



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

GASTROBAR

PACHAMAMA

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos
establecidos para optar por el título de

Licenciatura en Gastronomía

Profesor Guía

Chef Hernán Dávila

Autor

María José Granja Moreira

Año

2014

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 escogido y dando cumplimientos a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

Tnlg. HERNÁN DÁVILA DILLON

CI. 1706865316

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”

MARÍA JOSÉ GRANJA MOREIRA

CI. 1310583453

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por bendecirme cada día de mi vida. A mis padres por su apoyo y motivación. A mis fieles amigos por su ayuda en el desarrollo de este proyecto. Y por último y más importante a mí enamorado por su devota ayuda y comprensión en la culminación de este documento.

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado a mi familia, especialmente a mis padres que con su amor y esfuerzo me apoyaron en este camino. A mí querido hermano por su apoyo incondicional y a mi enamorado por su optimismo, paciencia y alegría.

RESUMEN

Pachamama está enfocada en difundir la gastronomía ecuatoriana deleitándose de una manera distinta, es decir en forma de tapas, nuestro concepto es crear un establecimiento gastronómico adaptando la comida ecuatoriana en forma de bocadillos o mejor conocido como tapas. Aquellos negocios gastronómicos son llamados *Gastrobares* los cuales emplean técnicas innovadoras.

De igual manera de promover vinos ecuatorianos sin dejar a un lado las tradicionales bebidas ecuatorianas para poco a poco ir creando una cultura gastronómica en nuestro país.

Por otro lado brindar un ambiente inspirado en la naturaleza, complementado de un personal capacitado y de productos que cumplan con estándares de calidad.

Efectuaremos estrategias de marketing para captar clientes, posicionando la marca en el mercado para lograr franquiciar nuestro negocio en un corto periodo. Lanzaremos un plan de marketing con la finalidad de atraer la atención de los comensales, implementando promociones creativas.

Así mismo se realizó un análisis financiero para determinar los beneficios o pérdidas, que nos pueda ocasionar nuestra inversión, con el fin de lograr un proyecto rentable y exitoso.

ABSTRACT

Pachamama is focused on spread Ecuadorian gastronomy delighted in a different way, in the form of *tapas*. Our concept is to create a Gastronomy establishment adapting Ecuadorian food like snacks or better known as *tapas*. Those gastronomic businesses are called *gastrobars* which use innovative techniques.

Similarly, to promote Ecuadorian wines without leaving aside the traditional Ecuadorian drinks in order to create a food culture in our country.

On the other hand providing an environment inspired by nature, supplemented by a trained staff and products which satisfy quality standards.

We will perform marketing strategies to attract customers, positioning the brand in the market to achieve our business franchise within a short period. We will introduce a marketing plan in order to attract the attention of the guests, implementing creative promotions.

Also financial analysis was performed to determine the gain or loss that can lead our investment in order to achieve profitable and successful project.

ÍNDICE

Introducción.....	1
CAPÍTULO I.....	3
1 Plan Estratégico del proyecto	3
1.1 Justificación del tema.....	3
1.2 Concepto del Negocio.....	3
1.3 Objetivo General	4
1.3.1 Objetivo Específicos	4
1.3.2 Objetivo Administrativo	4
1.3.3 Objetivo de Mercado.....	4
1.3.4 Objetivo Ambientales.....	4
CAPÍTULO II.....	5
2 Desarrollo Gastronómico.....	5
2.1 Centro de producción.....	5
2.1.1 Numero de cubierto	5
2.1.2 Horario de Pre-cocina.....	5
2.1.3 Horario de Atención	5
2.2 Plano Restaurante	6
2.2.1 Decoración	9
2.3 Diseño Menú.....	10
2.4 Flujo grama de funciones	30
2.4.1 Pre cocina.....	30
2.4.2 Sanitización apertura/cierre del Centro de Producción.....	32
2.4.3 Sanitización de vajilla	34

2.4.4	Recepción de mercadería/Proveedor	35
2.5	Datos Generales de la Provincia	37
2.5.1	Clima	37
2.5.2	Limites	37
2.5.3	Desarrollo de la ciudad	37
2.6	Datos del Sector	38
CAPÍTULO III	39
3 Marco Legal	39
3.1	Patente Municipal	39
3.2	Registro Único de Contribuyente	39
3.3	Certificado del medio Ambiente	39
3.4	Licencia Metropolitana	39
3.5	Turismo	40
3.6	Permiso Sanitario de Funcionamiento.....	40
3.7	Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos	40
3.8	Afiliación a la Cámara de turismo.....	40
3.9	Uso de suelo	41
3.10	Rótulos y Publicidad exterior.....	41
3.11	Contribución 1 por mil a los Activos Fijos	41
3.12	Impuesto a los Activos Totales.....	41
CAPÍTULO IV	42
4 Desarrollo de la Estructura Organizacional	42
4.1	Nombre de la Empresa	42

4.2	Visión	42
4.3	Misión	42
4.4	Valores de la Empresa	42
4.5	Organigrama	43
4.5.1	Organigrama Estructural.....	43
4.5.2	Organigrama por puesto de trabajo	44
4.5.3	Diseño de Uniformes	45
4.6	Políticas de la Empresa	46
4.6.1	Sanciones.....	46
4.6.2	Políticas de Compra	46
4.6.3	Políticas de Selección de proveedores.....	46
4.6.4	Políticas de Uso de uniformes	47
4.7	Manual de Sanidad e Higiene	47
CAPÍTULO V	48
5	Plan de Marketing	48
5.1	Antecedentes	48
5.2	Análisis Interno	49
5.3	Análisis Externo	50
5.4	Objetivos	51
5.4.1	Objetivo General.....	51
5.4.2	Objetivo Específicos	51
5.5	Perfil del Consumidor	52
5.6	Estrategias de Marketing	52
5.7	Marketing Mix.....	53

5.7.1	Precio	53
5.7.2	Plaza.....	53
5.7.3	Producto	53
5.7.4	Promoción	53
5.8	Competencia.....	54
5.8.1	Breve muestreo del segmento del mercado	54
5.8.2	Encuesta.....	55
5.9	Imagen Corporativa.....	60
5.10	Slogan.....	60
5.11	Logotipo	60
5.12	Diseño de papelería	61
CAPÍTULO VI.....		62
6 Análisis Financiero		62
6.1	Cuadro de inversión	62
6.2	Amortización	72
6.3	Depreciación	74
6.4	Balance Inicial.....	74
6.5	Proyección a 5 años.....	75
CAPÍTULO VII.....		77
7 Conclusiones y Recomendaciones		77
7.1	Conclusiones	77
7.2	Recomendaciones	77
Referencias		78
Anexos		79

Introducción

En la búsqueda de nuevas alternativas de negocios la industria de restaurante es una de las más competitivas, pero para la instalación de un nuevo proyecto requiere de una idea de negocio, mucha capacidad técnica, recursos financieros pero sobre todo requiere de motivación y perseverancia de quien emprende en esta aventura.

Así surge esta idea de crear un **GastroBar** este es un novedoso concepto de bar-restaurante de tapas, en el cual el alimento se sirve en pequeñas porciones y por lo general se acompañan con alguna bebida, lo más frecuente es degustarlo con una copa de vino. Este concepto surge con la inspiración de los gastropubs ingleses que es similar a una tapperia. Además representando informalidad pero utilizando técnicas de vanguardia al alcance de todo el público.

El origen de la tapa remota desde la época de los romanos, ya que dicho platillo era considerado como un aperitivo que ayudaba a abrir el apetito e impulsar la comunicación con la sociedad. Los árabes también formaron parte de este aperitivo hasta la época barroca en la cual autores de gran prestigio la mencionaban en sus obras.

Por otra parte se relatan muchas versiones de cómo surgen las tapas en el mundo. Narra una historia que fue el Rey Alfonso X El Sabio, padecía de una enfermedad y por prescripción médica se le exigió ingerir una copa de vino. El mismo que lo acompañaba con pequeños bocados para eludir los efectos del alcohol. Por consiguiente el Rey ordeno que no se sirviese vino en los bares, sino fuera con algún acompañamiento esto para impedir que los comensales se embriagaran.

Así mismo otra historia describe que fue el Rey Alfonso XIII en su viaje a Cádiz pidió una copa de vino a su mesero, este para evitar que se introdujera polvo e

insectos coloca una lonja de jamón en la copa de manera de tapa. Al monarca le agrado la idea y siguió ordenado.

El propósito es aportar algo diferente al mercado, de manera que enriquezca nuestros sentimientos de innovación y que sirva como un elemento que contribuya a la superación y a la dinámica de la economía de nuestro país.

CAPÍTULO I

1 Plan Estratégico del proyecto

1.1 Justificación del tema

Tapas, bocadillos, picadas, botanas, etc., todas estas bajo un mismo concepto y definición, son consideradas como delicias en el arte culinario. Se han convertido en un boom en el ámbito gastronómico a nivel mundial; sin embargo en la mayoría de los casos éstas han sido adaptadas a las interpretaciones culinarias de cada país. Dicho de otra manera cada país tiene su nombre representativo.

Un ejemplo de esto lo encontramos al referirnos en México como botanas, en Asia como dim sum, en Venezuela como pasapalo, en el medio oriente como meze entre otros.

Es por ello la importancia de realizar una adaptación de este tipo de aperitivos o bocadillos a nuestro mercado nacional afín de poder incrementar el consumo de la comida ecuatoriana de una manera distinta a la que cotidianamente estamos acostumbrados. Es así como podremos ir presentando variedades de platillos en forma minimalista, atractiva e innovadora.

A esto, se sumará la oportunidad y el gusto de acompañar con vinos que sean elaborados en Ecuador con el propósito de poder aumentar el consumo, y a la vez promover bebidas ecuatorianas, y encaminándonos a cubrir un tipo de mercado que aun en nuestro país falta por explotar.

1.2 Concepto del Negocio

Promocionar una nueva idea de negocio en el mercado de alimentos y bebidas, creando un GastroBar donde las personas puedan compartir vivencias mientras están satisfaciendo sus sentidos. Adoptados para todo tipo de paladares que anhelan la gastronomía ecuatoriana. Además rodeados de un agradable ambiente, excelente para entablar una buena conversación. Y a su vez disfrutando de un buen bocado acompañado de una copa de vino.

1.3 Objetivo General

Nuestro principal objetivo es brindar a nuestros comensales una experiencia gastronómica diferente. Compartiendo en un ambiente confortable junto con sus amigos y familiares, degustando la gastronomía ecuatoriana en forma minimalista fusionando con bebidas ecuatorianas.

1.3.1 Objetivo Especificos

- Ser un restaurante que brinde servicio y comida de alta calidad logrando que nuestros clientes se sientan ameno.
- Con una visión futura de otorgar franquicias alrededor del país.
- Ser una empresa gastronómica reconocida a nivel nacional.
- Utilizar vinos y licores ecuatorianos con el fin de dar a conocer a la población la riqueza gastronómica de nuestro territorio ecuatoriano.

1.3.2 Objetivo Administrativo

Poder expandir el negocio por medio de franquicias para así poder abarcar el mercado nacional y recuperar la inversión inicial. Llevar un estricto control de los costos y ventas para cumplir con las metas planteadas.

1.3.3 Objetivo de Mercado

Ofrecer siempre promociones, ofertas innovadoras, que despierte la atención de nuestros clientes. Realizar siempre investigaciones de mercadeo con técnicas óptimas de marketing.

1.3.4 Objetivo Ambientales

Brindar siempre una colaboración al medio ambiente reciclando, usando productos orgánicos y libres de pesticidas.

CAPÍTULO II

2 Desarrollo Gastronómico

2.1 Centro de producción

Actualmente la cocina se establece como un centro de producción porque esta complementada con otras aéreas, como es el caso de cocina caliente, cocina fría, pantry, área de almacenamiento. Esto ayuda a mantener una organización dentro de la producción y almacenamiento en la cocina.

Para el Diseño de un Centro de Producción debe establecerse la identificación de los procesos de Producción derivados de la Carta Técnica a fin de determinar funcionalidad de espacios y control de tiempos.

A esto nos referimos cuando hablamos de lay out a organización de espacios de acuerdo a procesos de movimiento – espacio – tiempo para la realización de una actividad determinada.

2.1.1 Numero de cubierto

52 personas.

2.1.2 Horario de Pre-cocina

9am – 12h00

2.1.3 Horario de Atención

12h00

2.2 Plano Restaurante

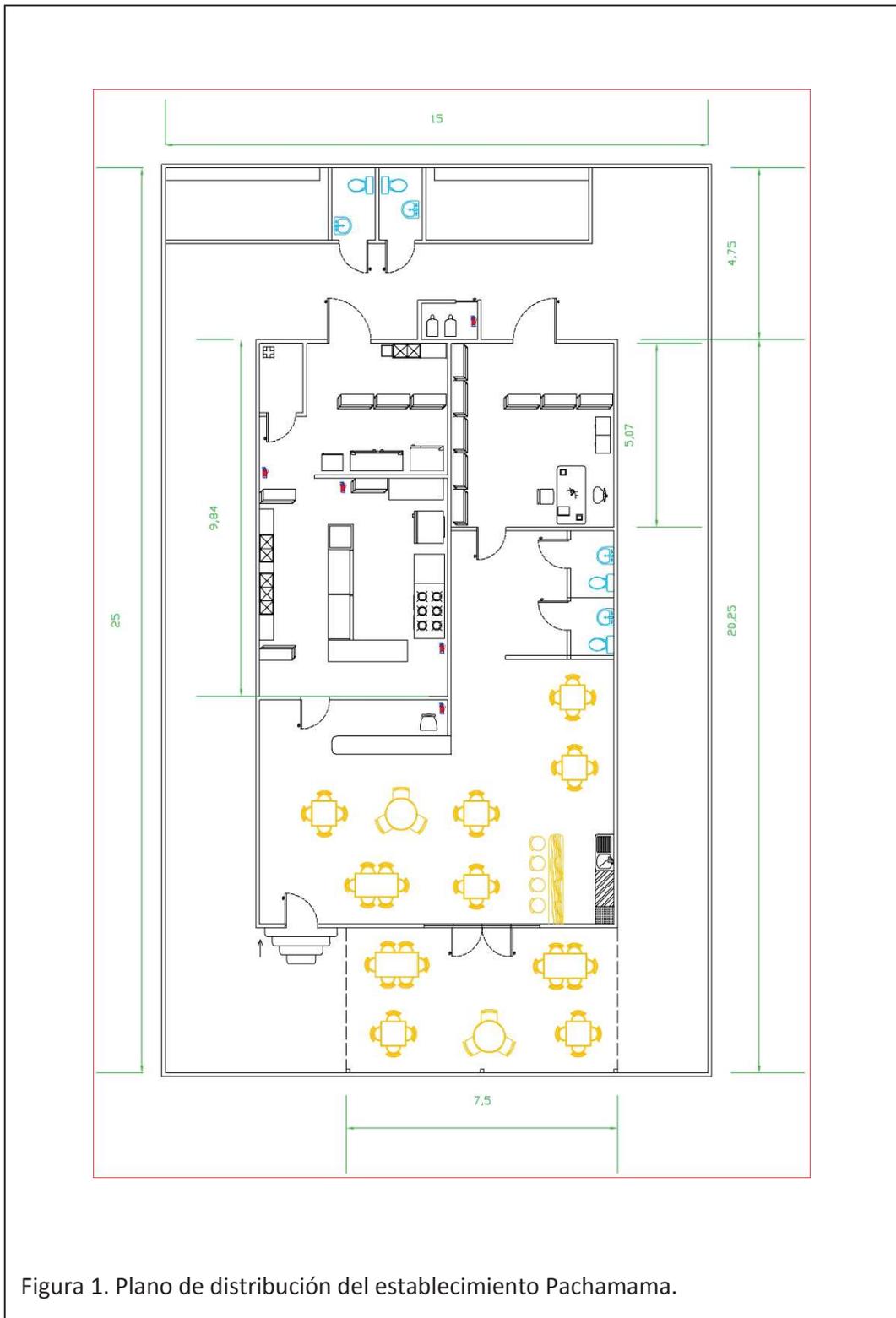


Figura 1. Plano de distribución del establecimiento Pachamama.

Plano Tuberías Sanitarias

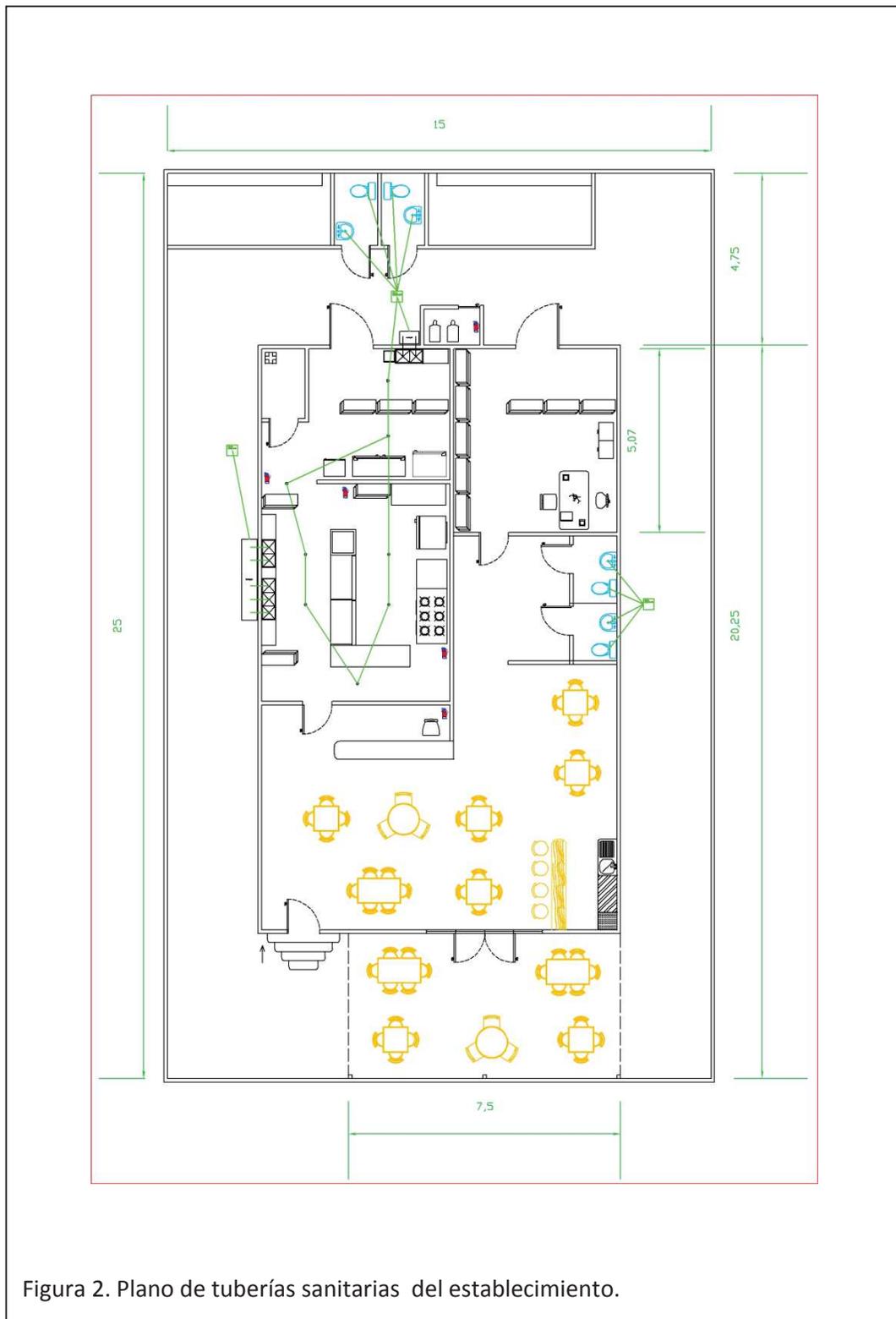


Figura 2. Plano de tuberías sanitarias del establecimiento.

Plano Tuberías de Gas

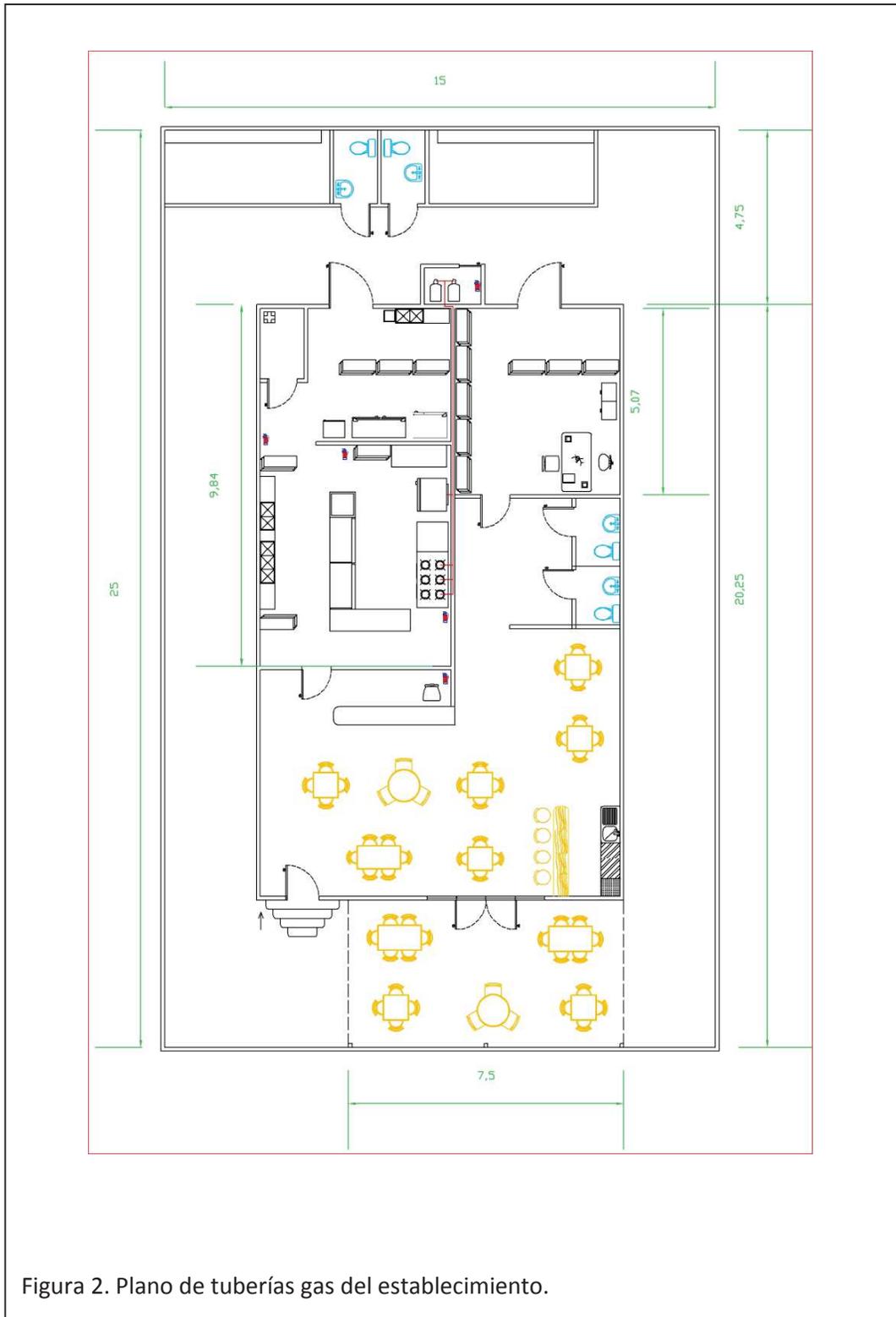


Figura 2. Plano de tuberías gas del establecimiento.

2.2.1 Decoración

La decoración del restaurante va estar enfocada en la naturaleza con colores verdes, marrones, cafés y blanco. Piedras en las paredes para darle un toque rustico pero a la vez elegante. También nos inspiraremos en pintar árboles para presenciar la silueta de un bosque.

Colocares sillas de madera y tela con un respaldar alto, mesas cuadradas, redondas y rectangulares de madera, todos en armonía a la naturaleza. Tendremos adornos y artesanías ecuatorianas ubicadas en el salón.

La iluminación será con luces colgantes y con regulador de intensidad para crear ambientes agradables y placenteros.

2.3 Diseño Menú



Tapas

Trilogía de empanadas

Crujientes empanadas de morocho, viento y plátano verde acompañado de una salsa de ají con aroma de cilantro.

Pers. 2 \$ 10,80

Pers. 3 \$ 12,15



Mix de Yapingacho

Delicadas tortillas de papas acompañada de chicharrón, chorizo ambateño y carne mechada, con una suave salsa de ají de tomatillo.

Pers. 2 \$ 15,08

Pers. 3 \$ 22,64



Trilogía de ceviches

Combinación de ceviches, palmito con zumo de maracuyá, camarón con zumo de naranja y pescado con zumo de limón, guamecido con laminas de chifles, tostado y polvo de cangul.

Pers. 2 \$ 22,80

Pers. 3 \$ 31,50



Tapas

Degustación de Brochetas

Camarones al grill con pesto de cilantro, carne de res con bbq de piña y pollo con salsa picante de zambo, acompañado de vegetales a la plancha con sus respectivos aderezos.

Pers. 2 \$ 22,25

Pers. 3 \$ 33,44

Degustación de Envueltos

Humita, suave masa de maíz rellena de queso. Cocinada al vapor.

Tamal de papa, masa de papa con relleno de pollo, envuelta en hoja de plátano.

Dollo masa de plátano verde rellena de laminas de pescado.

Pers. 2 \$ 17,58

Pers. 3 \$ 24,34

Dúo de Motes

Mote pillo, mote salteado con huevos, cebolla blanca y achiote. Mote con chicharrón acompañado de salsa de ají de chochos.

Pers. 2 \$ 15,18

Pers. 3 \$ 22,05

Tapas

Degustación de Antojitos

Bolón, plátano verde cocinado y mezclado con chicharón aromatizado con cilantro.

Muchines, yuca rallada y rellena de queso fresco.

Corviche delicada masa de plátano verde rellena de albacora.

Pers. 2 \$ 13,55

Pers. 3 \$ 20,79

Dúo de Croquetas

Croqueta de papa rellena de mameos al ajillo.

Croqueta de yuca rellena de carne guisada.

Pers. 2 \$ 18,18

Pers. 3 \$ 26,39

Tabla de queso

Variedad de quesos y fambres acompañado de aceitunas y pan tostado.

Pers. 2 \$ 17,47

Pers. 3 \$ 26,21

Sopas

Viche de Pescado

Sopa de pescado a base de mani y plátano verde guamecida con choclo, camote, maduro y zapallo.

\$ 12,62

Aji de Carne

Sopa hecha a base de carne, papas, maduro y aji.

\$ 14,41

Encebollado

Filetes de atún cocinados en un caldo de pescado con tomate aromatizado con cilantro, acompañado de yuca y chifles.

\$ 12,51

Sopa de Quinua

Sopa elaborada con carne de cerdo, aromatizada con cebolla blanca, ajo y cilantro. Acompañada con papas.

\$ 8,71

Caldo de Bolas de verde

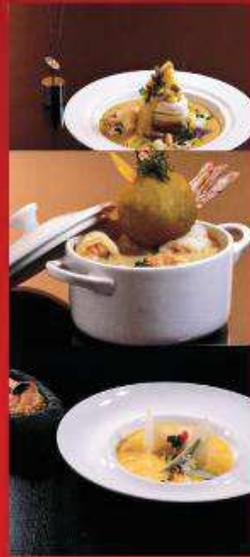
Albondigas de plátano verde rellenas de carne molida, acompañada de yuca y col.

\$ 11,19

Locro de papas

Potaje de papas con aroma a cilantro y cebolla blanca, acompañado con queso fresco y agucate.

\$ 6,68



Platos Principales

Encocado de Langostinos

Suaves langostinos cocinados en leche de coco y acompañado de arroz blanco y galletitas de plátano verde.

\$ 21,00

Arroz menestra y carne

Carne a la plancha acompañada de frijoles o lentejas, arroz blanco y galletitas de plátano verde.

\$ 14,40

Guatita

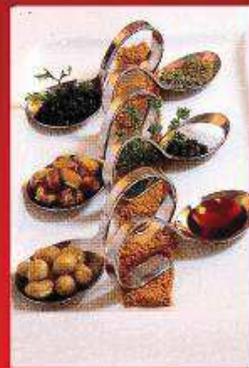
Panza de res cocinada en salsa de mani guamecida con papas y aguacate.

\$ 11,06

Seco de Chivo

Carne de chivo guisada, con naranjilla, cerveza, guamecida con arroz amarillo y ensalada fresca.

\$ 16,79



Platos Principales

Fritada

Carne de cerdo braseada guamecida con papas, maduro, tostado y ensalada-ciolla.

\$ 12,34



Cazuela de Mariscos

Preparación hecha con plátano, mani, cebolla, pimientos, camarón, pescado y calamar, acompañada de arroz y cebolla curtida.

\$ 16,24



Arroz marineró

Arroz salteado con cebolla, pimientos, ajo, camarón, pescado, almeja, y concha guamecida con maduro frito.

\$ 17,68



Postres

Tiramisu de higos

Bizcocho humedecido con espíritu del Ecuador, relleno de crema de queso e higos en almibar.

\$ 6,32

Cheesecake de guineo orito

Fina capa de miga de galletas con queso y guineos flameado con ron y nueces caramelizadas.

\$ 6,78

Pie de naranjilla

Crujiente masa quebrada rellena de crema de naranjilla con aroma a hierba luisa y merengue.

\$ 4,64

Espumilla de frutilla sobre canasta mozzart

Delicada espuma de frutas sobre una canasta crujiente de coco acompañado de frutas frescas

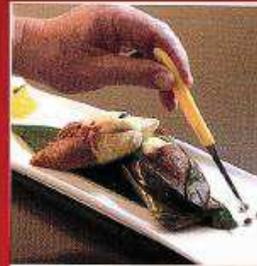
\$ 4,83

Postres

Arroz con leche de coco

Cremoso arroz cocinado con leche de coco con aroma a canela y mermelada de pasas.

\$ 5,10



Quimbolitos

Esfonjoso bizcocho envuelto en hoja de achira con un toque de queso fresco y pasas negras.

\$ 4,31



Pistiños con sirope de panela

Pequeños discos de masa frita acompañados de sirope de panela.

\$ 2,18





GastroBar

PACHAMAMA
Tapas & Bebidas ecuatorianas

Diego de Almagro y Mariscal Foch
Telefonos: 602 5000
602 5001

The background of the advertisement is a deep red color. In the lower right quadrant, there is a decorative illustration of stylized, swirling golden-brown vines and green leaves, resembling a plant or floral motif.

