ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

"IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE CON TÉCNICAS VANGUARDISTAS EN LA COCINA ECUATORIANA, CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI. 2018."

Trabajo de titulación

Tipo: Emprendimientos

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTOR: DANIELA ALEJANDRA ZAPATA VILLAMARÍN
TUTOR: ING. GIOVANNY LENIN HARO SOSA

Riobamba-Ecuador

2018

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

CERTIFICACIÓN

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de investigación: Tipo emprendimientos, "IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE CON TECNICAS VANGUARDISTAS EN LA COCINA ECUATORIANA, CIUDAD DE LATACUNGA, PROVINCIA DE COTOPAXI. 2018."; de responsabilidad de la señorita DANIELA ALEJANDRA ZAPATA VILLAMARÍN, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del tribunal del trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

	FIRMA	**FECHA**
Ing. Giovanny Lenin Haro Sosa Mgs. DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	_____	_____
Lic. Carlos Eduardo Cevallos Hermida Msc. MIEMBRO DEL TRIBUNAL	_____	_____
Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo DOCUMENTALISTA	_____	_____

CERTIFICACIÓN

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

Ing. Giovanny Lenin Haro Sosa Mgs,

DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN

Lic. Carlos Eduardo Cevallos Hermida Msc.

MIEMBRO DE TRABAJO DE TITULACION

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Daniela Alejandra Zapata Villamarín, soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en este Trabajo de Titulación y el patrimonio intelectual del Trabajo de Titulación pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo

Daniela Alejandra Zapata Villamarín
C.I. 050384128-0

AGRADECIMIENTO

Quiero en primer lugar agradecer a Dios por ser un pilar importante en vida, a mis padres y mis hermanas, cuñados por apoyarme y darme el aliento para culminar esta etapa a mis sobrinos que con su amor me han dado la fuerza para culminar la meta propuesta, a mi enamorado por ser la fuerza y el apoyo durante mi carrera, a mi querida institución "Escuela Superior Politécnica de Chimborazo" que me supo brindar sus conocimientos que pude adquirir en cada una de las aulas y talleres de la institución.

Daniela

DEDICATORIA

Este trabajo de titulación quiero dedicarles a mis sobrinos que con su amor, sus risas y locuras me dieron la fuerza para continuar y no rendirme. También quiero dedicarle el presente trabajo al Lic. Luis Eduardo Carrión ya que fue una gran persona que supo brindarme sus conocimientos en cuatro diferentes materias, que más que director de la escuela fue un amigo, el me enseño que la carrera hay que amarla y que cada plato, trabajo, etc. se debe hacer con amor y dedicación para no ser conformistas ni mediocres.

Daniela

TABLA DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

LISTADO DE ANEXOS

RESUMEN

Este trabajo de titulación está basado en la implementación de un restaurante con técnicas vanguardistas en la cocina ecuatoriana, en el Cantón Latacunga. Al determinar la fuente primaria de investigación, que en este caso fue la encuesta se dedujo con los datos obtenidos de la misma que la implementación del restaurante con técnicas vanguardistas en la cocina ecuatoriana es factible en el Cantón Latacunga, ya que ningún otro restaurante ofrece preparaciones con técnicas vanguardistas. Al aplicar la respectiva encuesta se pudo identificar factores como la oferta y la demanda insatisfecha para ver la viabilidad y aceptabilidad del restaurante en el mercado potencial del sector, así el estudio técnico ayudo a determinar la localización, capacidad, recetas estándar, diseño de la planta, para garantizar que los productos no pierdan sus características organolépticas al momento de ser procesados, y también para evitar la sobreproducción o mermas al momento de la producción. Se realizó un estudio administrativo, en el cual se realizó organigramas, manuales de función, y procesos de contratación con el fin de contar con un personal calificado que esté acorde para la elaboración de los diferentes platillos. Para culminar con la elaboración del proyecto se realizó un estudio financiero, donde se realizó el cálculo del Valor Actual Neto (VAN) de 43.487,72 y una Tasa Interna de Retorno (TIR) de 62% siendo mayor a la tasa de crédito bancario, obteniendo así un valor de relación beneficio costo de $1,66 con utilidades de $0,66 por cada dólar invertido, por lo tanto el emprendimiento es viable y funcional. Se puede concluir mencionando que el proyecto es rentable ya que hay una buena proyección del incremento de las ventas anuales.

Palabras clave: <TECNOLOGÍAS Y CIENCIAS DE LA INGENIERÍA>**,** <GASTRONOMÍA>, <ESTUDIO ADMINISTRATIVO>, <RESTAURANTE>, <MANUAL DE FUNCIONES>, <LATACUNGA (CANTÓN)>.

SUMMARY

This degree work is based on the implementation of a restaurant with avant-garde techniques in Ecuadorian cuisine, in Canton Latacunga.When determining the primary source of research, which in this case was the survey was deduced with the data obtained from it that the implementation of the restaurant with avant-garde techniques in Ecuadorian cuisine is feasible in the Canton Latacunga, since no other restaurant offers preparations with avant-garde techniques. By applying the respective survey it was possible to identify factors such as supply and unmet demand to see the feasibility and acceptability of the restaurant in the potential market of the sector, so the technical study helped to determine the location, capacity, standard recipes, design of the plant .to ensure that the products do not lose their organoleptic characteristics at the time of processing, and also to avoid overproduction or wastage at the time of production. An administrative study was carried out, in which organization charts, function manuals, and hiring processes were carried out in order to have a qualified staff that is in agreement for the elaboration of the different dishes. To complete the project, a financial study was carried out, where the calculation of the Net Present Value (NPV) of 43,487.72 and an Internal Rate of Return (IRR) of 62% was made, higher than the bank credit rate. Obtaining a value of cost benefit ratio of 1.66 with profits of $ 0.66 for each dollar invested, therefore the venture is variable and functional. It can be concluded by mentioning that the project is profitable since there is a good projection of the increase in annual sales.

Keywords: <ENGINEERING TECHNOLOGIES AND SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <ADMINISTRATIVE STUDY>, <RESTAURANT>, <FUNCTION MANUAL>, <LATACUNGA (CANTON).

INTRODUCCIÓN

En el Ecuador existen muchos establecimientos de comida que no poseen una buena manipulación de alimentos, existen muchos turistas y nacionales que disfrutan de la comida Ecuatoriana es por ello que viene la evolución de la comida en técnicas de preparación, presentación ya que la cocina Ecuatoriana no es solo conocida solo en ecuador sino también internacionalmente.

La falta de establecimientos que cuenten con técnicas innovadoras en las preparaciones Ecuatorianas con la calidad y un ambiente agradable en la ciudad de Latacunga, hacen que la ciudad no evolucione en la gastronomía.

Es por esta razón que el "Mashca Restaurant" cuenta con las técnicas innovadoras en la cocina Ecuatoriana las cuales serán ofertadas en la ciudad Latacunga, el cual presentara un ambiente único y original a todos los clientes, se prestara una buena atención y calidad a cada uno de los clientes presentes en el establecimiento.

Para poder determinar si es factible la implementación aplicamos un estudio de mercado con el cual nos apoyamos para determinar la situación actual del mercado existente, se realizó también el estudio técnico con el cual se puede determinar la estandarización de recetas, los diferentes manuales que el establecimiento poseerá en el estudio administrativo se determinó los organigramas de la empresa, el estudio financiero nos ayudó a determinar la viabilidad de la implementación gracias a los resultados positivos en la utilidad y la capacidad de recuperar lo invertido y gracias al estudio ambiental se puede tomar medidas correctivas al impacto ambiental que generara el restaurante.

CAPITULO I: PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

En el Cantón Latacunga posee un menester que está en constante cambio y evolución, que van generando nuevas preferencias en cuanto a los productos y servicios, el Cantón Latacunga no logra la debida satisfacción de necesidades alimenticias con los establecimientos existentes ya que no poseen las características innovadoras para la adaptación de estas necesidades.

En la ciudad de Latacunga no existen establecimientos en los cuales sus trabajadores cuenten con conocimientos en cocina de vanguardia, que innoven la cocina Ecuatoriana, ya que existen establecimientos que solo utilizan los conocimientos empíricos para la producción de platos típicos y tradicionales, sin permitir que estos puedan presentarse de una forma diferente, esto puede generar la motivación al consumo de los mismos, así también a la adquisición mayoritaria del producto por parte de los consumidores.

Un restaurante de cocina nacional vanguardista innova en sus preparaciones, pues aplica cuidadosamente las técnicas y métodos dentro de una preparación para que estas sean únicas y de excelente calidad, buscando siempre que los clientes puedan tener experiencias organolépticas satisfactorias.

1.2. Justificación

Este proyecto está enfatizado en proveer alimentos con técnicas innovadoras en sus preparaciones que garanticen una experiencia inolvidable a nuestros clientes sin dejar de lado sus preferencias de acuerdo a la cultura gastronómica del lugar que provenga.

Un restaurante con técnicas vanguardistas en la cocina nacional buscará siempre la manera de ofrecer preparaciones que satisfagan a sus clientes mediante la combinación de texturas, sabores, olores, colores y formas que den como resultado un producto que sea apetecido para los clientes, a través de la capacidad innovadora que pueda tener el cocinero, tanto en las técnicas culinarias que aplique durante la producción, así como el resultado final que será ofrecido a los clientes.

Con la ejecución de este tipo de proyectose generará beneficios sociales, pues está al servicio de la ciudadanía en general que guste pasar momentos en familia y con amigos, ofreciéndoles productos que en la zona aún no han sido ofertados por locales restauranteros.

Para la implementación de este proyecto que se llevará a cabo con la ayuda de la Ing. Magdalena Zapata que será el inversionista para la ejecución del mismo.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

- Implementar un restaurante con técnicas vanguardistas en la cocina ecuatoriana para la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi

1.3.2. Objetivos específicos

- Realizar un estudio de mercado para determinar la demanda en la implementación de un restaurante con técnicas vanguardista en la cocina ecuatoriana.
- Definir los estudios: técnico, legal, administrativo, ambiental y financiero del proyecto.
- Crear un menú que ofrezca platos con preparaciones de cocina nacional vanguardista.

CAPITULO II MARCO TEÓRICO

1.4. Hilo conductor

Restaurante
- Historia de la cocina
- ¿Qué es un restaurante?
- Evolución y tendencias gastronómicas
- Clasificación por categoría de los restaurantes
- Tipos de restaurantes

Cocina
- ¿Qué es la cocina Ecuatoriana?
- Técnicas Vanguardistas
  - Esferificación
  - Espuma
  - Nitrógeno Líquido
  - Gelatina
  - Desconstrucción
  - Reconstrucción
  - Al vacío

Elaboración de menú
- ¿Qué es un menú?
- Tipos de menú
- Normas para la confección de un menú

Proyecto de factibilidad
- Estudio de Mercado
- Estudio Técnico
- Estudio Legal
- Estudio administrativo
- Estudio Ambiental
- Estudio Financiero

1.5. Marco teórico

2.2.1 Restaurante

2.2.1.1 Historia de la cocina

Se dice que no está muy claro cuál fue el primer restaurante, aunque las tabernas ya existían en el año 1700 A.C. También se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 A.C., que ofrecía un menú limitado. Herculano "Ciudad de Nápoles" es un claro ejemplo de ciudad turística en la época romana, ya que sus calles estaban repletas de gran cantidad de bares que servían pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos y comidas calientes. (Caro, 2013, pág. 3)

Otros claros ejemplos son las ciudades de Londres o París, donde en torno al año 1200 ya existían casas de comidas y productos para llevar, para a continuación ser completadas con las cafeterías que ya alrededor de 1650 aparecieron en Oxford. Fue en 1765 cuando Monsieur Boulanger abrió el considerado primer restaurante dando un giro a lo hasta ese momento conocido. En él integró un menú, con precios estipulados encuadrados para un sector pudiente, donde la sociedad acudía para mostrar su distinción. Hasta este momento los cocineros profesionales trabajaban para casas nobles de forma privada y fue gracias a Monsieur Boulanger cuando se dio el primer paso ampliando la oferta, generando nuevos negocios que consolidaron la palabra "Restaurante" y crearon un nuevo oficio como es la Restauración. (Caro, 2013, pág. 4)

En EEUU no fue hasta 1794 cuando Jean Baptiste Gilbert Paypalt introdujo la palabra restaurante, abriendo el Julien´sRestorator, en el que se ofrecían trufas, sopas y fondees de queso. Un restaurante es un establecimiento público que cualquiera que sea su denominación, sirven al público mediante precios, comidas y bebidas, para ser consumidas en el mismo lugar o fuera de las instalaciones. (Caro, 2013, pág. 5)

2.2.1.2 ¿Qué es un restaurante?

"El restaurante representa en la restauración la prestación del servicio de comidas y bebidas en el más amplio sentido de la palabra. Hoy en día el negocio de la restauración está muy

extendido por todo el territorio, así se pueden encontrar restaurantes tanto en carretera, como en plantas bajas de edificios, como en interior de hoteles. (VÉRTICE, 2009, pág. 5)”

2.2.1.3 Evolución y tendencias gastronómicas

En los últimos años la gastronomía se ha convertido en un elemento fundamental de la cultura y el ocio. Resulta no solo accesible para el gran público, sino que se ajusta como pocos otros elementos culturales a la necesidad de “Saber de” o vivir y analizar el placer y poder transmitir la experiencia. (Garcia, Gil Muela, & Garcia Ortiz, 2016, pág. 54)

Las sólidas y rígidas bases enmarcadas en diversas cocinas como son:

La cocina francesa, faro y referente de lo gastronómico en Oriente, definidas desde el siglo XIX fundamentalmente por Caréme (1783-1833) y después por Escoffier (1846-1935), han venido a orientar el rumbo del devenir culinario, conviviendo con la cocina tradicional-regional en España hasta los años 60-70 del siglo XX, como los dos grandes referentes en este periodo. Es en esta época y de nuevo desde Francia, cuando surge el movimiento llamado la nouvellecuisine(una renovación considerable de los platos clásicos, adaptándolos a la época en consideración a los avances tecnológicos y en materia de nutrición y dietética) proyectada por Paul Bocuseque cobra eco y se proyecta en España de la mano de Luis Irizar. (Garcia, Gil Muela, & Garcia Ortiz, 2016, pág. 56)

La nueva cocina, cuyo lema en España bien puede ser “la salsa verde no lleva harina”, con una apuesta clara por ensalzar el producto, sin enmascararlo con pesadas salsas, intensas cocciones y eliminando lo superfluo, es abanderada por Juan Mari Ardak, que la consolida y difunde. (Garcia, Gil Muela, & Garcia Ortiz, 2016, pág. 57)

La cocina de mercado, con un claro referente en la estacionalidad de los productos, se proyecta a la vista de lo dietético y nutricional. (Garcia, Gil Muela, & Garcia Ortiz, 2016, pág. 58)
La cocina mediterránea, recetas con cierto apego a lo tradicional, casi siempre actualizadas y enriquecidas sin pérdida de su esencia y abiertas a los distintos países y culturas culinarias de este entorno. (Garcia, Gil Muela, & Garcia Ortiz, 2016)

2.2.1.4 Clasificación por categoría de los restaurantes

Los distintos restaurantes son clasificados en categorías de acuerdo al número de tenedores, estos van desde cinco como el mejor hasta uno, en donde las características de cada uno definirán en cuál de estas se ubica. Las características de cada categoría son:(Nieto, 2014)

- “Restaurantes de lujo (cinco tenedores)

Los restaurantes de lujo deben reunir varias características, en especial en el servicio.

Servicios: Valet parking, sala de espera o área de bar donde la persona puede esperar su mesa, teléfono celular disponible para el uso del cliente, aire acondicionado y calefacción en sus respectivos casos, sanitarios amplios e independientes.(Nieto, 2014)

Organización y decoración: Este tipo de establecimientos debe tener una organización eficaz, regidas por normas y procedimientos y, contar con políticas internas y externas para su manejo. Los restaurantes de este tipo son adornados generalmente con maderas muy finas, las mesas y las sillas deben estar acordes a la decoración; alfombras de muy buena calidad, la música (viva o ambiental) debe ser suave, las luces (focos y lámparas) (Nieto, 2014)

- Restaurantes de primera clase (cuatro tenedores)

Este tipo de restaurante, conocido como full service, tendrá un toque completo de servicios de acuerdo con la categoría del establecimiento. La diferencia con el anterior se encuentra en su herramienta de ventas: la carta o menú presentará de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio, así como una variedad limitada de bebidas alcohólicas. (Nieto, 2014)

Servicios: Entrada para los clientes, independiente de la del personal, sala de espera, guardarropa (en países fríos), teléfono inalámbrico, comedor con superficie adecuada a su capacidad, aire acondicionado, calefacción y refrigeración, servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.(Nieto, 2014)

- Restaurantes de segunda clase (tres tenedores)

Este tipo de restaurante es también conocido como turístico. Pueden tener acceso independiente para comensales, que en su defecto, será utilizada por el personal de servicio exclusivamente en las horas que no haya atención a los clientes. Con esta misma será el abastecimiento de los diferentes proveedores. Su capacidad será más restringida en espacio y su carta contará con no más de seis tiempos a ofrecer.(Nieto, 2014)

Servicios: Guardarropa, teléfono inalámbrico para el servicio al cliente, comedor con superficie adecuada a su capacidad, mobiliario de calidad, carta en consonancia con la categoría del establecimiento, servicios sanitarios independientes para damas (incluye niños) y caballeros, personal de servicio debidamente uniformado, cubertería de acero inoxidable(Nieto, 2014)

- Restaurantes de tercera clase (dos tenedores)

Su mobiliario será apropiado: loza irrompible, plaque inoxidable, cristalería sencilla y en buen estado, servilletas y mantelería presentables. La cocina dispondrá lo necesario para la conservación de productos alimenticios, con una buena ventilación o en su caso, con un extractor de humos. El personal portará un informe sencillo bien aseado y atenderá a los clientes adecuadamente. Su carta o menú presentará tres o cuatro tiempos de servicio.(Nieto, 2014)
Servicios: Teléfono inalámbrico, servilletas de tela o papel, servicios sanitarios independientes para damas y caballeros, carta sencilla.(Nieto, 2014)

- Restaurantes de cuarta clase (un tenedor)

Este establecimiento tendrá el comedor independiente la cocina, plaque inoxidable, loza irrompible, cristalería sencilla en buen estado de conservación, servilleta de tela o papel, servicios sanitarios decorosos y personal perfectamente aseado. Su carta o menú, aunque sencillo, ofrecerá platillos de no más de tres diferentes tiempos.(Nieto, 2014)
Servicios: Comedor independiente de la cocina, cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel, servicios sanitarios decorosos, personal perfectamente aseado, carta sencilla.” (Nieto, 2014)

2.2.1.5 Tipos de restaurantes

Existe un sinnúmero de ideas que una persona puede tener al momento de iniciar un restaurante, debido a que solo una no lograría satisfacer todas las necesidades de un mercado, por ello existe actualmente varios tipos de restaurantes. (Cooper, Floody, & McNeill, 2002, pág. 9)
A pesar de ello se podrían distinguir los restaurantes más característicos o comunes, entre ellos tenemos:

Restaurante fino o tipo gourmet

“Esta clase de restaurante queda mejor descrita como un comedor formal, generalmente con servilletas y manteles de lino. (…) Los precios tienden a ser altos y el flujo de clientes bajo.” (Cooper, Floody, & McNeill, 2002, pág. 9)

- “Restaurante convencional

Ofrece servicios de comida y bebida en turnos de almuerzos y cenas, generalmente bajo la fórmula de restauración tradicional. También se incluyen mesones, grills, restaurantes hotel, etc. (García, Gracía, & Gil, 2009, pág. 10)

- Restaurante étnico – regional

Su característica primordial es que su oferta gastronómica es la típica de determinad regiones o países. (García, Gracía, & Gil, 2009, pág. 10)

- Restaurante temático

Fórmula de restauración en la cual todos sus elementos (oferta gastronómica, ambiente, decoración, etc.) giran en torno a un tema determinado (música, deportes, cine…) muy unidos a la industria del ocio.(García, Gracía, & Gil, 2009, pág. 10)

- Restaurante de monoproducto

Estos establecimientos ofrecen el servicio de un producto como base principal de toda la oferta gastronómica.” (García, Gracía, & Gil, 2009, pág. 10)

- Restaurante fastfood

Traduciéndolo al español significa “comida rápida”, y se caracteriza por ser un establecimiento informal es decir sin cubiertos, meseros, manteles, servilletas y en muchos de los casos sin sillas y mesas pues se lo consume de pie y en la calle, y como su nombre lo indica, las preparaciones se elaboran y consumen de manera rápida. (García, Gracía, & Gil, 2009, pág. 12)

- Nuevos tipos de restaurantes

Hoy en día la restauración presenta nuevas tendencias así podemos clasificarlas de esta manera.

- Los nuevos Cafés, casi siempre bajo una marca determinada. No todos estos negocios están claramente definidos, y algunas de estas ‹‹marcas franquicias›› terminan siendo un mix que responde más al clásico bar-restaurante. (Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 369)

- Los nuevos Bares de ‹‹tapas››, también, marcas más o menos conocidas con éxito diferente, según los casos, y otros que recuerdan a las antiguas tabernas. (Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 369)
  Están de moda los Bares-Cervecería, algunos bajo las enseñas de marcas conocidas que han encontrado otra forma de hacer negocio. (Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 369)

- Los Burgers y Bocadillerías, que siguen haciéndose la competencia, aunque más marcas reconocidas de los primeros aguantan bien las críticas sobre las características de su oferta por el tema de la obesidad (…). Sin embargo, está naciendo una corriente de nuevos establecimientos de comida rápida de estilo gourmet que presentan un oferta de comida mediterránea, al amparo del ‹‹fastgood››. (Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 370)
-
- Las chocolaterías, que combinan su oferta con la venta de todo tipo de chocolates. Algunas franquicias son, verdaderamente, buenas. (Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 370)

- Los Bares-Restaurantes-Vinotecas, donde el vino es el principal protagonista. (Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 370)

- Los especializados en sándwiches, ensaladas, postres y comida asiática para comer en el establecimiento o para llevar. Hay franquicias de alto nivel que buscan la diferenciación en un producto sano-gourmet.(Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 370)

  Los Bares de Copas, donde la oferta es variopinta y diversa. Los hay de moda para la llamada ‹‹gente guapa›› o la que sale de los medios, para jóvenes los fines de semana, los que abren cuando los demás cierran, los que tienen animación musical, las nuevas discotecas, etc. (Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 370)

- Los Sushi-bar, los de los ‹‹múltiples minibocadillos›› o similares.

- Los de siempre, las ‹‹tabernas recuperadas››, algunas más que centenarias, los que ofrecen jazz, las sidrerías, los de la Coctelera clásica, los salones de té, los del flamenco donde se come, se bebe, se baila y se ve un espectáculo. (Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 370)

Y en esta oferta de principios de milenio queremos hacer una referencia a:

- Los Restaurantes ‹‹asiáticos›› con características y propuestas bien diferentes. Después de la proliferación de los conocidos ‹‹chinos›› han comenzado a surgir los ‹‹japoneses›› con la moda del sushi, tempuras, tepanyaki, y otras delicias que ofrecen un estilo ‹‹casual›› propio de las tendencias de estos primeros años del siglo XXI. También los ‹‹thai››, algunos vietnamitas y, sobre todo, los denominados de ‹‹fusión››, donde se combinan cocinas de diferentes países o zonas creando nuevos productos que no siempre alcanzan buenos resultados.(Gallego J. F., Manual práctico de cafetería y bar, 2006, pág. 371)

- Los Restaurantes de ‹‹nueva cocina, cocina creativa o cocina de autor›› marcan el etilo del arte culinario y, como en toda obra artística, el resultado es muy diferente según cada caso. De todos modos, ya son conocidos por su presencia en los medios de comunicación los Restaurantes que son verdaderamente creativos y ofrecen una respuesta culinaria donde el arte y el conocimiento culinario se proyectan sobre los platos que ofrecen." (Gallego J. F., Manual Práctico de Cafetería y Bar, 2006, págs. 369-370-371)

- Áreas de servicio

Dentro de un restaurante, donde vamos a dar netamente un servicio, existen áreas o zonas que destacan por su nivel de importancia debido a la función y actividades que se realizan en cada una, independientemente de que por el tipo o categoría del establecimiento puedan agregar más áreas o disminuirlas, y estas son:

a. Zona de parqueo: Es fundamental en el éxito de su negocio. Si las normas le exigen incorporar una zona de parqueo dentro de su proyecto, consulte la normativa local para determinar el número de celdas acordes al área de su local. (Marvy Daza, 2014)

b. Terrazas de comida: Brindar la oportunidad a sus clientes de comer en el exterior mientras disfruta del movimiento de la ciudad es una excelente alternativa. Analice las normas locales antes de tomarla decisión, luego determine el área con la que cuenta, cree un límite arquitectónico entre su restaurante y la calle. (Marvy Daza, 2014)

c. Acceso: El diseño de la entrada al local debe no sólo responder al tipo de restaurante, sino también reflejar el concepto de su negocio. (Marvy Daza, 2014)

d. Comedor: Lo expertos recomiendan entre tres y seis metros cuadrados por comensal (incluye circulaciones). El área puede variar según la rotación de mesas (número de veces que una silla es usada durante las horas críticas). Una vez determine el área total de su comedor, analice diferentes alternativas para la distribución de mesas y sillas. (Marvy Daza, 2014)

e. Estación de meseros: Son los puntos donde los meseros pueden encontrar todos los elementos necesarios para preparar la mesa cuando un cliente es acomodado (menú, servilletas, cubiertos, etc.). (Marvy Daza, 2014)

f. Área de bebidas o Barra: Además de la función que cumple de distribución de bebidas para el área del comedor puede convertirse en un elemento con mucho carácter dentro de su restaurante.

g. Baños: El área de los baños depende de la capacidad del comedor. Recurra a la normativa local para determinar cuántas unidades son necesarias. Su ubicación puede variar. Aproveche la oportunidad para resaltar el concepto de su restaurante en esta zona, a través de materiales, colores e iluminación." (Marvy Daza, 2014)

3. Servicio al cliente en un restaurante

Un restaurante siempre debe estar en constante búsqueda de la mayor calidad en cuanto a su servicio, pues de este dependerá el nivel de satisfacción del clientes, por ello, podremos decir que la calidad de un restaurante está comprendido por: "El conjunto de aspectos y características de un producto y servicio que guardan relación con su capacidad para satisfacer las necesidades expresadas o latentes (…) de los clientes." (VÉRTICE S.L., 2008, pág. 1)

2.2.2 Cocina

2.2.2.1 Cocina ecuatoriana

La comida ecuatoriana es una fusión de diversos alimentos de distintas provincias y regiones que han marcado historia en nuestra identidad gastronómica. Sobre esta base se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales. (Ministerio de Turismo Ecuador, 2015)

Ecuador tiene en realidad muchas cocinas. Por ejemplo, la constante rivalidad entre la Sierra y Costa esta simbolizada por papas versus arroz, por locros versus secos, por poco condimento versus mucho condimento. Esta separación existe a pesar de que el seco hecho con arroz se encuentra en todo Ecuador. (Weismantel, 1994, pág. 187)

Sin embargo, la importancia ideológica de los platos típicos es problemática para Ecuador, en el sentido que caracteriza el dilema que los ecuatorianos afrontan en la búsqueda de un identidad autónoma a través de énfasis en la herencia cultural de su nación. Los platos típicos conllevan otros mensajes además de "familia" y "nación". También representan a los pobres, ignorantes, no blancos: gente con quienes la elite en mayoría, no desea identificarse. (Weismantel, 1994, pág. 187)

2.2.3 Técnicas Vanguardistas

2.2.3.1 Esferificación

Las esterificaciones consisten en la gelificación controlada de un líquido. (Carpio Malia, 2014, pág. 53)
Este se mezcla con alginato y se sumerge en un baño cálcico, a base de cloruro cálcico, aunque al final se puede bañar en agua sola para evitar el sabor del cloruro cálcico, lo que provoca las formas esféricas de diferentes texturas y consistencias. (Carpio Malia, 2014, pág. 53)

Los utensilios y accesorios principales para la realización de las esferificaciones son la jeringuilla (para el caviar), la cuchara medidora (para esferas), la cucharilla (para sacar y escurrir esferas) y la máquina para hacer caviar. (Carpio Malia, 2014, pág. 53)

Las dos esferificacionesmás usadas y conocidas son la esferificación directa, que para poder crearla se usan el alginato y el cloruro cálcico; y la esferificación inversa, en la que utilizan el gluconolactato, la xantana y un baño en alginato con agua. (Carpio Malia, 2014, pág. 53)

2.2.3.2 Espumas

La espuma proviene de la mouse pero de una forma evolucionada. Es similar en textura, pero con sabores y aromas mucho más intensos y suaves. Para crearla se utiliza un sifón, con el que se logran este tipo de espumas a partir de cualquier alimento: patatas, salsas, verduras, etc.

