



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN TENA, EN LA CIUDAD DE
RIOBAMBA PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2016”**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Tipo: Emprendimientos.

**Previo a la obtención del Título de:
LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

JESSICA TATIANA MACAS TIERRA

RIOBAMBA-ECUADOR

2017

Certificación

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo emprendimiento ha sido revisado y autorizado para su publicación.

Ing. Verónica Llangari
DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Lunes 10 de Febrero de 2017

Certificación

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo emprendimiento titulado “PROPUESTA DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN TENA, EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2016” de la señorita Jessica Tatiana Macas Tierra ha sido revisada y autorizada para su publicación.

Ing. Verónica Llangari
DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Ing. Danilo Fernández
MIEMBRO DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Declaración de autenticidad

Yo, Jessica Tatiana Macas Tierra, declaro que el siguiente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 19 de Enero, 2017

Jessica Tatiana Macas Tierra

220019558-0

Agradecimiento

Mi profundo agradecimiento y gratitud a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Escuela de Gastronomía, maestros y autoridades que han sabido demostrar su grado de responsabilidad y profesionalidad al compartir sus conocimientos adquiridos al transcurso de su vida profesional, y brindarnos su amistad incondicional.

A la Ing. Verónica Llangari e Ing. Fernando Fernández por su apertura y apoyo incondicional.

Dedicatoria

El presente trabajo de titulación va dedicado a mis padres, José y a mis amigos Adrian, Juan, Bryan y Daniel por su apoyo incondicional, sus sabios consejos que me supieron dar en el momento oportuno, estirándome su mano amiga cuando más lo necesitaba, depositando su confianza en mí sirviéndome como inspiración y motivación para alcanzar mí objetivo profesional.

Resumen

El presente proyecto de titulación tiene como finalidad demostrar la factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica del Cantón Tena, en la ciudad de Riobamba. El tipo de metodología aplicada es cuantitativa-descriptiva ya que se emplea la medición sistemática y análisis estadístico al momento de procesar los datos obtenidos, no se manipulan variables por lo que es de carácter no experimental, por lo que se describe tal como se presentan. El proyecto comprende de varias fases en la cual se seleccionó una idea de acuerdo a los resultados arrojados, para proceder a realizar la misión, visión, distingos y ventajas competitivas lo que representará un plus ante la competencia; finalizando con el análisis FODA. Con el estudio de mercado se determinó la demanda insatisfecha mediante encuestas realizadas a través de trabajo de campo, se determinó el mix de mercado y su segmentación. En el estudio técnico se estableció la ubicación adecuada para el restaurante, las recetas estándar de producción, el diseño del plano estructurando de forma específica del restaurante. Prosiguiendo con el análisis de la inversión se definió los activos fijos, servicios básicos, materia prima y mano de obra directa que se utilizará. En el estudio ambiental se analizó el impacto ambiental, fijando medidas de mitigación demostrando que no producirá un daño ambiental. En el estudio administrativo legal se realizó el organigrama funcional que requiere el restaurante, el perfil de los colaboradores con sus respectivos salarios y su proceso de reclutamiento. Como fuente de financiamiento se cuenta con capital propio de \$3,174.21 y un préstamo de \$29,000.00 el banco del Pacífico con el 1.5% de interés, el cual se utilizará para poner en marcha la idea de negocio, además se obtiene la evaluación financiera mediante los indicadores, dando como resultado el VAN 33,133.42 positivos y el TIR 25%, con un índice de rentabilidad de un 32%, beneficio costo de \$1,14. Punto de Equilibrio de 8,049.39 contando con el Periodo de Recuperación de la Inversión después de 3 años 1 mes y 18 días. Se presenta mediante el estudio financiero la viabilidad del proyecto arrojando resultados positivos para la creación y desarrollo del restaurante en la ciudad de Riobamba. Se recomienda tomar en cuenta los diferentes indicadores del estudio financiero ya que mide la factibilidad y viabilidad que tendrá el restaurante en el mercado.

Palabras claves: <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <COMIDA TÍPICA>, <RIOBAMBA (CANTÓN)>, <ESTUDIO TÉCNICO>, <FODA>, <RECETA ESTÁNDAR>

Abstract

This thesis aims to demonstrate the feasibility for the creation of a typical food restaurant of the canton Tena, in the city of Riobamba. The methodology applied is quantitative-descriptive since it uses systematic measurement and statistical analysis at the time of processing the obtained data, the variables are not manipulated because it is of no experimental character, and therefore it is described as presented. The Project consists of several phases and an idea was selected according to the results, to carry out the mission, vision, distinctions and competitive advantages which represents a bonus to the competition; Ending with the SWOT analysis. With the market study, unsatisfied demand was determined through surveys conducted by field work. The market mix and its segmentation were determined. In the technical study was established: the appropriate location for the restaurant, the standard production recipes, and the structured layout specifically for the restaurant. Carrying on with the analysis of the investment it is determined the tangible fixed assets, basic services, raw material and mitigation measures demonstrating this way that no environmental damage will occur. In the legal administrative study the functional organization chart that the restaurant requires, the profile of the employees with their respective salaries and their recruitment process were made. As a source of financing, there is own capital of \$ 3,174.21 and a loan of \$ 29,000.00 in the Pacifico Bank with 1.5% interest, which will be used to start up the business idea, in addition, the Financial evaluation is obtained by the indicators, resulting in a positive NPV 33,133.42 and the IRR 25%, with a profitability index of 32%, cost benefit of \$ 1.14. Balance point of 8,049.39 taking into account the Investment Recovery Period of 3 years 1 month and 18 days. The feasibility of the project is presented through the financial study, obtaining positive results of the creation and development of the restaurant in the city of Riobamba. It is recommended to consider the different indicators of the financial study since it measures the feasibility and viability that the restaurant will have in the market.

KEY WORDS: <FEASIBILITY STUDY>, <TYPICAL FOOD>, <RIOBAMBA (CANTON)>, <TECHNICAL STUDY>, <FODA>, <STANDARD REIPE>, <VIABILITY>.

Índice

Declaración de autenticidad.....	ii
Agradecimiento	v
Dedicatoria.....	vi
Resumen	vii
Abstract.....	viii
Introducción.....	1
Capítulo I.....	2
Aspectos generales	2
I. Objetivos.....	2
A. Objetivo general.....	2
B. Objetivos específicos.	2
II. Marco teórico.....	3
A. Estudio de factibilidad.	3
1. Componentes del estudio de factibilidad.....	3
B. Historia de los restaurantes.	3
1. Tipos de restaurantes	5
1.4 Restaurantes temáticos	6
1.5 Restaurante de comida rápida.....	6
1.6 Restaurante gourmet	6
1.7 Restaurante de autor o boutique	6
2. Importancia del servicio alimentario	6
3. Clasificación de servicios que ofrece un restaurante.....	7
4. Riobamba.....	8
5. Gastronomía de la Amazonía	9
III. Marco conceptual.	16
IV. Desarrollo del proyecto.	18
Introducción.....	18
V. Fases del emprendimiento	19
A. Lluvia de ideas.....	19

B.	Selección inicial de las ideas	20
C.	Evaluación final de las ideas	20
D.	Justificación.....	20
E.	Características.....	21
F.	Tipo de empresa.....	21
VI.	Misión.....	22
VII.	Visión	22
VIII.	Objetivos.....	22
IX.	Políticas	22
X.	Estrategias.....	23
XI.	Valores y principios.....	23
A.	Valores de trabajo.	23
B.	Valores axiológicos.....	23
XII.	Distingos y ventajas competitivas.	24
A.	Distingos competitivos.	24
B.	Ventajas competitivas	24
XIII.	Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (foda).....	25
XIV.	Metodología aplicada	25
A.	Universo.....	25
B.	Población	25
C.	Muestra	26
XV.	Metodología de la investigación.....	27
A.	Cuantitativa.....	27
B.	Descriptiva.....	27
XVI.	Instrumentos de investigación.	27
XVII.	Fuentes de investigación:	28
XIII.	Tabulación y análisis de resultados.	29
Capítulo II.....		41
Estudio de Mercado.....		41
I.	Demanda.....	41
II.	Determinación del método de investigación de la demanda.	41

III.	Oferta	41
IV.	Proyección del crecimiento poblacional en línea recta	42
V.	Proyección de la demanda	43
VI.	Proyección de la oferta futura.....	44
VII.	Proyección de la demanda insatisfecha.	45
VIII.	Mix de mercado.	46
A.	Producto	46
B.	Precio.	47
C.	Distribución.	47
D.	Promoción.....	48
IX.	Segmentación del mercado.....	49
X.	Competencia.	49
XI.	Análisis del sector.....	50
A.	Tipo de clientes:.....	50
B.	Proveedores:.....	50
C.	Tipo de producto:.....	50
XII.	Cargo y funciones del área comercial.....	51
XIII.	Determinación de inversiones del área comercial.	52
XIV.	Determinación y gasto comercial.	54
	Capítulo III	55
	Estudio Técnico	55
I.	Determinación del tamaño de la empresa.....	55
II.	Capacidad de la planta.	56
III.	Determinación de la localización de la planta.	57
A.	Macro localización.....	57
B.	Micro localización.	57
C.	Recetas estándar- proceso de producción del producto (b/s).....	59
	Entradas	59
D.	Flujo grama de producción.	60
E.	Diseño de la planta.....	62
F.	Descripción del diseño de planta	63

G.	Requerimiento del talento humano. Fichas profesiográfica.	64
Capítulo IV		65
Análisis de la Inversión		65
I.	Estructura de los costos de producción.....	65
A.	Consumo de servicios básicos.	65
B.	Combustible.	65
C.	Mantenimiento	66
D.	Depreciaciones.....	66
E.	Materia prima directa.....	67
F.	Mano de obra directa	68
G.	Área de producción	68
II.	Costos indirectos de fabricación (CIF).....	68
III.	Requerimiento de activos fijos área producción.....	69
IV.	Programa pre – operativo	69
Capítulo VI		70
Estudio Administrativo Legal.....		70
I.	Organización de la empresa.	70
A.	Área administrativa.....	70
B.	Área productiva.....	70
C.	Área comercial	71
D.	Área financiera.....	71
E.	Área ambiental	71
II.	Organigrama estructural del restaurante “AMAZONIA Gastronómico”	72
III.	Proceso de selección y contratación del talento humano.	73
A.	Descripción de puestos de trabajo	73
B.	Perfil de los trabajadores.....	73
C.	Costos salariales.....	75
D.	Proceso de reclutamiento, selección, contratación e inducción al puesto de trabajo..	76
E.	Marco legal para la creación del restaurante “AMAZONIA Gastronómico”	76
A.	Nombre o razón social.	76
B.	Titularidad de la propiedad de la empresa.	77

C.	Registro único del contribuyente	77
D.	Requisitos.....	78
Capítulo V		79
Estudio Ambiental		79
I.	Impacto ambiental	79
II. Acciones remediales 3R.....		81
A.	Reducir.....	81
B.	Reutilizar.....	81
C.	Reciclar	81
Capítulo VII.....		82
Estudio Económico - Financiero		82
I.	Análisis de la inversión.	82
II. Estado de fuentes y usos.		83
III. Tabla de amortizaciones		84
A.	Tabla de interés.....	84
B.	Tabla de amortización de los gastos	84
IV. Presupuesto de costos de producción.		85
V. Presupuesto de costos de administración.....		85
VI. Presupuestos de costos de venta.		85
VII. Estado de resultados		86
VIII. Estado de situación financiera.		86
IX. Flujo de caja.		87
Capítulo VIII		88
Estudio de la Evaluación Económica, Financiera, Social, y Ambiental.....		88
I.	Evaluación Económica.	88
A.	Prueba ácida.	88
B.	Flujo Neto De Efectivo (FNE).....	89
C.	Valor Actual Neto (VAN).....	90
D.	Tasa Interna De Retorno (TIR).....	90
E.	Tasa Mínima de Rendimiento (TMAR).....	91
F.	Periodo Real de Recuperación de la Inversión (PRI)	92

H.	Relación Beneficio Costo (R/C)	92
II.	Evaluación Social.	94
A.	Análisis e Indicadores.....	94
III.	Evaluación Ambiental	94
A.	Análisis Indicadores.....	94
	Conclusiones.....	95
	Recomendaciones	96
	Bibliografía.....	97

Índice de tablas

Tabla N° 1 <i>Selección de las ideas.</i>	20
Tabla N° 2 <i>Evaluación final.</i>	20
Tabla N° 3 <i>Aceptabilidad de un restaurante de comida típica en la ciudad de Riobamba.</i>	29
Tabla N° 4 <i>Conocimiento de un plato típico del Tena.</i>	30
Tabla N° 5 <i>Aceptabilidad de consumo en el restaurante.</i>	31
Tabla N° 6 <i>Costo promedio de un plato fuerte.</i>	32
Tabla N° 7 <i>Promedio de gasto en un restaurante.</i>	33
Tabla N° 8 <i>Frecuencia de visita a restaurantes de Riobamba.</i>	34
Tabla N° 9 <i>Aceptabilidad de la implementación de servicio a domicilio en el restaurante.</i> ...	35
Tabla N° 10 <i>Dirección del restaurante.</i>	36
Tabla N° 11 <i>Aceptabilidad de juegos recreativos en el restaurante.</i>	37
Tabla N° 12 <i>Restaurantes de gastronomía típica del cantón tena o similares en la ciudad de Riobamba.</i>	38
Tabla N° 13 <i>Nivel de satisfacción de servicio de la competencia.</i>	39
Tabla N° 14 <i>Medios de comunicación para la publicidad.</i>	40
Tabla N° 15 <i>Proyección del crecimiento poblacional.</i>	42
Tabla N° 16 <i>Proyección de la demanda futura.</i>	43
Tabla n° 17 <i>Proyección de la oferta del restaurante.</i>	44
Tabla n° 18 <i>Proyección de la demanda insatisfecha.</i>	45
Tabla N° 19 <i>Muebles y enseres del restaurante</i>	52
Tabla N° 20 <i>Equipos de cómputo</i>	53
Tabla N° 21 <i>Menaje del restaurante</i>	53
Tabla N° 22 <i>Gastos y costos comerciales</i>	54
Tabla N° 23 <i>Tamaño de la empresa.</i>	55
Tabla N° 24 <i>Capacidad de la planta.</i>	56
Tabla N° 25 <i>Localización del restaurante.</i>	58
Tabla N° 26 <i>Ensalada de palmito.</i>	59
Tabla N° 27 <i>Servicios básicos.</i>	65
Tabla N° 28 <i>Combustible</i>	65
Tabla N° 29 <i>Mantenimiento</i>	66
Tabla N° 30 <i>Depreciaciones.</i>	66
Tabla N° 31 <i>Materia prima.</i>	67
Tabla N° 32 <i>Área de producción.</i>	68
Tabla N° 33 <i>Área financiera.</i>	68
Tabla N° 34 <i>Área de ventas.</i>	68
Tabla N° 35 <i>Activos fijos de producción.</i>	69
Tabla N° 36 <i>Programa preoperatorio.</i>	69
Tabla N° 37 <i>Costos salariales</i>	75
Tabla N° 38 <i>Gastos de constitución.</i>	78

Tabla N° 39 <i>Inversión del proyecto</i>	82
Tabla N° 40 <i>Fuentes y usos del proyecto</i>	83
Tabla N° 41 <i>Tabla de amortización del préstamo</i>	84
Tabla N° 42 <i>Tabla de amortización de los gastos diferidos</i>	84
Tabla N° 43 <i>Costos de producción</i>	85
Tabla N° 44 <i>Gastos de administración</i>	85
Tabla N° 45 <i>Costos de ventas</i>	85
Tabla N° 46 <i>Estado de resultados</i>	86
Tabla N° 47 <i>Balance general</i>	86
Tabla N° 48 <i>Flujo de caja</i>	87
Tabla N° 49 <i>Prueba ácida</i>	88
Tabla N° 50 <i>Flujo neto de efectivo</i>	89
Tabla N° 51 <i>Valor actual neto</i>	90
Tabla N° 52 <i>Tasa interna de retorno</i>	90
Tabla N° 53 <i>Costo promedio ponderado de capital</i>	91
Tabla N° 54 <i>Periodo real de recuperación de la inversión</i>	92
Tabla N° 55 <i>Relación beneficio/costo</i>	92
Tabla N° 56 <i>Punto de Equilibrio</i>	93
Tabla N° 57 <i>Unidades</i>	93
Tabla N° 58 <i>Evaluación social</i>	94

Índice de gráficos

<i>Gráfica N° 1</i>	Aceptabilidad de un restaurante de comida típica en la ciudad de Riobamba...	29
<i>Gráfica N° 2</i>	Conocimiento de un plato típico del Tena.....	30
<i>Gráfica N° 3</i>	Aceptabilidad de consumo en el restaurante.....	31
<i>Gráfica N° 4</i>	Costo promedio de un plato fuerte.....	32
<i>Gráfica N° 5</i>	Promedio de gasto en un restaurante.....	33
<i>Gráfica N° 6</i>	Frecuencia que visita los restaurantes de Riobamba.....	34
<i>Gráfica N° 7</i>	Aceptabilidad de la implementación de servicio a domicilio en el restaurante...35	
<i>Gráfica N° 8</i>	Dirección del restaurante.....	36
<i>Gráfica N° 9</i>	Aceptabilidad de juegos recreativos en el restaurante.....	37
<i>Gráfica N° 10</i>	Restaurantes de gastronomía típica del cantón Tena o similares en la ciudad de Riobamba.....	38
<i>Gráfica N° 11</i>	Nivel de satisfacción de servicio de la competencia.....	39
<i>Gráfica N° 12</i>	Medios de comunicación para la publicidad.....	40
<i>Gráfica N° 13</i>	Proyección del crecimiento poblacional.....	42
<i>Gráfica N° 14</i>	Proyección de la demanda futura.....	43
<i>Gráfica N° 15</i>	Oferta del restaurante.....	44
<i>Gráfica N° 16</i>	Demanda insatisfecha.....	45
<i>Gráfica N° 17</i>	Logo del restaurante “AMAZONIA Gastronómico”.....	46
<i>Gráfica N° 18</i>	macro localización.....	57
<i>Gráfica N° 19</i>	Micro localización.....	57
<i>Gráfica N° 20</i>	Flujo grama de producción del restaurante “AMAZONIA Gastronómico”.....	61
<i>Gráfica N° 21</i>	Diseño del “AMAZONIA Gastronómico”.....	62
<i>Gráfica N° 22</i>	organigrama estructural del Restaurante “AMAZONIA Gastronómico”.....	72
<i>Gráfica N° 23</i>	<i>Nombre o razón social del restaurante</i>	77
<i>Gráfica N° 24</i>	punto de equilibrio.....	93

Índice de cuadros

Cuadro N° 1 <i>Lluvia de ideas</i>	19
Cuadro N° 2 <i>Análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA)</i>	25
Cuadro N° 3 <i>Segmentación del mercado</i>	49
Cuadro N° 4 <i>Dirección de la competencia</i>	49
Cuadro N° 5 <i>Cargos y funciones del restaurante</i>	51
Cuadro N° 6 <i>Ficha Profesiográfica</i>	52
Cuadro N° 7 <i>Ficha profesiográfica</i>	64
Cuadro N° 8 <i>Área administrativa</i>	70
Cuadro N° 9 <i>Área productiva</i>	70
Cuadro N° 10 <i>Área comercial</i>	71
Cuadro N° 11 <i>Ficha profesiográfica del área administrativa</i>	73
Cuadro N° 12 <i>Ficha profesiográfica del área de producción</i>	74
Cuadro N° 13 <i>Ficha profesiográfica del área de ventas</i>	75
Cuadro N° 14 <i>Impacto ambiental</i>	79

Índice de anexos

<i>Anexo N° 1</i> Encuesta de factibilidad	100
<i>Anexo N° 2</i> Promociones del restaurant “amazonia gastronömic”	102
<i>Anexo n° 3</i> Ceviche de palmito.	102
<i>Anexo N° 4</i> Caldo de carachama	103
<i>Anexo N° 5</i> Pincho de chontacuro.	104
<i>Anexo N° 6</i> Caldo de gallina criolla.	105
<i>Anexo N° 7</i> Maito de carachama.	106
<i>Anexo N° 8</i> Maito de tilapia.....	107
<i>Anexo N° 9</i> Tilapia al vapor.....	108
<i>Anexo N° 10</i> Maito de chontacuro.....	109
<i>Anexo N° 11</i> Pie de pitón.....	110
<i>Anexo N° 12</i> Dulce de guayaba.	110
<i>Anexo N° 13</i> Delicia de maracuyá.	111
<i>Anexo N° 14</i> Pastel de chocolate	111
<i>Anexo N° 15</i> Chicha de chonta	112
<i>Anexo N° 16</i> Chicha de yuca.	112
<i>Anexo N° 17</i> Chucula.....	113
<i>Anexo N° 18</i> Té de guayusa.....	113
<i>Anexo N° 19</i> Jugo de morete.	114
<i>Anexo N° 20</i> Carta del Restaurante “AMAZONIA Gaströnic”	115
<i>Anexo N° 21</i> Tríptico	116
<i>Anexo N° 22</i> Plano del restaurante “AMAZONIA Gaströnic”	117
<i>Anexo N° 23</i> Manual de Funciones y Reglamentos Internos.	118

Introducción

El Cantón Tena se encuentra ubicada en la región amazónica ecuatoriana con un clima tropical húmedo, donde se destacan productos únicos (morete, uva de monte, chonta, yuca amarilla, etc.), cuenta también con una fauna biodiversa (chontacuros, tilapia, guantas, monos, armadillos, dantas, etc.) Con los que se procesaban platos típicos y tradicionales de la zona, en la actualidad la mayoría de la fauna está en peligro de extinción por tal motivo los habitantes dejaron de elaborarlos, los platos más destacados se realiza con: tilapia, jandia, bocachico, chontacuros, gallina de campo, etc.

El presente proyecto tiene como finalidad dar a conocer la cultura gastronómica del cantón Tena con su variedad de productos que se obtienen en la región, de tal manera que se incentiva el rescate y consumo de los platos típicos, creando nuevas preparaciones, sabores y texturas para ofertar a la ciudadanía Riobambeña.

Al dar a conocer la cultura gastronómica como los diferentes productos cultivados en el cantón Tena, se fortalecerá la economía de la ciudad de Riobamba y del cantón Tena, de esta forma se abrirá nuevas plazas de trabajo, dando la oportunidad al desarrollo y desempeño laboral.

En la ciudad de Riobamba se ha observado que los habitantes al querer consumir un plato típico del cantón Tena deben viajar a dicho lugar, por tal motivo se encontró la necesidad de satisfacer a los ciudadanos dando apertura a un restaurante de comida típica, su especialidad será realizar preparaciones haciendo uso de productos exóticos, dando a conocer la variedad de platillos adicionándole un plus a cada presentación, de esta forma, colaborando con el crecimiento de la cultura gastronómica de los habitantes.

Capítulo I

Aspectos generales

I. Objetivos

A. Objetivo general.

Efectuar una propuesta de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica del cantón Tena, en la ciudad de Riobamba provincia de Chimborazo.

B. Objetivos específicos.

- Determinar la demanda insatisfecha del consumo de comida típica del cantón Tena a través del estudio de mercado.
- Establecer el estudio técnico, administrativo, legal, ambiental del proyecto.
- Evaluar el estudio financiero y la viabilidad económica social y ambiental que tendrá el proyecto.
- Realizar el manual de funciones y reglamentos internos sobre las buenas prácticas de manufactura, los tipos de contaminación y conservación de alimentos preparados para el personal que laborará en el restaurante.

II. Marco teórico

A. Estudio de factibilidad.

Es el análisis efectivo de la conveniencia o no de aplicar recursos y en qué condiciones, con las cuantificaciones requeridas, las estrategias y las actividades resultantes, todo ello ordenado en el tiempo. (Soto, 1993)

1. Componentes del estudio de factibilidad.

1.1 Estudio de mercado.

El estudio de mercado analiza la existencia de demandantes para los productos y procesos identificados durante el desarrollo inicial de la idea. Asimismo, analiza los canales a usar en el proceso de comercialización, los costos involucrados y una estimación preliminar de los precios a nivel de finca que recibirá el productor. (Soto, 1993)

1.2 Estudio técnico.

Analiza los productos y plantea tecnologías de producción. Cosecha y poscosecha. Con base en un análisis de la situación actual define la producción, capacidad de agricultor, recursos, mano de obra, aspectos sociales y otros, elabora la propuesta del proyecto, incluidos sus estrategias, instrumentos, procesos y servicios de apoyo, sus ingresos y costos. (Soto, 1993)

1.4 Estudio económico-financiero.

Determina por medio de varios indicadores, la conveniencia de invertir o no en termino de ingresos y costos. Estos incluye rentabilidad del capital invertido, indicadores de incremento patrimonial y un análisis de capacidad del ejecutor de pagar os créditos tomados (capacidad de repago de deudas). (Soto, 1993)

B. Historia de los restaurantes.

El origen de los restaurantes tal y como se les conoce actualmente no es muy antiguo. En el siglo 18, en los sitios donde se servía comida, sólo se podía comer a una hora fija y tenía que someterse a lo que sirviera el establecimiento. (Gaspar A. B., 2010)

A principio de la época moderna en el año 1658, se introdujeron los carruajes en Inglaterra, impulsando este desarrollo de la transportación el auge de las posadas y tabernas.

El término "RESTAURANTE" es de origen francés, y fue utilizado por primera vez en París, al designar con este nombre un establecimiento fundado alrededor de 1765, por un francés de apellido Boulanger, vendedor de caldos y sopas, las bautizó con el nombre de 'restaurants' porque reconfortaban, y así las anunciaba en el exterior de su negocio. (Gaspar A. B., 2010)

Después de la revolución Francesa en 1789, la aristocracia arruinada, no pudo mantener su numerosa servidumbre, y muchos sirvientes desocupados fundaron o se incorporaron a éste nuevo tipo de casa de comidas que surgía en gran número. (Gaspar A. B., 2010)

En otros países, el restaurante, tal como lo conocemos hoy, data de las últimas décadas del siglo XIX, cuando pequeños establecimientos, con éste nombre comenzaron a competir con los hoteles ofreciendo abundantes comidas, elegantemente servidas y a precios razonables. En Londres el primer restaurante se abrió en 1873. (Gaspar A. B., 2010)

La asociación nacional llegó a estados unidos en 1974, traída por un refugiado francés llamado Baptise Gilbert Paupal. Este se fundó lo que sería el primer Restaurante francés en los Estados Unidos, llamado Julion's Restatorator. En el que se servían frutas fondues de queso y sopas, así empieza la cocina americana. (Gaspar A. B., 2010)

Los franceses que habían huido de su país en el siglo XVIII escapado de la persecución abrieron varios establecimientos.

El restaurante que generalmente se considera como el primero en este país es el Delmonico, fundado en New York en 1827. John Delmonico, el fundador, era capitán suizo que se retiró de la vida marítima en 1825 y abrió una diminuta tienda Baterry, New York. (Gaspar A. B., 2010)

Es el negocio comercial de los restaurantes prospero después de la segunda guerra mundial ya que, muchas personas con posibilidades económicas adquirieron él habito de comer fuera de sus casas. (Gaspar A. B., 2010)

Entre 1880 y 1890, Fred Harvey y John R. Thompson fueron los primeros en establecer las grandes cadenas de restaurantes.

