



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

RESTAURANTE EL SALUDABLE CRIOLLO

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos  
para optar por el título de Tecnólogo en Alimentos y Bebidas

Profesor Guía  
Lcdo. Andrés Montero

Autor  
Juan Piña Chimbo

Año  
2015

## **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 cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”

---

Andrés Montero  
Chef  
C.I.:171928338- 2

### **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

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

---

Juan Piña Chimbo  
C.I.:171764897-4

## **AGRADECIMIENTO**

Este trabajo es gracias a mi esfuerzo, dedicación, mis ganas de salir adelante y con la bendición de Dios.

**DEDICATORIA**

Dedico este proyecto a Dios, a mis padres, por haberme inculcado desde la niñez en el estudio.

## RESUMEN

El presente proyecto busca cubrir una necesidad, con un restaurante de almuerzos ejecutivos que se ubicará en el sector de Calderón. Específicamente a los residentes del nuevo hospital universitario, que estará ubicado en la zona norte de Quito, en la parroquia de Calderón, sector de Churoloma, con acceso desde la vía a Marianitas, avenida Geovanny Calles Lascano entre la Calle B y Derby, ya que en el presente año se abrirán las puertas por primera vez.

Para la creación del restaurante de almuerzos ejecutivos, se debe de estructurar varios puntos, a través de objetivos, estudios de mercado, planes estratégicos y encuestas acerca del negocio.

Los establecimientos de alimentos y bebidas buscan, beneficiar al propietario y los habitantes del sector porque genera turismo comunitario, a través de los productos alimenticios y como identidad del sector, región o zona del país.

Luego se estructurará el plan de marketing analizando, estadísticamente los porcentajes de estrategias viables, para el mercado meta del negocio de alimentos y bebidas, demostrando que el negocio en el sector promete tener éxito.

Al final se planteará, las cifras de gastos, costos de materia prima, gastos variables, gastos fijos, gastos de constitución, inversión y punto de equilibrio, a través del plan financiero. El plan determinará que el negocio es rentablemente en el sector; este es el objetivo meta del proyecto planteado.

## ABSTRACT

This project aims to cover a need, with a restaurant of executive lunches that will be located in the sector of Calderón. Specifically to the residents of the new university hospital, which will be located in the area north of Quito, in the parish of Calderón, of Churoloma sector, with access from the track to Marianitas, Geovanny Streets Lascano avenue between the street B and Derby, because in the present year will open the doors for the first time.

For the creation of the Executive lunch restaurant, they must be structured several points, through objectives, market research, strategic plans and surveys about the business.

The food and beverage establishments are looking for benefit to the owner and the inhabitants of the sector because it generates tourism community, through the food products and as identity of the sector, region or area of the country.

Then it will be structured the marketing plan analyzing, statistically the percentages of viable strategies, for the target market of the business of food and drinks, demonstrating that the business in the sector promises to be successful.

At the end will be raised, the expenditure figures, raw material costs, variable costs, fixed costs, cats of constitution, investment and point of balance, through the financial plan. The plan will determine what the business is profitably in the sector; this is the objective of the project goal raised.

# ÍNDICE

CAPÍTULO I.....	1
MARCO TEÓRICO.....	1
1.1 Introducción.....	1
1.2 Antecedentes.....	2
1.3 Justificación.....	3
1.4 Delimitación del tema.....	3
CAPÍTULO II.....	5
DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO.....	5
2.1 Objetivos.....	5
2.2 Objetivos generales.....	5
2.3 Objetivos específicos.....	5
2.3.1 Plan estratégico.....	5
2.3.2 Estudio de mercado.....	5
2.3.3 Plan de marketing.....	6
2.3.4 Plan operativo.....	6
2.3.5 Plan financiero.....	6
2.4 Concepto del negocio.....	6
2.5 Tipo de comida.....	7
2.6 El plato principal.....	7
2.7 Productos saludables.....	7
2.8 Nuestros Productos.....	8
2.9 Descripción del menú.....	8
2.10 Ambiente.....	9
2.11 Calidad de servicio y atención al cliente.....	10
2.12 Descripción de Empresa.....	10
2.13 Misión.....	11
2.14 Visión.....	11
2.15 Valores corporativos.....	11
2.16 Análisis FODA.....	12
2.16.1 Fortalezas.....	12



2.16.2 Debilidades.....	13
2.16.3 Oportunidades.....	13
2.16.4 Amenazas .....	13
2.17 Ventaja competitiva.....	13
2.18 Oferta gastronómica .....	14
<b>CAPÍTULO III .....</b>	<b>16</b>
<b>PLAN DE OPERACIONES .....</b>	<b>16</b>
3.1 Referencia del entorno.....	16
3.2 Justificación de la zona.....	16
3.3 Mapa de la zona .....	17
3.4 Estructura de la empresa brigada .....	18
3.5 Organigrama.....	19
3.6 Descripción de puestos.....	20
3.6.1 Gerencia y Jefe de A&B .....	20
3.6.2 Jefe financiero y contador .....	20
3.6.3 Jefe de compras y bodega .....	20
3.6.4 Producción .....	20
3.6.5 Servicio .....	20
3.6.6 Marketing.....	20
3.7 Políticas .....	20
3.8 Horarios de trabajo .....	22
3.9 Uniformes .....	23
3.10 Permisos de funcionamiento.....	25
3.11 Reclutamiento, selección de personal y contratación .....	26
3.11.1 Proceso de selección .....	26
3.11.2 Requisitos.....	27
3.11.3 Selección del personal .....	28
3.11.4 Contratación del personal .....	28
3.12 Equipamiento.....	29
3.13 Estudio arquitectónico.....	32
3.13.1 Rotación .....	32
3.14 Cálculo de la superficie del establecimiento, cocina y salón.....	32

3.15 Diseño del local.....	33
3.16 Atención al público.....	35
3.17 Ciclo de operaciones .....	35
3.17.1 Compras.....	35
3.17.2 Recepción .....	36
3.17.3 Almacenamiento.....	36
3.17.4 Producción .....	36
3.17.5 Servicio .....	38
3.17.6 Facturación.....	38
3.17.7 Promoción y venta.....	38
3.18 Sistemas de control .....	39
<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>40</b>
<b>ANÁLISIS DE MERCADO.....</b>	<b>40</b>
4.1 Metodología de investigación .....	40
4.2 Técnicas de Investigación.....	40
4.3 Análisis de información .....	40
4.4 Fuentes de información .....	41
4.5 Análisis demográfico.....	41
4.6 Análisis macro de El Saludable Criollo Restaurante .....	42
4.7 Análisis micro de El Saludable Criollo Restaurante .....	42
4.8 Análisis de la competencia .....	43
4.9 Análisis del consumidor .....	49
4.10 Análisis de resultado.....	50
4.11 Método de encuesta .....	50
<b>CAPÍTULO V .....</b>	<b>54</b>
<b>PLAN DE MARKETING .....</b>	<b>54</b>
5.1 Marketing mix .....	54
5.1.1 Producto .....	54
5.1.2 Plaza .....	54
5.1.3 Precio .....	55
5.1.4 Promoción .....	55

5.1.5 Proceso .....	55
5.1.6 Entorno.....	56
5.1.7 Personas .....	56
5.2 Productividad y calidad .....	56
5.3 Imagen corporativa .....	56
5.4 Diseño interior.....	57
5.5 Publicidad .....	57
5.6 Rótulo del establecimiento.....	57
5.7 Relaciones públicas .....	57
5.8 Políticas .....	58
5.9 Estrategias de promoción culinaria .....	58
5.10 Cronograma de plan de marketing.....	59
5.11 Explicación del cronograma de marketing .....	60
5.12 Receta estándar.....	61
5.13 Servicios contratados.....	62
<b>CAPÍTULO VI.....</b>	<b>63</b>
<b>PLAN FINANCIERO .....</b>	<b>63</b>
6.1 Recetas estándar.....	63
6.2 Punto de equilibrio .....	63
6.3 Inversión .....	63
6.4 Presupuesto general de gastos .....	64
<b>7. Conclusiones .....</b>	<b>79</b>
7.1 Recomendaciones .....	79
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>80</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>82</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1, delimitación del Restaurante de Almuerzos Ejecutivos. ....	4
Figura 2, cuadro de análisis FODA del negocio de restaurante de almuerzos ejecutivos. ....	12
Figura 3, mapa en el que se indica las calles de intersección y punto exacto del negocio de restaurante de almuerzos ejecutivos14. ....	17
Figura 4, fotografía del tipo de local para el negocio de alimentos y bebidas. Tomado de tu propiedad Ecuador, 2014, locales en Calderón. ....	18
Figura 5, cuadro de funciones por puestos en las distintas aéreas del negocio de almuerzos ejecutivos. ....	19
Figura 6, Descripción de uniformes para la microempresa. ....	24
Figura 7, formula de la regla de tres. Tomado de Samartick, 2015. ....	32
Figura 8, diseño arquitectónico del negocio de alimentos y bebidas. ....	34
Figura 9, circulo de operaciones. ....	35
Figura 10, cuadro de análisis macro de mercado en negocios de alimentos y bebidas. Adaptado Cámara de Comercio Quito, 2014. ....	42
Figura 11, cuadro de análisis micro de mercado en negocios de alimentos y bebidas. ....	42
Figura 12, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante. ....	50
Figura 13, el rango de edad. ....	51
Figura 14, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante. ....	51
Figura 15, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante. ....	52
Figura 16, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante. ....	53
Figura 17, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante. ....	53
Figura 18, publicación de foto. Adaptado, Spanish visit Korea, 2014. ....	57
Figura 19, rótulo del establecimiento. ....	57
Figura 20, imagen corporativa en bolígrafos servilletas y tazas ....	58
Figura 21, servilleta con marca del negocio. ....	62

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1, se indica un ejemplo del tipo de platos que ofertara el negocio de almuerzos ejecutivos. ....	14
Tabla 2, cuadro con número de brigada del personal necesario para apertura del negocio de restaurante de almuerzos ejecutivos. ....	18
Tabla 3, cuadro de horarios de trabajo de todo el personal del negocio de almuerzos ejecutivos. ....	22
Tabla 5, cuadro de lista de productos para la producción. ....	37
Tabla 6, cuadro de hoja de comandas para un buen orden de la cocina. ....	38
Tabla 7, cuadro de análisis por cantidad de negocios de alimentos y bebidas en la zona de Calderón. ....	43
Tabla 8, cuadro descriptivo del tipo de competencia directa del negocio de alimentos y bebidas. ....	43
Tabla 9, cuadro descriptivo de la competencia indirecta del negocio de alimentos y bebidas. ....	44
Tabla 10, a continuación, se presentan los productos que ofrece la competencia, tanto directa, como indirecta. ....	44
Tabla 11, cuadro descriptivo de la promoción y publicidad de la competencia. ....	46
Tabla 12, cuadro descriptivo de ambiente y decoración de la competencia. ...	47
Tabla 13, cuadro general de balance para cada competidor. ....	48
Tabla 14, cuadro de balance de cada competidor. ....	48
Tabla 15, cuadro de balance de cada competidor. ....	49
Tabla 16, cuadro de oferta de precio y productos frente a la competencia directa. ....	55
Tabla 17, cronograma de marketing. ....	59
Tabla 18, cuadro de receta estándar. ....	61
Tabla 19, cuadro punto de equilibrio del negocio. ....	63
Tabla 20, cuadro de inversión del negocio. ....	63
Tabla 21, cuadro gastos de constitución. ....	64
Tabla 22, cuadro de financiamiento. ....	64
Tabla 23, cuadro de equipo, mobiliario e instalaciones. ....	65

Tabla 24, cuadro menaje de bebidas, cocina, limpieza.....	66
Tabla 25, cuadro de vajilla, cubertería, cristalería y mantelería. ....	69
Tabla 26, cuadro rol de pagos.....	70
Tabla 27, cuadro suministro de servicios. ....	70
Tabla 28, cuadro de uniformes.....	71
Tabla 29, cuadro productos de tecnología. ....	72
Tabla 30, cuadro de publicidad y material.....	73
Tabla 31, cuadro costos de materia prima. ....	75
Tabla 32, cuadro de cheque promedio.....	76
Tabla 33, cuadro flujo de estado financiero.....	78

## **CAPÍTULO I**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **1.1 Introducción**

Hoy en día el turismo se inclina, más a los sectores, que se encuentran promoviendo la cultura a través de alimentos y bebida, propios de la región, realizando, productos originarios del país.

Los establecimientos de almuerzos ejecutivos, se han incrementado en mayor índice de crecimiento en los últimos años, puesto que las personas, han optado por comer fuera de sus casas, por motivos laborales y encuentros entre compañeros o amigos, la sociedad, ha hecho que estos establecimientos se incrementen en la capital.

Puesto que las familias, han dejado de comer en sus hogares, por lo que las mujeres, han empezado a tener participación en el ámbito laboral en la sociedad.

Por otro lado, esto ha significado mayor incremento, en establecimientos de alimentos y bebidas. Porque quieren mantenerse saludables; alimentándose con productos frescos, disminuyendo la alimentación con productos recalentados. También porque ha incrementado su índice de ingresos, cambiando así sus hábitos alimenticios.

En el presente proyecto, que se elaborará a través de planteamientos, encuestas en el sector, enfocadas hacia el ámbito gastronómico, con el negocio de almuerzos ejecutivos en la zona de Marianitas sector Calderón, con productos del sector. Con este proyecto se propondrá, un negocio rentable para el propietario y el reconocimiento sector, a través de la propuesta gastronómica.

## 1.2 Antecedentes

En Quito, los clientes de restaurantes de almuerzos ejecutivos han aumentado, entre semana los consumidores, almuerzan entre amigos o compañeros de trabajo, este dato se refleja en el aumento de negocios de alimentos y bebidas, en un 16% puesto que se ve registrado en el Ministerio de Turismo.

Por otro lado, el incremento de clientes, en negocios de alimentos y bebidas, ocurre por algunos motivos. Las personas tienen más ingresos y prefieren comer fuera de casa. Los hábitos de la sociedad han cambiado, ya que no tienen tiempo de regresar a comer en casa porque las esposas ya trabajan. Los alimentos recalentados son perjudiciales para la salud, puesto que pierden nutrientes, esto ha hecho que las personas opten por comer en estos establecimientos, según los datos referenciales del INEC.

Lo cual indica que los negocios de alimentos y bebidas ofrezcan, productos de mayor calidad, proponiendo una alimentación saludable; es aquella que permite alcanzar y mantener el funcionamiento correcto para nuestro organismo, conservando la salud.

Por ello debe ser asequible, que permita ser viable desde el punto de vista económico para el individuo y equilibrado; es decir que cubra las necesidades de energía para el organismo en función de diferentes circunstancias de la vida, como también equilibrada, en mayor presencia de una amplia variedad de alimentos frescos, sobre todo de origen vegetal y con escasa presencia de bebidas alcohólicas.

Por lo que se está generando, una gran tasa de crecimiento en este sector del noroccidente de la capital, que aumentará de 137.635 habitantes al 2025 llegará a un número de 210.257 habitantes, es por ello que el gobierno actual ha empezado a generar obras para bienestar ciudadano del sector como la construcción del nuevo hospital universitario y que abrirá nuevas ofertas de empleo y emprendimientos de negocios de alimentos y bebidas en la zona de Calderón, como dice en la página de la agencia pública de noticias de Quito, 2014.



### **1.3 Justificación**

Se realizará esta investigación para la creación de un restaurante de almuerzos ejecutivos en el sector de Marianas, parroquia de Calderón, cerca del nuevo hospital general universitario.

Lo cual beneficiará, a este tipo de clientes del sector. También ayudará al crecimiento profesional en el campo del emprendimiento gastronómico.

Por otro lado, los productos que se ofertarán, son del propio sector. Este negocio beneficiará al turismo comunitario, entre los habitantes que se encuentran establecidos alrededor del proyecto de negocio gastronómico.

### **1.4 Delimitación del tema**

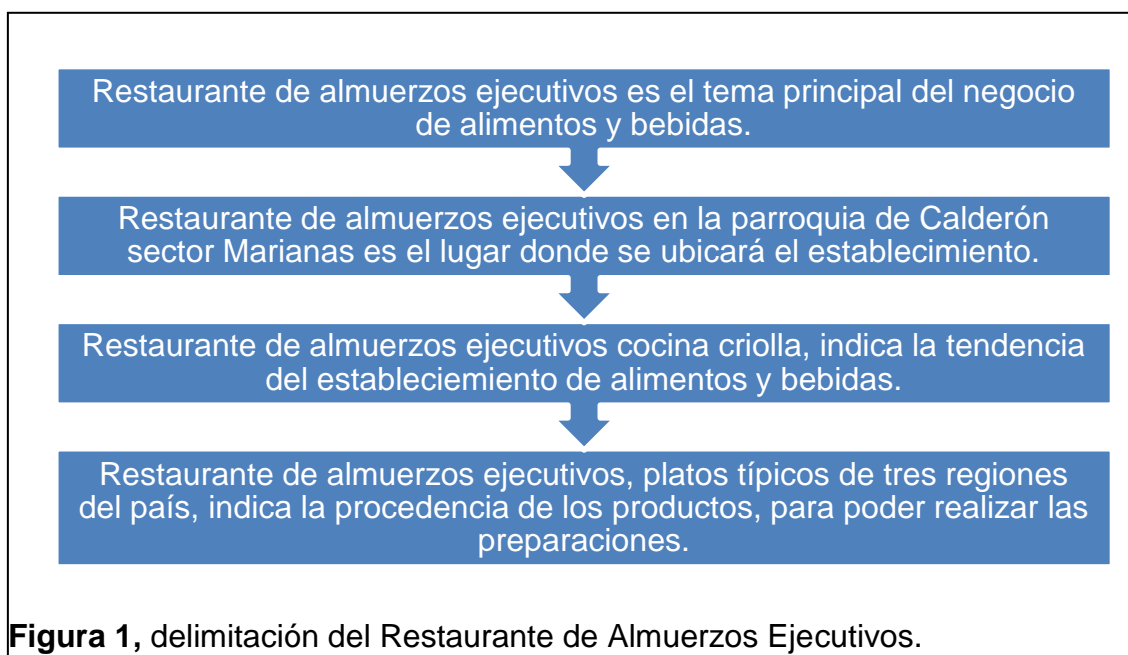
Se define claramente lo que se va a investigar, a quienes se va a ofertar los almuerzos ejecutivos y el lugar donde se establecerá el negocio. Podemos empezar a delimitar con el significado del término alimentación saludable.

Una alimentación saludable, es aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía, que cada persona necesita para mantenerse sana. Lo cual indica, que una persona bien alimentada tiene más oportunidad de desarrollarse plenamente, vivir con salud, aprender y trabajar mejor, protegerse de enfermedades

El restaurante de almuerzos ejecutivos estará ubicado en la parroquia de Calderón sector Marianas, ofertará platos típicos de tres regiones del país, con tendencia de la cocina nacional.

Los almuerzos ejecutivos, es una comida completa compuesta de tres tiempos, los cuales incluyen un menú con sopa, plato fuerte, postre, acompañado de ensalada y una bebida.

❖ **Cuadro de delimitación del tema**



**Figura 1**, delimitación del Restaurante de Almuerzos Ejecutivos.

## **CAPÍTULO II**

### **DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO**

#### **2.1 Objetivos**

Desarrollar una cultura de calidad y calidez gastronómico ecuatoriano, su influencia en la sociedad. Por medio de este trabajo investigativo se quiere destacar nuestros productos de gran diversidad, lo que caracteriza a nuestra cocina ecuatoriana.

#### **2.2 Objetivos generales**

Conseguir con productos nacionales y saludables, satisfacer una de las necesidades básicas, como lo es la alimentación, mediante un negocio de almuerzos ejecutivos, generando rentabilidad en un nuevo barrio de la parroquia de Calderón.

#### **2.3 Objetivos específicos**

##### **2.3.1 Plan estratégico**

Planificar con precios competitivos, la introducción de productos saludables frente a los de la competencia ya ofertados, para satisfacer a los clientes potenciales y así obtener mejores ventas, posicionando de mejor manera el negocio, en el nuevo barrio de Marianas en la zona de Calderón.

##### **2.3.2 Estudio de mercado**

Determinar el segmento de mercado cerca del negocio planteado en la zona de Calderón, buscando generar que el negocio de almuerzos ejecutivos tenga una aceptación favorable, obteniendo rentabilidad.

### **2.3.3 Plan de marketing**

Planificar estrategias, que permitan de mejor manera llegar al mercado del sector en Marianas, buscando las necesidades y deseos del mercado de forma más eficiente que la competencia.