Pueden ser frías, calientes, dulces, saladas, con texturas espesas, fluidas y como salsas, según su grado de densidad. (Carpio Malia, 2014, pág. 53)

Los ingredientes que se usan para la coagulación son la gelatina, grasa, clara de huevo o fécula. El accesorio principal es el sifón con sus conjuntos: un cargador, boquillas, cepillo de limpieza, carga de H2O y carga de CO2. (Carpio Malia, 2014, pág. 54)

Los pasos a seguir para la creación de una espuma son los que se especifican a continuación. (Carpio Malia, 2014, pág. 54)

En primer lugar hay que verificar la limpieza del sifón. En segundo lugar, introducir el contenido líquido en el sifón pero nunca al 100% de su totalidad. Tras esto, hay enroscar el cabezal, asegurando la anilla y añadir la primera carga y agitar. Después, se añadirá la segunda carga y se volverá a agitar. En último lugar se reservar en el refrigerador o al baño María, según su uso (Carpio Malia, 2014, pág. 54).

2.2.3.3 Nitrógeno líquido

En la técnica del nitrógeno líquido, se somete los alimentos a temperaturas de unos 196℃, con lo que se conserva todo su sabor, color y olor; además de cocinarse por la deshidratación del frio. Con esa técnica se logran congelaciones casi instantáneas, lo cual evita la cristalización típica del hielo. (Carpio Malia, 2014, pág. 54)

2.2.3.4 Gelatina

La gelatina se forma con dos productos importantes, el agaragar y la cola del pescado. El agaragar es un derivado de las algas marinas, presentado generalmente en forma de polvo y con el que se consigue un gel firme y rígido. (Carpio Malia, 2014, pág. 55)

Es moldeable, brillante y resiste temperatura hasta los 85℃ sin fundirse, por lo que resulta muy apropiado para la elaboración de gelatinas calientes. (Carpio Malia, 2014, pág. 55)

La cola de pescado se presenta en forma de hojas transparentes. Derivada de la vejiga de ciertos peces como el esturión o el bacalao, se usa para la elaboración de gelatinas. Estas hojas, tras ser hidratadas, se añaden al producto a gelificar. (Carpio Malia, 2014, pág. 55)

2.2.3.5 Desconstrucción

La desconstrucción consiste en la división de los ingredientes de una elaboración, para tratarlos por separados. Se les cambia su cocción o textura, de forma que a la hora de consumir haya una representación realista de los alimentos. (Carpio Malia, 2014, pág. 55)

En esta técnica, ninguna apariencia real de las materias primas concuerda con el sabor específico de la elaboración. El ejemplo más popular es la tortilla de patata desconstruida. (Carpio Malia, 2014, pág. 55)

2.2.3.6 Reconstrucción

La reconstrucción, casi contraria a la técnica anterior, consiste en construir un plato a partir de un aroma. Un ejemplo son los postres que creo Jordi Roca a través de lo que le transmite el aroma de un perfume. (Carpio Malia, 2014, pág. 55)

2.2.3.7 Al vacío

Incorporada recientemente a las cocciones mixtas, es una cocción muy respetuosa con el producto, ya que no provoca merma de ningún tipo y demás produce unas excelentes impregnaciones. El producto se envasa con los aromatizantes, grasa y otros componentes como verduras y hortalizas. (Almudena, 2014, pág. 124)

Se elabora a baja temperatura durante un tiempo significativamente más prolongado que el original. Después se cocina en un horno especial como baño María controlado por Roner. No hay procedimientos ni material sustitutorio para este tipo de cocción, jamás deben usarse bolsas que no sean de uso alimentario y destinado a la cocción al vacío. (Almudena, 2014, pág. 124)

2.2.4 Elaboración de un menú

2.2.4.1 Qué es un menú

El menú o minuta, que es la lista de las preparaciones que constituyen una comida, es el punto de partida y de llegada de todo servicio de alimentación, ya que alrededor de él giran todas las actividades de los diferentes subsistemas. De allí la importancia que tiene una adecuada planeación del programa de menús, que tenga en cuenta los factores que lo influencian y las reglas básicas para su elaboración. (Tejada, 2006, pág. 147)

Una vez elaborado el programa, es necesario controlarlo especialmente por medio de la estandarización de las recetas y de las porciones y evaluarlo, para tener la certeza de que se ajusta a las necesidades y gustos de los usuarios. De nada sirve que el resto de actividades se realicen, si la clientela lo rechaza. (Tejada, 2006, pág. 147)

2.2.4.2 Tipos de menú

Menú base: frecuentemente está compuesto por dos platos (un primero, un segundo) y un postre. (Martinéz, 2010, pág. 112)
Menú desarrollado: se compone de un menú base al cual se le añade algunos primeros platos más, algunos segundos e incluso algún postre. (Martinéz, 2010, pág. 112)

Menú concertado: es un menú fijo (que elabora el establecimiento y en algunos casos excepcionales el comensal) contratado por el cliente con anterioridad. Se debe reservar un número exacto de comensales, aportar una fianza y asegurar el número preciso de personas los días previos. (Martinéz, 2010, pág. 112)

Menú de banquete: son servicios de comidas que se ofrecen a un número elevado de comensales por motivo de una celebración (boda, comida de empresa, aniversario, etc.) donde la composición del menú y su precio han sido previamente contratante. (Martinéz, 2010, pág. 112)

- **En función del lugar donde se celebren, los banquetes pueden ser:**

Internos, utilizando las instalaciones propias del establecimiento que los contrata. Es lo más utilizado. (Martinéz, 2010, pág. 112)

Externos, fuera de las instalaciones propias, como pueden ser bodas en zonas ajardinadas de viviendas particulares, salones de empresa, etc., acontecimiento que requiere el desplazamiento de alimentos, material y personal necesario para su desarrollo. Dichos servicios los suelen atender empresas de catering. (Martinéz, 2010, pág. 112)

Bufet: presentación total o parcial de los diferentes platos que componen un menú de manera ordenada y decorada para que el cliente pueda elegir o servirse a su gusto, por un precio único ya estipulado. (Martinéz, 2010, pág. 112)

Cóctel: lo podemos definir como un tipo de servicio en el que se le ofrece al cliente desde bandejas hasta bebidas y alimentos que se hayan contado para el evento. El cliente permanece de pie y puede moverse libremente por la totalidad de la dependencia. (Martinéz, 2010)

Brunch: el término, procedente del ingles, es compuesto, y se trata de una mezcla entre desayuno y comida. (Martinéz, 2010)

2.2.4.3 Normas para la confección de un menú

A la hora de elaborar un menú determinado, en primer lugar se debe fijar el plato principal, y a continuación los demás platos, de acuerdo a las siguientes características:

La temporada: los pescados, la caza, las carnes como el cordero lechal o el cochinillo y muchas hortalizas y frutas, que en su temporada óptima de recolección son más sabrosas y más baratas. A pesar de que muchos alimentos se pueden encontrar en el mercado todo el año gracias a los nuevos sistemas de cultivo y nuevos métodos de conservación de los alimentos, la temporada es un factor para tener en cuenta a la hora de confeccionar un menú determinado. (Martinéz, 2010, pág. 113)

Variedad: tonto de alimentos como de manera de prepararlos, para lograr una gama de sabores más amplia. Para conseguirlo, obraremos de la siguiente manera: (Martinéz, 2010, pág. 113)

1. **Evitar repetir las materias primas en diferentes elaboraciones,** por ejemplo:
    - Incluir en el mismo menú crema de espárragos y guarniciones de espárragos en algún plato.
    - Sopa de cebolla y guarnición de cebolla.
    - Tortilla como primer plato y postre con huevo. (Martinéz, 2010, pág. 113)

2. **Evitar repetir los métodos de cocción,** como cocido frito, gratinado, etc., que sólo deben figurar una vez en el menú:
    - Entrantes calientes a base de fritos, con alguna guarnición de algún alimento frito y un postre de buñuelos de manzana (frito).
    - Plato de pasta gratinada y guarnición de verduras gratinadas. (Martinéz, 2010, pág. 113)

3. **Combinación de colores,** para conseguir presentaciones más atractivas a la vista de los comensales, porque también se come con los ojos. Una buena combinación de colores hace que un plato sea mucho más apetecible, así como el olor y el sabor del mismo. Con solo mirar un plato, se nos puede ‹‹hacer la boca agua››. Solo con verlo nos podemos imaginar su olor y su sabor. (Martinéz, 2010, pág. 113)

4. **El motivo de la comida** es fundamental para la elección de los platos, sobre todo si se trata de acontecimientos especiales. Son claros ejemplos, un menú para una fiesta como es el día de Nochebuena o Nochevieja, o por ejemplo un menú especial de caz y pesca. (Martinéz, 2010, pág. 114)

2.2.4.4 Normas para una alimentación correcta

Un menú correctamente combinado debe contener los nutrientes suficientes y en la proporción adecuada. Por tanto debemos tener en cuenta que con el modo de vida actual, están adquiriendo cada vez más importancia los menús con pocas calorías y fácilmente digeribles. Por consiguiente, el menú de los nuevos tiempos limita la utilización de ingredientes grasientos, incluye más frutas y hortalizas cuyo aporte vitamínico es importante y en general, las raciones son más cortas. (Martinéz, 2010, pág. 114)

2.2.4.5 Organización del menú

Algunos platos pierden parte de sus características organolépticas si se conservan elaborados algún tiempo antes de ser consumidos. A la hora de elaborar un menú, se comprobará con antelación si ese tipo de platos pueden servirse inmediatamente después de elaborarse para evitar la pérdida de dichas propiedades. (Martinéz, 2010, pág. 114)

2.2.4.6 Configuración de una carta

Podemos definir la carta como lista más o menos amplia de platos que se ofrece en el restaurante y que los comensales pueden solicitar a cambio de precio. (Martinéz, 2010, pág. 115)

- Si es demasiado extensa, el cliente tendrá más dificultades a la hora de elegir su plato.

- Si es demasiado corta, la oferta gastronómica será excesivamente reducida y puede no ser del gusto de los comensales.
- La distribución de los platos dentro de la carta será por grupos, como entrantes, sopas, consomés, cremas, pastas, huevos, verduras, mariscos, pescados, carnes, etcétera. (Martinéz, 2010, pág. 115)

2.2.4.7 Disposición del texto

A la hora de nombrar un plato determinado en la carta, debe figurar en un solo renglón si es posible, o bien destinar un segundo para enunciar la guarnición correspondiente, según el siguiente orden. (Martinéz, 2010, pág. 115)

- Principal materia prima.
- Forma de prepararlo.
- Salsa.
- Guarnición.
- Precio. (Martinéz, 2010, pág. 115)

2.2.4.8 La minuta

Para menús especiales, se suele confeccionar una propia carta donde se incluya todos los platos y bebidas que componen el menú, así como el motivo de la celebración y no se incluye precio. Dicha carta se denomina minuta y se encuentra, por ejemplo, en un banquete de boda, de comunicación o de empresa. (Martinéz, 2010, pág. 115)

La minuta se distribuye por las mesas para que los comensales conozcan la composición del menú: (Martinéz, 2010, pág. 115)

- La portada incluye el motivo de la celebración, fecha, lugar y algún motivo de la celebración, fecha, lugar y algún motivo decorativo acorde.
- La parte izquierda del interior contiene una relación de las bebidas que se han contratado.
- La parte derecha, la relación y el orden de los platos contratados. (Martinéz, 2010, pág. 115)

Ortografía

Las normas de ortografías para redactar una carta las marca la RAE.

- No se señalen entre comillas las formas de preparación.

Es decir, peras al vino tinto en lugar de peras ‹‹al vino tinto››. (Martinéz, 2010, pág. 115)

- Evitar abreviaturas:

  Es decir, sesos de ternera con hortalizas estofadas y ensalada mixta en lugar de sesos de tern. Con hortalizas estof. Y ens. mixta. (Martinéz, 2010, pág. 115)
- Las palabras adaptadas al castellano o usadas internacionalmente, se escribirán en castellano:

  Es decir, gukash en lugar de goulash

  Macarrones: macarroni. (Martinéz, 2010, pág. 115)
- Evitar mezcla de idiomas (a excepción de términos adoptados internacionalmente o sin traducción (Martinéz, 2010, pág. 115).

  Es decir:

  Lenguado a la molinera

  Filete de ternera a la parilla con salsa de remolacha. (Martinéz, 2010, pág. 115)

2.2.5 Proyecto de factibilidad

2.2.5.1 Estudio de mercado

Es una investigación que se realiza, mediante encuestas y procesamiento estadístico, que se lleva a cabo sobre los puestos de trabajo, o cargos, más universales y comunes, dentro de las personas de un determinado ramo industrial (de una región, o de una zona geográfica especifica), con el objeto de determinar los niveles medios de las remuneraciones básicas que se están asignando a los mismos, en la práctica, para tenerlas en cuenta en la elaboración de las escalas de salarios propias. El estudio de mercado se realiza a través del diseño, la aplicación y el procedimiento estadístico y lógico de una encuesta pre-estructurada, que suele llamarse “encuesta de salarios” y de la cual hablaremos más adelante. (José I. Urquijo y Josué Bonilla , 2008, págs. 5-7).

2.2.5.2 Estudio financiero

Determina por medio de varios indicadores, la conveniencia de invertir o no en termino de ingreso y costo. Esto incluye rentabilidad del capital invertido, indicadores de crecimiento patrimonial y un análisis de capacitación del ejecutor de pagar los créditos tomados (capacidad de repago de deudas). (Soto, 1993)

2.2.5.3 Estudio técnico

Lo sustantivo en la formulación de proyectos es llegar a diseñar la función optima, que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto deseado, sea este un bien o servicio. El resto de la metodología corresponde a las técnicas e instrumentos necesarios para ese fin y especialmente para poder medir el grado de adecuación de esa función de producción a un predeterminado conjunto de criterios. (Instituto Latinoamericano de Planificacion Economica y Social, 2001, pág. 91)

2.2.5.4 Estudio legal

Dentro del estudio legal comprende el análisis de las normas, reglamentos y regulaciones vigentes que afectan la constitución y posterior funcionamiento de la empresa. Estar constituido legalmente permite a la empresa: Promover la producción de la empresa sin problemas y dentro de las disposiciones legales, ser sujeto de crédito ante las entidades financieras, emitir comprobantes de pago, pagar impuestos y acceder al crédito fiscal y participar como proveedor de empresas de mayor tamaño o de entidades del Estado. (Wilson, 2005, pág. 70)

2.2.5.5 Estudio administrativo

En el estudio administrativo obtendremos una ayuda con las herramientas de estrategia dentro del proyecto, siendo así que en este estudio se determinara la organización de la empresa, también se analizara la planificación de estrategias estructura organizacional, aspectos fiscales y legales. (CB, 2011)

2.2.5.6 Estudio ambiental

Tanto el procedimiento como los estudios técnicos y la decisión, confrontan un campo de conocimientos al que ninguna profesión es ajena, y ello porque exige contextualizar los proyectos en su entorno, porque ayuda a concebirlos y a desarrollarlos de forma amplia, trascendiendo los aspectos puramente técnicos y económicos para internalizar los costes ambientales y la responsabilidad social, y porque su aplicación solvente requiere una aproximación multidisciplinar e integra. (Domingo Gómez Orea, María Teresa Gómez Villarino, 2013, pág. 23)

2.2.5.7 Estudio financiero

El estudio financiero ayudara a establecer ciertos puntos como la demanda, ingresos y egresos del proyecto y su correcto funcionamiento monetario (Córdoba Padilla, Formulación y evaluación de proyectos, 2011, pág. 186)”

2.3 Marco conceptual

Cocina Ecuatoriana: La comida ecuatoriana es una fusión de diversos alimentos de distintas provincias y regiones que han marcado historia en nuestra identidad gastronómica. Sobre esta base se subdividen los diferentes platos típicos e ingredientes principales. (Ministerio de Turismo Ecuador, 2015)

Cocina de Vanguardia: Es aquella, dentro de la cocina moderna, que se caracteriza y fundamenta porque recoge las últimas tendencias culinarias. " (Villegas Becerril, 2014, pág. 37)

Carta: Dentro de un restaurante se refiere a una lista de platos y bebidas que se pueden elegir. (Real Academia Española, 2018)

Cocina: Arte o manera especial de elaborar preparaciones culinarias de cada país y de cada cocinero, dentro de esta se clasifica como Cocina española, italiana, francesa. " (Real Academia Española, 2018)"

Implementar: Poner en funcionamiento o aplicar métodos, medidas, etc., para llevar algo a cabo. (Real Academia Española, 2018)

Innovación: Creación o modificación de un producto, y su introducción en un mercado. (Real Academia Española, 2018)

Menú: Conjunto de platos que constituyen una comida. Colección de opciones que aparece en la pantalla de una computadora u otros dispositivos electrónicos para facilitar la elección y satisfacción del cliente. (Real Academia Española, 2018)

Restaurante: Lugar donde se ofertan alimentos y bebidas sobrepuestos por un precio para ser consumidos dentro del establecimiento. (Real Academia Española, 2018)

Técnicas moleculares: La denominada cocina molecular, que propone crear nuevas tendencias aprovechándose de conocimientos científicos. Es por ello que se requiere en muchos casos la colaboración entre cocinero y científico para su elaboración. (Carpio Malia, 2014, pág. 52)

CAPITULO III METODOLÓGICO

3.1 Método, técnica, instrumento

3.1.1 Tipos y diseño de la investigación

En este proyecto se aplicara un diseño de investigación tipo descriptiva, se enfatizara en la investigación de la situación actual de la ciudadanía de la localidad, también se analizara características sociales, económicas, ambientales, del Cantón Latacunga.

3.1.2 Técnicas de recolección de datos

En este proyecto de implementación se utilizara como instrumento de recolección de datos la encuesta que será aplicada a la población económicamente activa de la ciudad de Latacunga, y nos brindarán datos reales para el desarrollo del proyecto.

3.1.3 Fuentes de investigación

Se utilizara como fuente primaria de información la encuesta, ya que esta nos brindara datos claros y relevantes para poder realizar el proyecto.
Como fuente de información secundara se ha tomado en cuenta al (INEC) Instituto Nacional de Estadísticas y Censos también se ha tomado datos relevantes de libros, revistas, blogs, para la elaboración del proyecto.

3.2 Población y muestra

3.2.1 Segmento de mercado

Para la segmentación del mercado se utilizara subconjuntos como son; geográfico, demográfico y conductual los cuales nos brindaran datos necesarios para la implementación del restaurante

Tabla 1-3: Segmentación del mercado

SEGMENTACIÓN DE MERCADO

VARIABLE	**SEGMENTACIÓN**
GEOGRÁFICO	
País	Ecuador
Región	Sierra
Provincia	Cotopaxi
Ubicación	Cantón Latacunga
Densidad	Población entre 25 – 75 años de edad
Habitantes del área urbana	61238
Clima	Frío
DEMOGRÁFICO	
Edad	25 años en adelante
Género	Masculino y femenino
Ocupación	Todos
Clase social	Media - media alta– alta
Religión	Todas
Etnia	Todas
CONDUCTUAL	
Frecuencia de uso	Todos los usuarios (esporádicos, medios y frecuentes).
Nivel de fidelidad	Todos

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

3.2.2 Universo

Para este proyecto se enfatizara la idea de la población, ya que se determinara una muestra para conocer las características necesarias para la implantación del restaurante.

Para el cálculo de la muestra se ha tomado en cuenta a la población económicamente activa de los cantones Latacunga la cual comprende a 61.238 personas que se encuentran dentro del rango de edad entre los 25 años a 74 años, mismos que corresponden al 96% del total de la población del área urbana del cantón Latacunga.

3.2.3 Muestra

Para determinar la muestra se empleó la fórmula de calcula de la población, con la finalidad de conseguir datos reales a través de la aplicación de una encuesta a los pobladores de la sección urbana del cantón Latacunga.

3.2.4 Formula de muestreo

$$n = \frac{Z^2 \text{ p q N}}{\text{N}E^2 + Z^2pq}$$

n = Tamaño de muestra (?)

N = Total de la población (3.445)

Z = Valor estandarizado que resulta dependiendo de (E) error dispuesto (1,96)

p = Probabilidad de éxito (0,9)

q = Probabilidad de fracaso (0,1)

E = Error dispuesto a cometer (0,05)

$$n = \frac{(1{,}96)^2 * 0{,}9 * 0{,}1 * 61238}{(61238 * (0{,}05)^2) + ((1{,}96)^2 * 0{,}9 * 0{,}1)}$$

$$n = \frac{21172{,}67107}{153{,}09581}$$

$$n = 138$$

3.2.5 Encuesta

La encuesta aplicada a 138 personas en el cantón Latacunga, consta de 15 preguntas la misma que nos permitirán identificar la satisfacción de los clientes, además nos ayuda a determinar los gustos y cantidades de consumo, mismos que influirán directamente a nuestro conocimiento de la situación actual de los restaurantes de la zona.

3.2.6 Tabulación y análisis de resultados

- **Datos demográficos**

Género

Tabla 2-3: Género

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Femenino	78	57%
Masculino	60	43%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

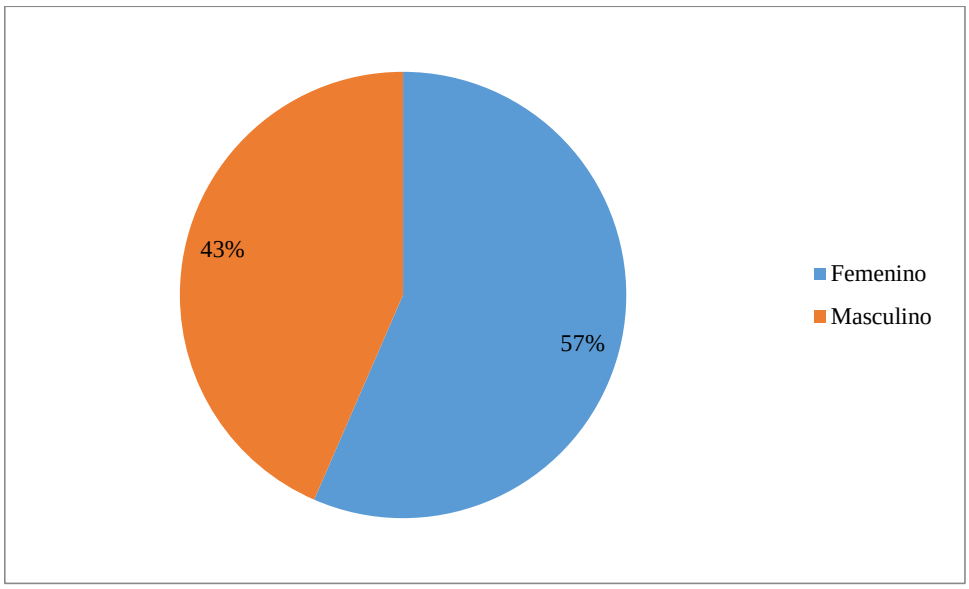


Gráfico 1-3: Género
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De las 138 personas encuestadas, el 57 % restante corresponde a género masculino que nos da a entender que los hombres por cuestiones de trabajo salen más o visitan de una forma más regular a los establecimientos de comida, el 43% de las personas son de género femenino.

Edad

Tabla 3-3: Edad

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
22 - 28 años	18	13%
29 - 36 años	14	10%
37 - 44 años	82	59%
45 - 52 años	24	17%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

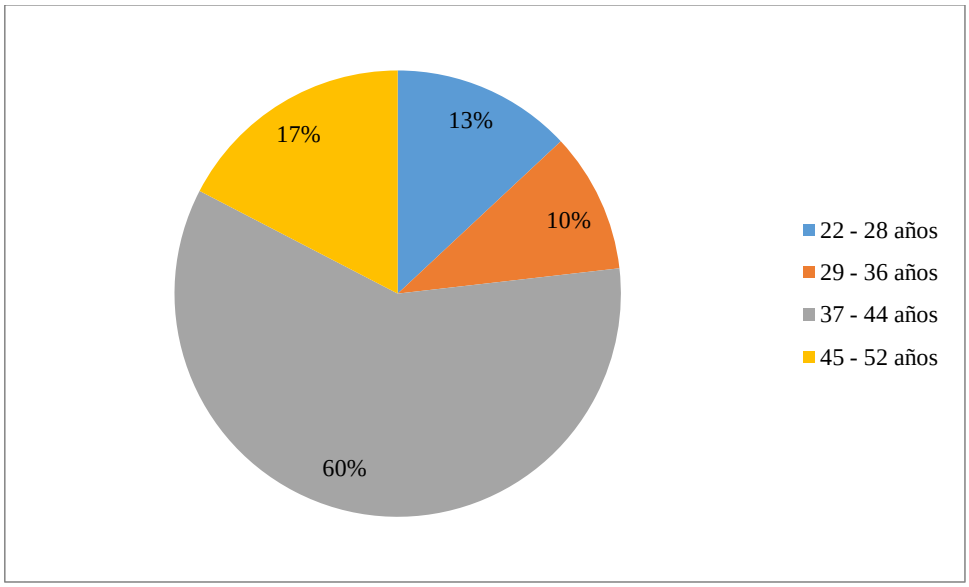


Gráfico 2-3: Edad
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: Del 100% de las personas encuestadas, el 60% de las personas encuestadas corresponde a la edad de 37- 44 años y el 17% de las personas encuestadas están con un rango de edad de los 45 -52 años de edad, el 13% que corresponde a un rango de edad de 22-28 años, el 10 % corresponde a un rango de edad de 29 – 36 años de edad todos los rangos de edad visitan restaurantes o establecimientos de alimentos y bebidas en la ciudad.

Ocupación

Tabla 4- 3: Ocupación

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %5
Estudiante	26	19%
Amas de casa	20	14%
Profesionales	92	67%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

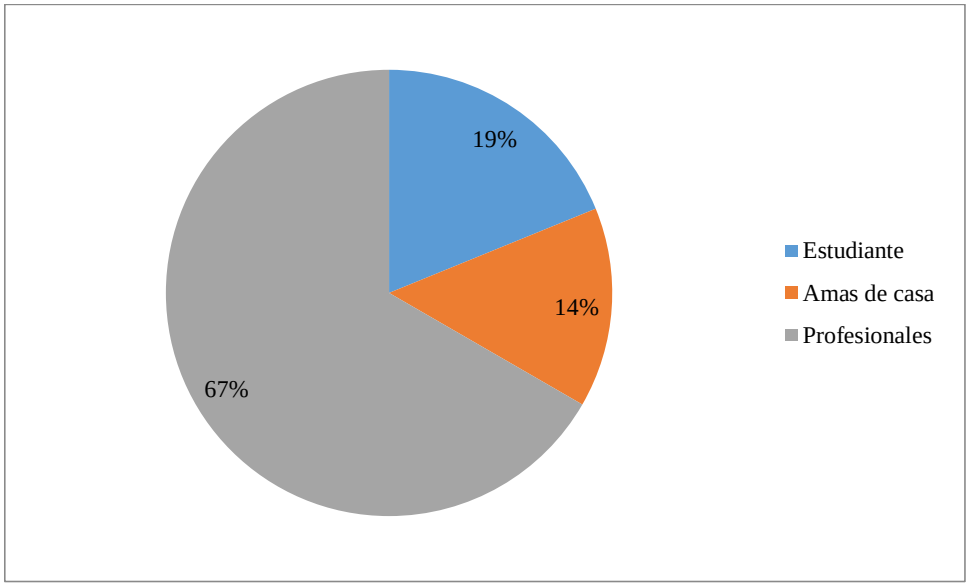


Gráfico 3-3: Ocupación
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: Del 100% de las personas encuestadas, contamos con el 67% de las personas encuestadas son profesionales los cuales por sus trabajos o ya sea por sus diferentes motivos visitan comedores, 19% de personas que son estudiantes los cuales por sus estudios visitan establecimientos de comidas, el 14% de personas son amas de casas las cuales también visitan restaurante por falta de tiempo.