La palabra restaurante se estableció en breve y los chef de más reputación que hasta entonces solo habían trabajado para familias privadas abrieron también sus propios restaurantes o fueron contratados por un nuevo grupo pequeños empresarios: Los restauradores. (Gaspar A. B., 2010)

A partir de este tibio comienzo, el progreso que alcanzó el arte culinario de los restaurantes ya no se detuvo. El próximo paso fue no sólo esmerarse en la cocina sino en la manera de servir la comida al cliente. (Gaspar A. B., 2010)

1. Tipos de restaurantes

Dentro de la cadena de restaurantes encontramos diferentes tipos de restaurantes los cuales se dividen en los siguientes:

1.1 Restaurante de lujo: Este tipo de establecimientos debe tener una organización eficaz, regidas por normas, procedimientos, contar con políticas internas y externas para su manejo. (Gaspar A. B., 2010)

1.2 Restaurante grill-romm o parrillada: Tipo de restaurante orientado a la cocina americana donde se sirve carnes, pescados, mariscos a la plancha, a la parrilla. El servicio debe ser rápido y eficiente en estos establecimientos, la decoración muchas veces es orientada al estilo Oeste Americano. (Gaspar A. B., 2010)

1.3 Restaurante buffet: A mediados de la década de los 70"s apareció en los hoteles la tendencia de los restaurantes exclusivos para buffet. Esta modalidad ha servido de gran ayuda para poder alimentar agrades grupos de turistas en los hoteles con servicios de "Todo Incluido", para colocar las bandejas con los diferentes tipos de alimentos constan de varios dis-plays especiales con calentadores y refrigeradores integrados para mantener los alimentos a la temperatura adecuada. (Gaspar A. B., 2010)

- 1.4 Restaurantes temáticos:** Son restaurantes que se especializan en un tipo de comida como: Mariscos, Vegetarianos, Steak Houses o Asaderos, cuya especialidad es la carne. Estos incluyen también los de nacionalidades, que se especializan en la cocina de un país o región determinada. (Gaspar A. B., 2010)
- 1.5 Restaurante de comida rápida:** Restaurantes informales donde se consume alimentos simples y de rápida preparación como hamburguesas, patatas fritas, pizzas o pollo. Algunas de las cadenas de restaurantes más conocidas son: McDonald's, KFC, Pizza Hut, Domino's pizza, Taco Bell. (Gaspar A. B., 2010)
- 1.6 Restaurante gourmet:** Los alimentos son de gran calidad y servidos a la mesa. El pedido es "a la carta" o escogido de un "menú", por lo que los alimentos son cocinados al momento. El costo va de acuerdo al servicio y la calidad de los platos que consume. Existen mozos o camareros, dirigidos por un Maitre. El servicio, la decoración, la ambientación, comida y bebidas son cuidadosamente escogidos. (Gaspar A. B., 2010)
- 1.7 Restaurante de autor o boutique:** Estos son los tipos de restaurante más famosos, pero también los más difíciles de sostener y de administrar. Funcionan en locales pequeños, son atendidos por su propietario o por lo menos éste está permanentemente en el negocio al frente de lo que allí sucede y su carta ofrece platillos únicos, fruto de la inspiración del dueño. (Capetillo, 2013)

2. Importancia del servicio alimentario

El servicio de alimentos y bebidas es un renglón muy importante en la operación de un restaurante. Cabe señalar que los ingresos por concepto de alimentos y bebidas se incrementan considerablemente, cuando el hotel ofrece servicios para banquete y convenciones; por lo anterior, el gerente de alimentos y bebidas es un miembro clave entre el personal directivo. Aun cuando es subalterno del gerente general del hotel, disfruta de cierto grado de independencia y libertad de acción dentro de su departamento, para planear la operación de alimentos y bebidas, así como la compra de cientos de artículos que son necesarios para los restaurantes y bares. (Gaspar A. B., 2010)

Formar parte del departamento de alimentos y bebidas demanda integrantes conocimientos especializados. Ello implica desde tener un trato adecuado con la gente (incluso de otras nacionalidades, lo que hace necesario el dominio de un idioma aparte del propio) hasta conocer los ingredientes y la elaboración de los platillos y bebidas que el huésped consume.

La gastronomía ostenta en la mayoría de sus voces un legado lingüístico aportado por Francia, cuna de esta especialidad, mismo que hasta la actualidad prevalece. Cabe recalcar que las primeras obras sobre gastronomía se escribieron precisamente en francés, siendo Maurice Edmond Sailland (Curnonsky) quien se ocupó por primera vez de abordar este tema en el siglo pasado. (Gaspar A. B., 2010)

3. Clasificación de servicios que ofrece un restaurante.

Los servicios que ofrece un restaurante depende la categoría y la fama del mismo, el nivel económico en el que se encuentre de esta manera se observa la pulcritud y el esfuerzo del personal que realiza al preparar los diferentes platos a la carta.

3.1 Servicio a la francesa:

Los alimentos se presentan por la izquierda del comensal, en una fuente, y el propio invitado se sirve en su plato, con los cubiertos que se presentan en la fuente para tal fin. Nunca deben utilizarse los cubiertos propios para servirse los alimentos. El servicio es más lento que el servicio a la inglesa o el emplatado. El coste de este servicio suele ser más alto debido a que es necesario más personal de servicio. (Brito, 2010)

3.2 Servicio a la inglesa:

Los alimentos se presentan en una fuente al comensal, por su lado izquierdo, y el camarero utilizando los cubiertos adecuados en cada caso sirve al comensal los alimentos. El servicio es más rápido que el servicio a la francesa, pero menos que el servicio de emplatado. El coste en cuanto a personal de servicio es alto, porque se necesitan bastantes camareros para realizar el servicio cuando el número de comensales es elevado. (Brito, 2010)

3.3 Servicio a la rusa:

El servicio de mesa se hace al lado del propio cliente en un carrito auxiliar o gueridón. Los alimentos se preparan al lado del cliente. Es un servicio muy exclusivo, cuyo coste es muy elevado debido a la dedicación en exclusiva del personal de servicio a cada cliente. Es un servicio prácticamente desaparecido, que solo queda en restaurantes muy exclusivos.

Los principales alimentos que se hacen al lado del cliente suelen ser aquellos que se toman crudos o poco hechos, trinchados o flambeados. (Brito, 2010)

3.4 Servicio Gueridón:

Se diferencia del servicio a la rusa, pues en la mayor parte de los casos al servir un plato ya cocinado se presenta en una fuente o en una pieza. Se muestra y luego en la mesa auxiliar o gueridón se preparan las raciones individuales para servir al comensal (por su derecha). (Brito, 2010)

4. Riobamba

Riobamba conocida también como la sultana de los andes es una de las ciudades más antiguas del Ecuador, se encuentra localizada en la cordillera de los andes rodeada de varios volcanes como: Chimborazo, el Tungurahua, el Altar, el Carihuairazo. La ciudad de Riobamba se fundó en 1534 el 15 de agosto por Diego de Almagro. (RIOBAMBA, 2014)

La primera ciudad española en el Ecuador. El hecho, históricamente, se realizó cerca de la laguna de Colta, lugar donde se asentó Riobamba colonial hasta antes del terremoto de 1797. El 15 de agosto de 1534 se funda la ciudad de Santiago de Quito, con su cabildo de soldados y sus 67 vecinos, nombrados de entre quienes manifestaren su deseo de quedarse. Lo realiza Diego de Almagro. (RIOBAMBA, 2014)

4.1 Gastronomía de Riobamba

La gastronomía de Riobamba es muy variada, debido a los productos con los cuales son elaborados los platos tradicionales de dicha ciudad, hay platos que son representativos de casi toda la región Sierra, como el hornado, estos productos son un deleite para propios y extraños los cuales visitan nuestra ciudad. (Rivadeneira, 2013)

En la gastronomía de Riobamba también encontramos ceviche de chochos (chochos en salsa natural de tomate con cuero, tostado y ensalada de cebolla), tortillas (papa, carne al jugo, huevo, ensalada), jugo de sal (jugo de carne con huevos ligeramente fritos y limón), fritada (cerdo cocido en agua hasta dorarse, mote, tostado, maduro y lechuga), cuy y tortillas de maíz en piedra, empanadas de morocho. (Rivadeneira, 2013)

La Sultana de los Andes tiene sus propios platos típicos como el caldo de patas, el ají de cuy, los quesillos, el cauca, en dulce de frutas, guayaba, membrillo y manzana; los dulces de leche, las cholitas guameñas, panes chicos elaborados con harina de trigo, panela, moyuelo y manteca de chanco; entre las bebidas tenemos la deliciosa chicha, harina de maíz fermentado; las canelitas, está compuesto de agua hervida con azúcar, canela y licor; mistelas, compuestos de jugos, azúcar y esencias con licor. (Ecuador, 2013)

5. Gastronomía de la Amazonía

La gastronomía de la región amazónica en los últimos años ha ido descendiendo debido a la prohibición de la caza de animales en extinción ya que estos eran parte de la gastronomía de la amazonia, son platos que se elaboran utilizando los ingredientes que los podemos encontrar solo en la Amazonía debido al sabor y nutrientes que estos aportan a la nutrición de las personas. (López, 2012)

En la Amazonía ecuatoriana encontramos diversos productos, debido a la zona en la cual se encuentra ubicada, esto hace que los turistas nacionales y extranjeros visiten la amazonia para de esta manera deleitarse con los platos típicos que la región ofrece. (López, 2012)

5.1 Cantón Tena

La Provincia de Napo se halla en la región amazónica ecuatoriana, lugar marcado por una alta diversidad biológica, propicio para admirar paisajes impresionantes como la Cascada de San Rafael o lugares para meditar en la paz del bosque, sitio para conocer costumbres y tradiciones de los pueblos quichuas amazónicos que mantienen su forma de vida y muestran a los turistas.

Las opciones para conocer son muchas, entre ellas, la calidez de los colonos y nativos que se expresa con una sonrisa a los visitantes. (López, 2012)

La provincia de Napo, territorio Ecológico y Turístico es el mágico portón de luz para ingresar a la región amazónica norte del Ecuador. (López, 2012)

Recorrerla es un acontecimiento Inolvidable, sus sitios naturales y manifestaciones culturales la convierten en uno de los mejores destinos turísticos del mundo. (López, 2012)

El oso de anteojos, venado, cervicabra, mono machín, chichico, danta o tapir, jaguar, tigrillo, puma, puercito espín, guanta, oso hormiguero y otros son su mayor riqueza. (López, 2012)

Cuenta con exuberante vegetación, razón por la cual encierra la mayor reserva forestal, con variedad de especies vegetales como pumamaqui, arrayán, espadaña, yagual, palma de ramos, licopodio, gencianas, achupalla, pajonales, cedro, chuncho, ceibo, garango, caoba, chontaduro, tagua, olivo, varios tipos de orquídeas, bromelias, anturios, frailejón y heliconias. (López, 2012)

Lugar marcado por una alta diversidad biológica, propicio para admirar paisajes impresionantes como Cascadas, montañas, caudalosos ríos o lugares para meditar en la paz del bosque. Napo es el lugar indicado para conocer costumbres y tradiciones de los pueblos Kichwas amazónicos que mantienen su forma de vida y con todo gusto la muestran a los turistas. (López, 2012)

Ubicada a una altura de 500 msnm, con una temperatura promedio de 24°. Existen pequeños yacimientos auríferos explotados en la época de la colonia, al igual que yacimientos petroleros. (López, 2012)

Desde el Parque Central de la capital de Napo, es fácil observar los volcanes Sumaco (3.900 msnm), Reventador y Sangay, la cadena volcánica más activa del Ecuador. (López, 2012)

La ciudad de Tena se encuentra entre los ríos Tena y Pano, que conforman balnearios como Rancho Alegre, Cocha del Cementerio y Dos Ríos, entre otros. Cuenta con un jardín botánico en medio de la ciudad, denominado “Parque Amazónico”, ideal para ecologistas. Desde aquí se parte hacia mágicas excursiones que llevan a varios interesantes destinos en la selva. (López, 2012)

Dentro de la ciudad existe 16.669 habitantes de los cuales la mayoría se dedican a la agricultura y ganadería, los productos que más se cultivan son café, cacao, plátano, maíz, naranjilla, caña de azúcar, entre otros. (López, 2012)

En tres años, esta ciudad cambió su forma de vida. Se abrieron decenas de agencias operadoras de turismo, locales que ofrecen servicios de Internet, restaurantes y hoteles. El movimiento es incesante a toda hora. (López, 2012)

La ciudad es centro maderero, cauchero, de industrias de base ganadera y de comercialización de los productos derivados de las plantaciones tropicales. (López, 2012)

5.2 Costumbres, tradiciones del Cantón Tena

Los indígenas de la Amazonía no tenían la escritura, pero sí una gran memoria, su historia y sus conocimientos se podían admirar en sus artesanías y en sus narraciones.

Es costumbre entre las familias indígenas levantarse en horas de la madrugada a tomar guayusa, una infusión con un olor ligeramente aromático y color marrón oscuro, que se obtiene de las hojas del árbol del mismo nombre. Es una bebida diurética, vigorizante y medicinal; capaz de ahuyentar el sueño y despertar la memoria, dejando que los recuerdos se desgranen en la mente de las personas. (Paola, 2012)

Mientras que toda la familia se cobijaba junto al fogón y su agradable calor, ocupados en alguna labor como: torcer chambira, hacer ashangas (canastas) tejer shigras, preparar los maitos con el pescado o ahumar la carne de monte. El jefe de la familia narraba entonces sus recuerdos, que eran los recuerdos de todo el grupo familiar; desde los enfrentamientos tribales, hasta los mitos de la creación, y las burlas que a manera de enseñanza eran impartidas a los menos despabilados. Cuando la claridad del nuevo día se comenzaba a vislumbrar, se distribuían los trabajos entre la familia; la caza, la chacra, la pesca, etc. (Paola, 2012)

Quienes hablan de la incultura de los indígenas de la Amazonía, pecan por ignorar que ellos son el fruto de un pasado violento y cambiante. Desde tiempos muy remotos y a lo largo de las riveras de los caudalosos ríos, se asentaron diferentes pueblos y culturas, que vivieron chocando y mezclándose al mismo ritmo furioso de las aguas. (Paola, 2012)

Cuando el hombre blanco llegó, trajo una nueva y sofisticada violencia que los obligó a evolucionar y adaptarse, por el temor de ser exterminados. ¿En épocas no muy lejanas, las compañías petroleras los miraban como un estorbo que era necesario eliminar y en aras del progreso. Se cometieron con la gente y la selva, muchas barbaridades. (Paola, 2012)

El asalto a los últimos vestigios de la cultura indígena parece difícil de detener, el hombre blanco llevado por la codicia los integra a su cultura, les brinda tecnología de destrucción como los tractores y las moto-sierras, con capacidad para destruir lo que parecía eterno. La selva húmeda tropical se ha mostrado mucho más frágil de lo que antiguamente se creía. (Paola, 2012)

Esta postrera batalla, amenaza de muerte la delicada estructura de la vida indígena, sus legados ancestrales les son suplantados por costumbres nuevas, extrañas, negándoles la posibilidad de seguir viviendo su propio estilo de vida. Estos episodios recientes, se fijaron en la mente de los sobrevivientes, convirtiéndose en relatos que se recuerdan entre sorbos de guayusa y tragos de chicha fermentada caliente. (Paola, 2012)

5.3 Platos típicos

Los grupos indígenas tienen una cocina típica, caracterizada por la utilización de los recursos disponibles de caza, pesca, productos de la zona, como la yuca, variedades de pescado, carne guanta, guatuza, preparados de mono, lagarto son la base de una comida nutritiva y sabrosa, que se acompaña con chicha de yuca.

Ceviche de palmito

Este ceviche se lo realiza con el palmito que se lo encuentra en la Amazonía ecuatoriana.

Ensalada de palmito

Se lo realiza cortando el palmito en dados pequeños, añadiendo tomate y cebolla con una vinagreta.

Ensalada de garabato yuyo

Se corta en paisano al garabato yuyo, luego colocar en una cacerola, cocer alrededor de unos 10 minutos con un poco de sal y aceite.

Caldo de cacao blanco

Para preparar patas ucho se debe tostar el cacao blanco, pelar y licuar junto con el maní.

Luego lavar la yuca, pelar y cortar en dados medianos, en una olla de barro verter 2 litros de agua con un poco de sal y la yuca picada en dados

Caldo de bagre

Limpia el bagre con agua caliente, eviscerar por las agallas y el vientre, luego cortar el bagre, picar el ajo en brunoise, la cebolla paiteña lavar, pelar, cortar por la mitad y la cebolla blanca en paisano.

Colocar en una olla todos los ingredientes con 2 litros de agua y sal, cocinar por 25 minutos el caldo y cuando empiece a romper en hervor añadir las rodajas de bagre dejando cocer por unos 5 a 10 minutos.

Retirar la cebolla colorada y la cebolla blanca al momento de servir.

Caldo de carachama

Lavar las carachamas con abundante agua, eviscerar por las agallas y el vientre, cortar el ajo en brunoise, la cebolla paiteña cortar por la mitad y la cebolla blanca en paisano, colocar en una olla todos los ingredientes con 2 litros de agua y sal.

Dejar cocer por 25 minutos y cuando esté a punto de ebullición debe colocar los pescados dejando cocer por unos 5 minutos.

Cado de gallina

Trocear la gallina y lavar las presas elegidas, colocar las presas en una olla grande con 2 litros de agua, cocer por unos 45 minutos aproximadamente para que se concentre el sabor de la gallina, añadir unos trozos de cebolla blanca, cebolla colorada y el ajo picado en brunoise.

Cuando esté a punto de ebullición se debe colocar el arroz previamente lavado y dejar cocinar.

Crema de chonta

Lavar la chonta, cocinar en una cacerola por unos 40 minutos aproximadamente, luego se realizar un choque térmico, pelar la chonta para licuar con la crema de leche.

En otra olla colocar 1.5 litros de agua, machacar el ajo y la cebolla blanca en paisan, a esta preparación se debe incorporar la chonta licuada con la crema de leche removiendo constantemente con una cuchara de palo hasta que tome la textura deseada.^{1}

Mazamorra

La mazamorra es una sopa tradicional de los nativos, se la preparaba con cualquier tipo de carne que cazaban en el monte, pero en la actualidad se la prepara de la siguiente manera:

Colocar agua en una olla de barro y cuando esté a punto de ebullición añadir el verde rallado, hervir y mueva constantemente con una cuchara de palo hasta que espese, añadir sal.

Maito de carachama

Primero eviscerar y lavar las carachamas con limón y sal, colocar las cuatro hojas de bijao de forma vertical y sobre ellas poner la Carachama rellena con el palmito y garabato yuyo previamente cortado en brunoise y blanqueado.

Envolver al pescado en las hojas, cerrar y amarrar con la paja toquilla, colocar el Maito en la parrilla durante unos 10 minutos de cada lado.

Maito de chontacuro

Lavar los chontacuros, en la parte inferior de cada uno de ellos desvenar cuidadosamente, volver a lavar y añadir sal, ubique las hojas de bijao en forma cruzada sobre un bowl pequeño.

Colocar los chontacuros, garabato yuyo y el palmito previamente blanqueado y picado en brunoise, tomar la paja toquilla y amarrar el maito con todos los ingredientes dentro, colocar el maito de chontacuro sobre la parrilla por unos 15 minutos aproximadamente.

Pinchos mayones

Son los gusanos de palma de chonta los cuales se los pone en un pincho y se los asa con sal, son muy apetecidos por su sabor y sus propiedades curativas para los problemas respiratorios.

Chicha de yuca y chonta

Es una bebida típica de las nacionalidades indígenas, con la pulpa de la yuca o chonta fermentada.

Maito de pescado

Este plato consiste en el pescado envuelto en hojas de bijao, y adobado con especies de la selva, se lo pone a la brasa por alrededor de media hora y se los sirve con abundante yuca y plátano cocinado. (Zhangüi, 2011)

5.4 Flora y fauna del cantón Tena

La extensa flora y fauna del Cantón Tena se da debido a su clima y la temperatura que oscila entre los 24°, sin embargo se encuentra en peligro debido a la deforestación a cual provoca impactos dramáticos en la flora y fauna del Cantón Tena.

El tráfico de animales silvestre es incontenible ya que ni las leyes hacen que las personas paren con el tráfico de los animales silvestre ese uno de los efectos el otro es la tala indiscriminada de los árboles los cuales son el hogar de las aves.

El Tena cuenta con una fauna biodiversa los cuales se encuentran conformados por: loros silvestres, monos de bolillos, guacamayas, tucanes, puerco espin, guantas, dantas, osos perezosos, armadillos, osos de anteojos, tortugas charapas.

III. Marco conceptual.

Restaurante: es un establecimiento público donde, a cambio de un precio, se sirven comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local. (Merino., 2016)

Plato típico: Son elaboraciones que representa a un lugar específico. (Gardey, Definicion.ED, 2015)

Plato tradicional: Son preparaciones que se han elaborado de generación en generación, tienen un origen respecto a su nacionalidad. (Gardey, Definicion.ED, 2015)

Tradiciones gastronómicas: son los saberes sobre la obtención, elaboración, conservación y consumo de alimentos vinculados a un territorio, transmitidos de generación en generación. (Gardey, Definicion.ED, 2015)

Ungurahua: es una palma cuyo fruto se consume en batido, aunque tiene poca pulpa, por lo que se hierve para que se suavice la cascara y poder extraer la pulpa. (Chankuap, 2014)

Chontaduro: es la palma de donde se extrae el palmito, cuyo fruto es utilizado en chichas, batidos, sopas, entrantes, salsa y tortas. (Chankuap, 2014)

Morete: es un fruto que se cultiva en la amazonia, su cascara es de color pardo rojiza, la pulpa es anaranjada, cuenta con un alto valor nutricional, contenido de carbohidratos, proteínas, grasas y vitaminas se caracteriza por contener propiedades rejuvenecedoras y es anti cancerígeno. (Segarra, 2015)

Garabato yuyo: es una planta similar al hecho cuyo cogollo es en forma de churo se consume picado en maito, asado o ensaladas.

Palmito: conocido como palmito yuyo es el cogollo pelado del chontaduro, morete o palma real. Es comestible la parte más interna cuando esta pelada. Cuando esta cruda es crocante, cocinada es más suave.

Mayón: llamado también chontacuro, es la larva de un escarabajo que crece en el tronco de la palma real, chontaduro, pambil, el morete, toma la forma de un gusano grueso de color crema claro y cabeza color marrón. (Napurak, 2015)

Maito: se puede denominar como un método de cocción, se lo realiza a diferentes productos cárnicos, consiste en envolver el producto con hojas de bijao, de esta manera el fuego no tiene un contacto directo con el producto.

Gallina criolla: se cría en el campo y se las alimenta con maíz e insectos, su cuero es duro y amarillo, su sabor es agradable al paladar.

IV. Desarrollo del proyecto.

Introducción

Llamamos emprendedor a aquella persona que identifica una oportunidad de negocio y organiza los recursos para ponerla en marcha, la cual es visionaria, creativa, líder intrépida que ve una necesidad y a la vez una manera de hacer negocio generando su propio desarrollo y el de la sociedad.

El espíritu emprendedor es el proceso de asumir riesgos inciertos creyendo en sí mismos y su capacidad, va ligado al manejo de recursos que pueden desembocar en un negocio e industria formando nuevas oportunidades de empleo, vivimos en una era donde los recursos cada vez son más limitados y las oportunidades más escasas, es por eso que debemos fomentar el espíritu emprendedor para de esta manera crear desarrollo no solo de uno mismo sino de la sociedad.

Los emprendedores son personas capaces de plasmar una idea de negocio sin darse por vencidos luchando hasta conseguir su objetivo planteado, buscando una finalidad económica estable dando nuevas oportunidades de trabajo a la sociedad de esta manera ayudando a la economía del país.

Muchas de las personas nacen con las características de un emprendedor pero otras van adquiriéndolas poco a poco debido a que se ven en la necesidad de algo, la mayoría de los emprendedores han sido obligados a aprovechar la más mínima oportunidad, viendo cómo sacar provecho de la situación más difícil, creyendo en sí mismo y en lo que se ha propuesto, teniendo las ganas de salir adelante, de no ser empleado sino generar empleo.

Las bases fundamentales para crear una organización son:

Ser ordenados y dar la debida importancia a lo que pensamos hacer de esta manera podemos conllevar una excelente administración.

Proyecto es la estructura y proceso de procedimientos multidisciplinarios en el que se lleva varios tipos de estudios con las cuales se determina si el proyecto es factible o no, la cual cumple los diferentes puntos:

- Lluvia de ideas
- Selección de ideas
- Estudio de mercado
- Estudio técnico
- Estudio administrativo legal
- Estudio ambiental
- Estudio financiero económico.

Los emprendedores en nuestra sociedad son indispensables ya que de nosotros depende la economía del país, dando a conocer diferentes ideas de negocio el cual tiene un principio y un fin para alcanzar sus objetivos a largo plazo.

V. Fases del emprendimiento

A. Lluvia de ideas.

Cuadro N° 1 *Lluvia de ideas*

PRODUCTO	CARACTERÍSTICA	PROBLEMA O NECESIDAD A SATISFACER
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA DONDE OFRECE INFUSIONES MEDICINALES.	PLANTAS MEDICINALES SEMBRADAS EN UN HUERTO PROPIO.	PRODUCTOS ORGANICOS.
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA IMPLEMENTANDO EL BARISMO Y ARTE LATE.	TÉCNICAS DE BARISMO Y ARTE LATE, SERVICIO INNOVADOR.	PRODUCTOS INNOVADORES.
CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA.	PRODUCTOS TÍPICOS DEL CANTÓN TENA PRODUCTOS DE CALIDAD, INNOVADORES.	DAR A CONOCER LOS PRODUCTOS Y SUS BENEFICIOS PARA LA SALUD.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

B. Selección inicial de las ideas.

Tabla N°1 *Selección de las ideas.*

IDEAS	NIVEL DE INNOVACIÓN	MERCADO POTENCIAL	CONOCIMIENTO T.	REQUERIMIENTO	TENDENCIA NACIONAL	TOTAL
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA DONDE OFRECE INFUSIONES MEDICINALES	3	4	5	3	3	18
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA IMPLEMENTANDO EL BARISMO Y ARTE LATE.	4	4	3	5	4	20
CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA	4	5	4	4	5	22

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

C. Evaluación final de las ideas

Tabla N° 2 *Evaluación final.*

IDEAS	BARRERAS DE ESTRATEGIA	DISPONIBILIDAD DE LA M.P	COSTO DE PRODUCTO	TOTAL
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA DONDE OFRECE INFUSIONES MEDICINALES.	3	3	4	13
CREACIÓN DE UNA CAFETERÍA IMPLEMENTANDO EL BARISMO Y ARTE LATE.	3	4	3	13
CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA.	4	5	5	14

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

D. Justificación

La propuesta de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica del cantón Tena se da al conocer que la mayoría de la población de la ciudad de Riobamba no está al tanto de los diferentes productos que se cultivan en el cantón Tena como también sus platos típicos y su cultura gastronómica.

Al saber esto se da la necesidad de dar la apertura a un restaurante que oferte comida típica del cantón Tena, se ha seleccionado esta idea ya que cumple con los parámetros esenciales como es: el nivel de innovación, nuestro mercado potencial, conocimiento, requerimiento y la tendencia nacional, las cuales son parámetros esenciales para medir la factibilidad que tiene el tema en nuestro mercado potencial.

Para la evaluación final se tomó en cuenta diferentes puntos como por ejemplo: barreras de entrada, disponibilidad de la materia prima y costo de producción de esta manera podremos ver el grado de dificultad que podemos encontrar en nuestro proyecto tomando en cuenta las características antes mencionadas.

Por lo tanto nace esta idea para dar a la ciudadanía una nueva opción a la hora de elegir un restaurante, dando diferentes beneficios haciéndolo único tanto por el servicio que presta el restaurante como también los beneficios que los comensales tendrán al conocer el trabajo que se realiza ayudando así a impulsar la gastronomía del cantón Tena en esta ciudad.

Tomando en cuenta a la competencia se realiza diferentes estrategias para captar clientes potenciales asegurando un alto nivel de posicionamiento en el mercado.

E. Características.

Los restaurantes poseen diferentes características debido a la temática de cada restaurante y tipo de servicio que este ofrezca denominándose de esta manera como restaurantes de lujo, gourmet, temáticos, comida rápida, etc.

El proyecto a realizarse consiste en la creación de un restaurante de comida típica del cantón Tena, su finalidad es promocionar y ofrecer productos autóctonos de la Amazonía de esta manera poder contribuir a la economía de esta región, de tal manera que los habitantes de la ciudad de Riobamba podrán conocer y utilizar los beneficios de los diferentes productos de la Amazonía ayudando de esta manera a la disminución del índice de desconocimiento de la cultura gastronómica de los habitantes.

F. Tipo de empresa.

La naturaleza del proyecto de emprendimiento es industrial ya que somete al producto a una transformación cuidando técnicas y procedimientos para el buen aprovechamiento de los nutrientes de la materia prima a utilizar para la creación de los platos típicos.

De servicio porque nuestra idea de negocio satisface diferentes necesidades, requiere de un personal capacitado ya que estará en contacto con el cliente haciéndolos sentir parte del restaurante para que los clientes se sientan como en familia.

