.2	INVESTIGACIÓN DE MERCADO	8
4.2.1	Mercado Meta	8
4.2.2	Competencia Directa	8
4.3	ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL ESTUDIO DE MERCADO	9
4.3.1	Encuesta.....	9
4.3.2	Tabulación	10
5	CAPÍTULO V: ESTUDIO TÉCNICO.....	20
5.1	ESTUDIO ARQUITECTÓNICO	20
5.2	EQUIPAMIENTO	20
6	CAPÍTULO VI: ORGANIZACIÓN GENERAL.....	26
6.1	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	26
6.1.1	Organigrama.....	26
6.1.2	Diseño de Imagen y Papelería.....	27
7	CAPITULO VII: ESTRUCTURA FINANCIERA.....	33

8	CAPITULO VIII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	44
8.1	CONCLUSIONES.....	44
8.2	RECOMENDACIONES	44
	Referencias	45
	Anexos	46

1 CAPÍTULO I: ASPECTOS GENERALES



1.1 NATURALEZA DEL PROYECTO

- **Nombre de la Empresa:**

Caspicara Restaurante

- **Dirección:**

Isabel La Católica y Francisco de Salazar.

- **Web Site:**

www.caspicararestaurante.com.ec

- **e – mail:**

caspicararestaurante@hotmail.com

- **Fecha de Inicio de operaciones:**

6 meses después de aprobado el proyecto.

- **Grupo Proponente:**

Tania Mejía.

1.2 INTRODUCCIÓN

El restaurante Caspicara, con un enfoque moderno hacia la comida tradicional Ecuatoriana, estará ubicado en un sector estratégico de la zona centro-norte de la ciudad de Quito, en las calles Isabel la Católica y Francisco de Salazar, donde en estos últimos años, su crecimiento en cuanto a oferta de restaurantes ha incrementado notablemente. Caspicara Restaurante tendrá una tendencia sofisticada y gourmet, es por esto que no solo en su comida se verá reflejada la elegancia y la evolución de la cocina tradicional a una cocina más moderna, sino que además, se verá reflejado en su ambiente, que será totalmente actual y confortable; y en el servicio, que será de primera calidad, brindándole al comensal, una estadía y experiencia agradable y placentera. No solo los restaurantes llaman la atención de las personas que transitan por el lugar, sino también las amplias propuestas culturales como el cine y las galerías de arte, los hoteles y su cercanía a la zona más turística de Quito, La Mariscal, haciendo del sector elegido, ideal para Caspicara Restaurante.

Quito, ofrece actualmente una diversa gama de restaurantes, desde comida tradicional hasta gourmet, es ahí donde nace la inspiración de Caspicara Restaurante y este propone ser capaces de juntar estas dos tendencias, poder unir dos experiencias, la coloquial con la moderna, brindar al consumidor nuevas alternativas, sugerencias y opciones que se verán reflejados en las propuestas del Chef, el cual debe ser capaz de fusionar nuevos sabores, manteniendo siempre la esencia de un buen plato ecuatoriano, pero que al verlo, sea un verdadero deleite, y que al probarlo, cumpla completamente las expectativas del cliente.

1.3 VISIÓN

Ser el restaurante de comida Ecuatoriana de mayor calidad dentro del medio. Distinguido no solo por la calidad de la comida sino también por su presentación en cuanto a platos y ambiente.

1.4 MISIÓN

Ofrecer al cliente una nueva experiencia en cuanto a la comida tradicional ecuatoriana, ofrecer productos de calidad y un servicio extraordinario, llevar a la cocina nacional a un nivel diferente, superando las expectativas del cliente.

1.5 OBJETIVOS ORGANIZACIONALES

1.5.1 Objetivos Generales

El objetivo de “Caspicara restaurante” es brindar a los clientes un diferente concepto de comida Ecuatoriana, nueva, innovadora, con un servicio y comida de primera calidad, un ambiente cálido y acogedor. Se buscará siempre superar las expectativas de quien visite el restaurante para que de esta manera el consumidor regrese dispuesto a tener una experiencia fantástica por varias ocasiones, disfrutando de la comida nacional.

1.5.2 Objetivos Específicos

- **Administrativo:**

Lograr hacer del restaurante “Caspicara”, una empresa sólida, estable, capaz de brindar a los clientes buen servicio, buena comida, buen ambiente y buena experiencia, innovando y desarrollando siempre los platos y el ambiente para fomentar el atractivo del restaurante y generar mayores ganancias, manteniendo siempre la ética y los valores en cada una de las decisiones administrativas tomadas.

- **Marketing:**

Lograr posicionar a la empresa (restaurante) dentro de las mejores del país, usando la publicidad y propaganda adecuada, y haciendo un buen estudio de mercado para adaptarnos a este de la mejor forma posible.

- **Ambiental:**

El reciclaje y el ahorro de agua serán base importante para el buen desarrollo del restaurante, tanto dentro como fuera de la cocina. Tener un buen manejo de los desechos orgánicos, reciclar los materiales plásticos, y el papel, motivar a los clientes a un uso adecuado de agua y papel en los baños contribuirá a la responsabilidad de cuidar el medio ambiente.

- **Social:**

Se donará a la comunidad, víveres, alimentos no peresibles, ropa y juguetes en buen estado, 4 veces al año, por medio de una Iglesia o albergue o puntos a la comunidad cercanos.

2 CAPITULO II: DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Caspicara, uno de los artistas y escultores más famosos de la época colonial quiteña, será uno de los temas centrales del restaurante, su nombre, que transportará al comensal a un quito colonial de los siglos XVI y XVII, hará referencia a los grandes monumentos, patrimonios culturales, y grandes obras pertenecientes al quito antiguo y colonial que hasta ahora se conserva en perfectas condiciones, decorando de esta manera paredes y centros de mesa del restaurante; los cuadros, ciertas esculturas, se usan para llevar al comensal a un viaje en el pasado Quito colonial. El menú complementará esta tendencia, será único, ofreciendo al cliente nuevas propuestas que lo intrigarán y animaran a degustarlo.

"Caspicara restaurante" se crea ante un Ecuador vanguardista, que está en constante crecimiento, un crecimiento bastante notorio en los últimos 10 años. La gastronomía Ecuatoriana es extremadamente variada, sus platos típicos, tradicionales, también.. El lugar será espacioso, en ella se recrearán los tradicionales platos típicos pero transformados en platos gourmet, guardando siempre la esencia de lo tradicional y usando por supuesto, exclusivamente productos ecuatorianos de calidad. El ambiente guardará lo tradicional, pero también existirán elementos atractivos modernos, creando un contraste único e interesante. Las sillas, mesas, cubertería, mantelería, vajilla y demás muebles y enseres serán modernos y brindarán armonía al establecimiento. Se logrará un restaurante bastante atractivo, dirigido a personas de 18 años en adelante, con un target medio, medio-alto, y dirigido a toda clase de clientes que estén dispuestos a probar nuevas opciones y dejarse atrapar por la historia de la maravillosa capital del Ecuador.

3 CAPÍTULO III: ANÁLISIS INTERNO Y EXTERNO

3.1 VENTAJAS COMPETITIVAS

3.1.1 Análisis FODA

3.1.1.1 Fortalezas

- Ideas innovadoras, capaces de llamar la atención del cliente.
- Ambiente confortable y armonioso.
- Personal capacitado.
- Servicio y comida de excelente calidad.
- Ubicación del restaurante precisa.

3.1.1.2 Oportunidades

- Posibilidad de adquirir préstamos
- Crear nuevas propuestas de comida.
- Crecer notablemente dentro de la industria de alimentos y bebidas.
- Ser reconocido como uno de los mejores restaurantes de comida Ecuatoriana.

3.1.1.3 Debilidades

- Nuevos en el mercado.
- Precios altos.
- Inestabilidad los primeros meses.
- Costos altos.
- Necesidad de crear relación permanente con el comensal.
- Mermas y desperdicios.

3.1.1.4 Amenazas

- Competencia competitiva.
- Riesgo de no cumplir con las expectativas.
- Proveedores no confiables.
- Copia de nuestras ideas.

4 CAPÍTULO IV: ESTUDIO DE MERCADO

4.1 OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO

Conocer mejor a qué grupo de personas se va a enfocar el restaurante para saber quienes serán los futuros clientes, de esta manera se estará preparado ante cualquier situación y ser capaz de brindar el mejor servicio y como es de esperarse, superar las expectativas y crear en el comensal, el deseo de volver y convertirse en un cliente frecuente.

4.2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

4.2.1 Mercado Meta

Para poder cubrir las necesidades de los clientes satisfactoriamente, la empresa ha seleccionado como mercado meta, a gente mayor a los 18 años, con probabilidades económicas medias y altas, que busquen productos deliciosos y de calidad, El género al que va dirigido es tanto hombres como mujeres, y de un target medio, medio-alto. Lógicamente el restaurante estará preparado para recibir niños o adolescentes, ya que el ambiente se acogerá perfectamente a una cena tanto romántica, de negocios, o familiar.

4.2.2 Competencia Directa

Como competencia directa, tenemos varios restaurantes, entre ellos están “Hasta la vuelta señor”, “Mi cocina”, “La choza” y principalmente el restaurante llamado “Lo nuestro” el cual está ubicado también en la calle Isabel la Católica, y como ofrece comida tradicional a precios exequibles, se convierte en la principal competencia. El mayor propósito de “Caspicara restaurante” es posicionarse en el mercado y ser reconocido como el mejor restaurante de comida ecuatoriana, así que para poder acoplarse al mercado inicial, se

tomaran medidas como ajustes de precios de acuerdo a la competencia para poder posicionarse en el mercado.

4.3 ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL ESTUDIO DE MERCADO

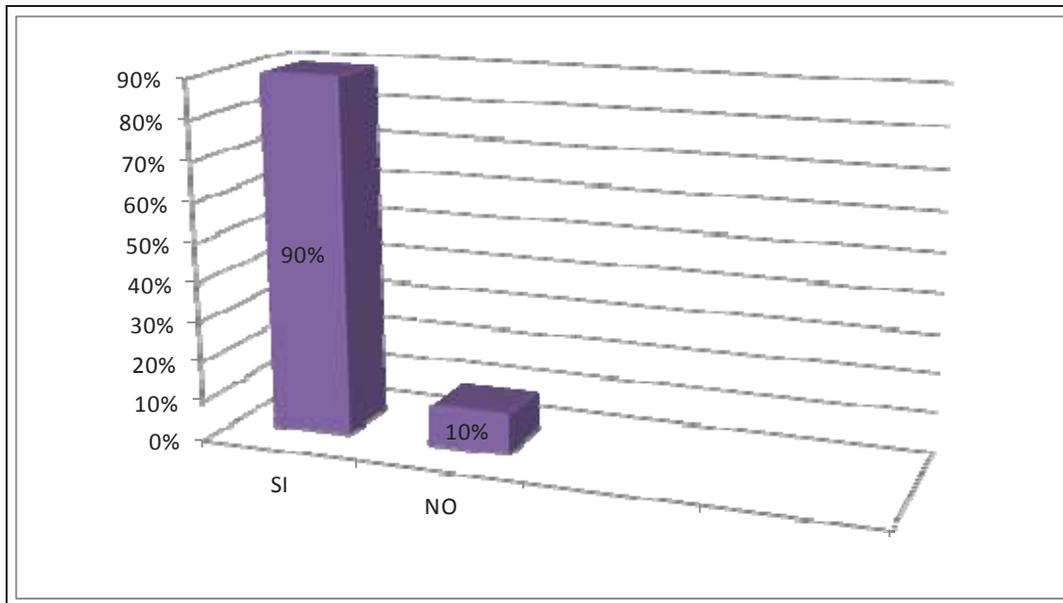
4.3.1 Encuesta

La encuesta se realizó en la ciudad de Quito, a 100 personas escogidas al azar, con el fin de obtener información y hacer un breve análisis de mercado relacionado con la comida tradicional ecuatoriana y con la comida moderna, vanguardista. Los resultados se presentan a continuación:

4.3.2 Tabulación

PREGUNTA 1:

¿Conoce la comida típica del Ecuador?

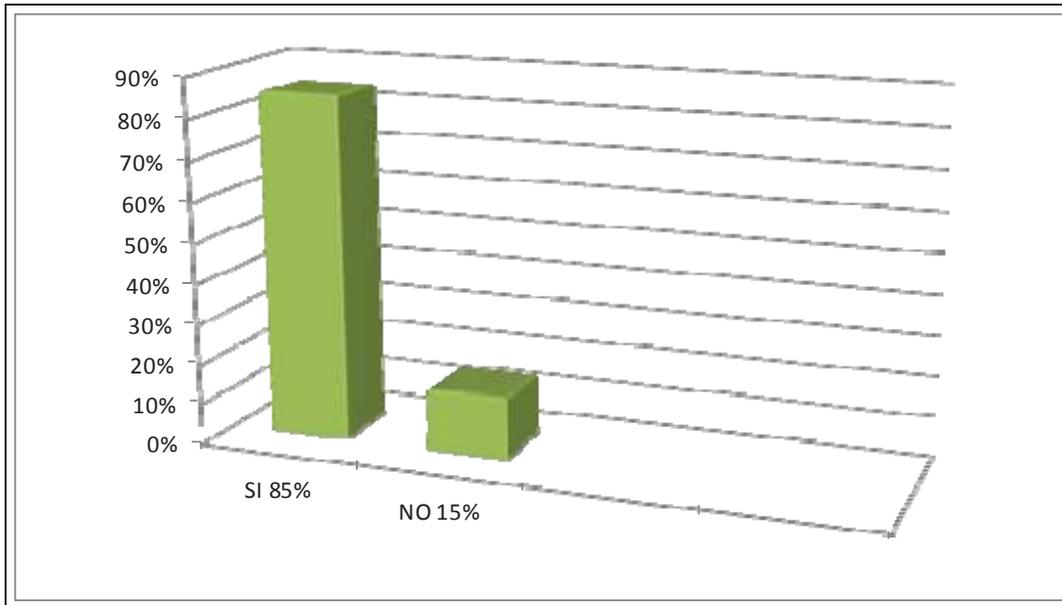


Análisis e interpretación:

El 90% de los encuestados afirma conocer la comida ecuatoriana, esto es positivo ya que confirma que este tipo de comida tendrá una amplia aceptación en el mercado. El 10% restante aluce no conocer la comida ecuatoriana, debido tal vez a que son extranjeros, es aquí cuando el restaurante se puede convertir en una nueva gran opción para introducir la comida ecuatoriana, con un valor agregado que es el enfoque vanguardista.