Pregunta N°1

¿Cree usted conveniente la creación de un restaurante con técnicas Innovadoras en la cocina Ecuatoriana, en el cantón Latacunga?

Tabla 5-3: Creación del restaurante

INDICADOR	frecuencia absoluta	frecuencia relativa %
SI	130	94%
NO	8	6%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

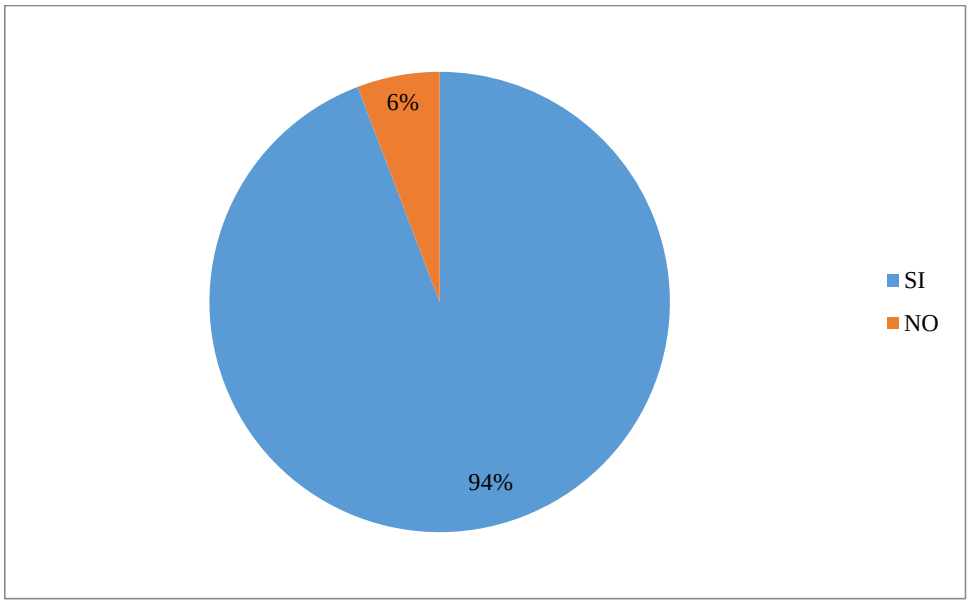


Gráfico 4-3: Creación del restaurante
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De las diferentes personas encuestadas un 94% de las mismas nos dicen que si le agradaría que se cree un establecimiento especializado en comida ecuatoriana con técnicas innovadoras que darna un toque fresco e innovador en sus presentaciones, aromas y sabores, el 6% de las personas no creen conveniente esta implementación de un establecimiento así.

Pregunta N˚2

¿Tiene Usted preferencia por la gastronomía Ecuatoriana?

Tabla 6-3: Preferencia gastronómica ecuatoriana

INDICADOR	Frecuencia absoluta	Frecuencia Relativa%
SI	118	86%
NO	20	14%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

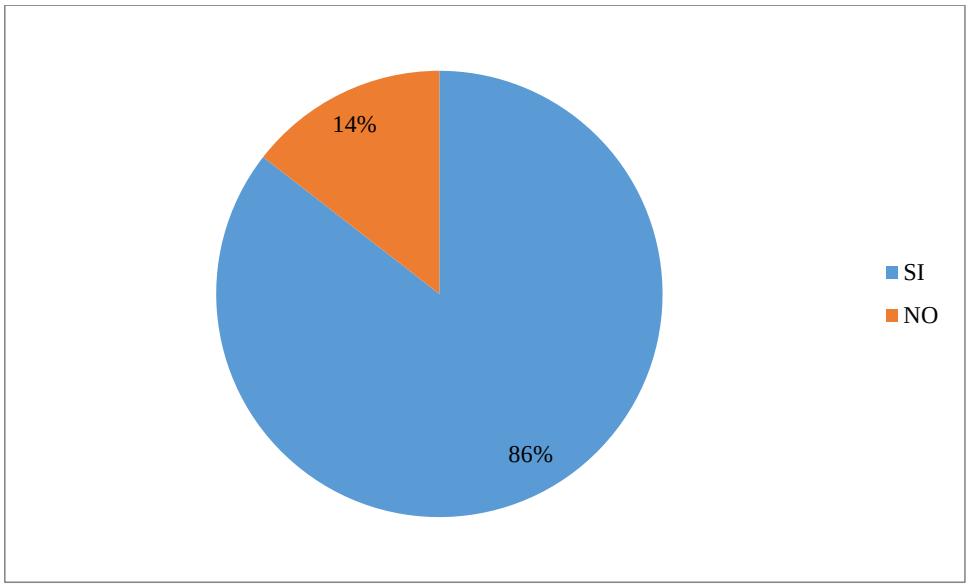


Gráfico 5-3: Preferencia gastronómica ecuatoriana
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: Del 100% de las personas encuestadas, el 86% de las personas les agrada o tienen una preferencia hacia la comida ecuatoriana ya sea por sus diferentes saborees, aromas, tradiciones en cada uno de los platos sin olvidar que la gastronomía ecuatoriana cuenta con 4 diferentes regiones, el 14% faltante no tienen una preferencia hacia estos platillos.

Pregunta N˚3

¿En promedio cuál es el desembolso económico que realiza Usted cuando visita un restaurante?

Tabla 7-3: Desembolso económico

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
2-4$	14	10%
5-6,99$	36	26%
7-8,99$	20	14%
9-12,99$	20	14%
más de 13$	48	35%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

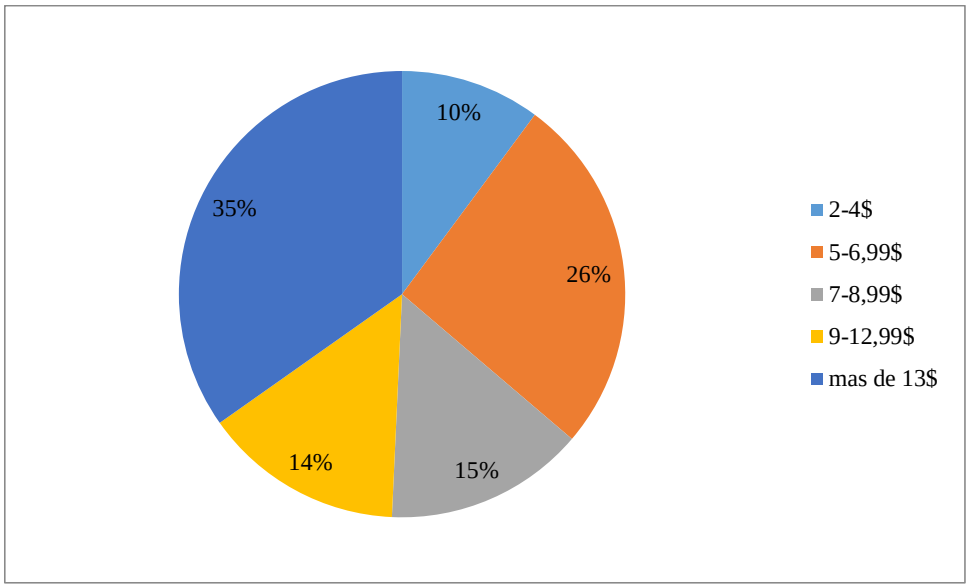


Gráfico 6-3: Desembolso económico
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De las diferentes personas encuestadas, el 35% gastan más de $13 en alimentación, un 26% pagan de $5-5,99 en comida en diferentes establecimientos, el 15 % de las personas desembolsan un costo de $ 7- 8,99 en establecimientos alimentarios, el 14 % de las personas costean de $ 9-12,99 en alimentos en los diferentes restaurantes, el 10% de las mismas gastan un equivalente de $2-4 en establecimientos de comida.

Pregunta N˚4

¿Con qué frecuencia visita Usted restaurantes en el Cantón Latacunga?

Tabla 8-3: Frecuencia de visita a los restaurantes

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia relativa %
una vez por semana	76	55%
dos veces por semana	40	29%
tres veces por semana	10	7%
más de tres veces por semana	12	9%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

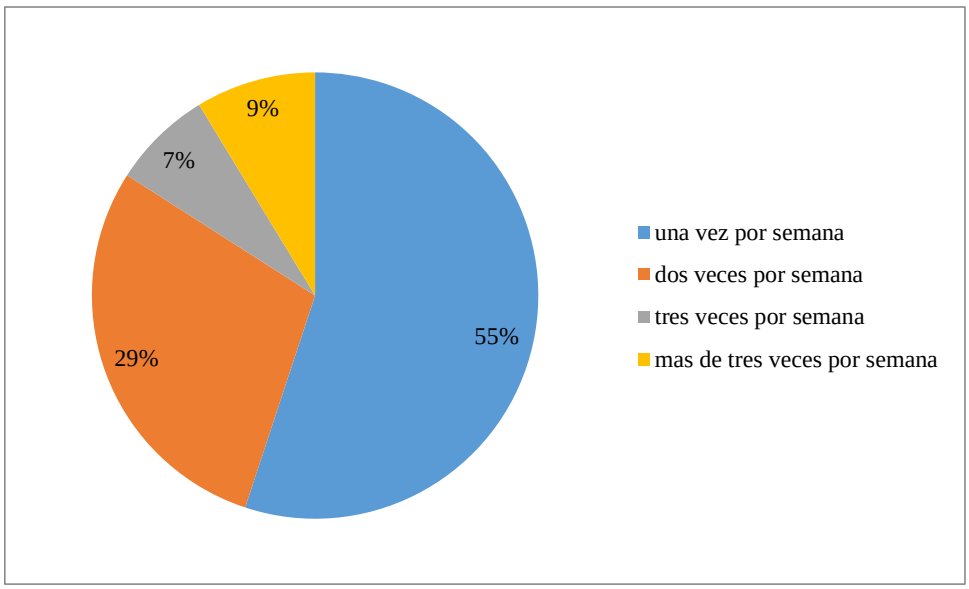


Gráfico 7-3: Frecuencia de visita a los restaurantes
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De las 138 personas encuestadas, el 55% de las mismas nos indican que visitan a restaurantes una vez a la semana, 29% nos deja ver que visitan los establecimientos de comida dos veces a la semana, el 9% nos dice que sus visitas a estos establecimiento es más de tres veces a la semana, el 7% correspondientes a tres veces a la semana en que vistan a restaurantes.

Pregunta N˚5

¿Por qué medio publicitario le gustaría recibir la publicidad del restaurante?

Tabla 9-3: Medios de publicidad

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Periódico	0	0%
Radio	6	4%
Televisión	16	12%
Volantes	0	0%
Web	4	3%
Redes Sociales	112	81%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

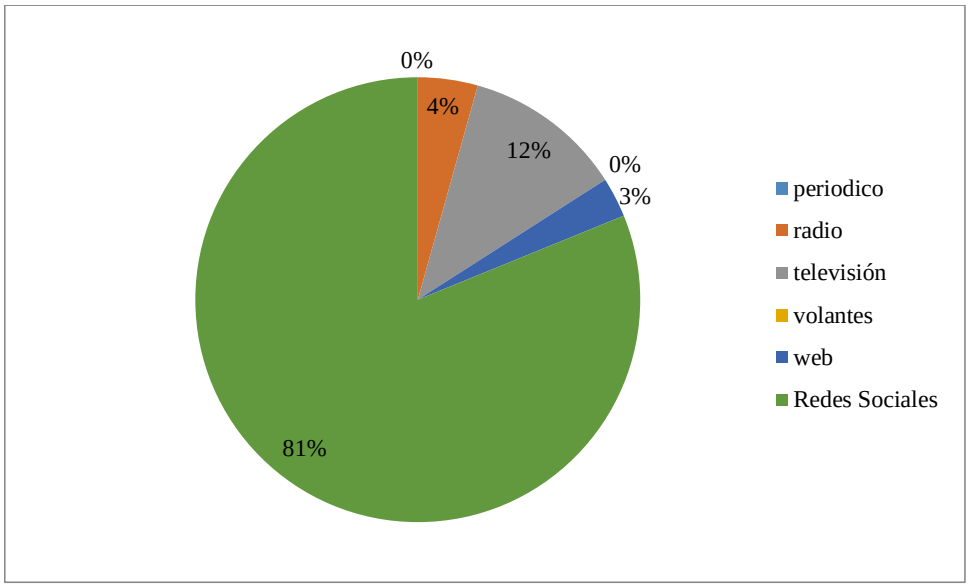


Gráfico 8-3: Medios de publicidad
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De todas las personas encuestadas, el 81% de las personas están de acuerdo que la publicidad del establecimiento se realice por las redes sociales ya que vivimos en una época en que las personas utilizan mas las mismas para mantenerse comunicados, un 12% de las personas prefieren ver la publicidad a través de la televisión, el 4% quiere escuchar en la radio, el 3% quiere que a través de la red llegue la propagación, mientras que a través de volantes y el periódico no están de acuerdo que se publique.

Pregunta N˚6

¿En qué horario le gustaría que atienda el restaurante?

Tabla 10-3: Horario de atención del restaurante

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
9:00am-11:am/15:00pm-18:00pm	30	22%
8:00am-12:00pm/16:00pm/20:00pm	72	52%
9:00am-10:00am/13:00pm-19:00pm	36	26%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

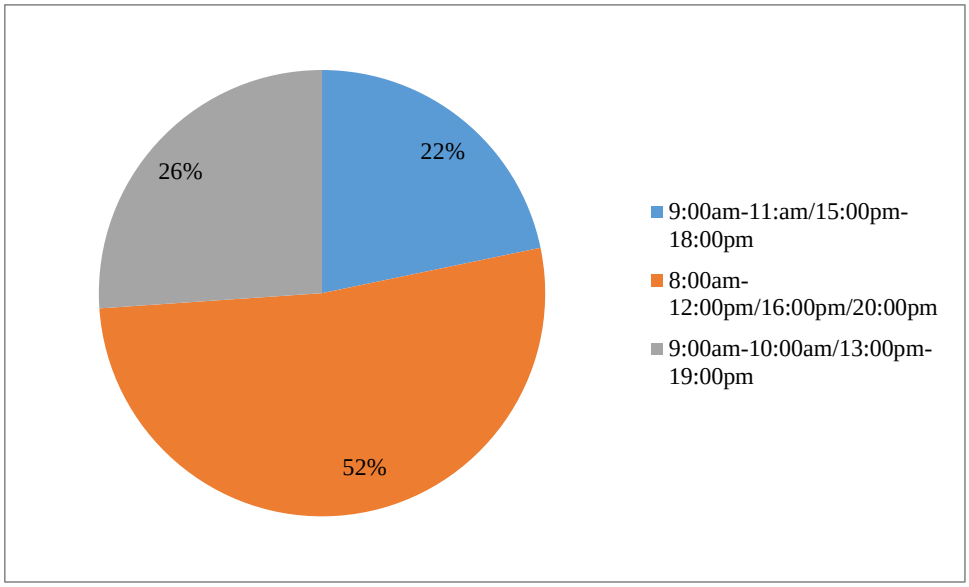


Gráfico 9-3: Horario de atención del restaurante
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De las 138 encuestas aplicadas a la ciudadanía de Latacunga, el 52% están de acuerdo que el horario de atención del restaurante sea de 8:00am-12:00pm y en la tarde de 16:00pm-20:00pm ya sea por la facilidad del horario que concuerda con la salida de los trabajadores, el 26% nos indican que 9:00am-10:00am y en la tarde de 13:00pm-19:00pm estarían de acuerdo a ese horario, y el 22% restante nos indican que prefieren los horarios de 9:00am-11:00am y en la tarde de 15:00pm-18:00pm.

Pregunta N˚7

¿Le gustaría que el restaurante cuente con el servicio adicional de Zona WIFI, Parqueadero y entretenimiento infantil?

Tabla 11-3: Servicios adicionales

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Si	138	100,0%
No	0	0,0%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

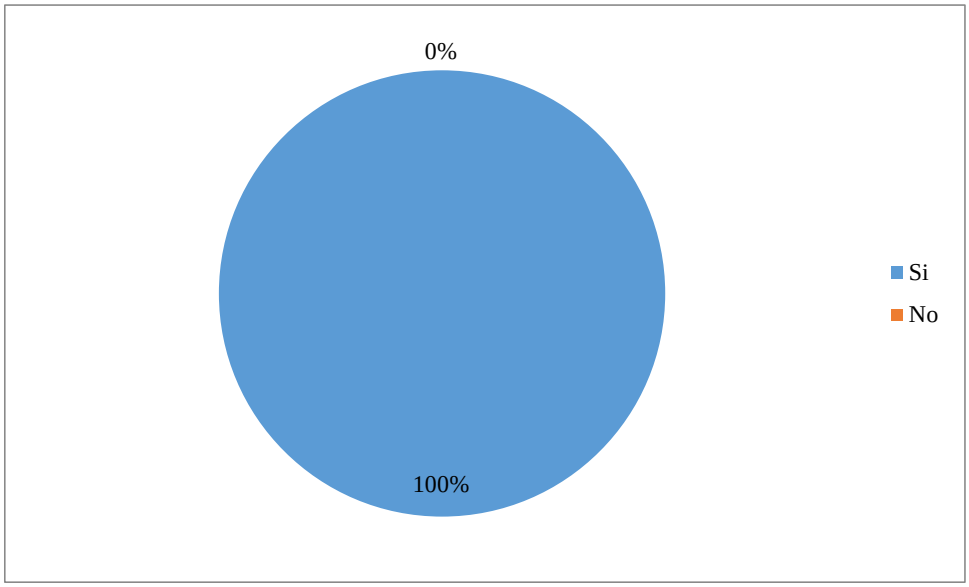


Gráfico 10-3: Servicios adicionales
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De acuerdo con las personas encuestadas en la ciudad de Latacunga están de acuerdo con un 100% que el establecimiento cuente con wifi, parqueadero y entretenimiento para niños ya que son pocos los establecimientos de alimentos y bebidas que cuenten con estosservicios para hacer que los comensales tengan la comodidad al momento de servirse los alimentos.

Pregunta N˚8

¿Qué tipo o estilo de decoración le gustaría que tuviese el restaurante?

Tabla 12-3: Estilo de decoración

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Clásico	30	21,7%
Rustico	68	49,3%
Moderno	40	29,0%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

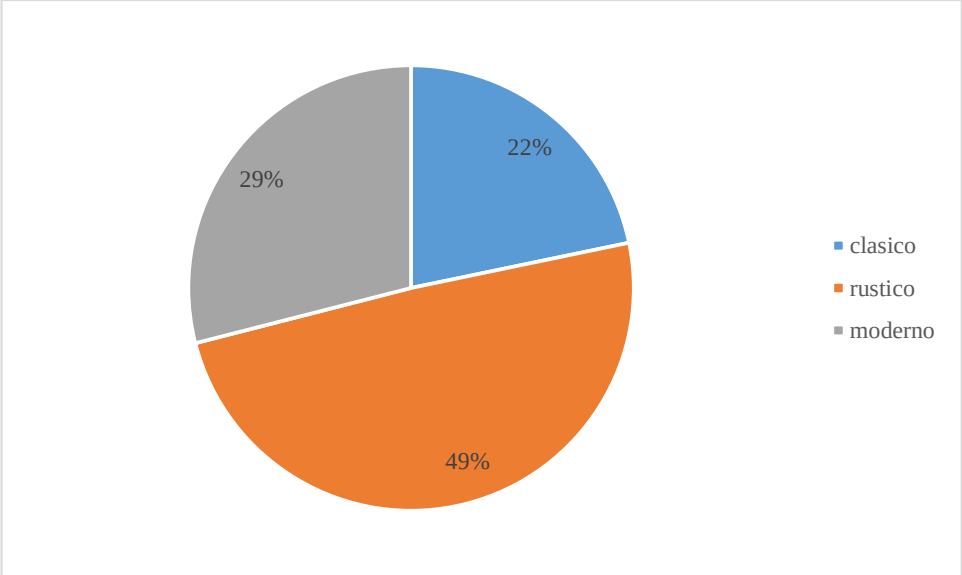


Gráfico 11-3: Estilo de decoración
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De todas las personas encuestadas, el 49% nos dicen que les gustaría que la decoración sea rustico para la combinación y el impacto que proporcionara este a su vez con la comida Ecuatoriana con ese toque vanguardista, el 29% desean que la decoración sea un poco más moderno para que se concuerde con las técnicas vanguardistas, el 22% nos dicen que lo desean clásico.

Pregunta N˚9

¿Se encuentra Usted satisfecho con los productos y servicios que ofrecen los restaurantes de la zona?

Tabla 13-3: Demanda insatisfecha

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Si	48	35%
No	90	65%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

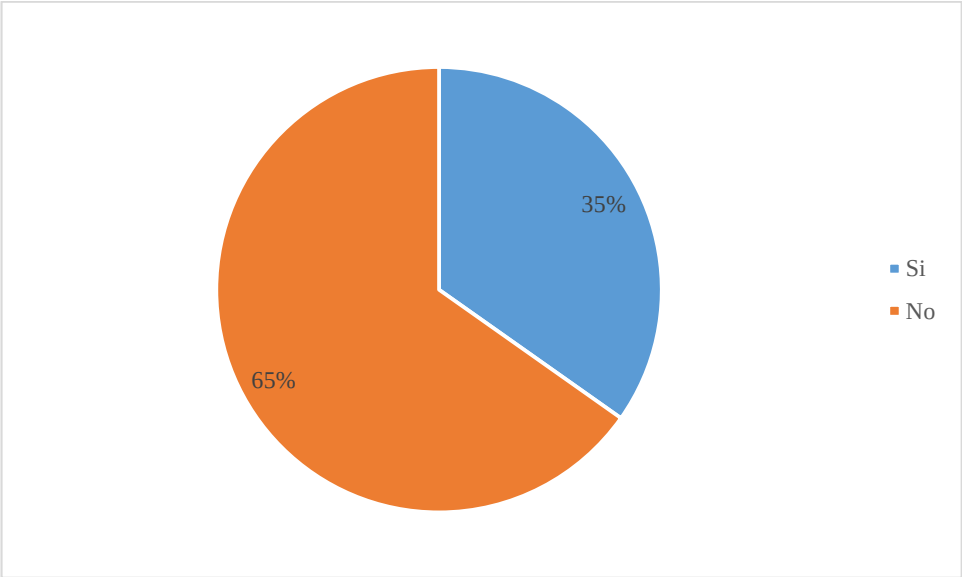


Gráfico 12-3: Demanda insatisfecha
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De las personas encuestadas en la ciudad de Latacunga, un 65% nos dicen que no están satisfechos con los servicios y productos que ofertan los diferentes establecimientos de comida ya que no llegan a las expectativas en la atención o los productos ofrecidos, el 35% de las personas están satisfechos con los servicios ya sea por un buen trato en el momento de llegada o servicio así como las productos que llenaron sus expectativas de lo que ellos esperaban.

Pregunta N˚10

¿De los productos y servicios que ha recibido en los otros establecimientos cual es el que más le llamo la atención?

Tabla 14-3: Producto o servicio que más le llamo la atención

INDICADOR	Frecuencia absoluta	Frecuencia Relativa %
Buena atención	72	52%
buenos precios	32	23%
el servicio	16	12%
la temática	16	12%
Otros	2	1%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

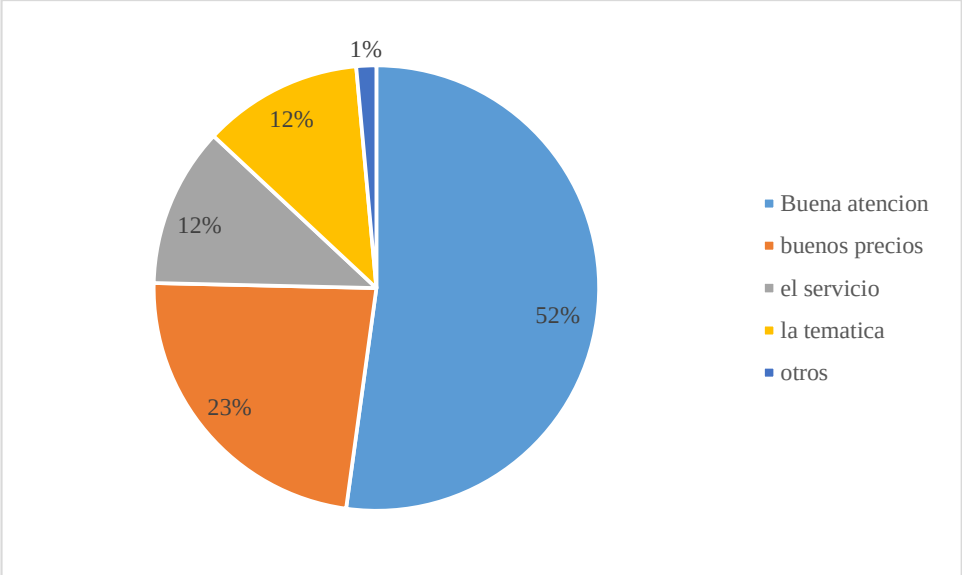


Gráfico 13-3: Producto o servicio q más le llamo la atención
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De las personas encuestadas en la ciudad de Latacunga, el 52% les ha llamado más la atención es la buena atención ya que es impredecible que a través de la misma se da un buen servicio para que el cliente pueda regresar, el 23 % que los buenos es lo que les llama la atención al momento de la alimentación, mientras que 12% nos dice que el servicio y la temática son el punto focal para ellos, y el 1% nos dicen otros los cuales les llama su atención.

Pregunta N˚11

¿Usted considera conveniente el pago con tarjetas de crédito, débito o dinero electrónico?

Tabla 15-3: Formas de pago

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Si	108	78%
No	30	22%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

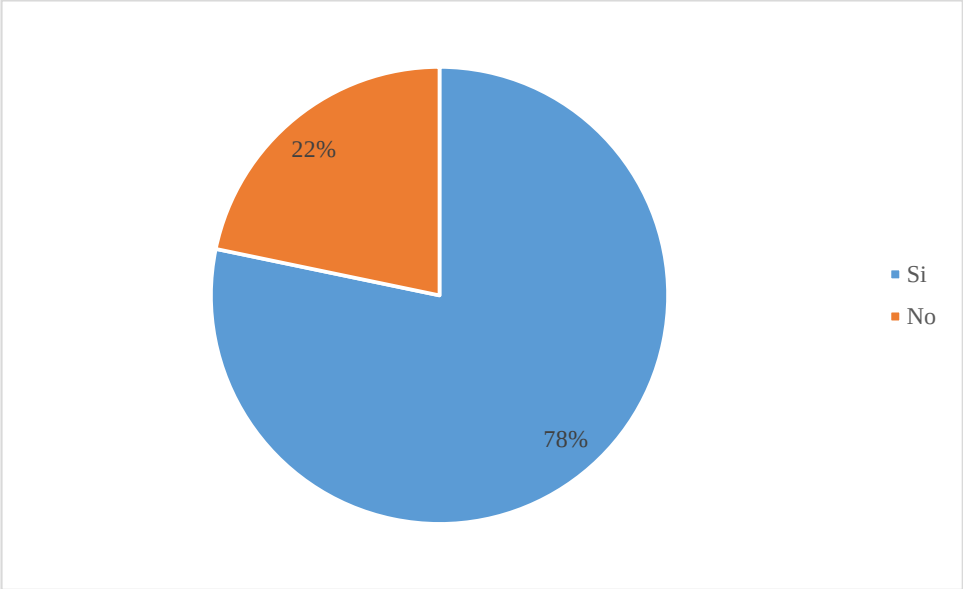


Gráfico 14-3: Formas de pago
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De las personas encuestadas, el 78% nos indican que están de acuerdo que se realicen los pagos de consumo en establecimiento con tarjetas de créditos, débito o dinero electrónico ya que muchas personas manejan estas maneras de pago, ya que en el dinero electrónico y las tarjetas no hay la necesidad de llevar efectivo así evitando robos al momento de asistir a los restaurantes, un 22% no están de acuerdo en la utilización de las mismas.

Pregunta N°12

¿Si se implementara el restaurante con técnicas vanguardistas en el Cantón Latacunga, garantizando la calidad y el precio razonable estaría dispuesto a visitarnos?