Se convierte en comercial al cumplir con las características requeridas para el consumo humano, de tal manera que se puede comercializar los productos que se ofrecen ayudando de esta manera a la buena alimentación de la ciudadanía.

VI. Misión

El restaurante “Amazonia Gastronómico” ofrece comida típica nutritiva del cantón Tena, elaborado con productos de calidad al mercado en general utilizando talento humano calificado, equipos y maquinaria de punta, logrando así satisfacer los paladares de los clientes más exigentes, en la ciudad de Riobamba.

VII. Visión

Ser el restaurante pionero en la elaboración de comida típica del cantón Tena, en los próximos 3 años, con presentaciones exclusivas, elaborados con tecnología y personal capacitado, logrando satisfacer los más exigentes paladares.

VIII. Objetivos

- Crear un restaurante que ofrece comida típica de calidad cuidando la presentación e inocuidad de las diferentes preparaciones.
- Promover la cultura gastronómica típica del cantón Tena basados en un buen servicio y elaboración de las diferentes preparaciones.
- Incentivar al consumo de productos autóctonos de la amazonia dándole una presentación diferente aprovechando los diferentes beneficios que esto aportan a nuestro organismo.

IX. Políticas

- Aplicar métodos de sanitación al realizar los procesos de producción.
- Trato personalizado a los clientes.
- Trato justo y esmerado a sus colaboradores.

X. Estrategias

Aplicar métodos de sanitación al realizar los procesos de producción.

- Aplicar las normas de BPM.
- Usar adecuadamente las técnicas y métodos de elaboración.
- Realizar productos de calidad haciendo uso de las normas de sanitación e inocuidad.

Trato personalizado a los clientes.

- Capacitación al personal tanto de producción como de ventas.
- Incentivos al personal, seleccionando al empleado del mes.
- Seguir las normas de etiqueta y protocolo de servicio y atención al cliente.

Trato justo y esmerado a sus colaboradores.

- Realizar el proceso de reclutamiento, selección e inducción.
- Incentivos a los colaboradores.
- Capacitación cada 2 meses a los colaboradores.

XI. Valores y principios.

A. Valores de trabajo.

- Puntualidad.
- Responsabilidad.
- Integridad.
- Compromiso.

B. Valores axiológicos.

- Honesto.
- Leal.
- Colaborador.
- Ético.

XII. Distingos y ventajas competitivas.

A. Distingos competitivos.

El restaurante “AMAZONIA Gastronomic”, realizará diferentes presentaciones a sus platos para que de esta manera el cliente se sienta atraído visualmente tomando en cuenta que es uno de los elementos esenciales al momento del montaje de un plato.

Se organizará diferentes eventos como música en vivo de esta manera los clientes tendrán una nueva opción a la hora de disfrutar y tener un rato ameno junto a sus familiares o amigos.

Las promociones en el restaurante no pueden faltar con deliciosas bebidas y postres tradicionales del cantón Tena.

Se dará obsequios a los clientes sean estos jóvenes adultos o niños estos obsequios pueden ser arte en caramelo, bocaditos dulces o salados realizados con los productos de la Amazonía.

B. Ventajas competitivas

El restaurante “AMAZONIA Gastronómico” dará a conocer un producto innovador utilizando los productos de la amazonia, así aprovecharemos los beneficios que estos aportan a la nutrición.

Nuestros platos tendrán un precio accesible al bolsillo de nuestros consumidores, dándoles así la oportunidad de probar y deleitar su paladar con una exquisita preparación.

El restaurante contará con juegos infantiles como (castillo inflable, salta, piscina de pelotas, etc.)

El restaurante prestará servicio de cine en las noches, de esta manera pasaran un momento ameno junto a su familia y amigos.

XIII. Fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (foda)

Cuadro N° 2 *Análisis de Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA).*

FACTORES INTERNOS	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
Producto innovador.	Desconocimiento de los productos a ofertarse.
Producto de calidad.	Falta de infraestructura.
Utiliza técnicas adecuadas de producción.	
Personal capacitado.	
FACTORES EXTERNOS	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
Dar a conocer la gastronomía del Cantón Tena.	La competencia.
Potenciar la comercialización de los productos de la Amazonía.	Los productos de temporada.
Clientes potenciales.	Robo de ideas.

Elaborado por: (J. Macas, 2016)

XIV. Metodología aplicada

A. Universo

Para determinar el universo de investigación del presente emprendimiento se tomó en cuenta a 28,533 habitantes que corresponden a la parroquia Lizarzaburu del cantón Riobamba Provincia de Chimborazo dato tomado del censo de población y vivienda INEC 2010, del cual se procede a tomar el siguiente porcentaje 6.26% que corresponde a la población económicamente activa según los datos del Consejo Nacional Electoral de la provincia de Chimborazo cantón Riobamba.

B. Población

Para la determinación de la población se procedió al cálculo del 6,26% que corresponde a la parroquia Lizarzaburu dando como resultada 14.135 habitantes.

C. Muestra

La muestra a determinarse se realizó utilizando la siguiente fórmula:

n= tamaño de la muestra.

N= total de la población (14135 habitantes de la parroquia Lizarzaburu).

0= desviación estándar de la población, cuando no se tiene un valor se utiliza 0,5.

z= nivel de confianza 80% =1.80.

e= límite aceptable de error se utilizara 9% 0,09.

$$n = \frac{N * o^2 * z^2}{(N - 1)e^2 + o^2z^2}$$
$$n = \frac{14135 * 0.25 * 3.24}{14135(0.0081) + (0.25)(3.24)}$$
$$n = \frac{14135(0.81)}{(14134) + (0.0081)(0.81)}$$
$$n = \frac{11449.35}{(114.4854) + (0.81)}$$

$$n = 100 \text{ Encuestas.}$$

Una vez aplicada la fórmula se ha determinado que se procederá a la aplicación de un total de 100 encuestas para determinar la opinión, aceptabilidad, gustos y preferencias del grupo objetivo en relación a un restaurante de comida típica del catón Tena en la ciudad de Riobamba.

XV. Metodología de la investigación.

A. Cuantitativa

El método cuantitativo o método tradicional se fundamenta en la medición de las características de los fenómenos sociales, lo cual supone derivar de un marco conceptual pertinente al problema analizado, una serie de postulados que expresen relaciones entre las variables estudiadas de forma deductiva, este método tiende a generalizar y normalizar resultados. (Augusto, 2006)

B. Descriptiva

Es un tipo de investigación que describe de modo sistemático las características de una población, situación o área de interés.

Aquí los investigadores recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento. (M, 1999)

XVI. Instrumentos de investigación.

Los instrumentos a utilizar en el siguiente proyecto de emprendimiento son:

Encuestas: la cual nos ayudará a conocer los platos más representativos del cantón Tena que serán ofertados en la ciudad de Riobamba, dando de esta manera a conocer la gastronomía típica del cantón Tena.

Tabulaciones: se realizará las tabulaciones para determinar la preferencia de los platos típicos más representativos del cantón Tena, los cuales serán ofertados en la ciudad de Riobamba.

Fichas de observación: Las fichas de observación son instrumentos de investigación sirven para facilitar la recolección de datos aportados por una persona o grupo social, de esta manera registrar datos verídicos aportados.

XVII. Fuentes de investigación:

Las fuentes de investigación sirven para sustentar a la vez hacer verídico la información que se da a conocer mediante este proyecto de emprendimiento.

Fuentes primarias:

Las fuentes primarias las realizamos mediante encuestas, fichas de observación, entrevistas, tabulaciones y análisis con las que hemos recolectado datos de un lugar específico en este caso a los habitantes de la parroquia Lizarzaburu.

Fuentes secundarias:

Las fuentes secundarias para el proyecto de emprendimiento las obtendremos mediante bibliografías de libros, textos, revistas, investigaciones, reportajes, blogs los cuales cuentan con información verídica y sustentada haciendo de esta manera valida la información adquirida.

XIII. Tabulación y análisis de resultados.

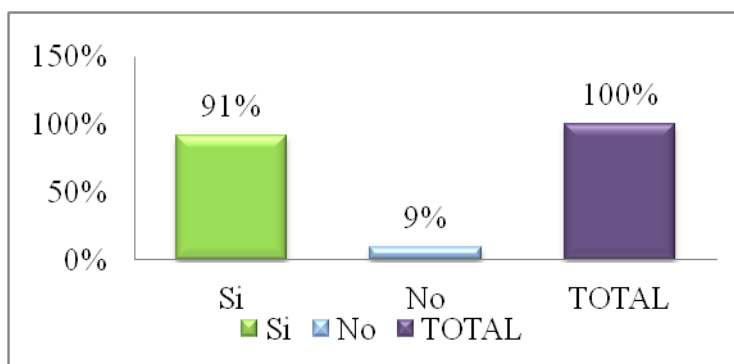
PREGUNTA N°1 ¿Le gustaría que exista un restaurante que oferte la comida típica del cantón Tena en Riobamba?

Tabla N° 3 *Aceptabilidad de un restaurante de comida típica en la ciudad de Riobamba.*

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Si	91	91%
No	9	9%
TOTAL	100	100%

Fuente: Tabla N°1

Elaborado por: (J. Macas 2016)..



Gráfica N° 1 *Aceptabilidad de un restaurante de comida típica en la ciudad de Riobamba*

Elaborado por: (J. Macas 2016).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Después de la encuesta realizada en la ciudad de Riobamba a un total de 100 personas que corresponde al 100%, obtuvimos como resultado que al 91% de los encuestados les gustaría que exista un restaurante de comida típica del cantón Tena en esta ciudad, ya que los establecimiento que se encuentran aquí no ofrecen este tipo de comida típica.

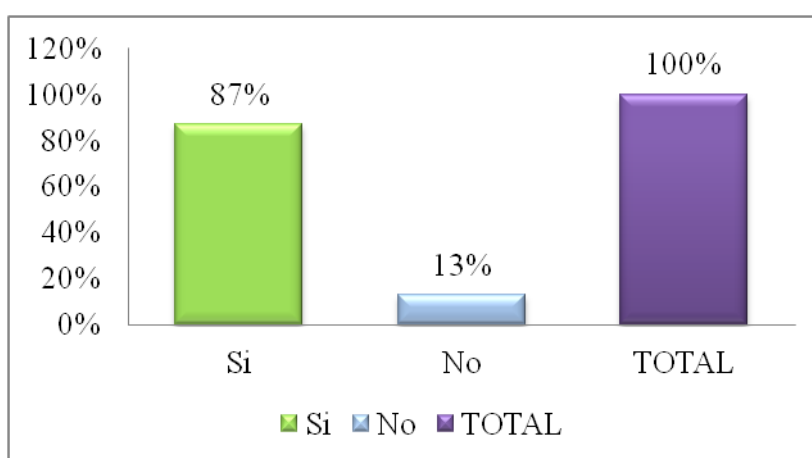
PREGUNTA N° 2 ¿Conoce usted algún plato típico del cantón Tena de conocerlo cual es de su preferencia?

Tabla N° 4 *Conocimiento de un plato típico del Tena.*

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Si	87	87%
No	13	13%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016)



Gráfica N° 2 *Conocimiento de un plato típico del Tena.*

Elaborado por: (J. Macas, 2016)

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

De las 100 personas encuestadas 87 personas que representan el 87% tienen conocimiento de algún plato típico del cantón Tena y 13 personas que corresponde al 13% manifestaron que no conocen algún plato típico.

Del 87% la mayoría conoce como plato típico del cantón Tena el maito, los pinchos de chontacuro y la chica tanto de yuca como de chonta.

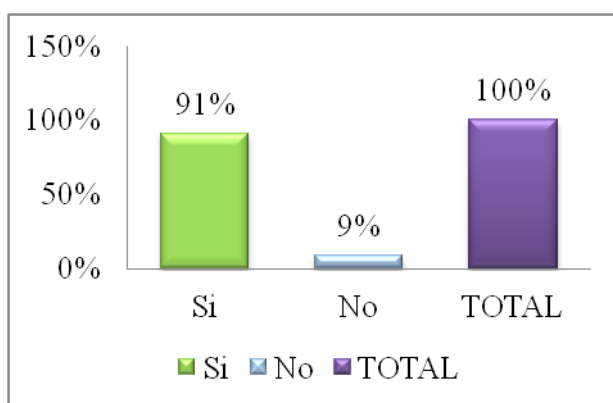
PREGUNTA N° 3 ¿Si se llegara a implementar el restaurante de comida típica usted estaría dispuesto a consumir en este establecimiento?

Tabla N° 5 Aceptabilidad de consumo en el restaurante.

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Si	91	91%
No	9	9%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016.)



Gráfica N° 3 Aceptabilidad de consumo en el restaurante.

Elaborado por: (J. Macas, 2016)

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

De los resultados obtenidos al encuestar a 100 personas el 91% de los encuestados manifestaron que están dispuestos a consumir en este restaurante de comida típica ya que es un nuevo producto que ayudará a conocer e incentivar al consumo de la gastronomía típica del Cantón Tena en la ciudadanía.

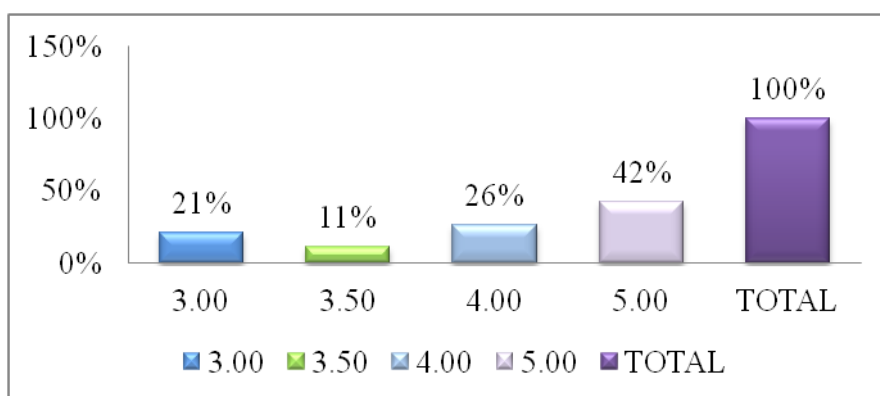
PREGUNTA N°4 ¿Cuánto está dispuesto a pagar por un plato fuerte típico del Cantón Tena?

Tabla N° 6 *Costo promedio de un plato fuerte.*

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
	3.00	21
	3.50	11
	4.00	26
	5.00	42
TOTAL		100

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 4 *Costo promedio de un plato fuerte.*

Elaborado por: (J. Macas, 2016)

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

De las personas encuestadas de la parroquia Lizarzaburu con relación al valor que están dispuestas a cancelar por un plato fuerte típico del Cantón Tena, el 42% de personas están dispuestas a cancelar un valor de \$5.

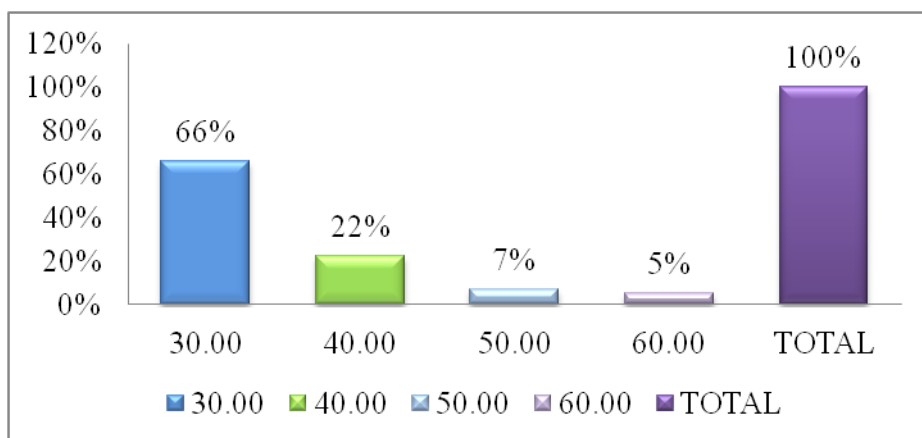
PREGUNTA N° 5 ¿En promedio de cuanto está dispuesto a gastar semanalmente en un restaurante que ofrezca comida típica?

Tabla N° 7 Promedio de gasto en un restaurante.

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
30.00	66	66%
40.00	22	22%
50.00	7	7%
60.00	5	5%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016)



Gráfica N° 5 Promedio de gasto en un restaurante.

Elaborado por: (J. Macas, 2016)

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Al finalizar con las encuestas en la ciudad de Riobamba a un total de 100 personas que corresponde al 100% obtuvimos como resultado que 66 personas que corresponden al 66% están dispuestas a gastar \$30, mientras que 22 personas que corresponde al 22% están dispuesto a pagar \$40 semanalmente en un restaurante que ofrezca comida típica, 7 personas que representan el 7% gastarán \$50 semanalmente y 5 personas que corresponden al 5% están dispuestas a gastar \$60 dólares semanalmente en un restaurante que ofrezca comida típica, de esta manera ayudará al crecimiento tanto económico como gastronómico de la ciudad.

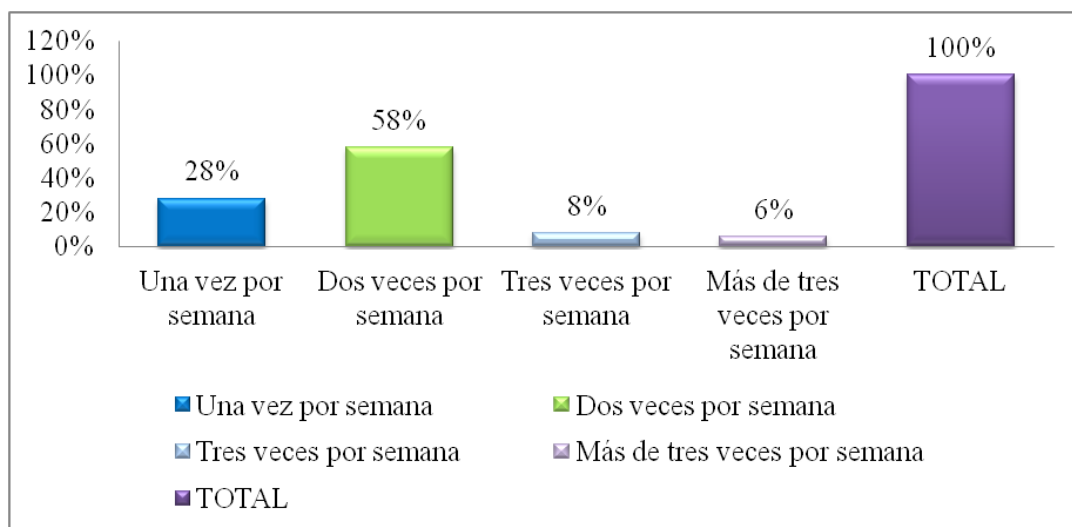
PREGUNTA N° 6 ¿Con que frecuencia visita los restaurantes de Riobamba?

Tabla N° 8 Frecuencia de visita a restaurantes de Riobamba.

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Una vez por semana	28	28%
Dos veces por semana	58	58%
Tres veces por semana	8	8%
Más de tres veces por semana	6	6%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 6 Frecuencia que visita los restaurantes de Riobamba.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Se obtuvo como resultado al encuestar a 100 personas que corresponde al 100%, el 58% visitan 2 veces a la semana un restaurante, 28% respondieron que asisten 1 vez a la semana, 8% supo manifestar que visitan un restaurante 3 veces a la semana.

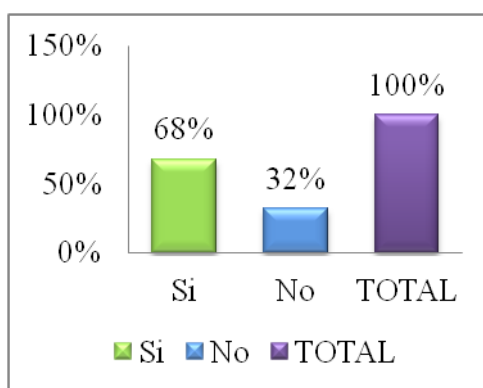
PREGUNTA N°7 ¿le gustaría que se implante servicio a domicilio en el restaurante?

Tabla N° 9 Aceptabilidad de la implementación de servicio a domicilio en el restaurante.

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Si	68	68%
No	32	32%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 7 Aceptabilidad de la implementación de servicio a domicilio en el restaurante.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Al realizar la encuesta a 100 personas que corresponde al 100% se concluyó que el 68% menciona que le gustaría que se implemente el servicio a domicilio en el restaurante y el 32% manifestó que no le gustaría que se implemente el servicio a domicilio, la mayoría recomienda implementar el servicio a domicilio ya que de esta manera facilitaría a los comensales disfrutar de la comida típica del cantón Tena sin tener que ir al restaurante por diferentes motivos.

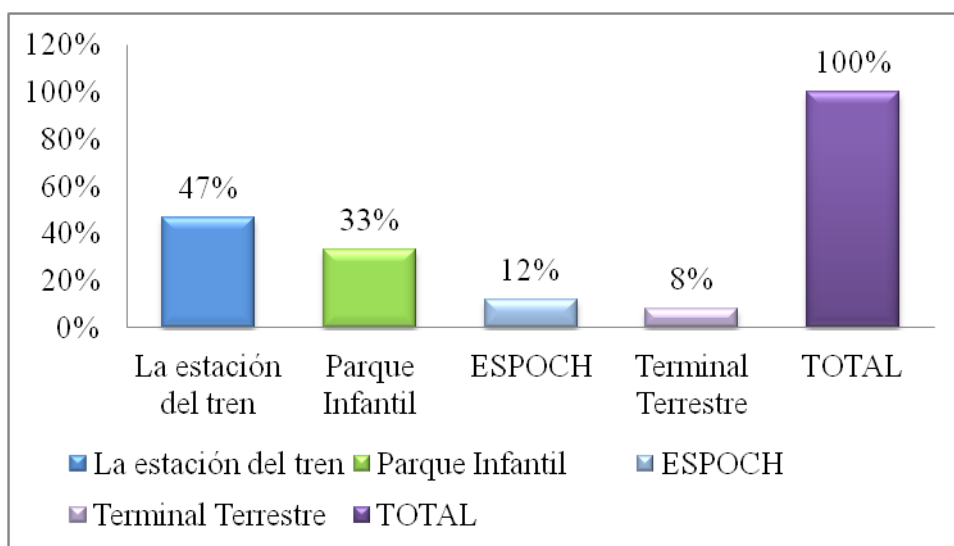
PREGUNTA N° 8 ¿En qué lugar le gustaría que se encuentre el restaurante?

Tabla N° 10 Dirección del restaurante.

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
La estación del tren	47	47%
Parque Infantil	33	33%
ESPOCH	12	12%
Terminal Terrestre	8	8%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 8 Dirección del restaurante.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Se realizó una encuesta en la ciudad de Riobamba a un total de 100 personas que corresponde al 100% obteniendo como resultado al 47% de las personas prefieren que el restaurante sea ubicado en la estación del tren, 33 personas que representan el 33% prefieren que el restaurante se encuentre en el parque infantil y 12 personas que representan al 12% les gustaría que el restaurante este en la ESPOCH y 8 personas que corresponden a un 8% en el terminal terrestre de la ciudad.

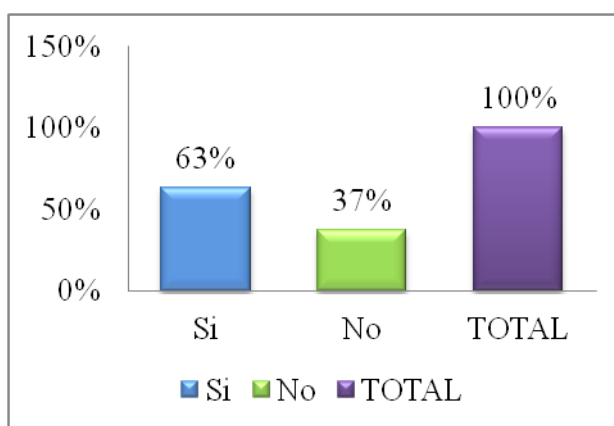
PREGUNTA N° 9 ¿Le gustaría que el restaurante cuente con juegos recreativos para los niños?

Tabla N° 11 *Aceptabilidad de juegos recreativos en el restaurante.*

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Si	63	63%
No	37	37%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 9 Aceptabilidad de juegos recreativos en el restaurante.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

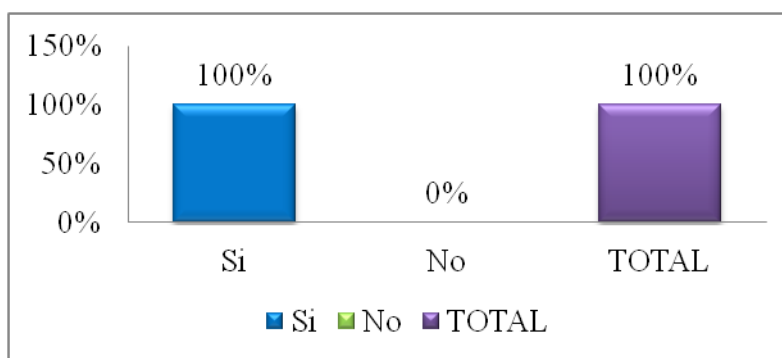
De la tabla y gráfico anterior se puede mencionar que de las personas encuestadas el 63%, están de acuerdo con la implementación de jugos recreativos en el restaurante, y el 37% manifestó que no le gustaría que el restaurante tenga juegos recreativos, la mayoría menciona que les gustaría que en el restaurante cuenten con juegos recreativos de esta manera podrán distraerse los niños y pasar momentos inolvidables junto a su familia y amigos.

PREGUNTA N° 10 ¿Usted ha accedido a restaurantes que ofrezca gastronomía típica del cantón tena o similares en la ciudad de Riobamba?

Tabla N° 12 *Restaurantes de gastronomía típica del cantón tena o similares en la ciudad de Riobamba.*

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Si	100	100%
No	0	0%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta
Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 10 Restaurantes de gastronomía típica del cantón Tena o similares en la ciudad de Riobamba.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Del total de personas encuestadas se obtuvo como resultado que 100 personas las cuales pertenecen al 100% han accedido a restaurantes que ofrecen gastronomía típica del cantón Tena o similares.

Tales como Nativa Gastronomía Ecuatoriana, mercado la merced, mercado la Condamine.

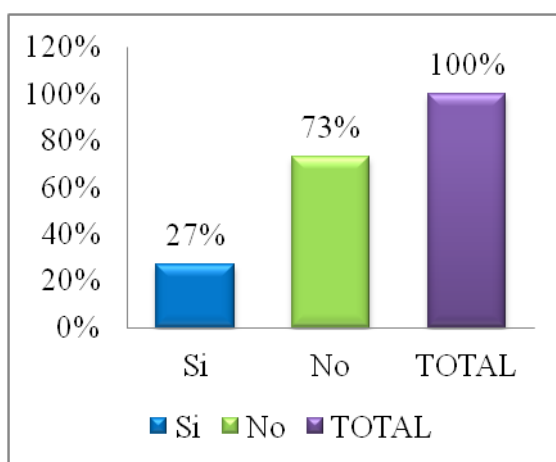
PREGUNTA N° 11 De los restaurantes mencionados anteriormente ¿usted se encuentra satisfecho con el servicio que ofrecen?

Tabla N° 13 Nivel de satisfacción de servicio de la competencia.

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Si	27	27%
No	73	73%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 11 Nivel de satisfacción de servicio de la competencia.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Después de la encuesta realizada en la ciudad de Riobamba a un total de 100 personas que corresponde al 100% obtuvimos como resultado que 27 personas que representan el 27% si están satisfechas con el servicio que ofrecen en los lugares que expenden algún tipo de comida típica y 73 personas que corresponden al 73% de los encuestados no se sienten satisfechos con el servicio que se ofrece en estos lugares ya que no siempre cumplen con las normas de sanitación requeridas.