Carta de Bebidas

GastroBar



PACHAMAMA
Tapas & Bebidas ecuatorianas



Aperitivos

Negroni	\$ 8,00
Gin, campari, vermouth	
Americano	\$ 6,00
Vermouth, campari, limón, agua gasificada	
Churchill	\$ 4,00
Campari y cerveza	

Digestivos

Orgasmo	\$ 9,00
marettto, baileys, kahlúa	
Alexander	\$ 7,00
Brandy, crema de cacao y crema leche	
White Russian	\$ 9,00
Vodka, kahlúa y crema de leche	



Precios incluyen impuestos

Clásicos

Margarita	\$ 12,00
Tequila, cointreau, zumo de limón y sal	
Tequila Sunrise	\$ 12,00
Tequila, granadina y zumo de naranja	
Caipirinha	\$ 10,00
Cachaca, azúcar y limón	
Daiquiri	\$ 8,00
Ron blanco, zumo de limón y azúcar	
Mojito	\$ 8,00
Ron, hierba Buena, soda y zumo de limón	
Tom Collins	\$ 7,00
Gin, zumo de limón, azúcar y agua gasificada	
Martini Dry	\$ 7,00
Gin y vermouth seco	



Precios incluyen impuestos



Exóticos

Sabor Manaba \$ 7,00
Caña manabita, zumo de naranja, zumo de maracuyá y menta

Amazonas \$ 8,00
Zhummir de durazno, zumo de frutilla, cachaca y menta

Machalilla \$ 7,00
Zhummir de mango, zumo de naranja, zumo de limón y granadina

Chimborazo \$ 8,00
Zhummir Apple, zumo de limón y curacao verde

Tolita \$ 8,00
Aguardiente de coco, zumo de piña y hierba buena



Precios incluyen Impuestos

Vinos

Vinos Tintos

Bruma
Cabemet Sauvignon, Merlot, Sirah,
Pinot noir,
Año de Cosecha 2007
Marca Dos Hemisferio
Copa \$ 10,00
Botella \$ 40,00

Paradoja
Cabemet Sauvignon y Malbec
Año de Cosecha 2006
Marca Dos Hemisferio
Copa \$ 15,00
Botella \$ 60,00

Del Momo
Cabemet Sauvignon, Año de
Cosecha 2009
Marca Dos Hemisferio
Copa \$ 8,00
Botella \$ 32,00

Travesia
Cabemet Sauvignon, Año de
Cosecha 2009
Marca Dos Hemisferio
Copa \$ 12,00
Botella \$ 48,00

Región
Camenere Reserva
Marca Conde de la Cruz
Copa \$ 10,00
Botella \$ 40,00

Cabemet Sauvignon
Marca Conde de la Cruz
Copa \$ 8,00
Botella \$ 32,00



Vinos

Merlot
 Marca Conde de la Cruz
 Copa \$ 8,00
 Botella \$ 52,00

Alice
 Meritage, Año de Cosecha 2007
 Marca Viña Chaupi Estancia
 Copa \$ 15,00
 Botella \$ 60,00

Vinos Blancos

Enigma
 Chardonnay, Año de Cosecha 2008
 Marca Dos Hemisferio
 Copa \$ 12,00
 Botella \$ 48,00

Sauvignon Blanc
 Marca Conde de la Cruz
 Copa \$ 8,00
 Botella \$ 52,00

Falomino fino
 Año de Cosecha 2009
 Marca Viña Chaupi Estancia
 Copa \$ 12,00
 Botella \$ 60,00



Bebidas Ecuatorianas

Canelazo \$ 6,00
Zum de naranjilla, canela, clavo de
olor, panela y aguardiente

Rosero \$ 6,00
Mote, hierbas aromáticas, frutilla,
babaco, piña y azúcar

Rompope \$ 5,00
Huevo, leche, azúcar, aguardiente y
canela

Chocolate Ambateño \$ 5,00

Café de chuspa \$ 4,00



Cafés

Calientes

Americano	\$ 3,00
Espresso	\$ 3,50
Capuchino	\$ 4,50
Con Licor (Espiritu del Ecuador, Brandy, Whisky)	\$ 5,00
Mocachino	\$ 5,50
Con Licor (Espiritu del Ecuador, Brandy, Whisky)	\$ 5,00
Café de la casa	\$ 8,00
Café, chocolate amargo ecuatoriano, leche condensada, leche, licor de chocolate y crema chantilly	



Frios

Mocca Frappuccino	\$ 4,00
Con Manjar	\$ 4,50
Con Chocolate blanco	\$ 5,00
Con Chocolate Amargo Ecuatoriano	\$ 8,00
Oreo Frappuccino	\$ 5,00
Mocca Frappuccino de la casa	\$ 5,00
Helado de Vanilla, natela, licor de chocolate, café y crema chantilly	

Smoothies

- Mora y coco \$ 5,00
- Piña y plátano \$ 4,50
- Frutilla y Naranja \$ 5,00

Bebidas no alcohólicas

- Agua Natural \$ 2,00
- Agua Mineral \$ 1,50
- Cascosas \$ 2,00
- Té helado \$ 2,00

Otras bebidas

- Cerveza Nacional \$ 4,00
- Cerveza Importada \$ 5,00
- Energizante \$ 4,00





GastroBar

PACHAMAMA
Tapas & Bebidas ecuatorianas

Diego de Almagro y Mariscal Foch
Telefonos: 602 5000
602 5001



2.4 Flujo de funciones

2.4.1 Pre cocina

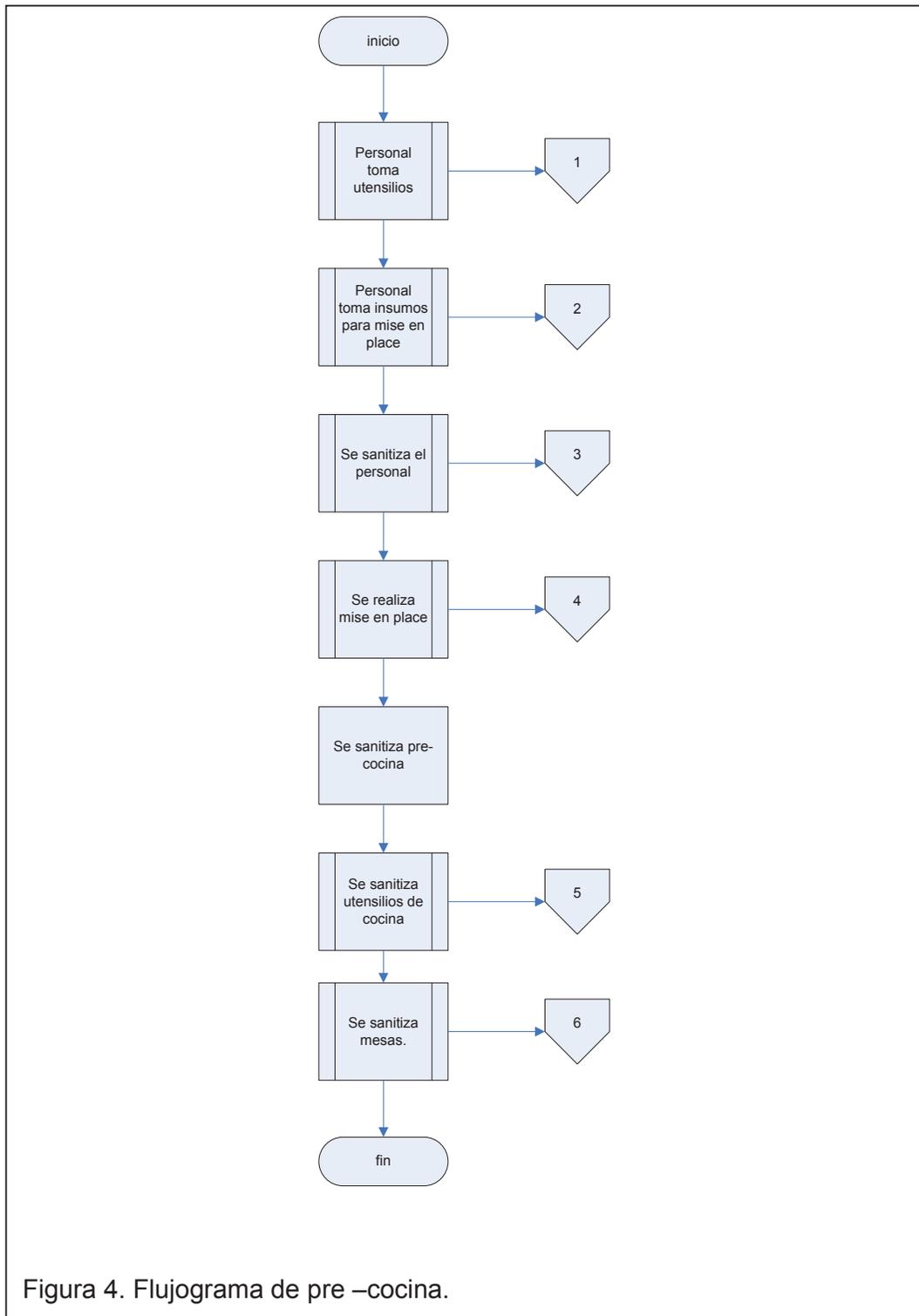


Figura 4. Flujo de pre –cocina.

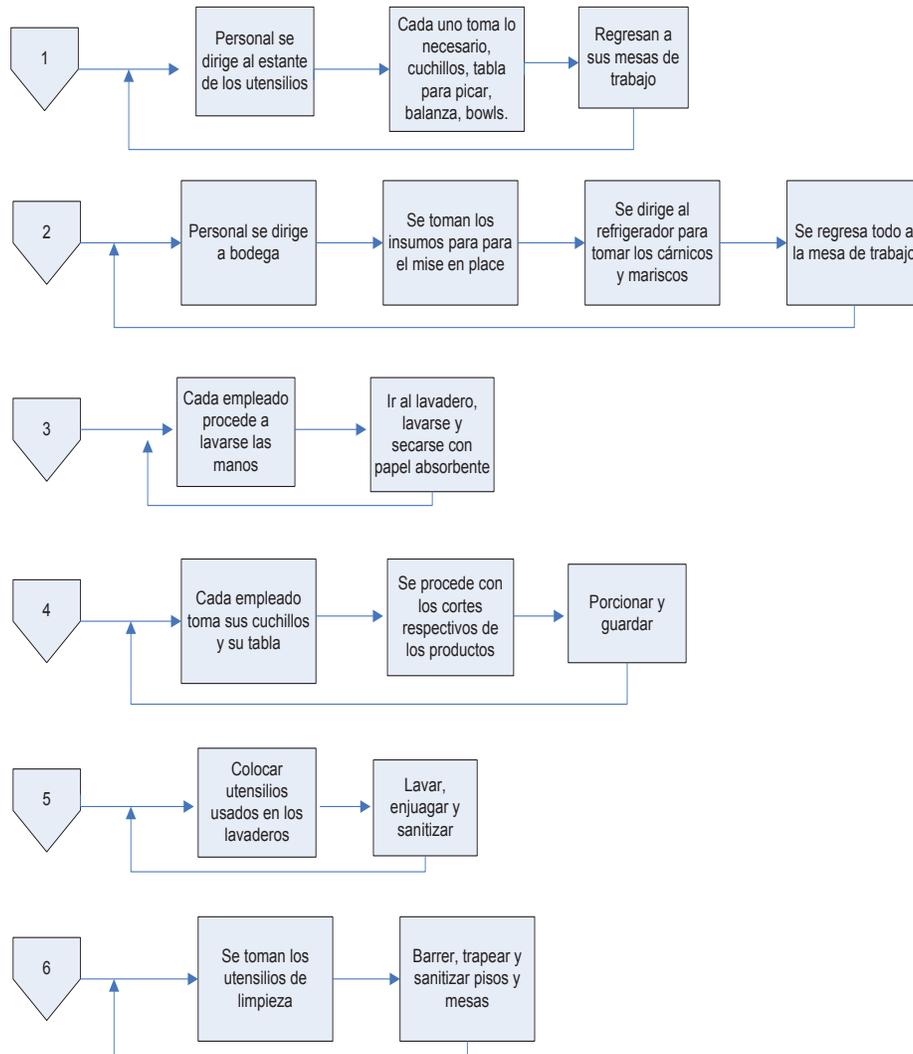


Figura 5. Flujograma de pre –cocina.

2.4.2 Sanitización apertura/cierre del Centro de Producción

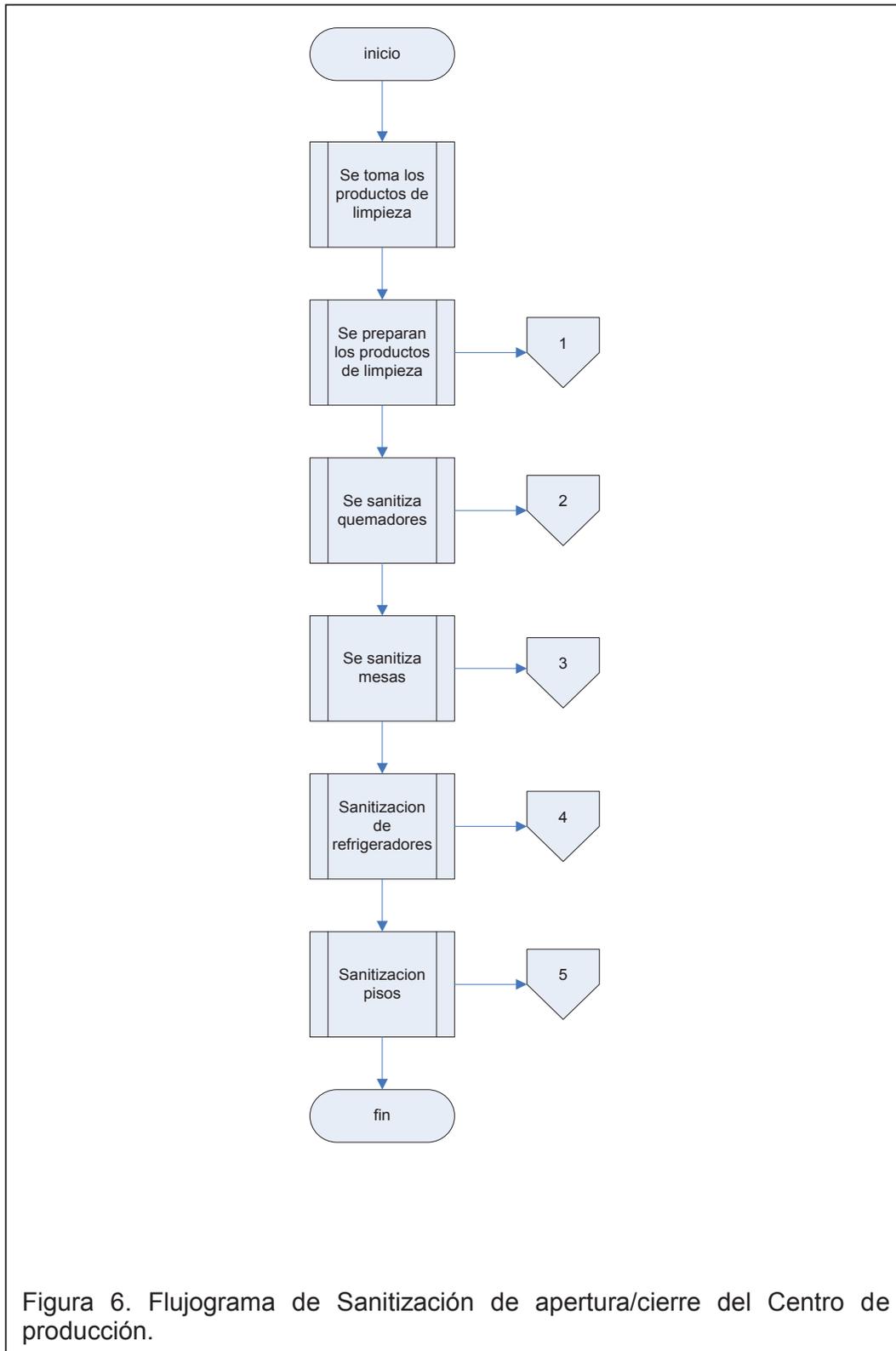
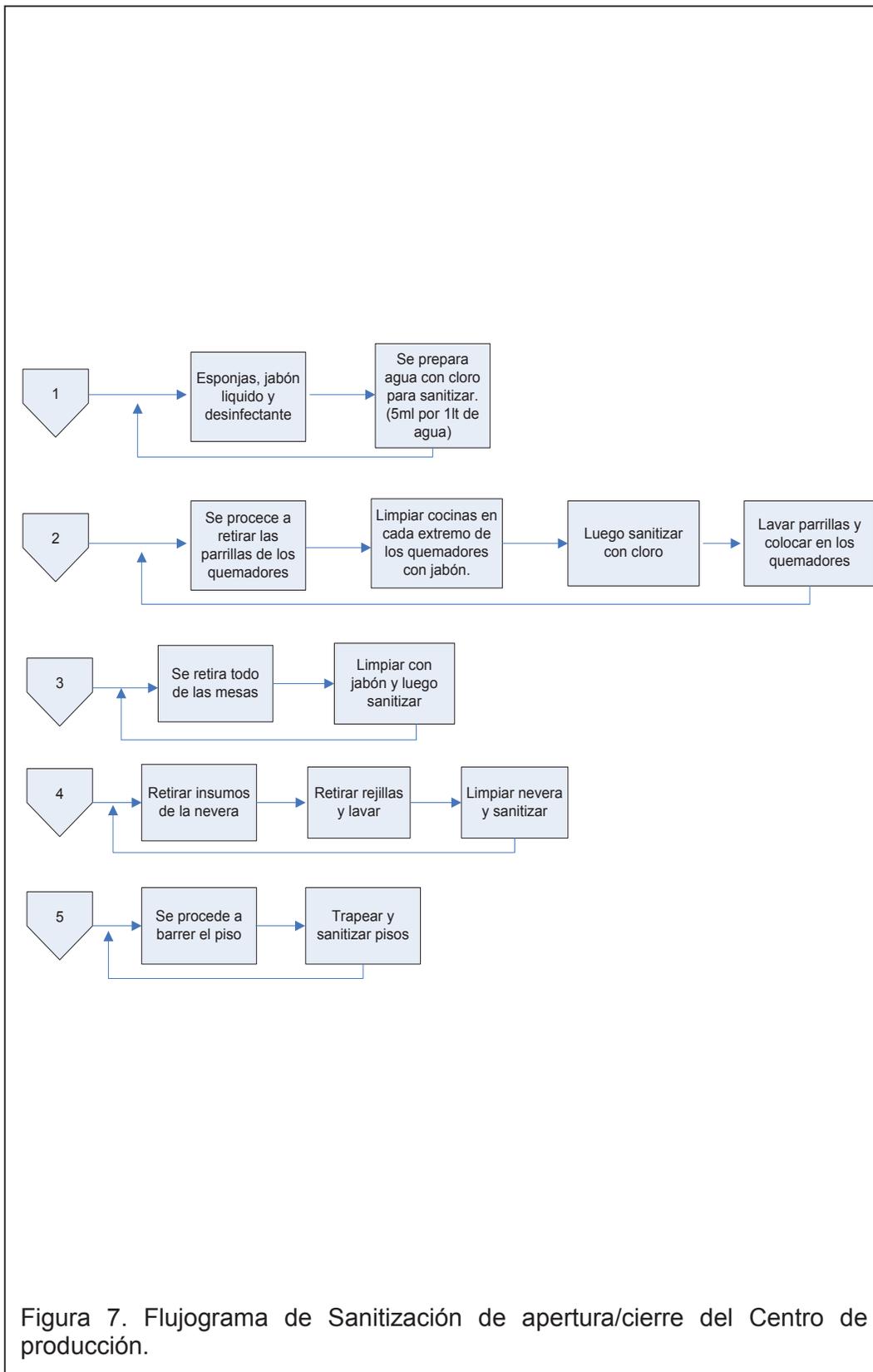


Figura 6. Flujograma de Sanitización de apertura/cierre del Centro de producción.



2.4.3 Sanitización de vajilla

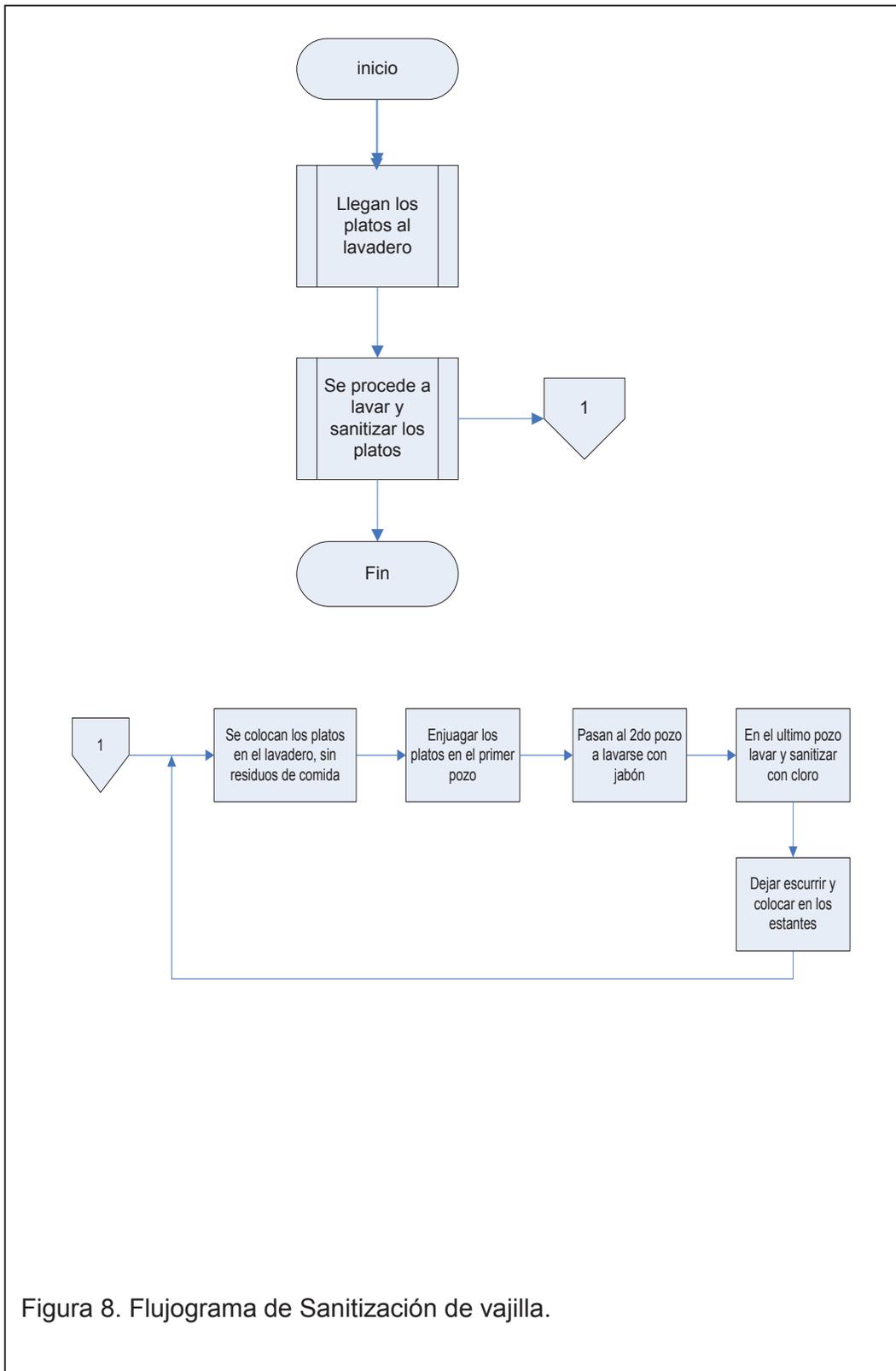


Figura 8. Flujograma de Sanitización de vajilla.

2.4.4 Recepción de mercadería–Proveedor

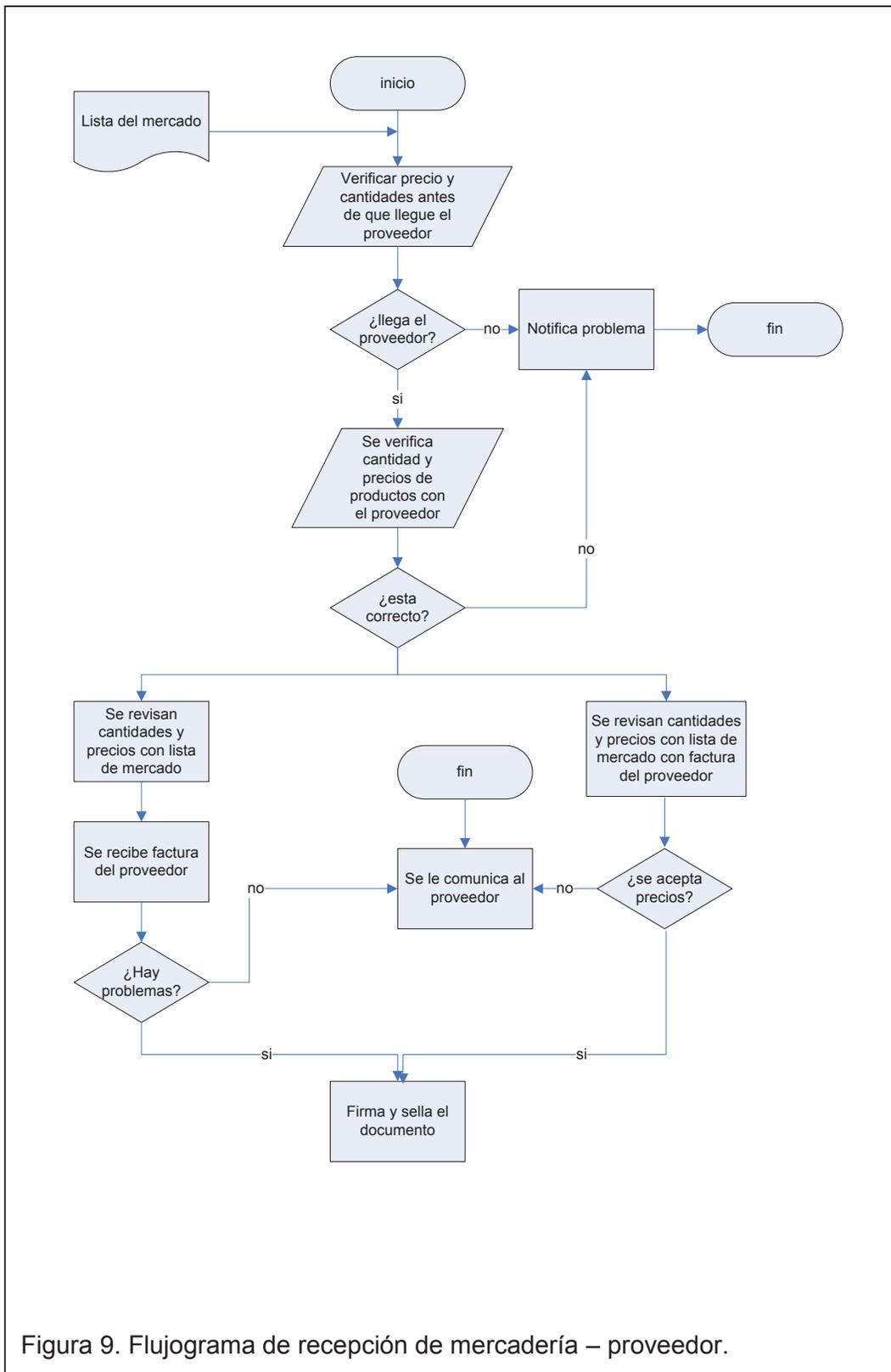
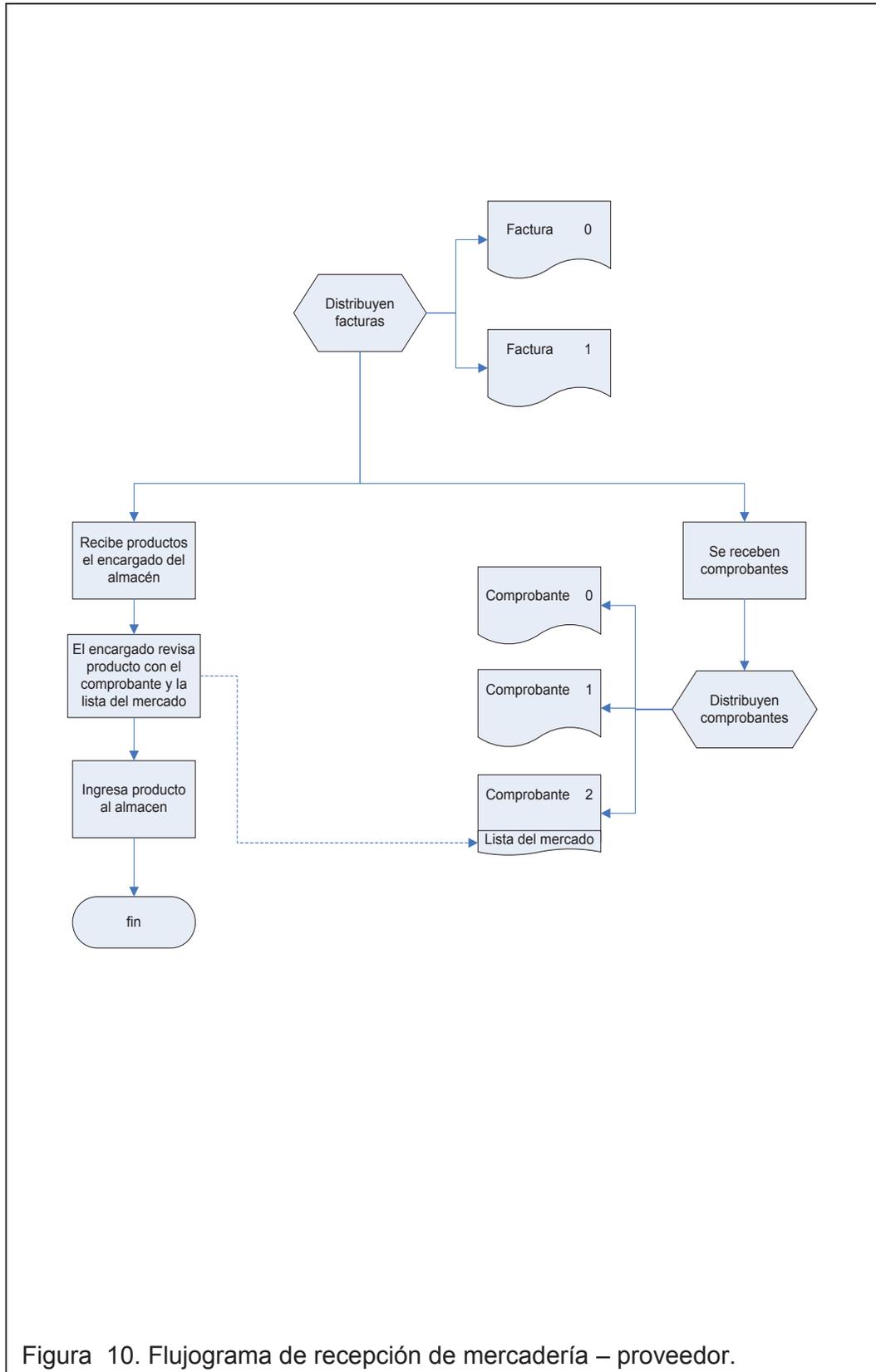


Figura 9. Flujograma de recepción de mercadería – proveedor.