PREGUNTA 2:

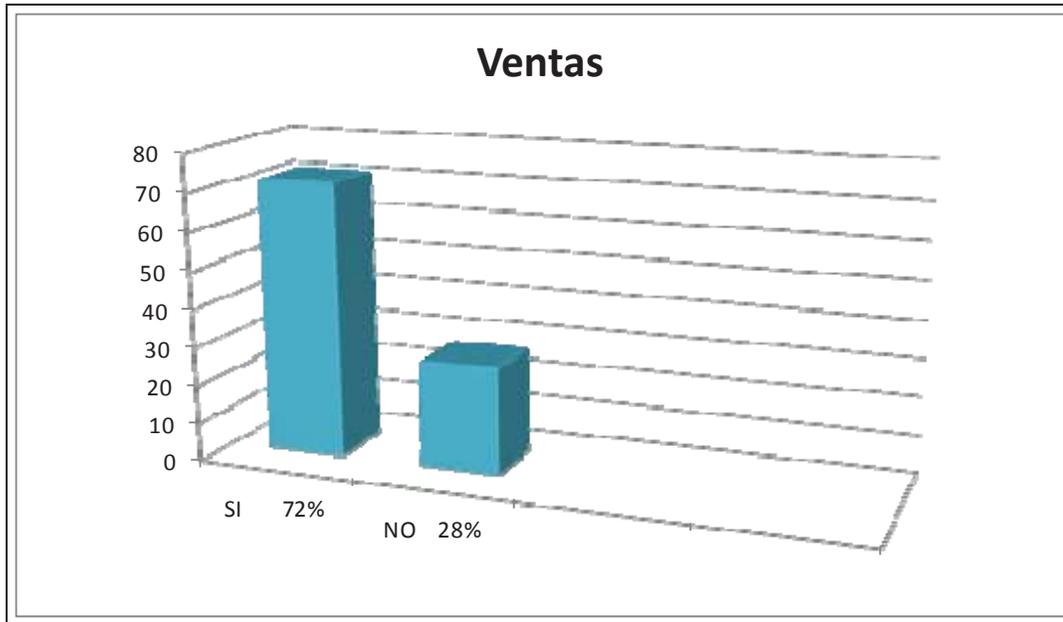
¿Le gusta consumir los platos tradicionales del país?

**Análisis e interpretación:**

Como se puede observar en el gráfico, existe una gran diferencia entre respuestas, ya que el 85% de los encuestados afirmó que SI les gusta los platos ecuatorianos, mientras que tan solo el 15% dijo que NO. Es favorable el resultado, y era de esperarse pues la comida nacional es parte de la cultura justamente de los ecuatorianos.

PREGUNTA 3:

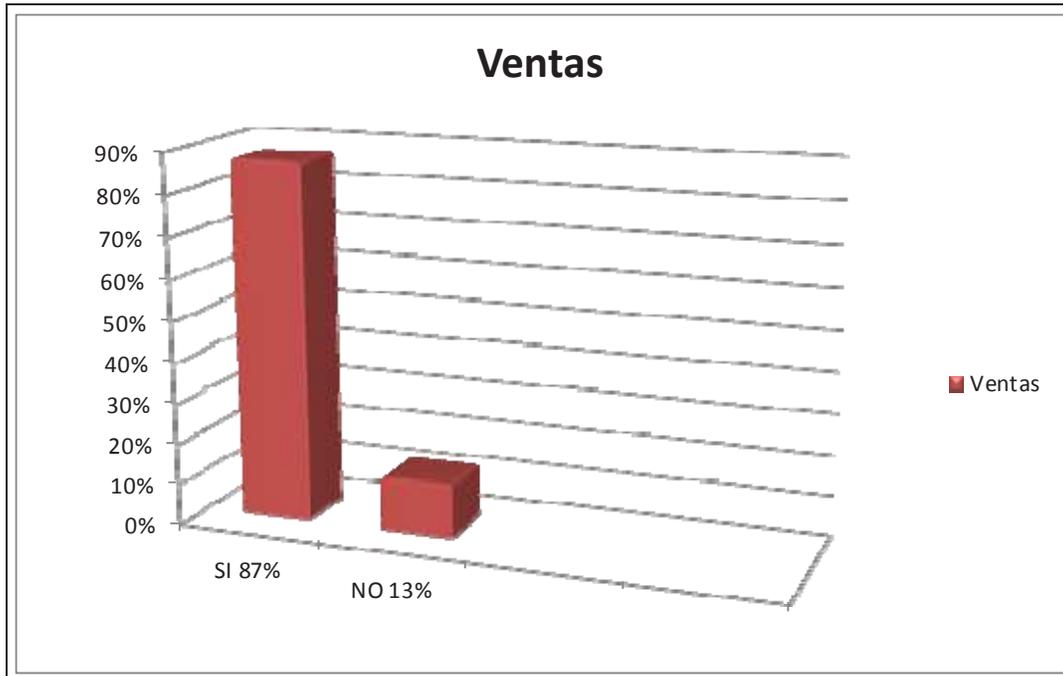
¿Sabe usted de que se trata la comida vanguardista?

**Análisis e interpretación:**

El resultado es alentador, muestra que el 72% de las personas conoce sobre esta nueva tendencia del ser vanguardistas, innovadores, crear cosas nuevas o en el caso del restaurante Caspicara, adaptar estos elementos nuevos a una cocina tan valiosa y tradicional como la ecuatoriana.

PREGUNTA 4:

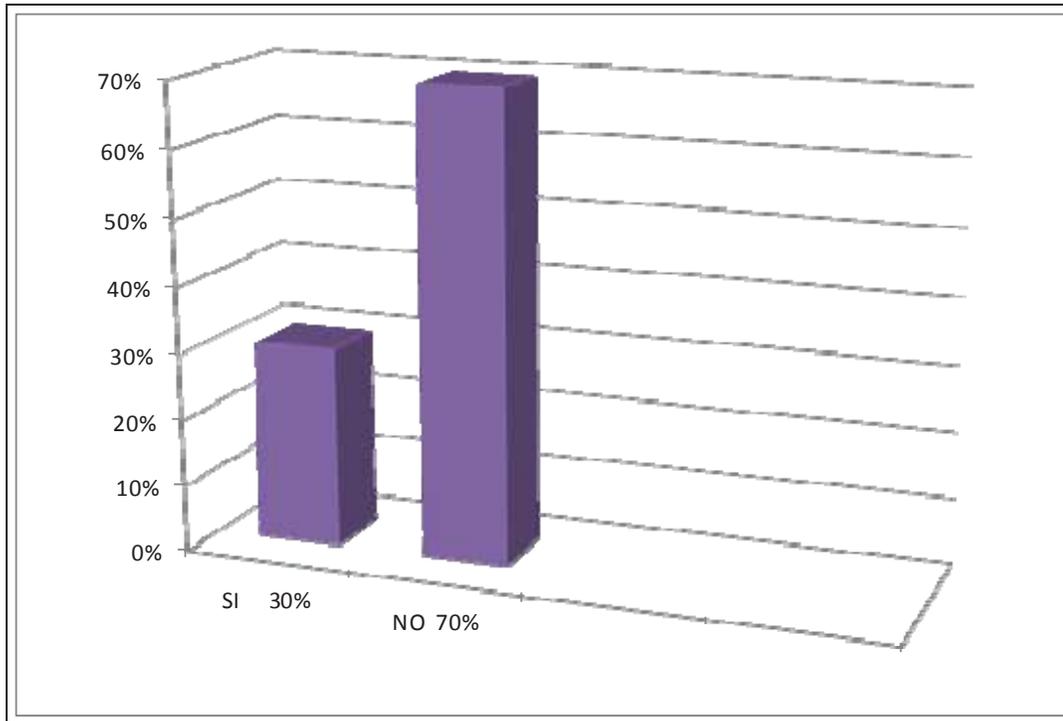
Una vez explicado el concepto, ¿cree usted que la comida tradicional ecuatoriana pueda convertirse en vanguardista?

**Análisis e interpretación:**

El 87% de las personas encuestadas, creen que si es posible llevar a la cocina ecuatoriana a otro nivel, adaptarla a la actualidad conservando su esencia tradicional siempre. Al igual que otras culturas, la infinidad de combinaciones y creaciones son únicas, en el caso del Ecuador, usar esa imaginación para dar el siguiente paso si es posible.

PREGUNTA 5:

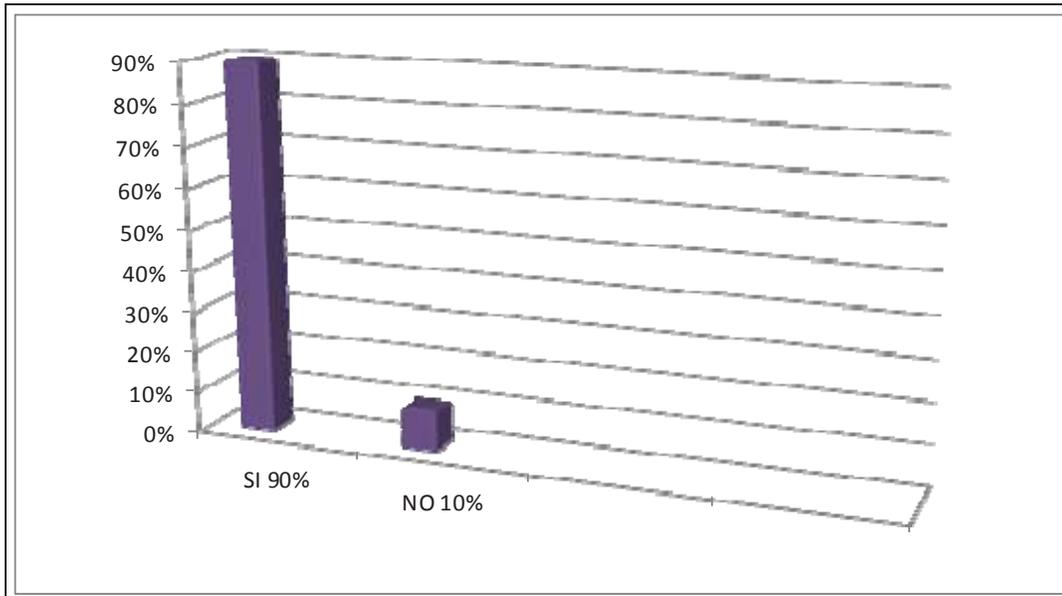
¿Conoce usted restaurantes gourmet de cocina ecuatoriana?

**Análisis e interpretación:**

Solo el 30% de los encuestados dicen conocer restaurantes de comida gourmet ecuatoriana lo cual es lógico debido a que es una comida tradicional. El resultado muestra que no existe mucha competencia, o que esta no es tan conocida, posicionarse en el mercado y entrar con fuerza es algo que si puede ser posible.

PREGUNTA 6:

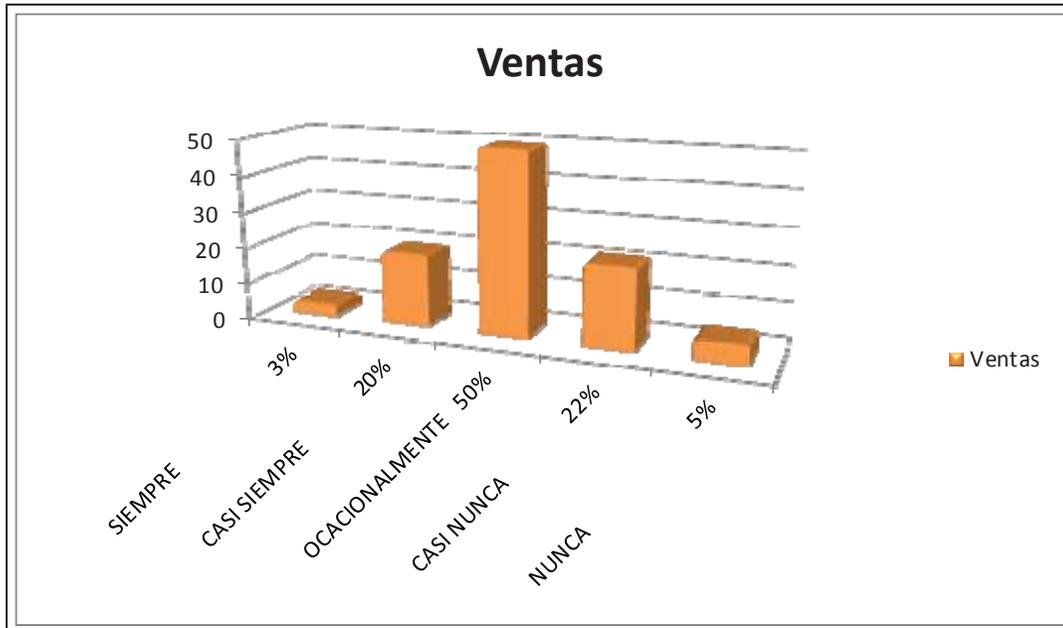
¿Le gustaría poder encontrar sus platos típicos favoritos ecuatorianos presentados de una manera moderna e innovadora?

**Análisis e interpretación:**

El 90% de los encuestados se ven atraídos ante la idea de poder comer los platos típicos del país en diferentes versiones o presentaciones. El porcentaje de personas que están dispuestos a probar algo diferente es alto, así que dentro del mercado, ofrecer cosas nuevas tiene bastante acogida.

PREGUNTA 7:

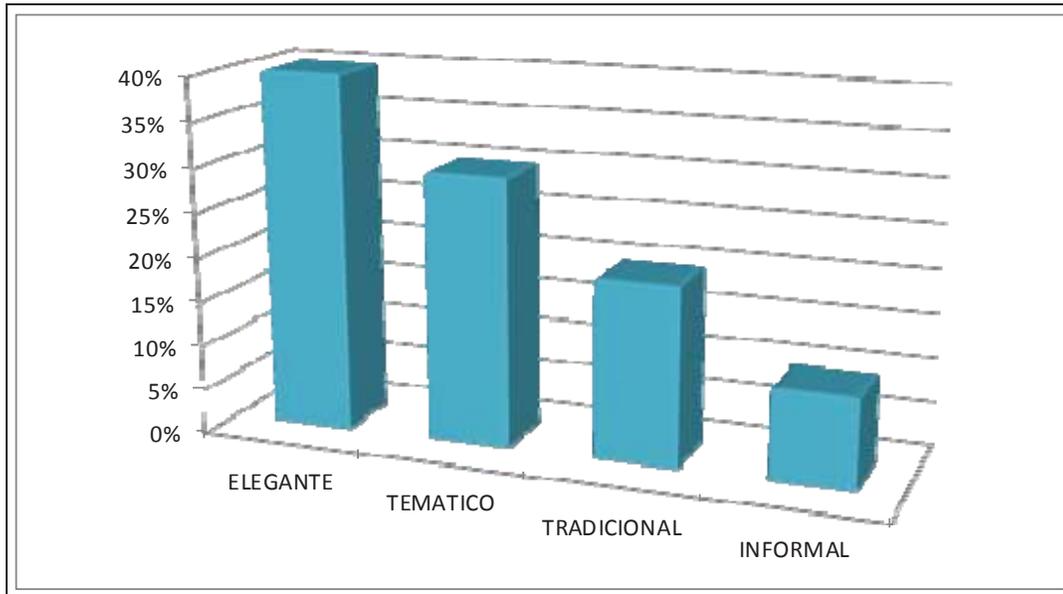
¿Con qué frecuencia acude usted a los restaurantes?

**Análisis e interpretación:**

Aquí podemos observar que tan rentable puede ser el restaurante, el 50% dice visitar un restaurante ocasionalmente, mientras un 22% y apenas un 5% dicen ir casi nunca o nunca respectivamente. La demanda de restaurantes es media, media alta.