Tabla 16-3: Disponibilidad de visita

INDICADOR	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa %
Si	130	94%
No	8	6%
TOTAL	**138**	**100%**

Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

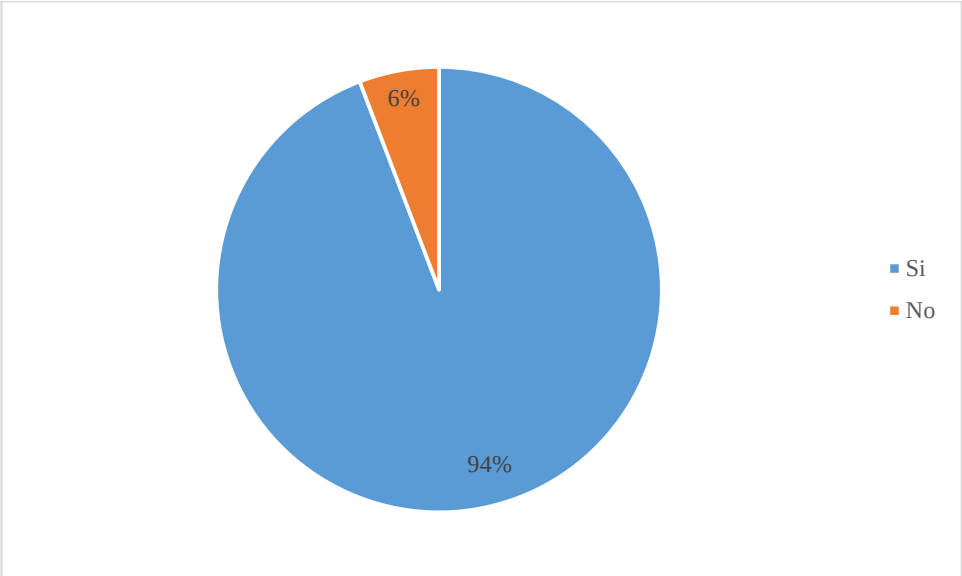


Gráfico 15-3: Disponibilidad de visita
Fuente: Encuestas a la ciudadanía de Latacunga
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Análisis: De acuerdo a las personas encuestadas, el 94% de las personas les gustaría visitarnos al implementar el restaurante con técnicas vanguardistas ya que es algo innovador dentro de la cocina Ecuatoriana en la ciudad de Latacunga con precios cómodos y accesibles, el 6% no estaría dispuestos a visitarnos.

CAPITULO IV. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

4.1 Introducción

La elaboración del presente proyecto se da con el propósito de conocer si la implementación de un restaurante con técnicas vanguardistas en la cocina ecuatoriana es factible, ya que en sus preparaciones y sus respectivas presentaciones se implementara nuevas tendencias de innovación con métodos vanguardistas, para lo cual se ha tomado diversos platillos de la cocina ecuatoriana.

Se empleara parámetros para la realización de la investigación tales como: estudio de mercado, técnico, administrativo, legal, financiero y medio ambiente, que nos brindaran datos concisos.

4.2 Identificación de la Idea

4.2.1 Lluvia de Ideas

Tabla 1-4: Lluvia de ideas

PRODUCTO	CARACTERISTICAS	PROBLEMAS QUE SADISFACEN
Implementación de una marisquería en la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi 2018.	Oferta de mariscos Cocina netamente costeña	Favorecer al cliente que le gusta disfrutar de la comida netamente costeña.
Implementación de un restaurante de comida Rápida (fast-food) en la ciudad de Latacunga, Provincia de Cotopaxi 2018.	Oferta de comida rápida Posibilidad de comer mientras se está en movimiento	Ahorro de tiempo al momento de servirse los alimentos. Facilidad de adquisición
Implementación de un restaurante con técnicas vanguardistas en la cocina ecuatoriana, ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. 2018	Innovación de la comida ecuatoriana implementando técnicas vanguardistas para dar al cliente una experiencia única en su sabor, aroma y presentación de los diferentes platos Ecuatorianos.	A través de la cocina vanguardista satisfagamos al cliente con experiencia agradable en tanto a sus nuevas tendencias en la comida. Disminuir el contagio enfermedades transmisión alimenticia.

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.2.2 Selección y evaluación de la Idea

Tabla 2-4: Selección y evaluación de la idea

Criterios/Ideas	Innovación	Mercado Potencial	Conocimiento Técnico	Requerimiento de Inversión	Total
A	2	4	3	4	13
B	3	2	3	3	11
C	5	4	5	4	18

Fuente: Campo de investigación
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Se evaluó de 1 a 5, donde 1 es el mínimo y 5 es el máximo.

4.2.3 Descripción de la Idea Seleccionada

Tabla 3-4: Descripción de la idea seleccionada

Ideas	Artesanas de aceptación	Disponibilidad del la M.P	Coste del Beneficio	Total
A	2	3	2	7
B	3	3	2	8
C	4	2	3	9

Fuente: Campo de investigación
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Se evaluó de 1 a 5, donde 1 es el mínimo y 5 es el máximo.

Descripción de la Idea Seleccionada

Un restaurante con técnicas vanguardistas en la cocina ecuatoriana dará una innovación a la comida Ecuatoriana, pues al implementar estas técnicas damos un giro revolucionario a la misma haciendo que el cliente experimente estructuras, sabores, olores y presentaciones diferentes garantizando una experiencia satisfactorias a los mismos.
Sin dejar a un lado el buen servicio que se le dará al cliente para completar su experiencia en el establecimiento, es una propuesta que generara empleo en la ciudad de Latacunga.

4.2.4 Nombre del emprendimiento

Tabla 4-4: Nombre del emprendimiento

Idea	Descriptivo	Original	Significativo	Agradable	Claro	Fácil de recordar	Total
Mashca	4	4	5	3	5	4	25
Rincón Latacungueño	3	4	5	3	4	4	23
Blue corner Latacungueño	2	3	4	2	3	4	18

Fuente: Campo de investigación
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Se evaluó de 1 a 5, donde 1 es el mínimo y 5 es el máximo.

4.2.5 Descripción del emprendimiento

Tabla 5-4: Descripción del emprendimiento

INDUSTRIAL	SERVICIOS	COMERCIAL
X	X	X

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

El establecimiento es de tipo industrial ya que transformara grandes volúmenes de materia prima en preparaciones que garanticen la calidad e inocuidad del mismo.
También es de servicios, mismo que ofrecerá el servicio de alimentación a los comensales.

4.2.6 Misión y Visión

4.2.6.1 Misión

El mashca es un restaurante enfocado a la preparación de alimentos ecuatorianos únicos y de alto nivel, utilizando técnicas vanguardistas para sus diferentes preparaciones para su excelencia en la misma.

4.2.6.2 Visión

Ser un restaurante de Cocina Ecuatoriana que buscara la excelencia gastronómica y de servicio, queremos que nuestros clientes vivan una experiencia inolvidable en nuestro establecimiento, dentro de los próximos 5 años.

4.2.6.3 Políticas

- Brindar un servicio de excelencia a los clientes
- Alimentos inocuos y seguros
- Capacitaciones al nuevo personal
- Higiene del personal
-

4.2.6.4 Estrategias

- Dar un servicio de calidad a todos los clientes que genera una satisfacción a los mismos.
- Brindar servicios adicionales a los clientes para mayor satisfacción como tenemos el wifi, parqueadero y zona de juegos para los niños.
- Cumplir correctamente con la normas HCCP en la preparación de alimentos.
- Tener plan de plagas en el restaurante.
- Inducir charlas al personal antes de ingresar a ser personal definitivo y durante su estancia capacitándole día tras día.
- Facilitar materiales con los que personal pueda estar constantemente actualizando conocimientos.
- Lavarse las manos antes y después de cada preparación.
- Poseer letreros del correcto lavado de manos y gel antibacterial.
-

4.2.6.5 Valores y principios

Del trabajo

- Responsabilidad
- Puntualidad
- Honestidad
- Respeto
- Creatividad

Axiológicos

- Respeto
- Ética
- Humildad
- Amor

4.2.6.6 Distingos y ventajas competitivas

Distingos competitivos

- Elaboración de platos de cocina ecuatorial a través de las técnicas vanguardistas.
- Ofrecer una experiencia magnífica a través de productos de calidad y un servicio de primera.
- Precios competitivos en el mercado restaurantero.

Ventajas competitivas

- Descuentos para personas que consuman en el establecimiento con frecuencia.
- Impulsar promociones, descuentos por determinadas festividades y grupos de personas.
- Poseer personal dedicado a vigilar a los niños mientras se entretienen en los juegos.
- Guardia en el parqueadero.

4.2.7 Aplicación del FODA

Estudio FODA

Tabla 6-4: FODA

Fortalezas	**Oportunidades**
• **Productos de buena calidad a través de técnicas vanguardistas.** • **Ambiente agradable de trabajo.** • **Utilización de materia prima de buena calidad.** • **Innovación en cada preparación ecuatoriana.**	• Crecimiento para una expansión a nivel nacional. • Reconocimiento de ser uno de los mejores restaurantes en la ciudad. • Crecimiento de conocimientos de las tendencias en la cocina.
Debilidades	Amenazas
• **Escaso presupuesto.** • **Falencia en conocimientos.** • **No ser reconocido como uno de los mejores establecimientos en la ciudad.** • **Ubicación no adecuada para el restaurante.**	• Implementación de nuevos establecimientos con la misma tendencia. • Comensales que no estén acostumbrados a las nuevas tendencias. • Costos inestables en el mercado actual.

Fuente: Campo de investigación
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.3 Estudio de mercado

Un estudio de mercado es un instrumento en el cual se permitirá obtener datos, relevantes con relación a la situación actual del mercado restaurantero en la ciudad de Latacunga, así que el empresario no tenga posibles pérdidas de capital invertido para la creación de un restaurante.

4.3.1 Demanda

Para analizar la demanda insatisfecha se aplicó 138 encuestas a la población del Cantón Latacunga, esta muestra se obtuvo de la población del sector urbano y financieramente activo del lugar.

4.3.2 Oferta

La oferta dada a los diferentes pobladores del Cantón Latacunga, se ha determinado que 23 establecimientos de comidas ya sean de cafeterías o restaurantes son los principales competidores potencialmente en el mercado establecido.

4.3.3 Proyección de la demanda y oferta

Para identificar la proyección de la oferta y demanda, se ha podido tomar como un ejemplo el índice de crecimiento de la población del Cantón Latacunga, el cual es de 2,16% el siguiente porcentaje obtenido es del Censo Poblacional de vivienda realizado por el INEC en el año 2010.

4.3.3.1 Crecimiento poblacional

Tabla 7-4: Crecimiento poblacional

CRECIMIENTO POBLACIONAL DEL CANTÓN LATACUNGA											
Nº	AÑO	POBLACIÓN			CRECIMIENTO GEOMÉTRICO						CRECIMIENTO POBLACIONAL
0	2010	61238	(	1	+	0,0216	)	^{0}			61238
1	2011	61238	(	1	+	0,0216	)	^{1}			62561
2	2012	61238	(	1	+	0,0216	)	^{2}			63912
3	2013	61238	(	1	+	0,0216	)	^{3}			65293
4	2014	61238	(	1	+	0,0216	)	^{4}			66703
5	2015	61238	(	1	+	0,0216	)	^{5}			68144
6	2016	61238	(	1	+	0,0216	)	^{6}			69616
7	2017	61238	(	1	+	0,0216	)	^{7}			71119
8	2018	61238	(	1	+	0,0216	)	^{8}			72655
9	2019	61238	(	1	+	0,0216	)	^{9}			74225
10	2020	61238	(	1	+	0,0216	)	^{10}			75828
11	2021	61238	(	1	+	0,0216	)	^{11}			77466
12	2022	61238	(	1	+	0,0216	)	^{12}			79139

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daniela Zapata

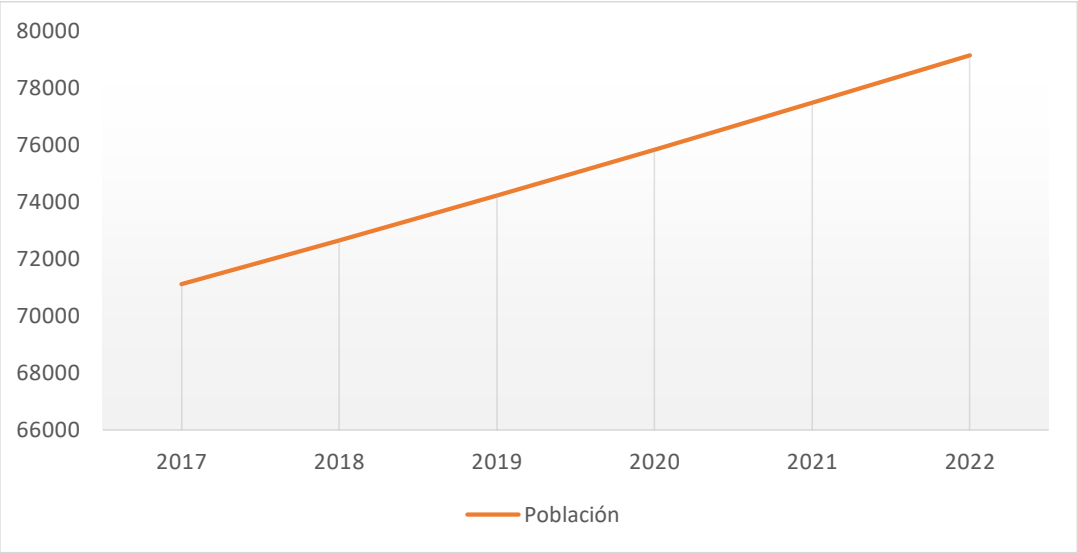


Gráfico 1-4: Crecimiento poblacional

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Daniela Zapata

En base al inicio del crecimiento poblacional del cantón Latacunga que es de 2,16% de acuerdo al último censo de población y vivienda realizado por el INEC en el 2010, se ha podido recaudar información de la proyección para 5 años, donde se estima que el 2017 habrá 72655 habitantes y para el 2022 llegara a incrementarse a los 79139 pobladores.

4.3.3.2 Proyección de la Demanda

Tabla 8-4: Demanda Proyectada

DEMANDA PROYECTADA

MASHCA RESTAURANT						
№	AÑOS	POBLACIÓN	PORCENTAJE DE ACEPTABILIDAD	POBLACIÓN OBJETIVA	CONSUMO MENSUAL	DEMANDA ANUAL
0	2017	71119	94%	66852	34,95	28036891,6
1	2018	72655	94%	68296	34,95	28642488,5
2	2019	74225	94%	69771	34,95	29261166,2
3	2020	75828	94%	71278	34,95	29893207,4
4	2021	77466	94%	72818	34,95	30538900,7

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata

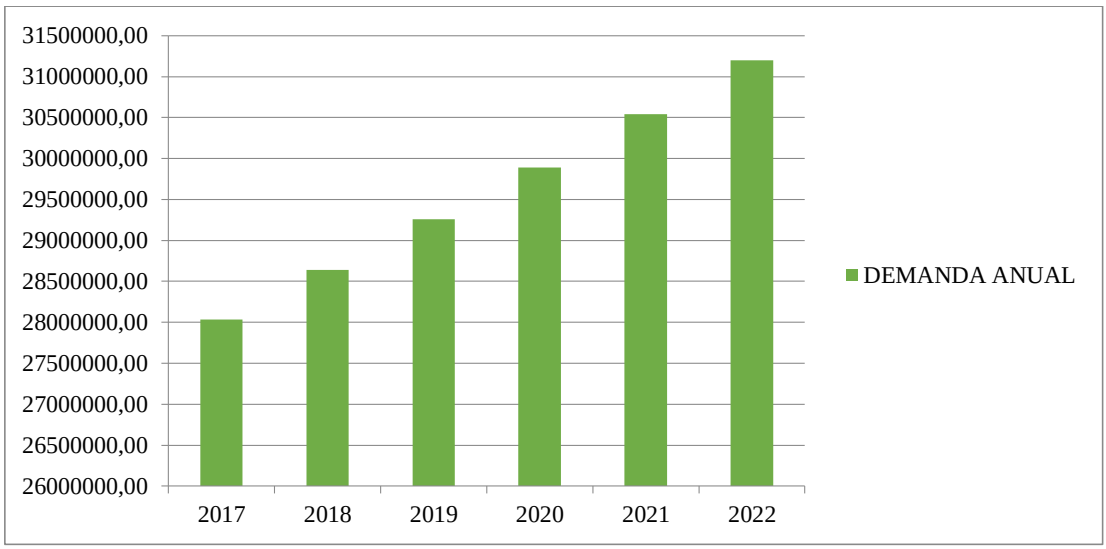


Gráfico 2-4: Demanda proyectada
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Se ha determinado con el calculó a partir del porcentaje de aceptabilidad que tendría el restaurante, en el cual se pudo identificar que el 94% de la población están dispuestos en consumir en el en nuestro establecimiento de comida con un consumo mensual promedio de $ 41,96.

4.3.3.3 Proyección de la oferta

Para conseguir la proyección de la oferta, se realizó mediante las cifras obtenidas en las encuestas que es el 35% de las personas se encuentran satisfechos con los servicios y alimentos ofertados en los diferentes establecimientos de alimentos y comidas del cantón Latacunga, es decir que se deberá tomar en cuenta las diferentes falencias que tienen para lograr un máximo nivel de satisfacción posible.

Tabla 9-4: Oferta proyectada

OFERTA PROYECTADA

MASHCA RESTAURANT				
Nº	AÑOS	CONSUMO ANUAL	PORCENTAJE	OFERTA
0	2017	28036891,6	65%	18223979,54
1	2018	28642488,45	65%	18617617,5
2	2019	29261166,2	65%	19019758,03
3	2020	29893207,39	65%	19430584,81
4	2021	30538900,67	65%	19850285,44
5	2022	31198540,93	65%	20279051,6

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata

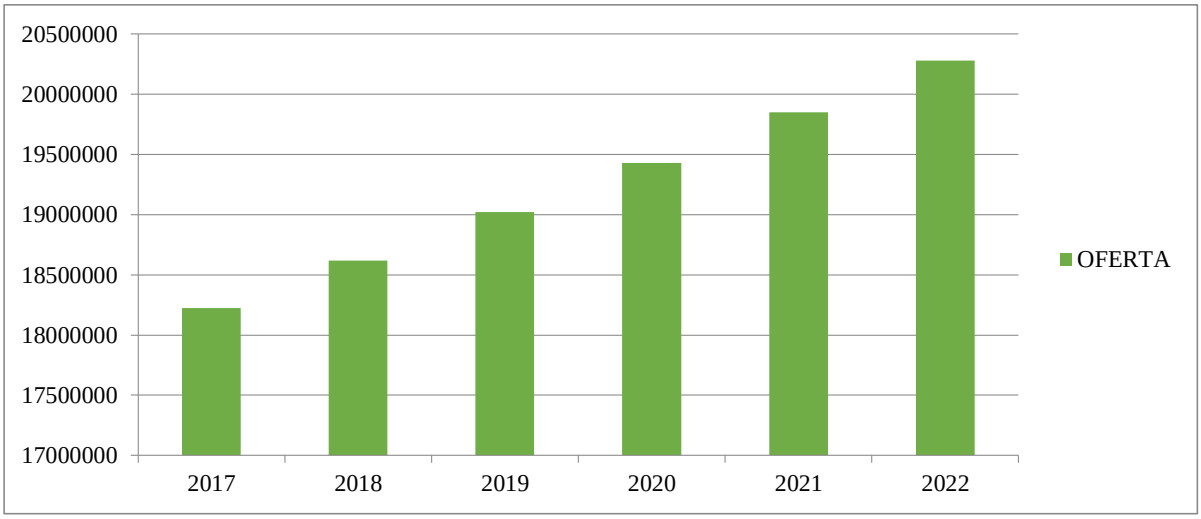


Gráfico 3-4: Oferta proyectada
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata

4.3.3.4 Demanda insatisfecha

A través de los resultados que se obtuvo de la encuesta aplicada que el 65% que corresponde a 90 personas que no están satisfechos con los servicios o productos en los diferentes restaurantes

en el cantón Latacunga debido por determinados motivos, en la que destaca el tiempo de espera en la atención, la oferta gastronómica y la calidad de los productos ofertados.

Tabla 10-4: Demanda insatisfecha

DEMANDA INSTISFECHA

MASHCA RESTAURANT			
AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2017	28036891,6	18223979,54	9812912,059
2018	28642488,45	18617617,5	10024870,96
2019	29261166,2	19019758,03	10241408,17
2020	29893207,39	19430584,81	10462622,59
2021	30538900,67	19850285,44	10688615,24
2022	31198540,93	20279051,6	10919489,33

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata

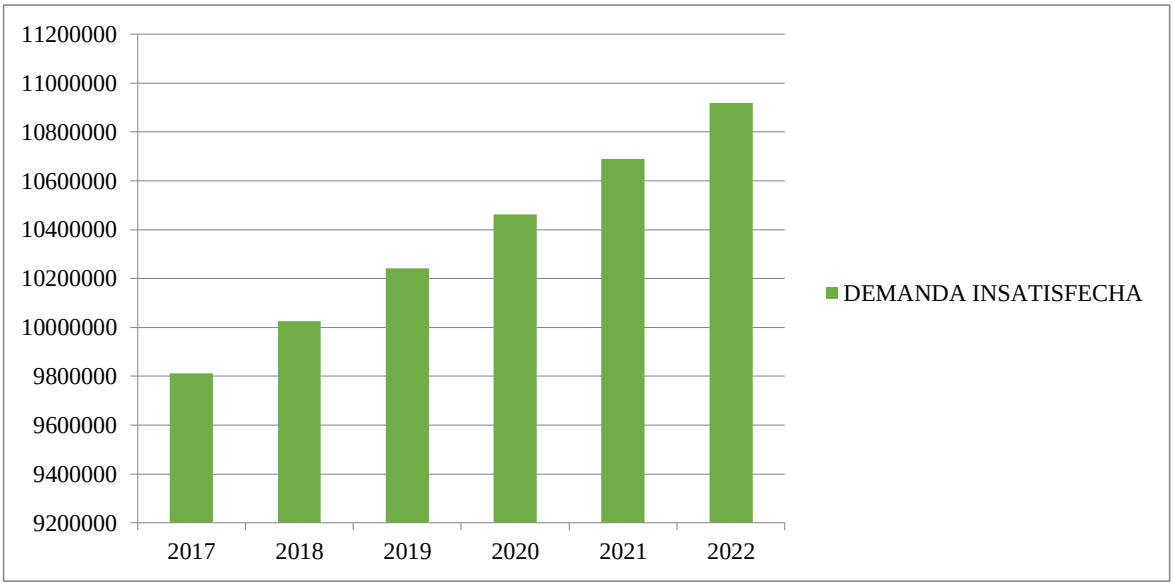


Gráfico 4-4: Demanda insatisfecha
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata

4.3.4 Mix de Mercado

4.3.4.1 Producto

El restaurante MASHCA, cuyo nombre se debe a las personas que molían la harina de trigo "la machica" se los conocía como "mashca", es un establecimiento en el cual se oferta comida ecuatoriana con técnicas vanguardistas buscando así la innovación de la comida permitiendo que los comensales tengan una experiencia inolvidable y agradable en cada uno de sus diferentes platos.

- Nombre:

Mashca Restaurante

- Eslogan:

"Mágicos sabores en nuestra tierra"

- Logo de la empresa:

Ilustración 1-4: Logo de la empresa
Elaborado por: Daniela Zapata

Colores con los que se identifica la empresa:

- Amarrillo: Creatividad, energía y juventud.
- Blanco: La simplicidad, pureza, limpieza a más de profesionalidad que se tendrá durante la preparación de los platillos.
- Verde: Naturalidad y crecimiento en el establecimiento, también se relaciona con la naturaleza.
- Café: Indica la seguridad, la constancia y la reflexión que el restaurante tendrá durante los tiempos difíciles de crecimiento del establecimiento.

- Tarjeta de presentación

Ilustración 2-4: Tarjeta de presentación
Elaborado por: Daniela Zapata

4.3.4.2 Precio

Para establecer el precio monetario se partido de las encuestas realizadas a la ciudadanía que nos indica que el cliente está dispuesto a gastar en un restaurante en su alimentación, así se pudo fijar un precio estándar para de ahí establecer los precios de los preparativos que tendrá el establecimiento durante su funcionamiento.

4.3.4.3 Plaza

Nuestro canal de distribución será directo ya que no intervendrán terceras personas, es decir que el plato recién culminado será servido directamente al comensal en sus respectivas mesas.

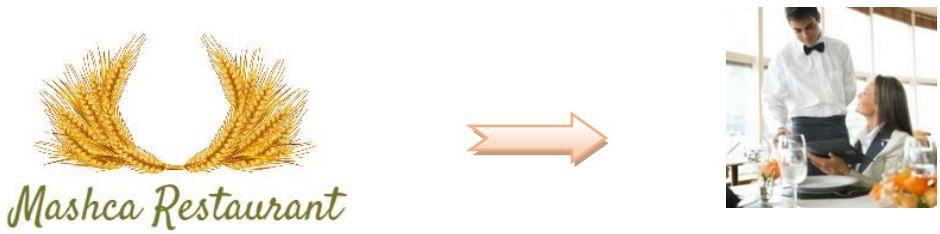


Ilustración 3-4: Canal de distribución corto
Elaborado por: Daniela Zapata

4.3.4.4 Promoción

Las promociones se establecerán por diferentes estrategias de mercado debía a que se tomaran en cuenta algunos aspectos como asistencia recurrente al establecimiento y entre otras, por lo cual las promociones serán publicadas en las redes sociales para que nuestros clientes se informen de las mismas.

Dentro de los posibles tenemos los siguientes:

- Un 10 % en descuento a comensales recurrentes.
- Un descuento del 30% más un postre con velas gratis para los cumpleañeros con la verificación de la cedula.
- Descuento de 10% por grupo de personas superiores de 12.
- Descuento en los paquetes de servicios en los días festivos.

4.3.5 Análisis del Sector

a) Análisis del Sector

El establecimiento se ubicara en la ciudad de Latacunga en la provincia de Cotopaxi en el sector del mall, en un lugar estratégico y comercialización por la afluencia de personas en esta sección.

b) Tipo de cliente

Unisex económicamente activos, con trabajo.
Clase social media, media alta y alta.

c) Proveedores

- Proveedores que garanticen que los productos llegaran en óptimas condiciones al establecimiento.
- Entrega de la materia prima puntual.
- Facilidad de pago si son las circunstancia.
- Promociones en productos de temporada.
- Entrega directamente en el establecimiento.
- Capacidad para resolver imprevistos.
- Precios racionales en los productos.

d) Competidores

- En la ciudad de Latacunga en la ubicación del establecimiento a implementar se noto que cuenta a sus alrededores con 20 restaurantes dedicados al expendio de alimentos,

los cuales son de comida hogareñas, asados, comida a la carta o tradicionales los cuales se han ganado la lealtad de los comensales.

- De todos los establecimientos se han tomado en cuenta a 4 potenciales competidores para nuestro establecimiento, por sus diferentes servicios y calidad de los alimentos hacia los comensales; los cuales son Asadero El Llanero, Sabor Latino Restaurante, Multiplaza patio de comida, Pollo Gus.
- Sabor Latino Restaurante es un establecimiento que funciona aproximadamente ya 7 años en local propio, es un restaurante con comida a la carta los fines de semana ofrece comida netamente ecuatoriana a sus comensales también ofrece servicio de catering y bocaditos. Cuenta con un buen servicio personalizado de atención al cliente.
- Asadero El Llanero es un establecimiento como su nombre lo indica especializado en asados, este establecimiento se encuentra ya 3 años en el mercado cuenta con buen servicio hacia sus clientes y materia prima adecuada para sus diferentes preparaciones.
- Multiplaza patio de comida en este lugar se cuenta con diferentes establecimientos de alimentación que tienen un servicio rápido de alimentación y cuentan con alimentos variados para los gustos de los comensales.
- Pollos Gus al carbón es un empresa de comida dedicada a pollos asados y algunos diferentes platos ofrece un servicio especializado para los clientes, es de rápida atención cuenta con servicios extras, ha ganado la fidelidad de cada uno de sus clientes.

e) Tipo de productos

Se deberá trabajar con productos sustitutos, los cuales se trabajaran en platos duces y salados donde el cliente podrá escoger a su preferencia, mediante estos productos ofrecidos se podrá sustituir el consumo en otro establecimiento y a la vez puede ser todo lo contrario que nos sustituyan las preparaciones de otros establecimientos.