### **2.3.4 Plan operativo**

Determinar la estructura interna del negocio, con los procesos aptos, para las compras, con los proveedores de cada receta, al recibir los productos con el peso y precio marcados en las facturas, verificando constantemente e indicando la calidad; se deberá cumplir con una limpieza, después se almacenará según su forma de conservación, en el frío, congelación o en la bodega general, tendrá un control producción, realizando mise en place, en el servicio será de forma ordenada y con calidad, generando ventas, lo cual con lleva una rentabilidad del negocio.

### **2.3.5 Plan financiero**

Determinar el costo real, en productos del negocio, buscando el retorno de inversión.

## **2. 4 Concepto del negocio**

El restaurante El Saludable Criollo es un negocio, que ofrece menús establecidos de cocina ecuatoriana, con precios moderados, platos saludables, y un equilibrio en cuanto a calidad y cantidad. El servicio será de tipo americana, por la rapidez, la comida se prepara en la cocina y un mesero la lleva a la mesa de los comensales, las reglas del servicio son muy sencillas. Servir los alimentos y bebidas por la derecha y retirar los platos por el mismo lado. No se requiere de mucho personal porque el servicio no es complicado. Se desarrollará en un ambiente de casa, con matices de colores vivos en el cual los clientes se sientan confortables y relajados para una mejor socialización en el entorno. Sé ubicará en la zona de Calderón, barrio Marianas, cerca del Nuevo Hospital Universitario.

## **2.5 Tipo de comida**

La gastronomía ecuatoriana es variada, por sus regiones naturales las cuales son: costa, sierra, oriente y región insular. Los diferentes platos y los productos varían según las condiciones naturales, así también como las costumbres y sus diferentes tradiciones. Por este motivo, la comida, se prepara, con una amplia gama de ingredientes, que contienen desde pescados y mariscos, carnes, frutas, hasta tubérculos, hortalizas y especias. Los propios nativos de Ecuador se refieren a sus platos típicos como comida criolla.

## **2.6 El plato principal**

En el menú consiste, de platos variados, nutricionales y deliciosos de la gastronomía nacional. Suele estar compuesto de un 40% producto proteico, un 30% de carbohidratos, un 22% de vegetales y un 8% de grasas. También las sopas son muy importantes para la alimentación por sus porcentajes de nutrientes, los cuales, están compuestos por un 20% de producto proteico, un 35% de carbohidratos, 40% de vegetales con vitaminas y un 5% de minerales. Los cuales son sodio, potasio, calcio, hierro y magnesio, así como en vitaminas A y C, y ácido fólico en menor medida; esto ayuda al buen funcionamiento del cuerpo. Por otra parte los postres son la parte atractiva del menú por su alto índice calórico en dulce, lo que complementa la nutrición son los jugos, porque aportan con alto porcentaje de vitaminas del 45%, un 52% de agua y un 3% de fibra para tener una alimentación equilibrada que referencia según el nutricionista del hospital San Francisco de Quito. (Yacelga, 2015, p.6)

## **2.7 Productos saludables**

Son aquellos que aportan todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sana, esto se consigue con una buena alimentación variada, con cereales, productos cárnicos, verduras, frutas. Todos estos productos al consumirlos en una equilibrada medida; los cuales se miden en porcentajes de nutrientes, con 20% de proteínas, 3% de fibra, 39% de vegetales compuesta por vitaminas y minerales, 30% de carbohidratos y 8% de grasas, esto indica una verdadera alimentación saludable, mejorando la calidad

de vida en todas las edades y evitando enfermedades como la obesidad, anemia, enfermedades cardiacas o infecciones. Todos los porcentajes de nutrientes en equilibrada medida, porque está referenciado según el nutricionista del hospital San Francisco de Quito. (Yacelga, 2015, p. 8)

## **2.8 Nuestros Productos**

Se utilizará productos de tres regiones ecuatorianas, para los cuales serán de algunas provincias nuestro país, con productos variados y de producción natural. Los productos de la Sierra, la papa un carbohidrato esencial en la mesa de los ecuatorianos, la mazorca de maíz, con el que se elaboran diferentes productos, los aguacates, esencial para el funcionamiento del cuerpo humano, porque son grasas buenas que el organismo no produce y sirve para disminuir las grasas malas, también sirve, como antioxidante para luchar contra el cáncer. Otros productos, como las cebollas paiteña y blanca. Los productos de la Amazonía como la canela, este producto armoniza la gran cantidad de postres en el país y así también, como la yuca que complementan a varios platos de las dos regiones con un alto índice de carbohidratos. Los productos de la Costa como el plátano, el maqueño, son infaltables en la gran mayoría de la mesas de los ecuatorianos, por otro lado tenemos los productos del mar.

## **2.9 Descripción del menú**

El menú será variado, saludable y tiene que realzar los platos tradicionales. Por ello se quiere elaborar platos de las tres regiones; Costa, Sierra, Oriente del Ecuador.

Como por ejemplo:

- ✓ Con sopas tenemos;
  - Locro de papa
  - Chupé de pescado
  - Consomé de gallina
  - Sancocho
  - Ceviche

- ✓ Con cremas estos son:
  - Crema de tomate
  - Crema de espinaca
  - Crema de zapallo
  - Crema de brócoli
  - Crema de zanahoria
- ✓ Platos fuertes estos son:
  - Carne colorada
  - Arroz con menestra
  - Churrasco
  - Llapingachos
  - Chuleta de cerdo
  - Carne al jugo
  - Seco de carne
  - Seco de chivo
- ✓ Nuestros jugos:
  - Jugo de mora
  - Jugo de naranjilla
  - Jugo de tomate de árbol
  - Jugo de naranja, limonada
- ✓ Por último nuestros postres deliciosos:
  - Arroz con leche
  - Rosero quiteño
  - Pristiños con miel
  - Queso de piña
  - Higos con queso

## **2.10 Ambiente**

Se enfocará con fachada de ladrillos descubierto y una mezcla de colores como son, el violeta y el naranja que dan un contraste, con mesas y sillas de madera, con iluminaciones incandescentes, ya que estos colores desinhiben la salivación y por consiguiente el apetito, también producen efectos visuales que

incitan a comer. Esta referencia de ambientación en locales de alimentos y bebidas, según la decoradora de interiores del grupo de Kukayo Catering Servicio. (Mendieta, 2014, p.12)

### **2.11 Calidad de servicio y atención al cliente**

Esto se basa en la esencia y la primera consideración que se debe hacer en este negocio de alimentos y bebidas. El comensal desea además de platillos deliciosos e higiénicos, ser tratado con cortesía, amabilidad y rapidez.

Cabe aclarar que estos servicios, pueden marcar la diferencia entre el restaurante y la competencia, estos son los pequeños grandes detalles que hacen más placentera su estancia al comensal para que pueda volver, como un cliente fiel.

También se conforma por aspectos menos tangibles, sin embargo el comensal los puede percibir, por ejemplo; la sonrisa y la amabilidad del personal, que recuerde su nombre, su platillo favorito, la forma de ser tratado, la hospitalidad en general.

### **2.12 Descripción de Empresa**

El restaurante que oferta almuerzos ejecutivos es un negocio, que se caracteriza, por un menú con productos nacionales, como una microempresa en el ámbito de alimentos y bebidas. Por lo que distribuye bienes y servicios, para satisfacer una necesidad básica, como es la alimentación de esta comunidad, por lo tanto, así obtiene un beneficio socioeconómico, ya que se contribuye con el progreso en la generación de nuevos empleos; aprovechando la ventaja de los recursos internos, que existen en ciertas áreas rurales de esta zona del noroccidente de la capital.

La microempresa legalmente formada, el cual su nombre SALUDABLE ECUADOR CIA.LTDA., como razón social, en actividad de servicios de alimentos y bebidas, está integrada por una persona natural, que realiza actividades de servicio en una zona rural y tiene personal no superior a diez



trabajadores. Puesto que la compañía está sujeta a la vigilancia y fiscalización de la Superintendencia de Compañías.

### **2.13 Misión**

Saludable Criollo Restaurante realiza preparaciones de alimentos y bebidas, con diferentes platos saludables de la gastronomía nacional que se ofertarán con índices estandarizados de calidad, dejando huella en el consumidor, creando una marca en la zona de Calderón.

### **2.14 Visión**

El Saludable Criollo Restaurante, como microempresa de alimentos y bebidas, busca expandir en los 5 años siguientes de establecido el negocio, abrir un segundo local en el sector de Collas, cerca de la autopista hacia el nuevo aeropuerto, el cual contribuirá al desarrollo social, puesto que generará nuevas oportunidades de empleo, al reinvertir en maquinaria nueva, repotenciando la rentabilidad del negocio.

### **2.15 Valores corporativos**

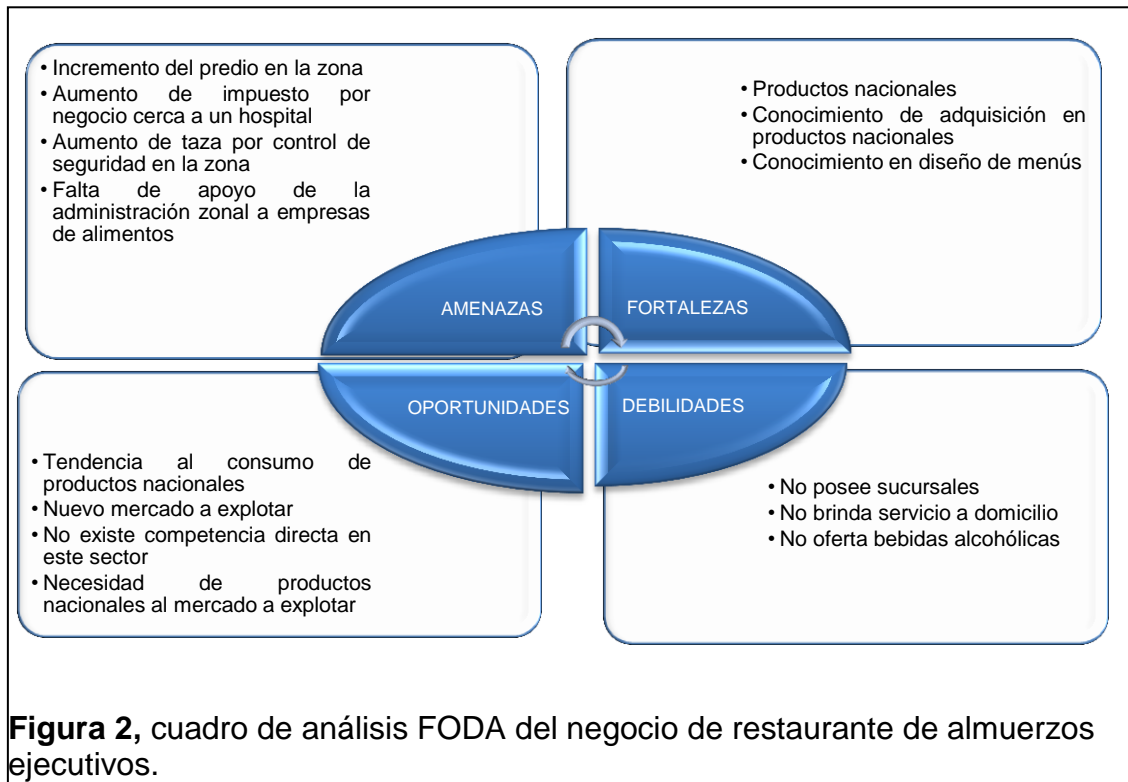
La microempresa tendrá como base los siguientes valores:

**Lealtad:** Todos los que conforman la microempresa se comprometerán a trabajar con fidelidad, con sentido de pertenencia y compromiso con hacia la misma y su personal.

**Responsabilidad:** Se capacitará a las personas, para mantenerlas comprometidas en pro a la empresa, estableciendo hacia nuestros clientes una buena atención.

**Respeto:** Se realizarán todas las actividades basándose en valores, derechos, sin comprometer la dignidad de cada individuo, con sus creencias o posición económica.

## ❖ Análisis FODA



### 2.16 Análisis FODA

Es un cuadro que sirve de herramienta, en el cual se resume las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que enfrentan los negocios de alimentos y bebidas, el cual permite tomar medidas de acción correctivas sobre la base de un diagnóstico externo e interno.

#### 2.16.1 Fortalezas

La mayor fortaleza del negocio es el conocimiento en diseño de menús de la gastronomía nacional que se ofrecerá al cliente, por lo cual aprovecharemos, con proveedores que faciliten los productos más aptos, que producen en este sector y a un costo razonable.

### **2.16.2 Debilidades**

Se aprovechará los recursos, que se tiene como microempresa de alimentos y bebidas, para dar un mejor servicio, paulatinamente se implementará el empaquetado de almuerzos, para que los clientes se puedan llevar.

### **2.16.3 Oportunidades**

Al ingresar a explotar un nuevo mercado en esta zona de Marianas, como uno de los negocios pioneros del sector de alimentos y bebidas. Se explotará esta oportunidad al máximo, con la ubicación estratégica del negocio, el servicio que se brindará será el adecuado y los productos serán innovadores y saludablemente nacionales.

### **2.16.4 Amenazas**

Se enviará oficios para que la administración zonal se preocupe mayormente sobre la seguridad del establecimiento. Llegar a acuerdos con respecto a incrementos de rentabilidad cerca de instituciones públicas.

## **2.17 Ventaja competitiva**

La microempresa El saludable Criollo Restaurante ofertará sus platos de almuerzos ejecutivos, en un porcentaje equilibrado, con productos nacionales y con alto valor nutricional de la gastronomía nacional a un precio razonablemente de \$4.50 dólares Americanos, en un ambiente con fachada de ladrillos descubierto y una mezcla de colores como son; el violeta y el naranja que dan un contraste, con mesas y sillas de madera. Por otro lado se promoverán los productos saludables en el menú frente a los de la competencia. Referenciando que los almuerzos ejecutivos tienen un porcentaje de nutrientes considerable por cada producto, preocupándose por la salud y bienestar de los clientes en el establecimiento.

## 2.18 Oferta gastronómica

**Tabla 1**, se indica un ejemplo del tipo de platos que ofertara el negocio de almuerzos ejecutivos.



<b>Sopas</b>	<b>Locro de papa</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de locro de papa</li> <li>• 35 gr. de aguacate</li> <li>• 35 gr. de queso fresco</li> </ul>	<b>Chupé de pescado</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de corvina</li> <li>• 100 gr. de sopa</li> <li>• 20 gr. de limón</li> </ul>	<b>Consomé de gallina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de caldo</li> <li>• 100 gr. de presas gallina</li> <li>• 35 gr. de vegetales</li> </ul>	<b>Sancocho</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de caldo</li> <li>• 35 gr. de choclo</li> <li>• 35 gr. de yuca</li> <li>• 35 gr. de verde</li> </ul>	<b>Ceviche de pescado</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de corvina</li> <li>• 30 gr. de canguil</li> <li>• 30 gr. de chifles</li> <li>• 1 sexta de limón</li> </ul>
<b>Cremas</b>	<b>Crema de tomate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 gr. de crema</li> <li>• 30 gr. de canguil</li> </ul>	<b>Crema de espinaca</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 gr. de crema</li> <li>• 30 gr. de maíz tostado</li> </ul>	<b>Crema de zapallo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 gr. de crema</li> <li>• 30 gr. de pan tostado</li> </ul>	<b>Crema de brócoli</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 gr. de crema</li> <li>• 30 gr. de maíz tostado</li> </ul>	<b>Crema de zanahoria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 gr. de crema</li> <li>• 30 gr. de canguil</li> </ul>
<b>Platos fuertes</b>	<b>Carne colorada</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr de carne res</li> <li>• 35 gr. de papas fritas</li> <li>• 35 gr. de aguacate</li> <li>• 30 gr. de maqueño</li> </ul>	<b>Lengua en salsa criolla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de lengua</li> <li>• 50 gr. de arroz</li> <li>• 2 rodajas de tomate</li> <li>• 12 gr. salsa criolla</li> </ul>	<b>Arroz con menestra</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de menestra de lenteja</li> <li>• 35 gr. de arroz</li> <li>• 40 gr. de encurtido de cebolla</li> <li>• 2 patacones</li> </ul>	<b>Churrasco</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de carne de res</li> <li>• 1 huevo frito</li> <li>• 20 gr. de papas fritas</li> <li>• 30 gr. de arroz</li> <li>• 3 maduros</li> <li>• 40 gr de ensalada de tomate, pepinillo, cebolla y lechuga</li> </ul>	<b>Llapingachos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 gr. de tortilla de papa</li> <li>• 1 huevo frito</li> <li>• 100gr. de chorizo</li> <li>• 50 gr. de ensalada de remolacha</li> <li>• 20 gr. de aguacate</li> </ul>

<b>Platos fuertes</b>	<b>Chuleta de cerdo con mellocos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr de chuleta de cerdo</li> <li>• 50 gr. de arroz</li> <li>• 25 gr. de ensalada de mellocos con cebolla</li> <li>• 25 gr. de ensalada de brócoli con zanahoria</li> </ul>	<b>Carne al jugo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de carne de res con jugo</li> <li>• 50 gr. de arroz</li> <li>• 50 gr. de menestra de frejol</li> </ul>	<b>Pollo al horno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 125 gr. de pollo</li> <li>• 15 gr. de cebolla perla en su salsa</li> <li>• 60 gr. de arroz</li> <li>• 15 gr. pepinillo</li> </ul>	<b>Seco de carne</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de carne de res</li> <li>• 50 gr. de arroz</li> <li>• 2 maduros fritos</li> <li>• 20gr. de aguacate</li> </ul>	<b>Seco de chivo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100 gr. de osobuco de borrego</li> <li>• 40 gr. de arroz</li> <li>• 50 gr. de ensalada de lechuga</li> <li>• 15 gr. de aguacate</li> </ul>	
	<b>Jugo</b>	<b>Naranja</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo, 4 cubos de hielo y azúcar</li> </ul>	<b>Limonada</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zumo de Limón, 4 cubos de hielo y azúcar</li> </ul>	<b>Tomate de árbol</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tomates frescos, 3 cubos de hielo y azúcar</li> </ul>	<b>Naranjilla</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• naranjillas frescas, 3 cubos de hielo y azúcar</li> </ul>	<b>Mora</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• moras frescas, 3 cubos de hielo y azúcar</li> </ul>
		<b>Postre</b>	<b>Arroz con leche</b> <p>120 gr. de arroz de leche</p> <p>15 gr. de pasas</p> <p>4 gr. de canela en polvo</p>	<b>Rosero quiteño</b> <p>120 gr. de rosero compuesto con frutas</p> <p>30 gr. de frutillas en slice</p>	<b>Pristiños</b> <p>2 pristiños</p> <p>80 gr. de miel de panela</p>	<b>Queso de piña</b> <p>120 gr. de queso</p> <p>35 gr. de piña en cubos</p>

## **CAPÍTULO III**

### **PLAN DE OPERACIONES**

Este plan determinará los procesos a seguir; en producción siguiendo la correcta línea de buenas prácticas de manufactura, en las requisiciones, verificar el estado de producto, señalizando con fechas y almacenando por secciones, en el proceso de compras verificar los productos óptimos, con el peso y precio marcados en las facturas, el negocio debe manejar 3 tipos de proveedores. Estructurando correctamente el negocio con procesos estándar, también las compras con los proveedores para cada receta; para después hacer el servicio de forma ordenada y con calidad, generando ventas, lo cual con lleva una rentabilidad del negocio. El manejo del personal será monitoreado por el jefe de alimentos y bebidas. Con la llegada a tiempo a los puestos de trabajo y los procesos correctos de desempeño laboral de cada empleado.

#### **3.1 Referencia del entorno**

La zona es en el noroccidente de Pichincha, parroquia de Calderón, sector Marianas, cerca del nuevo Hospital General Universitario como referencia de ubicación del negocio. Es un lugar en donde los negocios, empezaran a incrementar, puesto que el establecimiento estatal abre nuevas fuentes de trabajo, ya que a lo largo de la historia, no ha tenido este tipo de obras estatales en este sentido, es beneficio para los habitantes de la zona noroccidente. Por otro lado la zona no es comercial, pero en el futuro será comercialmente explotado.

#### **3.2 Justificación de la zona**

Este sector donde se ubicará el negocio de almuerzos ejecutivos. Estará cerca del nuevo hospital ya que al abrir sus puertas. Ofertará una gran demanda en cuanto al servicio de alimentos y bebidas, por lo cual se empezará a iniciar una microempresa de alimentos y bebidas en este sector. Se logrará buscar ganar a los clientes del nuevo hospital General Universitario.

### 3.3 Mapa de la zona

La microempresa estará cerca del nuevo Hospital General Universitario, en cuanto a su entorno. En la Calle B y Geovanny Calles Lascano en el sector de Marianas, parroquia de Calderón, ya que toda esta población en la actualidad tiene 506.748 habitantes como primeros beneficiados de esta obra para el bienestar de la salud.