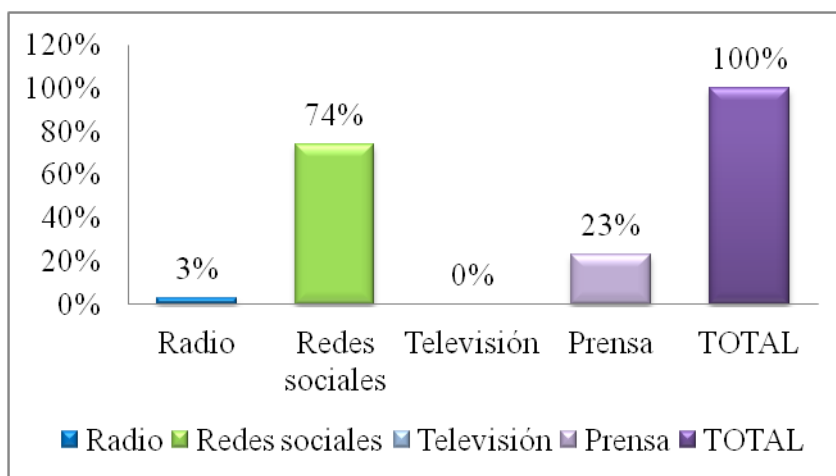
PREGUNTA N° 12 ¿en qué medios de comunicación le gustaría que se realice la publicidad del restaurante?

Tabla N° 14 *Medios de comunicación para la publicidad.*

DETALLE	VALOR	PORCENTAJE
Radio	3	3%
Redes sociales	74	74%
Televisión	0	0%
Prensa	23	23%
TOTAL	100	100%

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 12 Medios de comunicación para la publicidad.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS DESCRIPTIVO E INTERPRETATIVO:

Del total de encuestas aplicadas en la parroquia Lizarzaburu a 100 personas obtuvimos como resultado que 74 personas que representan el 74% les gustaría que la publicidad se realice en las redes sociales ya que son las que más se utilizan o tienen mayor acceso, 23 personas que corresponden al 23% les gustaría que la publicidad se realice por medio de la prensa y 3 personas que representan un 3% desean que la publicidad se realice mediante la radio.

Capítulo II

Estudio de Mercado

I. Demanda.

La demanda es el deseo o necesidad que tiene la ciudad de Riobamba de consumir diferentes productos que se comercializa en el Restaurante “AMAZONIA Gastrónomic”, de esta manera la demanda de los productos y servicios se da mediante el consumidor.

De acuerdo a los resultados obtenidos a través de la encuesta aplicada a la población que pertenece a la parroquia Lizarzaburu, obtuvimos como resultado lo siguiente: El 91% manifestaron que están dispuestos a consumir en el restaurante de comida típica del cantón Tena la cual contara con juegos recreacionales para los niños.

$14135 * 91\% = 12863$ clientes potenciales.

II. Determinación del método de investigación de la demanda.

Para determinar la demanda insatisfecha hemos tomado los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas ya que no se obtuvo datos históricos del consumo de comida típica del Cantón Tena en la ciudad de Riobamba, los datos fueron tomados de las preguntas del literal número 1 y 3 de las encuestas aplicadas a la población de la parroquia Lizarzaburu el día Sábado 11 de junio del 2016.

III. Oferta.

Se define oferta a la cantidad de productos o servicios que ofrece el restaurante “AMAZONIA Gastrónomic” a los consumidores de la ciudad de Riobamba que están dispuestos a poner en comercialización, determinando un precio adecuado de acuerdo a las posibilidades a las posibilidades de la ciudadanía, de esta manera se obtiene un incremento paulatino de la oferta.

Al aplicar la encuesta en la parroquia Lizarzaburu obtuvimos como resultado que 27 personas están satisfechas con la atención prestada en los establecimientos de bebidas y alimentos, 73 no están satisfechas con el servicio prestado completando un total de 100 personas encuestadas.

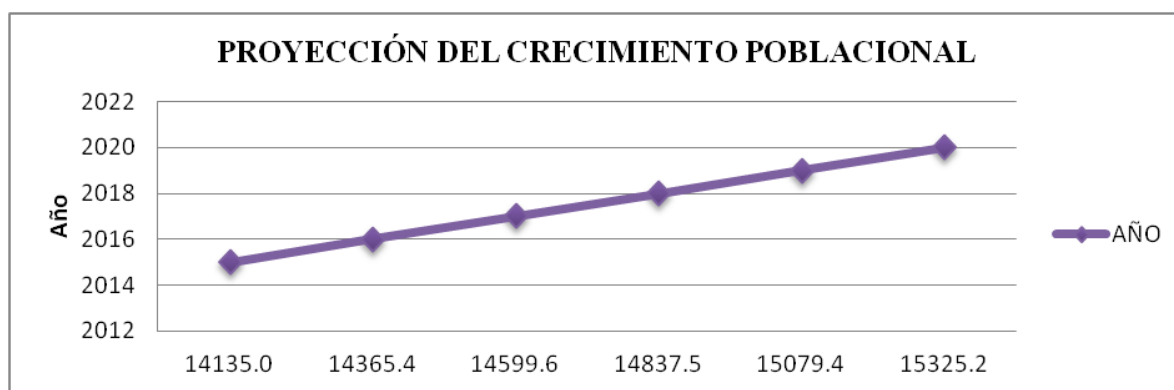
IV. Proyección del crecimiento poblacional en línea recta

Tabla N° 15 *Proyección del crecimiento poblacional.*

AÑO	POBLACIÓN	PROYECCIÓN GEOGRÁFICA	CRECIMIENTO POBLACIONAL
2015	14135	1.00000	14135
2016	14135	1.01630	14365
2017	14135	1.03287	14600
2018	14135	1.04970	14838
2019	14135	1.06681	15079
2020	14135	1.08420	15325

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 13 *Proyección del crecimiento poblacional.*

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC)

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

Al realizar la proyección utilizando el método de línea recta, se midió el índice de crecimiento poblacional de la parroquia Lizarzaburu, la cual corresponde a un número de habitantes de 14135 siendo la tasa de crecimiento el 1,63%, se determinó e interpretó que en cinco años el incremento poblacional de la parroquia será 15325 habitantes.

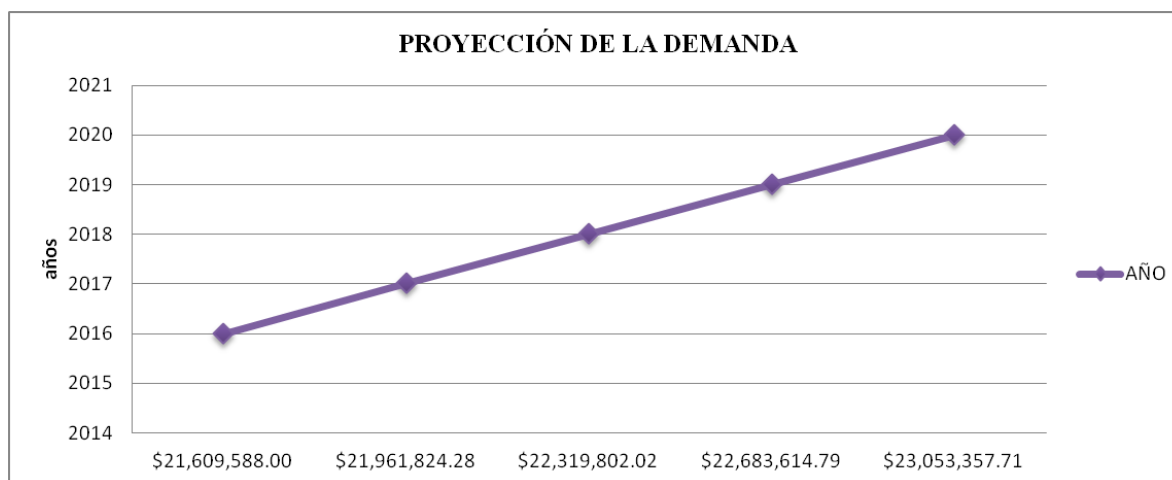
V. Proyección de la demanda.

Tabla N° 16 *Proyección de la demanda futura.*

AÑO	POBLACIÓN	CONSUMO	POBLACIÓN OBJETIVO	CONSUMO MENSUAL	DEMANDA DE CONSUMO ANUAL
2016	14135.0	91%	12863	\$ 140.00	\$ 21,609,588.00
2017	14365.4	91%	13073	\$ 140.00	\$ 21,961,824.28
2018	14599.6	91%	13286	\$ 140.00	\$ 22,319,802.02
2019	14837.5	91%	13502	\$ 140.00	\$ 22,683,614.79
2020	15079.4	91%	13722	\$ 140.00	\$ 23,053,357.71

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 14 *Proyección de la demanda futura.*

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

Para determinar la proyección de la demanda se utilizó como muestra el crecimiento poblacional de la parroquia Lizarzaburu segmentando de esta manera la población, la cual se procedió a multiplicar con el porcentaje que están dispuestos a consumir en nuestro restaurante determinando así la población objetivo, la cual será multiplicada por el promedio del consumo mensual que se obtuvo mediante la aplicación de las encuestas, determinando la demanda de consumo del primer año \$21.955.341,41 y del quinto año tendremos como resultado \$23,381.574,22 el cual representa el 20.64%.

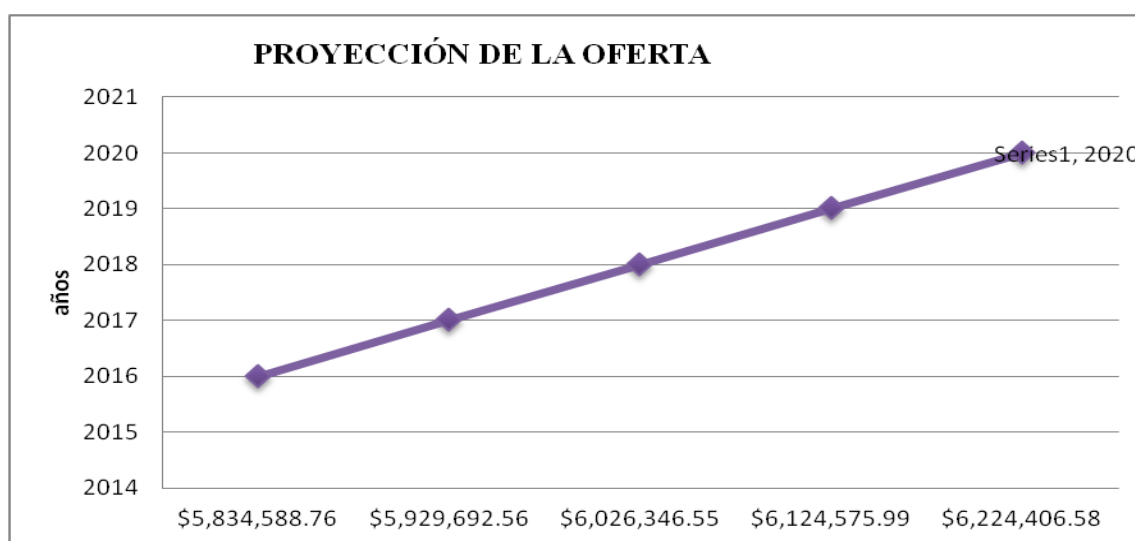
VI. Proyección de la oferta futura.

Tabla n° 17 *Proyección de la oferta del restaurante.*

AÑO	POBLACIÓN OBJETIVO	CONSUMO MENSUAL	CONSUMO	OFERTA LOCAL	OFERTA
2016	12863	\$ 140.00	\$ 21,609,588.00	27%	\$ 5,834,588.76
2017	13073	\$ 140.00	\$ 21,961,824.28	27%	\$ 5,929,692.56
2018	13286	\$ 140.00	\$ 22,319,802.02	27%	\$ 6,026,346.55
2019	13502	\$ 140.00	\$ 22,683,614.79	27%	\$ 6,124,575.99
2020	13722	\$ 140.00	\$ 23,053,357.71	27%	\$ 6,224,406.58

Fuente: encuesta.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 15 Oferta del restaurante.

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

Al obtener la proyección de la oferta se utilizó como muestra para el primer año el número de población objetivo que representa a 13069 multiplicando este valor por el consumo mensual obtenido de las encuestas aplicadas a nuestra población o muestra; dándonos como resultado el consumo en el restaurante, a este resultado se procedió a multiplicar por la oferta local que corresponde a un 27% cuyo porcentaje se aplicó del resultado de las encuestas al no contar con datos históricos verídicos, arrojando como resultado en el primer año \$493.995,18 y en el quinto año \$526.085,42.

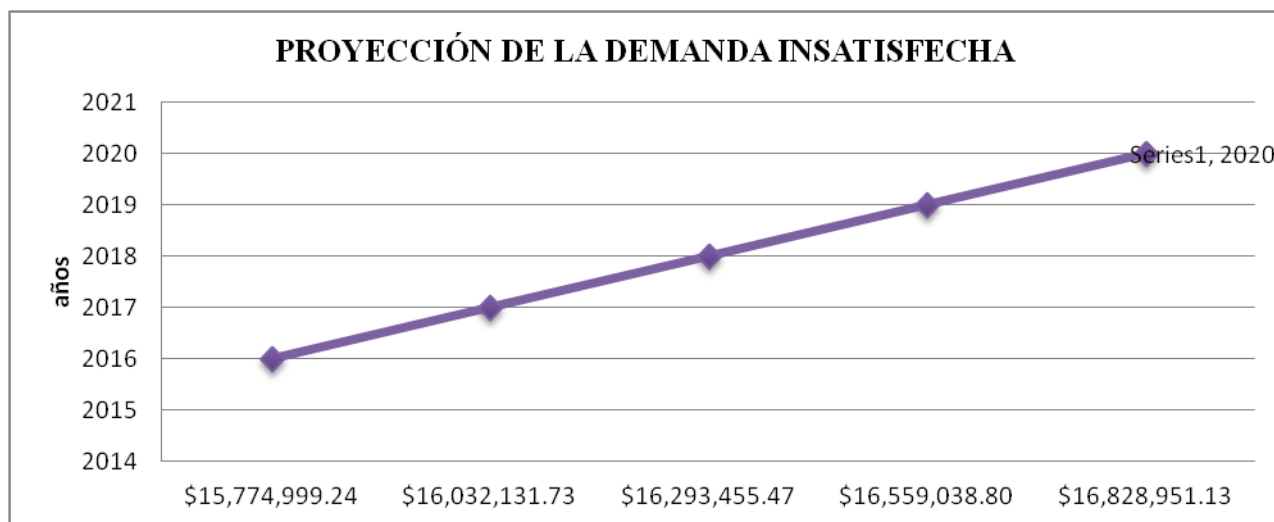
VII. Proyección de la demanda insatisfecha.

Tabla n° 18 *Proyección de la demanda insatisfecha.*

AÑO	POBLACIÓN OBJETIVO	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2016	12863	\$ 21,609,588.00	\$ 5,834,588.76	\$ 15,774,999.24
2017	13073	\$ 21,961,824.28	\$ 5,929,692.56	\$ 16,032,131.73
2018	13286	\$ 22,319,802.02	\$ 6,026,346.55	\$ 16,293,455.47
2019	13502	\$ 22,683,614.79	\$ 6,124,575.99	\$ 16,559,038.80
2020	13722	\$ 23,053,357.71	\$ 6,224,406.58	\$ 16,828,951.13

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 16 Demanda insatisfecha.

Fuente: encuesta

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

Para obtener la demanda insatisfecha se tomó como referencia la población objetivo, el resultado de la demanda de consumo en el restaurante y la oferta de consumo del restaurante, que dio como resultado la demanda insatisfecha midiendo de esta manera uno de los elementos primordiales para saber la viabilidad que tendrá el restaurante de comida típica del catón Tena en la ciudad de Riobamba Provincia de Chimborazo, ya que la demanda es mayor que la oferta.

VIII. Mix de mercado.

Dentro del mix de mercado tenemos diferentes elementos los cuales están compuestos por: producto, precio, plaza y promoción.

A. Producto

El restaurante “AMAZONIA Gastronómico” brindara platos típicos del cantón Tena el cual tiene como platos estrellas:

- Maito de tilapia.
- Ceviche de palmito.
- Chicha de chonta.
- Chicha de yuca.
- Trilogía amazónica.

Los platos típicos que se elaboraran en el restaurante “AMAZONIA Gastronómico” tendrán una presentación exclusiva, tomando en cuenta los diferentes parámetros a la hora de emplatar, de esta manera se llamara la atención del comensal abriendo su apetito visual el cual juega un papel importante a la hora de presentar el producto, además se promocionará y se dará a conocer los diferentes productos que se cultivan en el Cantón Tena.

El restaurante “AMAZONIA Gastronómico” contará con personal capacitado para el servicio en el que se contratará los servicios de un capitán de meseros quien es el encargará de acompañar al comensal hasta su mesa, siguiendo las diferentes normas de etiqueta y protocolo de un mesero.

El restaurante “AMAZONIA Gastronómico” será representada por el siguiente logo:



Gráfica N° 17 Logo del restaurante “AMAZONIA Gastronómico”

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

El cual representa la biodiversidad que encontramos en la Amazonía ecuatoriana, el nombre de “AMAZONIA Gastronómic” se da para representar un espacio gastronómico de la Amazonía donde podrán encontrar diferentes productos exóticos dando a conocer sus beneficios nutricionales.

El color con el que se aprecia el nombre AMAZONIA representa la renovación, el renacimiento de la cultura gastronómica además de asociarla con la frescura de los productos que se elaborarán.

Gastronómic se define como un espacio gastronómico donde se da a conocer la cultura gastronómica de la Amazonía.

El loro representa la riqueza que posee con respecto a la fauna del cantón Tena.

La liana que envuelve al nombre del restaurante representa la flora que posee dicho cantón.

B. Precio.

El precio se determinará al tomar en cuenta diferentes parámetros en base a los aspectos de la competencia, los costos de producción, la ubicación del restaurante, estrategias de precios para los productos a ofertar y las posibilidades económicas de nuestros comensales, tomando en cuenta las ventajas y desventajas.

Se consideró estos parámetros para establecer un costo debido a la inversión a realizarse de para lograr recuperar la inversión y a la vez obtener ganancias después de un tiempo determinado, cumpliendo con los objetivos de la empresa.

C. Distribución.

De acuerdo a la clasificación de canales, según la longitud de canales de distribución se utilizará el canal directo que es el siguiente:

Canal Directo: este canal se encuentra constituido por el fabricante y el consumidor final.

Se ha determinado este canal debido al producto y servicio que ofrece el restaurante, donde intervendrán el chef, mesonero y consumidor.

En el cual nuestro mesonero interactuara con los clientes haciéndoles sentir como en casa así asegurarnos la fidelidad que tendrán nuestros comensales a la hora de elegir un restaurante.

D. Promoción.

La promoción y publicidad se la realizará por medio de redes sociales siendo facebook uno de los principales medios de publicidad y la prensa según el porcentaje de personas que utilizan este servicio como un medio de información de acuerdo a la preferencia del mercado objetivo según los datos arrojados al realizar las encuestas en la parroquia Lizarzaburu.

Donde se publicitara promociones, invitaciones para degustaciones de nuevas preparaciones, eventos sociales, premios a consumidores, felicitaciones, etc.

Así se reducirán los costos de publicidad tomando en cuenta siempre la imagen del restaurante, dando un servicio de calidad, satisfaciendo las expectativas de los posibles consumidores potenciales.

Las promociones serán:

- Martes: por la compra de un postre se le obsequiara una bebida.
- Miércoles: 25% de descuentos en bebidas alcohólicas.
- Jueves: por la compra de un plato fuerte se obsequiara un postre de chocolate.
- Viernes: 30% de descuento en platos a la carta.
- Sábados: 2x1 en postres.

Las promociones se detallan en los anexos.

IX. Segmentación del mercado.

Cuadro N° 3 *Segmentación del mercado.*

SEGMENTACIÓN DEL MERCADO	
País	Ecuador
Región	Sierra
Ubicación	Parroquia Lizarzaburu
Número de habitantes del Cantón.	225700
Total de habitantes de la parroquia Lizarzaburu.	14135
Densidad	Urbana
Clima	Frío
DEMOGRÁFICA	
Género	Femenino y masculino
Ocupación	Estudiantes universitarios
	Turistas
	Profesionales
Educación	Superior
Religión	Múltiple
Raza	Múltiple

Fuente: encuesta.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

X. Competencia.

Después de aplicar la encuesta a la población objetiva se obtuvo como resultado que nuestras competencias indirectas son:

Cuadro N° 4 *Dirección de la competencia.*

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	DIRECCIÓN
Mercado la Merced.	Olmedo y Cristóbal Colón.
Mercado la Condamine.	Colombia y Carabobo.
Nativa Gastronomía Ecuatoriana.	Av. La prensa y Av. Daniel León Borja.

Fuente: encuesta.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

XI. Análisis del sector.

El restaurante “Amazonia Gastronomic” se ubicará en la ciudad de Riobamba, en la parroquia Lizarzaburu en las calles Juan la Valle y Av. Unidad Nacional al frente de la estación del tren seleccionando este punto por a la fluidez de turistas nacionales y extranjeros quienes serán nuestros clientes potenciales deleitando su paladar con exquisitos platos típicos del cantón Tena.

A. Tipo de clientes:

El restaurante “Amazonia Gastronomic” está enfocado a captar clientes de todo género, sin límites de edad, donde se respetara la opinión y sugerencias del comensal aportando nuevas ideas para el restaurante en el cual se ofrecerá comida típica del cantón Tena dando a conocer los producto que se cultivan en la zona los cuales serán empleados para realizar entradas, platos fuertes, postres y bebidas asegurando la inocuidad de las preparaciones.

B. Proveedores:

El restaurante contará con varios proveedores facilitándonos la entrega de los productos de la región amazónica del cantón Tena en el restaurante, verificando de esta manera el estado de los producto adquiridos antes de almacenarlos, el pedido se lo realizara de acuerdo a las hojas de pedido sean estas semanales o quincenales.

El restaurante tendrá proveedores directos es decir trabaja con personas productoras de la zona ayudando de esta manera al crecimiento económico de los productores del cantón Tena, minimizando costos y asegurando la adquisición de productos frescos e inocuos.

C. Tipo de producto:

El restaurante ofrecerá comida típica del cantón Tena en la ciudad de Riobamba contara con características innovadoras con presentaciones exclusivas despertando el apetito visual, revalorando los productos que se cultivan en la zona ya que debido al clima en el que se encuentran cada alimento tiene diferentes beneficios para el consumo humano, impulsando la gastronomía del cantón Tena, “AMAZONIA Gastronómico” prestará diferentes servicios extras

como por ejemplo: juegos recreativos para los niños además de dar servicio de noches de cine de esta manera pasaran momentos amenos e inolvidables junto a sus familiares o amigos.

XII. Cargo y funciones del área comercial.

Cuadro N° 5 *Cargos y funciones del restaurante.*

CARGO	FUNCIONES	RESPONSABILIDADES	REMUNERACIÓN
Maitre	Recibe a los clientes, lo acompaña a la mesa da sugerencias.	Revisa la dotación de salsas y suministros en general.	370.5
	Recibe y despide amablemente al comensal.	Tratar con amabilidad y ser cordial con los clientes.	
	Comenta con los clientes los detalles de la calidad en los alimentos.		
COSTO ANUAL			4,446.00

Fuente: <https://prezi.com/ailsw5gvhx4c/organigrama-de-restaurante/>

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Cuadro N° 6 *Ficha Profesiográfica.*

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: MAITRE		SUELDO: 370.50
ÁREA : VENTAS	CÓDIGO:	FECHA:
1. FUNCIONES		
· Recibe a los clientes, lo acompaña a la mesa, da sugerencias.		
· Recibe y despide amablemente al comensal.		
· Comenta con los clientes los detalles de la calidad en los alimentos.		
· Revisa la dotación de salsas y suministros en general.		
2. PERFIL		
· Especializado en atención al cliente.		
· Experiencia de 2 año mínimo.		
· Experiencia en ética y protocolo para capacitar al mesero.		
· Tener referencias personales y laborales.		
3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR.		
Comandas, hojas de pedidos.		
4. REQUISITOS GENERALES.		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO.		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS.		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

XIII. Determinación de inversiones del área comercial.Tabla N° 19 *Muebles y enseres del restaurante*

MUEBLES				
TIPO	ESTRUCTURA	CANTIDAD	C. UNITARIA	C. TOTAL
Mesas	Redondas, triangulares	11	30	330
Sillas	Nogal y roble	34	20	680
Sofá	Poof	3	30	90
Estanterías	Madera nogal	2	300	600
Mesas angulares	Para floreros	4	50	200
Escritorio		2	20	40
total		56	450	1940

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Tabla N° 20 *Equipos de cómputo*

EQUIPOS DE COMPUTO				
TIPO	ESTRUCTURA	CANTIDAD	C. UNITARIA	C. TOTAL
Computadora	De mesa	1	700	700
TOTAL		1	700	700

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Tabla N° 21 *Menaje del restaurante*

MENAJE				
TIPO	ESTRUCTURA	CANTIDAD	C. UNITARIA	C. TOTAL
VAJILLA				
Platos hondos	Porcelana transparente	20	5	100
Platos tendidos	Porcelana transparente	20	4	80
Cevicheros	Porcelana transparente	30	4	120
Cubtería				
Tenedores	Acero inoxidable	40	0.5	20
Cucharas	Acero inoxidable	40	0.5	20
Cucharitas	Acero inoxidable	40	0.5	20
Cuchillos	Acero inoxidable	40	0.5	20
Cucharitas de postre	Acero inoxidable	40	0.5	20
Tenedores de postre	Acero inoxidable	40	0.5	20
Cristalería				
Vasos	Cristal	40	0.09	3.6
Copas de vino	Cristal	40	1	40
Blancos				
Manteles	Con detalles	15	12	180
Cubre manteles	Blancos	15	5	75
Servilletas de tela		45	3	135
Cortinas	Pesadas	8	25	200
		473		
TOTAL			62.09	1053.6

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

XIV. Determinación y gasto comercial.

Tabla N° 22 *Gastos y costos comerciales*

GASTOS	COSTOS MENSUALES
INVITACIONES	20
PRENSA	30
VOLANTES	30
TARJETAS DE PRESENTACIÓN	20
PUBLICIDAD	10
TOTAL MENSUAL	110

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Capítulo III

Estudio Técnico

I. Determinación del tamaño de la empresa.

La determinación del tamaño de la empresa se realizó a partir del porcentaje de la demanda insatisfecha de acuerdo a los datos obtenidos en la encuesta aplicada a la parroquia Lizarzaburu, proyectando el tamaño de la empresa durante 5 años.

Tabla N° 23 *Tamaño de la empresa.*

DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DEL RESTAURANTE "AMAZONIA Gastronómic"					
AÑO	DIARIO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	SEMESTRAL MENSUAL
2016	127	762	1524	3048	18,288.00
2017	132	793	1,587	3,173	19,039.64
2018	138	826	1,652	3,304	19,822.17
2019	143	860	1,720	3,439	20,636.86
2020	149	895	1,790	3,581	21,485.03
TOTAL	689	4,136	8,273	16,545	99,271.69

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

II. Capacidad de la planta.

Al aplicar las encuestas obtuvimos como resultado la capacidad que tendrá la planta, tomando en cuenta la cantidad de comensales haciendo relación con el consumo de los diferentes platos típicos a ofertar.

Tabla N° 24 *Capacidad de la planta.*

COSTO MP	CANT. DIARIA	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL	COSTO MP UNT	COSTO AL AÑO
Ensalada de palmito	5	30	120	1440	0.45	646.85
Ceviche de palmito	4	24	96	1152	1.00	1,153.68
Caldo de carachama	5	30	120	1440	0.53	764.25
Pinchos de chontacuro	4	24	96	1152	0.65	745.29
Caldo de gallina criolla	5	30	120	1440	0.86	1,231.25
Maito de carachama	4	24	96	1152	0.82	944.04
Maito de tilapia	6	36	144	1728	0.99	1,707.79
Tilapia al vapor	4	24	96	1152	0.96	1,109.61
Maito de chontacuro	3	18	72	864	1.24	1,071.59
Bocachico	4	24	96	1152	0.99	1,140.48
Pie de pitón	5	30	120	1440	0.67	971.89
Dulce de guayaba	4	24	96	1152	0.52	594.47
Delicia de maracuyá	5	30	120	1440	0.67	965.56
Torta de chocolate	7	42	168	2016	0.38	771.36
Trilogía amazónica	5	30	120	1440	0.55	792.00
Chicha de chonta	8	48	192	2304	0.47	1,086.37
Chicha de yuca	10	60	240	2880	0.23	673.76
Té de guayusa	14	84	336	4032	0.09	364.27
Jugo de morete	12	72	288	3456	0.20	689.63
Chucula	13	78	312	3744	0.10	374.63
TOTAL					12.37	17,798.77

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

III. Determinación de la localización de la planta.

Al determinar la localización de la planta se tomó en cuenta diferentes parámetros con su respectivo porcentaje de importancia, de esta manera se pudo seleccionar la mejor dirección donde tenga una excelente acogida tanto por los turistas nacionales como extranjeros.