4.3.6 Cargos y funciones del área comercial

Tabla 11-4: Cargos y funciones del área comercial

N° de puestos	Cargo	Función	Sueldo mensual
1	Cajero	Contestar el teléfono. Registrar reservaciones. Cobrar y llevar registros de ingresos del consumo del establecimiento.	$386
1	Mesero(a)	Tomar la comanda de los comensales. Llevar los alimentos hacia los comensales. Explicar las preparaciones y sus ingredientes. Atender las inquietudes de los clientes.	$386
		SUELDO TOTAL AL MES	**$772**
		SUELDO TOTAL AL AÑO	**$9264**

Fuente: Investigación de campo.
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.3.7 Determinación de inversiones y gastos del área comercial

Tabla 12-4: Determinación de inversión y gasto del área comercial

	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
PLASMA DE 40 PULGADAS	1	400,00	400,00
PARLANTES BASUCA	2	300,00	600,00
MESAS	6	40,00	240,00
TELEFONO	1	60,00	60,00
REFRIGERADOR SAMSUNG	1	500,00	500,00
SILLAS GIRATORIAS	2	35,00	70,00
SILLAS INDIVIDUALES	24	15,00	360,00
BARRA DE MADERA MOVIL	1	200,00	200,00
TOTAL	**38**	**1.550,00**	**2.430,00**

Fuente: Investigación de campo.
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 13-4: Gasto del área comercial

GASTO PROMOCIÓN

TIPO	CANTIDAD	C.ANUAL
CARTA MENU	10	40,00
TARJETA DE PRESENTACION	1000	25,00
VOLANTES	1000	50,00
ROTULO	1	150,00
PUBLICIDAD INTERNET	1	20,00
TOTAL		**285,00**

Fuente: Investigación de campo.
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4Estudio técnico

4.4.1 Determinación del tamaño

Tabla 14-4: Determinación del tamaño

CR + CO = CI

CR = Capacidad Real	56
CO = Capacidad Ociosa	24
CI = Capacidad Instalada	80

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

El establecimiento cuenta con la capacidad de elaboración de platos para 80 pax al día, de acuerdo a la fórmula de la capacidad instalada aplicada, tenemos que la capacidad real de 56 pax y la capacidad ociosa es de 24 pax.

4.4.2 Capacidad del emprendimiento

Tabla 15-4: Capacidad del emprendimiento

CAPACIDAD DEL EMPRENDIMIENTO

TIPO DE RECETA ESTANDAR	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
Fritada	8	56	224	2.688
Papas con cuero de mocha	7	49	196	2.352
Lengua en salsa de simillas de zambo	7	49	196	2.352
Llapingacho	8	56	224	2.688
Cariucho	7	49	196	2.352
Cauca	7	49	196	2.352
Encebollado	7	49	196	2.352
Aguado de gallina	7	49	196	2.352
Ceviche de camarón	8	56	224	2.688
Dulce de higos	7	49	196	2.352
Dulce de zambo	7	49	196	2.352
Jugo de naranja	10	70	280	3.360
Jugo de fresa	10	70	280	3.360
Jugo de babaco	10	70	280	3.360
TOTAL	**110**	**770**	**3.080**	**36.960**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4.3 Localización

Tabla 16-4: Localización

LOCALIZACION DEL EMPRENDIMIENTO

Factores	**Alternativas**		
	Av. Cotopaxi y Calle Gatazo	Av. Marco Aurelio Subía y Calle Gatazo	Panamericana norte y puente 5 de Junio
Condiciones socio – económicas (10)	6	8	7
Aspectos legales y tributarios (10)	6	7	6
Proximidad con el mercado (10)	8	8	8
Disponibilidad de materia prima (10)	7	8	8
Disponibilidad de mano de obra (10)	7	8	7
Vías de acceso (10)	5	7	7
Servicios básicos (10)	8	8	8
Seguridad (10)	7	8	6
Afluencia de clientes (20)	7	9	8
TOTAL	**61**	**71**	**65**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

El de mayor porcentaje es la mejor opción.

A través de los resultados obtenidos en la tabla, la mejor opción para la localización de la implementación en la cantón de Latacunga, en la Av. Marco Aurelio Subía y Calle Gatazo.

4.4.3.1 Macro y micro localización

Tabla 17-4: Macro localización

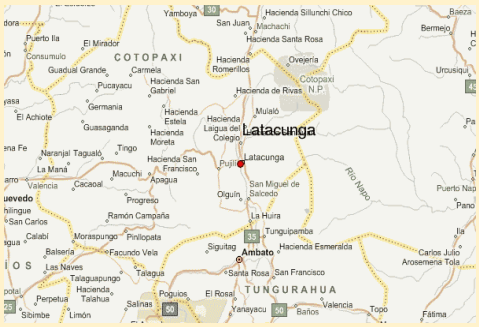
MACRO LOCALIZACIÓN

ECUADOR	COTOPAXI	LATACUNGA
		

Fuente: //espanol.mapsofworld.com/continentes/sur-america/ecuador; http://www.gifex.com/America-del-Sur/Ecuador/Cotopaxi/Carreteras.html; https://www.ecured.cu/Archivo:Coto_latacunga_mapa.jpg
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 18-4: Micro localización

MICRO LOCALIZACIÓN

LATACUNGA	CALLE SALCEDO Y CALLE GATAZO
	

Fuente: https://es.weather-forecast.com/locations/Latacunga; https://www.google.com.ec/maps/@-0.9273172,-78.6258674,17z
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4.4 Proceso de producción

RESTAURANTE

"MASHCA"

1. Inicio
2. Requisición de materia prima
3. Verificación de materia prima
4. Porcionamiento de materia prima
5. Almacenamiento
6. Mise en place
7. Preparación de cocción
8. Estándares de calidad

9. Montaje y servicio
10. Fin

4.4.4.1 Diagrama de flujo de la Materia Prima del Mashca Restaurant

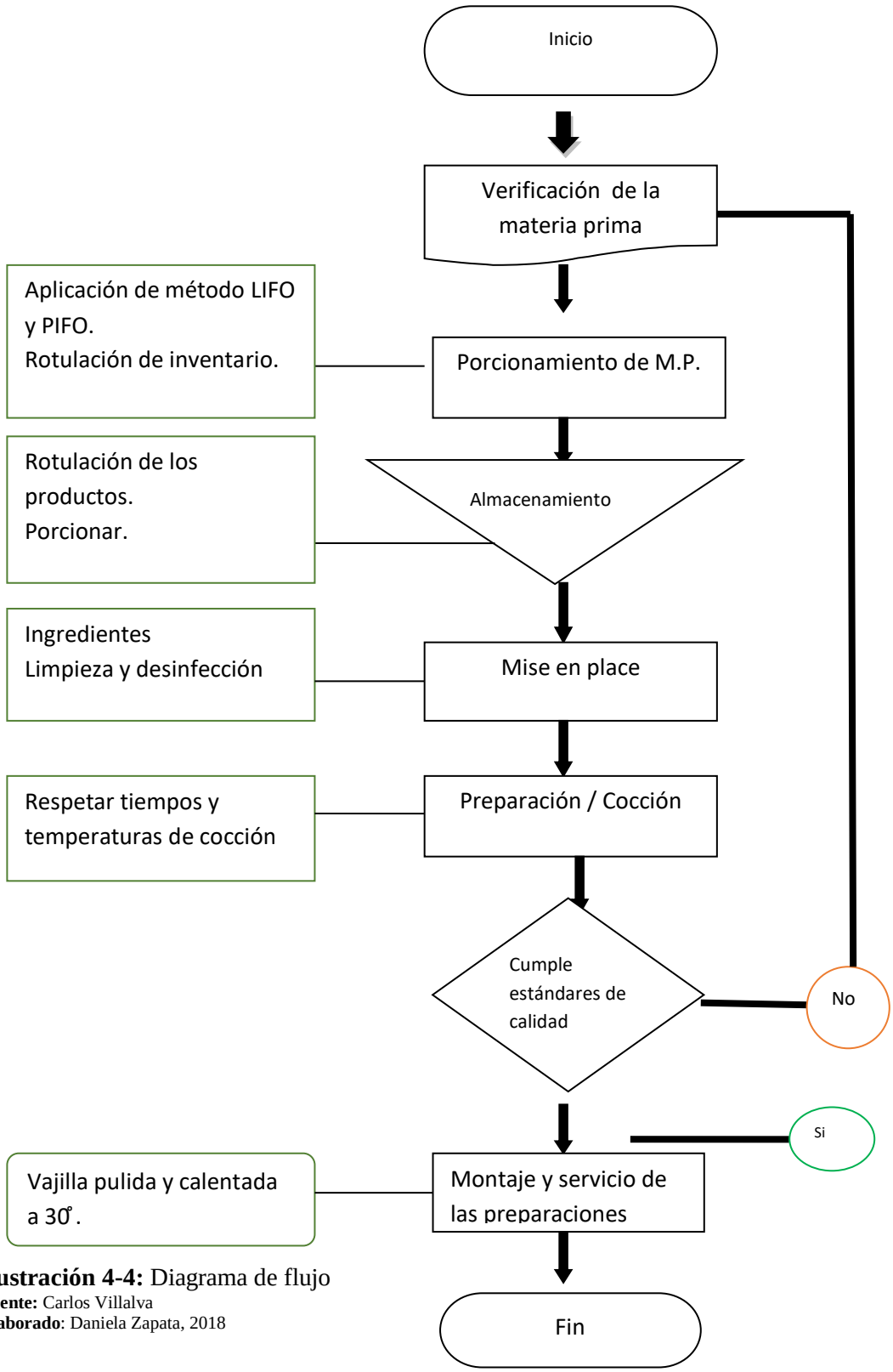


Ilustración 4-4: Diagrama de flujo
Fuente: Carlos Villalva
Elaborado: Daniela Zapata, 2018

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	Inicio y termino del proceso de producción.
	Actividad a realizar por ejemplo recepción de materia prima.
	Revisión de documentos por ejemplo hojas de requisición de la materia prima.
	Decisión o alterabilidad de los productos cumpliendo el estándar de calidad.
	Almacenamiento de los productos.
	Conector, representa una conexión aparte del proceso de producción.

Ilustración 5-4: Simbología
Elaborado: Daniela Zapata, 2018

4.4.4.2 Receta estándar

La receta estándar es un formato donde se describe los ingredientes y la cantidad de cada una de las recetas, es la forma que posee la cocina para que todos los platos sean exactos en todas las veces de su preparación.

También se la considera parte fundamental para poder conocer financieramente los costos resales, y así poder conocer nuestras utilidades a mas de los costos de producción, precio de venta al público. En cada una de las recetas estándar tendrán la respectiva foto del plato para su montaje al momento de servir. (Ver anexo)

4.4.4.3 Diseño de la carta

La carta es un documento donde encontramos el menú que se ofertara a los clientes, en la misma puede haber el conocimiento los ingredientes de los diferentes platos, el menú es entregado al comensal en su mesa al momento de su llegada para que pueda escoger a su preferencia y pedir al mesero su orden.

4.4.5 Requerimiento de Talento Humano

Para la eficiencia y eficacia en el proceso de producción de alimentos se deberá tomar en cuenta diversos aspectos.

Tabla 19-4: Requerimiento de talento humano

N˚DE PUESTO	CARGO	FUNCIÓN	SUELDO MENSUAL
1	Cocinero	Realizar el mise place Tener conocimientos de gastronomía. Ayudar en requisición de la materia prima. Suplir al chef si no se encuentra. Ayudar en la recepción de la M.P.	390,00
1	Ayudante de cocina	Realiza el mise place. Ayuda en la limpieza y desinfección de las aéreas de trabajo. Estar atento a las preparaciones.	386,00
1	Cajero	Contestar el teléfono. Registrar reservaciones. Cobrar y llevar registros de ingresos del consumo del establecimiento.	$386
1	Mesero(a)	Tomar la comanda de los comensales. Llevar los alimentos hacia los comensales. Explicar las preparaciones y sus ingredientes. Atender las inquietudes de los clientes.	$386
		SUELDO TOTAL AL AÑO	18576,00

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4.6 Diseño de la planta

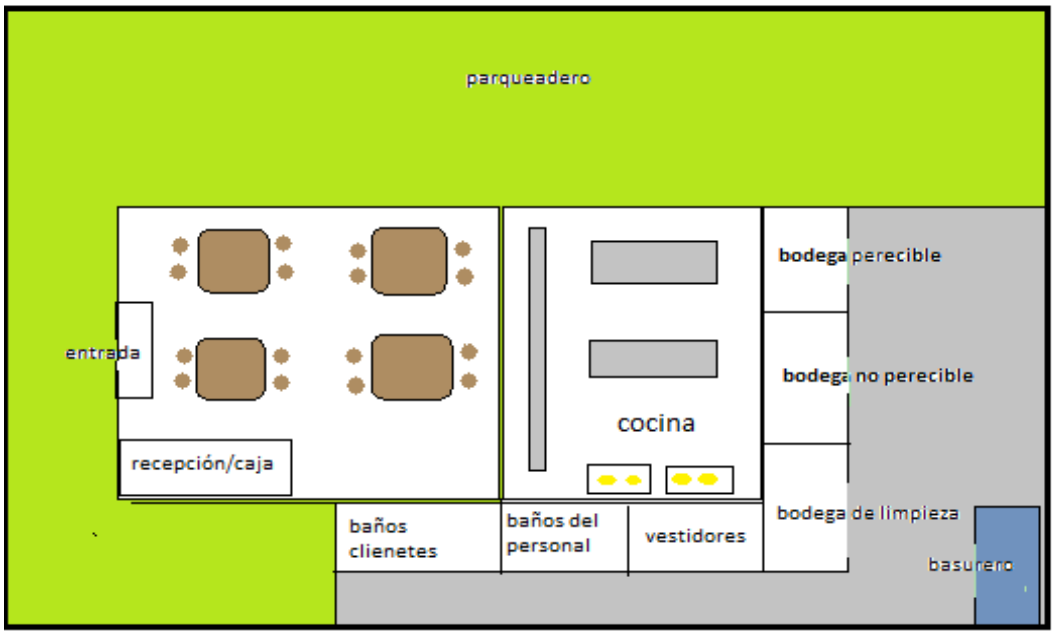


Ilustración 6-4: Diseño de la planta
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4.7 Manual de procesos

Es un documento catalogado como una herramienta que permite conocer las normas y tareas que se desarrollara en el establecimiento, dicho documento se elaborara bajo los respectivos procedimientos que el establecimiento necesite es decir su sistema, normas y resumen de las guías de las labores diarias a cumplir.

El cual nos permitirá un mejor manejo del establecimiento en los insumos, equipos y materia prima, en este documento también se estable un control de plagas.

4.4.8 Reglamento Interno

Es una herramienta o documento donde se ha plasmado todo lo referentes a las obligaciones y prohibiciones que el establecimiento tendrá para que el personal de trabajo pueda guiarse de una mejor manera, con este documento evitaremos confusiones y problemas legales.

4.4.9 Estructura de costos de producción

Tabla 20-4: Servicios básicos

SERVICIOS BASICOS

TIPO	CANTIDAD	VALOR	UNIDAD	COSTO	TRIMESTRAL	ANUAL
Luz	180	0,25	kw/h	45,00	135,00	540,00

Teléfono	100	0,09	mm	9,00	27	108
Internet	fibra optica-ilimitado	25,00	Megas	25,00	75	300
Agua	31	0,30	m3	9,30	27,90	111,60
TOTAL				**88,30**	**264,90**	**1.059,60**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 21-4: Combustibles

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES

Combustibles	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL
Gas domestico	3	12	36,00	432,00
UNIDAD				432,00

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 22-4: Mantenimiento de equipos e instalaciones

MANTENIMIENTO

MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIAS O INSTALACIONES	**CANTIDAD**	**TIEMPO**	**PROVEEDOR**	**COSTO**	**COSTO ANUAL**
Empacadora al vacío	2	1 AÑO	RINO MAQUINARIA	50,00	100,00
Refrigeradora Samsung 601 litros	2	1 AÑO	TODOHOGAR	15,00	30,00
Microondas Whirlpool	2	1 AÑO	TODOHOGAR	10,00	20,00
Campana extractora	2	1 AÑO	TODOHOGAR	25,00	50,00
Horno a convección	2	1 AÑO	ANDINO	10,00	20,00
Licuadora Oster motor reversible 6 aspas 600wts	2	1 AÑO	TODOHOGAR	10,00	20,00
Tuberías y plagas	2	1AÑO	MUNICIPIO	70,00	140,00
		TOTAL		**190,00**	**380,00**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 23-4: Depreciación de activos fijos

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS

BIEN	**VALOR (SIN IVA)**	**AÑOS VIDA**	**VALOR RESIDUAL**	**VALOR A DEPRECIAR ANUAL**
MAQUINARIA Y EQUIPOS	2.973,68	10	297,37	267,63
EQUIPO DE COMPUTO	350,88	3	115,79	78,36
MUEBLES Y ENSERES	236,84	10	23,68	21,32
TOTAL	**3.561,40**		**436,84**	**367,31**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4.9.1 Materia prima

Tabla 24-4: Materia prima

COSTO DE MATERIA PRIMA

TIPO DE RECETA ESTANDAR	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
Fritada	11	77	308	3.696
Papas con cuero de mocha	11	77	308	3.696
Lengua en salsa de simillas de zambo	11	77	308	3.696
Llapingacho	11	77	308	3.696
Cariucho	11	77	308	3.696
Cauca	11	77	308	3.696
Encebollado	11	77	308	3.696
Aguado de gallina	11	77	308	3.696
Ceviche de camarón	11	77	308	3.696
Dulce de higos	11	77	308	3.696
Dulce de zambo	11	77	308	3.696
Jugo de naranja	11	77	308	3.696
Jugo de fresa	11	77	308	3.696
Jugo de babaco	11	77	308	3.696
TOTAL	**154**	**1.078**	**4.312**	**51.744**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4.9.2 Mano de obra directa

Tabla 25-4: Mano de obra directa

MANO DE OBRA DIRECTA

				BENEFICIOS SOCIALES
CARGO	**SUELDO MENSUAL**	**SUELDO TRIMESTRAL**	**SUELDO AÑO**	**12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)**
Ayudante	386	1.158,00	4.632,00	562,79
Cocinero	390	1.170,00	4.680,00	568,62
Chef administrador	395	1.185,00	4.740,00	575,91
TOTAL:	**1171**	**3.513,00**	**14.052,00**	**1.707,32**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4.9.3 Costos indirectos de fabricación

Tabla 26-4: Costos indirectos de fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

MATERIALES INDIRECTOS	525,03	546,61	569,07	592,46	616,81
GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	432,00	449,76	468,24	487,48	507,52
MANTENIMIENTO	380,00	395,62	411,88	428,81	446,43
SERVICIOS BÁSICOS	529,80	551,57	574,24	597,85	622,42
SUMINISTROS Y MATERIALES	450,00	468,50	487,75	507,80	528,67
GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	84,49	87,96	91,58	95,34	99,26
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	267,63	267,63	267,63	267,63	267,63
CONTINGENCIA 1%		191,75	191,75	191,75	191,75
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	**52.472,96**	**54.832,35**	**57.089,08**	**59.438,56**	**61.884,60**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4.10 Determinación de activos fijos para la producción

Tabla 27-4: Activos fijos

ACTIVOS FIJOS

MAQUINARIA Y EQUIPO	3.390,00	3.760,00
EQUIPO DE COMPUTO	400,00	400,00
MUEBLES Y ENSERES	270,00	930,00
	SUB-TOTAL ACTIVOS FIJOS	**5.090,00**
INVENTARIOS		
MATERIALES INDIRECTOS	147,10	525,03
MENAJE Y VAJILLA	250,85	574,20
SUMINISTROS Y MATERIALES	62,00	450,00
	SUB-TOTAL INVENTARIOS	**1.549,23**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.4.11 Programa pre operativo

Tabla 28-4: Programa pre operativo

GASTOS DE INSTALACIÓN

TIPO	CANTIDAD	C.UNIDAD	GASTO ANUAL
ESPEJO CON MARCO 150 X 80	2	20	40
EXTINTOR DE PQS	2	35	70
BOTIQUIN	1	20	20
CUADROS DECORATIVOS 40X40	4	3	12
MACETAS DECORATIVAS	2	5	10
TOTAL	**11**	**83**	**152**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 29-4: Gastos de organización

GASTOS DE ORGANIZACIÓN

TIPO	GASTO ANUAL
Inscripción del negocio a la junta del artesano	250
Tasa de habilitación de establecimiento	14,3
Notaria	30
Bomberos	9,57
Arcsa	42,48
Municipio (patente)	18,34
Permisos	30
TOTAL	**130,39**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 30-4: Gastos de experimentación

GASTO EXPERIMENTACIÓN

Pruebas	14,08
TOTAL	42,25

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 31-4: Gasto publicidad

GASTO PUBLICIDAD

TIPO	CANTIDAD	C.ANUAL
Carta menú	10	40,00
Tarjeta de presentación	1000	25,00
Volantes	1000	50,00
Rotulo	1	150,00
Publicidad internet	1	20,00
TOTAL		**285,00**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 32-4: Gasto de promoción

GASTO PROMOCIÓN

TIPO	CANTIDAD	C.ANUAL
Carta menú	10	40,00
Tarjeta de presentación	1000	25,00
Volantes	1000	50,00
Rotulo	1	150,00
Publicidad internet	1	20,00
TOTAL		**285,00**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.5 Estudio legal, administrativo y ambiental

4.5.1 Organización

La parte fundamental del Mashca Restaurant es la organización debido a que con ello se pondrá un orden, control, valoración y la fortaleza que tendrá el establecimiento, tomando en cuenta distintos recursos.

4.5.1.1 Organización estructural

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

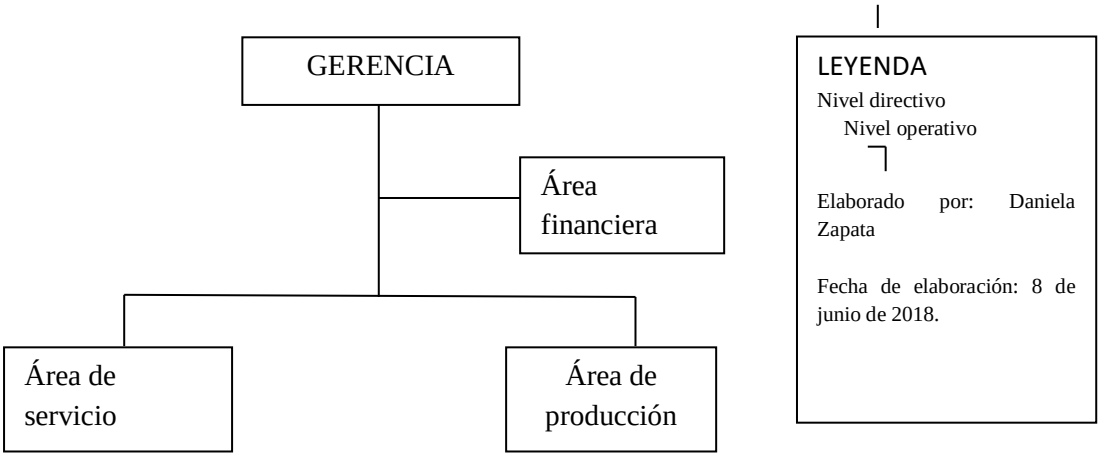


Gráfico 5-4: Organigrama estructural
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.5.1.2 Organigrama funcional

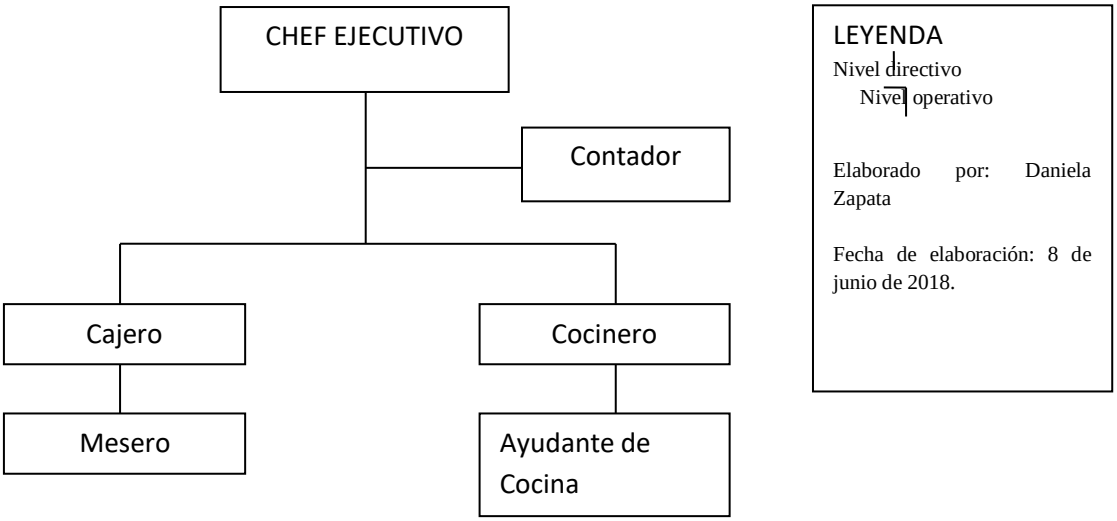


Gráfico 6-4: Organigrama funcional
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.5.1.3 Proceso de reclutamiento, selección, contratación e inducción del talento humano

Reclutamiento

Es un procedimiento que consiste en atraer candidatos para que se integren a la empresa en los diferentes puestos que se dispongan en la empresa, para que se dé a conocer los diferentes puestos disponibles en la misma se pondrá en conocimiento en los diferentes medios de comunicación.

Tabla 33-4: Gasto de contratación de talento humano

GASTO DE CONTRATACIÓN DE TALENTO HUMANO

Medio de comunicación	costo unitario
Redes sociales (internet)	20
Radio local	24
TOTAL	44

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Selección

Después de conocer a cada uno de los candidatos a través de las entrevistas se realizara la selección del personal de acuerdo a las necesidades de la empresa, se deberá tomar en cuenta el perfil, la experiencia y sus diferentes habilidades en el puesto a desempeñar.

Contratación

Luego de la selección del personal de acuerdo a las necesidades de la empresa, se dará la contratación, se le dará la inducción para que se integre a la empresa.
Se establecerá de acuerdo a la ley la afiliación al IEES y las respectivas vacaciones correspondientes una vez realizado la contratación.

Inducción

El proceso de inducción se dará al personal nuevo por una semana, dando a conocer así los procedimientos, sus cargos y obligaciones, conocerá las diferentes áreas del establecimiento, y los manuales.

Fichas Profesiográficas

Tabla 34-4: Profesiografica chef ejecutivo

Identificación del cargo

Nombre del cargo	Chef Ejecutivo
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargo	1
Reportar a	Gerente propietario
Salario : **395,00**	**Horario:**
Requerimientos mínimos	
Requisitos de formación	Lic. Gestión Gastronómica o similar
Requisitos de experimentos	Por lo menos dos meses de experiencia
Objetivo principal	
Planificar, controlar la MP, apoyar en cada una de las preparaciones.	
Funciones	
Planificar cada una de las funciones de los integrantes de la cocina.	
Verificar cada una de las preparaciones antes de salir.	
Controlar la entrada de comandas.	
Verificar la limpieza de cada estación en la cocina.	
Controlar el uso de la MP.	
Verificación de la MP durante su llega a bodega.	
Realización de inventarios de la MP faltante en el establecimiento.	

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 35-4: Profesiografica cocinero

Identificación del cargo

Nombre del cargo	Cocinero
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargo	1
Reportar a	Chef ejecutivo
Salario: **390,00**	**Horario:**
Requerimientos mínimos	
Requisitos de formación	Estudios en gastronomía o afines a la rama
Requisitos de experimentos	Mínimo 1 año
Objetivo principal	
Apoyar directamente al chef ejecutivo.	
Funciones	
Apoyar al chef en todas las preparaciones. Ayudar durante la adquisición de la MP. Ayudar la llegada de la MP. Reemplazar al chef cuando no se encuentre en el establecimiento.	

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 36-4: Profesiografica ayudante de cocina

Identificación del cargo

Nombre del cargo	Ayudante de cocina
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargo	1
Reporta a	Chef ejecutivo
Salario: **386,00**	**Horario:**
Requerimientos mínimos	
Requisitos de formación	Capacitaciones referentes a la gastronomía
Requisitos de experimentos	Mínimo 1 año
Objetivo principal	
Apoyar al chef y cocinero en las preparaciones.	
Funciones	
Ayudar en las preparaciones junto a sus superiores.	
Realización de la limpieza de la estación de cocina.	
Realizar el mise emplace.	
Ayudar a la recepción de la MP.	