2.5 Datos Generales de la Provincia

Quito es considerada la segunda ciudad del país con mayor importancia económica y comercial. Esta hermosa ciudad está rodeada de laderas, valles y bosques encontrando en cada rincón edificios coloniales, iglesias, museos y deslumbrando arte alrededor de sus calles. Es por ello la UNESCO en 1978 la declaró Patrimonio Cultural de la Humanidad.

Se encuentra ubicada a 2,860 metros sobre el nivel del mar y cuenta con un panorama admirable con vista al volcán Pichincha con sus dos picos Ruco y Guagua.

2.5.1 Clima

El clima de Quito se presenta con sol la mayor parte del año y lluvias moderadas, las temperaturas van desde los 10 a los 27 °C. En la zona sur de Quito podemos encontrar un clima un poco más frío por estar en una zona alta. En el Norte el clima es más templado y en el centro es la parte más caliente de la ciudad.

2.5.2 Límites

Norte: Provincias de Imbabura y Esmeraldas.

Sur: Provincias de Cotopaxi, Los Ríos y Guayas.

Este: Provincia de Napo.

Oeste: Provincias de Esmeraldas, Manabí y Santa Domingo de los Tsachilas.

2.5.3 Desarrollo de la ciudad

Quito es una ciudad que tiene más de dos millones de habitantes, cuenta con infraestructura de primera y de servicios, una cultura productiva, sectores económicos activos que hacen de un mercado atractivo para inversionistas.

Esta ciudad es el núcleo de la producción industrial, de servicios financieros y empresariales del Ecuador. Al igual también de servicios turísticos, carga aérea, terrestre y agrícolas.

Por ser la capital del Ecuador siempre está en constante desarrollo, innovando nuevas tecnologías para generar una ciudad con mejor sector productivo y proveer de servicios a otras regiones del país.

2.6 Datos del Sector

Nuestro local estará ubicado en el norte de la ciudad, en las calles Diego de Almagro y Mariscal Foch. Esta zona está catalogada como una de las mejores zonas nocturnas de Quito, llamada Plaza del Quinde o más conocida como Plaza Foch. Aquí podremos encontrar una variedad de restaurantes, bares y clubes. A la vez cuenta con amplias áreas de parqueo público encontrándose una al frente de nuestro establecimiento. Es un sector donde transita mucha gente a toda hora del día.

Asimismo no contamos con una competencia directa por lo tanto nuestro GastroBar atraerá a muchos clientes por ser una propuesta nueva en el mercado.

CAPÍTULO III

3 Marco Legal

3.1 Patente Municipal

Es un comprobante emitido por el municipio de Quito correspondiente por la cancelación anual de impuestos de los patentes se registra toda persona natural o jurídica que ejercía una actividad comercial e industrial.

3.2 Registro Único de Contribuyente

Su función es registrar a los contribuyentes con el fin de proporcionar información a la administración tributaria. El RUC consta de información relativamente al constituyente tales como dirección, ubicación del establecimiento, identificación, actividades económicas que lleva a cabo y obligaciones tributarias.

3.3 Certificado del medio Ambiente

Con el fin de proteger al medio ambiente es necesario cumplir con las regulaciones exigidas por la Secretaria del medio ambiente. El propósito es reducir los impactos y riesgos ambientales producidos por las actividades existentes. Personas o naturales o jurídicas que afecten la calidad de los recursos, agua, suelo, biodiversidad y de salud pública debe cumplir con las políticas de gestión ambiental consignadas por el Ministerio de Ambiente.

3.4 Licencia Metropolitana

Es el documento habilitante para el ejercicio de cualquier actividad económica dentro del Distrito Metropolitano de Quito, que Íntegra las diferentes autorizaciones administrativas tales como: Uso y Ocupación de Suelo (ICUS), Sanidad, Prevención de Incendios, Publicidad Exterior, Ambiental, Turismo, y por convenio de cooperación Ministerio de Gobierno (Intendencia de Policía).

3.5 Turismo

Según la Ley de Turismo, en su Art. 39 y 40 se establece que para la promoción del turismo interno y receptivo del Ecuador, continuará funcionando el Fondo de Promoción Turística del Ecuador, cuyo patrimonio autónomo contará con algunos ingresos, entre ellos:

- a) La contribución del uno por mil sobre el valor de los activos fijos que deberán pagar anualmente todos los establecimientos prestadores de servicios al turismo.

3.6 Permiso Sanitario de Funcionamiento

El permiso sanitario sirve para facultar el funcionamiento de establecimientos o actividades comerciales sujetos al control sanitario. Este documento es expedido por la autoridad de salud competente es decir el Ministerio de Salud, al establecimiento que cumple con buenas condiciones técnicas sanitarias e higiénicas.

3.7 Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

El permiso de funcionamiento es la autorización que otorga el Cuerpo de bomberos emitida en todo local que desarrolla actividades económicas, mediante el cual recomiendan instalación de equipos contra incendios o la seguridad que debe tener para ellos mismos.

3.8 Afiliación a la Cámara de turismo

Todas las personas titulares o propietarias de empresas o establecimientos dedicadas a actividades turísticas, tendrán, previo al ejercicio de dichas actividades, que afiliarse a la Cámara Provincial de Turismo de su respectiva jurisdicción.

Las Cámaras otorgarán los certificados de afiliación para la inscripción en el Registro Mercantil, a las personas naturales o jurídicas que se dediquen a la actividad turística.

3.9 Uso de suelo

Modifica el contenido de Usos específicos en Suelo Comercial y de Servicios del Código Municipal sustituida por la Ordenanza Metropolitana, que contiene el NUEVO RÉGIMEN DEL SUELO; a través de la cual se definen a los centros de diversión como los establecimientos correspondientes a usos destinados a actividades lúdicas y espectáculos que se desarrolla principalmente por la noche, generan concentraciones públicas y por su naturaleza generan medianos y altos impactos urbanos por la alta demanda de áreas para estacionamiento, accesibilidad y provisión de transporte, de instalaciones y servicios especiales, y en especial por la inseguridad generada en algunos sectores.

3.10 Rótulos y Publicidad exterior

Sirve para colocar mensajes publicitarios (rótulos, letreros, etc.) en espacios públicos o inmuebles de propiedad privada.

Es de suma obligación pagar el permiso por la instalación de rótulos o cualquier medio de publicidad al Municipio correspondiente, es una autorización para instalar medios de publicidad exterior en espacios privados, públicos y de servicios generales.

3.11 Contribución 1 por mil a los Activos Fijos

Es obligación pagar Fondo Mixto de Promoción Turística, la contribución del 1 por mil a los activos fijos.

Según la Ley de Turismo, se establece que para la promoción del turismo interno y receptivo del Ecuador, continuará funcionando el Fondo de Promoción Turística del Ecuador, cuyo patrimonio autónomo contará con algunos ingresos.

3.12 Impuesto a los Activos Totales

Es un comprobante de pago emitido por la Administración Zonal correspondiente por la cancelación del impuesto sobre los activos totales que se gravan a todos los comerciantes, industriales y a todas las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades económicas y estén obligadas a llevar contabilidad según el SRI.

CAPÍTULO IV

4 Desarrollo de la Estructura Organizacional

4.1 Nombre de la Empresa

GastroBar

Pachamama

4.2 Visión

Llegar a ser un GastroBar reconocido a nivel nacional que ofrezca servicios, productos de calidad y constituirnos en una franquicia a partir del segundo año de entrar en funcionamiento a fin de lograr la consolidación en la preferencia de nuestros clientes.

4.3 Misión

Somos una empresa que brinda el servicio de comidas y bebidas partiendo del producto nacional y principios éticos, ofreciendo excelente servicio y calidad en cada producto elaborado al estar comprometidos.

4.4 Valores de la Empresa

Honestidad: mostrar transparencia con los clientes y trabajadores dándoles un trato justo.

Creatividad: innovar para lograr crear variedad de platos.

Respeto: siempre brindar un buen trato al personal que labora con nuestro restaurante.

Compañerismo: llevar una buena relación todo el personal y ser un grupo de trabajo unido.

4.5 Organigrama

4.5.1 Organigrama Estructural

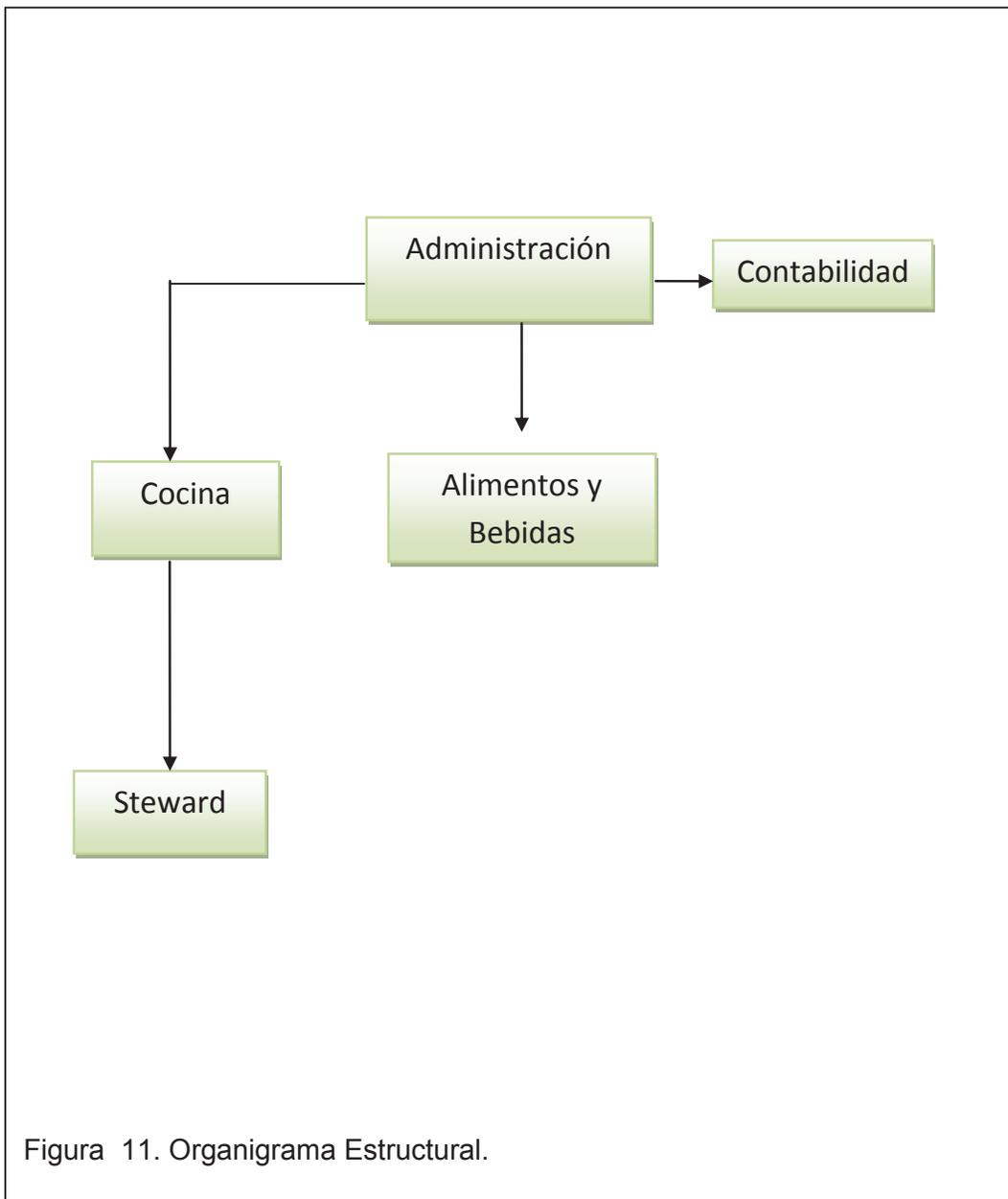


Figura 11. Organigrama Estructural.

4.5.2 Organigrama por puesto de trabajo

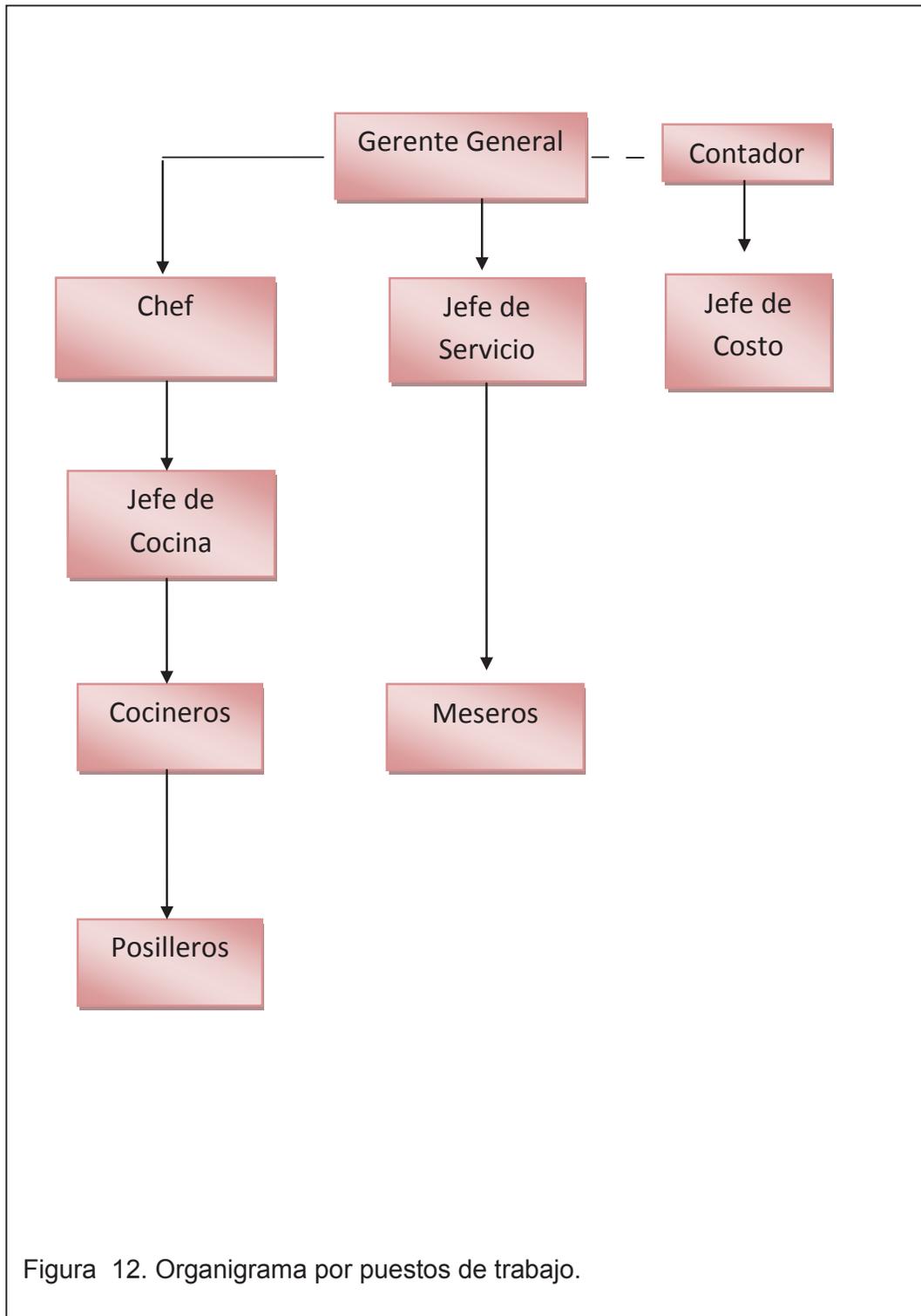


Figura 12. Organigrama por puestos de trabajo.

4.5.3 Diseño de Uniformes

El personal del área de cocina tendrá dos tipos de chaquetas las cuales van acompañadas de pantalón negro, delantal del mismo color, zapatos suecos antideslizantes y gorras safaris.



El uniforme del personal de servicio, constara de pantalón negro, camisa mangas larga color blanco, zapatos negros cerrados, delantal en v corto y un corbatín.



4.6 Políticas de la Empresa

Se establecerán normas y estándares de calidad con el fin de cometer errores para el manejo de productos, compra de mercadería, manipulación de alimentos. Y a la vez existirán sanciones para eliminar el mal desempeño de los trabajadores, por lo cual siempre se estará capacitando al personal.

4.6.1 Sanciones

- Se sancionara por incorrectas actitudes disciplinarias de los trabajadores con sus superiores.
- Se sancionara luego de haber llegado atrasado al establecimiento pasado las tres veces.
- Por no usar correctamente el uniforme del establecimiento.

4.6.2 Políticas de Compra

- Establecer un capital para mínimo para compras.
- Se hará compras 3 veces a la semana.
- Buscar los mejores precios de los productos y administrar correctamente el capital.

4.6.3 Políticas de Selección de proveedores

- Proveedor calificado.
- El proveedor cumpla con la hora acordada.
- Los alimentos lleguen a la temperatura adecuada.
- Buena higiene e imagen.
- Responsable.
- Facilidades de pago.

4.6.4 Políticas de Uso de uniformes

- Es de suma responsabilidad del trabajador mantener el uniforme siempre en buen estado.
- Los meseros siempre debe tener uniformes planchados y limpios.
- En caso de pérdida del uniforme el trabajador será sancionado.
- Si el trabajador deja que prestar sus servicios deberá entregar el uniforme completo.

4.7 Manual de Sanidad e Higiene

- Los cocineros al ingresar a la cocina deberán sanitizarse las manos antes de comenzar la jornada laboral.
- Sanitizarse las manos luego de haber usado servicios higiénicos, tocarse el cabello o la cara, luego de fumar.
- Los meseros que ingresen a la cocina deben tener malla protectora en el cabello para evitar contaminación biológica.
- Evitar la contaminación cruzada, es decir contaminación química, biológica y física.

CAPÍTULO V

5 Plan de Marketing

Este es una de las partes más importantes en el desarrollo de la investigación, el plan de marketing está muy relacionado con los objetivos del proyecto. Hacer una estrategia efectiva nos llevara a la meta cumpliendo etapas para así lograr el posicionamiento en el mercado.

5.1 Antecedentes

Nuestro país se encuentra en un auge en el ámbito gastronómico, nos encontramos con toda clase de gastronomía en la ciudad y en muchos casos damos más importancia a otra clase de comida. Es por ello la importancia de rescatar nuestra gastronomía, consumiendo los platillos con los que hemos crecido pero con la diferencia de darles un toque moderno y sofisticado.

De aquí nace la idea de crear un *GastroBar* conocidos a nivel del mundial como tapas, bocadillos, picadas cada una adaptándose a las interpretaciones de cada país. Este tipo de negocio aún es muy escaso en nuestro ambiente es por ello de darle la importancia a este mercado y a la vez creando una importancia a la gastronomía ecuatoriana.

5.2 Análisis Interno

FODA

Fortalezas (interno)

- Una propuesta nueva en la producción de tapas adaptadas a la comida ecuatoriana.
- Promover el consumo de vinos ecuatorianos y bebidas típicas ecuatorianas.
- Un ambiente elegante pero a la vez atractivo inspirado en la pachamama (madre tierra).

Oportunidades (externo)

- Este tipo de mercado no está explotado en nuestro país.
- Expandir el mercado con franquicias en un corto periodo.
- Sector comercial con alto índice turístico y gastronómico.

Debilidades (interno)

- No tener acogida.
- Mala ubicación.
- Falta de capacitación en el servicio y calidad del producto.

Amenazas (externo)

- Posibles imitadores del concepto de negocio.
- Leyes que dificulten la operación del negocio.
- Sector se puede ver afectada por la situación política y económica del país.

5.3 Análisis Externo

PEST

- **Político**

Actualmente ha existido una estabilidad política por quienes conforma el actual periodo constitucional. Logrando una tendencia izquierdista que cada vez está tomando más fuerza a nivel de Latinoamérica. Lo que ha ido formando este gobierno es fortalecer y desarrollar avances independientes de regiones externas y de países hegemónicos. Así mismo de aumentar la importancia del poderío político, económico y comercial alcanzando un crecimiento muy notable en los últimos 5 años.

- **Económico**

La economía perjudica a todo hombre emprendedor, ya que influye con el comportamiento del consumidor al seleccionar gastos acorde a diferentes factores, ya sean tasas de interés, niveles de ingreso, inflación e impuestos. Gracias a que se han aplicado una serie de reformas políticas económicas esto ha ayudado a encaminar la económica ecuatoriana a un desarrollo sostenible, enfocado en obtener una estabilidad financiera, social y política, basándose en tendencias de países latinoamericanos. Esto produjo que Ecuador no se vea tan afectada por la crisis mundial en el 2010. Actualmente nuestro país está apostando por mercados asiáticos y latinoamericanos implementando una serie de proyectos que ayudaran a la economía del país.

- **Social**

En los últimos datos ilustrados por la INEC muestran que en marzo del 2012 la línea de pobreza fue de USD 2,47 diarios. Y que la pobreza en Ecuador cerró en el 2011 en 28,6%, esto quiere decir 9 puntos menos que lo registrado en diciembre del 2006.

En la actualidad nuestro país tiene niveles de desempleo y subempleos altos. Por lo cual crea una necesidad de emprender negocios, el estado

está dando ayuda con muchos créditos y capacitación para poder crear microempresas y que este grupo de personas se incorpore a la población económicamente activa.

- **Tecnológico**

La tecnología es una herramienta muy útil para optimar muchos recursos y tiempo. La inversión en ciencia y tecnología es de 0,47% el PIB el objetivo es llegar a 1%. Los países que tienen mayor capacidad para poder investigar generan mayor desarrollo económico y social. Es por ello que países como Japón destina 3,1% PIB, EEUU 2,7% y Europa 1,9%.

5.4 Objetivos

5.4.1 Objetivo General

Nuestro principal objetivo es brindar a nuestros comensales una experiencia gastronómica diferente. Compartiendo en un ambiente confortable junto con sus amigos y familiares, degustando la gastronomía ecuatoriana en forma minimalista fusionando con bebidas ecuatorianas.

5.4.2 Objetivo Específicos

- Ser un restaurante que brinde servicio y comida de alta calidad logrando que nuestros clientes se sientan ameno.
- Con una visión futura de otorgar franquicias alrededor del país.
- Ser una empresa gastronómica reconocida a nivel nacional.
- Utilizar vinos y licores ecuatorianos con el fin de dar a conocer a la población la riqueza gastronómica de nuestro territorio ecuatoriano.

5.5 Perfil del Consumidor

- **Género:** Masculino / Femenino.
- **Edad:** 18 – 25 años.
- **Ciclo de vida familiar:** solteros, casados, divorciados, jóvenes, universitarios.
- **Ingreso:** desde UDS. 400,00
- **Ocupación:** profesionales, ejecutivos, estudiantes.
- **Educación:** universitaria, superior.
- **Religión:** todas.
- **Raza:** todas.

5.6 Estrategias de Marketing

Usaremos estrategias de marketing online y marketing tradicional. Para poder incrementar las ventas no siempre es necesario que el marketing sea costoso, gracias a la tecnología tenemos un sin número de estrategias efectivas que resultan económicas.

Marketing Online tenemos los sitios como twitter y facebook que sirve para conectar con la gente. Crearemos cuentas en las diferentes redes sociales, en la cual informaremos a nuestros seguidores promociones especiales, eventos en nuestro restaurante, entre otros acontecimientos.

Email Marketing (mailing) el correo electrónico es otra opción fácil de atraer clientes. Enviaremos boletines semanales a nuestros clientes y también encuestas que resultan de mucho interés para los clientes.

Página web creamos nuestra página web en la cual subiremos videos preparando recetas y anunciaremos todos nuestros eventos para poder interactuar con nuestros clientes y generar el *publicity* es decir publicidad no pagada que se transmite de persona a persona.

Marketing tradicional emplearemos publicidad BTL esto quiere decir publicidad en la televisión, radio y medios de comunicación.

Aparte avisos publicitarios que pueden insertarse en revista, prensa y vía pública. Además incluiremos cupones de descuentos, ofertas especiales para captar nuevos clientes.

Por otro lado efectuaremos catas de vinos para enseñarles a nuestros comensales algo de la cultura del vino. Utilizaremos promociones atractivas en días que son menos frecuentes como 2x1, all you can eat, tarjetas de descuentos y muchas más logrando que la gente venga y disfrute.

5.7 Marketing Mix

5.7.1 Precio

- Establecer un sistema de costo y fijación de precios para lograr menús rentables.
- Aplicar descuentos a grupos y fechas especiales.

5.7.2 Plaza

- Implementar el servicio de catas de vinos a domicilio y el servicio de catering.

5.7.3 Producto

- Introducir nuevas preparaciones y presentaciones en el menú.
- Implementar un sistema de calidad en el servicio y atención al cliente.

5.7.4 Promoción

- Aplicaremos una campaña publicitaria al restaurante. Por lo cual haremos una degustación donde invitaremos a los medios de comunicación, chefs reconocidos, miembros del ministerio de turismo entre otras celebridades.

- Durante los primeros seis meses lanzaremos publicidad agresiva para darnos a conocer y crear una imagen en la mente de las personas.

5.8 Competencia

Por ser una propuesta nueva en el mercado no contamos con una competencia directa. Solo con una competencia indirecta en la cual solo se especializa en tapas españolas y vinos internacionales. Por consiguiente este tipo de competencia no será una amenaza, ya que nosotros nos especializaremos en tapas con un concepto de comida ecuatoriana y bebidas tradicionales.

5.8.1 Breve muestreo del segmento del mercado

Demográfico

Edad: 18 – 35 años.

Sexo: femenino – masculino.

Nivel Socio económico: medio y alto.

Nivel de ingreso: desde UDS. 400,00

Ocupación: ejecutivos, universitarios, profesionales.

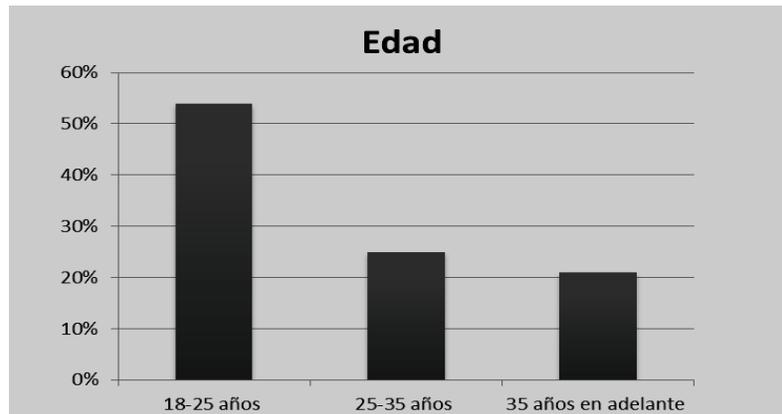
Creencias religiosas: todas.

Psicográfico: personas jóvenes extrovertidas, espontáneas, sociables.

Disfrutan de la compañía comiendo y bebiendo con amigos.

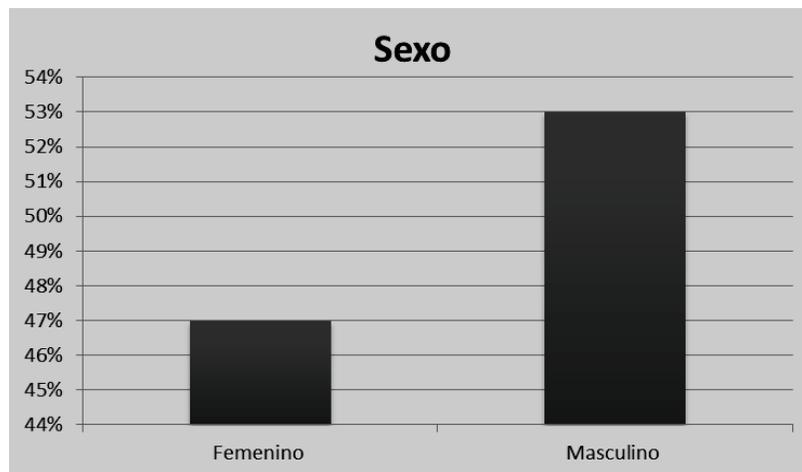
5.8.2 Encuesta

De la encuesta realiza obtuvimos un análisis positivos y negativos. El cual nos ayudara a proyectarnos mejor en la estrategia de marketing.



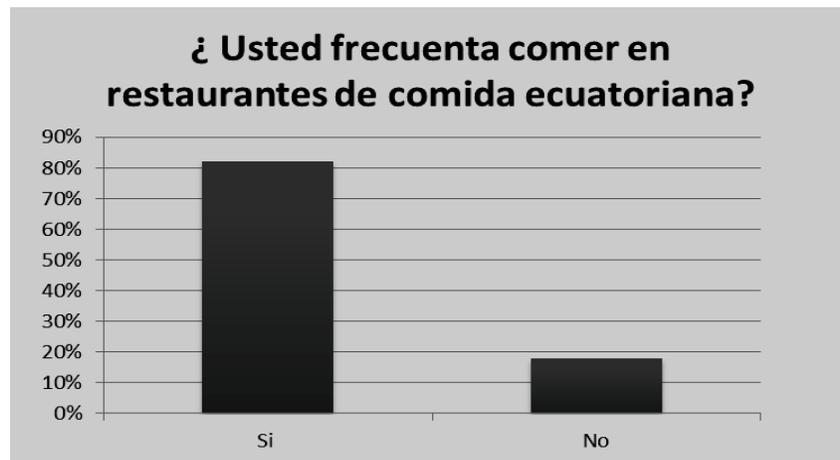
El 54% de los encuestados fueron personas entre 18 y 25 años.

Figura 15. Resultado – Pregunta 1.



En el género con mayor aceptación resultó ser género masculino.

Figura 16. Resultado – Pregunta 2.



Un 82% de personas encuestadas frecuentan ir a restaurantes ecuatorianos.

Figura 17. Resultado – Pregunta 3.



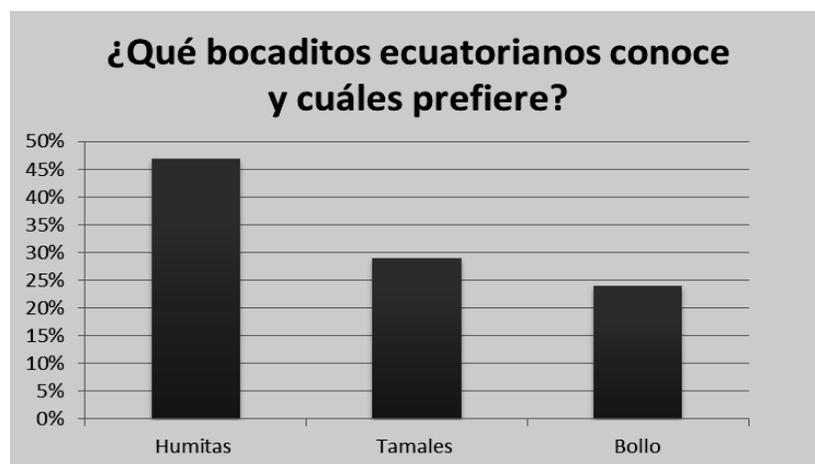
Un 42% solo acude a restaurantes ecuatorianos una vez a la semana.

