



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

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN
RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA DE LA SERRANÍA ECUATORIANA
EN EL CENTRO TURÍSTICO ACHIK ÑAN, DE LA COMUNIDAD
CHIMBORAZO, PARROQUIA SAN JUAN, CANTÓN RIOBAMBA, 2017”.**

TRABAJO DE TITULACIÓN
TIPO: EMPRENDIMIENTOS

Presentado para optar al grado académico de:
LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

ENMA ELISA SISA SOCAY

Riobamba – Ecuador

2018



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

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA DE LA SERRANÍA ECUATORIANA EN EL CENTRO TURÍSTICO ACHIK ÑAN, DE LA COMUNIDAD CHIMBORAZO, PARROQUIA SAN JUAN, CANTÓN RIOBAMBA, 2017”.

Trabajo de titulación

Tipo: Emprendimientos

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: ENMA ELISA SISA SOCA Y

TUTORA: ING. SILVIA GABRIELA TAPIA SEGURA

Riobamba – Ecuador

2018

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

CERTIFICADO

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de titulación: Tipo emprendimientos
TITULADO: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA DE LA SERRANÍA ECUATORIANA EN EL CENTRO TURÍSTICO ACHIK ÑAN, DE LA COMUNIDAD CHIMBORAZO, PARROQUIA SAN JUAN, CANTÓN RIOBAMBA, 2017”, de responsabilidad de la señorita ENMA ELISA SISA SOCAY, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del trabajo de titulación, que dando autorizada su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Silvia Gabriela Tapia Segura. DIRECTORA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____
Lcdo. Fabián Mauricio Gaibor Monar. MIEMBRO DEL TRIBUNAL	_____	_____
Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo. DOCUMENTALISTA	_____	_____

CERTIFICACIÓN

Certifico que el presente trabajo de titulación tipo emprendimientos ha sido minuciosamente revisado y autoriza su presentación.

Ing. Silvia Gabriela Tapia Segura

DIRECTOR

Lcdo. Fabián Mauricio Gaibor Monar.

MIEMBRO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, ENMA ELISA SISA SOCAY soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este Trabajo de Titulación tipo Emprendimientos y el patrimonio intelectual de este pertenece a Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Enma Elisa Sisa Socay

AGRADECIMIENTO

En primera instancia agradezco a Dios por ser el guía fundamental en la elaboración de este proyecto, a mis padres por haberme brindado el apoyo incondicional durante toda la formación académica, en especial quiero expresar un sincero agradecimiento a mi Directora de tesis Ingeniera Silvia Tapia, licenciado Mauricio Gaibor como miembro de la tesis, que con sus buenos consejos, paciencia y colaboración han hecho posible a la culminación de este proyecto.

DEDICATORIA

El presente trabajo dedico a la vida por haberme enseñado a luchar, perseverar y experimentar día a día nuevas oportunidades, a mis padres que de una u otra manera supieron educarme brindando su apoyo y cariño incondicional, a mis compañeros y amigos quienes han sabido apoyar de forma moral en los momentos más difíciles de la vida profesional, en especial le dedico a mi hermano Samuel quien ha sido como padre durante toda mi vida.

RESUMEN

La presente investigación pretende realizar un estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana en el Centro Turístico Achik Ñan en la comunidad de Chimborazo, parroquia San Juan, cantón Riobamba, a través de la metodología tipo descriptiva que se basa en la investigación de campo y bibliográfica que permite obtener una información segura. Se aplicó la encuesta a los turistas nacionales y extranjeros donde se logró resultados positivos para la implementación de un restaurante de comida típica utilizando productos propios del sector. Para la elaboración de este proyecto se ejecutaron los estudios de mercado donde se verificó la existencia de la demanda insatisfecha, el estudio técnico, administrativo, legal, ambiental donde paso a paso se especifican de manera clara todo lo necesario para la aplicación del proyecto, y el estudio financiero donde se determinó el total de la inversión \$ 19.162,74, préstamo \$12.909,85, materia prima \$20.211,57, indicadores como Valor Actual Neto positivo \$ 23.846,14, el porcentaje de Tasa Interna De Retorno 42,94%, Periodo De Recuperación de la Inversión entre el segundo año \$18.082,86 y tercer año \$28.994,54, Punto de Equilibrio 4,436 preparaciones y Relación Beneficio Costo \$1,62, manifestando que a través de estos procesos financieros el emprendimiento es viable y posee rentabilidad para la implementación del mismo. Determinado el estudio de mercado se concluye que existe una significativa demanda insatisfecha en el sector, además el 90% de aceptación por parte de los turistas nacionales y extranjeros. Se recomienda que para cubrir la demanda insatisfecha en el sector se debe mantener la creatividad en el servicio, procurando ofertarlo con la más alta calidad posible las exigencias alimenticias de turistas nacionales y extranjeros.

Palabras claves: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <COCINA TÍPICA>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <CENTRO TURÍSTICO>, <RESTAURANTE TRADICIONAL>.

ABSTRACT

The present investigation intends to carry out a feasibility study for the implementation of a restaurant of typical food of the Ecuatorian highlands in the Tourist Center Achik Ñan in the community of Chimborazo, San Juan parish, Riobamba canton, through the descriptive methodology that is based on field and bibliographic research that allows obtaining secure information. The survey was applied to national and foreign tourists where positive results were achieved for the implementation of a restaurant of typical food by utilizing products of the sector. For the elaboration of this project, market studies were conducted where it was verified the existence of unmet demand, the technical, administrative, legal, and environmental study where, step by step, everything necessary for the application of the project is clearly specified, and the financial study where in was determined the total of the investment \$ 19,162.74, loan \$12,909.85, raw material \$20,211.57, indicators as Positive Net Present Value \$ 23.846,14, the percentage of Internal Rate of Return 42.94%, Period of Playback between the second year \$18.082,86 and third year \$28.994,54, Balance Point 4,436 and Benefit Cost ratio \$1.62, stating that by means of these financial processes the entrepreneurship is venture is viable and has profitability for the implementation thereof. By determining the market study, it is concluded that there is a significant unsatisfied demand in the sector, in addition to 90% acceptance by national and foreign tourists. It is recommended that in order to cover the unmet demand in the sector, creativity in the service must be maintained, trying to offer it with the highest possible quality the nutritional requirements of national and foreign tourists.

Key words: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCE>, <GASTRONOMY>, <TYPICAL CUISINE>, <FEASIBILITY STUDY>, <TOURIST CENTER>, <TRADITIONAL RESTAURANT>.

TABLA DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTO	iv
DEDICATORIA	v
RESUMEN	vi
ABSTRACT	vii
CAPÍTULO I	1
1. ASPECTOS GENERALES	1
1.1. Introducción	1
1.2. Objetivos	2
1.2.1. <i>Objetivo general</i>	2
1.2.2. <i>Objetivo específico</i>	2
CAPÍTULO II	3
2. MARCO TEÓRICO	3
2.1. Historia del restaurante	3
2.1.1. <i>Restaurante</i>	3
2.1.2. <i>Sierra Ecuatoriana</i>	5
2.1.3. <i>Gastronomía ecuatoriana</i>	8
2.1.4. <i>Técnicas de preparación de alimentos</i>	13
2.1.5. <i>Centro turístico</i>	14
2.1.6. <i>Reseña histórica del centro turístico Achik Ñan / la puerta al Chimborazo</i>	15
2.1.7. <i>Estudio de Factibilidad</i>	16
2.2. Marco Conceptual	19
CAPÍTULO III	21
3. METODOLOGÍA	21
3.1. Tipo y Diseño de la Investigación	21
3.2. Técnicas de recolección de datos	21
3.3. Fuentes de investigación	21
3.4. Segmento de Mercado	21
3.5. Universo	22
3.6. Muestra	22
3.7. Tabulación y análisis de resultados	24

CAPÍTULO IV	37
4. DESARROLLO DE LA PROPUESTA.....	37
4.1. Identificación de la Idea	37
4.1.1. <i>Lluvia de ideas</i>	38
4.1.2. <i>Justificación</i>	42
4.1.3. <i>Nombre del emprendimiento</i>	43
4.1.4. <i>Descripción del emprendimiento</i>	43
4.1.5. <i>Aplicación del FODA</i>	46
4.2. Estudio de mercado.....	48
4.2.1. <i>Demanda.....</i>	49
4.2.2. <i>Oferta</i>	50
4.2.3. <i>Demanda insatisfecha</i>	51
4.2.4. <i>Mix de Mercado.....</i>	52
4.2.5. <i>Análisis del sector.....</i>	54
4.2.6. <i>Cargos y funciones del área comercial.....</i>	55
4.2.7. <i>Determinación de inversiones y gastos del área comercial</i>	55
4.3. Estudio Técnico	57
4.3.1. <i>Determinación del tamaño</i>	57
4.3.2. <i>Localización.....</i>	58
4.3.3. <i>Proceso de producción</i>	59
4.3.4. <i>Requerimiento de Talento Humano</i>	63
4.3.5. <i>Diseño de la planta</i>	65
4.3.6. <i>Estructura de costos de producción</i>	65
4.4. Estudio Administrativo, Legal y Ambiental	73
4.4.1. <i>Organización</i>	73
4.4.2. <i>Marco legal:.....</i>	82
4.4.3. <i>Permisos requeridos para su funcionamiento.....</i>	83
4.4.4. <i>Mitigar el impacto ambiental.....</i>	86
4.5. Estudio Financiero	89
4.5.1. <i>Análisis de la inversión</i>	89
4.5.2. <i>Presupuestos</i>	93
4.5.4. <i>Estado de Ganancias y Pérdidas.....</i>	97
4.5.5. <i>Estado de Situación Financiera.....</i>	98
4.5.6. <i>Estado de Flujo del Efectivo</i>	99

4.5.7.	<i>Evaluación Económica</i>	100
4.5.8.	<i>Evaluación Financiera</i>	100
4.5.9.	<i>Evaluación Social</i>	106
4.5.10.	<i>Evaluación Ambiental</i>	106
CONCLUSIONES		107
RECOMENDACIONES		108
BIBLIOGRAFÍA		109
BIBLIOGRAFIA		
ANEXO		

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1-3: Segmentación del mercado.....	22
Tabla 2-3: Aceptabilidad de un establecimiento de comida típica en el centro turístico “Achik Ñan” en la comunidad de Chimborazo.	24
Tabla 3-3: Promedio de gasto en el restaurante de comida típica.....	25
Tabla 4-3: Preferencia de visita a un restaurante de comida típica.....	26
Tabla 5-3: Horario de servicio de alimentación en el restaurante Achik Ñan	27
Tabla 6-3: El consumo de comida típica en otros establecimientos	28
Tabla 7-3: Preferencia por algún establecimiento de comida típica	29
Tabla 8-3: Población satisfecha con los productos/servicios ofrecidos	30
Tabla 9-3: Aspecto de preferencia en el servicio alimenticio	31
Tabla 10-3: Temática decorativa del restaurante Achik Ñan.....	32
Tabla 11-3: Preferencia de promociones del establecimiento.....	33
Tabla 12-3: medios de comunicación para la publicidad.....	34
Tabla 13-3: Pagina web del establecimiento.....	35
Tabla 14-3: Promedio de aceptabilidad de visita al restaurante Achik Ñan	36
Tabla 1-4: Identificación de ideas.....	38
Tabla 2-4: Selección de las ideas	40
Tabla 3-4: Evaluación final de la idea	41
Tabla 4-4: Nombre del emprendimiento.....	43
Tabla 5-4: Políticas y Estrategias.....	44
Tabla 6-4: Aplicación del FODA.....	46
Tabla 7-4: Crecimiento poblacional.....	48
Tabla 8-4: Proyección de la demanda	49
Tabla 9-4: Oferta.....	50
Tabla 10-4: Demanda insatisfecha.....	51
Tabla 11-4: Cargos y funciones del área comercial.....	55
Tabla 12-4: Beneficios sociales	55
Tabla 13-4: Determinación de inversiones	55
Tabla 14-4: suministros y materiales	56
Tabla 15-4: Publicidad.....	56
Tabla 16-4: Capacidad de producción	58
Tabla 17-4: Receta estándar.....	61
Tabla 18-4: Ficha Profeciograficas Cocinero / Administrador	63

Tabla 19-4: Ficha Profeciograficas Ayudante De Cocina.....	64
Tabla 20-4: Servicios básicos.....	65
Tabla 21-4: Combustible.....	66
Tabla 22-4: Mantenimiento.....	66
Tabla 23-4: Depreciación.....	67
Tabla 24-4: Materia prima	68
Tabla 25-4: Determinación de los activos fijos.....	70
Tabla 26-4: Programa pre operativo	71
Tabla 27-4: Área de producción.....	71
Tabla 28-4: Costos indirectos de fabricación.....	72
Tabla 29-4: Proceso De Selección y contratación.....	76
Tabla 30-4: Descripción del puesto	76
Tabla 31-4: Perfil de los Trabajadores.....	77
Tabla 32-4: Costos Salariales.....	77
Tabla 33-4: Ficha profeciograficas de cocinero.....	79
Tabla 34-4: Ficha profeciograficas del ayudante de cocina.....	80
Tabla 35-4: Fichas profeciograficas de cajero/mesero.....	81
Tabla 36-4: Requisitos Legales.....	83
Tabla 37-4: Medidas de mitigación	86
Tabla 38-4: Acciones remediales.....	88
Tabla 39-4: Análisis de la inversión	89
Tabla 40-4: Fuentes y usos	90
Tabla 41-4: Total de la inversión	91
Tabla 42-4: Tipos de financiamiento	91
Tabla 43-4: Amortización del préstamo.....	92
Tabla 44-4: Amortización de diferidos	92
Tabla 45-4: Estructura de costos y gastos.....	93
Tabla 46-4: Presupuestos de costos de producción.....	94
Tabla 47-4: Presupuesto de gastos de administración.....	94
Tabla 48-4: Presupuestos de gastos de ventas.....	95
Tabla 49-4: Presupuestos de gastos financieros.....	95
Tabla 50-4: Proyección de ventas	96
Tabla 51-4: Estado de resultados	97
Tabla 52-4: Balance General.....	98
Tabla 53-4: Flujo de Efectivo	99
Tabla 54-4: Prueba Ácida	100

Tabla 55-4: Valor actual neto.....	100
Tabla 56-4: Tasa Interna de Retorno.....	101
Tabla 57-4: Relación beneficio costo.....	102
Tabla 58-4: Periodo de recuperación de la inversión.....	103
Tabla 59-4: Punto de equilibrio	104
Tabla 60-4: Evaluación social.....	106

INDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1-3: aceptabilidad de un establecimiento de comida típica en el centro turístico “Achik Ñan” en la comunidad de Chimborazo.	24
Grafico 2-3: Promedio de gasto en el restaurante de comida típica.....	25
Grafico 3-3: Preferencia de visita a un restaurante de comida típica.....	26
Grafico 4-3: Horario de servicio de alimentación en el restaurante Achik Ñan	27
Grafico 5-3: El consumo de comida típica en otros establecimientos	28
Grafico 6-3: Preferencia por algún establecimiento de comida típica	29
Grafico 7-3: Población satisfecha con los productos/servicios ofrecidos.....	30
Grafico 8-3: Aspecto de preferencia durante el servicio alimenticio.....	31
Grafico 9-3: Temática decorativa del restaurante Achik Ñan.....	32
Grafico 10-3: Preferencia de promociones del establecimiento.....	33
Grafico 11-3: Medios de comunicación para la publicidad	34
Grafico 12-3: Pagina web del establecimiento.....	35
Grafico 13-3: Promedio de aceptabilidad de visita al restaurante Achik Ñan	36
Grafico 1-4: Proyección del crecimiento poblacional.....	48
Grafico 2-4: Demanda proyectada	49
Grafico 3-4: Oferta.....	50
Grafico 4-4: Proyección de la demanda insatisfecha	51
Grafico 5-4: Logotipo de la Empresa.....	53
Grafico 6-4: Tarjeta de presentación.....	53
Grafico 7-4: Diseño de la Planta	65
Grafico 8-4: Organigrama estructural	74
Grafico 9-4: Organigrama funcional.....	75
Grafico 10-4: Punto de equilibrio	105

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1-4: Flujograma de proceso de producción	60
---	----

CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1. Introducción

La comida típica ecuatoriana es la más exquisita, especialmente de la región sierra ya que se puede encontrar una variedad de platos y bebidas típicas que se puede denominar como un verdadero arte, y en cada una de ellas se encuentra una especialidad única, en la actualidad hay variedades de platos que se están perdiendo, y es muy difícil encontrar en todos los lugares por lo cual la presente investigación se la realizó con el fin de presentar platos típicos preparados con productos de la región para mantener la tradición de la sierra ecuatoriana, dando valor a lo típico y acceso en un lugar estratégico con un ambiente único y servicio de calidad.

El presente proyecto está compuesta por cuatro capítulos, dentro del primer capítulo menciona los objetivos tanto general como específico, el segundo capítulo consta de bases teóricas como el marco teórico y conceptual donde se detallan todo lo referido a la teoría en base a la necesidad para el sustento del presente emprendimiento.

El tercer capítulo consta de la metodología donde se establece el tipo de investigación para determinar la población y muestra, además se aplicó instrumentos para obtener información y de acuerdo a los resultados obtenidos analizar y representar mediante tablas y gráficos.

El último capítulo consta de un estudio amplio en el cual se desarrolló estudios como: técnico, que permite determinar la localización y capacidad del establecimiento, administrativo que hace referencia a la organización, el proceso de selección y contratación del personal para la empresa, en el estudio legal se menciona los permisos para su respectivo funcionamiento, dentro del estudio ambiental se realizó medidas de mitigación para evitar las contaminaciones producidas por el establecimiento y finalmente el estudio financiero donde se elaboró un sinnúmero de procesos para verificar la viabilidad del proyecto.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo general

- Realizar el estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana en el Centro Turístico Achik Ñan de la Comunidad Chimborazo.

1.2.2. Objetivo específico

- Ejecutar el estudio del mercado que permita conocer una demanda insatisfecha.
- Desarrollar una carta con platos típicos más representativos de la serranía, aprovechando los productos nativos, locales, que satisfaga las exigencias alimenticias de turistas nacionales y extranjeros que se encuentra dentro del estudio técnico entre otros.
- Elaborar el estudio técnico, administrativo, legal, ambiental, y financiero para estructurar el emprendimiento.
- Establecer indicadores económicos, financieros, ambientales, y sociales que determine la viabilidad del proyecto.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Historia del restaurante

Deriva de la palabra francesa restaurant, que significa “restaurar” se refiere, según algunos, a un caldo hecho a base de carne y derivados condimentos que se servía en algunas hosterías de la época, el cual tenía la propiedad de vigorizar al consumidor del mismo, particularmente a aquellos trasnochadores que pasaron la noche agitada. A estos establecimientos se les comenzó a llamar restaurantes. Sin embargo, existe la versión de que el primer restaurante francés fue inaugurado en París en 1765, en propiedad de un mesonero de apellido Boulanger, quien colocó a la entrada un letrero en latín que decía: *venite ad me amnes qui atomacho aboratis et ego restaurabo vos*, que quiere decir “Vosotros todos los que tenéis el estómago débil, venid a mi casa que yo os restaurare”. La denominación se internacionalizó, y el mismo vocablo se aplicó en Londres en 1873, cuando se abrió en esta ciudad el primer restaurante propiamente dicho. (Cohen Elorza, 2008, pág. 71)

2.1.1. *Restaurante*

Un restaurante es un “establecimiento donde se preparan y venden alimentos y bebidas para ser consumidas ahí mismo, en el que se cobra por el servicio prestado. (Morfin Herrera, 2004, pág. 15)

2.1.1.1. *Tipos de servicio que ofrece un restaurante*

Cuatro son los principales tipos de servicio (emplatado, inglesa, de guerdón y francesa), cada uno de ellos con unas características específicas que lo hacen idóneo en función de las consideraciones oportunas que determinan la naturaleza del servicio: (De La Riba, 2010)

- **Servicio emplatado**

El más utilizado es el servicio emplatado o simplificado, porque con él se asegura una mejor disposición estética de los manjares en el plato. Es el más recurrido en la restauración moderna, ya que el cocinero finaliza la presentación del plato en cocina y éste se transporta hasta el consumidor sin ningún tipo de manipulación, de manera íntegra. El plato se debe introducir por la derecha del cliente. (De La Riba, 2010)

Desde el punto de vista del servicio, es éste tipo el que cuenta con una menor consideración profesional ya que en muchas ocasiones se hace un auténtico abuso de él, da la impresión que cualquier persona sin formación alguna puede realizarlo y es frecuente encontrar restaurantes donde el camarero rifa una pila de platos desde un único punto de la mesa. También es habitual ver camareros portando tal cantidad de platos que más parece un espectáculo de equilibrio circense que el servicio de un restaurante. No hay que confundir el servicio emplatado con el transporte de platos. Lo ideal es portar dos platos con la mano izquierda y uno (como mucho) en la mano derecha, es la única manera de asegurar que el plato llegue ante el cliente de la misma manera que salió de cocina. (De La Riba, 2010)

- **Servicio a la inglesa**

El servicio a la inglesa, o de fuente a plato, en cambio, sí tiene una imagen de mayor profesionalización en el sector. Debido principalmente a que el manejo de la pinza entraña un parte formativa mayor para asegurar que se pueda realizar en buenas condiciones. (De La Riba, 2010)

El camarero se acercará a la izquierda del cliente portando una bandeja con los manjares, y, con la ayuda de la pinza de servicio en la mano derecha (cuchara sopera abajo y tenedor trincherero arriba) procederá al servicio de los manjares, disponiéndolos ordenadamente sobre el plato que reposará delante del cliente. (De La Riba, 2010)

El servicio a la inglesa resulta apropiado en banquetes y eventos en el que el colectivo de clientes va a comer un mismo menú, de tal manera que en la bandeja se dispongan numerosas raciones para extender el servicio a varios clientes. También es el único servicio recomendado para sopas y potajes, aunque últimamente se ve cada cosa en los restaurantes. (De La Riba, 2010)

- **Servicio de gueridón**

El tercer tipo de servicio en orden de importancia es el servicio de gueridón, a dos manos o a la rusa, denominado así porque fueron los camareros rusos que tuvieron que emigrar tras la revolución (la rusa, claro) los que lo pusieron de moda en Francia. Para ello, se ayudaban de una mesa auxiliar (gueridón) que acercaban hasta la de los comensales y allí, utilizando la pinza con ambas manos (cuchara sopera en la mano derecha y tenedor en la mano izquierda) empataban los manjares a la vista del cliente. (De La Riba, 2010)

El servicio de Gueridón es el más exigente y profesional de todos los existentes, traía asociado además, una serie de manipulaciones que lo hacían especialmente atractivo (desespinaos, trinchados y flambeados principalmente). (De La Riba, 2010)

- **Servicio a la francesa**

El Servicio a la francesa es el tipo de servicio menos empleado. Se caracteriza porque el camarero sujeta la bandeja con los manjares y es el propio comensal quien se sirve. Es un servicio lento y delicado que requiere que la persona que se sirva tenga práctica con la pinza para evitar inoportunos accidentes. (De La Riba, 2010)

El servicio a la francesa, por la patente complejidad de su realización, casi está extinto, utilizándose prácticamente en exclusividad en pomposas recepciones de exóticas embajadas.” (De La Riba, 2010)

2.1.2. Sierra Ecuatoriana

La Región Interandina del Ecuador es una de las cuatro regiones naturales de dicho país. Comúnmente conocido como Sierra. Tiene sus orígenes en las culturas Incaicas y pre-incaicas que fueron enfrentadas en su tiempo con la conquista española. La serranía ecuatoriana se extiende por los Andes que atraviesan de norte a sur al Ecuador. Está conformada por las provincias Pichincha, Carchi, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja, Imbabura, Bolívar y Cotopaxi. (Mijos, 2013)

2.1.2.1. Turismo

La región turística de la Sierra se destaca por conservar ecosistemas únicos de páramo alto andino, cumbres y valles de gran valor escénico, lo que se complementa con la artesanía, la gastronomía y otras expresiones culturales de una vivencia progresista. Se pueden admirar las hermosas lagunas de Mojanda, Cuicocha, San Pablo; la renombrada feria de Otavalo, con su fabuloso mercado artesanal; Cuenca, la tradicional ciudad colonial; el Valle de Vilcabamba, un paraíso de la longevidad. Espectaculares cumbres mundialmente famosas hacen del Ecuador un destino atractivo para los amantes de la montaña y de la aventura en este magnífico entorno natural. (Mijos, 2013)

Volcanes y nevados que superan los 5.000 metros de altura, son una tentación para aquellos que no resisten el reto del deporte y del descubrimiento, lo que está facilitado por accesos adecuados, refugios de alta montaña y servicios especializados, para disfrutar de estas imponentes cimas de nieves eternas en la mitad del mundo. Nombres como Cotopaxi, Cayambe, Antisana, Tungurahua, Altar y Sangay, están ya inscritos en el ámbito internacional y qué decir del majestuoso Chimborazo, la cumbre más alta del país. (Tutillo, 2013)

2.1.2.2. Economía

Quito, capital de la provincia de Pichincha y del Ecuador, es la segunda ciudad que más aporta al PIB Nacional luego de Guayaquil, y en Renta capital lidera Cuenca. Quito es la de mayor grado de recaudación de impuestos en el Ecuador por concepto de gravámenes según el Servicio de Rentas Internas (S.R.I.), superando el 57% nacional al año 2009, siendo en la actualidad la región económica más importante del país. (Mijos, 2013)

El desarrollo de la industria en Cuenca y en el sur de la región se basa en las destrezas manuales de sus habitantes. Cuenca y su zona de influencia tiene una importancia muy singular para la historia del Austro del Ecuador, por ser un punto medio entre la Costa y la Amazonía, desde tiempo ancestral se constituyó como una zona de encuentro entre culturas, comerciantes y eventos de connotación religiosa. Una de las primeras actividades productivas fue la confección de sombreros de paja toquilla o jipijapa que se usaron en la construcción del Canal de Panamá, por lo que son conocidos como “Panamá Hats” en Estados Unidos y otras partes del mundo, y significaron un buen empuje a la economía local de la época. Desde allí se desarrollaron otras actividades que tienen su origen en la artesanía como la joyería, la producción de cerámica y de muebles, en estas áreas, Cuenca es líder en el país y exporta el 90% de los sombreros que se elaboran en el país y se fabrica el 70% de los muebles y un porcentaje similar en el caso de

cerámica. Esto posiblemente se dio porque el sector productivo no se desarrolló a partir de grandes empresas sino de negocios familiares que se tecnificaron y crecieron, pasando de la elaboración artesanal a la industrial. Además hay otras empresas fabricantes de lácteos, embutidos, componentes automotrices, licores, cuero. Otro de los productos importantes de la ciudad y de la zona, por su clima, es la producción de flores que son exportadas a todo el mundo, principalmente a Estados Unidos y Europa. (Mijos, 2013)

2.1.2.3. Flora

En la Sierra pueden señalarse los siguientes niveles de flora:

- Entre los 1.000 y 2.500 metros de altitud se encuentran catáceas y magueSES, algunos tipos de algarrobos, luguerillas y una rica variedad de frutales. (Mijos, 2013)
- Entre los 2.500 y los 3.500 metros encontramos, trigo, cebada, papa y haba, mellocos, quinuas, sigses, magueSES y catáceas. (Mijos, 2013)
- Entre los 3.500 y los 4.700 metros, aparecen los páramos de la cordillera, predominan los pajonales, y aparecen las gramas: chuquiraguas, frailejones, chocho del páramo, y gran variedad de valerianas y ortigas y el mortiño. (Mijos, 2013)
- A 5.000 metros de altura, aparece una malvácea. (Mijos, 2013)
- En las cimas, hasta los 5.600 metros de altitud, predominan los líquenes. (Mijos, 2013)

2.1.2.4. Fauna

La llama es el más grande de los camélidos sudamericanos. Su longitud puede variar entre 1.50 y 2.00 metros, y puede pesar hasta 150 kg (machos y hembras). Estos animales han sido utilizados por el hombre para el aprovechamiento de su carne, de sus fibras en tejidos y, fundamentalmente, como animales de carga. Las llamas son animales herbívoros. El período de gestación es de 348 a 368 días. (Mijos, 2013)

En ambos sexos, el color del pelaje es marrón claro, con gris rojizo. Alcanzan una longitud de 34-47cm y un peso de 1-2kg. Viven en colonias muy numerosas, en madrigueras consisten en un complejo de túneles con salidas diferentes, de la que sale a comer, especialmente al anochecer. Se alimenta principalmente de materia vegetal. Después de un período de gestación

de alrededor de 30 días por la hembra da a luz 5 a 10 cachorros en una cámara de la madriguera llena de hierba especialmente, hojas y el abrigo que fue arrancado de su pecho y el vientre. (Mijos, 2013)

También podemos encontrar estos animales: ardilla, alpaca, zorro, lobo de páramo oso de anteojos, siervo, guanta, cuy, gavián, águila, entre otros. (Mijos, 2013)

2.1.3. Gastronomía ecuatoriana

La gastronomía del Ecuador es una variada forma de preparar comidas y bebidas hechas en dicho país, que se ve enriquecida por las aportaciones de las diversas regiones que componen el mismo. Esto se debe a que dentro del país se encuentran cuatro regiones naturales –costa, sierra, oriente y región insular o Galápagos con costumbres y tradiciones diferentes. Los distintos platos típicos y los ingredientes principales varían en función de estas condiciones naturales. La cocina española está fuertemente influida a lo largo de su historia por los habitantes originarios de la zona, así como de pueblos que conquistaron su territorio (incas y españoles), además de muchas influencias extranjeras, principalmente de países vecinos de Latinoamérica La comida ecuatoriana es también conocida dentro del país como “comida criolla” o “comida típica”. (Carvajal , 2016)

2.1.3.1. Gastronómica de la serranía ecuatoriana

La cocina serrana es deliciosa y variada, se provee básicamente de granos, un buen ejemplo es el plato tradicional llamado fanesca, el que contiene variedad de granos como el maíz que es uno de los elementos mas utilizados en la cocina de la sierra. La papa es otro elemento esencial para la elaboración de los distintos platos serranos como el mote, llapingachos, locros, yaguarlocro y tamales. (Aguirre Cox , 2011)

Otros platos típicos de la comida de la sierra estan elaborados a base de carne de cerdo, por ejemplo la fritada, carne colorada, patas de chanco emborrajadas, cuero de chanco. Además las cecinas de res son muy apetecidas y el cuy por su parte también constituye un plato típico. (Polo Caicho, 2009)

2.1.3.2. Comida típica ecuatoriana

Los productos típicos representan unos de los ejemplos de cómo se puede buscar competitividad y sostenibilidad y, al mismo tiempo para favorecer un reordenamiento de los sistemas productivos, dando mayor poder de negociación a los agricultores, artesanos y a grupos rurales. Sobre estos propósitos nace el concepto de valorización, que parte del presupuesto de que cada territorio posee características físicas, ecológicas y culturales que confieren a los productos alimenticios, características particulares propias. (Pazos Barrera, 2010, pág. 103)

Valorización significa crear valor a partir de esas características que representan también recursos, y que generen productos que cuya calidad deriva de la relación estrecha entre el producto y el territorio más que de los procesos tecnológicos. (Pazos Barrera, 2010, pág. 103)

La valoración de los productos típicos se presenta como una actividad particularmente compleja, en virtud de la dimensión colectiva y la fuerte relación entre el producto y el territorio. Estos elementos hacen que los sujetos interesados en la valorización sean numerosos y que entre ellos se encuentren, además de los productores, los habitantes, la sociedad y as instituciones locales, los consumidores y sus organizaciones. Estos sujetos están interesados no solo en los procesos estrictamente empresariales de la valorización de producto típico, si no que tienen en cuenta el afecto sobre el sistema local de producción y en general sobre el territorio del origen del producto, sobre la identidad de la población y a cultura local y muchas veces sobre os agro ecosistemas, de los cuales e producto típico es la expresión. (Pazos Barrera, 2010, pág. 103)

2.1.3.3. Platos típicos más representativos de la serranía ecuatoriana

No hay fiesta de pueblo sin el cuy. Es el invitado de honor en cualquier momento. Los indígenas y campesinos crían cuyes en sus cuartos de cocinas y actualmente existen granjas dedicadas a la crianza de cuyes y su producción está destinada a consumo interno y, desde hace pocos años, también para la exportación. Como es de suponer, nuestros compatriotas que han emigrado hacia otras latitudes han permitido que nuestras costumbres se trasladen con ellos. Por eso, se puede conseguir cuyes procesados en tiendas especializadas en productos latinoamericanos de Europa y estados unidos. Años atrás los cuyes, conocidos como conejillos de indias, eran considerados como mascotas y se los conseguía vivos en los almacenes de mascotas. Además su consumo era ilegal. (Vipi, 2012)

Tan importante es el cuy en nuestra cocina típica que ahora también la Asociación de Chefs del Ecuador, organiza por segunda ocasión en Festival Internacional del Cuy, pues está empeñada en dar a conocer al mundo la riqueza culinaria de nuestro lindo Ecuador. (Vipi, 2012)

- **Llapingacho Ambateño:** Es un plato típico de Ambato, propio de la sierra Ecuatoriana, el ingrediente principal de este plato es la tortilla de papa, ya que en la sierra se cosecha en gran cantidad la papa, el Llapingacho se puede considerar como plato principal, y los ingredientes secundarios son la salsa de maní, huevo, chorizo, aguacate, estos son los ingredientes básicos que puede formar el famoso plato ambateño.