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 37-4: Profesiografica cajero/mesero

Identificación del cargo

Nombre del cargo	Cajero/Mesero
Dependencia	Departamento de producción
Número de cargo	1
Reportar a	Chef ejecutivo
Salario: **386,00**	**Horario:**
Requerimientos mínimos	
Requisitos de formación	Conocimientos de contabilidad.
Requisitos de experimentos	Mínimo 1 año y medio.
Objetivo principal	
Llevar el balance de la entrada del efectivo durante el servicio de cada de los servicios, ayudar en el servicio.	
Funciones	
Llevar un registro diario de la entrada y salida de dinero durante el servicio. Ayudar durante el servicio como mesero. Pagar facturas.	

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Tabla 38-4: Profesiografica mesero

Identificación del cargo	
Nombre del cargo	Mesero
Dependencia	Departamento de ventas
Número de cargo	1
Reportar a	Chef ejecutivo
Salario : **386,00**	**Horario:**
Requerimientos mínimos	
Requisitos de formación	Conocimientos básicos de mesero/ atención al cliente.
Requisitos de experimentos	Mínimo 1 año y medio.
Objetivo principal	
Servir las diferentes comandas a los comensales.	
Funciones	
Atender a los comensales. Conocer el menú. Servir los diferentes platillos a los comensales. Mantener la limpieza del restaurante.	

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.5.1.4 Manual de funciones

El manual de funciones del "Mashca Restaurant" es el documento que nos ayudara textualmente a saber cuál es la misión, visión, políticas del establecimiento así como las estrategias de higiene que se tendrá en el mismo, se pondrá también el perfil de cada uno de los puestos que se ocuparan en el restaurante. Con ello tendremos garantizado el bienestar de cada uno de nuestros comensales.

4.5.2 Marco Legal

El restaurante el Mashca estará abalado por todas las leyes q constan dentro de la Junta Nacional de Defensa del artesano y también por ciertos artículos de la Constitución del Ecuador desde el año 2008, q servirán como sustento del presente proyecto.

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR 2008

Art. 66.- Se reconoce y garantizará a las personas:

- 15. El derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental. " (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 49)"

- 16. El derecho a la libertad de contratación. " (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 49)"

Art. 83.- Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la constitución y la ley:

- 6. Respetar los derechos de la naturaleza, preservar un ambiente sano y utilizar los recursos naturales de modo racional, sustentable y sostenible. " (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 59)"

- 15. Cooperar con el Estado y la comunidad en la seguridad social, y pagar los tributos establecidos por la ley. " (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 60)"

Art. 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas. " (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 151)"

Art. 326.- El derecho al trabajo se sustenta en los siguientes principios:

- 4. A trabajo de igual valor corresponderá igual remuneración. " (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 152)"

- 5. Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar. “ (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 152)”

Art. 339.- El Estado promoverá las inversiones nacionales y extranjeras, y establecerá regulaciones específicas de acuerdo a sus tipos, otorgando prioridad a la inversión nacional. Las inversiones se orientarán con criterios de diversificación productiva, innovación tecnológica, y generación de equilibrios regionales y sectoriales.” (Asamblea Constituyente, 2008, pág. 158)

LEY DE DEFENSA DEL ARTESANO

Art. 2.- Para los efectos de esta Ley, se definen los siguientes términos:

a) Actividad Artesanal: La practicada manualmente para la transformación de la materia prima destinada a la producción de bienes y servicios, con o sin auxilio de máquinas, equipos o herramientas. “ (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 1)”

b) Artesano: Al trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que, debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y registrado en el Ministerio del Trabajo y Recursos Humanos, desarrolle su actividad y trabajo personalmente y hubiere invertido en su taller, en implementos de trabajo, maquinarias y materias primas, una cantidad no superior al veinticinco por ciento (25%) del capital fijado para la pequeña industria, es decir $87,500. Igualmente se considera como artesano al trabajador manual aunque no haya invertido cantidad alguna en implementos de trabajo o carezca de operarios. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 1)

f) Taller Artesanal: Es el local o establecimiento en el cual el artesano ejerce habitualmente su profesión, arte u oficio y cumple con los siguientes requisitos:

- 1. Que la actividad sea eminentemente artesanal;
- 2. Que el número de operarios no sea mayor de quince y el de aprendices mayor de cinco;
- 3. Que el capital invertido no sobrepase el monto establecido en esta Ley;
- 4. Que la Dirección y responsabilidad del taller estén a cargo del maestro de taller; y,
- 5. Que el taller se encuentre debidamente calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 2)

Los artesanos calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, así como las sociedades de talleres artesanales que, para lograr mejores rendimientos económicos por sus productos, deban comercializarlos en un local independiente de su taller, serán considerados como una sola unidad para gozar de los beneficios que otorga esta Ley. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 2)

Art. 16.- Los artesanos amparados por esta Ley no están sujetos a las obligaciones impuestas a los patronos en general por la actual legislación. " (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)"

- Sin embargo, los artesanos jefes de taller están sometidos con respecto a sus operarios, a las disposiciones sobre el salario mínimo y a pagar las indemnizaciones legales en los casos de despido intempestivo. " (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)"

- También gozarán los operarios del derecho de vacaciones y jornada máxima de trabajo de conformidad con el Código del Trabajo. " (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)"

- Con los fondos determinados en esta Ley y con los fondos que en lo sucesivo se asignarán, se atenderá por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social a las indemnizaciones de accidentes de trabajo y a los otros derechos de los operarios. (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

Art. 17.- El Estado prestará a los artesanos eficiente ayuda económica mediante:

a) La exoneración de los impuestos a la renta del capital con el concurso del trabajo y adicionales de dicho impuesto, del impuesto a los capitales en giro y del impuesto al valor agregado (IVA) en calidad de sujetos pasivos y sustitutivos; (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

b) La importación en los términos más favorables que establezca la correspondiente Ley, de los materiales e implementos de trabajo de los artesanos, salvo los de lujo; " (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)"

c) La exoneración del impuesto a las exportaciones de artículos de producción artesanal; " (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)"

d) La concesión de préstamos a largo plazo y con intereses preferenciales a través del Banco Nacional de Fomento y de la banca privada, para cuyos efectos la Junta Monetaria dictará la regulación correspondiente. Los montos de los créditos se fijarán considerando especialmente la actividad artesanal y el número de operarios que tenga a su cargo el taller; (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)

e) La compra de artículos de artesanía para las instituciones oficiales y otros organismos públicos. Exceptúese el caso en que el Estado o las Instituciones de Derecho Público sean productores de estos artículos. " (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 2008, pág. 5)"

Los artesanos continuarán gozando de las demás exoneraciones contempladas en el artículo 9 de la Ley de Fomento Artesanal, en cuanto más les beneficie. " (Junta Nacional de Defensa del Artesano, 1997, pág. 5)"

4.5.3 Permisos requeridos para el funcionamiento

De acuerdo al municipio e instituciones, tenemos algunos permisos que nos otorgaran el funcionamiento del establecimiento los cuales son:

Tabla 39-4: Permisos de funcionamiento

PERMISO

TIPO	**GASTO ANUAL**
Inscripción del negocio a la junta del artesano	250
Tasa de habilitación de establecimiento	14,3
Notaria	30
Bomberos	9,57
Arcsa	42,48
Municipio (patente)	18,34
Permisos	30
TOTAL	**130,39**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.5.4 Mitigar el impacto ambiental

Para la reducción del impacto ambiental que causan los establecimientos de comida se utilizara las 3 R, reducir, reutilizar y reciclar para que el impacto sea menor en el medio y así aportar para que el cuidado del mismo.

Tabla 40-4: Mitigar el impacto ambiental

Área afectada	Medida de mitigación	
Aire	Reducir	Evitar el uso de las maquinarias no necesarias durante las preparaciones que produzcan excesivo calor, con esto se evitara un daño permanente a la capa de ozono.
Agua	Reutilizar	Utilizar las aguas que puedan ser utilizadas para regar a las plantas del establecimiento.
	Reducir	Evitar el uso excesivo de agua durante la limpieza.
	Reciclar	Acortar los agentes contaminantes tales como el cloro, detergente y limpia pisos, etc.
Suelo	Reutilizar	Utilizar desechos orgánicos para la elaboración de abono.
	Reciclar	Se evitara la mezcla de materiales inorgánicos con orgánicos para su debido desechamiento.

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6 Estudio financiero

4.6.1 Análisis de la inversión

Tabla 41-4: Análisis de la inversión

	INVESION REALIZADA	INVERSION POR REALIZAR	TOTAL DE INVERSION
1. INVERSIONES FIJAS			
Maquinaria y equipo		3.760,00	3.760,00
Equipo de computo		400,00	400,00
Muebles y enseres		930,00	930,00
Menaje y vajilla		574,20	574,20
Imprevistos (1%)		56,64	56,64
2. ACTIVOS DIFERIDOS			
Gastos de constitución		130,39	130,39
Gastos de instalación		152,00	152,00
Gastos de publicidad		95,00	95,00
Gastos experimentación		42,25	42,25
Imprevistos (1%)		4,20	4,20
3. CAPITAL DE TRABAJO			
Materia prima		10.896,45	10.896,45
Materiales indirectos		1.575,09	1.575,09
Mano de obra directa		1.637,80	1.637,80
Mano de obra indirecta			0,00
Combustibles y lubricantes		108,00	108,00
Servicios básicos		264,90	264,90
Gasto arriendo		450,00	450,00
Sueldos administrativos y ventas		3.642,79	3.642,79
Suministros y materiales		450,00	450,00
Caja – bancos	150,00		150,00
Contingencia (1%)		191,75	191,75
TOTAL DE INVERSION	**150,00**	**25.361,46**	**25.511,46**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.1.1 Fuentes y usos

Tabla 42-4: Fuentes y usos

RUBROS	USOS DE FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
		REC.PROPIO	BANCO	PROVEEDORES
1. INVERSIONES FIJAS				
Maquinaria y equipo	3.760,00		3.760,00	
Equipo de computo	400,00		400,00	
Muebles y enseres	930,00		930,00	
Menaje y vajilla	574,20		574,20	
Imprevistos (1%)	56,64		56,64	
2. ACIVOS DIFERIDOS				
Gastos de organización	130,39		130,39	
Gastos de instalación	152,00		152,00	
Gastos de publicidad	95,00		95,00	
Gastos de experimentación	42,25		42,25	
Imprevistos (1%)	4,20		4,20	
3. CAPITAL DE TRABAJO				
Materia prima	10.896,45			10.896,45
Materiales indirectos	1.575,09		1.575,09	
Mano de obra directa	1.637,80		1.637,80	
Mano de obra indirecta	-		-	
Combustibles y lubricantes	108,00		108,00	
Servicios basicos	264,90		264,90	
Gasto arriendo	450,00		450,00	
SUELDOS ADMINISTRITATIVOS(sueldos)	3.642,79		3.642,79	
Suministros y materiales	450,00		450,00	
Caja - bancos	150,00	150,00		
Contingencia (1%)	191,75		191,75	
TOTAL	**25.511,46**	**150,00**	**14.465,00**	**10.896,45**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.2 Presupuestos

4.6.2.1 Presupuesto de costo de producción

Tabla 43-4: Costo de producción

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTOS DE PRODUCCION					
Materia prima	43.585,82	45.377,20	47.242,20	49.183,85	51.205,31
Mano de obra directa	6.753,46	7.031,02	7.320,00	7.620,85	7.934,07
Costos indirectos de fabricación					
Materiales indirectos	525,03	546,61	569,07	592,46	616,81
Gastos generales de fabricación					
Combustibles y lubricantes	432,00	449,76	468,24	487,48	507,52
Mantenimiento	380,00	395,62	411,88	428,81	446,43
Servicios básicos	529,80	551,57	574,24	597,85	622,42
Suministros y materiales	450,00	468,50	487,75	507,80	528,67
Gasto de experimentación	84,49	87,96	91,58	95,34	99,26
Depreciación maquinaria y equipo	267,63	267,63	267,63	267,63	267,63
Contingencia 1%		191,75	191,75	191,75	191,75
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	**52.472,96**	**54.832,35**	**57.089,08**	**59.438,56**	**61.884,60**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.2.2 Presupuesto de gastos de administración

Tabla 44-4: Gasto de administración

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gasto arriendo	1.350,00	1.405,49	1.463,25	1.523,39	1.586,00
Gasto organización	130,39	135,75	135,75	141,33	147,14
Servicios básicos	264,90	275,79	287,12	298,92	311,21
Sueldos	6.910,92	7.194,96	7.490,67	7.798,54	8.119,06
Depreciación muebles y enseres		10,66	10,66	10,66	10,66
Depreciación equipo de computo		78,36	78,36	78,36	78,36
Amortización de gastos diferidos	625,54	125,11	125,11	125,11	125,11
Imprevistos 1%	4,20	4,37	4,55	4,74	4,93
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	**9.285,95**	**9.052,44**	**9.417,43**	**9.803,00**	**10.204,42**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.2.3 Presupuestos de gastos de ventas

Tabla 45-4: Gasto de ventas

GASTO DE VENTAS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Publicidad	285,00	296,71	308,91	321,60	334,82
Sueldos	4.740,00	4.934,81	5.137,63	5.348,79	5.568,63
Depreciación muebles y enseres		10,66	10,66	10,66	10,66
Servicios básicos	264,90	275,79	287,12	298,92	311,21
Imprevistos 1%	56,64	58,97	61,39	63,92	66,54
TOTAL GASTO DE VENTAS	**5.346,54**	**5.555,63**	**5.784,40**	**6.022,58**	**6.270,54**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.2.4 Presupuestos de gastos financieros

Tabla 46-4: Gastos financieros

GASTOS FINANCIEROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Interés bancario	867,90	578,60	289,30		
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	**867,90**	**578,60**	**289,30**		

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.3 Estado de ganancia y pérdida

Tabla 47-4: Estado de Pérdidas y ganancias

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas netas	87.484,32	91.079,93	94.823,31	98.720,55	102.777,96
(-) Costo de producción	52.472,96	54.832,35	57.089,08	59.438,56	61.884,60
(=) Utilidad bruta	35.011,36	36.247,57	37.734,23	39.281,99	40.893,36
(-) Gasto de administración	9.285,95	9.052,44	9.417,43	9.803,00	10.204,42
(-) Gasto de ventas	5.346,54	5.555,63	5.784,40	6.022,58	6.270,54
(=)Utilidad operativa	20.378,86	21.639,51	22.532,40	23.456,41	24.418,39
(-) Gasto financiero		578,60	289,30	-	
(=) Resultado utilidad y/o perdida	20.378,86	21.060,91	22.243,10	23.456,41	24.418,39
(-) Reparto de utilidades					
(-) Impuesto renta					
(=) Utilidad neta	20.378,86	21.060,91	22.243,10	23.456,41	24.418,39

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.4 Estado de situación financiera

Tabla 48-4: Estado de situación financiera

BALANCE GENERAL

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO						
ACTIVO CORRIENTE (Capital de trabajo)	19366,78	36677,04	33240,68	29835,44	31289,85	32783,79
Activo fijo	5720,84	5720,84	5720,84	5720,84	5720,84	5720,84
Depreciación acumulada		-367,31	-734,62	-1101,93	-1469,24	-1836,55
DIFERIDOS (Valor amortización anual)	625,54	500,44	375,33	250,22	125,11	0,00
TOTAL ACTIVOS	**25713,17**	**42531,01**	**38602,23**	**34704,57**	**35666,56**	**36668,08**
PASIVOS						
Pasivo corriente (interés bancario)		578,60	289,30	0,00		
Pasivo largo/plazo (crédito bancario)	14465,00	9643,33	4821,67			
TOTAL PASIVO	**14465,00**	**10221,93**	**5110,97**	**0,00**	**0,00**	**0,00**
PATRIMONIO						
Capital	11248,17	11248,17	11248,17	11248,17	11248,17	11248,17
Resultado del Ejercicio (Utilidad Neta)		21060,91	22243,10	23456,41	24418,39	25419,91
TOTAL PATRIMONIO	**11248,17**	**32309,08**	**33491,27**	**34704,57**	**35666,56**	**36668,08**
TOTAL PASIVO +PATRIMONIO	**25713,17**	**42531,01**	**38602,23**	**34704,57**	**35666,56**	**36668,08**
***AÑO 1 ACTIVO CORRIENTE = TOTAL PASIVO + TOTAL PATRIMONIO - AC.FIJO- DEPRECIACIONES -ACTIVOS DIFERIDOS**						

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.5 Estado de Flujo del Efectivo

Tabla 49-4: Flujo del efectivo

CALCULO DEL FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO

		AÑOS					
	RUBROS	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
(+)	Ventas		87.484,32	91.079,93	94.823,31	98.720,55	102.777,96
(-)	Costos Producción		52.472,96	54.832,35	57.089,08	59.438,56	61.884,60
(-)	Gasto Administrativo		9.285,95	9.052,44	9.417,43	9.803,00	10.204,42
(-)	Gasto Ventas		5.346,54	5.555,63	5.784,40	6.022,58	6.270,54
(-)	Gasto Financieros		867,90	578,60	289,30		
(.)	Amortización act. Diferido		125,11	125,11	125,11	125,11	125,11

(=)	**Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.**		**19.510,96**	**21.060,91**	**22.243,10**	**23.456,41**	**24.418,39**
(=)	**Utilidad Neta**		**19.510,96**	**21.060,91**	**22.243,10**	**23.456,41**	**24.418,39**
(+)	Depreciaciones		367,31	367,31	367,31	367,31	367,31
(+)	Amort.Act.Nominal		125,11	125,11	125,11	125,11	125,11
(-)	Inversion Maq. Y Equip.	3.760,00					
(-)	Inv. Terreno y Obra Fisica						
(-)	Inversion Otros	1.904,20					
(-)	Inv. Act. Nominal	423,83					
(-)	Inv. Capital de Trabajo	19.366,78					
(-)	Vehiculo						
(-)	Imprevisto	56,64					
(+)	Recup. Capital Trabajo						
(+)	Préstamo						
(-)	Amort. Prestamo		- 4.821,67	- 4.821,67	- 4.821,67		
	FLUJO DE CAJA	**25.511,46**	**15.181,71**	**16.731,66**	**17.913,85**	**23.948,83**	**24.910,81**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.6 Evaluación Económica

4.6.6.1 Prueba acida

$$\frac{Activo\ corriente - inventarios}{Pasivo\ corriente}$$

$$PRUEBA\ ACIDA = \frac{19.366{,}78 - 9.069{,}23}{5.857{,}28}$$

$$\frac{10.297{,}55}{5.857{,}28}$$

$$1{,}76$$

Evaluación financiera

4.6.7 Evaluación financiera

VAN

Tabla 50-4: Valor actual neto (VAN)

VALOR ACTUAL NETO (VAN)				
Nº	**FNE**	$(1+i)^{\wedge n}$	**FNE**$(1+i)^{\wedge n}$	**FLUJO NETO**
INVERSION	- 25.511,46		- 25.511,46	- 25.511,46
1	15.181,71	1,12	13.555,10	-11.956,35
2	16.731,66	1,25	13.338,38	1.382,02
3	17.913,85	1,40	12.750,72	14.132,75
4	23.948,83	1,57	15.219,91	29.352,66
5	24.910,81	1,76	14.135,06	43.487,72
TOTAL			**43.487,72**	

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

TIR

Tabla 51-4: Tasa interna de retorno (TIR)

TASA INTERNA DE RETORNO(TIR)

TASA DE DESCUENTO	**VAN**
0%	$ 73.175,40
8%	$ 51.667,96
9%	$ 49.488,47
10%	$ 47.401,88
11%	$ 45.403,19
12%	**$ 43.487,72**
13%	$ 41.651,08
14%	$ 39.889,16
15%	$ 38.198,11
TIR	**62%**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

R.B/C

Tabla 52-4: Relación beneficio costo (RB/C)

RELACION BENEFICIO COSTO

TASA DE DESCUENTO	**12%**		
Nº	**INVERSION**	**INGRESOS**	**COSTOS**
	- 25.511,46		
1		91.079,93	54.832,35
2		94.823,31	57.089,08
3		98.720,55	59.438,56
4		102.777,96	61.884,60
5		107.002,14	64.431,18
		TOTAL INGRESO	292.498,51
		TOTAL COSTO	176.104,50
		(=) COSTO+INVERSION	150.593,04
		RB/C	**1,66**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

PRI

Tabla 53-4: Periodo de recuperación de la inversión (PRI)

PERIODO DE RECUPERACION DE LA INVERSION (PRI)

AÑOS	**FLUJOS OPERATIVOS**	**FLUJO NETO**	**DIFERENCIA ENTRE FLUJOS E INVERSION**	**PARCIAL DEL AÑO**	**PRI**
0	- 25.511,46				
1	15.181,71	15.181,71	15.181,71		
2	16.731,66	31.913,37	31.913,37	1,91	2,91
3	17.913,85	49.827,22	49.827,22	2,78	3,78
4	23.948,83	73.776,05	73.776,05	3,08	4,08
5	24.910,81	98.686,86	98.686,86	3,96	4,96
TOTAL	**73.175,40**			**11,73**	**15,73**

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

PUNTO DE EQUILIBRIO

Tabla 54-4: Punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO

DETALLE	**VALOR**
COSTO FIJO	19.366,78
PRECIO	2,31
COSTO VARIABLE	0,79
PUNTO DE EQUILIBRIO	12.714,93
UTILIDAD	0

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

UTILIDADES

Tabla 55-4: Utilidades

UNIDADES	**VENTAS**	**COSTO**	**UTILIDADES**
1.078	2.489,46	20.214,29	- 17.724,82
2.156	4.978,92	21.061,79	- 16.082,87
3.234	7.468,38	21.909,29	- 14.440,91
4.312	9.957,85	22.756,79	- 12.798,95
5.390	12.447,31	23.604,29	- 11.156,99
6.468	14.936,77	24.451,80	- 9.515,03
7.546	17.426,23	25.299,30	- 7.873,07
8.624	19.915,69	26.146,80	- 6.231,11
9.702	22.405,15	26.994,30	- 4.589,15
10.780	24.894,61	27.841,80	- 2.947,19
11.858	27.384,07	28.689,31	- 1.305,23
12.936	29.873,54	29.536,81	336,73
14.014	32.363,00	30.384,31	1.978,69
15.092	34.852,46	31.231,81	3.620,65
16.170	37.341,92	32.079,31	5.262,61

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

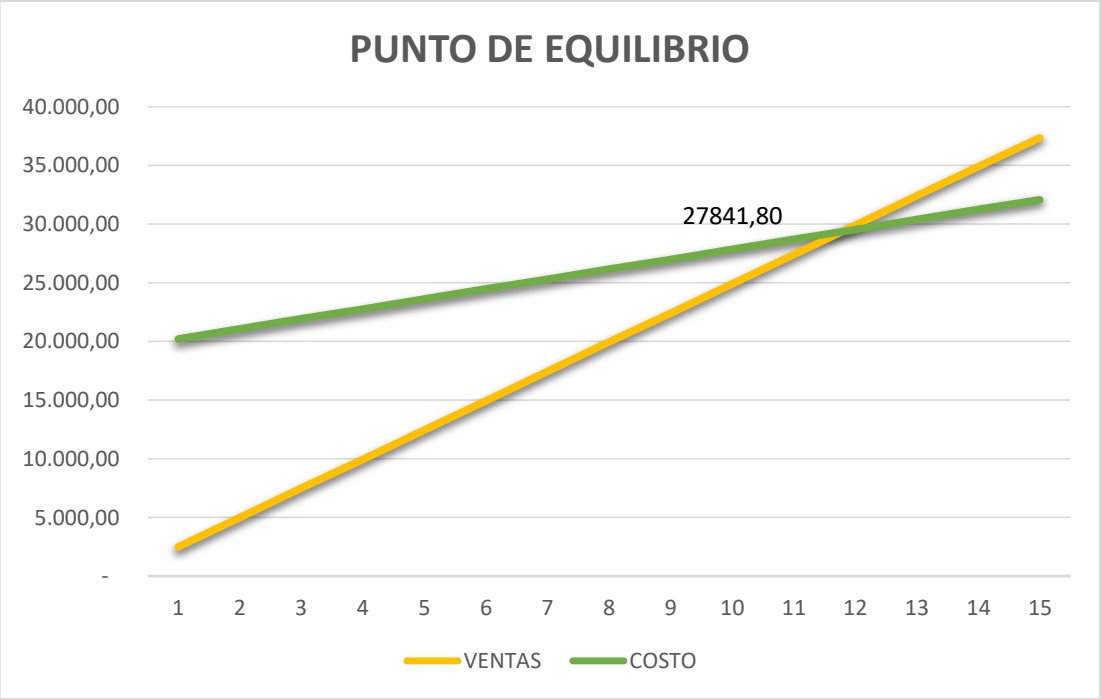


Gráfico 7-4: Punto de equilibrio
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

4.6.8 Evaluación Social

El restaurante "Mashca" busca ayudar a la sociedad ofreciendo trabajo a personas locales del cantón, y así también busca ayudar en el realce turístico del mismo.

Tabla 56-4: Evaluación social

Evaluación social		
Detalle	valores	resultado
desempleo en Cotopaxi	14753	
personas empleadas en el proyecto	5	
Aporte		0,033%

Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: Daniela Zapata, 2018

Esta operación nos ayuda a identificar que el restaurante aportara con empleo a 5 personas de la localidad ayudando así, con un 0,033% de la población desempleada de la provincia Cotopaxi

4.6.9. Evaluación ambiental

Para la mitigación del impacto ambiental que traerá consigo el restaurante, se pondrá en marcha diversos proyectos como: la reutilización, el reciclaje y el correcto des echamiento de los diversos residuos que produce el restaurante. Así garantizaremos un ambiente libre de contaminación tanto dentro y fuera del restaurante.

CONCLUSIONES

Con los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas en el Cantón Latacunga, se pudo determinar que la demanda insatisfecha es del 65% en referencia a los servicios y productos ofrecidos en los diferentes establecimientos del lugar, por lo tanto tenemos una gran posibilidad de poder satisfacer toda la demanda insatisfecha del cantón Latacunga.

En el estudio técnico realizado, se ha podido determinar que existirá un promedio de 56 pax al día, se deberá tener en cuenta el personal necesario para la realización de los diferentes productos, que se tendrá en mano de obra directa tres personas y de mano de obra indirecta dos personas, formando beneficios no solo con nuestros productos y servicios sino que también se generando beneficios a la ciudadanía creando fuentes de trabajos.

Para la creación de este proyecto se tendrá una base que es determinado por un estudio financiero donde se pudo conocer el Valor Anual Neto (VAN) que es de $43.487,72 y representa el beneficio neto que se tendrá al haber realizado el ejercicio económico la Tasa Interna de Retorno (TIR) que es del 62% lo cual nos indica el personal que regresara a la empresa del 100% con el cual se sacrificará en el año y nos servirá a pagar la inversión realizada , el valor actual neto se volverá en cero y la relación Beneficio –Costo que es de $1,66 que nos muestra en dólares la utilidad que poseerá la empresa que es de 0,66 centavos por cada dólar de venta; todos estos indicadores económicos positivos y dan el aval de que este proyecto será viable y perdurará en el tiempo debido a que generará beneficios económicos cuando se ejecute.

Dentro de la creación del menú se ofertara platos de cocina nacional vanguardista, se ha tomado en cuenta ciertas preparaciones más representativas del Ecuador, concluyendo así que el establecimiento ofrecerá una gran gama de platillos con técnicas vanguardistas los 365 días del año.

RECOMENDACIONES

- Considerando la demanda insatisfecha en el cantón Latacunga se deberá investigar y determinar más a fondo las falencias de los demás establecimientos de comida tanto en el servicio y los productos y con esta información se podrá hacer las reformas necesarias en el establecimiento propuesto para que se pueda brindar un buen servicio.

- Para garantizar la calidad del producto, se realizara investigaciones relacionadas con el producto a ofertarse, tomando en cuenta la manera en que se debe manipular los diversos insumos para su preparación.

- Se recomienda realizar constantemente un informe financiero para constatar si se está ganando o perdiendo en las ventas del establecimiento, así también se debe realizar este estudio al momento de la renovación de la carta.

