



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CREACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING ENFOCADO EN LA NUTRICIÓN DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LA GUARDERÍA HAPPY KIDS UBICADA EN EL SECTOR DE LA PORTUGAL PASAJE LOS NARANJOS E10-01 Y AV. 6 DE DICIEMBRE.

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

Profesor Guía
Chef Gabriel Mena

Autor
Juan Sebastián Solano Viscarra

Año
2015

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los 2 Trabajos de Titulación”

Gabriel Mena
Especialista en creación de empresas
C.C. 1716376940

DECLARACIÓN DE AUTORIA DEL ESTUDIANTE

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

Juan Sebastián Solano Viscarra
C.C.1722947148

AGRADECIMIENTOS

Agradezco principalmente a mis padres Jorge Luis y Zandra por todo el apoyo que me han brindado a lo largo de toda mi vida, a mi esposa Valeria y a mi hija Isabella por estar ahí incondicionalmente apoyándome, a mis hermanas y amigos por su tiempo y paciencia, especialmente a mi gran amigo Lenin por su apoyo y su guía durante este largo camino

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de titulación a toda mi familia en especial a mis abuelos Raúl, Eladina, Livia y Miguel, también a mi hija Isabella y a mi compañera, amiga, esposa Valeria.

RESUMEN

Este plan de negocios consiste en la implantación de un servicio de catering nutricional que maneje altos estándares de calidad enfocándose en la nutrición de niños y niñas de 0 a 3 años de edad que se encuentren inscritos en la guardería Happy Kids y posteriormente expandir dicho servicio a nuevas guarderías y centros de desarrollo infantil dentro del Distrito Metropolitano de Quito, brindando una nueva experiencia a la hora de la comer para nuestras niñas y niños.

ABSTRACT

This business plan is the implementation of a catering service that handles nutritional quality standards focusing on the nutrition of children aged 0-3 years who enrolled in the kindergarten Happy Kids are and then expand that service new kindergartens and child development centers within the Metropolitan District of Quito , offering a new experience when the food for our children .

INDICE

RESUMEN EJECUTIVO	1
1.1. Introducción	1
1.2. Problema.....	1
1.3. Justificación	1
1.4. Objetivos	2
1.4.1. Objetivo General	2
1.4.2. Objetivos Específicos.....	2
2. Capítulo I -MARCO TEÓRICO-	4
2.1. Origen del Catering	4
2.1.1. Definición del Catering:.....	5
2.1.2. Clasificación del servicio de catering	5
2.1.3. Nutrición.....	7
2.1.4. Clasificación de la Nutrición	8
2.1.5. Nutrición infantil	8
2.2. Descripción del Negocio	11
2.2.1. Misión	11
2.2.2. Visión	11
2.3. Características del Negocio.....	12
2.3.1. Naturaleza del negocio	12
2.3.2. Localización	12
2.4. Análisis del entorno	13
2.4.1. Factores Económicos	13
2.4.2. Factores Normativos.....	15
2.5. Matriz FODA.....	16
2.5.1. Fortalezas	16
2.5.2. Oportunidades	17
2.5.3. Debilidades	17
2.5.4 Amenazas.....	17

3. Capítulo II -PLAN OPERTAIVO-	19
3.1. Fases de planificación	19
3.1.1. Plan técnico	19
3.1.1.1. Menú Nutricional	20
3.1.1.2. Recetas estándar	21
3.1.1.3. Cuadro de insumos y materia prima	22
3.1.1.4. Cuadro de tecnología y Equipamiento	24
3.1.1.5. Infraestructura Física	25
3.2. Diagrama de Macro- Proceso Actual	29
3.3. Plan de Organización y Recursos Humanos	30
3.3.1. Cargos	30
3.3.2. Inventario de Recursos Humanos	33
3.3.3. Organigrama de Cargos	34
3.3.4. Departamentos	34
4. Capítulo III - PLAN DE MERCADO-	36
4.1. Investigación de Mercado	36
4.1.1. Objetivo	36
4.1.4. Identificación y caracterización de la oferta	38
4.1.5. Instrumentos de recolección de la información	39
5. Capítulo IV -PLAN DE MARKETING-	47
5.1. Segmentación	47
5.2. Producto	47
5.2.1. Desarrollo del menú	48
5.3. Servicio	50
5.4. Marca	50
5.5. Estrategias de Marketing	51
5.5.1. Estrategia de Producto	51
5.5.2. Estrategia de Precio	51
5.5.3. Estrategia de promoción	51
5.5.4. Estrategia de distribución	51

8. Capítulo VII CONCLUSIONES Y

RECOMENDACIONES	56
8.1. Conclusiones.....	56
8.2. Recomendaciones	56
REFERENCIAS	57
ANEXOS	58

RESUMEN EJECUTIVO

1.1. Introducción

El plan de negocios para la creación de un servicio de catering nutricional para los niños y niñas de la guardería Happy Kids , constituye un proyecto específico, direccionado a concienciar sobre el aspecto nutricional que todos las niñas y niños de guarderías y centros de desarrollo infantil requieren. Especialmente la expuesta en este proyecto, focalizando en esta institución, el servicio de catering nutricional con el objetivo de conseguir un referente para los demás centros de desarrollo infantil, por cuanto se ha reemplazado la nutrición y alimentación de una edad fundamental que es la de 0 a 3 años, por comidas rápidas o chatarra, que han proliferado en estas últimas décadas.

1.2. Problema

Actualmente el índice de desnutrición infantil de niñas y niños menores de 5 años en el Ecuador oscilan entre el 15% y 25%, el gobierno ha realizado amplias campañas para disminuir este problema, no obstante este grave problema se percibe en diversos lugares, con específicas situaciones.

1.3. Justificación

En este proyecto, está inmersa directamente, la salud, el bienestar, el crecimiento físico e intelectual de esta población vulnerable en cuanto a nutrición se refiere, ya que no se ha prestado la atención necesaria en este proceso indispensable de alimentación. La base para este menú será la correcta combinación de las raciones para cada día, este será el aspecto fundamental a considerarse, tomando en cuenta que el país cuenta con todos los productos naturales para proceder a su preparación con todos los implementos y el cuidado que requiere. Los contactos con empresas que aprovisionarán la guardería con los alimentos adecuados, frescos, nutritivos,

sanos y los utensilios que se utilicen para trasladar los alimentos contarán con la seguridad del recipiente y seleccionado bajo los estándares y normas de control de calidad de catering.

La responsabilidad social, es la parte fundamental de este trabajo de investigación. Es decir, la ayuda que se pueda brindar a este grupo vulnerable, en cuanto a nutrición adecuada y precisa, de acuerdo con su edad 0 a 3 años, se refiere. Ya que para conquistar su buena salud, se debe elaborar un plan alimentario idóneo que cubra las necesidades nutricionales de esta población y del investigador que propuso este tema, a través de un diverso, agradable y atractivo recetario de menús para que los niños y niñas de guarderías, lo acepten y se desarrollen física e intelectualmente sin problemas. La muestra de esta población escogida, será la prueba para empezar una investigación que traerá buenas perspectivas, tanto en salud como en la satisfacción de las personas involucradas en este trabajo de investigación.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo General

Garantizar una nutrición adecuada a todos los niños y niñas de 0 a 3 años inscritos actualmente en la guardería Happy Kids tomando en cuenta todos los parámetros de salud y de calidad direccionada a través del plan de negocios de la creación de un servicio de catering nutricional para este establecimiento. De esta forma garantizar la salud y la buena nutrición de este sector tan vulnerable.

1.4.2. Objetivos Específicos

1. Garantizar una óptima nutrición a niñas y niños de 0 a 3 años en la guardería Happy Kids.

2. Consolidar una empresa que brinde un servicio de catering de primera calidad.
3. Expandir nuestro servicio hacia un nuevo mercado de centros infantiles y de este modo mejorar su nutrición.
4. Validar con la ayuda de expertos en gastronomía y en nutrición, menús infantiles, nutritivos y sanos que beneficien al desarrollo integral de todos los niños y niñas de este establecimiento

2. Capítulo I -MARCO TEÓRICO-

2.1. Origen del Catering

Se origina en China en el cuarto milenio A.C, donde se trataba de repartir comida sin ningún costo.

Roma utilizó este servicio para proveer a sus soldados alimentos, poco después también se propagó a los viajeros de diferentes rutas comerciales. Posteriormente, en la edad media, muchos monasterios lo ofrecían en las peregrinaciones de cristianos.

Esto se extendió en gran parte de Asia debido al abasto recorrido de la Ruta de la Seda y las Especias. Tiempo después, estos servicios comenzaron a ser pagados, ya que no solo entregaban alimentos, ahora también entregaban diferentes experiencias. Los griegos fueron los pioneros en entregar un servicio de catering de forma comercial. Más tarde, en el siglo XV pasó a ser un servicio muy conocido en Alemania.

En el siglo XIX, Alexis Soyer, utilizó una caldera para mantener la comida caliente. Los buques mercantiles fueron los primeros en utilizar un servicio de catering de manera oficial para alimentar a sus empleados. (grupocrisol, 2010).

2.1.1. Definición del Catering:

“Servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, trenes, colegios, etc.”.
Real Academia de la Lengua Española (Española, 2014)

Según el autor José Luis Sasmero Carrasco, el catering es un servicio privado dedicado a la preparación de todo tipo de alimentos y servicio a domicilio a los usuarios que paguen por este. Su objetivo principal, es movilizar un servicio completo y óptimo el cual cumpla con los requerimientos y las especificaciones requeridas por el cliente, ya sea en su domicilio o donde este solicite.

En la actualidad, varias empresas de catering ofrecen mucha más variedad y creatividad al momento de realizar eventos para sus usuarios, brindando nuevos, mejores y completos servicios.

Es posible definir cuáles pueden ser los posibles clientes que demanden un servicio de catering:

- -Hospitales o clínicas
- Colegios, universidades, institutos
- -Cafeterías
- Personas individuales o empresas
- Enfermos, personas mayores de edad, discapacitados.

(Carrasco, 2010).

2.1.2. Clasificación del servicio de catering

Dentro de la industria de alimentos y bebidas, existen distintos y muy amplios tipos de servicios que se ofrecen al cliente, como son:

Catering aperitivo: El desarrollo de éste ocurre en un tiempo muy corto, aproximadamente entre 15 a 35 minutos y se estima que cada persona consume de dos a tres bocados.

Catering cocktail: Esta se caracteriza por realizarse principalmente al medio día, aproximadamente de 11h00 a 13h00 pm y en la noche de 19h00 a 21h00 pm. Se prevé de 15 a 20 bocados por persona entre salados y dulces.

Catering recepción: Este tiene lugar a las 20h00 pm y su duración puede variar entre dos y media a tres horas. De igual manera, constituyen de 18 a 20 bocados de sal y de dulce por persona.

Catering recepción buffet: Este ofrece platos fríos, calientes y acompañantes. Su duración puede ser entre tres y cuatro horas y se lo realiza principalmente en la noche.

Catering recepción, comida o banquete: Este es un evento prolongado, su duración va de 6 a 8 horas, donde se procede aproximadamente a las 10 pm. Se estima entre 6 a 8 bocados por persona para la recepción, posteriormente se sirve la cena que está conformado por: entrada, plato principal, postre, servicio de café, brindis, mesa de dulce y culminación del evento.

Catering Desayuno de Trabajo: Se ofrecen dos tipos de desayuno: continental o americano y se prevé de 3 a 5 porciones por hora.

Catering Brunch: Es la integración del desayuno y el almuerzo, se sirve aproximadamente entre las 11h00 a 13h00 pm.

Catering Vernissage: Se desarrolla en lugares como galerías, museos, exposiciones de arte, entre otros. Se ofrece bebidas tipo vino, champagne y de 2 a 3 bocados por persona.

Catering vino de honor: Se ofrecen dulces y diferentes variedades de vino, entre 2 a 3 pm.

Catering coffee break: Se trata de un corte o recreo, su duración es de 15 a 30 minutos y se ofrece café, té jugos, bocaditos salados y dulces.”

(Conte, 2013).

2.1.3. Nutrición

“La nutrición es la ingesta de alimentos en relación con las necesidades dietéticas del organismo. Una buena nutrición (una dieta suficiente y equilibrada combinada con el ejercicio físico regular) es un elemento fundamental de la buena salud .Una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad.” Organización Mundial de la Salud (OMS, 2014)

La misma se refiere al proceso biológico por el cual organismos animales y vegetales absorben los nutrientes indispensables para su correcto funcionamiento, mantenimiento y de esta manera puede llevar a cabo todas sus funciones vitales, manteniendo el equilibrio homeostático de cada organismo.

