



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE BAR TEMÁTICO BAR “LA MANO NEGRA” UBICADO
EN LA CALLE LA RONDA

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

Profesor Guía

Diego Hernán Gonzáles Morales

Autora

Diana Carolina Pallo Rea

Año
2015

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante, orientado 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.

Diego Hernán González Morales
Licenciado en Gastronomía
C.C.171575722-3

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

Diana Carolina Pallo Rea

C.C.171549434-8

AGRADECIMIENTOS

Me gustaría agradecer en primera instancia a Dios y a toda mi hermosa familia; pues han iluminado mi camino con ánimo, sabiduría y amor para llegar a esta anhelada meta.

A la UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS y a mis profesores por brindarme el conocimiento necesario para la carrera emprendida.

De igual manera agradecer a todas las personas que me han brindado su amistad, formando parte importante de mi existencia, quienes han hecho brillar el sol cada día con una sonrisa.

Para ellos: Muchas Gracias por estar en mi vida y Dios les bendiga hoy mañana y siempre.

DEDICATORIA

El siguiente trabajo está dedicado a Dios, por permitirme alcanzar mis metas y sentir su amor incondicional en lo más profundo de mí ser y a mi querido padre, que a pesar de nuestra distancia física, siempre lo llevo en mi corazón.

A mi tía Fanny, a quien quiero y respeto como una madre, por extenderme su gran cariño y ejemplo, sin olvidar mencionar a mis hermosos hermanos, quienes llenan de color y alegría cada paso que doy en mi camino.

Dedicada a las personas más importantes de mi vida a quienes amo y adoro con todo mi corazón, pues me han inspirado para seguir luchando por mis objetivos y ser la persona quien soy.

A la vida, por todo aquello que aprendí, gané, perdí, y sobre todo por todo lo que estoy por vivir.

RESUMEN

Este trabajo de titulación tiene como fin plantear la idea de negocio sobre un bar temático de leyendas quiteñas en la calle Juan de Dios Morales, más conocida como La Ronda, se estudiará estrategia, organización, mercado y se realizará un análisis financiero.

Se recopilará datos sobre los posibles clientes potenciales acerca de la aceptación de dicho negocio para determinar una estrategia, que pueda captar la atención del cliente, tomando en cuenta la competencia en el sector establecido.

Este negocio propone una temática innovadora, ya que pretende rescatar bebidas del Quito antiguo y ofertar alimentos de calidad.

Para conocer más de este proyecto es importante recorrer el sector establecido, donde se pueda entender el horario más apto para dicho establecimiento de alimentos y bebidas. Es un mercado muy competitivo en dicha calle. Por tal razón es necesario hacer un estudio que sustente la aceptabilidad del negocio propuesto, así como también es importante conocer el target potencial, buscando definir sus preferencias gastronómicas y el costo que puede pagar el consumidor.

Establecer los requerimientos necesarios para el funcionamiento adecuado. Se debe estudiar un plan estratégico de la empresa tanto interno como externo, definir un adecuado manejo de la empresa, realizar un análisis sobre las necesidades que pudiera tener la entidad, es decir, una observación minuciosa de los implementos necesarios para poner en marcha el establecimiento.

Organizar una estrategia de mercado donde el producto se pueda identificar con el cliente, sin olvidar la gran importancia de costeo de los insumos, equipamientos, requerimientos que se pueda genera y pasar a un

análisis de gastos fijos, variables versus las ventas a realizar, de este modo conocer la factibilidad del mismo, por cuanto es necesario aplicar los conocimientos adquiridos para la investigación.

ABSTRACT

This titling project is intended to propose the business idea for thematic bar of Quito legends at Juan de Dios Morales street, better known as La Ronda. They will be considered: strategy, organization, market and a financial analysis will be performed.

It will collect information on: the potential customers about the acceptance of this business then determine a strategy that can grab the attention of the customer, taking into consideration the established competition within the sector.

This business offers an innovative theme, as it seeks to recover the old Quito drinks and offer quality food.

To achieve a better understanding of the project, it is important to explore the sector established, and then choose which one would be the most suitable schedule for our food and beverage establishment. There is a very competitive market in this sector, for the reason it is necessary to make a study that supports the acceptability of the proposed business, and it is also important to know the potential target, seeking to define their food preferences and the cost that consumers can afford.

We must establish the necessary requirements for proper operation. To do this we must: perform both internal and external strategic business plan, define a proper management of the company, and define an analysis of the needs that could have the company, close observation of the necessary equipment to start the establishment.

We must organize a marketing strategy where the product can be identified with the client, without forgetting the importance to afford inputs, equipment and requirements that may arise and then move on to an analysis of variables fixed

costs versus sales to perform, thus know the feasibility of it, because it is necessary to apply the acquired knowledge for research.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
1. MARCO TEÓRICO	3
1.1 Historia de la calle Juan de Dios Morales “La Ronda”	3
1.2 Leyenda	3
1.2.1 Tipos De Leyendas	4
1.3 Bar.....	4
1.3.1 Bar Temático	4
1.4 Coctel.....	5
1.5 Aperitivo	5
1.6 Tapas.....	5
1.7 Chicha.....	6
1.8 Guarapo	6
1.9 Hielo seco.....	6
2. PLAN ESTRATÉGICO DEL PROYECTO	7
2.1 Descripción del negocio	7
2.2 Características del negocio	7
2.2.1 Naturaleza del negocio.....	7
2.3 Misión	8
2.4 Visión	8
2.5 Localización	8
2.6 Análisis del entorno.....	9
2.7 Factores económicos.....	9
2.8 Factores culturales	9
2.9 Matriz FODA	10
2.10 Cuadro de competitividad general.....	11
2.10.1 Competitividad primera fase	12
2.10.2 Competitividad segunda fase	12
2.10.3 Competencia directa.....	14
2.11 Ventajas competitivas	14
3. PLAN OPERATIVO.....	16

3.1 Plan estratégico	16
3.2 Fases de planificación.....	16
3.3 Definición de capacidad instalada	17
3.4 Menú.....	17
3.5 Receta Estándar	20
3.6 Infraestructura física.....	21
3.6.1 Horarios de Atención.	21
3.7 Área de la construcción.....	22
3.8 Planos arquitectónicos	23
3.9 Diagrama del proceso actual	23
3.10 Plan organizacional y de recursos humanos	24
3.10.1 Organigrama por puestos de trabajo	24
3.10.2 Departamentos funcionales	24
3.10.3 Inventario de recursos humanos	25
3.11 Descripción de funciones	26
3.11.1 Administrador	26
3.11.2 Ayudante de cocina	26
3.11.3 Ayudante de barra	26
3.12 Convocatoria de oferta laboral	26
3.12.1 Selección de personal.....	27
3.12.2 Contratación	27
3.13 Capacitación del personal	28
3.14 Políticas generales.....	28
3.15 Horarios	29
3.16 Uniformes.....	31
3.17 Remuneración.....	31
3.18 Robos y pérdidas	31
3.19 Confidencialidad.....	32
3.20 Políticas de servicio	32
3.21 Elaboración de incentivos	32
3.21.1 Incentivo	32
3.21.2 Gratificación.....	33
3.21.3 Pago indirecto.....	33

3.22 Sanciones	33
4. PLAN DE MERCADO	34
4.1 Investigación de mercado	34
4.2 Objetivo General	34
4.2.1Objetivos Específicos	34
4.3 Instrumentos de recolección de la información.....	35
5. PLAN DE MARKETING	43
5.1 Segmentación	43
5.2 Producto	43
5.5 Tarjetas de presentación.....	47
5.6 Servicio	47
5.7 Estrategia del producto	47
5.7.1 Establecer Los Objetivos.....	48
5.8 Estrategias de marketing.....	48
5.9 Estrategias de precio	49
5.10 Estrategias de comunicación	49
5.11 Estrategias de distribución del producto.....	49
6. ESTUDIO FINANCIERO	51
6.1 Monto económico para la constitución de la empresa.....	51
6.2 Fuente de financiamiento	52
6.2.1 Capital propio	52
6.3. Costos Fijos	53
6.3.1 Costos variables	53
6.3.2 Total de costos fijos y variables.....	54
6.4 Gastos	54
6.4.1 Gastos variables de ventas	55
6.4.2 Gastos de inversión de equipamiento liviano	55
6.4.3 Gastos generales	57
6.4.4 Total de gastos.....	57
6.5 Activos Fijos.....	58
6.5.1 Depreciación de activos fijos.....	59
6.5.2 Monto de la inversión	60

6.6 Costos de mano de obra	60
6.7 Rol individual.....	62
6.8 Inventario inicial de compra materia prima	62
6.8.1 Control de Inventario	65
6.9 Presupuesto para las ventas	68
6.9.1 Presupuesto de materia prima & precio de venta al público.....	69
6.10 Presupuesto de ventas proyectadas	70
6.11 Flujo de caja mensual	71
6.12 Estado de resultados.....	72
6.12.1 Utilidad	72
6.12.2 Utilidad bruta	73
6.12.3 Utilidad Neta.....	73
6.13 Punto de Equilibrio.....	74
6.13.1 Calculo de punto de equilibrio	74
7. PLAN LEGAL.....	75
7.1 Figura jurídica	75
7.2 Factores normativos de funcionamiento	75
7.2.1 Ruc (Registro Único de Contribuyentes)	75
7.2.2 Patente Municipal.....	75
7.2.3 Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI)	75
7.2.4 Uso de Suelo (ICUS)	76
7.2.5 Requisitos para LUAE- Permiso Municipal.....	76
7.2.5.1 Registro de Actividad Turística.....	76
7.2.5.2 Permiso Sanitario	76
7.2.5.3 Permiso de Bomberos	76
7.2.5.4 Certificado Ambiental.....	76
7.3 Permisos anuales	77
7.3.1 Rótulo y publicidad exterior	77
7.3.3 Tasa de Turismo	77
7.3.3.1 Contribución 1 X Mil a los Activos Fijos.....	77
7.3.3.2 Pago De Impuesto a los Activos Totales (1,5xmil)	77
7.3.3.3 Pago de impuesto a la renta.....	77
8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	78
8.1 Conclusiones	78

8.2 Recomendaciones	78
REFERENCIAS	80
ANEXOS	82

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. FODA.	10
Tabla 2. Cuadro de competitividad general de la calle la Ronda.....	11
Tabla 3. Menú propuesto.....	19
Tabla 4. Receta estándar. Formato UDLA	20
Tabla 5. Horarios de atención al público.. ..	21
Tabla 6. Cálculo de la superficie del local. División del área para salón y cocina.....	22
Tabla 7. Cálculo de rotación según tiempo, espacio y número de pax.	22
Tabla 8. Inventario de recursos humanos	25
Tabla 9. Horarios de trabajo.....	29
Tabla 10. Cronograma de actividades-Plan de Marketing.....	50
Tabla 11. Gastos de constitución.	51
Tabla 12. Fuente de financiamiento.	52
Tabla 13. Costos fijos mensuales.....	53
Tabla 14. Costo variable mensual.....	54
Tabla 15. Total de costos fijos y variables.....	54
Tabla 16. Gastos variables de ventas.	55
Tabla 17. Gastos de equipamiento liviano.	56
Tabla 18. Gastos generales: implementos de limpieza, decorativos, oficina. ..	57
Tabla 19. Suma de gastos.....	57
Tabla 20. Activos fijos. Adpatado: (J.Tarquin, 2000)	58
Tabla 21. Depreciación de activos fijos. (J.Tarquin, 2000).....	59
Tabla 22. Monto de la inversión.	60
Tabla 23. Inventario de recursos humanos con sueldo proyectado.	61
Tabla 24. Rol de pago.....	62
Tabla 25. Compras de inventario inicial de materia prima bebidas	63
Tabla 26. Inventario de compras tapas y picadas.	64
Tabla 27. Control de inventario bebidas 1.....	65
Tabla 28. Control de inventario bebidas 1.....	66
Tabla 29. Control de inventario tapas y picadas.....	67
Tabla 30. Presupuesto para ventas.....	68

Tabla 31. Presupuesto mensual materia prima & P.V.P.	69
Tabla 32. Presupuesto de ventas proyectadas.	70
Tabla 33. Costo diario. Diana Pallo	70
Tabla 34. Flujo de caja	71
Tabla 35. Estado de resultados para la utilidad.....	72
Tabla 36. Utilidad bruta y neta.....	73
Tabla 37. Estado de resultados para punto de equilibrio.	74
Tabla 38. Calculo punto de equilibrio. (J.Tarquin, 2000)	74

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Competencia de mercado de la calle Venezuela a la Guayaquil. Pág. ww.scribblemaps.com	12
Figura 2. Competencia de mercado desde la calle Guayaquil hasta la calle J. Paredes. www.scribblemaps.com	13
Figura 3. Vista interna y externa del local.	17
Figura 4. Infraestructura física del local.....	21
Figura 5. Planos arquitectónicos con organización de equipamiento. Diana Pallo	23
Figura 6. Diagrama del proceso del negocio.....	23
Figura 7. Organigrama por puestos laborales.	24
Figura 8. Departamentos funcionales.....	24
Figura 9. Control diario de personal.	30
Figura 10. Modelos de los uniforme (Alibaba.com, 1999-2014)	31
Figura 11. Encuesta realizada.....	36
Figura 12. Pregunta 1. Tipo de sexo, masculino/ femenino.	37
Figura 13. Pregunta 2. Edad	37
Figura 14. Pregunta 3 ¿Con qué frecuencia asiste a la calle La Ronda mensualmente?	38
Figura 15. . Pregunta 4. ¿Si existiera un bar temático sobre leyendas quiteñas le llamaría la atención para ir a visitarlo?	38
Figura 16. Pregunta 5. Generalmente, ¿usted asiste a un bar con pareja, amigos o cuántas personas?.....	39
Figura 17. Pregunta 6. ¿Qué tipo de comida prefiere en un bar?	39
Figura 18. Pregunta 7. ¿Qué tipo de bebidas prefiere en un bar, marque tres opciones?	40
Figura 19. Pregunta 8. ¿Hasta cuánto pagaría por una picada y una bebida alcohólica en un bar?.....	40
Figura 20. Pregunta 9. ¿Usted usualmente en un bar cancela con: tarjeta de crédito o efectivo?	41
Figura 21. Menú presentación. Diana Pallo	44

Figura 22. Menú detallado de platos y bebidas.	45
Figura 23. Marca.	46
Figura 24. Tarjetas de presentación.	47
Figura 25. Cuenta de ahorros bancario de \$ 30.000	52

INTRODUCCIÓN

La oferta gastronómica en la calle La Ronda es de alta demanda turística nacional y extranjera, los productos ofertados actualmente son repetitivos en la calle.

Existe alta competencia en el sector, por tal motivo, es importante impulsar una nueva opción gastronómica con una temática llamativa acerca de leyendas quiteñas, donde forme parte la identidad de la calle, brindando un mejor servicio, así como un lugar agradable para nuestros clientes, de esta manera conquistar un posicionamiento en el mercado del sector descrito.

Planteamiento del problema

En la calle La Ronda hay gran competitividad en el negocio de alimentos y bebidas, donde la temática de los locales van dirigidos hacia un mismo tema.

La propuesta de un nuevo negocio con la temática de leyendas quiteñas, quiere dar realce a la calle por su gastronomía y formar lazos de comunicación con el cliente, pretende dar un ambiente mucho más acogedor con el rescate de bebidas antiguas que han formado parte de la historia de Quito y que se pretende exponer para el renacimiento de las mismas.

Es por ese motivo que el negocio desea formar parte cultural de dicha calle, dándose a conocer por su carta gastronómica y servicio.

Justificación

El principal motivo para la realización de este estudio, es cubrir la necesidad de brindar un lugar distinto y apropiado para la diversión, en el cual se oferte otro tipo de carta gastronómica, la misma que impulse el rescate de productos como leyendas quiteñas, así, el consumidor pueda identificar el negocio en el sector.

La gran demanda turística da un resultado de competitividad en el mercado de alimentos y bebidas de la calle La Ronda, plantear un bar temático de leyendas quiteñas, da la oportunidad de salir del esquema tradicional a los distintos negocios que se puede encontrar en el lugar descrito.

Plantear las estrategias necesarias para conocer el resultado de factibilidad, desarrollando un análisis objetivo para una proyección futura.

Planteamiento de objetivos generales y específicos

Objetivo General:

Crear y diseñar un bar temático en la calle La Ronda con una gastronomía variada; donde se interactúe con la temática de leyendas quiteñas.

Objetivos Específicos:

- Ofertar un menú con aperitivos, bebidas quiteñas de antaño alcohólicas y bebidas tradicionales que puedan llamar la atención del cliente potencial.
- Brindar un espacio cómodo y un servicio adecuado, para que el cliente pueda tener una experiencia agradable.
- Identificar estrategias de marketing y comunicacionales para captar la atención del consumidor.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Historia de la calle Juan de Dios Morales “La Ronda”

Tuvo su nacimiento en 1480, pero en el siglo XVII se conocía a esta calle como calle “Quebrada”, conformada por casas, una escuela pública en mencionado tiempo, habitada por clérigos, sastres, indígenas con estratos medios (Bravo, 1965).

Ya en el siglo XIX se restaura la calle donde se vuelve comercial, algunas casas convirtiéndose en sedes para actividades culturales, artesanales y artísticas que ya quedaban en el tiempo de las leyendas. (Almeida, 2012)

Para el año 2005 se culminó la restauración dando así un inicio cultural y gastronómico a lo largo de la calle, como información para el turismo interno y extranjero se instalaron vallas informativas sobre la calle Morales en las cuales se puede observar un poco de su historia y tradiciones.

1.2 Leyenda

Es parte de un género literario narrativo que cuenta una base histórica pero con el pasar del tiempo va perdiendo su forma, con la opción de incorporar elementos mágicos o sobrenaturales. (Oscar L. Ayala Flores, 2008).

Estas narraciones suelen ser sociales donde va tomando parte de la historia y cultura de acuerdo a su entorno, también adopta costumbres de alguna época no definida con exactitud pero describe sentimientos, actitudes, ideales y costumbres; los actores de las leyendas son reales, en dicha narración se puede llegar a algún hecho fabuloso pero parte de una realidad, espacio y tiempo.

Así la leyenda forma parte de la cultura e identidad de un pueblo mediante la comunicación oral. Su origen parte del tiempo medial primitivamente para dar un consejo de moralización, que en dicho momento era más religioso y por este motivo puede ser contado de forma oral, escrita, o verso.

1.2.1 Tipos De Leyendas

- Fábula: Ocurre un suceso sobrenatural, datos relativos. (El narrador no ha observado el hecho).
- Memorat: Encuentros misteriosos, humanos o no, enfermedades curadas por magia. (Universidad Pública de Navarra, 2012)

1.3 Bar

Establecimiento comercial donde se ofrecen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, calientes, frías y aperitivos en un servicio de barra o mesa. (Proceso básico de alimentos y bebidas-, 2012). No se conoce con exactitud el origen del bar pero si ha ido tomando gran importancia con el pasar del tiempo, puesto que es un lugar de socialización donde se pueden servir bebidas con alcohol y sin alcohol acompañado de comida sean aperitivos o platillos más elaborados. (Courjoux, 2012)

1.3.1 Bar Temático

Los bares tienen un aspecto social, pero en esta división marca una particularidad propuesta para el negocio, está relacionado con algo novedoso que pueda atraer al cliente formando así un fenómeno social y popular.

Este tipo de locales tienen un tema concreto en su decoración así como en su gastronomía, pues la misma trata de cumplir gustos, música, arte, deporte, juegos, modas, etc. que satisfagan los gustos del cliente dentro de un entorno exclusivo. (Proceso básico de alimentos y bebidas-, 2012).

1.4 Coctel

Conocido también como cocktail, “cola de gallo” o “cola erguida”; apareció en Inglaterra en el siglo XIX en el reinado de la Reina Victoria (Courjoux, 2012). Sus primeros inicios se dieron en bares norteamericanos en 1862 donde se lanzó el primer libro de cocteles. Con el tiempo se extendió a Estados Unidos, Europa y al mundo entero.

Es una bebida alcohólica o no alcohólica refrescante, digestiva que puede servirse en un vaso especial preparada en una coctelera, dicha bebida puede estar mezclada con diversos ingredientes como frutas, leche, chocolate, café, etc. Generalmente es una bebida corta que puede tomarse en cualquier hora del día.

1.5 Aperitivo

Comida para estimular el apetito del cliente que puede ir acompañado de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. El origen del aperitivo se remota en el siglo XIII, en el reinado de Alfonso X, aquejado por una enfermedad, tomaba al día sorbos de vino bajo prescripción médica y luego empezó a comer pequeñas porciones de comida con mencionada bebida. (Conti, 2008)

La palabra aperitivo es de origen latín, *aperitivus*, significa bebidas medicinales. Ahora esta palabra se usa para describir a una bebida que se bebe antes de la comida principal pero hay lugares que se lo denomina como tapas (Conti, 2008).

1.6 Tapas

Son de procedencia española, consiste en platillos con pequeñas raciones con alimentos; estos van acompañados con una bebida con o sin alcohol para abrir el apetito del cliente, incitan a consumirlo dentro de un círculo social de relajación (J.Jordá, 18 Octubre 2011).

1.7 Chicha

También conocido como asua, upi, acja. En la época colonial fue conocido como el “vino de los naturales”; conocida como una bebida de ritual ancestral más difundida de los Andes ecuatorianos, servida en ceremonias importantes, sin embargo puede volverse de una bebida refrescante a embriagante por la fermentación del maíz. (Zevallos, 2014)

1.8 Guarapo

Su consumo se remonta desde la época de la conquista española con la introducción de la caña de azúcar, este producto es el ingrediente principal de esta bebida, pero su vocablo tiene proveniencia árabe shárot, luego paso a “huarpu” para los indígenas y en la colonia ya tuvo el nombre de guarapo. Desde la época antigua era extraído el jugo de la caña para guardarlo y fermentarlo como la chicha. (Zevallos, 2014).

1.9 Hielo seco

Conocido como dióxido de carbono (CO_2), cambia de estado de sólido a gaseoso sin pasar por estado líquido y su temperatura es de 78°C , esta temperatura puede causar quemaduras, es por tal motivo que se debe usar el equipo adecuado.

Es un gas incoloro, inoloro donde es utilizado en: bebidas carbonatadas, agente extintor, refrigerante, bactericida y para realizar efectos especiales en espectáculos pues al contacto con el agua se desvanece y da una apariencia de hervor. (Membriela, 2002)

CAPÍTULO II

2. PLAN ESTRATÉGICO DEL PROYECTO

2.1 Descripción del negocio

Es una pequeña empresa de alimentos y bebidas, situada en el centro histórico de Quito, en la calle La Ronda, pretende promocionar una carta gastronómica por medio de la temática innovadora como las leyendas quiteñas.

Busca rescatar bebidas antiguas, para promover el entorno gastronómico quiteño, teniendo variación de aperitivos, acompañadas de bebidas alcohólicas.

Con su búsqueda de rescate, quiere realzar sus bebidas por medio de las leyendas quiteñas, conocidas desde tiempos memorables; las mismas se han usado para informar para educar y generar miedo en la comunidad.

Es por tal motivo que se utiliza el enfoque de las leyendas quiteñas para posicionar la marca en la mente del cliente, pues psicológicamente las historias tienen conexión con las emociones, generando una empatía en la narrativa, permitiendo interactuar con distintas personas. (Papa, 2012-2015)

2.2 Características del negocio

2.2.1 Naturaleza del negocio

Es un bar temático donde se podrá encontrar un ambiente informal, su decoración con un concepto de leyendas quiteñas que forma parte de la identidad cultural del Distrito Metropolitano.

Su ambiente musical será alegre y el bar ofrecerá aperitivos, con un toque decorativo acorde a la temática. En cuanto a las bebidas ofrecerá una carta de bebidas refrescantes y bebidas alcohólicas.

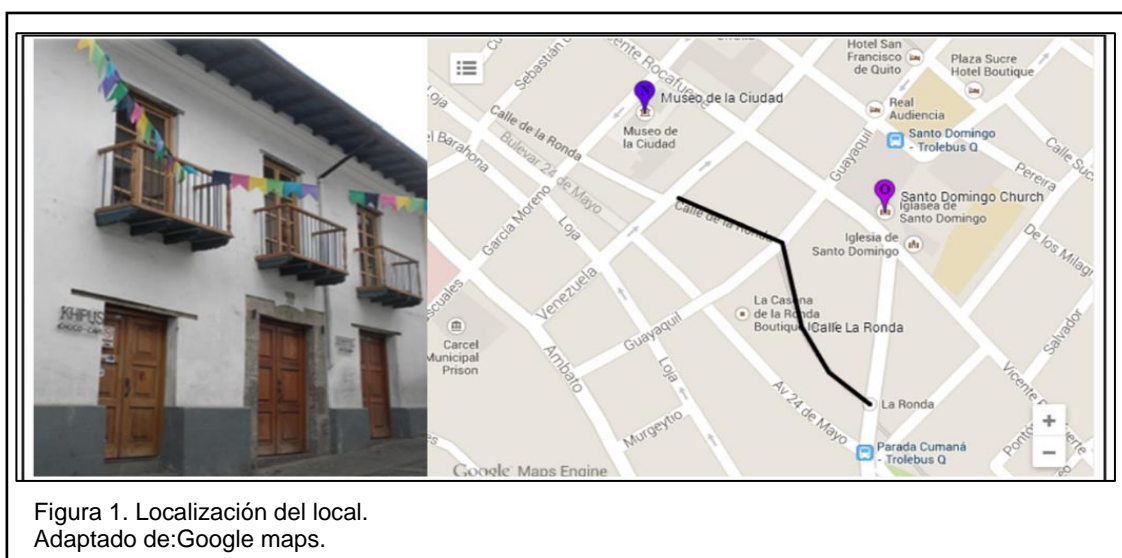
2.3 Misión

Somos un negocio temático, que ofrece alimentos y bebidas, con un enfoque gastronómico cultural para el rescate de bebidas antiguas y leyendas quiteñas en un ambiente relajado.

2.4 Visión

Ser el bar preferido del cliente por su oferta gastronómica y servicio, reconocido por su temática, donde se permita un desarrollo innovador, competitivo económicamente a tres años plazo.

2.5 Localización



El local está ubicado estratégicamente entre la calle Guayaquil Oe1-53 y Joaquín Paredes, su recorrido por esta cuadra es de veinte y siete establecimientos, de los cuales solo seis son bares, con un ambiente tradicional.

A su alrededor podemos apreciar otros negocios dedicados a los oficios artesanales, sin olvidar los talleres culturales, exposiciones y museos auspiciados por el Municipio Metropolitano de Quito.

La razón de la ubicación del negocio propuesto es la gran cantidad de gente que transita en el sector, la cual se puede apreciar al caminar por toda esta calle, la misma que ha sufrido cambios para el incentivo del turismo nacional como internacional.

2.6 Análisis del entorno

Desde el año 2007 al 2012 se ha registrado un incremento sostenido de turismo en el Distrito Metropolitano de Quito.

Los meses de mayor afluencia de turismo es de mayo a septiembre, a partir de este mes tiene un decrecimiento, luego en el mes de diciembre tiene otra variación alta de visitantes.

El 35% del Turismo se registra en el Centro Histórico del cual el 4.2% se recrea en La Ronda.

El 26% de los turistas vienen por ocio, recreación o vacaciones y el 30% viene a visitar a sus familias o amigos. (Turismo, 2013).

2.7 Factores económicos

Un estudio de Quito Turismo muestra las cifras en el 2012 sobre el gasto diario de un turista, siendo de \$60 diarios. El 64% de establecimientos turísticos brindan servicios de alimentos y bebidas en el centro histórico. (Turismo, 2013).

La demanda que tiene la calle La Ronda en la noche es significativa, es donde hay más movimiento de efectivo, puesto que las personas suelen visitar este lugar con parejas o grupos.

2.8 Factores culturales


La zona es parte emblemática del centro histórico de la ciudad capital, La Ronda es una calle residencial con casas de infraestructura antigua, las cuales han sido convertidas en sedes de distracción donde se encuentra principalmente centros culturales, restaurantes, música y oficios de arte.

La calle en sí, tiene una historia de artistas y poetas que vivieron tiempo atrás y dejaron su huella en el sector, en la época colonial ya era concurrida por ser parte de la antigua ciudad de Quito. Es por tal motivo la idea del negocio de leyendas antiguas quiteñas, las mismas que formaban parte cultural de la ciudad capital y las leyendas más conocidas habían sucedido en el casco colonial.

2.9 Matriz FODA

Esta matriz ayuda a analizar el mercado para obtener resultados beneficiosos para el local.

Tabla 1. FODA.

ANÁLISIS FODA		
	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p>EXTERNO →</p>  <p>INTERNO ↓</p>	<ul style="list-style-type: none"> Gran número de visitantes que asisten al sector. Posicionamiento gastronómico, por la calidad y temática. Convenio con otro tipo de locales de oferta turística. 	<ul style="list-style-type: none"> Resistencia a la oferta gastronómica e inquietud por la temática del lugar. Variación económica en el país. Mala actitud por parte del personal del servicio.
<p>FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> Se ofertara variados cocteles, así como aperitivos. Habrà una buena manipulación de alimentos. Se rescatará el uso de ingredientes tradicionales para realizar distintas recetas. La decoración será sobre las distintas leyendas Quiteñas. 	<ul style="list-style-type: none"> Un producto de calidad que promocióne la carta gastronómica y leyendas a los distintos visitantes. Mantener e innovar la temática del lugar para atraer a clientes potenciales. 	<p>Mantener se posicionado en el mercado con los precios estandarizados en la calle, brindando productos de calidad.</p> <p>Analizar las necesidades del consumidor periódicamente, por posibles desacuerdos en cuanto a los platos o bebidas ofertadas.</p>
<p>DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> Desconocimiento de la oferta gastronómica como el concepto del negocio por parte de los empleados. 	<ul style="list-style-type: none"> Definir alianzas estratégicas que beneficien al negocio. 	<ul style="list-style-type: none"> Incremento de costos en los productos utilizados

2.10 Cuadro de competitividad general

Tabla 2. Cuadro de competitividad general de la calle la Ronda. Diana Pallo

COMPETENCIA DE MERCADO DESDE LA CALLE VENEZUELA A LA CALLE GUAYAQUIL		COMPETENCIA DE MERCADO DE LA CALLE GUAYAQUIL HASTA J.PAREDES	
COMPETENCIA DIRECTA	COMPETENCIA INDIRECTA	COMPETENCIA DIRECTA	COMPETENCIA INDIRECTA
<ul style="list-style-type: none"> • Café del Cucurucho • La Primera Casa Restaurante de Arte • Taita Pendejadas • Zaguán de María José Restaurante • Restaurante Chulla Quiteño • El pondo de Barro- Bar • Rincón Cuencano Restaurante. • Caritonna Café Restaurante • Café, Restaurante Can Ferrán • La Rondalla Restaurante • Restaurante Negra Tentación. • Restaurante Buen Café • Empanadas de Morocho N1 • Calicanto Café 	Pizzería Cafetería Talleres Artesanales Capilla de la Reina de la Paz Golosinas y Dulces Artesanías Diabolo Huma Joyería Robalino Casa de las Artes Chocolatería Chef Tiff Víveres Dianita	<ul style="list-style-type: none"> • Café Bar Expresso de la Ronda • Añoranza Restaurante • Vasija de Barro Restaurante Cultural • La Cava Bar Restaurante • Empanadas de Viento • La torera-Restaurante-Bar –Cafetería • Khipus –Café • Cuchara de Palo Restaurante • La Soberbia Restaurante • Bellas Noches de la Ronda Café-Bar • Noches de Bohemia • Las Auténticas Empanadas de Morocho • Antara Café Bar • Olimpo Lounge Bar • Rincon Veloz – Fast Food • Café Bar Restaurante Reina de la Ronda • Restaurante El Viejo Puente 	Cafetería y Comidas Típicas Hot dogs Pizzería La ronda Café Puente de Piedra OTROS Humacama Sombreros Hojalatería Silva República del Cacao Hotel la Casona Mayta Ropa Talleres Artesanales Artesanías el Rondador Espumillas

2.10.1 Competitividad primera fase

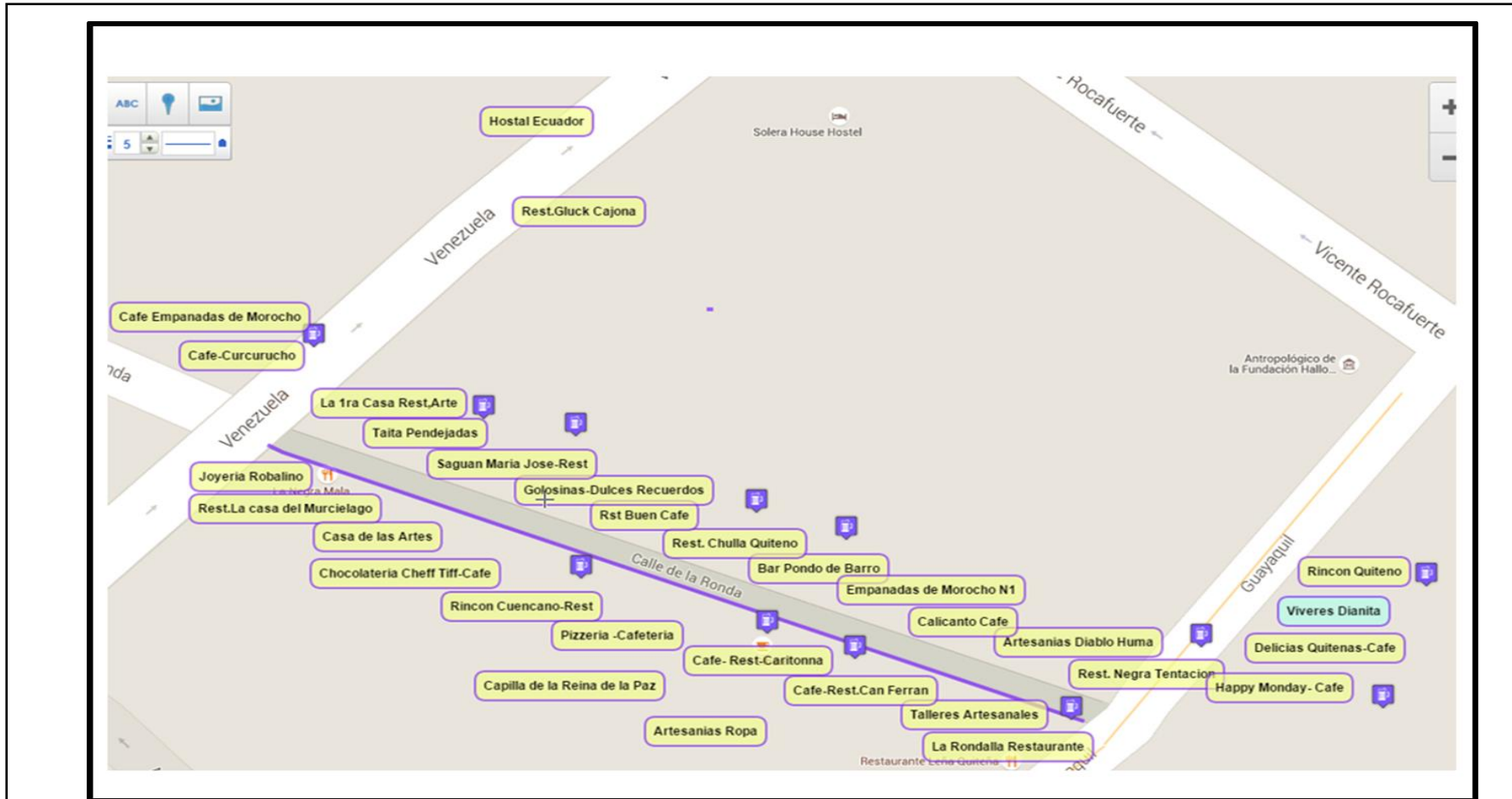


Figura 1. Competencia de mercado de la calle Venezuela a la Guayaquil.
Adaptado: ww.scribblemaps.com