- Se recomienda realizar investigaciones de cocina vanguardista cada que se renueve la carta y así el establecimiento podrá estar a nivel de todos los restaurantes de elite de la localidad, también lograra mayor atracción de clientes y ganancias para el restaurante.

BIBLIOGRAFÍA

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (Agosto de 2015). *www.controlsanitario.gob.ec.* Obtenido de http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/

Almudena, V. B. (2014). *Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza: Preparación de recetas sencillas.*Madrid: Editorial Ideaspropias.

Asamblea Constituyente. (2008). *Constitución de la República del Ecuador.* Obtenido de http://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.PDF

Caro, A. S. (2013). *Sistema de aprovicionamiento y mise en place en elrestaurante. HOTRO608.* México: ic editorial.

Carpio Malia, M. d. (2014). *Elaboración de platos combinados y aperitivos: Nociones básicas de preparación y control de calidad.* Madrid: Ideaspropias Editorial S..

Cooper, B., Floody, B., & McNeill, G. (2002). *Cómo iniciar y administrar un restaurante.* Obtenido de books.google.es/books?isbn=9580466114

Córdoba Padilla, M. (2011). *Formulación y Evaluación de Proyectos.* Bogotá: Ecoe.

Domingo Gómez Orea, María Teresa Gómez Villarino. (2013). *Evaluacion de impacto ambiental.* Madrid: Mundi-Prensa Libros.

Erossa, V. E. (2004). *Proyectos de inversión en ingenieria.*Ciudad de México: Limusa S.A.

Gaibor, V. (9 de 4 de 2013). *blogspot*. Obtenido de blogspot: http://verito-gaibor.blogspot.com/2013/04/cocina-fria.html

Gallego, J. F. (2001). *google books*. Obtenido de google books: https://books.google.com.ec/books?id=FpA0qUy1NjcC&dq=clasificacion+de+los+restaurantes&hl=es&source=gbs_navlinks_s

Gallego, J. F. (2006). *Manual práctico de cafetería y bar.* Madrid: Thompson - Paraninfo.

Garcia, F., Gil Muela, M., & Garcia Ortiz, P. P. (2016). *Operaciones básicas y servicio en restaurantes y eventos especiales.* Madrid, España: Paraninfo.

García, F., Gracía, P., & Gil, M. (2009). *Técnicas de servicio y atención al cliente*. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?isbn=8497325834

García, P. (15 de Marzo de 2015). *El Comercio.* Obtenido de El consumidor ecuatoriano tiene opciones en frutas y carnes: http://www.elcomercio.com/actualidad/consumidor-ecuatoriano-frutas-temporada-carnes.html

Gómez Orea, D., & Gómez Villarino, M. (2013). *Evaluación de impacto ambiental*. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?isbn=8484766438

Hamlim, P. (1961). *La Enciclopedia de alimentos,vinos y cocina.* Londres.

Herrera, M. (12 de junio de 2008). *Estudios de impacto ambiental a empresas*. Obtenido de http://www.ecuadorambiental.com/estudios-impacto-ambiental.html

ILPES. (2001). *Guía para la presentación de proyectos.* Obtenido de https://books.google.com.ec/books?iSBN9682316871

Ilpes. (2006). *Guía para la presentación de proyectos.* Obtenido de https://books.google.com.ec/books?isbn=9682316871

Instituto Latinoamericano de Planificacion Economica y Social, I. (2001). *Guía para la presentación de proyectos.* Ciudad de Mexico: siglo XXI s.a.

Jiménez, S. Á. (2015). *Ejecución de proyectos de implantación de infraestructuras de redes telemáticas.*Madrid España: ICeditoral.

José I. Urquijo y Josué Bonilla . (2008). *La remuneración del trabajo.* Caracas, Venezuela : Universidad Católica Andrés Bello.

Junta Nacional de Defensa del Artesano. (14 de Mayo de 2008). *Ley de defensa del artesano*. Obtenido de http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/ecu168907.pdf

Leonie, L. C. (2010). *Alimentos y bebidas.* MÉXICO : CONTINENTAL,S.A. de C.V. MÉXICO .

Maria Elvira López Parra, Jesús Nereida Aceves López, Adriana Pellat, Claudia Puerta.. *publicaciones pacioli.* Obtenido de publicaciones pacioli: https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no56/estudioadmtivo.pdf

Martinéz, A. G. (2010). *Tecnicas Culinarias.* Madrid, España: Ediciones AKAL.

Marvy Daza, T. M. (2014). Tecnicas de mesa y bar. 04.

Mestre, C. (26 de Mayo de 2011). *Estudio ambiental para un análisis de factibilidad.* Obtenido de https://es.slideshare.net/carlosjunior16/estudio-ambiental-para-un-anlisis-de-factibilidad

Miller, P. (2015). Ecuador un destino Gastronomico. *Cuenca Ilustre-Ecuador*.

Ministerio de Turismo Ecuador. (29 de Septiembre de 2015). Recuperado el 01 de Abril de 2018, de El encebollado se convierte en un plato patrimonial de la alta cocina ecuatoriana: http://www.turismo.gob.ec/el-encebollado-se-convierte-en-un-plato-patrimonial-de-la-alta-cocina-ecuatoriana/

Miranda Miranda, J. J. (2005). *Gestión de proyectos.* Obtenido de https://books.google.com.ec/books?isbn=9589622720

Miranda, J. (2005). *gestiopolis.com*. Recuperado el 16 de Agosto de 2016, de gestiopolis.com: http://www.gestiopolis.com/que-es-el-estudio-de-factibilidad-en-un-proyecto/

Miranda, J. J. (2005). *Gestión de proyectos.* MMEditores.

Miranda, J. J. (2006). *Ciclo del Proyecto.* Argentina: INPA.

Montes, L. E. (2009). *Diseño y gestión de cocinas 2da Edición.* Madrid, España: Díaz de Santos.

Nieto, M. (07 de Febrero de 2014). *Clasificacion de los restaurantes por tenedores*. Obtenido de https://prezi.com/b_rtkhgkl5zc/clasificacion-de-los-restaurantes-por-tenedores/

Padilla, M. C. (2011). *Formulacion y evaluacion de proyectos.*Bogota Colombia: ECOE.

Pozuelo Talavera, J., & Pérez Pérez, M. Á. (2009). *Técnicas Culinarias.* Madrid: Paraninfo.

Real Aademia Española. (2017). *Real Academia Española*. Obtenido de http://www.rae.es/

Real Academia Española. (2018). *Carta*. Obtenido de http://dle.rae.es/?id=7jSjnZM

Real Academia Española. (2018). *Implementar*. Obtenido de http://dle.rae.es/?id=WECJvpa

Real Academia Española. (2018). *Innovación*. Obtenido de http://dle.rae.es/?id=9aoCL5w

Real Academia Española. (2018). *Menú*. Obtenido de http://dle.rae.es/?id=OxXW1rR

Soto, W. R. (1993). Estudio de Factibilidad, Estudio de mercado, Tecnico y economico. En W. R. Soto, *Proyecto de inversión para Pequeñas Empresas Ruales* (págs. 71, 72). San Jose Costa Rica: IICA.

Tablado, C., & Gallego, J. (2004). *Higiene y seguridad alimentaria en hostelería.* Madrid: Thompson, Paraninfo.

Tejada de López, B. D. (2007). *Administración de servicio de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios.* Obtenido de https://books.google.com.ec/books?isbn=9586559947

Tejada, B. D. (2006). *Ningún eBook disponible.* Medellin, Colombiia : Universidad de Antioquia.

Valdesllama, J. (2008). *Gestion de restaurantes*. Obtenido de Gestion de restaurantes: http://www.gestionrestaurantes.com/llegir_article.php?article=267

Valenzuela , S. (23 de Junio de 2017). *impuestolisto*. Obtenido de impuestolisto: https://impuestolisto.com/derechos-obligaciones-los-artesanos-ante-sri/

Varela, R. (2010). *Evaluación económica de proyectos de inversión.* Iberoamerica.

Veintimilla, A. (2017). *El Comercio*. Obtenido de Estas serán las tendencias gastronómicas del 2017 : http://www.elcomercio.com/sabores/proyecciones-2017-cocina-sabores-ecuador.html

VÉRTICE. (2009). *Elaboración de platos combinados y aperitivos.* España: Vértice.

VÉRTICE S.L. (2008). *La calidad en el servicio al cliente*. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?isbn=8492533714

VÉRTICE S.L. (2009). *Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante*. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?isbn=8499310001

VÉRTICE S.L. (2009). *Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.* Obtenido de https://books.google.es/books?isbn=8492791624

Villegas Becerril, A. (2014). *Cocina creativa o de autor: Nuevas tendencias gastronómicas.* España: Ideaspropias Editorial S.L.

Weismantel, M. J. (1994). *Alimentación, género y pobreza en los Andes ecuatorianos.* Cayambe-Ecuador: Editorial ABYA-YALA.

Wilson, M. H. (2005). *Formulación y evaluación de proyectos técnologicos empresariales aplicados.* Colombia: Convenio Andrés Bello.

ANEXOS

Anexo A: Encuesta

Reciba un cordial saludo, el objetivo de ésta encuesta es determinar el nivel de aceptabilidad para la implementación de un restaurante con técnicas vanguardistas en la ciudad de Latacunga.
Instrucciones.
Marque con una **X** en los casilleros que usted crea conveniente.

Datos demográficos

Género: femenino ( ) masculino ( )

Edad: 22-28 años ( ) 29-36 años ( ) 37-44 años ( ) 45-52 años ( )

Ocupación: Estudiante ( ) Ama de casa ( ) Profesional ( )

Cuestionario.

1. ¿Cree usted conveniente la creación de un restaurante con técnicas Innovadoras en la cocina Ecuatoriana, en el cantón Latacunga?
   Si ( ) No ( )

2. ¿Tiene Usted preferencia por la gastronomía Ecuatoriana?
   Si ( ) No ( )

3. ¿En promedio cuál es el desembolso económico que realiza Usted cuando visita un restaurante?
   a) 2 -4 USD b) 5-6,99 USD ( ) c) 7-8,99 USD ( )
   b) d) 9-12,99 USD ( ) e) más de 13USD( )

4. ¿Con qué frecuencia visita Usted restaurantes en el Cantón Latacunga?

   a) 1 vez a la semana ( ) b) 2 veces a la semana ( )
   c) 3veces a la semana ( ) d) Más de 3veces a la semana ( )

5. ¿Por qué medio publicitario le gustaría recibir la publicidad del restaurante?

   Periódico ( ) Televisión ( ) Volantes ( )
   Radio ( ) Web ( )
   Redessociales (Facebook, twitter, WhatsApp, Instagram) ( )

6. ¿En que horario le gustaría que atienda el restaurante?

   a) 9am-11am / 3pm -18pm b) 8am- 12pm / 4pm - 8pm

   c) 9am-10am/1pm-7pm

7. ¿Le gustaría que el restaurante cuente con el servicio adicional de Zona WIFI, Parqueadero y entretenimiento infantil?

   Si ( ) No ( )

8. ¿Qué tipo o estilo de decoración le gustaría que tuviese el restaurante?

   Clásico ( ) Rústico ( ) Moderno( )

9. ¿Se encuentra Usted satisfecho con los productos y servicios que ofrecen los restaurantes de la zona?
   Si ( ) No ( )

10. ¿De los productos y servicios que ha recibido en los otros establecimientos cual es el que más le llamo la atención?
    Buena atención ( ) buenos precios ( ) el servicio ( ) la temática del local ( )
    Otros ( ) ¿Cuál? .....

11. ¿Usted considera conveniente el pago con tarjetas de crédito, débito o dinero electrónico?

    Si ( ) No ( )

12. ¿Si se implementara el restaurante con técnicas vanguardistas en el Cantón Latacunga, garantizando la calidad y el precio razonable estaría dispuesto a visitarnos?

    Si ( ) No ( )

    Si su respuesta es **sí** ponga su correo electrónico…….

¡Gracias por su colaboración!!!!

Anexo B: Recetas estándar

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: Plato fuerte	TIEMPO DE COCCION: 60 min.					
NOMBRE: **Fritada**						
PORCIONES:10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
SFERAS DE MADURO						
Maduro	pelado	80	gr	0,5	gr	0,1
Calcin	xx	0,2	gr	2	gr	0,04
Algin	xx	0,1	gr	32	gr	0,01
COCCION AL VACIO						
cerdo	xx	1	kg	4	kg	4,6
manteca	xx	100	gr	100	gr	0,1
sal	xx	100	gr	0,09	gr	0,09
Ajo	pelado	200	gr	2	gr	2
Cebolla	mirepoix	80	gr	0,2	gr	0,4
Cerbeza	xx	1	u	1,25	u	1,25
Mote	pelado	1	kg	1,2	kg	1,2
fundas al vacio	xx	1	u	1	u.	1,5
					C. Variable	11,29
					30% Varios	3,39
					C. Neto	14,68
					Costo x pax	1,47
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	3,38

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: Plato fuerte	TIEMPO DE COCCION: 40 min					
NOMBRE: Papas con Cuero de mocha						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Maní	tostado	224	gr	1,1	gr	0,55
Leche	xx	394,5	gr	0,75	gr	0,35
Cebolla	cortada	400	gr	1	gr	0,5
Sal	xx	10	gr	0,09	gr	0,09
Pimienta	xx	5	gr	0,03	gr	0,03
Comino	xx	5	gr	0,03	gr	0,03
COCCIÓN AL VACIO						
I						
cuero de cerdo	cortado	1361	gr	4,5	gr	4,5
Sal	xx	10	gr	0,09	gr	0,09
Achiote	xx	40	gr	40	gr	0,2
Fundas al vacío	xx	2	u	1,5	u	3
Papas	peladas	2267,95	gr	1,25	gr	1,25
					C. Variable	10,59
					30% Varios	3,18
					C. Neto	13,77
					Costo x pax	1,38
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	3,17

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: Entrada	TIEMPO DE COCCION: 45 min					
NOMBRE: Cauca						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Harina de maiz	tamizada	200	gr	0,5	gr	0,25
Zanahoria	brunua	30	gr	0,2	gr	0,2
Cebolla larga	brunua	20	gr	0,2	gr	0,2
Paiteña	brunua	20	gr	0,2	gr	0,2
Pimiento	brunua	20	gr	0,25	gr	0,25
Ajo	brunua	20	gr	1	gr	0,02
Fondo blanco	xx	157,8	gr	1,5	gr	1,5
Sal	xx	30	gr	0,06	gr	0,06
Pimienta	xx	20	gr	0,04	gr	0,04
Agua	xx					
		COCCIÓN AL VACIO				
Gallina o pollo	lavado	1	u	7,5	u	3,75
Sal	xx	10	gr	0,09	gr	0,09
Ajo	brunua	20	gr	0,1	gr	0,2
Funda al vacio	xx	1	u	1,5	U	1,5
					C. Variable	8,26
					30% Varios	2,48
					C. Neto	10,74
					Costo x pax	1,07
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	2,47

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: Plato fuerte	TIEMPO DE COCCION: 40 min					
NOMBRE: Llapingacho						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Queso fresco	rallado	4	oz	2	oz	2
Cebolla blanca	brunua	15	gr	0,15	gr	0,15
Manteca de color	Xx	7	gr	0,02	gr	0,02
Manteca de chancho	Xx	28	gr	0,06	gr	0,06
Sal	Xx	50	gr	0,09	gr	0,09
Huevos	fritos	10	u	0,1	u	1
Chorizo	fritos	226,8	gr	2	gr	2
Lechuga	chifonade	200	gr	0,25	gr	0,25
COCCION AL VACIO						
Papas	pelados	1814,4	gr	0,25	gr	1
Sal	Xx	10	gr	0,09	gr	0,09
Ajo	brunua	20	gr	0,1	gr	0,2
Fundas al vacío	Xx	1	u	1,5	u	1,5
SFFERAS DE AGUACATE						
Pulpa aguacate	xx	270	gr	0,2	gr	0,6
Algin	xx	40	gr	1,24	gr	0,21
Calcin	xx	10	gr	2	gr	0,1
					C. Variable	9,27
					30% Varios	2,78
					C. Neto	12,05
					Costo x pax	1,21
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	2,77

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: Plato fuerte	TIEMPO DE COCCION: 60 min					
NOMBRE: Lengua en salsa de pepas de zambo						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
COCCIÓN AL VACIO						
Lengua	limpia	1362	gr	10	gr	10
Sal	xx	50	gr	0,09	gr	0,09
Rama de apio	limpio/sacado las venas	5	gr	0,1	gr	0,1
Paiteña	mirapoex	60	gr	0,2	gr	0,2
Ajo	xx	10	gr	0,05	gr	0,1
Zanahoria	mirapoex	60	gr	0,1	gr	0,1
Fundas al vacío	xx	1	u	1,5	u	1,5
SALSA						
Pepas de zambo	xx	100	gr	1	gr	1
Sal	xx	20	gr	0,06	gr	0,06
Leche	xx	197,25	gr	0,35	gr	0,35
					C. Variable	13,5
					30% Varios	4,05
					C. Neto	17,55
					Costo x pax	1,76
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	4,04

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: entrada	TIEMPO DE COCCION:					
NOMBRE: Encebollado						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Fumet	xx	789	gr	0,25	gr	0,25
Yuca	palada	400	gr	0,1	gr	0,2
Aceite	xx	31,56	gr	0,11	gr	0,11
Tomate	concase	60	gr	0,11	gr	0,22
Cebolla	picado	60	gr	0,13	gr	0,13
Ají peruano	xx	20	gr	0,2	gr	0,2
Albaca	batallado	2	gr	0,05	gr	0,05
Cilantro	batallado	50	gr	0,1	gr	0,1
Agua		1578	gr	0,2	gr	0,2
Sal	xx	40	gr	0,09	gr	0,09
COCCIÓN AL VACIO						
Albacora	sin viceras	907,18	gr	2,5	gr	5
Sal	xx	40	gr	0,09	gr	0,09
Funda al vacio	xx	1	u	1,5	gr	1,5
SFERIFICACIÓN DE TOMATE						
Tomate	Xx	100	gr	100	gr	0
Algin	Xx	6	gr	6	gr	0,06
Calcin	Xx	8	gr	2	gr	0,1
					C. Variable	8,3
					30% Varios	2,49
					C. Neto	10,79
					Costo x pax	1,08
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	2,48

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: Plato fuerte	TIEMPO DE COCCION:					
NOMBRE: Aguado de gallina o pollo						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Fondo blanco	xx	157,8	gr	0,2	gr	0,2
Cebolla blanca	brunua	60	gr	0,1	gr	0,2
Apio	lavado	10	gr	0,15	gr	0,15
Cilantro	batallado	5	gr	0,05	gr	0,05
Ajo	brunua	4	gr	0,1	gr	0,1
Zanahoria	brunua	90	gr	0,2	gr	0,4
Tomate	concase	80	gr	0,1	gr	0,2
Sal/pimienta	xx	40	gr	0,09	gr	0,09
Arroz	lavado	453,59	gr	0,6	gr	0,6
Papas	cocida	226,8	gr	0,25	gr	0,38
Alverja	cocida	250	gr	1	gr	1
Paiteña	brunua	60	gr	0,2	gr	0,2
Achiote	xx	7	gr	0,05	gr	0,05
Panela	raspada	14	gr	0,1	gr	0,1
Pimiento rojo	brunua	14	gr	0,09	gr	0,09
		COCCIÓN AL VACIO				
Gallina	lavado	1	u	7,5	u	7,5
Sal	xx	10	gr	0,09	gr	0,09
Ajo	brunua	20	gr	0,1	gr	0,2
Funda al vacio	xx	1	u	1,5	u	1,5
					C. Variable	13,1
					30% Varios	3,93
					C. Neto	17,03
					Costo x pax	1,70
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	3,92

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: Entrada	TIEMPO DE COCCION:					
NOMBRE: Cariucho						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Cebolla blanca	brunua	120	gr	0,2	gr	0,2
Manteca de color	xx	3,5	gr	0,02	gr	0,02
Mantequilla	xx	7	gr	0,06	gr	0,06
Harina	tamizada	3,5	gr	0,02	gr	0,02
Cilantro	batallado	14	gr	0,05	gr	0,05
Sal	xx	20	gr	0,06	gr	0,06
Pimienta	xx	5	gr	0,04	gr	0,04
Leche	xx	79,8	gr	0,35	gr	0,35
Crema de leche	xx	39,5	gr	0,5	gr	0,5
Huevo	cocidos	4	u	0,1	u	0,4
Ají rojo	Desaguado y picado	10	gr	0,15	gr	0,15
Lechuga	lavado y en hojas	200	gr	0,25	gr	0,25
Aguacates	en tajas	160	gr	0,2	gr	0,4
COCCION AL VACIO						
Papas	peladas	733,38	gr	0,25	gr	0,65
Cebolla blanca	lavada	60	gr	0,1	gr	0,1
Funda al vacio	xx	1	u	1,5	u	1,5
					C. Variable	4,75
					30% Varios	1,43
					C. Neto	6,18
					Costo x pax	0,62
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	1,42

RECETA ESTÁNDAR						
RECETA: Entrada	TIEMPO DE COCCION: 30 min					
NOMBRE: Ceviche de camarón						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
		MARINADO EN EL CIFÓN				
Camarón	cocinado	250	gr	4	gr	2
Naranja	jugo	315,6	gr	0,2	gr	0,4
Limón	jugo	157,8	gr	0,25	gr	0,25
Sal	Xx	15	gr	0,8	gr	0,3
Pimienta	xx	5	gr	0,4	gr	0,02
		SFERAS DE TOMATES				
Tomate	pulpa	75	gr	1	gr	0,17
Calcin	xx	0,2	gr	2	gr	0,04
Algin	xx	0,1	gr	32	gr	0,01
		AIRE DE CILANTRO				
Lecitina	xx	0,2	gr	36	gr	0,02
Cilantro	pulpa	20	gr	0,75	gr	0,03
		CHIPS DE PAPA				
Papa	cocinado	100	gr	0,5	gr	0,11
Aceite	xx	78,9	gr	1,75	gr	0,18
cebolla paiteña	brunua	60	gr	1	gr	0,13
					C. Variable	3,66
					30% Varios	1,10
					C. Neto	4,76
					Costo x pax	0,48
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	1,09

	RECETA ESTANDAR					
RECETA: Bebida	TIEMPO DE COCCION: 8 MIN.					
NOMBRE: Jugo de naranja						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Naranja	lavada y cortada	789	gr	1,7	gr	1,7
		ESFERIFICACIÓN				
Gelatina s/s	xx	10	gr	1,05	gr	0,02
Pulpa de fresa	descongelada	50	gr	1,25	gr	0,06
					C. Variable	1,78
					30% Varios	0,53
					C. Neto	2,31
					Costo x pax	0,23
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	0,53

	RECETA ESTÁNDAR					
RECETA: bebida	TIEMPO DE COCCION: 8 min					
NOMBRE: Batido de fresa						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Leche	xx	631,2	gr	0,75	gr	0,6
Frutilla	lavadas	300	gr	1,5	gr	0,99
Azúcar	xx	125	gr	2,49	gr	0,69
					C. Variable	2,28
					30% Varios	0,68
					C. Neto	2,96
					Costo x pax	0,30
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	0,68

	RECETA ESTÁNDAR					
RECETA: Bebida	TIEMPO DE COCCION:					
NOMBRE: Jugo de babaco						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Agua	xx	631,2	gr	1	gr	0,2
Babaco	lavado	500	gr	1,21	gr	1,33
Azúcar	xx	200	gr	0,6	gr	0,26
AIRE						
Naranja	zumo	39,45	gr	1	gr	0,2
Lecitina	xx	0,5	gr	36	gr	0,04
					C. Variable	2,03
					30% Varios	0,61
					C. Neto	2,64
					Costo x pax	0,26
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	0,61

	RECETA ESTÁNDAR					
RECETA: Bebida	TIEMPO DE COCCION:8 min					
NOMBRE: Jugo de mora						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
AIRE						
Hierba buena	lavada	5	gr	0,25	gr	0
Lecitina	Xx	0,5	gr	36	gr	0,04
Agua	xx	631,2	gr	1	gr	0,8
Mora	lavada	400	gr	0,9	gr	0,79
Azúcar	xx	200	gr	0,6	gr	0,26
					C. Variable	1,89
					30% Varios	0,57
					C. Neto	2,46
					Costo x pax	0,25
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	0,57

	RECETA ESTÁNDAR					
RECETA: Postre	TIEMPO DE COCCION: 45 MIN					
NOMBRE: Dulce de Higos						
PORCIONES: 10						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Higos	desaguado	225	gr	0,25	gr	0,25
Panela	xx	225	gr	0,6	gr	0,6
Anis	xx	5	gr	0,75	gr	0,75
Canela	xx	1	gr	0,22	gr	0,22
SFERAS DE DULCE DE HIGO						
Dulce de higo	xx	75	gr	75	gr	0,8
Algin	xx	1	gr	1	gr	0,01
Calcin	xx	2	gr	2	gr	0,02
					C. Variable	2,65
					30% Varios	0,80
					C. Neto	3,45
					Costo x pax	0,34
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	0,79

	RECETA ESTÁNDAR					
RECETA: postre	TIEMPO DE COCCION:					
NOMBRE: Dulce de zambo						
PORCIONES: 25						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
Zambo maduro	pelar/picar	1000	gr	1000	gr	1,25
Panela	xx	500	gr	500	gr	1,5
Canela	xx	50	g	0,5	gr	0,5
Clavo de olor	xx	25	g	0,25	gr	0,25
Pimienta dulce	xx	25	g	0,25	gr	0,25
Agua	xx	789	gr	0	gr	0
BASE DE GALLETA DE VAINILLA						
Harina	tamizado	125	gr	0,14	gr	0,14
Polvo de hornear	xx	7	gr	0,1	gr	0,1
Sal	xx	pizca		0,01		0,01
Mantequilla	suavizada	50	gr	0,11	gr	0,11
Azúcar	xx	50	gr	0,09	gr	0,09
Extracto de vainilla	xx	7	gr	0,07	gr	0,07
Huevo	xx	1	u	0,1	u	0,1
SFERIFICACIÓN DULCE DE ZAMBO						
Dulce de zambo	xx	100	gr	100	gr	0
Algin	xx	6	gr	6	gr	0,06
Calcin	xx	8	gr	2	gr	0,1
					C. Variable	4,53
					30% Varios	1,36
					C. Neto	5,89
					Costo x pax	0,59
					Utilidad	120%
					Servicio	10%
					P.V.P	1,35

Anexo C: Carta/Menú

ENTRADAS

- Cauca 2,25
  Ingredientes (Harina de maíz pelado, Pollo)
- Encebollado 2,99
  Ingredientes (Albacora, yuca, cebolla)
- Aguado de gallina 3,99
  Ingredientes (Gallina de campo, arroz)
- Ceviche de camarón 2,00
  Ingredientes (camarón, limón, capsulas de N2O)

POSTRES

- Dulce de higos 1,50
  Ingredientes (Higos, Panela)
- Dulce de zambo 1,99
  Ingredientes (zambo, panela)

BEBIDAS

- Jugo de naranja 0,99
  Ingredientes (naranja, agua, azúcar)
- Jugo de fresa 0,99
  Ingredientes (fresa, agua, azúcar)
- Jugo de babaco 0,99
  Ingredientes (babaco, agua, azúcar)

Anexo D: Manual de procesos

MANUAL DE PROCESOS

Mashca Restaurant

2018

INTRODUCCIÓN

Este manual de procesos está enfocado hacia las áreas de bodega, producción y servicio, del restaurante **Mashca**, con el fin de garantizar una guía de operaciones que se realicen internamente en cocina y externamente en el salón, respetando paso a paso los protocolos que deben seguir para la compra, recepción y almacenamiento de materia prima, así también la limpieza, porcinamente, requisición y recepción de materia prima que haga cada áreas a bodega, también las normas de higiene y manipulación de alimentos que deberán aplicar todos los empleados en el preproducción y producción, y servicio de los alimentos.

Tabla de contenido

DATOS DE LA EMPRESA

MISIÓN

El mashca es un restaurante enfocado a la preparación de alimentos ecuatorianos únicos y de alto nivel, utilizando técnicas vanguardistas para sus diferentes preparaciones. Gracias a la colaboración de talento humano capacitado en cocina y servicio, y equipo tecnológico adecuado, poder ofrecer platillos apetecibles y con estándares de calidad que permitan satisfacer las necesidades del mercado local.