Figura 18. Resultado – Pregunta 4.



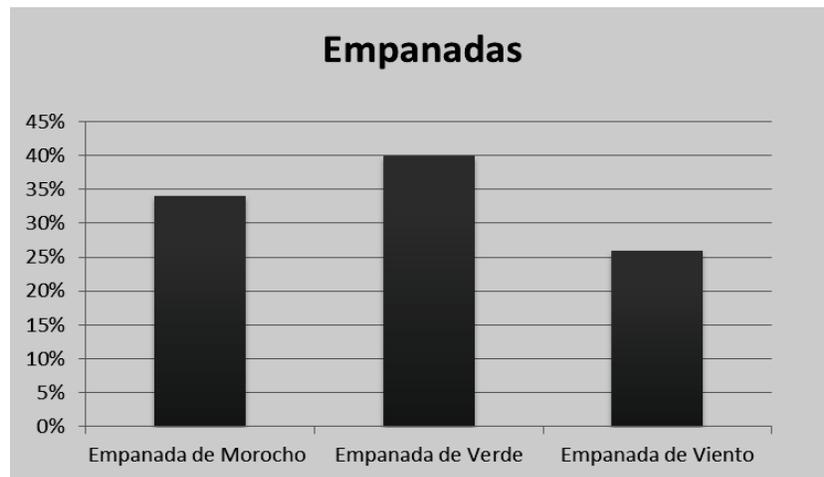
Un 37% prefiere comer en la zona norte de la ciudad.

Figura 19. Resultado – Pregunta 5.



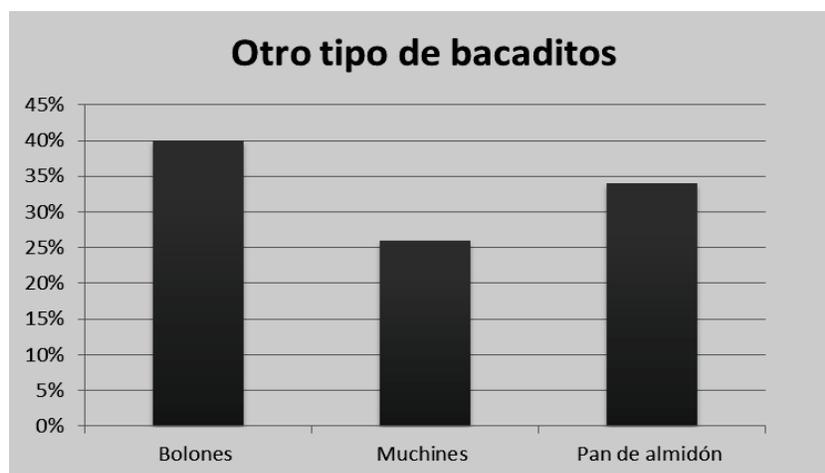
El 47% prefieren las humitas como bocaditos, seguido de un 29% los tamales y el 24% los bollos.

Figura 20. Resultado – Pregunta 6.



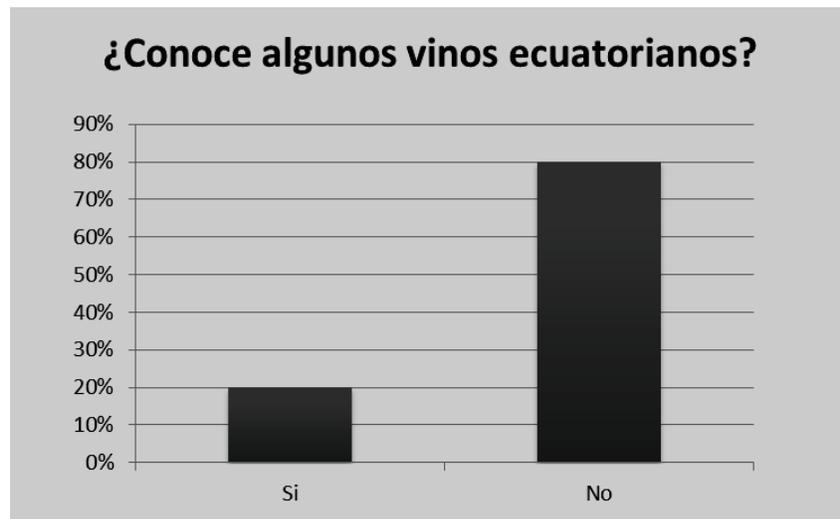
El 34% de los encuestados prefiere las empanadas de morocho, 40% las empanadas de verde y 26% empanadas de viento.

Figura 21. Resultado – Pregunta 7.



Un 40% le gusta el bolón, 34% pan de almidón y un 26% Muchines.

Figura 22. Resultado – Pregunta 8.



El 80% de personas encuestadas no tiene conocimiento de vinos ecuatorianos y un porcentaje de 20% sí.

Figura 23. Resultado – Pregunta 9.

5.12 Imagen Corporativa

La imagen corporativa es la manifestación física de la marca, por cual transmite, quién es, qué es, qué hace y como lo hace. Es la personalidad de la empresa, lo que la simboliza, dicha imagen tiene que estar impresa en todas partes que involucren a la empresa para darle cuerpo, y así posicionar está en su mercado.

La empresa está conformada por un círculo que representa el planeta, las hojas representan a la naturaleza, y se manejan las siluetas de los cubiertos para identificar que es un establecimiento de alimentos. Al igual manera la copa de vino en representación a las bebidas

5.13 Slogan

Vive el placer de la buena comida ecuatoriana

5.14 Logotipo



5.15 Diseño de papelería



Figura 25. Diseño de papelería.

CAPÍTULO VI

6 Análisis Financiero

6.1 Cuadro de inversión

Tabla 1. Cuadro de inversión.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Capital de Trabajo			12.000,00
Gastos Legales			450,00
Uniformes	12	50,00	600,00
Publicidad			8.000,00
Adecuacion y Decoracion			8.000,00
Rotulo Central	1	900,00	900,00
Trampa de Grasa	1	300,00	300,00
Centralina de Gas	2	80,00	160,00
Campana Extractora de Cocina	1	500,00	500,00
COCINA INDUSTRIAL: Marca:U.S. RANGE Modelo: SX-6-24BG-26 Frente, laterales y repisa alta en acero inox. 6 hornillas. horno, plancha y gratinador. Hornillas de 22.000 BTU/h c/u. 3 pesadas parrillas. Su parte derecha presenta una amplia plancha en acero rectificado de 52,5 x 60,5 cm para asar. Su parte frontal presenta 1 horno de 34 x 66,5 x 55 cm. con interior porcelanizado, Potencia 30.000 BTU/hr. Rango de temperatura hasta 260°C. Una plancha de 60.9 x 52.1 cm. Potencia de 14.000 BTU/hr. Peso Kg:387 Medidas ext.cm:152.4x84.1x110.2	1	5.974,50	5.974,50
HORNO AIR-O-CONVECT (HIBDRIDO): Marca:ELECTROLUX Modelo:260870 A gas. Construccion en acero inoxidable. 11 niveles de humedad, conveccion cook & hold, ciclo de limpieza semi automatico. Dos pasos de coccion. Temperatura máxima de 300°C. Puede cocinar, controlando el tiempo de coccion o la temperatura del nucleo del producto, por una prueba de sensor. Capacidad:6 GN 1/1. Medidas ext.cm:89,5x84,5x83	1	12.557,58	12.557,58
LICUADORA: Marca:WARING Modelo:HGB150 Vaso de acero inoxidable. de 64 oz. 3 velocidades. Capacidad:1/2 galón Peso Kg:6.4 120v/60hz	1	536,33	536,33
CACEROLA: Marca:VOLLRATH Modelo:67301 Linea:CLASSIC Utensilio versatil para resolver, batir o hacer salsa de distintos tipos y cereales. 10,2 cm de profundidad. Revestimiento no adherente de primera calidad steelcoat Capacidad:1 1/2 Litros.	8	19,76	158,08
CACEROLA: Marca:VOLLRATH Modelo:67307 Linea:CLASSIC Utensilio versatil para resolver, batir o hacer salsa de distintos tipos y cereales. 14,3 cm de profundidad. Revestimiento no adherente de primera calidad steelcoat Capacidad:7 QT.	2	37,61	75,22

SARTEN DE ALUMINIO: Marca:VOLLRATH Modelo:67907 Aluminio altamente resistente a impactos. Mango Gatorgrip. El mango tiene agujero para colgar convenientemente. Paredes laterales curvas para facilitar resolver y servir la comida. Ideal para freir, resolver, saltear o tostar. Diámetro: 17,8 cm. 4,4 cm de alto.	1	16,60	16,60
SARTEN DE ALUMINIO: Marca:VOLLRATH Modelo:67908 Aluminio altamente resistente a impactos. Mango Gatorgrip. El mango tiene agujero para colgar convenientemente. Paredes laterales curvas para facilitar resolver y servir la comida. Ideal para freir, resolver, saltear o tostar. Diámetro: 20,3 cm. 4,8 cm de alto.	1	19,12	19,12
SARTEN DE ALUMINIO: Marca:VOLLRATH Modelo:67910 Aluminio altamente resistente a impactos. Mango Gatorgrip. El mango tiene agujero para colgar convenientemente. Paredes laterales curvas para facilitar resolver y servir la comida. Ideal para freir, resolver, saltear o tostar. Diámetro: 25,4 cm. 5,4 cm de alto.	6	24,58	147,48
SARTEN STEEL COAT: Marca:VOLLRATH Modelo:67607 Mango negro patentado-unido permanentemente. El revestimiento de capa triple proporciona una durabilidad excepcional. Esta fabricada de aluminio altamente resistente a los impactos. Los remaches de baja altura estan revestidos para facilitar la limpieza. Puede usar en el horno hasta 450°F. Diámetro: 17,8 cm. 4,4 cm de alto.	3	22,88	68,64
SARTEN STEEL COAT: Marca:VOLLRATH Modelo:67608 Mango negro patentado-unido permanentemente. El revestimiento de capa triple proporciona una durabilidad excepcional. Esta fabricada de aluminio altamente resistente a los impactos. Los remaches de baja altura estan revestidos para facilitar la limpieza. Puede usar en el horno hasta 450°F. Diámetro: 20,3 cm. 4,8 cm de alto.	3	29,31	87,93
SARTEN STEEL COAT: Marca:VOLLRATH Modelo:67610 Mango negro patentado-unido permanentemente. El revestimiento de capa triple proporciona una durabilidad excepcional. Esta fabricada de aluminio altamente resistente a los impactos. Los remaches de baja altura estan revestidos para facilitar la limpieza. Puede usar en el horno hasta 450°F. Diámetro: 25,4 cm. 5,4 cm de alto.	3	37,80	113,40
SARTEN - PLANCHA: Marca:VOLLRATH Modelo:68530 Mango de alambre remachado para colgar convenientemente. Reduce la necesidad de aceite. Ideal para sandwiches, tostadas, pancakes, huevos, etc. Diámetro: 30,5 cm.	2	52,64	105,28
COLADOR CHINO: Marca:VOLLRATH Modelo:47166 Acero inoxidable. Mango solido. Sujetador conveniente del colador. Malla fina de 1,6 mm. Medidas int.cm:x20cm.x	1	31,20	31,20
COLADOR CHINO: Marca:VOLLRATH Modelo:47167 Acero inoxidable. Mango solido comodo. Sujetador conveniente del colador. Malla fina de 1,6 mm. Medidas int.cm:x25cm.x	1	43,40	43,40

COLADOR CHINO: Marca:VOLLRATH Modelo:47176 Acero inoxidable. Mango solido. Sujetador conveniente del colador. Malla gruesa de 2,4 mm. Medidas int.cm:x20cm.x	1	28,70	28,70
COLADOR CHINO: Marca:VOLLRATH Modelo:47177 Acero inoxidable. Mango solido. Sujetador conveniente del colador. Malla gruesa de 2,4 mm. Medidas int.cm:x25cm.x	1	40,00	40,00
CERNIDOR MALLA: Marca:VOLLRATH Modelo:47194 Escurridores de malla de alambre recubierto con hojalata. Bordes reforzados de alta resistencia. Ganchos dobles de sujeción. Mangos de madera lacada.	2	7,20	14,40
CERNIDOR MALLA: Marca:VOLLRATH Modelo:47195 Escurridores de malla de alambre recubierto con hojalata. Bordes reforzados de alta resistencia. Ganchos dobles de sujeción. Mangos de madera lacada.	2	8,41	16,82
CERNIDOR MALLA: Marca:VOLLRATH Modelo:47196 Escurridores de malla de alambre recubierto con hojalata. Bordes reforzados de alta resistencia. Ganchos dobles de sujeción. Mangos de madera lacada.	2	29,90	59,80
POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH Modelo:47932 construido acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:1.5 Litros. Medidas int.cm:x7 cm.x	4	2,61	10,44
POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH Modelo:47933 De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:3 Litros. Medidas int.cm:x8.9 c.x	8	4,13	33,04
POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH Modelo:47935 De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:5 Litros Medidas int.cm:x11.4cmx	10	6,30	63,00
POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH Modelo:47938 De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:8 Litros Medidas int.cm:x34.3cmx	5	10,90	54,50
POZUELOS - BOWL: Marca:VOLLRATH Modelo:47943 De acero inoxidable con acabado brillante. Borde con moldura. Capacidad:13 Litros Medidas int.cm:x14cm.x	4	13,70	54,80
CUCHARA: Marca:VOLLRATH Modelo:46973 Sólido. Acero inoxidable. El mango tiene un surco profundo para brindarle mas firmeza. 33 cm de profundidad.	18	2,73	49,14

CUCHARON: Marca:VOLLRATH Modelo:46900 Acero inoxidable. Mango de gancho. Capacidad marcada para controlar porciones. 27,6 cm de profundidad. Capacidad:1/2 oz.	5	3,10	15,50
CUCHARON: Marca:VOLLRATH Modelo:46915 Acero inoxidable. Mango de gancho. Capacidad marcada para controlar porciones. 23,2 cm de profundidad. Capacidad:1 1/2 oz.	2	3,30	6,60
CUCHARON: Marca:VOLLRATH Modelo:46902 Acero inoxidable. Mango de gancho. Capacidad marcada para controlar porciones. 26,7 cm de profundidad. Capacidad:2 oz.	2	3,86	7,72
CUCHARON: Marca:VOLLRATH Modelo:46903 Acero inoxidable. Mango de gancho. Capacidad marcada para controlar porciones. 29,8 cm de profundidad. Capacidad:3 oz.	2	4,04	8,08
CUCHARON: Marca:VOLLRATH Modelo:46904 Acero inoxidable. Mango de gancho. Capacidad marcada para controlar porciones. 33 cm de profundidad. Capacidad:4 oz.	2	4,30	8,60
CUCHARON: Marca:VOLLRATH Modelo:46908 Acero inoxidable. Mango de gancho. Capacidad marcada para controlar porciones. 33,7 cm de profundidad. Capacidad:8 oz.	2	5,25	10,50
CUCHARON: Marca:VOLLRATH Modelo:46912 Acero inoxidable. Mango de gancho. Capacidad marcada para controlar porciones. 29,2 cm de profundidad. Capacidad:12 oz.	2	7,24	14,48
CUCHARON: Marca:VOLLRATH Modelo:46924 Acero inoxidable. Mango de gancho. Capacidad marcada para controlar porciones. 38,1 cm de profundidad. Capacidad:24 oz.	2	15,20	30,40
BATIDOR MANUAL: Marca:VOLLRATH Modelo:47018 Acero inoxidable. Alambre grueso para mezcla de productos gruesos. Mango color aqua. Los alambres se sueldan firmemente en el mango. Con mango de nylon resistente a altas temperaturas hasta 246°C. 45,5 cm de profundidad.	1	16,10	16,10
BATIDOR MANUAL: Marca:VOLLRATH Modelo:47016 Acero inoxidable. Alambre grueso para mezcla de productos gruesos. Mango color aqua. Los alambres se sueldan firmemente en el mango. Con mango de nylon resistente a altas temperaturas hasta 246°C. 40,7 cm de profundidad.	3	14,60	43,80
BATIDOR MANUAL: Marca:VOLLRATH Modelo:47014 Acero inoxidable. Alambre grueso para mezcla de productos gruesos. Mango color aqua. Los alambres se sueldan firmemente en el mango. Con mango de nylon resistente a altas temperaturas hasta 246°C. 35,2 cm de profundidad.	2	13,00	26,00

PINZA MULTIUSO: Marca:VOLLRATH Modelo:47110 Acero inoxidable. 24 cm de profundidad.	4	3,23	12,92
PINZA MULTIUSO: Marca:VOLLRATH Modelo:47113 Acero inoxidable. 30 cm de profundidad.	4	3,83	15,32
PINZA MULTIUSO: Marca:VOLLRATH Modelo:47116 Acero Inoxidable. 40 cm de profundidad.	4	4,30	17,20
ESPATULA: Marca:VOLLRATH Modelo:52010 Plásticas. Uso pesado. Resiste hasta 260°C de temperatura. Hoja contorneada flexible para usar con recipientes de cualquier forma. Ideal para usar con baterias de cocina no adherentes. 24,5 cm de profundidad.	1	10,70	10,70
ESPATULA: Marca:VOLLRATH Modelo:52023 Plásticas. Uso pesado. Resiste hasta 260°C de temperatura. Hoja contorneada flexible para usar con recipientes de cualquier forma. Ideal para usar con baterias de cocina no adherentes. 34,3 cm de profundidad.	1	13,60	13,60
ESPATULA: Marca:VOLLRATH Modelo:52026 Plásticas. Uso pesado. Resiste hasta 260°C de temperatura. Hoja contorneada flexible para usar con recipientes de cualquier forma. Ideal para usar con baterias de cocina no adherentes. 42,2 cm de profundidad.	4	18,94	75,76
ESPATULA: Marca:TRAMONTINA Modelo:24671/184 Linea:REPOSTERIA Hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno	3	6,20	18,60
ESPATULA: Marca:TRAMONTINA Modelo:24674/185 Linea:ESPATULA PARA FRITURA Hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno	2	4,81	9,62
ESPATULA/RASPADOR PARA PLANCHA: Marca:TRAMONTINA Modelo:24687/080 Linea:RASPADOR Hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno	1	6,51	6,51
MAJADOR DE PAPAS: Marca:ADCRAFT Procedencia:Americana Modelo:PMR-10 Acero inoxidable.	1	7,24	7,24
RALLADOR: Marca:TRAMONTINA 4 caras con 4 distintos tipos de rallado.	4	7,45	29,80
TABLA PARA PICAR: Marca:VOLLRATH Modelo:52002 Azul. Superficie no porosa de alta densidad que no mancha ni absorbe. 1.3cm de espesor. Medidas int.cm:38.1cmx50.8cmx	7	21,16	148,12

CUCHILLO: Marca:TRAMONTINA Modelo:24626/083 Linea:CUCHILLO MONDADOR Hoja de acero inoxidable, mango de polipropileno antibacterial	10	1,85	18,50
BANDEJA: Marca:VOLLRATH Modelo:30047 10.2 cm. de profundidad. De acero inoxidable. Orejetas incorporadas de apilado anti-atascos. La capacidad esta estampada en el fondo de cada fuente. Capacidad:14 litros	2	30,05	60,10
1/2 BANDEJA: Marca:VOLLRATH Modelo:30267 15.2 cm de profundidad.	2	36,90	73,80
1/9 BANDEJA: Marca:VOLLRATH Modelo:20949 10.2 cm. de profundidad. Capacidad:1 litro	2	12,99	25,98
CUCHARITA, ESTILO EUROPEO: Marca:ONEIDA Modelo:T030SFTF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	1,28	75,52
CUCHARITA OVALADA SOPA/POSTRE: Marca:ONEIDA Modelo:T030SDEF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	2,01	118,59
CUCHARA REDONDA CONSOME: Marca:ONEIDA Modelo:T030SRBF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	2,12	125,08
CUCHARITA EXPRESO: Marca:ONEIDA Modelo:T030SADF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	1,17	69,03
CUCHARA DE SERVICIO: Marca:ONEIDA Modelo:T030STBF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	3,18	187,62
TENEDOR POSTRE: Marca:ONEIDA Modelo:T030FDEF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	2,71	159,89
TENEDOR CENA: Marca:ONEIDA Modelo:T030FDIF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	2,96	174,64
CUCHILLO CENA MANGO SOLIDO: Marca:ONEIDA Modelo:T030KPTF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	2,41	142,19
CUCHILLO POSTRE/ENTRADA: Marca:ONEIDA Modelo:T030KDEF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	1,90	112,10
CUCHILLO DE MANTEQUILLA: Marca:ONEIDA Modelo:T030KSBF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acero 18-10.	59	1,61	94,99

PALA MANTEQUILLA: Marca:ONEIDA Modelo:T030KBBF Linea:Puccini / Sant' Andrea Acer 18-10.	59	1,68	99,12
CILINDROS: Marca:VOLLRATH Modelo:99710 Cilindros de acero inoxidable portacuchillos. Diámetro: 9,5 cm. Medidas ext.cm:xx14.3	3	26,57	79,71
COPA PRINCESA: Marca:ARCOROC Modelo:25433 Linea:PRINCESA 7,4 cm de diámetro. 19,7 cm de alto. Capacidad:10 1/4 oz. Peso Kg.:182	60	3,19	191,40
COPA PRINCESA: Marca:ARCOROC Modelo:25565 Linea:PRINCESA 6.7 cm de diámetro. 17,4 cm de alto. Capacidad:7 3/4 oz.	60	2,67	160,20
COPA PRINCESA: Marca:ARCOROC Modelo:25564 Linea:PRINCESA Perfecta combinación de durabilidad y elegancia, le da un toque exclusivo a su local. Es una cristalería extra resistente a los impactos. Resistencia térmica de más de 135°C. Capacidad:6 1/4 oz. Peso Kg.:11 Medidas ext.cm:xx16.5	60	2,58	154,80
COPA COÑAG/BRANDY: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:62664 Linea:CABERNET 9,5 cm de diámetro. 12,9 cm de alto. Capacidad:13 3/4 oz.	60	3,77	226,20
COPA COCKTAIL: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:58001 Linea:CABERNET 9.5 cm de diámetro. 17 cm de alto. Capacidad:7 oz. Peso Kg.:187	60	5,84	350,40
COPA MARGARITA: Marca:ARCOROC Modelo:62447 Linea:CABERNET 11.5 cm de diámetro. 19,2 cm de alto. Capacidad:14 3/4 oz. Peso Kg.:256	60	6,68	400,80
VASO PRINCESA: Marca:ARCOROC Modelo:42441 Linea:PRINCESA TEMPLADA 6,35 cm de diámetro. 14,6 cm de alto. Capacidad:11 1/2 oz. Peso	60	1,26	75,60
VASO PRINCESA: Marca:ARCOROC Modelo:43826 Linea:WHISKY 7.6 cm de diámetro. 9,2 cm de alto. Capacidad:10 1/4 oz. Peso Kg.:275	60	2,30	138,00
COPA LUDICO: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:C2514 12,4 cm de diámetro. 10,5 cm de alto. Capacidad:11 3/4 oz. Peso Kg.:355	60	4,32	259,20
COPA PALMIER: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:58010 Vidrio Templado. 12,5 cm de diámetro. 10,1 cm de alto. Capacidad:7 oz. Peso Kg.:31	60	4,82	289,20
PLATO POSTRE DELICE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:C9866 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO 18,5 cm diámetro. Peso Kg:0.39	60	5,99	359,40
PLATO TENDIDO DELICE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:C9872 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO Peso Kg:0.81	60	7,45	447,00

TAZA PARA CAFÉ + PLATO DELICE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:C3112 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO	60	5,24	314,40
TAZA PARA CAFÉ + PLATO DELICE: Marca:ARCOROC Modelo:C3108 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO Plato diámetro 11,5 cm. Medidas ext.cm:xx4.8 cm	60	3,95	237,00
PLATO SOPERO DELICE: Marca:ARCOROC Modelo:C9852 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO 16 cm de diámetro.	60	7,45	447,00
BOWL MULTIUSO DELICE: Marca:ARCOROC Modelo:C9853 Linea:VAJILLA DELICE BLANCO 16,5 cm de diámetro. 5,7 cm de alto.	40	8,51	340,40
PLATO BASE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:59943 Linea:HOTELERA 25,8 cm de diámetro. 2 cm de alto. Peso Kg.:65	75	3,58	268,50
PLATO TENDIDO: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:57975 Linea:HOTELERA 23,5 cm de diámetro. 1,9 cm de alto. Peso Kg.:55	60	3,08	184,80
PLATO POSTRE: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:57974 Linea:HOTELERA Totalmente blanca. Resistencia mecánica. Resistencia térmica de más de 135°C. Elaborada en material 100% sin poros. 19,5 cm de diámetro. 1,7 cm de alto. Peso Kg.:34	60	2,38	142,80
PLATO PAN: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:58621 Linea:HOTELERA Totalmente blanca. Resistencia mecánica. Resistencia térmica de más de 135°C. Elaborada en material 100% sin poros. 15,5 cm de diámetro. 1,5 cm de alto. Peso Kg.:22	52	1,85	96,20
SOPERO - TAZON: Marca:ARCOROC Procedencia:Francesa Modelo:50061 Linea:RESTAURANT 16 cm de diámetro. 5,1 cm de alto. Peso Kg.:35	40	2,82	112,80
COPA MARGARITA BAJATIVO Marca: ARC	60	6,14	368,40
COPA FLAUTA VIGNE 2 1/4OZ Marca: ARC	60	2,87	172,20
COPA BACCHUS Marca: ARC	60	3,17	190,20
PLATO PARA TAPAS	10	18	180,00
TENEDOR PORTA BOCADOS	20	3,04	60,80
PLATO RECTANGULAR CEVICHERO	52	2,08	108,16
PLATO CUADRADO 26x23.4cm LINEA MAZZA / RAK	10	18,6	186,00
REFRIGERADOR: Marca:HACEB Modelo:RVC33-2PAB. Sistema de aire forzado. Espesor de pared de 50 mm. Conjunto condensador extraíble. Doble puerta facilita el acceso a los productos. Bajo consumo de energía. Temperaturas de hasta 40,6°C. Iluminación: 2 lámparas. Dimensiones exteriores: 146 cm de ancho x 55,3 cm de profundidad x 187 cm de alto. Capacidad:33 pies cub/ 900 lt.	2	1.500,55	3.001,10

<p>CONGELADORES VERTICALES: Marca:TRUE Modelo:T-49F 2 puertas. Frente de acero inoxidable tipo 300. Interior de aluminio vinilizado con piso de acero inoxidable. Lados de aluminio. Repisas plastificadas ajustables. Descongelamiento automatico de ciclo corto. Temperatura: -17.7°. Incluye cerradura y ruedas. Capacidad:49 pies cub/1388 lbs. Medidas ext.cm:68.6x75x199</p>	1	1,856.25	1,856.25
<p>CHAROLES DE ALUMINIO: Marca:VOLLRATH Modelo:68372 Filo reforzado. Rectangular. Medidas ext.cm:66.4x45x</p>	2	17.81	35.62
<p>SET DE BOQUILLAS: Marca:ADCRAFT Modelo:AT-783 Capacidad:52 piezas</p>	1	23.00	23.00
<p>MANGAS PASTELERAS DE NYLON: Marca:ALEGACY Modelo:NPB2 Flexible para excepcional control y sensación. 20.3 x 30.5 cm.</p>	1	73.01	73.01
<p>MANGAS PASTELERAS DE NYLON: Marca:ALEGACY Modelo:NPB4 Flexible para excepcional control y sensación. 22.9 x 38.1 cm.</p>	1	6.89	6.89
<p>MANGAS PASTELERAS DE NYLON: Marca:ALEGACY Modelo:NPB6 Flexible para excepcional control y sensación. 27.9 x 45.7.</p>	1	8.88	8.88
<p>BOLILLOS DE ALUMINIO: Marca:ALEGACY Modelo:844715 Rodillo de aluminio forjado mide 8.9 cm. Longitud del barril 38.1 cm. Profundidad de 59.1 cm.</p>	1	11.10	11.10
<p>BALANZA PORCIONADORA: Marca:TORREY Modelo:PS-5 Funciona con batería o con electricidad. Batería recargable. Construida en acero inoxidable. División mínima 5 g / 0.01 lb / 0.2 oz. Pantalla cuarzo líquido. Display de alta resolución. Pesa en kilogramos (kg), libras (lb) y onzas (oz). Auxiliar en la preparación de recetas. Portátil. Dimensiones de Plato 20 x 17,4 cm. Capacidad:5 kg / 10 lb / 160 oz. Peso Kg:2 110v/60hz Medidas ext.cm:20.3x24.4x8.2</p>	1	81.41	81.41
<p>BALANZA DE PLATAFORMA: Marca:TORREY Modelo:EQM-200/400 Construcción sólida. Conversión de unidades de Kg a libras. Para conectar a computadora o impresora. Batería recargable, 200 horas de uso continuo. Pantalla alfanumérico de cuarzo líquido. Dos básculas en una. División mínima 0.05 kg. Con ruedas de acero para desplazarse fácilmente. Dimensiones de plato 68 x 83 cm. Capacidad:200kg/400lb Peso Kg:64 110v/60hz Medidas ext.cm:81.8x95.7x11.6</p>	1	500.00	500.00
<p>REBANADORA: Marca:TORREY Modelo:RB-250 Slicer / banda. Afilador integrado. Construida en aluminio brillantado. Ancho de corte 0 a 1,2 cm. Transmisión de banda. Diámetro de cuchilla 25 cm. Recorrido del carro 25.5 cm. Velocidad de la cuchilla 430 RPM. Peso Kg:20 110v/60hz Medidas ext.cm:54.6x43.2x40.6</p>	1	500.00	500.00
<p>CARRITO TRAPEADOR: Marca:ADMIRAL Modelo:R-7580/RUB7580 Plástico resistente con ruedas que no dañan o marcan el piso e incluye sistema para exprimir el trapeador, color amarillo. Capacidad:12-30 oz. Medidas ext.cm:39.9x51.1x92.7</p>	1	70.00	70.00
<p>PORTA TRAPEADOR: Marca:ADCRAFT/RUBBERMAID Modelo:S5RH115/RUVH115 Material plástico para mops de 1". Medidas ext.cm:xx137</p>	1	27.93	27.93

BATIDORA PROFESIONAL Marca: KITCHEN AID Modelo: KM25GOXWH	1	433,61	433,61
ESTANTE METROMAX Q Marca: METRO Medidas: 53 x 182,5 x 188cm	1	637,70	637,70
MESAS DE TRABAJO REFRIGERADAS Marca: TRUE Modelo: TWT-48	2	3.657,48	7.314,96
MAQUINA DE CAFÉ DIGITAL 2 GRUPOS Marca: BRASILIA Modelo: CADETTA	1	3.217,82	3.217,82
MOLDE PARA PAN (29 X 12,5 X 7) Marca: TRAMONTINA	1	5,78	5,78
JUEGO DE 3 FUENTES RECTANGULARES Marca: TRAMONTINA	1	22,77	22,77
MOLDE PARA HORNEAR 22CM Marca: TRAMONTINA	2	3,79	7,58
Subtotal:			77.736,70

6.2 Cuadro de Financiamiento

Tabla 2. Cuadro de financiamiento.