2.10.2 Competitividad segunda fase

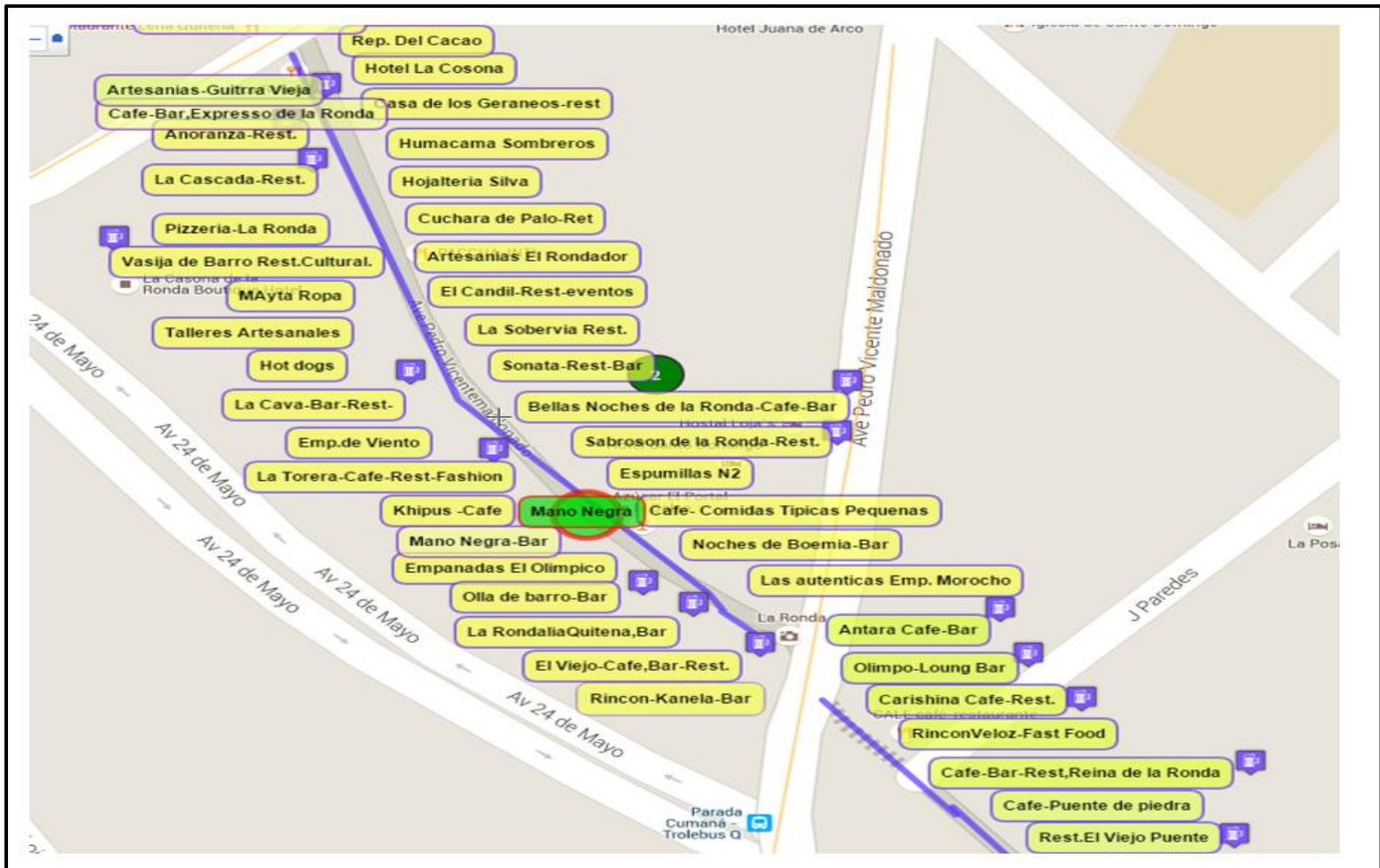


Figura 2. Competencia de mercado desde la calle Guayaquil hasta la calle J. Paredes.
Adaptado:www.scribblemaps.com

2.10.3 Competencia directa

En la zona tenemos a Restaurante La Torera con un menú de platos fuertes que apunta a nuestro segmento de mercado, su menú consta de: vinos hervidos, micheladas, margarita, canelazos, pero su decoración no atrae al consumidor. Es el competidor directo ya que se encuentra al lado izquierdo del local propuesto y su local es más amplio, podría atender alrededor de 50 clientes.

Luego tenemos a Sonata Restaurante, ofrece un menú a la carta de platillos como alitas bbq, pizza, nachos con queso como bocaditos y ofrece una carta coctelera de cocteles temáticos, con música en vivo, su local es pequeño como para 30 a 40 pax; se encuentra al frente de nuestro restaurante.

También se encuentra a Khipus Choco Café, su carta nos ofrece como aperitivos de toda la zona, quimbolitos, humitas, bolones, empanadas de viento, canelazos, cafés, jugos; su local es pequeño como para 30 personas aproximadamente, pero éste se encuentra situado en la misma casa del negocio establecido.

2.11 Ventajas competitivas

El negocio propuesto pretende marcar una diferencia en los distintos locales de alimentos y bebidas, la competencia tiene una temática y decoración tradicional, por lo tanto el Bar Mano Negra quiere ser el punto diferenciador por su gastronomía y su decoración relacionada con las leyendas quiteñas.

La estrategia es ofertar distintos cocteles no muy conocidos para salir de la carta habitual, como un punto innovador; adicional, familiarizar al cliente con las leyendas que son parte de la carta, donde pueda surgir una relación comunicacional por el conocimiento o desconocimiento de dichas historias.

El Bar Mano Negra usará como punto a favor el rescate de bebidas tradicionales quiteñas, pues las mismas tienen historia propia desde tiempos memorables.

Utilizará productos de calidad, así como la buena manipulación de los alimentos, ahí es donde se pueda marcar el negocio por su calidad gastronómica.

Un cliente satisfecho marca el valor agregado y el servicio es competitivo.

CAPÍTULO III

3. PLAN OPERATIVO

3.1 Plan estratégico

El bar “La Mano Negra” se define como un negocio de identidad por su temática, pretende posicionarse en el mercado y en la mente del cliente, con una oferta gastronómica representativa que genere una rentabilidad.

Las medidas necesarias para destacar de los demás locales son:

- Alianzas estratégicas, para un beneficio mutuo y prolongar el éxito del local propuesto en la calle descrita.
- Realizar un estudio continuo sobre sugerencias y satisfacción del cliente, para mejorar la calidad del servicio o producto.
- Tener una relación comunicativa y respetuosa tanto con el cliente interno como externo que afiance fidelidad en ambos clientes.
- Formular ideas innovadoras tanto en la oferta gastronómica y el servicio para promover el desarrollo del negocio sin dejar de lado el marketing.

3.2 Fases de planificación

Reconocimiento del sector, ubicación del local, análisis del espacio del local sugerido, ubicación y planificación del menú para el requerimiento del equipamiento pesado como liviano, sectorización del local por áreas de trabajo.

3.3 Definición de capacidad instalada

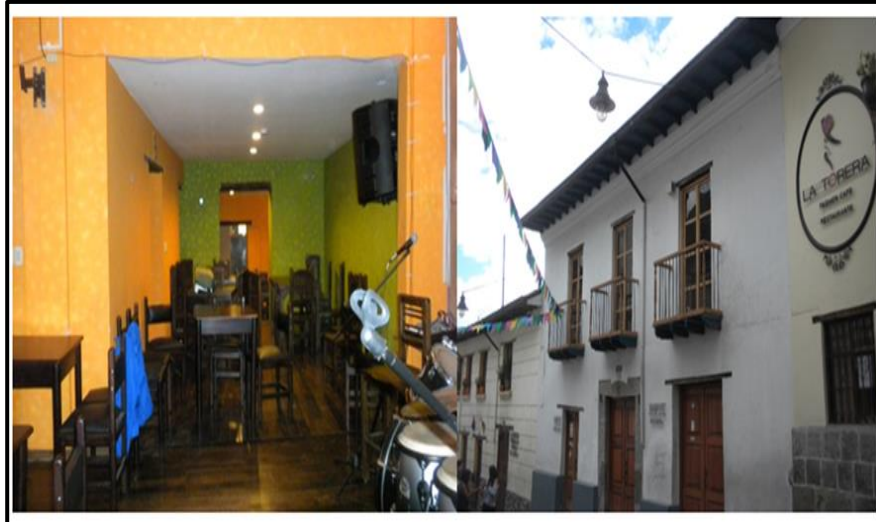


Figura 3. Vista interna y externa del local.

El área del local es de 11m², y se encuentra en la primera planta, la casa ha sido restaurada en su interior. Con el espacio conocido se realizará la distribución de la cocina, el salón y los servicios higiénicos.

3.4 Menú

La gastronomía a implementar debe ser diferente y llamativa donde se promueva un servicio eficiente, para un mejor servicio.

Las tapas deben impulsar el consumo de las bebidas, éstas no requieren una gran ración de alimentos, lo característico de las tapas es que suelen ser porciones pequeñas y de fácil preparación, suelen ser saladas, por lo tanto, generan sed.

En cuanto a las bebidas alcohólicas, lo que se busca es promover bebidas quiteñas de antaño dando un rescate a las mismas. Dichas bebidas pueden

realzar la temática del bar por su gran recorrido en la historia y los cócteles tienen un plus interesante, incorporando el rescate de productos ecuatorianos. Ciertamente el posicionamiento en La Ronda es un gran reto, pero la oferta gastronómica busca contar una historia o una leyenda con cada uno de sus productos.


Además de promocionar los productos del bar, se quiere inculcar un turismo gastronómico para beneficio tanto del sector como de la ciudad.

Tabla 3. Menú propuesto.

MENÚ	P.V.P				
NACHOS CON CARNE, QUESO Y GUACAMOLE	\$ 4,95	CHICHA DE JORA	\$ 0,85		
NACHOS CON QUESO	\$ 2,64	CHICHA HUEVONA	\$ 2,45		
ALITAS EN SALSA DE TAMARINDO	\$ 5,80	MISTELA	\$ 3,38		
WANTAN FRITO RELLENO DE CARNE MOLIDA	\$ 5,70	CHUFLEY	\$ 2,80		
WANTAN FRITO	\$ 3,11	GUARAPO	\$ 3,06		
WANTAN DE CAMARÓN	\$ 6,24	CANELAZO DE UVILLA	\$ 3,49		
SALSA AGRIDULCE	\$ 0,87	CANELAZO DE MORTIÑO	\$ 3,25		
EMPANADAS DE ESTOFADO DE CARNE	\$ 5,86	NARANJILLAZO	\$ 2,72		
EMPANADAS DE ESTOFADO DE POLLO	\$ 4,76	TEQUILA SUNRISE	\$ 1,37		
EMPANADAS DE ENCOCADO DE CAMARÓN	\$ 3,91	MOJITO DE PIÑA	\$ 2,71		
PAPAS RELLENAS	\$ 4,27	MUPPETS	\$ 0,38	COCA COLA 250 ML	\$ 1,13
PAPAS CON SALSITA DE QUESO PICANTE	\$ 2,96	CUBA LIBRE	\$ 2,20	FRIORAVANTI 250ML	\$ 1,22
ROLLITOS DE JAMÓN	\$ 5,99	COLLINS DE FRAMBUESA Y MORA	\$ 2,41	SPRITE 250ML	\$ 1,13
GUACAMOLE	\$ 0,09	DAYQUIRI DE FRUTILLA	\$ 2,41	ORANGINE 250ML	\$ 1,51
MONTADITO DE AGUACATE	\$ 0,77	EL DUENDE DE LA LOMA GRANDE - MITAD DEL MUNDO	\$ 3,32	PILSENER 330 ML	\$ 2,54
TAPADITO DE ATÚN	\$ 3,67	GALLITO DE LA CATEDRAL-TRICOLOR	\$ 4,43	HEINEK 330 ML	\$ 5,25
		CAPA DEL ESTUDIANTE'	\$ 3,74	CLUB 330 ML	\$ 2,44
		MARGARITA BLUE	\$ 3,74		
		BRAIN HERMORRAGIE - CANTUÑA	\$ 1,12		
		CHUPITO DE FUEGO ' DIABLILLO	\$ 0,87		
		LAVA LAP - BELLA AURORA	\$ 2,60		
		COOLER DE RON - OBLATA DEL ESTUDIANTE	\$ 1,48		
		PADRE ALMEIDA - SHOT MEDUSA	\$ 1,72		
			\$		
		CAJA RONCA	14,27		
			\$		
		MANO NEGRA	15,43		

3.5 Receta Estándar

Tabla 4. Receta estándar. Formato UDLA

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
		NOMBRE DE LA RECETA			
GÉNERO		BEBIDA - PLATO - FRIO- CALIENTE			
PORCIONES		0 pax			
PESO * PAX		0 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Tabla,cuchillo,bolillo, cuchara para untar.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	COSTO KG-ML	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,00	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	

3.6 Infraestructura física



Figura 4. Infraestructura física del local.

El bar tendrá una capacidad de 11 m², 9 mesas con capacidad de 4 a 6 sillas con un espacio de 1,20 m² por persona.

La atención se realizará en turnos rotativos de tarde a la noche, en un total de 22 días laborables, con ocho horas diarias de trabajo para completar las cuarenta horas semanales estipuladas por la ley.

3.6.1 Horarios de Atención.

Tabla 5. Horarios de atención al público. Diana Pallo.

HORARIOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO	
LUNES	Libre
MARTES	13:30 pm - 21:00 pm
MIÉRCOLES	13:30 pm - 21:00 pm
JUEVES	15:30 pm - 23:00 pm
VIERNES	17:30 pm - 1:00 am
SÁBADO	17:30 pm - 1:00 am
DOMINGO	Libre

3.7 Área de la construcción

La rotación será del 0,01%, es decir, el tiempo que se toma el cliente para estar en el establecimiento. Esto se calculará con una regla de tres.

Tabla 6. Cálculo de la superficie del local. División del área para salón y cocina.

CÁLCULO DE LA SUPERFICIE DEL LOCAL		
11,5m ²	100%	Área Total
x	30%	E. Estimado Cocina
Total Área de Cocina	3,45	m ²
Total Área del Salón	8,05	m ²

Tabla 7. Cálculo de rotación según tiempo, espacio y número de pax.

CÁLCULO DE LA ROTACIÓN			
54	Pax	1	Tiempo de Rotación
1,5	Espacio Pax	x	
Capacidad	36	Días laborables	22
Rotación Mensual- Pax			792
CLIENTES DIARIOS			32

3.8 Planos arquitectónicos

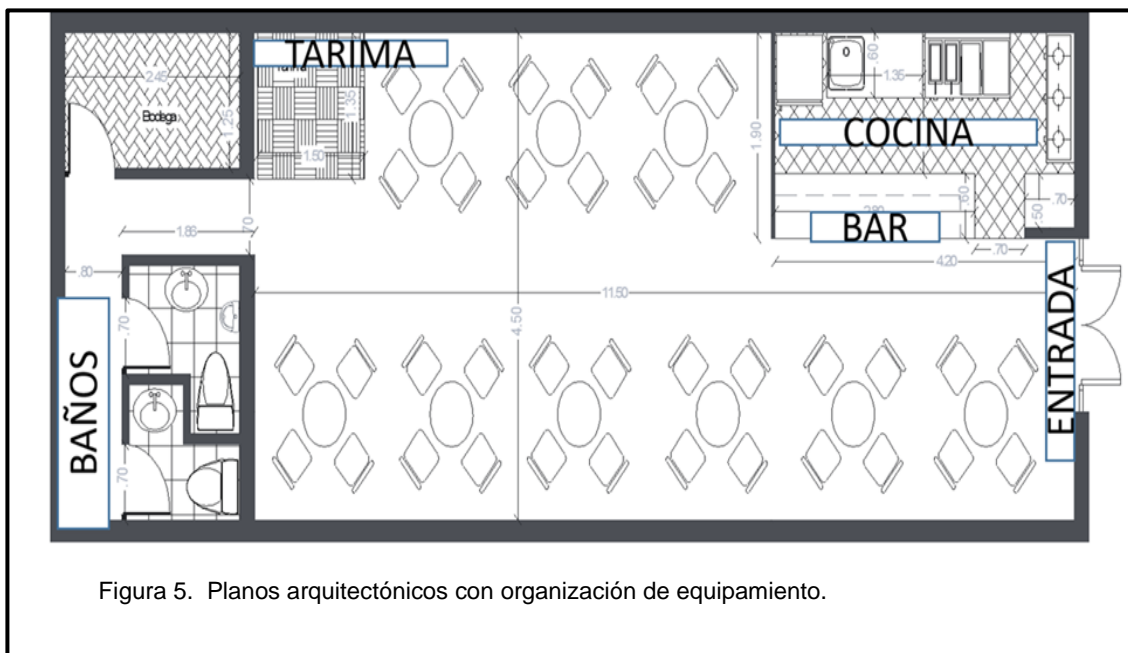


Figura 5. Planos arquitectónicos con organización de equipamiento.

3.9 Diagrama del proceso actual

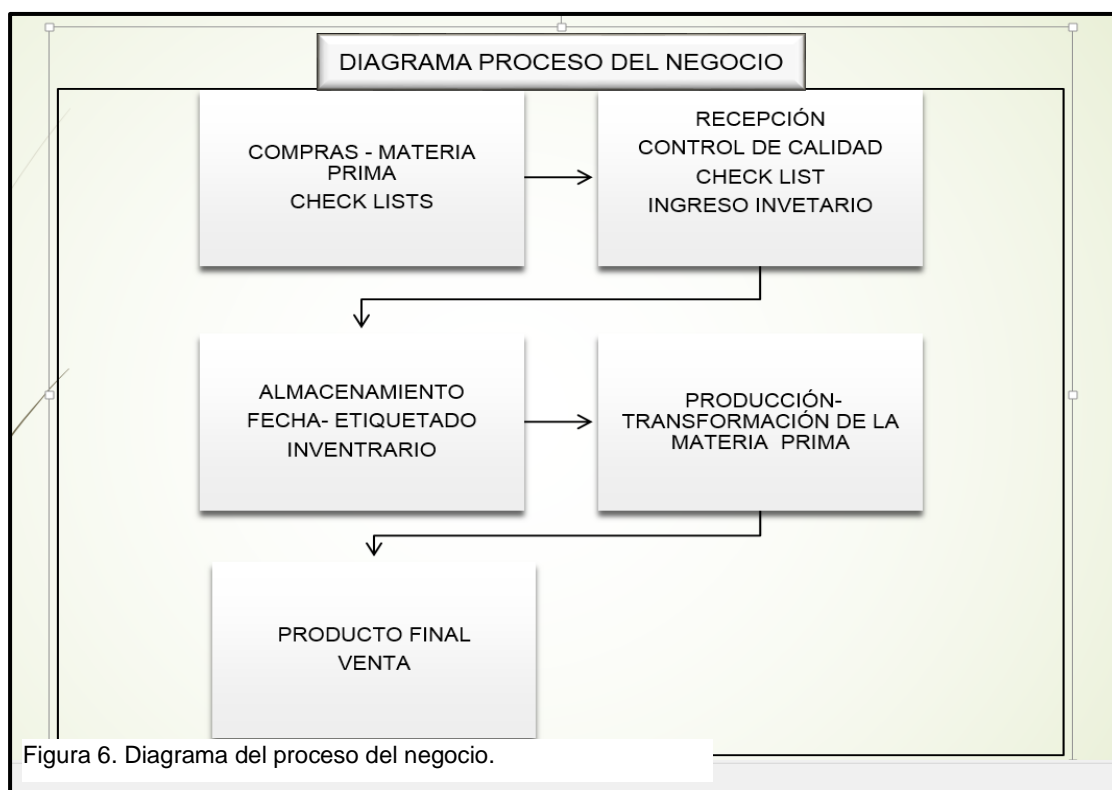


Figura 6. Diagrama del proceso del negocio.

3.10 Plan organizacional y de recursos humanos

3.10.1 Organigrama por puestos de trabajo

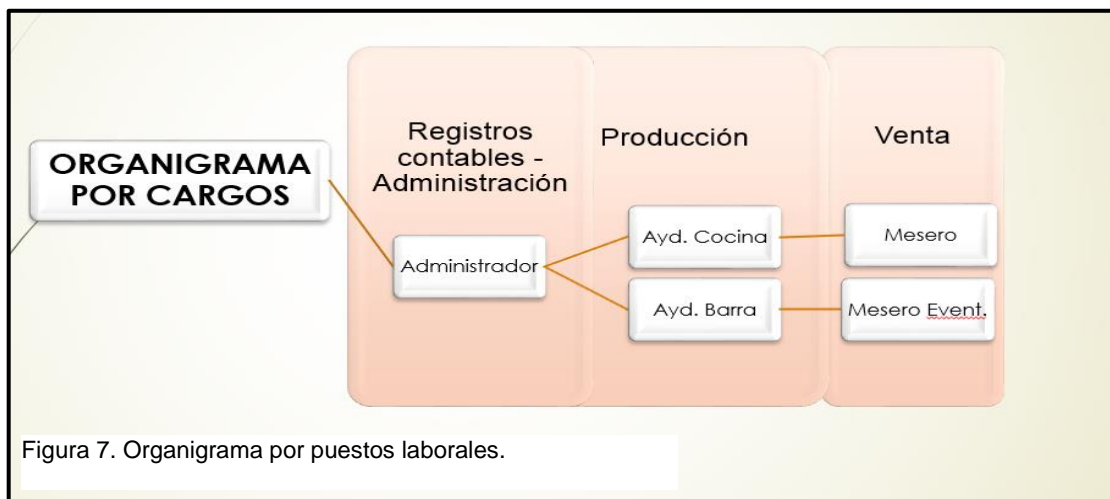


Figura 7. Organigrama por puestos laborales.

3.10.2 Departamentos funcionales

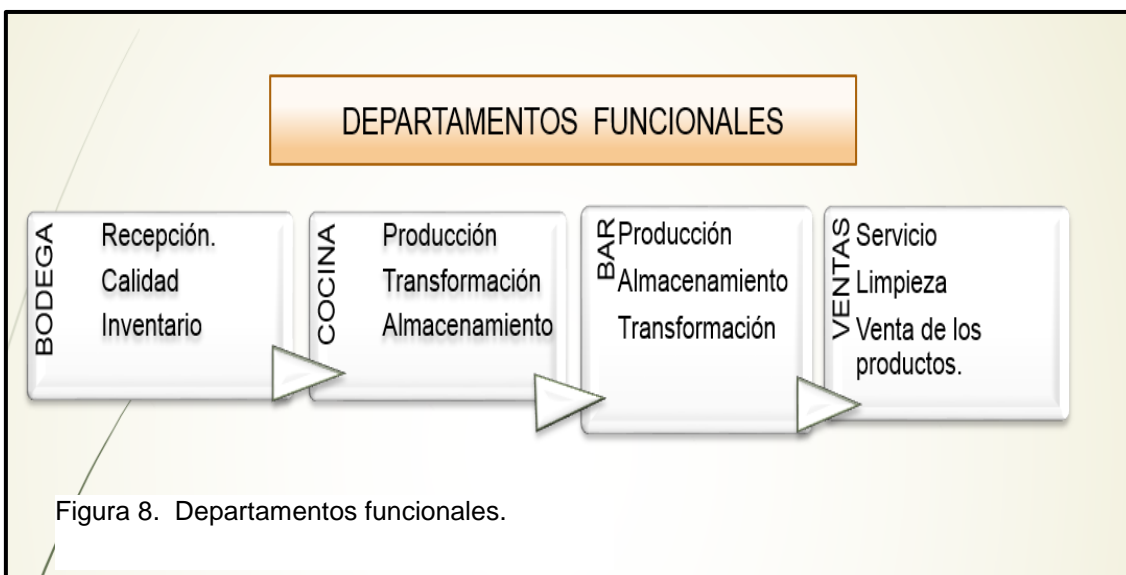


Figura 8. Departamentos funcionales.

3.10.3 Inventario de recursos humanos

Tabla 8. Inventario de recursos humanos

INVENTARIO DE RECURSOS HUMANOS									
PERSONAL	SUELDO	APOORTE PERSON AL 9,45%	SALARIO LÍQUIDO	DÉCIMO III	DÉCIMO IV	APOORTE PATRONAL 12,15%	VACACIONES GASTO MENSUAL	FONDO DE RESERVA	TOTAL MENSUAL
ADMINISTRADOR	\$ 600,00	\$ 56,70	\$ 543,30	\$ 50,00	\$ 29,50	\$ 72,90	\$ 25,00	\$ 49,98	\$ 770,68
AYUD. COCINA	\$ 360,00	\$ 34,02	\$ 325,98	\$ 30,00	\$ 29,50	\$ 43,74	\$ 15,00	\$ 29,99	\$ 474,21
AYUD. BARRA	\$ 354,00	\$ 33,45	\$ 320,55	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 43,01	\$ 14,75	\$ 29,49	\$ 466,80
MESERO 1	\$ 354,00	\$ 33,45	\$ 320,55	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 43,01	\$ 14,75	\$ 29,49	\$ 466,80
MESERO 2	\$ 354,00	\$ 33,45	\$ 320,55	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 43,01	\$ 14,75	\$ 29,49	\$ 466,80
						\$ 245,67			2645,2766

3.11 Descripción de funciones

3.11.1 Administrador

Se encarga de la organización y dirección del establecimiento, así como la supervisión de todos los servicios del local, manejo de facturación desde la apertura y cierre de caja que se maneje en el local.

3.11.2 Ayudante de cocina

Tiene la responsabilidad de la producción y despacho de insumos alimenticios tanto como producto inicial como producto final.

Su trabajo consiste en la limpieza, producción, despacho de platillos y a veces será requerido para ayuda en la barra si la situación lo ameritara.

3.11.3 Ayudante de barra

Realiza la preparación de cocteles, está a cargo del inventario de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, entre sus funciones están: mantener limpia el área y ayudar en el servicio cuando se lo requiera.

3.11.4 Mesero

La función del mesero es muy importante en el establecimiento, determina la venta al consumidor, encargado de atender al cliente con un conocimiento total de la oferta gastronómica; sin descuidar la limpieza del salón y otras tareas encomendadas.

3.12 Convocatoria de oferta laboral

Con un correo electrónico creado por la empresa, se pondrá a concurso la oferta laboral en distintas páginas web de bolsas de empleo como:

- Computrabajo
- Multitabajos
- Jobomas
- Mitula
- Publicación en El Comercio.

Los anuncios especificarán el cargo y requerimientos necesarios para ocupar los puestos de trabajo.

Se detallará la dirección de la empresa, así como los números telefónicos.

3.12.1 Selección de personal

- Filtro y revisión de los currículos recolectados, tomando en cuenta experiencia y conocimiento del área de trabajo.
- El administrador realizará una entrevista formal donde se analizarán los conocimientos y cualidades de cada postulante para la ubicación del puesto que está solicitando.
- Verificación de los datos recibidos por los participantes.
- Email y llamada telefónica para las personas seleccionadas, para la recolección de documentos para el ingreso a la empresa.

3.12.2 Contratación

Los contratos de trabajo serán impresos y entregados al inspector, con la revisión de 30 días, contando desde la fecha de su registro.

La contratación resuelta será de mutuo acuerdo, tanto del empleador como del empleado, leerán las normas y leyes que son inscritas por el código laboral de acuerdo a responsabilidades como obligaciones en el cual se estipula la fecha de cada remuneración para el empleado.

Se entregará un contrato a plazo fijo de tres meses con turnos rotativos, estipuladas bajo la ley, con todas las obligaciones pertinentes de ambos lados, en este tiempo se definirá el desenvolvimiento de cada trabajador para la demostración de sus conocimientos, habilidades, capacidades en el lugar de trabajo, donde al cabo de dicho tiempo se realizará la entrega de un contrato de plazo indefinido.

A la firma del contrato se entregará una copia de las políticas de la empresa y compromiso firmado por el empleado.

3.13 Capacitación del personal

- Capacitación mensual cada martes de 12:30 pm a 1:00 pm; en cuanto su evaluación será semanal sobre el desempeño de cada empleado.
- Determinar puntos críticos de riesgo por mala manipulación de los alimentos.
- Conservación y sanitación de los productos. (BPM)
- Explicar los riesgos que puede sufrir el empleado por falta de desconocimiento de los instrumentos y utensilios de cocina.
- La comunicación laboral entre compañeros es el promotor de un buen equipo para un mejor servicio.
- Conocimiento de la carta para ofertar al cliente.
- Establecer las normas en cuanto horario y uniformes.
- Tener buena actitud para las actividades para realizar.

3.14 Políticas generales

Las políticas de la empresa ayudan a fortalecer las responsabilidades y obligaciones para lograr mantener el respeto, compromiso, comunicación dentro de parámetros establecidos para llegar a la meta propuesta con el equipo de trabajo.

3.15 Horarios

El personal debe usar el uniforme respectivo y llenar el registro de asistencia, en el cual también se escribirá observaciones, notas sucedidas en el día de trabajo, dicho control se llenara y firmará presencia del administrador.

Los trabajadores deben cumplir con los horarios establecidos de 40 horas a la semana.

Tabla 9. Horarios de trabajo.

HORARIOS DE TRABAJO		
LUNES	Horas Lab	Libre
MARTES	8 h	13:00 pm - 21:00 pm
MIÉRCOLES	8 h	13:00 pm - 21:00 pm
JUEVES	8 h	15:00 pm - 23:00 pm
VIERNES	8 h	17:00 pm - 1:00 am
SÁBADO	8 h	17:00 pm - 1:00 am
DOMINGO	40 h.	Libre


 CONTROL DE PERSONAL				
MANO NEGRA BAR TEMÁTICO				FECHA: -----
CARGO	NOMBRE-APELLIDO	HORA	HORA	FIRMA
		ENTRADA	SALIDA	
ADMINISTRADOR				
AYUDANTE DE COCINA				
AYUDANTE DE BARRA				
MESERO 1				
MESERO 2				
OBSERVACIONES :				
NOTAS AL PERSONAL: _____				
rección: La Ronda - Juan de Dios Morales Oe1-53 y Joaquin Paredes - Teléfonos: 2550-043/ 0987-820-8				

Figura 9. Control diario de personal. Diana Pallo

3.16 Uniformes



Figura 10. Modelos de los uniforme.

Adaptado: (Alibaba.com, 1999-2014)

El uniforme será de color negro en la parte inferior para omitir algún imprevisto que pudiera suceder, con una camisa color vino oscura y mandil negro con bolsillo para que el personal pueda tomar la comanda del cliente. (Alibaba.com, 1999-2014)

3.17 Remuneración

El pago de sueldos será mensual y se realizará vía transferencia bancaria electrónica.

El empleado debe acercarse al administrador para la firma del rol de pagos, donde se le explicará detalladamente el pago o descuentos que pudiera presentarse.

3.18 Robos y pérdidas

En caso de robo comprobado por parte del personal, se procederá al despido inmediato y se levantará una denuncia con las autoridades

3.19 Confidencialidad

Se incorporará una cláusula de confidencialidad en el contrato de trabajo para que el empleado no pueda divulgar información sobre el establecimiento y no pueda trabajar en la competencia durante un año establecido después de salir de la compañía.

3.20 Políticas de servicio

Es imprescindible brindar un buen servicio al consumidor. El cliente buscará un valor agregado en el servicio del establecimiento, generando ganancias y fidelidad del cliente. Por ello se deben seguir las siguientes normas:

- Al ingreso de cada cliente hacer un contacto visual y sonreír amablemente.
- Saludar a los distintos clientes y asignarles un lugar.
- Presentar la carta y realizar recomendaciones.
- Realizar el pedido con un tiempo estimado e informar al cliente.
- Informar y estar atento sobre las necesidades del cliente.
- Tener conocimiento de las mesas como de los clientes para cobro de la cuenta.
- Preguntar al cliente si está satisfecho con el servicio y el menú.
- Tener en el establecimiento mesas limpias al igual que la revisión periódica de los baños.
- Realizar un buzón de sugerencias o hacer un libro de visitas sobre el negocio.

3.21 Elaboración de incentivos

3.21.1 Incentivo

El administrador puede dar palabras de ánimo como: gracias, buen trabajo.

Tomar las sugerencias o ideas que beneficien al crecimiento del negocio.
Días adicionales de vacaciones.

3.21.2 Gratificación

Reconocimiento público. Es decir, se reafirmación de su buen trabajo frente al cliente como entre sus compañeros de trabajo.

3.21.3 Pago indirecto

Dar la opción de consumir dos veces al año sobre un plato o bebida del negocio.

3.22 Sanciones

Según el horario establecido, los trabajadores tendrán diez minutos adicionales para llegar a su puesto de trabajo, si sobrepasa de ese tiempo, se descontará una hora de trabajo.

Es obligación del trabajador llamar al administrador si el empleado no asiste al lugar de trabajo por motivo justificable. De lo contrario el empleado recibirá un memorándum por escrito el cual deberá firmar.

Si el empleado incurre en tres faltas, se procederá al aviso en el Ministerio de Relaciones Laborales, visto bueno como consecuencia, liquidación del mismo.

El uso excesivo de celulares en la jornada de trabajo está sancionado con \$0,50 centavos por llamado de atención, dinero que se descontará en el rol de pagos.