PREGUNTA 8:

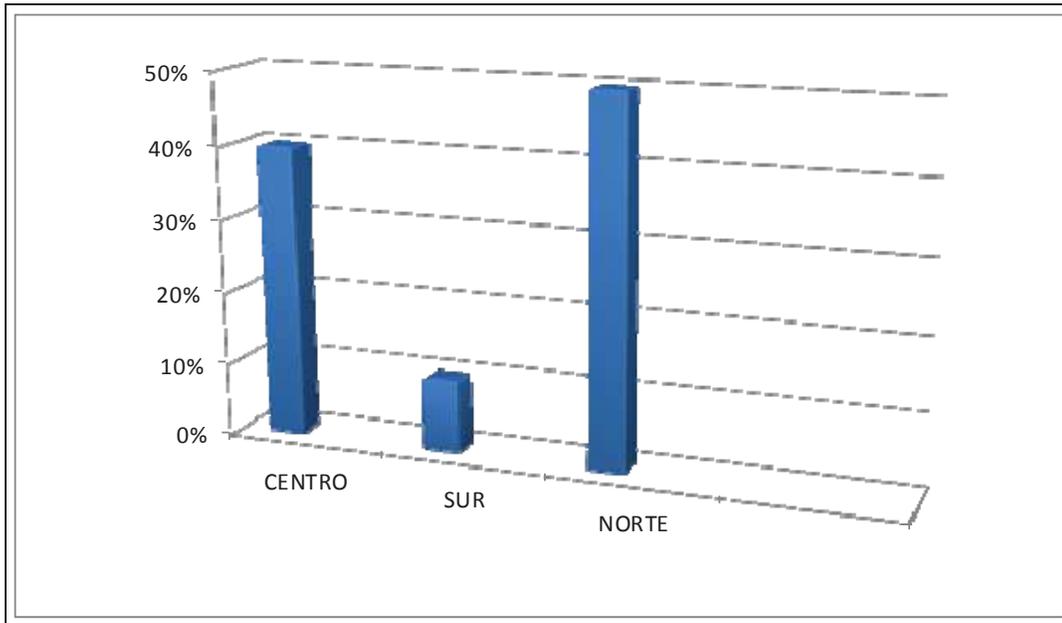
¿Qué ambiente buscaría usted al acudir a un restaurante de comida ecuatoriana vanguardista?

**Análisis e interpretación**

El ambiente elegante, y temático tienen los más altos resultados y esto es bueno ya que Caspicara restaurante busca ser más elegante que un restaurante de comida ecuatoriana tradicional, pero además, su tema será Ecuador, y a la vez se hará referencia al escultor nacional "Caspicara" como símbolo de arte y tradición en el país.

PREGUNTA 9:

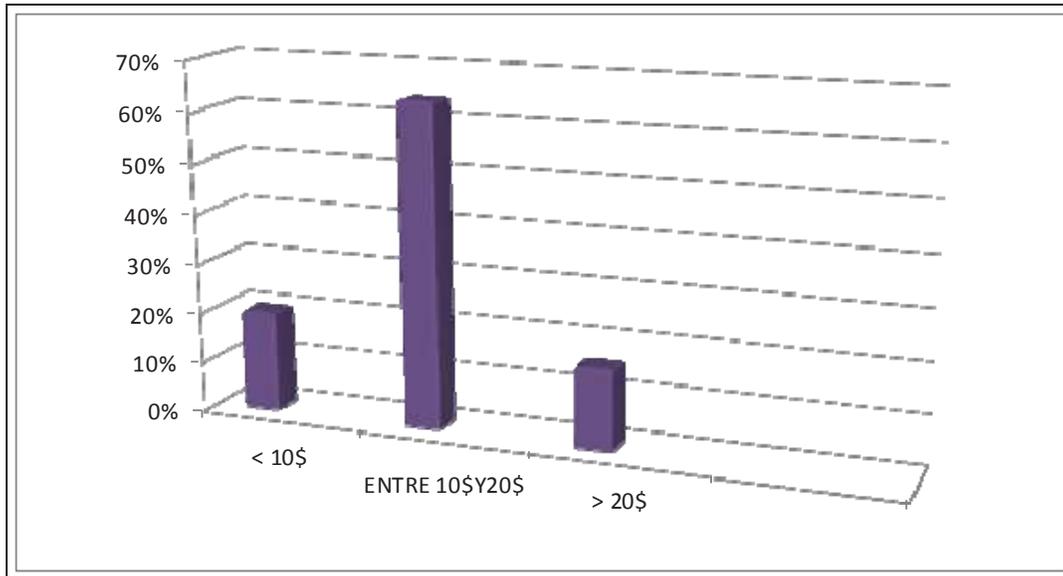
¿Qué zona de la ciudad de Quito considera usted más apta para un restaurante de comida vanguardista?

**Análisis e interpretación:**

El resultado indica que el sur no es buen lugar para poner restaurantes de este tipo ya que solo alcanza el 10%. Por otro lado, el centro (40%) y el norte (50%) son los lugares más indicados para hacerlo. “Caspicara restaurante” estará ubicado en el norte de la ciudad de Quito, en un sector que sin duda es estratégico para este tipo de restaurantes.

PREGUNTA 10:

¿Cuanto pagaría usted por un plato tradicional ecuatoriano promedio?

**Análisis e interpretación:**

Aquí se observa que la gente, en un 64%, está dispuesta a pagar entre 10 y 20\$, Es importante analizar esto para que las utilidades y ganancias del restaurante sean rentables.

5 CAPÍTULO V: ESTUDIO TÉCNICO

5.1 ESTUDIO ARQUITECTÓNICO

Ver anexo número 1

5.2 EQUIPAMIENTO

Tabla 1. Equipos de cocina

EQUIPOS DE COCINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cocina 6 Quemadores	1	1976	1976
Cocina 2 quemadores	2	850	1700
Campana extractora	3	1537	4611
Freidora	1	1490	1490
Plancha	1	918	918
Horno(andino)	3	1307	3921
Refrigeradora industrial doble	1	2000	2000
refrigeradora normal	1	500	500
Microondas	2	200	400
Salamandra	1	980	980
Licadoras	4	50	200
Kitchen Aid	2	370	740
estants	3	800	2400
mesas de trabajo	8	346	2768
TOTAL			\$ 24.604,00

Tabla 2. Accesorios de cocina

ACCESORIOS DE COCINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cuchillos cebolleros	7	11	77
Puntillas	5	5	25
Fileteadores	5	9	45
Cuchillo sierra	5	9	45
Bowl grande	15	1	15
Bowl pequeño	15	0,5	7,5
Olla tamalera	2	15	30
Olla grande	5	12	60
Olla pequeña	15	8	120
Sarten grande	8	10	80
Sarten pequeña	8	7	56
Sartén de teflón	8	10	80
Bandejas plásticas	25	2,5	62,5
Bandejas metálicas	8	11	88
tablas de cortar	5	47	235
Sil pat	5	8	40
Espátulas plancha	5	3	15
Espátulas de goma	5	3	15
Espátula en L	5	3	15
Pinzas	6	5	30
Brochas	4	3	12
Cernidores	8	2	16
Chinos	4	3	12
Cucharetas	12	2	24
Cucharón grande	12	3	36
Cucharón pequeño	12	2	24
Chaira	1	8	8
Sacabocados	2	3	6
Peladores	2	3	6
TOTAL			\$ 1.285,00

Tabla 3. Vajilla

VAJILLA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Plato base	30	6	180
Plato principal redondo	30	5,5	165
Plato sopero	30	5	150
Plato postre circular	30	4	120
Plato circular pequeño	30	4,5	135
Plato cuadrado	30	6	180
Plato para pan	30	4	120
Tazas	20	2	40
Plato base taza	20	2	40
Vasos	30	0,75	22,5
Taza café	20	2	40
Plato base café	20	2	40
TOTAL			\$ 1.232,50

Tabla 4. Cubertería

CUBERTERÍA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cuchillo principal	30	0,8	24
Cuchillo de entrada	30	0,75	22,5
Cuchillo mantequillero	30	0,6	18
Cuchara sopera	30	0,8	24
Cucharilla de café	30	0,6	18
Cuchara de postre	30	0,5	15
Cuchara para azúcar	30	0,5	15
Tenedor de principal	30	0,8	24
Tenedor de entrada	30	0,75	22,5
Tenedor de postre	30	0,6	18
TOTAL			\$ 201,00

Tabla 5. Restaurante

RESTAURANTE			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Mesas Restaurante(4pax)	15	150	2250
Mesas de Trabajo	5	100	500
Bar	1	1000	1000
Sillas	60	40	2400
TOTAL			\$ 6.150,00

Tabla 6. Equipos de oficina

EQUIPOS DE COCINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadores	4	700	2800
Impresora	1	200	200
Televisiones	2	650	1300
Equipo de audio	1	700	700
Impresora comanda	3	150	450
Cámaras de vigilancia	6	100	600
Aire acondicionado	2	100	200
Alarma	2	25	50
TOTAL			\$ 6.300,00

Tabla 7. Limpieza

LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Basurero	6	8	48
Escoba	6	2	12
Trapeador	6	3	18
Auto de limpieza	6	40	240
Recogedor de basura	6	1	6
Chisquetos	5	0,8	4
TOTAL			\$ 328,00

Tabla 8. Comedor personal / Bodega

COMEDOR PERSONAL/BODEGA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Mesas plástica	2	30	60
sillas plástica	8	14	112
mesa servicio	1	100	100
Estanterías	4	400	1600
TOTAL			\$ 1.872,00

Tabla 9. Uniformes de cocina

UNIFORMES DE COCINA			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Chaqueta	7	40	280
Pantalón	7	20	140
Mandil cintura	7	12	84
Zapatos	7	40	280
TOTAL			\$ 784,00

Tabla 10. Uniformes de servicio

UNIFORMES DE SERVICIO			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Camisa	3	17	51
Pantalón	3	25	75
Zapatos	3	50	150
Lito	3	5	15
Mandil cintura	3	16	48
TOTAL			\$ 339,00

Tabla 11. Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS			
DETALLE	MENSUAL	VALOR TRIMESTRAL	VALOR ANUAL
Agua	\$ 50,00	\$ 150,00	\$ 600,00
Luz	\$ 100,00	\$ 300,00	\$ 1.200,00
Teléfono	\$ 80,00	\$ 240,00	\$ 960,00
Internet	\$ 80,00	\$ 240,00	\$ 960,00
Total	\$ 310,00	\$ 930,00	\$ 3.720,00

Tabla 12. Arreglos de local

ARREGLOS LOCAL			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pintura	1	400	400
Arreglo Pisos	1	250	250
Instalaciones Eléctricas	1	200	200
Arreglo Fachada	1	170	170
TOTAL			\$ 1.020,00

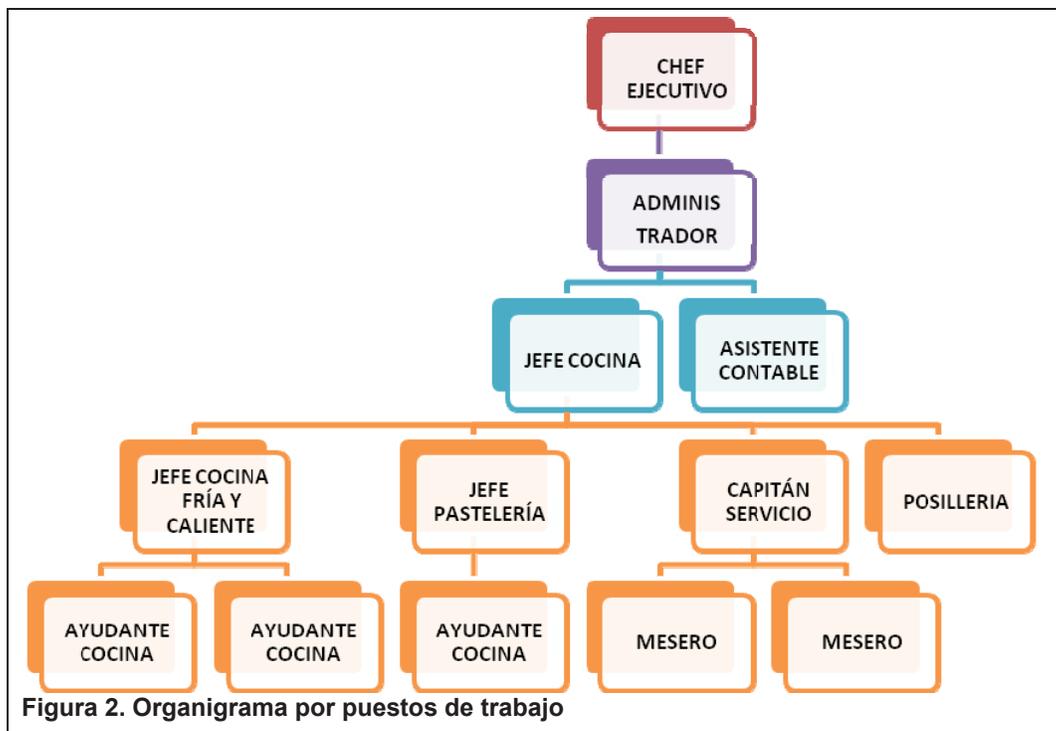
Tabla 13. Arriendo

ARRIENDO			
DETALLE	VALOR MES	VALOR TRIMESTRAL	VALOR ANUAL
Arriendo Garantía	500	1500	6000
TOTAL			\$ 6.000,00