CUADRO DE FINANCIAMIENTO			
	CANTIDAD	V.UNITARIO	MONTO
PRESTAMO BANCARIO BANCO NACIONAL DE FOMENTO			60.000,00
Tasa de interes 10% anual			
APORTACIONES			
Maria José Granja			
Efectivo aportacion			25.004,25
Tramontina Juegos de Ollas 7 Piezas	5	144,95	724,75
Tramontina Sarten Profesional 30 cms.	9	28,97	260,73
Tramontina Sarten Profesional 25 cms.	9	20,92	188,28
Tramontina Sarten Profesional 24 cms.	9	10,13	91,17
Estanteria de Acero Inoxidable MEDIDAS 2,00 X 0.48 X 1.80	6	950,00	5.700,00
SUBTOTAL			31.969,18
TOTAL			\$ 91.969,18

6.2 Amortización

Se realizara un préstamo de 60, 000,00 al Banco Nacional de Fomento por 6 años con un interés anual de 10%.

Tabla 3. Amortización.

MENSUALES				
N	DIVIDENDO cuota fija	INTERES 10%/12	CAPITAL, ABONO AL	SALDO DEL PRESTAMO
0				60.000,00
1	1.111,5381	499,980	611,558	59.388,44
2	1.111,5381	494,884	616,654	58.771,79
3	1.111,5381	489,745	621,793	58.149,99
4	1.111,5381	484,564	626,974	57.523,02
5	1.111,5381	479,339	632,199	56.890,82
6	1.111,5381	474,071	637,467	56.253,36
7	1.111,5381	468,759	642,779	55.610,58
8	1.111,5381	463,403	648,135	54.962,44
9	1.111,5381	458,002	653,536	54.308,90
10	1.111,5381	452,556	658,982	53.649,92
11	1.111,5381	447,065	664,473	52.985,45
12	1.111,5381	441,528	670,010	52.315,44
13	1.111,5381	435,945	675,594	51.639,85
14	1.111,5381	430,315	681,223	50.958,62
15	1.111,5381	424,638	686,900	50.271,72
16	1.111,5381	418,914	692,624	49.579,10
17	1.111,5381	413,143	698,395	48.880,70
18	1.111,5381	407,323	704,215	48.176,49
19	1.111,5381	401,455	710,083	47.466,40
20	1.111,5381	395,538	716,001	46.750,40
21	1.111,5381	389,571	721,967	46.028,44
22	1.111,5381	383,555	727,983	45.300,45
23	1.111,5381	377,489	734,049	44.566,40
24	1.111,5381	371,372	740,166	43.826,24
25	1.111,5381	365,204	746,334	43.079,90
26	1.111,5381	358,985	752,553	42.327,35
27	1.111,5381	352,714	758,824	41.568,53
28	1.111,5381	346,391	765,148	40.803,38
29	1.111,5381	340,015	771,524	40.031,86
30	1.111,5381	333,585	777,953	39.253,90
31	1.111,5381	327,103	784,435	38.469,47
32	1.111,5381	320,566	790,972	37.678,50
33	1.111,5381	313,975	797,563	36.880,93

34	1.111,5381	307,329	804,209	36.076,72
35	1.111,5381	300,627	810,911	35.265,81
36	1.111,5381	293,870	817,668	34.448,14
37	1.111,5381	287,056	824,482	33.623,66
38	1.111,5381	280,186	831,352	32.792,31
39	1.111,5381	273,258	838,280	31.954,03
40	1.111,5381	266,273	845,265	31.108,77
41	1.111,5381	259,229	852,309	30.256,46
42	1.111,5381	252,127	859,411	29.397,05
43	1.111,5381	244,966	866,573	28.530,47
44	1.111,5381	237,744	873,794	27.656,68
45	1.111,5381	230,463	881,075	26.775,60
46	1.111,5381	223,121	888,417	25.887,19
47	1.111,5381	215,718	895,820	24.991,37
48	1.111,5381	208,253	903,285	24.088,08
49	1.111,5381	200,726	910,812	23.177,27
50	1.111,5381	193,136	918,402	22.258,87
51	1.111,5381	185,483	926,055	21.332,81
52	1.111,5381	177,766	933,772	20.399,04
53	1.111,5381	169,985	941,553	19.457,49
54	1.111,5381	162,139	949,399	18.508,09
55	1.111,5381	154,228	957,310	17.550,78
56	1.111,5381	146,251	965,287	16.585,49
57	1.111,5381	138,207	973,331	15.612,16
58	1.111,5381	130,096	981,442	14.630,72
59	1.111,5381	121,918	989,620	13.641,10
60	1.111,5381	113,671	997,867	12.643,23
61	1.111,5381	105,356	1.006,182	11.637,05
62	1.111,5381	96,972	1.014,567	10.622,48
63	1.111,5381	88,517	1.023,021	9.599,46
64	1.111,5381	79,992	1.031,546	8.567,92
65	1.111,5381	71,396	1.040,142	7.527,77
66	1.111,5381	62,729	1.048,809	6.478,97
67	1.111,5381	53,989	1.057,549	5.421,42
68	1.111,5381	45,177	1.066,361	4.355,06
69	1.111,5381	36,291	1.075,247	3.279,81
70	1.111,5381	27,331	1.084,207	2.195,60
71	1.111,5381	18,296	1.093,242	1.102,36
72	1.111,5381	9,186	1.102,352	0,01

6.3 Depreciación

Tabla 4. Depreciación

DEPRECIACION METODO LEGAL					
	VALOR DE LA ADQUISICION	% DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ANUAL	VIDA UTIL	DEPRECIACION MENSUAL
EQUIPO DE OFICINA	9.860,00	10%	986,00	10 AÑOS	82,17
EQUIPO Y MENAJE DE COCINA	46.826,70	10%	4.682,67	10 AÑOS	390,22
			5.668,67		472,39

6.4 Balance Inicial

Tabla 5. Balance inicial.

PACHA MAMA BALANCE GENERAL AL 2 DE ENERO DE 2013		
ACTIVOS		
<u>ACTIVOS CORRIENTES</u>		
BANCOS	12.000,00	12.000,00
<u>ACTIVOS FIJOS</u>		
EQUIPO DE OFICINA	9.860,00	56.686,70
EQUIPO Y MENAJE DE COCINA	46.826,70	
<u>OTROS ACTIVOS</u>		
GASTOS DE CONSTITUCION	450,00	9.050,00
GASTOS OPERATIVOS	600,00	
GASTOS DE PUBLICIDAD PRE PAGADA	8.000,00	
TOTAL ACTIVOS		
PASIVOS		
<u>PASIVOS A LARGO PLAZO</u>		
PRESTAMO BANCARIO		60.000,00
BANCO NACIONAL DE FOMENTO	60.000,00	
TOTAL PASIVOS		60.000,00
<u>PATRIMONIO</u>		
CAPITAL	17.736,70	17.736,70
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO		\$ 77.736,70

6.5 Proyección a 5 años

Tabla 6. Proyección.

BALANCE GENERAL PROYECTADO A 5 AÑOS						
ANOS	0	1	2	3	4	5
ACTIVO						
<u>Activos Circulantes</u>						
Caja		\$ 5.000,00	\$ 5.000,00	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00
Banco	\$ 12.000,00	\$ 14.000,00	\$ 16.000,00	\$ 18.000,00	\$ 20.000,00	\$ 22.000,00
Total Activos Circulantes	\$ 12.000,00	\$ 19.000,00	\$ 21.000,00	\$ 24.000,00	\$ 26.000,00	\$ 28.000,00
<u>Activos Fijos</u>						
Equipos de Oficina , 10 años de vida util	\$ 9.860,00	\$ 9.860,00	\$ 9.860,00	\$ 9.860,00	\$ 9.860,00	\$ 9.860,00
(-) Depreciación Acumulada Equipos de Oficina , 10 años de vida util		\$ 8.874,00	\$ 7.888,00	\$ 6.902,00	\$ 5.916,00	\$ 4.930,00
Equipo de cocina y Menaje, 10 años de vida util	\$ 46.826,70	\$ 46.826,70	\$ 46.826,70	\$ 46.826,70	\$ 46.826,70	\$ 46.826,70
(-) Depreciación Acumulada de Equipo de cocina, 10 años de vida util		\$ 4.682,67	\$ 9.365,34	\$ 14.048,01	\$ 18.730,68	\$ 23.413,35
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS	\$ 56.686,70	\$ 13.556,67	\$ 17.253,34	\$ 20.950,01	\$ 24.646,68	\$ 28.343,35
<u>Otros Activos</u>						
Gastos de constitución	\$ 450,00	\$ 360,00	\$ 270,00	\$ 180,00	\$ 90,00	\$ 0,00
(-)Amortización Gastos de Constitución		\$ 90,00	\$ 180,00	\$ 270,00	\$ 360,00	\$ 450,00
Gastos Operativos	\$ 600,00	\$ 480,00	\$ 360,00	\$ 240,00	\$ 120,00	\$ 0,00
(-)Amortización		\$ 120,00	\$ 240,00	\$ 360,00	\$ 480,00	\$ 600,00
Gastos de Publicidad pre Pagada	\$ 8.000,00	\$ 6.400,00	\$ 4.800,00	\$ 3.200,00	\$ 1.600,00	\$ 0,00
(-)Amortización Gastos de Constitución		\$ 1.600,00	\$ 3.200,00	\$ 4.800,00	\$ 6.400,00	\$ 8.000,00
Total de Otros Activos	\$ 9.050,00	\$ 7.240,00	\$ 5.430,00	\$ 3.620,00	\$ 1.810,00	\$ 0,00
Total de Activos	\$ 77.736,70	\$ 39.796,67	\$ 43.683,34	\$ 48.570,01	\$ 52.456,68	\$ 56.343,35

PASIVOS						
Cuentas por pagar a largo plazo	\$ 60.000,00	\$ 46.661,52	\$ 33.323,04	\$ 19.984,56	\$ 6.646,08	-\$ 6.692,40
Total Pasivos	\$ 60.000,00	\$ 46.661,52	\$ 33.323,04	\$ 19.984,56	\$ 6.646,08	-\$ 6.692,40
PATRIMONIO						
Capital	\$ 17.736,70	\$ 23.057,71	\$ 29.975,02	\$ 38.967,53	\$ 50.657,79	\$ 65.855,13
Total Patrimonio	\$ 17.736,70	\$ 23.057,71	\$ 29.975,02	\$ 38.967,53	\$ 50.657,79	\$ 65.855,13
Total Pasivo y patrimonio	\$ 77.736,70	\$ 69.719,23	\$ 63.298,06	\$ 58.952,09	\$ 57.303,87	\$ 59.162,73

CAPÍTULO VII

7 Conclusiones y Recomendaciones

7.1 Conclusiones

Enfocarnos en el negocio de alimentos y bebidas es una estrategia muy factible de modo que ayudaría con el desarrollo gastronómico de nuestro país.

Actualmente la gastronomía ecuatoriana está en un gran apogeo gracias a que chefs reconocidos están trabajando en rescatar las raíces culinarias del Ecuador. Esto es de suma importancia, ya que ayudara a que no se pierda nuestra identidad gastronómica.

Cabe destacar que todo este proceso de investigación llevara a crear una cultura gastronómica en la sociedad. Amando la gran riqueza de productos con los que contamos. Es por ello la gran importancia de conocer la gastronomía que tenemos para saber vender nuestra gastronomía al mundo.

La realización de este proyecto es de gran aporte a la comunidad, mostrando una nueva alternativa a jóvenes emprendedores que se están encaminando en el área de alimentos y bebidas.

7.2 Recomendaciones

- Brindar constante capacitación a los trabajadores.
- Estar actualizado con el desarrollo de productos, tecnología.
- Constate investigación de mercado.
- Publicidad.
- Conseguir inversionista que apoyen estén tipo de mercado.

Referencias

Almendariz, M. (2011). *La cocina del Ecuador*. Quito, Ecuador.

Pérez, A., Cepeda, M. y Miño, H. (2012). *Ecuador, tradiciones de ayer para la mesa de hoy*. Quito, Ecuador: Universidad San Francisco de Quito.

Prompyme (s.f.) *Manual de Buenas prácticas de Manipulación*.

Scheel, A. (2004). *Evaluación operacional y financiera*. Colombia: Universidad Externado de Colombia

Universia (s.f.) *Quito descripción de la ciudad*.

ANEXOS

Anexo 1

Modelo de Encuesta

ENCUESTA

1. Edad

18 – 25

25 - 35

35 en adelante

2. Sexo

A) Femenino

B) Masculino

3. Usted frecuenta comer en restaurantes de comida ecuatoriana?

a. Si

b. No

4. ¿Cuántas veces a la semana sale a comer en restaurantes ecuatorianos?

a) 1 vez a la semana b) 2 veces a la semana c) más de 3 veces

5. En qué zona frecuenta ir a comer?

Norte

centro

sur

6. ¿Qué bocaditos, piqueos ecuatorianos conoce? Y cuáles Prefiere?

Envueltos

- Humitas

- Tamales

- Bollo

Empanadas

- Morocho

- Verde
- Viento

Otros

- Bolones
- Muchines
- Pan de almidón

7. ¿Qué bebidas ecuatorianas conoce?

Entre ellas cuales prefiere?

- Canelazo
- Rosero
- Champus
- Rompope
- Chocolate Ambateño
- Café de Chuspa
- Mapanagua

8. ¿Conoce algunos vinos ecuatorianos? Y cuáles prefiere?

Anexo 2

Manual de Manipulación e Higiene

En la industria de alimentos y bebidas se debe tener mucho cuidado con la manipulación de los alimentos. Desde el momento en que llega la materia prima hasta el servicio al cliente. Es por ella la necesidad de capacitar al personal para evitar que se cumpla estos errores.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Equipos: conjunto de maquinarias e instalaciones (batidora, licuadoras, mesa)

Utensilios: son los enseres de cocina, vajillas y cristalería.

Los equipos y utensilios deben ser de material lavable, liso, no poroso y fácil de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan; se recomienda que sean de acero inoxidable, comúnmente usado en la fabricación de ollas, otros enseres y mesas de trabajo.

Los materiales porosos no son aconsejables, ya que pueden constituir un foco de contaminación (todo tipo de maderas).

Los equipos deben ser ubicados de manera accesible para su limpieza

Todas las partes de los equipos deben ser fácilmente desarmables para su higienización.

Todo el personal que labore en la cocina deberá ser responsable de la limpieza de los equipos y utensilios utilizados.

DETERMINACIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO

Se debe fijar una lógica coherente en la progresión del trabajo y respetar los principios de preparación sucesiva. Asimismo, debe establecerse el circuito más corto posible para evitar que los productos limpios estén cerca de los sucios o de las sobras.

Una adecuada organización funcional permitirá limitar el desplazamiento y el trabajo inútiles, así como la pérdida de tiempo, los riesgos de accidentes; de

igual modo, propiciará ejecutar las tareas con mayor rapidez, lo que ayuda a obtener mejores resultados.

La temperatura del ambiente es un elemento importante al escoger el área de trabajo, para que sea lo más eficaz posible y no crear el riesgo de contaminación de los productos. Por ello se sugiere que la zona para la preparación de platos calientes, esté alejado de donde se preparan los platos fríos.

MANEJO HIGIENICO DE LOS ALIMENTOS

El manejo higiénico de los alimentos implica diversas etapas necesarias durante el proceso de elaboración de éstos, en las cuales se aplicarán las buenas prácticas de manipulación.

Recepción

Al llegar la materia prima a una cocina es necesario verificar su olor, textura, sabor, color, apariencia general, temperatura, fecha de caducidad y condiciones de empaque.

Las inspecciones a la materia prima deben ser breves pero completas, y ejecutadas por personal capacitado para tal fin.

Se debe exigir que la recepción de la materia prima se realice en las primeras horas de la mañana, así se evitará el calor del mediodía que genera la pronta descomposición de los alimentos.

No deben depositarse las mercaderías en el suelo, sino en recipientes de conservación específicos para cada alimento.

No deben dejarse los alimentos a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados.

Si los envases de los alimentos enlatados estuvieran deteriorados (rotos, oxidados, abombados, etc.), deben rechazarse inmediatamente.

Deben revisarse escrupulosamente las fechas de expiración y los consejos de utilización.

La materia prima proveniente del lugar de venta, deberá cambiarse de envase original (cajas, cartón o costal) y éste debe ser eliminado automáticamente, ya que puede introducir agentes contaminantes al local.

Se desecharán aquellas frutas, hortalizas y tubérculos que presenten daños por golpes; picaduras de insectos, aves, roedores; parásitos; hongos; cualquier sustancia extraña o indicios de fermentación o putrefacción.

Se desecharán los pescados y mariscos que presenten signos evidentes de descomposición y putrefacción; olores raros de sustancias químicas (pesticidas, detergentes, combustibles, etc.) o excrementos.

Para el transporte de pescados y mariscos desde el centro de venta hasta el restaurante, se recomienda utilizar jabas de plásticos y cubrir con hielo los productos, para evitar maltratarlos y de ese modo conservarlos mejor.

Almacenamiento

Dependiendo de las características de la materia prima, los almacenes se clasifican en:

Almacenamiento de alimentos secos

Debe disponerse de armarios, alacenas o de áreas secas bien ventiladas e iluminadas, para conservas, enlatados y otros productos empaquetados.

Se dispondrá de estantes, sobre los cuales se deben colocar los materiales e insumos (harina, arroz, etc.), apilándolos de tal modo que entre éstos y el techo quede un espacio de 50 cm como mínimo, 15 cm por encima del piso y separados de las paredes.

Debe respetarse y aplicarse la regla de almacenamiento: el insumo o materia prima que ingrese primero será el primero en ser utilizado (PEPS). Esto tiene por objetivo que el alimento no pierda su frescura o se eche a perder antes de usarlo.

Los alimentos en polvo (como harinas) o granos (como el maíz) así como el azúcar, arroz, pan molido, leche en polvo, té, entre otros. Se almacenarán en

recipientes que los protejan de la contaminación, o sea, en un contenedor de plástico con tapa, perfectamente etiquetado e identificado.

Se deberá arreglar metódicamente los productos sin amontonarlos sobre estantes.

Almacenamiento de frutas y hortalizas

Las frutas y hortalizas deberán ser retiradas de su envase original (cajas, cartones) y ser lavadas antes del almacenamiento.

En el caso de las frutas y verduras, para evitar que se deterioren deben almacenarse a temperaturas de entre 7°C y 12°C, las verduras de hojas deben guardarse en la parte media e inferior de la refrigeradora.

No debe almacenarse materia prima o alimentos en cajas de cartón, bolsas de plástico, ya que estos envases son susceptibles a la humedad y los alimentos se pueden deteriorar.

El tiempo máximo de refrigeración será determinado por el grado de madurez de las verduras, el cual se inspeccionará diariamente.

Almacenamiento de proteínas

Deben mantenerse refrigerados entre 0°C y 5°C, temperatura en la cual se impide la reproducción y formación de toxinas; además de retardarse la descomposición.

Se debe reducir al máximo el tiempo de permanencia de estos productos en refrigeración, ya que la frescura y sabor va decreciendo con los días.

Debe controlarse el buen funcionamiento de la refrigeradora y congeladora.

Aspectos importantes sobre el almacenamiento en frío.

Es importante no sobrecargar la cámara, el refrigerador o la nevera, porque ello reduce la circulación del frío, además, entorpece la limpieza del área.

Los alimentos crudos se deben colocar en la parte baja, y los ya preparados o que no necesiten cocción en la parte superior, para prevenir que los alimentos crudos se escurran y contaminen los alimentos cocidos.

No se deben guardar grandes cantidades de alimento, pues esto eleva la temperatura del refrigerador y pone en riesgo el resto de los alimentos.

Cubra todos los productos depositados en la cámara fría.

Preparación de platos

Lavado

Todos los vegetales deben ser lavados cuidadosamente, sea cual sea el uso que se les dé.

Para el lavado se debe usar agua potable, e ir realizándolo una por una cuando sean piezas individuales como zanahorias, papas, limones y similares.

Los pescados y carnes deben lavarse bajo chorros de agua.

Los mariscos con caparazón serán escobillados para facilitar el retiro de arena, parásitos y algas. Luego se retirará su contenido intestinal.

Pasos a seguir para una correcta desinfección:

Verduras

Medir 10 gotas de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y luego agregar las verduras deshojadas, previo lavado con chorros de agua potable.

Dejarlas reposar en el agua clorada por 15 minutos como mínimo.

Protegerlas de cualquier contaminación posterior y enjuagar con agua potable.

Enjuagar con agua potable.

Pelado y cortado

Deben emplearse utensilios (cuchillo, tabla de picar, etc.) exclusivos para esta actividad, para evitar la contaminación cruzada.

Nunca deben pelarse los tubérculos y hortalizas sobre su tabla de cortar.

Debe lavarse cuidadosamente el sitio de trabajo después del pelado de las verduras, y particularmente luego de limpiar los pescados y mariscos, carnes y aves.

Se deben eliminar inmediatamente los restos, pieles y echarlos a los basureros. Después de esta actividad los alimentos manipulados deberán ser lavados.

No emplear los mismos utensilios para cortar alimentos crudos y luego los cocidos, ya que estos últimos se contaminarían con los microorganismos provenientes de aquellos.

Descongelado

Por ningún motivo debe congelarse nuevamente un producto que ha sido descongelado.

Nunca debe cocinarse un trozo de carne congelada, puede parecer exteriormente cocido y estar crudo en el centro.

Todos los alimentos congelados y especialmente la carne de ave, deben descongelarse en refrigeración y nunca bajo un chorro de agua caliente.

Cocinado

Los utensilios usados deberán estar debidamente lavados y desinfectados.

Las temperaturas y tiempo de cocción en sus diferentes modalidades (asado, frito, hervido entre otros tipos de cocción) deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos y asegurar la eliminación de todos los microorganismos.

En el caso de frituras, la grasa y aceites que se usen para freír deben renovarse cuando se observa evidente cambio de color, sabor u olor.

Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla o fuentes principales, se deberán emplear utensilios (cucharas, tenedores, cucharones,), los cuales no se volverán a introducir en la olla luego de ser utilizados si previamente no se lavan, ya que esto produciría contaminación.

La preparación de todo tipo de salsas y aderezos deberá ser diaria, en un lapso de tiempo lo más cercano a la hora de servicio o despacho.

Conservación

Elaborado el alimento, es importante llevar a cabo el enfriamiento lo más rápido posible, a fin de prevenir su contaminación.

Se deberá colocar en recipientes los alimentos preparados.

Agitar constantemente con una cuchara desinfectada.

Se recomienda almacenar en refrigeración los alimentos ya preparados, por no más de tres días, siempre y cuando no se observe alteración alguna.

Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido, deben eliminarse después de 24 horas de conservación.

Servido

La persona que servirá a los comensales debe observar rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias). Eludir los malos hábitos de higiene.

En el servido se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos se caigan al suelo, no se usaran nuevamente hasta que hayan sido lavados y desinfectados

Por ningún motivo se servirán los alimentos directamente con las manos.

Por ningún motivo la persona que sirve el alimento puede coger dinero al mismo tiempo.

SEGURIDAD EN LA COCINA

Revisar el interior del horno antes de encenderlo.

No dejar que el mango o las asas de los recipientes de cocción sobresalgan al exterior de la hornilla de la cocina o estén orientados a un punto de calor, ya que si por un descuido una persona toca el mango o el asa, puede provocar un accidente.

Antes de salir de la cocina, es preciso asegurarse de que todos los fuegos estén apagados y las llaves cerradas.

HIGIENE PERSONAL

Capacitación del personal

Todo el personal debe estar entrenado en las buenas prácticas de manipulación, así como en la parte del proceso que le toca realizar.

El propietario o administrador del restaurante deberá tomar medidas para que todas las personas que trabajan en éste, desde el cocinero hasta el mozo que sirve en el salón, reciban instrucciones continuas sobre manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.

Así se evitará la contaminación alimentaria y se preservará la buena imagen del restaurante.

Enfermedades contagiosas

La empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita trabajar en un área en riesgo de contaminación directa o indirecta del alimento por microorganismos patógenos, a ninguna persona de quien se sepa o sospeche, que padece o es vector de una enfermedad transmisible por los alimentos; o esté aquejada de heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas u otra fuente de contaminación microbiana (Toda persona que se encuentre en esas condiciones, debe comunicar inmediatamente al propietario o responsable del área su estado físico, para que le sea asignada otra responsabilidad.

Malos hábitos

Quedan totalmente prohibidas las siguientes acciones durante el proceso de preparación de los alimentos:

- Rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo.
- Introducir los dedos en las orejas, nariz y boca.
- Arreglarse el cabello, jalarse los bigotes.
- Tocarse los granos y exprimir espinillas.
- Escupir, comer, fumar, mascar o beber en el área de cocina.
- Toser y estornudar directamente sobre los alimentos.
- Apoyarse sobre paredes, equipos y productos.
- Colocarse mondadientes o fósforos en la boca.
- Laborar bajo el efecto de algún estimulante o en estado etílico.
- Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos.

- Tocarse o secarse el sudor de la frente con las manos, limpiarse la cara con estas o con los brazos, secarse las manos brazos en el uniforme o con - secadores de uso exclusivo para las vajillas y utensilios.

Prácticas higiénicas

Es totalmente obligatorio lo siguiente:

El personal masculino debe lucir cabello y patillas cortos, barba rasurada.

El personal femenino debe llevar el cabello bien sujetado durante las horas de labores.

No se deben llevar las uñas pintadas durante las horas de trabajo.

No usar adornos en las manos, como relojes, anillos.

No portar lápices, cigarrillos u otros objetos detrás de las orejas.

Conservar limpios los servicios higiénicos del personal y los vestuarios.

No llevar puesto el uniforme de trabajo fuera del restaurante.

Mantener y conservar los uniformes en adecuadas condiciones.

No portar lapiceros u otros objetos en los bolsillos superiores del uniforme.

No dejar ropas u otras pertenencias personales en la cocina, almacén, salón o dentro de muebles no destinados para este propósito no se deben guardar alimentos en los casilleros.

GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL RESTAURANTE

Los responsables de la implementación y mantenimiento de un plan de limpieza y desinfección, son todo el personal que trabaja en el restaurante (cocineros, ayudantes de cocina y mozos), de acuerdo con el área donde laboren.

El administrador o dueño del local es el encargado de facilitar las condiciones requeridas para una correcta ejecución del plan, por ejemplo, el aprovisionamiento de los equipos, utensilios y artículos de limpieza indispensables; así como de verificar el cumplimiento de todas las tareas.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS

Los pisos, techos y paredes, así como los equipos y utensilios que no han recibido la limpieza y desinfección apropiadas, pueden provocar el desarrollo de microorganismos en los restos de alimentos que quedan en las superficies, lo cual genera el riesgo de que los alimentos puedan entrar en contacto con ellos y contaminarse.

Con respecto a los pisos, techos y paredes, se recomienda lavarlos con una solución de detergente, refregarlos con una escobilla o esponja, para luego enjuagarlos con abundante agua potable, secar y desinfectar con una solución de hipoclorito de sodio.

Como los equipos pueden ser fuente de contaminación, se aconseja lavar y desinfectar antes y después de las actividades para las cuales fueron utilizados.

Las mesas de trabajo y las tablas de picar resultan los instrumentos más peligrosos, ya que siempre están en contacto directo con el alimento. Por esto, las mesas más recomendables son las de acero inoxidable; y en cuanto a las tablas de picar, las de acrílico, polietileno de alta densidad, los cuales poseen superficies lisas y más resistentes a las constantes incisiones en ellas. Dichos elementos de trabajo deben ser lavados y desinfectados antes, durante y luego de cada operación, sobre todo cuando se manipulan alimentos crudos.

Es importante contar con planes de limpieza y desinfección concebidos exclusivamente para el restaurante, los cuales estipulen los métodos puntuales que deben practicarse, dependiendo de la zona salón, cocina las concentraciones de las soluciones desinfectantes, así como los formatos de inspección elaborados para cada área del local.

REQUISITOS SANITARIOS Y DE HIGIENE PARA EL PERSONAL

La higiene en la manipulación de los alimentos es un principio en el que el personal desempeña un papel muy importante, ya que potencialmente constituye un portador directo de muchos microorganismos. Si no se posee la

cultura de la higiene y la capacitación, puede propiciarse la aparición de las ETA.

Capacitación del personal

Se recomienda que todos los trabajadores sean capacitados en las prácticas de higiene personal, higiene y saneamiento del proceso, así como limpieza y desinfección en el restaurante.

Es importante que el propietario, el administrador reciban capacitación adicional en supervisión para el control de higiene y desinfección, así como manejo del programa de la empresa para tal fin.

Reglas básicas de higiene personal

Baño diario: todo el personal que esté involucrado en la manipulación de los alimentos deberá presentarse bañado o se bañará en la empresa antes de iniciar las labores.

Ropa y calzado: el personal asistirá a su trabajo con ropa y calzado apropiados antideslizantes. Para efectuar sus labores en el sitio de trabajo deberá portar uniforme limpio, completo y en buen estado y únicamente lo usará dentro del restaurante. En el caso del uniforme del personal de cocina, éste debe constar de:

Gorra (que cubra toda la cabeza).

Chaqueta

Delantal

Guantes de plástico, en caso necesario.

Pantalón

Calzado para usar solamente en el trabajo

Malla Protectora de cabello

Manos: es importante que el personal lleve las manos limpias, uñas recortadas al ras, sin esmalte; y que su piel no presente heridas, en caso contrario, éstas deberán protegerse con un guante.

Se deberán colocar avisos que indiquen la obligación de lavarse las manos y en qué circunstancias se debe realizar.

Técnicas para el lavado de manos:

Moje sus manos hasta la altura del codo.

Frótelas con el jabón haciendo abundante espuma en dirección de la mano hacia el codo.

Enjuague desde la mano al codo con abundante agua, cuidando que no quede jabón.

Desinfecte sus manos y brazos con solución desinfectante.

Seque con toallas de papel desechable o secador de aire.

El lavado de manos se realizará:

Después de usar los servicios higiénicos.

Luego de tocarse granos o heridas.

Después de coger dinero.

Después de manipular basura.

Después de que las manos se hayan contaminado o ensuciado por alguna causa.

Enfermedades: el personal deberá estar sano, sin tos, gripe, diarrea o heridas. En caso de que alguien se presente enfermo a trabajar, deberá ser reubicado en un área donde no tenga contacto con los alimentos.

Hábitos de higiene: es fundamental que los empleados del restaurante conozcan y pongan en práctica los buenos hábitos de higiene y desinfección; y que controlen entre ellos el cumplimiento de los mismos. Entre los hábitos que deben considerarse se hallan:

1. No usar aretes, anillos, cadenas, pulseras, relojes, lapiceros o cualquier objeto que pueda desprenderse durante la preparación o transporte de los alimentos.
2. No escupir ni fumar dentro del restaurante.
3. No consumir bebidas alcohólicas.
4. No trabajar bajo el efecto de algún estimulante o en estado etílico
5. Conservar limpios los servicios higiénicos y vestuarios.
6. No secarse el sudor con las manos o brazos.
7. Mantener una buena conducta en el restaurante.
8. Mantener y conservar los uniformes en adecuadas condiciones.