Además conocemos como nutrición a la ciencia encargada de investigar la relación que existe entre lo que el hombre ingiere y las enfermedades relacionadas con el alimento. (Significados.com, 2014).

2.1.4. Clasificación de la Nutrición

Existen dos tipos de nutrición clasificadas biológicamente y son las siguientes:

NUTRICIÓN AUTÓTROFA:

El término autótrofa se deriva del griego que refiere a “que se alimenta por sí mismo”. Ésta nutrición es llevada a cabo por los seres vivos que pueden producir su propio alimento, estos organismos sintetizan sustancias necesarias para su metabolismo por medio de fluidos inorgánicos, además producen su propia masa celular por medio de dióxido de carbono y luz.

NUTRICIÓN HETERÓTROFA:

El término heterótrofo se deriva del griego que quiere decir “que se alimenta de otro”. Ésta nutrición se aplica a todos los seres vivos que necesitan de otros para subsistir, estos organismos necesitan alimentarse de sustancias que han sido sintetizadas por otros.

2.1.5. Nutrición infantil

Según la explicación del autor Manuel Hernández, el crecimiento es un rasgo que diferencia a una persona adulta de un niño. Consiste básicamente en el aumento de masa corporal acompañada de una remodelación morfológica y una maduración funcional; para que el cuerpo humano realice este cambio necesita de un aporte adicional de nutrientes esenciales y energía. (Rodríguez, 2001).

Por lo cual el proporcionar una alimentación adecuada es pilar fundamental para que las niñas y niños puedan desarrollarse de manera óptima. en un aspecto óptimo. Básicamente, el control de la dieta durante la infancia, inclusive desde el vientre de la madre, no solo se puede traducir en un buen

índice de acorde con su edad y complejidad; sino a su vez promueve el crecimiento cerebral el cual fomenta el desarrollo de aptitudes.

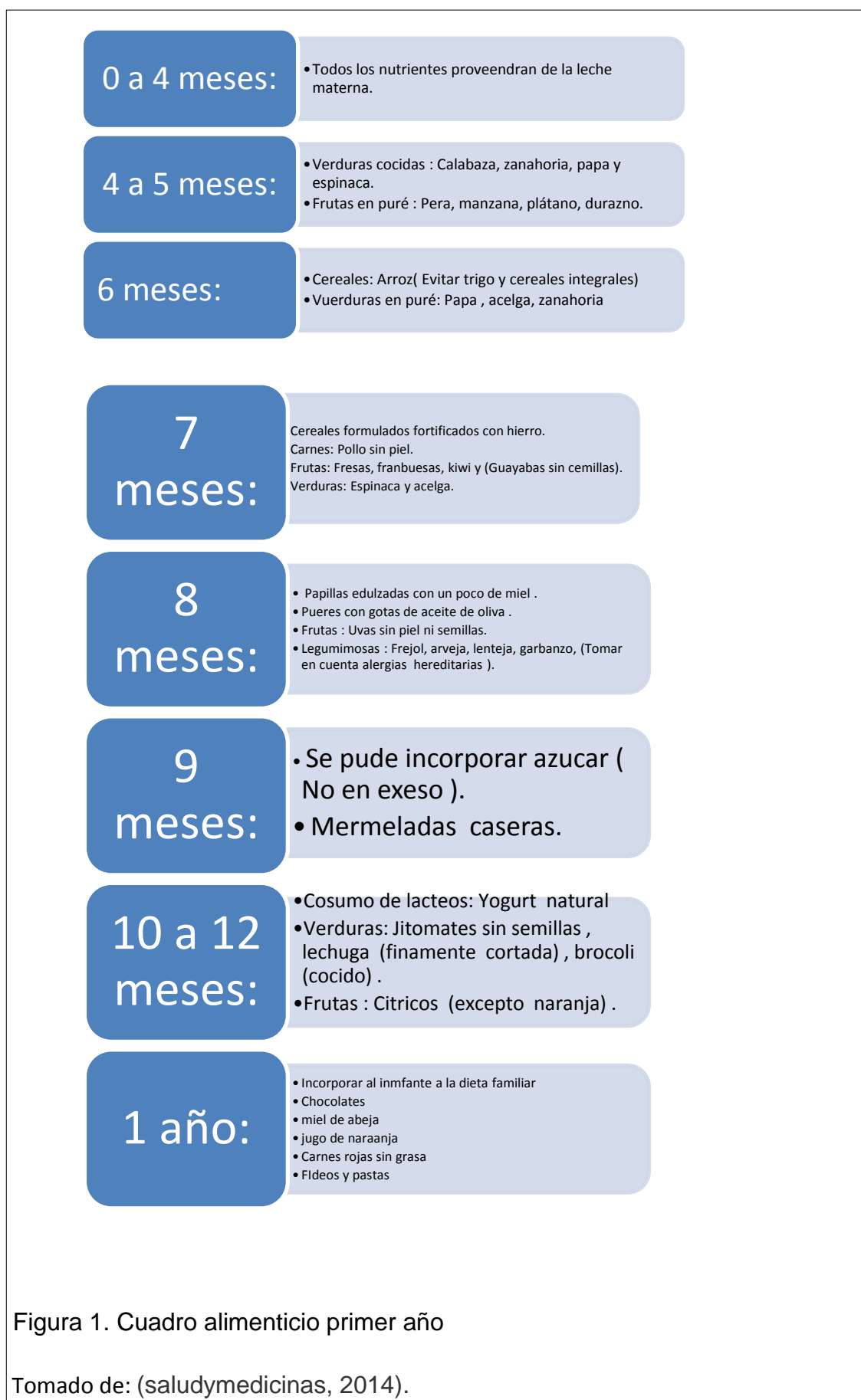
Al contrario, si un niño o niña no cuenta con el aporte de estos nutrientes esenciales durante sus primeros años de edad, se ve perjudicada su salud, su capacidad de comunicarse, aprender y sobre todo no puede desarrollar habilidades mentales indispensables para adaptarse a nuevos ambientes.

Como explica John Dobbing en su libro *Malnutrición y el Cerebro* “Las consecuencias más importantes de una nutrición insuficiente durante las fases iniciales del desarrollo temprano se ubican en las áreas cognoscitiva y del comportamiento. Se sabe que la desnutrición grave afecta seriamente al cerebro tanto anatómica como funcionalmente, pero existen dudas en cuanto a la desnutrición moderada”. (Dobbing, 1997, págs. 39-40)

La mal nutrición en las primeras etapas de la vida trae consecuencias nefastas para los niños y niñas.

Existen pautas iniciales que se deben tomar en cuenta para la incorporación paulatina de alimentos semisólidos en la dieta de los infantes durante su primer año de vida, esto se conoce como ablactación y se rige por parámetros.

Como explica el artículo *Nutrición Infantil*. Estos son los alimentos aptos para niños y niñas de 0 a 1 año de edad.



2.2. Descripción del Negocio

2.2.1. Misión

Constituirse como una empresa que ofrezca una amplia variedad de alimentos saludables que concuerde con la edad y los requerimientos de todos los niños inscritos en diferentes guarderías, en cuanto a variedad de menús tener en stock siempre alimentos para suplir las necesidades de los distintos establecimientos, en especial, la guardería Happy Kids, presentando innovaciones en el mercado a expandirse, la empresa se conformó para brindar una mejor alimentación y nutrición a los niños/as de nuestra ciudad ofreciendo diversos menús que cuenten con el balance nutricional adecuado correspondiente a cada edad.

El esfuerzo por posicionarse y el profesionalismo en la entrega de excelentes productos. Así como, la responsabilidad y el compromiso de los integrantes de la empresa para que su credibilidad no se pierda en el transcurso de la ejecución del proyecto, al contrario, fortaleciendo el crecimiento tanto del grupo humano como de su servicio.

2.2.2. Visión

Ser una empresa líder de catering en servicios gastronómicos para niños y niñas de guarderías, perfeccionando los controles y estándares de calidad y alcanzando un posicionamiento en los mercados, con un grupo humano de excelencia, conocedores de todos los aspectos que conciernen a este servicio. La expectativa para 5 años, consiste en manejar un mercado más amplio y extenso. No limitarnos a guarderías, sino también ubicarnos en colegios y centros de estimulación infantil, contando con un equipo de primera calidad tanto en el aspecto humano como técnico.

2.3. Características del Negocio

2.3.1. Naturaleza del negocio

Esta empresa de catering está direccionada a niños y niñas de guarderías, en especial de la guardería Happy Kids. Happy Food, se constituirá en una empresa de servicios para la nutrición de niños y niñas de 0 a 3 años, a través de la selección de productos frescos para la preparación de todos los menús; con controles, estándares de calidad vigentes en el mercado y la asesoría de un doctor nutriólogo certificado.

Solo con la credibilidad en la empresa se puede obtener los rubros que se desean, en compensación de un trabajo consciente, altruista y de corte social.

2.3.2. Localización

Tabla 1: Caracterización del negocio

PONDERACIÓN	FACTORES	Quito Pinar		Quito Norte	
		alto			
5%	Clientes	5	2.5	4	2
50%	Infraestructura (Arriendo)	5	2.5	3	0.30
15%	Servicios	4	0.60	4	0.20
5%	Mano de Obra	4	0.20	4	0.20
10%	Competidores	2	0.20	3	0.45
5%	Materia Prima	4	0.20	5	0.50
5%	Inversión	4	0.20	4	0.20
100%			6,4		3.85

La empresa de catering nutricional para los niños y niñas de la guardería Happy Kids se ubicará en el Distrito Metropolitano de Quito, en el sector del Pinar Alto en las calles Leonor Stacy y Calle B, frente a la Universidad del Pacifico.

Esta ubicación es adecuada para la implementación del servicio de catering ya que es un inmueble propio, equipado adecuadamente para la producción y distribución de los menús nutricionales, además de tener un amplio espacio para la realización diaria de este tipo de servicio. Cuenta también con todos los servicios básicos tales como luz, agua y teléfono.



Figura 2. mapa de la ubicación

Tomado de: Google maps

2.4. Análisis del entorno

2.4.1. Factores Económicos

Debido a que la implementación de un servicio de catering nutricional para la guardería Happy Kids es un negocio complejo debemos tomar en cuenta cuales son los distintos lineamientos y leyes vigentes en nuestro país y región.

- Ingreso familiar o Canasta familiar básica :
Este factor va ligado directamente con los negocios de las guarderías y por lo tanto con el negocio que refiere a la implementación de un servicio de catering para la guardería Happy Kids, si los padres de familia perciben una disminución en sus ingresos mensuales, por falta de capital sus hijos no podrán estudiar en una guardería privada.
- Tasa de interés bancario :
Para poder comenzar un negocio es necesaria una inversión inicial, los bancos son las entidades más buscadas para poder financiar un negocio. Implementar un servicio de catering en las guarderías requiere dicho préstamo, si las tasas de interés de los bancos aumentan, obtener un préstamo representaría un costo mayor al negocio y perjudicaría al mismo.
- Inflación:
Según el INEC (Instituto Nacional de estadísticas y censos) el Ecuador, en el mes de Septiembre registra una inflación del 0,61%.

Si este porcentaje incrementa drásticamente debido a distintas razones como el cambio de moneda o implementación de un nuevo modelo de mercado, la crisis económica que conllevaría estos cambios perjudicaría significativamente a todos los negocios, incluyendo al servicio de catering para guarderías.

MATRIZ DE IMPACTO						
e						
Empresa dedicada a l servicio de catering nutricional para las guarderías de Quito						
Aspecto	Económico	PROBABILIDAD QUE OCURRA				
		0-20 %	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
	Alto					
	Medio		3	1		
	Bajo	2				
Aspectos Económicos	Tasas De interes para prestamos	1	Inflacion	2	Disminucion del ingreso familiar	3

Figura 3. Matriz de impacto factor económico

Tomado de: (<http://gestiondenegocios4.galeon.com/productos503979.html>, 2014)

2.4.2. Factores Normativos

Para que todos los establecimientos de comida puedan funcionar dentro de la ley deben cumplir una serie de procesos y normas con el Estado.

- Registro Sanitario

Según el Registro Oficial N° 896 publicado el 21 de febrero del 2013 “Registro y control post registro de alimentos” : Todo establecimiento que maneje alimentos debe cumplir una serie de normas y controles.