Por ello el gobierno invirtió en una nueva obra, como es la fiscalía contra delitos familiares y contra la mujer, también un nuevo supermercado abrirá, es de la franquicia Santa María.

Es por ello que este sector abre una nueva oportunidad de mercado para negocios de alimentos y bebidas, con lo cual genera movimiento económico.

#### ❖ Croquis de ubicación del negocio



**Figura 3**, mapa en el que se indica las calles de intersección y punto exacto del negocio de restaurante de almuerzos ejecutivos. Adaptado Google maps, 2014.



**Figura 4**, fotografía del tipo de local para el negocio de alimentos y bebidas. Tomado de tu propiedad Ecuador, 2014, locales en Calderón.

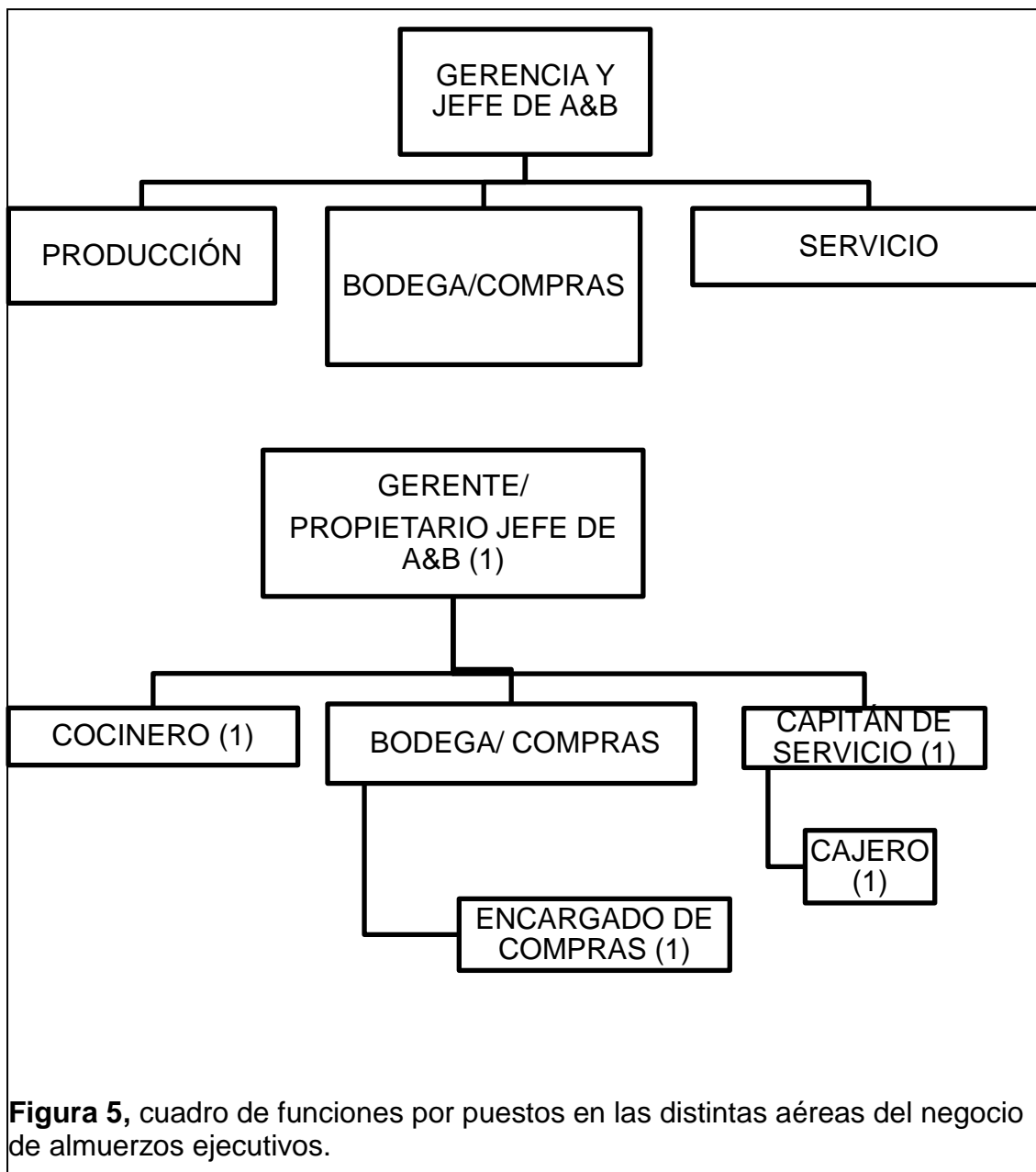
### 3.4 Estructura de la empresa brigada

**Tabla 2**, cuadro con número de brigada del personal necesario para apertura del negocio de restaurante de almuerzos ejecutivos.

AREA	CANTIDAD
<b>ADMINISTRATIVO</b>	
GERENTE	1
<b>PRODUCCIÓN</b>	
COCINERO	1
BODEGUERO	1
<b>SERVICIO</b>	
CAPITÁN DE SERVICIO	1
CAJERO	1
<b>TOTAL</b>	5



### 3.5 Organigrama



**Figura 5**, cuadro de funciones por puestos en las distintas áreas del negocio de almuerzos ejecutivos.

### **3.6 Descripción de puestos**

**3.6.1 Gerencia y Jefe de A&B.-** Se ocupa de los dos cargos, organizar, dirigir la cocina y administrar el negocio.

**3.6.2 Jefe financiero y contador.-** Se ocupa de hacer los trámites de permisos del negocio, el papeleo en impuestos, maneja las cifras monetarias de la empresa, en un principio solo contrataremos para tramitar documentos hasta poner en marcha el negocio. Es de cargo eventual.

**3.6.3 Jefe de compras y bodega.-** Se ocupa de adquirir los productos que hacen falta en las requisiciones, verifica los productos que se encuentran próximos a caducarse o en mal estado, también se encarga de coordinar con los proveedores y mantener su área limpia y ordenada.

**3.6.4 Producción.-** Se ocupa de realizar el mise en place, preparar las ordenes de productos pedidos por los clientes, limpiar sus baterías y equipos utilizados, mantener ordenado la cocina.

**3.6.5 Servicio.-** Se ocupa de tomar la orden de los clientes y servir los productos ordenados, como una disposición cordial y respetuosa, así también mantener limpio y ordenado su área de trabajo. En principio se empezará con dos meseros cajeros por el número de capacidad del restaurante.

**3.6.6 Marketing.-** Se encarga de atraer con imagen de publicidad al negocio, por medio de afiches, estrategias en redes sociales. Es de trabajo eventual.

### **3.7 Políticas**

**Horarios del personal.-** Se cumplirá un horario de entrada y salida especificada entre los horarios de 9:00 am. A 4:00pm., con una hora de almuerzo. Caso contrario de incumplir los horarios se sancionará con un 10% descuento de su remuneración.

**En caso de pérdidas y robos.-** Cuyo caso se compruebe el hecho, se descontará de la remuneración y se separará en su totalidad de la empresa.

**En caso de Faltas o inasistencias.-** Se descontará el porcentaje de la remuneración de acuerdo el número de horas, en caso de faltar al lugar del trabajo o faltas injustificadas.

**En caso de consumir sustancias estupefacientes o psicotrópicas.-** Se sancionará, al personal que llegue en estado de embriagues o en caso de consumo de las sustancias ya mencionadas, con la se separación inmediata de la empresa.



### **3.9 Uniformes**

El jefe de A&B tendrá el uniforme chaqueta ploma y pantalón, gorro champiñón blanco, zapatos antideslizantes blancos. Los uniformes para el personal de cocina son chaqueta blanca y pantalón plata a cuadros, para el sub chef, con zapatos antideslizantes blancos, y gorro champiñón blanco. Para el personal de bodega una chaqueta blanca con pantalón negro y zapatos antideslizantes blancos. Todo el personal tanto de bodega como el de cocina y servicio lleva delantal blanco. El personal de servicio tendrá el uniforme, con chaleco negro, blusa o camisa blanca, pantalón negro, corbata negra y zapatos formales negros.

### Uniforme jefe de A&B



Chaqueta plomo



Pantalón plomo



Zapatos antideslizantes



Gorro champiñón

### Uniforme de cocina



Chaqueta blanca



Pantalón mil cuadros



Gorro Champiñón



Delantal con pechera

### Uniforme de bodega



Chaqueta blanca antideslizantes



Pantalón negro



Gorro champiñón



Delantal con pechera



Zapatos

### Uniforme de servicio



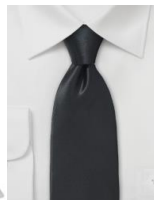
Chaleco negro negros



Pantalón negro



Camisa o blusa



Corbata negra



Delantal sin pechera



Zapatos negros

**Figura 6,** Descripción de uniformes para la microempresa. Adaptado Mas uniformes y Ten estilo, 2014.

### **3.10 Permisos de funcionamiento**

#### **Licencia de funcionamiento para el negocio de restaurante**

El representante del establecimiento, deberá presentarse en los centros de recaudación en el municipio del distrito de Quito por lo cual debe acudir cada año a partir del mes de enero en adelante a cancelar su permiso correspondiente.

#### **Patente Municipal.**

#### **Registrar la empresa en la Superintendencia de Compañías**

Este deberá ser aprobado por el departamento de la superintendencia de compañías verificando la constitución de la empresa, la misma que se publicará una sola vez en medios de difusión.

Se debe hacer la inscripción y actualización del RUC, bajo el control de la superintendencia de Compañías.

#### **Formularios del SRI**

Se debe presentar el original y entregar una copia de la cédula de identidad, de ciudadanía. También se debe presentar el original del certificado de votación del último proceso electoral. Por último se debe entregar una copia de un documento que certifique la dirección del domicilio fiscal a nombre del sujeto pasivo.

#### **Permiso de Bomberos.**

Este tipo de establecimiento ingresaría dentro del grupo de empresas tipo C que son: Almacenes generales, funerarias, heladerías, restaurantes, picanterías, cafeterías, panaderías, distribuidoras de gas, locales de centros comerciales, juegos electrónicos, vehículos repatriados de gas, tanqueros de líquidos inflamables, por lo cual es necesaria obtener el permiso correspondiente.

## **Permiso Sanitario**

Este permiso sirve para facultar el funcionamiento del establecimiento o actividades comerciales sujetas al control sanitario.

El documento es emitido por el Ministerio de Salud y los requisitos se los debe presentar en la jefatura provincial de salud de Pichincha.

Certificado de Uso de Suelo.

### **3.11 Reclutamiento, selección de personal y contratación**

Es el proceso cuyo fin es el de integrar a los candidatos calificados para ocupar cargos dentro del establecimiento de alimentos y bebidas, de esta manera contribuir con los intereses de la misma.

La forma de apertura del proceso de selección será por referencias de los actuales empleados, empleados anteriores, anuncios impresos, anuncios en Internet y en páginas Web especializadas, agencias de contratación y reclutamiento en centros de formación superior.

Las contrataciones del personal serán a partir de las fechas en que se requiera la incorporación del personal.

Los perfiles del personal, determinara el jefe de A&B para cada área correspondiente a la plaza vacante.

#### **3.11.1 Proceso de selección**

El proceso de selección se establece como el número de pasos a seguir, con el fin de separar, a los candidatos idóneos para ocupar un puesto dentro de la organización; recopila los datos acerca de los postulantes a ocupar un puesto y cuyo propósito, es elegir a la persona que recibirá el empleo.

El reclutamiento y selección del personal, que la organización requiere dentro de sus áreas deberá siempre, ajustarse a las normas de la propia organización, requisitos legales y tener la rigurosa esencia de privacidad.



### 3.11.2 Requisitos

Los aspirantes a ingresar deberán cumplir con entregar la documentación siguiente:

- Solicitud de empleo con fotografía a color.
- Copia del certificado de estudios.
- Hoja de vida.
- Puntos a considerar:
  - Escolaridad requerida para el tipo de puesto.
  - Conocimientos técnicos del puesto.
  - Experiencia laboral mínima 1 año.
  - La incorporación del personal será el resultado de la evaluación de hojas de vida recibidos.
  - Certificado de manipulación de alimentos.
  - Certificado de salud.
  - Todo candidato deberá realizar evaluación técnica de acuerdo al área requerida.
  - Todo candidato deberá contar con dos cartas de recomendación.
  - Todo aspirante deberá entregar certificado de antecedentes penales.
  - Los aspirantes a ingresar, deberán cumplir con los siguientes requisitos:
    - Ser mayor de 18 años.
    - Ser de nacionalidad ecuatoriana.
    - Solo se ocupara personal extranjero, en el caso de que no existiera personal ecuatoriano con las especificaciones fijadas, y deberán cubrir las disposiciones legales para laborar en el país.
    - Integrar la documentación requerida.

### **3.11.3 Selección del personal**

- Los aspirantes deberán desarrollar la entrevista con el responsable del área de Recursos Humanos (Jefe de A&B).
- Aplicar la prueba de conocimientos.
- La selección será a los candidatos con mejor puntaje.
- Pruebas de selección
  - Esta prueba de selección servirá de medición para establecer el comportamiento, evaluar el conocimiento, las capacidades y habilidades de los aspirantes:
    - Pruebas de conocimientos del puesto.
    - Entrevista de selección

### **3.11.4 Contratación del personal**

- Firma de contrato 90 días a prueba.
- Contrato 1 año.
- Todo el beneficio por ley acuerdo al tipo de empresa (microempresa).

### 3.12 Equipamiento

Tabla 4, cuadro detallado con equipamiento para el restaurante

Descripción	Características	Cantidad
Equipamiento y utensillos		
Cocina Industrial	Con 4 Quemadores a gas, de acero inoxidable	1
Refrigeración	Vertical Mixta de 2 puertas, refrigeración y congelación	1
Licuadora	Con 2 lt. De capacidad	1
Dispensador de jugos	Con 2 tanques de capacidad de 9 litros por cada uno	1
Mesones de trabajo	Con repisa debajo en acero inoxidable, forma rectangular	2
Balanza	Con capacidad de 10 kg	1
Abrelatas	De acero inoxidable	1
Bandejas	Para mise emplace de plástico	8
Ollas	De tipo industrial medianas	4
Tamizadores o coladores	De acero inoxidable	2
Cucharones	Para ollas industriales	4
Cuharón	Con ranuras	1
Cucharetas	Con ranuras	2
ollas	Industriales pequeñas	2
sartén	Industriales pequeñas	3
Pasapurés	De acero inoxidable	1
Ralladores	De acero inoxidable, 4 lados clásico	2
Tabla de picar	De plástico Grandes para vegetales y frutas	2
Tabla de picar	De plástico pequeño para carnes y productos lacteos	2
Exprimodores	Para limones, plástico	2
Frascos para salsas	De plástico pequeños	20
Recipientes para el ají	De Plástico pequeños	10
Recipientes de sal y pimie	De plástico pequeños	10
Horno pequeño	De gas	1
Fregaderos	De 2 divisiones	1
Extractor de olores	Campana extractora	1
Cuchillo	Cebollero	3
Cuchillo	Para filetear	2
Puntillas	Para pelar los vegetales y tuberculos	3
Bowls	De acero inoxidable pequeños	14
Bowls	De acero inoxidable grandes	6
Batidores	De acero inoxidable pequeños	3
Pinzas	De acero inoxidable, parrilleras	2
Espátula	Para frituras	2
Jarras	De plástico de 3 litros	3
Cilindro	De gas tipo industrial de 45 kg.	2
Válvula	Para cilindro de gas	2
Manguera	De seguridad para cilindro de gas, rollo de 10 mts.	1
Olla de Presión	De aluminio pequeña	1

<b>Descripción</b>	<b>Característica</b>	<b>Cantidad</b>
<b>Cubertería, cristalería y vajilla</b>		
Platos base	De tipo redondo	44
Platos para fuertes	De tipo redondo	44
Platos soperos	De tipo redondo	44
Platos de postres	De tipo redondo	44
Vasos de cristal	De tipo redondo, 11 oz.	44
Tenedores	Para plato fuerte	44
Cuchillos	Para plato fuerte	44
Cuchara	Para plato sopero	44
Cuchara	Para postre	44
<b>Mantelería</b>		
Manteles	Para mesa, tela	10
Servilletas	Para comensales, tela	40
Limpiones	Para limpieza de mesas	6
Bandejas	De plástico para servicio	4
<b>Equipamiento de Salón</b>		
Mesas cuadradas	Para 4 personas	10
Sillas	Grandes de madera	40
Sillas	Pequeñas, para niños	4
<b>Equipamiento para bodega</b>		
Gavetas	De plástico, capacidad 18 lt.	8
Baldes	De plástico, capacidad 22 lt.	4

<b>Equipamiento y suministros de oficina y caja</b>		<b>Cantidad</b>
Escritorio	De tipo rectangular	1
Silla	Para escritorio	1
Máquina registradora	Digital Casio	1
Teléfono inalámbrico	De doble base Panasonic	1
Impresora multifunción	Para oficinas de RR.PP.Epson	1
Laptop Dell	Para RR.PP.	1
Resma de papel bond	Papel de impresora	1
Grapadora	Para oficina y caja	2
Carpetas para Archivar	Oficios de RR.PP.	4
Perforadora	Para hojas de papel bond	1
Caja de grapas	Repuestos para grapadora	1
Caja de clips	Para hojas de papel bond	1
Esferos	2 colores azul y negro	8
<b>Artículos de Limpieza</b>		
Escobas	De plástico	2
Recogedores	De plástico, mango largo	2
Mopa	Para piso	1
Trapeador	Para piso	1
Mallas de acero	Para limpiar ollas	4
Estropajos	Para platos y ollas	4
Basureros de cocina y salón	Grandes	3
Basureros de oficina y caja	Pequeños	2
Galón de jabón Líquido	Para limpieza de manos	2
Galón de desinfectante	Para mesones y mesas	3
Galón de desinfectante	Para pisos	2
Papel higiénico	Para baños, rollo industrial	10
Toallas para manos	Para baños	4
Dispensador de jabón	De plástico	2

### 3.13 Estudio arquitectónico

#### 3.13.1 Rotación

El Saludable Criollo Restaurante tendrá doble rotación, en su inicio por lo que se empezará dar a conocer al mercado de forma que se pueda llenar el negocio a su capacidad máxima de 40 pax y una mínima de 80 almuerzos diarios estimados, lo cual necesitaremos vincularnos más al mercado de forma gradual con el número establecido y un aumento favorable para su rentabilidad y estabilidad en este tipo de negocio.

#### 3.14 Cálculo de la superficie del establecimiento, cocina y salón.

##### Datos

**Capacidad:** 40 clientes.

**Factor k:** Si es comedor de personal será de 1 a 1,20 metros cuadrados.

Rotación: 2

Espacio de la cocina 30% por local.

$$\left. \begin{array}{l} A \longrightarrow B \\ C \longrightarrow X \end{array} \right\} X = \frac{A \cdot B}{C}$$

**Figura 7**, fórmula de la regla de tres. Tomado de Samartick, 2015.

##### La Ecuación determina:

Capacidad= 40 x Rotación= 2 / 2 Resultado = 80 pax

Superficie del salón es igual a:

A la multiplicación de Rotación=2 x Capacidad=40 x Factor K=1,20

Resultado = 96 metros cuadrados.

**Superficie de la cocina es igual a:**

A la multiplicación de la Superficie del salón=96 x 30% de espacio de cocina por local y todo esto dividido para /100 esto es igual a = 28 metros cuadrados con 80 centímetros cuadrados.