Anexo 3

RECETAS ESTÁNDAR			
Trilogía Empanadas, morocho, verde, viento			
ELABORACION			
Empanada de Morocho Dorar la carne en aceite, agregar la cebolla, la zanahoria y la arveja. Salpimentar. Para preparar la masa, cocine el morocho en 2 tazas de agua, hasta que este suave. Moler hasta obtener una masa consistente. Hacer bolitas. Estirar con el rodillo y rellenar. Freirlas en aceite bien caliente. Se puede agregar arroz y pasas al relleno.			
Cantidad de porciones: 2 pers.			
Cantidad por porción: 12 unidades			
INGREDIENTES			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
4	un	empana de morocho	\$ 0,66
4	un	empanada de verde	\$ 0,72
84	g	harina	\$ 0,09
50	g	mantequilla	\$ 0,19
30	ml	agua	\$ 0,00
7	g	polvo de hornear	\$ 0,02
100	g	queso fresco	\$ 0,46
40	g	azúcar	\$ 0,04
\$ 2,17			

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 2,17	\$ 0,04	\$ 2,21	\$ 6,64	\$ 8,85	\$ 1,06	\$ 0,89	\$ 10,80
	3		3				

Trilogía Empanadas, morocho, verde, viento			
ELABORACION			
Empanada de Morocho Dorar la carne en aceite, agregar la cebolla, la zanahoria y la arveja. Salpimentar. Para preparar la masa, cocine el morocho en 2 tazas de agua, hasta que este suave. Moler hasta obtener una masa consistente. Hacer bolitas. Estirar con el rodillo y rellenar. Freirlas en aceite bien caliente. Se puede agregar arroz y pasas al relleno.			
Cantidad de porciones: 3 pers.			
Cantidad por porción: 18 unidades			
INGREDIENTES			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
6	un	empana de morocho	\$ 0,99
6	un	empanada de verde	\$ 1,08
125	g	harina	\$ 0,13
75	g	mantequilla	\$ 0,29
45	ml	agua	\$ 0,00
10	g	polvo de hornear	\$ 0,02
150	g	queso fresco	\$ 0,68
60	g	azúcar	\$ 0,05
\$ 3,25			

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 3,25	\$ 0,07	\$ 3,32	\$ 6,63	\$ 9,95	\$ 1,19	\$ 0,99	\$ 12,13
	3		2				

Mix de yapingacho				ELABORACION
Cantidad de porciones: 2 pers.				Pelar y cocinar la papa. Luego hacerla puré y hacer un refrito con la cebolla blanca junto con el ajo. Mezclar esto y formar tortillas. Aparte cocinar la carne con un sofrito de cebolla, ajo, zanahoria y achiote. Una vez la carne cocinada mecharla. El chicharon molerlo y el chorizo freirlo. Presentar los yapingachos y encima las diferentes preparaciones.
Cantidad por porción: 12 unidades				
INGREDIENTES				
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
133	g	carne de res	\$ 1,04	
33	g	cebolla paiteña	\$ 0,03	
33	g	zanahoria	\$ 0,03	
133	g	chicharón de cerdo	\$ 0,67	
133	g	chorizo ambateño	\$ 0,45	
333	g	papa chola	\$ 0,45	
33	g	ajo	\$ 0,17	
67	g	achiote	\$ 0,13	
47	g	cebolla blanca	\$ 0,06	
\$ 3,03				

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 3,03	\$ 0,06	\$ 3,09	\$ 9,27	\$ 12,36	\$ 1,48	\$ 1,24	\$ 15,08
	2		3				

Mix de yapingacho				ELABORACION
Cantidad de porciones: 3 pers.				Pelar y cocinar la papa. Luego hacerla puré y hacer un refrito con la cebolla blanca junto con el ajo. Mezclar esto y formar tortillas. Aparte cocinar la carne con un sofrito de cebolla, ajo, zanahoria y achiote. Una vez la carne cocinada mecharla. El chicharon molerlo y el chorizo freirlo. Presentar los yapingachos y encima las diferentes preparaciones.
Cantidad por porción: 18 unidades				
INGREDIENTES				
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
200	g	carne de res	\$ 1,56	
50	g	cebolla paiteña	\$ 0,05	
50	g	zanahoria	\$ 0,05	
200	g	chicharón de cerdo	\$ 1,00	
200	g	chorizo ambateño	\$ 0,68	
500	g	papa chola	\$ 0,67	
50	g	ajo	\$ 0,25	
100	g	achiote	\$ 0,20	
70	g	cebolla blanca	\$ 0,09	

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 4,55	\$ 0,09	\$ 4,64	\$ 13,92	\$ 18,56	\$ 2,23	\$ 1,86	\$ 22,64
	2		3				

Trilogía de ceviche palmito, camarón y pescado				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 2 pers.				<p>Cortar el palmito en cubos dejarlo marinar en limón y naranja, agregar sal. Cortar cebolla en brunoise y el tomate. Para el de camarón cocinar el camarón en agua caliente.</p> <p>Aparte licuar una parte de tomate y mezclar con fondo de los camarones, agregar zumo de limón y naranja , colocar cebolla paiteña cortada en juliana y cilantro.</p> <p>Ceviche de pescado dejar marinar el pescado por la noche con limón y sal. Luego sazonar el pescado agregar cebolla y tomate. Acompañar los ceviches con Chifles, canguil y tostado</p>			
Peso por porción: 90 gr cada ceviche							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
133	g	palmito	\$ 0,50				
100	g	cebolla colorada	\$ 0,10				
133	g	camarón	\$ 1,17				
100	g	tomate	\$ 0,13				
3	U/M	naranja	\$ 0,32				
133	g	pescado picudo	\$ 0,93				
5	U/M	limón	\$ 0,56				
67	g	cilantro	\$ 0,13				
1	U/M	plátano	\$ 0,29				
67	g	tostado	\$ 0,15				
67	g	aceite	\$ 0,18				
47	g	canguil	\$ 0,11				
\$ 4,58							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 4,58	\$ 0,09	\$ 4,67	\$ 14,01	\$ 18,69	\$ 2,24	\$ 1,87	\$ 22,80
	2		3				

Trilogía de ceviche palmito, camarón y pescado				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 3 pers.				<p>Cortar el palmito en cubos dejarlo marinar en limón y naranja, agregar sal. Cortar cebolla en brunoise y el tomate. Para el de camarón cocinar el camarón en agua caliente.</p> <p>Aparte licuar una parte de tomate y mezclar con fondo de los camarones, agregar zumo de limón y naranja , colocar cebolla paiteña cortada en juliana y cilantro.</p> <p>Ceviche de pescado dejar marinar el pescado por la noche con limón y sal. Luego sazonar el pescado agregar cebolla y tomate. Acompañar los ceviches con Chifles, canguil y tostado</p>			
Peso por porción: 100 gr cada ceviche							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
200	g	palmito	\$ 0,75				
150	g	cebolla colorada	\$ 0,15				
200	g	camarón	\$ 1,75				
150	g	tomate	\$ 0,20				
4	U/M	naranja	\$ 0,32				
200	g	pescado picudo	\$ 1,40				
7	U/M	limón	\$ 0,56				
100	g	cilantro	\$ 0,20				
1	U/M	plátano	\$ 0,29				
100	g	tostado	\$ 0,23				
100	g	aceite	\$ 0,27				
70	g	canguil	\$ 0,17				
\$ 6,29							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 6,29	\$ 0,13	\$ 6,41	\$ 19,24	\$ 25,66	\$ 3,08	\$ 2,57	\$ 31,30
	2		3				

Degustación de Brochetas				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 2 pers.				Cortar los pimientos, cebollas en mediu dice, sazonar el camarón con ajo, salsa inglesa. La carne y el pollo cortar en dados, luego sazonar la carne con comino, ajo. Y el pollo con salsa soya, jengibre y miel. Armar las brochetas intercambiando con los vegetales			
Cantidad por porción: 8 unidades							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
133	g	camarón	\$ 1,17				
133	g	carne de res	\$ 1,04				
133	g	pollo	\$ 0,93				
100	g	cebolla perla	\$ 0,08				
100	g	pimiento amarillo	\$ 0,20				
100	g	pimiento rojo	\$ 0,20				
100	g	pimiento verde	\$ 0,20				
33	ml	salsa inglesa	\$ 0,06				
47	g	ajo	\$ 0,24				
60	ml	aceite	\$ 0,16				
20	g	comino	\$ 0,04				
27	g	miel	\$ 0,05				
13	g	jengibre	\$ 0,01				
40	ml	salsa de soya	\$ 0,11				
\$ 4,47							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 4,47	\$ 0,09	\$ 4,56	\$ 13,68	\$ 18,24	\$ 2,19	\$ 1,82	\$ 22,25
	2		3				

Degustación de Brochetas				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 3 pers.				Cortar los pimientos, cebollas en mediu dice, sazonar el camarón con ajo, salsa inglesa. La carne y el pollo cortar en dados, luego sazonar la carne con comino, ajo. Y el pollo con salsa soya, jengibre y miel. Armar las brochetas intercambiando con los vegetales			
Cantidad por porción: 12 unidades							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
200	g	camarón	\$ 1,75				
200	g	carne de res	\$ 1,56				
200	g	pollo	\$ 1,40				
150	g	cebolla perla	\$ 0,12				
150	g	pimiento amarillo	\$ 0,30				
150	g	pimiento rojo	\$ 0,30				
150	g	pimiento verde	\$ 0,30				
50	ml	salsa inglesa	\$ 0,09				
70	g	ajo	\$ 0,35				
90	ml	aceite	\$ 0,24				
30	g	comino	\$ 0,06				
40	g	miel	\$ 0,07				
20	g	jengibre	\$ 0,02				
60	ml	salsa de soya	\$ 0,16				
\$ 6,72							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 6,72	\$ 0,13	\$ 6,85	\$ 20,56	\$ 27,41	\$ 3,29	\$ 2,74	\$ 33,44
	2		3				

Degustación de Envueltos humita, tamal y bollo				ELABORACION
Cantidad de porciones: 2 pers.				<p>Humitas Moler el choclo desgranado. Aparte cremar la mantequilla con el queso, sal y azúcar. Agregar una yema. Añada a la mezcla anterior el choclo cernido, polvo de hornear y cebolla picada. Bata las claras a punto de nieve e incorporelas a la masa. Ponaga en cada hoja un poco de la masa, cierre bien y cocine al vapor.</p> <p>Tamal de Papa Pelar y cocinar las papas, hacer pure y condimentar. Luego mezclar todos los ingredientes de la masa, polvo de hornear, maicena, mantequilla y leche hasta incorporarlo todo. Relleno: Sofría la cebolla en el achiote hasta que estén transparentes, agregue el pollo cocinado y mechado, sal y pimienta. Disponga un poco de masa en una hoja y en el centro el relleno y la guanicón de huevo doble la hoja para cerrarlos Cocínelos al vapor durante 30 minutos, en una tamalera.</p> <p>Bollo de Pescado Haga un refrito con cebolla, tomate, pimienta y ajo. Separe un poco de este refrito, agregue agua y cocine el pescado añada el verde rallado y majado con un poco de maní, hierbitas, pescado cocinado y desmenuzado. En la hoja de plátano coloque un poco de masa de verde, en medio un trozo de condumio de pescado, envuelva y lleve al vapor por ½ hora.</p>
Peso por porción: 100 gr cada envuelto				
INGREDIENTES				
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
187	g	choclo	\$ 0,19	
67	g	queso fresco	\$ 0,30	
20	g	azucar	\$ 0,02	
2	U/M	huevos	\$ 0,27	
40	g	cebolla blanca	\$ 0,05	
4	U/M	hojas de choclo	\$ 0,00	
267	g	papa	\$ 0,36	
33	g	maicena	\$ 0,03	
13	g	polvo de hornear	\$ 0,02	
67	g	leche	\$ 0,08	
67	U/M	mantequilla	\$ 0,26	
4	U/M	hojas de achira	\$ 0,00	
120	g	pollo	\$ 0,84	
33	g	cebolla	\$ 0,03	
33	ml	achiote	\$ 0,07	
1	U/M	huevo	\$ 0,18	
100	g	queso rallado	\$ 0,46	
167	g	albacora	\$ 1,00	
33	g	maní en pasta	\$ 0,08	
1	U/M	plátano	\$ 0,18	
67	g	tomates	\$ 0,09	
67	U/M	pimiento	\$ 0,13	
4	U/M	hoja de plátano	\$ 0,00	
33	g	cilantro	\$ 0,07	
\$ 4,71				

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 4,71	\$ 0,09	\$ 4,80	\$ 9,61	\$ 14,41	\$ 1,73	\$ 1,44	\$ 17,58
	2		2				

Degustación de Envueltos Humita, Tamal, Bollo				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 3 pers.				Humitas			
Peso por porción: 100 gr cada envuelto				Muela el choclo desgranado. Aparte cremar la mantequilla con el queso, sal y azúcar. Agregar una yema. Añada a la mezcla anterior el choclo cernido, polvo de hornear y cebolla picada. Bata las claras a punto de nieve e incorporelas a la masa. Ponaga en cada hoja un poco de la masa, cierre bien y cocine al vapor.			
INGREDIENTES				Tamal de Papa			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	Pelar y cocinar las papas, hacer pure y condimentar. luego mezcle todos los ingredientes de la masa, polvo de hornear, maicena, mantequilla, y leche hasta incorporarlo todo.			
280	g	choclo	\$ 0,28	Relleno:			
100	g	queso fresco	\$ 0,46	Sofría la cebolla en el achiote hasta que estén transparentes, agregue el pollo cocinado y mechado, sal y pimienta.			
30	g	azúcar	\$ 0,03	Disponga un poco de masa en una hoja y en el centro el relleno y la guanicón de huevo doble la hoja para cerrarlos			
3	U/M	huevos	\$ 0,27	Cocínelos al vapor durante 30 minutos, en una tamalera.			
60	g	cebolla blanca	\$ 0,08	Bollo de Pescado			
6	U/M	hojas de choclo	\$ 0,01	Haga un refrito con cebolla, tomate, pimienta y ajo. Separe un poco de este refrito, agregue agua y cocine el pescado añada el verde rallado y majado con un poco de maní, hierbitas, pescado cocinado y desmenuzado.			
400	g	papa	\$ 0,54	En la hoja de plátano coloque un poco de masa de verde, en medio un trozo de condumio de pescado, envuelva y lleve al vapor por ½ hora. Y está listo para servir.			
50	g	maicena	\$ 0,05				
20	g	polvo de hornear	\$ 0,03				
100	g	leche	\$ 0,12				
100	U/M	mantequilla	\$ 0,39				
6	U/M	hojas de achira	\$ 0,01				
180	g	pollo	\$ 1,26				
50	g	cebolla	\$ 0,05				
50	ml	achiote	\$ 0,10				
2	U/M	huevo	\$ 0,18				
100	g	queso rallado	\$ 0,46				
250	g	albacora	\$ 1,50				
50	g	maní en pasta	\$ 0,12				
2	U/M	plátano	\$ 0,18				
100	g	tomates	\$ 0,13				
100	U/M	pimiento	\$ 0,20				
6	U/M	hoja de plátano	\$ 0,01				
50	g	cilantro	\$ 0,10				
\$ 6,52							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 6,52	\$ 0,13	\$ 6,65	\$ 13,30	\$ 19,95	\$ 2,39	\$ 2,00	\$ 24,34
	2		2				

Degustación de Antojitos bolón de verde, muchines y corviche				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 2 pers.				Bolón de Verde			
Cantidad por porción: 12 unidades				Cortar los plátanos, a parte en una sartén se calienta la manteca de chanco. Cuando esté hirviendo agregue los plátanos. Luego cocinados los plátanos aplástelos, salpimentar y agregar los chicharrones. Y formar los bolones.			
INGREDIENTES				Muchines			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	Se la raya la yuca, aparte se le agrega el queso rallado, agregamos 1 huevos, sal y formamos pequeñas tortillas no redondas sino cilíndricas.			
2	U/M	plátano	\$ 0,30	Corviches			
133	g	chicharrón	\$ 0,67	Haga un refrito con la cebolla, pimienta, añada el maní y el pescado cortado en cubos pequeños, mezcle bien y retírelo del fuego. En un recipiente ponga los plátanos pelados y rallados; amase todo hasta obtener una masa y añadir maní. Formar los corviches y rellenar con el pescado.			
47	g	manteca de cerdo	\$ 0,16	Fríalas en abundante aceite caliente.			
67	g	aceite	\$ 0,56				
4	un	yuca	\$ 0,48				
33	g	cebolla paiteña	\$ 0,03				
40	ml	achiote	\$ 0,08				
180	g	albacora	\$ 1,08				
53	g	pimiento	\$ 0,11				
67	g	maní	\$ 0,16				
\$ 3,63							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 3,63	\$ 0,07	\$ 3,70	\$ 7,41	\$ 11,11	\$ 1,33	\$ 1,11	\$ 13,55
	2		2				

Degustación de Antojitos bolon de verde, muchines y corviche							
				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 3 pers.				Bolón de Verde Cortar los plátanos, a parte en una sartén se calienta la manteca de chancho. Cuando esté hirviendo agregue los plátanos. Luego cocinados los plátanos aplástelos, salpimentar y agregar los chicharrones. Y formar los bolones.			
Cantidad por porción: 18 unidades							
INGREDIENTES				Muchines Se la raya la yuca, aparte se le agrega el queso rallado, agregamos 1 huevos, sal y formamos pequeñas tortillas no redondas sino cilíndricas. Corviches Haga un refrito con la cebolla, pimienta, añada el maní y el pescado cortado en cubos pequeños, mezcle bien y retírelo del fuego. En un recipiente ponga los plátanos pelados y rallados; amase todo hasta obtener una masa y añadir maní. Formar los corviches y rellenar con el pescado. Fríalas en abundante aceite caliente.			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
4	U/M	plátano	\$ 0,60				
200	g	chicharrón	\$ 1,00				
70	g	manteca de cerdo	\$ 0,25				
300	g	aceite	\$ 0,81				
6		yuca	\$ 0,72				
50	g	cebolla paiteña	\$ 0,05				
60	ml	achiote	\$ 0,12				
270	g	albacora	\$ 1,62				
80	g	pimiento	\$ 0,16				
100	g	maní	\$ 0,25				
\$ 5,57							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 5,57	\$ 0,11	\$ 5,68	\$ 11,36	\$ 17,04	\$ 2,05	\$ 1,70	\$ 20,79
	2		2				

Duo de motes mote pillo y mote con chicharrón							
				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 2 pers.				Mote Pillo Hacer un sofrito con el achiote, el ajo y la cebolla. Añadir el mote, mezclar bien y cocinar por 2 minutos. Agregar la leche y cocinar hasta que la leche este casi completamente absorbida por el mote. Batir los huevos ligeramente y añadirlos al mote, mezclar bien y cocinar aproximadamente unos 5 minutos. Y al final incorporar el cilantro			
Cantidad por porción: 700gr							
INGREDIENTES				Mote con Chicharrón Sazonamos la lonja cortada en dados medianos, ponemos sal, achiote, ajo triturado y colocamos en una paila a fuego moderado hasta en convertir las en grasa y chicharrón (el chicharrón debe ser dorado intenso no oscuro). Luego retiramos el chicharrón y en otro recipiente colocamos achiote, manteca, cebolla blanca y paiteña, chicharrón. Luego colocamos el mote, sal, comino y al final el cilantro			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
267	g	mote cocido	\$ 0,43				
67	ml	mantequilla	\$ 0,26				
67	g	cilantro	\$ 0,13				
100	g	leche	\$ 0,12				
2	U/M	huevos	\$ 0,27				
67	g	cebolla larga	\$ 0,09				
47	ml	achiote	\$ 0,09				
200	g	mote	\$ 0,32				
167	g	lonjas de cerdo	\$ 0,84				
67	g	cilantro	\$ 0,13				
53	g	cebolla paiteña	\$ 0,05				
40	ml	achiote	\$ 0,08				
33	g	ajo	\$ 0,17				
53	ml	cebolla perla	\$ 0,07				
\$ 3,05							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 3,05	\$ 0,06	\$ 3,11	\$ 9,33	\$ 12,44	\$ 1,49	\$ 1,24	\$ 15,18
	2		3				

Duo de motes mote pillo y mote con chicharrón				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 3 pers.				<p>Mote Pillo Hacer un sofrito con el achiote, el ajo y la cebolla. Añadir el mote, mezclar bien y cocinar por 2 minutos. Agregar la leche y cocinar hasta que la leche este casi completamente absorbida por el mote. Batir los huevos ligeramente y añadirlos al mote, mezclar bien y cocinar aproximadamente unos 5 minutos. Y al final incorporar el cilantro</p> <p>Mote con Chicharrón Sazonamos la lonja cortada en dados medianos, ponemos sal, achiote, ajo triturado y colocamos en una paila a fuego moderado hasta en convertirlas en grasa y chicharrón (el chicharron debe ser dorado intenso no oscuro). Luego retiramos el chicharrón y en otro recipiente colocamos achiote, manteca, cebolla blanca y paiteña, chicharrón. Luego colocamos el mote, sal, comino y al final el cilantro</p>			
Cantidad por porción: 1050gr							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
400	g	mote cocido	\$ 0,64				
100	ml	mantequilla	\$ 0,39				
100	g	cilantro	\$ 0,20				
150	g	leche	\$ 0,18				
3	U/M	huevos	\$ 0,27				
100	g	cebolla larga	\$ 0,13				
70	ml	achiote	\$ 0,14				
300	g	mote	\$ 0,48				
250	g	lonjas de cerdo	\$ 1,25				
100	g	cilantro	\$ 0,20				
80	g	cebolla paiteña	\$ 0,08				
60	ml	achiote	\$ 0,12				
50	g	ajo	\$ 0,25				
80	ml	cebolla blanca	\$ 0,10				
\$ 4,43							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 4,43	\$ 0,09	\$ 4,52	\$ 13,56	\$ 18,07	\$ 2,17	\$ 1,81	\$ 22,05
	2		3				

Duo de croquetas de camarón y yuca				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 2 pers.				<p>Croquetas de Camarón Los camarones lavados y pelados se pican. En una olla saltear los camarones con la cebolla. Se añade la harina, se rehoga y se coloca la leche hirviendo, se mueve y al final se añaden los camarones, sal, pimienta, perejil y nuez moscada rallada. Hacer un pure con papas, se forma las croquetas redondas y se rellenan. Se pasan por huevo batido, por la apanadura. Se fríen en abundante aceite.</p> <p>Croquetas de Yuca Cocinar la yuca con sal, luego majarla y hacerla pure, agregar los huevos, harina. Aparte cocinar la carne con un sofrito de cebolla, tomate, zanahoria, ajo, una vez que este suave la carne mecharla. Armar las coquetas con el relleno y pasar por apanadura y huevo</p>			
Cantidad por porción: 12 unidades							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
167	g	camarones	\$ 1,46				
53	ml	leche	\$ 0,06				
67	g	harina	\$ 0,07				
40	g	mantequilla	\$ 0,15				
13	g	nuez moscada	\$ 0,04				
48	g	cebolla	\$ 0,05				
1	U/M	huevo	\$ 0,18				
47	g	perejil	\$ 0,10				
267	g	papa	\$ 0,36				
67	g	apanadura	\$ 0,12				
200	g	yuca	\$ 0,70				
1	U/M	huevo	\$ 0,18				
53	g	harina	\$ 0,05				
167	g	carne de cerdo	\$ 0,84				
67	g	cebolla perla	\$ 0,07				
33	g	ajo	\$ 0,17				
33	g	zanahoria	\$ 0,03				
33	g	tomate	\$ 0,04				
40	g	achiote	\$ 0,08				
67	g	apanadura	\$ 0,12				
\$ 4,87							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 4,87	\$ 0,10	\$ 4,97	\$ 9,93	\$ 14,90	\$ 1,79	\$ 1,49	\$ 18,18
	2		2				

Duo de croquetas de camarón y yuca				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 3 pers.							
Cantidad por porción: 18 unidades							
INGREDIENTES				<p>Croquetas de Camarón Los camarones lavados y pelados se pican. En una olla saltear los camarones con la cebolla. Se añade la harina, se rehoga y se coloca la leche hirviendo, se mueve y al final se añaden los camarones, sal, pimienta, perejil y nuez moscada rallada. Hacer un pure con papas, se forma las croquetas redondas y se rellenan. Se pasan por huevo batido, por la apanadura. Se frien en abundante aceite.</p> <p>Croquetas de Yuca Cocinar la yuca con sal, luego majarla y hacerla pure, agregar los huevos, harina. Aparte cocinar la carne con un sofrito de cebolla, tomate, zanahoria, ajo, una vez que este suave la carne mecharla. Armar las coquetas con el relleno y pasar por apanadura y huevo</p>			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
250	g	camarones	\$ 2,19				
80	ml	leche	\$ 0,10				
100	g	harina	\$ 0,10				
60	g	mantequilla	\$ 0,23				
20	g	nuez moscada	\$ 0,07				
70	g	cebolla	\$ 0,07				
2	U/M	huevo	\$ 0,18				
70	g	perejil	\$ 0,10				
400	g	papa	\$ 0,54				
100	g	apanadura	\$ 0,18				
300	g	yuca	\$ 1,04				
2	U/M	huevo	\$ 0,18				
80	g	harina	\$ 0,08				
250	g	carne de cerdo	\$ 1,25				
100	g	cebolla perla	\$ 0,10				
50	g	ajo	\$ 0,25				
50	g	zanahoria	\$ 0,05				
50	g	tomate	\$ 0,07				
60	g	achiote	\$ 0,12				
100	g	apanadura	\$ 0,18				
\$ 7,07							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 7,07	\$ 0,14	\$ 7,21	\$ 14,42	\$ 21,63	\$ 2,60	\$ 2,16	\$ 26,39
	2		2				

Tabla de queso				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 2 pers.							
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
80	g	queso holandes	\$ 0,78				
80	g	queso brie	\$ 1,04				
60	g	aceitunas verde	\$ 0,40				
80	g	queso camembert	\$ 1,16				
60	g	aceitunas negras	\$ 0,77				
180	g	pan baguette	\$ 0,86				
80	g	salami	\$ 0,93				
80	g	jamón	\$ 1,08				
\$ 7,02							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 7,02	\$ 0,14	\$ 7,16	\$ 7,16	\$ 14,32	\$ 1,72	\$ 1,43	\$ 17,47
	2		1				

Tabla de quesos				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 3pers.				<p>Caliente 2 cucharadas de aceite en una olla, agregue la cebolla picada, el ajo, el pimienta, achiote, comino, orégano y sal, cocine a fuego lento hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos 10 minutos. Agregue las rodajas de cholo y los pedazos de yuca, cocine a fuego lento hasta que las yucas estén tiernas, aproximadamente durante 35 a 40 minutos. Agregue las rodajas de plátano maduro, camote, zapallo y los pedazos de pescado y maní, cocine a fuego lento hasta que el pescado este cocinado, entre 8 a 10 minutos. Espolvoree la sopa con el cilantro.</p>			
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
120	g	queso holandés	\$ 1,17				
120	g	queso brie	\$ 1,56				
90	g	aceitunas verde	\$ 0,61				
120	g	queso camembert	\$ 1,74				
90	g	aceitunas negras	\$ 1,15				
270	g	pan baguette	\$ 1,28				
120	g	salami	\$ 1,40				
120		jamón	\$ 1,62				
\$ 10,53							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 10,53	\$ 0,21	\$ 10,74	\$ 10,74	\$ 21,48	\$ 2,58	\$ 2,15	\$ 26,21
	2		1				

SOPAS							
Biche de Pescado				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>Caliente 2 cucharadas de aceite en una olla, agregue la cebolla picada, el ajo, el pimienta, achiote, comino, orégano y sal, cocine a fuego lento hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente unos 10 minutos. Agregue las rodajas de cholo y los pedazos de yuca, cocine a fuego lento hasta que las yucas estén tiernas, aproximadamente durante 35 a 40 minutos. Agregue las rodajas de plátano maduro, camote, zapallo y los pedazos de pescado y maní, cocine a fuego lento hasta que el pescado este cocinado, entre 8 a 10 minutos. Espolvoree la sopa con el cilantro.</p>			
Peso por porción: 370gr							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
200	g	pescado	\$ 1,30				
50	g	aceite	\$ 0,14				
50	g	pimiento verde	\$ 0,10				
100	g	maní	\$ 0,25				
40	g	choclo	\$ 0,02				
40	g	yuca	\$ 0,14				
40	g	camote	\$ 0,12				
30	g	zapato	\$ 0,09				
20	g	habichuela	\$ 0,06				
1	U/M	maduro	\$ 0,09				
30	g	cebolla colorada	\$ 0,03				
20	g	ajo	\$ 0,10				
10	g	cilantro	\$ 0,02				
20	g	orégano	\$ 0,09				
\$ 2,54							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 2,54	\$ 0,05	\$ 2,59	\$ 7,76	\$ 10,34	\$ 1,24	\$ 1,03	\$ 12,62
	2		3				

Aji de Carne				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>Pelar las papas, cortarlas en rodajas y cocinar. Reservar.</p> <p>Hacer un refrito con ajo, cebolla blanca, un poco de cebolla paiteña colorada, aji y comino. Cuando las cebollas estén doradas, agrega mantequilla con achiote. A este refrito agregar agua (2 tazas) y la carne cortada en trozos. Añadir la leche licuada previamente con el maní.</p> <p>Para servir agregar las papas, el maqueño frito, una rodaja de aguacate, el queso rallado y espolvorear cilantro.</p>			
Peso por porción: 370gr							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
100	g	papa	\$ 0,13				
50	g	cebolla blanca	\$ 0,07				
30	g	ajo	\$ 0,15				
20	g	cilantro	\$ 0,04				
20	g	aji	\$ 0,04				
190	g	carne de res	\$ 1,48				
90	g	aguacate	\$ 0,14				
50	g	cebolla paiteña	\$ 0,05				
90	g	queso	\$ 0,41				
1	U/M	maduro	\$ 0,09				
40	ml	achiote	\$ 0,08				
80	ml	leche	\$ 0,10				
50	g	maní	\$ 0,12				
\$ 2,89							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 2,89	\$ 0,06	\$ 2,95	\$ 8,86	\$ 11,81	\$ 1,42	\$ 1,18	\$ 14,41
	2		3				