Si el empleado es responsable de perjudicar el producto o dañar instrumentos de trabajo en el negocio, será descontado el valor proporcional del costo final del producto y en el caso de los objetos, un proporcional del costo de un nuevo instrumento averiado.

CAPÍTULO IV

4. PLAN DE MERCADO

4.1 Investigación de mercado

La rehabilitación de la calle La Ronda se extiende desde la Venezuela hasta la calle Maldonado tiene más de 90 establecimientos entre cafeterías, restaurantes, bares y locales comerciales disponibles al público.

En el año 2012 el promedio de visitas fue de 3000 personas al mes y en el 2013 el promedio ascendió a 2000 personas a la semana que acuden a este espacio turístico. (Diario El Hoy, 2013).

Dicha calle tiene una fluctuación diaria de turistas extranjeros y nacionales, sobresalen las visitas a la zona en el horario nocturno, por lo tanto, los visitantes suelen ir acompañados de amigos, familia u otros que prefieren ir en pareja, el rango de edad que visita La Ronda es: joven, joven adulto con un ambiente familiar.

El estatus socioeconómico medio que visita La Ronda es de nivel medio, su consumo masivo se rige en fechas festivas.

4.2 Objetivo General

- Establecer una encuesta que sustente la aceptación del local y oferta gastronómica.

4.2.1Objetivos Específicos

- Conocer el costo promedio que está dispuesto a pagar el cliente.
- Conocer la aceptación y conocimiento de bebidas alcohólicas de antaño de Quito.

- Analizar los gustos preferenciales de los clientes en cuanto a gastronomía

4.3 Instrumentos de recolección de la información

Se elaboró una encuesta con nueve preguntas para determinar el comportamiento del público encuestado y conocer el resultado del tema propuesto, descomponiendo los aspectos principales sobre:

- Aceptación del negocio
- Frecuencia de visitas en la zona elegida
- Elección gastronómica
- Poder económico.

Sexo: F__ M__

Edad: _____

ENCUESTAS

1. ¿Con qué frecuencia asiste a la calle La Ronda mensualmente?
 - a) Nunca
 - b) 1-2
 - c) 3-4
 - d) 4-5
2. ¿Si existiera un bar temático sobre leyendas quiteñas en la Ronda, le llamaría la atención, para ir a visitarlo?
 - a) Si
 - b) No
3. Generalmente, ¿usted asiste a un bar con pareja, amigos o con cuántas personas?
 - a) Pareja
 - b) Amigos o familiares - # Personas _____
4. Cuando asiste a un Bar, ¿qué tipo de comida prefiere?

a. Tapas o picadas	Canasta de nachos con carne, wantan relleno de camarón, tortillas de maíz con carne, empanadas de verde, etc.	
b. Comida rápida	Pizza, hot-dog, salchipapas, hamburguesa, nachos con queso, etc.	

5. ¿Qué tipo de bebidas prefiere en un bar, marque con una X 3 opciones?

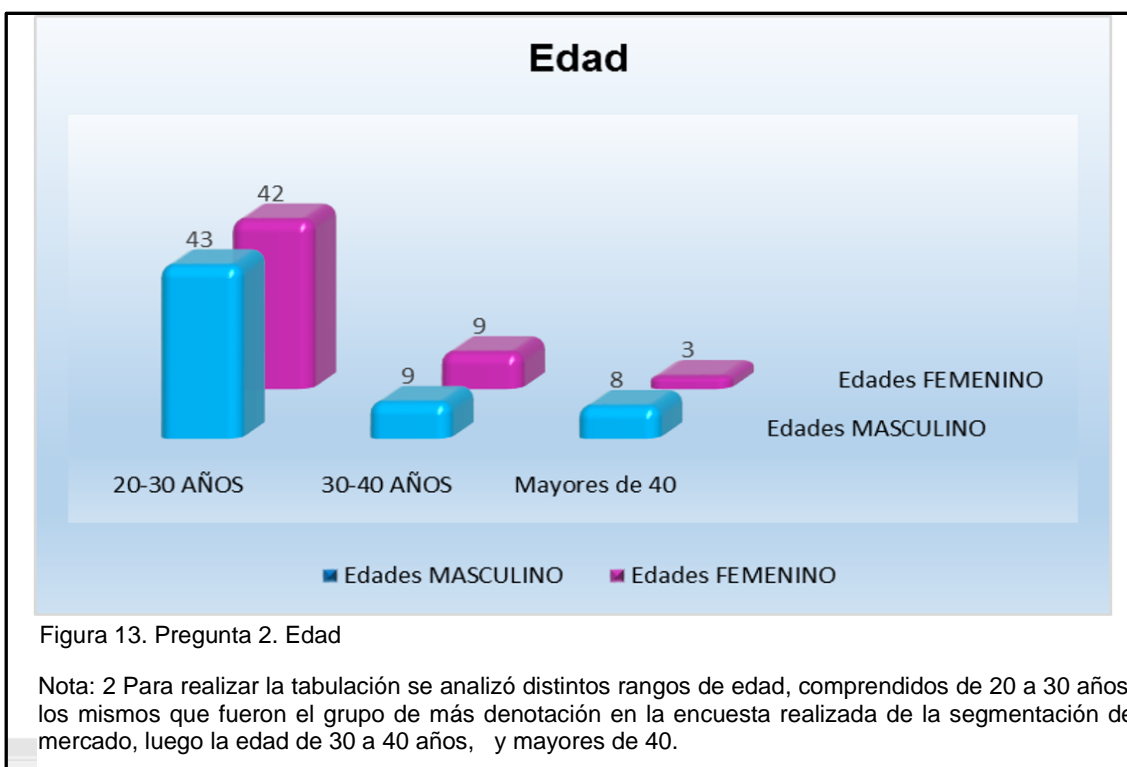
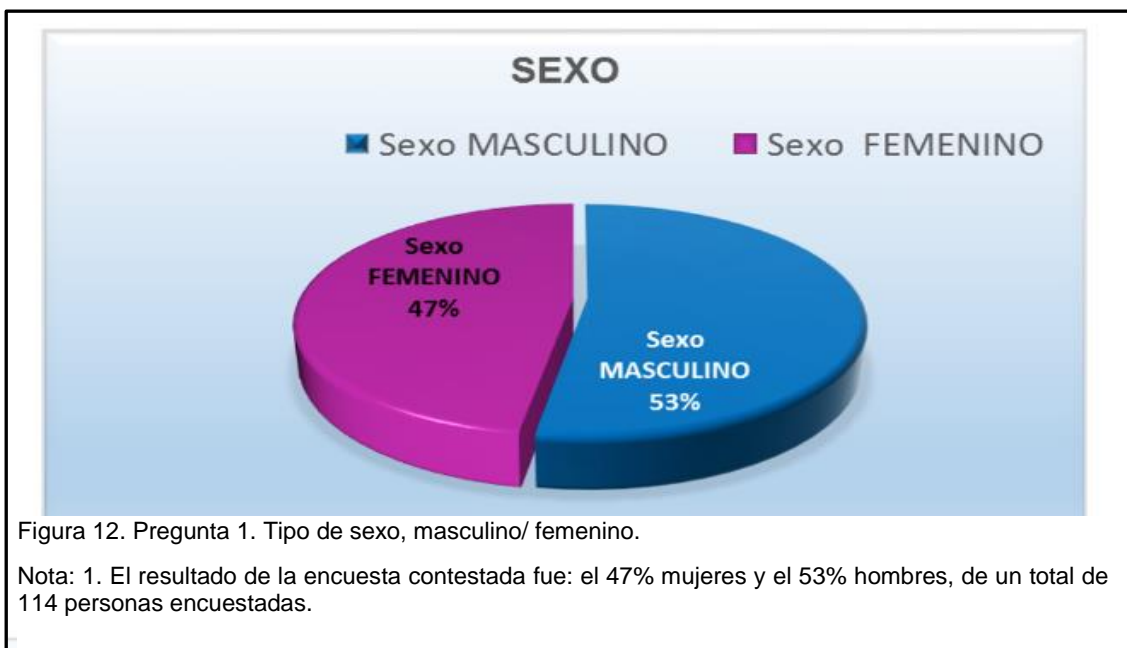
a. Cocteles innovadores	V52 (con fuego) Duelo de sabores (uvillas), bossa caipiriña, mocking- bird (tequila, menta), lámpara quiteña (champagne), noche de leyenda, (ron, blue curacao) +Bebidas con Hielo seco.	
b. Cocteles tradicionales	Tequila sunrise, margarita, amaretto tonic, muppets, michelada, daiquirí frutilla, mojito cubano, etc.	
c. Bebidas alcohólicas quiteñas	Naranjillazo, canillazo, chufly, chicha de jora, guarapo, agua-miel.	
d. Cervezas	doradas	
e. Sodas	Manzana, negra, fresa, etc.	

6. ¿Hasta cuanto pagaría por una picada y una bebida alcohólica en un bar?
 - a) \$5.00 - \$10
 - b) \$10 - \$15
 - c) \$15 - \$20
7. ¿Usted usualmente en un bar cancela con?
 - a) Tarjeta de crédito _____
 - b) Efectivo _____

Fecha: _____

Figura 11. Encuesta realizada.

4 4 Análisis del mercado



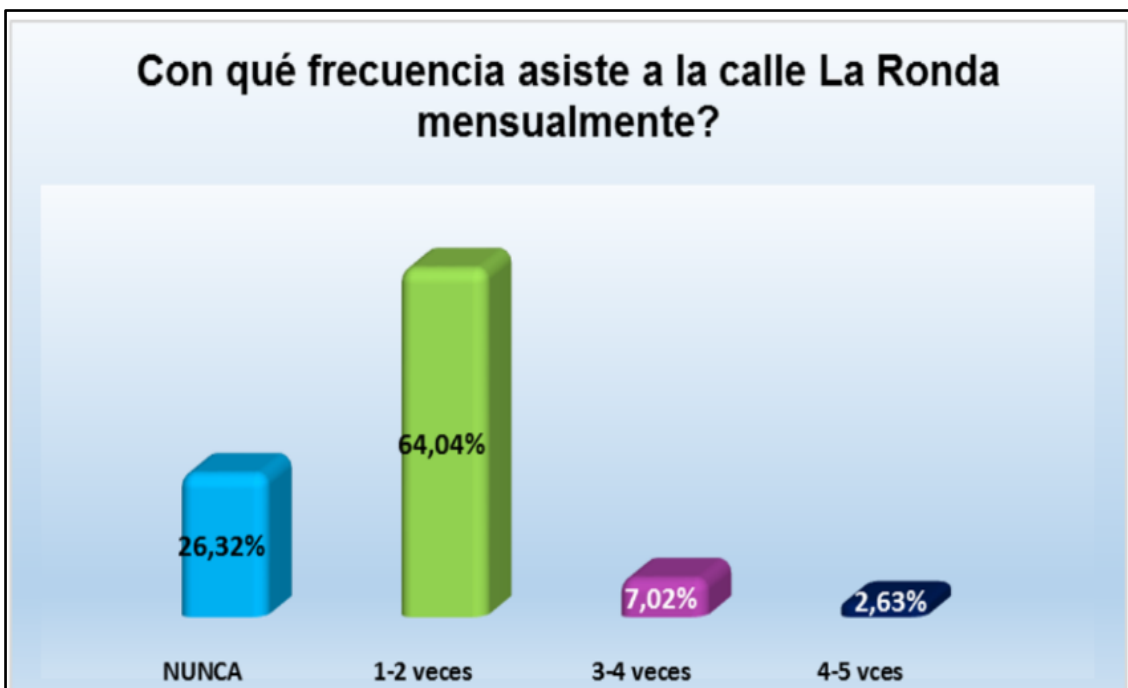


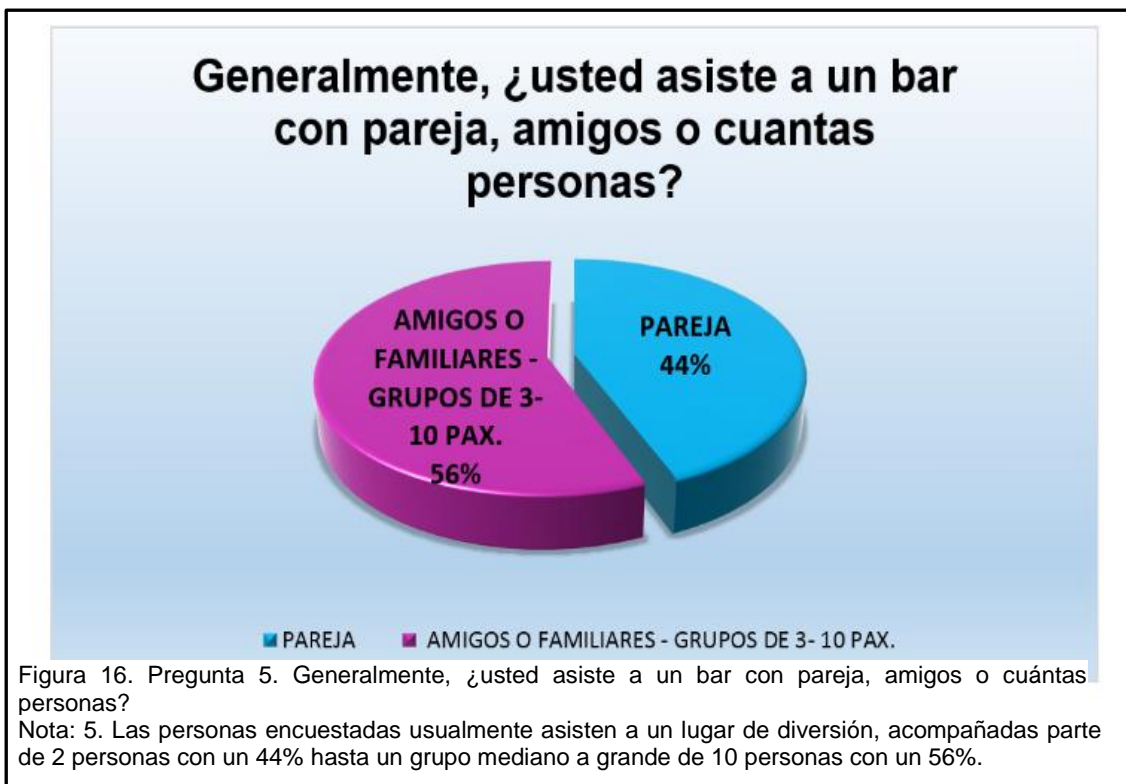
Figura 15. Pregunta3 ¿Con qué frecuencia asiste a la calle La Ronda mensualmente?

Nota 3. Del grupo encuestado el 64% asiste mensualmente al lugar ya especificado. Y el 26% no asiste al sector en el mes. El valor de 7,02% y el 2,63, asisten más de 3 veces a la calle La Ronda, este grupo de personas, específicamente son jóvenes universitarios.



Figura 14. . Pregunta 4. ¿Si existiera un bar temático sobre leyendas quiteñas le llamaría la atención para ir a visitarlo?

Nota: 3. Las personas tuvieron aceptación sobre el bar temático sobre leyendas quiteñas con un 79% y el 21% se resistió a la idea.



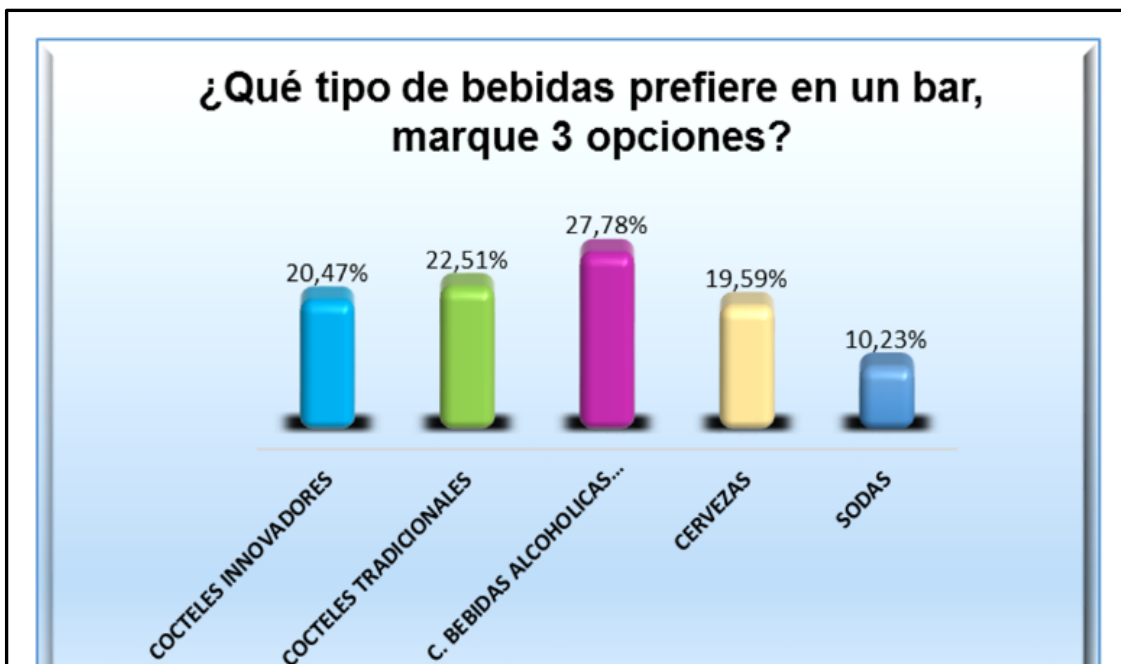


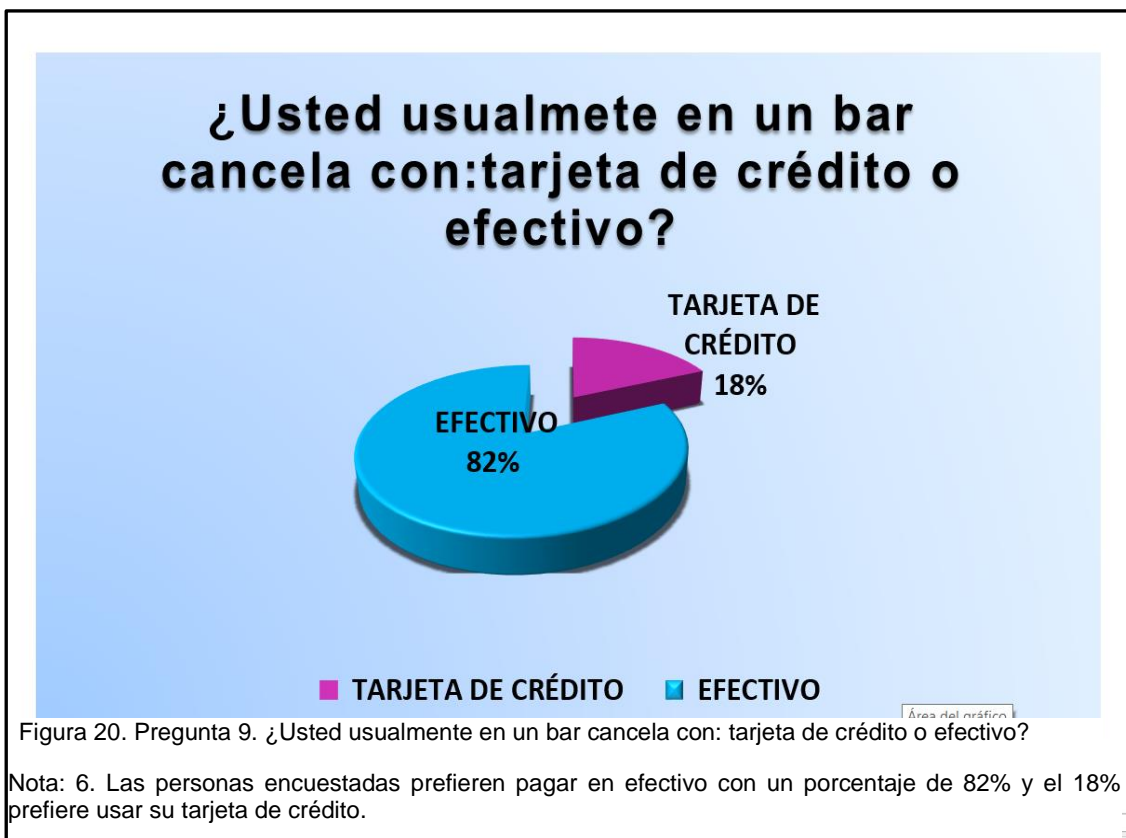
Figura 19. Pregunta 7. ¿Qué tipo de bebidas prefiere en un bar, marque tres opciones?

Nota: 5. El porcentaje de bebidas tradicionales en un bar supero a las demás bebidas con el 27,78, seguidos de cocteles tradicionales con 22,51%, los cocteles innovadores con un 20,47% y la cerveza 19,59%. Finalmente un 10,23% de preferencia para las sodas. En esta pregunta se mostró distintos ejemplos de bebidas alcohólicas, esto determinó la carta final para la temática del estudio del local propuesto.



Figura 18. Pregunta 8. ¿Hasta cuánto pagaría por una picada y una bebida alcohólica en un bar?

Nota: 4. Los porcentajes de 33% y 48% oscilan una cancelación de \$5 a \$15, lo que muestra que hay oportunidad para ingresar al mercado con los productos sugeridos. Y un 19% pagaría alrededor de \$15 a \$20 por una bebida y una picada.



4.5 Análisis de resultados

Las personas encuestadas que fueron 114, se obtuvo una respuesta de aceptación del 70%, con una concurrencia mensual del 60%. En cuanto a los productos, el consumidor está asociado con comida de preparación rápida puesto que tienen un porcentaje con una pequeña variación de preferencia por las picadas del 58%.

En la carta se exponen algunas leyendas como una propuesta llamativa al cliente para la elección de los cocteles, al igual que las bebidas quiteñas de antaño. Acompañando a sus bebidas con picadas de un costo accesible de \$10 a \$15 dólares americanos con un porcentaje de 48%, su forma de pago es en efectivo con un 82%, pero no se descarta el pago de tarjeta de crédito con un 18%, buscando que el cliente tenga facilidades para cancelar el producto.

Generalmente las personas que acuden a la calle La Ronda van en grupo de 3 personas en adelante con un porcentaje del 58%. Según el estudio de mercado, encontramos que nuestro cliente potencial va de joven a joven adulto con un rango de 20 a 40 años, además en la encuesta realizada la mayoría de las personas tenían gran aceptación por el establecimiento.

CAPÍTULO V

5. PLAN DE MARKETING

5.1 Segmentación

El segmento de mercado son personas jóvenes-adultas, ya en el análisis de resultados de las encuestas realizadas se demostró que tienen mayor poder económico, también tenemos como un target potencial a las personas jóvenes, pues los mismos les ha llamado la atención la temática del local y los productos que se podrían ofertar.

5.2 Producto

La venta que se realizará al público tendrá que ser innovador, realizando una fusión gastronómica con las leyendas quiteñas, pues las mismas generan recuerdo en la mente del cliente.

Es importante innovar la carta cada semestre de los platos que menos venta se obtenga para proporcionar nuevos productos que puedan causar satisfacción al cliente. La investigación que proporciona el Libro de Bebidas de Antaño en Quito por Javier Gómez Jurado Zevallos, nos muestra las bebidas inmemorables que se están deteriorando con el paso del tiempo, el libro invita a una investigación sobre los productos ecuatorianos como quiteños y la trayectoria que ha tenido, la narración de la importancia de la historia gastronómica. (Zevallos, 2014)

En cuanto a las picadas, la carta se quiere mostrar interesante con recetas que podríamos encontrar en otros establecimientos, pero también marca la diferencia con otras recetas que no son conocidas.

5.3. Desarrollo del Menú



The menu presentation is divided into three vertical sections. The left section features a row of five colorful cocktails at the top and a row of seven at the bottom. The middle section contains the bar's logo, 'Bar Leyendas MANO Negra', and its operating hours: Tuesday-Thursday 13:30-21:00, Thursday 13:30-23:00, and Friday-Saturday 17:30-12:45. It also lists the address as 'La ronda Juan de Dios Morales Oe53 y J. Paredes' and contact details: phone 022550-034, Facebook 'LEYENDAS MANO NEGRA', and email 'leyendasmanonegra@gmail.com'. The right section shows a night view of a city square with a large statue, overlaid with the text 'Tapas y Picadas' in a stylized font.

ACEPTAMOS :

Efectivo
Tarjeta de Crédito

Bar Leyendas
MANO
Negra

Horario
De Martes - Miércoles : 13:30 - 21:00
Jueves : 13:30 - 23:00
Viernes - Sábado : 17:30 - 12:45

Dirección: La ronda
Juan de Dios Morales Oe53 y J.
Paredes

Teléfono: 022550-034
Facebook: LEYENDAS MANO NEGRA
Correo: leyendasmanonegra@gmail.com

Tapas y Picadas

Figura 21. Menú presentación.
Adaptado: www.in-quitonocturno.com

BEBIDAS ANTICIAS

Chicha	0.85
Chicha Huevona	2.45
Chicha de Arroz Mistela	0.85
Chufay	2.80
Guarapo	3.06
Canelazo De Maracuyá	3.49
Canelazo De Murtiño	3.25
Naranjillazo	2.72

OTRAS BEBIDAS

Coca Cola	1.18
Fricravanti	1.22
Sprite	1.18
Orangina	1.51
Pilsener	2.53
Heiniken	5.25
Club	2.43

COCTELES

Tequila Sunrise	1.37
Mojito de Piña	2.71
Muppets	0.38
Cuba libre	2.20
Collins de Frambuesa y Mora	2.41
Daiquiri de Frutilla	2.41
Duende de la Loma G.	3.32
Gallito de la Catedral	4.43
Cantuña	1.12
Diablillo	0.87
Bella Aurora	2.60
Dama de la Carretera	3.81
Oblata del Hospital	1.48
Padre Almeida	1.72
Caja Ronca	14.27
Mano Negra	15.43

PICADAS

Nachos Con Carne, Queso y Guacamole	4.95
Nachos Con Queso	2.64
Alitas En Salsa De Tamarindo	5.80
Wantan Frito Relleno De Carne Molida	5.70
Wantan Frito	3.11
Wantan De Camarón	6.24
Empanadas De Estofado De Carne	5.26
Empanadas De Estofado De Pollo	4.76
Empanadas De Encocado De Camarón	3.91
Dapas Con Salsita De Queso Picante	2.91
Dapas Rellenas	4.27
Guacamole	0.77
Montadito De Aguacate	3.67
Tapadito De Atún	4.89

Figura 22. Menú detallado de platos y bebidas.
 Adaptado: coctelesybebidasyalgomas.com

5.4 Marca



Figura 23.Marca.

Se ha asignado como marca del local el nombre completo, con un diseño de un gallo, elegido por la temática de leyendas quiteñas, el conocido “gallito de la catedral”. Con esta elección busca distinguirse de la competitividad, con una imagen de fácil memorización, de esta manera posicionarse como marca en la mente del consumidor, la misma que determina el futuro de la empresa.

La elección de la tipografía fue grande y redonda para que el cliente pueda leerlo sin problemas, situando en un plano superior, pues está comunicando la identidad de la empresa.

La marca es fácil de pronunciar, de reconocer, está asociada con base a una carga emocional, pues las leyendas eran contadas para transmitir valores o creencias de las mismas.

5.5 Tarjetas de presentación



Figura 24. Tarjetas de presentación.
Adaptado: www.in-quitonoturno.com

5.6 Servicio

La oferta gastronómica, es un bien tangible y se complementa con un servicio intangible, donde al ofertar los servicios se están creando experiencias al consumidor, lo cual, genera ganancias si el cliente está satisfecho, el mesero es básicamente la imagen de la empresa, demuestra actitudes o conductas potenciales ante el cliente, por tal motivo los empleados tienen políticas de servicio a seguir para poder satisfacer al cliente con felicidad. Es un intercambio de valor por satisfacción.

5.7 Estrategia del producto

La empresa capacitará y motivará a los empleados, si los empleados se sienten felices en el área de trabajo, es la consecuencia de una buena calidad en el servicio, siendo productivos y proactivos, por tal motivo el producto es ofrecido eficaz como eficientemente.

Cambiar el nombre al producto, por leyendas quiteñas, para atrapar la atención del cliente.

Utilización del hielo seco, esta materia prima que no es muy utilizada en los bares, puede llenar de curiosidad al cliente.

5.7.1 Establecer Los Objetivos

- Recopilar la información sobre la temática que tiene el local, donde las personas se sientan incluidas formando lazos de comunicación para expandir su publicidad, tomando así un rol importante para las personas involucradas dando una imagen positiva al negocio.
- Generar posicionamiento de la marca en el cliente, infundir el producto para que tenga tanta acogida para promocionarlo en la prensa o revista, alcanzar el medio comunicativo de influencia como la televisión.

5.8 Estrategias de marketing

Creación de mensajes publicitarios en Redes Sociales y en redes pues desde ahí se analizará al público objetivo para poder alcanzar a satisfacer las necesidades del cliente.

El mensaje publicitario con el que se comenzará es: "La leyenda a tu Mesa", el mismo que trata de comunicar la temática del bar, el mensaje tiene que ser real y no sobrepasar las expectativas del cliente, se trata de dar el símbolo de personalidad sobre el establecimiento.

Tener las redes sociales puede ser interesante para una evidencia testimonial de la experiencia en el bar. En el caso de Facebook utilizada para lograr notoriedad y vinculación con la marca, formando una conexión con clientes potenciales también brinda información sobre el local. Mientras tanto twitter es permite medir el éxito en la red, concluyendo como resultado de acciones publicitarias para la empresa. (Barros, 2013)

5.9 Estrategias de precio

- Realizar una promoción de los shots de la carta gastronómica, pues son los costos más bajos, y puede tener una acogida rápida.
- Realizar la promoción de las peceras para que consuman en grupo y así su costo será reducido.
- Aumentar los precios por encima de la competencia con el fin de crear en nuestros productos una sensación de mayor calidad.
- Ofrecer descuentos por temporadas festivas.

5.10 Estrategias de comunicación

Las redes pueden proporcionar una publicidad inmediata, pero en la radio puede perdurar más tiempo como una dirección de tres meses de acuerdo el impacto comunicacional para posicionar el producto en la mente del consumidor.

Se la realizará mediante una cuña de radio de la siguiente forma:

“Bar la mano negra, te invita a disfrutar una noche de leyenda y terror que te llenará de mucha emoción, suspenso y pavor. ¡Ven! conoce las mejores leyendas de terror del Ecuador disfrutando de cocteles, picadas y concursos que tenemos especialmente para ti. ¡Te esperamos en La Ronda oe1-53, calle Guayaquil y Joaquín Paredes!”

Se atraerá al cliente con una comunicación corporal; personaje eventual de leyendas quiteñas, quien estará fuera del local, quien estará disfrazado y llevará a su lado música de acorde a la leyenda.

5.11 Estrategias de distribución del producto

Previamente se ha elaborado un cronograma de actividades, donde se muestra el manejo de relaciones publicitarias para dar a conocer el establecimiento, al igual que las ofertas participativas que podrían tener nuestros clientes potenciales. Su distribución ha realizado el espacio virtual como las redes sociales donde se hablará del negocio, y fotos del futuro establecimiento.

CRONOGRAMA DE ACITVIDADES- PLAN DE MARKETING												
EVENTOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
1 Creación de página Facebook y fotos sobre temática del lugar.												
2 Creación de Twitter, agregar fotos sobre leyendas quiteñas ecuatorianas.												
3 Realizar amigos en las distintas redes sociales , así como en Instaran												
4 Agregar leyendas quiteñas, incentivar al comentario y narración de los "amigos" de las redes sociales.												
5 Agregar fotos acorde a la decoración del negocio, al igual que platillos.												
6 Realizar un mailing a las amistades agregados.												
7 Agregar fotos, dibujos, esculturas sobre la temática del bar.												
8 Apertura del local, muestras pequeñas de canelazos y mojitos.												
9 Concurso de cuenta leyendas												
10 Concurso de disfraces												
11 Exposición de fotos paranormales relacionadas a las leyendas quiteñas.												
12 Campeonato de cuareta.												

Tabla 10. Cronograma de actividades-Plan de Marketing.

CAPÍTULO VI

6. ESTUDIO FINANCIERO

Determina la planificación económica de un capital, para la inversión de un costo de oportunidad en el mercado, busca llegar a una meta financiera y mediante un plan de costes y gastos, por lo tanto determinará las necesidades del futuro negocio.

6.1 Monto económico para la constitución de la empresa

El monto calculado para la constitución es alrededor de \$1.110 este pago se realizará una sola vez, excepto el del nombramiento de gerente, dicha inversión se pagará dentro de un periodo de cuatro años, el pago anual será el impuesto al municipio con el impuesto a la renta.

El capital social será constituido por Diana Carolina Pallo con un monto de \$15.000 y la socia Anhel Pazmiño, será presidente de la empresa, únicamente estará presente para validar los futuros balances; dicha persona aportará con \$15.000.00 con un total de \$30.000.00.

Tabla 11. Gastos de constitución.

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
Permisos Generales	\$ 75,00
Nombramiento de Gerente (Periodo 4 años)	\$ 150,00
Registro , Notarias, Abogado	\$ 800,00
Impuesto Anual- Uso de Suelo Municipio	\$ 85,00
SUB TOTAL	\$ 1.110,00

6.2 Fuente de financiamiento

FUENTE DE FINANCIAMIENTO	
DIANA PALLO	15.000.00
ANHEL PAZMIÑO	15.000.00

Tabla 12. Fuente de financiamiento.