Si el registro sanitario cambia y se torna más complicado y con más control la inversión del servicio de catering debe destinarse al mejoramiento y reestructuración del aspecto sanitario para acoplarse a las nuevas normativas.

MATRIZ DE IMPACTO						
e						
Empresa dedicada al servicio de catering nutricional para las guarderías de Quito						
Aspecto	Normativo	PROBABILIDAD QUE OCURRA				
		0 -20 %	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
	Alto					
	Medio					
	Bajo		1			
Aspectos		1		2		3
Aspecto Normativo	Registro Sanitario					

Figura 4. Matriz de impacto factor normativo

Tomado de: (<http://gestiondenegocios4.galeon.com/productos503979.html>, 2014)

2.5. Matriz FODA

2.5.1. Fortalezas

- Todos los menús son avalados por un nutriólogo especializado lo que garantiza todos los balances dietéticos necesarios para nuestros clientes.
- Los menús llevados a los niños son variados.
- Todos los ingredientes incluidos en los menús son de excelente calidad y además frescos.
- EL precio del servicio de catering será accesible para las guarderías y los centros de desarrollo infantil interesados.

- Todos los platos preparados y listos para entregar no contienen aditivos de ningún tipo.

2.5.2. Oportunidades

- Ampliación del mercado a nuevos centros de reparación infantil.
- Personal capacitado y responsable capaz de brindar un servicio de calidad.
- Mejora de la competitividad en cuanto a el servicio de catering en guarderías o centros educativos.
- Brindar menús verificados y avalados por un nutriólogo calificado.
- Ofrecer productos frescos y sanos todos los días de la semana.
- Generar clientela en constante crecimiento.
- Generar productos saludables y nutritivos para niños y niñas.

2.5.3. Debilidades

- Accesibilidad de los menús nutritivos para otros mercados.
- Todos los menús deben ser enfocados en ser saludables, más no gourmets.
- Los descuentos se aplicarán solo a clientes frecuentes, más no a consumidores en general.
- Variedad limitada por la edad y peso de nuestros clientes.
-

2.5.4 Amenazas

- Debido a la falta de promoción o publicidad corre el riesgo de no ingresar a un mercado específico.
- Población consumidora limitada por la edad.
- Disminución de clientes y por ende de ventas.
- Descuentos mal manejados afecta directamente a los ingresos.

Tabla 2: Matriz Foda

Fortalezas	Oportunidades
<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentación del producto 2. Facilidad del servicio 3. Producto fresco 4. Precio justo 5. Opciones de pago 6. Promociones 7. Opción nutricional 8. Sabor excelente 9. No uso de aditivos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Envases decorativos y atractivos para los niños 2. Personal con uniforme vistoso para la atención. 3. Productos al día 4. Mejora en la competitividad. 5. Creación de crédito personal 6. Opciones adicionales por consumo. 7. Identificación nutricional en cada menú. 8. Ampliación de clientela. 9. Generar productos sanos.
Debilidades	Amenazas
<ol style="list-style-type: none"> 1. Variedad 2. Cercanía a oficina de operaciones 3. Difícil de encontrar 4. Clientela acostumbrada al servicio gourmet 5. Descuento solo a clientes frecuentes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disminución de clientes y ventas. 2. Falta de entrega a tiempo. 3. Por la falta de promoción o publicidad se corre el riesgo de no ingresar en el mercado. 4. La población consumidora puede ser limitada por la edad 5. Un detalle de descuento mal manejado puede afectar los ingresos.

3. Capítulo II -PLAN OPERATIVO-

3.1. Fases de planificación

3.1.1. Plan técnico

3.1.1.1. Capacidad instalada

El servicio de catering nutricional Happy Kids tiene la capacidad de producir 55 menús nutricionales por día con un tiempo de producción de 5 horas, debido a que cada uno de estos productos que se entrega al cliente cuenta con un estudio nutricional previo, que consiste en revisar las kilocalorías mediante la utilización del cuadro universal de contenido calórico de cada alimento, supervisado por el nutricionista de planta, siendo este el proceso más largo de la planta de producción, lo que impide un mayor número de menús realizados y entregados.

Tabla 3: Flujo de procesos

Acción	Tiempo
Recepción del pedido	1-2 minutos
Notificar el pedido a la planta de producción	3 minutos
Realizar la puesta a punto para los menús	45 minutos
Producción de todos los menús	1 hora
Supervisión nutricional	1 hora
Porcionado de cada menú	30 minutos
Empaque de menú	30 minutos
Repartir pedidos	1 hora
Entrega de pedido	10 minutos
Total:	5 horas 10 minutos

3.1.1.2. Menú Nutricional

Tabla 4: Menú Nutricional

Semana 1										
ALMUERZO	LUNES	KCAL	MARTES	KCAL	MIÉRCOLES	KCAL	JUEVES	KCAL	VIERNES	KCAL
SOPA	Sopa de quinua	281	Sopa de verduras	182	Sopa de minis bolas de verde	300	Sopa de fideo con queso	281	Sopa de arveja con pollo	185
FUERTE	Albóndigas al pomodoro	290	Pollo al horno	252	Chuleta con verduras	279	Nuggets de pescado a la plancha	212	Lomo a las finas hierbas	200
ARROZ	Blanco	240	Blanco	240	Blanco	240	Blanco	240	Blanco	240
ENSALADA	Ensalada Fresca	19	Fideo/jamón/arveja	111	Papa croqueta	150	Lechuga/chocho/zanahoria	50	Puré de papa y espinaca	136
BEBIDA	Limonada	95	Tomate de árbol	130	Gelatina de sabor	100	Piña	119	Frutilla	112
Semana 2										
ALMUERZO	LUNES	KCAL	MARTES	KCAL	MIÉRCOLES	KCAL	JUEVES	KCAL	VIERNES	KCAL
SOPA	Crema de tomate con crotones	280	Sopa de lenteja con queso	300	Crema de espárragos con canguil	300	Sopa de pollo	212	Crema de espinaca	280
FUERTE	Nuggets de pollo	250	Hamburguesa a la mostaza	397	Chuleta a la naranjilla	296	Pastel de atún	280	Mini lasaña de carne	416
ARROZ	Verde	245	Papas fritas	220	Amarillo	245	Blanco	240	Blanco	240
ENSALADA	Tomate al perejil	25	Fréjol/tomate/pepinillo	65	Aguacate/brócoli/tomate	96	Croqueta de yuca y queso	160	Pan de ajo	93
BEBIDA	Papaya	60	Mora	118	Maracuyá	123	Guanábana	124	Naranja	123

3.1.1.3. Recetas estándar

Revisar resto de recetas Anexo N° 002

Tesis Hipervínculos\recetas tesis costeadas.xlsx

FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Sopa de Quinoa				
GÉNERO	Sopas				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	214g	Kcal: 281		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
150	g	Quinoa	0,04		
400	g	Carne de cerdo	3,07		
3	ml	Achiote	0,00		
200	g	Papa chola	0,22		
4	g	ajo	0,01		
100	g	col	0,05		
	ml	Agua	0,00		
		Sal	0.05		
		Pimienta	0.05		
		Comino	0,05		
			VALOR TOTAL	3.56 -	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

3.1.1.4. Cuadro de insumos y materia prima

Tabla 5: Cuadro de insumos y materia prima

MATERIA PRIMA	INSUMOS
Tomate de árbol	Tarrinas
Cebolla	Fuentes para comida desechable
Pimiento verde	Vasos plásticos
Carne de res	Papel film
Pollo	Pozuelos de plástico
Carne de cerdo	Cuchillos plásticos
Perejil	Tenedores de plástico
Lechuga	Cucharas plásticas
Espárragos	Hojas para impresora
Canguil	Esferos
Fideo	Papel de cocina
Queso	Servilletas
Brócoli	Sorbetes
Acelga	Fundas de basura
Espinaca	Cuchillos
Plátano verde	Sartenes
Arveja	Ollas
Arroz	Cucharones
Papa chola	Tablas de picar
Choclo	Gas
Zanahoria	Ollas de presión
Piña	Coladores
Frutilla	Papel
Papaya	Desinfectante de pisos
Mora	Litos
Naranja	Guantes
Guanábana	Bandejas
Yuca	Basureros
Aguacate	Cloro

Frejol rojo	Lava
Mostaza	Desinfectante de manos
Costilla de res	Deja
Col verde	Escobas
Ajo	Trapeador
Tomate riñón	Valdes
Apio	Estropajos
Nabo	Guantes plásticos
Puerro	
Champiñones	
Pimiento rojo	
Queso fresco	
Fideo	
Pechuga de pollo	
Espárragos	
Lenteja	
Pimiento amarillo	
Zucchini	
Jamón	
Pepinillo	
Limón	
Aguacate	
Aceite de cocina	
Aceite de oliva	
Huevos	
Pasta de maní	
Achiote	
Comino	
Leche	
Fideo lazo	
Orégano	
Laurel	

Harina
Crema de leche
Vino blanco
Gelatina sin sabor
Mostaza
Queso crema
Pasta de tomate

Tomado de: (<http://gestiondenegocios4.galeon.com/productos503979.html>, 2014)

3.1.1.5. Cuadro de tecnología y Equipamiento

Tabla 6: Cuadro de equipamiento

EQUIPAMIENTO		TECNOLOGIA	
Lista de equipos	Cantidad	Lista de tecnológica	Cantidad
Cocina 6 quemadores	2	Base de datos clientes	1
Horno pinmax	1	Software de facturación e inventario	1
Refrigeradora 2 puertas	1		
Refrigeradora exhibidor 2 puertas	1		
Microondas	1		
Campana de cocina	1		
Lavabo	1		
Computadora portátil	1		
Mesones de cocina	1		
Batidora	1		
Freidora	1		
Mesa de madera	1		
sillas	4		

Tomado de:

(<http://gestiondenegocios4.galeon.com/productos503979.html>, 2014)

3.1.1.6. Infraestructura Física

3.1.1.6.1. Tamaño de la Construcción

La planta de producción del servicio de catering nutricional para la guardería Happy Kids y posteriormente para otros centros de desarrollo infantil contará con un espacio físico en la cocina de 6 metros de ancho y por 5 metros de largo. Cuenta con un baño para los clientes además de una oficina para la recepción de pedidos y para recibir a nuevos clientes, la cocina cuenta con un cuarto frío, y una sala de espera para todos nuestros clientes.