- **“Cuy:** se asa y se alinea con sal, ajo y cominos. Se sirve acompañado con ensalada, papas y/o choclos.

- **Carnes coloradas:** es un plato típico de Santa Ana de Cotacachi, actualmente consiste en carne de cerdo marinada con varios condimentos, especias y achiote que le da su sabor y color característico, acompañado de maíz tostado y cocido (mote), papas cocinadas, empanadas, aguacate salsa de ají y de queso. Es un plato que se creó hace aproximadamente 90 años por la Sra. Esther Moreno de Unda, originaria de Cotacachi, su hija Laura Unda, y su nieta Cynthia González Unda, son las poseedoras de los secretos de este delicioso plato y quienes dan a conocer la historia de este manjar. (Pazos & Muñoz, 2015)

- **Cecina lojana de cerdo:** Es un plato propio de Loja que como principal ingrediente es el lomo de cerdo, se caracteriza por mantener la carne seca antes de su preparación, es un plato muy consumido en la provincia.

- **Chugchucaras:** Es una palabra en quechua que significa cuero tembloroso. Este delicioso plato combina entre 10 componentes; como: Carne de cerdo, maíz tostado, papas, mote, etc. Se dice que este plato se creó en los años cuarenta y era un plato que proporcionaba la suficiente energía para trabajos duros. Cabe indicar que tiene un buen aporte calórico.

- **Mote pillo y mote sucio:** Clásica receta de la Sierra ecuatoriana, propio de Cuenca, en este plato el ingrediente principal es el mote, que para denominarse pillo se utiliza el huevo, mientras que para el mote sucio se utiliza mapa wira (manteca sucia).

- **Hornado:** El Hornado es un plato típico de la sierra especialmente de Riobamba, este plato es hecha a base de carne de cerdo horneado en horno de leña, lo cual da un sabor exquisito y único, se sirve acompañado de mote y ensalada.
- **Fritada:** Es un plato típico de la gastronomía de Ecuador, su componente principal es la carne de cerdo frita. Es una comida tradicional de la Sierra ecuatoriana.
- **Caucara Riobamba:** un plato típico de Riobamba, que consiste en tortillas de papa con carne frita y ensalada de lechuga con remolacha.
- **Ceviche de Chochos:** Es plato típico de la región andina, plato propio de la ciudad de Riobamba, su principal ingrediente es semilla de chochos, también consta de jugo base, canguil y tostado.
- **Humitas de sal:** La humita es un plato típico de la sierra cocido en vapor, el ingrediente principal es el choclo rallado, las hojas se utiliza para su envoltura, este plato se puede variar de acuerdo al gusto salado o dulce.
- **Quimbolitos:** “son pequeños pasteles envueltos en hojas de achira, decorados con pasas y cocinados al vapor.”
- **Tamal lojano:** La gastronomía Lojana se ve enriquecida por su variedad de recetas, el tamal lojano es un plato hecha a base de maíz seco molido, especialmente este plato es cocido a vapor envuelto en hojas.
- **Locro de Papas (Quiteño y cuencano),** típico de sierra, ya que la papa se cultiva en las altas montañas de la serranía. El locro es un plato principal en la cocina Ecuatoriana Andina, por lo cual es necesario efectuar un conocimiento sistemático de este plato, para identificar y deducir ciertos dispositivos sincréticos (Europeos y Americanos) de la cultura andina ecuatoriana. Además, esta ponencia va a tomar en cuenta algunos datos concernientes al cultivo y producción de la papa, con el fin de presentar algunos elementos con respecto a la agricultura andina. (Pazos Barrera, 2010)
- **Papas con cuero:** es un plato especial consumido en la región sierra y consta como ingrediente principal papas, cuero de cerdo y maní.

- **Sopa de quinua:** es una sopa rica en proteína vegetal como dato importante, “quinua es considerada un alimento único por su altísimo valor nutritivo, capaz de sustituir a las proteínas de origen animal. (Aldaz, 2012)
- **Yaguar locro:** Un plato típico de la sierra ecuatoriana hecha a base de menudo de borrego, papa, aguacate, cebolla, y lo principal es la sangre que hace único y diferente, se podría denominar como una sopa rica en proteína.
- **Repe lojano:** Este plato se denomina como una sopa cremosa por su alto contenido de lácteo y plátanos verdes licuado.
- **Rosero quiteño:** Rosero es una bebida típica de Quito provincia de Pichincha, su ingrediente es el mote, en esta preparación se le añade un poco de puro, esta bebida es muy consumido por los turistas nacionales y extranjeros, se puede introducir un dato curioso acerca de esta receta, el rosero es consumido “desde los antiguos tiempos (prehispánica)”.
- **Dulce de higos:** Los higos pasados o dulce de higos son uno de esos postres que representan la esencia de nuestros postres: deliciosos y sencillos, justamente lo ideal para darle un toque final a una buena comida. Los higos se cocinan con panela o piloncillo con especias como canela y clavo de olor, los higos son muy efectivos para regularizar la digestión. (Riofrio Cevallos, 2007, pág. 228)
- **Horchata Lojana:** Esta bebida es típico de Loja, contiene un sabor intenso de color rojo, hecho a base de distintos tipos de hierbas aromáticas, esta bebida se puede tomar fría o caliente.
- **Rompe nucas:** Esta bebida es típico de Riobamba, hecha a base de hielo, mora o fresa, azúcar. El hielo es traído del nevado Chimborazo por Baltazar Ushca.
- **Canelazo:** Es una bebida alcohólica caliente que se consume en las zonas montañosas de Ecuador. Por lo general, consiste en aguardiente, azúcar o panela, y agua de canela.
- **Infusión de tipillo:** tipillo es una planta silvestre que se encuentra en las altas montañas de los páramos.

2.1.4. *Técnicas de preparación de alimentos*

Técnicas de preparación de alimentos:

Existen varias técnicas que usaban los nativos para la preparación de alimentos.

Se conoce de las siguientes ya que se ha identificado que eran empleadas en la mayor parte del área Andina: (Dominguez Morán, 2016)

- ✓ **Asado:** Es una de las técnicas más usadas en América Andina. Se trata de cocinar alimentos expuestos directamente al calor o en hornos o espacios cerrados a altas temperaturas. Existen algunas variaciones: (Dominguez Morán, 2016)
- **Asado a la parrilla o en asador:** Consiste en poner los alimentos directamente sobre la parrilla. Un ejemplo de ello son los choclos, el cuy, pescados y plátanos maduros. (Dominguez Morán, 2016)
- **Asar dentro de una caña:** Típico de la Amazonía. Consiste en asar pescados pequeños dentro de pedazos de una variedad de caña. (Dominguez Morán, 2016)
- **Asar en las cenizas:** Se asan los alimentos directamente en el fuego, rodeados por la ceniza. (Dominguez Morán, 2016)
- **Pachamanca:** También llamado “olla de tierra”, consiste en colocar los alimentos en un horno hecho de piedras calientes, que se cubren con tierra y hojas o hierbas gruesas que no permitan escapar calores ni vapores. (Dominguez Morán, 2016)
- **Huatia:** Se trata de ir intercalando tubérculos tales como ocas, camotes y papas con tierra o adobo caliente que finalmente se cubre con más tierra para que se conserve el calor. (Dominguez Morán, 2016)
- ✓ **Piedras calientes:** Este tipo de cocción implica colocar los alimentos en contacto directo con piedras calientes que se colocan ya sea encima o entre ellos. (Dominguez Morán, 2016)
- ✓ **Hervidos:** Es la técnica que más se ha utilizado en la época contemporánea, ya que permite la cocción de todo tipo de alimentos. El agua es el elemento principal. (Dominguez Morán, 2016)

- ✓ **Fermentado:** Es una técnica que sigue presente en algunas preparaciones actualmente. Se utiliza para una de las bebidas más conocidas: la chicha. (Dominguez Morán, 2016)

- ✓ **Tostado:** Se refiere al mismo método descrito anteriormente pero sin el procesamiento de los granos tostados. Es común para cocinar maní, maíz, fréjol, habas. En la actualidad se usa este método para realizar el famoso tostado y canguil. (Dominguez Morán, 2016)

- ✓ **Alimentos envueltos:** Es una técnica popular en los pueblos andinos. Se envuelve la masa o cualquier alimento en hojas. Por ejemplo, la hoja de choclo para la humita, la de achira para el Quimbolitos y las hayacas. También se preparan pescados en la Amazonía envueltos en hojas. (Dominguez Morán, 2016)

2.1.5. Centro turístico

Es todo conglomerado urbano que cuenta en su propio territorio o dentro de su radio de influencia con atractivos turísticos de tipo y jerarquía suficiente para motivar un viaje turístico. (Zulieth, 2010)

Un centro turístico debe abastecer al área que domina a través de una planta turística que posea los siguientes servicios: alojamiento, alimentación, esparcimiento, agencias de viaje locales, información turística, comercio turístico, telecomunicaciones, transporte interno y externo. De acuerdo con la función que desempeñe un centro como plaza receptora se distinguen 4 tipologías: centro de distribución, escala, estadía y de excursión. (Angulo, 2002)

Los centros turísticos son planificados y definidos racionalmente en cuanto al uso del suelo, ordenamiento espacial, urbanización, servicios e instalaciones necesarias para su mejor desarrollo, en función del turismo y las zonas de interés turístico son planificadas racionalmente en cuanto al uso del suelo general y la realización de obras de infraestructura y servicios básicos para un mejor aprovechamiento, desarrollo y preservación de sus recursos turísticos. Estas zonas cubren una superficie más amplia y están destinadas fundamentalmente a la interrelación entre puntos de atracción y centros, por lo que las disposiciones de ordenamiento deben tender a asegurar la existencia y explotación de los corredores turísticos que se generan. (Angulo, 2002)

2.1.6. Reseña histórica del centro turístico Achik Ñan / la puerta al Chimborazo

Hace algunos años atrás la comunidad Chimborazo conocida como Milancahuan Alto, fue habitada por indígenas que vivían al mando de los señores García, realizando las actividades de agricultura y ganadería, al pasar los años los dueños decidieron abandonar la tierra realizando ventas a las mismas personas que trabajaban para ellos, además entregó una hectárea de terreno a todos los trabajadores como paga del trabajo que era más cercano a la esclavitud denominada wasipungu.

Los habitantes de la comunidad hace más de 30 años, separaron una parte de terreno con el objetivo de sacar arena y aprovechar para la construcción de sus respectivas viviendas, pero al pasar los días se presentó la oportunidad por parte de la Organización no Gubernamentales (ONG), construir una Escuela de Capacitación Agropecuario Sostenible proyecto manejado por Visión Mundial Ecuador como una ayuda para el bienestar de los niños, niñas y adolescentes de toda la comunidad, y los habitantes ocuparon este pedazo de terreno para la construcción de dicha escuela, años después termina este proyecto y la comunidad queda como acreedor de todos los inmuebles, lugar donde nace el centro turístico Achik Ñan ofreciendo un servicio de hospedaje a los turistas nacionales y extranjeros.

Hace cinco años atrás la comunidad sintió la necesidad de complementar con más infraestructura para brindar un mejor servicio a los clientes, donde se construyó una cabaña de dos plantas, con una chimenea que permite opacar el intenso frío, en el año 2006 realizó un curso para capacitar a las personas que deseaban formar parte de este emprendimiento, durante la capacitación se presentó lluvia de ideas e inquietudes de poder dar un nombre definitivo, donde se formó grupos de personas por medio de la cual cada grupo tenía que presentar un nombre en kichwa y traducido al español, en la cual se ha escogido el nombre Achik Ñan en español La Puerta al Chimborazo que hasta hoy en día se va manteniendo.

Este centro comunitario viene funcionando desde hace años, la fachada de la infraestructura hoy en día se encuentra en perfectas condiciones ya que los cabildos de la comunidad han dado constante mantenimiento para mantener una buena imagen a la vista del cliente, a pesar de contar con una buena infraestructura, no habido la mejora en la adecuación e implementación en el área de producción y servicio, en el área de producción dispone de equipos y utensilios obsoletos e insuficiente, además al no contar con una persona que disponga la capacidad y conocimiento necesario, suma al no proceder brindar un servicio de alimentación.

2.1.6.1. Servicios turísticos que ofrece

El centro turístico Achik Ñan ofrece una diversidad de atractivos turísticos tales como:

- Hospedaje
- Paseo por senderos que conducen a las montañas más cercanas, (Nevado Chimborazo, Yana Rumi, Jatun Kucha, Aguas Termales)
- Paseo en bicicleta.
- Elaboración y venta de artesanías
- Paseo en tarabitas

2.1.7. Estudio de Factibilidad

“Cuando persisten dudas en torno a la viabilidad del proyecto en algunos de sus aspectos fundamentales, se procede a depurar la información que permita otorgar mejores y más confiables soportes a los indicadores de evaluación. La decisión de pasar de la etapa anterior al estudio de factibilidad debe ser tomada por las altas jerarquías, pues siempre implica su elaboración altos gastos financieros y consumo de tiempo y puede en muchos casos, acarrear considerables costos políticos (en el caso de proyectos de gran complejidad como vías troncales, hidroeléctricas, sistemas de transporte masivo, etc.)” (Miranda, 2006, pág. 35)

“El análisis que se realiza una empresa para determinar si el proyecto que se propone será bueno o malo, además conocer en cuales condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso, y también medir si el proyecto contribuye con la conservación, protección o restauración de los recursos naturales y el ambiente.” (Vasquez Vega, 2013)

a. Objetivos de un estudio de factibilidad

- “Definir si se obtendrán ganancias o pérdidas.
- Hacer un plan de producción y comercialización.
- Aprovechar al máximo los recursos propios.
- Reconocer cuales son los puntos débiles de la empresa y reforzarlos.
- Obtener el máximo de beneficios o ganancias.” (Vasquez Vega, 2013)

b. Características de estudio de factibilidad

- “El alcance del proyecto que se utiliza para definir el problema de negocio y / o la oportunidad de ser tratados.
- Se debe realizar un análisis para definir y entender el actual método de aplicación, tal como un sistema, un producto, entre otros.
- Es necesario establecer los requisitos que se van a utilizar.
- El enfoque.
- La evaluación examina el costo-efectividad de la población elegida.+
- La revisión.” (Vasquez Vega, 2013)

2.1.7.1. Componentes de proyecto de factibilidad

- ESTUDIO DE MERCADO

Indica que “la finalidad del estudio del mercado es probar que existe un número suficiente de individuos, empresas u otras entidades económicas que dadas ciertas condiciones, presentan una demanda que justifica la puesta en marcha de un determinado programa de producción de bienes o servicios en un cierto periodo. El estudio debe incluir así mismo las normas específicas que se utilizarán para llegar hasta esos demandantes.” (Martinez Passarge, 2006, pág. 72)

- ESTUDIO ADMINISTRATIVO LEGAL

“El estudio administrativo proporciona, en un proyecto de inversión, las herramientas que guía para los que deban administrar dicho proyecto; muestra los elementos administrativos como la planeación de estrategia que defina rumbo y acciones a seguir para alcanzar las metas empresariales.

El estudio administrativo consistirá en determinar la organización que la empresa deberá considerar para su establecimiento. Así tendrá presente la planificación estratégica, estructura organizacional, legalidad, fiscalidad, aspectos laborales, fuentes y métodos de reclutamiento, etc. Se trata de realizar un análisis para la obtención de la información pertinente para determinar los aspectos organizacionales del proyecto, procedimientos administrativos, laborales, aspectos legales, ecológicos, fiscales.” (Cepeda Benitez, 2011)

- **ESTUDIO AMBIENTAL**

“Es un estudio técnico objetivo, de carácter pluri interdisciplinario, que se realiza para predecir los impactos ambientales que pueden derivarse de la ejecución de un proyecto, actividad o decisión política permitiendo la toma de decisiones sobre la viabilidad ambiental del mismo.” (Mestre, 2011)

- **ESTUDIO FINANCIERO**

“El estudio financiero tiene por objetivo determinar cuál es el monto de los recursos económicos necesarios para la ejecución de proyecto, y los totales de operación del proceso productivo y el monto de los ingresos que aspira recibir en cada uno de los periodos de vida útil. Este estudio se desarrolla cuando existe un mercado potencial que el proyecto aspira cubrir, y cuando tecnológicamente ha sido determinado factible.” (Gonzalez A. J., 2014)

2.2. Marco Conceptual

Centro: Es todo conglomerado urbano que cuenta en su propio territorio, o dentro de su radio de influencia, con atractivos turísticos de tipo y jerarquía suficiente para motivar un viaje turístico. (Angulo, 2002)

Demanda: “La demanda es la cantidad de un bien o servicio que la gente desea adquirir.” (Navarro, 2008)

Emprendimiento: Es creado por el ser humano a través de una necesidad en la sociedad, un emprendimiento genera fuentes trabajo mejorando la calidad de vida de las personas.

Estudio: Es la adquisición de nuevos conocimientos mediante la investigación y acciones realizadas en la vida diaria

Factibilidad: Se refiere a la posibilidad de poder alcanzar un sueño propuesto, cumplir con lo planificado y tomar decisiones para realizar un proyecto.

Mercado: “En términos económicos generales el mercado designa aquel conjunto de personas y organizaciones que participan de alguna forma en la compra y venta de los bienes y servicios o en la utilización de los mismos. Para definir el mercado en el sentido más específico, hay que relacionarle con otras variables, como el producto o una zona determinada.

En el mercado existen diversos agentes que se influyen entre sí, dando lugar a un proceso dinámico de relaciones entre ellos. Al mismo tiempo, el mercado está rodeado de varios factores ambientales que ejercen en mayor o menor grado una determinada influencia sobre las relaciones y estructuras del mismo.” (Gonzalez M. , 2002)

Proyecto: “Es el conjunto de actividades planificadas, ejecutadas y supervisadas que, con recursos finitos tiene como objeto crear un producto o servicio único.” (Ajeno, 2000)

Típica: Es algo auténtico representativo, único de un lugar específico.

Turistas: Son aquellas personas que se trasladan de un lugar a otro, ausentado de su tierra natal más de 24 horas, con el objetivo de conocer y adquirir conocimiento, experiencia del lugar a la cual se traslada.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y Diseño de la Investigación

La presente investigación es de tipo descriptiva, se utilizó técnicas de investigación bibliográfica y de campo; que permita la aplicación de encuestas.

3.2. Técnicas de recolección de datos

Se realiza una encuesta con la finalidad de recolectar datos, donde se aplica un cuestionario de 20 preguntas para la prueba piloto y se escoge 12 preguntas definitivas para realizar la respectiva encuesta a 138 personas, la misma será válida para la elaboración del presente emprendimiento. Se realiza la tabulación que permite determinar de manera clara y concisa los resultados obtenidos mediante tablas y gráficos.

3.3. Fuentes de investigación

Fuentes primarias: las fuentes primarias para el presente emprendimiento se ha obtenido a través de la aplicación de las encuestas a los turistas locales, nacionales, extranjeros.

Fuentes secundarias: para las fuentes secundarias se utilizara internet, revistas, libros referentes a este emprendimiento.

3.4. Segmento de Mercado

La delimitación del universo se aplicara al número de turistas que ingresan a la reserva Chimborazo. Se procedió a segmentar tomando en consideración dos tipos de segmentación, la geográfica porque permite dividir el mercado en distintas unidades y la demográfica porque permite dividir en grupos más pequeños, como se muestra a continuación en las siguientes tablas:

Tabla 1-3: Segmentación del mercado

GEOGRÁFICA	
País	Ecuador
Región	Sierra
Ubicación	Parroquia San Juan – Chimborazo
Número de turistas	95800
Densidad	Rural
Altura	3240 msnm
Clima	Frio
Idioma	Múltiple
DEMOGRÁFICA	
Edad	Múltiple
Genero	Masculino y femenino
Ocupación	Turistas
Religión	Múltiple
Raza	Múltiple
Educación	Todas
Clase social	Media

Fuente: Investigación propia
Realizado por: Elia Sisa

3.5. Universo

Para el cálculo de la población del presente proyecto se determina que la población es de 95800 turistas que circulan al año por la reserva Chimborazo tanto hombres y mujeres, teniendo en cuenta el rubro de los visitantes nacionales al año una cantidad de 76,655 y extranjeros 19,145 según los datos del ministerio del ambiente.

3.6. MUESTRA

Para el cálculo de la muestra del presente emprendimiento se utilizara la fórmula probabilística finita simple, porque ya se conoce la población o el universo del estudio.

$$n = \frac{Z^2 pqN}{NE^2 + Z^2 pq}$$

22

$$n = \frac{1,95^2(0,9)(0,1)95800}{95800 * (0,05)^2 + 1,96^2(0,9)(0,1)}$$

$$n = \frac{33122,2752}{239,845744}$$

$$n = 138$$

n= tamaño de la muestra

N= 95800

z=1,96(margen de confiabilidad)

p= 0,9 probabilidad de éxito

q= 0,1 probabilidad de fracaso

E= 0,05 error dispuesto a cometer

El resultado obtenido con esta fórmula es de 138, llevando a realizar las encuestas a los turistas nacionales y extranjeros que visitan la reserva Chimborazo.

3.7. Tabulación y análisis de resultados

PREGUNTA N^o. 1 ¿Cree Usted importante la implementación de un servicio de restaurante de comida típica en el Centro Turístico Achik Ñan de la comunidad de Chimborazo?

Tabla 2-3: Aceptabilidad de un establecimiento de comida típica en el centro turístico “Achik Ñan” en la comunidad de Chimborazo.

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
Si	124	90%
No	14	10%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

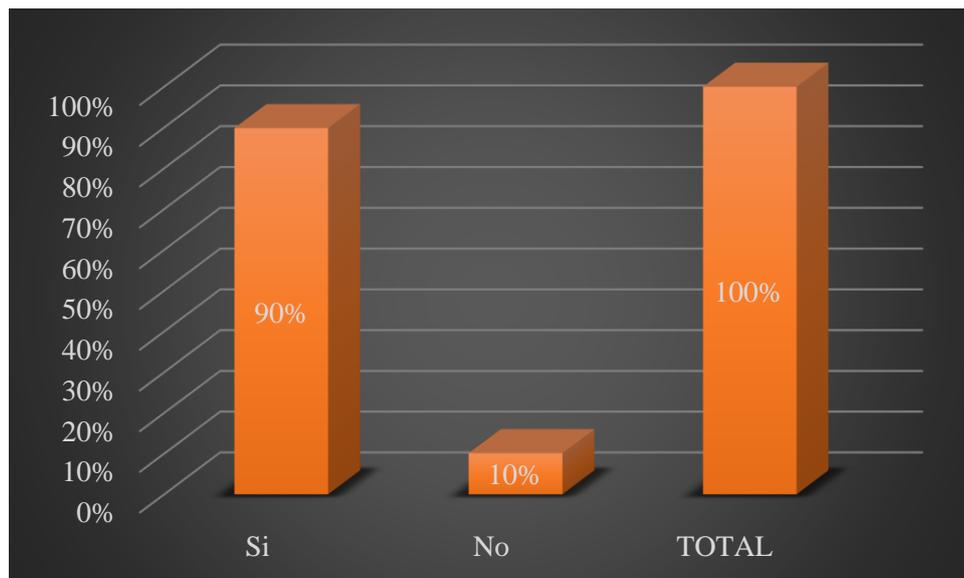


Gráfico 1-3: Aceptabilidad de un establecimiento de comida típica en el centro turístico “Achik Ñan” en la comunidad de Chimborazo.

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis descriptivo e interpretativo.-Una vez haber realizado la encuesta en la reserva Chimborazo a un total de 138 personas se obtuvo como resultado que el 90 % de los encuestados cree importante la implementación de un restaurante de comida típica en el centro turístico Achik Ñan en la comunidad de Chimborazo para que ofrezca un servicio de alimentación.

PREGUNTA N^{ro}. 2 ¿Cuánto estaría Usted dispuesto a pagar por el servicio alimenticio en el centro turístico Achik Ñan?

Tabla 3-1: Promedio de gasto en el restaurante de comida típica

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
15	17	12%
20	67	49%
25	43	31%
30 0 mas	11	8%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Elisa Sisa

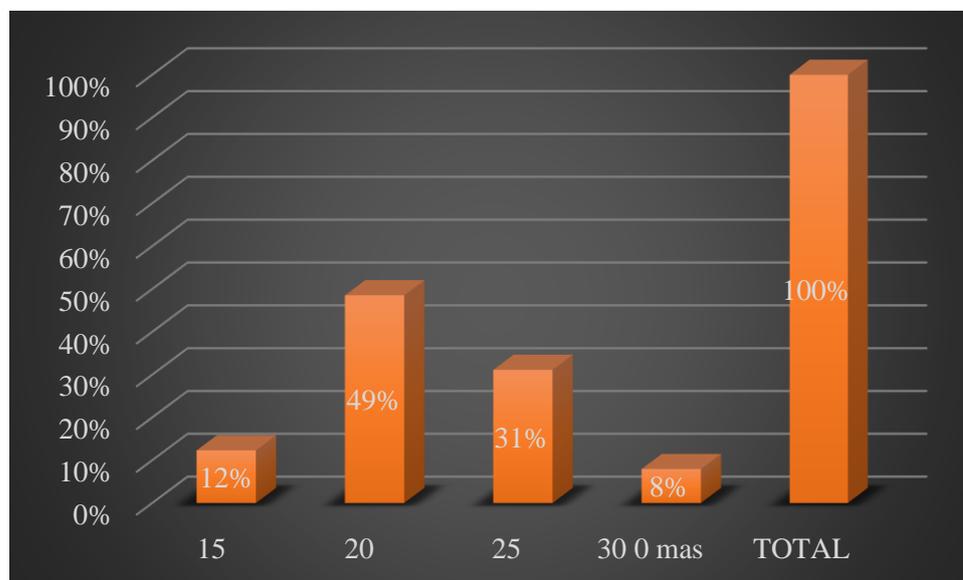


Gráfico 2-3: Promedio de gasto en el restaurante de comida típica

Fuente: Encuesta

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo - Interpretativo.- De un total de 138 personas se determinó que el 49% de los encuestados están dispuestos a pagar \$ 20 por el servicio alimenticio en el restaurante Achik Ñan, seguido con el 31% de las personas pagarían \$25, mientras que 17 personas con un 12% pagarían \$15, además el 8 % de las personas están dispuestos a pagar \$30 o más por el servicio alimenticio en este centro turístico.

PREGUNTA N^{ro}. 3 ¿Su preferencia de visita a un restaurante de comida típica?

Tabla 4-3: Preferencia de visita a un restaurante de comida típica.

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
diariamente	69	50%
Inicio de semana	45	33%
Media semana	13	9%
Fines de semana	11	8%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

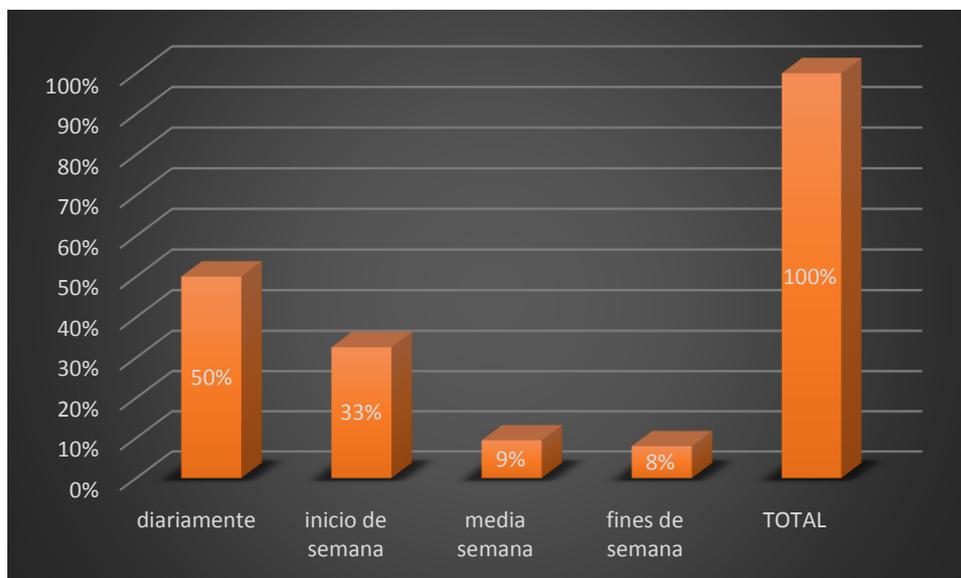


Gráfico 3-1: Preferencia de visita a un restaurante de comida típica.