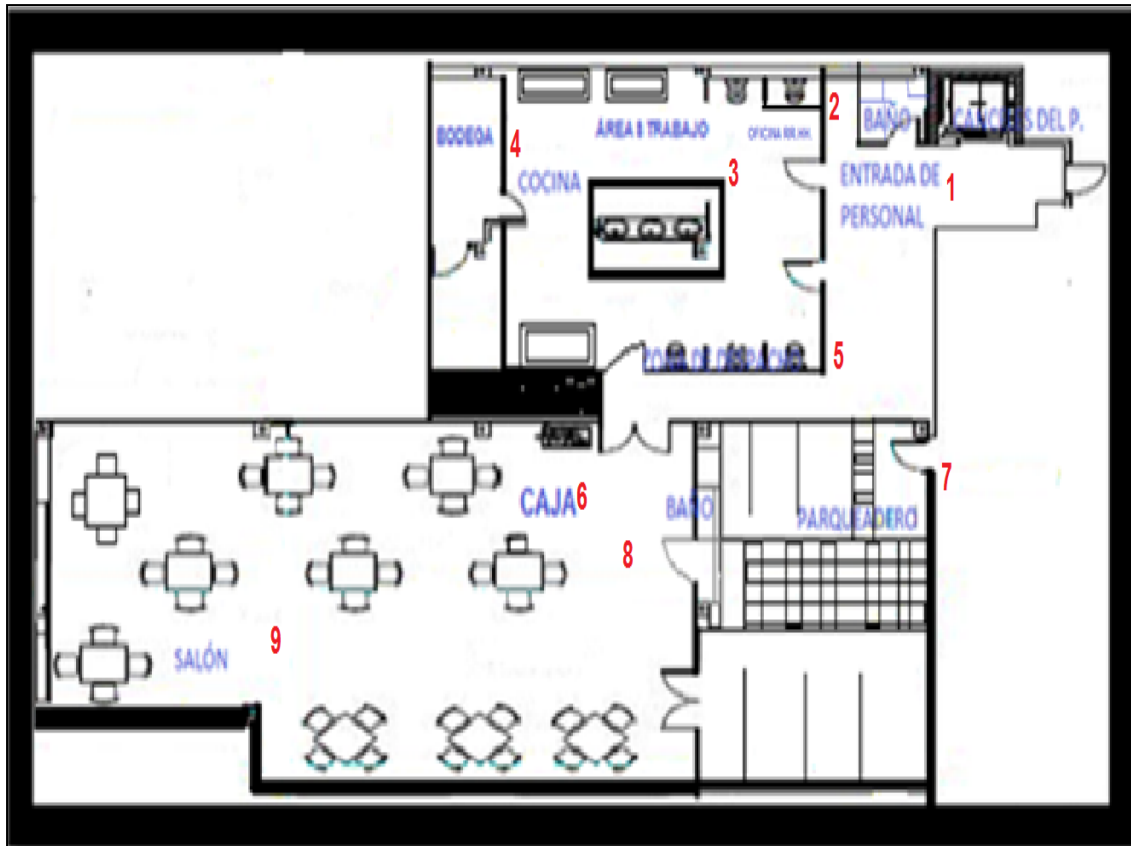
**Superficie del local es igual a:**

A la suma de la Superficie del salón=96 + superficie de la cocina 28.80 esto es igual a = 124.80 metros cuadrados en total de la superficie del local.

En principio el local tendrá una medida de 124.80 metros cuadrados, estaría excelente para emprender el negocio, pero es necesario buscar un local de mayor metraje, porque hay que pensar en ampliaciones y en la visión que se tiene a futuro.

**3.15 Diseño del local**

Este diseño determina las entradas y salidas de cada área, también asigna el área de espacio para cada departamento y distribución. Así como el área de los baños por departamentos, la zona de parqueadero, el número de distribución de sillas, mesas, área producción, bodega de productos y por último la forma de ver la distribución en cuanto al servicio.



**Figura 8**, diseño arquitectónico del negocio de alimentos y bebidas.

- 1 Entrada del personal y vestidores.
- 2 Baño del personal y entrada de personal.
- 3 Área de cocina y preparación de alimentos.
- 4 Entrada al área de bodega.
- 5 Entrada del personal de servicio.
- 6 Área de caja y atención al cliente.
- 7 Entrada de clientes y parqueaderos.
- 8 Baños para clientes.
- 9 Área de salón para el servicio y estancia para los clientes.



### 3.16 Atención al público

El Saludable Criollo Restaurante su horario de atención al público, se establecerá desde las 11:30am. A 3:30pm. Porque el mercado del sector busca en esos horarios satisfacer una necesidad básica, como es la alimentación. La demanda del sector indica, que la mayoría de posibles clientes buscan, un lugar cerca de sus establecimientos de trabajo para alimentarse, el cual este negocio está planteado estratégicamente.

### 3.17 Ciclo de operaciones



#### 3.17.1 Compras

Las compras se realizarán con 3 tipos proveedores, mediante hojas de requisición, se realizarán los pedidos de productos, determinando los productos adecuados para cada receta y a precios razonables en los mercados orgánicos y lo más fresco posible de la zona de Calderón.

### **3.17.2 Recepción**

El punto de recepción estará obligado a recibir los productos con el peso y precio marcados en las facturas verificando constantemente de acuerdo al tipo de producto a recibir, mediante hojas de recepción en las cuales indiquen la calidad del producto y su modo de conservación. De acuerdo con lo requerido en el pedido sin perder de vista los productos delicados y de más rápido almacenamiento.

### **3.17.3 Almacenamiento**

Los productos antes del previo almacenamiento deberán de cumplir con una limpieza y verificación del estado del producto, después se almacenara según su forma de conservación en el frío, congelación o en la bodega a temperatura de refrigeración, embodegando con fecha en el proceso de almacenamiento y código de producto, marcando el peso.

### **3.17.4 Producción**

Primero se deberá enlistar los productos que se necesita para cada receta, después se los saca del almacenamiento verificando la calidad del producto, se utilizará la cantidad necesaria y se lo volverá a almacenar, después de haber hecho la producción, dependiendo del tipo de producto a sacar a la venta, esto tendrá un control producción realizando mise en place, con control de hojas de producción la porción requerida, lo que se queda en almacenamiento, reporte diario de lo utilizado, así también el porcentaje de desperdicio y la cantidad de merma de cada producto utilizado.

**Tabla 5**, cuadro de lista de productos para la producción.

<b>Lista de Productos</b>				
<b>Productos</b>	<b>Cantidad utilizada gr.</b>	<b>Cantidad merma %</b>	<b>Porcentaje de desperdicio%</b>	<b>Fecha</b>
Carne de res	800	21	1.26	x/x/x
Lengua	800	19	1.30	x/x/x
Chuleta	800	18	1.22	x/x/x
Osobuco	800	18	1.23	x/x/x
Gallina	800	30	1.72	x/x/x
Corvina	800	-	3.45	x/x/x
Pollo	800	35	1.88	x/x/x
Papas	800	10	1.18	x/x/x
Ajo	400	5	1.13	x/x/x
Apio	400	35	1.58	x/x/x
Brócoli	400	40	2	x/x/x
Espinaca	400	-	2.10	x/x/x
Lechuga	400	35	1.33	x/x/x
Choclo	400	-	2.23	x/x/x
Pepinillo	400	30	1.43	x/x/x
Pimiento	400	26	1.25	x/x/x
Remolacha	400	12	1.13	x/x/x
Tomate	400	5	1.05	x/x/x
Zanahoria	400	37	1.59	x/x/x
Frutilla	200	4	1.04	x/x/x
Higo	200	3	1.03	x/x/x
Limón	200	36	1.56	x/x/x
Mora	200	7	1.07	x/x/x
Aguacate	120	37	1.59	x/x/x

### 3.17.5 Servicio

Se realizará hojas de comandas, en acuerdo con el número de mesas, platos a servir de forma ordenada y correcta, para que las ordenes se entreguen en un tiempo favorable al servicio, previo tomada las ordenes de los clientes.

**Tabla 6**, cuadro de hoja de comandas para un buen orden de la cocina.

<b>Mesa #</b>	<b>Plato</b>	<b>Porciones</b>	<b>Tiempo estimado</b>	<b>Pedido adicional</b>
4	Locro de papa	2	7 minutos	-
7	Crema de tomate	4	7 minutos	1 porción de Canguil

### 3.17.6 Facturación

Se realizará mediante una registradora y un sistema de cobro manual implementado, previamente con los platos a servir, con datos básicos de cada cliente y un seguimiento por su fidelidad.

### 3.17.7 Promoción y venta

Se realizará publicidad, con la organización de festivales de cocina criolla al aire libre, en la zona de parqueadero del establecimiento, lo cual se desarrollará al mediano plazo de arranque del negocio, esto despertaría el interés de los nuevos clientes. Los cuáles serán publicados en las redes sociales. También se imprimirá en vasos y en servilletas, la marca de la empresa.

### **3.18 Sistemas de control**

#### **Compras**

El control será de forma manual, mediante una hoja enlistada, después se ingresará al control diario general.

#### **Recepción**

Se implementará un sistema de hojas de registro manual, para controlar los riesgos en las buenas prácticas de manufactura. Con etiquetado por secciones y fechas de ingreso y salida. Esto implica controlar la calidad en la recepción de cada producto y evitar los riesgos de contaminación alimentaria.

#### **Almacenamiento**

Se realizará mediante un sistema de hoja de cálculo, detallando lo que primero que entra y lo que está por salir, implementando, un sistema de tickets, con fechas de control para cada producto.

#### **Producción**

Se deberá llenar, una hoja con el control de la producción, por hacer y la que esta embodegada.

#### **Servicio**

Realizará el control manual al principio y después ingresara al modo digital.

#### **Facturación**

Se ingresará los pedidos directo a un sistema de registro, con el precio y datos del cliente, llevará un registro diario mensual de lo vendido.

#### **Promoción y venta**

Se controlará con el sistema de registro para la facturación, por publicidad comprada y artículos impresos con la marca.

## **CAPÍTULO IV**

### **ANÁLISIS DE MERCADO**

Podremos hacer un análisis de mercado que permitirá obtener datos e información sobre la viabilidad del proyecto y así determinar el tamaño actual del mercado meta, lo que conlleva a hacer una segmentación en el barrio de Marianas.

#### **4.1 Metodología de investigación**

Se utilizará el método analítico, porque se va a descomponer el campo de estudio elaborando 5 planes que van a englobar un plan general de negocios, es decir, que todos los planes están relacionados entre sí y dependen el uno del otro.

#### **4.2 Técnicas de Investigación**

- **Fuente primaria de investigación.-** Se determinará el segmento de mercado. También se realizará encuestas, para tener referencias a qué tipo de clientes y productos se puede ofertar en el sector.
- **Fuente secundaria de investigación.-** Estas fuentes de información se realizarán de acuerdo al planteamiento, el cual permite que se faciliten el emprendimiento del negocio en el área de alimentos y bebidas, basándose en libros de gastronomía y documentos de investigación gastronómica.

Las fuentes de información de las cuales se tomará son de tipo: secundarias y primarias parcialmente. Esta información primaria, que ha sido sintetizada, para facilitar el acceso a los contenidos de la biblioteca, como del control a fuentes de referencia.

#### **4.3 Análisis de información**

Este determina, con parámetros que ayudan a evaluar, comprender y comparar que la información sea suficientemente imparcial, coherente y que no existan contrapuntos en la información, para poder determinar, si los conceptos son

claros, el tipo de estudio profundo y así poder sacar mejores conclusiones, para la investigación.

#### **4.4 Fuentes de información**

**Primarias.** Método cuantitativo para intentar medir y expresar en números la cantidad de consumidores hombres y mujeres que vivan en el sector de Calderón. Realizando encuestas con preguntas dirigidas a determinar el segmento de mercado, tipo de cliente, gusto por los productos saludables a ofrecer y cada cuanto lo consumen.

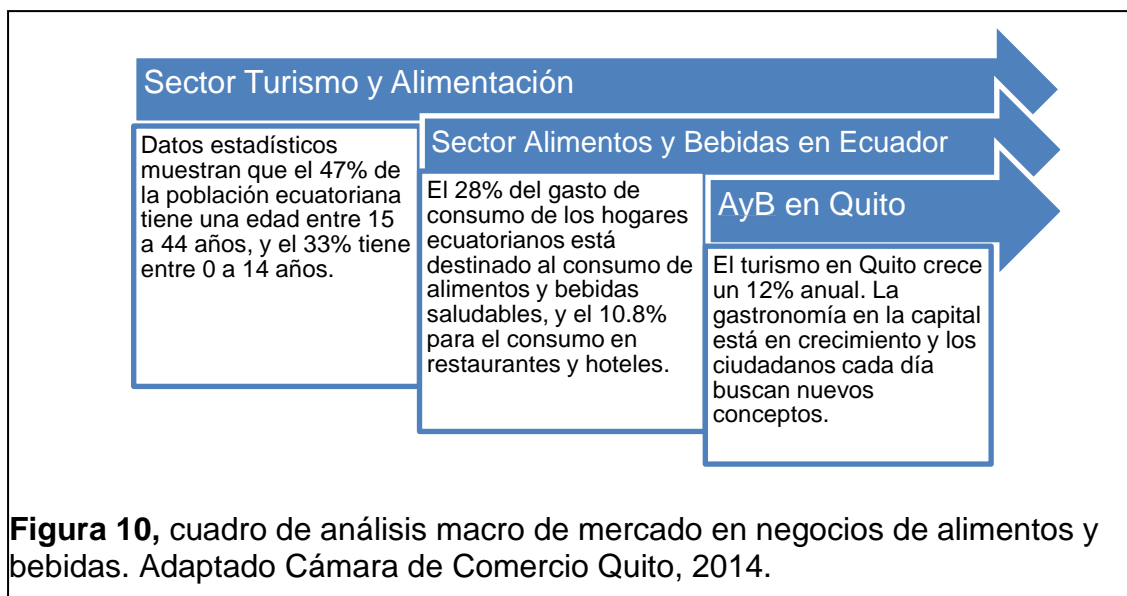
**Secundarias.** Método de investigación para recopilar información del INEC, Cámara de Comercio de Quito, que proporcionen datos estadísticos, informes, publicaciones, censos y estudios sobre los diversos sectores sociales y económicos donde el negocio se va a ubicar.

Para poder recopilar algunos datos, se desarrollaran encuestas entre los habitantes en el barrio de Marianas el rango de edad, ira entre 18 y 60 años con el fin de determinar ciertas preferencias y gustos entre otros aspectos, con respecto a la gastronomía nacional.

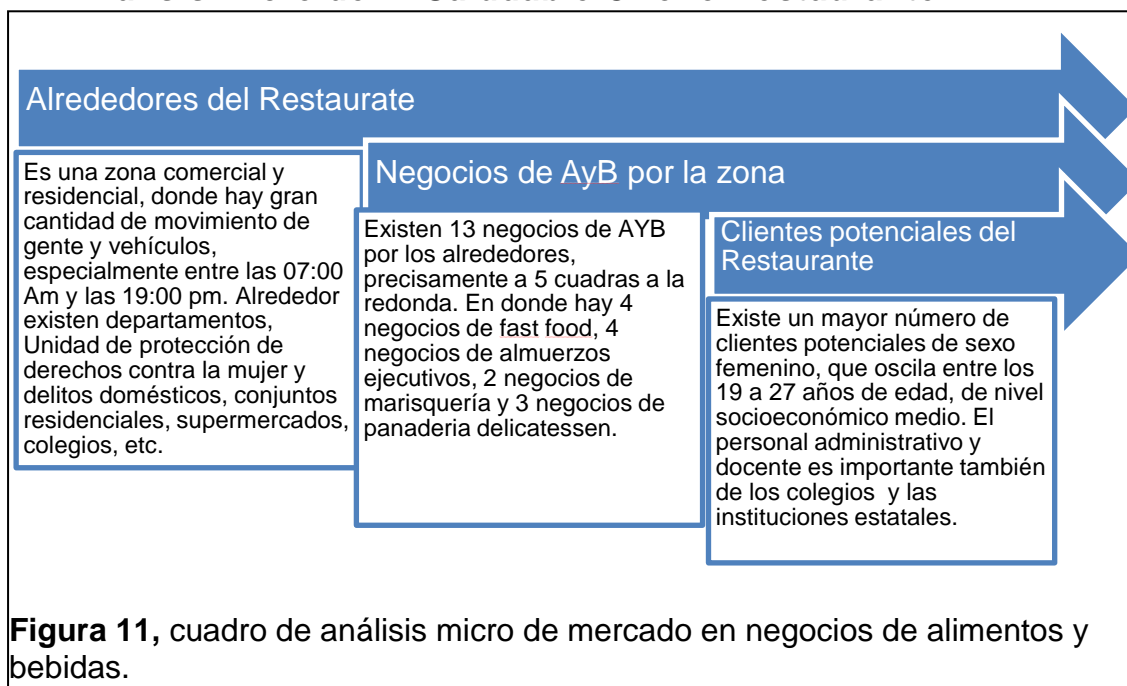
#### **4.5 Análisis demográfico**

El estudio demográfico, definirá todo lo concerniente a la personalidad de su cliente potencial, necesidades, gustos y preferencias.

#### 4.6 Análisis macro de El Saludable Criollo Restaurante



#### 4.7 Análisis micro de El Saludable Criollo Restaurante





#### 4.8 Análisis de la competencia

**Tabla 7**, cuadro de análisis por cantidad de negocios de alimentos y bebidas en la zona de Calderón.

Tipo de negocio	Cantidad
Fast food	4
Panadería delicatessen	3
Restaurantes de almuerzos ejecutivos	4
Cevichería	2

Partiendo de la tabla anterior, es importante dividir la competencia directa y la indirecta.

**Tabla 8**, cuadro descriptivo del tipo de competencia directa del negocio de alimentos y bebidas.

Cuadro de la competencia directa de la microempresa de alimentos y bebidas						
Empresas	Tipo de empresa			Ingreso de target (ingreso de clientes al establecimiento)		
	Pequeñas	Medianas	Grandes	Bajo	Intermedio	Alto
Restaurantes La Sazón de Charo, El secreto de Abu, El Manaba, El Sabor de Maní		X		X		
Cevichería mar , El Megaceviche		X		X		
Franquicia KFC			X			X
Los propios pollos del rey, Los pollos la sazón de la mar		X		X		
Las Hamburguesas a palos	X				X	

**Tabla 9**, cuadro descriptivo de la competencia indirecta del negocio de alimentos y bebidas.

Competencia indirecta						
Empresas	Tamaño de la empresa			Target de mercado (ingreso de clientes al establecimiento)		
	Pequeñas	Medianas	Grandes	Bajo	Medio	Alto
Panadería delicatesen San Carlos		X				X
Panadería delicatesen Punto Caliente		X			X	
Panadería delicatesen Bompan			X		X	

**Tabla 10**, a continuación, se presentan los productos que ofrece la competencia, tanto directa, como indirecta.

Productos de la competencia				
Empresa	Productos más relevantes	Variedad	Calidad	Precio
Restaurantes La Sazón de Charo, El secreto de Abu, El Manaba, El Sabor de Maní	Arroz con pollo	regular	Buena	intermedio
Cevichería mar, El Megaceviche	El ceviche mixto	Regular	Regular	intermedio
Franquicia KFC	Big box combo	Bueno	bueno	alto
Los propios pollos del rey, Los pollos la sazón de la mar	El pollo con papas caceras	Bueno	bueno	intermedio
Las Hamburguesas a palos	Hamburguesa Volcán	regular	regular	intermedio
Panadería delicatesen Punto Caliente	Postres, pasteles, además de su café	bueno	regular	alto
Panadería delicatesen Bompan	El Pan y sus helados caseros	regular	bueno	intermedio
Panadería delicatesen San Carlos	Los postres, el pan y pasteles, además del café	bueno	alto	alto

**Tabla 11, cuadro que da a conocer la oferta de la competencia en cuanto al servicio que ofrecen y la atención que brinda**

<b>Servicio de la competencia</b>				
<b>Empresa</b>	<b>Horario</b>	<b>Condiciones del establecimiento</b>	<b>Atención al cliente</b>	<b>Capacidad</b>
<b>Restaurantes La Sazón de Charo, El secreto de Abu, El Manaba, El Sabor de Maní</b>	8am a 5pm	Bueno	Malo	17 pax
<b>Franquicia KFC</b>	10:30am a 10pm	Regular	Bueno	100 pax
<b>Los propios pollos del rey, Los pollos la sazón de la mar</b>	10am a 5pm	Regular	Regular	16 pax
<b>Las Hamburguesas a palos</b>	10am a 8pm	Regular	Regular	15 pax
<b>Panadería delicatesen Punto Caliente</b>	6am a 8pm	Bueno	Regular	8 pax
<b>Panadería delicatesen Bompan</b>	6am a 9pm	bueno	regular	15 pax
<b>Panadería delicatesen San Carlos.</b>	6am a 9pm	bueno	bueno	8 pax

Hay que conocer también las tácticas de promoción y publicidad que posee cada negocio y ver si podemos equiparar, superar o si es inalcanzable en la comparación.