6.2.1 Capital propio

Banco Promerica		Cuenta de Ahorros			
R.U.C.: 1790477142001 Av. Amazonas 25-23 y Colón Quito - Ecuador		22/02/2012	10.50 1,001.47 4174		
Cuenta: 070080322-1					
Cliente: PALLO REA DIANA CAROLINA					
	Transacción	Fecha	Monto	Saldo	Ctl.
1	ND RETIRO ATM	22/02/2012	0.50	1,000.97	4176
2	ND RETIRO ATM	22/02/2012	10.50	990.47	4194
3	ND RETIRO ATM	22/02/2012	0.50	989.97	4196
4	ND RETIRO ATM	22/02/2012	20.50	969.47	4210
5	ND RETIRO ATM	22/02/2012	0.50	968.97	4212
6	CORR	22/02/2012	20.50	989.47	4222
7	REVERSO	22/02/2012	0.50	989.97	4224
8	CORR	22/02/2012	50.50	1,040.47	4238
9	REVERSO	22/02/2012	0.50	1,040.97	4240
10	CORR	22/02/2012	20.50	1,061.47	4250
11	REVERSO	22/02/2012	0.50	1,061.97	4252
12	CORR	22/02/2012	10.50	1,072.47	4258
13	REVERSO	22/02/2012	0.50	1,072.97	4260
14	CORR	22/02/2012	10.50	1,083.47	4278
15	REVERSO	22/02/2012	0.50	1,083.97	4280
16	CORR	22/02/2012	20.50	1,104.47	4294
17	REVERSO	22/02/2012	0.50	1,104.97	4296
18	ND RETIRO ATM	23/02/2012	20.50	1,084.47	7126
19	ND RETIRO ATM	23/02/2012	0.50	1,083.97	7128
20	INTERES	29/02/2012	0.69	1,084.66	5878
21	RETIRO CL	12/03/2012	200.00	884.66	3235
22					
23	INTERES	30/03/2012	0.64	885.30	8991
24	ND RETIRO ATM	10/04/2012	20.50	864.80	1053
25	ND RETIRO ATM	10/04/2012	0.50	864.30	1055
26	ND RETIRO ATM	27/04/2012	50.50	813.80	2858
27	ND RETIRO ATM	27/04/2012	0.50	813.30	2860
28	INTERES	30/04/2012	0.56	813.86	5001
29	ND COMISION CONSULTA SALDOS AT	10/05/2012	0.35	813.51	1201
30	RETIRO CL	10/05/2012	800.00	13.51	1627
31	DEPOSITO ATM	12/02/2015	30.000.00	30.013.51	1705
32					

Con esta libreta de ahorros usted puede realizar transacciones a nivel nacional. **0454191**
 Sirvase verificar que los registros impresos en esta libreta se encuentren de acuerdo con las transacciones realizadas.

Figura 25. Cuenta de ahorros bancario de \$ 30.000.
Adaptado. Banco Proamerica

6.3 Presupuestos de Adquisición

Se determinara las cantidades estimadas del equipamiento, tomando en cuenta las cantidades por el precio unitario de compra, donde se determinará el costo de los materiales indirectos para la fabricación del producto final.

6.3. Costos Fijos

Estos costos son imprescindibles para el funcionamiento de la empresa y son costos mensuales.

Tabla 13. Costos fijos mensuales.

COSTOS FIJOS MENSUALES	
Arriendo	\$ 800,00
Sueldos	\$ 2.645,28
SUB TOTAL	\$ 3.445,28
GASTO GENERALES MENSUALES	
Telefono/Plan Celular	\$ 30,00
Internet/ Tv Cable	\$ 25,00
Alarma de Seguridad	\$ 30,00
Movilización - Compra materia prima	\$ 80,00
SUB TOTAL	\$ 165,00
TOTAL	\$ 3.775,28

6.3.1 Costos variables

Está relacionado con la producción de la empresa, si esta sube su producción también influirá en el costo de productos adquiridos en la cual puede influir las temporada altas y bajas en el año.

Tabla 14. Costo variable mensual.

COSTO VARIABLES MENSUALES	
Materia Prima	\$ 772,75
Luz	\$ 75,00
Agua	\$ 60,00
Gas	\$ 45,00
Imprevistos	\$ 200,00
TOTAL	\$ 1.152,75

6.3.2 Total de costos fijos y variables

Tabla 15. Total de costos fijos y variables

SUMA DE COSTOS	
COSTOS FIJOS MENSUALES	\$ 3.775,28
COSTOS VARIABLES MENSUALES	\$ 1.152,75
TOTAL DE COSTOS	\$ 5.700,78

6.4 Gastos

Implica un desembolso monetario a cambio de una contraprestación, es un consumo de producto y no es recuperable.

6.4.1 Gastos variables de ventas

Se muestra los gastos detallados de publicidad, los mismos que tiene que rotar en todo el año, se obtiene un valor y será proyectado en dicho tiempo

Tabla 16. Gastos variables de ventas.

GASTOS VARIABLES DE VENTAS	
Publicidad Semestral	
Impresión de Facturas Ciento	\$ 35,00
Pintura de Neon , maquillaje(6 unidades)	\$ 6,00
Targetas , Material, Couche (100u)	\$ 8,96
Caja de Luz 1,20*0,80	\$ 112,00
Tripticos Material, Couche (100u)	\$ 80,00
Volantes Material, Couche (100u)	\$ 18,00
Tubos de Cortina , 1,20*0,80	\$ 4,50
Tripode Soporte Banner	\$ 29,30
Vinil 1,65*0,80	\$ 28,00
Pastillas Radiales (45 Seg.) Radio Majestad	\$ 450,00
TOTAL	\$ 771,76

6.4.2 Gastos de inversión de equipamiento liviano

En el siguiente cuadro se muestra que este es un gasto necesario para poder producir las ventas pero este equipamiento puede tener mucha rotación por rupturas o daños producidos por el uso del mismo.

Tabla 17. Gastos de equipamiento liviano.

GASTO DE INVERSIÓN DE EQUIPAMIENTO LIVIANO		
EQUIPAMIENTO LIVIANO	VALOR	UNIDAD
Ollas de teflon	\$ 80,00	3
Sartenes de teflon	\$ 27,00	5
Balanza digital	\$ 20,00	1
Licuadaora para cocina y bar	\$ 270,00	2
Cuchillos	\$ 20,00	1
Tabla de picar	\$ 9,50	2
Espátula	\$ 6,00	2
Cucharones	\$ 3,00	1
Espumadera	\$ 8,00	1
Batidor alambre	\$ 5,00	1
Cernidor malla	\$ 7,00	1
Rallador	\$ 4,14	2
Tanques de gas	\$ 195,00	3
TOTAL	\$ 654,64	
EQUIPAMIENTO UTENSILLOS BAR	VALOR	UNIDAD
Olla de barro	8	1
Guantes para hielo seco	4,5	1
Mortero	1,5	1
Hieleras de mesa		1
Tenazas de hielo	8,82	1
Destapador		1
Colador para coctel		1
Dosificadores o Goteros	6,08	8
Abrelatas	3,5	1
Mortero	10,5	1
Coctelera 750ml	25,9	2
Colador (jugos)	2	1
Medidor de onzas (1 onza y 1/2 onza)	1,44	1
Fosforera	0,4	1
TOTAL	64,64	
GASTO DE INVERSIÓN DE CRISTALERÍA Y MENAJE		
GASTOS DE CRISTALERÍA	VALOR	UNIDAD
Irish Coffe	14,4	12
Wine Glass	17,4	12
Old Fasshioned (Canelazo)	15,6	12
Hi-Ball (Jugos)	18	12
Copa (Martini)	18,96	12
Collins	14,4	12
Hurricane	24	12
Peceras	17,25	5
Jarras	24,64	7
TOTAL	164,65	
GASTOS DE MENAJE		
MENAJE - PLATOS	VALOR	UNIDAD
Plato de 25,8 cm Redondo	59,04	12
Plato tendido de 23,5 cm Cuadrado	51	12
Salseros 3 onz	31,5	18
Dispensador de cubiertos	14	1
Juego de Cubiertos 2 u	15	2
TOTAL	170,54	

6.4.3 Gastos generales

Importantes para el mantenimiento del negocio y necesarias para el mismo.

Tabla 18. Gastos generales: implementos de limpieza, decorativos, oficina.

GASTOS GENERALES		
IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA	CANT.	VALOR
Escoba	2	\$ 3,74
Trapeador	2	\$ 6,30
Recogedor de Basura	1	\$ 1,50
Fundas Industriales x25cm	3	\$ 5,40
Desinfectante	1	\$ 3,45
Cloro	2	\$ 2,72
Viledas	5	\$ 1,75
Lava	3	\$ 8,55
Jabón de Líquido baños	2	\$ 6,00
Guantes	5	\$ 6,75
Papel higiénico paquete 6u	1	\$ 3,10
SUB TOTAL		\$ 49,26
GASTOS DECORATIVOS	CANT.	CANTIDAD
Medias nylon para decorar	3	3,75
Paquete de Velas 12 u	1	1,6
Ceniceros de cristal pequeños para velas	8	13,2
Posters sobre leyendas quiteñas	7	11,2
TOTAL		29,75
GASTOS DE OFICINA		
MATERIAL DE OFICINAL	CANT.	VALOR
Libretas con carboncillo para pedidos	2	\$ 6,00
Facturas 200u.	1	\$ 45
Esféros	1	\$ 3,50
Resma de Hojas(roles, cardex, compras, inventario)	2	\$ 9,00
SUB TOTAL		\$ 63,50

6.4.4 Total de gastos

En el siguiente cuadro se muestra el monto total de gastos, influyendo en la tabla número 11 de inversión inicial.

Tabla 19. Suma de gastos.

SUMA DE GASTOS	
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	\$ 1.110,00
GASTOS VARIABLES DE VENTAS	\$ 771,76
GASTOS GENERALES	\$ 49,26
GASTOS DECORATIVOS	\$ 29,75
GASTOS DE OFICINA	\$ 63,50
GASTO DE INVERSIÓN DE EQUIPAMIENTO LIVIANO	\$ 654,64
EQUIPAMIENTO UTENSILLOS BAR	\$ 64,64
GASTOS DE CRISTALERÍA	\$ 164,65
GASTOS DE MENAJE	\$ 170,54
TOTAL	\$ 1.968,74

6.5 Activos Fijos

Es la adquisición de objetos tangibles que puedan tener una vida útil amplia para poner a servicio continuo de la empresa.

Tabla 20. Activos fijos. Adpatado: (J.Tarquin, 2000)

ACTIVOS FIJOS		
EQUIPAMIENTO PESADO		
EQUIPOS	VALOR	UNIDAD
Barra pequeña para bar	\$ 250,00	1
Cocina industrial de 4 quemadores	\$ 200,00	1
Horno industrial pequeño	\$ 150,00	1
Refrigeradora mabe 10 pies	\$ 1.300,00	1
Congelador 18 pies	\$ 420,00	1
TOTAL	\$ 2.070,00	
EQUIPAMIENTO LIVIANO		
EQUIPOS	VALOR	UNIDAD
Sartenes de teflón	\$ 27,00	5
Balanza digital	\$ 20,00	1
Licuada para cocina y bar	\$ 270,00	2
TOTAL	\$ 317,00	
EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO		
EQUIPOS TECNOLÓGICOS	VALOR	CANTIDAD
Caja Registradora	\$ 200,00	1
Mini Componente	\$ 150,00	1
Parlantes	\$ 260,00	4
Laptop Dell	\$ 450,00	1
Impresora Epson	\$ 230,00	1
Televisión	\$ 1.200,00	1
Máquina para billetes falsos	\$ 42,00	1
TOTAL	\$	2.532,00
MUEBLES Y ENCERES		
MESAS Y SILLAS		
Silla de escritorio	\$ 80,00	1
Escritorio	\$ 160,00	1
Estantería para productos	\$ 180,00	2
Juego de 4 sillas una mesa 1x1	\$ 756,00	9
TOTAL DE EQUIPAMIENTO	\$	756,00
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS	\$	5.675,00

6.5.1 Depreciación de activos fijos

Es la reducción en el valor de un activo, sirve para el deducible de impuestos futuros al cumplir el año laboral de la empresa. (J.Tarquin, 2000, págs. 388, 389)

Tabla 21. Depreciación de activos fijos. (J.Tarquin, 2000)

ACTIVOS FIJOS			DEPRECIACIÓN	
EQUIPAMIENTO PESADO			AÑOS	PORCENTAJE
EQUIPOS	VALOR	UNIDAD	10%	
Barra pequeña para bar	\$ 250,00	1	5 AÑOS	\$ 25,00
Cocina industrial de 4 quemadores	\$ 200,00	1	5 AÑOS	\$ 20,00
Horno industrial pequeño	\$ 150,00	1	5 AÑOS	\$ 15,00
Refrigeradora mabe 10 pies	\$ 1.300,00	1	5 AÑOS	\$ 130,00
Congelador 18 pies	\$ 420,00	1	5 AÑOS	\$ 42,00
TOTAL	\$ 2.070,00			\$ 207,00
EQUIPAMIENTO LIVIANO			AÑOS	PORCENTAJE
EQUIPOS	VALOR	UNIDAD	10%	
Sartenes de teflón	\$ 27,00	5	5 AÑOS	\$ 2,70
Balanza digital	\$ 20,00	1	5 AÑOS	\$ 2,00
Licuada para cocina y bar	\$ 270,00	2	5 AÑOS	\$ 27,00
TOTAL	\$ 317,00			\$ 31,70
EQUIPAMIENTO TECNOLÓGICO			AÑOS	PORCENTAJE
EQUIPOS TECNOLÓGICOS	VALOR	CANTIDAD	10%	
Caja Registradora	\$ 200,00	1	5 AÑOS	\$ 20,00
Mini Componente	\$ 150,00	1	5 AÑOS	\$ 15,00
Parlantes	\$ 260,00	4	5 AÑOS	\$ 26,00
Laptop Dell	\$ 450,00	1	5 AÑOS	\$ 45,00
Impresora Epson	\$ 230,00	1	5 AÑOS	\$ 23,00
Televisión	\$ 1.200,00	1	5 AÑOS	\$ 120,00
Máquina para billetes falsos	\$ 5,00	1	5 AÑOS	\$ 0,50
TOTAL	\$ 2.495,00			
MUEBLES Y ENCERES			AÑOS	PORCENTAJE
MESAS Y SILLAS	VALOR	CANTIDAD	10%	
Silla de escritorio	\$ 80,00	1	5 AÑOS	\$ 8,00
Escritorio	\$ 160,00	1	5 AÑOS	\$ 16,00
Estantería para productos	\$ 180,00	2	5 AÑOS	\$ 18,00
Juego de 4 sillas una mesa 1x1	\$ 756,00	9	5 AÑOS	\$ 75,60
TOTAL DE EQUIPAMIENTO	\$ 756,00			
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS	\$ 5.638,00			\$ 869,50

6.5.2 Monto de la inversión

La inversión monetaria que se necesitará para empezar la empresa será constará \$14.117,78 y con colchón de 15.882,73.

INVERSIÓN TOTAL	
ACTIVOS FIJOS	\$ 5.675,00
T. COSTOS	\$ 5.700,78
T. GASTOS	\$ 1.968,74
MATERIA PRIMA	\$ 772,75
TOTAL DE INVERSIÓN	\$ 14.117,27
CAPITAL INICIAL	\$ 30.000,00
DIFERENCIA DE INVERSIÓN	\$ (15.882,73)

Tabla 22. Monto de la inversión.

6.6 Costos de mano de obra

Registro de actividad mensual de todos los empleados, donde se costee el monto del personal y de esta manera poder realizar un rol individual, con detalle de los beneficios por ley así como descuentos que pudiera tener el trabajador.

Se define el valor, donde se especificará una proyección anual y el costo total de la mano de obra.

Tabla 23. Inventario de recursos humanos con sueldo proyectado.

INVENTARIO DE RECURSOS HUMANOS CON SUELDO PROYECTADO															
PERSONAL	SUELDO	APORTE PERSONAL 9,45%	SALARIO LÍQUIDO	DÉCIMO III	DÉCIMO IV	APORTE PATRONAL 12,15%	VACACIONES GASTO MENSUAL	FONDO DE RESERVA	TOTAL MENSUAL	VALOR DIARIO	VALOR POR HORA	HORA SUPL.	HORA EXT.	SALARIO REAL ANUAL	S. R. ANUAL + FONDOS DE RESERVA
ADMINISTRADOR	\$ 600,00	\$ 56,70	\$ 543,30	\$ 50,00	\$ 29,50	\$ 72,90	\$ 25,00	\$ 49,98	\$ 770,68	\$ 20,00	\$ 2,50	\$ 3,8	\$ 5,0	\$ 9.248,16	\$ 9.298,1
AYUD. COCINA	\$ 360,00	\$ 34,02	\$ 325,98	\$ 30,00	\$ 29,50	\$ 43,74	\$ 15,00	\$ 29,99	\$ 474,21	\$ 12,00	\$ 2,04	\$ 3,1	\$ 4,1	\$ 5.690,50	\$ 5.720,4
AYUD. BARRA	\$ 354,00	\$ 33,45	\$ 320,55	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 43,01	\$ 14,75	\$ 29,49	\$ 466,80	\$ 11,80	\$ 2,00	\$ 3,0	\$ 4,0	\$ 5.601,55	\$ 5.631,0
MESERO 1	\$ 354,00	\$ 33,45	\$ 320,55	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 43,01	\$ 14,75	\$ 29,49	\$ 466,80	\$ 11,80	\$ 2,00	\$ 3,0	\$ 4,0	\$ 5.601,55	\$ 5.631,0
MESERO 2	\$ 354,00	\$ 33,45	\$ 320,55	\$ 29,50	\$ 29,50	\$ 43,01	\$ 14,75	\$ 29,49	\$ 466,80	\$ 11,80	\$ 2,00	\$ 3,0	\$ 4,0	\$ 5.601,55	\$ 5.631,0
						\$ 245,67			2645,277					\$ 31.743,32	\$ 31.911,7

Nota: 7 Cálculo del inventario de recursos humanos con sueldo proyectado.

El salario neto se calculó sumando los beneficios de ley.

El décimo tercero, es una remuneración recibida, sumando las horas extras y suplementarias dividido para doce.

Décimo cuarto, es un sueldo básico dividido dividido igual para doce meses.

Los aportes se realizaran de acuerdo a la remuneración recibida, donde el Empleador aporta el 12,5% y el 9,45% aportación del Trabajador. El cálculo realizado es una regla de tres para obtener los valores que se muestran en la tabla.

Vacaciones, este rubro se conservara cada mes para el pago total en la liquidación del empleado. Se calcula sumando el salario líquido + horas extras+ horas suplementarias y esto dividido para 24.

Fondo de reserva, su cálculo se realiza el sueldo líquido multiplicado por el 8,33%. Este pago se realizará después de que el empleado cumpla un año en la empresa, este precio se cancela directamente en el seguro social.

El costo de la hora suplementaria es del 25% y la hora extraordinaria tiene un valor del 50%, tomando en cuenta el valor por hora.

6.7 Rol individual

Comprobante de pago firmado tanto para la empresa como para el empleado.

Tabla 24. Rol de pago.

BAR MANO NEGRA			
ROL DE PAGOS			
Juan de Dios Morales Oe3 y J.Paredes		RUC:	1715484349001
Telefono:0987-820' 999		Mes:	Enero
Nombre: Juan Paredes		Cargo	Mesero 1
C.I: 171658545857			
INGRESOS		EGRESOS	
SUELDO	354	Aporte IESS Persona	\$ 33,45
FONDOS DE RESERVA	\$ 29,49	PRÉSTAMOS EMPRESA	
BONOS		PRÉTAMO IESS	
HORAS EXTRAS		DESCUENTOS	
Total Ingresos	\$ 383,49	Total Egresos	33,45
VALOR NETO A RECIBIR			\$ 350,04
FIRMA EMPLEADOR		FIRMA TRABAJADOR	

6.8 Inventario inicial de compra materia prima

Establecer un monto para las compras definirá el valor del plato. Hay compras que se puede realizar semanalmente y otras en un periodo quincenal como los productos no perecibles.

Tabla 25.Compras de inventario inicial de materia prima bebidas

INVENTARIO INICIAL					
COMPRAS SEMANALES					
MATERIA PRIMA - BEBIDAS Y COCTELES					
FECHA	PRODUCTO	CANT.	U	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
	Anís estrellado	1000	gr	\$ 8,80	\$ 8,80
	Arroz	1000	gr	\$ 1,16	\$ 1,16
	Azúcar	1000	gr	\$ 14,16	\$ 14,16
	Canela en Rama	1000	gr	\$ 8,00	\$ 8,00
	Canela en Polvo	1000	gr	\$ 12,00	\$ 12,00
	Caña de azúcar	1000	gr	\$ 1,50	\$ 1,50
	Cáscara de piña	1000	gr	\$ 0,39	\$ 0,39
	Cáscara limón	1000	gr	\$ 0,27	\$ 0,27
	Cedrón	1000	gr	\$ 0,75	\$ 0,75
	Cereza	1000	gr	\$ 6,25	\$ 6,25
	Clavo de olor	1000	gr	\$ 18,38	\$ 18,38
	Frutillas	1000	gr	\$ 3,44	\$ 3,44
	Frambuesa	1000	gr	\$ 18,31	\$ 18,31
	Harina de jora	1000	gr	\$ 0,97	\$ 0,97
	Hielo Seco	1000	gr	\$ 1,66	\$ 1,66
	Hierba Luisa	1000	gr	\$ 0,75	\$ 0,75
	Hoja de naranja	1000	gr	\$ 0,75	\$ 0,75
	Huevo	1000	gr	\$ 0,12	\$ 2,00
	Limón Meyer	1000	gr	\$ 0,76	\$ 0,76
	Maracuya	1000	gr	\$ 1,45	\$ 1,45
	Menta	1000	gr	\$ 1,00	\$ 1,00
	Mora	1000	gr	\$ 6,85	\$ 6,85
	Mortifio	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,00
	Naranja Americana	1000	gr	\$ 3,74	\$ 3,74
	Naranja	1000	gr	\$ 2,48	\$ 2,48
	Panela	1000	gr	\$ 2,43	\$ 2,43
	Pasas	1000	gr	\$ 3,10	\$ 3,10
	Piel de naranja	1000	gr	\$ 1,83	\$ 1,83
	Piña	1000	gr	\$ 0,87	\$ 0,87
	Platano Seda	1000	gr	\$ 0,69	\$ 0,69
	Uvas Roja	1000	Lt	\$ 4,31	\$ 4,31
	Uvilla	1000	Lt	\$ 5,82	\$ 5,82
	Jugo de limón	1000	Lt	\$ 0,85	\$ 0,85
	Jugo de Naranja	1000	Lt	\$ 1,33	\$ 1,33
	Jugo de piña	1000	Lt	\$ 2,30	\$ 2,30
VALOR TOTAL				\$ 140,47	\$ 142,35
COMPRAS - BOTELLAS					
FECHA	PRODUCTO	CANT.	U	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
	Aguardiente - Nectar	3	U	\$ 19,07	\$ 57,21
	Baileys	1	U	\$ 19,41	\$ 19,41
	Blue Curacao	3	U	\$ 8,06	\$ 24,18
	Gean	3	U	\$ 14,65	\$ 43,95
	Licor Crema de Menta	3	U	\$ 9,03	\$ 27,09
	Ron blanco- Altura de los andes	3	U	\$ 10,55	\$ 31,65
	Ron Rubio	3	U	\$ 18,40	\$ 55,20
	Tequila	3	U	\$ 18,40	\$ 55,20
	Triple sec Naranja- Caribbeans	3	U	\$ 9,60	\$ 28,80
	Vodka/ Ruscaya	3	U	\$ 10,35	\$ 31,05
	Vino espumante-Grand Dubal	3	U	\$ 5,31	\$ 15,93
VALOR TOTAL				\$ 142,83	\$ 389,67
FECHA	PRODUCTO	CANT.	U	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
	Coca Cola	6	U	\$ 1,80	\$ 10,80
	Frioravanti	6	U	\$ 1,50	\$ 9,00
	Sprite	6	U	\$ 1,60	\$ 9,60
	Orangine	6	U	\$ 2,14	\$ 12,84
	Pilsener	10	U	\$ 0,85	\$ 8,50
	Pilsener 330 ml	6	U	\$ 0,90	\$ 5,40
	Heinek 330 ml	6	U	\$ 1,60	\$ 9,60
	Club 330 ml	6	U	\$ 0,80	\$ 4,80
VALOR TOTAL				\$ 11,19	\$ 70,54

Tabla 26. Inventario de compras tapas y picadas.

MATERIA PRIMA - TAPAS Y PICADAS					
FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	U	PRECIO U	PRECIO TOTAL
	Aceite	1000	lt	\$ 2,04	\$ 2,04
	Achiote	1000	lt	\$ 2,47	\$ 2,47
	Aguacate	1000	gr	\$ 1,45	\$ 1,45
	Aji	1000	gr	\$ 0,90	\$ 0,90
	Ajo	1000	gr	\$ 3,50	\$ 3,50
	Alitas de pollo	1000	gr	\$ 4,79	\$ 4,79
	Atún	1000	gr	\$ 8,50	\$ 8,50
	Azúcar.	1000	gr	\$ 0,86	\$ 0,86
	Carne	1000	gr	\$ 7,32	\$ 7,32
	Carne Molida	1000	gr	\$ 4,80	\$ 4,80
	Camarón	1000	gr	\$ 8,50	\$ 8,50
	Cebolla perla	1000	gr	\$ 2,73	\$ 2,73
	Champifones	1000	gr	\$ 5,00	\$ 5,00
	Coco	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,00
	Comino	1000	gr	\$ 10,34	\$ 10,34
	Culantro	1000	gr	\$ 1,10	\$ 1,10
	Harina	1000	gr	\$ 1,20	\$ 1,20
	Huevo	1000	gr	\$ 0,12	\$ 2,00
	Jamón Pierna	1000	gr	\$ 7,15	\$ 7,15
	Naranja	1000	gr	\$ 1,48	\$ 1,48
	Leche	1000	gr	\$ 0,85	\$ 0,85
	Lechuga Crespa	1000	gr	\$ 1,75	\$ 1,75
	Levadura	1000	gr	\$ 4,00	\$ 4,00
	Limón Meyer	1000	gr	\$ 0,76	\$ 0,76
	Maicena	1000	gr	\$ 1,20	\$ 1,20
	Mantequilla	1000	gr	\$ 5,60	\$ 5,60
	Mayonesa	1000	lt	\$ 2,22	\$ 2,22
	Mostaza	1000	lt	\$ 1,77	\$ 1,77
	Nachos	1000	gr	\$ 3,73	\$ 3,73
	Naranja	1000	gr	\$ 1,48	\$ 1,48
	Pan tajado	1000	gr	\$ 2,76	\$ 2,76
	Panela	1000	gr	\$ 1,31	\$ 1,31
	Papa leona	1000	gr	\$ 1,20	\$ 1,20
	Pasas Negras	1000	gr	\$ 3,10	\$ 3,10
	Pimienta negra	1000	gr	\$ 5,02	\$ 5,02
	Pimiento Rojo	1000	gr	\$ 3,08	\$ 3,08
	Pimiento Verde	1000	gr	\$ 1,99	\$ 1,99
	Pimienta negra	1000	gr	\$ 14,29	\$ 14,29
	Pechugas de pollo	1000	gr	\$ 5,60	\$ 5,60
	Queso Fresco Cremoso	1000	gr	\$ 6,10	\$ 6,10
	Queso Tierno	1000	gr	\$ 3,60	\$ 3,60
	Sal	1000	gr	\$ 0,50	\$ 0,50
	Salsa Inglesa	500	lt	\$ 2,81	\$ 1,41
	Salsa de tomate	1000	lt	\$ 3,02	\$ 3,02
	Pasta de tamarindo	1000	lt	\$ 8,36	\$ 8,36
	Tomate	1000	gr	\$ 1,27	\$ 1,27
	Vinagre	1000	gr	\$ 0,50	\$ 0,50
	Wantan	1000	gr	\$ 4,60	\$ 4,60
VALOR TOTAL				\$ 169,71	\$ 170,19
VALOR TOTAL DE TODAS LAS COMPARAS				\$ 453,01	\$ 772,75

6.8.1 Control de Inventario

Concentración de información de la adquisición de los productos, con enfoque al abastecimiento de cada producto, la rotación de entrada y salida de la materia prima teniendo un control de vida útil, se aplicará el método FIFO(First in first out).

Tabla 27. Control de inventario bebidas 1.

CONTROL DE INVENTARIO										
COMPRA (+)						SALIDA(-) COCINA				
INVENTARIO BEBIDAS Y COCTELES						INVENTARIO BEBIDAS Y COCTELES				
FECHA	PRODUCTO	CANT.	U	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	FECHA	PORCION SOLICITADA	U	TOTAL BODEGA	U
	Anís estrellado	1000	gr	8,8	\$ 8,80		150	gr	850	gr
	Arróz	1000	gr	1,16	\$ 1,16		30	gr	970	gr
	Azúcar	1000	gr	14,16	\$ 14,16		0	gr	1000	gr
	Canela en Rama	1000	gr	8	\$ 8,00		0	gr	1000	gr
	Canela en Polvo	1000	gr	12	\$ 12,00		0	gr	1000	gr
	Caña de azúcar	1000	gr	1,5	\$ 1,50		0	gr	1000	gr
	Cáscara de piña	1000	gr	0,39	\$ 0,39		0	gr	1000	gr
	Cascara limón	1000	gr	0,27	\$ 0,27		40	gr	960	gr
	Cedrón	1000	gr	0,75	\$ 0,75		0	gr	1000	gr
	Cereza	1000	gr	6,25	\$ 6,25		0	gr	1000	gr
	Clavo de olor	1000	gr	18,38	\$ 18,38		0	gr	1000	gr
	Frutillas	2000	gr	3,44	\$ 6,88		0	gr	2000	gr
	Frambuesa	1000	gr	18,31	\$ 18,31		0	gr	1000	gr
	Harina de jora	1000	gr	0,97	\$ 0,97		0	gr	1000	gr
	Hielo Seco	1000	gr	1,66	\$ 1,66		0	gr	1000	gr
	Hierba Luisa	1000	gr	0,75	\$ 0,75		60	gr	940	gr
	Hoja de naranja	1000	gr	0,75	\$ 0,75		0	gr	1000	gr
	Huevo	1	u	0,12	\$ 0,00		1	u	0	u
	Limón Meyer	2000	gr	0,76	\$ 1,52		0	gr	2000	gr
	Maracuyá	1000	gr	1,45	\$ 1,45		150	gr	850	gr
	Menta	1000	gr	1	\$ 1,00		0	gr	1000	gr
	Mora	1000	gr	6,85	\$ 6,85		0	gr	1000	gr
	Mortifío	1000	gr	3	\$ 3,00		0	gr	1000	gr
	Naranja Americana	3000	gr	3,74	\$ 11,22		0	gr	3000	gr
	Naranjilla	1000	gr	2,48	\$ 2,48		0	gr	1000	gr
	Panela	2000	gr	2,43	\$ 4,86		0	gr	2000	gr
	Pasas	1000	gr	3,1	\$ 3,10		0	gr	1000	gr
	Piel de naranja	1000	gr	1,83	\$ 1,83		0	gr	1000	gr
	Piña	1000	gr	0,87	\$ 0,87		0	gr	1000	gr
	Platano Seda	1000	gr	0,69	\$ 0,69		0	gr	1000	gr
	Uvas Roja	1000	Lt	4,31	\$ 4,31		0	Lt	1000	Lt
	Uvilla	1000	Lt	5,82	\$ 5,82		0	Lt	1000	Lt
	Jugo de limón	2000	Lt	0,85	\$ 1,70		0	Lt	2000	Lt
	Jugo de Naranja	1000	Lt	1,33	\$ 1,33		0	Lt	1000	Lt
	Jugo de piña	2000	Lt	2,3	\$ 4,60		0	Lt	2000	Lt
VALOR TOTAL				140,47	\$ 157,61					

Las bebidas están dentro del inventario pero se toma en observación porque las mismas se pueden almacenar por más tiempo a diferencia de la materia prima de las tapas y picadas.

Tabla 28. Control de inventario bebidas 1.

COMPRA (+)						SALIDA(-) COCINA				
BEBIDAS ALCOHOLICAS										
FECHA	PRODUCTO	CANT.	U	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	FECHA	BOTELLA	U	TOTAL BODEGA	U
	Aguardiente - Nectar	5	U	19,07	\$ 95,35		1	U	4	U
	Baileys	2	U	19,41	\$ 38,82		2	U	0	U
	Blue Curacao	3	U	8,06	\$ 24,18		1	U	2	U
	Gean	6	U	14,65	\$ 87,90		1	U	5	U
	Licor Crema de Menta	6	U	9,03	\$ 54,18		1	U	5	U
	Ron blanco- Altura de	6	U	10,55	\$ 63,30		2	U	4	U
	Ron Rubio	5	U	18,4	\$ 92,00		2	U	3	U
	Tequila	4	U	18,4	\$ 73,60		2	U	2	U
	Triple sec Naranja- Ca	3	U	9,6	\$ 28,80		1	U	2	U
	Vodka/ Ruscaya	2	U	10,35	\$ 20,70		1	U	1	U
	Vino espumante-Gran	3	U	5,31	\$ 15,93		3	U	0	U
VALOR TOTAL				142,83	\$ 594,76					
SODAS Y CERVEZAS										
FECHA	PRODUCTO	CANT.	U	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	FECHA	BOTELLA	U	TOTAL BODEGA	U
	Coca Cola	6	U	1,8	\$ 10,80		1	U	5	U
	Frioravanti	6	U	1,5	\$ 9,00		2	U	4	U
	Sprite	6	U	1,6	\$ 9,60		3	U	3	U
	Orangine	6	U	2,14	\$ 12,84		1	U	5	U
	Pilsener	10	U	0,85	\$ 8,50		2	U	8	U
	Corona	10	U	2,15	\$ 21,50		2	U	8	U
	Club	10	U	2	\$ 20,00		1	U	9	U
VALOR TOTAL				\$ 12,04	\$ 92,24					

Tabla 29. Control de inventario tapas y picadas.