6 CAPÍTULO VI: ORGANIZACIÓN GENERAL

6.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

6.1.1 Organigrama



6.1.2 Diseño de Imagen y Papelería

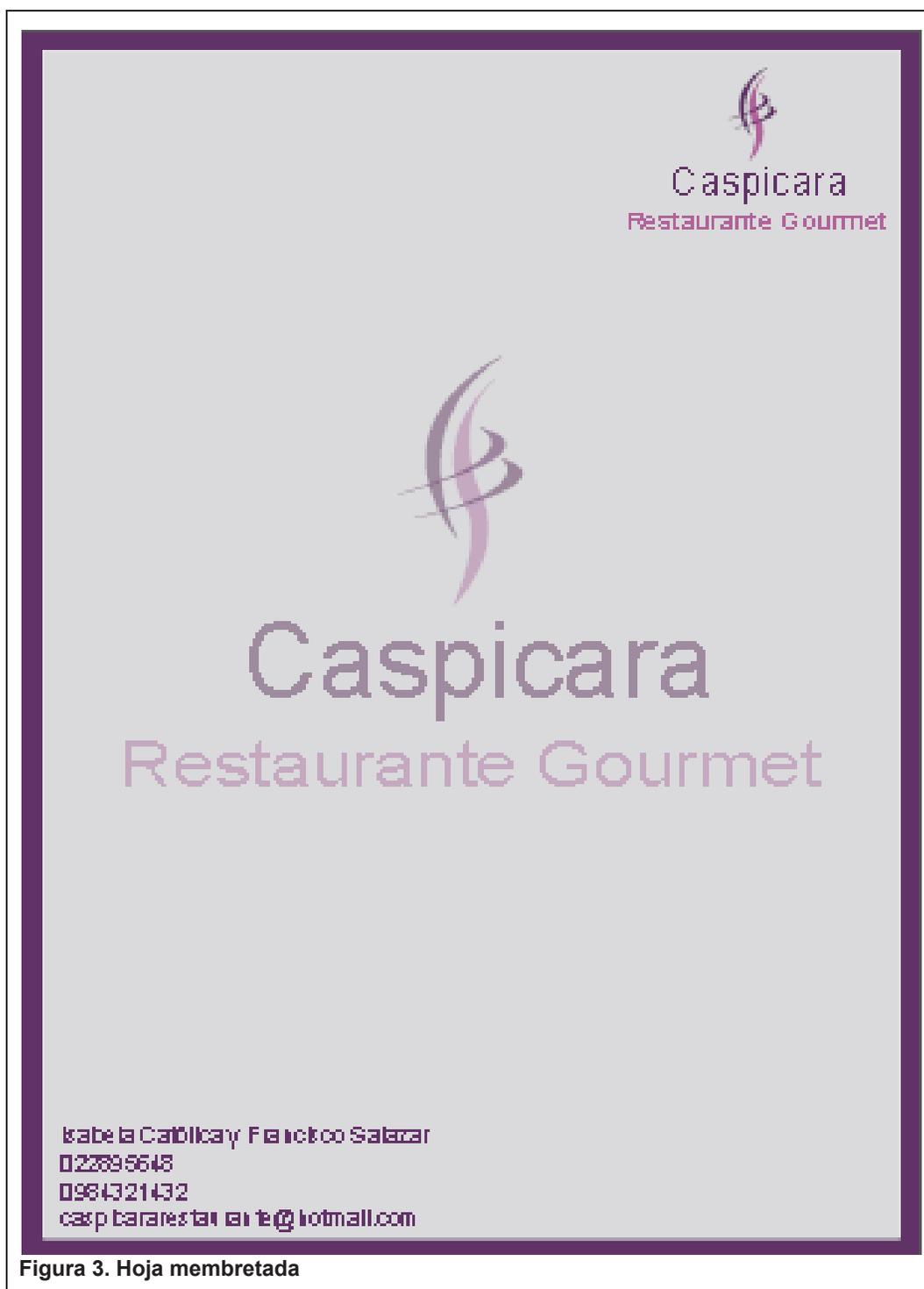
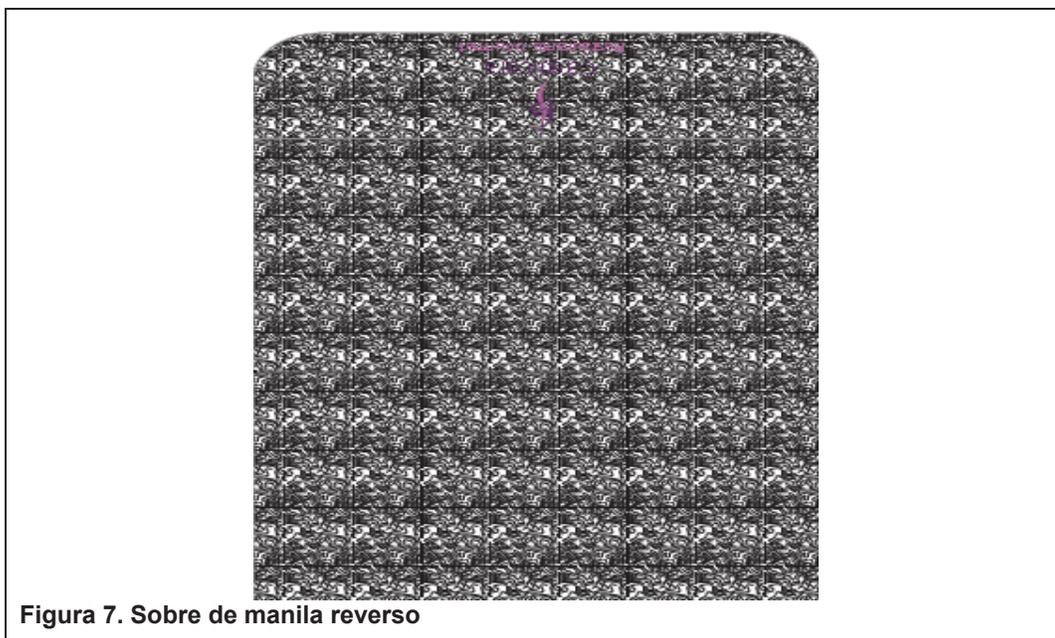
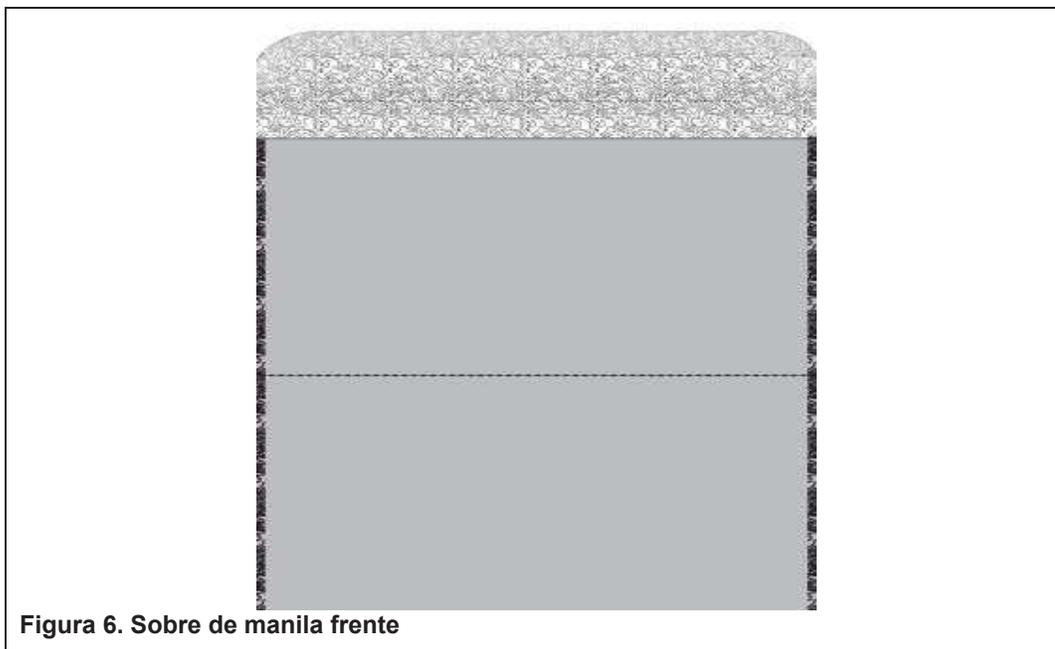


Figura 3. Hoja membretada



Figura 4. Tarjeta de presentación





CONTACTOS

Isabela Católica y
Francisco Salazar



0984321432
022895648



caspicararestaurante@hotmail.com



UBICACIÓN



ENTRADAS

.Chocho marinado en salsa de frutos cítricos con guarnición de maíz andino, hojuelas de verde y crocantes de cuero de cerdo. 4.42 USD

.Mote salteado en mapahua oriolla en cama de lechuga fresca 5.62 USD con guarnición de chicharrón de cerdo, maduro caramelizado y encurtido tradicional.

.Trilogía de empanadas de verde rellenas de queso manaba, pollo, camarón en salsa de pepa de zambo y aji de tomate de árbol tradicional. 6.65USD

.Imponente empanada de viento rellena de queso fresco con lluvia de nidos de caramelo. 6.34USD

.Trilogía de empanadas de morocho rellenas de queso, carne de res, pollo en salsa de aji de maní. 6.02USD

PRINCIPALES

.Camarones salteados en salsa de ajo al estilo esmeraldeño acompañado de guarnición de arroz blanco crocantes de verde ensalada de pepinos frescos. 10.40USD

.Costilla de chivo en salsa oriolla perfumada a la cerveza con guarnición de arroz amarillo, salsa de guacamole y papas doradas. 10.09USD

.Carne empanizada en salsa pomodoro con guarnición de vegetales salteados, croqueta de arroz. 11.01USD

.Churrasco típico quiteño con guarnición de huevos pochados con perfume de aceite de aguacate. 11.93USD

.Barriga de res cocida al perfume de hierba buena en salsa de cacahuaté con guarnición de arroz salvaje y guacamole. 11.70USD

.Confit de cerdo perfumado de comino, con guarnición de papas salteadas, y maíz tostado. 11.06USD

POSTRES

.Mix frutal en salsa de naranja servido en corteza de piña. 6.20USD

.Confit de babaço perfumado con canela en salsa de naranja y helado a elección. 5.89USD

.Higos cocidos en almíbar de panela y canela servidos en cama de galletas con queso en 3 texturas. 6.71USD



Figura 8. Menú por dentro (tríptico)

7 CAPITULO VII: ESTRUCTURA FINANCIERA

Tabla 14. Cantidad

PLATOS (vendidos anualmente)	2013	2014	2015	2016	2017
Chocho marinado en salsa de frutos cítricos con guarnición de maíz andino, hojuelas de verde y crocantes de cuero de cerdo.	1080	1134	1191	1250	1313
Mote salteado en mapahuiria criolla en cama de lechuga crespas con guarnición de chicharrón de cerdo, maduro caramelizado y encurtido tradicional.	1440	1512	1588	1667	1750
Trilogía de empanadas de verde rellenas de queso manaba, pollo, camarón en salsa de pepa de zambo y ají de tomate de árbol tradicional.	1800	1890	1985	2084	2188
Imponente empanada de viento rellena de queso fresco con lluvia de nidos de caramelo.	1440	1512	1588	1667	1750
Trilogía de empanadas de morocho rellenas de queso, carne de res, pollo en salsa de ají de maní.	1080	1134	1191	1250	1313
Camarones salteados en salsa de ajo al estilo esmeraldeño acompañado de guarnición de arroz blanco crocantes de verde ensalada de pepinos frescos.	2880	3024	3175	3334	3501
Costilla de chivo en salsa criolla perfumada a la cerveza con guarnición de arroz amarillo, salsa de guacamole y papas doradas.	3240	3402	3572	3751	3938
Carne empanizada en salsa pomodoro con guarnición de vegetales salteados, croqueta de arroz.	3960	4158	4366	4584	4813
Churrasco típico quiteño con guarnición de huevos pochados con perfume de aceite de aguacate.	3600	3780	3969	4167	4376
Barriga de res cocida al perfume de hierba buena en salsa de cacahuete con guarnición de arroz salvaje y guacamole.	3240	3402	3572	3751	3938
Confit de cerdo perfumado de comino, con guarnición de papas salteadas, y maíz tostado.	1800	1890	1985	2084	2188
Mix frutal en salsa de naranja servido en corteza de piña.	1080	1134	1191	1250	1313
Confit de babaco perfumado con canela en salsa de naranja y helado a elección.	720	756	794	833	875
Higos cocidos en almíbar de panela y canela servidos en cama de galletas con queso en 3 texturas.	360	378	397	417	438

Tabla 15. Precios unitarios

PRECIOS	2013	2014	2015	2016	2017
Chocho marinado en salsa de frutos cítricos con guarnición de maíz andino, hojuelas de verde y crocantes de cuero de cerdo.	\$ 4,42	\$ 4,62	\$ 4,82	\$ 5,04	\$ 5,27
Mote salteado en mapahuiria criolla en cama de lechuga crespas con guarnición de chicharrón de cerdo, maduro caramelizado y encurtido tradicional.	\$ 5,62	\$ 5,87	\$ 6,13	\$ 6,41	\$ 6,70
Trilogía de empanadas de verde rellenas de queso manaba, pollo, camarón en salsa de pepa de zambo y ají de tomate de árbol tradicional.	\$ 6,65	\$ 6,95	\$ 7,26	\$ 7,58	\$ 7,92
Imponente empanada de viento rellena de queso fresco con lluvia de nidos de caramelo.	\$ 6,34	\$ 6,62	\$ 6,92	\$ 7,23	\$ 7,55
Trilogía de empanadas de morocho rellenas de queso, carne de res, pollo en salsa de ají de maní.	\$ 6,02	\$ 6,29	\$ 6,57	\$ 6,87	\$ 7,17
Camarones salteados en salsa de ajo al estilo esmeraldeño acompañado de guarnición de arroz blanco crocantes de verde ensalada de pepinos frescos	\$ 10,40	\$ 10,87	\$ 11,35	\$ 11,86	\$ 12,39
Costilla de chivo en salsa criolla perfumada a la cerveza con guarnición de arroz amarillo, salsa de guacamole y papas doradas	\$ 10,09	\$ 10,54	\$ 11,01	\$ 11,51	\$ 12,02
Carne empanizada en salsa pomodoro con guarnición de vegetales salteados, croqueta de arroz.	\$ 11,01	\$ 11,50	\$ 12,02	\$ 12,56	\$ 13,12
Churrasco típico quiteño con guarnición de huevos pochados con perfume de aceite de aguacate.	\$ 11,93	\$ 12,46	\$ 13,02	\$ 13,61	\$ 14,22
Barriga de res cocida al perfume de hierba buena en salsa de cacahuate con guarnición de arroz salvaje y guacamole.	\$ 11,70	\$ 12,22	\$ 12,77	\$ 13,34	\$ 13,94
Confit de cerdo perfumado de comino, con guarnición de papas salteadas, y maíz tostado.	\$ 11,06	\$ 11,56	\$ 12,07	\$ 12,61	\$ 13,18
Mix frutal en salsa de naranja servido en corteza de piña.	\$ 5,20	\$ 5,43	\$ 5,68	\$ 5,93	\$ 6,20
Confit de babaco perfumado con canela en salsa de naranja y helado a elección	\$ 5,89	\$ 6,15	\$ 6,43	\$ 6,72	\$ 7,02
Higos cocidos en almíbar de panela y canela servidos en cama de galletas con queso en 3 texturas	\$ 6,71	\$ 7,01	\$ 7,32	\$ 7,65	\$ 8,00