A. Macro localización.

El presente proyecto de emprendimiento se llevó a cabo en el país Ecuatoriano en la región Sierra, provincia de Chimborazo, ciudad de Riobamba, donde presenta las características idóneas para llevar a cabo el proyecto, tomando en cuenta la demanda que existe del proyecto de emprendimiento.



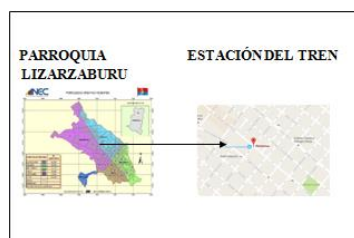
Gráfica N° 18 macro localización.

Fuente: Google map.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

B. Micro localización.

El restaurante “AMAZONIA Gastronómico” se encontrará ubicada en la ciudad de Riobamba parroquia Lizarzaburu en las calles Juan la Valle y Av. Unidad Nacional, se determinó esta ubicación al cumplir con los parámetros esenciales.



Gráfica N° 19 Micro localización.

Fuente: Google map.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Tabla N° 25 *Localización del restaurante.*

PARÁMETROS	A	B	C		
	Carabobo y Av. Daniel León	Olmedo y España	Ciudadela los Álamos		
A. Disponibilidad de materia prima 30%	5	4	3		
B. Disponibilidad de mano de obra 20%	4	3	1		
C. Disponibilidad de medios de transporte 15%	4	4	4		
D. Disponibilidad de servicios básicos 20 %	5	2	1		
E. Accesibilidad al mercado potencial 15%	5	3	2		
A	B	C	D	E	TOTAL
30	20	15	20	15	100

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

C. Recetas estándar- proceso de producción del producto (b/s).

Las recetas estándar son formatos en los cuales se detallan cada alimento para la preparación de un patillo, bebida o postre, con las cantidades y medidas exactas, determinando las características necesarias de cada alimento de esta manera no se alterara el producto final. (ESPE, 2013)

En la receta estándar se presenta el costo unitario de cada ingrediente como también el costo unitario por Pax, el costo total de la receta y el costo comercial calculando los diferentes porcentajes que corresponden a los CIF (Costos Indirectos de Fabricación). (ESPE, 2013)

Entradas

Tabla N° 26 *Ensalada de palmito.*

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA RECETA:	ENSALADA DE PALMITO			GRUPO:	ENTRADA		
				TIEMPO	25 MIN	NÚMERO DE PAX	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Palmito	625	625	gr	2.27	c/lb	3.13	
Cebolla paitaña	200	200	gr	0.50	c/lb	0.22	
Tomate	200	200	gr	0.50	c/lb	0.22	
Culantro	145	145	gr	0.23	c/lb	0.07	
Aguacate	15	15	gr	0.81	c/lb	0.03	
Aceite	45	45	cm ³	2.00	c/lt	0.09	
Sal	50	50	gr	0.50	c/lb	0.11	
Vinagre	53	53	cm ³	5.20	c/lt	0.28	
Zumo de limón	53	53	cm ³	0.50	c/lt	0.03	
Pimienta		0	gr	4.00	c/lt	-	
Uva de monte	20	20	cm ³	1.50	c/lt	0.03	
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	4.20	
C.I.F 30% (PV)	0.45		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.29	
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0.90		FC=1+D		TOTAL	4.49	
U1=PV-ΣCP	0.60		D=10%		C. PAX	0.45	
U2=P.V.S-PV	0.30		CR=FC*CK	30%	C.M.P O VENTA	0.30	
U neta= U1+U2	0.90		0		P.V	1.50	
					P.V.S	1.80	

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

D. Flujo grama de producción.

1. Adquisición de materia prima.

Realizar la compra de todos los ingredientes siguiendo los requerimientos de la orden de compra, verificando el estado de la materia prima como la etiqueta de la misma, de esta manera cerciorándonos que cumpla con las características organolépticas.

2. Recepción de la materia prima.

Al tener la materia prima seleccionada verifica las características de los alimentos de esta manera continuaremos con el siguiente proceso.

3. Lavado de la materia prima.

Posteriormente realiza el proceso de lavado en el cual dejamos al producto libre de la mayoría de impurezas y contaminaciones que posee al adicionar diferentes químicos para su proceso de cultivación o producción.

4. Mise en place.

Se realiza todo el mise en place teniendo a punto todos los ingredientes, realizando los cortes de la manera correcta, y los procesos necesarios para la elaboración de los diferentes platos típicos de la amazonía.

5. Producción.

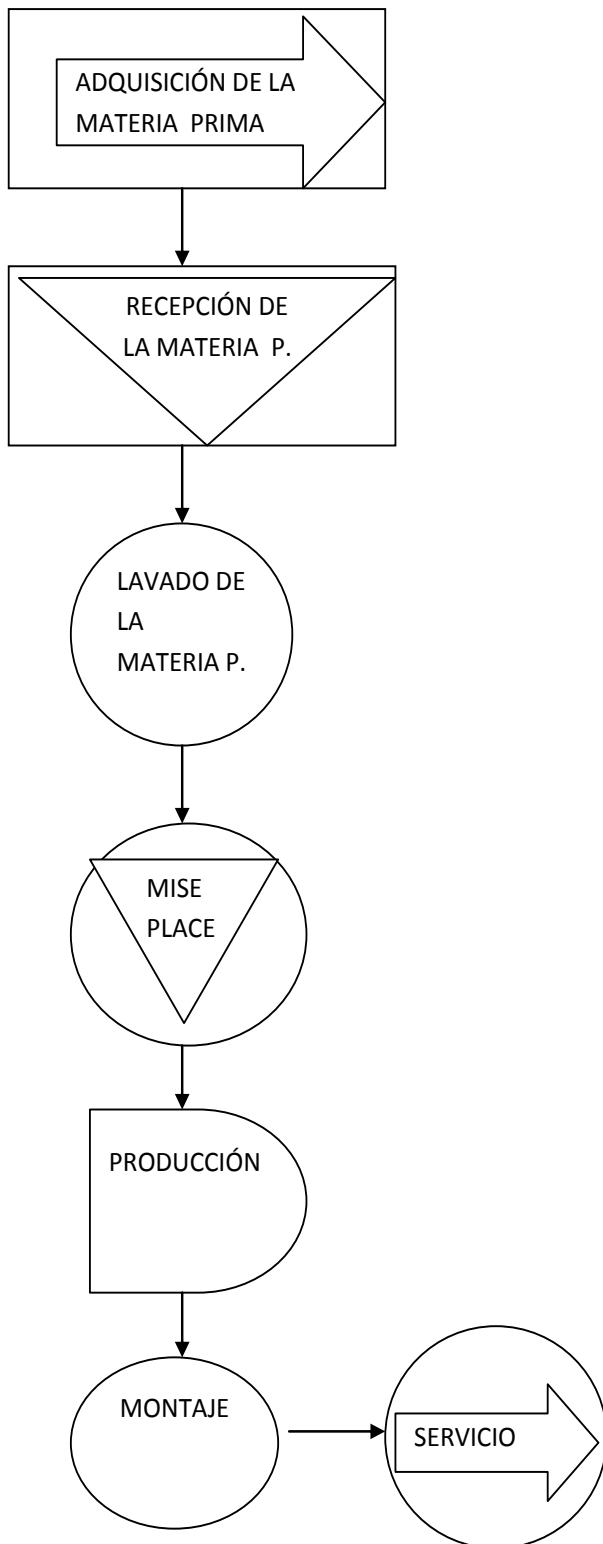
Se realiza la transformación a los alimentos aplicando correctamente los diferentes métodos y técnicas de cocción cuidando y aprovechando los beneficios de cada producto además de conservar sus características organolépticas.

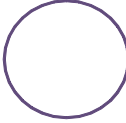




6. Montaje.

El montaje de los diferentes menús se lo realizará tomando en cuenta diferentes parámetros, altura, salsas, carbohidrato.

7. Servicio.

El plato se lo llevará de inmediato al comensal a una temperatura adecuada, este trabajo se lo realiza mediante personal capacitado haciendo sentir al comensal como en casa, preocupándose por sus necesidades, cumpliendo de esta manera con las expectativas de nuestros clientes.

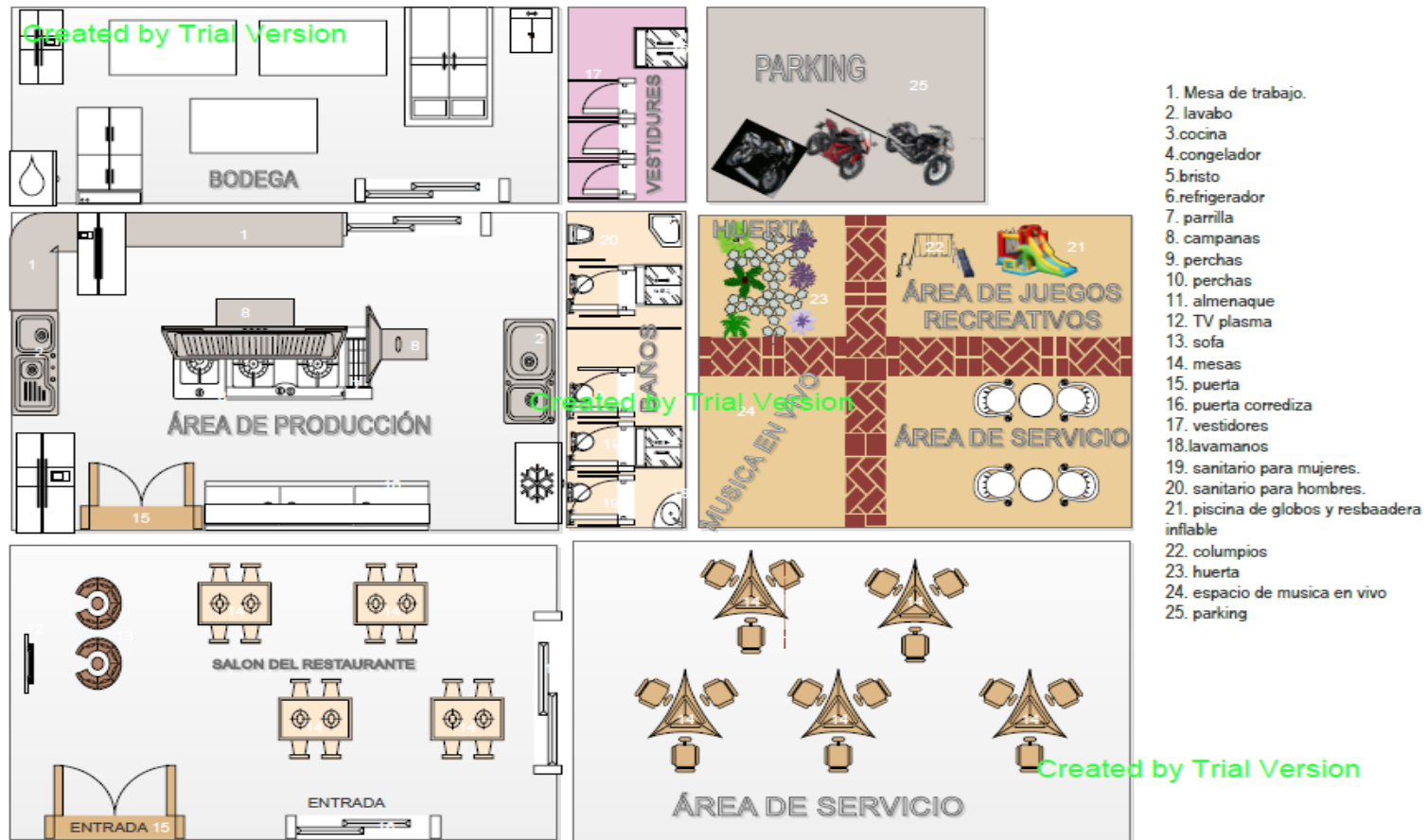


HISTOGRAMA	
	OPERACIÓN
	INSPECCIÓN
	ALMACENAJE
	TRANSPORTE
	DEMORA

Gráfica N° 20 Flujo grama de producción del restaurante “AMAZONIA Gastronómico”

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

E. Diseño de la planta



Gráfica N° 21 Diseño del “AMAZONIA Gastronómico”

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

F. Descripción del diseño de planta

1.1 Área de producción

En el área de producción está diseñada de acuerdo a las necesidades del restaurante en la cual se encuentra las maquinarias, equipos y utensilios, ubicados en una forma que se puedan desenvolver con mayor facilidad nuestros colaboradores, reduciendo el porcentaje de accidentes, ofreciendo así un servicio de calidad.

1.2 Área de ventas

En el área de ventas ubicamos las mesas, muebles y sillas, ordenadas de acuerdo a las necesidades de nuestros colaboradores para hacer de esta manera más fácil su desempeño además de contar con un espacio destinado solo para las noches de cine en el cual nuestros clientes podrán compartir momentos únicos e inolvidables con sus amigos y familiares.

1.3 Área de bodega

En el área de bodega ordenamos todos los productos y alimentos tanto perecibles como no perecibles de esta manera prevenimos la contaminación cruzada, el restaurante cuenta con refrigeradores y frigoríficos donde se almacenara los productos cárnicos tomando en cuenta cada cierto tiempo la temperatura de los diferentes frigoríficos para controlar de una manera más apropiada la cadena de frio, además de contar con una estantería solo para los productos de limpieza.

G. Requerimiento del talento humano. Fichas profesiográfica.

Cuadro N° 7 Ficha profesiográfica

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: CHEF EJECUTIVO		SUELDO: 371.23
ÁREA : PRODUCCIÓN	CÓDIGO	FECHA:
1. FUNCIONES		
· Organización general de la cocina		
· Elabora menús		
· Realiza pedidos de materia prima		
· Controla al personal		
· Supervisa el trabajo realizado por las personas a su cargo		
· Capacita y asiste a su personal.		
2. PERFIL		
· Chef especializado en cocina ecuatoriana		
· Experiencia de 2 año mínimo		
· Colaborar con ideas para el mejoramiento del restaurante		
· Tener referencias personales y laborales		
3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR		
Horno, cocina, refrigeradoras, frigoríficos, etc		
4. REQUISITOS GENERALES		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Capítulo IV

Análisis de la Inversión

I. Estructura de los costos de producción.

A. Consumo de servicios básicos.

Tabla N° 27 *Servicios básicos.*

SERVICIOS BÁSICOS			
SERVICIOS BÁSICOS	CANTIDAD	COSTO	PROVEEDORES
Agua	30 m ³	12.41	EP EMAPAR
Luz	227 kWh	21.47	Empresa Eléctrica
Energía eléctrica 220			Empresa Eléctrica
Internet	Ilimitado	16	CNT
Teléfono		6.95	CNT
MENSUAL		170.49	
ANUAL		2045.88	

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

B. Combustible.

Tabla N° 28 *Combustible*

COMBUSTIBLE			
COMBUSTIBLE	CANTIDAD	COSTO	PROVEEDOR
GAS INDUSTRIAL	1	13.50	MENDOGAS
RECARGAS	4 Galones	10.00	PETROECUADOR
MENSUAL		\$23.50	
ANUAL		\$282.00	

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

C. Mantenimiento

Tabla N° 29 *Mantenimiento*

MANTENIMIENTO			
MANTENIMIENTO	CANTIDAD	COSTO	PROVEEDOR
HORNO	Dos veces al año	80	Hornos Andino
COCINA INDUSTRIAL	Dos veces al año	65	Hornos Andino
CAMPANAS Y EXTRACTORES	Dos veces al año	30	Hornos Andino
SISTEMA PURIFICADOR	Tres veces al año	30	
SEMESTRAL		205	
ANUAL		2460	

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

D. Depreciaciones.

Tabla N° 30 *Depreciaciones.*

BIENES	VALOR	AÑOS DE VIDA ÚTIL	VALOR RESIDUAL	VALOR DEPRECIABLE
EQUIPOS DE OFICINA.	614.04	3.00	61.40	184.21
MAQUINARIA Y EQUIPOS.	4,561.40	10.00	456.14	410.53
EDIFICACIÓN.	17,543.86	20.00	1,754.39	789.47
AUDIOVISUAL.	1,228.07	5.00	122.81	221.05
MUEBLES Y ENSERES.	1,701.75	10.00	170.18	153.16
TOTAL ANUAL				1,758.42

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

E. Materia prima directa.

Tabla N° 31 *Materia prima.*

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD	C. UNITARIA	UNIDAD	C. TOTAL
Palmito	7350	gr	2.27	gr	36.75
Tomate	3485	gr	0.50	gr	3.84
Cebolla paiteña	2835	gr	0.50	gr	3.12
Salsa de tomate	3000	ml	1.50	ml	4.50
Culantro	209	gr	0.23	gr	0.10
Aceite	125	ml	2.00	ml	0.25
Sal	335	gr	0.45	gr	0.33
Zumo de limón	1701	ml	0.50	ml	0.85
Zumo de naranja	6250	ml	2.50	ml	15.63
Chontacuro	170	gr	2.40	gr	20.40
Yuca amarilla	9850	gr	0.40	gr	8.68
Achote	102	gr	0.91	gr	0.20
Vinagre	136	ml	5.20	ml	0.71
Hunguragua	68	gr	0.76	gr	0.11
Carachama	11000	gr	1.32	gr	31.88
Garabato yuyo	798	gr	1.14	gr	2.00
Hojas de bijao	183	und	1.00	und	3.66
Paja toquilla	73	und	1.00	und	1.46
Camote	1800	gr	0.38	gr	1.50
Chonta	9000	gr	0.91	gr	18.00
Guayusa	156	gr	0.25	gr	0.09
Azúcar	820	gr	0.45	gr	0.81
Agua	5125	ml	0.50	ml	2.56

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

F. Mano de obra directa

G. Área de producción

Tabla N° 32 *Área de producción.*

MANO DE OBRA DIRECTA							
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES			A PARTIR DEL PRIMER AÑO	
			12,15 (11,15% APOORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)	DÉCIMO CUARTO	DÉCIMO TERCERO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES
CHEF DE COCINA	371.23	4,454.76	541.25	366.00	371.23	371.23	185.62
AYUDANTE DE COCINA	369.04	4,428.48	538.06	366.00	369.04	369.04	184.52
TOTALES:	740.27	8,883.24	1,079.31	732.00	740.27	740.27	370.14

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

II. Costos indirectos de fabricación (CIF)

Tabla N° 33 *Área financiera.*

ADMINISTRACIÓN							
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES			A PARTIR DEL PRIMER AÑO	
			12,15 (11,15% APOORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)	DÉCIMO CUARTO	DÉCIMO TERCERO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES
GERENTE DE ALIMENTOS	372.33	4,467.96	542.86	366.00	372.33	372.33	186.17
TOTALES:	372.33	4,467.96	542.86	366.00	372.33	372.33	186.17

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Tabla N° 34 *Área de ventas.*

VENTAS							
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES			A PARTIR DEL PRIMER AÑO	
			12,15 (11,15% APOORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)	DÉCIMO CUARTO	DÉCIMO TERCERO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES
MAITRE	370.50	4,446.00	540.19	366.00	370.50	370.50	185.25
TOTALES:	370.50	4,446.00	540.19	366.00	370.50	370.50	185.25

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

III. Requerimiento de activos fijos área producción.

Tabla N° 35 *Activos fijos de producción.*

ACTIVOS FIJOS		
MAQUINARIA Y EQUIPO	3,760.00	4,492.00
MUEBLES Y ENSERES	450.00	1,940.00
SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS		6,432.00
INVENTARIOS		
UTENSILIOS	141.80	799.20
MENAJE Y VAJILLA	62.09	1,053.60
SUMINISTROS Y MATERIALES		2,948.98
SUMINISTROS DE OFICINA	2,100.00	2,100.00
GASTOS DE INSTALACIÓN	143.00	690.00
PRODUCTOS DESECHABLES	44.35	77.10
PRODUCTOS LIMPIEZA	32.41	81.88
SUB-TOTAL INVENTARIOS		11,233.78

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

IV. Programa pre – operativo

Tabla N° 36 *Programa preoperatorio.*

PROCESO/ACTIVIDAD	RESPONSABLE	COSTO
PRUEBAS		
ENSAYOS		
MUESTRAS		
DEGUSTACIONES	ESTUDIANTES	30
CONTROL DE	JESSICA MACAS	20
COSTO MENSUAL:		50

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Capítulo VI

Estudio Administrativo Legal.

I. Organización de la empresa.

A. Área administrativa.

Cuadro N° 8 *Área administrativa.*

CARGO	FUNCIONES	RESPONSABILIDADES	REMUNERACIÓN
Gerente de alimentos y bebidas	· Desarrollar actividades específicas de presupuestos.	Manejo del personal.	372.33
	· Supervisar los presupuestos para controlar gastos.	Participación de los comités.	
	· Organizar y operar eventos fuera y dentro del restaurante.	Estar pendiente de las diversas áreas.	
	· Auditar documentos financieros.	Estar pendiente en el tratamiento de los alimentos.	
	· Supervisa horarios y capacitaciones.		
COSTO ANUAL			372.33

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

B. Área productiva.

Cuadro N° 9 *Área productiva*

CARGO	FUNCIONES	RESPONSABILIDADES	REMUNERACIÓN
Chef ejecutivo	Elaboración de menús	Organización general de la cocina.	371,23
	Realizar pedidos de materia prima.	Supervisar a su personal a cargo.	
	Capacita y asiste al personal.		
Ayudante de cocina	Realiza elaboraciones de platos a la carta.	Mantener limpia y en orden la cocina.	369,00
	Asiste al chef.	Verificar el estado de los alimentos.	
	Realiza los menús.	Cumplir con las funciones.	
COSTO ANUAL			8,883.24

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

C. Área comercial

Cuadro N° 10 Área comercial

CARGO	FUNCIONES	RESPONSABILIDADES	REMUNERACIÓN
Maitre	Recibe a los clientes, lo acompaña a la mesa da sugerencias.	Revisa la dotación de salsas y suministros en general.	370.5
	Recibe y despide amablemente al comensal.	Tratar con amabilidad y ser cordial con los clientes.	
	Comenta con los clientes los detalles de la calidad en los alimentos.		
COSTO ANUAL			4,446.00

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

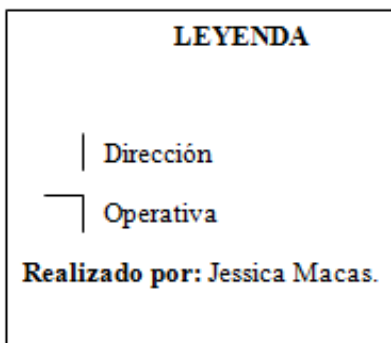
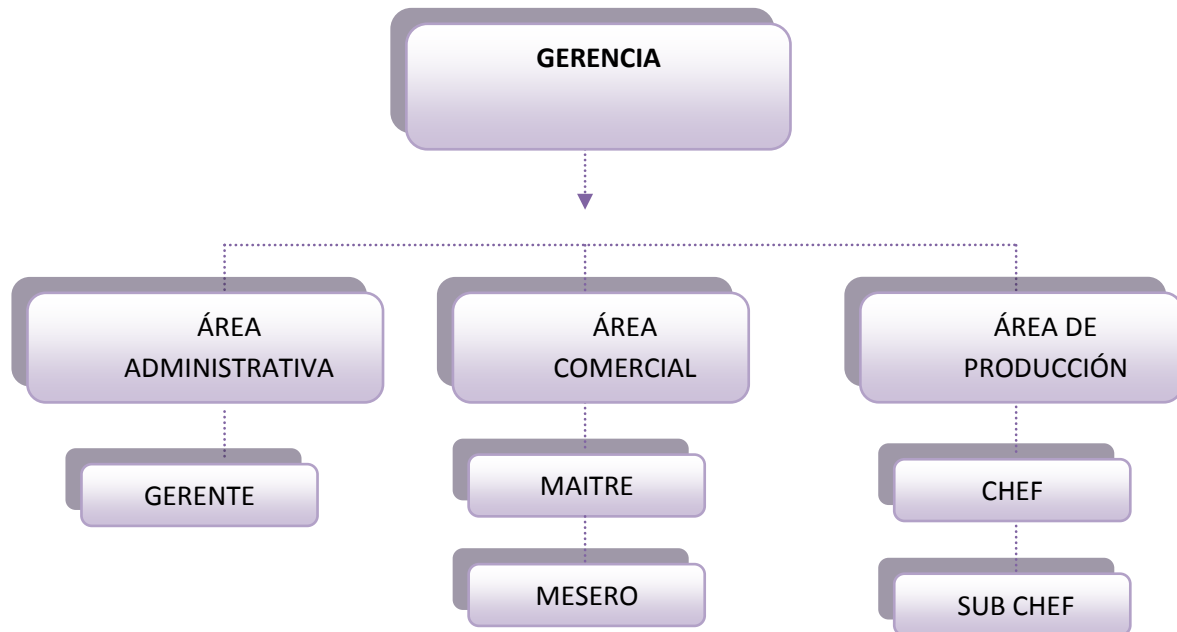
D. Área financiera

Se contratará los servicios profesionales de un contador para lo cual se invertirá \$35,00 para realizar los diferentes tramites como por ejemplo: declaraciones de impuestos, lo cual se realiza de manera semestral ya que para el restaurante no es primordial los servicios profesionales de un contador por ser un restaurante de tipo artesanal calificado, debido a que el costo de inversión no sobrepasa los \$87.500,00.

E. Área ambiental

El área ambiental está a cargo de la gerencia tomando en cuenta diferentes parámetros, los cuales son primordiales y deben ser tomados en cuenta por cada uno de los colaboradores, ser capacitados sobre los diferentes temas que son indispensables en un restaurante, la importancia de las 3r concientizando así a cada uno de los colaboradores del restaurante de esta manera ayudaremos a disminuir el índice de impacto ambiental que provoca los residuos y desechos procedentes del restaurante.

II. Organigrama estructural del restaurante “AMAZONIA Gastronómico”



Gráfica N° 22 organigrama estructural del Restaurante “AMAZONIA Gastronómico”.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

III. Proceso de selección y contratación del talento humano.

A. Descripción de puestos de trabajo

B. Perfil de los trabajadores

Cuadro N° 11 *Ficha profesiográfica del área administrativa.*

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		SUELDO: 600
ÁREA : ADMINISTRATIVA	CÓDIGO:	FECHA:
1. FUNCIONES		
· Desarrollar actividades específicas de presupuestos.		
· Supervisar los presupuestos para controlar gastos.		
· Organizar y operar eventos fuera y dentro del restaurante.		
· Auditar documentos financieros.		
· Supervisa horarios y capacitaciones.		
2. PERFIL		
· Ingeniero en gerencia de alimentos y bebidas.		
· Experiencia de 1 año mínimo.		
· Ser líder		
· Colaborar con ideas para el mejoramiento del restaurante.		
· Tener referencias personales y laborales.		
3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR		
Computadora, calculadoras, clicks, perforadoras, grapadora, esferos gráficos, tableros, folders		
4. REQUISITOS GENERALES		
Primario	Técnico	otros
Secundario	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Cálculo mental rápido

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Cuadro N° 12 *Ficha profesiográfica del área de producción.*

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: CHEF EJECUTIVO		SUELDO: 371.23
ÁREA : PRODUCCIÓN	CÓDIGO	FECHA:
1. FUNCIONES		
· Organización general de la cocina		
· Elabora menús		
· Realiza pedidos de materia prima		
· Controla al personal		
· Supervisa el trabajo realizado por las personas a su cargo		
· Capacita y asiste a su personal.		
2. PERFIL		
· Chef especializado en cocina ecuatoriana		
· Experiencia de 2 año mínimo		
· Colaborar con ideas para el mejoramiento del restaurante		
· Tener referencias personales y laborales		
3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR		
Horno, cocina, refrigeradoras, frigoríficos, etc		
4. REQUISITOS GENERALES		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS		
Inteligencia general	Numérica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Cuadro N° 13 *Ficha profesiográfica del área de ventas.*

FICHA PROFESIOGRÁFICA		
CARGO: MAITRE		SUELDO: 370.50
ÁREA : VENTAS	CÓDIGO:	FECHA:
1. FUNCIONES		
· Recibe a los clientes, lo acompaña a la mesa, da sugerencias.		
· Recibe y despide amablemente al comensal.		
· Comenta con los clientes los detalles de la calidad en los alimentos.		
· Revisa la dotación de salsas y suministros en general.		
2. PERFIL		
· Especializado en atención al cliente.		
· Experiencia de 2 año mínimo.		
· Experiencia en ética y protocolo para capacitar al mesero.		
· Tener referencias personales y laborales.		
3. EQUIPOS DE TRABAJO A UTILIZAR.		
Comandas, hojas de pedidos.		
4. REQUISITOS GENERALES.		
Primario	Técnico	otros
Secundaria	Superior	
5. CONDICIONES DE TRABAJO.		
Puntual en los horarios establecidos de entrada y salida.		
6. CARACTERÍSTICAS PSICOLÓGICAS.		
Inteligencia general	Númerica	Memoria visual
Inteligencia reproductiva	Racionamiento abstracto	Memoria auditiva
Aptitud espacia	Rapidez de percepción	Memoria para números
Verbal y social	Atención distribuida	Calculo mental rápido

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

C. Costos salariales

Tabla N° 37 *Costos salariales*

CARGO	SUELDO
GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	372.33
CHEF EJECUTIVO	371.23
AYUDANTE DE COCINA	369.04
MAITRE	370.50
TOTAL	1,483.10

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

D. Proceso de reclutamiento, selección, contratación e inducción al puesto de trabajo.

El proceso de reclutamiento se lo realizará de boca en boca y por amistades tomando en cuenta el perfil para cada puesto, se procederá a realizar las entrevistas para reclutar al personal, seleccionando al personal calificado necesario que cumpla con el perfil solicitado.