3.1.1.6.2. Planos arquitectónicos

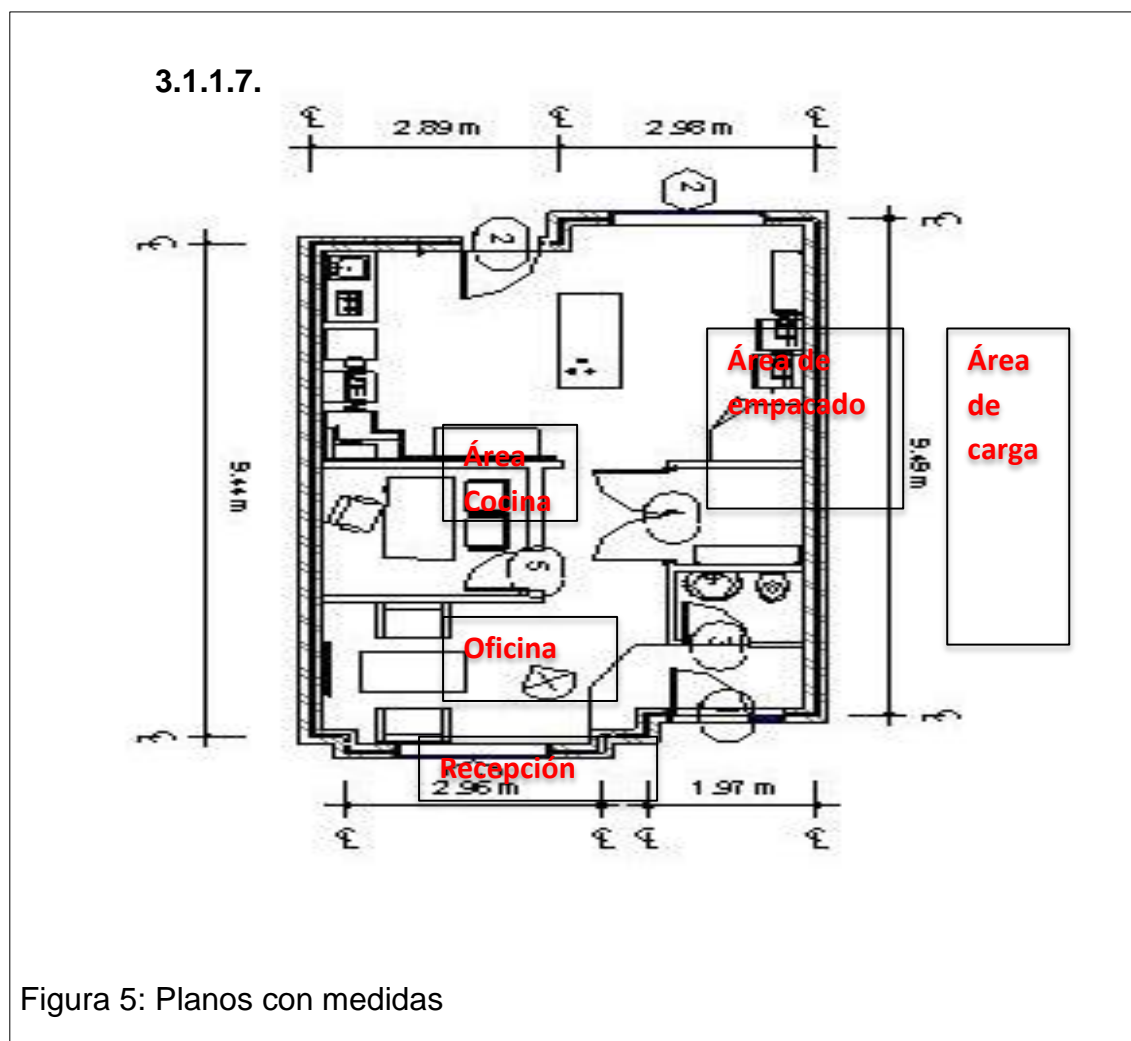




Figura 6: Plano perspectiva lateral derecha

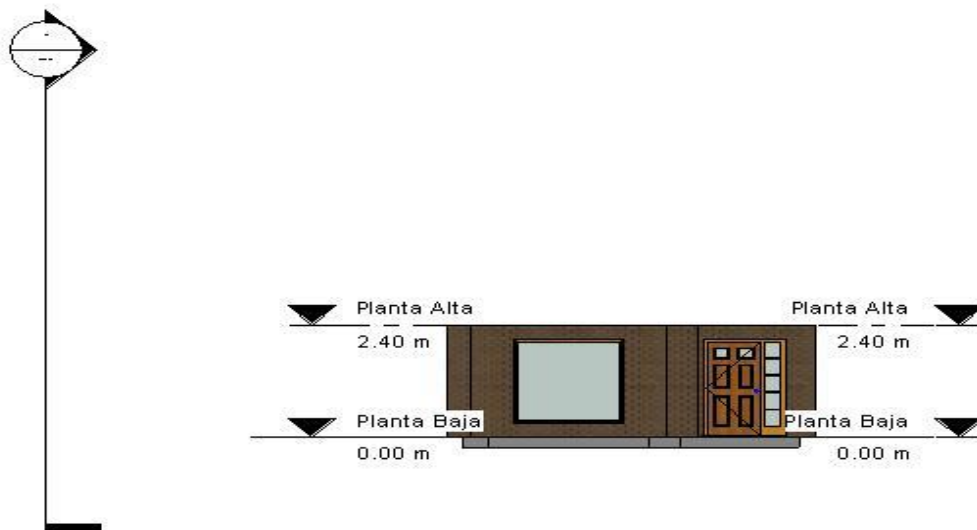


Figura 7: Perspectiva fachada delantera

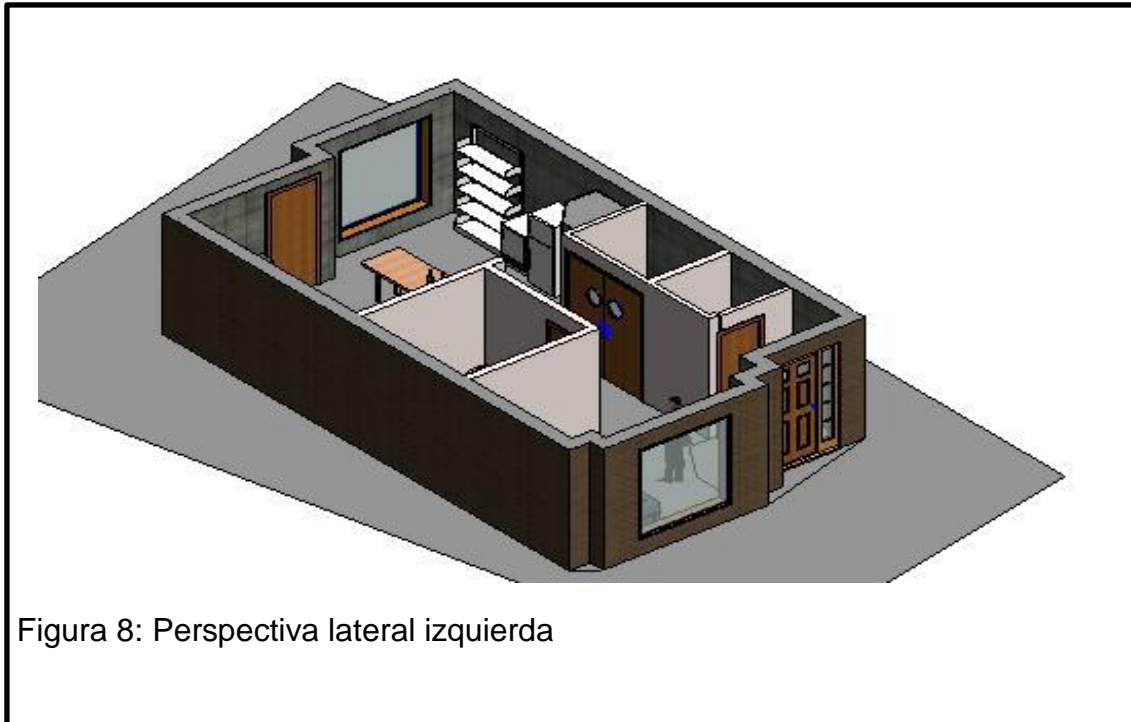




Figura 10: Perspectiva fachada trasera

3.2. Diagrama de Macro- Proceso Actual

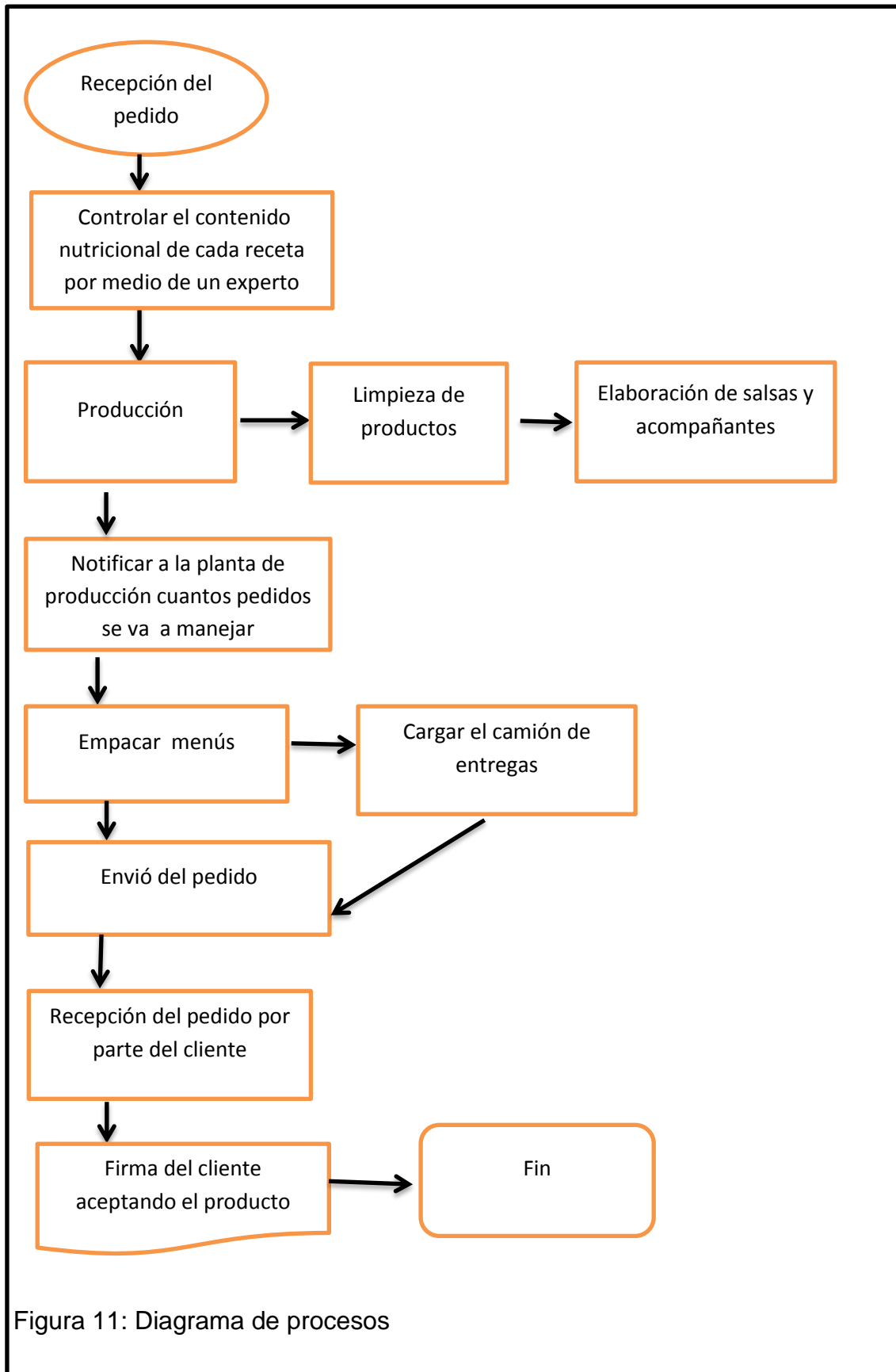


Figura 11: Diagrama de procesos

3.3. Plan de Organización y Recursos Humanos

3.3.1. Cargos

- Cargos
 - Gerente
 - Asesoría en implementación del negocio
 - Toma de decisiones delicadas
 - Aporte del capital
 - Nombramiento de altos cargos administrativos
 - Toma de decisiones de manejo de capital
- Trabajadores
 - Administrador
 - Representante Legal
 - Dirección a nivel ejecutivo
 - Buscar nuevos clientes
 - Potenciar clientes
 - Estar pendiente de las necesidades de los clientes
 - Analizar nuevos mercados
 - Manejar el equipo de ventas
 - Manejar la logística de entrega de productos
 - Informes mensuales de cartera recuperada o pendiente.
 - Cumplir los presupuestos de ventas decidido por la gerencia.
 - Chef Ejecutivo
 - Recepción de las órdenes de pedido.
 - Designación de carga de trabajo en el área.
 - Control de calidad
 - Cumplimiento de fechas y cantidades de pedido.
 - Revisión de inventarios
 - Autorización de órdenes de compra
 - Control de personal en sus tareas.