Tabla 16. Ingresos

INGRESOS					
PRECIOS	2013	2014	2015	2016	2017
Chocho marinado en salsa de frutos cítricos con guarnición de maíz andino, hojuelas de verde y crocantes de cuero de cerdo.	\$ 4.773,60	\$ 5.236,83	\$ 5.745,01	\$ 6.302,51	\$ 6.914,10
Mote salteado en mapahuiria criolla en cama de lechuga crespa con guarnición de chicharrón de cerdo, maduro caramelizado y encurtido tradicional.	\$ 8.092,80	\$ 8.878,13	\$ 9.739,66	\$ 10.684,80	\$ 11.721,65
Trilogía de empanadas de verde rellenas de queso manaba, pollo, camarón en salsa de pepa de zambo y ají de tomate de árbol tradicional.	\$ 11.970,00	\$ 13.131,57	\$ 14.405,86	\$ 15.803,80	\$ 17.337,40
Imponente empanada de viento rellena de queso fresco con lluvia de nidos de caramelo.	\$ 9.129,60	\$ 10.015,54	\$ 10.987,44	\$ 12.053,67	\$ 13.223,35
Trilogía de empanadas de morocho rellenas de queso, carne de res, pollo en salsa de ají de maní.	\$ 6.501,60	\$ 7.132,52	\$ 7.824,65	\$ 8.583,96	\$ 9.416,95
Camarones salteados en salsa de ajo al estilo esmeraldeño acompañado de guarnición de arroz blanco crocantes de verde ensalada de pepinos frescos	\$ 29.952,00	\$ 32.858,54	\$ 36.047,14	\$ 39.545,15	\$ 43.382,61
Costilla de chivo en salsa criolla perfumada a la cerveza con guarnición de arroz amarillo, salsa de guacamole y papas doradas	\$ 32.691,60	\$ 35.863,99	\$ 39.344,23	\$ 43.162,20	\$ 47.350,66
Carne empanizada en salsa pomodoro con guarnición de vegetales salteados, croqueta de arroz.	\$ 43.599,60	\$ 47.830,51	\$ 52.471,98	\$ 57.563,86	\$ 63.149,85
Churrasco típico quiteño con guarnición de huevos pochados con perfume de aceite de aguacate.	\$ 42.948,00	\$ 47.115,67	\$ 51.687,78	\$ 56.703,56	\$ 62.206,07
Barriga de res cocida al perfume de hierba buena en salsa de cacahuete con guarnición de arroz salvaje y guacamole.	\$ 37.908,00	\$ 41.586,59	\$ 45.622,16	\$ 50.049,33	\$ 54.906,12
Confit de cerdo perfumado de comino, con guarnición de papas salteadas, y maíz tostado.	\$ 19.908,00	\$ 21.839,87	\$ 23.959,21	\$ 26.284,22	\$ 28.834,84
Mix frutal en salsa de naranja servido en corteza de piña.	\$ 5.616,00	\$ 6.160,98	\$ 6.758,84	\$ 7.414,72	\$ 8.134,24
Confit de babaco perfumado con canela en salsa de naranja y helado a elección	\$ 4.240,80	\$ 4.652,33	\$ 5.103,79	\$ 5.599,06	\$ 6.142,39
Higos cocidos en almíbar de panela y canela servidos en cama de galletas con queso en 3 texturas	\$ 2.415,60	\$ 2.650,01	\$ 2.907,17	\$ 3.189,28	\$ 3.498,77
TOTAL	\$ 259.747,20	\$ 284.953,07	\$ 312.604,91	\$ 342.940,09	\$ 376.219,00
BEBIDAS	\$ 46.754,50	\$ 56.990,61	\$ 62.520,98	\$ 68.588,02	\$ 75.243,80
INGRESOS TOTALES	\$ 306.501,70	\$ 341.943,68	\$ 375.125,90	\$ 411.528,11	\$ 451.462,80

Tabla 17. Costos por plato

COSTOS POR PLATO	2013	2014	2015	2016	2017
Chocho marinado en salsa de frutos cítricos con guarnición de maíz andino, hojuelas de verde y crocantes de cuero de cerdo.	\$ 0,88	\$ 0,92	\$ 0,96	\$ 1,00	\$ 1,05
Mote salteado en mapahuiria criolla en cama de lechuga crespas con guarnición de chicharrón de cerdo, maduro caramelizado y encurtido tradicional.	\$ 1,12	\$ 1,17	\$ 1,22	\$ 1,28	\$ 1,33
Trilogía de empanadas de verde rellenas de queso manaba, pollo, camarón en salsa de pepa de zambo y ají de tomate de árbol tradicional.	\$ 1,33	\$ 1,39	\$ 1,45	\$ 1,52	\$ 1,58
Imponente empanada de viento rellena de queso fresco con lluvia de nidos de caramelo.	\$ 1,27	\$ 1,33	\$ 1,39	\$ 1,45	\$ 1,51
Trilogía de empanadas de morocho rellenas de queso, carne de res, pollo en salsa de ají de maní.	\$ 1,20	\$ 1,25	\$ 1,31	\$ 1,37	\$ 1,43
Camarones salteados en salsa de ajo al estilo esmeraldeño acompañado de guarnición de arroz blanco crocantes de verde ensalada de pepinos frescos	\$ 2,08	\$ 2,17	\$ 2,27	\$ 2,37	\$ 2,48
Costilla de chivo en salsa criolla perfumada a la cerveza con guarnición de arroz amarillo, salsa de guacamole y papas doradas	\$ 2,02	\$ 2,11	\$ 2,21	\$ 2,30	\$ 2,41
Carne empanizada en salsa pomodoro con guarnición de vegetales salteados, croqueta de arroz.	\$ 2,20	\$ 2,30	\$ 2,40	\$ 2,51	\$ 2,62
Churrasco típico quiteño con guarnición de huevos pochados con perfume de aceite de aguacate.	\$ 2,39	\$ 2,50	\$ 2,61	\$ 2,73	\$ 2,85
Barriga de res cocida al perfume de hierba buena en salsa de cacahuate con guarnición de arroz salvaje y guacamole.	\$ 2,34	\$ 2,44	\$ 2,55	\$ 2,67	\$ 2,79
Confit de cerdo perfumado de comino, con guarnición de papas salteadas, y maíz tostado.	\$ 2,21	\$ 2,31	\$ 2,41	\$ 2,52	\$ 2,63
Mix frutal en salsa de naranja servido en corteza de piña.	\$ 1,04	\$ 1,09	\$ 1,14	\$ 1,19	\$ 1,24
Confit de babaco perfumado con canela en salsa de naranja y helado a elección	\$ 1,18	\$ 1,23	\$ 1,29	\$ 1,35	\$ 1,41
Higos cocidos en almíbar de panela y canela servidos en cama de galletas con queso en 3 texturas	\$ 1,34	\$ 1,40	\$ 1,46	\$ 1,53	\$ 1,60

Tabla 18. Costos totales

COSTOS TOTALES	2013	2014	2015	2016	2017
Chocho marinado en salsa de frutos cítricos con guarnición de maíz andino, hojuelas de verde y crocantes de cuero de cerdo.	\$ 950,40	\$ 1.042,63	\$ 1.143,80	\$ 1.254,80	\$ 1.376,56
Mote salteado en mapahuiria criolla en cama de lechuga crespas con guarnición de chicharrón de cerdo, maduro caramelizado y encurtido tradicional.	\$ 1.612,80	\$ 1.769,31	\$ 1.941,00	\$ 2.129,35	\$ 2.335,99
Trilogía de empanadas de verde rellenas de queso manaba, pollo, camarón en salsa de pepa de zambo y ají de tomate de árbol tradicional.	\$ 2.394,00	\$ 2.626,31	\$ 2.881,17	\$ 3.160,76	\$ 3.467,48
Imponente empanada de viento rellena de queso fresco con lluvia de nidos de caramelo.	\$ 1.828,80	\$ 2.006,27	\$ 2.200,95	\$ 2.414,54	\$ 2.648,84
Trilogía de empanadas de morocho rellenas de queso, carne de res, pollo en salsa de ají de maní.	\$ 1.296,00	\$ 1.421,76	\$ 1.559,73	\$ 1.711,09	\$ 1.877,13
Camarones salteados en salsa de ajo al estilo esmeraldeño acompañado de guarnición de arroz blanco crocantes de verde ensalada de pepinos frescos	\$ 5.990,40	\$ 6.571,71	\$ 7.209,43	\$ 7.909,03	\$ 8.676,52
Costilla de chivo en salsa criolla perfumada a la cerveza con guarnición de arroz amarillo, salsa de guacamole y papas doradas	\$ 6.544,80	\$ 7.179,91	\$ 7.876,65	\$ 8.641,00	\$ 9.479,52
Carne empanizada en salsa pomodoro con guarnición de vegetales salteados, croqueta de arroz.	\$ 8.712,00	\$ 9.557,41	\$ 10.484,86	\$ 11.502,31	\$ 12.618,50
Churrasco típico quiteño con guarnición de huevos pochados con perfume de aceite de aguacate.	\$ 8.604,00	\$ 9.438,93	\$ 10.354,89	\$ 11.359,72	\$ 12.462,07
Barriga de res cocida al perfume de hierba buena en salsa de cacahuate con guarnición de arroz salvaje y guacamole.	\$ 7.581,60	\$ 8.317,32	\$ 9.124,43	\$ 10.009,87	\$ 10.981,22
Confit de cerdo perfumado de comino, con guarnición de papas salteadas, y maíz tostado.	\$ 3.978,00	\$ 4.364,03	\$ 4.787,51	\$ 5.252,09	\$ 5.761,75
Mix frutal en salsa de naranja servido en corteza de piña.	\$ 1.123,20	\$ 1.232,20	\$ 1.351,77	\$ 1.482,94	\$ 1.626,85
Confit de babaco perfumado con canela en salsa de naranja y helado a elección	\$ 849,60	\$ 932,05	\$ 1.022,49	\$ 1.121,71	\$ 1.230,56
Higos cocidos en almíbar de panela y canela servidos en cama de galletas con queso en 3 texturas	\$ 482,40	\$ 529,21	\$ 580,57	\$ 636,91	\$ 698,71
TOTAL	\$ 51.948,00	\$ 56.989,03	\$ 62.519,25	\$ 68.586,12	\$ 75.241,71
BEBIDAS	\$ 22.442,16	\$ 27.355,49	\$ 30.010,07	\$ 32.922,25	\$ 36.117,02
COSTOS TOTALES	\$ 74.390,16	\$ 84.344,53	\$ 92.529,32	\$ 101.508,37	\$ 111.358,74

Tabla 19. Publicidad

PUBLICIDAD			
Concepto	VALOR MES	VALOR TRIMESTRAL	VALOR ANUAL
Página Web	\$ 250,00	\$ 250,00	\$ 250,00
Publicidad Impresa	\$ 50,00	\$ 150,00	\$ 600,00
Cuñas de radio	\$ 150,00	\$ 450,00	\$ 1.800,00
TOTAL	\$ 450,00	\$ 850,00	\$ 2.650,00

Tabla 20. Financiamiento

FINANCIAMIENTO	
MONTO	\$ 20.000,00
TASA	10,85%
PLAZO AÑOS	5

PERÍODO	SALDO INICIAL	CUOTA	AMORTIZACIÓN	INTERÉS	SALDO FINAL
1	\$ 20.000,00	\$ 5.391,00	\$ 3.221,00	\$ 2.170,00	\$ 16.779,00
2	\$ 16.779,00	\$ 5.391,00	\$ 3.570,48	\$ 1.820,52	\$ 13.208,52
3	\$ 13.208,52	\$ 5.391,00	\$ 3.957,88	\$ 1.433,12	\$ 9.250,64
4	\$ 9.250,64	\$ 5.391,00	\$ 4.387,31	\$ 1.003,69	\$ 4.863,33
5	\$ 4.863,33	\$ 5.391,00	\$ 4.863,33	\$ 527,67	\$ 0,00

Tabla 21. Remuneración

Área	# Personas	Sueldo/ mes	Total Mes	Total Año	Dec. Tercer	Dec. Cuarto	IESS Patronal	Fondo Reserva	Uniformes	Alimentación	Total Prov.	Costo Total
ADMINISTRACIÓN	3		1.450	17.400	1.450	876	2.114	1.450			6.145	23.545
chef ejecutivo	1	600	600	7.200	600	292	875	600	25	60	2.452	9.737
Administrador	1	500	500	6.000	500	292	729	500	25	60	2.106	8.191
Asistente contable	1	350	350	4.200	350	292	510	350	25	60	1.587	5.872
OPERACIONES	10	1.450	3.260	39.120	3.260	1.460	4.753	3.260			13.158	52.278
jefe cocina	1	350	350	4.200	350	292	510	350	25	60	1.587	5.872
cocineros	5	320	1.600	19.200	1.600	292	2.333	1.600	25	60	5.910	25.195
capitan servicio	1	350	350	4.200	350	292	510	350	25	60	1.587	5.872
meseros	2	320	640	7.680	640	292	933	640	25	60	2.590	10.355
posillero	1	320	320	3.840	320	292	467	320	25	60	1.484	5.409
TOTAL	13	4.560	4.710	56.520	4.710	2.336	6.867	4.710			19.303	75.823

Tabla 22. Gastos operativos

GASTOS	2013	2014	2015	2016	2017
Gastos Operativos	\$ 5.189,50	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Vajilla	\$ 1.232,50				
Cubertería	\$ 201,00				
Batería de Cocina	\$ 1.285,00				
Artículos de Limpieza	\$ 328,00				
Uniformes Personal	\$ 1.123,00				
Adecuaciones local	\$ 1.020,00				
Gastos Administrativos	\$ 85.543,18	\$ 89.375,51	\$ 93.379,54	\$ 97.562,94	\$ 101.933,76
Arriendo	\$ 6.000,00	\$ 6.268,80	\$ 6.549,64	\$ 6.843,07	\$ 7.149,64
Servicios Básicos	\$ 3.720,00	\$ 3.886,66	\$ 4.060,78	\$ 4.242,70	\$ 4.432,77
Personal	\$ 75.823,18	\$ 79.220,06	\$ 82.769,12	\$ 86.477,17	\$ 90.351,35
Gastos de publicidad	\$ 2.650,00	\$ 2.768,72	\$ 2.892,76	\$ 3.022,35	\$ 3.157,76
Gasto Financiero	\$ 2.170,00	\$ 1.820,52	\$ 1.433,12	\$ 1.003,69	\$ 527,67
Total	\$ 95.552,68	\$ 93.964,76	\$ 97.705,42	\$ 101.588,99	\$ 105.619,19

Tabla 23. Balance general

BALANCE GENERAL APALANCADO			
Año 0			
ACTIVOS FIJOS Propiedad, Planta y Equipos		PASIVOS CORRIENTES	
Caja y Equivalentes	\$ 27.967,80	Préstamos	\$ 20.000,00
ACTIVOS FIJOS Propiedad, Planta y Equipos			
Equipos de computación	\$ 6.300,00		
Depreciación	\$ -		
Equipos de Cocina	\$ 24.604,00		
Depreciación	\$ -		
Muebles y Enseres	\$ 6.150,00		
Depreciación	\$ -	TOTAL PASIVOS	\$ 20.000,00
(-) Depreciación acumulada	\$ -	Capital Social	\$ 45.021,80
		Utilidades / pérdida retenidas	
		Dividendos	
		Política de Reinversión	
		TOTAL PATRIMONIO	
TOTAL ACTIVOS	\$ 65.021,80	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 65.021,80

Tabla 24. Estado de resultados

ESTADO DE RESULTADOS					
	2013	2014	2015	2016	2017
Ingresos por Ventas	\$ 306.501,70	\$ 341.943,68	\$ 375.125,90	\$ 411.528,11	\$ 451.462,80
Costo por Ventas	\$ 74.390,16	\$ 84.344,53	\$ 92.529,32	\$ 101.508,37	\$ 111.358,74
Utilidad Bruta	\$ 232.111,54	\$ 257.599,15	\$ 282.596,58	\$ 310.019,75	\$ 340.104,06
Gastos Operación	\$ 5.189,50	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Gastos Administrativos	\$ 85.543,18	\$ 89.375,51	\$ 93.379,54	\$ 97.562,94	\$ 101.933,76
Gastos Mercadeo	\$ 2.650,00	\$ 2.768,72	\$ 2.892,76	\$ 3.022,35	\$ 3.157,76
Gastos Financiamiento	\$ 2.170,00	\$ 1.820,52	\$ 1.433,12	\$ 1.003,69	\$ 527,67
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 136.558,86	\$ 163.634,40	\$ 184.891,16	\$ 208.430,76	\$ 234.484,88
Participación 15% Trabajadores	\$ 20.483,83	\$ 24.545,16	\$ 27.733,67	\$ 31.264,61	\$ 35.172,73
Utilidad Antes Impuesto a la Renta	\$ 116.075,03	\$ 139.089,24	\$ 157.157,48	\$ 177.166,14	\$ 199.312,14
25% Impuesto a la Renta	\$ 29.018,76	\$ 34.772,31	\$ 39.289,37	\$ 44.291,54	\$ 49.828,04
Utilidad Neta	\$ 87.056,27	\$ 104.316,93	\$ 117.868,11	\$ 132.874,61	\$ 149.484,11