Para la selección del personal se toma en cuenta diferentes técnicas mediante la cual se busca información necesaria, verídica sobre el candidato, sus características personales y conocer los detalles de su historial laboral.

Se realizan pruebas y una entrevista final al personal seleccionado para el cargo, este proceso se lleva a cabo por el supervisor o jefe a cargo del puesto vacante, comprobar que reúne los requisitos ya que solo ellos conocen las funciones diarias a realizar por los candidatos.

El proceso de contratación se lo realiza observando el mejor perfil de la persona seleccionada ya que cuenta con todos los requisitos para cumplir las funciones y responsabilidades que estarán a su cargo demostrando eficiencia y eficacia en sus labores diarias.

En el proceso de inducción al personal contratado se lo realiza dándoles a conocer las áreas tanto de producción como de servicio y la información necesaria como: historia, misión, visión y objetivos del restaurante.

Se lo presentará formalmente con sus compañeros haciéndole saber sus responsabilidades y funciones a realizar en el restaurante, la cual está plasmada en el manual de funciones del restaurante que será entregado al personal el momento de su contratación.

IV. Marco legal para la creación del restaurante “AMAZONIA Gastronómico”

A. Nombre o razón social.

La razón social es la denominación por la cual se conoce colectivamente a una empresa. Se trata de un nombre oficial y legal que aparece en la documentación que permitió constituir a la persona jurídica en cuestión. (Gardey, Definición.DE, 2012)

El restaurante será conocido por el nombre de “AMAZONIA Gastronómico” un restaurante Ecuatoriano enfocado a la comida típica del cantón Tena, de acuerdo a las normativas legales, se encuentra en la provincia de Chimborazo en la ciudad de Riobamba.



Gráfica N° 23 Nombre o razón social del restaurante.

Elaborado por: (J. Macas, 2016)

B. Titularidad de la propiedad de la empresa.

“AMAZONIA Gastronómico” será un restaurante artesanal calificado de acuerdo al Art. 2 literal b, APROBADA POR EL CONGRESO NACIONAL CODIFICACIÓN DE LA LEY DE DEFENSA DEL ARTESANO. En el cual se especifica el monto total de la inversión que debe cumplir para ser acogido a esta denominación y a los beneficios que se le otorga.

El restaurante es de tipo artesanal rigiéndose a la siguiente normativa:

“Será considerado ARTESANO, al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, será calificado por la JNDA, desarrolle su actividad artesanal, con o sin operarios y aprendices, y que hubiera invertido en su taller implementos, maquinaria y materia prima, una cantidad que no supere el (25%) del capital fijado para la pequeña industria, es decir el \$87.500. La JNDA a través de la Unidad de Calificaciones otorga el certificado de calificación artesanal, en las 164 ramas artesanales determinadas en el Reglamento de Calificaciones y Ramas de Trabajo, divididas en ramas de producción y servicio”. (Artesano, 2014)

C. Registro único del contribuyente

El RUC corresponde al número de identificación para las personas naturales y sociedades que están obligadas a llevar contabilidad al realizar alguna actividad económica.

El RUC registra información única del contribuyente como: la razón social dirección número de RUC, descripción de su actividad económica, etc. (Servicios de Rentas Internas, 2015)

D. Requisitos

El documento que recibe al inscribirse en el RUC es la constancia de su registro. En él constan sus datos personales y los de su actividad económica. El RUC es su número de cédula más los dígitos 001.

Adicionalmente, a los requisitos establecidos para registrarse como artesano calificado, debe presentar el original y la copia de la calificación vigente emitida por la Junta Nacional de Defensa del Artesano. (SRI, 2015)

Los requisitos para apertura del restaurante son los siguientes:

- Solicitud para permiso de funcionamiento, Planilla de Inspección.
- Licencia anual de funcionamiento otorgada por la Corporación metropolitana de turismo. (Restaurantes, bar – restaurantes, cafeterías en caso de estar ubicados en sitios turísticos.)
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos
- Copia RUC del establecimiento. Copia de certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del ministerio de Salud (el certificado de salud tiene validez por 1 año desde su emisión) Copias de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.
- Copias del permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.

Tabla N° 38 *Gastos de constitución.*

PASOS	DESCRIPCIÓN	COSTO	OBSERVACIÓN
1	INSCRIPCIÓN DEL NEGOCIO AL SRI.	-	No tiene costo
2	REGISTRO DE PATENTE MUNICIPAL.	60	De acuerdo a la dimensión del local
3	PAGO DE VIGILANCIA.	0	
4	TASA DE HABILITACIÓN	30	
5	PERMISO DEL MINISTERIO DE SALUD .	40	2,50 Por persona
6	PAGO ANUAL DE LOS BOMBEROS.	35	
7	REGISTRO AL MINISTERIO DE TURISMO.	84	
8	ACTA DE COMPROMISO PARA LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA.	-	No tiene costo
	TOTAL	249	

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Capítulo V

Estudio Ambiental

I. Impacto ambiental

Cuadro N° 14 *Impacto ambiental.*

DAÑOS OCASIONADOS POR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y POR LAS ACTIVIDADES	MEDIDAS DE MITIGACIÓN	REQUERIMIENTOS	COSTOS
AGUA	Al lavar los diferentes productos y utensilios se lo realizará utilizando un bolw de esta manera no	Capacitaciones para el personal.	50.00
	Se usará el resto de agua para ponerle a las plantas.	El personal se encargara de realizar esta	
	Se capacitará al personal sobre el ahorro de agua y sus ventajas.	Capacitaciones sobre las ventajas de optimizar el agua.	
	Al lavarse las manos se lo realizará con el agua necesaria de esta manera el personal contribuirá con		
SUELO	Se sembrará plantas.	El restaurante contará con un pequeño huerto.	20.00
	Se usará como abono orgánico la recolección de los desperdicios del área	Tachos para la basura orgánica e inorgánica.	
AIRE	Se utiliza tanto las campanas como extractores de olores de esta manera no habrá una	Adquisición de campanas y extractores de olores.	700.00
	La basura orgánica se la utilizará como abono para las plantas.		
OTROS RECURSOS NATURALES	Se reutilizará los diferentes envases de esta manera ayudaremos al ecosistema.	Capacitaciones para reciclar envases.	30.00
RESIDUOS SÓLIDOS	Elaborar un plan de manejo de residuos	Informar al personal.	
TOTAL			800.00

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Agua

El agua es un elemento vital para el ser humano por lo tanto al realizar el proyecto de emprendimiento se tomara en cuenta diferentes medidas de mitigación con lo cual evitaremos el desperdicio del mismo.

El agua se reutilizará para regar las plantas, trapear, además se recolectará el agua de la lluvia haciendo uso de esta para diferentes actividades las cuales serán de beneficio para el restaurante y el medio ambiente.

Suelo

La riqueza que posee el suelo se ha ido perdiendo al pasar los años el cual se ha visto en varios lugares indiscriminada tala de árboles haciendo infértil a los suelos de casi el mundo entero por lo cual es necesario implementar diferentes medidas de mitigación, en este caso el restaurante tendrá un espacio especial para la creación de un huerto donde se pueda aprovechar los beneficio del suelo además de reforestar dando un paisaje inolvidable a quien nos visiten.

Se separará la basura orgánica y se utilizará como abono del huerto.

Aire

El aire es uno de los elementos vitales para el ser humano, el cual en la actualidad se ha contaminado gracias a la mano del hombre, las grandes industrias por lo que al respirar este aire contamina a nuestros pulmones, por tal motivo el restaurante contará con extractores de olores, la basura se las tendrá en tachos cerrados para que no emane olores desagradables.

OTROS RECURSOS NATURALES

Se tomará en cuenta la forma de reciclar los diferentes embaces dándoles diferentes funciones, también se colocará el aceite utilizado en un recipiente para tratarlo.

II. Acciones remediales 3R

A. Reducir

La primera “R” se refiere a reducir sea esto energía o residuos sean tóxicos o no para el ser humano, se trata de reducir o minimizar los residuos que generamos diariamente al realizar diferentes actividades por lo cual tomaremos en cuenta medidas como por ejemplo:

- Reducir el consumo de envoltorios o fundas plásticas que necesitan años para degradarse.
- Reducir el consumo de productos transgénicos los cuales son dañinos para la salud de nuestros comensales y el medio ambiente.
- Reducir los costos de energía al desconectar o apagar equipos electrónicos que no sean necesarios en ese momento.
- Al pasear o ir de compras llevar una funda para colocar la basura que genere y no contaminar la ciudad con basura en el suelo.

B. Reutilizar

Significa alargar la vida útil de un producto o recipiente dándole un nuevo uso o función en el cual sea de gran utilidad, la mayoría de los productos tienen más de una vida útil al repararlos o darles una nueva función.

- Reutilizar los embaces dándoles otra función.
- Reutilizar el agua para echarle a las plantas.
- Reutilizar reduce el volumen de basura y la contaminación.

C. Reciclar

Es el más común pero el menos eficaz, se trata de un proceso de transformación o aprovechamiento donde se le da un nuevo uso o función como por ejemplo a los papeles, el vidrio utilizando contenedores especialmente para cada elemento a reciclar de esta manera tener más facilidades para su transformación.

Capítulo VII

Estudio Económico - Financiero

I. Análisis de la inversión.

Tabla N° 39 *Inversión del proyecto.*

INVERSIONES DEL PROYECTO			
RUBROS	INV. REALIZADAS	INV. POR REALIZAR	TOTAL DE INVERSIÓN
1. INVERSIONES FIJAS			61,799.68
TERRENOS.	30,000.00		30,000.00
EDIFICACIÓN.	20,000.00		20,000.00
MAQUINARIA Y EQUIPO.		5,295.00	5,295.00
EQUIPOS DE COMPUTO.	700.00		700.00
MUEBLES Y ENSERES.		3,340.00	3,340.00
MENAJE Y VAJILLA		1,852.80	1,852.80
IMPREVISTOS (1 %).		611.88	611.88
2. ACTIVOS DIFERIDOS.			1,193.19
GASTOS DE ORGANIZACIÓN.		249.00	249.00
GASTOS DE INSTALACIÓN.		690.00	690.00
GASTOS DE PROMOCIÓN.		110.00	110.00
GASTOS DE CAPACITACIÓN PERSONAL.		120.00	120.00
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN		12.37	12.37
IMPREVISTO (1 %).		11.81	11.81
3. CAPITAL DE TRABAJO.			14,716.07
MATERIA PRIMA.		4,449.69	4,449.69
SUMINISTROS Y MATERIALES		242.64	242.64
MATERIALES INDIRECTOS		231.30	231.30
MOD.		3,978.21	3,978.21
SUELDOS ADMINISTRATIVOS		2,000.90	2,000.90
SUELDOS DE VENTAS		1,991.07	
SERVICIOS BÁSICOS.		170.49	170.49
RECARGA DE GLP.		184.21	184.21
CAJA-BANCOS.		3,312.92	3,312.92
CONTINGENCIA (1%).		145.70	145.70
TOTAL DE INVERSIÓN.	50,700.00	29,000.00	77,708.93

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

II. Estado de fuentes y usos.

Tabla N° 40 Fuentes y usos del proyecto.

INVERSIÓN DEL PROYECTO			
RUBROS	USOS	FUENTE DE FINANCIAMIENTO	
		PROPIO	EXTERNO
1. INVERSIONES FIJAS			
TERRENOS.	30000.00	30000.00	
EDIFICACIÓN.	20000.00	20000.00	
MAQUINARIA Y EQUIPO.	5295.00		5295.00
EQUIPOS DE COMPUTO.	700.00	700.00	
MUEBLES Y ENSERES.	3340.00		3340.00
MENAJE Y VAJILLA	1852.80		1852.80
IMPREVISTOS (1 %)	611.88		611.88
2. ACTIVOS DIFERIDOS			
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	249.00		249.00
GASTOS DE INSTALACIÓN	690.00		690.00
GASTOS DE PROMOCIÓN	110.00		110.00
GASTOS DE CAPACITACIÓN PERSONAL	120.00		120.00
FORMULACIONES DE PRUEBAS	12.37		12.37
IMPREVISTO (1 %)	11.81		11.81
3. CAPITAL DE TRABAJO			
MATERIA PRIMA.	4449.69		4449.69
SUMINISTROS Y MATERIALES	242.64		242.64
MATERIALES INDIRECTOS	231.30		231.30
MOD.	3978.21		3978.21
SUELDOS ADMINISTRATIVOS	2000.90		2000.90
SUELDOS DE VENTAS	0.00		1991.07
SERVICIOS BÁSICOS.	170.49		170.49
RECARGA DE GLP.	184.21		184.21
CAJA-BANCOS.	3312.92		3312.92
CONTINGENCIA (1%).	145.70		145.70
TOTAL DE INVERSIÓN	77708.93	50700.00	29000.00

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

III. Tabla de amortizaciones

A. Tabla de interés

Tabla N° 41 *Tabla de amortización del préstamo.*

AÑO	AMORTIZACIÓ	AMORTIZACIÓN A.	INTERÉS	INTERÉS A.	CUOTA	SALDO
AÑO 0	-	-	-	-	-	29,000.00
AÑO 1	8,351.33	8,351.33	4,350.00	4,350.00	12,701.33	20,648.67
AÑO 2	9,604.03	17,955.36	3,097.30	7,447.30	12,701.33	11,044.64
AÑO 3	11,044.64	29,000.00	1,656.70	9,104.00	12,701.33	0.00

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

B. Tabla de amortización de los gastos

Tabla N° 42 *Tabla de amortización de los gastos diferidos.*

ACTIVOS DIFERIDOS	PROYECCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	249.00	49.80	9.96	1.99	0.40	0.08
GASTOS DE INSTALACIÓN	690.00	138.00	27.60	5.52	1.10	0.22
GASTOS DE PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN	110.00	22.00	4.40	0.88	0.18	0.04
GASTOS DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	120.00	24.00	4.80	0.96	0.19	0.04
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	12.37	2.47	0.49	0.10	0.02	0.00
IMPREVISTO (1 %)	11.81	2.36	0.47	0.09	0.02	0.00
TOTAL DE GASTO DIFERIDO	1,193.19	238.64	238.64	238.64	238.64	238.64

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

IV. Presupuesto de costos de producción.

Tabla N° 43 *Costos de producción.*

ESTRUCTURA DEL COSTO PARA LA VIDA UTIL DEL PROYECTO.					
RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 3	AÑO 4
1.- COSTOS DE PRODUCCIÓN					
SERVICIOS BÁSICOS.	1,064.98	1,108.75	1,154.32	1,201.77	1,251.16
MATERIA PRIMA.	18,530.30	19,291.89	20,084.79	20,910.27	21,769.68
MATERIALES Y SUMINISTROS	168.41	168.41	175.33	182.54	190.04
MATERIALES INDIRECTOS	481.61	501.41	522.01	543.47	565.81
MANO DE OBRA DIRECTA	10,372.01	10,798.30	11,242.11	11,704.17	12,185.21
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN.	2.47	0.49	0.10	0.02	0.00
DEPRECIACIÓN DE EQUIPOS DE COMPUTO	119.23	84.94	50.66		
DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO.	292.62	2,958.70	2,666.08	2,373.46	2,080.84
DEPRECIACIÓN DE MUEBLES Y ENSERES.	26.37	266.61	240.25	213.88	187.51
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINARIAS.	4,226.71	3,808.68	3,390.66	2,972.63	2,554.61
RECARGA DE GAS.	184.21	191.78	199.66	207.87	216.41
CONTINGENCIA.	637.03	663.21	690.47	718.84	748.39
SUB TOTAL.	36,105.95	39,843.19	40,416.44	41,028.91	41,749.66

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

V. Presupuesto de costos de administración.

Tabla N° 44 *Gastos de administración.*

2.- COSTOS DE ADMINISTRACIÓN.					
SUELDOS ADMINISTRATIVOS	5,216.76	5,431.17	5,654.39	5,886.79	6,128.73
SERVICIOS BÁSICOS.	532.49	554.38	577.16	600.88	625.58
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	52.74	533.23	480.49	427.75	375.02
DEPRECIACION EQUIPOS DE COMPUTO	238.45	169.88	101.32		
GASTOS DE ORGANIZACIÓN.	49.80	9.96	1.99	0.40	0.08
GASTOS DE INSTALACIÓN	138.00	27.60	5.52	1.10	0.22
CAPACITACIÓN AL PERSONAL.	24.00	4.80	0.96	0.19	0.04
IMPREVISTOS.	11.81	12.30	12.80	13.33	13.88
SUBTOTAL.	6,264.05	6,743.32	6,834.64	6,930.45	7,143.55

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

VI. Presupuestos de costos de venta.

Tabla N° 45 *Costos de ventas.*

3.- COSTOS DE VENTAS.					
PROPAGANDA Y PUBLICIDAD.	114.52	119.23	124.13	129.23	134.54
DEPRECIACIÓN EQUIPO DE COMPUTO	119.23	84.94	50.66		
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	184.58	1,866.30	1,681.72	1,497.14	1,312.56
AMORTIZACIÓN DE PROMOCIÓN	22.00	4.40	0.88	0.18	0.04
SUELDO	5,191.12	5,404.48	5,626.60	5,857.85	6,098.61
IMPREVISTOS.	151.69	157.93	164.42	171.17	178.21
SUBTOTAL.	5,783.14	7,637.27	7,648.40	7,655.57	7,723.96

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

VII. Estado de resultados

Tabla N° 46 *Estado de resultados.*

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS.					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ventas netas.	76,423.99	79,565.01	82,835.14	86,239.66	89,784.11
(-) costo de producción.	36,105.95	39,843.19	40,416.44	41,028.91	41,749.66
(=) utilidad bruta.	40,318.04	39,721.83	42,418.70	45,210.75	48,034.45
(-) costo de administración .	6,264.05	6,743.32	6,834.64	6,930.45	7,143.55
(-) costo de ventas.	5,783.14	7,637.27	7,648.40	7,655.57	7,723.96
(=) utilidad operativa.	28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(-) costos financieros.	5,035.13	5,035.13	5,035.13	-	-
(=) resultado utilidades y/o perdida.	23,235.72	20,306.11	22,900.53	30,624.72	33,166.95
reparto de utilidades.	3,485.36	3,045.92	3,435.08	4,593.71	4,975.04
(-) impuesto a la renta.	766.78	670.10	755.72	1,010.62	1,094.51
(=) utilidad neta.	18,983.58	16,590.10	18,709.73	25,020.40	27,097.39

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

VIII. Estado de situación financiera.

Tabla N° 47 *Balance general.*

BALANCE GENERAL					
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO CORRIENTE.	35,962.02	17,414.91	3,168.29	12,733.01	20,523.88
ACTIVO FIJO.	61,799.68	61,799.68	61,799.68	61,799.68	61,799.68
DEPRECIACIÓN ACUMULADA.	- 1,718.85	- 3,437.69	- 5,156.54	- 6,875.38	- 8,594.23
DIFERIDOS (VALOR AMORTIZACIÓN ANUAL).	- 954.55	- 715.91	- 477.28	- 238.64	-
TOTAL ACTIVOS.	95,088.30	75,060.98	59,334.15	67,418.67	73,729.33
PASIVO.					
PASIVO CORRIENTE.	5,035.13	5,035.13	5,035.13		-
PASIVO L/P (CRÉDITO BANCARIO).	15,666.67	2,333.34	- 11,000.00		
TOTAL PASIVO.	20,701.80	7,368.47	- 5,964.87	-	
PATRIMONIO.					
CAPITAL SOCIAL.	48,708.93	48,708.93	48,708.93	48,708.93	48,708.93
RESULTADO DEL EJERCICIO (utilidad neta).	25,677.57	18,983.58	16,590.10	18,709.73	25,020.40
TOTAL PATRIMONIO.	74,386.50	67,692.52	65,299.03	67,418.67	73,729.33
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO.	95,088.30	75,060.98	59,334.15	67,418.67	73,729.33

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

IX. Flujo de caja.

Tabla N° 48 *Flujo de caja.*

(+)RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+)VENTAS		76,423.99	79,565.01	82,835.14	86,239.66	89,784.11
(-)COSTOS PRODUCCIÓN.		36,105.95	39,843.19	40,416.44	41,028.91	41,749.66
(-)GASTO DE ADMINISTRACIÓN.		6,264.05	6,743.32	6,834.64	6,930.45	7,143.55
(-)GASTOS DE VENTAS.		5,783.14	7,637.27	7,648.40	7,655.57	7,723.96
(-)GASTOS FINANCIEROS.		5,035.13	5,035.13	5,035.13		
(=)UTILIDAD ANTES DE REPARTICIÓN ÚTIL E IMPUESTOS.		28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(=)UTILIDAD NETA.		28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(+)DEPRECIACIONES.		1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85
(+)AMORTIZACIÓN ACT. NOMINAL.		238.64	238.64	238.64	238.64	238.64
(-)INVERSIONES MAQUINARIA Y EQUIPOS.	- 5,295.00					
(-)INV. TERRENO Y OBRA FÍSICA.	- 50,000.00					
(-)INVERSIÓN OTROS.	- 5,892.80					
(-)INV. ACT. NOMINAL.	- 1,193.19					
(-)INV. CAPITAL DE TRABAJO.	- 14,716.07					
(-) VEHÍCULO.						
(-) IMPREVISTOS.	- 611.88					
(+) RECUPERACIÓN CAPITAL DE TRABAJO.						
(+)PRÉSTAMO.						
(-)AMORT. PRÉSTAMO.		- 5,035.13	- 5,035.13	- 5,035.13		
FLUJO DE CAJA.	- 77,708.93	25,193.20	22,263.60	24,858.01	32,582.21	35,124.43

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Capítulo VIII

Estudio de la Evaluación Económica, Financiera, Social, y Ambiental.

La evaluación se la realizará con el propósito de conocer si existe viabilidad o no del proyecto aplicando los siguientes criterios:

- Valor Actual Neto (VAN)
- Tasa Interna de Retorno (TIR)
- Costo Promedio d Capital (TMAR)
- Periodo Real de Recuperación de la Inversión (PRI)
- Relación Beneficio Costo (B/C)

I. Evaluación Económica.

A. Prueba ácida.

Tabla N° 49 *Prueba ácida*

PRUEBA ÁCIDA	
ACTIVO CORRIENTE	35,962.02
INVENTARIOS	12,035.78
PASIVO CORRIENTE	5,035.13
A.C-INV/P.C	4.75

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

En la evaluación económica se la realizó al aplicar la fórmula de la prueba acida ya que es uno de los indicadores financieros para medir la liquidez de una empresa y su capacidad de pago, al aplicar la fórmula se obtuvo como resultado 4.75 estando dentro del margen y factibilidad para pagar nuestras deudas a corto plazo.

B. Flujo Neto De Efectivo (FNE)

Tabla N° 50 *Flujo neto de efectivo*

(+)RUBROS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+)VENTAS		76,423.99	79,565.01	82,835.14	86,239.66	89,784.11
(-)COSTOS PRODUCCIÓN.		36,105.95	39,843.19	40,416.44	41,028.91	41,749.66
(-)GASTO DE ADMINISTRACIÓN.		6,264.05	6,743.32	6,834.64	6,930.45	7,143.55
(-)GASTOS DE VENTAS.		5,783.14	7,637.27	7,648.40	7,655.57	7,723.96
(-)GASTOS FINANCIEROS.		5,035.13	5,035.13	5,035.13		
(=)UTILIDAD ANTES DE REPARTICIÓN ÚTIL E IMPUESTOS.		28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(=)UTILIDAD NETA.		28,270.85	25,341.24	27,935.66	30,624.72	33,166.95
(+)DEPRECIACIONES.		1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85	1,718.85
(+)AMORTIZACIÓN ACT. NOMINAL.		238.64	238.64	238.64	238.64	238.64
(-)INVERSIONES MAQUINARIA Y EQUIPOS.	- 5,295.00					
(-)INV. TERRENO Y OBRA FÍSICA.	- 50,000.00					
(-)INVERSIÓN OTROS.	- 5,892.80					
(-)INV. ACT. NOMINAL.	- 1,193.19					
(-)INV. CAPITAL DE TRABAJO.	- 14,716.07					
(-) VEHÍCULO.						
(-) IMPREVISTOS.	- 611.88					
(+) RECUPERACIÓN CAPITAL DE TRABAJO.						
(+)PRÉSTAMO.						
(-)AMORT. PRÉSTAMO.		- 5,035.13	- 5,035.13	- 5,035.13		
FLUJO DE CAJA.	- 77,708.93	25,193.20	22,263.60	24,858.01	32,582.21	35,124.43

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

Con el cuadro anterior demostramos que en el año 1 se empezará obteniendo en el flujo de caja la cantidad de \$25.193,20, finalizando con un incremento de 20 % en el año 5 obteniendo así como resultado \$35.124,43, el cual demuestra la rentabilidad que tendrá el restaurante reflejando el total en efectivo al realizar sus gastos y pagos.

C. Valor Actual Neto (VAN).

Tabla N° 51 *Valor actual neto.*

CÁLCULO DEL VAN POSITIVO				
Años.	F. EFEC.	Fc. Acuml.	Fctr. Actualz.	F. Efct. Act.
0	-77708.93	1	- 70,567.50	- 70,567.50
1	25193.20	1	22,877.96	- 47,689.55
2	22263.60	0.825	18,359.59	- 29,329.96
3	24858.01	0.749	18,615.20	- 10,714.75
4	32582.21	0.680	22,157.24	11,442.49
5	35124.43	0.618	21,690.93	33,133.42

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

El VAN es un indicador financiero el cual mide los flujos de los ingresos y egresos dando como resultado la suma de los valores del flujo de caja del año 1 hasta el año 5 el que se realizó utilizando la fórmula la cual nos ayuda a demostrar el factor acumulado actualizado cuya finalidad nos indica que el proyecto es viable ya que al restar su valor inicial se obtuvo un valor positivo con ganancia de \$33,133.42.

D. Tasa Interna De Retorno (TIR)

Tabla N° 52 *Tasa interna de retorno.*

CÁLCULO DEL TIR	
TIR	25%

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

El TIR de este proyecto es de 25% la cual supera a la tasa de interés vigente en el mercado que corresponde al 12% por lo cual se concluye que el proyecto es rentable.

E. Tasa Mínima de Rendimiento (TMAR)

La tasa mínima de rendimiento que refleja el porcentaje mínimo que los inversionistas recibirán por el capital invertido en el proyecto.

La tasa mínima se espera que sea igual al costo promedio ponderado de la institución del crédito.