COMPRA (+)						SALIDA(-) COCINA				
TAPAS Y PICADAS										
FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	U	PRECIO U	PRECIO TOTAL	FECHA	PORCION SOLICITADA	U	TOTAL BODEGA	U
	Aceite	5000	lt	\$ 2,04	\$ 10,19		1000	lt	4000	lt
	Achiote	1000	lt	\$ 2,47	\$ 2,47		30	lt	970	lt
	Aguacate	1000	gr	\$ 1,45	\$ 1,45		0	gr	1000	gr
	Aji	1000	gr	\$ 0,90	\$ 0,90		50	gr	950	gr
	Ajo	1000	gr	\$ 3,50	\$ 3,50		20	gr	980	gr
	Alitas de pollo	1000	gr	\$ 4,79	\$ 4,79		400	gr	600	gr
	Atún	1000	gr	\$ 8,50	\$ 8,50		0	gr	1000	gr
	Azúcar.	5000	gr	\$ 0,86	\$ 4,30		0	gr	5000	gr
	Carne	1000	gr	\$ 7,32	\$ 7,32		0	gr	1000	gr
	Carne Molida	2000	gr	\$ 4,80	\$ 9,60		0	gr	2000	gr
	Camarón	1000	gr	\$ 8,50	\$ 8,50		80	gr	920	gr
	Cebolla perla	2000	gr	\$ 2,73	\$ 5,46		0	gr	2000	gr
	Champiñones	1000	gr	\$ 5,00	\$ 5,00		0	gr	1000	gr
	Coco	1000	gr	\$ 3,00	\$ 3,00		0	gr	1000	gr
	Comino	1000	gr	\$ 10,34	\$ 10,34		0	gr	1000	gr
	Culantro	1000	gr	\$ 1,10	\$ 1,10		0	gr	1000	gr
	Harina	1000	gr	\$ 1,20	\$ 1,20		0	gr	1000	gr
	Huevo	1000	gr	\$ 0,12	\$ 2,00		8	gr	992	gr
	Jamón Pierna	1000	gr	\$ 17,15	\$ 17,15		0	gr	1000	gr
	Naranja	2000	gr	\$ 1,48	\$ 2,96		0	gr	2000	gr
	Leche	1000	gr	\$ 0,85	\$ 0,85		0	gr	1000	gr
	Lechuga Crespa	1000	gr	\$ 1,75	\$ 1,75		0	gr	1000	gr
	Levadura	1000	gr	\$ 4,00	\$ 4,00		0	gr	1000	gr
	Limón Meyer	1000	gr	\$ 0,76	\$ 0,76		30	gr	970	gr
	Maicena	1000	gr	\$ 1,20	\$ 1,20		0	gr	1000	gr
	Mantequilla	1000	gr	\$ 5,60	\$ 5,60		0	gr	1000	gr
	Mayonesa	1000	lt	\$ 2,22	\$ 2,22		0	lt	1000	lt
	Mostaza	1000	lt	\$ 1,77	\$ 1,77		0	lt	1000	lt
	Nachos	1000	gr	\$ 3,73	\$ 3,73		0	gr	1000	gr
	Naranja	1000	gr	\$ 1,48	\$ 1,48		0	gr	1000	gr
	Pan tajado	1000	gr	\$ 2,76	\$ 2,76		0	gr	1000	gr
	Panela	1000	gr	\$ 1,31	\$ 1,31		0	gr	1000	gr
	Papa leona	1000	gr	\$ 1,20	\$ 1,20		0	gr	1000	gr
	Pasas Negras	1000	gr	\$ 3,10	\$ 3,10		0	gr	1000	gr
	Pimienta negra	1000	gr	\$ 5,02	\$ 5,02		0	gr	1000	gr
	Pimiento Rojo	1000	gr	\$ 3,08	\$ 3,08		0	gr	1000	gr
	Pimiento Verde	1000	gr	\$ 1,99	\$ 1,99		0	gr	1000	gr
	Pimienta negra	1000	gr	\$ 14,29	\$ 14,29		0	gr	1000	gr
	Pechugas de pollo	1000	gr	\$ 5,60	\$ 5,60		0	gr	1000	gr
	Queso Fresco Cremoso	1000	gr	\$ 6,10	\$ 6,10		0	gr	1000	gr
	Queso Tierno	1000	gr	\$ 3,60	\$ 3,60		0	gr	1000	gr
	Sal	1000	gr	\$ 0,50	\$ 0,50		0	gr	1000	gr
	Salsa Inglesa	1000	lt	\$ 2,81	\$ 2,81		0	lt	1000	lt
	Salsa de tomate	1000	lt	\$ 3,02	\$ 3,02		0	lt	1000	lt
	Pasta de tamarindo s	1000	lt	\$ 8,36	\$ 8,36		0	lt	1000	lt
	Tomate	1000	gr	\$ 1,27	\$ 1,27		0	gr	1000	gr
	Vinagre	1000	gr	\$ 0,50	\$ 0,50		0	gr	1000	gr
	Wantan	1000	gr	\$ 4,60	\$ 4,60		0	gr	1000	gr
	Masa Emapandas	1000	gr	\$ 3,60	\$ 3,60		0	gr	1000	gr
VALOR TOTAL				\$ 183,31	\$ 205,79					

6.9 Presupuesto para las ventas

Tabla 30. Presupuesto para ventas.

PRESUPUESTOS DE VENTAS							
RECETAS		COSTO POR PLATO	GASTOS OPERATIVOS 0,8	UTILIDAD 0,5 %	IVA 0, 12%	P.V.P	
T A P A S Y P I C A D A S	NACHOS CON CANRE MOLIDA Y GUACAMOLE	\$ 1,08	\$ 0,86	\$ 0,54	\$ 2,47	\$ 4,95	
	NACHOS CON QUESO	\$ 0,57	\$ 0,46	\$ 0,29	\$ 1,32	\$ 2,64	
	ALITAS EN SALSA DE TAMARINDO	\$ 1,26	\$ 1,01	\$ 0,63	\$ 2,90	\$ 5,80	
	WANTAN FRITO RELLENO DE CARNE MOLIDA	\$ 1,24	\$ 0,99	\$ 0,62	\$ 2,85	\$ 5,70	
	WANTAN FRITO	\$ 0,68	\$ 0,54	\$ 0,34	\$ 1,56	\$ 3,11	
	WANTAN DE CAMARÓN	\$ 1,36	\$ 1,09	\$ 0,68	\$ 3,12	\$ 6,24	
	SALSA AGRIDULCE	\$ 0,19	\$ 0,15	\$ 0,09	\$ 0,43	\$ 0,87	
	EMPANADAS DE ESTOFADO DE CARNE	\$ 1,27	\$ 1,02	\$ 0,64	\$ 2,93	\$ 5,86	
	EMPANADAS DE ESTOFADO DE POLLO	\$ 1,03	\$ 0,83	\$ 0,52	\$ 2,38	\$ 4,76	
	EMPANADAS DE ENCOCADO DE CAMARÓN	\$ 0,85	\$ 0,68	\$ 0,43	\$ 1,96	\$ 3,91	
	SALSA VERDE	\$ 0,18	\$ 0,14	\$ 0,09	\$ 0,40	\$ 0,81	
	PAPAS CON SALSITA DE QUESO PICANTE	\$ 0,64	\$ 0,52	\$ 0,32	\$ 1,48	\$ 2,96	
	PAPAS RELLENAS	\$ 0,93	\$ 0,74	\$ 0,46	\$ 2,13	\$ 4,27	
	ROLLITOS DE JAMÓN	\$ 1,30	\$ 1,04	\$ 0,65	\$ 3,00	\$ 5,99	
	MONTADITO DE AGUACATE	\$ 0,80	\$ 0,64	\$ 0,40	\$ 1,83	\$ 3,67	
	GUACAMOLE	\$ 0,17	0,13	\$ 0,08	\$ 0,38	\$ 0,77	
	TAPADITO DE ATÚN	\$ 1,06	\$ 0,85	\$ 0,53	\$ 2,45	\$ 4,89	
	SUBRECETAS						
		REFRITO DE CARNE MOLIDA	\$ 0,71	0,57	\$ 0,36	\$ 1,64	\$ 3,28
		SALSA DE TAMARINDO	\$ 1,21	0,96	\$ 0,60	\$ 2,77	\$ 5,55
	ESTOFADO DE CARNE DE RES	\$ 0,75	0,60	\$ 0,37	\$ 1,72	\$ 3,44	
	ESTOFADO DE POLLO	\$ 0,75	0,60	\$ 0,37	\$ 1,72	\$ 3,44	
	SALSA ROSADA	\$ 0,33	\$ 0,26	\$ 0,16	\$ 0,76	\$ 1,52	
	ENCOCADO DE CAMARÓN	\$ 1,08	0,86	\$ 0,54	\$ 2,48	\$ 4,96	
	MASA DE EMPANADAS	\$ 0,28	0,23	\$ 0,14	\$ 0,65	\$ 1,31	
ANALISIS DE COSTOS BEBIDAS		COSTO POR BEBIDA	GASTOS OPERATIVOS 0,8	UTILIDAD 0,5 %	IVA 0, 12%	P.V.P	
B E B I D A S	CHICHA DE JORA	\$ 0,35	\$ 0,28	\$ 0,18	\$ 0,04	\$ 0,85	
	CHICHA HUEVONA	\$ 1,01	\$ 0,81	\$ 0,51	\$ 0,12	\$ 2,45	
	CHICHA DE ARROZ	\$ 0,35	\$ 0,28	\$ 0,18	\$ 0,04	\$ 0,85	
	MISTELA	\$ 1,40	\$ 1,12	\$ 0,70	\$ 0,17	\$ 3,38	
	CHUFLAY	\$ 1,16	\$ 0,92	\$ 0,58	\$ 0,14	\$ 2,80	
	GUARAPO	\$ 1,26	\$ 1,01	\$ 0,63	\$ 0,15	\$ 3,06	
	CANELAZO DE MARACUYA	\$ 1,44	\$ 1,15	\$ 0,72	\$ 0,17	\$ 3,49	
	CANELAZO DE MORTIÑO	\$ 1,34	\$ 1,07	\$ 0,67	\$ 0,16	\$ 3,25	
	NARANJILLAZO	\$ 1,12	\$ 0,90	\$ 0,56	\$ 0,13	\$ 2,72	
	COCTELES						
		SIROPE	\$ 0,52	\$ 0,42	\$ 0,26	\$ 0,06	\$ 1,26
		TEQUILA SUNRISE	\$ 0,56	\$ 0,45	\$ 0,28	\$ 0,07	\$ 1,37
		MOJITO DE PIÑA	\$ 1,12	\$ 0,90	\$ 0,56	\$ 0,13	\$ 2,71
		MUPPETS	\$ 0,16	\$ 0,13	\$ 0,08	\$ 0,02	\$ 0,38
		CUBA LIBRE	\$ 0,91	\$ 0,73	\$ 0,46	\$ 0,11	\$ 2,20
		COLLINS DE FRAMBUESA Y MORA	\$ 1,00	\$ 0,80	\$ 0,50	\$ 0,12	\$ 2,41
		DAYQUIRI DE FRUTILLA	\$ 1,00	\$ 0,80	\$ 0,50	\$ 0,12	\$ 2,41
		EL DUENDE DE LA LOMA GRANDE - MITAD DEL MUNDO	\$ 1,37	\$ 1,10	\$ 0,69	\$ 0,16	\$ 3,32
		GALLITO DE LA CATEDRAL- TRICOLOR	\$ 1,83	\$ 1,46	\$ 0,91	\$ 0,22	\$ 4,43
		CAPA DEL ESTUDIANTE' MARGARITA BLUE	\$ 1,55	\$ 1,24	\$ 0,77	\$ 0,19	\$ 3,74
	DAMA DE LA CARRETERA	\$ 1,57	\$ 1,26	\$ 0,79	\$ 0,19	\$ 3,81	
	BRAIN HERMORRAGIE - CANTUÑA	\$ 0,46	\$ 0,37	\$ 0,23	\$ 0,06	\$ 1,12	
	CHUPITO DE FUEGO ' DIABLILLO	\$ 0,36	\$ 0,29	\$ 0,18	\$ 0,04	\$ 0,87	
	LAVA LAP - BELLA AURORA	\$ 1,08	\$ 0,86	\$ 0,54	\$ 0,13	\$ 2,60	
	COOLER DE RON - OBLATA DEL ESTUDIANTE	\$ 0,61	\$ 0,49	\$ 0,31	\$ 0,07	\$ 1,48	
	PADRE ALMEIDA - SHOT MEDUSA	\$ 0,71	\$ 0,57	\$ 0,36	\$ 0,09	\$ 1,72	
	CAJA RONCA	\$ 5,90	\$ 4,72	\$ 2,95	\$ 0,71	\$ 14,27	
	MANO NEGRA	\$ 6,38	\$ 5,10	\$ 3,19	\$ 0,77	\$ 15,43	
RECETAS		COSTO POR BEBIDA	GASTOS OPERATIVOS 0,8	UTILIDAD 0,5 %	IVA 0, 12%	P.V.P	
G A S E O S Y C E R V E Z A S	Coca Cola 250 250 ml	0,45	0,36	0,27	0,054	1,134	
	Frioravanti 250 ml	0,45	0,36	0,36	0,054	1,224	
	Sprite 250 ml	0,45	0,36	0,27	0,054	1,134	
	Orangine 250 ml	0,6	0,48	0,36	0,072	1,512	
	Pilsener 330 ml	0,9	0,72	0,81	0,108	2,538	
	Heinek 330 ml	1,6	1,28	2,18	0,192	5,252	
	Club 330 ml	0,8	0,64	0,9	0,096	2,436	

6.9.1 Presupuesto de materia prima & precio de venta al público.

Es importante conocer el costo que vamos a tener en cuanto a materia prima versus la venta al público para analizar la ganancia.

Tabla 31. Presupuesto mensual materia prima & P.V.P.

M.P & P.V.P		P.V.P
COSTO DE ALIMENTOS	\$ 19,72	\$ 27,16
COSTO DE BEBIDAS	\$ 41,81	\$ 103,71
COSTO PROMEDIO	\$ 61,53	\$ 130,88
COSTO MENSUAL	\$ 1.353,72	\$ 2.879,29

6.10 Presupuesto de ventas proyectadas

Muestra la influencia del consumo diario de los alimentos y bebidas.

Tabla 32. Presupuesto de ventas proyectadas.

PROYECCION DE VENTAS DIARIAS			DÍAS LABORABLES						TOTAL	TOTAL DE	VENTAS	
MENÚ			P.V.P	MART	MIER	JUEV	VIER	SÁB.	CANT.	SEM.	MENSUAL	ANUALES
T A P A S Y P I C A D A S	NACHOS CON CARNE, QUESO Y GUACAMOLE		\$ 4,95	1	2	3	5	5	16	\$ 79,20	\$ 316,78	\$ 3.801,36
	NACHOS CON QUESO		\$ 2,64	2	1	3	5	5	16	\$ 42,23	\$ 168,90	\$ 2.026,84
	ALITAS EN SALSA DE TAMARINDO		\$ 5,80	1	1	1	2	2	7	\$ 40,63	\$ 162,51	\$ 1.950,13
	WANTAN FRITO RELLENO DE CARNE MOLIDA		\$ 5,70	2	1	1	5	5	14	\$ 79,86	\$ 319,42	\$ 3.833,09
	WANTAN FRITO		\$ 3,11	1	1	3	5	5	15	\$ 46,70	\$ 186,80	\$ 2.241,56
	WANTAN DE CAMARÓN		\$ 6,24	1	1	1	2	5	10	\$ 62,41	\$ 249,65	\$ 2.995,81
	SALSA AGRIDULCE		\$ 0,87	1	1	1	5	2	10	\$ 8,68	\$ 34,74	\$ 416,87
	EMPANADAS DE ESTOFADO DE CARNE		\$ 5,86	1	1	2	5	5	14	\$ 82,02	\$ 328,10	\$ 3.937,20
	EMPANADAS DE ESTOFADO DE POLLO		\$ 4,76	2	1	1	2	2	8	\$ 38,08	\$ 152,31	\$ 1.827,73
	EMPANADAS DE ENCOCCADO DE CAMARÓN		\$ 3,91	1	1	1	2	2	7	\$ 27,40	\$ 109,61	\$ 1.315,37
	PAPAS RELLENAS		\$ 4,27	2	1	1	2	5	11	\$ 46,95	\$ 187,79	\$ 2.253,46
	PAPAS CON SALSITA DE QUESO PICANTE		\$ 2,96	1	1	2	2	2	8	\$ 23,70	\$ 94,81	\$ 1.137,74
	ROLLITOS DE JAMÓN		\$ 5,99	1	1	1	2	5	10	\$ 59,92	\$ 239,68	\$ 2.876,14
	GUACAMOLE		\$ 0,09	1	1	1	2	2	7	\$ 0,66	\$ 2,64	\$ 31,65
MONTADITO DE AGUACATE		\$ 0,77	1	1	2	2	5	11	\$ 8,45	\$ 33,78	\$ 405,37	
TAPADITO DE ATÚN		\$ 3,67	1	1	1	2	5	10	\$ 36,68	\$ 146,72	\$ 1.760,70	
B E B I D A S	CHICHA DE JORA		\$ 0,85	1	1	1	5	5	13	\$ 11,03	\$ 44,12	\$ 529,48
	CHICHA HUEVONA		\$ 2,45	1	1	1	5	5	13	\$ 31,81	\$ 127,22	\$ 1.526,69
	MISTELA		\$ 3,38	1	1	1	5	2	10	\$ 33,78	\$ 135,12	\$ 1.621,46
	CHUFLAY		\$ 2,80	1	1	1	2	2	7	\$ 19,57	\$ 78,28	\$ 939,37
	GUARAPO		\$ 3,06	1	1	1	2	2	7	\$ 21,40	\$ 85,61	\$ 1.027,31
	CANELAZO DE UVILLA		\$ 3,49	1	1	1	5	5	13	\$ 45,33	\$ 181,34	\$ 2.176,03
	CANELAZO DE MORTIÑO		\$ 3,25	1	1	1	2	2	7	\$ 22,72	\$ 90,88	\$ 1.090,61
	NARANJILLAZO		\$ 2,72	1	1	1	5	5	13	\$ 35,37	\$ 141,49	\$ 1.697,93
	TEQUILA SUNRISE		\$ 1,37	1	1	1	5	5	13	\$ 17,75	\$ 71,00	\$ 851,99
	MOJITO DE PIÑA		\$ 2,71	1	1	1	2	5	10	\$ 27,11	\$ 108,45	\$ 1.301,46
	MUPPETS		\$ 0,38	1	1	1	5	5	13	\$ 5,00	\$ 20,01	\$ 240,10
	CUBA LIBRE		\$ 2,20	1	1	1	5	5	13	\$ 28,66	\$ 114,63	\$ 1.375,61
	COLLINS DE FRAMBUESA Y MORA		\$ 2,41	1	1	1	2	2	7	\$ 16,87	\$ 67,47	\$ 809,66
	DAYQUIRI DE FRUTILLA		\$ 2,41	1	1	1	5	5	13	\$ 31,33	\$ 125,31	\$ 1.503,66
	EL DUENDE DE LA LOMA GRANDE - MITAD DEL MUNDO		\$ 3,32	1	1	1	5	2	10	\$ 33,19	\$ 132,78	\$ 1.593,31
	GALLITO DE LA CATEDRAL- TRICOLOR		\$ 4,43	1	1	1	2	5	10	\$ 44,27	\$ 177,08	\$ 2.124,96
	CAPA DEL ESTUDIANTE' MARGARITA BLUE		\$ 3,74	1	1	1	5	5	13	\$ 48,68	\$ 194,72	\$ 2.336,62
	BRAIN HERMORRAGIE - CANTUÑA		\$ 1,12	1	1	1	2	5	10	\$ 11,20	\$ 44,80	\$ 537,63
	CHUPITO DE FUEGO' DIABLILLO		\$ 0,87	1	1	1	2	5	10	\$ 8,66	\$ 34,65	\$ 415,85
	LAVA LAP - BELLA AURORA		\$ 2,60	1	1	1	2	5	10	\$ 26,02	\$ 104,06	\$ 1.248,72
COOLER DE RON - OBLATA DEL ESTUDIANTE		\$ 1,48	1	1	1	5	2	10	\$ 14,79	\$ 59,18	\$ 710,14	
PADRE ALMEIDA - SHOT MEDUSA		\$ 1,72	1	1	1	2	2	7	\$ 12,03	\$ 48,12	\$ 577,40	
CAJA RONCA		\$ 14,27	1	1	1	5	5	13	\$ 185,46	\$ 741,83	\$ 8.901,92	
MANO NEGRA		\$ 15,43	1	1	1	5	5	13	\$ 200,56	\$ 802,24	\$ 9.626,91	
GASEOSAS Y CERVEZAS	Coca Cola 250 ml		\$ 1,13	1	1	2	2	5	11	\$ 12,47	\$ 49,90	\$ 598,75
	Frioravanti 250ml		\$ 1,22	1	1	1	2	2	7	\$ 8,57	\$ 34,27	\$ 411,26
	Sprite 250ml		\$ 1,13	1	1	1	5	5	13	\$ 14,74	\$ 58,97	\$ 707,62
	Orangine 250ml		\$ 1,51	1	1	2	2	5	11	\$ 16,63	\$ 66,53	\$ 798,34
	Pilsener 330 ml		\$ 2,54	1	1	1	2	5	1	\$ 2,54	\$ 10,15	\$ 121,82
	Heinek 330 ml		\$ 5,25	1	1	1	2	2	7	\$ 36,76	\$ 147,06	\$ 1.764,67
	Club 330 ml		\$ 2,44	1	1	1	5	5	13	\$ 31,67	\$ 126,67	\$ 1.520,06

6.12 Estado de resultados

Muestra los ingresos, gastos, beneficios o pérdidas que ha generado la empresa durante una actividad anual. Se utilizará para la utilidad y punto de equilibrio con distintos porcentajes.

6.12.1 Utilidad

Es el aprovechamiento o resultado que se obtendrá durante el periodo anual y se obtiene del estado de resultados.

Tabla 35. Estado de resultados para la utilidad.

ESTADO DE RESULTADOS		CIERRE ANUAL
VENTAS	\$ 6.958,20	\$ 34.790,99
COSTO	\$ 1.352,57	\$ 6.789,96
GASTOS		
SUELDOS	\$ 2.645,27	\$ 13.226,35
APORTE PATRONAL	\$ 321,40	\$ 1.607,00
DÉCIMO TERCERO	\$ 220,44	\$ 1.102,20
DÉCIMO CUARTO	\$ 147,70	\$ 738,50
VACACIONES	\$ 110,22	\$ 551,10
FONDOS DE RESERVA	\$ 220,35	\$ 1.101,75
ARRIENDOS	\$ 800,00	\$ 4.000,00
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 380,00	\$ 1.900,00
TELEFONÍA CELULAR	\$ 30,00	\$ 150,00
INTERNET	\$ 25,00	\$ 125,00
ALARMA /SEGURIDAD	\$ 30,00	\$ 150,00
MOVILIZACIÓN	\$ 80,00	\$ 400,00
DEPRECIACIONES	\$ 869,50	\$ 4.347,50
TOTAL	\$ 5.879,88	\$ 29.399,40
UTILIDAD BRUTA	-274,25	-\$ 1.398,37

Nota 1. El estado de resultados esta multiplicado por los meses de operación, en este caso 5 desde la apertura del negocio.

6.12.2 Utilidad bruta

Para conocer la utilidad, se realiza la suma de costos y ventas & el total del estado de resultados. Como el resultado es negativo por la depreciación de los activos fijos por lo tanto, afectará en la utilidad para los trabajadores y al estado. La consecuencia de este resultado se evitará pagar dichos impuestos en el primer año.

6.12.3 Utilidad Neta

Es el resultado de la ganancia de ingresos, después de restar el porcentaje de utilidad correspondiente al personal y del estado.

Tabla 36. Utilidad bruta y neta.

UTILIDAD			
UTILIDAD BRUTA	-1.398,37	5	Operación
U. TRABAJADORES	15%	MESES	-\$ 209,76
DIFERENCIA	1188,62		
U. ESTADO	22%		-\$ 261,50
UTILIDAD NETA	\$ 1.450,11		

6.13 Punto de Equilibrio

Tabla 37. Estado de resultados para punto de equilibrio.

ESTADO DE RESULTADO ANUAL			
DATOS PARA EL PUNTO DE EQUILIBRIO			
VENTAS	\$ 34.930,44		
COSTOS	\$ 6.789,96		C.V
GASTOS			
Sueldos	\$ 2.645,27	13.226,35	C.F
Aporte patronal	\$ 321,40	1.607,00	C.F
Décimo tercero	\$ 220,44	1.102,20	C.F
Décimo cuarto	\$ 147,70	738,50	C.F
Vacaciones	\$ 110,22	551,10	C.F
Fondos de reserva	\$ 220,35	1.101,75	C.F
Arriendos	\$ 800,00	4.000,00	C.F
Telefonía celular	\$ 30,00	150,00	C.F
Internet	\$ 25,00	125,00	C.F
Alarma / Seguridad	\$ 30,00	150,00	C.F
Movilización	\$ 80,00	400,00	C.F
Imprevistos	\$ 200,00	1.000,00	C.F
Servicios Básicos	\$ 380,00	1.900,00	C.F
	C.FIJO	24.151,90	
	C.VARIABLE	\$ 8.689,96	

6.13.1 Calculo de punto de equilibrio

El punto de equilibrio muestra la estimación de la venta, es decir los gastos fijos & costos fijos debe dar un valor positivo que pueda generar utilidad.

Tabla 38. Calculo punto de equilibrio.

PUNTO DE EQUILIBRIO		
PE	COSTOS FIJOS/1(COSTO VARIABLE /VENTAS)	
PE	24151,91/1(8676,39/34860,65)	
PE	24151,91/(0,24888779)	
PE	\$ 97.039,35	COSTO ANUAL (12)
PE	\$ 8.086,61	COSTO MENSUAL(22)
PE	\$ 367,57	COSTO DIARIO

Tomado de: (J.Tarquin, 2000)

CAPÍTULO VII

7. PLAN LEGAL

7.1 Figura jurídica

Esta empresa será Compañía Limitada, ya que puede tener como mínimo dos socios, *Anhel Pazmiño* y *Diana Pallo*, con un capital mínimo de \$400 y un fondo de \$30.000, en el cual existen aportaciones de mobiliario por ambas partes.

El negocio será una micro empresa (PYMES) ya que consta de 5 integrantes de trabajo; la misma que busca satisfacer las necesidades del cliente con un buen nivel de servicio. (Arturocley, 2009).

7.2 Factores normativos de funcionamiento

7.2.1 Ruc (Registro Único de Contribuyentes)

La función es registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos y proporcionar información a la administración tributaria con una descripción económica mediante las obligaciones tributarias.

7.2.2 Patente Municipal

Es obligación tener esta patente todos los establecimientos que realizan cualquier actividad económica. El plazo de este es hasta el 31 de enero de cada año.

7.2.3 Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI)

Registro con un formulario de la entidad, con un pago bancario por verificación y protección de la marca de la empresa, adjuntando cédula o el nombramiento del representante legal de la empresa.

7.2.4 Uso de Suelo (ICUS)

Este permiso es esencial para desarrollar una actividad comercial, tiene una validez anual, se obtiene en la Administración Zonal con un informe de Regulación Metropolitana.

7.2.5 Requisitos para LUAE- Permiso Municipal

7.2.5.1 Registro de Actividad Turística

Se debe obtener una licencia anual emitida por el Ministerio de Turismo, tiempo máximo para obtenerla es de 30 días después del inicio de la actividad.

7.2.5.2 Permiso Sanitario

Sirve para facultar el funcionamiento de establecimientos comerciales sujetos al control sanitario. Este documento es brindado por el Ministerio de Salud, siempre y cuando el establecimiento cumpla con las condiciones técnicas sanitarias.

7.2.5.3 Permiso de Bomberos

Se renueva cada año hasta el 31 de marzo y se obtiene en el Cuerpo de Bomberos después de una inspección.

7.2.5.4 Certificado Ambiental

Registrarse en la Administración Zonal correspondiente y tiene una validez de dos años.

7.3 Permisos anuales

7.3.1 Rótulo y publicidad exterior

El pago de este permiso se realiza en el Municipio, el mismo que autoriza para instalar medios de publicidad exterior en espacios privados, públicos y servicios generales el mismo que tiene una validez anual.

7.3.2 Licencia Anual de Funcionamiento

A partir de cada año el representante de un establecimiento turístico acudirá a realizar el pago en los centro de recaudación que tiene el Municipio de Quito, con un plazo fijado que es el 31 de marzo.

7.3.3 Tasa de Turismo

7.3.3.1 Contribución 1 X Mil a los Activos Fijos

Este pago se realiza en cuentas corrientes del Fondo Mixto de Promoción Turística, su plazo es hasta el 31 de julio de cada año.

7.3.3.2 Pago De Impuesto a los Activos Totales (1,5xmil)

La cancelación de este impuesto corresponde a la Administración Zonal, donde se gravan todos los activos totales de los establecimientos comerciales como industriales o personas jurídicas que ejerzan actividades económicas que estén obligados a llevar contabilidad según el SRI. (Quito, 2008)

7.3.3.3 Pago de impuesto a la renta

Pago anual al Servicio de Rentas Internas de las utilidades del año.

CAPÍTULO VIII

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1 Conclusiones

- El sector elegido para el negocio es muy competitivo, por lo tanto se requiere de muchas estrategias publicitarias.
- Según el análisis de mercado el negocio tiene acogida por su temática.
- Es importante interactuar con el cliente, para reconocer la satisfacción gastronómica como el servicio brindado dentro del establecimiento.
- El consumidor está en busca de buenas experiencias que puedan brindar los productos conjuntamente con el diseño del lugar.
- Las bebidas quiteñas y bebidas tradicionales llaman la atención del cliente pero es importante innovar con nuevas bebidas.
- Según el target encuestado prefiere un menú con comida rápida y variada.
- El proyecto donde el punto de equilibrio muestra un valor asequible para las ventas diarias, las ventas de los productos son mejores en fines de semana y días festivos.

8.2 Recomendaciones

- Realizar un análisis del proveedor, en este caso Supermaxi. Se puede buscar algunos productos en otros proveedores de alimentos y bebidas para disminuir los costos.
- Analizar continuamente los platos más sugeridos por el consumidor.
- Las recetas deben ser divididas para rotarlas, por un plato que no tenga mayor acogida.
- Para obtener el resultado de la aceptación del bar, se debe realizar las encuestas dentro del área sugerida, como en otros sectores de la ciudad.

- Buscar un establecimiento donde el costo de alquiler no sea alto.
- Promocionar la venta de los shots, porque de los mismos se obtienen más rentabilidad.
- Indagar y dar a conocer otras leyendas quiteñas para realzar su temática, para luego, proponer leyendas a nivel nacional y así promocionar la gastronomía de nuestro país.
- Al manejar una nueva materia prima como el hielo seco, se debe capacitar el personal para evitar contratiempos.

REFERENCIAS

- Alibaba.com. (1999-2014). Shanghai Ruilei Beauty and Cosmetic. Recuperado el 15 de Julio de 2015 de <http://spanish.alibaba.com/product-gs/2013-summer-fashion-style-short-sleeve-restaurant-waiter-and-waitress-uniform-waitress-shirt-959500737.html>
- Allen, S. (2010). *365 Aperitivos*. Barcelona: Océano.
- Almeida, J. L. (2012). Quito, Patrimonio Cultural de la Humanidad. Ministerio de Relaciones Exteriores. Maxigraf S.A.
- Arturo ley. (18 de 08 de 2009). Las compañías en el Ecuador. Recuperado el 20 de Febrero del 2015 de <http://blogs.monografias.com/arturoclery/2009/08/18/las-companias-en-el-ecuador/>
- Bravo, B. (1965). Quito Monumental y Pintoresco - 2da Edición - Biblioteca Municipal. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Conti Laura. (2008). *Cócteles*. Barcelona: Ciberlibro.
- Diario El Hoy. (6 de febrero de 2013). La Ronda es un imán para el Turismo Nocturno. Recuperado el 20 de Diciembre del 2014 de <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-ronda-es-un-iman-para-el-turismo-nocturno-573493.html>:
- Ecuadorianos, Emprendedores. (3 de 05 de 2010). 5 Pasos para legalizar tu negocio. Recuperado el 1 de Enero del 2015 de <http://emprendedoresec.blogspot.com/2010/05/5-pasos-basicos-para-legalizar-tu.html>
- EL COMERCIO. (2013). Quito patrimonio digital. quito@elcomercio.com Recuperado el 25 de Noviembre del 2014 de http://patrimonio.elcomercio.com/patrimonio-contemporáneo/la-ronda/historia#.U_-hevI5NqW
- Fuentes A. (Julio 2013) Quito Tradiciones. Quito, Ecuador. Abya – Yala
- Gallardo, C. (2013). *Ecuador Culinario*. Quito: Udla.