Tabla 25. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA						
	AÑO O	2013	2014	2015	2016	2017
Ingresos por Ventas		\$ 306.501,70	\$ 341.943,68	\$ 375.125,90	\$ 411.528,11	\$ 451.462,80
Costo por Ventas		\$ 74.390,16	\$ 84.344,53	\$ 92.529,32	\$ 101.508,37	\$ 111.358,74
Utilidad Bruta		\$ 232.111,54	\$ 257.599,15	\$ 282.596,58	\$ 310.019,75	\$ 340.104,06
Gastos Operación		\$ 5.189,50	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Gastos Administrativos		\$ 85.543,18	\$ 89.375,51	\$ 93.379,54	\$ 97.562,94	\$ 101.933,76
Gastos Mercadeo		\$ 2.650,00	\$ 2.768,72	\$ 2.892,76	\$ 3.022,35	\$ 3.157,76
Gastos Financieros		\$ 2.170,00	\$ 1.820,52	\$ 1.433,12	\$ 1.003,69	\$ 527,67
Utilidad Antes de Impuestos		\$ 136.558,86	\$ 163.634,40	\$ 184.891,16	\$ 208.430,76	\$ 234.484,88
Participación 15% Trabajadores		\$ 20.483,83	\$ 24.545,16	\$ 27.733,67	\$ 31.264,61	\$ 35.172,73
Utilidad Antes Impuesto a la Renta		\$ 116.075,03	\$ 139.089,24	\$ 157.157,48	\$ 177.166,14	\$ 199.312,14
25% Impuesto a la Renta		\$ 29.018,76	\$ 14.983,10	\$ 17.855,41	\$ 21.065,55	\$ 24.649,04
Utilidad Neta		\$ 87.056,27	\$ 104.316,93	\$ 117.868,11	\$ 132.874,61	\$ 149.484,11
INVERSIONES						
Inversión Inicial	\$ 65.021,80					
(+) Recuperación capital de trabajo						\$ 27.967,80
FLUJO DE CAJA LIBRE						
<u>Préstamos</u>						
(+) Crédito CFN	\$ 20.000,00					
<u>Pagos</u>						
(-) Amortización del capital		\$ 3.221,00	\$ 3.570,48	\$ 3.957,88	\$ 4.387,31	\$ 4.863,33
FLUJO DE CAJA DEL INVERSIONISTA		\$ 83.835,27	\$ 100.746,45	\$ 113.910,23	\$ 128.487,30	\$ 144.620,78

8 CAPITULO VIII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1 CONCLUSIONES

- Se puede observar que crear un restaurante de comida ecuatoriana en la ciudad de Quito, es una gran oportunidad de negocio y muy rentable, más aún si se ofrecerá comida de vanguardia, platos tradicionales del Ecuador pero servidos de manera diferente.
- El servicio, la calidad de los productos utilizados, el ambiente que manejará en el restaurante, el personal y su capacitación, y la ubicación del local, son uno de los muchos factores que ayudarán sin duda al crecimiento del restaurante.

8.2 RECOMENDACIONES

- Mantener al personal capacitado constantemente para así poder aprovechar al máximo sus habilidades y que estos se sientan a gusto en su lugar de trabajo.
- Estar al tanto de las nuevas tendencias y de ser posible aplicarlas en el restaurante.
- Realizar el estado financiero correctamente, intentar cada vez más tener mayor productividad y rentabilidad, pero sobre todo, mantener clientes frecuentes satisfaciendo sus necesidades.

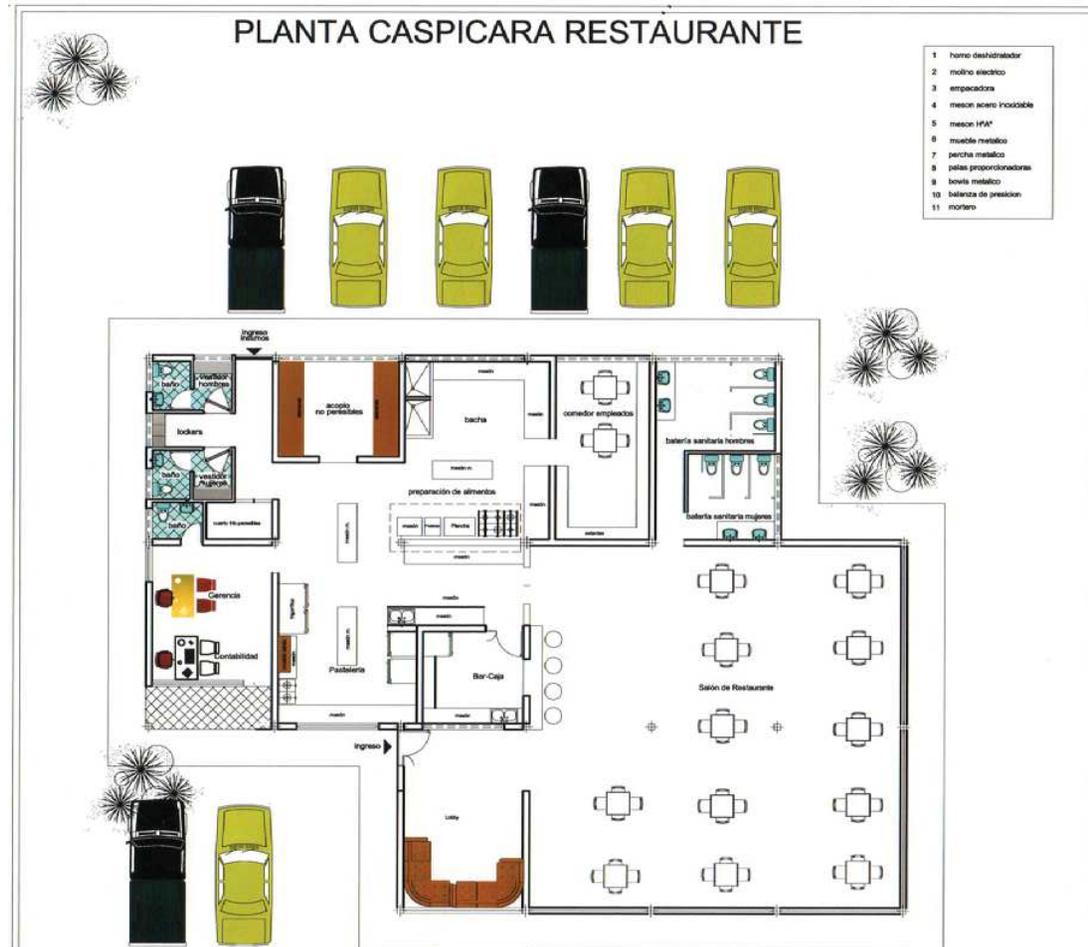
REFERENCIAS

Diario Hoy. (2013). Los restaurantes y bares activaron la Isabel la Católica. Recuperado de <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/los-restaurantes-y-los-bares-activaron-la-isabel-la-catolica-577109.html>

Litart 347. (2010). Manuel Chili. Recuperado de <http://litart347.blogspot.com/2010/12/manuel-chili.html>

ANEXOS

ANEXO 1



ANEXO 2



Comercial de Equipamiento Hotelero S.A.

COTIZACION : 00016465
 SR.(ES): TANIA MEJIA
 ATT.:

Quito, 21/01/2013

TELEFONO:
 CIUDAD:

ESTA OFERTA TIENE VALIDEZ DE 30 DIAS CONTADOS A PARTIR DE ESTA FECHA

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	COCINA INDUSTRIAL 0010280002 Marca CODEHOTEL Mod. C4Q Cocina industrial de 4 quemadores de 30.000 BTU/H. Parrilas en hierro fundido de 40 x 40 cm. Construcción en acero inoxidable. Incluye regulador de presión de gas. Funcionamiento a gas. Fabricación nacional. Dimensiones: 940 mm de largo 930 mm de ancho 850 mm de alto	1,425.00	1,425.00
2	1	CAMPANA EXTRACTORA 0010290001 Marca CODEHOTEL Mod. CPAI Campana extractora de olores y humo, tipo pared, fabricada en acero inoxidable de 1 mm de espesor. Incluye filtros tipo baffle para retener la grasa, removibles para lavado. Lámparas a prueba de vapor, 4 mtrs de ducto en lamina galvanizada. Fabricación nacional. Dimensiones: 1100 mm de largo 1100 mm de ancho 530 mm de alto	1,537.00	1,537.00
3	1	FREIDORA DE PAPAS 0260030002 Marca VULCAN Mod. LG300 Freidora industrial de papas con capacidad de 35-40 lbs de grasa, tanque, frente y puerta en acero inoxidable. Capacidad del quemador 90.000 BTU/hr. Controles millivolt con termostato. Funcionamiento a gas. Fabricación americana. Incluye 2 mts de manguera de alta presión, válvula de ataque rápido y válvula de baja presión. Dimensiones: 400 mm de largo 760 mm de ancho 900 mm de alto	1,490.00	1,490.00
4	1	PLANCHA FREIDORA 0010180001 Marca CODEHOTEL Plancha freidora industrial, plancha de superficie lisa de 18 mm de espesor para freír directamente. Funcionamiento a gas. Quemadores en Ucon capacidad de 30.000 BTU/H. Terminada en acero inoxidable. Fabricación nacional. Dimensiones: 900 mm de largo 600 mm de ancho 450 mm de alto	918.00	918.00
5	1	HORNO PARA PAN 0010250002 Marca CODEHOTEL Mod. H4L Horno para pan de 4 gavetas, funcionamiento a gas, fabricada el frente en acero inoxidable, laterales en lamina pintada, incluye termostato y 4 latas. Fabricación nacional. Dimensiones: 740 mm de largo 960 mm de ancho 1620 mm de alto	1,307.00	1,307.00
6	1	VITRINA REFRIGERANTE 0010050001 Marca CODEHOTEL Mod. VVR1PLAIAI Vitrina vertical refrigerante de 1 puerta de lamina, motor de 1/3 HP de alta temperatura, funcionamiento eléctrico 115/60/1. Aislada con poliuretano de alta densidad. Construcción en acero inoxidable exterior e interior. Temperatura de 0º a +6ºC. Fabricación nacional. Dimensiones: 900 mm de largo 750 mm de ancho 2000 mm de alto	2,580.00	2,580.00
7	1	VITRINA CONGELANTE 0010490001 Marca CODEHOTEL Mod. VVC1PLAIAI Vitrina vertical congelante de 1 puerta de lamina, motor de 3/8 HP de baja temperatura, funcionamiento eléctrico 115/60/1. Aislada con poliuretano de alta densidad. Construcción en acero inoxidable exterior e interior. 3 repisas en acero inoxidable. Fabricación nacional.	2,844.00	2,844.00

Página: 1

Av. Eloy Alfaro N34-381 (#2721), entre Catalina Aldáz y Portugal
 P.O.BOX 17-07-9040 / Quito - Ecuador
 www.codehotel.com
 E-mail: ventas@codehotel.com
 información@codehotel.com

Telfs.: (593) 2 2448-610 / 2924-230
 2924-231 / 2924-232 / 2924-233
 Fax: (593) 2 2924-234



Comercial de Equipamiento Hotelero S.A.

Dimensiones: 900 mm de largo 750 mm de ancho 2000 mm de alto

8	1	HORNO MICROONDA 0170570001 Marca AMANA Mod. RCS10TS Horno microonda de 1000 watts de 10 programas, con 5 niveles, funcionamiento electrico 115/60/1. Procedencia americana.	935.00	935.00
9	1	LICUADORA INDUSTRIAL 0270130001 Marca WARING Mod. CB-15 Licuadora industrial de 1 galon. 3 velocidades, motor de 3 HP. funcionamiento electrico 115/60/1. Vaso en acero inoxidable. Base de hierro recubierto con pintura. Fabricacion americana.	1,742.00	1,742.00
10	1	BATIDORA 0160060001 Marca KITCHEN AID Mod. KSM500PSWH Asistente de cocina para 10 velocidades. Capacidad 5 qts. Recipiente en acero inoxidable. Accesorios: 1 batidor gancho, 1 batidor plano y 1 batidor globo. Funcionamiento electrico 115/60/1. Fabricacion	595.00	595.00
11	1	MESA DE TRABAJO 0010270001 Marca CODEHOTEL Mod. MT Mesa de trabajo, meson en acero inoxidable de 1 mm de espesor. Patas en acero inoxidable con regalones de altura regulable. Fabricacion nacional. Dimensiones: 660 mm de largo 760 mm de ancho 850 mm de alto	346.00	346.00
12	1	ESTANTERIA 0560230001 Marca CAMBRO Mod. CSU41487 Estanteria de polipropileno, no tiene soldaduras lo que garantiza su facil armada y limpieza, postes y travesanos fabricados con un alma de acero que les da fortaleza y durabilidad. La estanteria no se oxida. 4entrepanos regulables. Fabricacion americana. Dimensiones: 1220 mm de largo 540 mm de ancho 1830 mm de alto	826.00	826.00
13	1	SALAMANDRA 0010370001 Marca CODEHOTEL Salamandra fabricada en acero inoxidable, con dos divisiones y una pa-rrilla en acero inoxidable, funcionamiento a gas. Fabricacion nacional Dimensiones: 700 mm de largo 400 mm de ancho 450 mm de alto	980.00	980.00
14	1	MOTOR EXTRACTOR 1710580004 Marca SOLER & PALAU Mod. CRV-24 Motor extractor de 1 1/2 HP, 5100 cfm. Funcionamiento electrico 208/0/1.	3,758.00	3,758.00
FORMA DE PAGO: 70% AL PEDIDO Y 30% CONTRA ENTREGA			SUBTOTAL US\$:	21,283.00
TIEMPO DE ENTREGA: 15-20 DIAS				
GARANTIA: Un año por defectos de fabricación			12% I.V.A.:	2,553.96
			TOTAL US\$:	23,836.96

CODEHOTEL S.A.

LEOPOLDO VELEZ

Página: 2



Comercial de Equipamiento Hotelero S.A.