- Recepción de órdenes de compras
 - Búsqueda constante de proveedores
 - Calificación de proveedores
 - Pasar facturas a contabilidad
 - Revisión de kardex he inventarios
 - Compra y stock de productos.
- Nutriólogo
- Revisión y control de menús nutritivos
 - Investigación de nuevos productos saludables
 - Planificación de menús.
- Bodeguero
- Despacho de materiales
 - Control de kardex he inventario
 - Aplicación FIFO
 - Control de estado de equipos
- Repartidor
- Entrega de productos
- Ayudante De Cocina
- Encargados de la elaboración y cocción de alimentos
- Posillero
- Encargados de la limpiezas de las áreas de trabajo
- Contador
- Registro de asientos contables
 - Emisión de estado de pérdidas y ganancias
 - Emisión del Balance General
 - Declaración mensual IVA
 - Declaración mensual retenciones en la renta
- Proveedores
- Productores de alimentos de excelente calidad

- Pronaca
- Agricultores
- Proveedores de plásticos
- Clientes

RELACIONADOS

- Entes Fiscales
- Servicio de Rentas Internas
 - Declaraciones mensuales
 - Envío de anexos
 - Actualización del RUC
 - Confirmación de no tener obligaciones pendientes en el SRI
- Ministerio de Relaciones Laborales
 - Registro de contratos de trabajo
 - Registro de decimos y utilidades
 - Registro de actas de finiquito
 - Órganos de Control
- Superintendencia de Compañías
 - Informes anuales presidente y gerente
 - Presentación de estados financieros
 - Pago de contribución anual
- Superintendencia de Telecomunicaciones
 - Índices de calidad
 - Inspecciones de verificación técnica y administrativa
- Consejo Nacional de Telecomunicaciones
 - Pago mensual de derecho de concesión
- Permisos para operación y usos de suelo
- Municipio

- Obtención de la patente municipal
 - Pago uso de suelo
 - Obtención permiso único de Funcionamiento
- Bomberos
- Permiso del cuerpo de bomberos

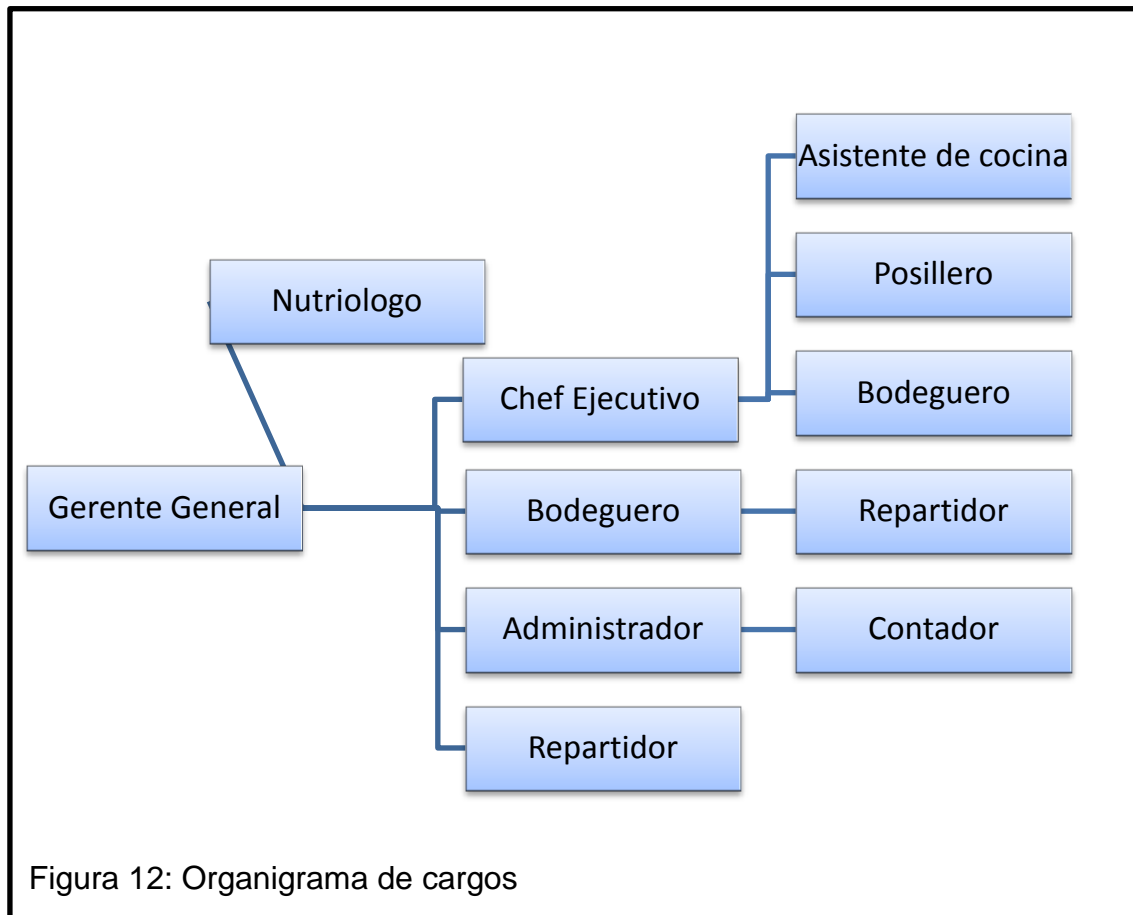
3.3.2. Inventario de Recursos Humanos

Tabla 7: Inventario de recursos humanos

Cargo	Cantidad
Gerente General	1
Chef Ejecutivo	1
Administrador	1
Nutriólogo	1
Bodeguero	1
Repartidor	1
Ayudante de cocina	2
Posillero	1
Contador	1
Total	10

Tomado de: (<http://gestiondenegocios4.galeon.com/productos503979.html>, 2014)

3.3.3. Organigrama de Cargos



3.3.4. Departamentos

- **Departamento ejecutivo**
 - Gerencia
 - Ventas
 - Logística

- **Departamento de producción y Nutrición**
 - Cocina
 - Bodega
 - Menús Nutricionales

- **Departamento de Administración**

- Compras
- Contabilidad
- Talento Humano

- **Departamento de Entregas**

- Entregas
- Transporte de menaje

4. Capítulo III - PLAN DE MERCADO-

4.1. Investigación de Mercado

4.1.1. Objetivo

- Determinar a que mercado va dirigido el servicio de catering nutricional, del mismo modo establecer cuál será el mercado específico y hacia quién se centra la implantación de este servicio, por medio de 15 entrevistas a padres de familia.
- Conocer a fondo cuál será la competencia directa e indirecta dentro del mercado que se va a manejar.
- Establecer el precio que los consumidores están dispuestos a pagar por el servicio de catering nutricional.
- Entender los gustos y preferencias del mercado al que se dirige el servicio de catering nutricional.
- Conocer las características específicas y generales del mercado al que va dirigido el servicio de catering nutricional.

4.1.2. Análisis del mercado

A partir de datos generados por el INEC (Instituto Nacional de encuestas y censos) el mercado para la implantación de un servicio de catering nutricional en la provincia de Pichincha Cantón Quito es favorable dado que los competidores actuales son escasos un total de 47 competidores, además de contar con una facilidad de inversión, puesto que, para un negocio de esta naturaleza requiere un presupuesto inicial de 1.724,85 dólares americanos. El

Negocio cuenta además con clientes potenciales de ambos géneros siendo las mujeres un mercado mayoritario al que se debe prestar mayor atención.

Tabla 8: Cuadro de inversión inicial

COMPETIDORES ACTUALES	47	TOTAL DEL MERCADO	PROMEDIO POR NEGOCIO
Necesitas invertir para tu negocio (\$)		81.067,99	1.724,85
Total de ventas de los competidores (\$)		752.897,14	16.019,09
Total de gastos de los competidores (\$)		582.947,57	12.403,14
Número de personas que trabajan		117	3
Mujeres		88	2
Hombres		29	1
POTENCIALES CLIENTES			
Grupo Objetivo		15.835	
		TOTAL	PORCENTAJE
Hombres		7.64	48
Mujeres		8.195	52
Uso de computadora(Últimos 6 meses)		12.914	82
Uso de internet(Últimos 6 meses)		11.911	75
Uso de celular(Últimos 6 meses)		14.863	94

Tomado de (Censos), 2015)

4.1.3. Identificación y caracterización de la demanda

La tabulación realizada a 15 entrevistas sobre la implementación de un servicio de catering nutricional en centros de desarrollo infantil, demuestra que la demanda en el mercado de la provincia de Pichincha cantón Quito es grande, muchos de los entrevistados quisieran contar con este servicio de catering nutricional dentro de su hogar y sobre todo en los centros de desarrollo infantil a la que sus hijos asisten, la falta de conocimiento sobre la nutrición que la mayoría de guarderías y centros de desarrollo infantil maneja obliga a tomar en cuenta este servicio para satisfacer las necesidades de potenciales clientes y para poder mantener a los actuales.

La demanda que se va a manejar necesita variedad, calidad en todos los productos que se van a ofrecer, además debe contar con productos frescos y será avalados por un profesional calificado.

4.1.4. Identificación y caracterización de la oferta

La oferta actual existente en el cantón Quito enfocada en la repartición de menús nutricionalmente equilibrados es baja, según la entrevista realizada, el 95% de personas que llenaron la entrevista no conocen un servicio como el que se especifica, lo que demuestra que dentro del mercado de la ciudad de Quito la competencia es mínima favoreciendo así el éxito del plan de negocios, además las entrevistas también arrojaron que los padres de familia están dispuestos a pagar un promedio de 30 dólares americanos por un servicio como este, lo que permite conformar un presupuesto determinado para el mercado.

4.1.5. Instrumentos de recolección de la información

4.1.5.1. Formula de la Muestra

(ECUACION 1)

$$n = \frac{931,865}{18,637^2(931,865 - 1) + 1}$$

$$n = 0.0028821$$

4.1.5.2. Encuesta

Universidad de las Américas

Metodología de la Titulación

Encuesta sobre la implementación de un servicio de Catering Nutricional en la guardería Happy Kids

1.- Edad _____

2.- Genero _____

3.- ¿Conoce usted lo que es un servicio de catering?

Sí _____ No _____

4.- ¿Qué sabe usted acerca de la nutrición infantil?

5.- ¿Conoce usted el contenido de una dieta nutricionalmente balanceada para niños de 0 a 3 años de edad?

Sí _____ No _____

6.- ¿Conoce usted al menos tres problemas de salud generados por la mala nutrición infantil en niñas y niños entre edades de 0 a 3 años?

7.- Como padres de familia diga que alimentos ofrecen a sus hijos que asisten a las guarderías o centros infantiles más cercanos:

8.- Normalmente quién proporciona a su hijo el alimento a ingerir dentro de una guardería:

9.- ¿Qué características consideraría usted importantes dentro de una guardería o centro infantil?

10.- ¿Considera usted que dentro de la edad de 0 a 3 años recibió una nutrición adecuada para su desarrollo?

Sí _____ No _____

11.- ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un servicio de catering profesional mensual para sus hijos?

a) 30 dólares

b) 45 dólares

c) 65 dólares

12.- ¿Conoce usted otros servicios de catering nutricional que vaya dirigido a las niñas y niños de la edad antes mencionada?

Sí _____ No _____

13.- ¿Qué características consideraría necesarias a ofrecer dentro de un servicio de catering nutricional enfocado a los infantes de guarderías y centros infantiles?

14.- ¿Quién prepara generalmente los alimentos que su hijo ingiere durante el día?

15.- ¿Consideraría matricular a su niña o niño en un centro infantil que cuente con dicho servicio?

Sí _____ No _____

4.1.5.3. Análisis de la tabulación

Tabla 9: Análisis de tabulación

#	Análisis
1	Las edades varían de 20 a 44 años
2	Un total de 9 mujeres y 6 hombres contestaron la entrevista.
3	La mayor parte de entrevistados conoce el significado del catering.
4	Los entrevistados no conocen a profundidad lo referente a la nutrición infantil, y desean conocer más sobre ello.
5	Los entrevistados no tienen una noción clara de lo que debe contener un menú nutricional.
6	Las personas entrevistadas conocen las enfermedades producidas por la mala nutrición.
7	Los entrevistados manejan una idea no tan profunda de que alimentos se proveen a sus hijos.
8	Según la entrevista la mayoría de la alimentación provista a los menores de edad surge de los centros de desarrollo infantil a los que asisten.
9	Las personas entrevistadas buscan un ambiente saludable, que ayude al desarrollo integral de sus hijos, además de una alimentación adecuada para los mismos.
10	La mayoría de los entrevistados recibieron alimentación adecuada dentro del periodo de edad determinada, lo que indica interés por brindar la mejor alimentación a sus hijos
11	La mayoría de las personas entrevistadas concuerda en pagar el valor de 30 dólares por el servicio de catering nutricional
12	La mayoría de entrevistados desconocen otro servicio de

	catering nutricional que brinde un servicio a centros de desarrollo infantil en la ciudad de Quito.
13	Las personas entrevistadas concuerdan con puntos específicos como un correcto balanceado nutricional, variedad en los menús, limpieza y la utilización de productos frescos.
14	Según las entrevistas la mayoría de padres familia prepara los alimentos para sus hijos, pero también lo preparan la guardería a la que asisten.
15	La mayoría de los entrevistados desearía matricular a sus hijos en centros infantiles que cuenten con un servicio de catering nutricional.

4.1.5.4. Identificación y caracterización de la demanda

Revisar Anexo N° 001

Tesis Hipervínculos\Tabulación completa.xlsx

4.1.5.5. Identificación y caracterización de la demanda

La tabulación realizada a las 15 entrevistas sobre la implementación de un servicio de catering nutricional en centros de desarrollo infantil, demuestra que la demanda en el mercado de la provincia de Pichincha cantón Quito es grande, muchos de los entrevistados quisieran contar con este servicio de catering nutricional dentro de su hogar y sobre todo en los centros de desarrollo infantil a la que sus hijos asisten, la falta de conocimiento sobre la nutrición que la mayoría de guarderías y centros de desarrollo infantil maneja obliga a tomar en cuenta este servicio para satisfacer las necesidades de potenciales clientes y para poder mantener a los actuales.