Locro de papa				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>Prepare un sofrito con aceite, cebolla picada, los ajos picados, el comino y el achiote molido. Cocine hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente 5 minutos. Añada las papas a la olla y mezclar bien con el refrito, continúe cocinando las papas por unos 5 minutos. Añada el agua y haga hervir, cocine las papas hasta que se ablanden. Utilice un machacador de papas para aplastar las papas, pero no las aplaste a todas o licue una parte de las papas, la consistencia del locro de papa debe ser cremosa pero con trocitos de papa. Reduzca la temperatura, añada la leche, mezcle bien y deje cocinar por unos 5 minutos adicionales. Puede añadir mas leche o agua si la sopa está muy espesa. Sirva el locro de papa caliente con los aguacates, el queso fresco desmenuzado y el aji.</p>			
Peso por porción: 370gr							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
200	g	papa	\$ 0,27				
60	g	cebolla blanca	\$ 0,07				
40	g	achiote	\$ 0,08				
20	g	aji	\$ 0,04				
90	g	aguacate	\$ 0,14				
90	g	queso fresco	\$ 0,41				
120	g	leche	\$ 0,14				
20	g	cilantro	\$ 0,04				
20	g	ajo	\$ 0,10				
20	ml	aceite	\$ 0,05				
\$ 1,34							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 1,34	\$ 0,03	\$ 1,37	\$ 4,11	\$ 5,48	\$ 0,66	\$ 0,55	\$ 6,68
	2		3				

Encebollado				ELABORACION
Cantidad de porciones: 1 pers.				Prepare un refrito con la cebolla, el tomate, al comino, el ají y la sal. Añada el agua y las ramitas de cilantro. Añada el pescado cuando el agua empiece a hervir, cocine hasta que el pescado esté listo, aproximadamente unos 15 minutos. Cierna el caldo donde se cocino el agua y guárdelo para cocinar la yuca. Separe la albacora en lonjas, guarde para añadir mas tarde. Haga hervir el caldo y añada las yucas, cocine hasta que estén suaves. Saque las yucas y córtelos en pedazos pequeños. Vuelva a poner las yucas picadas y las lonjas de albacora en el caldo, rectifique la sal y caliente hasta que esté listo para servir. Para servir el encebollado de pescado se pone una buena porción de cebolla y de limón.
Peso por porción: 370gr				
INGREDIENTES				
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
190	g	albacora	\$ 1,14	
150	g	tomate	\$ 0,20	
50	g	ají	\$ 0,10	
20	g	cilantro	\$ 0,04	
3	U/M	limón	\$ 0,27	
100	g	yuca	\$ 0,35	
80	g	cebolla paiteña	\$ 0,08	
50	ml	aceite	\$ 0,14	

\$ 2,31

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 2,31	\$ 0,05	\$ 2,35	\$ 7,06	\$ 9,41	\$ 1,13	\$ 0,09	\$ 12,51
	2		3				

Sopa de quinua				ELABORACION
Cantidad de porciones: 1 pers.				Haga un refrito con cebolla, mantequilla, una cucharada de aceite, sal, comino, ajo. Después añada dos litros de agua y coloque la carne. Cuando la carne esté suave, se añade la quinua (agregando suficiente agua). Se añade las papas cuando la quinua esté cocinada, dejándolo al fuego hasta que las papas estén suaves
Peso por porción: 370gr				
INGREDIENTES				
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
100	gr	quinua	\$ 0,27	
60	ml	aceite	\$ 0,08	
90	gr	cebolla blanca	\$ 0,12	
150	gr	papas	\$ 1,01	
190	U/M	carne de cerdo	\$ 1,73	

\$ 3,21

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 3,21	\$ 0,06	\$ 3,27	\$ 3,27	\$ 6,55	\$ 0,79	\$ 0,07	\$ 8,71
	2		1				

Caldo de Bolas de verde				ELABORACION
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>Licuar la cebolla, el pimiento y los ajos.</p> <p>En una olla poner el agua, la carne, caldo, el licuado anterior, las cucharadas de achiote, dejar hervir, luego colocar el verdes, la col, la yuca, los choclos y la zanahoria. Rallar un verde crudo.</p> <p>Una vez que el verdes este cocinado, aplastarlos y unirlos al verde crudo, agregar el achiote del relleno y cucharadas de caldo, hasta formar una masa consistente. Dejar reposar la preparación anterior mientras hace el relleno.</p> <p>En dos cucharadas de achiote sofreír la cebolla, el pimiento, ajo, la carne del caldo finamente picada, las alverjas cocidas, el orégano y condimentar con sal y pimienta, dejar cocinar este refrito. Tomar una porción de verde y rellenar con la preparación anterior. Poner las bolas en el caldo y dejarlas cocinar a fuego lento por diez minutos, aproximadamente</p>
Peso por porción: 370gr				
INGREDIENTES				
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
190	g	carne de res	\$ 1,48	
90	g	achiote	\$ 0,18	
2	U/M	plátano	\$ 0,18	
50	g	zanahoria	\$ 0,05	
50	g	cebolla	\$ 0,05	
50	g	pimiento	\$ 0,10	
30	g	col	\$ 0,02	
90	g	yuca	\$ 0,31	
40	g	choclo	\$ 0,02	
20	g	cilantro	\$ 0,04	
30	g	arvejas	\$ 0,13	
20	g	ajo	\$ 0,10	
1	U/M	huevo	\$ 0,09	
\$ 2,75				

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	INCLUIDO
\$ 2,75	\$ 0,06	\$ 2,81	\$ 5,61	\$ 8,42	\$ 1,01	\$ 0,08	\$ 11,19
	2		2				

PLATOS PRINCIPALES				ELABORACION			
Fritada				<p>Sazone la carne de chanco con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta.</p> <p>Ponga la carne de chanco, la cebolla, ajo enteros y agua en una sartén grande y cocine hasta que ya casi no quede nada de agua.</p> <p>Añada el jugo de naranja y cocine hasta se reduzca todo el liquido.</p> <p>La carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revuelva la carne de vez en cuando para evitar que se quemé. Cocine la carne hasta que todos los trozos estén dorados.</p> <p>En la misma sartén saltear el mote.</p>			
Cantidad de porciones: 1 pers.							
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
230	g	carne de cerdo	\$ 0,53				
50	g	ajo	\$ 0,25				
100	g	cebolla paiteña	\$ 0,10				
1	U/M	naranja	\$ 0,09				
100	g	tostado	\$ 0,20				
120	g	mote	\$ 0,19				
1	U/M	maduro	\$ 0,09				
90	g	papa	\$ 0,12				
50	g	queso	\$ 0,25				
60	g	lechuga	\$ 0,07				
40	g	tomate	\$ 0,05				
30	g	aguacate	\$ 0,05				
80	g	cebolla blanca	\$ 0,10				
2	U/M	limón	\$ 0,18				
\$ 2,27							
Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL
\$ 2,27	\$ 0,05	\$ 2,32	\$ 6,96	\$ 9,28	\$ 1,11	\$ 0,09	\$ 12,34
	2		3				

Cazuela de Mariscos				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>Rallar el verde, mezclar con un poco de aceite de achiote. Sofreír la cebolla, ajo y pimiento en aceite de achiote, agregar el maní licuado, luego el verde y el caldo de pescado. Añadir el cilantro. Cocinar por unos 12 minutos, revolviendo constantemente para que el verde no se pegue. Sazonar con sal y pimienta y agregar el marisco cortado. Revolver y cocinar 8 minutos más.</p>			
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
100	g	pescado	\$ 0,65				
90	g	camarón	\$ 0,79				
90	g	calamar	\$ 0,63				
1	U/M	plátano	\$ 0,09				
90	g	cebolla paitaña	\$ 0,11				
90	g	pimiento verde	\$ 0,18				
100	g	arroz	\$ 0,12				
20	ml	achiote	\$ 0,04				
20	ml	ajo	\$ 0,10				
20	g	cilantro	\$ 0,04				
100	g	maní	\$ 0,25				
\$ 2,99							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 2,99	\$ 0,06	\$ 3,05	\$ 9,16	\$ 12,21	\$ 1,47	\$ 0,12	\$ 16,24
	2		3				

Seco de Chivo				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>Calentar el aceite en una sartén y hacer un sofrito con las cebollas y pimientos. Cortar las carne en trocitos. Agregar los aliños y el ajo machacado junto con la carne y dejar refreír durante 10 minutos, revolviendo de vez en cuando. Pelar los tomates y las naranjillas, licuarlos y sernir, añadir este jugo y la cerveza a la carne, que debe quedar bien cubierta y panela. Añadir el ají sin sacarle el tallito y el jugo debe quedar espeso.</p>			
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
240	g	carne de chivo	\$ 2,04				
100	g	cebolla paitaña	\$ 0,10				
80	g	pimiento	\$ 0,16				
2	U/M	naranjilla	\$ 0,18				
100	g	aguacate	\$ 0,15				
10	ml	achiote	\$ 0,02				
20	ml	aceite	\$ 0,05				
30	g	ají	\$ 0,06				
1	U/M	maduro	\$ 0,09				
100	g	arroz	\$ 0,12				
50	ml	cerveza	\$ 0,06				
20	g	panela	\$ 0,06				
\$ 3,09							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 3,09	\$ 0,06	\$ 3,16	\$ 9,47	\$ 12,62	\$ 1,51	\$ 0,13	\$ 16,79
	2		3				

Encocado de Langostino				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				Limpie bien los langostinos y lávelos, sazónelos con sal, pimienta, comino y ajo. Hacer refrito con achiote, la cebolla y los pimientos . Ralle el coco e incorpore la leche del coco al refrito. Luego poner los langostinos sazonados y al final la chillagua picada.			
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
4	U/M	langostinos	\$ 4,00				
100	g	cebolla	\$ 0,10				
80	g	pimiento	\$ 0,16				
30	ml	aceite	\$ 0,08				
20	ml	achiote	\$ 0,04				
50	g	cooc seco	\$ 0,65				
20	ml	chillagua	\$ 0,03				
20	g	ajo	\$ 0,10				
\$ 5,16							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 5,16	\$ 0,10	\$ 5,26	\$ 10,53	\$ 15,79	\$ 1,89	\$ 0,16	\$ 21,00
	2		2				

Arroz Marinero				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				Prepare un refrito con achiote, aceite, cebolla picada, ajo, pimiento. Cocine hasta que la cebolla este suave, aproximadamente de 3 a 5 minutos. En otra olla cocine el arroz. Para preparar los mariscos caliente un sartén con el refrito saltear los camarones, las conchas. Después de unos 3 minutos agregue las almejas y el pescado, mezcle bien. E incorpore el arroz cocido y al final el cilantro picado. Sirva con patacones.			
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
60	g	almejas	\$ 0,48				
100	g	camarones	\$ 0,88				
40	g	pescado	\$ 0,26				
120	g	arroz	\$ 0,14				
60	g	concha	\$ 0,48				
140	g	cebolla	\$ 0,14				
60	g	pimiento	\$ 0,12				
50	g	ajo	\$ 0,25				
50	g	tomate	\$ 0,07				
2	U/M	limón	\$ 0,18				
40	g	ají	\$ 0,08				
20	g	cilantro	\$ 0,04				
1	U/M	plátano	\$ 0,09				
20	g	aceite	\$ 0,05				
\$ 3,26							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 3,26	\$ 0,07	\$ 3,32	\$ 9,97	\$ 13,30	\$ 1,60	\$ 0,13	\$ 17,68
	2		3				

Arroz, menestra y carne				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>Caliente el aceite a fuego medio en una cacerola grande. Prepare un refrito para la menestra añadiendo la cebolla, pimiento, tomate, ajo, comino, achiote, sal. Añada el agua e incremente la temperatura hasta que empiece a hervir. Colocar las lentejas y cocine hasta que las lentejas estén tiernas.</p> <p>Sazonar la canre con sal, pimienta, ajo y comino. Cocer en una plancha a fuego alto. Servir la menestra con arroz, patacones y ensalada.</p>			
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
90	g	lenteja	\$ 0,21				
40	g	cebolla	\$ 0,08				
40	g	pimiento	\$ 0,08				
30	g	ajo	\$ 0,15				
40	g	tomate	\$ 0,05				
20	ml	achiote	\$ 0,04				
20	g	cilantro	\$ 0,04				
100	g	arroz	\$ 0,12				
1	U/M	plátano	\$ 0,09				
230	g	carne de res	\$ 1,79				
\$ 2,65							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 2,65	\$ 0,05	\$ 2,71	\$ 8,12	\$ 10,82	\$ 1,30	\$ 0,11	\$ 14,40
	2		3				

Guatita				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>Cocinar en olla de presión la panza de res hasta que esté blanda. En una olla, refreír con el aceite con achiote, la cebolla y el ajo, añadir la sal y la pimienta y dejar rehogar. Colocar las papas picadas. cuando esten blandas añadir el maní licuada con leche . Por último, colocar la guata troceada. Se puede acompañar con arroz, ají y aguacate.</p>			
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
250	g	mondongo	\$ 0,88				
90	g	cebolla blanca	\$ 0,12				
100	g	maní	\$ 0,25				
30	g	ajo	\$ 0,15				
80	ml	leche	\$ 0,10				
20	ml	achiote	\$ 0,04				
20	g	cilantro	\$ 0,04				
70	g	cebolla paitaña	\$ 0,07				
100	g	arroz	\$ 0,12				
100	g	papa	\$ 0,13				
100	g	aguacate	\$ 0,15				
\$ 2,04							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 2,04	\$ 0,04	\$ 2,08	\$ 6,24	\$ 8,32	\$ 1,00	\$ 0,08	\$ 11,06
	2		3				

POSTRES			
Pristiño			
ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.			
Peso por porción:			
INGREDIENTES			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
100	g	harina	\$ 0,10
60	g	mantequilla	\$ 0,23
20	g	polvo de hornear	\$ 0,03
2	U/M	huevos	\$ 0,18
20	g	especias dulces	\$ 0,10
2	U/M	limón	\$ 0,18
80	g	panela	\$ 0,24
20	g	canela	\$ 0,14
100	g	azúcar	\$ 0,09
150	g	aceite	\$ 0,41
			\$ 1,69

Hacer hervir ½ taza de agua con anís, 1 pedazo de canela, ½ de cucharadita de limón, la sal y el azúcar; sacar del fuego y dejar que se enfríe.
Cernir la harina, el polvo de hornear. Mezclar con la mantequilla y los huevos. Poner poco a poco el agua de anís y amasar para formar un amasa suave y elástica; dejar en reposo durante quince minutos y después con el bolillo hasta dejar delgada.
Cortar en rectángulos de 17 centímetros de largo por 6 centímetros de ancho, picar los filos y unir los extremos formando una corona. Freír en abundante aceite, muy caliente hasta dorarlos.
PARA LA MIEL:
Poner al fuego el agua restante, con la raspadura, 1 pedazo de canela y el resto del jugo, cernir, y poner sobre los pristiños en el momento de servir.

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 1,69	\$ 0,03	\$ 1,72	\$ 5,17	\$ 6,90	\$ 0,83	\$ 0,07	\$ 9,18
	2		3				

Arroz con leche de coco			
ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.			
Peso por porción:			
INGREDIENTES			
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
100	g	arroz	\$ 0,10
100	g	azúcar	\$ 0,09
20	g	especias dulce	\$ 0,10
90	ml	leche	\$ 0,11
50	ml	leche de coco	\$ 0,58
30	g	pasas	\$ 0,12
20	g	canela	\$ 0,14
			\$ 1,24

En agua hirviendo poner el arroz a hervir 15 minutos. Aparte aromatizar la leche con las especias dulces, cuando el arroz esta medio suave agregar la leche al arroz con azúcar y las pasas. Deje hervir hasta que la preparación espese. Quitar del fuego y agregar canela en polvo

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 1,24	\$ 0,04	\$ 1,28	\$ 2,55	\$ 3,83	\$ 0,46	\$ 0,04	\$ 5,10
	3		2				

Quimbolitos				ELABORACION
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>En un tazón batir la mantequilla con el azúcar, el queso rallado y las yemas de huevo, hasta que este espumosa y después poco a poco incorporar la harina cernidas y mezcladas con el polvo de hornear. Batir y unir con las claras de huevo batidas a punto de nieve, poner una cucharada por hoja en el centro, añadir unas pasas y doblar bien la hoja, cocinar al vapor durante ½ hora más o menos.</p>
Peso por porción:				
INGREDIENTES				
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
150	g	harina	\$ 0,15	
100	g	azúcar	\$ 0,09	
30	g	pasas	\$ 0,12	
2	U/M	huevos	\$ 0,39	
100	ml	mantequilla	\$ 0,39	
100	g	queso	\$ 0,46	
2	U/M	hojas de achira	\$ 0,00	
\$ 1,59				

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 1,59	\$ 0,03	\$ 1,62	\$ 1,62	\$ 3,24	\$ 0,39	\$ 0,03	\$ 4,31
	2		1				

Espumilla de frutilla sobre canasta mozzart				ELABORACION
Cantidad de porciones: 1 pers.				<p>Batir las claras de huevo a punto de nieve, agregar el azúcar y la esencia de vainilla. Agregar la pulpa de frutilla a las claras batidas en forma envolvente. Para la canasta mozzart mezclar la harina, glucosa, coco seco, mantequilla, azúcar impalpable. Hacer bolitas y ponerlas sobre un silpat, hornear durante 5 minutos y sacar. Rapidamente colocar sobre moldes para que tome la forma de canasta. Picar la fruta, melón, papaya y durazno para acompañar.</p>
Peso por porción:				
INGREDIENTES				
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
2	U/M	Claras de huevo	\$ 0,39	
50	gr	azúcar	\$ 0,04	
1	U/M	limón	\$ 0,09	
15	gr	coco seco rallado	\$ 0,20	
30	gr	harina	\$ 0,03	
10	ml	glucosa	\$ 0,03	
20	gr	mantequilla	\$ 0,01	
10	gr	azúcar impalpable	\$ 0,03	
50	gr	melón	\$ 0,13	
3	ml	esencia de vainilla	\$ 0,03	
40	gr	papaya	\$ 0,08	
100	ml	pulpa de frutilla	\$ 0,37	
80	gr	durazno	\$ 0,36	
\$ 1,78				

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 1,78	\$ 0,04	\$ 1,82	\$ 1,82	\$ 3,63	\$ 0,44	\$ 0,04	\$ 4,83
	2		1				

Tiramisu de Higos				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				Batir el mascarpone con el azúcar y agregar la yema. Aparte batir la clara. Unir ambas preparaciones. Cortar los higos en cubos, hacer un café con agua y colocar el licor espiritu del Ecuador. Bañar las bizcotelas en el cafe e irlas colocando en copas, primero las bizcotelas luego la crema y encima los higos picados, hacer lo mismo 2 veces. Y refrigerar			
Peso por porción:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
80	gr	mascarpone	\$ 0,84				
6	U/M	bizcotelas	\$ 0,57				
10	ml	espiritu del Ecuador	\$ 0,29				
1	U/M	huevos	\$ 0,19				
5	gr	café	\$ 0,20				
50	gr	higos	\$ 0,22				
30	gr	azúcar	\$ 0,03				
\$ 2,33							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 2,33	\$ 0,05	\$ 2,38	\$ 2,38	\$ 4,75	\$ 0,57	\$ 0,05	\$ 6,32
	2		1				

Pie de Naranja				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				Hacer una masa con la mantequilla, harina y 1 huevo, dejar reposar la masa y luego ponerla en un molde. Llevar al horno por 15 minutos a 180 grados. Relleno, licuar las naranjillas con agua y cernimos. Ponemos esta preparación en una olla junto con el azúcar hasta que reduzca un poco, luego colocamos la maicena y al final la gelatina hidratada. Colocamos el relleno en el molde con la masa previamente cocinado y llevamos a refrigeración. Batimos claras a punto de nieve y decoramos el pie.			
Peso por porción:							
Peso total de la receta:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
100	gr	harina	\$ 0,10				
50	gr	mantequilla	\$ 0,19				
5		hierba luisa	\$ 0,13				
2	U/M	huevo	\$ 0,39				
5	gr	maicena	\$ 0,02				
50	gr	azúcar	\$ 0,04				
2	U/M	naranja	\$ 0,14				
5	gr	gelatina sin sabor	\$ 0,12				
\$ 1,14							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 1,14	\$ 0,02	\$ 1,16	\$ 2,33	\$ 3,49	\$ 0,42	\$ 0,03	\$ 4,64
	2		2				

Cheesecake de guineo orito				ELABORACION			
Cantidad de porciones: 1 pers.				Triturar las galletas, con la canela, la mitad de la azúcar y la mitad de la mantequilla. Colocar esta masa en el fondo de un molde para pie. Llevar al horno por 10 minutos a 180 grados. Hacer pure con 1 guineo, batir el queso crema e ir agregando el huevo, zumo de limón, pure de guineo. Colocar este relleno sobre la masa y llevar al horno por 20 minutos. Aparte caramelizar el resto de los guineo con azúcar, mantequilla, nueces y ron. Cuando este el pie colocar los guineo orito sobre el pie.			
Peso por porción:							
Peso total de la receta:							
INGREDIENTES							
CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES				
50	gr	Galletas María	\$ 0,20				
100	gr	mantequilla	\$ 0,35				
10	gr	canela	\$ 0,19				
80	gr	azúcar	\$ 0,07				
75	gr	queso crema	\$ 0,60				
20	gr	nueces	\$ 0,40				
1	U/M	huevos	\$ 0,19				
10	ml	ron	\$ 0,25				
3	U/M	guineo orito	\$ 0,15				
5	ml	zumo de limón	\$ 0,10				
\$ 2,50							

Tabla del costo simple							
Costo	Variable	Costo Final	Margen	PVP	12% IVA	10%SERVICIO	TOTAL INCLUIDO IMPUESTOS
\$ 2,50	\$ 0,05	\$ 2,55	\$ 2,55	\$ 5,10	\$ 0,61	\$ 0,05	\$ 6,78
	2		1				

COSTEO DE BEBIDAS							
NOMBRE: Negroni							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
2oz	Gin	Royal Ludgate 750ml	\$ 139,20	\$ 11,60	\$ 0,48	2	\$ 0,97
1oz	Campari	Campari Bitter Italiano 750ml	\$ 216,00	\$ 18,00	\$ 0,75	1	\$ 0,75
1oz	Vermouth	Cinzano Rosso 1lt	\$ 162,00	\$ 13,50	\$ 0,56	1	\$ 0,56
10 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 1,25	\$ 1,25	\$ 0,01	10	\$ 0,13
Total costo:							\$ 2,40
Costo operativo (30%):							\$ 0,72
Precio total:							\$ 3,13
Precio con impuestos							\$ 3,81
Precio venta:							\$ 8,00
Ganancia:						33,52%	\$ 4,19

NOMBRE: Americano							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
1/2oz	Campari	Campari Bitter Italiano 750ml	\$ 216,00	\$ 18,00	\$ 0,75	1/2	\$ 0,38
3/4oz	Vermouth	Cinzano Rosso 1lt	\$ 162,00	\$ 13,50	\$ 0,56	3/4	\$ 0,42
5 oz	agua gasificada	Agua Tonica 2 lt	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,02	5	\$ 0,10
10 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 1,25	\$ 1,25	\$ 0,01	10	\$ 0,13
1 unid	limón	saquillo de 150 limones	\$ 9,00	\$ 0,06	\$ 0,06	1	\$ 0,60
Total costo:							\$ 1,62
Costo operativo (30%):							\$ 0,49
Precio total:							\$ 2,11
Precio con impuestos							\$ 2,57
Precio venta:							\$ 6,00
Ganancia:						20,59%	\$ 3,43

NOMBRE: Churchill								
Cantidad requerida	Descripción	Marca	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida	
1 oz	Campari	Campari Bitter Italiano 750ml	\$ 216,00	\$ 18,00	\$ 0,75	1	\$ 0,75	
2 oz	cerveza	jaba de 12 und de 600cc	\$ 12,00	\$ 1,00	\$ 0,05	2	\$ 0,10	
			Total costo:					\$ 0,85
			Costo operativo (30%):					\$ 0,26
			Precio total:					\$ 1,11
			Precio con Impuestos					\$ 1,35
			Precio venta:					\$ 4,00
			Ganancia:				10,61%	\$ 2,65

NOMBRE: Orgasmo								
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida	
1oz	Baileys	Baileys 750cc	\$ 348,00	\$ 29,00	\$ 1,21	1	\$ 1,21	
1oz	Amaretto	Florence Italia 700cc	\$ 168,00	\$ 14,00	\$ 0,64	1	\$ 0,64	
1oz	kahlúa	Kahlua 980cc	\$ 540,00	\$ 45,00	\$ 1,41	1	\$ 1,41	
10 un	hielo	funda de 100 unidades	\$ 1,25	\$ 1,25	\$ 0,01	10	\$ 0,13	
			Total costo:					\$ 3,38
			Costo operativo (30%):					\$ 1,01
			Precio total:					\$ 4,39
			Precio con Impuestos					\$ 5,35
			Precio venta:					\$ 9,00
			Ganancia:				32,81%	\$ 3,65

NOMBRE: Alexander								
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida	
3/4oz	brandy	Napoleon Fauconnier V.S.O.P. 700cc	\$ 180,00	\$ 15,00	\$ 0,68	1/2	\$ 0,34	
1/2oz	crema de cacao	Amarula 750cc	\$ 246,00	\$ 20,50	\$ 0,85	3/4	\$ 0,64	
1 oz	crema de leche	1lt	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,06	1	\$ 0,06	
			Total costo:					\$ 1,04
			Costo operativo (30%):					\$ 0,31
			Precio total:					\$ 1,36
			Precio con Impuestos					\$ 1,66
			Precio venta:					\$ 7,00
			Ganancia:				37,41%	\$ 5,34

NOMBRE: White Russian								
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida	
3oz	Vodka	Stolichnaya Razberi 750cc	\$ 210,00	\$ 17,50	\$ 0,73	3	2,19	
2oz	crema de leche	1lt	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,06	2	\$ 0,13	
1oz	kahlúa	Kahlua 980cc	\$ 540,00	\$ 45,00	\$ 1,41	1	\$ 1,41	
			Total costo:					\$ 3,72
			Costo operativo (30%):					\$ 1,12
			Precio total:					\$ 4,83
			Precio con Impuestos					\$ 5,90
			Precio venta:					\$ 9,00
			Ganancia:				27,92%	\$ 3,10

NOMBRE: Margarita							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
3oz	tequila	Sauza Blanco 750cc	\$ 210,00	\$ 17,50	\$ 0,73	3	\$ 2,19
2oz	cointreau	Cointreau 750cc	\$ 430,80	\$ 35,90	\$ 1,50	2	\$ 2,99
1oz	zumo de limón	saquillo de 150 limones	\$ 9,00	\$ 0,06	\$ 0,18	1	\$ 0,18
Total costo:							\$ 5,36
Costo operativo (30%):							\$ 1,61
Precio total:							\$ 6,97
Precio con Impuestos							\$ 8,50
Precio venta:							\$ 12,00
Ganancia:						42,00%	\$ 3,50

NOMBRE: Tequila Sunrise							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
2oz	tequila	Sauza Blanco 750cc	\$ 210,00	\$ 17,50	\$ 0,73	2	1,46
1oz	granadina	Jarabe de Goma Camogli Peruano 750cc	\$ 81,60	\$ 6,80	\$ 0,28	1	0,28
3oz	zumo de naranja	saquito de 100 naranjas	\$ 5,00	\$ 0,05	\$ 0,05	3	0,15
10 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 1,25	\$ 1,25	\$ 0,01	10	\$ 0,13
Total costo:							\$ 2,02
Costo operativo (30%):							\$ 0,61
Precio total:							\$ 2,62
Precio con Impuestos							\$ 3,20
Precio venta:							\$ 12,00
Ganancia:						105,62%	\$ 8,80

NOMBRE: Caipiríña							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
2 oz	Cachaca	Cachaca 51 70cl	\$ 380,76	\$ 31,73	\$ 1,44	2	2,88
30 gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	30	0,06
1oz	zumo de limón	saquillo de 150 limones	\$ 9,00	\$ 0,06	\$ 0,18	1	\$ 0,18
Total costo:							\$ 3,12
Costo operativo (30%):							\$ 0,94
Precio total:							\$ 4,06
Precio con Impuestos							\$ 4,96
Precio venta:							\$ 10,00
Ganancia:						50,44%	\$ 5,04

NOMBRE: Daiquiri							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
2oz	ron blanco	Bacardi Blanco 750cc	\$ 154,80	\$ 12,90	\$ 0,54	2	\$ 1,08
45 gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	45	\$ 0,09
1oz	zumo de limón	saquillo de 150 limones	\$ 9,00	\$ 0,06	\$ 0,18	1	\$ 0,18
Total costo:							\$ 1,35
Costo operativo (30%):							\$ 0,40
Precio total:							\$ 1,75
Precio con Impuestos							\$ 2,13
Precio venta:							8,00
Ganancia:						46,93%	\$ 5,87

NOMBRE: Mojito							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
2oz	ron blanco	Bacardi Blanco 750cc	\$ 154,80	\$ 12,90	\$ 0,54	2	\$ 1,08
5g	hierba buena	Megamaxi 50gr	\$ 8,40	\$ 0,70	\$ 0,01	5	\$ 0,07
5oz	soda	Sprite de 3lt	\$ 21,00	\$ 1,75	\$ 0,02	5	\$ 0,09
10 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 1,25	\$ 1,25	\$ 0,01	10	\$ 0,13
1oz	zumo de limón	saquillo de 150 limones	\$ 9,00	\$ 0,06	\$ 0,18	1	\$ 0,18
Total costo:							\$ 1,54
Costo operativo (30%):							\$ 0,46
Precio total:							\$ 2,00
Precio con Impuestos							\$ 2,44
Precio venta:							\$ 8,00
Ganancia:						44,45%	\$ 5,56

NOMBRE: Tom Collins							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
2oz	Gin	Royal Ludgate 750ml	\$ 139,20	\$ 11,60	\$ 0,48	2	\$ 0,97
1oz	zumo de limón	saquillo de 150 limones	\$ 9,00	\$ 0,06	\$ 0,18	1	\$ 0,18
5oz	agua gasificada	Agua Tónica 2 lt	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,02	5	\$ 0,10
10 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 1,25	\$ 1,25	\$ 0,01	10	\$ 0,13
Total costo:							\$ 1,37
Costo operativo (30%):							\$ 0,41
Precio total:							\$ 1,78
Precio con Impuestos							\$ 2,17
Precio venta:							\$ 7,00
Ganancia:						33,80%	\$ 4,83

NOMBRE: Martini Dry							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
2oz	Gin	Royal Ludgate 750ml	\$ 139,20	\$ 11,60	\$ 0,48	2	0,97
1oz	Vermouth	Cinzano Rosso 1lt	\$ 162,00	\$ 13,50	\$ 0,42	1	\$ 0,42
Total costo:							\$ 1,39
Costo operativo (30%):							\$ 0,42
Precio total:							\$ 1,81
Precio con Impuestos							\$ 2,20
Precio venta:							\$ 7,00
Ganancia:						33,58%	\$ 4,80

NOMBRE: Sabor Manaba							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
2oz	caña manabita	Megamaxi 1lt	\$ 60,00	\$ 5,00	\$ 0,16	2	\$ 0,31
1oz	zumo de naranja	saco de 100 naranjas	\$ 5,00	\$ 0,05	\$ 0,05	1	\$ 0,05
1oz	jugo de maracuya	Maracuya lñaquito		\$ 4,20	\$ 0,13	1	\$ 0,13
10gr	menta	Megamaxi 45 gr	\$ 8,16	\$ 0,68	\$ 0,02	10	\$ 0,15
10 und	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	10	\$ 0,13
Total costo:							\$ 0,77
Costo operativo (30%):							\$ 0,23
Precio total:							\$ 1,00
Precio con Impuestos							\$ 1,22
Precio venta:							\$ 7,00
Ganancia:						40,45%	\$ 5,78