- Gómez A. y Otero C. (2013) Redes sociales en la empresa. La revolución e impacto a nivel empresarial y profesional. Ediciones de la u.
- J. Tarquín. L. Blak (2000) Ingeniería económica. Cuarta edición. Bogotá, Colombia. McGrawHill.
- Javier Gomezjurado Zevallos. (2014). Las Bebidas de Antaño. Quito, Ecuador. PPL Impresores.
- Jordá, Miguel. (18 octubre 2011). *Diccionario Práctico de gastronomía y Salud*. Madrid: Díaz de Santos, S.A.
- Ministerio de Relaciones Laborales.
Obtenido de Ministerio de Relaciones Laborales:
<http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/tr%C3%A1mites/7427-modelos-de-contrato-de-trabajo-ministerio-de-relaciones-laborales>
- Original Muisic. 2014 Editor, & Sgae - Agendi Recuperado el 17 de Noviembre del 2014 de <http://www.originalmusic.es/tipos-de-bares>.
- Oscar L. Ayala Flores, C. M. (2008). Lengua Castellana y Literatura Madrid, España. Cofas S.A.
- Pazos Julio. (2010) Cocinas regionales andinas. Memorias del IV congreso. Quito, Ecuador. Editora Nacional.
- Proceso Básico de Alimentos y bebidas. (2012). En R. G. Lujan, Auxiliar de servicios en Restauración. Madrid: Paraninfo.
- Quito, D. M. (19 de 12 de 2008).Reglamento para otorgar permisos de funcionamiento a los Establecimientos sujetos a vigilancia y control Recuperado el 13 de Enero del 2015 de http://www.captur.travel/web2011/informacion_juridica/documentos/salud/ReglamentoPermisoControlSanitario.pdf
- Sandra Llanas -Carolina Aquino. (2013).*Cocteles bebidas de Diseño* (pág. 160). San Rafael- Madrid: Lipsa.
- Turismo, Q. (abril de 2013). Quito Toca el Cielo -La Experiencia del destino Turístico en cifras Recuperado el 18 de Febrero del 2015 de http://www.quitoturismo.gob.ec/descargas/concurso/bicentenario/informacion_referencial/B%20QuitoCifras.pdf

ANEXOS

1) Anexo – Quito Turismo

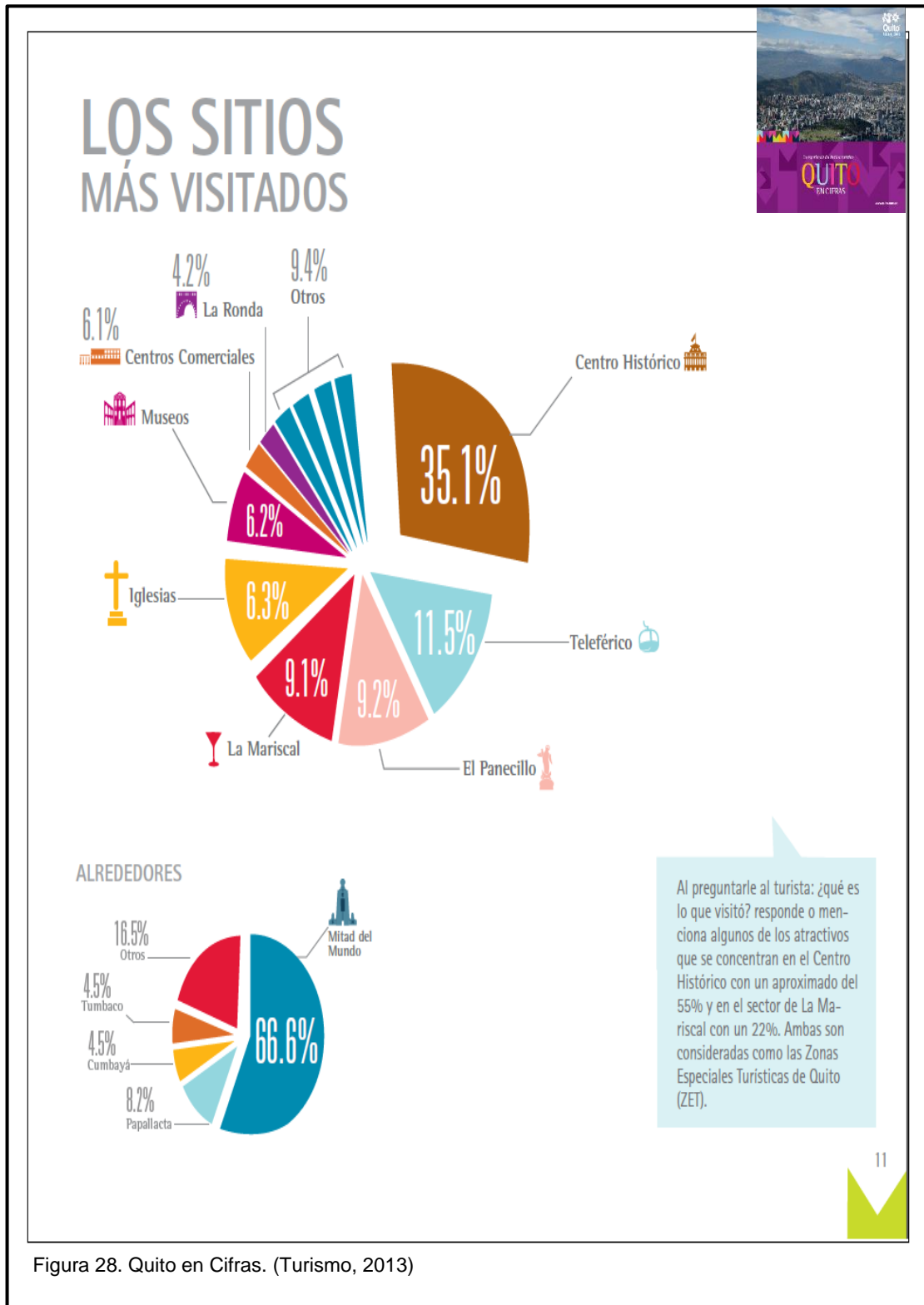
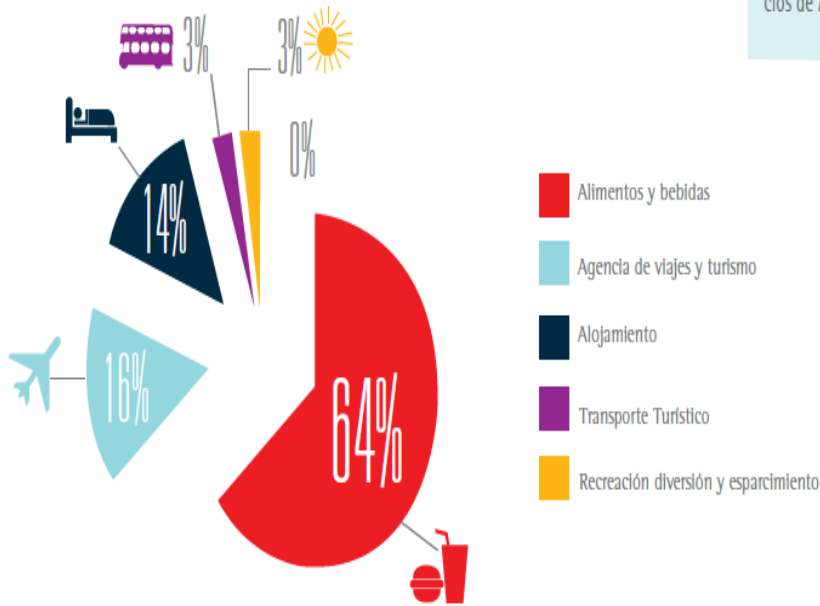


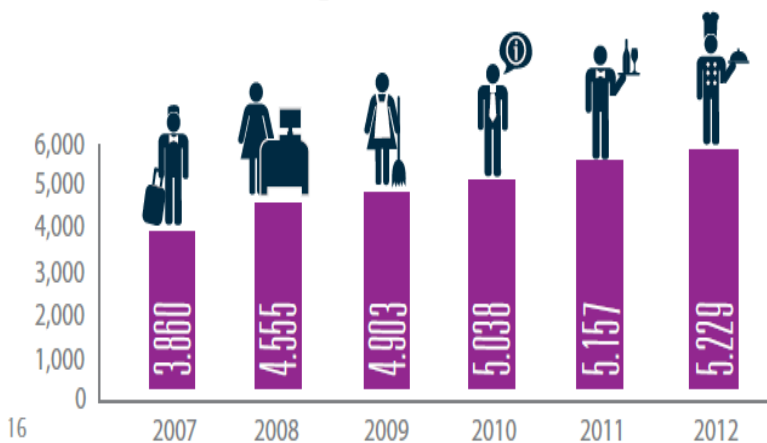
Figura 28. Quito en Cifras. (Turismo, 2013)

ACTIVIDADES ECONÓMICAS TURÍSTICA



El 64% de establecimientos turísticos de Quito ofrece servicios de Alimentos y Bebidas.

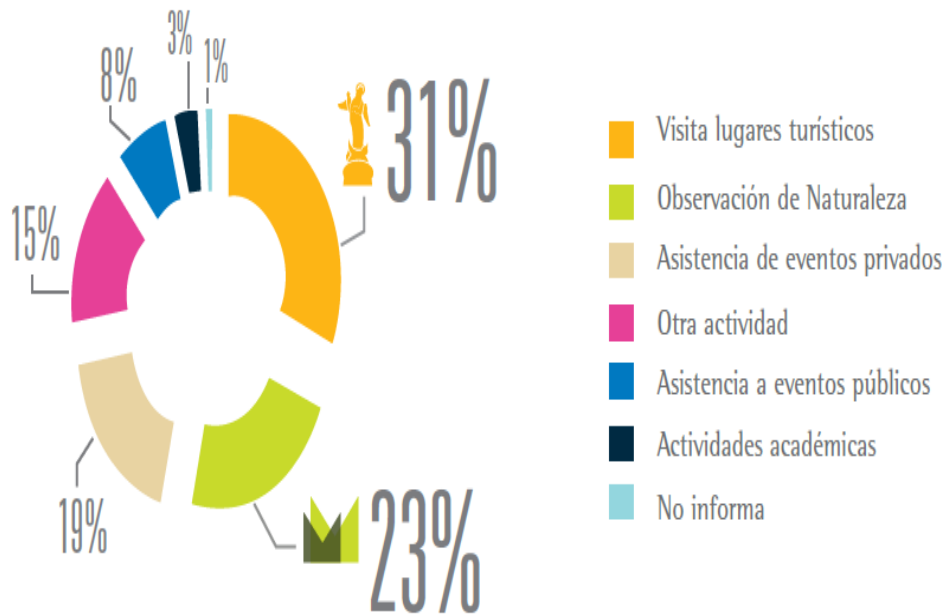
EMPLEO EN ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS



El sector hotelero de Quito emplea a 5.229 personas, de manera directa.

Figura 29. Quito en cifras. Actividades económicas. (Turismo, 2013)

ACTIVIDADES REALIZADAS POR TURISTAS EN QUITO



Las actividades frecuentes de los turistas de Quito se relaciona con: la visita a lugares turísticos, observación de naturaleza, asistencia a eventos privados.

Figura 30. Sectores turísticos en Quito. (Turismo, 2013)

2) Anexo - Calle La Ronda Historia.



Figura 31. Calle la Ronda y su entorno. Alcaldía de Quito

3) Anexo – Fotos de la calle la Ronda, movimiento turístico



Figura 32. Fotografías de la calle La Ronda. Diana Pallo

4) Contratos de trabajo.

CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO

En la ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año _____, comparecen, por una parte _____ (*Escriba los nombres completos del EMPLEADOR. Si se trata de una persona jurídica colocar el nombre de la compañía, seguida de la frase "debidamente representada por [nombre del representante legal"]*) portador de la cédula de ciudadanía N° _____ (*Escriba la cédula de identidad del EMPLEADOR*) en calidad de EMPLEADOR; y por otra parte, el/la señor(a/ita) _____ (*Escriba el nombre del TRABAJADOR*), portador de la cédula de ciudadanía N° _____ (*Escriba el número de cédula de ciudadanía del TRABAJADOR*) en calidad de TRABAJADOR. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de _____ (*ciudad de domicilio de las partes*) y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar este *CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO PARA ADOLESCENTES* con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas:

Al EMPLEADOR y TRABAJADOR en adelante se los denominará conjuntamente como "Partes" e individualmente como "Parte".

PRIMERA.- ANTECEDENTES:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de un _____ (*ingresar cargo requerido*).

SEGUNDA.- OBJETO DEL CONTRATO:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades contrata al TRABAJADOR en calidad de _____ (*ingresar cargo del TRABAJADOR*). Revisados los antecedentes de _____ (*Escriba los nombres completos del TRABAJADOR*), éste declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado.

No se podrán estipular labores que constan en el artículo 87 del Código de la Niñez y Adolescencia que trata sobre los trabajos prohibidos, por lo que en base a las consideraciones anteriores, y por lo expresado en los numerales siguientes, el EMPLEADOR y el TRABAJADOR proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

TERCERA.- JORNADA Y HORARIO DE TRABAJO:

El TRABAJADOR cumplirá sus labores en la jornada establecida en el artículo Art. 136 del Código del Trabajo, de lunes a viernes en el horario de _____ (*detalle las horas de la jornada de trabajo que no podrán exceder del máximo de 6 horas*), con descanso de _____ (*detalle la hora de descanso, ejemplo: una hora para el almuerzo*), de acuerdo al artículo 57 del mismo cuerpo legal, el mismo que declara conocerlo y aceptarlo.

Las Partes podrán convenir que el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual se aplicará las disposiciones establecidas en el artículo 55 de este mismo Código.

El horario de labores podrá ser modificado por el empleador cuando lo estime conveniente y acorde a las necesidades y a las actividades de la empresa, siempre y

cuando dichos cambios sean comunicados con la debida anticipación, conforme el artículo 63 del Código del Trabajo.

Los sábados y domingos serán días de descanso forzoso, según lo establece el artículo 50 del Código de la materia.

CUARTA.- REMUNERACIÓN:

El Empleador, de acuerdo a los artículos 80 y 83 del Código de Trabajo, cancelará por concepto de remuneración a favor del trabajador la suma de _____ (colocar la cantidad que será la remuneración en letras y números, ejemplo: SEISCIENTOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, USD 600,00), mediante _____ (detallar la forma de pago, ejemplo: acreditación a la cuenta bancaria del trabajador, efectivo, cheque).

Además, el Empleador cancelará los demás beneficios sociales establecidos en los artículos 97, 111 y 113 del Código de Trabajo, conforme el Acuerdo Ministerial No. 0046 del Ministerio de Relaciones Laborales. Asimismo, el Empleador reconocerá los recargos correspondientes por concepto de horas suplementarias o extraordinarias, de acuerdo a los artículos 49 y 55 del Código de Trabajo, siempre que hayan sido autorizados previamente y por escrito.

QUINTA.- PLAZO DEL CONTRATO:

El presente Contrato, tendrá un plazo mínimo de un año, de acuerdo al artículo 14 del Código de Trabajo. De conformidad con el artículo 15 de la misma Ley, las partes acuerdan un período de prueba de noventa días contados desde la fecha de su suscripción, dentro del cual, cualquiera de las partes podrá darlo por terminado libremente, sin necesidad de ningún aviso previo y sin indemnización. Una vez vencido el período de prueba sin que ninguna de las partes haya manifestado su voluntad de terminar la relación laboral, el contrato se entenderá prorrogado por el tiempo que faltare para completar el plazo del contrato.

Cumplido el plazo, se deberá proceder de acuerdo a lo establecido en los artículos 184 y 624 del Código del Trabajo, de no proceder, el contrato se entenderá de plazo indefinido.

Este contrato será susceptible de terminación por las cláusulas del artículo 169 del Código del Trabajo.

SEXTA.- LUGAR DE TRABAJO:

El TRABAJADOR desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en _____ (Escriba la dirección de la compañía), en la ciudad de _____ (Ingresar la ciudad), provincia de _____ (Ingresar Provincia y barrio) para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES Y EMPLEADORES:

En lo que respecta a las obligaciones, derechos y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV "De las obligaciones del Empleador y del Trabajador", a más de las estipuladas en este contrato.

OCTAVA.- LEGISLACIÓN APLICABLE:

En todo lo no previsto en este Contrato, las partes se sujetan al Código del Trabajo.

NOVENA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA:

En caso de suscitarse discrepancias en la interpretación, cumplimiento y ejecución del presente Contrato y cuando no fuere posible llegar a un acuerdo entre las Partes, estas se someterán a los jueces competentes del lugar en que este contrato ha sido celebrado, así como al procedimiento oral determinados por la Ley.

DÉCIMA.- SUSCRIPCIÓN:

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado, firman este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor.

Suscrito en la ciudad de _____ (*Escriba la ciudad*), el día _____ del mes de _____ del año _____. (Laborales, 2014)

EL EMPLEADOR

EL TRABAJADOR

CONTRATO DE TRABAJO INDEFINIDO

En la ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año _____, comparecen, por una parte _____ (*Escriba los nombres completos del EMPLEADOR. Si se trata de una persona jurídica colocar el nombre de la compañía, seguida de la frase "debidamente representada por [nombre del representante legal]"*) portadora de la cédula de ciudadanía N° _____ (*Escriba la cédula de identidad del EMPLEADOR*) en calidad de EMPLEADOR; y por otra parte, el/la señor(a/ita) _____ (*Escriba el nombre del TRABAJADOR*), portador de la cédula de ciudadanía N° _____ (*Escriba el número de cédula de ciudadanía del TRABAJADOR*) en calidad de TRABAJADOR. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de _____ (*ciudad de domicilio de las partes*) y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar este **CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO INDEFINIDO** con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas:

Al EMPLEADOR y TRABAJADOR en adelante se los denominará conjuntamente como "Partes" e individualmente como "Parte".

PRIMERA.- ANTECEDENTES:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de un _____ (*ingresar cargo requerido*).

SEGUNDA.- OBJETO DEL CONTRATO:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades contrata al TRABAJADOR en calidad de _____ (*Ingresar cargo del TRABAJADOR*). Revisados los antecedentes de _____ (*Escriba los nombres completos del TRABAJADOR*), éste declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo

expresado en los numerales siguientes, El EMPLEADOR y el TRABAJADOR proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

TERCERA.- JORNADA Y HORARIO DE TRABAJO:

EL TRABAJADOR cumplirá sus labores en la jornada ordinaria máxima, establecida en el artículo 47 del Código de Trabajo, de lunes a viernes en el horario de _____ (*detalle las horas de la jornada de trabajo*), con descanso de _____ (*detalle la hora de descanso, ejemplo: una hora para el almuerzo*), de acuerdo al artículo 57 del mismo cuerpo legal, el mismo que declara conocerlo y aceptarlo.

Las Partes podrán convenir que el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual se aplicará las disposiciones establecidas en el artículo 55 de este mismo Código.

El horario de labores podrá ser modificado por el empleador cuando lo estime conveniente y acorde a las necesidades y a las actividades de la empresa, siempre y cuando dichos cambios sean comunicados con la debida anticipación, conforme el artículo 63 del Código del Trabajo.

Los sábados y domingos serán días de descanso forzoso, según lo establece el artículo 50 del Código de la materia.

CUARTA.- REMUNERACIÓN:

El Empleador, de acuerdo a los artículos 80 y 83 del Código de Trabajo, cancelará por concepto de remuneración a favor del trabajador la suma de _____ (*colocar la cantidad que será la remuneración en letras y números, ejemplo: SEISCIENTOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, USD 600,00*), mediante _____ (*detallar la forma de pago, ejemplo: acreditación a la cuenta bancaria del trabajador, efectivo, cheque*).

Además, el Empleador cancelará los demás beneficios sociales establecidos en los artículos 97, 111 y 113 del Código de Trabajo, conforme el Acuerdo Ministerial No. 0046 del Ministerio de Relaciones Laborales. Asimismo, el Empleador reconocerá los recargos correspondientes por concepto de horas suplementarias o extraordinarias, de acuerdo a los artículos 49 y 55 del Código de Trabajo, siempre que hayan sido autorizados previamente y por escrito.

QUINTA.- PLAZO DEL CONTRATO:

El presente contrato, conforme el artículo 14 del Código de Trabajo, es de plazo indefinido.

Este contrato podrá terminar por las causales establecidas en el Art. 169 del Código de Trabajo en cuanto sean aplicables para este tipo de contrato.

SEXTA.- LUGAR DE TRABAJO:

EL TRABAJADOR desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en _____ (*Escriba la dirección de la compañía*),

en la ciudad de _____ (*Ingresar la ciudad*), provincia de _____ (*Ingresar Provincia y barrio*) para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES Y EMPLEADORES:

En lo que respecta a las obligaciones, derechos y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV "*De las obligaciones del Empleador y del Trabajador*", a más de las estipuladas en este contrato.

OCTAVA.- LEGISLACIÓN APLICABLE:

En todo lo no previsto en este Contrato, las partes se sujetan al Código del Trabajo.

NOVENA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA:

En caso de suscitarse discrepancias en la interpretación, cumplimiento y ejecución del presente Contrato y cuando no fuere posible llegar a un acuerdo entre las Partes, estas se someterán a los jueces competentes del lugar en que este contrato ha sido celebrado, así como al procedimiento oral determinados por la Ley.

DÉCIMA.- SUSCRIPCIÓN:



Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado, firman este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor.

Suscrito en la ciudad de _____ (*Escriba la ciudad*), el día _____ del mes de _____ del año _____. (Laborales, 2014)

EL EMPLEADOR

EL TRABAJADOR


5) Anexo – Recetas estándar y recetas internas para personal.

uob		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
REFRITO DE CARNE MOLIDA					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		4 Pax			
PESO * PAX		57,25 gr			
ELABORADO POR:		Diana Fallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, tabla, sartén, boul.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
80	gr	Carne Molida	4,8	\$ 0,38	No agregar mucho
25	ml	Aceite	2,04	\$ 0,05	comino
5	gr	Cebolla perla	2,73	\$ 0,01	
5	gr	Pimiento Rojo	3,08	\$ 0,02	
107	gr	Pimiento Verde	1,99	\$ 0,21	
3	gr	Ajo	3,5	\$ 0,01	
1	gr	Comino	10,34	\$ 0,01	
2	gr	Sal	0,5	\$ 0,00	
1	gr	Pimienta	14,29	\$ 0,01	
229	gr	VALOR TOTAL		0,71	
FOTOGRAFIA		PROCEDIMIENTO			
		Precalentar el sartén y agregar el aceite.			
		Incorporar la carne molida.			
		Adicionar los vegetales cortados en brunoise			
		Agregar el pure de ajo			
		Mezclar con un paleta de madera.			
		Añadir comino, sal, pimienta.			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Fallo		Supervisado Por Diana Fallo	
MANO		REFRITO DE CARNE MOLIDA			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
80	gr	Carne Molida	Precalentar el sartén y agregar el aceite		
25	ml	Aceite	Incorporar la carne molida.		
5	gr	Cebolla perla	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
5	gr	Pimiento Rojo	Agregar el pure de ajo		
107	gr	Pimiento Verde	Mezclar con un paleta de madera.		
3	gr	Ajo	Añadir comino, sal, pimienta.		
1	gr	Comino			
2	gr	Sal			
1	gr	Pimienta			
229	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	57
NOTA			FOTOGRAFIA		
No agregar mucho comino					




FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS

NACHOS CON CARNE MOLIDA Y GUACAMOLE

GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	4 Pax				
PESO * PAX	89,25 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Plato mediano, pozuolo, horno pequeño				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
150	gr	Refrito Carne Molida	3,1	\$ 0,47	Se debe servir igual que en la fotografía
70	gr	Nachos	3,73	\$ 0,26	
30	gr	Queso Fresco Cremoso	6,1	\$ 0,18	
107	gr	Guacamole	1,56	\$ 0,17	
357	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,08	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Emplatar los nachos en forma circular.			
		Incorporar el refrito de carne sobre los nachos			
		Rallar el queso y agregar sobre la carne y los nachos			
		Llevar a horno por 5 min para gratinar			
		En un pozuolo, incorporar el guacamole decorado con una hoja de cilantro			
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por: Diana Pallo			Supervisado Por: Diana Pallo		



NACHOS CON CARNE, QUESO Y GUACAMOLE

PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT. U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	
150 gr	Refrito de Carne	Emplatar los nachos en forma circular.	
70 gr	Nachos	Incorporar el refrito de carne sobre los nachos	
30 gr	Queso Fresco Cremoso	Agregar el queso rallado previamente.	
107 gr	Guacamole	Poner en un pozuolo el guacamole en el centro del plato.	
		Decorar el guacamole con una hoja de cilantro	
357 gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX 89
NOTA		FOTOGRAFÍA	
Los nachos se ponen en forma circular			
Servir el guacamole con una hoja de culantro			

udla UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NACHOS CON QUESO					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		2 pax			
PE SO * PAX		98,5 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Plato mediano, pozuelo, horno pequeño			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
60	gr	Nachos	3,73	\$ 0,22	
30	gr	Queso Fresco Cremoso	6,1	\$ 0,18	la fotografía
107	gr	Guacamole	1,56	\$ 0,17	
197	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,57	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Emplatar los nachos y el queso			
		Rayar previamente el queso fresco cremoso			
		Dejar gratinar los nachos con el queso por 5 min.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	

MANO Miguel		NACHOS CON QUESO			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	2
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	gr	Nachos	Emplatar los nachos y el queso		
30	gr	Queso Fresco Cremoso	Rayar previamente el queso fresco cremoso		
107	gr	Guacamole	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
197	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	99
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Emplatar, como esta en la fotografía					





FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS

GUACAMOLE

GÉNERO	Picada Caliente
PORCIONES	2 pax
PE SO * PAX	57,5 gr
ELABORADO POR:	Diana Pallo
FECHA:	05/02/2015
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, boul, pozuelo, tenedor, plato mediano.

CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	CO STO U	OB SERVACIONE S
60	gr	Aguacate	1,45	\$ 0,09	Con la leche se evita la oxidación.
15	gr	Cebolla perla	2,73	\$ 0,04	
15	gr	Tomate	1,27	\$ 0,02	
15	gr	Limón meyer	0,76	\$ 0,01	
10	ml	Leche	0,85	\$ 0,01	
115	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,17	

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	Lavar, cortar y retirar la semilla, hacer un pure con un tenedor. Picar la cebolla perla y el tomate en corte brunoise Incorporar el zumo de limpon y mezclar los ingredientes en un salsero finalmente agregarla leche
Enviado Por:	
Entregado Por:	Recibido Por:
Autorizado Por: Diana Pallo	Supervisado Por: Diana Pallo

MANO		GUACAMOLE			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	2
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	gr	Aguacate	Lavar, cortar y retirar la semilla, hacer un pure		
15	gr	Cebolla perla	Picar la cebolla perla y el tomate en corte		
15	gr	Tomate	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
15	gr	Limón meyer	Incorporar el zumo de limpon y mezclar los		
10	ml	Leche	ingredientes en un salsero		
			finalmente agregarla leche		
115	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	58
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Se incorpora leche para evitar la prolongación de la oxidación del aguacate Decorar con una rama de culantro.					



		FACULTAD DE GASTRONOMIA ALIMENTOS Y BEBIDAS SALSA DE TAMARINDO			
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		2 pax			
PESO * PAX		183,5 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, tabla, wook, batidor de mano.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
80	ml	Salsa de Tomate	1,03	\$ 0,08	Tener preparada la salsa de tamarindo
100	ml	Pasta de Tamarindo	8,36	\$ 0,84	
2	gr	Comino	10,3	\$ 0,02	
2	gr	Ajo	3,5	\$ 0,01	
50	ml	Vinagre	0,5	\$ 0,03	
30	ml	Mostaza	1,77	\$ 0,05	
3	gr	Pimienta negra	14,29	\$ 0,04	
20	ml	Salsa Inglesa	2,81	\$ 0,06	
30	gr	Panela	1,31	\$ 0,04	
50	gr	Azúcar.	0,86	\$ 0,04	
367	ml	VALOR TOTAL		\$ 1,21	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En un wook incorporar salsa de tomate			
		Incorporar la salsa de tamarindo			
		Agregar comino, pure de ajo.			
		Incorporar vinagre, mostaza, pimienta, s inglesa			
		Mezclar y y dejar cocinar durante unos 5 min			
		Ir agregando poco de agua para ayudar a bajar la acidez			
		Incorporar panela, azúcar, agregar agua.			
		Dejar cocinar incorporar aji en fine brunoisse.			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	


		SALSA DE TAMARINDO			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	15
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
80	ml	Salsa de Tomate	En un wook incorporar salsa de tomate		
100	ml	Salsa de Tamarindo	Incorporar la salsa de tamarindo		
2	gr	Comino	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
2	gr	Ajo	Incorporar vinagre, mostaza, pimienta, s inglesa		
50	ml	Vinagre	Mezclar y y dejar cocinar durante unos 5 min		
30	ml	Mostaza	Ir agregando poco de agua para ayudar a		
3	gr	Pimienta negra	la acidez.		
20	ml	Salsa Inglesa	Incorporar panela, azúcar, agregar agua.		
30	gr	Panela	Dejar cocinar incorporar aji en fine brunoisse.		
50	gr	Azúcar.			
367	ml	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	24	
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Esta salsa despues de cocinarla se puede refrigerar durante 2 días					





		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
ALITAS EN SALSA DE TAMARINDO					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		2 pax			
PE SO * PAX		376,5 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, tabla, wook, batidor de mano, plato			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
354	gr	Alitas de pollo	4,79	1,70	
367	ml	Salsa de Tamarindo	3,29	1,21	Tener preparada la salsa
2	gr	Ají	0,9	0,00	de tamarindo
30	gr	Lechuga	1,75	\$ 0,05	
753	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,26	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Condimentar las laitas con sal, ajo, moztaza por 2 h.			
		freir las alitas hasta dorarlas.			
		En un wook incorporar salsa de tomate			
		Incorporar la salsa de tamarindo			
		Agregar sal pimienta.			
		Agregar agua para bajar la acidez de la salsa de tomate.			
		Dejar cocinar las alas con la salsa y adicionar ají en fine brunoisse.			
Incorporar en e plato con una cama de lechugas.					
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por Diana Pallo	

		ALITAS AL TAMARINDO			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
354	gr	Alitas de pollo	Condimentar las laitas con sal, ajo, moztaza por 2 h.		
367	ml	Salsa de Tamarindo	freir las alitas hasta dorarlas.		
2	gr	Ají	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
30	gr	Lechuga	Incorporar la salsa de tamarindo		
			Agregar sal pimienta.		
			Agregar agua para bajar la acidez de la salsa de tomate.		
			Dejar cocinar las alas con la salsa y adicionar brunoisse.		
			ají en fine e brunoisse. Incorporara en el plato con lechuga		
753	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	188
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Tener ya preparada la salsa de tamarindo					

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS SALSA AGRIDULCE			
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	2 pax				
PE SO * PAX	54,5 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILE S	Olla, batidor de mano, pozuelo.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTE S	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSE RVACIONE S
30	ml	Agua	1	\$ 0,03	Tener preparado el refrito
15	ml	Vinagre Blanco	0,5	\$ 0,02	Se sirve 6 u. de wantan
40	ml	Ketchup	3,02	\$ 0,12	
15	gr	Azúcar	0,86	\$ 0,01	
8	gr	Maicena	1,2	\$ 0,01	
1	gr	Sal	0,5	\$ 0,00	
109	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,19	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Hervir el agua, agregar vinagre blanco, ketchup, azúcar y sal Mezclar los ingredientes. Incorporar maicena y dejar hervir en una olla hasta obtener una consistencia deseada.			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	
		SALSA AGRIDULCE			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	2
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
30	ml	Agua	Hervir el agua, agregar vinagre blanco, ketchup		
15	ml	Vinagre Blanco	azúcar y sal mezclar los ingredientes.		
40	ml	Ketchup	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
15	gr	Azúcar	hasta obtener una consistencia deseada.		
8	gr	Maicena			
1	gr	Sal			
109	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	55
NOTA			FOTOGRAFÍA		
NOTA La maicena debe ser incorporada en un liquido frito con un batidor para eliminar los grumos.					

uola UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
WANTAN FRITO					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		2 pax			
PESO * PAX		140 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Wook, pozuelo, cernidor metálico, plato mediano.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
60	gr	Wantan	4,6	\$ 0,28	
60	gr	Huevo	2	\$ 0,12	
100	ml	Aceite	2,04	\$ 0,20	
60	ml	Salsa agridulce	1,28	\$ 0,08	
280	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,68	
FOTOGRAFIA		PROCEDIMIENTO			
		Batir el huevo para pegar la masa del wantan.			
		Esperar que la temperatura del aceite este óptimo en el wook			
		Una vez fritos escurrir los wantanes			
		Agregar la sasa agridulce para wantan			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por Diana Pallo	
MANO Algo más		WANTAN FRITO			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	2
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	gr	Wantan	Batir el huevo para pegar la masa del wantan.		
60	gr	Huevo	Esperar que la temperatura del aceite este		
100	ml	Aceite	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
60	ml	Salsa agridulce	Una vez fritos escurrir los wantanes		
			Agregar la sasa agridulce para wantan		
280	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	140
NOTA			FOTOGRAFIA		
Se sirve 6 unidades de wantan					
En cuanto la salsa se sirve en un pozuelo en el centro del plato					

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
WANTAN FRITO RELLENO DE CARNE MOLIDA					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		2 pax			
PE SO * PAX		170 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Wook, pozuolo, cernidor metálico, plato mediano.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRE CIO L/KG	CO STO U	OBSERVACIONES
60	gr	Refrito carne molida	3,1	\$ 0,19	Tener preparado el refrito
60	gr	Wantan	4,6	\$ 0,28	Se sirve 6 u. de wantan
60	gr	Huevo	2	\$ 0,12	
100	ml	Aceite	2,04	\$ 0,20	
60	ml	Salsa agridulce	1,28	\$ 0,08	
340	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,86	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Tomar el wantan incorporar una ración de 10gr de carne molida Batir el huevo para pegar la masa del wantan. Esperar que la temperatura del aceite este óptimo en el wook Una vez fritos escurrir los wantanes Agregar la salsa de tamarindo para wantan			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	
		WANTAN FRITO RELLENO DE CARNE MOLIDA			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	2
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	gr	Carne Molida	Refrito de carne molida		
60	gr	Wantan	Tomar el wantan incorporar una ración de 10gr		
60	gr	Huevo	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
100	ml	Aceite	Batir el huevo para pegar la masa de wantan en		
60	ml	Salsa agridulce	forma de barco.		
			Esperar que el aceite este listo, cuando este		
			saliendo pequeñas burbujas agregar los wantanes		
			Una vez fritos escurrir los wantanes		
			Agregar la salsa de tamarindo para wantan		
340	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	170	
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Se sirve 6 unidades de wantan En cuanto la salsa se sirve en un pozuolo en el centro del plato					


		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS ESTOFADO DE CARNE DE RES			
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		12 pax			
PESO * PAX		14,33 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, cebollero, tabla, sartén.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
80	gr	Carne	7,32	\$ 0,59	Dejar enfriar el estofado
5	gr	Pimiento Rojo	3,08	\$ 0,02	para agregar el relleno a
5	gr	Pimiento Verde	1,99	\$ 0,01	la empanada
5	gr	Cebolla perla	2,73	\$ 0,01	
60	gr	Tomate	1,27	\$ 0,08	
3	gr	Ajo	3,5	\$ 0,01	
10	ml	Aceite	2,04	\$ 0,02	
1	gr	Pimienta Negra	14,29	\$ 0,01	
1	gr	Sal	0,5	\$ 0,00	
2	gr	Culantro	1,1	\$ 0,00	
172	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,75	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Realizar un pure de ajo para adobar la carne.			
		Cocinar la carne y mecharla, conservar su agua.			
		Picar en brunoise los pimientos y la cebolla			
		Precalentar la sartén, agregar el aceite			
		Incorporar la carne y vegetales .			
		Agregar la sal y la pimienta.			
		Agregar la sal y la pimienta.			
		Dejar cocionar y reducir por 20 min.			
Para finalizar, picar finamente culantro y agregarlo					
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por Diana Pallo	
		E STOFADO DE CARNE MOLIDA			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	12
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
80	gr	Carne	Realizar un pure de ajo para adobar la carne.		
5	gr	Pimiento Rojo	Cocinar la carne y mecharla, conservar su agua.		
5	gr	Pimiento Verde	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
5	gr	Cebolla perla	Precalentar la sartén, agregar el aceite		
60	gr	Tomate	Incorporar la carne y vegetales .		
3	gr	Ajo	Agregar la sal y la pimienta.		
10	ml	Aceite	Dejar cocionar y reducir por 20 min.		
1	gr	Pimienta Negra	Para finalizar, picar finamente culantro y agregarlo		
1	gr	Sal			
2	gr	Culantro			
172	gr	PE SO DEL PLATO		PE SO*PAX	14
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Dejar enfriar el estofado para agregar el relleno a las empanada					



FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS
ENCOCADO DE CAMARÓN





PORCIONES	Picada Caliente
PESO * PAX	12 pax
ELABORADO POR:	18,17 gr
FECHA:	Diana Fallo
BATERIA S UTILES	05/02/2015
	Cuchillo cebolero, tabla, sartén, olla, licuadora.


CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
80	gr	Camarón	8,5	\$ 0,88	Dejar enfriar el estofado para agregar el relleno a la empanada
5	gr	Cebolla Perla	2,73	\$ 0,01	
5	gr	Pimiento Rojo	3,08	\$ 0,02	
5	gr	Pimiento Verde	1,99	\$ 0,01	
3	gr	Ajo	3,5	\$ 0,01	
2	gr	Sal	0,5	\$ 0,00	
1	gr	Pimienta	14,29	\$ 0,01	
15	ml	Aceite	2,04	\$ 0,03	
100	gr	Coco	3	\$ 0,30	
2	gr	Culantro	1,1	\$ 0,00	
218	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,08	

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	Pelar, limpiar el camarón y adobar con ajo. Picar la cebolla, pimientos, tomate en brunoise. Precalentar una sartén, incorporar el aceite y ají. Agregar el pure de ajo y las verduras. Hacer un refrito y mezclar todos los ingredientes. En una olla cocinar las cáscaras del camarón. Reservar el agua de las cáscaras para licuar con el coco. Cortar el coco y licuar con agua tibia de las cáscaras y obtener la leche de coco. En el refrito agregar los camarones, cilantro. Después de 2 min agregar la leche de coco. Dejar reducir.