La demanda que se va a manejar necesita variedad, calidad en todos los productos que se van a ofrecer, además debe contar con productos frescos y estos serán avalados por un profesional calificado.

4.1.5.6. Identificación y caracterización de la oferta

La oferta actual existente en el cantón Quito enfocada en la repartición de menús nutricionalmente equilibrados es baja. Según la entrevista realizada, el 95% de personas que llenaron la entrevista no conocen un servicio como el que se especifica, lo que demuestra que dentro del mercado de la ciudad de Quito la competencia es mínima favoreciendo así el éxito del plan de negocios, además las entrevistas también arrojaron que los padres de familia están dispuestos a pagar un promedio de 30 dólares americanos por un servicio como este , lo que permite conformar un presupuesto determinado para el mercado.

5. Capítulo IV -PLAN DE MARKETING-

5.1. Segmentación

Después del estudio de mercado que se realizó por medio de las encuestas y entrevistas, basándose en las variables demográficas y geográficas, el nicho de mercado de este servicio de catering nutricional será el siguiente: madres y padres de familia de niños en edades preescolares ubicados en el Distrito Metropolitano de Quito con un rango de edad entre los 20 a 45 años de clase media y alta. Además dueños y administradores de centros infantiles dentro de la misma.

5.2. Producto

El producto que se va a ofrecer al cliente será un menú variado y nutricionalmente balanceado que cuente con productos frescos y de calidad, empaquetado herméticamente y entregado a tiempo cuidando su integridad.

5.2.1. Desarrollo del menú

ALMUERZO		LUNES	KG/AL	MARTES	KG/AL	MIERCOLES	KG/AL
SOPA	SOPA DE QUINUA		281	SOPA DE VERDURAS	182	SOPA DE MINI BOLAS DE VERDE	300
FUERTE	ALBONDIGAS AL COMODORO		290	POLLO AL HORNO	225	CHULETA DE VERDURAS	270
ARROZ	BLANCO		240	BLANCO	240	BLANCO	240
ENS/GUAR	ENSALADA FRESCA		19	FIDEO/JAMON/ALVERJA	111	PAPA CROQUETA	150
BEBIDA	LIMONADA		95	TOMATE DE ARBOL	130	GELATINA DE SABOR	100
	JUEVES	KG/AL		VIERNES	KG/AL		
SOPA	SOPA DE FIDEO CON QUESO		281	SOPA DE ARVEJA CON POLLO	185		
FUERTE	NUGGETS DE PESCADO A LA PLANCHA		212	LOMO A LAS FINAS HIERBAS	200		
ARROZ	BLANCO		240	BLANCO	240		
ENS/GUAR	LECHUGA/CHOCHO/ZANAHORIA		50	PURE DE PAPA Y ESPINACA	136		
BEBIDA	PIÑA		119	FRUTILLA	112		

Figura 13: Menú Nutricional “Happy kids”

ALMUERZO SEGUNDA SEMANA						
LUNES		KG/AL	MARTES	KG/AL	MIERCOLES	KG/AL
SOPA FUERTE	CREMA DE TOMATE	280	SOPA DE LENTEJA	300	CREMA DE ESPARRAGOS CON CANGUIL	300
ARROZ VERDE	NUGGETS DE POLLO	250	HAMBURGUESA A LA MOSTAZA	397	CHULETA A LA NARANJILLA	299
ENS/GUAR	VERDE	245	PAPAS FRITAS	220	AMARILLO	245
ENS/GUAR	TOMATE AL PEREJIL	25	FRIJOL/TOMATE/PEPINILLO	65	AGUACATE/BROCOLI	90
BEBIDA	PAPAYA	60	MORA	118	MARACAY	123
JUEVES		KG/AL	VIERNES		KG/AL	
SOPA FUERTE	SOPA DE POLLO	212	CREMA DE ESPINACA	280		
ARROZ BLANCO	PASTEL DE ATUN	280	MINI LASAGNA DE CARNE	416		
ENS/GUAR	BLANCO	240	BLANCO	240		
ENS/GUAR	CROQUETA DE YUCA Y QUESO	160	PAN DE AJO	93		
BEBIDA	GUANABANA	124	NARANJA	123		



Figura 14: Menú Nutricional “Happy kids”

5.3. Servicio

El servicio de catering nutricional Happy Kids se enfocará en la entrega del producto previamente elaborado al cliente de una forma cordial, puntual y eficiente. Además de tener un correcto manejo y cuidado del mismo, se programará citas con los dueños y administradores de guarderías para explicar y especificar cuál es el servicio a ofrecer.

5.4. Marca



Figura 15: Logotipo servicio de catering Happy Kids

En este logotipo se usó un juego de colores vivos y llamativos, el color predominante es el naranja ya que este color a la vista transmite amistad y cuidado, lo que se planteó como objetivo principal de este servicio de catering al demostrar al cliente el compromiso por la salud y la nutrición dentro de todas las preparaciones.

Se utilizó el color rojo en el cubierto y el cuchillo debido que exalta y crea una imagen joven y nueva con los consumidores.

El color azul en las letras del nombre principal se debe a que este color genera confianza con los clientes. (slideshare, 2015)

5.5. Estrategias de Marketing

5.5.1. Estrategia de Producto

Las características principales que se manejará para brindar una óptima experiencia dentro de este servicio son la puntualidad al momento de la entrega del producto para mostrar seriedad como empresa, la calidad de todos los productos elaborados además de una adecuada nutrición, permitirá mejores resultados con los clientes.

5.5.2. Estrategia de Precio

El costo en manufactura, distribución y entrega que el servicio de catering Happy Kids manejará es de \$ 45,00 USD americanos debido a que, tanto la producción, como la precisión nutricional que se empleará cumplen altos estándares de calidad además de la supervisión de una nutriólogo certificado, estos factores y los resultados arrojados previamente por las encuestas nos permiten plantear este precio.

5.5.3. Estrategia de promoción

La promoción de este servicio de catering nutricional se enfocará en sitios específicos que padres de familia visitan tales como supermercados, además de la promoción que generaremos en consultorios pediátricos por medio de capacitaciones a los propios médicos del contenido y la importancia de un menú nutricional. Otra forma que se empleará será la visita periódica a distintos sitios de desarrollo infantil.

5.5.4. Estrategia de distribución

La distribución del producto se realizará en centros de desarrollo infantil y guarderías, además de consultorios pediátricos donde se ubica el mercado que se va a manejar.

6. Capítulo V - PLAN FINANCIERO

Tesis Hipervínculos\Plan Financiero Happy kids.xls

6.1. Receta estándar con costos

Revisar Anexo N° 002

Tesis Hipervínculos\recetas tesis costeadas.xlsx

7. Capítulo VI -Plan Legal-

7.1. Figura Jurídica

7.1.1. Estructura legal

En el caso del negocio de la implementación de un servicio de catering nutricional, la empresa adquirirá una personalidad jurídica independiente.

Se manejará una sociedad anónima de tipo mercantil.

Requisitos para una compañía anónima:

- Debe ser constituida en la Superintendencia de Compañías
- Requiere mínimo de dos personas, sin límite de accionistas
- Responsabilidad recae en el capital
- La compañía se divide en acciones

7.1.2. Permisos

Para la implementación del servicio de catering nutricional se necesitará cumplir leyes, reglamentos y requisitos que se estipulan en la ley para el correcto funcionamiento y control del mismo.

Según el LUAE (Licencia metropolitana única para el ejercicio de actividades económicas) se debe obtener los siguientes permisos:

Registro sanitario.

Permiso de funcionamiento de los bomberos

Identificación de la actividad

Los siguientes trámites son requeridos para el legal y correcto funcionamiento del servicio de catering:

- *Súper Intendencia de Compañías:
 - ✓ Aprobación de constitución de la empresa.
 - ✓ Copia del nombramiento del representante legal.
 - ✓ Minuta de súper intendencia (3 copias).

- *Servicios de Rentas Internas
 - ✓ Obtención del Registro Único de Contribuyentes.

- *Municipio de Quito
 - ✓ Obtención de la patente municipal de 30 días subsiguientes al último día del mes que se inició actividades en el negocio.

- *Ministerio de Salud Pública
 - ✓ Obtención del registro sanitario.
 - Es necesario:
 - - Solicitud dirigida al director general de salud.
 - - Permiso de funcionamiento actualizado y entregado por el ministerio de salud.
 - - Certificación de que el local cumple todos los requisitos necesarios.
 - - Información técnica sobre el equipo empleado para producción.

- - Certificación de control de calidad del producto final.
 - - Interpretación de código de cada lote con firma del responsable.
 - - Pago del análisis de control de calidad previamente realizado.
 - - Documentos que prueben la existencia y constitución del negocio.
- *Registro Mercantil
- ✓ Escritura de constitución y creación de la empresa (original, 10 copias).
 - ✓ Nombramiento del representante legal (original, 10 copias).
 - *Cuerpo de Bomberos
 - ✓ Permiso del municipio.
 - ✓ Copia de facturas de compra de extintores.
 - ✓ Inspección de todas las instalaciones de seguridad contra incendios.

Tabla 10: Inspecciones necesarias

Inspecciones
Inspección de Bomberos (previa a la emisión de la licencia)
Inspección de Ambiente (previa a la emisión de la licencia)
Inspección de Salud (previa a la emisión de la licencia)
Inspección de Turismo (previa a la emisión de la licencia)
Inspección de Bomberos (posterior a la emisión de la licencia)
Inspección de Publicidad (posterior a la emisión de la licencia)

Servicios Ciudadanos - Nuevo proceso LUAE. Obtenido Junio 13, 2015.

8. Capítulo VII CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1. Conclusiones

Una vez concluido el estudio de mercado y viabilidad para la implementación de un servicio de catering nutricional dentro de la ciudad de Quito podemos observar las siguientes conclusiones.

- El servicio de catering nutricional frente al mercado actual de Quito es óptimo, existe una aceptación mayoritaria por parte de potenciales clientes.
- Los potenciales clientes no conocen otro negocio con características similares lo que demuestra un interés por parte de los consumidores.
- Según el estudio financiero realizado para este plan de negocios la viabilidad económica y financiera actual es factible para ponerlo en práctica.
- Los permisos de funcionamiento para un negocio como este son asequibles y fáciles de poner en marcha.
- La inversión inicial para la creación de este servicio de catering nutricional no es muy alta lo que lo hace fácil de financiar.

8.2. Recomendaciones

- Dado que este plan de negocios contiene una idea innovadora y que está presente dentro de la ciudad de Quito donde se lo va a implementar se recomienda emprender un correcto plan de marketing y difusión para dar a conocer a los posibles consumidores todo lo relacionado con este servicio.
- Se recomienda implementar este negocio durante el modelo de negocios que el país maneja actualmente.