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo - Interpretativo.- De los 138 personas encuestadas acerca de su preferencia de visita a un restaurante de comida típica se obtuvo que un 50% de las personas van diariamente a deleitar de los platos típicos de la región, 33 % respondieron que acuden una vez por semana, 9% supo manifestar que cada 15 días van a este tipo de restaurante, mientras que el 8% de encuestados van una vez al mes a un establecimiento de comida típica.

PREGUNTA N^{ro}. 4 ¿En qué horario le gustaría a Usted recibir el servicio de alimentación del restaurante Achik Ñan?

Tabla 5-3: Horario de servicio de alimentación en el restaurante Achik Ñan

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
6:00 a 7:00	39	28%
12:00 a 13:00	73	53%
18:00 a 20:00	26	19%
20:00 a 22:00	0	0%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Elisa Sisa

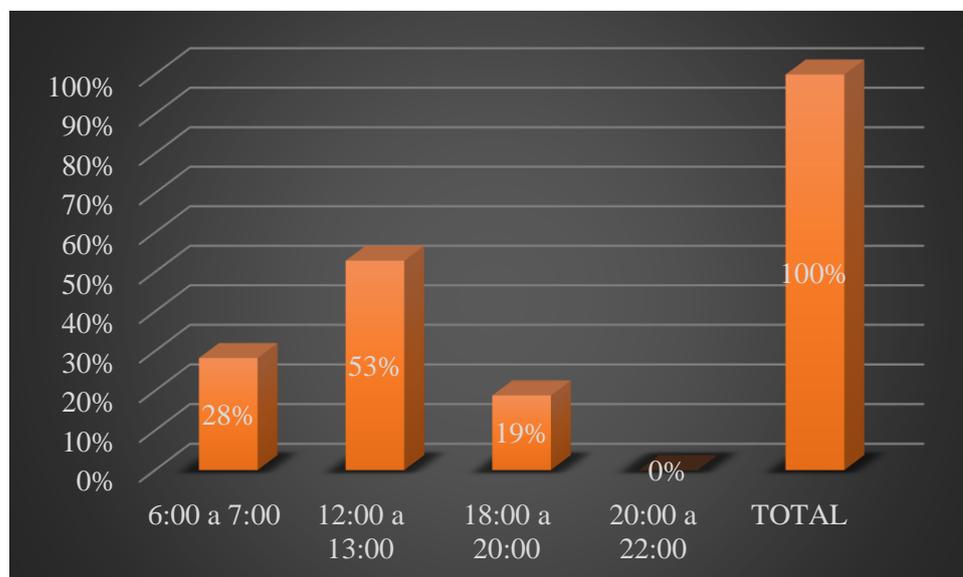


Gráfico 4-3: Horario de servicio de alimentación en el restaurante Achik Ñan

Fuente: Encuesta

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- Una vez realizado la encuesta a las 138 personas acerca del horario en la cual consumirían en el restaurante Achik Ñan se obtuvo como resultado, que el 53% de los encuestados prefieren el horario de 12:00 a 13:00 ya que a esta hora las personas pasan por este sector, además el 28% manifiesta que consumiría en el horario de 6:00 a 7:00, y 26 personas con un 19% mencionan que le gustaría recibir el servicio alimenticio en el horario de 18:00 a 20:00.

PREGUNTA N^{ro}. 5 ¿Ha consumido Usted comida típica de la serranía ecuatoriana en otros establecimientos de alimentos y bebidas que están radicados por la región?

Tabla 6-3: El consumo de comida típica en otros establecimientos

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
Si	119	86%
No	19	14%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

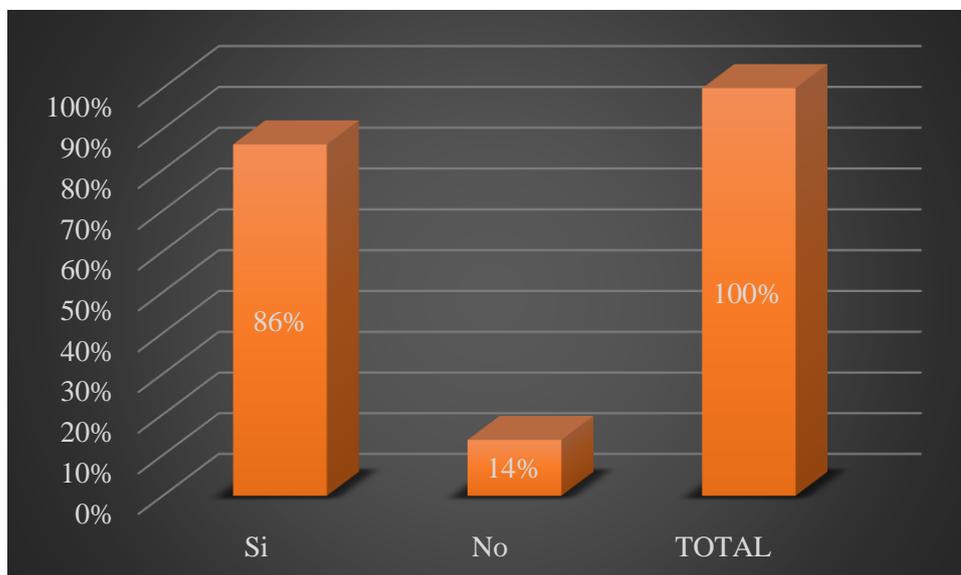


Gráfico 5-3: El consumo de comida típica en otros establecimientos

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- Del total de la población encuestada se tiene como resultado un porcentaje alto que han consumido comida típica de la serranía ecuatoriana en otros establecimientos radicados por la región, y con el 14% con un porcentaje bajo supo manifestar que no han consumido.

PREGUNTA N^{ro}. 6 ¿Tiene Usted preferencia por algún establecimiento de comida típica de la región?

Tabla 7-3: Preferencia por algún establecimiento de comida típica

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
Si	11	8%
No	127	92%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

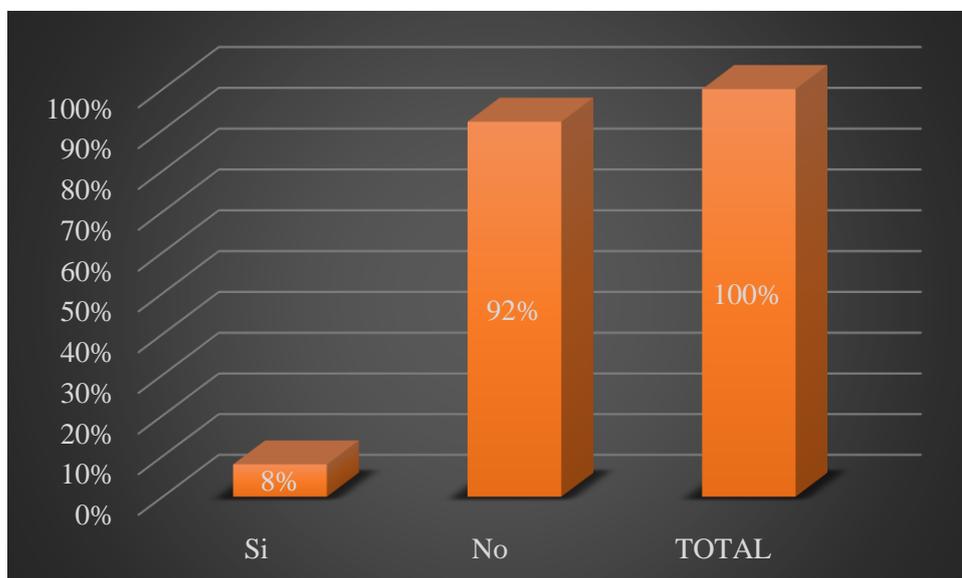


Gráfico 6-3: Preferencia por algún establecimiento de comida típica

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- El 92% de las personas encuestadas seccionaron que no tiene preferencia por otro establecimiento de comida típica con un porcentaje muy alto, mientras que el 8% de los encuestados si tienen un lugar de su preferencia para poder adquirir este tipo de servicio.

PREGUNTA N^{ro}. 7 ¿Usted está satisfecho con los productos/servicios ofrecidos en los establecimientos mencionados en la pregunta anterior?

Tabla 8-3: Población satisfecha con los productos/servicios ofrecidos

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
Si	10	7%
No	128	93%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta

Realizado por: Elisa Sisa

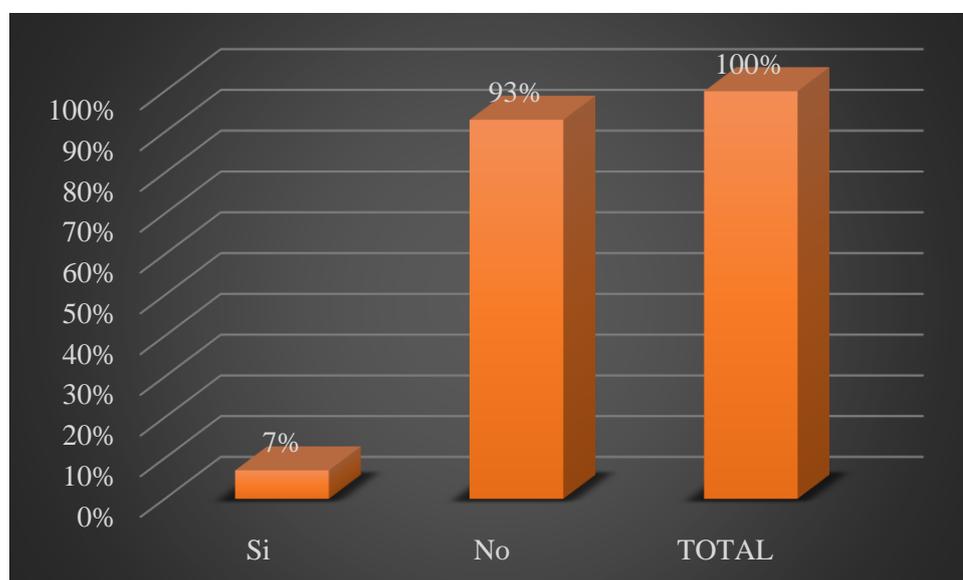


Gráfico 7-3: Población satisfecha con los productos/servicios ofrecidos

Fuente: Encuesta

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- El 93 % de las personas encuestadas mencionan que no están satisfechos con los productos/servicios ofrecidos en otros establecimientos radicados por el sector, mientras el 7% de las personas si están conformes con los servicios prestados.

PREGUNTA N^{ro} 8 ¿Qué aspectos para Usted son de su preferencia al momento de recibir un servicio alimenticio?

Tabla 9-3: Aspecto de preferencia en el servicio alimenticio

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
calidad de producto	13	9%
calidad de servicio	47	34%
Precio cómodos	73	53%
cantidad	5	4%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

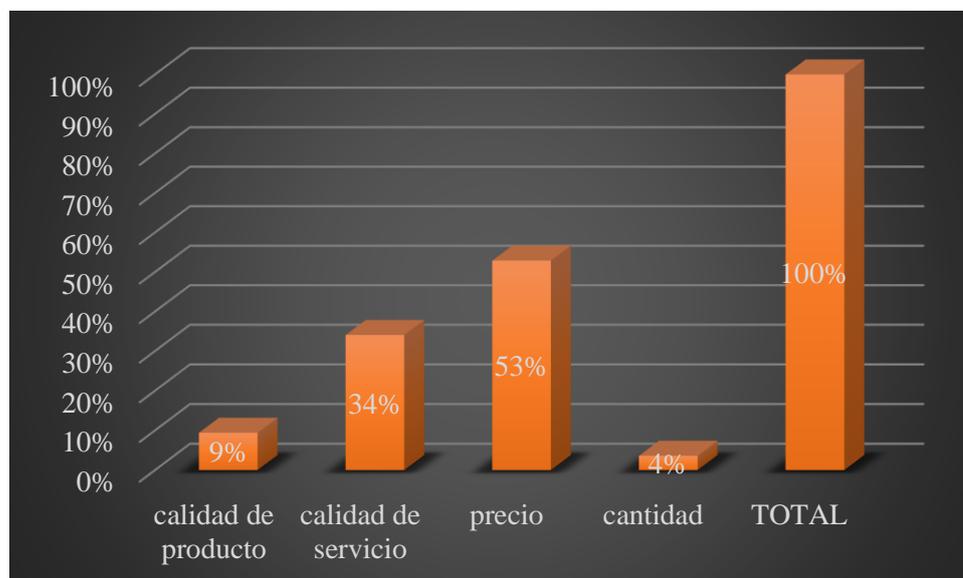


Gráfico 8-3: Aspecto de preferencia durante el servicio alimenticio

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- De un total de 138 personas encuestadas, el 53% supo manifestar que el aspecto más importante al momento de elegir un restaurante son los precios cómodos para el consumo, ya que 47 personas con un porcentaje de 34% mencionan la calidad de servicio siendo uno de los aspectos importantes dentro de un restaurante, además con un 9% dando a entender que la calidad de productos también es uno de los aspectos importantes dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas, y el 4% menciona que el aspecto importante es la cantidad de producto.

PREGUNTA N^{ro}. 9 ¿Qué tipo de temática decorativa le gustaría a Usted que se implemente en el restaurante del Centro Turístico Achik Ñan?

Tabla 10-3: Temática decorativa del restaurante Achik Ñan

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
rustica	35	25%
andina	3	2%
moderna	27	20%
tradicional	73	53%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

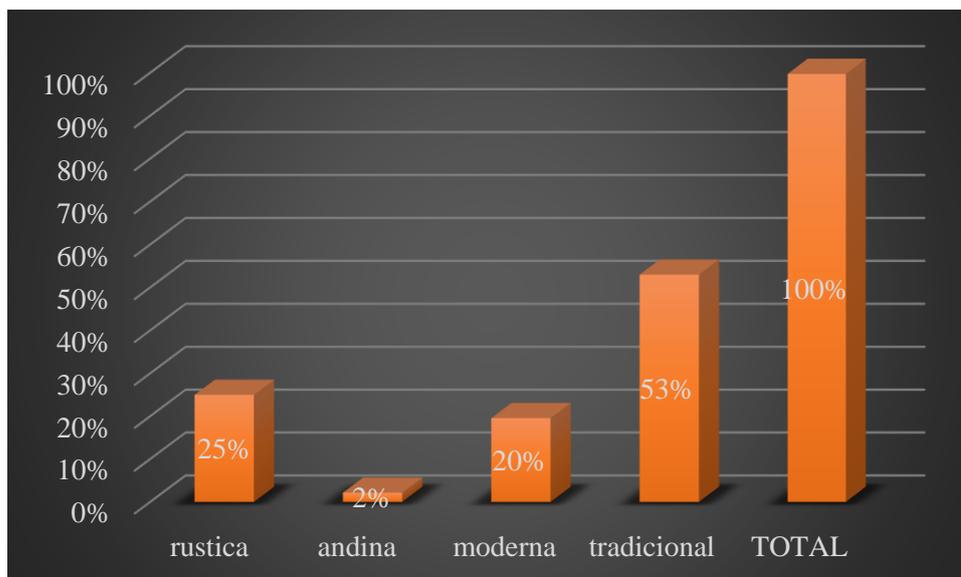


Gráfico 9-3: Temática decorativa del restaurante Achik Ñan

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- Luego de haber realizado la encuesta se pudo determinar que el 53% de las personas prefieren que la decoración del restaurante sea tradicional, seguido la decoración rústica con el 25%, mientras que el resto de la población indica, la decoración andina y moderna con un porcentaje muy bajo dando a entender que no es una buena opción para la decoración del restaurante.

PREGUNTA N^{ro}. 10 ¿Cuál de las siguientes promociones le gustaría a Usted que ofrezca el establecimiento?

Tabla 11-3: Preferencia de promociones del establecimiento

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
clientes fieles	41	30%
bebidas calientes	81	59%
cumpleaños	10	7%
promociones por grupo	6	4%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

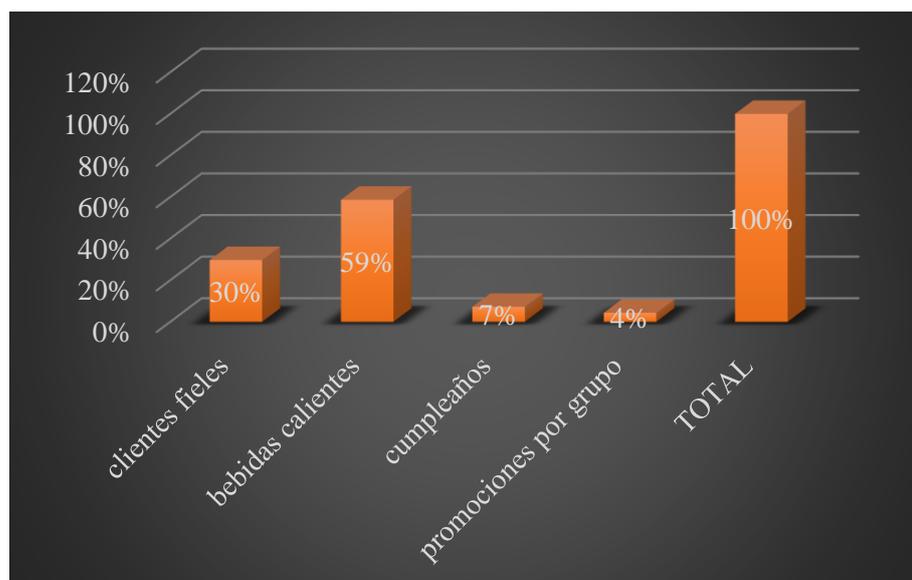


Gráfico 10-3: Preferencia de promociones del establecimiento.

Fuente: Encuesta
Elaborado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.-Esta pregunta arrojó que el 56% de los encuestados manifestaron que las bebidas calientes sería una mejor opción dentro del restaurante Achik Ñan, 30% de las personas prefieren que exista promoción para los clientes fieles, mientras que a 7% le gustaría que la promoción sea los cumpleaños, y las promociones en grupo con 4% siendo un número minoritario.

PREGUNTA N^{ro}. 11: Cuáles son los medios publicitarios que más llama la atención a Usted al momento de elegir un restaurante?

Tabla 12-3: medios de comunicación para la publicidad

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
Radio	13	9%
volantes	13	9%
redes sociales	93	67%
televisión	17	12%
periódico	2	1%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

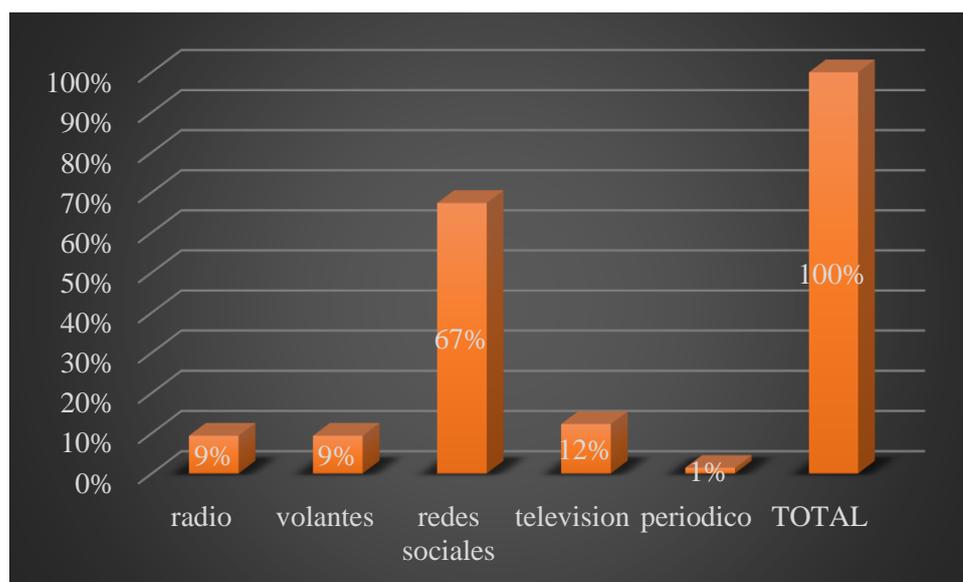


Gráfico 11-3: Medios de comunicación para la publicidad

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- De un total de los encuestados, un 65% indica que la publicación se realice en las redes sociales, el 12% prefieren la televisión, mientras que 26 personas la radio con 9%, volantes con 9% como medio publicitario, y 2 personas menciona que se utilice el periódico como medio publicitario para el restaurante Achik Ñan.

PREGUNTA N^{ro}. 12 ¿Le gustaría a Usted que el establecimiento cuente con una página web?

Tabla 13-3: Pagina web del establecimiento

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
Si	107	78%
No	31	22%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

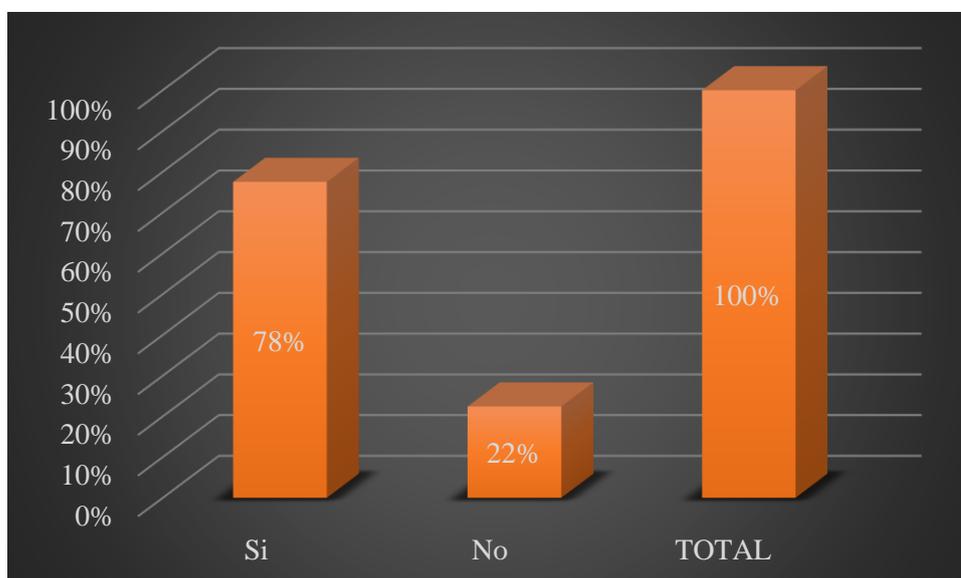


Gráfico 12-3: Pagina web del establecimiento

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- De acuerdo a los datos obtenidos mediante la encuesta aplicada, el 78% de los turistas están de acuerdo que el establecimiento cuente con una página web para la mayor facilidad de información, además últimamente tienen mayor acceso a este tipo de servicio, el 22% indica que el restaurante no cuente con una página web.

PREGUNTA N^{ro}. 13 ¿Acudiría Usted al restaurante de comida típica en el Centro Turístico Achik Ñan de la comunidad de Chimborazo?

Tabla 14-3: Promedio de aceptabilidad de visita al restaurante Achik Ñan

DETALLE	FRECUENCIA RELATIVA	FRECUENCIA ABSOLUTA
Si	124	90%
No	14	10%
TOTAL	138	100%

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

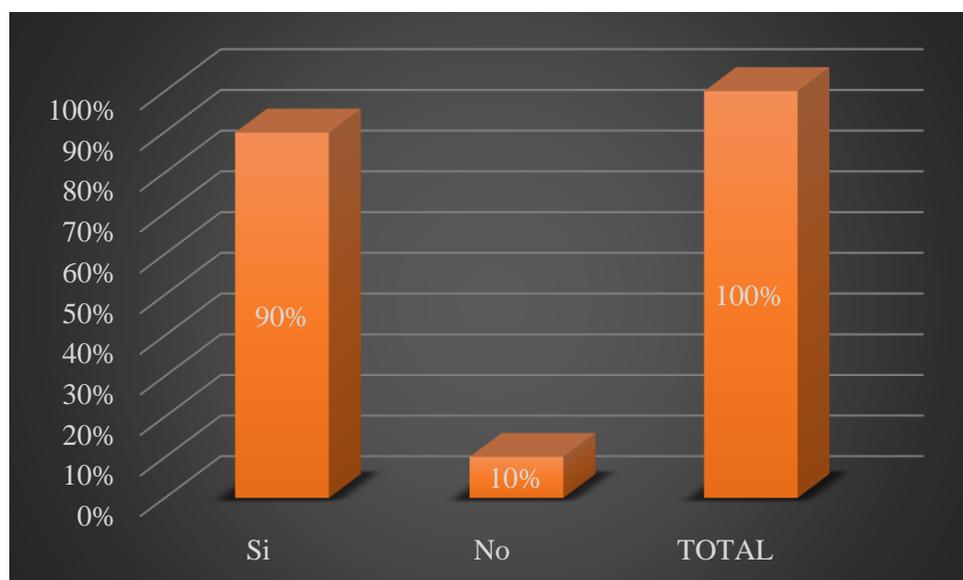


Gráfico 13-3: Promedio de aceptabilidad de visita al restaurante Achik Ñan

Fuente: Encuesta
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- De un total de 138 personas encuestadas, el 90% mencionan que le gustaría acudir a este restaurante de comida típica ubicada en el centro turístico Achik Ñan en la comunidad de Chimborazo, siendo un lugar cerca de nevado, mientras que el 10% un número minoritario deciden no acudir al este establecimiento.

CAPÍTULO IV

4. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

4.1. Identificación de la Idea

Introducción

Un emprendedor es una persona que busca nuevos horizontes, uno que cree que tiene la capacidad para llevar a cabo su sueño y hacerla realidad, rompiendo paradigmas, buscando cambios, nuevas oportunidades para innovar, resolver problemas y la necesidad que tiene el universo. Un emprendedor convierte los obstáculos en retos afrontando riesgo, pero ante todo toma una gran responsabilidad, la perseverancia a toda prueba, tomando una actitud de liderazgo en la vida.

Un espíritu emprendedor es un don que algunas personas poseen, este espíritu es la que da fuerza de creer en sí mismo y asumir riesgos para crear nuevos servicios en el campo laboral, tomando una iniciativa extraordinaria expone su capacidad, despierta el don de líder, genera ideas, busca herramientas, demuestra la pasión, la valentía, el coraje de luchar hasta alcanzar sus sueños y cosechar éxito, asegurando la calidad de vida y el futuro de nuestra sociedad, brindando fuentes de trabajo y satisfaciendo la necesidad de los mismos.

La forma para iniciar una organización es identificar el potencial que tiene una persona, además identificar la necesidad que posee un sector para plasmar su idea, es importante detectar la necesidad para que una vez puesto en marcha no perjudique los planes. Tener una misión, visión y objetivos claros que permita dirigir hacia donde quiero llegar y contar con todos los recursos necesarios.

Para iniciar un nuevo proyecto se necesita tener una idea clara de lo que quiero hacer, a donde quiero llegar, tener los recursos necesarios para realizar y lograr, aparte de esto la decisión que es lo más importante ya que esto permitirá a enfrentar a cualquier obstáculo que se presente y sentir la necesidad de cumplir su sueño.

Es importante un emprendedor en la sociedad porque es aquella persona que con su emprendimiento ayuda al país generando fuentes de trabajo, brindando un servicio de calidad, además genera innovaciones para que el país vaya desarrollando día a día con nuevos productos generando competencia en el mercado, también es importante ya que un emprendedor es un ejemplo para los demás personas que sueñan con algo nuevo.

4.1.1. Lluvia de ideas

Tabla 1-4: Identificación de ideas

IDEA	CARACTERISITICAS	PROBLEMA A RESOLVER
<p>Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la Serranía Ecuatoriana en el Centro Turístico Achik Ñan, de la comunidad Chimborazo parroquia San Juan, cantón Riobamba, 2017.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Brindará un servicio de calidad. - Ofrecerá menús a la carta con precios cómodos y accesibles. - Diseñar el restaurante con estilo rustico con muebles de madera natural. - Garantizar la comodidad y el relax del cliente con música de fondo suave que identifica al estilo rustico. - El horario de atención amplia. - Ofrecer servicio con productos 	<ul style="list-style-type: none"> - Ofrecer platillos con alto valor agregado aprovechando la productividad agrícola de la comunidad para dinamizar la economía comunitaria. - Dar la facilidad a aquellos turistas que circulan por el sector y aquellos que se hospedan en este centro turístico, ofreciendo un servicio de calidad, y no tengan la necesidad de trasladar a otro sitio buscando un establecimiento de alimentos y bebidas. - Crear el servicio de alimentos y bebidas con la implementación de un restaurante para solventar la necesidad

	orgánicos de la zona	de alimentación de turistas locales, nacionales y extranjeros
Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica con productos orgánicos del sector en la parroquia san juan, cantón Riobamba, 2017.	<ul style="list-style-type: none"> - Infraestructura adecuada. - Servicio personalizado 	Cubrir las necesidades de alimentación de las personas del sector con un servicio deferente y único.
Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida rápida con servicio personalizado en sector la media luna en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, periodo 2017.	<ul style="list-style-type: none"> - Servicio personalizado - Atención las 24 horas - Servicio único y diferente - Precios cómodos 	Cubrir la necesidad de las personas que viajan a distintos lugares de país brindando un servicio rápido y eficaz de acuerdo a la necesidad que presente

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Elisa Sisa

4.1.1.1. Selección y evaluación de la idea

Tabla 2-4: Selección de las ideas

Criterio/ idea	Nivel de innovación	Mercado potencial	Conocimiento técnico	inversión	Tendencia nacional	Total
Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la Serranía Ecuatoriana en el Centro Turístico Achik Ñan, de la comunidad Chimborazo parroquia San Juan, cantón Riobamba, 2017.	5	4	4	4	5	22
Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica con productos orgánicos del sector en la parroquia san	4	4	4	3	5	20

juan, cantón Riobamba, 2017.						
Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida rápida con servicio personalizado en sector la media luna en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, periodo 2017.	3	4	4	4	4	19

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Elisa Sisa

Mayor es 5 y menor es 1

Evaluación final de ideas

Tabla 3-4: Evaluación final de la idea

Ideas	Problemas al ingresar al mercado	Requerimiento de materia prima	Costo del inversión	Total
Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la Serranía Ecuatoriana en el Centro Turístico Achik Ñan, de la comunidad Chimborazo parroquia San Juan, cantón Riobamba, 2017.	1	1	2	4

Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida típica con productos orgánicos del sector en la parroquia san juan, cantón Riobamba, 2017.	1	2	2	5
Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comida rápida con servicio personalizado en sector la media luna en la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo, periodo 2017.	2	1	2	5

Fuente: Investigación propia

Realizado por: Elisa Sisa

1 es mayor y 5 es menor

4.1.1.2. Descripción de la idea seleccionada

Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana en el centro turístico achik ñan, de la comunidad Chimborazo parroquia San Juan, cantón Riobamba, 2017.