**Tabla 12**, cuadro descriptivo de la promoción y publicidad de la competencia.

<b>Promociones y publicidad de la competencia</b>				
		<b>Condiciones</b>		
<b>Empresa</b>	<b>Tipo de promoción y publicidad</b>	<b>Superable</b>	<b>Equiparable</b>	<b>Inalcanzable</b>
<b>Restaurantes La Sazón de Charo, El secreto de Abu, El Manaba, El Sabor de Maní</b>	Combos, letrero.	X		
<b>Franquicia KFC</b>	Combos, letrero, flyers, radio, valla publicitaria, servicio a domicilio			X
<b>Los propios pollos del rey, Los pollos la sazón de la mar</b>	Combos, letrero	X		
<b>Las Hamburguesas a palos</b>	Letrero	X		
<b>Panadería delicatesen Punto Caliente</b>	Letrero, flyers	X		
<b>Panadería delicatesen Bompan</b>	Combos, letrero	X		
<b>Panadería delicatesen San Carlos.</b>	Flyers, letrero	X		

**Tabla 13**, cuadro descriptivo de ambiente y decoración de la competencia.

Ambiente y decoración de la competencia					
			Condiciones		
Empresa	Tipo de decoración	Ambiente	Superable	Equiparable	Inalcanzable
<b>Restaurantes La Sazón de Charo, El secreto de Abu, El Manaba, El Sabor de Maní</b>	Muebles de madera, rústico, mesas, para 4 pax	Estilo costeño	X		
<b>Franquicia KFC</b>	Mesas de acero inoxidable y mármol para 2 pax, muebles de cuero para 6, cuadros	Estilo americano y estilo lounge		X	
<b>Los propios pollos del rey, Los pollos la sazón de la mar</b>	Muebles de madera, rústico, mesas de 4 pax	Estilo costeño	X		
<b>Las Hamburguesas a palos</b>	Muebles de madera con barra rústicos para 5 pax.	Estilo americano	X		
<b>Panadería delicatesen Punto Caliente</b>	Mesas y sillas de plástico para 4 y 2 pax	Estilo delicatesen	X		
<b>Panadería delicatesen Bompan</b>	Mesas y sillas de plástico para 6 y 3 pax	Estilo delicatesen	X		
<b>Panadería delicatesen San Carlos</b>	Mesas y sillas de plástico para 4 y 2 pax	Estilo delicatesen	X		

Otro aspecto importante es el ambiente y la decoración de los locales de la competencia. Podemos incluir diseño de mesas, mueblería, etc.

Finalmente se hace un balance general de cada competidor.

**Tabla 14**, cuadro general de balance para cada competidor.

<b>Restaurantes La Sazón de Charo, El secreto de Abu, El Manaba, El Sabor de Maní</b>				
	<b>Excelente</b>	<b>Bueno</b>	<b>Regular</b>	<b>Malo</b>
<b>Reputación general</b>		X		
<b>Calidad en productos</b>			X	
<b>Disponibilidad de productos</b>			X	
<b>Calidad de servicio</b>			X	

**Tabla 15**, cuadro de balance de cada competidor.

<b>Franquicia KFC</b>				
	<b>Excelente</b>	<b>Bueno</b>	<b>Regular</b>	<b>Malo</b>
<b>Reputación general</b>		X		
<b>Calidad en productos</b>		X		
<b>Disponibilidad de productos</b>	X			
<b>Calidad de servicio</b>	X			

**Tabla 16**, cuadro de balance de cada competidor.

<b>Los propios pollos del rey, Los pollos la sazón de la mar</b>				
	<b>Excelente</b>	<b>Bueno</b>	<b>Regular</b>	<b>Malo</b>
<b>Reputación general</b>		X		
<b>Calidad en productos</b>			X	
<b>Disponibilidad de productos</b>		X		
<b>Calidad de servicio</b>			X	
<b>Las Hamburguesas a palos</b>				
	<b>Excelente</b>	<b>Bueno</b>	<b>Regular</b>	<b>Malo</b>
<b>Reputación general</b>			X	
<b>Calidad en productos</b>			X	
<b>Disponibilidad de productos</b>		X		
<b>Calidad de servicio</b>			X	

Se ha analizado a cada competencia directa, por el nivel satisfacción de productos, ambiente y decoración.

#### **4.9 Análisis del consumidor**

Se realizará a través de información primaria aplicando del método cuantitativo para intentar medir y expresar en números la cantidad de consumidores hombres y mujeres que vivan en el sector de Calderón. Realizando encuestas con preguntas dirigidas a determinar el segmento de mercado, tipo de cliente, gusto por los productos saludables a ofrecer y cada cuanto lo consumen.

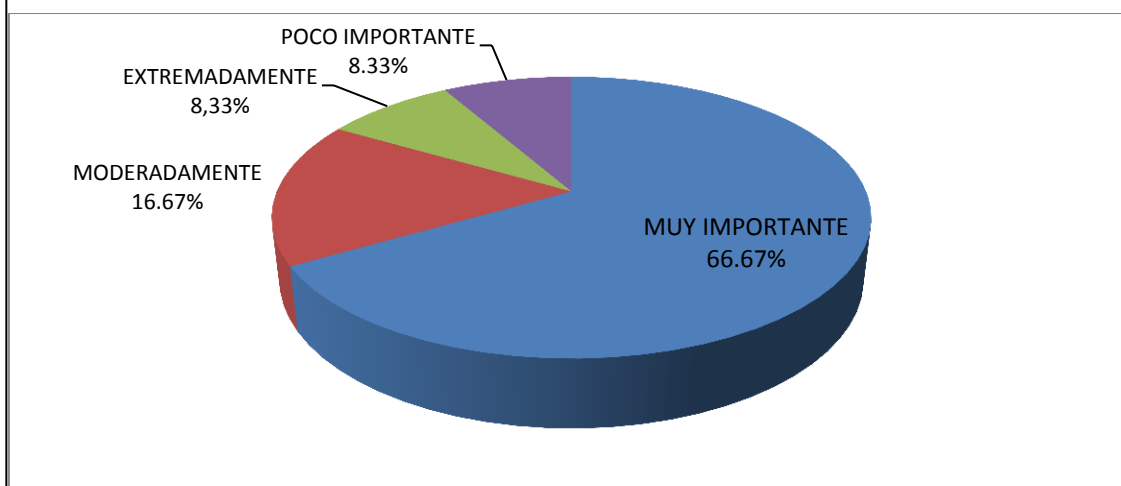
## 4.10 Análisis de resultado

### 4.11 Método de encuesta

Aplicar el método cuantitativo para intentar medir y expresar en números la cantidad de consumidores hombres y mujeres que vivan en el sector de Calderón.

#### Análisis

**En general, ¿qué tan importante es el precio al momento de elegir un producto saludable?**



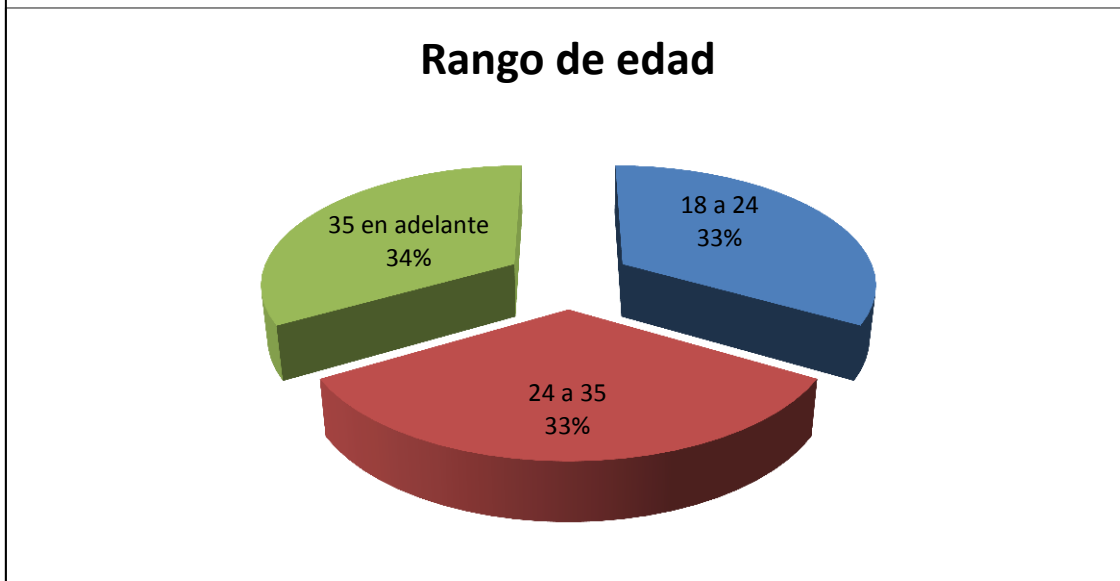
**Figura 12**, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante.

#### Análisis

El índice de resultados indica que un 66.67% determinó, que es muy importante al momento de elegir un producto saludable. Otro 16.67% indica que es moderadamente importante al momento de elegir un producto saludable, pero un 8.33% indican que es extremadamente importante y por último un 8.33% indica que es poco importante al momento de elegir un producto saludable.



¿Edad?

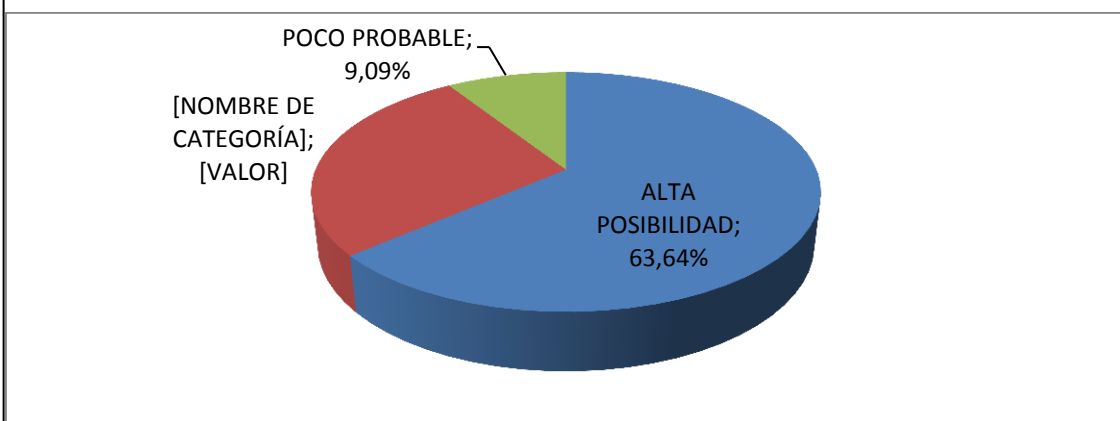


**Figura 13**, el rango de edad.

### Análisis

Los resultados según la encuesta realizada indican que los rangos por edad van desde los 18 años en adelante, los cuales indican favorablemente un interés por consumir productos saludables.

**En general, ¿cuál es la probabilidad de recomendar los almuerzos criollos a otras personas?**

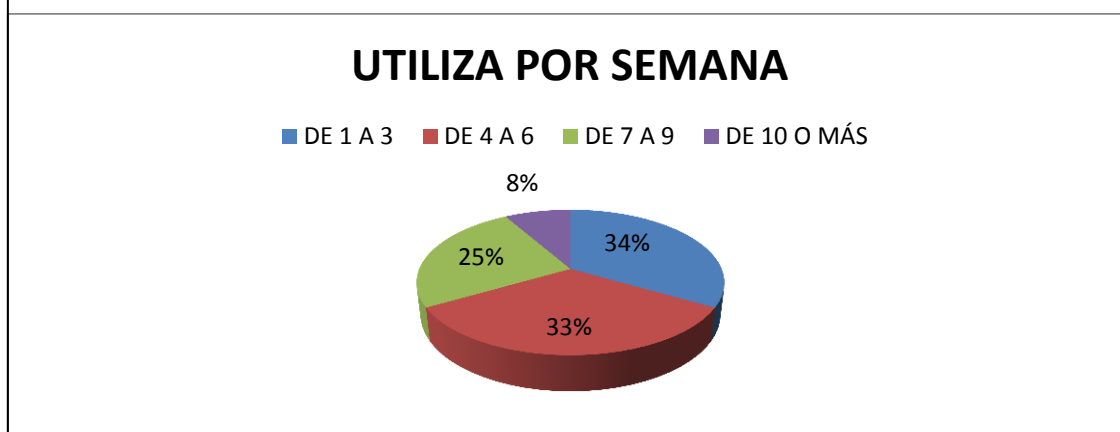


**Figura 14**, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante.

## Análisis

Los resultados de la encuesta aplicada indican que la mayoría de posibles clientes podrían recomendar a otros con un 63.64%, pero un 27.27% indica que es moderadamente probable, recomendar a otros posibles clientes y por último 9.09% indican que es poco probable recomendar a otros.

**Aproximadamente, ¿cuántas veces al mes suele utilizar este servicio fuera de casa?**

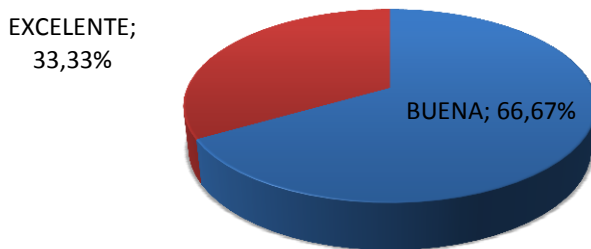


**Figura 15**, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante.

## Análisis

El análisis de resultados indican que 33.33% del mercado encuestado utiliza los servicios de almuerzos ejecutivos de 1 a 3 veces a la semana, como también un 33.33% de 4 a 6 veces a la semana, versus un 25% de 7 a 9 veces por semana. Por otra parte un 8.33% indican que de 10 o más requieren estos servicios.

**En general, ¿cómo calificaría la calidad de almuerzos saludables?**

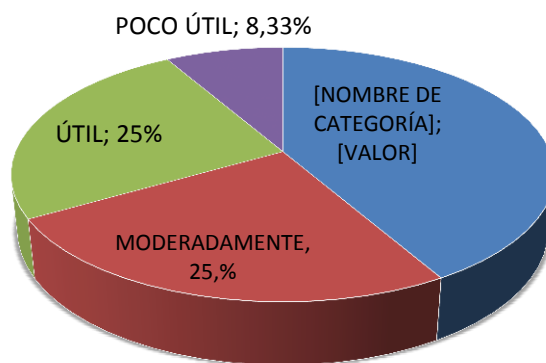


**Figura 16**, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante.

**Análisis**

El resultado de la encuesta indica que un 66.67% quiere calidad en almuerzos saludables, lo califican como buena en el requerimiento del mercado segmentado versus un 33.33% indican que debería ser excelente, con respecto a la calidad.

**En general, ¿qué tan útil es un producto saludable para usted?**



**Figura 17**, cuadro de resultados del análisis de mercado de restaurante.

**Análisis**

Los índices de resultados de la encuesta indican que el 41.67% de un producto saludable es extremadamente útil, pero un 25% indica que requieren productos saludables moderadamente y otro 25% le resulta útil, por otro lado un 8.33% indica que, sería poco útil el requerimiento de productos saludables.

## **CAPÍTULO V**

### **PLAN DE MARKETING**

El plan de marketing en el Saludable Criollo Restaurante, sirve para determinar que recursos podemos dar a conocer, al mercado como negocio de almuerzos y bebidas, incentivando a los posibles clientes de porque deben elegir el negocio que se ofrecerá con publicidades como el branding, publicidad en carteles informativos y mensajes, con insignias de la marca.

#### **5.1 Marketing mix**

##### **5.1.1 Producto**

El Negocio de almuerzos ejecutivos se basa en la tendencia de comida saludable y nutritiva para la gente de hoy. El restaurante El saludable criollo es un negocio que ofrece, menús establecidos de cocina ecuatoriana, con precios moderados, platos saludables, y un equilibrio en cuanto a calidad y cantidad. El servicio será de tipo americana. El ambiente se desarrollará en un ambiente de casa, con matices de colores vivos, para que los clientes se sientan confortables y relajados con una mejor socialización en el entorno. Sé ubicará en la zona de Calderón, barrio Marianas, cerca del nuevo Hospital Universitario. El tipo de cliente es de gusto de la gastronomía nacional y con preferencias saludables.

##### **5.1.2 Plaza**

El proyecto de negocio, tiene por objetivo establecerse en el sector de marianas cerca del nuevo Hospital General Universitaria, los proveedores serán de la zona ya que en ella existen productores orgánicos, esta zona cada día se vuelve más comercial porque también, empezará a funcionar un supermercado y varios conjuntos a su alrededor, ya que al elegir este lugar, para emprender el negocio de alimentos y bebidas, se explotará un nuevo barrio en la zona de Calderón.

### 5.1.3 Precio

Se determinará un precio razonable con productos saludables de la gastronomía nacional frente a la competencia:

**Tabla 17**, cuadro de oferta de precio y productos frente a la competencia directa.

Producto	Calidad	Precio	Observación
Almuerzos sin variedad nutricional (Competencia)	regular	3.50	Bajo porcentaje saludable
Almuerzos comida rápida (Competencia)	buena	4.19 a 5.45	No contiene cosa saludables
Almuerzos saludables El Saludable Criollo Restaurante	excelente	4.50 dólares	Alta variedad y cocina nacional, con productos saludables.

### 5.1.4 Promoción

Se realizará publicidad en redes sociales; con trivias y recomendación de nuevos clientes, también se publicarán videos. Por otro parte si un cliente tiene muchas recomendaciones hacia el establecimiento, tendrá su almuerzo y el de 3 amigos gratis. También se organizará festivales de cocina criolla al aire libre, en la zona de parqueadero del establecimiento, lo cual se desarrollará al mediano plazo de arranque del negocio, esto despertaría el interés de los nuevos clientes.

### 5.1.5 Proceso

Se realizarán estrategias, para mejorar procesos internos; en cuanto al servicio, mayor agilidad en los pedidos, con asignación de mesas y numeración. En cuanto a la cocina el orden la limpieza eficientes al momento de montar los platos.

### **5.1.6 Entorno**

El negocio se verá beneficiado, con su ubicación estratégica y amplia zona de parqueadero, con ambientación de colores que incentiva a la salivación, lo que conlleva, a abrir el apetito. Se desarrollará en un ambiente de casa, con matices de colores vivos en el cual los clientes se sientan confortables y relajados, para una mejor socialización en el entorno, con parqueaderos amplios.

“Por consiguiente tener un restaurante en la calle principal de tu colonia puede beneficiar tanto al dueño, como a la comunidad” (Mendoza, 2011, p. 25).

### **5.1.7 Personas**

Se realizará un seguimiento, con encuestas de gustos de los posibles clientes y amplios parqueaderos, zona estratégica de ubicación de para que el cliente identifique la marca por su local. Por otro lado regalar esferos con la marca insignia de la empresa y con una previa explicación de los servicios a ofertar a los clientes. También se harán solicitudes de en redes sociales, con fotos de los platos a ofertarse, por otro lado se harán buenas relaciones con los empleados con estrategias del empleado del mes lo cual se publicara en redes sociales y por último se determinará que necesitan los empleados para desempeñar de mejor manera y con mayor índice de calidad.

## **5.2 Productividad y calidad**

Se realizará una cotización para determinar la viabilidad de bajar precios sin reducir la calidad de productos, así empezar a mejorar algunos índices de gastos altos, con el incremento de ventas a menor costo pero con la misma calidad. Se determinará buscar pequeños productores que comercialicen a un menor costo pero con la misma calidad de productos.

## **5.3 Imagen corporativa**

Se refiere a los componentes que atribuyen a una empresa, a través de las relaciones públicas con la sociedad.

#### 5.4 Diseño interior

El diseño interior se desarrollará en un ambiente de casa, con matices de colores vivos en el cual los clientes se sientan confortables y relajados para una mejor socialización en el entorno, con parqueaderos amplios.

#### 5.5 Publicidad

Se realizará publicidad en redes social, básicamente Facebook con videos y fotografías. También se organizará festivales de cocina criolla al aire libre, en la zona de parqueadero del establecimiento, lo cual se desarrollará al mediano plazo de arranque del negocio, esto despertaría el interés de los nuevos clientes.



**Figura 18**, publicación de foto. Adaptado, Spanish visit Korea, 2014.

#### 5.6 Rótulo del establecimiento

El rotulo del negocio enfoca la parte saludable y nacional, como título y el eslogan, con colores vivos.



**Figura 19**, rótulo del establecimiento.

#### 5.7 Relaciones públicas

Se ofertarán en redes sociales un porcentaje de descuentos por recomendaciones a nuestro restaurante.

Se realizará tazas, servilletas y esferos con la marca, para dar una mejor imagen corporativa al negocio.



**Figura 20**, imagen corporativa en bolígrafos servilletas y tazas. Adaptado, Anuncio, 2014.

## 5.8 Políticas

La imagen del negocio en el salón, la caja, los meseros, mesas, cubertería, cristalería pulida, vajilla debe encontrarse en perfecto estado y limpios en todo momento, así lograremos fidelidad a los clientes, un buen ambiente y música relajante para comodidad y confort de nuestros clientes.

## 5.9 Estrategias de promoción culinaria

Se realizará una selección de trivias de redes sociales, en las cuales pondremos preguntas sobre los sabores de la cocina nacional, también ofertaremos almuerzos gratis quienes nos recomiende mucho más en redes sociales, ubicaremos los porcentajes en la página de Facebook de nuestro negocio.

Se realizará una publicidad en los cuales los posibles clientes, se animen a dar fidelidad en nuestro establecimiento y nos puedan recomendar con sus familiares y amigos a través de redes sociales con nuestras fotos y videos o simplemente un me gusta en Facebook. En el cual los clientes se sientan identificados con nuestra marca e imagen corporativa buen ambiente y desde luego con nuestros platos nacionalmente saludables.