Tabla N° 53 *Costo promedio ponderado de capital.*

AÑOS	FLUJO OPERACIONAL TMAR	VAN
		12%
Inv.Inicial	(77,708.93)	(77,708.93)
1	25,193.20	22,493.93
2	22,263.60	19,878.21
3	24,858.01	22,194.66
4	32,582.21	29,091.25
5	35,124.43	31,361.10
TOTAL	62,312.51	47,310.34

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

Para la creación del restaurante “AMAZONIA Gastronomic” la tasa mínima de rendimiento con financiamiento corresponde a \$ 62,312.52 es el promedio de la participación de la inversión la cual nos ayuda a cubrir nuestras deudas a corto plazo.

F. Periodo Real de Recuperación de la Inversión (PRI)

Tabla N° 54 *Periodo real de recuperación de la inversión.*

AÑOS	Fctr. Actualz.	F. Efect. Act.
0	- 77,708.93	- 77,708.93
1	22,877.96	- 54,830.98
2	18,359.59	- 36,471.39
3	18,615.20	- 17,856.19
4	22,157.24	4,301.05
5	21,690.93	25,991.99
3	AÑOS	3
1	MESES	1
18	DIAS	18

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

El periodo de recuperación de la inversión se calcula mediante la suma de los flujos actualizados. Dando como resultado un valor positivo, esto significa que el periodo de recuperación de la inversión se dará después de 3 años, 1 mes y 18 días.

H. Relación Beneficio Costo (R/C)

Tabla N° 55 *Relación beneficio/costo.*

BENEFICIO COSTO.	CÁLCULO.	Relac. B. C.
	1.14	0.14

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

Esta relación involucra a los ingresos y egresos del restaurante, los egresos incluyen la inversión inicial realizada, en la cual se determinó que por cada dólar invertido habrá 0.14 ctvs. de ganancias, siendo restable su inversión.

Tabla N° 56 *Punto de Equilibrio.*

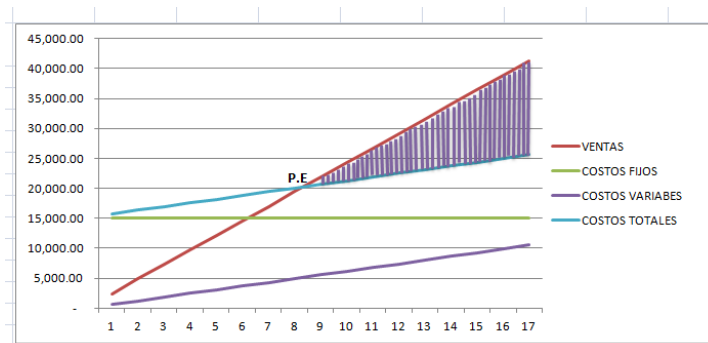
PUNTO DE EQUILIBRIO	
COSTOS FIJOS	14570.36
PRECIO	2.43
COSTO VARIABLE	0.62
PUNTO DE EQUILIBRIO	8,049
UTILIDAD	-

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Tabla N° 57 *Unidades.*

UNIDADES	VENTAS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS TOTALES	UTILIDADES
1000	2,428.83	14,570.36	618.71	15,189.07	- 12,760.24
2000	4,857.66	14,570.36	1,237.41	15,807.78	- 10,950.12
3000	7,286.48	14,570.36	1,856.12	16,426.49	- 9,140.00
4000	9,715.31	14,570.36	2,474.83	17,045.19	- 7,329.88
5000	12,144.14	14,570.36	3,093.54	17,663.90	- 5,519.76
6000	14,572.97	14,570.36	3,712.24	18,282.61	- 3,709.64
7000	17,001.79	14,570.36	4,330.95	18,901.31	- 1,899.52
8000	19,430.62	14,570.36	4,949.66	19,520.02	- 89.40
9000	21,859.45	14,570.36	5,568.36	20,138.73	1,720.72
10000	24,288.28	14,570.36	6,187.07	20,757.44	3,530.84
11000	26,717.10	14,570.36	6,805.78	21,376.14	5,340.96
12000	29,145.93	14,570.36	7,424.49	21,994.85	7,151.08
13000	31,574.76	14,570.36	8,043.19	22,613.56	8,961.20

Elaborado por: (J. Macas, 2016).



Gráfica N° 24 punto de equilibrio.

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

ANÁLISIS:

El punto de equilibrio permitió identificar que el restaurante deberá alcanzar ventas de \$21.859.45 que corresponde a 9000 platos típicos para de allí empezar percibir utilidades 1,720.72 dólares.

II. Evaluación Social.

A. Análisis e Indicadores.

La evaluación social ayuda a determinar el nivel de disminución de desempleo en este caso de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, de esta manera se abrirán nuevas plazas de trabajo, dando la oportunidad de un crecimiento económico social a las familias pertenecientes a dicha provincia.

Tomando en cuenta que los productos son autóctonos del cantón tena dando así la oportunidad de difundir la gastronomía de dicho cantón y aperturando de esta ampliando el mercado en la ciudad de Riobamba.

Tabla N° 58 *Evaluación social*

EVALUACIÓN SOCIAL	PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	4	0.0024%
	PERSONAS DESEMPLEADAS	164,209	

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

III. Evaluación Ambiental

A. Análisis Indicadores.

En la evaluación ambiental se dio a conocer las mitigaciones para evitar el inadecuado manejo de los desechos sólidos del restaurante, elaborando un plan de manejo de residuos para de esta manera dar una solución al problema y reducir el nivel de impacto ambiental contribuyendo de cierta manera a nuestro ecosistema.

Conclusiones

- Mediante el estudio de mercado se extrajo información sobre el nivel de conocimiento de la comida típica del Cantón Tena y aportando a la sapiencia sobre una parte de la cultura ancestral de este pueblo.
- A través de los estudios plasmados se manifestó en el estudio técnico: la capacidad de producción, el tamaño del restaurante y en el estudio administrativo se detalló las funciones y responsabilidades del personal que requiere el restaurante, en el estudio legal se conoció los diferentes permisos de funcionamiento que necesita el restaurante, en el estudio ambiental se determinó las medidas de mitigación para reducir el impacto ambiental que producirá el restaurante, en el estudio económico financiero se demostró la factibilidad del proyecto al obtener el VAN positivo que corresponde a 25,991.99 , TIR de 25% , RB/C de 0.14.
- Se concluyó mediante el estudio financiero la viabilidad del proyecto arrojando resultados positivos para la creación y desarrollo del restaurante.
- Mediante la creación del manual de funciones se asegura la aplicación de las buenas prácticas de manufactura logrando dar conocimientos básicos al personal que labora en el restaurante concluyendo de este modo garantizar que el producto a ofrecer tenga altos índices de calidad y calidez contribuyendo de esta manera a mantener y mejorar la salud de los turistas.
- .

Recomendaciones

- Se recomienda a las nuevas generaciones implementar ideas innovadoras rescatando y dando a conocer la cultura gastronómica de un pueblo para el desarrollo socio-económico del país.
- Se recomienda desarrollar los siguientes estudios para el desarrollo del proyecto, el estudio técnico y tomar en cuenta la capacidad exacta de producción para evitar pérdidas y mermas de productos, en el estudio administrativos realizar un correcto organigrama estructural de acuerdo a las necesidades del restaurante para su buen funcionamiento, en el estudio legal obtener todos los permisos de funcionamiento para evitar problemas legales, en el estudio ambiental se debe tomar las medidas de mitigación para evitar un impacto ambiental producido por el restaurante, con el estudio económico financiero se puede verificar la viabilidad del proyecto para realizar su implementación.
- Se recomienda tomar en cuenta los diferentes indicadores del estudio financiero ya que mide la factibilidad y viabilidad que tendrá el restaurante en el mercado.
- Se recomienda realizar capacitaciones y elaborar un manual de funciones y reglamentos internos para el personal que va a laborar en el restaurante poniendo en práctica a diario todo lo impartido y aprendido.

Bibliografía

- Artesano, J. J.** (21 de Abril de 2014). *JNDA*. Obtenido de JNDA: <http://www.artesanos.gob.ec/?p=1676>
- Augusto, B. C.** (2006). Método cuantitativo. En B. C. Augusto, *metología de la Investigación para administración, economía, humanidades y ciencias sociales* (pág. 58). Naucapal Est. México: Camara Nacional de la Industria Editorial Mexicana.
- Brito, J. L.** (27 de octubre de 2010). *excelencias gourmet*. Obtenido de excelencias gourmet: <http://www.excelenciasgourmet.com/noticia/los-tipos-de-servicios-en-el-restaurante>
- Capetillo, V.** (14 de mayo de 2013). *Marketing de restaurantes*. Obtenido de Marketing de restaurantes: <http://marketingderestaurantes.com/TipsRestaurantes/los-diferentes-tipos-de-restaurante-que-puedes-tener/>
- Chankuap, f.** (2014). *Ikiam*. Obtenido de Ikiam: <http://ikiam.com.ec/productos/ungurahua/>
- Ecuador, c. v.** (9 de septiembre de 2013). *los andes*. Obtenido de los andes: <http://www.visitaecuador.com/ve/mostrarRegistroFlotante.php?idRegistro=32884&informacion=3>
- ESPE.** (8 de JULIO de 2013). *LABORATORIO DE GASTRONOMÍA*. Obtenido de LABORATORIO DE GASTRONOMÍA: www.gastronomia-el.espe.edu.ec
- Gardey, J. P.** (s/f de s/f de 2012). *Definición.DE*. Obtenido de Definición.DE: <http://definicion.de/razon-social/>
- Gardey, J. P.** (2015). *Definicion.ED*. Obtenido de Definicion.ED: <http://definicion.de/?s=PLato+tipico>
- Gaspar, A. B.** (14 de diciembre de 2010). *mailxmail.com*. Recuperado el 26 de mayo de 2016, de mailxmail.com: <http://www.mailxmail.com/curso-operacion-restaurantes-bares/origen-definicion-presentacion-restaurante>

- Gaspar**, A. B. (14 de diciembre de 2010). *mailxmail.com*. Obtenido de mailxmail.com:
<http://www.mailxmail.com/curso-operacion-restaurantes-bares/tipos-restaurantes>
- López**, K. (20 de mayo de 2012). *costumbres y tradicions de a provincia del napo*. Obtenido de costumbres y tradicions de a provincia del napo: <http://napotradi.blogspot.com/>
- Tamayo**, M. (1999). Metodología descriptiva. En T. M, *Serie Aprender a Investigar* (pág. 80). Bogotá: ICFES.
- Merino.**, J. P. (2016). *DEFINICION.DE*. Obtenido de DEFINICION.DE:
<http://definicion.de/restaurante/>
- Napurak.** (2015). *El Universo*. Obtenido de El Universo:
<http://www.eluniverso.com/2009/10/12/1/1447/gusanos-chontacuros-son-parte-dieta-indigena-amazonia.html>
- Paola**, R. (15 de mayo de 2012). *costumbres y tradiciones de la provincia del Napo*. Obtenido de costumbres y tradiciones de la provincia del Napo:
<http://lasmejoresleyendasamazonicas.blogspot.com/>
- GAD RIOBAMBA**, G. M. (29 de octubre de 2014). *Riobamba GAD Municipal*. Obtenido de Riobamba GAD Municipal:
<http://www.gadmriobamba.gob.ec/index.php/riobamba/historia>
- Rivadeneira**, F. (2013). *Felipe Riadeneira recetas ecuatorianas*. Obtenido de Felipe Riadeneira recetas ecuatorianas:
<http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Gastronomiariobamba.html>
- Segarra**, S. (04 de agosto de 2015). *Prezi*. Obtenido de Prezi:
<https://prezi.com/volomf8lcigk/utilizacion-del-garabato-yuyo-hypolepis-hostilis-para-la/>
- Servicios de Rentas Internas**, S. (29 de 05 de 2015). *SRI*. Obtenido de SRI:
<http://www.sri.gob.ec/web/10138/92>

Soto, W. R. (1993). Estudio de Factibilidad, Estudio de Mercado, Técnico Y Económico. En W. R. Soto, *Proyectos de Inversión para Pequeñas Empresas Rurales* (págs. 71, 72). San José, Costa Rica: IICA.

SRI, S. d. (Octubre de 2015). *Mi Guía Tributaria Artesanos Calificados JNDA*. Obtenido de Mi Guía Tributaria Artesanos Calificados JNDA: <http://www.sri.gob.ec/DocumentosAlfrescoPortlet/descargar/635c7d5c-d807-459d-bce2-171fdc190b60/GUIA-ARTESANOS.pdf>

Zhangüi, J. (10 de noviembre de 2011). *turismo del ecuador*. Obtenido de turismo del ecuador: <http://amvisitaecuador.blogspot.com/2011/11/comidas-tipicas-del-orientecuatoriano.html>

Anexos

Anexo N° 1 Encuesta de factibilidad

PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN TENA EN LA CIUDAD DE RIOBAMBA, PROVINCIA DE CHIMBORAZO, 2016

El propósito de esta encuesta es obtener información para determinar la factibilidad que tiene a creación de un restaurante de comida típica del cantón Tena en la provincia de Chimborazo.

INSTRUCCIONES: lea detenidamente cada una de las preguntas y marque con una x en el paréntesis q indique su respuesta.

- 1. ¿Le gustaría que exista un restaurante que oferte la comida típica del cantón Tena en Riobamba?**

Si ()

No ()

- 2. ¿Conoce usted algún plato típico del cantón Tena de conocerlo cual es de su preferencia?**

Si ()

No ()

- 3. Si se llegara a implementar el restaurante de comida típica usted estaría dispuesto a consumir en este establecimiento**

Si ()

No ()

- 4. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato fuerte típico del cantón tena?**

3,00 ()

3,50()

4,00 ()

5,00 ()

Anexo N° 2 Promociones del restaurant “amazonia gastronömico”

OBJETIVO: Captar clientes potenciales incrementando nuestros ingresos.		
PLANTEAMIENTO DE LA PROMOCIÓN: A través de las promociones lograremos captar clientes potenciales y hacerlos leales.		
DESCRIPCIÓN GRÁFICA	ACTIVIDAD	DURACIÓN DE TIEMPO DE EJECUCIÓN
Por la compra de un postre gratis una bebida.	Publicidad en redes sociales.	Martes
25% de descuento en bebidas alcohólicas.	Entrega de volantes.	Miércoles
Por la compra de un plato fuerte gratis un postre de chocolate.	Publicidad por medio de la prensa.	Jueves
30% de descuento n platos a la carta.	Descuentos en platos a la carta.	Viernes
2x1 en postres.	Promoción 2x1.	Sábado

Elaborado por: (J, Macas. 2016)

Anexo n° 3 Ceviche de palmito.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA RECETA:	CEVICHE DE PALMITO			GRUPO:	ENTREDA	
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Palmito	1250	1250	gr	2.27	c/lb	6.25
Tomate	375	375	gr	0.50	c/lb	0.41
Cebolla paiteña	300	300	gr	0.50	c/lb	0.33
Salsa de tomate	600	600	gr	1.50	c/lb	0.90
Culantro	15	15	gr	0.23	c/lb	0.01
Aceite	25	25	cm ³	2.00	c/lt	0.05
Sal		0	gr	0.45	c/lb	0.00
Zumo de naranja	313	313	cm ³	2.50	c/lt	0.78
Zumo de limón	1250	1250	cm ³	0.50	c/lt	0.63
Pimienta		0	gr	4.00	c/lb	-
CÁLCULOS	RESULTADOS	ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE	9.36
C.I.F 30% (PV)	0.75	CR=FC*CK		7%	% VARIOS	0.66
Σ. C.P= CxP + C.I.F	1.75	FC=1+D			TOTAL	10.01
U1=P.V.-ΣCP	0.75	D=10%			C. PAX	1.00
U2=P.V.S-PV	0.50	CR=FC*CK		40%	C.M.P O VENTA	0.40
U neta= U1+U2	1.25	0			P.V	2.50
					P.V.S	3.00

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 4 Caldo de carachama

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA RECETA:	CALDO DE CARACHAMA			GRUPO:	ENTRADA		
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO		UNIDAD	COSTO TOTAL
Carachama	1260	1260	gr	1.32	1.45	c/lb	4.02
Cebolla paiteña	200	200	gr		0.50	c/lb	0.22
Cebolla blanca	50	50	gr		0.25	c/lb	0.03
Ajo	25	25	gr		0.57	c/lb	0.03
Culantro	15	15	gr		0.23	c/lb	0.01
Aceite	10	10	cm ³		2.00	c/lt	0.04
Sal	50	50	gr		0.45	c/lb	0.05
Yuca amarilla	250	250	gr		0.40	c/lb	0.55
Limón	5	5	und		1.00	c/lb	0.01
Pimienta	20					c/lt	-
CÁLCULOS	RESULTADOS	ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE		4.96
C.I.F 30% (PV)	1.06		CR=FC*CK	7%	% VARIOS		0.35
Σ. C.P= CxP + C.I.F	1.59		FC=1+D		TOTAL		5.31
U1=PV-ΣCP	1.95		D=10%		C. PAX		0.53
U2=P.V.S-PV	0.71		CR=FC*CK	15%	C.M.P O VENTA		0.15
U neta= U1+U2	2.65		1.447536232		P.V		3.54
					P.V.S		4.25

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0.09	0.1

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 5 Pincho de chontacuro.

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA RECETA:	PINCHO DE CHONTACURO			GRUPO:	ENTRADA		
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Chontacuro	50	50	und	2.40	2.64	c/und	5.28
Tomate	150	150	gr		0.50	c/lb	0.17
Cebolla paiteña	150	150	gr		0.50	c/lb	0.17
Yuca amarilla	250	250	gr		0.40	c/lb	0.22
Culantro	15	15	gr		0.23	c/lb	0.01
Achote	30	30	gr		0.91	c/lb	0.06
Sal	50	50	gr		0.45	c/lb	0.05
Vinagre	40	40	cm ³		5.20	c/lt	0.05
Zumo de limón	40	40	cm ³		0.50	c/lt	0.02
Pimienta	20					c/lt	-
Hunguragua	20	20			0.76		0.03
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE	6.05
C.I.F 30% (PV)	0.65		CR=FC*CK	7%		% VARIOS	0.42
∑. C.P= CxP + C.I.F	1.29		FC=1+D			TOTAL	6.47
U1=PV-∑CP	0.86		D=10%			C. PAX	0.65
U2=P.V.S-PV	0.43		CR=FC*CK	30%		C.M.P O VENTA	0.30
U neta= U1+U2	1.29		2.64			P.V	2.16
						P.V.S	2.59

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
2000	1800	200
100%	90%	10%
1	0.09	0.1

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 6 Caldo de gallina criolla.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA RECETA:	CALDO DE GALLINA CRIOLLA			GRUPO:	ENTRADA	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Gallina criolla	1500	1500	und	2.00	c/und	7.27
Cebolla blanca	50	50	gr	0.25	c/lb	0.03
Cebolla paiteña	200	200	gr	0.50	c/lb	0.22
Arroz	250	250	gr	0.45	c/lb	0.25
Culantro	15	15	gr	0.23	c/lb	0.01
Aceite	10	10	cm ³	2.00	c/lt	0.04
Sal	50	50	gr	0.45	c/lb	0.05
Ajo	25	25	gr	0.57	c/lb	0.03
Yuca amarilla	250	250	gr	0.40	c/lb	0.10
CÁLCULOS	RESULTADOS	ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE	7.99
C.I.F 30% (PV)	0.88	CR=FC*CK		7%	% VARIOS	0.56
Σ. C.P= CxP + C.I.F	1.74	FC=1+D			TOTAL	8.55
U1=PV-ΣCP	1.21	D=10%			C. PAX	0.86
U2=P.V.S-PV	0.59	CR=FC*CK		29%	C.M.P O VENTA	0.29
U neta= U1+U2	1.80	2.2			P.V	2.95
					P.V.S	3.54

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
1500	1350	150
100%	90%	10%
1	0.09	0.1

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

PLATO FUERTE

Anexo N° 7 Maito de carachama.

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA RECETA:	MAITO DE CARACHAMA			GRUPO:	PLATO PRINCIPAL 		
				TIEMPO:	NÚMERO DE PAX	10	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Carachama	2000	2000	und	1.32	1.45	c/und	5.80
Limón	5	5	und		1.00	c/und	0.05
Palmito	200	200	gr		2.27	c/lb	1.00
Garabato yuyo	145	145	gr		1.14	c/lb	0.36
Hojas de bijao	30	30	und		1.00	c/und	0.06
Paja toquilla	10	10	und		1.00	c/und	0.02
Cebolla paiteña	150	150	gr		0.50	c/lb	0.17
Tomate	200	200	gr		0.50	c/lb	0.20
Culantro	15	15	gr		0.23	c/lb	0.00
Sal					0.45		-
Pimienta							
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	7.66	
C.I.F 30% (PV)	1.23		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.54	
Σ. C.P= CxP + C.I.F	2.05		FC=1+D		TOTAL	8.19	
U1=PV-ΣCP	2.05		D=10%		C. PAX	0.82	
U2=P.V.S-PV	0.82		CR=FC*CK	20%	C.M.P O VENTA	0.20	
U neta= U1+U2	2.87		1.447536232		P.V	4.10	
					P.V.S	4.92	

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
1500	1350	150
100%	90%	10%
1	0.09	0.1

Elaborado por: (J. Macas, 2016).


Anexo N° 8 Maito de tilapia.

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA RECETA:	MAITO DE TILAPIA			GRUPO:	PLATO PRINCIPAL		
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Tilapia	2000	2000	gr	1.51	1.66	c/und	7.33
Yuca amarilla	250	250	gr		0.40	c/lb	1.00
Hojas de bijao	200	200	und		1.00	c/und	0.40
Paja toquilla	145	145	und		1.00	c/und	0.29
Garabato yuyo	15	15	gr		1.14	c/lb	0.04
Cebolla paiteña	45	45	gr		0.50	c/und	0.05
Tomate	30	30	gr		0.50	c/lb	0.03
Limón	53	53	und		1.00	c/lb	0.05
Culantro	53	53	gr		0.23	c/lb	0.01
Sal	60	60	gr		0.45	c/lb	0.03
Pimienta							
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE	9.24
C.I.F 30% (PV)	1.29		CR=FC*CK	7%		% VARIOS	0.65
Σ C.P= CxP + C.I.F	2.28		FC=1+D			TOTAL	9.88
U1=PV-ΣCP	2.02		D=10%			C. PAX	0.99
U2=P.V.S-PV	0.86		CR=FC*CK	23%		C.M.P O VENTA	0.23
U neta= U1+U2	2.88		1.664666667			P.V	4.30
						P.V.S	5.16

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
1500	1350	150
100%	90%	10%
1	0.09	0.1

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 9 Tilapia al vapor.

RECETA ESTANDAR CON CÁLCULOS							
NOMBRE DE LA RECETA:	TILAPIA AL VAPOR			GRUPO:	PLATO PRINCIPAL		
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Tilapia	2000	2000	und	1.51	1.66	c/und	7.33
Culantro	40	40	gr		0.23	c/lb	0.02
Mantequilla	100	100	und		0.75	c/lb	0.17
Arroz	1000	1000	und		0.45	c/lb	0.99
Garabato yuyo	50	50	gr		1.14	c/lb	0.13
Zumo de limón	45	45	cm3		0.50	c/lt	0.02
Cebolla paiteña	50	50	gr		0.50	c/lb	0.06
Tomate	53	53	und		0.50	c/lb	0.05
Arazá	53	53	gr		1.51	c/lb	0.18
Sal	60	60	gr		0.45	c/lb	0.06
Pimienta							
CÁLCULOS	RESULTADOS	ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE	9.00	
C.I.F 30% (PV)	1.20	CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.63		
Σ C.P= CxP + C.I.F	2.17	FC=1+D	TOTAL		9.63		
U1=PV-ΣCP	1.85	D=10%	C. PAX	0.96			
U2=P.V.S-PV	0.80	CR=FC*CK	24%	C.M.P O VENTA	0.24		
U neta= U1+U2	2.65	1.664666667	P.V	4.01			
			P.V.S	4.82			

ANÁLISIS CÁRNICO		
S/L	L	D
1500	1350	150
100%	90%	10%
1	0.09	0.1

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 10 Maito de chontacuro.

NOMBRE DE LA RECETA:	MAITO DE CHONTACURO			GRUPO: PLATO PRINCIPAL		
				TIEMPO: 25 MIN	NÚMERO DE PAX	10
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Chontacuro	80	80	und	2.40	c/und	7.68
Palmito	500	500	gr	2.27	c/lb	2.50
Garabato yuyo	100	100	und	1.14	c/lb	0.25
Ajo	40	40	und	0.57	c/lb	0.05
Achote	50	50	cm3	0.91	c/lb	0.10
Hojas de bijao	30	30	gr	1.00	c/und	0.60
Paja toquilla	10	10	gr	1.00	c/und	0.20
Culantro	50	50	und	0.23	c/lb	0.05
Aceite	53	53	cm3	2.00	c/lt	0.11
Cebolla paiteña	50	50	gr	0.50	c/lb	0.06
Sal	50			0.45		
Pimienta						
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	11.59
C.I.F 30% (PV)	1.06		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.81
Σ. C.P= CxP + C.I.F	2.30		FC=1+D		TOTAL	12.40
U1=PV-ΣCP	1.24		D=10%		C. PAX	1.24
U2=P.V.S-PV	0.71		CR=FC*CK	35%	C.M.P O VENTA	0.35
U neta= U1+U2	1.95		0		P.V	3.54
					P.V.S	4.25

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

POSTRES

Anexo N° 11 Pie de pitón.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA RECETA:	PIE DE PITÓN			GRUPO:	POSTRE	
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Piton	500	500	gr	1.14	c/lb	1.25
Galletas de vainilla	833	833	gr	0.38	c/lb	0.69
Mantequilla	333	333	und	0.75	c/lb	0.55
Leche condensada	667	667	cm3	3.33	c/lb	2.22
Huevos	6	6	und	0.11	c/lt	0.66
Azúcar	333	333	gr	0.45	c/lb	0.33
Whisky	30	30	cm3	20.00	c/lt	0.60
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	6.31
C.I.F 30% (PV)	0.37		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.44
Σ C.P= CxP + C.I.F	1.05		FC=1+D		TOTAL	6.75
U1=P.V.-ΣCP	0.20		D=10%		C. PAX	0.67
U2=P.V.S-PV	0.25		CR=FC*CK	54%	C.M.P O VENTA	0.54
U neta= U1+U2	0.45		0		P.V	1.25
					P.V.S	1.50

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 12 Dulce de guayaba.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA RECETA:	DULCE DE GUAYABA			GRUPO:	POSTRE	
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Guayaba	2000	2000	gr	0.76	c/lb	3.33
Azúcar	1200	1200	gr	0.45	c/lb	1.19
Canela	8	8	gr	-	c/lb	-
Whisky	15	15	cm3	20.00	c/lb	0.30
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	4.82
C.I.F 30% (PV)	0.31		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.34
Σ C.P= CxP + C.I.F	0.83		FC=1+D		TOTAL	5.16
U1=P.V.-ΣCP	0.21		D=10%		C. PAX	0.52
U2=P.V.S-PV	0.21		CR=FC*CK	50%	C.M.P O VENTA	0.50
U neta= U1+U2	0.41		0		P.V	1.03
					P.V.S	1.24

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 13 Delicia de maracuyá.