4.1.2. Justificación

El estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana en el Centro Turístico Achik Ñan en la Comunidad Chimborazo, nace de la necesidad que existe en el mencionado centro turístico, además al no existir un punto específico que brinde un servicio de alimentación donde los turistas nacionales y extranjeros que viajan hacia la reserva Chimborazo puedan consumir este tipo de producto, la cual demanda la apertura de un restaurante que brinde un servicio de gran calidad, contando con materia prima propios de la comunidad, estricta normas de higiene, creatividad e innovación en los productos, con personas profesionales expertos en el área.

4.1.3. Nombre del emprendimiento

Tabla 4-1: Nombre del emprendimiento

Atributos ideas	descriptivo	Original	significativo	Agradable	claro	Fácil de recordar	total
Restaurante mi tierra	5	5	5	4	4	5	28
Pasiones restaurant	4	5	5	4	5	4	27
Taste & life restaurant	5	5	5	5	5	3	28
Achik ñan	5	5	5	5	5	4	29
Lo nuestro	5	5	5	4	5	4	28
Sol y Mar	5	5	4	5	4	4	

Realizado por: Elisa Sisa

Emotividad del nombre

Se escoge Achik Ñan porque el centro turístico a la cual se va implementar este restaurante, es reconocido este nombre desde hace muchos años. Además es un nombre único y original en su propia lengua ancestral.

4.1.4. Descripción del emprendimiento

La naturaleza del este emprendimiento en proyecto es industrial, servicio, comercial.

- **Industrial**

Porque se dedicará a transformar la materia prima en producto elaborado para posteriormente brindar un servicio de calidad.

- **Servicio**

Porque se va a prestar un servicio de alimentación cubriendo la necesidad de los clientes con el objetivo de satisfacer sus más exquisitos paladares.

- **Comercial**

Porque después de haber sido transformado en producto apto, va ser comercializado de acuerdo a los estándares establecidos.

4.1.4.1. Misión

El Centro Turístico Achik Ñan Brinda productos y servicios de calidad con una excelente atención e higiene, a los turistas nacionales y extranjeros con platos típicos más representativos de la Serranía Ecuatoriana, logrando así satisfacer y superar sus necesidades.

4.1.4.2. Visión

Ser una empresa líder en la producción de la comida típica de la Serranía Ecuatoriana con un excelente servicio y calidad en nuestros productos, para lograr la consolidación en la preferencia de nuestros clientes en los próximos 5 años.

4.1.4.3. Políticas

Tabla 5-4: Políticas y Estrategias

Políticas	Estrategias
Brindar producto de calidad y un servicio eficiente.	Inocuidad en los alimentos Aplicar las normas de sanitación e higiene durante la elaboración del producto. Aplicar los métodos, y técnicas para la elaboración de los productos.
Ambiente confrontable	Realizar limpieza y desinfección de todas las áreas del restaurante Durante su estadía brindar música de fondo suave. Decoración acorde al estilo del restaurante
El personal del establecimiento debe mantener	Motivar a los trabajadores con incentivos.

un comportamiento ético y moral.	<p>Trato y salario justo, respeto, horario laboral adecuado, y beneficios de superación</p> <p>Realizar capacitación a los trabajadores en áreas requeridas para un mejor servicio a los clientes.</p>
----------------------------------	--

Realizado por: Elisa Sisa

4.1.4.4. Valores y principios

a. Trabajo

- Puntualidad
- Cortesía
- Responsabilidad
- Confianza
- Adaptabilidad
- Seguridad

b. Axiológico

- Humildad
- Respeto
- Disciplina

4.1.4.5. Distingos y ventajas competitivas

1. Distingo Competitivo

- Este restaurante ofrecerá un servicio único y diferente, con platos más representativos de la serranía ecuatoriana específicamente en la zona alta con mayor afluencia de turistas nacionales y extranjeras, innovando en sus preparaciones y presentaciones poniendo en práctica los conocimientos adquiridos durante la formación académica.
- El establecimiento contara con un diseño estilo rustico que durante su estadía acompañara música suave que garantizara la comodidad del cliente en un ambiente confortable.
- Adicional permitirá el acceso a diferentes servicios que ofrece el centro turístico.
- Mantener un precio justo y cómodo de los productos que se ofertan al cliente.

2. Ventajas competitivas

- El establecimiento de comida típica brindara productos de buena calidad ofertando platos típicos de la sierra ecuatoriana, con la consecución de productos orgánicos propios de la zona, evitando la utilización de químicos, que garantice la salud del cliente.
- Brindar una presentación y asistencia impecable frente al comensal durante la atención.
- Hacer partícipe convencional en sus servicios, además ofrecer promociones, descuentos y la fidelización de los clientes.

4.1.5. Aplicación del FODA

Tabla 6-4: Aplicación del FODA

INTERNO	FORTALEZA	DEBILIDADES
	<ul style="list-style-type: none">• Productos propios del sector y de la región sierra.• Ubicación geográfica estratégica.• Personal profesional en las áreas requeridas.	<ul style="list-style-type: none">• Incertidumbre en el mercado• Lugar alejado de la ciudad• Falta de un dominio de inglés del personal

	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura establecida • Creatividad e innovación en Platos típicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Presupuesto insuficiente
EXTERNO	OPORTUNIDAD <ul style="list-style-type: none"> • Productos y servicios típicos de la Sierra • Afluencia de turistas que visitan Chimborazo • Variedad de Proveedores de la Sierra. • Incremento de ingreso de turistas al país. • Escaso de consumo este tipo de producto. • Políticas de gobierno en el sector turístico. 	AMENAZAS <ul style="list-style-type: none"> • Competencia posesionado en el Mercado • Recesión económica. • Competencia desleal en los precios. • Competencia cercana al establecimiento. • Estricto control para la obtención de permisos.

Realizado por: Elisa Sisa

4.2. Estudio de mercado

El estudio del mercado es un conjunto de acciones que además de conocer los gustos y preferencias del consumidor, permite identificar si existe la demanda insatisfecha en el mercado objetivo.

Proyección del crecimiento poblacional

Tabla 7-4: Crecimiento poblacional

CRECIMIENTO POBLACIONAL						
N	AÑO	POBLACIÓN	CRECIMIENTO GEOMÉTRICO			CRECIMIENTO POBLACIONAL
0	2010	95800	(1 +	0,0163)	⁰ 95800
1	2011	95800	(1 +	0,0163)	¹ 97362
2	2012	95800	(1 +	0,0163)	² 98949
3	2013	95800	(1 +	0,0163)	³ 100561
4	2014	95800	(1 +	0,0163)	⁴ 102201
5	2015	95800	(1 +	0,0163)	⁵ 103866
6	2016	95800	(1 +	0,0163)	⁶ 105559
7	2017	95800	(1 +	0,0163)	⁷ 107280
8	2018	95800	(1 +	0,0163)	⁸ 109029
9	2019	95800	(1 +	0,0163)	⁹ 110806
10	2020	95800	(1 +	0,0163)	¹⁰ 112612
11	2021	95800	(1 +	0,0163)	¹¹ 114448
12	2022	95800	(1 +	0,0163)	¹² 116313

Fuente: Ministerio de Ambiente

Realizado por: Elisa Sisa



Gráfico 1-4: Proyección del crecimiento poblacional

Fuente: Ministerio del Ambiente

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo – Interpretativo.- Una vez realizado la proyección para medir el crecimiento poblacional, indica que en el año 2016 visitaron 95800 turistas, utilizando la tasa de crecimiento el 1,63%, se determinó que en los próximos cinco años el aumento poblacional en la reserva Chimborazo será 116.313 turistas.

4.2.1. Demanda

Después de haber realizado el estudio se determinó que el lugar es apto para la implementación de este emprendimiento, para lo cual se obtuvo los resultados de la preguntas 1 y 2 de las encuestas realizadas a las 138 personas, ya que no se obtuvo datos históricos.

Tabla 8-4: Proyección de la demanda

DEMANDA PROYECTADA						
RESTAURANTE DE COMIDA TÍPICA						
NUMERO	AÑOS	POBLACIÓN	PORCENTAJE DE ACEPTABILIDAD	POBLACIÓN OBJETIVO	CONSUMO	DEMANDA
0	2017	107280	90%	96552	1043,48	100749965
1	2018	109029	90%	98126	1043,48	102392189
2	2019	110806	90%	99725	1043,48	104061182
3	2020	112612	90%	101351	1043,48	105757379
4	2021	114448	90%	103003	1043,48	107481225
5	2022	116313	90%	104682	1043,48	109233168

Fuente: ministerio del ambiente

Realizado por: Elisa Sisa



Grafico 2-4: Demanda proyectada

Fuente: ministerio del ambiente

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis Descriptivo e Interpretativo.- Para determinar la proyección de la demanda se ha tomado del cuadro del crecimiento poblacional de la reserva Chimborazo, de esta manera se procedió hacer todos los cálculos respectivos para ver el porcentaje de la población que estaría dispuestos a consumir, ya que en el primer año será 100749964,8 y en el quinto año será 109233168,5.

4.2.2. Oferta

Son todos aquellos establecimientos similares que se encuentran radicados por el sector, como menciona según los datos de la pregunta # 7 de la encuesta.

Tabla 9-4: Oferta

OFERTA				
NUMERO	AÑOS	CONSUMO ANUAL	OFERTA LOCAL	OFERTA
0	2017	100749964,8	7%	7052497,539
1	2018	102392189,3	7%	7167453,249
2	2019	104061182	7%	7284282,737
3	2020	105757379,2	7%	7403016,545
4	2021	107481224,5	7%	7523685,715
5	2022	109233168,5	7%	7646321,792

Fuente: Ministerio de ambiente

Elaborado por: Elisa Sisa

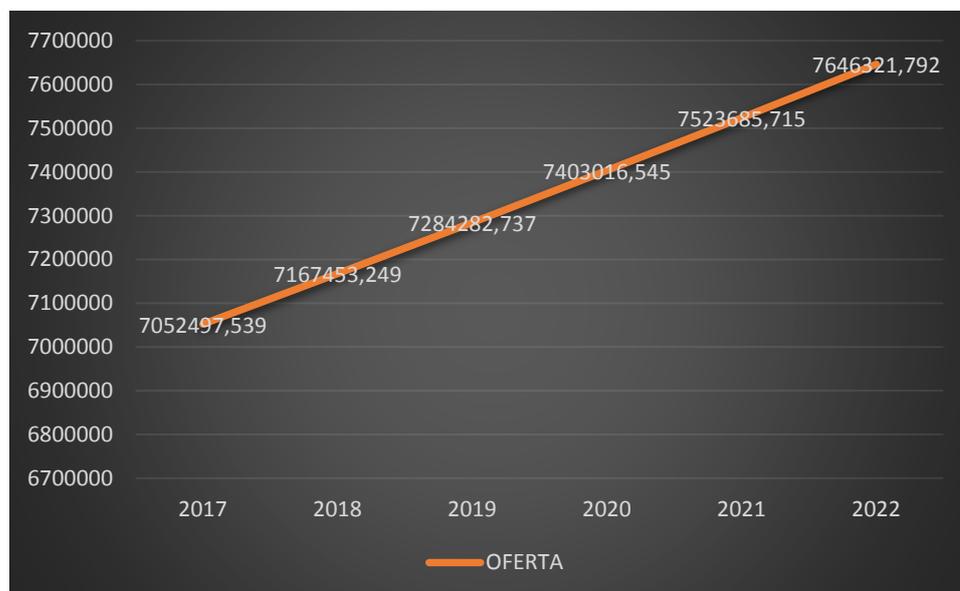


Grafico 3-4: Oferta

Fuente: Ministerio del ambiente

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis descriptivo e interpretativo.- Se procede a obtener en la proyección de la oferta que el 7 % de la población se siente satisfecha con los productos y servicios ofertados en otros establecimientos de alimentos y bebidas, lo cual da entender que con la implementación de este restaurante de comida típica se debe cuidar hasta los mínimos detalles en el en el producto y servicio para cumplir con la necesidad que tiene el cliente.

4.2.3. Demanda insatisfecha

Tabla 10-4: Demanda insatisfecha

DEMANDA INSATISFECHA				
RESTAURANTE COMIDA TÍPICA				
Nro.	AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
0	2017	100749964,8	7052497,539	93697467,3
1	2018	102392189,3	7167453,249	95224736,02
2	2019	104061182	7284282,737	96776899,22
3	2020	105757379,2	7403016,545	98354362,67
4	2021	107481224,5	7523685,715	99957538,79
5	2022	109233168,5	7646321,792	101586846,7

Fuente: Ministerio del ambiente

Realizado por: Elisa Sisa



Grafico 4-1: Proyección de la demanda insatisfecha

Fuente: Ministerio del ambiente

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis descriptivo e interpretativo.- Los resultados para la demanda insatisfecha se obtuvo de la demanda del consumo y de la oferta de consumo que arrojó como resultado la demanda insatisfecha, cabe recalcar que con los resultados obtenidos se puede tener la oportunidad de implementar un restaurante de comida típica en el centro turístico Achik Ñan en la comunidad de Chimborazo.

4.2.4. Mix de Mercado

El mix de mercado permite analizar de manera concisa las 4 variables dentro de una empresa, como es producto, precio, plaza, y promoción.

4.2.4.1. Producto

Achik Ñan es un centro turístico comunitario en la cual se implementara un establecimiento que ofrezca comidas típicas de la serranía Ecuatoriana, utilizando materia prima propia de la región, además enfocando el rescate de la tradición del consumo de platos típicos.

Logotipo



Grafico 5-4: Logotipo de la Empresa

Colores de la Empresa

Café: es un color cálido, opaco que por su existencia en la naturaleza, está relacionada con la resistencia, confiabilidad, permanencia, además incrementa el apetito de las personas, y es un color de preferencia en los restaurantes.

Marrón: Un color que refleja el lado positivo de la vida, la alegría, la felicidad, además seguridad en medio de las adversidades.

Oro claro: implica divinidad, energía e inspiración, además se caracteriza por ser un color esplendido, y simboliza la riqueza, el crecimiento, la abundancia, la prosperidad y el triunfo.

Eslogan

Tradiciones y sabores al paso

Tarjeta de presentación



Grafico 6-4: Tarjeta de presentación

4.2.4.2. Precio

El precio se determinó a través de la encuesta realizada a las 138 personas, de cuanto estarían dispuestos a pagar por el consumo realizado en el restaurante Achik Ñan, la misma permitirá establecer el precio tentativo para posteriormente fijar el precio definitivo en el respectivo estudio financiero.

4.2.4.3. Plaza

El canal de distribución es un conducto que permite distribuir el producto de manera eficaz y completa al consumidor final. El canal de distribución que se va a utilizar es el canal directo, por qué constituye al productor que el servicio y producto que ofrecerá el restaurante Achik Ñan será directamente al consumidor, mediante la intervención del chef, y los productos serán llevados por el mesero directamente al cliente.

4.2.4.4. Promoción

Las promociones que ofrecerá el restaurante Achik Ñan será de la siguiente manera:

- Una bebida caliente a todos los clientes que ingresen al establecimiento para combatir el frío.
- Clientes fieles: Realizará sorteos una vez a la semana, además llevara la bebida gratis.
- Cumpleaños: un descuento de 20 % del menú del día.

4.2.5. Análisis del sector

El restaurante Achik Ñan se ubicara en la comunidad Chimborazo, parroquia San Juan, cantón Riobamba, a los 26 kilómetros vía refugio tomando en cuenta la cantidad de turista nacionales y extranjeros que frecuentan por el lugar hacia el nevado Chimborazo, siendo una de las comunidades turísticas en la zona da la facilidad de implementar el restaurante.

4.2.6. Cargos y funciones del área comercial

Tabla 11-4: Cargos y funciones del área comercial

NOMBRE	FUNCIONES
MESERA / CAJERA	Será la persona encargada de realizar el registro de todos los ingresos y egresos dentro del restaurante, además realizar el servicio respectivo al cliente.

Fuente: Investigación propia
Realizado por: Elisa Sisa

Tabla 12-4: Beneficios sociales

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (11,15% APORTE PATRONAL, 0,5 IECE, 0,5 SECAP)
MESERO/CAJERO	387,28	1.161,84	4.647,36	564,65
TOTALES:	387,28	1.161,84	4.647,36	564,65

Fuente: Estudio Financiero
Realizado por: Elisa Sisa

4.2.7. Determinación de inversiones y gastos del área comercial

Tabla 12-4: Determinación de inversiones

INVERSIONES DEL ÁREA COMERCIAL			
RUBRO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
PLASMA DE 40 PULGADAS	1	876,00	876,00
CAJA REGISTRADORA ROYAL 585C X 280 CM	1	280,00	280,00
PARLANTES SONY	1	200,00	200,00
SUB TOTAL EQUIPO DEL ÁREA COMERCIAL			1.356,00
MUEBLES Y ENSERES DEL ÁREA COMERCIAL			
MESAS	15	40,00	600,00
SILLAS	90	10,00	900,00
MOSTRADOR DE MADERA	1	780,00	780,00
ESTANTERÍA METÁLICA CON SEPARADORES	1	80,00	80,00
SUB TOTAL DE MUEBLES Y ENSERES	109	2.186,00	2.360,00
TOTAL			3.716,00

Fuente: Estudio financiero
Realizado por: Elisa Sisa

Tabla 14-4: suministros y materiales

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
SUMINISTROS Y MATERIALES			
ESFEROS	2	0,40	0,80
CARPETAS	1	0,25	0,25
ESCOBA	2	5,00	10,00
DESINFECTANTE FLORAL 1000 ML	1	1,80	1,80
COLORO 1 LT	1	1,25	1,25
GEL ANTIBACTERIAL 1000 ML	1	4,90	4,90
JABON LIQUIDO 500ML	1	3,50	3,50
TRAPEADOR 360 GRADOS LAVADO Y CENTRIFUGADO	1	18,99	18,99
DESENGRASANTE PARA LOS PLATOS	1	2,40	2,40
ESPONJA LAVAPALTOS	1	1,50	1,50
CREMA LAVA VAJILLAS 500 g	5	1,80	9,00
CONTENEDOR PLASTICO DE BASURA PEQUEÑO	2	7,00	14,00
CONTENEDOR PLASTICO DE BASURA GRANDE	1	10,30	10,30
FUNDA PARA BASURA (CIENTO)	1	5,00	5,00
PAPEL HIGIENICO	5	1,00	5,00
AROMATIZANTES	3	2,50	7,50
RECOJEDOR DE BASURA	2	3,00	6,00
PLASTICO FILM	1	2,30	2,30
PAPEL ALUMINIO	1	2,50	2,50
PALILLOS DE DIENTES	1	1,00	1,00
DELANTAL	1	5,00	5,00
MANTELES	16	3,00	48,00
SERVILLETAS DE TELA	100	0,75	75,00
LIMPIONES	6	1,00	6,00
TOTAL	31	70,59	241,99

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Tabla 15-4: Publicidad

GASTO PROMOCIÓN		
TIPO	CANTIDAD	C.ANUAL
CARTA MENÚ	13	52,00
TARJETA DE PRESENTACIÓN	1000	50,00
TRÍPTICO	2	4,00
RÓTULO	1	490,00
PUBLICIDAD INTERNET	1	100,00
TOTAL		696,00

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Elisa Sisa

4.3. Estudio Técnico

4.3.1. Determinación del tamaño

Para obtener los datos de la determinación del tamaño de la empresa se procede a utilizar la siguiente fórmula:

CR= CAPACIDAD REAL 80 pax

CO= CAPACIDAD OSCIOSA 20 pax

CI= CAPACIDAD INSTALADA

CI=CR+CO

CI=80+20

CI=100 PAX

ANALISIS: Aplicando la fórmula de la capacidad instalada el restaurante tiene una capacidad real aproximadamente de 80 pax y como capacidad ociosa de 20 pax diarios, por lo tanto el establecimiento tiene como resultado una capacidad instalada de 100 pax diarios.

Capacidad de Producción

Tabla 16-4: Capacidad de producción

TIPO DE RECETA ESTÁNDAR	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
LLAPINGACHO AMBATEÑO	4	24	96	1.152
CECINA LOJANA	4	24	96	1.152
CARNES COLORADAS	3	18	72	864
FRITADA	5	30	120	1.440
TORTILLA CON CAUCARA RIOBAMBENÑ	4	24	96	1.152
HORNADO	4	24	96	1.152
CHUGCHUCARAS	3	18	72	864
REPE LOJANO	2	12	48	576
CUY	3	18	72	864
MOTE PILO	3	18	72	864
MOTE SUCIO	3	18	72	864
CEVICHES DE CHOCHOS	3	18	72	864
QUIMBOLITOS	3	18	72	864
HUMITAS	5	30	120	1.440
TAMAL LOJANO	5	30	120	1.440
HORCHATA LOJANA	5	30	120	1.440
CANELAZO	4	24	96	1.152
INFUSIÓN DE TIPILLO	4	24	96	1.152
ROMPE NUCAS	4	24	96	1.152
ROSERO QUITENÑO	4	24	96	1.152
BATIDO DE FRESA	4	24	96	1.152
BATIDO DE TAXO	4	24	96	1.152
JUGO DE MORA	4	24	96	1.152
SOPA DE QUINUA	3	18	72	864
YAHUARLOCRO	3	18	72	864
LOCROS DE CUERO	3	18	72	864
LIMONADA	4	24	96	1.152
TOTAL	100	600	2.400	28.800

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En el restaurante Achik Ñan se ofrecerá una variedad de platos típicos de acuerdo a la capacidad de producción, se atenderá 6 días a la semana de lunes a sábado.

4.3.2. Localización

El Centro Turístico Achik Ñan está ubicado en la Comunidad de Chimborazo parroquia San Juan, Cantón Riobamba a los km 26 vía refugio, donde se implementará el restaurante de comidas típicas de la Serranía Ecuatoriana, por ser un lugar turísticos y ecológico además de contar con la presencia de turistas nacionales y extranjeros se puede observar que no existe por

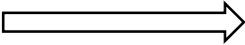
el sector un establecimiento similar donde se oferta platos típicos propios de la región sierra, por la cual es favorable la reactivación de este restaurante.

4.3.3. Proceso de producción

RESTAURANTE ACHIK ÑAN

- **Compra.-** de materia prima realizando revisiones de cada producto como las características organolépticas, etiquetas, lotes, empaques, etc.
- **Transporte:** de materia prima en perfectas condiciones con materiales apropiados evitando cualquier tipo de contaminación.
- **Recepción.-** inspección de materia prima, observar ciertas características del producto.
- **Distribución.-** distribuir la materia prima de acuerdo al producto a su respectiva área de almacenamiento.
- **Almacenamiento.-** colocar la materia prima asegurando mantener en perfecto estado cada producto, sea perecible o no perecible.
- **Mise en plase.-** proceso de pre elaboración de materia prima asegurando la calidad minimizando el tiempo de preparación.
- **Producción.-** elaboración y transformación de materia prima
- **Montaje.-** de producto terminado.
- **Venta.-** venta del producto terminado al comensal.
- **Servicio.-** transporte del plato montado, manteniendo las temperaturas y texturas de producto final.

4.3.3.1. Diagrama de flujo

IDENTIFICACIÓN DE GRÁFICO	
	OPERACIÓN
	INSPECCIÓN
	ALMACENAJE
	TRANPORTE
	DEMORA

FLUGOGRAMA DE PROCESO DE PRODUCCION



Ilustración 1-4: Flujograma de proceso de producción

Realizado por: Elisa Sisa

4.2.1.1. Receta estándar

Tabla 17-4: Receta estándar

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR 											
NOMBRE DE LA/S PREPARACIONES: TORTILLA CON CAUCARA RIOBAMBEÑA							FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:	10		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)					
	X										
CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación					otros	
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias aplicadas	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	caucara	1,5	lb	limpiar, lavar	dados grandes	cocción en seco	fritura	genero principal	2,20	3,30	
2	papa chola	1,5	lb	lavar/ pelar	majar	cocción mixta	hervido/ fritura	guarnicion	0,40	0,60	
3	remolacha	2	lb	lavar	juliana	húmedo	hervido	ensalada	0,50	1,00	
4	huevos	10	unidad	batir		cocción en seco		guarnicion	0,15	1,50	
5	lechuga crespita	0,5	u	lavar	deshojar			ensalada	0,50	0,25	
6	queso	1	u	pesado					2,50	2,50	
7	maritequilla	70	g	pesado					0,80	0,23	
8	Cebolla blanca	80	g	lavar					1,00	0,18	
9	sal	30	g				rectificar		0,86	0,01	
10	pimienta	10	g				rectificar		0,30	0,03	
									COSTO NETO	9,60	
									COSTO X PORCIÓN	0,96	
									P.V.P.	2,7	

Fuente: Receta estándar
 Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: Se procedió a utilizar el formato realizado en la Escuela de Gastronomía, porque ayuda a determinar de manera clara y completa todos los pasos a realizar en una preparación, la cantidad necesaria de cada materia prima, el costo, las técnicas y métodos culinarios que se va a utilizar en cada receta. (Ver anexo E)

4.3.4. *Requerimiento de Talento Humano*

Tabla 18-4: Ficha Profesiográficas Cocinero / Administrador

FICHA DE DESCRIPCIÓN DEL PUESTO					
Departamento	Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
Recurso humano	Cocinero	1	Ayudante, mesero y cajero	8:00 a 16:00	LUNES a SABADO
Área	A quien reporta		Fecha de elaboración	Salario Neto	
Producción			13 de Junio del 2017	379,59 \$	
RESUMEN DEL CARGO					
Será la persona responsable de la producción y el correcto manejo de todas las actividades dentro del área de cocina a la vez se encarga de la administración del restaurante.					
FUNCIONES					
Realizar la compra de la materia prima					
Dirigir, organizar, planear, liderar y controlar en el área de producción.					
Velar por la higiene y manipulación de los alimentos y bebidas.					
Realizar el correcto emplatado y despacho del producto terminado					
Supervisar el trabajo del ayudante de cocina y el mesero.					
Administrar el establecimiento					
PERFIL					
Ser licenciado en gestión gastronómica					
Experiencia laboral mínima 1 año					
Sexo masculino y femenino					
Condiciones físicas y mentales en buen estado.					

Tabla 19-4: Ficha Profesiográficas Ayudante De Cocina

FICHA DE DESCRIPCIÓN DEL PUESTO					
Departamento	Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
RRHH	Ayudante de cocina	1	Cocinero	8:00 a 16:00	LUNES a SABADO
Área	A quien reporta	Fecha de elaboración		Salario Neto	
Producción		13 de Junio del 2017		379,59 \$	
RESUMEN DEL CARGO					
Es la mano derecha del cocinero, realiza todas las tareas que el cocinero ponga a su disposición dentro del área de producción					
FUNCIONES					
Realizar compra, clasificación y almacenaje de materias prima.					
Realizar el mise in place de la materia prima					
Mantener limpia toda el área de cocina y utensilios.					
Ayudar a emplatado y despachar el producto terminado.					
PERFIL					
Ser licenciado. En gestión gastronómica					
Experiencia laboral mínima 1 año					
Sexo masculino y femenino					
Condiciones físicas y mentales en buen estado.					

4.3.5. Diseño de la planta

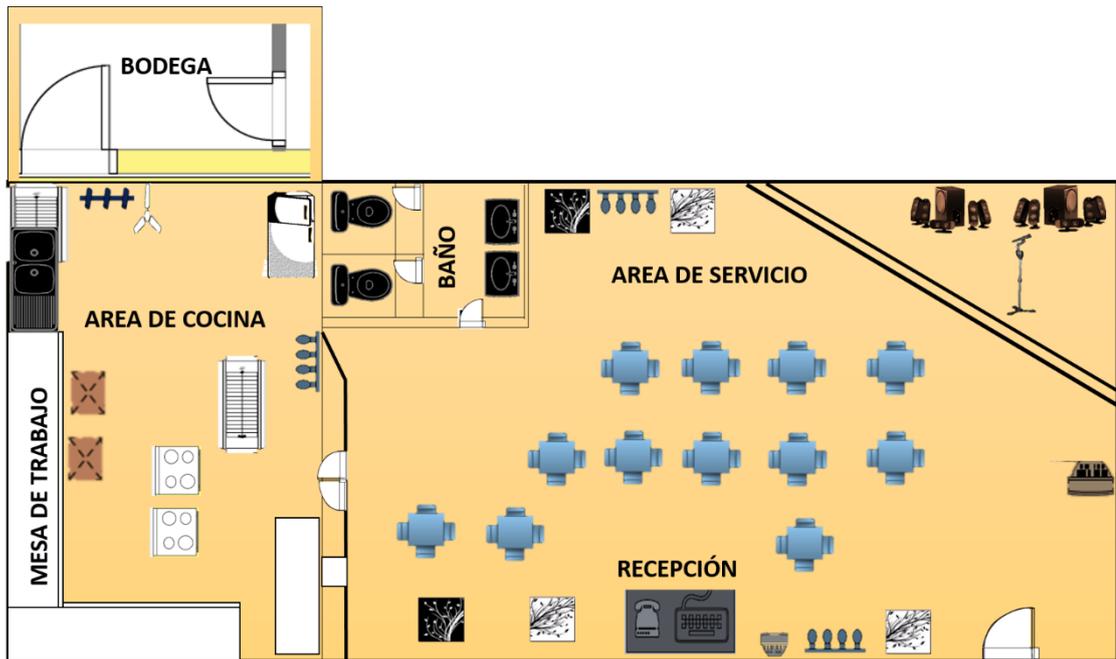


Grafico 7-4: Diseño de la Planta

Fuente: Plano del Establecimiento

Análisis.- El restaurante Achik Ñan está diseñado en diferentes áreas como área de producción donde se realizara las actividades como el mise en place, elaboración, y producción, en la misma encontramos mesas de trabajos, equipos, estantería, basureros, a lado tenemos la bodega donde se va almacenar toda la materia prima, otra área es el área de servicio/ventas en la cual encontramos una chimenea, escenario, sillas, mesas, una área completa donde los clientes se sienten satisfechos con el servicio.