## 5.10 Cronograma de plan de marketing

**Tabla 18,** cronograma de marketing.

EL SALUDABLE CRIOLLO RESTAURANTE											
Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Vallas publicitarias		Fotos en redes sociales Facebook.		Videos en redes sociales Facebook	Vallas publicitarias	Trivia en redes sociales	Fotos en redes sociales Facebook		Recomienda el negocio en Facebook	Fotos de los mejores momentos en redes sociales Facebook	Videos de unos buenos almuerzos nacionales en redes sociales Facebook.
						Con preguntas de cocina nacional.			Ponle me gusta.		Fotos de los ganadores de la trivia y de recomendamos como negocio.
Creación del negocio en redes sociales. Facebook.											
									Siuenos recomendando		
									Tendrás un almuerzo gratis para ti y 3 amigos		
	El branding de l negocio		El branding del negocio					El branding del negocio	Tendremos dos ganadores.		
	Vaso y senilletas		Vaso y senilletas					Vaso y senilletas			
	26/11/16/32		26/11/16/32					26/11/16/32			

### **5.11 Explicación del cronograma de marketing**

- 1) Vallas publicitarias

Se publicará para empezar a dar a conocer al mercado el negocio.

- 2) Vaso y servilletas, con la marca.

Se empezará a ofrecer bolígrafos y bebidas de cortesía con la imagen corporativa del negocio.

- 3) Creación del negocio en redes sociales, Facebook.

- 4) Fotos en redes sociales Facebook.

- 5) Videos en redes sociales Facebook

- 6) Trivias en redes sociales

- 7) Con preguntas de cocina nacional.

- 8) Recomienda el negocio en Facebook


- 9) Ponle me gusta. Síguenos recomendando

- 10) Tendrás un almuerzo gratis para ti y 3 amigos

- 11) Se abrirá una cuenta en Facebook, con el fin de llegar, a que nos sigan en las redes sociales, con trivias y descuentos, por recomendarnos en seguir como restaurante preferido, a través de nuestros videos y fotos publicados impactar con los platos ofertados y así empezar a abrir el nuevo mercado para el negocio de alimentos y bebidas en la zona de Calderón.

## 5.12 Receta estándar

**Tabla 19**, cuadro de receta estándar.

		<b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
NOMBRE DE LA RECETA					
GÉNERO					
RES O MATERIA					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN					
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN					
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
			VALOR TOTAL		
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Juan Piña				
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por:	

### 5.13 Servicios contratados

Se contratará a empresas profesionales de publicidad y en impresiones de productos una vez por año. Lo fundamental es contratar los servicios de empresas de contabilidad y autorización de papeles una vez por año.



**Figura 21**, servilleta con marca del negocio.

## CAPÍTULO VI

### PLAN FINANCIERO

Este sirve para determinar, cuál es el monto de los recursos económicos que el negocio requiere, cuál será el costo total de operación y otra serie de indicadores, financieros como parte final del proyecto de negocio.

#### 6.1 Recetas estándar

Están compuestas por los costos en porciones de cada producto, utilizado en cada receta, lo cual se ejemplifica claramente en la parte de anexos.

#### 6.2 Punto de equilibrio

**Tabla 20**, cuadro punto de equilibrio del negocio.

<b>Punto de equilibrio operativo</b>	<b>3730.26</b>	<b>Mensuales</b>
<b>Punto de equilibrio inversión</b>	<b>1084.54</b>	<b>Recuperación de la inversión en 17 meses</b>

#### 6.3 Inversión

**Tabla 21**, cuadro de inversión del negocio.

DETALLE	VALOR
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	<b>266.90</b>
ACTIVOS FIJOS	<b>11851.08</b>
ARRIENDO	<b>250.00</b>
GASTOS VARIOS	<b>262.77</b>
TOTAL	<b>12630.75</b>

## 6.4 Presupuesto general de gastos

- Cuadro de gastos de constitución

Tabla 22, cuadro gastos de constitución.

<b>GASTOS DE CONSTITUCIÓN RESTAURANTE SALUDABLE CRIOLLO</b>	
<b>PERMISOS, TRÁMITES Y REGISTROS</b>	<b>VALOR</b>
<b>RUC</b>	<b>Sin costo</b>
<b>PATENTE MUNICIPAL</b>	<b>20.00</b>
<b>PERMISO SANITARIO</b>	<b>22.90</b>
<b>PERMISO DE BOMBEROS</b>	<b>No tiene costo</b>
<b>PROPIEDAD INTELECTUAL</b>	<b>208.00</b>
<b>OTROS FORMULARIOS</b>	<b>16.00</b>
<b>TOTAL</b>	<b>266.90</b>

- Cuadro de financiamiento

Tabla 23, cuadro de financiamiento.

<b>CUADRO DE FINANCIAMIENTO RESTAURANTE SALUDABLE CRIOLLO</b>	
<b>Capital propio</b>	<b>13.000</b>
<b>Contingente para arranque o imprevistos</b>	<b>5.000</b>
<b>Inversión Total</b>	<b>18.000</b>

- Cuadro gastos activos fijos

Tabla 24, cuadro de equipo, mobiliario e instalaciones.

<b>EQUIPO, MOBILIARIO E INSTALACIONES RESTAURANTE SALUDABLE CRIOLLO</b>			
		<b>COTIZACIONES</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PROVEEDOR</b>	<b>VALOR</b>
Cocina industrial	1	Metalgass	350
Equipo de refrigeración	1	Metalgass	650
Mesones de trabajo	2	Metalgass	900
Horno a gas	1	Metalgass	500
Fregadero	1	Metalgass	480
Campana extractora	1	Metalgass	550
Cilindro de gas	2	Keelgas Cia. Ltda.	297.24
Válvulas	2	Keelgas Cia. Ltda.	33.04
Manguera, rollo	1	Keelgas Cia. Ltda.	16.60
Escritorio	1	Comercial Burgos	86.30
Silla	1	Comercial Burgos	37.99
Juego de mesas y sillas para 4	10	Comercial Burgos	1356.30

personas			
Sillas para niños	4	Comercial Burgos	92.80
		TOTAL	5350.27

- Cuadro gastos activos de operación

Tabla 25, cuadro menaje de bebidas, cocina, limpieza.

<b>MENAJE DE BEBIDAS, COCINA, LIMPIEZA RESTAURANTE SALUDABLE CRIOLLO</b>			
<b>COTIZACIONES</b>			
<b>PROVEEDORES</b>		<b>Montero, Gama Vending, Pica</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Licuada	1	76.19	76.19
Dispensador de jugos	1	380.76	380.76
Balanza	1	29.23	29.23
Abrelatas	1	4.58	4.58
Bandejas	8	3.45	27.60
Olla industrial mediana	4	67.46	269.84
Tamizadores	2	12.67	25.34
Cucharones	4	5.21	10.42
Cucharon con	1	6.34	6.34



ranuras			
Cucharetas con ranuras	2	1.94	3.88
Olla industrial pequeña	2	39.91	79.82
Sartén industrial pequeño	3	39.24	117.72
Pasapurés	1	3.78	3.78
Ralladores	2	2.53	5.06
Tabla de picar grande	2	11.10	22.20
Tabla de picar pequeña	2	5.54	11.08
Exprimidor para limón	2	1.64	3.28
Frascos para salsas	20	0.79	15.80
Recipiente para ají	10	1.72	17.20
Recientes para sal y pimienta	10	1.96	19.60
Cuchillo cebollero	3	12.43	37.29
Cuchillo para filetear	2	11.86	23.72

<b>Puntilla</b>	<b>3</b>	<b>2.67</b>	<b>8.01</b>
<b>Bowls pequeños</b>	<b>14</b>	<b>1.23</b>	<b>17.22</b>
<b>Bowls grandes</b>	<b>6</b>	<b>4.84</b>	<b>29.04</b>
<b>Batidor pequeño</b>	<b>3</b>	<b>4.80</b>	<b>14.40</b>
<b>Pinza, parrillera</b>	<b>2</b>	<b>4.24</b>	<b>8.48</b>
<b>Espátula</b>	<b>2</b>	<b>5.86</b>	<b>11.72</b>
<b>Jarras</b>	<b>3</b>	<b>3.79</b>	<b>11.37</b>
<b>Olla de presión</b>	<b>1</b>	<b>69.73</b>	<b>69.73</b>
<b>Gavetas</b>	<b>8</b>	<b>12.53</b>	<b>100.24</b>
<b>Baldes</b>	<b>4</b>	<b>11.83</b>	<b>47.32</b>
<b>Escobas</b>	<b>2</b>	<b>2.71</b>	<b>5.42</b>
<b>Recogedores</b>	<b>2</b>	<b>2.51</b>	<b>5.02</b>
<b>Mopa</b>	<b>1</b>	<b>3.84</b>	<b>3.84</b>
<b>Trapeador</b>	<b>1</b>	<b>3.84</b>	<b>3.84</b>
<b>Basurero grande</b>	<b>3</b>	<b>60.54</b>	<b>181.62</b>
<b>Basurero pequeño</b>	<b>2</b>	<b>10.70</b>	<b>21.40</b>
<b>Dispensador de jabón</b>	<b>2</b>	<b>2.71</b>	<b>5.42</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>1734.82</b>

- Cuadro gastos activos de operación

**Tabla 26**, cuadro de vajilla, cubertería, cristalería y mantelería.

<b>VAJILLA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA Y MANTELERÍA RESTAURANTE SALUDABLE CRIOLLO</b>			
<b>COTIZACIONES</b>			
<b>PROVEEDORES</b>		<b>Montero, Creaciones Yoly</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Plato base	44	8.95	393.80
Plato para fuertes	44	3.57	157.08
Plato para sopa	44	3.28	144.32
Plato para postre	44	2.95	129.80
Vaso de cristal	44	0.73	32.12
Tenedor	44	1.03	45.32
Cuchillo	44	1.86	81.84
Cuchara	44	1.03	45.32
Cuchara de postre	44	0.80	35.20
Bandeja de	4	8.14	32.56

<b>servicio</b>			
<b>Juego de manteles y servilletas</b>	<b>10</b>	<b>8.00</b>	<b>80.00</b>
<b>Limpiones</b>	<b>6</b>	<b>1.99</b>	<b>11.94</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>1154.10</b>

- **Cuadro rol de pagos**

**Rol de pagos por mes**

**Tabla 27**, cuadro rol de pagos.

AREA	Sueldo	Cantidad	Subtotal
<b>ADMINISTRATIVO</b>			
<b>GERENTE, JEFE DE A&amp;B</b>	450	1	450
<b>PRODUCCIÓN</b>			
<b>COCINERO</b>	410	1	410
<b>BODEGUERO</b>	380	1	380
<b>SERVICIO</b>			
<b>CAPITÁN</b>	392	1	392
	380		380
<b>MESERO</b>		1	
<b>TOTAL</b>		5	2012

- **Cuadro suministro de servicios**

**Tabla 28**, cuadro suministro de servicios.

<b>SUMINISTROS DE SERVICIO RESTAURANTE SALUDABLE CRIOLLO</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>CONSUMO MENSUAL TOTAL</b>
<b>Agua</b>	<b>42.30</b>
<b>Electricidad</b>	<b>45.26</b>
<b>Teléfono y Internet</b>	<b>29.86</b>
<b>Gas</b>	<b>64.20</b>
	<b>TOTAL</b>
	<b>181.62</b>

- Cuadro de uniformes

Tabla 29, cuadro de uniformes.

<b>UNIFORMES DEL RESTAURANTE SALUDABLE CRIOLLO</b>			
<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PROVEEDOR VALOR UNITARIO</b>	<b>El Uniforme VALOR TOTAL</b>
Chaqueta de chef	3	22.10	66.30
Pantalón de chef	3	17.99	53.97
Gorro Hongo	2	4.91	9.82
Delantal con pechera	3	9.38	28.14
Delantal para servicio	2	9.38	18.76
Malla para cabello	3	2.95	8.85
Chaleco de hombre o mujer	2	20.36	40.72
Corbata para servicio	2	4.02	8.04
Camisa para servicio o blusa	2	14.60	29.20
Pantalón para servicio hombre o mujer	2	21.43	42.86
Zapatos antideslizantes	3	70.54	211.62
		<b>TOTAL</b>	<b>518.28</b>

- Cuadro productos de tecnología

Tabla 30, cuadro productos de tecnología.

<b>ARTÍCULOS DE OFICINA RESTAURANTE SALUDABLE CRIOLLO</b>			
<b>COTIZACIONES</b>			
<b>PROVEEDORES</b>		<b>Novi Compu, Super Paco</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
<b>Máquina registradora Casio</b>	<b>1</b>	<b>285</b>	<b>285</b>
<b>Teléfono Inalámbrico, doble base Panasonic</b>	<b>1</b>	<b>64.99</b>	<b>64.99</b>
<b>Impresora Epson</b>	<b>1</b>	<b>260</b>	<b>260</b>
<b>Laptop Dell</b>	<b>1</b>	<b>290</b>	<b>290</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>899.99</b>

- Cuadro gastos varios

Tabla 31, cuadro de publicidad y material.

<b>PUBLICIDAD Y MATERIAL RESTAURANTE SALUDABLE CRIOLLO</b>			
<b>COTIZACIONES</b>			
<b>PROVEEDORES</b>			<b>Tekatronic, Lumiflex, Super paco</b>
<b>DETALLE</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Vaso de plástico con la marca	15	1.36	20.40
Esferos con la marca	15	0.82	12.30
Impresión en servilletas	40	1.08	43.20
Rótulo con la marca	1	87.90	87.90
Resma de papel bond	1	4.99	4.99
Grapadora	2	4.75	9.50
Carpeta para archivar	4	3.85	15.42
Perforadora	1	10.81	10.81
Caja de grapas	1	1.13	1.13
Caja de clips	1	0.35	0.35

<b>Esferos</b>	<b>8</b>	<b>0.35</b>	<b>2.83</b>
<b>Toallas para manos</b>	<b>4</b>	<b>3.75</b>	<b>15.00</b>
<b>Mallas de acero y estropajos</b>	<b>4</b>	<b>1.23</b>	<b>4.92</b>
<b>Galón de jabón líquido</b>	<b>2</b>	<b>2.25</b>	<b>4.50</b>
<b>Galón de desinfectante para mesones</b>	<b>3</b>	<b>2.00</b>	<b>6.00</b>
<b>Galón de desinfectante para pisos</b>	<b>2</b>	<b>1.76</b>	<b>3.52</b>
<b>Papel higiénico industrial</b>	<b>10</b>	<b>2.00</b>	<b>20.00</b>
		<b>TOTAL</b>	<b>262.77</b>



- Cuadro costos de materia prima

Tabla 32, cuadro costos de materia prima.

Sopas, Cremas, Platos fuertes, Postres y Jugos	COSTO MP	PVP	MARG CONT	MC%	UTILIDAD%	RECARGO TOTAL
Locro de papa	0,33	0,99	0,66	150%	50%	200%
Chupe de pescado	0,79	2,37	1,6	150%	50%	200%
Consomé de pollo	0,71	2,13	1,4	150%	50%	200%
Sancocho	0,46	1,38	0,9	150%	50%	200%
Ceviche de corvina	0,90	2,7	1,8	150%	50%	200%
Crema de tomate	0,33	0,99	0,7	150%	50%	200%
Crema de espinaca	0,30	0,9	0,6	150%	50%	200%
Crema de zapallo	0,31	0,93	0,6	150%	50%	200%
Crema de brócoli	0,28	0,84	0,6	150%	50%	200%
Crema de zanahoria	0,24	0,72	0,5	150%	50%	200%
Carne colorada	0,89	2,67	1,8	150%	50%	200%
Lengua en salsa criolla	0,92	2,76	1,8	150%	50%	200%
Menestra con arroz	0,65	1,95	1,3	150%	50%	200%
Churrasco	1,00	3	2,0	150%	50%	200%
Llapingachos	1,04	3,12	2,1	150%	50%	200%
Chuleta de chancho con mellocos	0,86	2,58	1,7	150%	50%	200%
Carne al jugo	0,97	2,91	1,9	150%	50%	200%
Pollo al horno	0,60	1,8	1,2	150%	50%	200%
Seco de carne	0,99	2,97	2,0	150%	50%	200%
Seco de chivo	0,80	2,4	1,6	150%	50%	200%
Arroz con leche	0,27	0,81	0,5	150%	50%	200%
Rosero Quiteño	0,32	0,96	0,6	150%	50%	200%
Pristiños	0,30	0,9	0,6	150%	50%	200%
Queso de piña	0,21	0,63	0,4	150%	50%	200%
Higos con queso	0,28	0,84	0,6	150%	50%	200%
Jugo de naranja	0,17	0,51	0,3	150%	50%	200%
Limonada	0,13	0,39	0,3	150%	50%	200%
Jugo de tomate de árbol	0,17	0,51	0,3	150%	50%	200%
Jugo de naranjilla	0,17	0,51	0,3	150%	50%	200%
Jugo de mora	0,17	0,51	0,3	150%	50%	200%
<b>TOTAL</b>	<b>13,37</b>	<b>40,11</b>	<b>26,7</b>	<b>80%</b>	<b>50%</b>	<b>200%</b>
<b>COSTO DE AYB:</b>	<b>147,20</b>					

- Cuadro de cheque promedio

Ingreso por cheque promedio		Ingreso por cheque promedio		Ingreso por cheque promedio	
Diciembre		Enero		Febrero	
pax día menú	80	pax día menú	80	pax día menú	80
pax semana	400	pax semana	400	pax semana	400
pax al mes	1600	pax al mes	1600	pax al mes	1600
Cheque	4,5	Cheque	4,5	Cheque	4,5
subtotal	7200	subtotal	7200	subtotal	7200
pax día carta	0	pax día carta	0	pax día carta	0
cheque promoción	0	cheque promoción	0	cheque promoción	0
pax mes	0	pax mes	0	pax mes	0
subtotal	0	subtotal	0	subtotal	0
TOTAL MES	7200	total	7200	total	7200

**Tabla 54,** cuadro de cheque promedio.

Ingreso por cheque promedio		Ingreso por cheque promedio		Ingreso por cheque promedio	
Marzo		Abril		Mayo	
pax día menú	80	pax día menú	80	pax día menú	80
pax semana	400	pax semana	400	pax semana	400
pax al mes	1600	pax al mes	1600	pax al mes	1600
Cheque	4,5	Cheque	4,5	Cheque	4,5
subtotal	7200	subtotal	7200	subtotal	7200
pax día carta	0	pax día carta	0	pax día carta	0
cheque promoción	0	cheque promoción	0	cheque promoción	0
pax mes	0	pax mes	0	pax mes	0
subtotal	0	subtotal	0	subtotal	0
total	7200	total	7200	total	7200

Ingreso por cheque promedio		Ingreso por cheque promedio		Ingreso por cheque promedio	
Junio		Julio		Agosto	
pax día menú	80	pax día menú	80	pax día menú	80
pax semana	400	pax semana	400	pax semana	400
pax al mes	1600	pax al mes	1600	pax al mes	1600
Cheque	4,5	Cheque	4,5	Cheque	4,5
subtotal	7200	subtotal	7200	subtotal	7200
pax día carta	0	pax día carta	0	pax día carta	0
cheque promoción	0	cheque promoción	0	cheque promoción	0
pax mes	0	pax mes	0	pax mes	0
subtotal	0	subtotal	0	subtotal	0
total	7200	total	7200	total	7200

Ingreso por cheque promedio		Ingreso por cheque promedio		Ingreso por cheque promedio	
Septiembre		Octubre		Noviembre	
pax día menú	80	pax día menú	80	pax día menú	80
pax semana	400	pax semana	400	pax semana	400
pax al mes	1600	pax al mes	1600	pax al mes	1600
Cheque	4,5	Cheque	4,5	Cheque	4,5
subtotal	7200	subtotal	7200	subtotal	7200
pax día carta	0	pax día carta	0	pax día carta	0
cheque promoción	0	cheque promoción	0	cheque promoción	0
pax mes	0	pax mes	0	pax mes	0
subtotal	0	subtotal	0	subtotal	0
total	7200	total	7200	total	7200

Ingreso por cheque promedio	
Diciembre	
pax día menú	80
pax semana	400
pax al mes	1600
Cheque	4,5
subtotal	7200
pax día carta	0
cheque promoción	0
pax mes	0
subtotal	0
total	7200



## **7. Conclusiones**

Esta investigación, busco que el negocio tenga un balance entre comida, servicio y ambiente para no cometer algunos errores frente a la competencia. Al entender y conocer la competencia podemos ver oportunidades de crecimiento de nuestra empresa.