COTIZACION : 00016508
SR.(ES): PROACERO
ATT.:

Quito, 31/01/2013

TELEFONO:
CIUDAD:

ESTA OFERTA TIENE VALIDEZ DE 30 DIAS CONTADOS A PARTIR DE ESTA FECHA

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1	COCINA INDUSTRIAL 0010280003 Marca CODEHOTEL Mod. C6Q Cocina industrial de 6 quemadores de 30.000 BTU/H importados. Parrillas en hierro fundido de 40 x 40 cm. Construcción en acero inoxidable. Incluye regulador de presión de gas. Funcionamiento a gas. Fabricación nacional. Tipo Central Dimensiones: 1430 mm de largo 930 mm de ancho 850 mm de alto	1,976.00	1,976.00
2	2	COCINA INDUSTRIAL 0010280019 Marca CODEHOTEL Mod. C2Q Cocina industrial de 2 quemadores de 30.000 BTU/H. Parrillas en hierro fundido de 40 x 40 cm. Construcción en acero inoxidable. Incluye regulador de presión de gas. Funcionamiento a gas. Fabricación nacional. Dimensiones: 1200 mm de largo 600 mm de ancho 600 mm de alto	850.00	1,700.00
FORMA DE PAGO:			SUBTOTAL US\$:	3,676.00
TIEMPO DE ENTREGA:				
GARANTIA: Un año por defectos de fabricación			12% I.V.A.:	441.12
			TOTAL US\$:	4,117.12

CODEHOTEL S.A.

ASUNCION BETANCOURT

Página: 1

Av. Eloy Alfaro N34-381 (#2721), entre Catalina Aldáz y Portugal
P.O.BOX 17-07-9040 / Quito - Ecuador
www.codehotel.com
E-mail: ventas@codehotel.com
información@codehotel.com

Teléfono: (593) 2 2448-610 / 2924-230
2924-231 / 2924-232 / 2924-233
Fax: (593) 2 2924-234

ANEXO 3

RECETA: Camarones saltados en salsa de ajo al estilo esmeraldeño acompañado de guarnición de arroz blanco crocantes de verde ensalada de pepinos frescos

Pax: 2
 fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Camarones	kilo	3	0,500	1,50	20	0,2	0,8	1,25	0,63	1,88	2,44
ajo	unidad	2	0,030	0,06	5	0,05	0,95	1,05	0,03	0,06	0,08
Jugo de limon	kilo	1,5	0,060	0,09	0	0	1	1,00	0,06	0,09	0,12
mantequilla	kilo	5,7	0,100	0,57	0	0	1	1,00	0,10	0,57	0,74
vino blanco 1/4 taza	L	0,5	0,630	0,32	0	0	1	1,00	0,63	0,32	0,41
sal	kilo	0,6	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
perejil	kilo	1	0,001	0,00	10	0,1	0,9	1,11	0,00	0,00	0,00
arroz	kilo	0,8	0,100	0,08	5	0,05	0,95	1,05	0,11	0,08	0,11
platano verde	unidad	0,1	1,000	0,10	10	0,1	0,9	1,11	1,11	0,11	0,14
pepino	unidad	0,15	0,500	0,08	5	0,05	0,95	1,05	0,53	0,08	0,10
Costo				2,80						3,20	4,16

costo receta \$ 4,16
 costo porción \$ 2,08
 precio sugerido \$ 10,40

RECETA: costilla de chivo en salsa criolla perfumada a la cerveza con guarnicion de arroz amarillo, salsa de guacamole y papas doradas

Pax: 2
 fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Carne de chivo	kilo	3	0,600	1,80	15	0,15	0,85	1,18	0,71	2,12	2,75
Ajo	unidad	1	0,030	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
Jugo de naranjilla	kilo	1,5	0,050	0,08	12	0,12	0,88	1,14	0,06	0,09	0,11
mantequilla	kilo	3	0,100	0,30	0	0	1	1,00	0,10	0,30	0,39
Cerveza	L	0,25	0,034	0,01	0	0	1	1,00	0,03	0,01	0,01
sal	kilo	0,6	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
perejil	kilo	1	0,001	0,00	10	0,1	0,9	1,11	0,00	0,00	0,00
achiote	litro	1	0,030	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
aguacate	unidad	1	0,250	0,25	0	0	1	1,00	0,25	0,25	0,33
arroz	kilo	0,8	0,100	0,08	5	0,05	0,95	1,05	0,11	0,08	0,11
papa chola	kilo	0,8	0,100	0,08	5	0,05	0,95	1,05	0,11	0,08	0,11
tomate	kilo	1	0,100	0,10	2	0,02	0,98	1,02	0,10	0,10	0,13
Costo				2,77						3,11	4,04

costo receta \$ 4,04
 costo porcion \$ 2,02
 precio sugerid \$ 10,09

RECETA: chocho marinado en salsa de frutos citricos con guarnicion de maiz andino, hojuelas de verde y crocantes de cuero de cerdo.

Pax: 2

fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Chocho	kilo	5	0,050	0,25	15	0,1	0,9	1,11	0,06	0,28	0,36
tomate riñon	kilo	1	0,030	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
Jugo de limon	l	0,25	0,050	0,01	10	0,1	0,9	1,11	0,06	0,01	0,02
Moztasa	kilo	1	0,100	0,10	0	0	1	1,00	0,10	0,10	0,13
Cebolla paiteña	kilo	1	0,034	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
sal	kilo	0,6	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
Jugo de naranja	l	0,25	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
perejil	kilo	1	0,001	0,00	10	0,1	0,9	1,11	0,00	0,00	0,00
platano verde	unidad	0,1	0,025	0,00	10	0,1	0,9	1,11	0,03	0,00	0,00
cuero de cerdo	kilo	7	0,100	0,70	0	0	1	1,00	0,10	0,70	0,91
maiz	kilo	1,25	0,150	0,19	0	0	1	1,00	0,15	0,19	0,24
Costo				1,33						1,36	1,77

costo receta \$ 1,77
 costo porcion \$ 0,88
 precio sugerid \$ 4,42

RECETA: Mote salteado en mapaguira criolla en cama de lechuga crespa con guarnicion de chicharron de cerdo, maduro caramelizado y encurtido tradicional.

Pax: 2

fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Mote	kilo	2,5	0,200	0,50	15	0,15	0,85	1,18	0,24	0,59	0,76
Chicharron de cerdo	kilo	5	0,200	1,00	0	0	1	1,00	0,20	1,00	1,30
tomate riñon	kilo	1	0,030	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
Cebolla paiteña	kilo	1	0,034	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
sal	kilo	0,6	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
maduro	unidad	0,25	0,100	0,03	10	0,1	0,9	1,11	0,11	0,03	0,04
lechuga crespa	unidad	0,3	0,100	0,03	15	0,15	0,85	1,18	0,12	0,04	0,05
perejil	kilo	1	0,001	0,00	10	0,1	0,9	1,11	0,00	0,00	0,00
			Costo	1,63						1,73	2,25

costo receta \$ 2,25
 costo porcion \$ 1,12
 precio sugerid \$ 5,62

RECETA: trilogia de empanadas de verde rellenas de queso manaba, pollo, camaron en salsa de pepa de zambo y aji de tomate de arbol tradicional.

Pax: 2

fecha: kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Platano verde	unidad	0,1	2,000	0,20	10	0,1	0,9	1,11	2,22	0,22	0,29
queso fresco	kilo	4	0,200	0,80	0	0	1	1,00	0,20	0,80	1,04
ajo	kilo	1	0,030	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
Cebolla paiteña	kilo	1	0,034	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
sal	kilo	0,6	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
perejil	kilo	1	0,001	0,00	10	0,1	0,9	1,11	0,00	0,00	0,00
camaron	kilo	3	0,025	0,08	20	0,2	0,8	1,25	0,03	0,09	0,12
pollo entero	kilo	3	0,025	0,08	20	0,2	0,8	1,25	0,03	0,09	0,12
tomate de arbol	kilo	0,5	0,200	0,10	2	0,02	0,98	1,02	0,20	0,10	0,13
aji	kilo	1,5	0,100	0,15	5	0,05	0,95	1,05	0,11	0,16	0,21
pepa de zambo	kilo	5	0,100	0,50	0	0	1	1,00	0,10	0,50	0,65
Costo				1,98						2,05	2,66

costo receta \$ 2,66
 costo porcion \$ 1,33
 precio sugerid \$ 6,65

RECETA: imponente empanada de viento rellena de queso fresco con lluvia de nidos de caramelo.

Pax: 2
 fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Harina	kilo	1	0,198	0,20	0	0	1	1,00	0,20	0,20	0,26
queso fresco	kilo	5	0,300	1,50	0	0	1	1,00	0,30	1,50	1,95
sal	kilo	0,6	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
azucar	kilo	1,2	0,200	0,24	0	0	1	1,00	0,20	0,24	0,31
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
Costo				1,95						1,95	2,54

costo receta \$ 2,54
 costo porcion \$ 1,27
 precio sugerid \$ 6,34

RECETA: Trilogia de empanadas de morocho rellenas de queso, carne de res, pollo en salsa de aji de mani.

Pax: 2
 fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Masa de morocho	kilo	2	0,083	0,17	0	0	1	1,00	0,08	0,17	0,22
Carne molida	kilo	8	0,050	0,40	0	0	1	1,00	0,05	0,40	0,52
Arveja	kilo	0,5	0,200	0,10	0	0	1	1,00	0,20	0,10	0,13
zanahoria	kilo	0,5	0,300	0,15	0	0	1	1,00	0,30	0,15	0,20
arroz	kilo	0,8	0,050	0,04	0	0	1	1,00	0,05	0,04	0,05
ajo	kilo	1	0,030	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
Cebolla paiteña	kilo	1	0,034	0,03	0	0	1	1,00	0,03	0,03	0,04
sal	kilo	0,6	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
perejil	kilo	1	0,001	0,00	10	0,1	0,9	1,11	0,00	0,00	0,00
pollo entero	kilo	3	0,050	0,15	20	0,2	0,8	1,25	0,06	0,19	0,24
queso fresco	kilo	5	0,060	0,30	0	0	1	1,00	0,06	0,30	0,39
aji	kilo	1,5	0,100	0,15	2	0,02	0,98	1,02	0,10	0,15	0,20
mani	kilo	3,5	0,050	0,18	0	0	1	1,00	0,05	0,18	0,23
tomate de arbol	kilo	0,5	0,200	0,10	2	0,02	0,98	1,02	0,20	0,10	0,13
Costo				1,81						1,85	2,41

costo receta \$ 2,41
 costo porcion \$ 1,20
 precio sugerid \$ 6,02

RECETA: Carne empanizada en salsa pommodore con guarnicion de vegetales salteados, croqueta de arroz.

Pax: 2

fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Lomo de falda	kilo	4	0,300	1,20	3	0,03	0,97	1,03	0,31	1,24	1,61
papas	kilo	4	0,035	0,14	0	0	1	1,00	0,04	0,14	0,18
tomate riñon	kilo	0,5	0,200	0,10	0	0	1	1,00	0,20	0,10	0,13
zanahoria	kilo	0,5	0,300	0,15	0	0	1	1,00	0,30	0,15	0,20
arroz	kilo	0,8	0,100	0,08	0	0	1	1,00	0,10	0,08	0,10
ajo	kilo	1	0,045	0,05	0	0	1	1,00	0,05	0,05	0,06
Cebolla perla	kilo	1	0,045	0,05	0	0	1	1,00	0,05	0,05	0,06
sal	kilo	0,6	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
tomate lata	lata	6,5	0,200	1,30	0	0	1	1,00	0,20	1,30	1,69
albahaca	atado	2,5	0,060	0,15	2	0,02	0,98	1,02	0,06	0,15	0,20
vino blanco	lt	5	0,025	0,13	0	0	1	1,00	0,03	0,13	0,16
Costo				3,35						3,39	4,40

costo receta \$	4,40
costo porcion \$	2,20
precio sugerid \$	11,01

RECETA: Churrasco típico quiteño con guarnición de huevos pochados con perfume de aceite de aguacate.

Pax: 2
 fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Lomo de falda	kilo	4	0,500	2,00	3	0,03	0,97	1,03	0,52	2,06	2,68
papas	kilo	0,8	0,300	0,24	0	0	1	1,00	0,30	0,24	0,31
tomate riñon	kilo	0,5	0,200	0,10	0	0	1	1,00	0,20	0,10	0,13
Huevo	u	0,12	4,000	0,48	0	0	1	1,00	4,00	0,48	0,62
arroz	kilo	3	0,200	0,60	0	0	1	1,00	0,20	0,60	0,78
ajo	kilo	1	0,045	0,05	0	0	1	1,00	0,05	0,05	0,06
Cebolla paiteña	kilo	1	0,045	0,05	0	0	1	1,00	0,05	0,05	0,06
sal	kilo	0,6	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
aguacate	u	1	0,500	0,50	0	0	1	1,00	0,50	0,50	0,65
Costo				4,02						4,08	5,31

costo receta \$ 5,31
 costo porcion \$ 2,65
 precio sugerid \$ 13,27

RECETA: barriga de res cocida al perfume de hierba buena en salsa de cacahuete con guarnicion de arroz salvaje y guacamole.

Pax: 2
 fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Panza de res	kilo	4	0,250	1,00	0	0	1	1,00	0,25	1,00	1,30
papas	kilo	0,8	0,035	0,03	0	0	1	1,00	0,04	0,03	0,04
pasta de mani	kilo	0,5	0,020	0,01	0	0	1	1,00	0,02	0,01	0,01
Huevo	u	0,12	4,000	0,48	0	0	1	1,00	4,00	0,48	0,62
arroz	kilo	3	0,300	0,90	0	0	1	1,00	0,30	0,90	1,17
leche	L	1	0,450	0,45	0	0	1	1,00	0,45	0,45	0,59
ajo	kilo	1	0,040	0,04	0	0	1	1,00	0,04	0,04	0,05
hierva buena	kilo	1	0,010	0,01	0	0	1	1,00	0,01	0,01	0,01
Cebolla paiteña	kilo	1	0,045	0,05	0	0	1	1,00	0,05	0,05	0,06
sal	kilo	0,6	0,001	0,001	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
aguacate	u	1	0,500	0,50	0	0	1	1,00	0,50	0,50	0,65
maduro	u	0,25	0,500	0,125	0	0	1	1,00	0,50	0,13	0,16
Costo				3,60						3,60	4,68

costo receta \$ 4,68
 costo porcion \$ 2,34
 precio sugerid \$ 11,70

RECETA: Confit de cerdo perfumado de comino, con guarnicion de papas salteadas, y maiz tostado.

Pax: 1
 fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Carne de chancho	kilo	4	0,500	2,00	0	0	1	1,00	0,50	2,00	2,60
achiote	kilo	1	0,100	0,10	0	0	1	1,00	0,10	0,10	0,13
cebolla blanca	kilo	1	0,090	0,09	2	0,02	0,98	1,02	0,09	0,09	0,12
comino	kilo	0,5	0,010	0,01	0	0	1	1,00	0,01	0,01	0,01
ajo	kilo	1	0,050	0,05	0	0	1	1,00	0,05	0,05	0,07
sal	kilo	0,6	0,001	0,001	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
papa	kilo	0,8	0,300	0,240	0	0	1	1,00	0,30	0,24	0,31
maduro	u	0,25	1,000	0,250	2	0,02	0,98	1,02	1,02	0,26	0,33
maiz	kilo	1,25	0,200	0,250	0	0	1	1,00	0,20	0,25	0,33
pimienta	kilo	12	0,001	0,01	0	0	1	1,00	0,00	0,01	0,02
Costo				3,00						3,00	3,91

costo receta \$ 3,91
 costo porcion \$ 1,95
 precio sugerid \$ 9,76

RECETA: Mix frutal en salsa de naranja servido en corteza de piña.