4.3.6. Estructura de costos de producción

A. Consumo de servicios básicos

Tabla 20-4: Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS						
TIPO	CANTIDAD	VALOR	UNIDAD	COSTO	TRIMESTRAL	ANUAL
Luz	300	0,13	kw/h	39,10	117,30	469,20
Teléfono	150	0,09	mm	13,50	40,5	162
Internet	ilimitado	25,00	Megas	25,00	75	300
Agua	31	0,49	m3	15,19	45,57	182,28
TOTAL				92,79	278,37	1.113,48

Fuente: Estudio Financiero

Realizado Por: Elisa sisa

100% DEL COSTO	PRODUCCIÓN 50%	ADMINISTRACIÓN 25%	VENTAS 25%
1.113,48	556,74	278,37	278,37

B. Combustible

Tabla 21-4: Combustible

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES						
COMBUSTIBLES	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO TRIMESTRAL	COSTO ANUAL
GAS DOMÉSTICO	1	4	3,00	12,00	36,00	144,00
GAS INDUSTRIAL	1	2	18,00	36,00	108,00	432,00
TOTAL					144,00	576,00

Fuente: Estudio Financiero

Realizado Por: Elisa sisa

C. Mantenimiento

Tabla 22-4: Mantenimiento

MANTENIMIENTO					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIAS O INSTALACIONES	CANTIDAD	TIEMPO	PROVEEDOR	COSTO	COSTO ANUAL
HORNO DE ACÉRO INOXIDABLE	2	1 AÑO	HORNOS ANDINOS	40,00	80,00
REFRIGERADORA MABE RML250YJESS ACÉRO INOXIDABLE	1	1 AÑO	MABE	50,00	50,00
MICROONDAS PANASONIC 0,9 PIES CÚBICOS Nest 342 m	1	1 AÑO	LA GANGA	15,00	15,00
CAMPANA EXTRACTORA DE OLOR ELECTROLÚX 90 CM	1	1 AÑO	ELECTROLÚX	25,00	25,00
BATIDORA PEDESTAL HAMILTÓN BEACH 64695 POWER DELUXE 4 LT	1	1 AÑO	TVENTAS	5,00	5,00
COCINA INDUSTRIAL	2	1 AÑO	HORNOS ANDINOS	30,00	60,00
LICUADORA INDUSTRIAL ÓSTER BPST02-B00 2 VELOCIDAD	1	1 AÑO	LA GANGA	20,00	20,00
TOTAL				185,00	370,00

Fuente: Estudio Financiero

Realizado Por: Elisa sisa

D. Depreciación

Tabla 23-4: Depreciación

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS				
BIEN	VALOR	AÑOS VIDA	VALOR RESIDÚAL	VALOR A DEPRECIAR ANUAL
MAQUINARIA Y EQUIPOS	3.564,76	10	356,48	320,83
EQUIPO DE CÓMPUTO	513,84	3	169,57	114,76
MUEBLES Y ENSERES	2.708,00	10	270,80	243,72
TOTAL	6.786,60		796,84	679,31

Fuente: Estudio Financiero

Realizado Por: Elisa sisa

BIEN	VALOR	%	PRODUCCIÓN	%	VENTAS	ADMINISTRACIÓN
MAQUINARIA Y EQUIPO	243,72	100%	243,72			
MUEBLES Y ENSERES	243,72	9%	21,42	91,21%	222,30	
EQUIPO DE CÓMPUTO	114,76					100%

4.3.6.1. Materia prima

Tabla 24-4: Materia prima

Nro.	NOMBRE DE LA RECETA	COSTO
1	Llapingacho Ambateño	1,42
2	Cecina Lojana	1,33
3	Carnes Coloradas	1,15
4	Fritada	1,35
5	Tortillas con Caucara	0,96
6	Hornado	0,92
7	Chugchucaras	1,88
8	Cuy	1,90
9	Sopa de quinua	0,75
10	Locro de cueros	0,57
11	Quimbolitos	0,52
12	Yahuarlocro	0,88
13	Repe Lojano	0,70
14	Mote Pillo	0,38
15	Mote Sucio	0,36
16	Humitas	0,47
17	Ceviches de chochos	0,29
18	Canelazo	0,28
19	Rompe nucas	0,29
20	Rosero Quiteño	0,67
21	Batido de fresa	0,48
22	Batido de taxo	0,48
23	Limonada	0,27

24	Infusión de Tipillo	0,18
25	Horchata Lojana	0,24
26	Jugo de Mora	0,42
27	Tamal Lojano	0,59
TOTAL DE MATERIA PRIMA		19,73

Fuente: Estudio Financiero

Realizado Por: Elisa sisa

4.3.6.2. *Determinación de activos fijos para producción*

Tabla 25-4: Determinación de los activos fijos

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MAQUINARIA EQUIPOS			
Refrigeradora Mabe rml250yjess acéero inoxidable	1	627,98	627,98
Microondas Panasónic 0.9 pies cúbicos mnst342 m	1	149	149
Cocina industrial 4 quemadores con horno de 2 latas Premium	1	420	420
Campana extractora de olor electro lúx 90 cm	1	135	135
Horno de acéero inoxidable	1	480	480
Batidora pedestal Hamiltón beach 64695 poder deluxe 4 lt	1	58	58
Parilla eléctrica masa plancha óster ckstgr3007-013	1	219,78	219,78
Licuadaora clásica óster 9456 3 velocidad	1	119	119
TOTAL	9	2.208,76	2.208,76
BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTA
MUEBLES Y ENSERES			
Mesas de trabajo	1	158	158
Estantería metálica 4 separadores	1	80	80
TOTAL		238,00	238,00
TOTAL			2.446,76

Fuente: Estudio Financiero
Realizado Por: Elisa sisa

4.3.6.3. Programa pre operativo

Tabla 26-4: Programa pre operativo

GASTO EXPERIMENTACIÓN					
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	TIEMPO	M.P	COSTO POR TIEMPO	COSTO TOTAL
PRUEBAS	AYUDANTE DE COCINA	1:00	9	2,29	11,29
MUESTRAS	AYUDANTE DE COCINA	1:00	3	4,60	7,60
DEGUSTACIONES	COCINERO	1:00	3	2,31	5,31
CONTROL DE CALIDAD	COCINERO	1:00	0	2,29	2,29
TOTAL				11,49	26,49

Fuente: Estudio Financiero

Realizado Por: Elisa sisa

4.3.6.4. Mano de obra directa

Tabla 27-4: Área de producción

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (11,15% APOORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)
COCINERO	400,00	1.200,00	4.800,00	583,20
AYUDANTE DE COCINA	377,15	1.131,45	4.525,80	549,88
TOTALES:	777,15	2.331,45	9.325,80	1.133,08

Fuente: Estudio Financiero

Realizado Por: Elisa sisa

4.3.6.5. Costos Indirectos de fabricación

Tabla 28-4: Costos indirectos de fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MATERIALES INDIRECTOS	114	118,69	123,56	128,64	133,93
<i>GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN</i>					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	576	599,67	624,32	649,98	676,69
MANTENIMIENTO	370	385,21	401,04	417,52	434,68
SERVICIOS BÁSICOS	556,74	579,62	603,44	628,25	654,07
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.742,33	1.813,94	1.888,49	1.966,11	2.046,91
AMOTIZACION GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	46,45	46,45	46,45	46,45	46,45
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	198,91	207,09	215,6	224,46	233,69
DEPRECIACIÓN MUIEBLES Y ENSERES	21,42	22,3	23,22	24,17	25,17
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	3.625,85	3.772,97	3.926,12	4.085,58	4.251,59

Fuente: Estudio Financiero

Realizado Por: Elisa sisa

4.4. Estudio Administrativo, Legal y Ambiental

4.4.1. Organización

El establecimiento está compuesto por dos departamentos, ventas y producción, dentro del departamento de ventas está el cajero/mesero y cumple con la función de contable de la empresa y atención al cliente.

A. Área Administrativa

Dentro de esta área la persona encargada de llevar la función del administrador del restaurante Achik Ñan es el cocinero, que velara por el bienestar del restaurante mediante una buena organización, la cual permitirá alcanzar los objetivos propuestos.

B. Área de Producción

Esta área está conformado por un cocinero y un ayudante de cocina, quienes serán los encargados de realizar toda la producción y el cuidado de los equipos existentes dentro del área de producción.

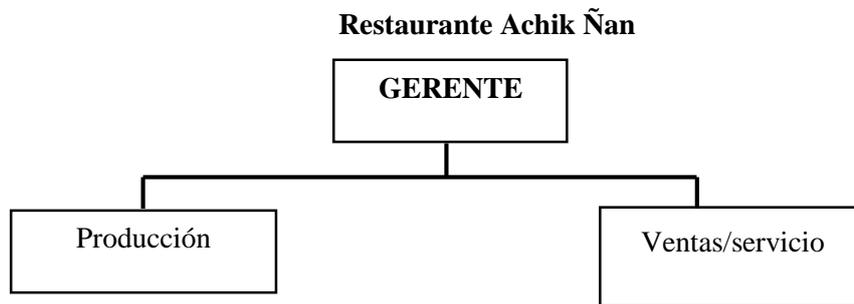
C. Área Comercial

El mesero será la persona encargada de recibir y atender a los clientes además de realizar la venta de los productos que ofrece el establecimiento.

D. Área Financiera

Es esencial contar con un profesional en esta área para que nuestra empresa crezca de manera favorable y tenga el equilibrio financiero, por lo tanto la persona encargada de esta área será un contador, que realizará mensualmente todo el proceso contable y tributario del establecimiento.

4.4.1.1. Organigrama Estructural



Leyenda
Nivel de dirección: |
Nivel de operación: L
Elaborado por: Elisa sisa
Fecha de elaboración: 28/11/2017
Aprobado por: gerencia
Fecha de aprobación:

Grafico 8-4: Organigrama estructural

Fuente: Investigación Propia

Realizado por: Elisa Sisa

4.4.1.2. Organigrama Funcional

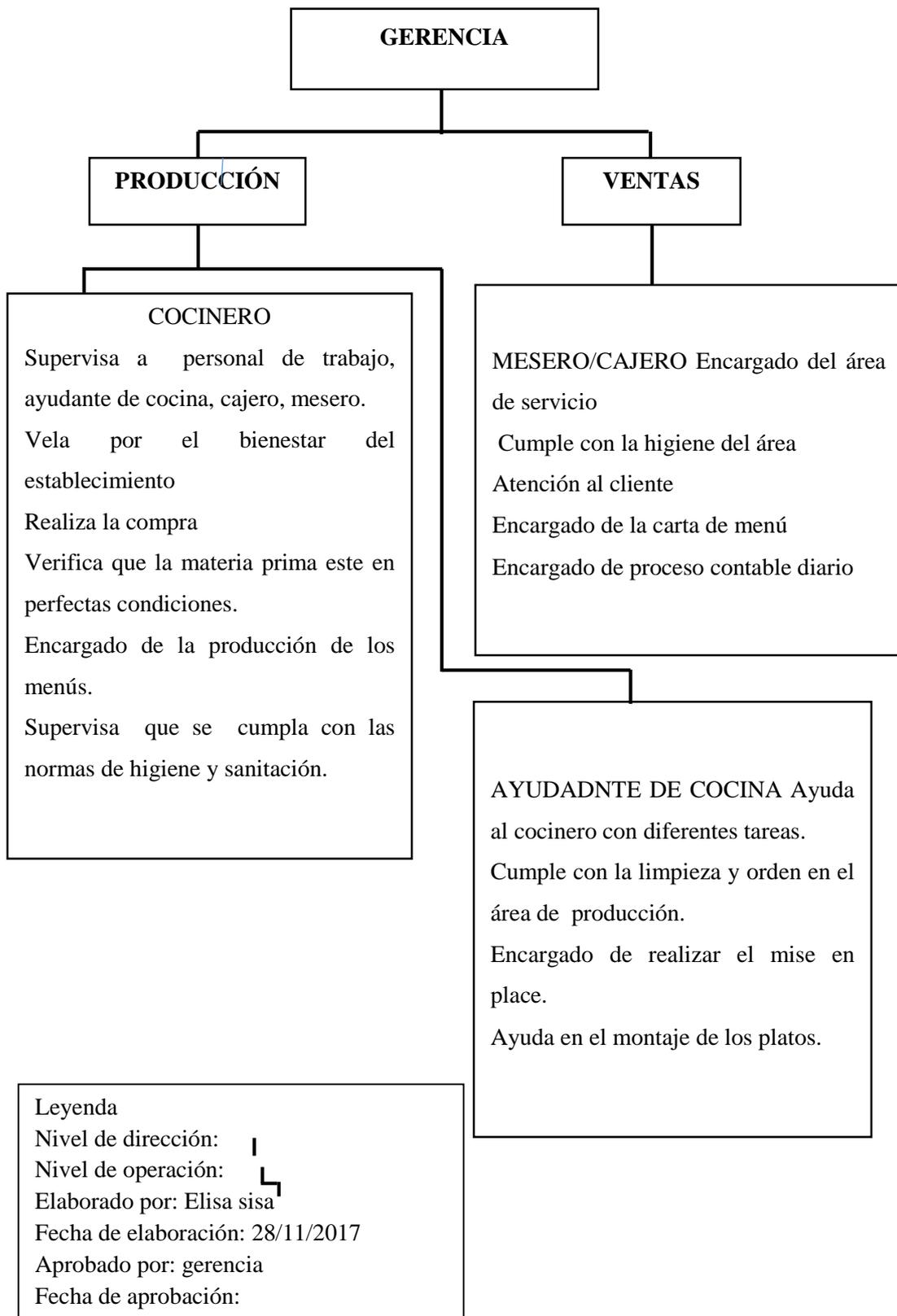


Grafico 9-4: Organigrama funcional

Fuente: Investigación Propia

Realizado por: Elisa Sisa

4.4.1.3. Proceso de selección y contratación del talento humano

Para el proceso de selección y contratación del personal para la empresa se hará el uso de los siguientes medios de comunicación: Radio, Periódico.

Tabla 29-4: Proceso De Selección y contratación

<p>Restaurante Achik Ñan</p> <p>De oportunidad el establecimiento de comidas típicas de la serranía ecuatoriana, ubicado en la comunidad de Chimborazo, necesita contratar un cocinero administrador.</p> <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Licenciado en gestión gastronómica- Experiencia en el campo laboral, dominio básico de Kichwa e Ingles- Poseer conocimiento de contabilidad e informática <p>Personas interesadas presentar su currículum en la siguiente dirección, Comunidad Chimborazo - parroquia San Juan o enviar al siguiente correo electrónico, achik_ñanchimborazo@hotmail.com.</p>
--

Elaborado por: Elisa Sisa

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Tabla 30-4: Descripción del puesto

Cocinero	Inspección, planificación, organización, administración del área de producción incluido bodega como el área administrativa.
Ayudante de cocina	Elaboración dentro del área de producción Manipulación e higiene y utilización de maquinarias.
Mesero/cajero	Atención diario al cliente. Manejo de las comandas. Manejo diario contable

Realizado por: Elisa Sisa

Perfil de los trabajadores

Tabla 31-4: Perfil de los Trabajadores

Cocinero	Encargado de resolver problemas existentes con efectividad. Lidera y coordina al personal del establecimiento. Verifica la producción y el manejo impecable de los equipos y utensilios.
Ayudante de cocina	Mantener las áreas del establecimiento en perfectas condiciones. Tener listos los equipos y utensilios
Mesero/cajero	Resolver las necesidades del cliente. Mantener limpia el área del comedor. Realizar los informes contables.

Realizado por: Elisa Sisa

Costos Salariales

Tabla 32-4: Costos Salariales

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO
COCINERO	400,00	1.200,00	4.800,00
AYUDANTE DE COCINA	377,15	1.131,45	4.525,80
MESERO/CAJERO	387,28	1.161,84	4.647,36
TOTALES:	1.164,43	3.493,29	13.973,16

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Proceso de Reclutación y Selección

Determinar el proceso de reclutamiento y selección del personal apto para la empresa es importante porque permite el crecimiento y el desarrollo favorable de la misma, posteriormente el establecimiento seleccionará a la persona de acuerdo a las normas y políticas establecidas en el establecimiento.

A. Determinación del perfil

Dentro del establecimiento el perfil que debe poseer el candidato que va ocupar el puesto vacante deberá adquirir, experiencia, habilidad, capacidad, conocimiento, actitud, aptitud, lo cual ayudara que nuestro restaurante crezca exitosamente.

B. Reclutamiento del personal

Dentro del reclutamiento del personal se optará por candidatos calificados que cumplan todos los requisitos necesarios que la empresa disponga, posterior a ello se hará anuncios en diferentes medios de comunicación, como radio, volantes y las redes sociales.

C. Selección

Dentro de esta etapa procederá a escoger a la persona que mejor desenvolvió durante la entrevista y que cumplió con todos los requisitos establecidos por la empresa y al final poner al tanto de todas las funciones, cargos y en el área que va a desempeñar.

D. Inducción y Capacitación

Una vez cumplido con el reclutamiento y selección nuestro establecimiento dará la cordial bienvenida y presentación a los demás compañeros, dando un breve recorrido por cada una de las áreas y el área específica donde va a ser su labor diario, dará a conocer las políticas que dispone el restaurante, además se pondrá a la disposición de capacitar al personal y mostrar un ambiente de adaptabilidad para que pueda realizar un buen trabajo dentro del área que se encuentra.

Fichas Profesiográficas

De acuerdo a las necesidades para diferentes departamentos se ha determinado el personal, las funciones, características, producción y servicio.

Tabla 33-4: Ficha Profesiográficas de cocinero

FICHA DE DESCRIPCIÓN DEL PUESTO					
Departamento	Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
Recurso humano	Cocinero	1	Ayudante, mesero y cajero	8:00 a 16:00	LUNES a SABADO
Área	A quien reporta		Fecha de elaboración	Salario Neto	
Producción			13 de Junio del 2017	379,59 \$	
RESUMEN DEL CARGO					
Será la persona responsable de la producción y el correcto manejo de todas las actividades dentro del área de cocina a la vez se encarga de la administración del restaurante.					
FUNCIONES					
Realizar la compra de la materia prima					
Dirigir, organizar, planear, liderar y controlar en el área de producción.					
Velar por la higiene y manipulación de los alimentos y bebidas.					
Realizar el correcto emplatado y despacho del producto terminado					
Supervisar el trabajo del ayudante de cocina y el mesero.					
Administrar el establecimiento					
PERFIL					
Ser licenciado en gestión gastronómica					
Experiencia laboral mínima 1 año					
Sexo masculino y femenino					
Condiciones físicas y mentales en buen estado.					

Ayudante de cocina

Tabla 34-4: Ficha Profesiográficas del ayudante de cocina

FICHA DE DESCRIPCIÓN DEL PUESTO					
Departamento	Nombre del puesto	Nº	Personal a cargo	Horario	Jornada
RRHH	Ayudante de cocina	1	Cocinero	8:00 a 16:00	LUNES a SABADO
Área	A quien reporta	Fecha de elaboración		Salario Neto	
Producción		13 de Junio del 2017		379,59 \$	
RESUMEN DEL CARGO					
Es la mano derecha del cocinero, realiza todas las tareas que el cocinero ponga a su disposición dentro del área de producción					
FUNCIONES					
Realizar compra, clasificación y almacenaje de materias prima.					
Realizar el mise in place de la materia prima					
Mantener limpia toda el área de cocina y utensilios.					
Ayudar a emplatado y despachar el producto terminado.					
PERFIL					
Ser licenciado. En gestión gastronómica					
Experiencia laboral mínima 1 año					
Sexo masculino y femenino					
Condiciones físicas y mentales en buen estado.					

Cajero/ mesero**Tabla 35-4:** Fichas Profesiográficas de cajero/mesero

FICHA DE DESCRIPCIÓN DEL PUESTO					
Departamento	Nombre del puesto	N°	Personal a cargo	Horario	Jornada
RRHH	Mesero/cajero	1	Cocinero	8:00 a 16:00	LUNES a SABADO
Área	A quien reporta	Fecha de elaboración		Salario Neto	
Producción		13 de Junio del 2017		379,59 \$	
RESUMEN DEL CARGO					
Responsable total de área de servicio, atención al cliente y manejar el proceso contable.					
FUNCIONES					
Realizar una correcta organización, y limpieza diaria en el área de servicio.					
Atención de calidad al cliente					
Manejar los procesos contables					
PERFIL					
Experiencia laboral en las dos áreas mínima 1 año					
Sexo masculino y femenino					
Condiciones físicas y mentales en buen estado.					

4.4.1.4. Manual de funciones

El manual de funciones del restaurante será una herramienta muy útil porque contiene las normas y funciones que el personal del establecimiento debe desarrollar durante sus actividades cotidianas, además será una ayuda para el desarrollo del establecimiento porque determina las actividades de cada área y puesto de trabajo, dentro de este manual tendremos, las políticas, responsabilidades, guía y el perfil de los trabajadores. (Ver anexo D)

4.4.2. Marco legal:

El terreno ubicado en el espacio que quedó luego de la repartición realizado por el señor Patricio García la ONG construyó una Escuela de Capacitación Agropecuario Sostenible como un proyecto que manejaba Visión Mundial para el bienestar de los niños, niñas y adolescentes, años después termina este proyecto y la comunidad queda a cargo de los inmuebles y ve una oportunidad de poner en marcha cualquier tipo de emprendimiento, y la comunidad crea un servicio de hospedaje, para solventar las diferentes necesidades económicas de la zona.; por lo tanto no existe ningún documento legal que avale la creación del paradero, Por tal motivo no tiene representante legal, no hay estatutos de los terrenos de la comunidad.

Se propone tener un representante legal que puede ser el gerente o el presidente de la comunidad; para obtener el RISE en el servicio de rentas internas.

4.4.3. Permisos requeridos para su funcionamiento

Tabla 36-4: Requisitos Legales

GASTOS DE ORGANIZACIÓN		
TIPO	REQUISITOS	GASTOS
RISE O RUC	-Formulario 01A y 01B suscrito por el representante legal Copia y original de los siguientes documentos: -Cédula y papeleta de votación del representante legal. -Escritura pública de constitución. - Escritura pública del contrato social otorgado ante notario o juez. -Nombramiento inscrito en el registro mercantil, nombramiento notariado y con reconocimiento de firmas nombramiento avalado por el organismo no gubernamental sin in de lucro si encuentra registrada en MSE. -Hojas de datos generales otorgada por la súper intendencia de compañías.	0
PATENTE MUNICIPAL		\$ 60,00
PERMISO DE BOMBEROS	-Informe de inspección del cuerpo de bomberos del GADMR. -Copias del, RUC, pago del impuesto predial del año en curso, pago de la tasa de bomberos de año en curso, cedula y papeleta de votación.	\$ 5,00
ARCSA	-Número de RUC -Categorización otorgada por el ministerio de turismo	\$ 40,58
REGISTRO DE MINTUR	-Copia certificada de la escritura pública de constitución, Ruc o Rise, cédula y papeleta de votación, nombramiento del representante legal, título de propiedad legalizado, lista de los precios y servicios correspondientes. -Certificado de IEPI de no encontrarse registrada la razón. -Registro único contribuyente -Declaración de activos fijos para la cancelación del uno por mil. -Inventario valorado de la empresa firmado bajo responsabilidad del propietario.	\$ 45
LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO	-Solicitud de registro de catastro para el Alcalde de Riobamba. -Certificado de registro al MINTUR. -Patente actualizada -Copia certificada de servicio de rentas internas. -Título de propiedad.	\$ 139,9
Total		\$ 315,48

Fuente: Estudio Financiero

Realizado Por: Elisa sisa

REQUISITOS PARA LA CALIFICACIÓN Y RECALIFICACIÓN DE TALLER

ARTESANAL:

Requisitos personales:

- Que la actividad sea eminentemente artesanal;
- Que la dirección y responsabilidad del taller esté a cargo del Maestro de Taller (JNDA, 2015)

Requisitos Generales y Legales

- Copia Cédula Identidad
- Copia Certificado de votación (hasta 65 años)
- Foto carné actualizada a color
- Tipo de sangre
- Solicitud adquirida en la JNDA, Juntas Provinciales y Cantonales. (JNDA, 2015)

Calificaciones primera vez

- Copia de título artesanal

Recalificaciones

- Copia de la última calificación y / o título artesanal

Calificaciones Autónomas

Declaración de datos (7 años de experiencia en la rama).

Procedimiento

El interesado cumplirá con los requisitos para adquirir el formulario en las diferentes Juntas a nivel nacional. Una vez cumplido esto se realizará la inspección al taller, quienes determinarán si cumplen o no con lo que determina la Ley y se extenderá la calificación de taller artesanal. (JNDA, 2015)

CERTIFICACIÓN DE ARTESANO CALIFICADO

Requisitos y procedimientos

- Solicitud de certificación de Artesano Calificado
- Copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación y
- Copia de la última calificación (según el caso). (JNDA, 2015)

El interesado deberá adquirir la solicitud de Artesano Calificado a nivel nacional y adjuntar los requisitos para proceder a emitir el correspondiente certificado en el que se hará constar todo el historial del artesano. (JNDA, 2015)

DUPLICADO DE CALIFICACIÓN POR: cambio de dirección, cambio de razón social, aumento de capital, otros. (JNDA, 2015)

Requisitos

- Solicitud (Juntas Provinciales, Cantonales)
- Declaración de datos-JNDA (En el caso de pérdida)
- Copia de la Cédula Identidad
- Declaración de datos y Calificación original según el caso.

Procedimiento

El interesado deberá adquirir el formulario de duplicado de Calificación en las diferentes Juntas a nivel nacional y con el formulario y los requisitos mencionados se realizaran la inspección del taller correspondiente para su proceso. (JNDA, 2015)

Nota: Todos estos documentos son necesarios para obtener la legalidad del restaurante.

Estudio Ambiental

Para plasmar el estudio ambiental se desarrolla una matriz para mitigar la afectación causada por el RESTAURANTE ACHIK ÑAN.

4.4.4. Mitigar el impacto ambiental

Tabla 37-4: Medidas de mitigación

DAÑOS OCASIONADOS POR LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y POR LAS ACTITUDES PRE OPERATIVAS	MEDIDAS DE MITIGACIÓN	REQUERIMIENTOS	COSTO
El agua	<ul style="list-style-type: none"> -Mantener grifos completamente cerrados garantizando el ahorro de la misma. -Instalar trampas de grasas en el área de producción -Control de flujo de agua. -Recolección del agua para la reutilización. -Utilización de desinfección. 	<ul style="list-style-type: none"> -Llaves de los grifos en perfectas condiciones. -Colocar atrapa grasa -Colocar recipientes para almacenar. -Desinfectante y biodegradable. 	\$ 120
Suelo	<ul style="list-style-type: none"> -Limpieza y desinfección contante de las áreas del restaurante y su alrededor. -Mantenimiento del área verde. -Recipiente adecuado para ubicar los desechos sólidos. -Clasificación de los desechos y limpieza de los contenedores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Azadón, rastrillos, podadora, escobas, trapeador, pala. -Bote para desperdicios sólidos. - Contenedores orgánicos e inorgánicos. - Colocar letreros. 	\$ 50
Aire	<ul style="list-style-type: none"> -Campana de extractor de olores en el área de producción para el mejoramiento del ambiente, además realizar mantenimiento cada vez que sea necesario. -Prohibido el uso de aerosoles. -Clima dentro del restaurante 	<ul style="list-style-type: none"> -Campana de extractor -Regla para no contaminar el ambiente 	\$ 15

Realizado por: Elisa Sisa

Suelo

Cabe recalcar que mantener el restaurante limpio consta de un trabajo arduo, por lo tanto se realizara un mantenimiento diario de todas las áreas utilizando materiales necesarios, colocando en tachos orgánicos e inorgánicos para la clasificación de la misma, manteniendo con seguridad estos recipientes de basura para evitar contaminación y posteriormente llegue el personal encargado a recolectar.

Agua

Se debe tomar medidas cautelares durante la utilización del agua, por el uso constante en la elaboración de los productos, lavado de los equipos y utensilios, es importante regular y disminuir para evitar desperdicios, ya que se puede llegar a reutilizar en otras actividades como regar en el área verde y en los jardines que se encuentra en el centro turístico.

Aire

Dentro de restaurante es importante mantener un ambiente fresco y saludable, es por eso que se debe tomar medidas necesarias utilizando materiales como campana de extractor de olores, realizando mantenimiento permanente de la misma, y evitar quemar los desperdicios para reducir la contaminación ambiental.

4.4.4.1. Acciones remediales

Tabla 38-4: Acciones remediales

DETALLE	RECICLAR	REDUCIR	REUTILIZAR
Cartones	X	X	X
Fundas y botellas plásticas	X	X	X
Papel aluminio			X
Recipientes de vidrio	X		X
Desperdicio sólido		X	X

Fuente: Investigación propia
Realizado Por: Elisa sisa

LAS TRES R

Dentro del reciclaje, los cartones se colocaran en un lugar hasta volver a utilizar para guardar algún material o cualquier otro producto o a su vez realizar la venta correspondiente, de igual manera las botellas plásticas y los recipientes de vidrio se reciclaran para colocar algún producto o para vender, la cual permite la reducción del espacio dentro del establecimiento.

El papel aluminio después de haber utilizado se volverá a reutilizar para colocar en la cocina, pared y mantener limpia el equipo.

El desperdicio solido se utilizará como alimento para el animal doméstico (puerco).

4.5. Estudio Financiero

4.5.1. Análisis de la inversión

Tabla 39-4: Análisis de la inversión

RUBROS	INVERSIÓN REALIZADA	INVERSIÓN POR REALIZAR	TOTAL DE INVERSIÓN
1. INVERSIONES FIJAS			7.506,66
MAQUINARIA Y EQUIPO		3.564,76	3.564,76
EQUIPO DE CÓMPUTO		513,84	513,84
MUEBLES Y ENSERES		2.708,00	2.708,00
MENAJE Y VAJILLA		645,74	645,74
IMPREVISTOS (1%)		74,32	74,32
2. ACTIVOS DIFERIDOS			815,79
GASTOS DE ORGANIZACIÓN		315,48	315,48
GASTOS DE INSTALACIÓN		120,30	120,30
GASTOS DE PUBLICIDAD		232,00	232,00
GASTOS EXPERIMENTACIÓN		139,93	139,93
IMPREVISTOS (1%)		8,08	8,08
3. CAPITAL DE TRABAJO			10.840,29
MATERIA PRIMA		5.052,89	5.052,89
MATERIALES INDIRECTOS		114,00	114,00
MANO DE OBRA DIRECTA		2.614,72	2.614,72
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES		144,00	144,00
SERVICIOS BÁSICOS		278,37	278,37
GASTO ARRIENDO		300,00	300,00
SUELDOS VENTAS		1.303,00	1.303,00
SUMINISTROS Y MATERIALES		725,97	725,97
CAJA - BANCOS	200,00	0	200,00
CONTINGENCIA (1%)		107,33	107,33
TOTAL DE INVERSIÓN	200,00	18.962,74	19.162,74

19.162,74

Fuente: Estudio Financiero
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: Se necesita una inversión inicial de \$ 19.162,74 para el funcionamiento de este proyecto, sumando todos rubros como inversiones fijas, activos diferidos, capital de trabajo, esta tabla ayuda a verificar de manera concreta y resumida todo lo necesario en una inversión.