Determinar estrategias de diferenciación, equilibrar un producto que tenga variedad, calidad, a un precio razonable con el resto de negocios. Por otro lado, se puede resaltar, mediante una encuesta aplicada. Existe la necesidad de un restaurante de cocina nacional criolla, cumpliendo con ciertos estándares de calidad, sobre el producto y el servicio, con espacios de confort para el consumidor. La investigación de mercado nos permite aseverar, que Saludable Criollo Restaurante tendrá una muy buena aceptación en el barrio de Marianas en Calderón.

### **7.1 Recomendaciones**

Para el proyecto es necesario mantener los estándares de calidad y seguridad alimenticia a corto y mediano plazo, logrando que se cumplan con eficacia y preocupándose por satisfacer las necesidades alimenticias de los clientes.

También se debe controlar la rotación del menú, de acuerdo a la demanda de clientes, pensando en la expansión del negocio, a largo plazo, con una sucursal en el sector de Collas.

Por último se recomienda inculcar una buena alimentación saludable a los clientes.

## REFERENCIAS

- Adrián Alatraste Mendoza, 2011, Abre un negocio exitoso de la mano de los expertos, p. 25.
- Adrián Alatraste y Alejandra Ocón, 2011, Abre un negocio exitoso de la mano de los expertos, p. 246 – p.247.
- Agencia Pública de Noticias de Quito (2014) Obra de Hospital General Universitario de Calderón avanza Recuperado 18/08/14  
<http://www.noticiasquito.gob.ec/Noticias/>.
- Ana Pérez, Mauricio Cepeda, Homero Miño, USFQ, 2012, Ecuador Tradiciones de ayer para la mesa de hoy, p.2, p.4.
- Anuncio, 2014, Ecuador/  
[www.anunico.ec](http://www.anunico.ec).
- Aquicito, 2014, parroquias del municipio de quito/  
[http://www.quito.com.ec/parroquias/index.php?option=com\\_content&view=section&id=5&Itemid=11](http://www.quito.com.ec/parroquias/index.php?option=com_content&view=section&id=5&Itemid=11).
- Cámara de comercio Quito, 2014, Estudios económicos para su empresa  
[www.lacamaradequito.com](http://www.lacamaradequito.com).
- Carlos Gallardo de la Puente, ediecuatorial 2013, El sabor de mi Ecuador, p. 51, p.439, p.569, p.611.
- Carlos Gallardo de la Puente, ediecuatorial 2013, Ecuador Culinario, p. 11- p.12.
- Cynthia Jaramillo, 2011, Abre un negocio exitoso de la mano de los expertos, mercado, p.1, p.2, p.3.
- Ecuador ama la vida, 2014, ministerio de turismo/  
<http://www.turismo.gob.ec/gastronomia-quitena-combina-historias-costumbres-y-sabores/>.
- Google maps, 2014/  
<https://www.google.com.ec/maps/@-0.0936649,-78.4197939,14z> 2014.
- Madeleine García Gómez Fecha: 01-03-2012, Tendencias en el diseño de ambientes en restaurantes,

[http://gestionrestaurantes.com/llegir\\_article.phparticle](http://gestionrestaurantes.com/llegir_article.phparticle).

Mas uniformes, 2014, uniformes de cocina

<http://www.masuniformes.com/pantalones-de-cocina/pantalon-cocina>.

Odalis Lara Mendieta. Manual de ambiente y decoración en locales de alimentos.

Mendieta, 2014, p.12.

Ruby Larrea, 2008, editorial conejo, Sopas del Ecuador, p.9, P.10.

Recuperado19/08/14/Imagen

<http://ecuador.costasur.com/es/restaurantes.html>.

Revista Digital - Buenos Aires - Año 11 - N° 106 - Marzo de 2007

<http://www.efdeportes.com/>.

Smartick, 2014, Regla de tres

<http://www.smartick.es/blog/index.php/regla-de-tres-simple>.

Spanish visit Korea, recuperated 2014

[spanish.visitkorea.or.kr](http://spanish.visitkorea.or.kr).

Survey Monkey, 2014, Análisis de mercado de restaurante de almuerzos ejecutivos

<https://es.surveymonkey.com/analyze/QoBwPV7YPVbDntPkfYQb1ybKla>.

Ten estilo, 2014, uniformes

<http://www.tenestilo.com/pantalones>.

Tu propiedad Ecuador, 2014, Locales en Calderón

<http://www.tupropiedad.ec/> Locales en Calderón 2014 Tu propiedad.

William patricio Rosero Freire, "diseño y creación de una microempresa de servicios de auditoría financiera y outsourcing contable;

rrhh-web.com La web de recursos humanos y el empleo/reclutamiento.

Xavier Ismael Yacelga Vinueza Manual de nutrición.


Yacelga, 2015, p.6, p.8.

## **ANEXOS**





**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Locro de papa				
<b>GÉNERO</b>	Sopas				
<b>RES O MATERIA</b>	papa				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200 gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
400	gr.	papas	0,43	\$ 0,15	chola
120	gr.	queso	1,85	\$ 0,20	fresco
150	ml.	leche	0,75	\$ 0,09	
1	und.	huevo	0,13	\$ 0,13	
30	gr.	Cebolla blanca	1,25	\$ 0,02	
7	ml.	aceite	2,15	\$ 0,02	
5	gr.	orégano	10,00	\$ 0,06	
1	unid.	aguacate	1,10	\$ 0,22	
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
5	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,35</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>En una olla poner en el agua hervida con las papas peladas, dejar cocer y triturarlas, luego poner la cebolla blanca picada y una pizca de aceite dejar hervir hasta que las papas este bien cocinada, de allí agregar la sal, la mitad de la leche, y la otra mitad batir con el huevo y soltarlo en el locro, después poner el queso en cuadritos y el orégano. Dejar hervir y servirlo con un pedazo de aguacate.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRE DE LA RECETA	Chupe de Pescado
GÉNERO	Sopas
RES O MATERIA	Pescado
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4 de 200gr.
PROFESOR	
FECHA DE ELABORACIÓN	
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN	
TALLER / BATERIA A OCUPAR	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	gr.	corvina	5,35	\$ 1,99	
65	gr.	cebolla paiteña	0,85	\$ 0,03	
10	gr.	ajo	2,00	\$ 0,05	
50	gr.	harina	1,20	\$ 0,07	
18	gr.	perejil	0,95	\$ 0,01	
75	ml.	leche	0,75	\$ 0,07	
30	gr.	pimiento	0,90	\$ 0,02	
1	unid.	choclo	1,00	\$ 0,24	
1	unid.	limon meyer	0,62	\$ 0,06	
4	ml.	aceite	2,15	\$ 0,02	
4	ml.	achiote	3,28	\$ 0,02	
180	gr.	papas	0,43	\$ 0,07	
1	lt.	agua	0,48	\$ 0,48	
5	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
		<b>VALOR TOTAL</b>		<b>\$ 3,16</b>	

**FOTOGRAFÍA**



**PROCEDIMIENTO**

Hacer el refrito con la cebolla, el pimiento, el ajo y el achiote. Poner en una olla con agua. Agregar el choclo en pedazos y cocinar durante 20 minutos. Agregar las papas peladas en pedacitos y cuando estén suaves agregar la leche, el perejil y la sal. Desués mezclar con zumo de limón, una pizca de pimienta. Aliñar la corvina en harina y freír con aceite, agregar a la sopa y servir.

Enviado Por:	Juan Piña		
Entregado Por:		Recibido Por:	
Autorizado Por:		Supervisado Por	



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Consomé de gallina			
<b>GÉNERO</b>		sopas			
<b>RES O MATERIA</b>		pollo			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 de 200gr.			
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
100	gr.	papa nabo	0,50	\$ 0,04	medianos
100	gr.	zanahorias	0,62	\$ 0,05	medianos
100	gr.	cebollas puerros	1,25	\$ 0,09	
35	gr.	apio	0,50	\$ 0,01	
30	gr.	cebolla blanca	1,25	\$ 0,02	
75	gr.	hueso de ternera	1,30	\$ 0,63	
400	gr.	gallina de campo	3,10	\$ 1,14	presas
75	gr.	claras de huevos	0,13	\$ 0,13	
1500	ml.	agua	0,48	\$ 0,72	
5	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 2,84</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		<p>Poner en una lata de horno los huesos y las cebollas partidas en cuatro trozos. Introducir en el horno encendido hasta que queden bien dorados.</p> <p>Cortar todas las verduras, ponerlas en una olla junto con las presas de gallina, los huesos y las cebollas. Agregar agua fría, sazonar con sal y poner a fuego alto. Cuando rompa hervor, reducir a fuego lento durante 2 horas. Durante este proceso desepumar. Después batir ligeramente las claras, poner sobre el caldo y revolver. Luego alzar a fuego alto y en el momento que el caldo comience a ponerse blanco, antes de que hierva, agregar un poco de agua muy fría, para retrasar el hervor. Repetir esta operación dos veces y finalmente, hervir durante 5 minutos.</p> <p>Filtrar el caldo con un colador fino o un filtro de papel y servir bien caliente.</p>			
<b>Enviado Por:</b>		<b>Juan Piña</b>			
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			




**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Sancocho			
<b>GÉNERO</b>		sopas			
<b>RES O MATERIA</b>		res			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 de 200gr.			
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
400	gr.	huesos de res	1,28	\$ 0,48	carnudos
1500	ml.	agua	0,48	\$ 0,72	
20	gr.	cebolla blanca	1,25	\$ 0,02	
1	unid	verde	3,00	\$ 0,14	
240	gr.	yuca	0,58	\$ 0,13	troceada
1	unid	choclo tierno	1,00	\$ 0,24	troceado
15	gr.	ajo	2,00	\$ 0,06	
30	gr.	cilantro	0,95	\$ 0,01	
5	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
2	gr.	comino	7,8	\$ 0,02	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,85</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		<p>Primero colocar agua en una olla, añada la res, la cebolla larga y cocínelo a fuego medio, con el recipiente tapado, luego agregue los verdes pelados y troceados, con la yuca, los ajos, el comino, sal y pimienta al gusto, continúe cocinando durante unos 10 minutos añada los choclos y el cilantro, deje a fuego lento. Por último servir bien caliente.</p>			
<b>Enviado Por:</b>		<b>Juan Piña</b>			
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Ceviche de Corvina				
<b>GÉNERO</b>	sopas				
<b>RES O MATERIA</b>	corvina				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
400	gr.	corvina	5,35	\$ 1,99	
200	gr.	tomate	1,29	\$ 0,27	
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
175	gr.	cebolla paiteña	0,85	\$ 0,10	
1	unid	limon meyer	0,62	\$ 0,06	
1	unid	limon sutil.	1,00	\$ 0,08	
30	gr.	perejil	0,95	\$ 0,01	
50	ml.	aceite	2,15	\$ 0,07	
7	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
120	gr.	canguil	1,4	\$ 0,15	
80	gr.	maíz	2,2	\$ 0,14	tostado
1	unid	verde	3	\$ 0,14	chifles
175	gr.	pimiento	0,9	\$ 0,15	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 3,60</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Primero colocar la corvina, picando en cuadritos en agua hirviendo y dejamos hasta que quede blanca. Aparte se preparar la cebolla paiteña picada y el pimiento en juliana, con limón y el jugo de tomate, perejil picado y el aceite. Se sirve con maíz tostado, canguil, chifles y una sexta de limón.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por:</b>			




ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA		Crema de tomate			
GÉNERO		cremas			
RES O MATERIA		tomate			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4 de 200gr.			
PROFESOR					
FECHA DE ELABORACIÓN					
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN					
TALLER / BATERIA A OCUPAR					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	gr.	tomates	1,29	\$ 0,48	
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
20	gr.	cebolla blanca	1,25	\$ 0,02	
15	gr.	cebolla perla	0,85	\$ 0,01	
18	gr.	tomillo	2,00	\$ 0,04	
60	gr.	harina	1,20	\$ 0,07	
10	gr.	ajo	2,00	\$ 0,05	
5	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
25	ml.	aceite	2,15	\$ 0,05	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
120	gr.	canguil	1,4	\$ 0,15	
			VALOR TOTAL	\$ 1,33	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		<p>Poner a escalfar los tomates, para después pelarlos y posteriormente licuarlos junto, con el ajo, las cebollas blanca y perla, tostar la harina por un momento, para luego licuarlo con un poco de agua y espesar la crema, al final poner un poco de tomillo y darle un último hervor. Se sirve con canguil.</p>			
Enviado Por:		Juan Piña			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Crema de Espinaca				
<b>GÉNERO</b>	cremas				
<b>RES O MATERIA</b>	espinaca				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
350	gr.	espinaca	1,05	\$ 0,35	hojas
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
15	gr.	ajo	2,00	\$ 0,06	
35	gr.	cebolla blanca	1,25	\$ 0,02	
30	gr.	cebolla perla	0,85	\$ 0,03	
35	ml.	aceite	2,15	\$ 0,07	
60	gr.	harina	1,20	\$ 0,07	
5	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
120	gr.	maíz	2,20	\$ 0,15	tostado
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,21</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Primero licuar la espinaca y poner en una olla, luego la harina diluir en un poco de agua, después agregamos el refrito de ajo y las cebollas, después esperar que espese revolviendo constantemente para no formar grumos hasta hervir, por último apagar y servir con maíz tostado.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Crema de zapallo				
<b>GÉNERO</b>	cremas				
<b>RES O MATERIA</b>	zapallo				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200 gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
400	gr.	zapallo	1,40	\$ 0,52	
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
50	ml.	crema de leche	2,20	\$ 0,09	
10	gr.	ajo	2,00	\$ 0,05	
7	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
120	gr.	pan de agua	1,10	\$ 0,14	tostado
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,26</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Poner a cocer el zapallo, luego poner más agua y licuar junto con el ajo, la sal y pimienta. Lo hervimos, después agregamos la crema de leche y apagamos, servimos con pan tostado.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			





**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Crema de Brócoli
<b>GÉNERO</b>	cremas
<b>RES O MATERIA</b>	Brócoli
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200 gr.
<b>PROFESOR</b>	
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>	
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>	
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	gr.	Brócoli	0,80	\$ 0,30	
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
60	ml.	leche	0,75	\$ 0,05	
35	ml.	aceite	2,15	\$ 0,07	
50	gr.	harina	1,20	\$ 0,07	
30	gr.	cebolla blanca	1,25	\$ 0,02	
7	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
120	gr.	maíz	2,20	\$ 0,15	tostado
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,12</b>	

<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
-------------------	----------------------




Hervir agua e incorporar el brócoli cortado, después licuar en la misma agua, luego freír la cebolla finamente picada, después agregar poco a poco la harina, revolviendo constantemente hasta espesar. Por último agregar la leche y mezclar bien. Servir con maíz tostado.

<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>		
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>	
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>	




**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Crema de Zanahoria				
<b>GÉNERO</b>	cremas				
<b>RES O MATERIA</b>	zanahoria				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
400	gr.	zanahorias	0,62	\$ 0,23	
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
15	gr.	ajo	2,00	\$ 0,06	
25	ml.	aceite	2,15	\$ 0,05	
60	gr.	apio	0,50	\$ 0,03	
30	gr.	perejil	0,95	\$ 0,01	
5	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
120	gr.	canguil	1,86	\$ 0,15	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 0,99</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Se pone a cocinar las zanahorias con el ajo y apio en dos litros de agua. Luego licuar en la misma agua, se deja hervir hasta que la crema sea homogénea, poner el perejil y servir con caguil.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	Juan Piña				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			




**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Carne Colorada				
<b>GÉNERO</b>	fuertes				
<b>RES O MATERIA</b>	res				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
400	gr.	steak de ternera	5,44	\$ 2,04	en cuadros
17	gr.	orégano	10,00	\$ 0,20	
600	ml.	agua	0,48	\$ 0,29	
20	gr.	ajo	2,00	\$ 0,07	
24	ml.	achiote	3,28	\$ 0,05	
4	gr.	comino	7,80	\$ 0,04	
1	unid.	limón sutil	1,00	\$ 0,08	
60	ml.	cerveza	1,10	\$ 0,12	
180	gr.	papas	0,43	\$ 0,07	fritas
1	unid	maqueños	0,64	\$ 0,14	fritos en trozos
1	unid	aguacate	1,1	\$ 0,22	
7	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
30	gr.	cebolla paiteña	0,85	\$ 0,01	
120	ml.	aceite	2,15	\$ 0,23	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 3,57</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Primero licuar la cebolla, ajo, achiote, el orégano, comino, jugo de limón, la cerveza y sal hasta obtener una mezcla espesa. Después poner sobre la carne dejando reposar durante 40 minutos. Luego calentamos el aceite en una sartén, ponemos la carne y freímos a fuego lento hasta que esté dorada. Por último servir, con las papas fritas, el maqueño y una porción de aguacate.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Lengua en Salsa Criolla			
<b>GÉNERO</b>		fuertes			
<b>RES O MATERIA</b>		res			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 de 200 gr.			
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
120	gr.	zanahorias	0,62	\$ 0,06	
40	gr.	ajo	2,00	\$ 0,11	
80	gr.	cebolla paiteña	0,85	\$ 0,05	
1500	ml.	agua	0,48	\$ 0,72	
15	gr.	orégano	10,00	\$ 0,18	
40	gr.	apio	0,50	\$ 0,02	
7	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
200	gr.	arroz	1,2	\$ 0,24	
120	gr.	tomates	1,29	\$ 0,14	
400	gr.	lengua de res	5,75	\$ 2,14	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 3,69</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		<p>Primero lavar bien la lengua, después en una olla, con agua hirviendo, coloque la lengua. Tápela y déjela reposar hasta que se suelte con facilidad el pellejo. Luego bote el agua, con el cuchillo, raspe el pellejo y déjela limpia, colóquela en la olla de presión. Agregue ajo, la cebolla, el orégano y apio. Tape y cocine. Una vez que hierva, reduzca a fuego medio durante 1 hora. Después retiré la lengua en un recipiente y en otra olla, coloque el caldo de la lengua, agregue la zanahoria y el tomate. Tape la olla y cocine a fuego medio hasta que la zanahoria se suavice. Por último partir la lengua en rodajas y servir con rodajas de tomate, arroz cocido.</p>			
<b>Enviado Por:</b>		<b>Juan Piña</b>			
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Menestra con arroz
<b>GÉNERO</b>	fuertes
<b>RES O MATERIA</b>	lentejas
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200 gr.
<b>PROFESOR</b>	
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>	
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>	
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	gr.	lentejas	1,75	\$ 0,86	
1500	ml.	agua	0,48	\$ 0,72	
20	gr.	ajo	2,00	\$ 0,07	
35	gr.	cebolla blanca	1,25	\$ 0,02	
30	gr.	cebolla paiteña	0,85	\$ 0,01	
120	gr.	tomate	1,29	\$ 0,14	
15	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
7	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,07	
200	gr.	arroz	1,2	\$ 0,24	
1	unid	verde	3	\$ 0,14	
1	unid	limón sutil	1	\$ 0,08	
150	ml.	aceite	2,15	\$ 0,27	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 2,63</b>	

<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
-------------------	----------------------




Poner a cocer la lenteja en agua hasta que estén blandas. En una olla preparar un refrito con el aceite, la cebolla picada y ajo. Después incorpore el tomate y deje cocer por 5 minutos. Añada la lenteja con su líquido, el plátano verde rallado, sazonar, con sal y pimienta, deje cocer por 10 minutos más, hasta que se reduzca. Por último servir la menestra junto, con el arroz cocido, encurtido de cebolla con limón y patacones de verde.

<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>		
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>	
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>	



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Churrasco				
<b>GÉNERO</b>	fuertes				
<b>RES O MATERIA</b>	res				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200 gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
400	gr.	steak de brazo res	5,44	\$ 2,04	
4	unid	huevos	0,13	\$ 0,52	
120	gr.	arroz	1,20	\$ 0,12	
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
120	gr.	papas	0,43	\$ 0,04	
1	unid	maduros	0,62	\$ 0,14	
120	gr.	lechuga	1,18	\$ 0,12	
120	gr.	tomates	1,29	\$ 0,14	
80	gr.	cebolla paiteña	0,85	\$ 0,05	
60	gr.	pepinillo	0,48	\$ 0,03	
20	gr.	ajo	2	\$ 0,07	
15	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
7	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,07	
120	ml.	aceite	2,15	\$ 0,23	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 4,01</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Empezamos a cortar los tomates en rodajas y sazónelos con sal y aceite. Freír los huevos, poner una pizca de sal y pimienta. Entonces la lechuga picar y poner sal. Cortar las papas en bastones y frías hasta dorarlas. Luego cortar la carne en pedazos delgados, sazonar, con el ajo y sal. Después freír. Por último servimos con una porción de arroz, las papas fritas y los maduros fritos. También colocar una porción de lechuga, con el pepinillo en rodajas, los tomates y la cebolla en juliana. Para la carne y montar junto con un huevo frito.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRE DE LA RECETA	Llapingachos
GÉNERO	fuertes
RES O MATERIA	chorizo
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4 de 200gr.
PROFESOR	
FECHA DE ELABORACIÓN	
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN	
TALLER / BATERIA A OCUPAR	



CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
350	gr.	papa	0,43	\$ 0,13	chola
24	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
24	ml.	achiote	3,28	\$ 0,05	
1	lt.	agua	0,48	\$ 0,48	
30	gr.	cebolla blanca	1,25	\$ 0,02	
4	gr.	comino	7,80	\$ 0,04	
3	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,03	
180	ml.	aceite	2,15	\$ 0,29	
4	unid	huevos	0,13	\$ 0,52	
400	gr.	chorizos	5,7	\$ 2,13	
1	unid	aguacate	1,1	\$ 0,22	
400	gr.	remolacha	0,65	\$ 0,24	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 4,16</b>	

<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
-------------------	----------------------





Para preparar los llapingachos, cocinar las papas en agua, con sal hasta que estén suaves. Luego cernir y reservar. Aplaste las papas mientras siguen calientes. Para preparar el refrito, sofía la cebolla blanca, con aceite y achiote. Mezcle el refrito con la papa previamente aplastada y aumente un poco del agua de la cocción. Rectifique sabores, forme bolitas medianas, después forme las tortillas. Dore las tortillas con aceite. Para preparar la guarnición, fría el chorizo y el huevo. Por último servir las tortillas con el huevo frito, el chorizo, la ensalada de remolacha en cuadritos y aguacate.