Pax: 2
 fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Naranja	kilo	2	0,200	0,40	6	0,06	0,94	1,06	0,21	0,43	0,55
Piña	kilo	1	0,200	0,20	10	0,1	0,9	1,11	0,22	0,22	0,29
Uva	kilo	2	0,090	0,18	0	0	1	1,00	0,09	0,18	0,23
platano	kilo	0,5	0,200	0,10	4	0,04	0,96	1,04	0,21	0,10	0,14
frutilla	kilo	3	0,200	0,60	2	0,02	0,98	1,02	0,20	0,61	0,80
leche condensada	l	0,02	0,400	0,008	0	0	1	1,00	0,40	0,01	0,01
azucar	kilo	1,2	0,040	0,05	0	0	1	1,00	0,04	0,05	0,06
Costo				1,54						1,60	2,08

costo receta \$ 2,08
 costo porcion \$ 1,04
 precio sugerid \$ 5,20

RECETA: Confit de babaco perfumado con canela en salsa de naranja y helado a elección

Pax: 2

fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
babaco	kilo	2	0,200	0,40	10	0,1	0,9	1,11	0,22	0,44	0,58
canela	kilo	1	0,050	0,05	0	0	1	1,00	0,05	0,05	0,07
naranja	kilo	2	0,200	0,40	5	0,05	0,95	1,05	0,21	0,42	0,55
azucar	kilo	1,2	0,040	0,05	0	0	1	1,00	0,04	0,05	0,06
helado	lt	8,5	0,100	0,85	0	0	1	1,00	0,10	0,85	1,11
Costo				1,75						1,81	2,36

costo receta \$	2,36
costo porcion \$	1,18
precio sugerid \$	5,89

RECETA: Higos cocidos en almibar de panela y canela servidos en cama de galletas con queso en 3 texturas

Pax: 2

fecha:

kilo

	Medida	Costo U	Cant /1000	Costo R	% desperdicio	peso del desecho	peso util	% desecho	Cant + desecho	Costo + desecho	Factor recargo
Higos	kilo	3	0,400	1,20	0	0	1	1,00	0,40	1,20	1,56
queso	kilo	4	0,200	0,80	0	0	1	1,00	0,20	0,80	1,04
Panela	kilo	1,5	0,010	0,02	0	0	1	1,00	0,01	0,02	0,02
clavo de olor	kilo	1	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
canela	kilo	1	0,001	0,00	0	0	1	1,00	0,00	0,00	0,00
azucar	kilo	1,2	0,040	0,05	0	0	1	1,00	0,04	0,05	0,06
Costo				2,07						2,07	2,68

costo receta \$ 2,68
 costo porcion \$ 1,34
 precio sugerid \$ 6,71

ANEXO 4

NOMBRE RECETA :		Chocho marinado en salsa de frutos cítricos con guarnición de maíz andino, hojuelas de verde y crocantes de cuero de cerdo.		
No. RECETA :	1	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
125	gr	Chocho	lavado	<p>- Mezclar los chochos, el tomate riñón, la cebolla paiteña y el perejil. Agregar un poco de jugo de limón, sal y pimienta (dejar marinar).</p> <p>- Para la salsa mezclar el jugo de limón, el jugo de naranja, la mostaza y agregar perejil picado (rectificar sabores).</p>
15	gr	tomate riñón	brunoise	
15	gr	cebolla paiteña	Fina juliana	
5	gr	perejil	brunoise	
PARA LA SALSA				
25	gr	jugo de limón		
25	gr	jugo de naranja		
5	gr	mostaza		
C/N		sal		
C/N		pimienta		
PARA LAS GUARNICIONES				
100	gr	plátano verde		
100	gr	cuero de cerdo	medium dice	
75	gr	maíz	tostado	

NOMBRE RECETA :		Trilogía de empanadas de verde rellenas de queso manaba, pollo, camarón en salsa de pepa de zambo y ají de tomate de árbol tradicional.		
No. RECETA :	1	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
120	gr	plátano verde		<p>- Cocinar y moler 100 gr de plátano verde, rallar los 20 gr restantes. Rectificar sabores y amasar hasta que quede compacto. (3 porciones de 40 gr cada una.</p> <p>- Saltear el camarón picado con ajo y perejil.</p> <p>- Saltear el pollo desmenuzado con ajo.</p> <p>- Rallar el queso y guardar en el frío.</p> <p>- Aplastar las porciones de plátano verde y rellenarlas cada una con algo diferente (queso, camarón y pollo)</p> <p>- Licuar el ají con el tomate de árbol. A la mitad agregarle cebolla paiteña y perejil y a la otra mitad licuarla con la pepa de zambo (rectificar sabores).</p>
30	gr	queso fresco	rallado	
15	gr	camarón	pelado y desvenado	
20	gr	pollo	desmenuzado	
C/N		Sal		
C/N		pimienta		
10	gr	ajo	machacado	
PARA EL AJÍ				
20	gr	cebolla paiteña	juliana fina	
1	U	tomate de árbol	cocinado y pelado	
1	U	Ají		
20	gr	pepa de zambo		
10	gr	perejil		

NOMBRE RECETA :		Mote salteado en mapahuiria criolla en cama de lechuga crespa con guarnición de chicharrón de cerdo, maduro caramelizado y encurtido tradicional.		
No. RECETA :	3	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
100	gr	mote cocinado		- Sazonar el chicharrón de cerdo y cocinarlo en una paila hasta que esté dorado. - Mezclar el tomate riñón, la cebolla paiteña y el perejil picado.(Sazonar) - Freír el maduro en la misma grasa sacada del chicharrón. - Para el montaje tener el mote caliente.
100	gr	chicharrón de cerdo		
15	gr	tomate riñón	brunoise	
30	gr	cebolla paiteña	juliana fina	
C/N		Sal		
C/N		pimienta		
50	gr	maduro		
30	gr	lechuga crespa	lavada	
10	gr	perejil		

NOMBRE RECETA :		Imponente empanada de viento rellena de queso fresco con lluvia de nidos de caramelo.		
No. RECETA :	3	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
120	gr	harina		- Mezclar la harina con la sal y la pimienta. - Hidratar hasta formar una masa trabajable y amasar hasta generar gluten. Dejar reposar la masa. - Laminar la masa con el rodillo hasta que esté fina. Y en forma circular. -Rellenar la empanada con queso y repulgar. - Para los nidos de caramelo. En una sartén hidratar azúcar y ponerla a fuego hasta que llegue a punto de caramelo. - Satinarla e ir formando nidos de forma redonda.
100	gr	queso		
C/N		sal		
C/N		pimienta		
200	gr	azucar		
C/N		Agua		

NOMBRE RECETA :		Trilogía de empanadas de morocho rellenas de queso, carne de res, pollo en salsa de ají de maní.		
No. RECETA :	3	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
120	gr	masa de morocho		<p>- Calentar la masa de morocho en el microondas y amasarla con sal tratando de eliminar todos los grumos. Porcionarla en 3(40 gr cada una).</p> <p>- Hacer un refrito con la cebolla, el ajo, la zanahoria. Agregar sal y pimienta. Cuando este cocinado agregar las arvejas semi aplastadas y el arroz. Dividir en 2 porciones. Una porción mezclara con la carne molida y la otra con el pollo desmenuzado. Rallar el queso fresco.</p> <p>- Aplastar la masa de morocho y rellenarla con los 3 tipos de relleno.</p> <p>- Para el ají licuar el tomate con el ají y porcionarlo en 2. La 1era parte licuarla con la pasta de maní y agregar perejil picado. (rectificar sabores). En la 2da parte agregar la cebolla cortada en juliana y el perejil picado.</p>
10	gr	carne molida		
10	gr	pollo	desmenuzado	
10	gr	queso fresco		
10	gr	arveja	cocinada	
10	gr	zanahoria	rallada	
10	gr	arroz	cocinado en agua	
5	gr	ajo	machacado	
25	gr	cebolla paiteña	50%brunoise 50%fina juliana	
C/N		sal		
C/N		pimienta		
10	gr	perejil		
1	U	ají		
1	U	tomate de árbol	cocinado en agua	
20	gr	maní en pasta		

NOMBRE RECETA :		Camarones salteados en salsa de ajo al estilo esmeraldeño acompañado de guarnición de arroz blanco crocantes de verde ensalada de pepinos frescos		
No. RECETA :	6	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
250	gr	Camarones	desvenados	- En una sartén calentar la mantequilla y dorar el ajo. Agregar los camarones salpimentados y saltearlos. Agregar el vino blanco y flamear.(Rectificar sabores) - Cortar el plátano verde en trozos de 3cm. Pocharlo hasta que este cocinado y aplastarlo. - Picar el pepino en rodajas y marinarlo con jugo de limón perejil. (Rectificar sabores).
15	gr	ajo	machacado	
30	gr	jugo de limón		
25	gr	mantequilla	pomada	
10	gr	vino blanco		
C/N		sal		
C/N		pimienta		
10	gr	perejil		
50	gr	arroz	cocinado tipo pilav	
1	U	plátano verde	pelado	
100	gr	pepino	pelado	

NOMBRE RECETA :		costilla de chivo en salsa criolla perfumada a la cerveza con guarnición de arroz amarillo, salsa de guacamole y papas doradas			
No. RECETA :	6	NO. DE PORCIONES:	1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO	
300	gr	costilla de chivo		- Dorar la costilla de chivo previamente sazonada. - En una olla cocinar el tomate con el jugo de naranjilla y licuar. Reducir hasta que tome una textura que nape. Terminar la cocción de la costilla de chivo en esta salsa, agregar la cerveza, el perejil y rectificar sabores. - Blanquear los cubos de papa y dorarlos en aceite. - Colorar el arroz con achiote.	
15	gr	ajo	machacado		
25	gr	jugo de naranjilla			
25	gr	mantequilla			
50	gr	cerveza			
10	gr	perejil	brunoise		
10	ml	achiote			
100	gr	aguacate			
50	gr	arroz			
50	gr	papa chola	big dice		
50	gr	tomate	brunoise		
C/N		Sal			
C/N		pimienta			

NOMBRE RECETA :		Carne empanizada en salsa pomodoro con guarnición de vegetales salteados, croqueta de arroz.		
No. RECETA :	6	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
150	gr	lomo de falda		- Filetear la carne, sazonarla y empanizarla. Freírla en una sartén. - Saltear la zanahoria, el tomate y rectificar sabores. - Hacer quenelles con el arroz. - Para la salsa hacer un refrito con la cebolla perla y el ajo. Agregar sal y pimienta. Agregar el puré de tomate, el vino blanco y por ultimo albahaca para aromatizar.
50	gr	tomate	cortado en cuartos	
50	gr	zanahoria	cortada en rodajas y blanqueada	
50	gr	arroz	cocinado tipo pilav	
10	gr	ajo	machacado	
15	gr	cebolla perla	brunoise	
C/N		sal		
C/N		pimienta		
100	gr	tomate en lata	puree	
30	gr	albahaca	chifonada	
25	ml	vino blanco		
30	gr	apanadura		

NOMBRE RECETA :		Churrasco típico quiteño con guarnición de huevos pochados con perfume de aceite de aguacate.		
No. RECETA :	6	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
200	gr	lomo de falda		- Filetear la carne, sazonarla y freírla. - Freír las papas. - Para pochar los huevos poner agua en una olla y llevarla a temperatura simmer (Agregar cascara de aguacate para perfumar). Revolver el agua hasta formar un espiral en el centro de la olla y agregar el huevo, dejar que se cocine un poco y sacar del agua.
100	gr	papas	batonet	
50	gr	tomate riñón	rodajas	
2	u	huevos		
50	gr	arroz	cocinado tipo pilav	
5	gr	ajo		
20	gr	cebolla paiteña		
C/N		sal		
C/N		pimienta		
150	gr	aguacate		

NOMBRE RECETA :		Barriga de res cocida al perfume de hierba buena en salsa de cacahuete con guarnición de arroz salvaje y guacamole.		
No. RECETA :	6	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
150	gr	panza de res		<p>- Cocinar la panza de res en agua con la hierba buena. Hasta que esté suave. Picarla en cubos.</p> <p>- Para la salsa de maní hacer un refrito con la cebolla paiteña, el ajo agregar leche, el fondo donde se cocinó la panza y agregar las papas. Incorporar la panza de res cuando las papas estén cocinadas.</p>
100	gr	papas	medium dice	
20	gr	pasta de maní		
1	U	huevo		
50	gr	arroz	cocinado tipo pilav	
100	gr	leche		
10	gr	ajo	machacado	
20	gr	hierba buena		
20	gr	cebolla paiteña	brunoise	
100	gr	aguacate		
50	gr	maduro		
C/N		sal		
C/N		pimienta		

NOMBRE RECETA :		Confit de cerdo perfumado de comino, con guarnición de papas salteadas, y maíz tostado.		
No. RECETA :	6	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
300	gr	carne de cerdo	cubos grandes	- Sazonar el cerdo con sal, pimienta, ajo y comino. En una paila dorarlo hasta que suelte grasa y bajar la llama para que termine su cocción. Agregar la cebolla blanca en tiras. - Blanquear y saltear las papas. - Freír el maduro en la misma grasa del cerdo.
10	gr	achiote		
45	gr	cebolla blanca		
C/N		comino		
5	gr	ajo		
C/N		Sal		
C/N		Pimienta		
100	gr	papas	cubos grandes	
50	gr	maíz	tostado	
50	gr	maduro		

NOMBRE RECETA :		Mix frutal en salsa de naranja servido en corteza de piña.		
No. RECETA :	6	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
200	gr	jugo de naranja		- Mezclar las frutas picadas con el jugo de naranja. - Agregar azúcar y dejar en reposo hasta que todas las frutas suelten sus sabores.
50	gr	piña	small dice	
50	gr	uvas	Peladas, sacadas la semilla y partidas por la mitad.	
50	gr	plátano	cortado en rodajas	
50	gr	frutillas	cortadas en cuartos	
10	gr	leche condensada		
20	gr	azúcar		

NOMBRE RECETA :		Confit de babaco perfumado con canela en salsa de naranja y helado a elección.		
No. RECETA :	6	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
150	gr	babaco	small dice	- Hacer un almíbar con el jugo de naranja, el azúcar y la canela.
1	rama	canela		
200	ml	jugo de naranja		- Cocinar los cubos de babaco en el almíbar hasta que estén suaves.
50	gr	azúcar		- Retirar del fuego y porcionar.
100	gr	helado	a elección	

NOMBRE RECETA :		Higos cocidos en almíbar de panela y canela servidos en cama de galletas con queso en 3 texturas		
No. RECETA :	6	NO. DE PORCIONES: 1	PESO POR PORCIÓN:	
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	PROCEDIMIENTO
200	gr	higos		- Remojar los higos en agua por una noche.(cortados) - Exprimir los higos hasta que queden sin demasiada agua. - Hacer un almíbar con la panela, el clavo de olor y la canela. - Agregar los higos al almíbar y cocinar. Hasta que la salsa se reduzca y tome una textura que nape. - En un sartén freír el queso hasta que quede dorado. - Hacer una pasta de queso.
50	gr	panela		
100	gr	queso		
C/N		clavo de olor		
C/N		canela		
20	gr	azúcar		