NOMBRE: Amazonas							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
2oz	Zhummir de durazno	Zhumir Durazno 750cc	\$ 51,60	\$ 4,30	\$ 0,18	2	\$ 0,36
4oz	jugo de frutilla	Megamaxi frutilla		\$ 2,35	\$ 0,07	4	\$ 0,29
1oz	Cachaca	Cachaca 51 70cl	\$ 380,76	\$ 31,73	\$ 1,44	1	\$ 1,44
10 gr	menta	Megamaxi 45 gr	\$ 8,16	\$ 0,68	\$ 0,02	10	\$ 0,15
Total costo:							\$ 2,25
Costo operativo (30%):							\$ 0,67
Precio total:							\$ 2,92
Precio con Impuestos							\$ 3,56
Precio venta:							\$ 8,00
Ganancia:							35,51%
							\$ 4,44

NOMBRE: Machalilla							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
2oz	Zhummir de mango	Zhumir Mango 750cc	\$ 51,60	\$ 4,30	\$ 0,18	2	\$ 0,36
1oz	zumo naranja	saco de 100 naranjas	\$ 5,00	\$ 0,05	\$ 0,05	1	\$ 0,05
1oz	zumo de limón	saquillo de 150 limones	\$ 9,00	\$ 0,06	\$ 0,18	1	\$ 0,18
1/2oz	granadina	Jarabe de Goma Camogli Peruano 750cc	\$ 81,60	\$ 6,80	\$ 0,28	1/2	\$ 0,14
Total costo:							\$ 0,73
Costo operativo (30%):							\$ 0,22
Precio total:							\$ 0,95
Precio con Impuestos							\$ 1,16
Precio venta:							\$ 7,00
Ganancia:							40,90%
							\$ 5,84

NOMBRE: Chimborazo							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
2 oz	Zhummir Manzana	Zhumir Manzana 750cc	\$ 51,60	\$ 4,30	\$ 0,18	2	\$ 0,36
1oz	zumo de limón	saquillo de 150 limones	\$ 9,00	\$ 0,06	\$ 0,18	1	\$ 0,18
1/2oz	curazao verde	Bols curazao verde 750 ml	\$ 100,08	\$ 8,34	\$ 0,35	1/2	\$ 0,17
10 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 1,25	\$ 1,25	\$ 0,01	10	\$ 0,13
Total costo:							\$ 0,84
Costo operativo (30%):							\$ 0,25
Precio total:							\$ 1,09
Precio con Impuestos							\$ 1,33
Precio venta:							\$ 8,00
Ganancia:							53,38%
							\$ 6,67

NOMBRE: Tolita							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
2oz	Aguardiente de coc	Zhumir Coco 750cc	\$ 51,60	\$ 4,30	\$ 0,18	2	\$ 0,36
1oz	jugo de piña	lñaquito		\$ 2,00	\$ 0,06	1	\$ 0,06
10g	hierba buena	Megamaxi 45 gr	\$ 8,52	\$ 0,71	\$ 0,02	10	\$ 0,16
10 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 1,25	\$ 4,30	\$ 0,04	10	\$ 0,43
Total costo:							\$ 1,01
Costo operativo (30%):							\$ 0,30
Precio total:							\$ 1,31
Precio con Impuestos							\$ 1,60
Precio venta:							\$ 8,00
Ganancia:							51,20%
							\$ 6,40

NOMBRE: Canelazo							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
3oz	jugo de naranjilla	megamaxi naranjilla		\$ 1,20	\$ 0,04	3	\$ 0,11
5g	canela	Megamaxi 80 gr	\$ 24,62	\$ 2,05	\$ 0,03	5	\$ 0,13
5g	clavo de olor	Megamaxi 1Kg	\$ 579,96	\$ 48,33	\$ 0,05	5	\$ 0,24
20gr	panela en bloque	Megamaxi 1Kg	\$ 20,88	\$ 1,74	\$ 0,00	20	\$ 0,03
2oz	aguardiente	Zhumir Aguardiente 750cc	\$ 64,80	\$ 5,40	\$ 0,23	2	\$ 0,45
			Total costo:				\$ 0,97
			Costo operativo (30%):				\$ 0,29
			Precio total:				\$ 1,26
			Precio con Impuestos				\$ 1,53
			Precio venta:				\$ 6,00
			Ganancia:				26,80% \$ 4,47

NOMBRE: Rompope TIERRA MANABA							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
6 onz	rompope	Rompope Artesanal 1tl	\$ 96,00	\$ 8,00	\$ 0,25	6	\$ 1,50
			Total costo:				\$ 1,50
			Costo operativo (30%):				\$ 0,45
			Precio total:				\$ 1,95
			Precio con Impuestos				\$ 2,38
			Precio venta:				\$ 5,00
			Ganancia:				13,11% \$ 2,62

NOMBRE: Rosero							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
40gr	mote	Supermaxi mote 500g	\$ 12,00	\$ 1,00	\$ 0,00	40	\$ 0,08
10gr	frutilla	Megamaxi 1Kg	\$ 51,60	\$ 4,30	\$ 0,00	10	\$ 0,04
10gr	babaco	Megamaxi 1Kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	10	\$ 0,02
10g	piña	Megamaxi 1Kg	\$ 36,00	\$ 3,00	\$ 0,00	10	\$ 0,03
5gr	canela	Megamaxi 80 gr	\$ 24,62	\$ 2,05	\$ 0,03	5	\$ 0,13
5gr	clave de olor	Megamaxi 1Kg	\$ 579,96	\$ 48,33	\$ 0,05	5	\$ 0,24
10ml	agua de azares	500 ml	\$ 36,00	\$ 3,00	\$ 0,01	10	\$ 0,06
15ml	zumo de limón	saquillo de 150 limones	\$ 9,00	\$ 0,06	\$ 0,18	1/2	\$ 0,09
20gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	20	\$ 0,04
			Total costo:				\$ 0,73
			Costo operativo (30%):				\$ 0,22
			Precio total:				\$ 0,95
			Precio con Impuestos				\$ 1,16
			Precio venta:				\$ 6,00
			Ganancia:				29,03% \$ 4,84

NOMBRE: Café de chuspa							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
45gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	45	\$ 0,50
20gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	20	\$ 0,04
			Total costo:				\$ 0,54
			Costo operativo (30%):				\$ 0,16
			Precio total:				\$ 0,71
			Precio con Impuestos				\$ 0,86
			Precio venta:				\$ 4,00
			Ganancia:				\$ 3,14

NOMBRE: Chocolate Ambateño							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
60gr	chocolate ambateño	Delicioso ambateño 200gr	\$ 23,40	\$ 1,95	\$ 0,01	60	\$ 0,59
20gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,02	20	\$ 0,40
180ml	leche	La lechera 1lt	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	180	\$ 0,27
5gr	canela	Megamaxi 80 gr	\$ 24,62	\$ 2,05	\$ 0,03	5	\$ 0,13
Total costo:							\$ 1,38
Costo operativo (30%):							\$ 0,41
Precio total:							\$ 1,80
Precio con Impuestos							\$ 2,19
Precio venta:							\$ 5,00
Ganancia:						14,03%	\$ 2,81

NOMBRE: Moca Frappuccine							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23
30 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	30	\$ 0,13
20gr	crema chantilly	Puratos 1lt	\$ 53,40	\$ 4,45	\$ 0,00	20	\$ 0,09
50gr	chocolate	Milano 650gr	\$ 32,52	\$ 2,71	\$ 0,00	50	\$ 0,21
20gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	20	\$ 0,04
Total costo:							\$ 0,91
Costo operativo (30%):							\$ 0,27
Precio total:							\$ 1,18
Precio con Impuestos							\$ 1,45
Precio venta:							\$ 4,00
Ganancia:						10,22%	\$ 2,55

NOMBRE: Moca Frappuccine con manjar							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23
30 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	30	\$ 0,38
50gr	manjar	Milano 650gr	\$ 32,52	\$ 2,71	\$ 0,00	50	\$ 0,21
20gr	crema chantilly	Puratos 1lt	\$ 53,40	\$ 4,45	\$ 0,00	20	\$ 0,09
Total costo:							\$ 1,12
Costo operativo (30%):							\$ 0,34
Precio total:							\$ 1,46
Precio con Impuestos							\$ 1,78
Precio venta:							\$ 4,50
Ganancia:						12,25%	\$ 2,72

NOMBRE: Moca Frappuccine con Chocolate Amargo Ecuatoriano							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23
30 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	30	\$ 0,38
20gr	crema chantilly	Puratos 1lt	\$ 53,40	\$ 4,45	\$ 0,00	20	\$ 0,09
50gr	chocolate amargo	Republica del Cacao 100g	\$ 80,40	\$ 6,70	\$ 0,07	50	\$ 3,35
20gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	20	\$ 0,04
Total costo:							\$ 4,30
Costo operativo (30%):							\$ 1,29
Precio total:							\$ 5,59
Precio con Impuestos							\$ 6,82
Precio venta:							8,00
Ganancia:						9,40%	\$ 1,18

NOMBRE: Oreo Frappuccine								
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida	
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23	
30 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	30	\$ 0,38	
36gr	galletas oreo	Galletas oreo paq36gr	\$ 4,80	\$ 0,40	\$ 0,01	36	\$ 0,40	
40 gr	chocolate	Milano 650gr	\$ 32,52	\$ 2,71	\$ 0,00	40	\$ 0,17	
20gr	crema chantilly	Puratos 1lt	\$ 53,40	\$ 4,45	\$ 0,00	20	\$ 0,09	
			Total costo:					\$ 1,26
			Costo operativo (30%):					\$ 0,38
			Precio total:					\$ 1,63
			Precio con Impuestos					\$ 1,99
			Precio venta:					\$ 5,00
			Ganancia:				15,04%	\$ 3,01

NOMBRE: Mocca Frappuccine con Chocolate blanco								
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida	
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22	
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23	
30 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	30	\$ 0,38	
20gr	crema chantilly	Puratos 1lt	\$ 53,40	\$ 4,45	\$ 0,00	20	\$ 0,09	
45gr	chocolate blanco	Milano 650gr	\$ 32,52	\$ 2,71	\$ 0,00	45	\$ 0,19	
20gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	20	\$ 0,04	
			Total costo:					\$ 1,14
			Costo operativo (30%):					\$ 0,34
			Precio total:					\$ 1,48
			Precio con Impuestos					\$ 1,81
			Precio venta:					\$ 5,00
			Ganancia:				15,95%	\$ 3,19

NOMBRE: Mocca Frappuccine de la casa								
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida	
90gr	helado de vainilla	SuperMaxi helado vainilla 1lt	\$ 30,00	\$ 2,50	\$ 0,00	90	\$ 0,23	
30gr	nutela	Nutela 750gr	\$ 124,20	\$ 10,35	\$ 0,01	30	\$ 0,41	
20ml	licor de chocolate	Bols de cacao 700 cc	\$ 106,80	\$ 8,90	\$ 0,01	20	\$ 0,25	
20gr	crema chantilly	Puratos 1lt	\$ 53,40	\$ 4,45	\$ 0,00	20	\$ 0,09	
30 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	30	\$ 0,38	
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22	
			Total costo:					\$ 1,58
			Costo operativo (30%):					\$ 0,47
			Precio total:					\$ 2,06
			Precio con Impuestos					\$ 2,51
			Precio venta:					\$ 5,00
			Ganancia:				12,46%	\$ 2,49

NOMBRE: Smoothies de mora y coco								
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida	
50ml	pulpa de mora	Megamaxi 500 ml	\$ 29,28	\$ 2,44	\$ 0,00	50	\$ 0,24	
50ml	pulpa de coco	Megamaxi 500 ml	\$ 20,16	\$ 1,68	\$ 0,00	50	\$ 0,17	
80ml	yogurt natural	Megamaxi 500 ml	\$ 24,72	\$ 2,06	\$ 0,00	80	\$ 0,33	
35gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	35	\$ 0,07	
30 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	30	\$ 0,38	
			Total costo:					\$ 1,19
			Costo operativo (30%):					\$ 0,36
			Precio total:					\$ 1,54
			Precio con Impuestos					\$ 1,88
			Precio venta:					\$ 5,00
			Ganancia:				15,59%	\$ 3,12

NOMBRE: Smoothies Piña y plátano							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
50ml	pulpa de piña	Megamaxi 500 ml	\$ 15,96	\$ 1,33	\$ 0,00	50	\$ 0,13
50gr	bananas	Megamaxi 1 Kg	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,00	50	\$ 0,10
40gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	40	\$ 0,08
10 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	30	\$ 0,13
80ml	yogurt natural	Megamaxi 500 ml	\$ 24,72	\$ 2,06	\$ 0,00	80	\$ 0,33
Total costo:							\$ 0,77
Costo operativo (30%):							\$ 0,23
Precio total:							\$ 1,00
Precio con impuestos							\$ 1,22
Precio venta:							\$ 4,50
Ganancia:							14,77%
							\$ 3,28

NOMBRE: Smoothies Frutilla y Naranja							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
70gr	frutillas	Megamaxi 1Kg	\$ 51,60	\$ 4,30	\$ 0,00	70	\$ 0,30
6oz	zumo de naranja	saco de 100 naranjas	\$ 5,00	\$ 0,05	\$ 0,05	6	\$ 0,30
80ml	yogurt natural	Megamaxi 500 ml	\$ 24,72	\$ 2,06	\$ 0,00	80	\$ 0,33
40gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	40	\$ 0,08
30 unid	hielo	funda de 100 unidades	\$ 15,00	\$ 1,25	\$ 0,01	30	\$ 0,38
Total costo:							\$ 1,39
Costo operativo (30%):							\$ 0,42
Precio total:							\$ 1,80
Precio con impuestos							\$ 2,20
Precio venta:							\$ 5,00
Ganancia:							14,01%
							\$ 2,80

NOMBRE: Café de la casa							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
50gr	chocolate amargo	Republica del Cacao 100gr	\$ 80,40	\$ 6,70	\$ 0,07	50	\$ 3,35
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23
50gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	50	\$ 0,56
40gr	leche condensada	Nestle leche condensada 397	\$ 25,08	\$ 2,09	\$ 0,01	40	\$ 0,21
Total costo:							\$ 4,35
Costo operativo (30%):							\$ 1,30
Precio total:							\$ 5,65
Precio con impuestos							\$ 6,89
Precio venta:							\$ 8,00
Ganancia:							8,86%
							\$ 1,11

NOMBRE: Café Expresso							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
60gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	60	\$ 0,67
35gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	35	\$ 0,07
Total costo:							\$ 0,74
Costo operativo (30%):							\$ 0,22
Precio total:							\$ 0,96
Precio con impuestos							\$ 1,18
Precio venta:							\$ 3,50
Ganancia:							8,13%
							\$ 2,32

NOMBRE: Café Americano							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
30gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	30	\$ 0,34
35gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	35	\$ 0,07
Total costo:							\$ 0,41
Costo operativo (30%):							\$ 0,12
Precio total:							\$ 0,53
Precio con Impuestos							\$ 0,64
Precio venta:							\$ 3,00
Ganancia:						7,07%	\$ 2,36

NOMBRE: Café Capuchino Clasico							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
190ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	190	\$ 0,29
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
5gr	canela	Megamaxi 80 gr	\$ 24,62	\$ 2,05	\$ 0,03	5	\$ 0,13
35gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	35	\$ 0,07
Total costo:							\$ 0,71
Costo operativo (30%):							\$ 0,21
Precio total:							\$ 0,92
Precio con Impuestos							\$ 1,12
Precio venta:							\$ 4,50
Ganancia:						15,20%	\$ 3,38

NOMBRE: Café Capuchino con Espiritu del Ecuador							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
190ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	190	\$ 0,29
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
5gr	canela	Megamaxi 80 gr	\$ 24,62	\$ 2,05	\$ 0,03	5	\$ 0,13
35gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	35	\$ 0,07
1oz	Espiritu del Ecuador	Espiritu del Ecuador 750ml	\$ 120,60	\$ 10,05	\$ 0,42	1	\$ 0,42
Total costo:							\$ 1,13
Costo operativo (30%):							\$ 0,34
Precio total:							\$ 1,46
Precio con Impuestos							\$ 1,79
Precio venta:							\$ 5,00
Ganancia:						16,07%	\$ 3,21

NOMBRE: Café Capuchino con brandy							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
190ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	190	\$ 0,29
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
5gr	canela	Megamaxi 80 gr	\$ 24,62	\$ 2,05	\$ 0,03	5	\$ 0,13
35gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	35	\$ 0,07
1oz	brandy	Napoleon Fauconnier V.S.O.P. 700cc	\$ 180,00	\$ 15,00	\$ 0,68	1	\$ 0,68
Total costo:							\$ 1,39
Costo operativo (30%):							\$ 0,42
Precio total:							\$ 1,81
Precio con Impuestos							\$ 2,20
Precio venta:							\$ 5,00
Ganancia:						13,98%	\$ 2,80

NOMBRE: Café Capuchino con whisky							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
190ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	190	\$ 0,29
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
5gr	canela	Megamaxi 80 gr	\$ 24,62	\$ 2,05	\$ 0,03	5	\$ 0,13
35gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	35	\$ 0,07
10z	whisky	Old times 750ml	\$ 100,80	\$ 8,40	\$ 0,35	1	\$ 0,35
Total costo:							\$ 1,06
Costo operativo (30%):							\$ 0,32
Precio total:							\$ 1,37
Precio con Impuestos							\$ 1,68
Precio venta:							\$ 5,00
Ganancia:							16,62%
							\$ 3,32

NOMBRE: Mocachino Clasico							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
30gr	cacao	Ricacao en polvo 440gr	\$ 29,88	\$ 2,49	\$ 0,01	30	\$ 0,17
30gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	30	\$ 0,06
Total costo:							\$ 0,68
Costo operativo (30%):							\$ 0,20
Precio total:							\$ 0,88
Precio con Impuestos							\$ 1,08
Precio venta:							\$ 3,50
Ganancia:							8,48%
							\$ 2,42

NOMBRE: Mocachino con Espiritu del Ecuador							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
30gr	cacao	Ricacao en polvo 440gr	\$ 29,88	\$ 2,49	\$ 0,01	30	\$ 0,17
30gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	30	\$ 0,06
1oz	Espiritu del Ecuador	Espiritu del Ecuador 750ml	\$ 120,60	\$ 10,05	\$ 0,42	1	\$ 0,42
Total costo:							\$ 1,10
Costo operativo (30%):							\$ 0,33
Precio total:							\$ 1,43
Precio con Impuestos							\$ 1,74
Precio venta:							\$ 5,00
Ganancia:							16,30%
							\$ 3,26

NOMBRE: Mocachino con brandy							
Cantidad requerida	Ingresos	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
30gr	cacao	Ricacao en polvo 440gr	\$ 29,88	\$ 2,49	\$ 0,01	30	\$ 0,17
30gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	30	\$ 0,06
10z	brandy	Napoleon Fauconnier V.S.O.P. 700cc	\$ 180,00	\$ 15,00	\$ 0,68	1	\$ 0,68
Total costo:							\$ 1,36
Costo operativo (30%):							\$ 0,41
Precio total:							\$ 1,77
Precio con Impuestos							\$ 2,16
Precio venta:							\$ 5,00
Ganancia:							14,21%
							\$ 2,84

NOMBRE: Mocachino con whisky							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
150ml	leche	La Lechera	\$ 18,00	\$ 1,50	\$ 0,00	150	\$ 0,23
20gr	café	Sweet and coffe 400gr	\$ 53,76	\$ 4,48	\$ 0,01	20	\$ 0,22
30gr	cacao	Ricacao en polvo 440gr	\$ 29,88	\$ 2,49	\$ 0,01	30	\$ 0,17
30gr	azúcar	Azúcar San Carlos 2kg	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 0,00	30	\$ 0,06
10z	whisky	Old times 750ml	\$ 100,80	\$ 8,40	\$ 0,35	1	\$ 0,35
Total costo:							\$ 1,03
Costo operativo (30%):							\$ 0,31
Precio total:							\$ 1,34
Precio con Impuestos							\$ 1,63
Precio venta:							\$ 5,00
Ganancia:							16,84%
							\$ 3,37

NOMBRE: Cerveza Club Nacional							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
1	Cerveza		\$ 10,80	\$ 0,90	\$ 0,90	1	\$ 0,90
Total costo:							\$ 0,90
Costo operativo (30%):							\$ 0,27
Precio total:							\$ 1,17
Precio con Impuestos							\$ 1,43
Precio venta:							\$ 4,00
Ganancia:							10,29%
							\$ 2,57

NOMBRE: Cerveza Corona Importada							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
1	Cerveza		\$ 18,72	\$ 1,56	\$ 1,56	1	\$ 1,56
Total costo:							\$ 1,56
Costo operativo (30%):							\$ 0,47
Precio total:							\$ 2,03
Precio con Impuestos							\$ 2,47
Precio venta:							\$ 5,00
Ganancia:							12,63%
							\$ 2,53

NOMBRE: Agua Mineral							
Cantidad requerida	Ingredientes	Descripcion	Precio por caja x12 unidades	Precio por botella	Precio por onza	Unidad de medida	Valor de medida
6 oz	Agua mineral	Botella 3lt	\$ 12,48	\$ 1,04	\$ 0,05	6	\$ 0,27
Total costo:							\$ 0,27
Costo operativo (30%):							\$ 0,08
Precio total:							\$ 0,35
Precio con Impuestos							\$ 0,43
Precio venta:							\$ 2,00
Ganancia:							3,14%
							\$ 1,57

NOMBRE: Red Bull							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
1	energizante	bot 250 cc	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 2,00	1	\$ 2,00
			Total costo:				\$ 2,00
			Costo operativo (30%):				\$ 0,60
			Precio total:				\$ 2,60
			Precio con Impuestos				\$ 3,17
			Precio venta:				\$ 4,00
			Ganancia:				3,31% \$ 0,83

NOMBRE: Agua Natural							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
1			\$ 2,64	\$ 0,22	\$ 0,22	1	\$ 0,22
			Total costo:				\$ 0,22
			Costo operativo (30%):				\$ 0,07
			Precio total:				\$ 0,29
			Precio con Impuestos				\$ 0,35
			Precio venta:				\$ 1,50
			Ganancia:				1,73% \$ 1,15

NOMBRE: Gaseosa							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
1	Gaseosa	Botella 500cc	\$ 14,88	\$ 0,62	\$ 0,62	1	\$ 0,62
			Total costo:				\$ 0,62
			Costo operativo (30%):				\$ 0,19
			Precio total:				\$ 0,81
			Precio con Impuestos				\$ 0,98
			Precio venta:				\$ 2,00
			Ganancia:				2,03% \$ 1,02

NOMBRE: Té							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
1	Té	Botella 550cc	\$ 15,12	\$ 0,63	\$ 0,63	1	\$ 0,63
			Total costo:				\$ 0,63
			Costo operativo (30%):				\$ 0,19
			Precio total:				\$ 0,82
			Precio con Impuestos				\$ 1,00
			Precio venta:				\$ 2,00
			Ganancia:				2,00% \$ 1,00

DOS HEMISFERIOS VINOS TINTOS							
NOMBRE: Del Morro							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 100,32	\$ 8,36	\$ 0,36	6	\$ 2,18
Total costo:							\$ 2,18
Costo operativo (30%):							\$ 0,65
Precio total:							\$ 2,84
Precio con Impuestos							\$ 3,46
Precio venta:							\$ 8,00
Ganancia:						36,33%	\$ 4,54

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos	\$ 32,00
-----------------------------	----------

NOMBRE: Bruma							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino tinto	Botella de 75cl	\$ 158,52	\$ 13,21	\$ 0,57	6	\$ 3,45
Total costo:							\$ 3,45
Costo operativo (30%):							\$ 1,03
Precio total:							\$ 4,48
Precio con Impuestos							\$ 5,47
Precio venta:							\$ 10,00
Ganancia:						45,35%	\$ 4,53

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos	\$ 40,00
-----------------------------	----------

NOMBRE: Travesia							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 246,48	\$ 20,54	\$ 0,89	6	\$ 5,36
Total costo:							\$ 5,36
Costo operativo (30%):							\$ 1,61
Precio total:							\$ 6,97
Precio con Impuestos							\$ 8,50
Precio venta:							\$ 12,00
Ganancia:						42,02%	\$ 3,50

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos	\$ 48,00
-----------------------------	----------

NOMBRE: Paradoja							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 290,28	\$ 24,19	\$ 1,05	6	\$ 6,31
Total costo:							\$ 6,31
Costo operativo (30%):							\$ 1,89
Precio total:							\$ 8,20
Precio con Impuestos							\$ 10,01
Precio venta:							\$ 15,00
Ganancia:						74,87%	\$ 4,99

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos	\$ 60,00
-----------------------------	----------

CONDE DE LA CRUZ VINOS TINTOS							
NOMBRE: Región							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripción</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 74,16	\$ 6,18	\$ 0,27	6	\$ 1,61
			Total costo:				\$ 1,61
			Costo operativo (30%):				\$ 0,48
			Precio total:				\$ 2,10
			Precio con Impuestos				\$ 2,56
			Precio venta:				\$ 10,00
			Ganancia:				74,43% \$ 7,44

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos \$ 40,00

NOMBRE: Cabernet Sauvignon							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripción</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 71,64	\$ 5,97	\$ 0,26	6	\$ 1,56
			Total costo:				\$ 1,56
			Costo operativo (30%):				\$ 0,47
			Precio total:				\$ 2,02
			Precio con Impuestos				\$ 2,47
			Precio venta:				\$ 8,00
			Ganancia:				44,24% \$ 5,53

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos \$ 32,00

NOMBRE: Merlot							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripción</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 71,64	\$ 5,97	\$ 0,26	6	\$ 1,56
			Total costo:				\$ 1,56
			Costo operativo (30%):				\$ 0,47
			Precio total:				\$ 2,02
			Precio con Impuestos				\$ 2,47
			Precio venta:				\$ 8,00
			Ganancia:				44,24% \$ 5,53

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos \$ 32,00

NOMBRE: Alyce							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripción</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 254,16	\$ 21,18	\$ 0,92	6	\$ 5,53
			Total costo:				\$ 5,53
			Costo operativo (30%):				\$ 1,66
			Precio total:				\$ 7,18
			Precio con Impuestos				\$ 8,76
			Precio venta:				\$ 15,00
			Ganancia:				93,56% \$ 6,24

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos \$ 60,00

DOS HEMISFERIOS VINO BLANCO							
NOMBRE: Enigma							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 195,00	\$ 16,25	\$ 0,71	6	\$ 4,24
Total costo:							\$ 4,24
Costo operativo (30%):							\$ 1,27
Precio total:							\$ 5,51
Precio con Impuestos							\$ 6,72
Precio venta:							\$ 12,00
Ganancia:						63,32%	\$ 5,28

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos \$ 48,00

CONDE DE LA CRUZ VINO BLANCO							
NOMBRE: Sauvignon Blanc							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 71,64	\$ 5,97	\$ 0,26	6	\$ 1,56
Total costo:							\$ 1,56
Costo operativo (30%):							\$ 0,47
Precio total:							\$ 2,02
Precio con Impuestos							\$ 2,47
Precio venta:							\$ 8,00
Ganancia:						44,24%	\$ 5,53

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos \$ 32,00

VIÑA CHAUPI ESTANCIA VINO BLANCO							
NOMBRE: Palomino Fino							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
6 oz	Vino Tinto	Botella de 75 cl	\$ 246,48	\$ 20,54	\$ 0,89	6	\$ 5,36
Total costo:							\$ 5,36
Costo operativo (30%):							\$ 1,61
Precio total:							\$ 6,97
Precio con Impuestos							\$ 8,50
Precio venta:							\$ 12,00
Ganancia:						42,02%	\$ 3,50
Precio con Impuestos							\$ 60,00

PRECIO POR BOTELLA

Precio con Impuestos \$ 60,00

NOMBRE: Cerveza Club Nacional							
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>
1	Cerveza		\$ 10,80	\$ 0,90	\$ 0,90	1	\$ 0,90
Total costo:							\$ 0,90
Costo operativo (30%):							\$ 0,27
Precio total:							\$ 1,17
Precio con Impuestos							\$ 1,43
Precio venta:							\$ 4,00
Ganancia:						10,29%	\$ 2,57

NOMBRE: Cerveza Corona Importada								
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>	
1	Cerveza		\$ 18,72	\$ 1,56	\$ 1,56	1	\$ 1,56	
			Total costo:					\$ 1,56
			Costo operativo (30%):					\$ 0,47
			Precio total:					\$ 2,03
			Precio con Impuestos					\$ 2,47
			Precio venta:					\$ 5,00
			Ganancia:				12,63%	\$ 2,53

NOMBRE: Agua Mineral								
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>	
6 oz	Agua mineral	Botella 3lt	\$ 12,48	\$ 1,04	\$ 0,05	6	\$ 0,27	
			Total costo:					\$ 0,27
			Costo operativo (30%):					\$ 0,08
			Precio total:					\$ 0,35
			Precio con Impuestos					\$ 0,43
			Precio venta:					\$ 2,00
			Ganancia:				3,14%	\$ 1,57

NOMBRE: Red Bull								
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>	
1	energizante	bot 250 cc	\$ 24,00	\$ 2,00	\$ 2,00	1	\$ 2,00	
			Total costo:					\$ 2,00
			Costo operativo (30%):					\$ 0,60
			Precio total:					\$ 2,60
			Precio con Impuestos					\$ 3,17
			Precio venta:					\$ 4,00
			Ganancia:				3,31%	\$ 0,83

NOMBRE: Agua Natural								
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>	
1			\$ 2,64	\$ 0,22	\$ 0,22	1	\$ 0,22	
			Total costo:					\$ 0,22
			Costo operativo (30%):					\$ 0,07
			Precio total:					\$ 0,29
			Precio con Impuestos					\$ 0,35
			Precio venta:					\$ 1,50
			Ganancia:				1,73%	\$ 1,15

NOMBRE: Gaseosa								
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>	
1	Gaseosa	Botella 500c	\$ 14,88	\$ 0,62	\$ 0,62	1	\$ 0,62	
			Total costo:					\$ 0,62
			Costo operativo (30%):					\$ 0,19
			Precio total:					\$ 0,81
			Precio con Impuestos					\$ 0,98
			Precio venta:					\$ 2,00
			Ganancia:				2,03%	\$ 1,02

NOMBRE: Té								
<u>Cantidad requerida</u>	<u>Ingredientes</u>	<u>Descripcion</u>	<u>Precio por caja x12 unidades</u>	<u>Precio por botella</u>	<u>Precio por onza</u>	<u>Unidad de medida</u>	<u>Valor de medida</u>	
1	Té	Botella 550cc	\$ 15,12	\$ 0,63	\$ 0,63	1	\$ 0,63	
			Total costo:					\$ 0,63
			Costo operativo (30%):					\$ 0,19
			Precio total:					\$ 0,82
			Precio con Impuestos					\$ 1,00
			Precio venta:					\$ 2,00
			Ganancia:				2,00%	\$ 1,00