Enviado Por:	Juan Piña		
Entregado Por:		Recibido Por:	
Autorizado Por:		Supervisado Por	

		<b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA</b> <b>ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Chuleta de chanco con mellocos			
<b>GÉNERO</b>		fuertes			
<b>RES O MATERIA</b>		cerdo			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 de 200 gr.			
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	gr.	chuleta de cerdo	5,80	\$ 2,17	
200	gr.	arroz	1,20	\$ 0,24	
1	lt.	agua	0,48	\$ 0,48	
30	gr.	cilantro	0,95	\$ 0,01	
120	gr.	mellocos	1,28	\$ 0,14	
40	gr.	cebolla paiteña	0,85	\$ 0,01	
120	gr.	brócoli	0,80	\$ 0,08	
200	gr.	zanahoria	0,62	\$ 0,09	
1	unid	limón sutil	1,00	\$ 0,08	
15	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
4	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,04	
60	gr.	aceite	2,15	\$ 0,11	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 3,46</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		<p>Primero colocamos las chuletas con ajo triturado, con sal, en un recipiente, esto lo dejamos macerar por 20 minutos, luego ponemos a freír en una sartén. Para preparar la ensalada, ponemos a cocer los mellocos y dejar enfriar, después picar en juliana la cebolla paiteña y encurtir en jugo de limón. Cocer el brócoli previamente cortado en trocitos pequeños. Una vez terminado de cocer, poner en un recipiente el melloco cortado por la mitad, la cebolla, rallar la zanahoria, sal y removerlo con un poco de aceite para darle brillo. Por último agregar cilantro picado y servir con arroz cocido.</p>			
<b>Enviado Por:</b>		<b>Juan Piña</b>			
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



		<b>ESCUELA DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Carne al jugo			
<b>GÉNERO</b>		fuertes			
<b>RES O MATERIA</b>		res			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 de 200 gr.			
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	gr.	steak de brazo res	5,44	\$ 2,04	
200	gr.	tomates	1,29	\$ 0,27	
15	gr.	ajo	2,00	\$ 0,06	
1500	ml.	agua	0,48	\$ 0,72	
30	gr.	cebolla blanca	1,25	\$ 0,02	
35	gr.	cebolla paitaña	0,85	\$ 0,01	
24	gr.	cilantro	0,95	\$ 0,01	
8	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
60	ml.	aceite	2,15	\$ 0,11	
2	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,02	
200	gr.	frejol	1,93	\$ 0,38	
200	gr.	arroz	1,2	\$ 0,24	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 3,89</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		<p>Primero cortar la carne en pedazos pequeños. Después escalfar dos tomates, luego en una sartén a fuego medio ponga el aceite. Coloque la carne, sal y pimienta. Tape y deje que se dore moviendo poco a poco. Entonces licuar los 2 tomates previamente escalfados y el crudo, con la cebolla paitaña y blanca, con ajo, cernir. Una vez que la carne se ha dorado, agregue lo licuado. Deje cocinar bien hasta que la carne esté bastante suave. Luego cocinar el fréjol. Por último servir con una porción de arroz cocido.</p>			
<b>Enviado Por:</b>		<b>Juan Piña</b>			
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Pollo al horno
<b>GÉNERO</b>	fuertes
<b>RES O MATERIA</b>	pollo
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200gr.
<b>PROFESOR</b>	
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>	
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>	
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	gr.	piernas de pollo	4,00	\$ 1,55	
60	gr.	cebolla perla	0,85	\$ 0,05	
500	ml.	agua	0,48	\$ 0,24	
20	gr.	ajo	2,00	\$ 0,07	
120	gr.	pepinillo	0,48	\$ 0,04	
7	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,07	
30	gr.	perejil	0,95	\$ 0,01	
30	gr.	sal	0,48	\$ 0,02	
1	unid	limón meyer	0,62	\$ 0,06	
30	ml.	aceite	2,15	\$ 0,06	
200	gr.	arroz	1,2	\$ 0,24	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 2,41</b>	

<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
-------------------	----------------------



Primero picar la cebolla en la mitad, después licuar el perejil, ajo, sal y aceite, reservamos en un recipiente. Entonces encendemos el horno a 200°C, empezamos a limpiar las piernas de pollo. Luego colocamos en el recipiente que reservamos con la preparación y posteriormente en una lata junto con las cebollas y por último la mitad de la cebolla, junto con medio limón colocar alrededor de las piernas de pollo. Después se introduce en el horno por unos 90 minutos. Es aconsejable cada 30 minutos dar la vuelta a las piernas de pollo para que se haga bien por ambos lados. Servimos con una porción de arroz cocido y pepinillo en rodajas, con gotas de limón.

<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>		
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>	
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>	



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRE DE LA RECETA	Seco de carne
GÉNERO	fuertes
RES O MATERIA	res
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4 de 200 gr.
PROFESOR	
FECHA DE ELABORACIÓN	
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN	
TALLER / BATERIA A OCUPAR	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
8	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
400	gr.	steak de brazo res	5,44	\$ 2,04	
4	gr.	comino	7,80	\$ 0,04	
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
14	gr.	achiote	3,28	\$ 0,05	
200	gr.	arroz	1,20	\$ 0,24	
30	ml.	aceite	2,15	\$ 0,06	
60	gr.	cebolla paitaña	0,85	\$ 0,03	
80	gr.	pimientos	0,90	\$ 0,06	
200	gr.	tomates	1,29	\$ 0,27	
20	gr.	ajo	2	\$ 0,07	
30	gr.	cilantro	0,95	\$ 0,01	
180	ml.	jugo de tamarindo	1,24	\$ 0,17	
1	unid	aguacate	1,1	\$ 0,22	
60	ml.	cerveza	1,1	\$ 0,12	
1	unid	maduro	0,62	\$ 0,14	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 3,96</b>	

<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
-------------------	----------------------



Primero limpiamos la carne y cortamos en 4 pedazos, para luego sazonar, con comino, el achiote, sal. Después licuar la cebolla, pimiento, los tomates, ajo, la mitad del cilantro, el jugo de tamarindo y agua, hasta obtener una textura homogénea. En una olla, calentamos el aceite a temperatura media, luego agregue los pedazos de carne y los doramos ligeramente por ambos lados. Añadir la mezcla y hervir a fuego lento, hasta reducir a la textura de una salsa y la carne se ponga tierna. Por último espolvorear cilantro picado y rectificar sabores. Servir con arroz cocido, maduros fritos y aguacate.

Enviado Por:	<b>Juan Piña</b>		
Entregado Por:		Recibido Por:	
Autorizado Por:		Supervisado Por:	



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Seco de chivo
<b>GÉNERO</b>	fuertes
<b>RES O MATERIA</b>	borrego
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 200 gr.
<b>PROFESOR</b>	
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>	
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>	
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	gr.	osobuco de borrego	3,90	\$ 1,45	
60	gr.	cebollas paitañas	0,85	\$ 0,03	
45	gr.	pimientos	0,90	\$ 0,03	
1	lt.	agua	0,48	\$ 0,48	
30	gr.	perejil	0,95	\$ 0,01	
15	ml.	aceite	2,15	\$ 0,04	
200	gr.	tomates	1,29	\$ 0,27	
60	gr.	naranja	2,23	\$ 0,12	
15	ml.	achiote	3,28	\$ 0,05	líquido
20	gr.	ajo	2,00	\$ 0,07	
200	gr.	arroz	1,2	\$ 0,24	
10	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
4	gr.	pimienta	14,29	\$ 0,04	
2	gr.	comino	7,8	\$ 0,02	
1	unid	aguacate	1,1	\$ 0,22	
120	gr.	lechuga	1,18	\$ 0,12	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 3,20</b>	

<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
-------------------	----------------------

	<p>Primero en una olla hacer un refrito con aceite, la cebolla, pimiento, el perejil y el achiote. Agregue ajo triturado, después incorpore la carne y cocine durante 10 minutos, revolviendo de vez en cuando. Licuar con agua, los tomates y la naranja, luego cernir y agregue este jugo a la carne, que debe quedar bien cubierta. Tapar y cocer hasta espesar. Rectificar los sabores antes de servir. Por último acompañe con arroz cocido, tomate, aguacate y lechuga.</p>
--	---

<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>
<b>Entregado Por:</b>	<b>Recibido Por:</b>
<b>Autorizado Por:</b>	<b>Supervisado Por:</b>



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Jugo de naranja				
<b>GÉNERO</b>	bebidas				
<b>RES O MATERIA</b>	naranja				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 207 ml.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
550	ml.	jugo de naranja	0,82	\$ 0,45	
30	gr.	azúcar	0,90	\$ 0,02	
450	ml.	agua	0,48	\$ 0,22	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 0,69</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>En olla hervimos agua, después dejamos enfriar a temperatura ambiente. Por último se añade el jugo de naranja, azúcar y servimos.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			




**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Limonada				
<b>GÉNERO</b>	bebidas				
<b>RES O MATERIA</b>	Limón				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 207 ml.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
30	gr.	azúcar	0,90	\$ 0,02	
621	ml.	agua	0,48	\$ 0,29	
375	ml.	jugo de limón	0,65	\$ 0,24	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 0,55</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>En una olla hervimos agua. Después agregamos azúcar y se revuelve hasta disolver, retiramos del fuego y dejamos que se enfríe. Luego colocamos en refrigeración. Por último en una jarra mezclamos el jugo de limón, el agua y servimos.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			




**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Jugo de tomate de árbol			
<b>GÉNERO</b>		bebidas			
<b>RES O MATERIA</b>		tomate de árbol			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 de 207 ml.			
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
250	gr.	tomate de árbol	1,62	\$ 0,40	pelado
621	ml	agua	0,48	\$ 0,29	hervida
30	gr.	azúcar	0,90	\$ 0,02	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 0,71</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		<p>En una olla con agua hirviendo, colocamos los tomates de árbol, por unos pocos segundos, luego procedemos a retirar la piel. Colocamos las frutas ya peladas en la licuadora, con agua y azúcar. Podemos agregarle hielo y servimos.</p>			
<b>Enviado Por:</b>		Juan Piña			
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Jugo de Naranja				
<b>GÉNERO</b>	bebidas				
<b>RES O MATERIA</b>	naranja				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 207 ml.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
125	gr.	naranja	2,23	\$ 0,27	
828	ml.	agua	0,48	\$ 0,39	
30	gr.	azúcar	0,90	\$ 0,02	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 0,68</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Empezamos poniendo las naranjas a hervir en agua hasta que estén suaves. Después se dejan enfriar y licuar con azúcar, luego cernir. Por último servimos con hielo.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			





**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Jugo de Mora
<b>GÉNERO</b>	bebidas
<b>RES O MATERIA</b>	mora
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 207 ml.
<b>PROFESOR</b>	
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>	
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>	
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
150	gr.	mora	2,30	\$ 0,29	
828	ml.	agua	0,48	\$ 0,39	
30	gr.	azúcar	0,90	\$ 0,02	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 0,70</b>	

<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>
-------------------	----------------------




Ponga en una olla la mora con agua y hervir. Saque del fuego y deje que se enfríe. Luego licuar añadiendo azúcar y cernir, después proceda a servir con hielo.

<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>		
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>	
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>	



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Arroz de leche				
<b>GÉNERO</b>	postres				
<b>RES O MATERIA</b>	leche				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 180 gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
360	ml.	leche	0,75	\$ 0,25	
250	ml.	agua	0,48	\$ 0,12	
110	gr.	arroz	1,20	\$ 0,11	
30	gr.	azúcar	0,90	\$ 0,02	
60	gr.	pasas	6,50	\$ 0,39	
12	ml.	escencia de vainilla	6,20	\$ 0,17	
18	gr.	canela	11,20	\$ 0,02	molida
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,08</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>En agua hirviendo poner el arroz a hervir durante 15 minutos. Luego agregar la canela, azúcar y leche. Deje hervir hasta que la preparación espese. Después añadir pasas, la vainilla y mezclar bien. Por último retiramos del fuego y servimos.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Rosero Quiteño				
<b>GÉNERO</b>	postres				
<b>RES O MATERIA</b>	mote, piña, babaco, frutilla				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 180 gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
120	gr.	mote	2,00	\$ 0,23	blanco
120	gr.	piña	1,50	\$ 0,15	picada en cubos
80	gr.	babaco	1,00	\$ 0,06	
60	gr.	azúcar	0,90	\$ 0,04	
150	gr.	chamburos	1,25	\$ 0,17	maduros
8	ml.	esencia de vainilla	6,20	\$ 0,06	
120	gr.	frutillas	1,50	\$ 0,15	en rodajas
900	ml.	agua	0,48	\$ 0,43	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,29</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Primero picar la piña, divida la pulpa en 3 porciones. Ponga 1 porción en una olla y agréguele azúcar y agua. Cocine hasta que la piña se ablande. Tome la otra porción de piña, lícuela y ciérnala. Reserve la mitad del babaco picado y licue la otra mitad. Cocine en agua los chamburos picados. Cuando estén blandos, agrégueles azúcar y deje cocinar por 10 minutos más. Para el mote cocine en agua y pique en trozos pequeños. Luego coloque en un recipiente grande, agregue las frutas cocidas, las pulpas de babaco y piña, también las porciones licuadas de fruta. Mezcle bien y añada una cantidad moderada de agua, la esencia de vainilla y azúcar al gusto. Por último agregue las frutillas cortadas en rodajas. Después ponga el recipiente al refrigerador, una vez frío servimos.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

NOMBRE DE LA RECETA	Pristiños
GÉNERO	postres
RES O MATERIA	harina
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4 de 180gr.
PROFESOR	
FECHA DE ELABORACIÓN	
HORA DE CLASE / ELABORACIÓN	
TALLER / BATERIA A OCUPAR	

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
240	gr.	harina	1,20	\$ 0,26	trigo
14	gr.	polvo de hornear	1,80	\$ 0,03	
1	unid	huevo	0,13	\$ 0,13	
35	gr.	mantequilla	5,30	\$ 0,16	
250	ml	agua	0,48	\$ 0,12	
8	gr.	anís	9,60	\$ 0,02	
20	gr.	canela	11,20	\$ 0,02	polvo
17	ml.	jugo de limón	0,65	\$ 0,02	
4	gr.	sal	0,48	\$ 0,01	
24	gr.	azúcar	0,9	\$ 0,02	
180	ml.	aceite	2,15	\$ 0,29	
120	gr.	panela	1,46	\$ 0,15	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,23</b>	

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	<p>Hacer hervir el agua con anís, canela, 8 ml. de de limón, sal y azúcar; sacar del fuego y dejar que se enfríe.</p> <p>Mezclar la harina, el polvo de hornear, después con la mantequilla y el huevo. Poner poco a poco el agua de anís y amasar, para formar un masa suave y elástica; dejar en reposo durante quince minutos, después con el bolillo estirlarla. Cortar en rectángulos de 17 centímetro de largo por 6 centímetros de ancho, picar los fillos y unir los extremos formando una corona. Freír en abundante aceite, muy caliente hasta dorarlos.</p> <p>Para la miel</p> <p>Poner al fuego el agua restante, con la raspadura, canela y el resto del jugo de limón, cernir, y poner sobre los pristiños al momento de servir.</p>

Enviado Por:	Juan Piña		
Entregado Por:		Recibido Por:	
Autorizado Por:		Supervisado Por	



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>	Queso de Piña				
<b>GÉNERO</b>	postres				
<b>RES O MATERIA</b>	piña				
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>	4 de 180gr.				
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
120	gr.	piña	1,50	\$ 0,15	madura
120	ml.	crema de leche	2,20	\$ 0,24	
35	gr.	azúcar	0,90	\$ 0,02	
14	gr.	gelatina sin sabor	1,15	\$ 0,16	
621	ml.	agua	0,48	\$ 0,29	
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 0,86</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>	<b>PROCEDIMIENTO</b>				
	<p>Vierta la gelatina sin sabor en 75 ml. de agua hirviendo, disolviendo hasta que no queden grumos. Licue la crema de leche con la azúcar hasta que obtenga, una mezcla espesa. Deje cocinar la piña, con un poco de agua y azúcar hasta que se suavice la misma. Después en un recipiente mezcle la gelatina sin sabor y la piña cocinada. Luego colocar en un refractario vierta todo estos contenidos y en la parte superior llénelo con la crema de leche. Refrigere por dos o tres horas y sirva.</p>				
<b>Enviado Por:</b>	<b>Juan Piña</b>				
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA  
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

<b>NOMBRE DE LA RECETA</b>		Higos con Queso			
<b>GÉNERO</b>		postres			
<b>RES O MATERIA</b>		Higos y Queso			
<b>PORCIONES / PESO *PORCIÓN</b>		4 de 180gr.			
<b>PROFESOR</b>					
<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>					
<b>HORA DE CLASE / ELABORACIÓN</b>					
<b>TALLER / BATERIA A OCUPAR</b>					
<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
200	gr.	higos	3,00	\$ 0,40	
120	gr.	queso	1,85	\$ 0,20	fresco
120	gr.	panela	1,46	\$ 0,15	
800	ml.	agua	0,48	\$ 0,38	
18	gr.	canela	11,20	\$ 0,02	polvo
			<b>VALOR TOTAL</b>	<b>\$ 1,15</b>	
<b>FOTOGRAFÍA</b>		<b>PROCEDIMIENTO</b>			
		<p>Corte los higos en cruz por su parte superior, luego dejarlos en remojo. Escurrir el agua. Cocinar los higos con suficiente agua. Escurrirlos y déjelos enfriar durante algunas horas. En una olla grande, poner los higos al fuego y sobre ellos la panela troceada con la canela. Añada la mitad de agua en la que se cocinó los higos. Después cocinar a fuego lento. Revuelva con cuidado y tape la olla hasta reducirla. Finalmente, la miel debe aparecer algo espesa. Sirve los higos con un pedazo de queso tierno en cubos.</p>			
<b>Enviado Por:</b>		<b>Juan Piña</b>			
<b>Entregado Por:</b>		<b>Recibido Por:</b>			
<b>Autorizado Por:</b>		<b>Supervisado Por</b>			



### Modelo de encuesta

¿Edad?

En general, ¿cuál es la probabilidad de recomendarles los almuerzos criollos a otras personas?

- En general, ¿cuál es la probabilidad de recomendar los almuerzos a otras personas? Extremadamente probable
- Bastante probable
- Algo probable
- Poco probable
- Nada probable

**En general, ¿qué tan importante es el precio al momento de elegir un producto saludable? Extremadamente importante**

Muy importante

Moderadamente importante

Poco importante

Nada importante

**Aproximadamente, ¿cuántas veces al mes suele utilizar este servicio fuera de casa?**

Aproximadamente, ¿cuántas veces al mes suele utilizar este servicio? 0

1-3

4-6

7-9

10 o más

**En general, ¿qué tan satisfecho está con almuerzos saludables?**

En general, ¿qué tan satisfecho está con almuerzos saludables?

Extremadamente satisfecho

Muy satisfecho

Moderadamente satisfecho

Poco satisfecho

Nada satisfecho

**En general, ¿cómo calificaría la calidad de almuerzos saludables?**



En general, ¿cómo calificaría la calidad de almuerzos saludables? Excelente

Bueno

Ni bueno ni malo

Malo

Malísimo

**En general, ¿qué tan útil es un producto saludable para usted?**

En general, ¿qué tan útil es un producto saludable para usted? Extremadamente útil

Muy útil

Moderadamente útil

Poco útil

Nada útil