REFERENCIAS

- Carrasco, J. L. (2010). Servicio de catering. Editorial Vértice.
- Conté, J. Fiestas . Fiestas Pará, cotillón, recuerdos, vestidos de novia, muestra fiestas párr. Obtenido el 16 de abril 2015, de <http://www.mercadofiesta.com.ar/para-fiestas.asp?ti=abcs&i=0004-servicios--menús>
- Dobbing, J. (Ed.). (1997). Developing Brain Behaviour: The Role of Lipids in Infant Formula. Academic Press.
- Española, R. A. (2014). Real Academia Española. Obtenido de <http://lema.rae.es/drae/?val=catering>
- Grupo CRISOL. Buffet y Catering. Obtenido el 16 de abril 2015, de http://www.grupocrisol.com/sugerencias/curiosidades/buffet_y_catering/origen_del_catering/3/
- <http://www.tiposde.org/ciencias-naturales/194-tipos-de-nutricion/#ixzz3FboxvQRh>
- Nutrición infantil. Obtenido el 16 de abril 2015, de <http://www.saludymedicinas.com.mx/centros-de-salud/bebes/temas-relacionados/nutricion-infantil.html>
- Organización Mundial de la Salud OMS. (25 de 10 de 2014).Nutrición Obtenido de <http://www.who.int/topics/nutrition/es/>
- Psicología del Color en el Diseño Gráfico. (n.d.). Retrieved July 30, 2015.
- Rodriguez, M. H. (2001). Alimentación Infantil . Madrid : Ediciones Dias de Santos, S.A.
- saludymedicinas. (19 de 09 de 2014). Obtenido de <http://www.saludymedicinas.com.mx/centros-de-salud/bebes/temas-relacionados/nutricion-infantil.html>
- Significados.com. (2014). Obtenido de <http://www.significados.com/nutricion/>
- Tipos de nutrición. (2014, Marzo 6). Obtenido Abril 16, 2015, de

ANEXOS

8.3. Anexo N° 001

Tesis Hipervínculos\Tabulación completa.xlsx

No.	Pregunta	Opciones de respuesta	SEGMENTO 1 MAYOR A 2																														RESPUESTAS VÁLIDAS	PRUEBA DE	VALIDACIÓN ERROR	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30				
1	Edad	a) 14-19						1											1	1				1	1									6	0	OK
		b) 20- 45	1	1	1	1				1	1	1	1	1				1	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18	0	OK
		c) 46-75					1	1					1	1										1										6	0	OK
2	Genero	Masculino			1	1	1	1	1							1	1		1	1			1	1	1		1		1				15	0	OK	
		Femenino	1	1						1	1	1	1	1	1			1			1	1				1		1		1	1		15	0	OK	
																																		0	0	OK
3	¿Conoce usted lo que es un servicio de catering?	Si	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	23	0	OK		
		No								1				1	1	1									1				1	1			7	0	OK	
4	¿Conoce usted acerca de la nutrición infantil?	Si	1	1	1														1	1	1				1	1	1		1			10	0	OK		
		No				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1								1		1	1	1	1	20	0	OK	
5	¿Conoce usted el contenido de una dieta nutricionalmente balanceada para niños de 0 a 3 años de edad?	Si		1				1	1	1					1	1	1	1						1	1	1	1	1	1		1	15	0	OK		
		No	1		1	1	1				1	1	1	1					1	1	1	1	1							1	1	15	0	OK		
6	¿Conoce usted al menos tres problemas de salud generados por la mala nutrición infantil en niñas y niños entre edades de 0 a 3 años?	desnutricion	1																1	1	1	1	1	1	1							9	0	OK		
		sobrepeso		1	1	1	1	1	1																			1	1	1	1	1		11	0	OK
		anemia								1	1	1	1	1	1	1	1													1	1	1		11	0	OK
7	¿Cómo padres de familia diga que alimentos ofrecen a sus hijos que asisten a las guarderías o centros infantiles más cercanos?	a)Snacks								1				1	1					1	1	1										9	0	OK		
		b)Frutas y verduras	1	1	1	1	1	1								1	1	1									1	1	1	1			9	0	OK	
		c)Almuerzo								1		1	1	1												1	1	1	1				8	0	OK	
		d) Desconozco								1																		1	1	1				4	0	OK
8	¿Normalmente quien proporciona a su hijo el alimento a ingerir dentro de una guardería?	a) usted	1	1	1	1	1	1																	1	1						8	0	OK		
		b) Empleados de la guarderia							1	1	1	1				1	1	1	1	1	1	1	1			1	1	1		1	1	16	0	OK		
		c) empleada domestica											1	1	1	1													1	1			6	0	OK	
9	¿Qué característica consideraría usted más importante dentro de una guardería o centro infantil?	a) Seguridad	1	1	1	1				1									1	1	1	1					1					10	0	OK		
		b) Nutricion adecuada							1			1	1	1												1	1	1	1	1	1	1	11	0	OK	
		c) Desarrollo infantil							1		1			1	1												1	1			1		7	0	OK	
		d) Cercania de el lugar																		1										1			2	0	OK	
10	¿Considera usted que dentro de la edad de 0 a 3 años recibió una nutrición adecuada para su desarrollo?	Si	1	1	1				1	1	1	1												1	1	1	1	1	1			14	0	OK		
		No				1	1	1					1	1	1	1	1	1	1	1								1	1	1	1	1	16	0	OK	
11	¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un servicio de catering profesional mensual para sus hijos?	a) 30	1							1	1	1													1	1	1		1			10	0	OK		
		b) 45		1	1		1	1					1		1	1	1	1	1									1		1		13	0	OK		
		c) 65				1	1	1						1													1	1					7	0	OK	
12	¿Conoce usted otros servicios de catering nutricional que vaya dirigido a las niñas y niños de la edad antes mencionada?	Si																														3	0	OK		
		No	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1	1	27	0	OK	
13	¿Qué características consideraría necesarias a ofrecer dentro de un servicio de catering nutricional enfocado a los infantes de guarderías y centros infantiles?	alimentacion balanceada	1	1	1	1	1	1			1	1			1	1	1	1						1	1	1	1	1	1	1	1	23	0	OK		
		frescura							1	1			1	1						1	1	1											7	0	OK	
14	¿Quién prepara generalmente los alimentos que su hijo ingiere durante el día?	a) Los padres	1	1	1	1				1	1	1	1	1												1			1			12	0	OK		
		b) Empleada domestica					1							1				1								1	1	1				8	0	OK		
		c) Abuelos							1	1							1		1										1	1	1		7	0	OK	
		d) Otros																												1			2	0	OK	
15	¿Consideraría matricular a su niña o niño en un centro infantil que cuente con dicho servicio?	Si	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	27	0	OK			
		No									1																			1			3	0	OK	
																																0	0	OK		

N°	Pregunta																														Respuestas	Pruebas de error	Validación Error		
15	¿Consideraría matricular a su niña o niño en un centro infantil que cuente con dicho servicio?																																		
Opciones	Número de encuestas																																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30					
a) Seguridad	1	1	1	1					1						1	1	1	1						1									10	6	ERROR
b) Nutricion adecuada							1			1	1	1							1	1	1	1							1	1	1	11	10	ERROR	
c) desarrollo infantil						1		1					1	1									1	1			1					7	6	ERROR	
d) cercania															1											1						2	2	ERROR	

Segmento Hombres															Respuestas	Pruebas de error	Validación Error	Segmento Mujeres															Respuestas	Pruebas de error	Validación Error
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15					
1	1	1	1						1						5	0	OK	1	1				1						3	1	ERROR				
			1	1	1	1						1	1	1	7	0	OK					1			1	1	1			4	1	ERROR			
							1	1			1				3	0	OK				1		1				1	1		4	1	ERROR			
										1					1	0	OK											1		1	0	OK			

N°	Pregunta																														Respuestas	Pruebas de error	Validación Error
11	¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un servicio de catering profesional mensual para sus hijos?																																
Número de encuestas																																	
Opciones	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
30	1								1	1	1									1	1	1				1		1	1		10	0	OK
45		1	1		1		1					1		1	1	1	1	1						1		1				1	13	0	OK
65				1		1		1					1						1				1	1						7	0	OK	

Segmento Hombres															Respuestas	Pruebas de error	Validación Error	Segmento Mujeres															Respuestas	Pruebas de error	Validación Error
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
					1				1			1			3	0	OK	1	1	1	1				1	1	1	1	1			9	0	OK	
1		1		1		1	1	1							6	0	OK					1						1			2	0	OK		
	1										1		1	1	4	0	OK						1	1						1	3	0	OK		
			1							1					2	0	OK														0	0	OK		

Segmento Hombres															Respuestas	Pruebas de error	Validación Error	Segmento Mujeres															Respuestas	Pruebas de error	Validación Error
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
				1	1	1				1		1	1		6	0	OK	1							1	1	1				4	0	OK		
1	1	1							1		1			1	6	0	OK		1	1		1		1			1		1	1	7	0	OK		
			1				1	1							3	0	OK				1		1		1				1		4	0	OK		

N°	Pregunta																														Respuestas	Pruebas de error	Validación Error
14	¿Quién prepara generalmente los alimentos que su hijo ingiere durante el día?																																
Número de encuestas																																	
Opciones	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
a) los padres	1	1	1	1				1	1	1	1	1								1					1			1			12	0	OK
b) empleada domestica					1								1			1		1		1		1	1	1							8	0	OK
c) abuelos						1	1								1		1										1		1	1	7	0	OK
d) otras personas																			1								1				2	0	OK

N°	Pregunta																														Respuestas	Pruebas de error	Validación Error
15	¿Consideraría matricular a su niña o niño en un centro infantil que cuente con dicho servicio?																																
Número de encuestas																																	
Opciones	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			
SI	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1		1	1	27	0	OK
NO								1															1					1			3	0	OK

Segmento Hombres															Respuestas	Pruebas de error	Validación Error	Segmento Mujeres															Respuestas	Pruebas de error	Validación Error
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1		1	1	13	0	OK	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	14	0	OK	
							1					1			2	0	OK									1					1	0	OK		

CALCULO DE CONSUMO


Preguntas	Opciones de Respuestas	Frecuencias Mensuales	Respuestas Segmento	PONDERACIONES/RESP	CALCULO
¿Consideraría matricular a su niña o niño en un centro infantil que cuente con dicho servicio?	SI		27	2	54
	NO		3	2	6
Preguntas	Opciones de Respuestas	Frecuencias Mensuales	Respuestas Segmento	PONDERACIONES/RESP	CALCULO
¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un servicio de catering profesional mensual para sus hijos?	30		10	3	30
	45		13	3	39
	65		7	3	21
Preguntas	Opciones de Respuestas	Frecuencias Mensuales	Respuestas Segmento	PONDERACIONES/RESP	CALCULO
¿Quién prepara generalmente los alimentos que su hijo ingiere durante el día?	a) los padres		12	4	48
	b) empleada domestica		8	4	32
	c) abuelos		7	4	28
	d) otras personas		2	4	8
Preguntas	Opciones de Respuestas	Frecuencias Mensuales	Respuestas Segmento	PONDERACIONES/RESP	CALCULO
¿Qué característica consideraría usted más importante dentro de una guardería o centro infantil?	a) Seguridad		10	4	40
	b) Nutricion adecuada		11	4	44
	c) desarrollo infantil		7	4	28
	d) cercania		2	4	8

Calculo de precio del consumo

¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un servicio de catering profesional mensual para sus hijos?

	Opciones	Respuestas validas	Ponderaciones
	30	10	300
	45	13	585
	65	7	455
Total	140	30	1340
	frecuencia promedio ponderada		2.067164179
			0.534150951
	precio producto individual		0.093546576

8.4. Anexo N° 0002 Continuación de recetas estándar

					
FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	sopa de verduras				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	215 g	Kcal: 182		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
250	g	chamoiñones	1,81		
75	g	puerro	0,14		
50	g	pimiento verde	0,09		
100	g	cebolla paiteña	0,27		
100	g	zanahoria	0,08		
50	g	apio	0,06		
100	g	nabo	0,05		
125	g	tomate riñon	0,20		
5	g	perejil	0,00		
	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
	c/n	aceite de oliva	0,05		
			VALOR TOTAL	3,96	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		



	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	sopa de bolas de verde				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	6	213g	Kcal: 300		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
50	g	achiote	0,16	0,13	
50	g	aceite	0,11		
150	g	yuca	0,12		
50	g	col verde	0,05		
100	g	zanahoria	0,08		
100	g	arveja	0,37		
250	g	plátano verde	0,13		
400	g	costilla de res	1,25		
100	g	leche	0,11		
30	g	pasta de maní	0,16		
2	u	huevo	0,30		
	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
			VALOR TOTAL		
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			



	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	sopa de fideo con queso				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	220g	Kcal:281		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
40	g	cebolla paiteña	0,11		
40	g	cebolla blanca	0,10		
100	g	zanahoria	0,08		
300	g	papa	0,26		
200	g	fideo	1,08		
100	ml	leche	0,11		
100	g	queso fresco	0,65		
20	ml	aceite	0,25		
	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
			VALOR TOTAL	- 2,74	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Sopa de arveja con pollo				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	160g	Kcla:185		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
120	g	arveja	0,44		
65	g	cebolla perla	0,10		
200	g	pechuga de pollo	2,32		
250	g	fondo de pollo	0,10		
5	g	laurel	0,17		
640	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
			VALOR TOTAL	4,13	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		



	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	Crema de tomate				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	126g	Kcal: 280		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
260	g	tomate riñon	0,42		
60	g	zanahoria	0,04		
75	g	cebolla perla	0,12		
20	g	cebolla blanca	0,05		
50	g	pechuga de pollo	0,58		
40	g	harina	0,24		
505		c/n	0,05		
		c/n	0,05		
			VALOR TOTAL	-	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	sopa de lentejas con queso				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	5	190g	Kcal: 300		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
300	g	lenteja	0,59		
5	g	aceite	0,01		
5	g	achiote	0,01		
75	g	cebolla paiteña	1,07		
400	g	papa chola	0,35		
120	ml	leche	0,11		
50	g	queso fresco	0,32		
955	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
			VALOR TOTAL	3,64	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA

Crema de espárragos

GÉNERO

PORCIONES / PESO *PORCIÓN

4

176g

Kcal: 300

FECHA DE ELABORACIÓN

27/04/2015

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
200	g	papa chola	0,17		
200	g	espárragos	0,79		
60	g	puerro	0,11		
110		cebolla perla	0,17		
120	ml	crema de leche	0,26		
15	g	aceite de oliva	0,06		
	c/n	sal	0,05		
			VALOR TOTAL	1,61	

FOTOGRAFÍA

PROCEDIMIENTO

Enviado Por:

Entregado Por:

Recibido Por:

Autorizado Por:

Supervisado Por:



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Sopa de pollo				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	197g	Kcal: 212		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	g	pollo	3,17		
100	g	cebolla blanca	0,27		
80	g	zanahoria	0,06		
60	g	puerro	0,11		
50	g	arroz	0,06		
2000	ml	agua	0,00		
	c/n	sal	0,05		
	c/n	comino	0,05		
			VALOR TOTAL	-	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Crema de espinaca				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	168g	Kcal:280		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	g	espinaca	0,52		
65	g	cebolla	0,10		
2	g	ajo	0,00		
100	ml	crema de leche	0,22		
8	g	aceite de oliva	0,03		
675	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
			VALOR TOTAL	2,14	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	pollo al horno				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	150g	Kcal: 252		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	g	pollo entero	3,17		
75	g	cebolla paiteña	0,19		
25	g	ajo	0,08		
65	ml	aceite de oliva	0,27		
600	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
75			VALOR TOTAL	5,43	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA	Albóndigas a la Pomodoro				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	219g	Kcal: 290		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	g	carne molida	4,1		
20	g	ajo	0,06		
50	g	perejil	0,05		
2	u	huevos	0,35		
5	g	aceite	0,01		
300	g	tomate	0,48		
877	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
			VALOR TOTAL	4,16	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA

Chuleta de cerdo con verduras

GÉNERO

PORCIONES / PESO *PORCIÓN

4

153g

Kcal: 279

FECHA DE ELABORACIÓN

ajo

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	g	chuleta de cerdo	4,19		
55	g	pimiento verde	0,10		
60	g	zanahoria	0,04		
65	g	cebolla paiteña	0,17		
615	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
	c/n	tomillo	0,05		
			VALOR TOTAL	4,65	

FOTOGRAFÍA

PROCEDIMIENTO

Enviado Por:

Entregado Por:

Recibido Por:

Autorizado Por:

Supervisado Por:



											
FACULTAD DE GASTRONOMÍA											
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
NOMBRE DE LA RECETA						Nuggets de pescado a la plancha					
GÉNERO											
PORCIONES / PESO *PORCIÓN						4	170g	Kcal: 212			
FECHA DE ELABORACIÓN						27/04/2015					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES						
500	g	corvina pelada	6,51								
5	g	ajo	0,01								
50	g	leche	0,05								
75	g	miga de pan	0,22								
50	g	queso crema	0,44								
680	c/n	sal	0,05								
	c/n	pimienta	0,05								
			VALOR TOTAL	7,33							
FOTOGRAFÍA						PROCEDIMIENTO					
Enviado Por:											
Entregado Por:						Recibido Por:					
Autorizado Por:						Supervisado Por:					



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA

Lomo a las finas hiervas

GÉNERO

PORCIONES / PESO *PORCIÓN

5

225g

Kcal: 200

FECHA DE ELABORACIÓN

27/04/2015

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	g	lomo fino	5,49		
100	g	manteca	0,98		
10	g	ajo	0,03		
50	g	harina	0,03		
250	ml	fondo de carne	0,50		
200	ml	vino blanco	1,00		
15	g	perejil	0,02		
	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
			VALOR TOTAL	8,13	

FOTOGRAFÍA

PROCEDIMIENTO

Enviado Por:

Entregado Por:

Recibido Por:

Autorizado Por:

Supervisado Por:



--	--	--	--	--

FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

--	--	--	--	--

NOMBRE DE LA RECETA	Ensalada fresca			
----------------------------	-----------------	--	--	--

GÉNERO				
---------------	--	--	--	--

PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	173g	Kcal:19	
----------------------------------	---	------	---------	--

FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015			
-----------------------------	------------	--	--	--

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
250	g	tomate riñon	0,04		
200	g	cebolla perla	0,03		
200	g	lechuga crespas	0,23		
25	ml	aceite de oliva	0,10		
20	ml	vinagre	0,11		
	c/n	sal	0,05		
			VALOR TOTAL	1,01	

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO			
-------------------	----------------------	--	--	--

Enviado Por:				
---------------------	--	--	--	--

Entregado Por:		Recibido Por:	
-----------------------	--	----------------------	--

Autorizado Por:		Supervisado Por:	
------------------------	--	-------------------------	--



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA

Ensalada de arveja, papa y jamón

GÉNERO

PORCIONES / PESO *PORCIÓN

5 160g

Kcal: 111

FECHA DE ELABORACIÓN

27/04/2015

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	g	papa chola	0,35		
150	g	jamón cocido	2,00		
200	g	arveja	0,74		
50	g	huevo	0,35		
	c/n	sal			
			VALOR TOTAL	3,44	

FOTOGRAFÍA

PROCEDIMIENTO

Enviado Por:


Entregado Por:

Recibido Por:

Autorizado Por:

Supervisado Por



					
FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Croqueta de papa				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	4	137g	Kcal: 150		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	g	puré de papa	0,35		
55	g	huevo	0.15		
25	g	perejil	0,04		
15	g	ajo	0,04		
55	g	queso fresco	0,36		
550	c/n	sal			
			VALOR TOTAL	0,94	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA

Ensalada de chochos

GÉNERO

PORCIONES / PESO *PORCIÓN

4

172g

Kcal: 30

FECHA DE ELABORACIÓN

27/04/2015

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
100	g	lechuga crespas	0,42		
100	g	rúcula	1,41		
200	g	chochos	1,27		
50	g	pimiento rojo	0,12		
50	g	pimiento amarillo	0,12		
20	g	cebolla paiteña	0,05		
50	ml	aceite de oliva	0,21		
100	g	tomate	0,16		
20	ml	jugo de limón	0,02		
	c/n	sal			
			VALOR TOTAL	3,78	

FOTOGRAFÍA

PROCEDIMIENTO

Enviado Por:

Entregado Por:

Recibido Por:


Autorizado Por:

Supervisado Por:



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Puré de papa con espinaca				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	6	253g	Kcal: 136		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	g	espinaca	0,42		
800	g	papa chola	0,70		
50	g	mantequilla	0,40		
120	ml	leche	0,14		
150	g	queso fresco	0,98		
	c/n	sal			
	c/n	pimienta			
			VALOR TOTAL	2,64	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		




					
FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Nuggets de pollo				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	5	165g	Kcal:250		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
450	g	pechuga de pollo	5,23		
175	g	queso crema	1,54		
120	g	huevo	0,6		
70	g	harina	0,42		
10	ml	aceite de oliva	0,04		
825	c/n	sal	0,05		
			VALOR TOTAL	7,88	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA Hamburguesa a la mostaza					
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		4	118g	Kcal: 397	
FECHA DE ELABORACIÓN 27/04/2015					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
300	g	carne molida	2,46		
65	g	cebolla paiteña	0,17		
40	g	mostaza	0,13		
50	g	mantequilla	0,40		
20	g	perejil	0,02		
	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
	c/n	orégano	0,05		
			VALOR TOTAL	3,23	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		



					
FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Chuleta a la naranjilla				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	5	161g	Kcal: 296		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	g	chuleta de cerdo	4,19		
45	g	huevo	0,35		
65	g	miga de pan	0,20		
95	g	naranjilla	0,21		
75	ml	fondo de res	0,50		
10	g	harina	0,06		
15	g	aceite de oliva	0,04		
805	c/n	sal	0,05		
			VALOR TOTAL	5,56	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			



		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA	Pastel de atún				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	6	265 g	Kcal: 280		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
190	g	queso crema	1,67		
120	ml	crema de leche	0,38		
185	g	pimiento rojo	0,5		
600	g	pan blanco	2,85		
500	g	atún en lata	4,03		
	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
			VALOR TOTAL	9,53	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Lasaña de carne				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	6	203g	Kcal: 416		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	g	carne molida	4,1		
200	g	paste de tomate	1,14		
150	g	tomate riñon	0,24		
65	g	cebolla perla	0,10		
70	g	zanahoria	0,05		
5	g	aceite de oliva	0,02		
30	g	vino blanco	0,15		
200	g	leche	0,23		
	c/n	sal	0,05		
			VALOR TOTAL	6,08	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA

Arroz blanco

GÉNERO

PORCIONES / PESO *PORCIÓN

6

200g

Kcal: 240

FECHA DE ELABORACIÓN

27/04/2015

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1000	g	arroz	1,20		
200	g	manteca	1,97		
65	g	cebolla blanca	0,15		
10	g	ajo	0,03		
	c/n	sal	0,05		
	c/n	pimienta	0,05		
			VALOR TOTAL	3,45	

FOTOGRAFÍA

PROCEDIMIENTO

Enviado Por:

Entregado Por:

Recibido Por:

Autorizado Por:

Supervisado Por:



FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA

Frejol, tomate, pepinillo

GÉNERO

PORCIONES / PESO *PORCIÓN

5

167g

Kcal: 65

FECHA DE ELABORACIÓN

27/04/2015

CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
200	g	frejol	0,70		
400	g	tomate riñon			
200	g	pepinillo			
20	ml	aceite de oliva			
15	ml	vinagre			
	c/n	sal			
	c/n	pimienta			
			VALOR TOTAL	-	

FOTOGRAFÍA

PROCEDIMIENTO

Enviado Por:

Entregado Por:

Recibido Por:

Autorizado Por:

Supervisado Por:



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Aguacate, brócoli, tomate				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN			Kcal: 96		
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
200	g	tomate riñon			
65	g	cebolla perla			
70	g	pimiento rojo			
150	g	brócoli			
15	ml	vinagre			
	c/n	sal			
	c/n	pimienta			
			VALOR TOTAL	-	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			



FACULTAD DE GASTRONOMÍA					
ALIMENTOS Y BEBIDAS					
NOMBRE DE LA RECETA	Croquetas de yuca y queso				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	Kcal: 160				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
500	g	yuca amarilla			
150	g	harina			
100	ml	leche			
40	g	huevo			
125	g	queso fresco			
	c/n	sal			
	c/n	pimienta			
			VALOR TOTAL	-	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			



FACULTAD DE GASTRONOMÍA

ALIMENTOS Y BEBIDAS

NOMBRE DE LA RECETA	Pan de Ajo				
GÉNERO					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	Kcal: 93				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
400	g	pan de agua			
100	g	mantequilla			
25	g	ajo			
15	g	perejil			
	c/n				
	c/n				
			VALOR TOTAL	-	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		

9.3 Anexo N° 003 Tablas plan financiero

[Tesis Hipervínculos\Plan Financiero Happy kids.xls](#)

Proyecto Implementacion servicio de catering nutric

INDICADORES FINANCIEROS

IR A ANALISIS RESULTADOS
REGRESAR AL MENU PRINCIPAL

INDICE FINANCIERO	RELACION UTILIZADA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
LIQUIDEZ	Activo Cte./Pasivo Cte.	1,20	0,02	-1,04	-1,70	-31,06
DEUDA	Pasivo/Activos	84,94%	98,53%	127,17%	344,91%	-9,79%
MARGEN DE CONTRIBUCION	Margen de Contrib/Ingresos	2,59%	4,83%	4,83%	4,83%	4,83%
UTILIDAD OPERACIONAL	Utilidad Operación/Ingresos	-3,15%	-1,11%	-0,91%	-0,73%	-0,56%
UTILIDAD NETA	Utilidad Neta/Ingresos	-5,08%	-2,88%	-2,14%	-1,46%	-0,83%
RENDIMIENTO DE ACTIVOS	Utilidad Neta/Activos	-18,37%	-20,15%	-29,84%	-110,54%	24,22%
RENDIMIENTO SOBRE INVERSION	Utilidad Neta/Capital	-59,91%	-37,36%	-30,51%	-22,85%	-14,33%