Enviado Por:		Recibido Por:	
Entregado Por:		Supervisado Por:	Diana Fallo
Autorizado Por:	Diana Fallo		

MANO		ENCOCADO DE CAMARÓN			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	12
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
80	gr	Camarón	Pelar, limpiar el camarón y adobar con ajo.		
5	gr	Cebolla Perla	Picar la cebolla, pimientos, tomate en brunoise		
5	gr	Pimiento Rojo	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
5	gr	Pimiento Verde	Agregar el pure de ajo y las verduras		
3	gr	Ajo	Hacer un refrito y mezclar todos los ingredientes.		
2	gr	Sal	En una olla cocinar las cáscaras del camarón.		
1	gr	Pimienta	Reservar el agua de las cáscaras para licuar con el coco		
15	ml	Aceite	Cortar el coco y licuar con agua tibia de las cáscaras		
100	gr	Coco	y se obtiene la leche de coco.		
2	gr	Culantro	En el refrito agregar los camarones, cilantro		
			Después de 2 min agregar la leche de coco.		
			Dejar reducir.		
218	gr	PE SO DEL PLATO	PE SO*PAX	18	
NOTA		FOTOGRAFÍA			
Dejar enfriar el estofado para agregar el relleno a las empanadas					

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS ESTOFADO DE POLLO			
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		12 pax			
PE SO * PAX		14,33 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, cebollero, tabla, sartén.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	CO STO U.-KG	COSTO TOTAL	OB SERVACIONES
80	gr	Pollo	5,6	\$ 0,45	Dejar enfriar el estofado
5	gr	Pimiento Rojo	3,08	\$ 0,02	para agregar el relleno a
5	gr	Pimiento Verde	1,99	\$ 0,01	la empanada
5	gr	Cebolla perla	2,73	\$ 0,01	
60	gr	Tomate	1,27	\$ 0,08	
3	gr	Ajo	3,5	\$ 0,01	
10	ml	Aceite	2,04	\$ 0,02	
1	gr	Pimienta Negra	14,29	\$ 0,01	
1	gr	Sal	0,5	\$ 0,00	
2	gr	Culantro	1,1	\$ 0,00	
172	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,61	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Realizar un pure de ajo para adobar la carne.			
		Cocinar el pollo y mecharla, conservar su agua.			
		Picar en brunoise los pimientos y la cebolla			
		Precalentar la sartén, agregar el aceite			
		Incorporar la carne y vegetales .			
		Agregar la sal y la pimienta.			
		Agregar la sal y la pimienta.			
		Dejar cocionar y reducir por 20 min.			
Para finalizar, picar finamente culantro y agregarlo					
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por:	Diana Pallo
		ESTOFADO DE POLLO			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	12
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
80	gr	Pollo	Deshuesar las pechugas del pollo		
5	gr	Cebolla Perla	Filetear el pollo y cocionarlo con sal para mecharlo		
5	gr	Pimiento Rojo	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
5	gr	Pimiento Verde	Precalentar una sartén, incorporar el aceite		
60	gr	Tomate	Incororar el pollo dorarlo, agregar ajo y vegetales		
3	gr	Ajo	Adicionar el caldo de la cocción del pollo.		
1	gr	Sal	Al final agregar el culantro.		
1	gr	Pimienta			
10	ml	Aceite			
2	gr	Culantro			
172	gr	PE SO DEL PLATO	PESO*PAX	14	
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Dejar enfriar el estofado para agregar el relleno a las empanadas					

	FACULTAD DE GASTRONOMIA	
	ALIMENTOS Y BEBIDAS	
MASA DE EMPANADAS		
GÉNERO	Picada Caliente	
PORCIONES	12 pax	
PE SO * PAX	13,67 gr	
ELABORADO POR:	Diana Pallo	
FECHA:	05/02/2015	
BATERIAS UTILE S		

CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
100	gr	Harina	1,2	\$ 0,12	Salen 12 u. de empanaditas
20	gr	Mantequilla	5,6	\$ 0,11	
3	gr	Levadura	4	\$ 0,01	
1	gr	Sal	0,5	\$ 0,00	
40	ml	Agua	1	\$ 0,04	
164	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,28	

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	En un bowl agregar la harina, sal, levadura, y la mantequilla luego mezclar con agua hasta que se incorporen todos los ingredientes.
	Amazamos durante diez minutos formamos una bola con la masa, dejarlo reposar durante 30 min. Con un bolillo estirar la masa para porcionar.
	Agregar el relleno con genero cárnico frío a las empanadas

Enviado Por:		Recibido Por:	
Entregado Por:		Supervisado Por:	Diana Pallo
Autorizado Por:	Diana Pallo		


		MASA DE EMPANADAS			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
100	gr	Harina	En un bowl agregar la harina, sal, levadura, y la mantequilla luego mezclar con el agua hasta incorporar en el licuado azúcar y por último Amazamos durante diez minutos formamos una bolita con la masa, dejarlo reposar durante 30 min. Con un bolillo estirar la masa para porcionar. Agregar la carne estofada fría a las empanadas Realizar las empanaditas y sellar con huevo batido Pasar la brocha por el contorno de la empanada, cerrarla Almacenar o refrigerarla . Llevar a fritura profunda por 5 min.		
20	gr	Mantequilla			
3	gr	Levadura			
1	gr	Sal			
40	ml	Aqua			
164	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	41	

NOTA	FOTOGRAFÍA
Salen 12 u. de empanaditas. Se sirve la salsa verde en un pozuelo aparte	

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
EMPANADITAS CON ESTOFADO DE CARNE					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		4 ^{pax}			
PESO * PAX		131,00 ^{gr}			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, cebollero, tabla, olla, sartén, pozuelo			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
164	gr	Masa de Empanadas	1,7	\$ 0,28	Salen 12 u. de empanaditas
40	ml	Agua	1	\$ 0,04	
100	ml	Aceite	2,04	\$ 0,20	
136	gr	Estofado de Carne	4,36	\$ 0,59	
84	ml	Salsa verde	1,88	\$ 0,16	
524	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,27	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Con un bolillo estirar la masa para porcionar con un cortador.			
		Agregar el pollo estofado frío a las empanadas			
		Realizar las empanaditas y sellar con huevo batido			
		Pasar la brocha por el contorno de la empanada, cerrarla			
		Almacenar o refrigerarla .			
		Llevar a fritura profunda por 5 min.			
		Ecurrir el aceite de las empanadas y servir			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	
		EMPANADITAS CON ESTOFADO DE CARNE			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
164	gr	Masa de Empanada	Con un bolillo estirar la masa para porcionar con un corta		
40	ml	Agua	Agregar el pollo estofado frío a las empanadas		
100	ml	Aceite	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
136	gr	Estofado de Carne	Pasar la brocha por el contorno de la empanada, cerrarla		
84	ml	Salsa verde	Almacenar o refrigerarla .		
			Llevar a fritura profunda por 5 min.		
			Ecurrir el aceite de las empanadas y servir		
524	gr	PESO DEL PLATO		PE SO*PAX	131
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Salen 12 u. de empanaditas. Se sirve la salsa verde en un pozuelo aparte					






FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS
EMPANADAS DE POLLO


GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONE S	4 ^{pax}				
PE SO * PAX	122 ^{gr}				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILE S	Boul, bolillo, corta pastas, brocha, wook, fundas ciplox				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTE S	PRECIO L/KG	COSTO U	OB SERVACIONE S
164	gr	Masa de Empanadas	1,7	\$ 0,28	Salen 12 u. de empanaditas
40	ml	Agua	1	\$ 0,04	
100	ml	Aceite	2,04	\$ 0,20	
100	gr	Estofado de Pollo	3,54	\$ 0,35	
84	ml	Salsa verde	1,88	\$ 0,16	
488	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,03	
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO		
			Con un bolillo estirar la masa para porcionar con un cortador.		
			Agregar el pollo estofado frío a las empanadas		
			Realizar las empanaditas y sellar con huevo batido		
			Pasar la brocha por el contorno de la empanada, cerrarla		
			Almacenar o refrigerarla .		
			Llevar a fritura profunda por 5 min.		
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por: Diana Pallo			Supervisado Por: Diana Pallo		





EMPANADITAS DE ESTOFADO DE POLLO

		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
164	gr	Masa de Empanad	Con un bolillo estirar la masa para porcionar con un cort		
40	ml	Agua	Agregar el pollo estofado frío a las empanadas		
100	ml	Aceite	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
100	gr	Estofado de Pollo	Pasar la brocha por el contorno de la empanada, cerrarla		
84	ml	Salsa verde	Almacenar o refrigerarla .		
			Llevar a fritura profunda por 5 min.		
			Escurrir el aceite de las empanadas y servir		
488	gr	PESO DEL PLATO		PE SO*PAX	122
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Salen 12 u. de empanaditas.					
Se sirve la salsa verde en pozuelo pequeño					
Reservar las empanadas en el congelador con fecha.					

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS EMSPANADITAS DE ENCOCCADO DE CAMARÓN			
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	4 pax				
PESO * PAX	112 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Boul, bolillo, corta pastas, brocha, wook, fundas ciplox.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	CO STO U	OBSERVACIONES
164	gr	Masa de Empanadas	1,7	\$ 0,28	Salen 12 u. de empanaditas
100	ml	Aceite	2,04	\$ 0,20	
100	gr	Encocado Camarón	4,95	\$ 0,50	
84	ml	Salsa Verde	1,81	\$ 0,15	
448	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,85	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Con un bolillo estirar la masa para porcionar.			
		Agregar el encocado de camarón frío a las empanadas			
		Realizar las empanaditas y sellar con huevo batido			
		Pasar la brocha por el contorno de la empanada, cerrarla			
		Almacenar o refrigerarla.			
		Llevar a fritura profunda por 5 min.			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:	Diana Pallo	Supervisado Por:			Diana Pallo

		EMSPANADITAS DE ENCOCCADO DE CAMARÓN			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
164	gr	Masa de Empanadas	Con un bolillo estirar la masa para porcionar con un corta		
100	ml	Aceite	Agregar el encocado de camarón frío a las empanadas		
100	gr	Encocado Camarón	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
84	ml	Salsa Verde	Pasar la brocha por el contorno de la empanada, cerrarla		
			Almacenar o refrigerarla.		
			Llevar a fritura profunda por 5 min.		
			Ecurrir el aceite de las empanadas y servir		
448	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	112	
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Dejar enfriar el estofado para agregar el relleno a las empanadas					

uolb UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
SALSA ROSADA					
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	2 ^{pax}				
PE SO * PAX	63,5 ^{gr}				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Boul, cernidor, batidor de mano, pozuelo.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
50	gr	Mayonesa	2,22	\$ 0,11	De una naranja se obtiene 60 ml.
40	gr	Naranja	1,48	\$ 0,12	
20	ml	Ketchup	3,02	\$ 0,06	
5	gr	Pimientos rojos	3,08	\$ 0,02	
5	gr	Pimiento verde	1,99	\$ 0,01	
5	gr	Cebolla perla	2,73	\$ 0,01	
2	gr	sal	0,5	\$ 0,00	
127	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,33	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En un boul incorporar la mayonesa			
		Agregar el jugo de naranja y el ketchup			
		Picar los pimiento y la cebolla en fine brunoise			
		Agregar la sal y mezclar con los vegetales			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por Diana Pallo	
MANO Alfresco		SALSA ROSADA			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	2
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
50	gr	Mayonesa	En un boul incorporar la mayonesa		
40	ml	Naranja	Agregar el jugo de naranja y el ketchup		
20	ml	Ketchup	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
5	gr	Pimientos rojos	la cebolla perla		
5	gr	Pimiento verde	Agregar sal		
5	gr	Cebolla perla			
2	gr	sal			
127	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	64
NOTA			FOTOGRAFÍA		
El zumo de una naranja da 60 ml					


		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
SALSA VERDE					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		2 pax			
PESO * PAX		49,5 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Licuadora, exprimidor, pozuelo.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
60	ml	Mayonesa	2,22	\$ 0,13	Un limón meyer 30 gr
3	gr	Ajo	3,5	\$ 0,01	
20	gr	Culantro	1,01	\$ 0,02	
1	gr	Sal	0,5	\$ 0,00	
15	gr	Limón meyer	0,76	\$ 0,01	
99	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,18	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Incorporar la mayonesa en la licuadora			
		Agregar el ajo y culantro.			
		Agregar sal y medio el zumo de limón			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por Diana Pallo	

		SALSA VERDE			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	2
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	ml	Mayonesa	Incorporar la mayonesa en la licuadora		
3	gr	Ajo	Agregar el ajo		
20	gr	Culantro	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
1	gr	Sal	Agregar sal y medio el zumo de limón		
15	ml	Limón meyer			
99	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	50
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Servir en un salsero pequeño					
El zumo de un limón pequeño es de 10 ml					



ALIMENTOS Y BEBIDAS

PAPITAS RELLENAS

GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		4 pax			
PE SO * PAX		143,5 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Olla, cuchara, cuchillo, tabla, pozuolo			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	CO STO U	OB SERVACIONES
320	gr	Papa leona	1,2	\$ 0,38	La papa es semi rellena
6	gr	Sal	0,5	\$ 0,00	se debe sacar un poco
10	gr	Champiñones	3,02	\$ 0,03	de almidón de la papa
5	gr	Cebolla perla	2,73	\$ 0,01	ya cocida.
20	gr	Jamón	7,15	\$ 0,14	
5	gr	Pimiento verde	1,99	\$ 0,01	
5	gr	Pimiento rojo	3,08	\$ 0,02	
5	gr	Mantequilla	5,6	\$ 0,03	
89	ml	Salsa verde	1,81	\$ 0,16	
109	ml	Salsa agridulce	1,28	\$ 0,14	
574	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,93	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Lavar las papas y poner en un olla .			
		Cocinar las papas con sal.			
		Una vez listas las papas cortar en la mitad			
		Con una cuchara sacar la parte del almidón de la papa cocinada			
		Cortar los champiñones, cebolla, pimiento rojo, jamón en corte brunoisse			
		Saltear en el wook			
		Incorporar los vegetales con la salsa verde y mezclar en un pozuolo			
		Servir en un pozuolo salsa agridulce			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo	Supervisado Por:		Diana Pallo





PAPITAS RELLENAS

		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
320	gr	Papa leona	Lavar las papas y poner en un olla .		
6	gr	Sal	Cocinar las papas con sal.		
10	gr	Champiñones	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
5	gr	Cebolla perla	Con una cuchara sacar la parte interior		
20	gr	Jamón	de la papa cocinada.		
89	ml	Salsa verde	Cortar los champiñones, cebolla, jamón en		
109	ml	Salsa agridulce	corte brunoisse y saltear en el wook		
5	gr	Mantequilla	Poner los vegetales con la salsa verde y		
5	gr	Pimiento rojo	mezclar.		
5	gr	Pimiento verde	Servir en un pozuolo salsa agridulce.		
574	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	144
NOTA			FOTOGRAFÍA		
No se debe sacar mucha corteza de la papa, pues solo es semirellena					
Se usa una hoja de jamón					
se puede tener una previa preparac de las papas solo coccionandolas					



FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS
PAPAS CON SALSA DE QUESO PICANTE

GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		2 pax			
PESO * PAX		164 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, tabla, sartén, batidor de mano, plato mediano			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
200	gr	Papa leona	1,2	\$ 0,24	Se servira 5 unidades de papas partidas en mitades
60	gr	Queso Tierno	3,6	\$ 0,22	
30	ml	Leche	0,85	\$ 0,03	
5	gr	Ají	0,9	\$ 0,00	
1	gr	Culantro	1,1	\$ 0,00	
20	gr	Champiñones	5	\$ 0,10	
2	gr	Sal	0,5	\$ 0,00	
10	gr	Mantequilla	5,6	\$ 0,06	
328	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,64	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Cocinar la papa con sal.			
		Realizar una salsa de que queso.			
		Poner en un vaso de licuadora el queso y leche			
		Agregar el ají en fine brunoisse, sal.			
		Poner en un posuelo la salsa			
		Precalentar una sartén, agregar mantequilla			
		Cortar los champiñones en slice, saltear en la sartén			
Incorporar los champiñones y el culantro a la salsa.					
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por Diana Pallo	

		PAPAS CON QUESO SALSA DE QUESO PICANTE			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
200	gr	Papa leona	Cocinar la papa con sal		
60	gr	Queso Tierno	Realizar una salsa de queso		
30	ml	Leche	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
5	gr	Ají	Agregar ají en fine brunoisse, sal		
1	gr	Culantro	Poner en un posuelo la salsa		
20	gr	Champiñones	Precalentar una sartén, agregar mantequilla		
2	gr	Sal	Cortar champiñones en slice, saltear		
10	gr	Mantequilla	Incorporar los champiños y el culantro en la salsa		
328	gr	PESO DEL PLATO		PESO* PAX	82
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Se servira 5 unidades de papas partidas en mitades					



FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS

ROLLITOS DE JAMÓN

GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	4 pax				
PESO * PAX	87 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Tabla, cuchillo, bolillo, cuchara para untar.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OB SERVACIONES
120	gr	Pan tajado	2,76	\$ 0,33	Variación de salsa por
40	gr	Jamón	7,15	\$ 0,29	mayonesa
70	gr	Queso Fresco Cremoso	6,1	\$ 0,43	Peso de pan 30 gr
50	ml	Salsa rosada	2,5	\$ 0,13	Usar 4 tajás de pan.
60	ml	Salsa verde	1,81	\$ 0,11	
8	gr	Pasas Negras	3,1	\$ 0,02	
348	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,30	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	Tomar el pan tajado, poner sobre una tabla				
	Cortar los borde del pan				
	Con un bolillo estirar las rodajas de pan				
	Juntar las rodajas y untar salsa rosada				
	Agregar el jamón y queso previamente rayado				
	Envolver el pan y luego cortar en cilindros				
	Una vez listos poner sobre el pan un poco de Salsa verde y sobre la misma una pasa.				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:	Diana Pallo		Supervisado Por:	Diana Pallo	



ROLLITOS DE JAMÓN

		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
120	gr	Pan tajado	Tomar el pan tajado, poner sobre una tabla		
40	gr	Jamón	Cortar los borde del pan		
70	gr	Queso Feresco Cr.	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
50	ml	Salsa rosada	Juntar las rodajas y untar salsa rosada		
60	ml	Salsa verde	Agregar el jamón y queso previamente rayado		
8	gr	Pasas Negras	Envolver el pan y luego cortar en cilindros		
			Una vez listos poner sobre el pan un poco de salsa verde y sobre la misma una pasa.		
348	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	87
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Variacion de salsas para untar el pan, como la mayonesa.					
Peso de pan 30 gr					
Usar 4 tajás de pan					

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
MONTADITO DE GUACAMOLE CON JAMÓN					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		4 pax			
PE SO * PAX		62,5 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, tabla, cuchara, pita mediano, pozuelo.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
90	gr	Pan tajado	2,76	\$ 0,25	Por 3 rodajas de pan, 12 u
8	gr	Mantequilla	5,6	\$ 0,04	División triangular en el pan
3	gr	Ajo	3,5	\$ 0,01	
1	gr	Culantro	1,1	\$ 0,00	
100	gr	Guacamole	1,82	\$ 0,18	
40	gr	Jamón	\$ 7,15	\$ 0,29	
8	gr	Pasas	\$ 3,10	\$ 0,02	
250	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,80	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Cortar los fillos del pan para luego cortarlos			
		Por cada rodaja sacar 4 porciones triangulares			
		En un recipiente mezclar la mantequilla, ajo.			
		Untar la mantequilla y ajo en el pan			
		Enviar el pan al horno por 5min			
		Incorporar incorporar jamón en juliana al guacamole			
		Agregar una pasa por cada porción			
		Finalmente adicionar culantro picado finamente sobre las porciones			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	
		MONTADITO DE GUACAMOLE CON JAMÓN			
		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
90	gr	Pan tajado	Cortar los fillos del pan para luego cortarlos		
8	gr	Mantequilla	Por cada rodaja sacar 4 porciones triangulares		
3	gr	Ajo	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
1	gr	Culantro	Untar la mantequilla y ajo en el pan		
100	gr	Guacamole	Enviar el pan al horno por 5min		
40	gr	Jamón	Incorporar incorporar jamón en juliana al guacamole		
8	gr	Pasas	Agregar una pasa por cada porción		
			Finalmente adicionar culantro picado finamente		
250	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	63
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Con tres rodajas de pan van a dar 12 unidades					
División triangular en el pan					



FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS




TAPADITO DE ATÚN



GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	4 pax				
PESO * PAX	73,5 gr				
ELABORADO POR:	Diana Fallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, cuchara, olla, boul, tenedor, pozuelo, plato mediano.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
60	gr	Pan tajado	\$ 2,76	\$ 0,17	El huevo debe perderse
5	gr	Mantequilla	\$ 5,60	\$ 0,03	visualmente en la mezcla
3	gr	Ajo	\$ 3,50	\$ 0,01	División triangular en el pan
50	gr	Atún	\$ 8,50	\$ 0,43	
60	gr	Huevo	\$ 2,00	\$ 0,12	
35	gr	Jamón	\$ 7,15	\$ 0,25	
30	ml	Salsa Rosada	\$ 1,28	\$ 0,04	
1	gr	Culantro	\$ 1,10	\$ 0,00	
50	gr	Salsa verde	\$ 0,50	\$ 0,03	
294	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,06	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Cortar los fillos del pan para luego cortarlos			
		Por cada rodaja sacar 4 porciones triangulares			
		En un posuelo adicionar mantequilla y ajo.			
		Untar la mantequilla y ajo sobre cada pan			
		Enviar los panes al horno por 5min			
		Cocinar por 15 min un huevo, para obtener una consistencia dura.			
		Cortar en fine brunoise, abrir la lata de atún y retirar el aceite			
		En un boul aplastarlo, agregar culantro, huevo duro, el jamón debe estar cortado en brunoise			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:		Diana Fallo	



TAPADITO DE ATÚN


		PICADA	CALIENTE	# PAX	4
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	gr	Pan tajado	Cortar los fillos del pan para luego cortarlos		
5	gr	Mantequilla	Por cada rodaja sacar 4 porciones triangulares		
3	gr	Ajo	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
50	gr	Atún	Untar la mantequilla y ajo sobre cada pan		
60	gr	Huevo	Enviar los panes al horno por 5min		
35	gr	Jamón	Cocinar por 15 min un huevo para obtener una consistencia dura. Cortar en fine brunoise		
30	gr	Salsa Rosada	Abrir la lata de atún y retirar todo el aceite de		
1	gr	Culantro	concerba, en un boul aplastarlo, agregar		
50	ml	Salsa verde	culantro, huevo, el jamón cortado en brunoise		
			Servir con salsa verde en un pozuelo.		
294	gr	PE SO DEL PLATO	PE SO*PAX	74	
NOTA			FOTOGRAFÍA		
El huevo duro debe perderse en la mezcla.					
Corte triangular de los panes.					

uob UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS CHICHA DE ARRÓZ			
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	150 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, cuchara, olla, bouls, colador, jarra.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
32	gr	Arroz	1,16	\$ 0,04	Conservación de 2 días luego
70	ml	Agua	1	\$ 0,07	se empieza a fermentar.
15	gr	Cáscara de piña	0,39	\$ 0,01	A los 5 días tiene grado
1	gr	Hoja de naranja	0,75	\$ 0,00	alcoholico por su fermentación.
1	gr	Cedrón	0,75	\$ 0,00	Almacenarlo en una olla de
1	gr	Hierva luisa	0,75	\$ 0,00	barro.
30	gr	Panela	2,43	\$ 0,07	Porcentaje de merma de la piña es de 45%.
150	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,19	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Remojar el arroz en 4 l de agua durante una hora			
		Cocinar el arroz en la misma agua que se remojo por 20 min .			
		Incorporar las hiervas aromáticas y panelas por 10 min			
		Dejar hervir durante 45 min y colar			
		Cemir y reservar el liquido.			
		Incorporar la chicha en el vaso tumbler			
		Decorar con rodaja pequeña de piña.			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por Diana Pallo	
MANO Augusto		CHICHA DE ARRÓZ			
CANT.	U.	INGREDIENTES	FRÍA- FERMENTADA	# PAX	1
32	gr	Arroz	Remojar el arroz en 4 l de agua durante una hora		
70	ml	Agua	Cocinar el arroz en la misma agua que se remojo		
15	gr	Cascara de piña	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
1	gr	Hoja de naranja	las hiervas aromaticas y panelas por 10 min.		
1	gr	Cedrón	Cemir y reservar el liquido		
1	gr	Hierva luisa	Incorporar la chicha en el vaso tumbler		
30	gr	Panela	Decorar con rodaja pequeña de piña		
150	ml	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	150
NOTA		FOTOGRAFÍA			
Para dejar madurar la chicha se debe mantener en una olla de barro por mas de tres días.		 			
		Beverage Glass (Tumbler)			

wda		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS CHICHA DE JORA			
GENERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	250 gr				
ELABORADO POR:	Diana Palib				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, cuchara o la, recipiente de barro.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
15	gr	Harina de jora	0.97	\$ 0.01	Conservación de mas de 3
150	ml	Agua	1	\$ 0.15	días empieza a madurar.
30	gr	Piña	0.87	\$ 0.03	A los 5 días tiene grado
20	gr	Naranja	2.48	\$ 0.05	alcoholico por su fermentación.
1	gr	Hierba Luisa	0.75	\$ 0.00	
1	gr	Clavo de olor	18.38	\$ 0.02	
30	gr	Panela	2.43	\$ 0.07	
1	gr	Cedron	0.75	\$ 0.00	
2	gr	Anís estrellado	8.8	\$ 0.02	
250	gr	VALOR TOTAL		\$ 0.35	
FOTOGRAFIA		PROCEDIMIENTO			
		<p>Hervir agua en una olla con hierba luisa, clavo de olor, cáscara de naranja, panela, cedrón, anís y naranja. Luego colarlo.</p> <p>Agregar la harina de maíz disuelta en agua fría.</p> <p>Dejar hervir durante 45 min y colar.</p> <p>Colar en un recipiente de barro y dejar reposar por 3 días para que empiece a madurar.</p> <p>Decorar el vaso tumbler con azúcar roja e incorporar la chicha en el vaso.</p>			
		Enviado Por:			
		Entregado Por:		Recibido Por:	
		Autorizado Por:		Supervisado Por:	
		Diana Palib		Diana Palib	
MANO		CHICHA DE JORA			
BEBIDA		FRÍA- FERMENTADA	# PAX	1	
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
15	gr	Harina de jora	Hervir agua en una olla con hierba luisa, clavo		
150	ml	Agua	de olor, cáscara de naranja, canela, panela,		
30	gr	Piña	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
20	gr	naranja	Agregar la harina de maíz disuelta en agua fría		
1	gr	Hierba Luisa	Dejar hervir durante 45 minutos y colar		
1	gr	Clavo de olor	Colar en un recipiente de barro y dejar reposar		
30	gr	Panela	por 3 días para que empiece a madurar.		
1	gr	Cedron	Decorar el vaso tumbler con azúcar roja e		
2	gr	Anís estrellado	incorporar la chicha en el vaso.		
250	ml	PE SO DEL PLATO		PE SO* PAX	250
NOTA			FOTOGRAFIA		
<p>Cuando se conserva por 3 días la chicha esta tierna y pasado dichos días es decir 5 esta madura y se vuelve alcoholico. Hay que curar previamente la olla de barro en el cual se conserva</p>					

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
CHICHA HUEVONA					
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	2 pax				
PE SO * PAX	115 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, licuadora, vaso glass.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
80	ml	Chicha de Jora	0,35	\$ 0,03	La base de la chicha huevona es la chicha de jora fermentada o madura
60	gr	Huevo	2	\$ 0,12	
30	gr	Naranja	2,48	\$ 0,07	
30	gr	Azúcar	0,86	\$ 0,03	
30	ml	Aqua Ardiente	19,07	\$ 0,76	
230	ml	VALOR TOTAL		\$ 1,01	
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO		
			En vaso de licuadora agregar la chicha de jora, naranja, azúcar y el agua ardiente, huevo.		
			En vaso pilsener agregar la mezcla de la licuadora Decorar con una frutilla sin corteza cortar en la punta horizontalmente e insertar en el vaso.		
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por: Diana Pallo			Supervisado Por: Diana Pallo		

		CHICHA HUEVONA			
		BEBIDA	FRÍA- FERMENTADA	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
80	ml	Chicha de Jora	En vaso de licuador agregar la chicha de jora,		
60	gr	Huevo	naranja, azúcar, y el agua ardiente, huevo.		
30	gr	Naranja	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
30	gr	Azúcar	licuadora.		
30	ml	Agua Ardiente	Decorar con una frutilla sin corteza cortar en la		
			punta horizontalmente e insertar en el vaso.		
230	ml	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	230
NOTA			FOTOGRAFÍA		
La base de la chicha huevona es la chicha de jora fermentada o madura.			 		

wolo		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
CHUFLAY					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		1 pax			
PE SO * PAX		283 gr			
ELABORADO POR:		Diana Fallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, tabla, cucharas, olla, boul, tenedor, pozuelo, plato mediano.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
250	ml	Gaseosa Orangine	1,5	\$ 0,38	Se puede decorar con uvilla o con una uva para realzar el color visual de la bebida
30	ml	Aguardiente	19,07	\$ 0,78	
3	gr	Uvilla	5,82	\$ 0,02	
283	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,16	
FOTOGRAFIA		PROCEDIMIENTO			
		En una copa escarchar con azúcar			
		Agregar en un copa de agua, el agua ardiente y orangine			
		Escarchar la copa con azúcar amarilla y poner en el filo de la copa la uvilla.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Fallo		Supervisado Por Diana Fallo	

MANO		CHUFLIAY						
		BEBIDA	FRIA	# PAX	1			
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO					
250	ml	Gaseosa Orangine	En una copa escarchar con azúcar					
30	ml	Aguardiente	Agregar en un copa de agua, el agua ardiente					
3	gr	Uvilla	Incorporar en el licuado azúcar y por último poner en el filo de la copa la uvilla.					
283	ml	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	283			
NOTA			FOTOGRAFÍA					
Se puede decorar con uvilla o con una uva para realzar el color visual de la bebida			 					
						Wine Glass (White)		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS

MISTELA

GÉNERO	Picada Caliente
PORCIONES	1 pax
PESO * PAX	212 ml
ELABORADO POR:	Diana Fallo
FECHA:	05/02/2015

BATERIAS UTILES Cuchillo, tabla, cuchara, olla

CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
80	ml	Agua	1	\$ 0,08	La mistela es una bebida suave y se sirve con uvas para realzar el sabor de la bebida
30	gr	Azúcar	0,88	\$ 0,05	
1	gr	Canela en Rama	8	\$ 0,13	
1	gr	Hierba luisa	0,75	\$ 0,00	
30	ml	Agua Ardiente	19,07	\$ 0,78	
30	ml	Vino espumante	5,31	\$ 0,21	
20	gr	Uvas Negras	4,31	\$ 0,09	
20	gr	Frutillas	3,44	\$ 0,07	
212	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,40	

FOTOGRAFÍA



PROCEDIMIENTO

Incorporar en una olla agua, azúcar y dejar hervir.
Una vez que hierve agregar una rama de hierba luisa con la rama pequeña de canela.
Luego a la infusion incorporar el agua ardiente
En el vaso tumbler incorporar las uvas y fresas partidas en mitades, procedemos a incorporar toda la infusión con el agua ardiente y vino espumante.