4.5.1.1. Fuentes y usos

Tabla 40-4: Fuentes y usos

RUBROS	USOS DE FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
		REC.PROPIO	BANCO	PROVEEDORES
1. INVERSIONES FIJAS				
MAQUINARIA Y EQUIPO	3.564,76		3.564,76	
EQUIPO DE COMPUTO	513,84		513,84	
MUEBLES Y ENSERES	2.708,00	1.000,00	1.708,00	
MENAJE Y VAJILLA	645,74		645,74	
IMPREVISTOS (1%)	74,32		74,32	
2. ACIVOS DIFERIDOS				
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	315,48		315,48	
GASTOS DE INSTALACIÓN	120,30		120,30	
GASTOS DE PUBLICIDAD	232,00		232,00	
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	139,93		139,93	
IMPREVISTOS (1%)	8,08		8,08	
3. CAPITAL DE TRABAJO				
MATERIA PRIMA	5.052,89			5.052,89
MATERIALES INDIRECTOS	114,00		114,00	
MANO DE OBRA DIRECTA	2.614,72		2.614,72	
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	144,00		144,00	
SERVICIOS BASICOS	278,37		278,37	
GASTO ARRIENDO	300,00		300,00	
SUELDOS DE VENTAS	1.303,00		1.303,00	
SUMINISTROS Y MATERIALES	725,97		725,97	
CAJA - BANCOS	200,00	200,00	-	
CONTINGENCIA (1%)	107,33		107,33	
TOTAL	19.162,74	1.200,00	12.909,85	5.052,89

19.162,74

Fuente: Estudio Financiero
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En esta tabla de fuentes y usos se puede distinguir con claridad las fuentes de financiamiento, en la cual se determina el total del capital propio, la cantidad exacta para realizar el préstamo, y el resto del total se lo realizará a través de proveedores.

4.5.1.2. Total de la inversión

Tabla 41-4: Total de la inversión

TOTAL DE LA INVERSIÓN	
DETALLE	VALOR
ACTIVOS FIJOS	6.860,92
ACTIVOS DIFERIDOS	815,79
ACTIVOS REALIZABLES	1.371,71
CAPITAL DE TRABAJO	10.114,32
TOTAL	19.162,74

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: Por medio de la siguiente tabla se determina de manera más específica resumida el total de la inversión.

Tabla 42-4: Tipos de financiamiento

FINANCIAMIENTO	
PRÉSTAMO	12909,85
PROPIO	1200,00
PROVEEDORES	5052,89
TOTAL FINANCIAMIENTO	19162,74

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la siguiente tabla se detalla de manera más concreta la inversión total de 19162,74 adquirida está dividida en préstamo, propio y proveedores.

4.5.1.3. Amortización de crédito bancario

Tabla 43-4: Amortización del préstamo

AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO					
PERIODO	CAPITAL PRESTABLE	INTERÉS	CAPITAL PAGADO	CUOTA PAGO	SALDO
1	12909,85	1549,18	4.303,28	5.852,46	8.606,57
2	8606,57	1032,79	4.303,28	5.336,07	4.303,28
3	4303,28	516,39	4.303,28	4.819,68	-
TOTAL		3.098,36	12.909,85	16.008,21	12.909,85

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la siguiente tabla se puede verificar con exactitud el total a pagar anualmente hasta cubrir la deuda, además se puede observar el interés a pagar en cada letra.

Tabla 44-4: Amortización de diferidos

AMORTIZACIÓN DE DIFERIDOS						
INVERSIÓN EN ACTIVOS DIFERIDOS	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	315,48	63,10	63,10	63,10	63,10	63,10
GASTOS DE INSTALACIÓN	120,30	24,06	24,06	24,06	24,06	24,06
GASTOS DE PUBLICIDAD	232,00	46,40	46,40	46,40	46,40	46,40
GASTOS EXPERIMENTACIÓN	139,93	27,99	27,99	27,99	27,99	27,99
IMPREVISTOS (1%)	8,08	1,62	1,62	1,62	1,62	1,62
TOTAL GASTO DIFERIDO	815,79	163,16	163,16	163,16	163,16	163,16

ACTIVO DIFERIDO	815,79	652,63	489,47	326,32	163,16	-
------------------------	---------------	---------------	---------------	---------------	---------------	----------

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la tabla de amortizaciones de diferidos se detalla todos los gastos que se va a realizar en el proyecto, dando un resultado exacto de amortización de 163,72 determinadas para cinco años.

4.5.2. Presupuestos

Tabla 45-4: Estructura de costos y gastos

ESTRUCTURA DE COSTO Y GASTOS DEL PROYECTO					
RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1.COSTOS DE PRODUCCIÓN					
MATERIA PRIMA	20.211,57	21.042,27	21.907,11	22.807,49	23.744,88
MANO DE OBRA DIRECTA	10.458,88	10.888,74	11.336,27	11.802,19	12.287,26
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
MATERIALES INDIRECTOS	114,00	118,69	123,56	128,64	133,93
GASTOS GENERALES DE FABRICACION					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	576,00	599,67	624,32	649,98	676,69
MANTENIMIENTO	370,00	385,21	401,04	417,52	434,68
SERVICIOS BÁSICOS	556,74	579,62	603,44	628,25	654,07
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.742,33	1.813,94	1.888,49	1.966,11	2.046,91
AMOTIZACIÓN GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	27,99	27,99	27,99	27,99	27,99
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	320,83	334,01	347,74	362,03	376,91
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	21,42	22,30	23,22	24,17	25,17
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	33.736,68	35.144,42	36.587,70	38.090,30	39.654,67
2. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
GASTO ARRIENDO	1.200,00	1.249,32	1.300,67	1.354,12	1.409,78
SERVICIOS BÁSICOS	278,37	289,81	301,72	314,12	327,03
SUMINISTROS Y MATERIALES	290,39	302,32	314,75	327,68	341,15
DEPRECIACIÓN EQUIPO DE CÓMPUTO	114,76	119,47	124,38	129,50	134,82
AMORTIZACIÓN DE GASTOS ORGANIZACIÓN	63,10	63,10	63,10	63,10	63,10
AMORTIZACIÓN DE GASTOS INSTALACIÓN	24,06	24,06	24,06	24,06	24,06
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	1.970,67	2.048,08	2.128,68	2.212,58	2.299,94
3. GASTO DE VENTAS					
AMORTIZACIÓN GASTO PUBLICIDAD	46,40	46,40	46,40	46,40	46,40
SUELDOS	5.212,01	5.426,23	5.649,25	5.881,43	6.123,16
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	222,30	231,43	240,95	250,85	261,16
SERVICIOS BÁSICOS	278,37	289,81	301,72	314,12	327,03
SUMINISTROS Y MATERIALES	871,16	906,97	944,25	983,05	1.023,46
TOTAL GASTO DE VENTAS	6.630,25	6.447,11	6.700,67	6.974,16	7.258,89
4. GASTOS FINANCIEROS					
INTERÉS BANCARIO	1.549,18	1.032,79	516,39		
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	1.549,18	1.032,79	516,39		
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS	43.886,78	44.672,40	45.933,44	47.277,05	49.213,50

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la siguiente tabla se detalla completamente los costos de producción, costos indirectos de fabricación, gastos generales de fabricación, gastos de administración, gastos de venta, gastos financieros cada uno con una proyección para cinco años.

4.5.2.1. Presupuestos de costos de producción

Tabla 46-4: Presupuestos de costos de producción

RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1.COSTOS DE PRODUCCIÓN					
MATERIA PRIMA	20.211,57	21.042,27	21.907,11	22.807,49	23.744,88
MANO DE OBRA DIRECTA	10.458,88	10.888,74	11.336,27	11.802,19	12.287,26
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
MATERIALES INDIRECTOS	114,00	118,69	123,56	128,64	133,93
GASTOS GENERALES DE FABRICACION					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	576,00	599,67	624,32	649,98	676,69
MANTENIMIENTO	370,00	385,21	401,04	417,52	434,68
SERVICIOS BÁSICOS	556,74	579,62	603,44	628,25	654,07
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.742,33	1.813,94	1.888,49	1.966,11	2.046,91
AMOTIZACIÓN GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	27,99	27,99	27,99	27,99	27,99
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	320,83	334,01	347,74	362,03	376,91
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	21,42	22,30	23,22	24,17	25,17
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	33.736,68	35.144,42	36.587,70	38.090,30	39.654,67

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En esta tabla se detalla los costos de producción tanto la materia prima y mano de obra directa, costos indirectos de fabricación (materiales indirectos), gastos generales de fabricación como combustible, mantenimiento, servicios básicos, depreciaciones entre otros, determinando en el año uno un total de \$33,858,60, con una proyección para el año cinco \$39.654,67.

4.5.2.2. Presupuesto de gastos de administración

Tabla 47-4: Presupuesto de gastos de administración

2. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
GASTO ARRIENDO	1.200,00	1.249,32	1.300,67	1.354,12	1.409,78
SERVICIOS BÁSICOS	278,37	289,81	301,72	314,12	327,03
SUMINISTROS Y MATERIALES	290,39	302,32	314,75	327,68	341,15
DEPRECIACIÓN EQUIPO DE CÓMPUTO	114,76	119,47	124,38	129,50	134,82
AMORTIZACIÓN DE GASTOS ORGANIZACIÓN	63,10	63,10	63,10	63,10	63,10
AMORTIZACIÓN DE GASTOS INSTALACIÓN	24,06	24,06	24,06	24,06	24,06
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	1.970,67	2.048,08	2.128,68	2.212,58	2.299,94

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la siguiente tabla se detalla todos gastos administrativos como el gasto de arriendo, servicios básicos, suministros y materiales, depreciación y amortizaciones empezando con una cantidad de 1.970,67 en el primer año y realizando una proyección hasta el quinto año será 2299,94.

4.5.2.3. Presupuesto de gastos de ventas

Tabla 48-4: Presupuestos de gastos de ventas

3. GASTO DE VENTAS					
AMORTIZACIÓN GASTO PUBLICIDAD	46,40	46,40	46,40	46,40	46,40
SUELDOS	5.212,01	5.426,23	5.649,25	5.881,43	6.123,16
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	222,30	231,43	240,95	250,85	261,16
SERVICIOS BÁSICOS	278,37	289,81	301,72	314,12	327,03
SUMINISTROS Y MATERIALES	871,16	906,97	944,25	983,05	1.023,46
TOTAL GASTO DE VENTAS	6.630,25	6.447,11	6.700,67	6.974,16	7.258,89

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: Detalle de todos los gastos que se va a realizar en el área de ventas, determinando de la misma manera en el primer año 6.630,25 y para los 5 años 7, 258,89.

4.5.2.4. Presupuesto de gastos financieros

Tabla 49-4: Presupuestos de gastos financieros

4. GASTOS FINANCIEROS					
INTERÉS BANCARIO	1.549,18	1.032,79	516,39		
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	1.549,18	1.032,79	516,39		
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS	43.886,78	44.672,40	45.933,44	47.277,05	49.213,50

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la tabla de gastos financieros se determina el total del interés bancario.

4.5.3. Proyección de ventas

Tabla 50-4: Proyección de ventas

PROYECCION DE VENTAS																	
TIPO DE RECETA ESTANDAR	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO POR PAX	PRECIO TOTAL	PVP	P.TOTAL	VENTAS SEMANALES	VENTAS MENSUALES	VENTAS TRIMESTRALES	VENTAS ANUAL	VENTAS ANUAL 1	VENTAS ANUAL 2	VENTAS ANUAL 3	VENTAS ANUAL 4	VENTAS ANUAL 5
LLAPINGACHO AMBATEÑO	4	24	96	1.152	0.87	3.46	2.47	9.90	59.38	237.52	712.57	2.850.30	2.850.30	2.967.45	3.089.41	3.216.38	3.348.58
CECINA LOJANA	4	24	96	1.152	1.33	5.33	3.81	15.23	91.39	365.56	1.096.67	4.386.66	4.386.66	4.566.96	4.754.66	4.950.07	5.133.52
CARNES COLORADAS	3	18	72	864	1.15	3.44	3.27	9.81	58.89	235.55	706.64	2.826.57	2.826.57	2.942.74	3.063.69	3.189.61	3.320.70
FRITADA	5	30	120	1.440	1.35	1.35	3.85	19.27	115.60	462.39	1.387.16	5.548.64	5.548.64	5.776.69	6.014.11	6.261.29	6.518.63
TORTILLA CON CAUCARA RIOBAMBEN	4	24	96	1.152	0.96	3.84	2.74	10.97	65.85	263.38	790.14	3.160.58	3.160.58	3.290.48	3.425.71	3.566.51	3.713.09
HORNADO	4	24	96	1.152	0.92	3.69	2.63	10.53	63.20	252.82	758.45	3.033.80	3.033.80	3.158.49	3.288.31	3.423.46	3.564.16
CHUGCHUCARAS	3	18	72	864	1.88	5.65	5.38	16.14	96.85	387.41	1.162.23	4.648.91	4.648.91	4.839.98	5.038.90	5.246.00	5.461.61
REPE LOJANO	2	12	48	576	0.70	1.41	2.01	4.03	24.15	96.60	289.81	1.159.23	1.159.23	1.206.87	1.256.47	1.308.11	1.361.88
CUY	3	18	72	864	1.90	5.71	5.44	16.31	97.84	391.35	1.174.04	4.696.18	4.696.18	4.889.19	5.090.14	5.299.34	5.517.14
MOTE PILLO	3	18	72	864	0.38	1.13	1.08	3.24	19.45	77.79	233.36	933.42	933.42	971.79	1.011.73	1.053.31	1.096.60
MOTE SUCIO	3	18	72	864	0.36	1.08	1.03	3.08	18.45	73.82	221.46	885.82	885.82	922.23	960.13	999.59	1.040.68
CEVICHES DE CHOCHOS	3	18	72	864	0.29	0.87	0.83	2.48	14.85	59.42	178.26	713.03	713.03	742.33	772.84	804.61	837.68
QUIMBOLITOS	3	18	72	864	0.56	1.68	1.60	4.81	28.88	115.54	346.61	1.386.44	1.386.44	1.443.42	1.502.74	1.564.51	1.628.81
HUMITAS	5	30	120	1.440	0.47	2.33	1.00	5.00	30.00	120.00	360.00	1.440.00	1.440.00	1.499.18	1.560.80	1.624.95	1.691.73
TAMAL LOJANO	5	30	120	1.440	0.59	2.93	1.00	5.00	30.00	120.00	360.00	1.440.00	1.440.00	1.499.18	1.560.80	1.624.95	1.691.73
HORCHATA LOJANA	5	30	120	1.440	0.24	1.22	0.70	3.49	20.95	83.82	251.46	1.005.83	1.005.83	1.047.16	1.090.20	1.135.01	1.181.66
CANELAZO	4	24	96	1.152	0.28	1.13	0.81	3.24	19.41	77.65	232.96	931.83	931.83	970.13	1.010.01	1.051.52	1.094.73
INFUSIÓN DE TIPILLO	4	24	96	1.152	0.18	0.70	0.50	2.00	12.01	48.06	144.18	576.71	576.71	600.41	625.09	650.78	677.53
ROMPE NUCAS	4	24	96	1.152	0.29	1.18	0.84	3.36	20.18	80.70	242.11	968.43	968.43	1.008.24	1.049.68	1.092.82	1.137.73
ROSERO QUITIÑO	4	24	96	1.152	0.67	2.68	1.91	7.66	45.95	183.82	551.45	2.205.82	2.205.82	2.296.47	2.390.86	2.489.12	2.591.43
BATIDO DE FRESA	4	24	96	1.152	0.48	1.93	1.38	5.50	33.02	132.08	396.23	1.584.93	1.584.93	1.650.07	1.717.89	1.788.50	1.862.00
BATIDO DE TAYO	4	24	96	1.152	0.48	1.93	1.38	5.50	33.02	132.08	396.23	1.584.93	1.584.93	1.650.07	1.717.89	1.788.50	1.862.00
JUGO DE MORA	4	24	96	1.152	0.42	1.66	1.19	4.75	28.49	113.95	341.86	1.367.44	1.367.44	1.423.64	1.482.15	1.543.07	1.606.49
SOPA DE QUINUA	3	18	72	864	0.75	2.25	2.14	6.42	38.54	154.16	462.47	1.849.88	1.849.88	1.925.91	2.005.07	2.087.47	2.173.27
YAHUARLOCRO	3	18	72	864	0.88	2.63	2.51	7.52	45.13	180.52	541.56	2.166.24	2.166.24	2.255.27	2.347.97	2.444.47	2.544.94
LOCRO DE CUEROS	3	18	72	864	0.57	1.71	1.63	4.89	29.32	117.28	351.83	1.407.33	1.407.33	1.465.18	1.525.39	1.588.09	1.653.36
LIMONADA	4	24	96	1.152	0.27	1.07	0.76	3.05	18.32	73.29	219.88	879.52	879.52	915.67	953.30	992.49	1.033.28
TOTAL	100	600	2.400	28.800	20,19	63,98	56,68	193,19	1159,13	4.636,54	13.909,62	55.638,47	55.638,47	57.925,21	60.305,94	62.784,51	65.364,96

Fuente: Estudiante Financiero
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la siguiente tabla se especifica todas las recetas que se va a ofrecer en el establecimiento, el total de la cantidad diaria, semana, mensual, anual de productos, el total de las ventas como semanales, mensual, trimestral, anual, además las proyecciones realizadas para los próximos 5 años.

4.5.4. Estado de Ganancias y Pérdidas

Tabla 51-4: Estado de resultados

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS NETAS	55.638,47	57.925,21	60.305,94	62.784,51	65.364,96
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	33.736,68	35.144,42	36.587,70	38.090,30	39.654,67
(=) UTILIDAD BRUTA	21.901,79	22.780,80	23.718,24	24.694,21	25.710,29
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN	1.970,67	2.048,08	2.128,68	2.212,58	2.299,94
(-) GASTO DE VENTAS	6.630,25	6.447,11	6.700,67	6.974,16	7.258,89
(=)UTILIDAD OPERATIVA	13.300,87	14.285,60	14.888,89	15.507,46	16.151,46
(-) GASTO FINANCIERO	1.549,18	1.032,79	516,39	-	
(=) RESULTADO UTILIDAD Y/O PERDIDA	11.751,69	13.252,81	14.372,50	15.507,46	16.151,46
(-) REPARTO DE UTILIDADES					
(-) IMPUESTO RENTA					
(=) UTILIDAD NETA	11.751,69	13.252,81	14.372,50	15.507,46	16.151,46

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En el estado de pérdidas y ganancias se identifica si existe utilidad o a su vez pérdida en un periodo determinado, por lo tanto de determina que la utilidad es mayor que los costos y gastos en los cinco años.

4.5.5. Estado de Situación Financiera

Tabla 52-4: Balance General

TABLA N° BALANCE GENERAL						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO						
ACTIVO CORRIENTE (Capital de trabajo)	10114,32	17022,80	18849,99	20295,75	17453,50	18939,96
ACTIVO FIJO	6860,92	6860,92	6860,92	6860,92	6860,92	6860,92
DEPRECIACIÓN ACUMULADA		-679,31	-1358,61	-2037,92	-2717,22	-3396,53
DIFERIDOS (Valor amortización anual)	815,79	652,63	489,47	326,32	163,16	0,00
TOTAL ACTIVOS	19162,74	25228,76	26213,49	26816,78	23132,07	23776,06
PASIVOS						
PASIVO CORRIENTE (Interés Bancario)		1549,18	1032,79	516,39		
PASIVO LARGO/PLAZO (Crédito Bancario)	12909,85	4303,28	4303,28	4303,28		
TOTAL PASIVO	12909,85	5852,46	5336,07	4819,68	0,00	0,00
PATRIMONIO						
Capital	6252,89	6252,89	6252,89	6252,89	6252,89	6252,89
Resultado del Ejercicio (Utilidad Neta)		11751,69	13252,81	14372,50	15507,46	16151,46
TOTAL PATRIMONIO	6252,89	18004,58	19505,71	20625,39	21760,36	22404,35
TOTAL PASIVO +PATRIMONIO	19162,74	23857,05	24841,78	25445,07	21760,36	22404,35

*AÑO 1 ACTIVO CORRIENTE = TOTAL PASIVO + TOTAL PATRIMONIO - AC.FIJO-DEPRECIACIONES -ACTIVOS DIFERIDOS

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la tabla balance general se emite una información transparente a través de la clasificación en las tres cuentas principales como activo, pasivo y patrimonio median la cual permite al establecimiento verificar el total de dinero que obtiene en cada una de las cuentas.

4.5.6. Estado de Flujo del Efectivo

Tabla 53-4: Flujo de Efectivo

RUBROS	0	1	2	3	4	5
Ventas		55.638,47	57.925,21	60.305,94	62.784,51	65.364,96
Costos Producción		33.736,68	35.144,42	36.587,70	38.090,30	39.654,67
Gasto Administrativo		1.970,67	2.048,08	2.128,68	2.212,58	2.299,94
Gasto Ventas		6.630,25	6.447,11	6.700,67	6.974,16	7.258,89
Gasto Financieros		1.549,18	1.032,79	516,39		
Amortización act. Diferido		163,16	163,16	163,16	163,16	163,16
Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.		11.751,69	13.252,81	14.372,50	15.507,46	16.151,46
Utilidad Neta		11.751,69	13.252,81	14.372,50	15.507,46	16.151,46
Depreciaciones		679,31	679,31	679,31	679,31	679,31
Amort.Act.Nominal		163,16	163,16	163,16	163,16	163,16
Inversion Maq. Y Equip.	3.564,76					
Inv. Terreno y Obra Fisica						
Inversion Otros	3.867,58					
Inv. Act. Nominal	815,79					
Inv. Capital de Trabajo	10.840,29					
Vehiculo						
Imprevisto	74,32					
Recup. Capital Trabajo						
Préstamo						
Amort. Prestamo		- 4.303,28	- 4.303,28	- 4.303,28		
FLUJO DE CAJA	19.162,74	8.290,87	9.791,99	10.911,68	16.349,93	16.993,92

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En el estado de flujo de caja se determina la cantidad de ingresos y egresos que va poseer el establecimiento siendo un eje principal dentro de este proceso de ejecución, además permite identificar de manera más confiable si el proyecto es viable.

4.5.7. Evaluación Económica

Tabla 54-4: Prueba Ácida

PRUEBA ÁCIDA	
ACTIVO CORRIENTE	17022,80
INVENTARIOS	8.232,63
PASIVO CORRIENTE	1549,18
PRUEBA ÁCIDA	5,7

Fuente: Estudio Financiero
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: Se determina que el restaurante Achik Ñan posee \$5,7 para cubrir la deuda por cada dólar, esto nos indica que el establecimiento tiene la posibilidad de cancelar la deuda con mayor facilidad, por ende no tendría ninguna dificultad para su funcionamiento.

4.5.8. Evaluación Financiera

4.5.8.1. Valor actual neto

La tabla valor actual neto permite evaluar el proyecto, calcular el valor de flujo de caja futura.

Tabla 55-4: Valor actual neto

TABLA VALOR ACTUAL NETO (VAN)			
Nº	FNE	$(1+i)^{-n}$	$FNE / (1+i)^{-n}$
INVERSION	- 19.162,74		- 19.162,74
1	8.290,87	1,12	7.402,56
2	9.791,99	1,25	7.806,12
3	10.911,68	1,40	7.766,72
4	16.349,93	1,57	10.390,67
5	16.993,92	1,76	9.642,81
TOTAL			23.846,14
VAN	\$	23.846,14	

Fuente: Estudio Financiero
Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En este cuadro nos indica que los valores adquiridos son del flujo de caja desde el primer año hasta el quito, por lo tanto realizando todos los procedimientos se obtiene el total del VAN \$23.846,14 un resultado positivo dando a entender que el proyecto a realizarse es factible.

4.5.8.2. Tasa interna de retorno

Tabla 56-4: Tasa Interna de Retorno

TASA INTERNA DE RETORNO(TIR)					
Inversion Inicial		- 19.162,74			
		Kp 28%		Kp 29%	
AÑO	FLUJO DE CAJA	FACTOR DE DESCUENTO	VALOR ACTUAL	FACTOR DE DESCUENTO	VALOR ACTUAL
1	8.290,87	0,78125	6.477,24	0,775193798	6.427,03
2	9.791,99	0,610351563	5.976,56	0,600925425	5.884,26
3	10.911,68	0,476837158	5.203,09	0,465833663	5.083,03
4	16.349,93	0,37252903	6.090,82	0,361111367	5.904,14
5	16.993,92	0,291038305	4.945,88	0,279931292	4.757,13
			28.693,60		28.055,59
			Inversion - 19.162,74		- 19.162,74
			VAN 9.530,86		8.892,85
TIR =		$TD1+(TD2-TD1)*(VAN1/VAN1-VAN2)$			
TIR =		42,94%			

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: Realizando los procedimientos financieros se determina como resultado un 42,94% de Tasa Interna de Retorno indicando una alta rentabilidad para la implementación del proyecto sin ningún tipo de inconveniencia.

4.5.8.3. Relación beneficio costo

Tabla 57-4: Relación beneficio costo

RELACIÓN BENEFICIO COSTO			
TASA DE DESCUENTO	12%		
N°	INVERSIÓN	INGRESOS	COSTOS
	- 19.162,74		
1		55.638,47	35.144,42
2		57.925,21	36.587,70
3		60.305,94	36.587,70
4		62.784,51	38.090,30
5		65.364,96	39.654,67
		TOTAL INGRESO	\$ 215.769,93
		TOTAL COSTO	\$ 133.297,03
		(=) COSTO+INVERSIÓN	\$ 114.134,29
RB/C			1,62

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: Detalle de los ingresos y egresos del proyecto, se obtiene como resultado de la relación beneficio costo el 1,62 que representa la cantidad que se gana por cada dólar invertido en el proyecto.

4.5.8.4. Periodo de la recuperación de la inversión

Tabla 58-4: Periodo de recuperación de la inversión

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI)					
AÑOS	FLUJOS OPERATIVOS	FLUJO NETO	DIFERENCIA ENTRE FLUJOS E INVERSIÓN	PARCIAL DEL AÑO	PRI
0	- 19.162,74				
1	8.290,87	8.290,87	8.290,87		
2	9.791,99	18.082,86	18.082,86	1,85	2,85
3	10.911,68	28.994,54	28.994,54	2,66	3,66
4	16.349,93	45.344,47	45.344,47	2,77	3,77
5	16.993,92	62.338,39	62.338,39	3,67	4,67
TOTAL	43.175,65			10,95	14,95

$$\begin{aligned}
 \text{PRR} &= \text{Año anterior a la Recuperación} + \frac{\text{Costo No Recuperado}}{\text{Recuperación Total}} \\
 \text{PRR} &= 2 + \frac{\$ 18.082,86}{\$ 28.994,54} \\
 \text{PRR} &= 2,62 \text{ años} \\
 \text{PRR} &= 2 \text{ años} \\
 &- 5 \text{ meses} \\
 &15 \text{ días}
 \end{aligned}$$

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la siguiente tabla se determina el tiempo que se va a demorar para poder recuperar la inversión, por lo tanto el micro empresa recupera la inversión realizada entre el segundo año 18.082,86 y tercer año 28.994,54.

4.5.8.5. Punto de equilibrio

Tabla 59-4: Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
DETALLE	VALOR
COSTO FIJO	15.670,90
PRECIO	5,44
COSTO VARIABLE	1,90
PUNTO DE EQUILIBRIO	4.436
UTILIDAD	0

UNIDADES	VENTAS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS TOTALES	RESULTADOS
1.000	5.435,39	15.670,90	1.902,39	17.573,29	- 12.137,90
2.000	10.870,78	15.670,90	3.804,77	19.475,67	- 8.604,89
3.000	16.306,17	15.670,90	5.707,16	21.378,06	- 5.071,89
4.000	21.741,56	15.670,90	7.609,55	23.280,45	- 1.538,88
5.000	27.176,95	15.670,90	9.511,93	25.182,83	1.994,12
6.000	32.612,34	15.670,90	11.414,32	27.085,22	5.527,12
7.000	38.047,73	15.670,90	13.316,71	28.987,61	9.060,13
8.000	43.483,13	15.670,90	15.219,09	30.889,99	12.593,13
9.000	48.918,52	15.670,90	17.121,48	32.792,38	16.126,14
10.000	54.353,91	15.670,90	19.023,87	34.694,77	19.659,14
11.000	59.789,30	15.670,90	20.926,25	36.597,15	23.192,14
12.000	65.224,69	15.670,90	22.828,64	38.499,54	26.725,15
13.000	70.660,08	15.670,90	24.731,03	40.401,93	30.258,15
14.000	76.095,47	15.670,90	26.633,41	42.304,31	33.791,16
15.000	81.530,86	15.670,90	28.535,80	44.206,70	37.324,16
16.000	86.966,25	15.670,90	30.438,19	46.109,09	40.857,16
17.000	92.401,64	15.670,90	32.340,57	48.011,47	44.390,17
18.000	97.837,03	15.670,90	34.242,96	49.913,86	47.923,17
19.000	103.272,42	15.670,90	36.145,35	51.816,25	51.456,18
20.000	108.707,81	15.670,90	38.047,73	53.718,63	54.989,18

Fuente: Estudio financiero

Realizado por: Elisa Sisa

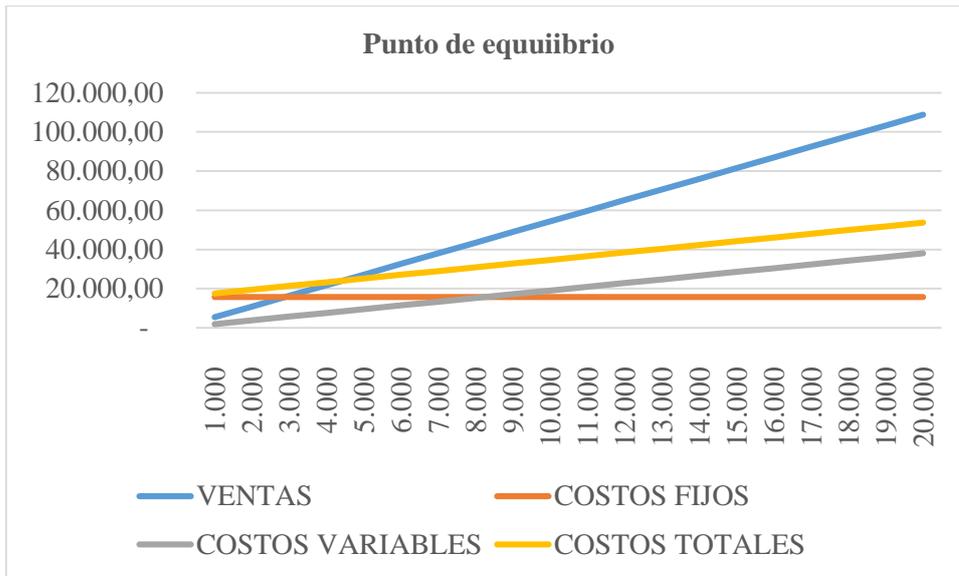


Grafico 10-4: Punto de equilibrio

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: Mediante este cuadro se determina el nivel de ventas que se deberá realizar para cubrir los costos totales.