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA RECETA:	DEDILICIA DE MARACUYÁ			GRUPO:	POSTRE		
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Maracuyá	500	500	gr	0.65	c/lb	0.71	
Galletas de sal	833	833	und	0.45	c/lb	0.83	
Leche condensada	625	625	cm3	3.33	c/lb	4.59	
Azúcar	250	250	gr	0.45	c/lb	0.11	
Esencia de vainilla	5	5	cm3	3.60	c/lt	0.02	
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	6.27	
C.I.F 30% (PV)	0.57		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.44	
Σ. C.P= CxP + C.I.F	1.25		FC=1+D		TOTAL	6.71	
U1=P.V.-ΣCP	0.67		D=10%		C. PAX	0.67	
U2=P.V.S-PV	0.38		CR=FC*CK	35%	C.M.P O VENTA	0.35	
U neta= U1+U2	1.05		0		P.V	1.92	
					P.V.S	2.30	

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 14 Pastel de chocolate

RECETA ESTANDAR							
NOMBRE DE LA RECETA:	PASTEL DE CHOCOLATE			GRUPO:	POSTRE		
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX	
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL	
Harina	416	416	gr	0.35	c/lb	0.32	
Polvo de hornear	25	25	gr	0.45	c/lb	0.03	
Cacao rallado	333	333	gr	1.30	c/lb	0.95	
Azúcar	667	667	gr	0.45	c/lb	0.66	
Mantequilla	333	333	gr	0.75	c/lt	0.55	
Leche entera	250	250	cm3	0.75	c/lb	0.19	
Huevos	5	5	cm3	0.11	c/lt	0.55	
Ron	15	15	cm3	22.00		0.33	
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	3.58	
C.I.F 30% (PV)	0.31		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.25	
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0.69		FC=1+D		TOTAL	3.83	
U1=P.V.-ΣCP	0.34		D=10%		C. PAX	0.38	
U2=P.V.S-PV	0.21		CR=FC*CK	37%	C.M.P O VENTA	0.37	
U neta= U1+U2	0.55		0		P.V	1.03	
					P.V.S	1.24	

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

BEBIDAS

Anexo N° 15 Chicha de chonta

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA RECETA:	CHICHA DE CHONTA			GRUPO:	BEBIDAS	
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Agua	1200	1200	cm3	0.20	cm3	0.24
Chonta	2000	2000	gr	0.91	c/lb	4.00
Camote	200	200	gr	0.38	c/lb	0.17
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	4.41
C.I.F 30% (PV)	0.36		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.31
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0.83		FC=1+D		TOTAL	4.72
U1=P.V.-ΣCP	0.37		D=10%		C. PAX	0.47
U2=P.V.S-PV	0.24		CR=FC*CK	39%	C.M.P O VENTA	0.39
U neta= U1+U2	0.62		0		P.V	1.21
					P.V.S	1.45

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 16 Chicha de yuca.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA RECETA:	CHICHA DE YUCA			GRUPO:	BEBIDAS	
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Agua	1200	1200	cm3	0.20	cm3	0.24
Yuca amarilla	2000	2000	gr	0.40	c/lb	1.76
Camote	200	200	gr	0.38	c/lb	0.17
Hojas de bijao	4	4	und	1.00	c/lb	0.01
Paja toquilla	4	4	und	1.00		0.01
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	2.19
C.I.F 30% (PV)	0.35		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.15
Σ. C.P= CxP + C.I.F	0.58		FC=1+D		TOTAL	2.34
U1=P.V.-ΣCP	0.58		D=10%		C. PAX	0.23
U2=P.V.S-PV	0.23		CR=FC*CK	20%	C.M.P O VENTA	0.20
U neta= U1+U2	0.82		0		P.V	1.17
					P.V.S	1.40

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 17 Chucula.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA RECETA:	CHUCULA			GRUPO:	BEBIDAS	
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Agua	1200	1200	cm3	0.20	cm3	0.24
Orito	25	25	gr	0.50	c/lb	0.63
Azúcar	63	63	gr	0.45	c/lb	0.06
Canela	7	7	gr	0.50	c/lb	0.01
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	0.94
C.I.F 30% (PV)	0.33		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.07
Σ C.P= CxP + C.I.F	0.43		FC=1+D		TOTAL	1.00
U1=PV-ΣCP	0.68		D=10%		C. PAX	0.10
U2=P.V.S-PV	0.22		CR=FC*CK	9%	C.M.P O VENTA	0.09
U neta= U1+U2	0.90		0		P.V	1.11
					P.V.S	1.33

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 18 Té de guayusa.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA RECETA:	TÉ DE GUAYUSA			GRUPO:	BEBIDA	
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Guayusa	38	38	gr	0.25	c/lb	0.02
Azúcar	200	200	gr	0.45	c/lb	0.20
Agua	1250	1250	cm3	0.50		0.63
CÁLCULOS	RESULTADOS		ANÁLISIS CÁRNICO		C. VARIABLE	0.84
C.I.F 30% (PV)	0.12		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.06
Σ C.P= CxP + C.I.F	0.21		FC=1+D		TOTAL	0.90
U1=PV-ΣCP	0.20		D=10%		C. PAX	0.09
U2=P.V.S-PV	0.08		CR=FC*CK	22%	C.M.P O VENTA	0.22
U neta= U1+U2	0.28		0		P.V	0.41
					P.V.S	0.49

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 19 Jugo de morete.

RECETA ESTANDAR						
NOMBRE DE LA RECETA:	JUGO DE MORETE			GRUPO:	BEBIDA	
				TIEMPO:	25 MIN	NÚMERO DE PAX
INGREDIENTES	CANTIDAD (10)	MÁS PAX	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Morete	625	625	gr	0.76	c/lb	1.04
Azúcar	200	200	gr	0.45	c/lb	0.20
Agua	1250	1250	cm3	0.50	c/lb	0.63
CÁLCULOS	RESULTADOS	ANÁLISIS CÁRNICO			C. VARIABLE	1.86
C.I.F 30% (PV)	0.19		CR=FC*CK	7%	% VARIOS	0.13
Σ C.P= CxP + C.I.F	0.39		FC=1+D		TOTAL	2.00
U1=PV-ΣCP	0.24		D=10%		C. PAX	0.20
U2=P.V.S-PV	0.12		CR=FC*CK	32%	C.M.P O VENTA	0.32
U neta= U1+U2	0.36		0		P.V	0.62
					P.V.S	0.75

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 20 Carta del Restaurante “AMAZONIA Gastronomic”

POSTRES

Dije de Pitón	1.50	
Pitón, galleta, mantequilla, leche condensada, huevos.		
Dulce de guayaba.....	1.25	
Guayaba, azúcar, canela, whisky.		
Delicia de maracuyá.....	2.30	
Maracuyá, galletas, leche condensada, azúcar, esencia de vainilla.		
Torta de Chocolate.....	1.25	
Cacao rallado, harina, mantequilla, azúcar, huevos, leche.		
Trilogía amazónica.....	3.00	
Postres realizados con frutos de la región amazónica, arazá, morete, uunguragua.		

BEBIDAS

Chicha de chonta.....	1.50	
Chicha de yuca.....	1.40	
Te de guayusa.....	0.50	
Jugo de morete.....	0.75	
Chucula	1.35	




ENTRADAS

Ensalada de Palmito.....	1.80	
Palmito, aguacate, cebolla, culantro de monte, aceite, vinagreta		
Ceviche de Palmito.....	3.00	
Palmito, tomate, cebolla, salsa de tomate, culantro, zumo de naranja, limón.		
Caldo de carachama.....	4.25	
Carachama, culantro, yuca amarilla, limón.		
Pinchos de chontacuro.....	3.00	
Chontacuro, yuca amarilla, ensalada, vinagreta		
Caldo de gallina criolla.....	3.60	
Gallina criolla, culantro de monte, yuca amarilla.		

PLATO FUERTE

Maito de Carachama ...	5.00	
Caarachama, palmito, limón, garabatoyuyo, vinagreta.		
Maito de Tilapia.....	5.20	
Tilapia, yuca amarilla, garabato yuyo, vinagreta.		
Tilapia al Vapor.....	4.85	
Tilapia, arroz, ensalada, vinagreta de arazá.		
Maito de chontacuro.....	4.25	
Chontacuro, yuca amarilla, ensalada, vinagreta		
Bocachico	4.00	
Bocachico, tocino, zanahoria blanca.		

Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 21 Tríptico

AMAZONIA Gastronómica

El restaurante "AMAZONIA Gastronómica" tiene finalidad promocionar y ofrecer productos autóctonos de la Amazonia de esta manera poder contribuir a la economía de esta región, de tal manera que los habitantes de la ciudad de Riobamba podrán conocer y utilizar los beneficios de los diferentes productos.

RESTAURANT
AMAZONIA Gastronómica




DIRECCIÓN:
Calle Juan la Virgen y Av. Unidad Nacional
Teléfono: 0985284753
Correo: tab.josy9@hotmail.com

RESTAURANT
AMAZONIA Gastronómica

Ven y disfruta una gran variedad de platos típicos del cantón Tena en la ciudad de Riobamba, realizados con productos exclusivos de la región amazónica deleitando el paladar de nuestros clientes más exigentes.



MISIÓN

El restaurante "AMAZONIA Gastronómica" ofrece comida típica nutritiva del cantón Tena, elaborados con productos de calidad al mercado en general utilizando talento humano calificado, equipos y maquinaria de punta, logrando así satisfacer los paladares de los clientes más exigentes.

OBJETIVOS

Crear un restaurante que ofrece comida típica de calidad cuidando la presentación e inocuidad de las diferentes preparaciones.
Promover la cultura gastronomía típica del cantón Tena basados en un buen servicio y elaboración de las diferentes preparaciones.

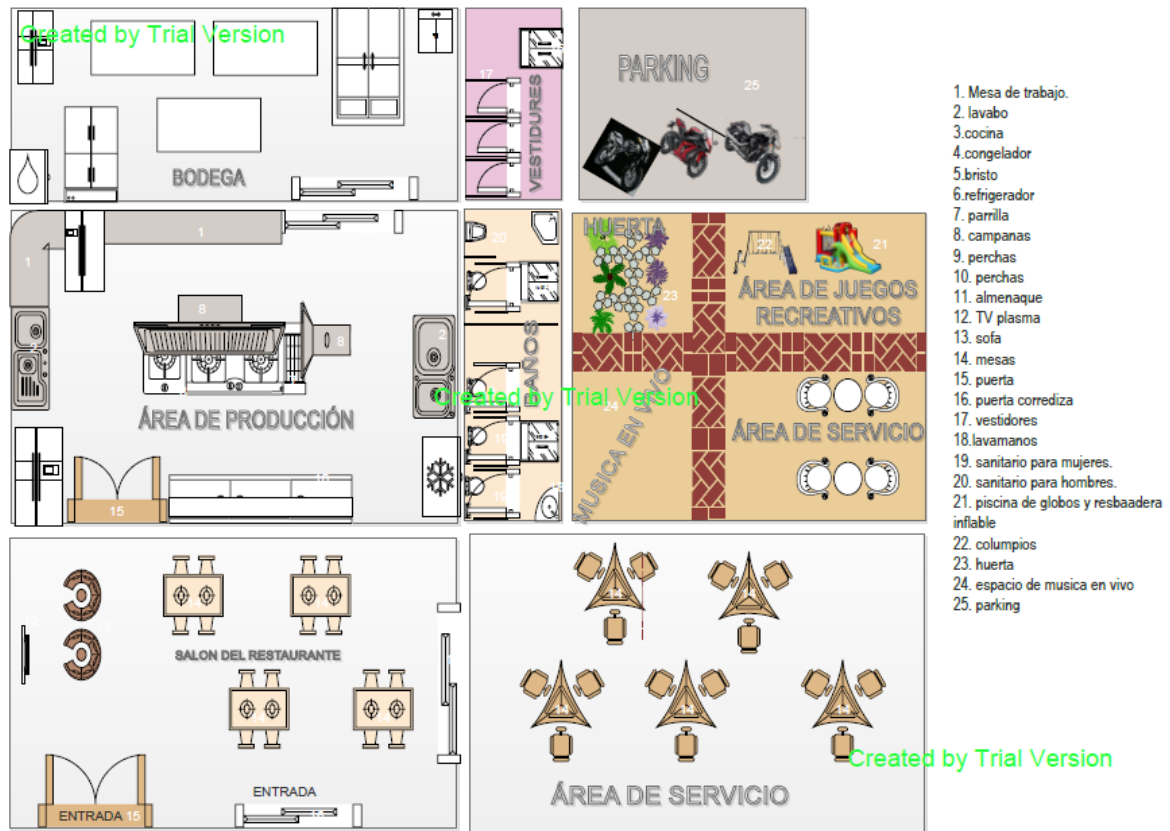
VISIÓN

Ser el restaurante pionero en la elaboración de comida típica del cantón Tena, en los próximos 3 años, con presentaciones exclusivas, elaborados con tecnología de punta y personal capacitado, logrando satisfacer los más exigentes paladares.



Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 22 Plano del restaurante “AMAZONIA Gastronomic”



Elaborado por: (J. Macas, 2016).

Anexo N° 23 Manual de Funciones y Reglamentos Internos.



ÍNDICE

I.	FUNCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN.	3
II.	FUNCIONES DEL ÁREA ADMINISTRATIVA	4
III.	NORMAS DE HIGIENE DEL PERSONAL	5
A.	CÓMO Y CUANDO LAVARSE LAS MANOS	5
B.	UNIFORME	6
C.	APARIENCIA DEL PERSONAL	6
IV.	RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	7
V.	TIPOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA	8
A.	CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA	8
B.	CONTAMINACIÓN QUÍMICA	9
C.	CONTAMINACIÓN FÍSICA	10
D.	CONTAMINACIÓN CRUZADA	10
VI.	SISTEMA HACCP	11
A.	FORTALEZAS DEL HACCP	11
B.	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL	11
C.	ZONA DE PELIGRO	12
VII.	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS	13
A.	RECALENTAMIENTO DE COMIDAS	13
B.	PREVENCIÓN FR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA	13
VIII.	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS	14
VI.	IMPORTANCIA DE LIMPIAR Y DESINFECTAR	15
A.	PROGRAMA DE LIMPIEZA DE DESINFECCIÓN	15
B.	GRASAS Y ACEITES	15
IX.	MANEJO DE DESPERDICIOS	16
X.	NORMAS SANITARIAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE	17
A.	PREPARACIÓN PREVIA	17
B.	DESCONGELACIÓN	17
C.	PROCESO DE COCCIÓN	17



RESUMEN

El presente manual de funciones lo realice con el fin de estandarizar funciones y dar a conocer puntos importantes para el buen funcionamiento del restaurante dando así un servicio de calidad a nuestros comensales.

En la actualidad encontramos diferentes falencias en los restaurantes lo cual se debe al desconocimiento de diferentes temas como son: las funciones de las diferentes áreas del restaurante, normas de higiene personal, recepción de la materia prima, tipos de contaminación alimentaria, sistema HACCP, conservación de alimentos, limpieza y desinfección de instalaciones,

Las normas de higiene del personal es primordial ya que de esta manera cuidaremos la inocuidad de los alimentos, cuidaremos tanto la imagen del personal como del restaurante, haciéndoles sentir seguros a nuestros clientes al ver la pulcritud de todo nuestro equipo de trabajo y su infraestructura.

La recepción de la materia prima es uno de los puntos importantes para disminuir el nivel de desperdicios, además de garantizar un producto fresco y de calidad de esta manera cuidar la salud de nuestros comensales e incrementar los ingresos del restaurante.

En los puntos críticos de control de los alimentos se toma en cuenta en todas las fases reduciendo a niveles aceptables para el consumo del ser humano y el aprovechamiento de sus nutrientes.

En este manual también podremos encontrar los diferentes métodos de contaminación, de esta manera podremos prevenir diferentes enfermedades a causa de las contaminaciones que podemos ocasionar en la producción si no tenemos mucho cuidado.

Se trata además de la mermas que podemos encontrar en nuestro establecimiento buscando dar soluciones y disminuir el índice de mermas aprovechando en diferentes preparaciones.



FUNCIONES DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN

CHEF EJECUTIVO

FUNCIONES:

Organización general de la cocina
 Elabora menús
 Realiza pedidos de materia prima
 Controla al personal
 Supervisa el trabajo realizado por las personas a su cargo
 Capacita y asiste a su personal

AYUDANTE DE COCINA

FUNCIONES:

Realiza elaboraciones de platos a la carta.
 Asiste al chef
 Elabora menús
 Mantiene limpia la cocina.



3



FUNCIONES DEL ÁREA ADMINISTRATIVA

GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FUNCIONES:

Desarrollar actividades específicas de presupuestos
 Supervisar los presupuestos para controlar gastos.
 Organizar y operar eventos fuera y dentro del restaurante.
 Auditar documentos financieros.
 Supervisa horarios y capacitaciones.

FUNCIONES DEL ÁREA DE VENTAS

MAITRE

FUNCIONES

Recibe a los clientes, lo acompaña a la mesa da sugerencias.
 Recibe y despide amablemente al comensal.
 Comenta con los clientes los detalles de la calidad en los alimentos.
 Revisa la dotación de salsas y suministros en general.



4



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

Las comidas preparadas deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.

Las preparaciones con ingredientes crudos o cocidos perecibles deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C. hasta el momento de su consumo.

Los alimentos a base de lácteos no deben sobrepasar de 24 horas de conservación.

RECALENTAMIENTO DE COMIDAS

El recalentamiento de las porciones deben realizarse lo mas pronto posible y hasta alcanzar una temperatura mínima de 74°C en el centro del alimento por al menos de 30 segundos y servirse de inmediato.

Los alimentos que no se consuman deberán ser descartados y no podrán volver a refrigerar o congelar.

PREVENCIÓN PARA LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Las materias primas y alimentos crudos estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo.

El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes, durante y después de las preparaciones.
 Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos

Temperaturas de preparados

Aves, embutidos, rellenos, microondas. Recalentamiento.	74° C /15 seg.
Huevo, carne molida y precocidos.	68° C /15 seg.
Pescados, cerdo, res, leñera y cordero.	63° C /15 seg.
Mantenimiento de comida caliente.	57° C o más
Mantenimiento de comida fría.	4°C

5



NORMAS DE HIGIENE DEL PERSONAL

UNIFORME

Todo el personal de producción deberá entrar al área de producción con el siguiente uniforme:
 Chaqueta blanca de cocina, de mangas largas
 Pantalón color negro
 Delantal tipo pechera color negro:
 Gorra o safari, malla para cabello.
 Zapatos de color negro antideslizante.

APARIENCIA PERSONAL

Tener el cabello recogido o corto dentro de la malla,
 no usar ningún tipo de joyas como relojes, pulseras, anillos, aretes.
 Mantener las uñas cortas, limpias y cepilladas.



6



RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA.

La recepción de la materia prima es la etapa más importante para la elaboración de los alimentos, por lo cual se debe tomar en cuenta diferentes características las cuales son:

Lo primero en tomar en cuenta es la correcta verificación de la rotación de productos, revisar las fechas para que se cumpla lo siguiente "lo primero entrar es lo primero en salir, de esta manera evitaremos", así tendremos una buena rotación de productos.

Los productos deben ser colocados fuera de la zona de peligro fuera de las temperaturas entre 5 y 60 °C dependiendo de la naturaleza del alimento.

Chequear la temperatura de los alimentos asegurándose que están fuera de la zona de peligro, lo cual debe ser al inicio de cada turno y cada cuatro horas,

Etiquetar los alimentos se tomará en cuenta principalmente a los alimentos potencialmente graves y listos para su consumo las etiquetas incluirán la fecha máxima de consumo, venta o descartable.

Todas las áreas de almacenaje deberán estar limpias: pisos, paredes, congeladores, heladeras deberán ser limpiadas y desinfectadas en general, de esta manera evitar la contaminación de los alimentos

Se almacenara los alimentos en el área solo destinados a este fin, no se deberá almacenar productos químicos o de limpieza de esta manera evitaremos una contaminación química cuidando la salud de nuestros comensales.



7



CONTAMINACIÓN QUÍMICA

La contaminación se da por la presencia de determinados productos químicos en los alimentos, que pueden resultar nocivos o tóxicos a corto, medio o largo plazo. Dentro de la contaminación química, existen diferentes tipos de contaminantes tóxicos:

CONTAMINANTES TÓXICOS NATURALES.

Algunos pescados o vegetales, son capaces de producir toxinas que son dañinas para las personas. El pez globo por ejemplo, posee en sus vísceras la tetrodotoxina, una potente neurotoxina que produce alteraciones nerviosas. El calor no la destruye totalmente, pero disminuye su toxicidad.

CONTAMINANTES TÓXICOS AMBIENTALES

Son contaminantes que se encuentran en el medio ambiente y que pueden pasar a los alimentos por unas malas prácticas de manipulación.

CONTAMINANTES TÓXICOS AGRÍCOLAS

Plaguicidas, fertilizantes con nitrógeno, contaminantes ganaderos.



9



TIPOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

La contaminación alimentaria se define como la presencia de cualquier material a normal en el alimento, que comprometa su calidad para el consumo humano.

CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA

La contaminación biológica procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos.

Los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades respecto a otros tipos de riesgos:

Los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, tienen además la capacidad para crecer en él.

Pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de microorganismos patógenos, ya que no alteran de manera visible el alimento.

Esto puede deberse a la presencia de: bacterias, virus, hongos, parásitos.

Contaminación Biológica

La contaminación biológica procede de seres vivos, tanto microscópicos como no microscópicos. Los riesgos biológicos presentan ciertas particularidades respecto a otros tipos de riesgos.

Los microorganismos una vez que han contaminado el alimento, tienen además la capacidad para crecer en él.



8



CONTAMINACIÓN FÍSICA

Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí, y sea susceptible de causar daño o enfermedad a quien consuma el alimento.

Presencia de:

- Huesos, astillas o espinas
- Cristales, porcelana
- Trozos de madera y metal
- Relojes, anillos, pendientes
- Materiales de envasar o empaquetar

CONTAMINACIÓN CRUZADA

es la transferencia de bacterias peligrosas de un alimento a otro. Las bacterias que generalmente se encuentran en los alimentos son eliminadas en su mayoría durante la cocción o el lavado en el caso de las frutas y verduras.

Es muy importante evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.



10



SISTEMA HACCP

Es una valiosa herramienta para asegurar la inocuidad, higiene y trazabilidad de los productos alimenticios.

FORTALEZAS DEL HACCP:

Es un planteamiento sistemático para la identificación, valoración y control de los riesgos.

Evita las múltiples debilidades inherentes al enfoque de la inspección y el análisis microbiológico para detectar riesgos.

Ayuda a establecer prioridades

Permite planificar como evitar problemas en vez de esperar que ocurra para controlarlos.

PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Deben evaluarse en cada fase de la operación y determinar en ellos los puntos críticos de control para eliminar o reducir los peligros a niveles aceptables.

En cada monitoreo de PCC deben identificarse claramente.

- ¿Qué se va a monitorear?
- ¿Como se va a monitorear?
- ¿Cuando se va a monitorear?
- ¿Dónde se va a monitorear?



11



CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS

Las comidas preparadas deben conservarse rotuladas en refrigeración y bien tapadas para evitar su contaminación.

Las preparaciones con ingredientes crudos o cocidos perecibles deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor de 5°C, hasta el momento de su consumo.

Los alimentos a base de lácteos no deben sobrepasar de 24 horas de conservación.

RECALENTAMIENTO DE COMIDAS

El recalentamiento de las porciones deben realizarse lo mas pronto posible y hasta alcanzar una temperatura mínima de 74°C en el centro del alimento por al menos de 30 segundos y servirse de inmediato.

Los alimentos que no se consuman deberán ser descartados y no podrán volver a refrigerar o congelar.

PREVENCIÓN PARA LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Las materias primas y alimentos crudos estarán protegidos y se ubicarán por separado de los alimentos cocinados, precocidos y de consumo directo.

El personal encargado de la manipulación de las materias primas se lavará y desinfectará las manos antes, durante y después de las preparaciones. Las tablas y utensilios que se empleen para efectuar la manipulación de los alimentos deben ser diferentes para los crudos y para los cocidos

Temperaturas de preparados

Aves, embudidos, rellenos, microondas. Recalentamiento.	74° C /15 seg.
Huevo, carne molida y precocidos.	68° C /15 seg.
Pescados, cerdo, res, lechera y cordero.	63° C /15 seg.
Mantenimiento de comida caliente.	57° C o más
Mantenimiento de comida fría.	4°C

13



ZONA DE PELIGRO

El dejar los alimentos a temperatura ambiente puede causar que las bacterias crezcan a niveles peligrosos que pueden causar enfermedades.

Estas crecen a una temperatura de 4°C y 60°C multiplicándose aun n 20 minutos. Este rango se lo conoce como zona de peligro

RECOMENDACIONES:

No dejar los alimentos fuera del refrigerador por mas de 2 horas.

Si la temperatura sobrepasa los 32°C, no deben dejar fuera los alimentos por mas de 1 hora.

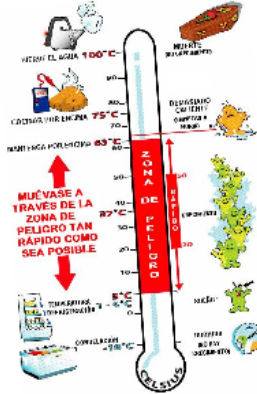
Mantener caliente los alimentos calientes en o sobre los 60°C, colocar los alimentos cocidos en platos para calentar, mesas de vapor, bandejas para calentar, etc.

Mantenga fríos los alimentos fríos en o sobre los 4.4°C.

AL COCINAR

Las carnes y las aves deben siempre cocinarse a temperatura interna adecuada.

Si no se va a servir de inmediato los alimentos debe mantenerlos a 60°C o mas.



12



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

Asegurar la calidad de los alimentos implica tener implementado un plan de limpieza desinfección de todos los equipo a utilizar, conjuntamente con buenas practicas de manipulación de alimentos, de esta manera disminuir el peligro de contaminación para garantizar la inocuidad de los alimentos

LIMPIAR: es un proceso donde la suciedad se disuelve o suspenda, generalmente n agua ayudada de detergentes.

DESINFECTAR: consiste en destruir la mayor parte de los microorganismos de las superficies mediante agentes químicos.

PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA:

La limpieza de suelos paredes, mesas y superficies de manipulación general se hará con agua caliente y detergentes. Los equipos de producción se las limpiara después de cada uso. Los elementos desmontables se lavara y desinfectara al finalizar la jornada laboral.

Todos los implementos y útiles de aseo para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente.



14



IMPORTANCIA DE LIMPIAR Y DESINFECTAR

Mínimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso
 Aumentan la vida útil y eficiencia del equipo
 Reduce la infección por plagas
 Extiende la vida de anaquel del producto.
 Reduce la presencia de microorganismos
 Crea buenas costumbres de limpieza en el personal
 Es un requerimiento de las buenas practicas de manufactura
 Mejora a imagen del restaurante
 Crea buenas costumbres de limpieza

PROGRAMA DE LIMPIEZA DE DESINFECCIÓN

El horario de limpieza lo deben realizar con el departamento de producción elaborando hojas de control para registrar la ultima vez que se realizo la limpieza general del restaurante.

Esto se realizara tanto por el personal de producción como los de servicio, con implementos y químicos no tóxicos para los seres vivos.

GRASAS Y ACEITES

Nunca tirar los aceites en los desagües.
 Entregar a personas autorizadas los aceites y grasas.
 Depositar el aceite o grasas en botellas debidamente etiquetadas.



15



MANEJO DE DESPERDICIOS

Se debe adoptar las medidas adecuadas para la remoción y almacenamiento de los desechos, para lo cual se debe tomar en cuenta los siguientes requerimientos:

DESECHOS LÍQUIDOS:

El restaurante deberá contar con instalaciones o sistemas adecuados para la disposición final de aguas negras y efluentes industriales.

Los drenajes y sistemas de disposición deben ser diseñado y construido para evitar la contaminación de alimentos.

DESECHOS SÓLIDOS

Se debe tomar con un sistema adecuado de recolección, almacenamiento y eliminación de basura, esto incluye el uso de recipientes con tapa y con la adecuada identificación para los desechos de sustancias tóxicas.

Se debe tener un sistema de seguridad para evitar contaminaciones accidentales o intencionales.

Los residuos se removerán frecuentemente de las áreas de producción y deben disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores para que no sean fuente de contaminación o refugio de plagas.

Las áreas de desperdicios deben estar ubicadas fuera de las de producción y en sitios alejados de la misma.



16



NORMAS SANITARIAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE

Tiene como objetivo asegurar la inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación, y comercialización en los restaurantes.

PREPARACIÓN PREVIA:

Los productos cárnicos se lavarán con agua potable, con a finalidad de reducir al máximo la carga microbiana, las hortalizas, se lavaran hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua, de esta manera arrastrar la tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

La manipulador encargado del deshojado debe lavarse las manos y desinfectarse antes y después de la operación, los utensilios como cuchillos y tablas entre otros deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

DESCONGELACIÓN

Los alimentos se descongelaran en refrigeración, horno microondas o por inmersión (en envase hermético) en agua fría que corra en forma constante

PROCESO DE COCCIÓN

Durante el proceso de cocción se verificara y registrara regularmente los tiempos y temperaturas alcanzados por los alimentos

El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves su temperatura debe estar por encima de los 80°C



17