Enviado Por:

Entregado Por:

Autorizado Por:

Diana Fallo

Recibido Por:

Supervisado Por Diana Fallo



MISTELA

BEBIDA		FRÍA	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	
80	ml	Agua	Incorporar en una olla agua, azúcar y dejar hervir	
30	gr	Azúcar	Una vez que hierve agregar una rama de hierba	
1	gr	Canela en rama	Incorporar en el licuado azúcar y por último	
1	gr	Hierba luisa	Luego a la infusion incorporar el agua ardiente	
30	ml	Agua Ardiente	En el vaso tumbler incorporar las uvas y fresas	
30	ml	Vino espumante	partidas en mitades, procedemos a incorporar	
20	gr	Uvas Negras	toda la infusión con el agua ardiente y vino	
20	gr	Frutillas	espumante	
212	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	212

NOTA



La mistela es una bebida suave y se sirve con uvas para realzar el sabor de la bebida




FOTOGRAFÍA






Beverage Glass (Tumbler)






		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
GUARAPO					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		1 ^{pax}			
PESO * PAX		143 ^{gr}			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Olla, botella esterilizada, vaso tumbler.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
100	ml	Caña de azúcar	4,7	\$ 0,47	Para conservar el jugo de caña
30	ml	Agua Ardiente	19,07	\$ 0,76	es importante, esterilizar una
5	gr	Pasas	3,02	\$ 0,02	botella para dejar conservar el
8	gr	Fresa	1,94	\$ 0,02	gurarapo.
					Refrigerar
143	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,26	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En una olla con abundante agua caliente dejar hervir.			
		luego sumergir la botella durante 10 min para esterilizarlo.			
		Tomar el jugo de caña y dejarlo hervir durante 3 min con agua ardiente			
		En la botella ya esterilizada agregar las pasas .			
		Incorporar el liquido de jugo de caña.			
		Para decorar escarchar azúcar roja y una fresa.			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por	Diana Pallo

		GUARAPO			
		BEBIDA	FRÍA- FERMENTADA	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
100	ml	Caña de azúcar	En una olla con abundante agua caliente		
30	gr	Agua Ardiente	dejar hervir, luego sumergir la botella durante		
5	gr	Pasas	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
8	gr	Fresa	Tomar el jugo de caña y dejarlo hervir durante		
			3 min con agua ardiente .		
			En la botella ya esterilizada agregar las pasas		
			y luego incorporar el liquido de jugo de caña.		
			Para decorar escarchar azúcar roja y una fresa		
143	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	143
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Para conservar el jugo de caña es importante, esterilizar una botella para dejar conservar el gurarapo.					
Refrigerar					
			 Beverage Glass (Tumbler)		

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS CANELAZO DE MARACUYÁ		
GÉNERO	Picada Caliente			
PORCIONES	1 pax			
PESO * PAX	279 ml			
ELABORADO POR:	Diana Fallo			
FECHA:	05/02/2015			
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, cuchara, olla, bowl, vasos irish coffe			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U
150	ml	Agua	1	\$ 0,15
6	gr	Canela	8	\$ 0,10
1	gr	Clavo de olor	18,38	\$ 0,31
30	gr	Azúcar	0,86	\$ 0,03
30	ml	Agua ardiente	19,07	\$ 0,76
60	ml	Maracuyá	1,45	\$ 0,09
1	gr	Piel de naranja	1,07	\$ 0,00
1	gr	Polvo de canela	12	\$ 0,01
279	gr	VALOR TOTAL	\$ 1,44	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO		
		En la licuadora obtener el zumo de maracuyá.		
		Agregar en una sartén la mitad de agua requerida, azúcar, maracuyá, cocinarla por 10 min.		
		En la olla incorporar el agua, canela, clavo de olor, piel de naranja, dejarlo hervir.		
		Mezclar el agua aromática con el culis de maracuyá		
		Decorar con polvo de canela		
		Escarchar el vaso irish coffee con azúcar roja		
		En el momento de servir agregar el agua ardiente.		
Enviado Por:				
Entregado Por:		Recibido Por:		
Autorizado Por:		Diana Fallo	Supervisado Por: Diana Fallo	






		CANELAZO DE MARACUYÁ		
CANT.	U.	INGREDIENTES	BEBIDA CALIENTE	# PAX
150	ml	Aqua		1
6	gr	Canela		
1	gr	Clavo de olor		
30	gr	Azúcar		
30	ml	Aqua ardiente		
60	ml	Maracuyá		
1	gr	Piel de naranja		
1	gr	Polvo de canela		
279	gr	PESO DEL PLATO	PE SO*PAX	279
NOTA		FOTOGRAFÍA		
Se escarcha el vaso para la presentación visual.		 		
El canelazo puede ser variante de acuerdo a la fruta que se proponga.				


wda		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS CANELAZO DE MORTIÑO			
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		1 pax			
PESO * PAX		169 gr			
ELABORADO POR:		Diana Fallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		sartén, olla, cuchara, plato para escarchar, vaso irish coffe			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
100	ml	Agua	1	\$ 0,10	Se escarcha el vaso para la presentación visual. A los 5 días tiene grado alcohólico por su fermentación. El canelazo puede ser variante de acuerdo a la fruta que se proponga
1	gr	Canela	8	\$ 0,02	
30	gr	Azúcar	0,86	\$ 0,43	
30	gr	Aguardiente	19,07	\$ 0,76	
5	gr	Mortiño	3	\$ 0,02	
3	gr	Uvilla	5,82	\$ 0,02	
169	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,34	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En una sartén realizar un culis de mortiño.			
		Agregar en una sartén la mitad de agua requerida, azúcar, mortiño, cocinarla por 10 min.			
		En la olla incorporar el agua, canela, clavo de olor, piel de naranja, dejarlo hervir			
		Mezclar el agua aromática con el culis de mortiño			
		Decorar con polvo de canela			
		Escarchar el vaso irish coffe con azúcar roja			
Enviado Por:		En el momento de servir agregar el agua ardiente.			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Fallo		Supervisado Por Diana Fallo	

MANO		CANELAZO DE MORTIÑO			
		BEBIDA	BEBIDA CALIENTE	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
100	ml	Agua	En una sartén realizar un culis de mortiño.		
1	gr	Canela	Agregar un la mitad de agua, azúcar y mortiño		
30	gr	Azúcar	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
30	gr	Aguardiente	de olor, piel de naranja, dejarlo hervir.		
5	gr	Mortiño	Mezclar el culis con el canelazo de mortiño		
3	gr	Uvilla	Decorar con polvo de canela		
			Escarchar el vaso Irish coffe con azúcar		
			amarilla.		
169	gr	PESO DEL PLATO		PE SO*PAX	169
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Este canelazo saldra a la venta cuando sea temporada de la fruta.			 		

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NARANJILLAZO					
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		1 ^{pax}			
PE SO * PAX		170 ^{gr}			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Cuchillo, tabla, cuchara, licuadora.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO U	OBSERVACIONES
60	qr	Naranja	2,48	\$ 0,15	El naranjillazo puede ser de naranja o naranjilla
50	ml	Jugo de Naranja	3,74	\$ 0,19	
30	qr	Azúcar	0,86	\$ 0,03	
30	ml	Aqua ardiente	19,07	\$ 0,76	
170	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,12	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En una licuadora incorporar la naranjilla con zumo de naranja.			
		Incorporar en el licuado azucar y por último agua ardiente			
		Aregar la mezcla en una copa de vino blanco			
		Decorar con una rebanada de naranja.			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	

		NARANJILLAZO			
		BEBIDA	FRÍA	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	gr	Naranja	En una licuadora incorporar la naranjilla con zumo de naranja. Incorporar en el licuado azúcar y por último agua ardiente. Aregar la mezcla en una copa de vino blanco Decorar con una rebanada de naranja.		
50	ml	Zumo de Naranja			
30	gr	Azúcar			
30	ml	Aqua ardiente			
170	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	170
NOTA			FOTOGRAFÍA		
El naranjillazo puede ser de naranjilla así como de naranja.			 		
			<small>Wine Glass (White)</small>		

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS TEQUILA SUNRISE			
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	295 gr				
ELABORADO POR:	Diana Fallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, cuchara, olla, bou, tenedor, pozuelo, plato mediano.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
60	ml	Tequila	4,7	\$ 0,28	Es importante que la granadina
100	ml	Jugo de Naranja	0,5	\$ 0,05	este liquida y que no este
10	ml	Granadina	4,6	\$ 0,05	es pesa para obtener el resultado
20	gr	Naranja rodaja	1,25	\$ 0,03	Un hielo pesa 25 gr.
5	gr	Cereza	7,24	\$ 0,04	
100	gr	Cubos de hielo	1,25	\$ 0,13	
295	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,56	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En un vaso high ball agregar hielos, la mitad del vaso pilsner Agregar el tequila sobre los hielos. Agregar el jugo de naranja en el vaso Incorporar un chorrito de granadina. Decorar con una rodaja de naranja y una cereza.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Fallo		Supervisado Por Diana Fallo	
		TEQUILA SUNRISE			
		COCTEL	FRÍO	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	ml	Tequila	En un vaso high ball agregar hielos, la mitad		
175	ml	Jugo de Naranja	del vaso pilsner		
15	ml	Granadina	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
100	gr	Hielo entero	Agregar el jugo de naranja en el vaso		
20	gr	Naranja	Incorporar un chorrito de granadina .		
5	gr	Cereza	Decorar con una rodaja de naranja y una		
			cereza		
375	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	375
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Es importante que la granadina este liquida y no tan espesa pues no se obtendría el resultado deseado			 		
			<small>Pilsner Glass (Standard)</small>		


ucla UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS MOJITO DE PIÑA			
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	322 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, cuchara, olla, boul, tenedor, pozuelo, plato mediano.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
15	gr	Limón	0,78	\$ 0,01	Mezclar con azúcar o sirope
2	gr	Menta	1	\$ 0,00	cada hielo pesa 25 gr.
60	gr	Piña	0,87	\$ 0,05	
30	gr	Azúcar	0,88	\$ 0,03	
40	ml	Zumo de piña	2,3	\$ 0,09	
30	ml	Sprite.	1,2	\$ 0,04	
45	ml	Ron Dorado	18,4	\$ 0,83	
100	gr	Hielo picado	1,25	\$ 0,13	
322	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,17	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En un vaso highball, poner en cuartos el limón y con la mano de un mortero, majar la menta, trozos de piña, y el azúcar.			
		Una vez machacados los ingredientes, incorporar 1 hielo picado, zumo de piña, sprite; hasta llenar el tope del vaso. Mezclar con una cucharilla Decorar con un piña en forma triangular, y una hoja de menta			
Enviado Por:		Recibido Por:			
Entregado Por:		Supervisado Por:		Diana Pallo	
Autorizado Por:		Diana Pallo			

San Andrés MANO Alfajete		MOJITO DE PIÑA			
		COCTEL	FRÍO	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
15	gr	Limón	En un vaso highball, poner en cuartos el limón y		
2	gr	Menta	con la mano de un mortero, majar la menta, los		
60	gr	Piña	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
30	gr	Azúcar	Una vez machacados los ingredientes, incorporar		
40	ml	Zumo de piña	el hielo picado, zumo de piña, sprite; hasta		
30	ml	Sprite.	llenar el tope del vaso, mezclar con una cucharilla		
45	ml	Ron Dorado	Decorar con un piña en forma triangular, y una		
100	gr	Hielo picado	hoja de menta.		
322	gr	PESO DEL PLATO		PE SO*PAX	322
NOTA		FOTOGRAFÍA			
Se puede remplazar el azúcar por sirope de azúcar.		 			
		Highball Glass (Tumbler)			





FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS


SIROPE

GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		1 pax			
PE SO * PAX		27,5 gr			
ELABORADO POR:		Diana Fallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIA S UTILES Cuchillo, tabla, vaso shot.					
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
7,5	ml	Tequila	18,4	\$ 0,14	Se realiza con una parte de agua y una media de azúcar. Esta preparacion es liquida, puede variar el espesor segun los gustos
15	ml	Sprite	1,2	\$ 0,02	
5	gr	Cáscara de Limón	0,8	\$ 0,00	
27,5	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,16	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Servir el tequila en el shot doble. Incorporar la cáscara de limón Luego llenar hasta el tope con sprite, dar un golpe y servir directamente al cliente.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Fallo		Supervisado Por Diana Fallo	






MUPPETS

COCTEL		FRÍO	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	
7,5	ml	Tequila	Servir el tequila en el shot doble.	
15	ml	Sprite	Incorporar la cáscara de limón	
5	gr	Limón	Incorporar en el licuado azúcar y por último golpe y servir al cliente.	
27,5	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX 28
NOTA		FOTOGRAFÍA		
Este shot se debe servir y tomar inmediatamente.		 		
		Shooters Glass (Double)		

wols UNIVERSIDAD DE LOS ANDES		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
CUBA LIBRE					
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PE SO * PAX	265 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Hielera, cuchillo, sorbete, vaso.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
45	ml	Ron	10,55	\$ 0,63	El ron puede variar en rubio o
15	ml	Zumo de limón	0,76	\$ 0,01	blanco
30	gr	Cuartos de limón	0,76	\$ 0,02	
100	ml	Top de coca cola	1,5	\$ 0,15	
75	gr	Hielos enteros	1,25	\$ 0,09	
265	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,91	
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO		
		En el vaso tumbler, incorporar hielos enteros. Incorporar las rodajas de limón. Agregar el ro y coca cola hasta el tope. Mezclar con una cucharilla de coctel			
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por: Diana Pallo			Supervisado Por: Diana Pallo		

MANO Agua		CUBA LIBRE			
		COCTEL	FRÍO	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
45	ml	Ron	En el vaso tumbler, incorporar hielos enteros.		
15	ml	Zumo de limón	Incorporar las rodajas de limón.		
30	gr	Cuartos de limón	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
100	ml	Top de coca cola	Mezclar con una cucharilla de coctel		
75	gr	Hielos enteros			
265	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	265	
NOTA			FOTOGRAFÍA		
El ron puede variar en rubio o blanco.			 		

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS DAIQUIRI DE DE FRUTILLA			
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	247,5 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, cuchara, licuadora, vaso hurrican, sorbete				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
45	ml	Ron	10,55	\$ 0,63	Se realiza con una parte de agua y una media de azúcar.
30	ml	Zumo de limón	0,76	\$ 0,05	
30	ml	Triple sec	9,6	\$ 0,38	Esta preparacion es liquida, puede variar el espesor segun los gustos
7,5	ml	Granadina	4,6	\$ 0,03	
50	gr	Frutilla	1,45	\$ 0,07	
80	gr	Hielo picado	1,25	\$ 0,10	
5	gr	Cáscara de Limón	0,6	\$ 0,00	
247,5	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,27	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	Refrigerar el vaso urricane durante unos 5 min.				
	En el vaso de licuadora incorporar el ron, zumo de limón, triple sec., granadina, frutilla, hielo picado.				
	Luego de licuarlo, agregar en el vaso				
	Incorporar pulpa de la granadilla				
	Decorar con una rodaja de limón.				
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:	Diana Pallo			Supervisado Por:	Diana Pallo
		DAIQUIRI DE DE FRUTILLA			
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	# PAX	1
45	ml	Ron	Refrigerar el vaso pilsener durante unos 5 min.		
30	ml	Zumo de limón	En el vaso de licuadora incorporar el ron, zumo		
30	ml	Triple sec	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
7,5	ml	Granadina	hielo picado.		
50	gr	Frutilla	Luego de licuarlo, agregar en el vaso hurricane		
80	gr	Hielo picado	Incorporar pulpa de la granadilla		
5	gr	Cáscara de limón	Decorar con una rodaja de limón.		
247,5	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	248
NOTA			FOTOGRAFÍA		
En lugar del triple sec, se puede añadir un licor de fresa			 		

udla UNIVERSIDAD DE LOS ANDES		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
		COLLINS FRAMBUESA y MORA			
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	246 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Exprimidor,hielera, vaso tumbler				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
45	ml	Gean	2,3	\$ 0,14	Se realiza con una parte de agua y una media de azúcar.
15	gr	Frambuesa	18,3	\$ 0,27	
10	gr	Mora	6,85	\$ 0,07	Esta preparacion es liquida,
15	ml	Jugo de limón	0,85	\$ 0,01	puede variar el espesor segun.
1	gr	Menta	1	\$ 0,00	los gustos
40	ml	sprite	1,2	\$ 0,19	
20	ml	Granadina	2,3	\$ 0,18	
100	gr	Hielo entero	1,25	\$ 0,13	
246	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,00	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En un vaso tumbler agregar un chorrito de granadina y con la mano de un mortero machar los frutos			
		Añadir gin, jugo de limón, sprite			
		Para decorar con una frambuesa, mora, y menta			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por Diana Pallo	
MANO ALICATA		COLLINS FRAMBUESA y MORA			
		COCTEL	FRÍO	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
45	ml	Gean	En un vaso tumbler agregar un chorrito de		
15	gr	Frambuesa	granadina y con la mano de un mortero machar		
10	gr	Mora	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
15	ml	Jugo de limón	Añadir gin, jugo de limón, sprite.		
1	gr	Menta	Para decorar con una frambuesa, mora,		
100	gr	Hielo entero	y menta.		
20	20	Granadina			
40	ml	sprite			
246	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	246
NOTA			FOTOGRAFÍA		
En el momento de machar, no aplastar demasiado los frutos.			 		
			Beverage Glass (Tumbler)		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS

COCTEL MITAD DEL MUNDO - DUENDE DE LA LOMA.G

GÉNERO	Picada Caliente
PORCIONES	1 pax
PE SO * PAX	266 gr
ELABORADO POR:	Diana Pallo
FECHA:	05/02/2015

BATERIAS UTILES Cuchillo, tabla, licuadora, vaso tumbler

CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
40	ml	Agua	1	\$ 0,04	Mezclar con azúcar o sirope
80	gr	Maracuyá	1,45	\$ 0,12	
30	gr	Piña	0,87	\$ 0,03	
50	gr	Azúcar	0,86	\$ 0,04	
30	ml	Aguardiente	19,07	\$ 0,76	
30	ml	Licor de Menta	9,03	\$ 0,36	
5	gr	Uva	4,31	\$ 0,02	
1	gr	Hoja de menta	1	\$ 0,00	
266	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,37	

FOTOGRAFÍA



PROCEDIMIENTO

En una licuadora agregar: agua, azúcar, piña.
Una vez obtenida esta mezcla incorporar hielos
Mientras se licua agregar el agua ardiente y la maracuya
Agregar la bebida en un vaso highball y agregar en el vaso el licor de menta

Enviado Por:		Recibido Por:	
Entregado Por:		Supervisado Por:	Diana Pallo
Autorizado Por:	Diana Pallo		



COCTEL MITAD DEL MUNDO - DUENDE DE LA LOMA.G

COCTEL		FRÍO	# PAX	2
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	
40	ml	Agua	En una licuadora agregar: agua, azúcar, piña.	
80	gr	Maracuyá	Una vez obtenida esta mezcla incorporar hielos	
30	gr	Piña	Incorporar en el licuado azúcar y por último maracuya.	
50	gr	Azucar		
30	ml	Aguardiente	Agregar la bebida en un vaso highball y agregar en el vaso el licor de menta	
30	ml	Licor de Menta		
5	gr	Uva	Decorar con una uva y hoja de menta	
1	gr	Hoja de menta		
226	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	113

NOTA

Es importante no licuar mucho la maracuya pues se hace demasiado ácido.

FOTOGRAFÍA




Highball Glass (Tumbler)





FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS

TRICOLOR - GALLITO DE LA CATEDRAL

GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	298 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIA S UTILES	Coctelera, hielera, licuadora, tabla, cuchillo				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
80	ml	Agua ardiente	19,07	\$ 1,53	Variación en la decoración con limón
80	gr	Maracuyá	1,45	\$ 0,12	
50	ml	Sirope	0,90	\$ 0,05	
25	ml	Jugo limón.	0,85	\$ 0,02	
8	gr	Frutilla	3,44	\$ 0,03	
75	gr	Hielo entero	1,25	\$ 0,09	
		Hielo picado			
298	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,83	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	En la coctelera agregar pocos cubos de hielo				
	Incorporar agua ardiente, sirope, granadilla, jugo de limón, agitar la coctelera.				
	Colar el coctel en la copa.				
	Incorporar hielo picado en la copa de martini				
Decorar con una frutilla, insertar en el filo de la copa					
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:	Diana Pallo		Supervisado Por	Diana Pallo	


		TRICOLOR - GALLITO DE LA CATEDRAL			
		COCTEL	FRÍO	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	ml	Agua ardiente	En la coctelera agregar pocos cubos de hielo		
80	gr	Maracuyá	Incorporar agua ardiente, sirope, granadilla,		
50	ml	Sirope	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
25	ml	Jugo limón.	Colar el coctel en la copa.		
8	gr	Frutilla	Incorporar hielo picado en la copa de martini		
75	gr	Hielo entero	Decorar con una frutilla, insertar en el filo de la		
		Hielo picado	copa.		
298	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	298	
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Variación en la decoración con limón			 		
			<p>Cocktail Glass (Martini)</p>		

uola		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS CAPA DEL ESTUDIANTE - MARGARITA BLUE			
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	220 gr				
ELABORADO POR:	Diana Fallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, plato para escarchar, coctelera.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
25	ml	Triple Sec	9,8	\$ 0,32	Mezclar con azúcar o sirope
30	ml	Tequila	18,4	\$ 0,74	
30	ml	Zumo de Limón	0,78	\$ 0,02	
45	ml	Blue Curacao	8,06	\$ 0,36	
5	ml	Sirope	0,9	\$ 0,00	
10	gr	limón	0,76	\$ 0,01	
75	gr	Hielo picado	1,25	\$ 0,09	
220	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,55	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Llevar al congelador la copa por unos 5 min.			
		En la coctelera incorporar triple sec, tequila, zumo de limón, un chorrito de sirope y blue curacao			
		Una vez fría la copa, escarchar con sal.			
		Agregar la mezcla de la coctelera.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Fallo		Supervisado Por Diana Fallo	


MANO		CAPA DEL ESTUDIANTE - MARGARITA BLUE			
		COCTEL	FRÍO	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
25	ml	Triple Sec	Llevar al congelador la copa por unos 5 min.		
30	ml	Tequila	En la coctelera incorporar triple sec		
30	ml	Zumo de Limón	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
45	ml	Blue Curacao	de sirope y blue curacao		
5	ml	Sirope	Una vez fría la copa, escarchar con sal.		
10	gr	limón	Agregar la mezcla de la coctelera.		
75	gr	Hielo picado			
220	gr	PESO DEL PLATO		PESO*PAX	220
NOTA			FOTOGRAFÍA		
La mezcla de las bebidas en la coctelera puede hacerse sin hielos, a su vez se agrega hielos a la copa.					
					



FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS
GALAXIA - DAMA CARRETERA

GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		1 pax			
PESO * PAX		275 gr			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIA S UTILES		Cuchillo, tabla, cuchara, licuadora, vaso hurricane.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
30	ml	Tequila-color purpura	18,4	\$ 0,74	Es importante usar la cucharilla
15	ml	Blue curacao	8,06	\$ 0,16	coctelera para que no sea una
15	ml	Granadina	4,8	\$ 0,07	mezcla uniforme.
10	ml	Jugo de limón	0,85	\$ 0,01	
7,5	ml	Vodka- color azul.	10,35	\$ 0,10	
7,5	ml	Triple sec	9,8	\$ 0,10	
15	ml	Blue curacao	8,06	\$ 0,16	
10	ml	Jugo de limón	0,85	\$ 0,01	
10	gr	Rodaja limón	0,78	\$ 0,01	
5	gr	Mora	6,85	\$ 0,03	
150	gr	Hielo	1,25	\$ 0,19	
275	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,57	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Escarchar con azucar roja, el vaso hurricane.			
		En el vaso de licuadora hacer la mezcla color purpura			
		Agregar tequila, blue curacao, granadina y limonada			
		Luego incorporar hielos a la mezcla para obtener el color purpura.			
		Para el color azul, agregar al vaso de licuadora, vodka, triple sec, blue curacao y limona.			
		Para agregar el vaso alternamos las mezclas con una cucharilla para cocteles.			
Finalmente insertar la rodaja de limón y una mora					
Enviado Por:					
Entregado Por:		Diana Pallo		Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	


		GALAXIA - DAMA CARRETERA						
		COCTEL	FRÍO	# PAX	1			
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO					
30	ml	Tequila-color purpura	Escarchar con azucar roja, el vaso hurricane.					
15	ml	Blue curacao	En el vaso de licuadora hacer la mezcla color purpura					
15	ml	Granadina	Incorporar en el licuado azúcar y por último					
10	ml	Jugo de limón	Luego incorporar hielos a la mezcla para obtener el					
7,5	ml	Vodka- color azul.	color purpura.					
7,5	ml	Triple sec	Para el color azul, agregar al vaso de licuadora, vodka					
15	ml	Blue curacao	triple sec, blue curacao y limona.					
10	ml	Jugo de limón	Para agregar el vaso alternamos las mezclas con una					
10	gr	Rodaja limón	cucharilla para cocteles.					
5	gr	Mora	Finalmente insertar la rodaja de limón y una mora					
150	gr	Hielo						
275	gr	PE SO DEL PLATO		PE SO*PAX	275			
NOTA			FOTOGRAFÍA					
<p>Es importante usar la cucharilla coctelera para que no sea una mezcla uniforme.</p>			 					
						Hurricane Glass		

wda		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
BRAIN HEMORRAGIE- CANTUNA					
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	32,5 gr				
ELABORADO POR:	Diana Fallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Vaso de shots				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
15	ml	Triple Sec	9,8	\$ 0,19	Se realiza con una parte de agua y una media de azúcar. Esta preparacion es liquida. puede variar el espesor segun los gustos
7,5	ml	Baileys	19,41	\$ 0,19	
5	ml	Blue Curacao	8,08	\$ 0,05	
5	ml	Granadina	4,8	\$ 0,02	
32,5	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,46	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En el shot, incorporar el triple sec.			
		Agregar baileys, luego blue curacao			
		Agregar unas gotas de blue curacao			
		Finalmente incorporar granadina.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Diana Fallo		Supervisado Por: Diana Fallo	

MANO		BRAIN HEMORRAGIE - CANTUÑA						
		SHOT	FRÍO	# PAX	1			
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO					
15	ml	Triple Sec	En el shot, incorporar el triple sec.					
7,5	ml	Baileys	Agregar baileys, luego blue curacao					
5	ml	Blue Curacao	Incorporar en el licuado azúcar y por último					
5	ml	Granadina	Finalmente incorporar granadina.					
32,5	gr	PESO DEL PLATO		PE SO*PAX	33			
NOTA			FOTOGRAFÍA					
Se debe dejar reposar por un minuto para que se dividan los licores.			 					
						Shooters Glass (Double)		



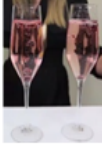
FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS
CHUPITO DE FUEGO-DIABLILLO



GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	30 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, cuchara, olla, bowl, tenedor, pozuero, plato mediano.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
15	ml	Vodka	10,35	\$ 0,21	Para beber cocteles con fuego
10	ml	Triple sec	9,8	\$ 0,13	es importante apagarlo para
5	ml	Granadina	4,8	\$ 0,02	ingerirlo, ya que puede causar quemaduras.
30	gr	VALOR TOTAL		\$ 0,36	
FOTOGRAFIA	PROCEDIMIENTO				
	Agregar el vodka hasta la mitad del shot Incorporar la otra mitar de triple sec Incorporar la granadina Encender con una fosforera la bebida. Poner un sorvete.				
Enviado Por:					Recibido Por:
Entregado Por:					Supervisado Por: Diana Pallo
Autorizado Por:	Diana Pallo				








CHUPITO DE FUEGO-DIABLILLO

CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO	# PAX	1
15	ml	Vodka	Agregar el vodka hasta la mitad del shot		
10	ml	Triple sec	Incorporar la otra mitar de triple sec		
5	ml	Granadina	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
			Encender con una fosforera la bebida.		
			Poner un sorvete.		
30	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	30	
NOTA			FOTOGRAFIA		
Para beber cocteles con fuego es importante apagarlo para ingerirlo, ya que puede causar quemaduras.					
			Shooters Glass (Double)		


wda UNIVERSIDAD DE LOS ANDES		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
LAVA LAMP - BELLA AURORA					
GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	1 pax				
PESO * PAX	112 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Copa de vino blanco				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
45	ml	Vodka	10,35	\$ 0.62	Mezclar con azúcar o sirope
5	ml	Granadine	4,6	\$ 0.02	
60	ml	Vino espumante	5,31	\$ 0.42	
2	gr	Pasas	3,1	\$ 0.01	
112	gr	VALOR TOTAL		\$ 1,08	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		Agregar en la copa de vino espumante y vodka			
		Un chorrito de granadina, mezclar con la cucharilla coctelera.			
		Agregar el vino, para culminar agregar las pasas			
Enviado Por:				Recibido Por:	
Entregado Por:				Supervisado Por: Diana Pallo	
Autorizado Por:		Diana Pallo			

MANO ALGUSTO		LAVA LAMP - BELLA AURORA			
		COCTEL	FRÍO	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
45	ml	Vodka	Agregar en la copa de vino espumante y vodka		
5	ml	Granadine	Un chorrito de granadina, mezclar con la		
60	ml	Vino espumante	Agregar el vino, para culminar agregar las pasas		
2	gr	Pasas			
112	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	112	
NOTA		FOTOGRAFÍA			
La granadina debe caer al fondo		 			
		<p style="text-align: center;">Wine Glass (White)</p>			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS SHOT MEDUSA - PADRE ALMEIDA			
GÉNERO		Picada Caliente			
PORCIONES		1 pax			
PESO * PAX		90 ml			
ELABORADO POR:		Diana Pallo			
FECHA:		05/02/2015			
BATERIAS UTILES		Sorbete, vaso para shots, cuchara.			
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
45	ml	Blue curacao	8,08	\$ 0,48	Mezclar con azucar o sirope
7,5	gr	Vodka	10,35	\$ 0,10	
30	ml	Sirope	0,9	\$ 0,03	
7,5	ml	Triple sec	9,6	\$ 0,10	
90	ml	VALOR TOTAL		\$ 0,71	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En el shot agregar blue curacao, luego el vodka y mezclarlo de forma vertical para formar una capa			
		Mezclar en otro shot el triple sec y el sirope			
		Agregar al shot de blue curacao			
		Con un sorbete agregar una gota de leche y poner en toda la mezcla de blue curacao			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:		Diana Pallo		Supervisado Por: Diana Pallo	
		SHOT MEDUSA - PADRE ALMEIDA			
		COCTEL	FRÍO	# PAX	1
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
45		Blue curacao	En el shot agregar blue curacao, luego el vodka y		
7,5		Vodka	mezclarlo de forma vertical para formar una capa		
30		Sirope	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
7,5		Triple sec	agregar al shot de blue curacao.		
			Con un sorbete agregar una gota de leche y poner		
			en toda la mezcla de blue curacao.		
90	gr	PESO DEL PLATO		PE SO*PAX	90
NOTA			FOTOGRAFÍA		
En lugar del triple sec intercambiar por absenta.			 		
			<small>Shooters Glass (Double)</small>		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS
MARIHUANA - CAJA RONCA


GÉNERO	Picada Caliente					
PORCIONES	6 pax					
PESO * PAX	151,17 gr					
ELABORADO POR:	Diana Fallo					
FECHA:	05/02/2015					
BATERIA S UTILES	Cuchillo, tabla, jarra de vidrio, helera, pecera.					
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES	
60	ml	Gean	14,65	\$ 1,17	Agregar los sorvetes para evitar que no beban directo del recipiente así evitar accidentes con el hielo seco.	
45	ml	Licor de menta	9,03	\$ 0,54		
45	ml	Ron rubio	18,4	\$ 1,10		
45	ml	Triple Sec	9,8	\$ 0,58		
90	ml	Blue Curacao	8,06	\$ 0,97		
90	ml	Jugo de Piña	2,3	\$ 0,21		
80	gr	Hielo Seco	1,8	\$ 0,13		
200	gr	Cubos de hielo	1,25	\$ 0,25		
50	gr	Rodajas de Naranja	3,74	\$ 0,19		
200	gr	Paletas de caramelo	3,8	\$ 0,76		
2	gr	Menta	1	\$ 0,00		
907	gr	VALOR TOTAL		\$ 5,90		
FOTOGRAFIA	PROCEDIMIENTO					
	<p>Agregar en una jarra de vidrio el gean, enseguida verter conjuntamente licor de menta, ron rubio, adicionar triple sec, blue curacao, jugo de piña. Mezclar</p> <p>En la pecera agregar hielo seco, menta</p> <p>Cubrir con unacapa de hielo normal.</p> <p>Incorporar las rodajas de naranja al contorno de los hielos</p> <p>Agregar la mezcla de la jarra de vidrio.</p> <p>Por último adicionar las paletas de caramelo.</p>					
Enviado Por:						
Entregado Por:			Recibido Por:			
Autorizado Por:	Diana Fallo		Supervisado Por:	Diana Fallo		

		MARIHUANA- CAJA RONCA			
		COCTEL	FRÍO	# PAX	6
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
60	ml	Gean	Agregar en una jarra de vidrio el gean, enseguida verter		
45	ml	Licor de menta	conjuntamente licor de menta, ron rubio, adicionar		
45	ml	Ron rubio	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
45	ml	Triple Sec	En la pecera agregar hielo seco, menta		
90	ml	Blue Curacao	Cubrir con unacapa de hielo normal.		
90	ml	Jugo de Piña	Incorporar las rodajas de naranja al contorno de los hielos		
80	gr	Hielo Seco	Agregar la mezcla de la jarra de vidrio.		
200	gr	Cubos de hielo	Por último adicionar las paletas de caramelo.		
50	gr	Rodajas de Naranja			
200	gr	Paletas de caramelo			
2	gr	Menta			
907	gr	PESO DEL PLATO	PESO*PAX	151	
NOTA			FOTOGRAFÍA		
<p>Agregar los sorvetes para evitar que no beban directo del recipiente así evitar accidentes con el hielo seco</p>			 		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA
ALIMENTOS Y BEBIDAS

MANO NEGRA

GÉNERO	Picada Caliente				
PORCIONES	8 pax				
PESO * PAX	125,625 gr				
ELABORADO POR:	Diana Pallo				
FECHA:	05/02/2015				
BATERIAS UTILES	Cuchillo, tabla, jarra de cristal, licuadora, helera, exprimidor, pecera.				
CANTIDAD	U.	INGREDIENTES	PRECIO L/KG	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
90	ml	Ron Rubio	18,4	\$ 2,21	Cubrir bien los hielos secos
60	ml	Gean	14,65	\$ 1,17	con la capa de los hielos
45	ml	Blue curacao	8,06	\$ 0,48	normales
150	gr	Zumo de Mora	6,85	\$ 1,03	
30	gr	Frambuesa	18,31	\$ 0,55	
25	gr	Frutilla	3,44	\$ 0,09	
5	gr	Hojas de Menta	1	\$ 0,01	
120	ml	Sirope	0,9	\$ 0,11	
90	ml	Jugo de naranja	1,33	\$ 0,12	
50	gr	Rodajas de Naranjas	3,74	\$ 0,19	
60	ml	Jugo de limón	0,85	\$ 0,05	
80	gr	Hielo secos	1,6	\$ 0,13	
200	gr	Hielo entero normal	1,25	\$ 0,25	
1005	gr	VALOR TOTAL		\$ 6,38	
FOTOGRAFÍA			PROCEDIMIENTO		
		<p>En un vaso de licuadora realizar el zumo de mora y sirope .</p> <p>En la licuadora agregar ron, gean, blue curacao, frambuesa , jugo de naranja, hojas de menta.</p> <p>Mezclar el zumo de mora con el batido de la licuadora</p> <p>Agregar hielo seco, incorporar la capa de hielo normal</p> <p>Decorar el contorno de la pecera con las rodajas de naranja.</p> <p>Incorporar el zumo de limón e insertar las frutillas en el borde de la pecera.</p>			
Enviado Por:		Recibido Por:			
Entregado Por:		Supervisado Por		Diana Pallo	
Autorizado Por:		Diana Pallo			



MANO NEGRA

		COCTEL	FRÍO	# PAX	8
CANT.	U.	INGREDIENTES	PROCEDIMIENTO		
90	ml	Ron Rubio	En un vaso de licuadora realizar el zumo de mora y		
60	ml	Gean	sirope .		
45	ml	Blue curacao	Incorporar en el licuado azúcar y por último		
150	gr	Zumo de Mora	frambuesa , jugo de naranja, hojas de menta.		
30	gr	Frambuesa	Mezclar el zumo de mora con el batido de la licuadora		
25	gr	Frutilla	Agregar hielo seco, incorporar la capa de hielo normal		
5	gr	Hojas de Menta	Decorar el contorno de la pecera con las rodajas de		
120	ml	Sirope	naranja .		
90	ml	Jugo de naranja	Incorporar el zumo de limón e insertar las frutillas		
50	gr	Rodajas de Naranjas	en el borde de la pecera.		
60	ml	Jugo de limón			
80	gr	Hielo secos			
200	gr	Hielo entero normal			
1005	gr	PE SO DE L PLATO	PESO*PAX	126	
NOTA			FOTOGRAFÍA		
Cubrir bien los hielos secos con la capa de los hielos normales			 		