4.5.9. Evaluación Social

Tabla 60-4: Evaluación social

EVALUACIÓN SOCIAL		
DETALLE	VALORES	RESULTADO
DESEMPLEO EN CHIMBORAZO	164209	
PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	3	
APORTE		0,0018%

Fuente: Estudio Financiero

Realizado por: Elisa Sisa

Análisis: En la tabla evaluación social se evalúa la cantidad de personas desempleadas en la provincia de Chimborazo, donde se detalla que 164,209 personas no tienen empleo y por lo tanto el establecimiento dará acceso a tres persona de las 164.209, representando en porcentaje se obtiene un valor de 0,0018%.

4.5.10. Evaluación Ambiental

Los establecimientos de alimentos y bebidas son industrias que generan un sinnúmero de repercusiones ambientales durante la elaboración y comercialización de productos, por tal motivo el restaurante Achik Ñan realizará una evaluación ambiental que ayude a mejorar y minimizar el impacto mediante la matriz, acciones remediales elaboradas en el estudio ambiental, con la finalidad de tomar precaucione a través de disminución de los residuos orgánicos e inorgánicos, reducir y aprovechar los materiales de reúso o transformación para una buena contribución y cuidado del medio ambiente.

CONCLUSIONES

- Determinado el estudio de mercado se concluye que existe una significativa demanda insatisfecha en el sector, con el 90% de aceptación por parte de los turistas nacionales y extranjeros.
- Se desarrolló una carta de restaurante con 27 menús utilizando productos nativos y tomando en cuenta las exigencias alimenticias de turistas nacionales y extranjeros.
- Obteniendo una demanda insatisfecha, se procedió a realizar los estudios técnico, administrativo, legal, ambiental que ayudaron a estructurar adecuadamente el emprendimiento, elaborando el proceso de producción, el manual de funciones, determinando sus organismos de control y facturando con RISE sin existir mayor impacto ambiental.
- Establecidos los indicadores económicos financieros ambientales y sociales, se reflejaron resultados positivos que afirman la rentabilidad del proyecto con un PRI de 2 años, 5 meses y 15 días, una tasa interna de retorno 42,94%, Valor Actual Neto positivo \$ 23.846,14, Relación Beneficio Costo 1,62.

RECOMENDACIONES

- Para cubrir la demanda insatisfecha en el sector se recomienda que se debe mantener la creatividad en el servicio, procurando ofertarlo con la más alta calidad posible las exigencias alimenticias de turistas nacionales y extranjeros.
- Se sugiere aplicar una ingeniería en el menú para mantener o aumentar el volumen de venta de los diferentes platillos.
- Se recomienda mantener permanentemente actualizado el estudio técnico, administrativo, legal y ambiental, con el fin de hacer mejoras ya que son herramientas muy esenciales para una buena marcha del emprendimiento, a más de cumplir con todas las normas establecidas en el manual de funciones se sugiere tener un representante legal para obtener el RISE en el Servicio de Rentas Internas.
- Es recomendable tener un control financiero dentro de la empresa que todos los gastos a realizar sean acorde al presupuesto requerido en el presente estudio, además según los resultados obtenidos se determinó la viabilidad del proyecto, por lo que se recomienda la implementación del restaurante de comidas típicas de la serranía ecuatoriana en el Centro Turístico Achik Ñan ubicado en la comunidad de Chimborazo.

BIBLIOGRAFÍA

Aguirre Cox , G. V. (2011). *Estudio de factibilidad para la apertura de un restaurante de comidas típicas en la ciudad de Riobamba, 2011*. Riobamba: L.N.S.

Ajeno, A. D. (2000). *Dirección y gestión de proyectos*. RA-MA.

Aldaz, C. (22 de Marzo de 2012). *Karolina Aldaz wordpress*. Obtenido de <https://karolinaaldaz.wordpress.com/2012/03/22/sopa-de-quinua-de-queso/>

Angulo, G. (10 de Enero de 2002). *El espacio turístico y las zonas y centros de interés turístico nacional*. Obtenido de : http://www.gestionturistica.cl/biblioteca/tesis/pregrado/uach/doc/ga_cuerpo.pdf

Carvajal , P. (9 de Marzo de 2016). *Historia de la gastronomía*. Obtenido de : <https://es.slideshare.net/PabloCarvajal13/historia-de-la-gastronomia-en-el-ecuador>

Cepeda Benitez, M. C. (17 de julio de 2011). *Over blog*. Obtenido de : https://es.overblog.com/Estudio_administrativo_en_que_consiste_y_otros_aspectos_interesantes-1228321767-art257005.html

Cohen Elorza, A. R. (2008). *La asombrosa historia de los restaurantes*. Amertown International S.A.

De La Riba, J. (9 de septiembre de 2010). *Directo al paladar el sabor de la vida*. Obtenido de : <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/tipos-de-servicio>

Dominguez Morán, M. F. (17 de marzo de 2016). *Investigación de la gastronomía Quiteña y la tendencia de consumo en Quito*. Obtenido de : <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/5714/1/UDLA-EC-TLG-2016-17.pdf>

Gonzalez, A. J. (8 de Noviembre de 2014). *Prezi estudio financiero de un proyecto*. Obtenido de : <https://prezi.com/mjdusbsyq40/estudio-financiero-de-un-proyecto/>

Gonzalez, M. (20 de Julio de 2002). *Gestio Polis*. Obtenido de : <https://www.gestiopolis.com/concepto-mercado-tipos/>

JNDA. (2015). *Junta nacional de los artesanos*. Obtenido de <http://www.artesanos.gob.ec/institutos/calificacion/>

Martinez Passarge, M. L. (2006). *Guía para la presentación de proyectos*. Siglo XXI editores, s.a. de c.v.

Mestre, C. (26 de mayo de 2011). *Evaluación del impacto Ambiental*. Obtenido de : <https://es.slideshare.net/carlosjunior16/estudio-ambiental-para-un-analisis-de-factibilidad>

Mijos, I. (11 de marzo de 2013). *Blog Ecuador regiones naturales*. Obtenido de : <https://blogecuadorregionesnaturales.wordpress.com/2013/03/11/la-region-interandina-o-sierra/>

Miranda, J. J. (2006). *Gestión de proyecto*. Argentina: INPA.

- Morfin Herrera, M. d.** (2004). *Administracion de comerdor y bar* . Mexico: Trillas .
- Navarro, J. J.** (29 de octubre de 2008). *El blog salmon*. Obtenido de : <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/que-es-la-oferta-y-la-demanda>
- Pazos , S., & Muñoz, A.** (2015). *Memorias del VI Congreso de Cocinas Regionales Andinas: Tesoros de la hospitalidad Andina*. Quito: Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador.
- Pazos Barrera, J.** (2010). *Cocinas regionales andinas* . Quito: dcorporacion editora nacional .
- Polo Caicho, M. G.** (2009). *Estudio de factibilidad para la implementacion de un Servicio de Catering en la refineria estatal de Esmeraldas Filial Petroecuador*. Riobamba-Ecuador.
- Riofrio Cevallos, M.** (2007). *La Cocina Ecuatoriana paso a paso* . España: LEXUS.
- Tutillo, P.** (10 de marzo de 2013). *Ecuador regiones naturales*. Obtenido de : <https://ecuador1b229.wordpress.com/2013/03/10/sierra-ecuatoriana/>
- Vasquez Vega, D.** (30 de octubre de 2013). *Prezi características y elementos de un estudio de factibilidad*. Obtenido de : <https://prezi.com/nny9-7145xel/caracteristicas-y-elementos-de-un-estudio-de-factibilidad/>
- Vipi, I.** (15 de Febrero de 2012). *Historia de la gastronomia*. Obtenido de : <https://es.slideshare.net/doguiivairma/regin-sierra-del-ecuador>
- Zulieth.** (9 de abril de 2010). *Conceptos generales de turismo*. Obtenido de : <https://es.slideshare.net/zulieth/conceptos-generales-de-turismo>

ANEXOS

Anexo A: Encuesta



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



Reciba un cordial saludo, el objetivo de esta encuesta es analizar el nivel de aceptación que tendría la creación de un restaurante de comida típica en el centro turístico Achik Ñan.

Instrucciones:

Responda las siguientes preguntas que se plantean a continuación

Señale con una "x" en el lugar que corresponda

- 1. ¿Cree Usted importante la implementación de un servicio de un restaurante de comida típica en el centro turístico Achik Ñan de la comunidad de Chimborazo?**

SÍ NO

- 2. ¿Cuánto estaría Usted dispuesto a pagar por el servicio alimenticio en el centro turístico Achik Ñan?**

15 \$ 20 \$ 25\$ 30 \$ o más

- 3. ¿Su preferencia de visita a un restaurante de comida típica?**

Diariamente Inicio de Semana Media semana

fines de semana

- 4. ¿En qué horario le gustaría a Usted recibir el servicio de alimentación del restaurante Achik Ñan?**

6:00 a 7:00 12:00 a 1:00 18:00 a 20:00 20:00 a 22:00

- 5. ¿Ha consumido Usted comida típica de la serranía ecuatoriana en otros establecimientos de alimentos y bebidas que están radicados por la región?**

SÍ NO

- 6. ¿Tiene Usted preferencia por algún establecimiento de comida típica de la región?**

SÍ NO

Cual.....

7. ¿Usted está satisfecho con los productos/servicios ofrecidos en los establecimientos mencionados en la pregunta anterior?

SÍ NO

8. ¿Qué aspectos para Usted son de su preferencia al momento de recibir un servicio alimenticio?

Calidad producto calidad servicio precio comodis cantidad

9. ¿Qué tipo de temática decorativa le gustaría a Usted que se implemente en el restaurante del Centro Turístico Achik Ñan? u

Rustica Andina Moderna Tradicional

10. ¿Cuál de las siguientes promociones le gustaría a Usted que ofrezca el establecimiento?

Cientes fieles Bebidas calientes Cumpleaños
Promociones por grupos

11. ¿Cuáles son los medios publicitarios que más llaman su atención a Usted al momento de elegir un restaurante?

Radio
Volantes
redes sociales
Televisión
periodico

12. ¿Le gustaría a Usted que el establecimiento cuente con una página web?

SÍ NO

13. ¿Acudiría Usted al restaurante de comida típica en el Centro Turístico Achik Ñan de la comunidad de Chimborazo?

SÍ NO

Gracias por su colaboración

Anexo B: Carta de Menú

ACHIK ÑAN
RESTAURANT
Tradiciones y sabores al paso

Tradicionꝰ
y
saboreꝰ al paso

TRADITIONS AND FLAVORS TO THE STEP

MENU

RESTAURANT
ACHIK ÑAN

HORARIO DE ATENCIÓN
Lunes a viernes: 09:00 a 16:00
Sábados: 8:00 a 14:00
Dirección: Km 26 vía refugio San Juan - Chimborazo

Menu

PLATO FUERTE

Llapingacho Ambateño.....2,47

(Tortilla de papa, chorizo, ensalada, huevo, salsa)
(Potato omelet, chorizo, salad, egg, sauce)

Cecina Lojana.....3, 81

(Lomo de cerdo, yuca, ensalada)
(Pork loin, cassava, salad)

Carnes Coloradas.....3,27

(Carne, mote, tostado, ensalada, tortilla de papa, maduro)
(Pork, mote, toasted, salad, potato omelette, ripe)

Fritada.....3,85

(Carne de cerdo, ensalada fresca, mote, maduro, papa)
(Pork, fresh salad, mote, ripe, potato)

Tortilla con caucara Rjobambeña.....2,74

(Caucara, tortilla de papa, lechuga crespas, remolacha)
(Caucara, potato omelet, curly lettuce, beet)

Hornado.....2,63

(Hornado, mote, ensalada, papa cocida)
(Baked pork, mote, salad, cooked potato)

Chugchucaras.....5,38

(Carne de cerdo, empanadas de viento, cueros, canguil, mote, maduro, chifles, papas fritas, tostado).

(fried pork, wind patties, leathers, canguil, mote, mature, chifles, french fries, toasted).

Menu

Cuy asado.....5,44

(Cuy, papa, salsa de maní, ensalada)
(Cuy, potato, peanut sauce, salad)

SOPAS

Sopa de quinua.....2,14

(Quinua, papa, carne de cerdo)
(Quinoa, potato, pork)

Repe lojano.....2,01

Frejol, crema de leche, queso, frejol rojo, plátanos verdes)

(Red beans, cream of milk, cheese, red bean, green bananas)

Yahuarlocro.....2,51

(Menudo de Borrego, sangre, aguacate, papa)
(Guts of sheep, blood, avocado, potato)

Locros de cuero.....1,63

(Cuero de cerdo, papa, queso, pasta de maní)
(Pork leather, potato, cheese, peanut paste)

ENVUELTOS

Quimbojitos.....1,00

(Harina, pasas, chocolate, coñac)
(Flour, chocolate raisins, cognac)

Humitas.....1,00

(Choclo, queso, huevo) (Corn, cheese, egg)

Tamal Lojano.....1,67

(Pollo, mote, queso, huevo) (Chicken, mote, cheese, egg)

ENTRADA

Mote pillo.....1,00

(mote, huevo) (mote, egg)

Menu

Mote sucio.....1,00

(mote, mapa wira) (dirty butter)

Ceviche de chochos1,67

(chochos, cuero de cerdo) (cunts, pigskin)

BEBIDAS FRÍAS

Horchata Lojana.....0,70

(manzanilla, menta, hierba luisa, cedrón, toronjil)

(chamomile, mint, lemon verbena, lemon balm)

Rompe nucas de frutos rojos... 0,84

(hielo, cereza, frutilla, mora)
(ice, cherry, strawberry, blackberry)

Rosero Quiteño.....1,91

(mote cocido, piña, babaco, frutilla, hierva luisa)

(cooked mote, pineapple, babaco, strawberry)

Batido de taxo.....1,38

(taxo, leche), (taxo, milk)

Batido de fresa.....1,38

(fresa, leche), (strawberry, milk)

Jugo de mora.....1,19

(mora), (blackberry)

Limonada.....0,79

(limón), (lemon)

BEBIDAS CALIENTES

Canelazo.....1,19

(naranja, canela, agua ardiente),
(naranja, cinnamon, hot water)

Infusión de tipillo.....0,79

(tipillo)

Menu

Menu

Menu

Anexo C: Tríptico

El Restaurante Achik Ñan, es un establecimiento que ofrece platos típicos de la serranía ecuatoriana con un servicio de calidad y un ambiente agradable para los turistas nacionales y extranjeros



DIRECCIÓN: KM 26 VÍA REFUGIO SAN JUAN CHIMBORAZO
TELÉFONO: 032354056
E-mail: Achik_ñan@hotmail.com

R ESTAURANTE
ACHIK ÑAN



*TRADICIONES
Y
SABORES AL PASO*

Activar Windows

VISIÓN

El Centro Turístico Achik Ñan Brinda productos y servicios de calidad con una excelente atención e higiene, a los turistas nacionales y extranjeros con platos típicos más representativos de la serranía ecuatoriana, logrando así satisfacer y superar sus necesidades.

MISIÓN

El Centro Turístico Achik Ñan Brinda productos y servicios de calidad con una excelente atención e higiene, a los turistas nacionales y extranjeros con platos típicos más representativos de la serranía ecuatoriana, logrando así satisfacer y superar sus necesidades.

OBJETIVO

El objetivo principal de este restaurante de comidas típicas es satisfacer los gustos y preferencias de los clientes, utilizando productos propios del sector de calidad a un precio justo y accesible.



Tradiciones y sabores al paso



POLÍTICAS

- El personal del establecimiento debe mantener un comportamiento ético y moral.
- Brindar producto de calidad y un servicio eficiente.
- El personal de trabajo deberá utilizar el uniforme del establecimiento.

Activar Windows

Tríptico Ingles

The Achik Ñan Restaurant, is an establishment that offers typical dishes of the Ecuadorian highlands with a quality service and a pleasant atmosphere for domestic and foreign tourists



ADDRESS : KM 26 VIA REFUGIO
SAN JUAN CHIMBORAZO

PHONE: 032354056

E-mail: Achik_ñan@hotmail.com

R **RESTAURANT**
ACHIK ÑAN



*TRADITIONS
AND FLAVORS TO THE
STEP*

VISION

To be a leading company in the production of the typical food of the Ecuadorian highlands with excellent service and quality in our products, to achieve consolidation in the preference of our customers in the next 5 years.

MISSION

The Achik Ñan Tourist Center Provides quality products and services with excellent care and hygiene, to domestic and foreign tourists with typical dishes more representative of the Ecuadorian mountains, thus satisfying and exceeding their needs.

OBJECTIVE

The main objective of this restaurant of typical foods is to satisfy the tastes and preferences of the customers, using products of the quality sector at a fair and accessible price.



Traditions and flavors

to the step



POLICIES

The staff of the establishment must maintain an ethical and moral behavior.

Provide quality product and efficient service.

The work staff must wear the uniform of the establishment.

MANUAL DE FUNCIONES



Restaurante

ACHIK ÑAN

Tradiciones y sabores al paso

ÍNDICE

- Bienvenida
- Introducción
- Historia de la empresa
- Misión de la empresa
- Visión de la empresa
- Valores del restaurante
- Organigrama
- Derechos y Obligaciones
- Recomendaciones generales
- Terminación de las relaciones de trabajo
- Botiquín de primeros auxilios
- Como lavar las manos paso a paso

BIENVENIDA

A partir de esta instancia usted hace parte de nuestro establecimiento, además forma parte de nuestro equipo de trabajo, ya que con sus habilidades ha logrado ingresar al restaurante “ACHIK ÑAN”, por eso nos es grato dar una cálida bienvenida a este equipo de trabajo, ya que su presencia hará realce a la mejora de la empresa, y nos sentimos muy entusiasmados al saber que usted fue aquella persona apta para ocupar este puesto.

Deseamos que su colaboración y desempeño sea demostrado con actitud plena y positiva a la mejora continua de este área trabajo, cumpliendo con todas las actividades organizadas y planteadas ordenadamente para el buen servicio de la clientela, de la misma manera queremos que el restaurante “ACHIK ÑAN” sea un pilar fundamental para que usted crezca profesionalmente venciendo barreras, adquiriendo nuevas experiencias, oportunidades y adaptando a este ambiente de trabajo.

El formar parte de este establecimiento hace acreedor de todos los derechos como también cumplir, respetar con las normas y políticas establecidas por la empresa, demostrando la unidad y amor por el bien de la compañía.

Dentro de este manual usted encontrara una breve descripción de lo que es el RESTAURANTE ACHIK ÑAN como historia, misión, visión, valores, además una serie de información que será una guía y de gran importancia durante su permanencia en esta empresa.

Bienvenido al RESTAURANTE “ACHIK ÑAN”

INTRODUCCIÓN

El manual ha sido elaborado con el objetivo de establecer una ayuda y que sirva como guía durante su permanencia en este restaurante, en la misma se encuentra toda la información específica que resultara de gran ayuda durante su estadía.

Al formar parte de esta empresa forma parte de una familia de guerreros que va en busca de un logro de nuestra misión y visión para satisfacer a nuestros clientes con un servicio de calidad y un trabajo arduo.

HISTORIA DEL RESTAURANTE ACHIK ÑAN

Hace algunos años atrás la comunidad Chimborazo conocida como Milancahuan Alto, fue habitada por indígenas que vivían al mando de los señores García, realizando las actividades de agricultura y ganadería, al pasar los años los dueños decidieron abandonar la tierra realizando ventas a las mismas personas que trabajaban para ellos, además entrego una hectárea de terreno a todos los trabajadores como paga del trabajo que era más cercano a la esclavitud denominada wasipungu.

Los habitantes de la comunidad hace más de 30 años, separaron una parte de terreno con el objetivo de sacar arena y aprovechar para la construcción de sus respectivas viviendas, pero al pasar los días se presentó la oportunidad por parte de la Organización no Gubernamentales (ONG), construir una Escuela de Capacitación Agropecuario Sostenible proyecto manejado por Visión Mundial Ecuador como una ayuda para el bienestar de los niños, niñas y adolescentes de toda la comunidad, y los habitantes ocuparon este terreno para la construcción de dicha escuela, años después termina este proyecto y la comunidad queda como acreedor de todos los inmuebles, lugar donde nace el centro turístico Achik Ñan ofreciendo un servicio de hospedaje a los turistas nacionales y extranjeros.

Hace cinco años atrás la comunidad sintió la necesita de complementar con más infraestructura para brindar un mejor servicio a los clientes, donde se construyó una cabaña de dos plantas, con una chimenea que permite opacar el intenso frio, en el año 2006 realizo un curso para capacitar a las personas que deseaban formar parte de este emprendimiento, durante la capacitación se presentó lluvia de ideas e inquietudes de poder dar un nombre definitivo, donde se formó grupos de personas por medio de la cual cada grupo tenía que presentar un nombre en kichwa y traducido al español, en la cual se ha escogido el nombre Achik Ñan en español La Puerta al Chimborazo que hasta hoy en día se va manteniendo.

Este centro comunitario viene funcionando desde hace años, en la actualidad la fachada de la infraestructura hoy en día se encuentra en perfectas condiciones ya que las cabildos de la comunidad han dado constante mantenimiento para mantener una buena imagen a la vista del cliente, a pesar de contar con una buena infraestructura, no habido la mejora en la adecuación e implementación en el área de producción, y servicio, dispone con equipos y utensilios obsoletos e insuficiente, además al no contar con una persona que disponga la capacidad y conocimiento necesario, suma al no proceder brindar un servicio de alimentación.

MISIÓN

El Centro Turístico Achik Ñan Brinda productos y servicios de calidad con una excelente atención e higiene, a los turistas nacionales y extranjeros con platos típicos más representativos de la serranía ecuatoriana, logrando así satisfacer y superar sus necesidades.

VISIÓN

Ser una empresa líder en la producción de la comida típica de la serranía ecuatoriana con un excelente servicio y calidad en nuestros productos, para lograr la consolidación en la preferencia de nuestros clientes en los próximos 5 años.

VALORES DEL RESTAURANTE

Puntualidad

La puntualidad es lo primordial donde se refleja la responsabilidad para cumplir con las obligaciones establecidas.

Responsabilidad

Respetamos con las normas establecidas y con el deber para nuestros clientes.

Trabajo en Equipo

Implica poner un espíritu de calidad donde todos trabajan con un solo objetivo, demostrando responsabilidad, fuerza de voluntad, amor y cooperación.

Respeto

Respeto hacia el personal del trabajo pero ante todo a la empresa y los clientes con un buen servicio.

Creatividad

Aportando a la empresa ideas nuevas y propias que permita la progreso de la empresa

Seguridad

Hacia la clientela con productos que ofrece y poseer seguridad dentro del trabajo.

CALIDAD EN EL SERVICIO

La calidad en la atención al cliente es nuestro compromiso, brindando productos buenos que sobrepase sus expectativas con un trabajo arduo y eficiente. Para ello se ha determinado las siguientes políticas y estrategias.

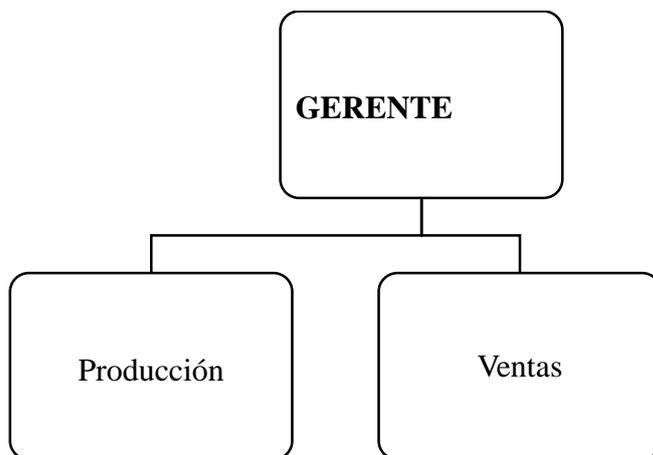
Políticas

- Brindar producto de calidad y un servicio eficiente.
- Ambiente confrontable.
- El personal del establecimiento debe mantener un comportamiento ético y moral.

ESTRATEGIAS

- Inocuidad en los alimentos.
- Aplicar las normas de sanitación e higiene durante la elaboración del producto.
- Aplicar los métodos, y técnicas para la elaboración de los productos.
- Realizar limpieza y desinfección de todas las áreas del restaurante.
- Durante su estadía brindar música de fondo suave.
- Decoración acorde al estilo del restaurante
- Motivar a los trabajadores con incentivos.
- Trato y salario justo, respeto, horario laboral adecuado, y beneficios de superación
- Realizar capacitación a los trabajadores en áreas requeridas para un mejor servicio a los clientes.

ORGANIGRAMA



FUNCIONAL

COCINERO.- Es la persona que lidera la empresa, responsable de la producción y el correcto manejo de todas las actividades dentro del área de cocina.

Funciones

Planificación, dirección, organización, dentro del área de producción, personal y bodega.

Realizar la compra de la materia prima

Velar por la higiene y manipulación de los alimentos y bebidas.

Realizar el correcto empaquetado y despacho del producto terminado

AYUDANTE DE COCINA

Es la mano derecha del cocinero, realiza todas las tareas que el cocinero ponga a su disposición dentro del área de producción

Funciones

- Ayuda al cocinero con diferentes tareas.
- Cumple con la limpieza y orden en el área de producción.
- Encargado de realizar el mise en place.
- Ayuda en el montaje de los platos.

CAJERO /MESERO

Responsable total de área de servicio, atención al cliente y manejar el registro contable

Funciones

- Encargado del área de servicio
- Cumple con la higiene del área
- Atención al cliente
- Encargado de la carta de menú
- Control contable diario

DERECHOS GENERALES

- El ambiente de trabajo sea seguro para que el trabajador cumpla de la mejor manera su labor.
- Acoger un trato amable y cordial

- Contar con los equipos y utensilios necesarios para cumplir con todas las actividades requeridas.

OBLIGACIONES

Obligaciones para el trabajador:

a. Jornada laboral

Los horarios establecidos para los trabajadores dentro del RESTARANTE AHIK ÑAN serán:

Lunes a viernes de 08:00 am a 16:00 pm

Sábados de 8:00 a 14:00 pm

Se trabajara de lunes a sábado con un día de descanso que es el domingo, además se permitirá 20 minutos para su respectivo almuerzo

b. Retrasos, ausencias y permisos

Retrasos

La hora de entrada será a las 8:00 y la cual se mantendrá.

Consecuencias en caso de atraso.

- Si se presenta con unos minutos de retraso es decir 8:01 deberá rendir cuenta e informarle el motivo a su jefe.
- Si su atraso es frecuente se tomara cartas al asunto para un posible despido del trabajo.

Ausencia

Cuando se presente diferentes motivos importantes, como la salud del empleado deberá:

- Comunicar inmediatamente a su jefe para que autorice y facilite el permiso correspondiente.
- Deberá presentar el documento autorizado por el jefe con la firma correspondiente para otorgar el permiso.

Consecuencia salarial en la ausencia del trabajador

- La ausencia sin aviso se descontara el salario del día
- Si el empleado se queda en su labor se le pagara extra

- Si existe un previo aviso por la ausencia y manda un reemplazo no será descontado nada de su salarial por lo tanto será justificado.

Permisos

Si se presentan casos por el cual el empleado necesite retirarse antes de completar su jornada laboral por distintos de la enfermedad.

¿Que debe presentar el empleado?

- Debe comunicar con un día de anticipación mencionando el motivo a su jefe para que proporcione con mayor facilidad el permiso.
- Presentar el documento firmado por el jefe inmediato antes de retirarse.
- Si el permiso es otorgado, su salario mensual no será descontado porque es avisada con anticipación.

Recomendaciones generales

Los uniformes establecidos por la empresa consta de:

Para área de producción

- Pantalón mil cuadros
- Chaqueta blanca
- Delantal
- Gorro de cocina
- Malla para cabello
- Zapatos antideslizantes
- Limpiones

Comedor

- Pantalón negro de tela
- Camisa blanca
- Zapatos negros
- Litos blancos para limpiar mesa

GENERALIDADES

- **LIMPIEZA**

La limpieza es primordial en todo ámbito de trabajo por lo tanto es deber de todos los trabajadores que mantengan cada área de trabajo completamente limpio para que los productos que salen a la venta para el consumidor sea de calidad.

BOTIQUÍN DE PRIMEROS AUXILIOS

Dentro de este establecimiento se contara con todos los materiales necesarios de primero auxilio en caso de que exista algún accidente en el momento de su trabajo en este establecimiento.

Terminación de las relaciones laborales

- Un vez que termina el contrato se procederá a realizar los papeles correspondientes para la terminación del contrato individual de trabajo.
- Se pasara por alto hasta 2 faltas sin aviso legal, pero con tres faltas automáticamente será despedida de su puesto de trabajo.
- Atrasos, permisos, inasistencia consecutivos tomara las acciones correspondientes.
- Problema constante con otro empleado del restaurante y su bajo rendimiento en el trabajo se tomara cartas al asunto con posible despido.

LOS PASOS DE LAVAR LAS MANOS CORRECTAMENTE

Cómo lavar bien tus manos paso a paso



Mojarse las manos



Añadir jabón



Frotar con energía



Cepillar las uñas



Enjuagar las manos



Secarlas bien

Anexo E: Receta estándar

		ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: LLAPINGACHO						FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	otros			
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	chorizo	200	g	pesado		cocción en seco	freír	genetro principal	2,20	0,97
2	papa chola	900	g	pelar	majar	cocción mixta	freír	guarnición	0,40	0,79
	mantequilla	30	g	pesado			clarificar		0,80	0,10
3	mantequilla de chancho	25	g	pesado				refrito	2,00	0,11
4	queso	200	g	rallado			rallado	guarnición	2,50	0,71
5	huevos	12	u	batir		cocción en seco	freír	decoración	0,10	1,20
6	cebolla blanca	100	g	pelar	brunna fino	cocción en seco	sofreír	salsa	1,00	0,22
7	cebolla paiterña	50	g	pelar	aros			ensalada	0,50	0,13
8	tomate riñon	180	g	lavar	rodajas			ensalada	1,00	0,40
9	limon	4	u	partir	exprimir			vinagre	0,05	0,20
10	aguacate	4	u	pelar	gajos			ensalada	0,40	1,60
11	pan	2	u	rallado				salsa	0,15	0,30
12	pasta de mani	300	g	licuado		cocción humedad	hervido	salsa	1,50	0,99
13	leche	200	cm ³	cerrir		cocción humedad	hervido	salsa	0,40	0,08
14	lechuga crespita	1	u	lavar	trocear			ensalada	0,50	0,50
15	achiote	30	cc	calentar				salsa/guarnición	0,15	0,01
16	harina blanca	10	g	tamizar	tamizar	cocción en seco	freír	guarnición	0,50	0,01
17	sal	60	g				rectificar		0,86	0,03
18	pimienta	10	g				rectificar		0,90	0,32
									COSTO NETO	8,66
									COSTO X PORCIÓN	0,87
									P.V.P.	2,5



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CECINA LOJANA							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS					
CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	otros					
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	Lomo de cerdo	1200	g	lavar	filetear	cocción en seco	a la parrilla	genero principal	3,00	7,93	
2	yuca	500	g	pelar	dados grandes	cocción por humedad	hervido	guarnición	1,00	1,10	
3	cebolla perla	200	g	pelar	aros			ensalada	1,50	0,66	
4	lechuga crespita	2	u	lavar	trocear			ensalada	0,50	1,00	
5	clavito	10	g	lavar, secar, lesionar	picar firamente			ensalada	0,25	0,03	
6	perejil	10	g	lavar, secar, lesionar	picar firamente			marinado	0,25	0,03	
7	naranja	3	u	lavar, pelar, exprimir				marinado	0,15	0,45	
8	tomate riñon	250	g	lavar	gajos			ensalada	1,00	0,55	
9	limon	10	u	lavar, exprimir				ensalada marinado	0,05	0,50	
10	achiote	15	ml	medido					1,00	0,08	
11	ajo	20	g	pelar	brunna fino			refrito	2,00	0,09	
12	aceite de oliva	30	ml	medido				vinagreta	5,00	0,60	
13	sal	50	g	pesado			rectificar		0,86	0,02	
14	oregano	20	g						0,25	0,18	
15	pimienta	10	g				rectificar		0,90	0,04	
16	comino	10	g				rectificar		0,25	0,09	
									COSTO NETO	13,33	
									COSTO X PORCIÓN	1,33	
									P.V.P.	3,8	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CARNES COLORADAS							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	otros				
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	cerveza	20	mm	medido			marinar		1,00	0,03	
2	platanos maqueños	5	u	lavar, pelar			freir		1,00	1,25	
	mote	2	lb	pesado		húmeda	hervido	guarnición	1,00	2,00	
3	tostado	1	lb	reposar		seca	tostar	guarnición	1,00	1,00	
3	manteca de chancho	50	g	pesado					2,00	0,22	
4	oregano	50	g	pesado				marinado	0,25	0,44	
5	ajo	50	g	pelar	machacar	seca		marinado	2,00	0,22	
6	carne de cerdo	1,5	g	lavar	dados grades	húmeda	freir	genero principal	2,50	3,75	
7	cebolla paiteña	20	g	pelar	plumas			marinado	1,50	0,07	
8	limon	2	u	lavar, exprimir				marinado	0,05	0,10	
9	aguacate	3	u	pelar	gajos			ensalada	0,50	1,50	
10	papa	2	lb	lavar,	majar	húmeda		guarnición	0,40	0,80	
11	comino en pepa	5	cdita	pesado					0,50	0,02	
12	achiote	10	cc	medido					0,15	0,00	
13	sal	15	g	medido			rectificar		0,40	0,02	
14	pimienta	10	g	medido			rectificar		0,30	0,03	
									COSTO NETO	11,45	
									COSTO X PORCIÓN	1,15	
									P.V.P.	3,27	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: FRITADA							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	otros			
Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	carne de cerdo	2	lb	limpiar, lavar	dados grandes	cocción mixta	freir	genero principal	2,80	4,20
2	ajo macho	15	g	pelar	machacado			fritada	2,00	0,07
3	manteca de cerdo	50	g	pesado					2,00	0,22
4	papa chola	4	lb	lavar		húmedo	hervido	guarnición	0,40	1,60
5	mote	3	lb	reposar		húmedo	hervido	guarnición	1,20	3,60
6	cebolla blanca	90	g	picar	brunna		sofrito		1,00	0,20
7	cebolla paiteña	70	g	picar	brunna fino			ensalada	0,50	0,18
8	tomate riñon	100	g	cortar	brunna fino			ensalada	1,00	0,22
9	maiz	1 1/2	lb	reposar				guarnición	1,00	1,50
10	maduro	5	u	cortar	slas	cocción en seco			1,00	1,00
11	lechuga cresp	1	u	lavar	chiffonade			ensalada	0,50	0,50
12	cerveza	150	cm3	destapar				fritada	1,00	0,15
13	sal	30	g				rectificar		0,40	0,03
14	pimienta	10	g				rectificar		0,30	0,03
									COSTO NETO	13,49
									COSTO X PORCION	1,35
									P.V.P.	3,9



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LAS PREPARACIONES: TORTILLA CON CAUCARA RIOBAMBEÑA							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	otros				
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	caucara	2	lb	limpiar, lavar	dados grandes	cocción en seco	fritura	genero principal	2,20	3,30	
2	papa chola	1,5	lb	lavar/pelar	majar	cocción mixta	hervido/fritura	guarnicion	0,40	0,60	
3	remolacha	2	lb	lavar	juliana	húmedo	hervido	ensalada	0,50	1,00	
4	huevos	10	unidad	batir		cocción en seco		guarnicion	0,15	1,50	
5	lechuga crespita	0,5	u	lavar	deshojar			ensalada	0,50	0,25	
6	queso	1	u	pesado					2,50	2,50	
7	maritequilla	70	g	pesado					0,80	0,23	
8	Cebolla blanca	80	g	lavar					1,00	0,18	
9	sal	30	g				rectificar		0,86	0,01	
10	pimienta	10	g				rectificar		0,30	0,03	
									COSTO NETO	9,60	
									COSTO X PORCIÓN	0,96	
									P.V.P.	2,7	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: HORNADO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	otros				
Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	carne de cerdo	2,5	lb	limpiar	dados grandes	cocción en horno	hornado	genero principal	2,80	4,20	
2	ajo	30	g	lavar	machacado		adobar	adobo	2,00	0,13	
3	mote	3	lb	reposar		húmedo	hervido	adobo	1,00	3,00	
4	martequilla	15	g	pesar					0,80	0,05	
5	cebolla paiteña	1	lb	pelar	pluma			ensalada	0,50	0,50	
6	papas chaucha	2	g	lavar		húmedo	hervido	guarnición	0,40	0,80	
7	limon	5	u	exprimir				ensalada	0,05	0,25	
8	lechuga crespita	0,5	u	lavar	chiffonade			ensalada	0,40	0,20	
9	achiote	40	cc	medir					0,20	0,02	
10	comino	5	g				rectificar		0,30	0,05	
11	sal	30	g				rectificar		0,86	0,01	
12	pimienta	10	g				rectificar		0,30	0,01	
									COSTO NETO	9,22	
									COSTO X PORCION	0,92	
									P.V.P.	2,6	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CHUG-CHUCARAS							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS				
			X							
CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación				otros	
Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	carne de cerdo	1,5	lb	limpiar	dados grandes	cocción en seco	hervido/freír	genero principal	2,80	4,20
2	aceite	500	ml	medir					5,00	1,25
3	cueros reventados	10	u	pesar		cocción en seco	reír	genero principal	0,50	5,00
4	papas	4	g	lavar, pelar		cocción mixta	hervido/dorar	guarnición	0,40	1,60
5	empanadas de viento	10	unidad	meclar		cocción en seco	freír		0,29	2,90
6	mote	454	g	reposar		húmedo	hervido		1,00	1,00
7	maduros	2	g	pelar		cocción en seco	freír		1,00	0,40
8	cangul	200	g	pesar		cocción en seco	to star		0,50	0,22
9	tostado	250	g	reposar		cocción en seco	reventar		1,00	0,55
10	chifles	454	u	pelar	rondelle	cocción en seco	freír	decoración	1,00	1,00
11	ajo	150	u	pelar			rectificar		2,00	0,66
12	sal	35	g				rectificar		0,40	0,03
13	pimienta	10	g				rectificar		0,90	0,02
									COSTO NETO	18,83
									COSTO X PORCION	1,88
									P.V.P.	5,4



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CUY							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ	OTROS (especificar)				
			X		COMPLETO					
CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación		otros			
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	cuy	2 1/2	u	pelar, limpiar		cocción en seco	asado	genero principal	5,00	12,50
2	papa chola	2	lb	pelar	dados grandes	húmedo	hervido	guarnición	0,40	0,80
3	mantequilla de chancho	25	g						2,00	0,11
4	cerveza	1000	g				enmarinar	marinado	1,00	1,43
5	sal en grano	50	g				enmarinar	marinado	0,10	0,01
6	cebolla blanca	100	g	pelar	bruno	cocción mixta	sofreir/hervido	salsa	1,00	0,22
7	tomate riñon	200	g	lavar	gajos			ensalada	1,00	0,44
8	crema de leche	100	cc			húmedo		salsa	1,60	0,18
9	ajo	15	g	pelar	machacado			salsa/marinado	2,00	0,07
10	pasta de mari	100	g			húmedo	hervido	salsa	2,50	0,55
11	leche	1 1/2	lt	cernir		húmedo	hervido	salsa	0,80	1,20
12	lechuga crespita	1	u	pelar				ensalada	0,50	0,50
13	achiote	30	cc						0,30	0,20
14	cilantro	30	g	lavar, secar, lesionar	picar			decoración	0,50	0,03
15	sal	60	g				rectificar		0,86	0,03
16	pimienta	10	g				rectificar		0,30	0,03
17	cebolla perla	2	u	lavar	aros			ensalada	1,50	0,60
18	vinagre	20	ml					vinagreta	0,65	0,13
19	aceite	60	ml					vinagreta	6,00	0,18
									COSTO NETO	19,02
									COSTO X PORCION	1,90
									P.V.P.	5,4



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: SOPA DE QUÍNUA							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Sopa			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	otros			
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	quinua	2	lb	lavar		cocción húmeda	hervido	sopa	1,00	4,00
2	papa chola	2	lb	lavar, pelar	dados grandes	cocción húmeda	hervido	sopa	0,40	0,80
3	manteca de chanco	10	g	pesar		cocción húmeda		refrito	2,20	0,05
4	carne de cerdo	400	g	limpiar, lavar	culos grandes	cocción mixta	sellar, hervido		2,80	2,47
5	cebolla blanca	10	g	pelar	brunna	cocción mixta	sofreir	refrito	1,00	0,02
6	mantequilla	5	g	pesar					1,00	0,01
7	ajo	5	g	pelar	machacar	cocción mixta	sofreir	refrito	2,00	0,02
8	leche	250	ml	medir, cerrar		cocción húmeda	hervido	sopa	0,40	0,10
9	achiote	10	cc	medir		cocción húmeda		sopa	0,30	0,01
10	cilantro	10	g	lesionar	fino	cocción húmeda			0,50	0,01
11	sal	10	g			cocción húmeda	rectificar	refrito, sellado, sopa	0,86	0,00
12	pimienta	2	g			cocción húmeda	rectificar	refrito, sellado, sopa	0,30	0,00
									COSTO NETO	7,49
									COSTO X PORCIÓN	0,75
									P.V.P.	2,1



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: LOCRO DE CUEROS							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Sopa					
CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	otros					
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	cuero de cerdo	2	lb	lavar	cuadros	cocción húmeda	hervido	sopa	1,50	3,00	
2	papa chola	2 1/2	lb	lavar, pelar	dados grandes	cocción húmeda	hervido	sopa	0,40	1,00	
3	cebolla blanca	80	g	lavar, pelar		cocción mixta	sofreir, hervido	refrito	1,00	0,18	
4	queso	100	g	rallar				decoración	2,50	0,36	
5	col	100	g	lavar	chiffonade	cocción húmeda	hervido	sopa	0,50	0,11	
6	zarahoria	90	g	lavar, pelar	juliana	cocción húmeda	hervido	sopa	1,00	0,20	
7	ajo	20	g	pelar	machacar	cocción mixta	sofreir	refrito	2,00	0,09	
8	leche	1000	mm	medir, cerrar		cocción húmeda	hervido	sopa	0,40	0,40	
9	achiote	20	cc	medir		cocción húmeda		sopa	0,30	0,04	
10	cilantro	10	g	lesionar	fino	cocción húmeda			0,25	0,03	
11	manteca de chanco	5	g	pesado					2,00	0,02	
10	pasta de marí	40	g	licuado		cocción húmeda	hervido		2,50	0,22	
12	comino	2	g				rectificar	refrito, sopa	0,50	0,04	
13	oregano	2	g				rectificar	refrito, sopa	0,50	0,01	
14	sal	10	g			cocción húmeda	rectificar	refrito, sopa	0,72	0,00	
15	pmienta	5	g			cocción húmeda	rectificar	refrito, sopa	0,30	0,02	
									COSTO NETO	5,70	
									COSTO X PORCIÓN	0,57	
									P.V.P.	1,6	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: YAGUARLOCRO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10			
TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA		PLATO FUERTE	X	POSTRE		MENÚ COMPLETO		OTROS: Sopa		
CONSERVACIÓN:	Ambiente			Refrigeración		X		Congelación		otros		
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL		
1	crema de leche	50	ml	lavar		cocción húmeda	hervido	sopa	1,60	0,09		
2	papa chola	1	lb	lavar, pelar	dados grandes	cocción húmeda	hervido	sopa	0,40	0,40		
3	mantequilla de charcho	10	g	pesar		cocción húmeda		refrito	2,00	0,04		
4	orégano	5	g						0,50	0,03		
5	cebolla blanca	90	g	pelar	brunna	cocción mixta	sofreir, hervido	refrito	1,00	0,20		
6	aguacate	3	u	pelar	gajos				0,40	1,20		
7	pasta de marí	30	g	licuar		cocción húmeda	hervido		2,50	0,17		
8	ajo	10	g	pelar	machacar	cocción mixta	sofreir	refrito, sopa	2,00	0,04		
9	leche	750	ml	medir, cerrar		cocción húmeda	hervido	sopa	0,40	0,30		
10	achiote	20	cc	medir		cocción húmeda		sopa	0,30	0,06		
11	merudo de borego	0,5	u	lavar		cocción húmeda	hervido	sopa	11,00	5,50		
12	perejil	10	g	lesionar					0,25	0,03		
13	hierba buena	15	g	lavar					0,25	0,04		
14	laurel	10	g			cocción húmeda			0,35	0,04		
16	sangre de borrego	100	ml	lavar, pesar		cocción mixta		sangre	1,00	0,10		
	mantequilla de color	5	g	pesar		cocción húmeda		sangre	1,80	0,02		
17	cebolla colorada	100	g	pelar	plumas			sangre	0,50	0,11		
19	tomate riñon	100	g	lavar	brunna			sangre	1,00	0,22		
20	cilantro	50	g	lavar, secar, lesionar	fino			sangre	0,60	0,07		
21	comino	10	g				rectificar	refrito, sellado, sopa	0,50	0,10		
22	sal	10	g				rectificar	refrito, sellado, sopa	0,86	0,00		
23	pimienta	3	g				rectificar	refrito, sellado, sopa	0,30	0,03		
									COSTO NETO	8,78		
									COSTO X PORCIÓN	0,88		
									P.V.P.	2,5		



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
 FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
 ESCUELA DE GASTRONOMÍA
 FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: REPE LOJANO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE X	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Sopa				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	X	Congelación	otros				
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	platanos verdes	5	lb	lavar, pelar	moler	cocción húmeda	hervido	sopa	1,00	5,00	
2	frejol rojo tierno	200	g	pesar, lavar		cocción húmeda	hervido	sopa	1,00	0,44	
3	mantequilla de chancho	15	g	pesar, lavar		cocción húmeda		refrito	2,20	0,07	
4	crema de leche	250	g	medir		cocción mixta	sellar, hervido		1,60	0,40	
5	cebolla blanca	100	g	lavar, pelar	brunna	cocción mixta	sofreir	refrito	1,50	0,33	
6	queso	160	g	rallar					3,20	0,73	
7	ajo	10	g	pelar	machacar	cocción mixta	sofreir	refrito	2,00	0,04	
8	leche	1	lt	medir, cerrar		cocción húmeda	hervido	sopa	0,80	0,00	
10	cilantro	10	g	lavar, secar, lesionar	fino	cocción húmeda			0,60	0,01	
11	sal	10	g			cocción húmeda	rectificar	refrito, sellado, sopa	0,40	0,01	
12	pimienta	3	g			cocción húmeda	rectificar	refrito, sellado, sopa	0,30	0,00	
									COSTO NETO	7,04	
									COSTO X PORCIÓN	0,70	
									P.V.P.	2,01	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: MOTE PILLO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA X	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros			
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	mote	2	lb	reposar		cocción húmeda	hervido		1,20	2,40
2	huevos	5	unidad	batir		cocción en seco	freír		0,15	0,75
3	cebolla blanca	100	g	pelar	brunua	cocción en seco	sofreir		1,50	0,33
4	cebolla paiteña	50	g	pelar	brunua fino	cocción en seco	sofreir		0,50	0,13
5	ajo	5	g	pelar	machacado	cocción en seco	sofreir		2,00	0,02
6	cilantro	10	g	lesionar	picar finamente		sofreir		0,50	0,02
7	aceite	30	cc	medir					6,00	0,09
8	peregil	10	g	lesionar					0,50	0,02
9	sal	10	g				rectificar		0,40	0,01
10	pimienta	5	g				rectificar		0,30	0,02
									COSTO NETO	3,78
									COSTO X PORCION	0,38
									P.V.P.	1,1



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: MOTE SUCIO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA X	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros				
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	Técnicas culinarias	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	mote	2	lb	reposar		cocción mixta	hervido/freir	genero principal	1,20	2,40	
2	mapa wira	150	g	pesar		cocción en seco		genero principal	2,00	0,66	
3	cebolla blanca	90	g	pelar	brunua	cocción en seco	sofrito	genero principal	1,50	0,30	
4	cebolla paiteña	50	g	pelar	brunua fino	cocción en seco	sofrito	genero principal	0,50	0,13	
5	ajo	5	g	pelar	machacar	cocción en seco	sofrito	genero principal	2,00	0,02	
6	cilantro	10	g	lesionar	fino		sofrito	genero principal	0,50	0,02	
7	aceite	5	cc	medir				genero principal	6,00	0,02	
8	peregil	10	g	lavar,secar,	fino		sofrito	genero principal	0,50	0,02	
9	sal	10	g				rectificar	genero principal	0,60	0,01	
10	pimienta	5	g				rectificar	genero principal	0,30	0,02	
									COSTO NETO	3,59	
									COSTO X PORCION	0,36	
									P.V.P.	1,0	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CEVICHE DE CHOCHOS CON CUERO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA X	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación		otros		
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	chochos	700	g	lavar					1,20	1,85
2	cuero de cerdo	1 1/2	g	lavar	cuadrado pequeño	cocción húmedo	hervido	genero principal	2,00	3,00
3	cebolla perla	100	g	pelar	brunna fino				1,50	0,33
4	tomate riñon	300	g	lavar, licuar	concasé			Jugo base	1,00	0,66
5	limon sutil	15	u	exprimir				Jugo base	0,05	0,75
6	limon meyer	5	u	exprimir				Jugo base	1,00	0,83
7	naranja	4	u	exprimir				Jugo base	0,15	0,60
8	cilantro	10	g	lavar, secar, lesionar	pícar finamente				0,50	0,03
9	sal	10	g						0,86	0,00
10	pimienta	5	g						0,30	0,02
									COSTO NETO	2,89
									COSTO X PORCION	0,29
									P.V.P.	0,83



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: CANELAZO							FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:	10		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Bebida				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros				
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	agua	4	lt	medir		cocción húmedo	hervido	bebida	0,6	1,20	
2	panela	20	g	pe sar		cocción húmedo	hervido	bebida	0,50	0,02	
3	canela en castilla	5	unidad	pe sar		cocción húmedo	hervido	bebida	0,35	0,06	
4	azucar	200	g	pe sar		cocción húmedo	hervido	bebida	0,60	0,26	
5	clavo de olor	2	g			cocción húmedo	hervido	bebida	1,00	0,01	
6	naranja	600	g	lavar	cuartos	cocción húmedo	hervido	bebida	1,50	0,90	
7	agua ardiente	125	cc	medir		cocción húmedo	hervido	bebida	3,00	0,38	
									COSTO NETO	2,83	
									COSTO X PORCION	0,28	
									P.V.P.	0,8	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: ROMPE NUCAS DE FRUTOS ROJOS							FECHA DE ELABORACIÓN:	# pax:	10		
							22/09/2017	OTROS: Bebida			
TIPO DE MENÚ:		BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO					
CONSERVACIÓN:		Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros				
Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	hielo	5	lb	pesar	culos		mezclar	bebida	3	0,15	
2	azucar	200	g	pesar			mezclar	bebida	0,60	0,26	
3	esencia de vainilla	5	ml	medir			mezclar	bebida	1,00	0,05	
4	cereza	150	g	licuar			mezclar	bebida	3,50	1,16	
5	frutilla	150	g	lavar, licuar			mezclar	bebida	2,00	0,66	
6	mora	150	g	licuar			mezclar	bebida	2,00	0,66	
									COSTO NETO	2,94	
									COSTO X PORCIÓN	0,29	
									P.V.P.	0,8	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: ROSERO QUITIÑO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Bebida			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros			
Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	agua	2000	ml	medir		cocción húmeda	hervido	bebida	0,4	1,28
2	frutilla	300	g	lavar	cubos pequeño	cocción húmeda	hervido	almibar	2,00	1,32
3	hierva Luisa	10	cm ³			cocción húmeda	hervido	infusión	0,25	0,13
4	babaco	600	g	lavar, pelar	cubos pequeño	cocción húmeda	hervido	almibar	1,50	0,75
5	esencia de vainilla	5				cocción húmeda	hervido	bebida	1,00	0,05
6	menta	10	cm ³			cocción húmeda	hervido	infusión	0,25	0,13
7	clavo de olor	10	cm ³			cocción húmeda	hervido	infusión	0,25	0,13
8	azúcar	100	g			cocción húmeda	hervido	endulzar	0,60	0,13
9	piña	1	u		cubos medianos	cocción húmeda	hervido	almibar	2,00	2,00
10	mote cocinado	300	g	lavar		cocción húmeda	hervido		1,20	0,79
									COSTO NETO	6,70
									COSTO X PORCIÓN	0,67
									P.V.P.	1,9



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: BATIDO FRESA							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Bebida			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros			
Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Fresa	800	g	lavar, licuar				batido	1,5	2,64
2	azucar	100	g					batido	0,60	0,13
3	leche	2500	cm ³	medir				batido	0,80	2,00
4	esencia de vainilla	4	g					batido	1,00	0,04
									COSTO NETO	4,82
									COSTO X PORCION	0,48
									P.V.P.	1,4



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: BATIDO TAXO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Bebida			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros			
N°.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	taxo	800	g	licuar			licuado	batido	1,5	2,64
2	azucar	100	g				licuado	batido	0,60	0,13
3	leche	2500	cm ³				licuado	batido	0,80	2,00
4	esencia de vainilla	4	g				licuado	batido	1,00	0,04
									COSTO NETO	4,82
									COSTO X PORCIÓN	0,48
									P.V.P.	1,4



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: LIMONADA							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Bebida				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros				
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	limon sutil	10	u	exprimir			licuado	bebida	0,05	0,50	
2	azucar	100	g				licuado	bebida	0,60	0,13	
3	agua	2500	cm ³				licuado	bebida	0,80	2,00	
4	esencia de vainilla	4	g				licuado	bebida	1,00	0,04	
									COSTO NETO	2,67	
									COSTO X PORCIÓN	0,27	
									P.V.P.	0,8	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: INFUSIÓN DE TIPILLO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10		
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Bebida				
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros				
Nº.	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
1	tipillo	200	g				licuado	infusión	0	0,00	
2	azúcar	100	g				licuado	infusión	0,60	0,13	
3	agua	2500	cm ³				licuado	infusión	0,40	1,60	
4	esencia de vainilla	2	g				licuado	infusión	1,00	0,02	
									COSTO NETO	1,75	
									COSTO X PORCIÓN	0,18	
									P.V.P.	0,5	



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: HORCHATA LOJANA							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Bebida			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros			
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	agua	2000	ml			cocción húmeda	hervido	bebida	0,4	1,33
2	hiervas de horchatas	100	g			cocción húmeda	hervido	bebida	1,50	0,33
3	limones	7	unidad	exprimir		cocción húmeda	hervido	bebida	0,05	0,35
4	miel	60	g			cocción húmeda	hervido	bebida	2,00	0,26
5	azúcar	100	g			cocción húmeda	hervido	bebida	1,50	0,17
									COSTO NETO	2,44
									COSTO X PORCIÓN	0,24
									P.V.P.	0,70

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: JUGO DE MORA							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Bebida			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros			
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	mora	900	g	lavar, licuar				jugo	1,00	1,98
2	azúcar	100	g	pesar				jugo	0,60	0,13
3	agua	2500	cm3	medir				jugo	0,80	2,00
4	esencia de vainilla	4	g					jugo	1,00	0,04
									COSTO NETO	4,15
									COSTO X PORCIÓN	0,42
									P.V.P.	1,2



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: QUIMBOLITOS							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Envuelto			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros			
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	harina de trigo	900	g	pesar		cocción húmeda	tamizar	genero principal	0,50	0,50
2	harina de maíz blanco	200	g	pesar		cocción húmeda	tamizar	genero principal	0,50	0,22
3	polvo de hornear	100	g	pesar		cocción húmeda	tamizar	genero principal	0,35	1,75
4	mantequilla	300	g	clarificar		cocción húmeda		genero principal	0,50	0,63
5	azúcar	100	g	pesar		cocción húmeda		genero principal	1,00	0,11
6	queso crema	140	g	pesar		cocción húmeda		genero principal	1,50	0,46
7	huevos	360	g	batir		cocción húmeda		genero principal	0,10	0,60
8	pasas	50	g	pesar		cocción húmeda		genero principal	0,80	0,16
9	coñac	10	cc	medir		cocción húmeda		genero principal	11,00	0,15
10	chocolate cocoa	50	g	pesar		cocción húmeda	tamizar	genero principal	2,39	0,27
11	sal	10	g			cocción húmeda		genero principal	0,86	0,00
12	hojas de achira	10	u			cocción húmeda		cuñir	1,00	0,5
									COSTO NETO	5,24
									COSTO X PORCIÓN	0,52
									P.V.P.	1,0



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: HUMITAS							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Envuelto			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros			
Nº-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CUINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	choclo	2000	g	moler		cocción húmeda	vapor	masa	1,00	2,20
2	huevo	100	g	batir		cocción húmeda	vapor	masa, farza	0,10	0,02
3	mantequilla de chanco	5	g	pesar		cocción húmeda	vapor	masa	2,20	0,02
4	mantequilla	100	g	pesar		cocción húmeda	vapor	masa	0,80	0,33
5	queso de comida	250	g	rallado		cocción húmeda	vapor, sofrito	farza	2,50	1,38
6	azúcar	100	g	pesar		cocción húmeda	vapor	masa	1,00	0,11
7	cebolla blanca	90	g	pelar	brunua fino	cocción húmeda	vapor, sofrito	farza	1,00	0,20
8	polvo de hornear	15	g	pesar		cocción húmeda	vapor	masa	0,35	0,19
9	hojas de choclo	10	u	lavar		cocción húmeda	cubrir	masa	0,00	0,00
10	achiote	10	cc	medir		cocción húmeda	vapor, sofrito	masa, farza	0,30	0,01
11	sal	30	g				rectificar	masa	0,40	0,03
12	pimienta	5	g				rectificar	masa	0,90	0,2
									COSTO NETO	4,66
									COSTO X PORCIÓN	0,47
									P.V.P.	1,0



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: TAMAL LOJANO							FECHA DE ELABORACIÓN: 22/09/2017	# pax:	10	
	TIPO DE MENÚ:	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS: Envuelto			
	CONSERVACIÓN:	Ambiente		Refrigeración	x	Congelación	otros			
N°-	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	TÉCNICAS CULINARIAS	APLICACIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	mote cocinado	400	g	moler		cocción húmeda	vapor	masa	1,00	0,88
2	huevos	100	g	desinfectados	brunua	cocción húmeda	hervido, vapor	relleno, masa	0,10	0,17
3	manteca de chanco	10	g	pesado		cocción húmeda	sofreir		2,20	0,05
4	mantequilla	20	g	pesado		cocción húmeda	sofreir		0,80	0,07
5	queso fresco	200	g	rallar		cocción húmeda		relleno	2,50	0,71
6	achiote	10	cc	medido		cocción húmeda		color	0,30	0,06
7	polvo de hornear	50	g	pesado		cocción húmeda		masa	0,35	0,88
8	pechuga de pollo	200	g	desmenuzar		cocción húmeda		relleno	1,40	0,62
9	cebolla blanca	150	cc	pelar	brunua fino	cocción mixta	sofreir, vapor	refrito, relleno	1,00	0,33
10	pimiento rojo	2	u	lavar	brunua fino	cocción mixta	sofreir, vapor	refrito, relleno	1,00	0,40
11	pimiento verde	2	u	lavar	brunua fino	cocción mixta	sofreir, vapor	refrito, relleno	1,00	0,40
12	tomate riñon	50	g	lavar	brunua fino	cocción mixta	sofreir, vapor	refrito, relleno	1,00	0,11
13	pasas	50	g			cocción húmeda		masa	0,80	0,16
14	aceitunas	30	g	deshuesado		cocción húmeda		relleno	3,30	0,50
15	hojas de achira	10	g			cocción húmeda		cubrir	1,00	0,50
16	sal	15	g			cocción húmeda	rectificar	sabor	0,86	0,01
17	azucar	10	g			cocción húmeda	rectificar	sabor	1,00	0,01
18	pimienta	5	g			cocción húmeda	rectificar	sabor	0,30	0,02
									COSTO NETO	5,86
									COSTO X PORCION	0,59
									P.V.P.	1,7