VISIÓN

Ser un restaurante de Cocina Ecuatoriana que buscara la excelencia gastronómica y de servicio, queremos que nuestros clientes vivan una experiencia inolvidable en nuestro establecimiento, dentro de los próximos 5 años.

POLÍTICAS Y ESTRATEGIAS

POLÍTICAS

La empresa y los trabajadores de la misma tienen que cumplir políticas como:

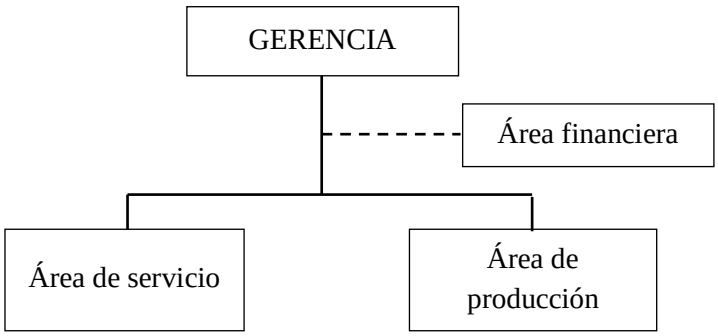
- Brindar un servicio de excelencia a los clientes
- Alimentos inocuos y seguros
- Capacitaciones al nuevo personal
- Higiene del personal

ESTRATEGIAS

- Dar un servicio de calidad a todos los clientes que genera una satisfacción a los mismos.
- Brindar servicios adicionales a los clientes para mayor satisfacción como tenemos el wifi, parqueadero y zona de juegos para los niños.
- Cumplir correctamente con la normas HCCP en la preparación de alimentos.
- Tener plan de plagas en el restaurante.
- Inducir charlas al personal antes de ingresar a ser personal definitivo y durante su estancia capacitándole día tras día.
- Facilitar materiales con los que personal pueda estar constantemente actualizando conocimientos.
- Lavarse las manos antes y después de cada preparación.
- Poseer letreros del correcto lavado de manos y gel antibacterial.

ORGANIGRAMA ESTUCTURAL

MASHCA RESTAURANT
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



LEYENDA

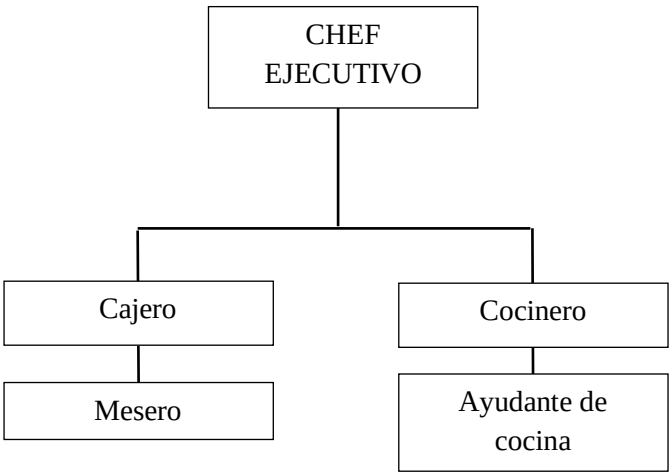
Nivel directivo
Nivel operativo

Elaborado por: Daniela Zapata

Fecha de elaboración: 8 de junio de 2018.

ORGNIGRAMA FUNCIONAL

MASHCA RESTAURANT
ORGANIGRAMA FUNCIONAL



LEYENDA

Nivel directivo
Nivel operativo

Elaborado por: Daniela Zapata

Fecha de elaboración: 8de junio de 2018.

GENERALIDADES

- **Lavado y desinfectado de manos:** este proceso se deberá llevar a cabo antes de ingresar al área de trabajo y después de salir del mismo, si mismo se lo realizara al momento de la manipulación otro tipo de materiales que no contemplen los alimentos por parte de los empleados.

Lavado de manos

Fuente: http://hee.gob.ec/promotion/lavado-de-manos/

Desinfección de manos

Fuente:http://hee.gob.ec/promotion/lavado-de-manos/

- **Normas de higiene:** Las normas de higiene son todas aquellas reglas y normativas que el personal independientemente del área en que se encuentre, deberá cumplir durante toda su jornada laboral, incluyendo su asepsia previa al ingreso al restaurante.
- **Normas de seguridad:** Estas son de suma importancia pues garantizará la seguridad de todo el personal del establecimiento, tomando en cuenta también a los clientes ya que pueden tener el riesgo de ser alérgicos u otra cosa a algún ingrediente de los alimentos.

- **Normas de comportamiento:** el personal mantendrá siempre un comportamiento sereno sin provocar mal entendidos con los clientes u otro problema de mayor gravedad.
- También mantendremos un buen comportamiento internamente en el restaurante tanto entre compañeros así como con personal ajeno, sea este proveedores, jardineros, guardias, vecinos y demás personas para poder alcanzar un excelencia de elite en el establecimiento.
- **Formatos de documentos escritos:** Los documentos que corresponden a cada área y sus respectivas funciones y actividades, se deben utilizar en todo momento para el manejo adecuado, responsable, y ordenado de todos los productos que posea la empresa en bodega. Estos documentos, así como su utilización y llenado correcto deberán ser de conocimiento de todo el personal sin excepción, además de ser ejecutados en todos los procesos requeridos.
- Se respetarán los formatos de los documentos que mantenga el establecimiento.
- **Control de plagas:** el control de plagas será una de las acciones más importantes dentro de la empresa ya que así se garantiza una buena limpieza e higiene del lugar, este proceso se lo realizará con personal calificado garantizando la no contaminación por algún desecho toxico a la flora y fauna del lugar.
- **Limpieza y desinfección:** esta acción de la realiza diversos motivos como: mantener una estética positiva del restaurante y todos sus bienes, alargar la vida útil de estos bienes, mantener un funcionamiento adecuado y óptimo de todos sus equipos y utensilios, mantener la calidad de los alimentos durante su manipulación. La desinfección por su parte tiene fines más estrictos, pues de esto dependerá la ausencia microbiana en todos los equipos u utensilios del restaurante que a su vez impiden su presencia en los alimentos, y por lo tanto se garantizara la salud del consumidor

Mashca Restaurant

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Detalle	Instrucciones		Periodo de tiempo
	Limpieza	**Desinfección**	
Pisos, paredes, desagüe.	Detergente: 20 gr en 1 lt de agua, restregar con escobas o cepillos, dejar reposar de 10 a 5 minutos, luego enjuagar con abundante agua.	Cloro: 500 ml en 4 lt de agua, reposo por 2 minutos, luego enjuagar con abundante agua.	El periodo de limpieza será por lo menos dos veces al día, al empezar la jornada y al finalizar la misma.
Estantes, mesas de trabajo, cocina, maquinaria, equipo y utensilios.	Jabón: 10 gr en 1 lt de agua, en caso de suciedad resistente utilizar esponjas, o estropajos para su remoción, enjuagar con abundante agua caliente, y secar. En el caso de los equipos, desarmarlos para que la limpieza sea completa.	Cloro: 200ml en 4 lt de agua, reposo por 2 minutos, luego enjuagar con abundante agua y secar.	Limpieza continúa durante la jornada laboral. Desinfección antes y después de la jornada laboral.

	Agua hirviendo para sacar toda la suciedad de los utensilios de metal o acero inoxidable.		
Vajilla, cubertería, cristalería.	Jabón: en una esponja lava bajillas untar un poco y pasar por el utensilio dejar por 1 minuto que se desprendan todos los residuos y enjugar	Agua caliente: Sumergir o aplicar a presión por 10 o 15 minutos en agua que supere los 80ºC, luego secar. Alcohol industrial: poner un poco en una servilleta de tela limpia y pulir la vajilla, cubertería, acepto la cristalería(solo por afuera)	Limpieza y desinfección después de cada uso.
Cuarto frío, congelador.	Retirar todos los productos que se encuentren en su interior. Jabón: 5 gr en 1 lt de agua, remover la suciedad con ayuda de una esponja o estropajo, enjuagar con abundante agua y secar.	Cloro: 240 ml en 4 lt de agua, reposo por 5 minutos, luego enjuagar con agua potable y secar.	Cuarto frío: Limpieza 1 vez al día, desinfección 2 veces a la semana. Congelador: Limpieza y desinfección 1 vez a la semana
Frutas y verduras y	Lavar con abundante agua, dejándolo en	Bicarbonato de sodio: 2 cucharadas por litro de	En bodega limpiarlas después

área de no perecederos.	remojo por 2 minutos o bajo el chorro constante del grifo. Ayudarse de esponjas sin agentes químicos para suciedad resistente. En caso de verduras con hojas, remover las hojas externas que poseen mayor contaminación.	agua, introducir el alimento por 10 minutos, luego enjuagar y secar. Vinagre: 1 vaso por litro de agua y dejar remojar el producto por 10 minutos, o a su vez rosear el alimento con un spray previo a su uso. Limón: Junto con vinagre y agua en partes iguales, remojar el alimento por 10 minutos, para luego ser enjuagado y secado. Cloro: 1,5 cucharada en 10 litros de agua, remojar por 2 minutos, luego enjuagar y secar.	de su recepción. En cocina lavar y desinfectar las verduras y frutas antes que sean cortadas, manipuladas o fiscalmente modificadas.

Fuente: Etiqueta Clorox, https://www.profeco.gob.mx/tecnologias/proc_tec/Lavado_desinfec.asp

ÁREA DE BODEGA

Normas de higiene

- Utilizar el uniforme respectivo al momento de recibir los productos, y en caso de manipularlos directamente utilizar guantes.
- Limpiar la bodega, así como los enfriadores y congeladores periódicamente.
- Utilizar malla de cabello siempre.
- Mantener limpios y desinfectados los recipientes en los que se transportan los alimentos de bodega hacia cocina.

Normas de seguridad

- En caso de movilizar cosas pesadas, hacerlo mediante la utilización de coches.
- Mantener los pisos secos y limpios en todo momento, para evitar resbalones, caídas y demás accidentes.
- Mantener las luces encendidas en caso de existir poca iluminación.
- Colocar los avisos de “piso mojado”, cuando se realizan actividades de aseo.

Normas de comportamiento

- Recibir la materia prima en el horario único establecido, que es de 10:00 a 12:00 horas, siendo este lapso el de menor movimiento dentro del restaurante; a excepción de casos donde por la importancia o urgencia del producto, se puede omitir esta disposición, y se lo podrá recibir fuera del horario establecido.
- Comparar la factura recibida con la orden de compra hecha por el chef ejecutivo.
- Prever el lugar en donde se almacenarán los productos solicitados a los proveedores.
- En caso de inconvenientes al momento de recibir los productos, evitar todo tipo de problemas y llamar al chef ejecutivo inmediatamente.
- Verificar las requisiciones hechas por cocina y servicio para su posterior entrega.

Recepción y almacenamiento de alimentos

- El encargado de bodega deberá conocer de forma clara las medidas utilizados en el área de restauración para la MP, así como sus equivalencias, para asegurar que la cantidad recibida de cada producto sea correcta. A continuación presentamos las principales:

Mashca Restaurant **PESO**			
KILOGRAMO (K)	**GRAMO (g)**	**ONZA (oz)**	**LIBRA (lb)**
1	1000	35,3	2,20
0,001	1	0,035	0,0022
0,0283	28,3	1	0,0625
0,453	453	16	1

Mashca Restaurant **TEMPERATURA**	
Fahrenheit (ºF)	**Centígrados (ºC)**
77	25
50	10
32	0
0	- 17,7778
-32	- 35,5556
-50	- 45,5556
-58	- 50

VOLUMEN		
LITRO (lt)	**MILILITRO (ml)**	**GALÓN (gal)**
1	1000	0,26
0,001	1	0,0026
3,785	3785	1

- Al iniciar actividades comerciales con algún proveedor debemos llenar el registro de proveedor con los datos de este, y mantenerlo actualizado para poder facilitar el contacto para los respectivos pedidos, devoluciones, cambios, etc.

REGISTRO DE PROVEEDOR		
Datos Generales		
Nombre de la empresa		
Contacto de proveedor		
Dirección		
Ciudad		
Teléfono	**Cel.**	**Fijo.**
E-mail		
Datos Legales		
Fecha de entrega		
Clasificación de productos	Perecederos	No perecederos

Datos Financieros			
Entidad financiera			
Sucursal			
Tipo de cuenta bancaria			
Número de cuenta			
Información complementaria			
Tipo de comprobante			
Opción a cambio por caducidad			
Modo de pago		Plazo	
Tiempo de entrega a partir del pedido			
Fecha de elaboración:	**Elaborado por:**		
Firma gerente			

- El kardex es una ficha utilizada para saber el stock de los productos que se encuentren en bodega mediante un control de ingresos y egresos de cada uno

Mashca Restaurant **KARDEX**										
Registro de cárnicos: ___					**Bin card: ___**					
Producto:					**Periodo/mes:**					
Grupo de inventario:					**Método de valoración: FIFO**					
Fecha	**Detalle**	**Entrada**			**Salida**			**Inventario/Stock**		
		Unid	**Preci**	**Precio**	**Unid**	**Preci**	**Precio**	**Unid**	**Preci**	**Precio**

		ades	o Un.	total	ades	o Un.	total	ades	o Un.	total
INVENTARIO INICIAL										
Compras										
Disponible (Compra + Inv. inicial)										
Salidas										
Stock										

- Mantener el stock necesario de productos para la producción, de acuerdo a lo indicado por el chef ejecutivo, y comunicar al chef en caso de haber problemas en la cantidad para su compra inmediata.
- La orden de compra será manejado únicamente por el chef ejecutivo, quien después de verificar las existencias actuales en bodega, así como las necesidades que tiene cada área en cuanto a materia prima, insumos, materiales, menaje, vajilla, etc., lo llenará de

acuerdo a la cantidad que considere necesaria, y lo entregará al encargado de bodega para que se comunique con los proveedores y haga el pedido correspondiente.

Mashca Restaurant **ORDEN DE COMPRA**			
proveedor:		**Nº de orden**	
Fecha:	**Fecha de entrega:**		**Forma de pago:**
Unidad	**Cantidad**	**Producto**	**Descripciones**
Comprador	**Recibió**	**Autorizó**	

- El encargado de bodega deberá revisar la orden de compra hecha por el chef ejecutivo al momento de recibir la materia prima de los proveedores, y comprarla con la factura para

evitar que la materia prima llegue en cantidades, pesos y condiciones indeseadas. En caso de no coincidir, avisar al chef ejecutivo para autorizar o prohibir su recepción.

- Comprobar que todas las fundas, bolsas, frascos y demás envases de los productos estén sanos y sin alteraciones.
- Se deberá verificar que las condiciones de frutas y verduras estén óptimas para su uso inmediato o a mediano plazo, de acuerdo a las especificaciones hechas por el chef ejecutivo en la orden de compra.
- Verificar que la temperatura y las características de las carnes recibidas sean las adecuadas, para garantizar la calidad de las mismas.

Mashca Restaurant				
CARNE	**CARACTERISTICAS**	**TEMPERATURA ÓPTIMA**		**EVITAR**
		FRESCO	**CONGELADO**	
RES	Color rojo vivo u oscuro, sin olores raros, textura firme.	3ºC	-18ºC	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
CORDERO	Color rojo claro, sin olores raros textura firme.	3ºC	-18ºC	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
CERDO	Color de carne rosa claro, grasa blanca, sin olores raros, textura firme.	3ºC	-18ºC	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
AVES	Color claro, piel amarilla o blanca, sin	3ºC	-18ºC	Textura blanda; presencia de sustancias pegajosas; color

	olores raros, textura firme.			verdoso o violeta; puntas de las alas oscurecidas; olores raros; existencia de plumas no aceptables.
PESCADO	Ojos limpios, inflados y brillosos, agallas color rojo vivo, sin olores fuertes, textura firme.	1ºC	-20ºC	Ojos opacos, hundidos y con bordes rojos; agallas rojas oscuras o verdosas; textura blanda; desprendimiento de escamas; olor fuerte.

- Verificar la fecha de caducidad de todos los productos, asegurando que la fecha no sea corta o que no esté caducada. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- En caso que el producto existente en bodega esté a punto de caducar o ya caduco, se deberá pactar con el proveedor el proceso a seguir para su cambio correspondiente. En el registro de proveedor se encuentra registrado si existe o no la posibilidad de cambio.
- Tener extrema precaución al momento de recibir productos enlatados, pues están expuestos a tener contaminación química. Para esto debemos verificar que cumplan las siguientes características; caso contrario devolverlas:
    - No tener óxido o abolladuras en todo su cuerpo.
    - Estar correctamente selladas y etiquetadas.
    - Poseer una estructura cóncava en ambos extremos.
    - No estar hinchados.
    - No poseer algún tipo de golpe
- (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Alimentos secos como granos, azúcar, sal, etc., deberán estar completamente secos para evitar la producción de moho, y se deberá verificar que no existan anomalías como

mordeduras de roedores, presencia de insectos, entre otros. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- Las perchas donde se almacenaran la materia prima deberá estar separado de las paredes, lejos de cualquier tubería o ducto de aire, y separado del piso al menos a 15cm. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Almacenar inmediata y adecuadamente todos los productos que acaban de ser recibidos.
- Lavar y desinfectar los recipientes cada vez que se reciben los productos, o por lo menos una vez a la semana.
- Rotular el recipiente en el que se almacena cada producto y cambiarlos periódicamente.
- Almacenar los productos nuevos detrás de los antiguos, para evitar confusiones y respetar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), el cual se manejara siempre y sin excepción para la rotación de materia prima.
- Almacenar cada producto tomando en cuenta su naturaleza como son carnes, verduras, frutas, lácteos, etc., y a su vez olor, color, textura, sabor para su adecuado almacenamiento, evitando así cualquier tipo de contaminación entre los productos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Para almacenar adecuadamente los alimentos en congelación y refrigeración, tener muy en cuenta las fechas o el tiempo máximo que puede permanecer un producto en calidades optimas, o a su vez guiarse en la siguiente imagen.

Producto	Refrigerador	Congelador
Huevos		
Frescos, con cáscara	4 a 5 semanas	No congelar
Yemas y claras crudas	2 a 4 días	1 año
Duros	1 semana	No se congelan bien
Huevos pasteurizados líquidos o sustitutos de huevos		
abiertos	3 días	No congelar
cerrados	10 días	1 año
Comidas listas para calentar, guisos congelados		
Mantenerlos congelados hasta el momento de calentarlos		3 a 4 meses
Productos de fiambrería y envasados al vacío		
Ensaladas con huevos, pollo, atún, jamón, macarrones preparadas en la tienda (o en el hogar)	3 a 5 días	No se congelan bien
Chuletas de cerdo y de cordero prerrellenas, pechugas de pollo rellenas c/aderezo	1 día	No se congelan bien
Comidas rápidas preparadas en la tienda	3 a 4 días	No se congelan bien
Comidas envasadas al vacío de marcas comerciales con sello del USDA, cerradas	2 semanas	No se congelan bien
Hamburguesas, carne molida y carne para guiso crudas		
Hamburguesas y carne para guiso	1 a 2 días	3 a 4 meses
Pavo, ternera, cerdo y cordero molidos	1 a 2 días	3 a 4 meses
Jamón, carne de res en conserva		
Carne de res en conserva en bolsa en escabeche	5 a 7 días	Escurrida, 1 mes
Jamón, en lata, con etiqueta "Mantener refrigerado" (Keep Refrigerated),		
cerrado	6 a 9 meses	No congelar
abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón, bien cocido, entero	7 días	1 a 2 meses
Jamón, bien cocido, mitad	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón, bien cocido, rebanadas	3 a 4 días	1 a 2 meses
Salchichas y fiambres		(en envoltorio para congelador)
Salchichas,		
envase abierto	1 semana	1 a 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses
Fiambres,		
envase abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses
envase cerrado	2 semanas	1 a 2 meses

Producto	Refrigerador	Congelador
Sopas y guisos		
Con verduras o carne de res y mezclas de estos alimentos	3 a 4 días	2 a 3 meses
Tocino y salchichas		
Tocino	7 días	1 mes
Salchichas, carne cruda de cerdo, res, pollo o pavo	1 a 2 días	1 a 2 meses
Salchichas ahumadas para desayuno, hamburguesas	7 días	1 a 2 meses
Carne de res fresca (Carne de res, ternera, cordero y cerdo)		
Bistecs	3 a 5 días	6 a 12 meses
Chuletas	3 a 5 días	4 a 6 meses
Carne para asar	3 a 5 días	4 a 12 meses
Interiores (lengua, riñones, hígado, corazón, tripas)	1 a 2 días	3 a 4 meses
Sobras de carne de res		
Carne de res cocida y platos de carne de res	3 a 4 días	2 a 3 meses
Salsa y caldo de carne	1 a 2 días	2 a 3 meses
Carne de pollo fresca		
Pollo o pavo, entero	1 a 2 días	1 año
Pollo o pavo, presas	1 a 2 días	9 meses
Menudos	1 a 2 días	3 a 4 meses
Sobras de pollo cocido		
Pollo frito	3 a 4 días	4 meses
Platos de pollo cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
En trozos, sin condimentos	3 a 4 días	4 meses
Trozos cubiertos con caldo, salsa	3 a 4 días	6 meses
Trocitos de pollo, hamburguesas de pollo	3 a 4 días	1 a 3 meses
Pescados y mariscos		
Pescados magros	1 a 2 días	6 meses
Pescados grasos	1 a 2 días	2 a 3 meses
Pescado cocido	3 a 4 días	4 a 6 meses
Pescado ahumado	14 días	2 meses
Camarones, ostiones, langosta y calamares frescos	1 a 2 días	3 a 6 meses
Pescados enlatados	*después de abrir*	*fuera de la lata*
Productos de despensa, 5 años	3 a 4 días	2 meses

Fuente: https://www.fda.gov/downloads/Food/FoodborneIllnessContaminants/UCM148133.pdf

Elaborado por: U.S. FOOD &DRUG ADMINISTRATION

- Verificar el estado de todos los productos diariamente, y desechar aquellos que estén en mal estado.
- El encargado de bodega receptará las órdenes de requisición del área de cocina o servicio, para su posterior entrega.
- La ficha de distribución interna de mercadería servirá para que el área de bodega y el área de cocina o servicio, verifiquen las condiciones y cantidad del producto entregado por el encargado de bodega sean las correctas de acuerdo a la orden de requisición hecha

previamente. Este documento servirá como respaldo en caso de existir cualquier tipo de inconveniente.

Mashca Restaurant					
DISTRIBUCIÓN DE MERCADERÍA					**Nº**
Fecha:			**Área:**		
Cantidad	**Unidad**	**Producto**	**Estado del producto**	**Observaciones**	**Hora de recepción**
Entregado			**Recibido**		

- Para la entrega de productos a cocina y restaurante, utilizar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir).
- El encargado de bodega deberá llenar el registro de entregas de mercadería, en donde llevará un registro de todas las distribuciones de mercadería hechas a cada área, sirviendo así de respaldo para evitar inconvenientes.

Mashca Restaurant					
REGISTRO DE ENTREGAS DE MERCADERÍA					
Nº de documento	**Área receptora**	**Fecha de salida**	**Persona receptora**	**Firma**	**Observaciones**
Responsable			**Revisado**		

- La ficha de devolución a bodega lo hará el jefe de cada área en caso de que algún producto haya sido pedido con demasía, existan cambios en el menú, errores en el pedido o problemas en la calidad del producto, entre otros. Deberá ser entregado directamente al encargado de bodega para su almacenamiento inmediato.

Mashca Restaurant			
DEVOLUCIÓN A BODEGA			
Fecha:		**Área que devuelve:**	
Cantidad	**Unidad**	**Producto**	**Motivo de devolución**

Entregado	**Recibido**

- Revisar por lo menos 2 veces al día la temperatura del cuarto frio y de congelación, registrándolo en la siguiente ficha. Se etiquetará cada día la puerta del congelador para mantener la revisión.

Mashca Restaurant

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA

Cámara:			**Mes:**		**Año:**	
Ingreso					**Salida**	
Día	**Tº**	**Firma**		**Día**	**Tº**	**Firma**
CHEF EJECUTIVO				**OBSERVACIONES**		

- Todos los productos almacenados fríos deberán estar a menos de 5ºC, y calientes a más 60ºC, evitando así la zona de peligro y la propagación de microorganismos, estos últimos deberán ser enfriados rápidamente previo a su almacenamiento en refrigeración o congelación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Asegurarse que los alimentos cocidos que van a colocar en los enfriadores o congeladores estén completamente fríos para evitar cambios bruscos en temperatura de los equipos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- Los productos secos deberán ser almacenados en recipientes herméticos al momento de sacarlos de sus empaques, además de ser etiquetados para su fácil identificación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Almacenar siempre los alimentos crudos en las partes altas de los enfriadores y congeladores, y los alimentos cocidos en las partes bajas. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Mantener tapado o cubiertos todos los alimentos cocidos y previamente enfriados. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

ÁREA DE COCINA

Normas de higiene

- Utilizar el uniforme completo durante toda su jornada de trabajo.
- Mantener el uniforme limpio a toda hora, y en caso de mancharse de manera excesiva, cambiárselo inmediatamente. Para ello deberán tener un uniforme extra en sus casilleros.
- Al terminar el servicio, ordenar los utensilios de trabajo.
- Colocar en el área de lavado todo utensilio que se haya ocupado.
- Limpiar y desinfectar el piso mínimo 3 veces durante la jornada laboral, y siempre que se haya ensuciado o salpicado cualquier sustancia.
- Limpiar la campana extractora al menos 1 vez a la semana.
- Mantener la vajilla, cristalería, maquinaria, equipo y utensilios, secos después de ser lavados.
- No utilizar joyas o accesorios que puedan caer en los alimentos.
- En caso de heridas especialmente en manos, utilizar un apósito y guantes.
- Utilizar mascarilla de ser necesario.
- Mantener siempre las uñas limpias y de una tamaño corto.
- Mantener el basurero tapado a toda hora.

- **Normas de seguridad**
- Verificar el cierre de los conductos de gas cuando no se los utiliza.
- Evitar meter las manos en licuadoras y procesadores, en caso de hacerlo asegurarse que la maquina este desconectada.
- Desconectar los equipos que no se utilicen y que puedan causar accidentes al accionarlos involuntariamente. Conectarlos únicamente previo a su uso.
- Verificar que los pisos estén secos en todo momento, de no ser así limpiarlos o avisar al stewart para que se encargue.

- Cuando se limpie el piso y este permanezca mojado, colocar el aviso correspondiente.
- Comunicarse constantemente durante el servicio, para evitar choques o golpes entre el personal.
- Nunca colocar cuchillos o cualquier utensilio con filo dentro del lavabo, o en lugares que puedan causar accidentes.
- Colocar siempre los cuchillos en el soporte magnético.
- Al momento de afilar los cuchillos hacerlo alejado de los equipos de cocina o área donde circule el personal.

Manipulación de alimentos

Durante la manipulación de los alimentos, debemos tener muy en cuenta la importancia que tiene este parámetro dentro de la producción de los mismos, pues es aquí donde con el cumplimiento o no de la siguientes normas, mantendremos la calidad del producto, evitando problemas que se puedan llegar a generar con el consumo de estos, como son infecciones, dolores estomacales, vómito, diarrea entre otros muchos que son causados por la falta de aseo durante el manejo de los distintos alimentos durante su preparación.

Para evitar estos problemas para nuestros clientes y todo aquel que consuma los productos, deberemos conocer y aplicar cada una de las recomendaciones que mencionamos a continuación:

- Evitar los distintos tipos de contaminación en alimentos, los cuales presentamos a continuación:

  Contaminación en alimentos: Estas pueden ser química, biológica o física, y son todas aquellas que por la presencia de sustancias o agentes ajenos a su composición natural afectan la calidad del producto. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- **Química:** Generalmente se da en el lugar de producción de la materia prima a causa de sustancias químicas, en el caso de vegetales y frutas por pesticidas, plaguicidas, entre otros; y en las carnes a causa de animales enfermos, o que no han tenido un correcto

cuidado en cuanto a vacunas. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

También se puede dar en los procesos siguientes a la producción, como el transporte, almacenamiento o manipulación. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- **Bilógica:** Se da por la presencia de virus y bacterias que se reproducen rápidamente y afecta a quien consuma el producto contaminado, o su vez debido a las sustancias que estos microorganismos producen. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

  Este tipo de contaminación se da cuándo el alimento tiene contacto con personas, alimentos, superficies o animales que hayan estado en contacto con estos microorganismos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

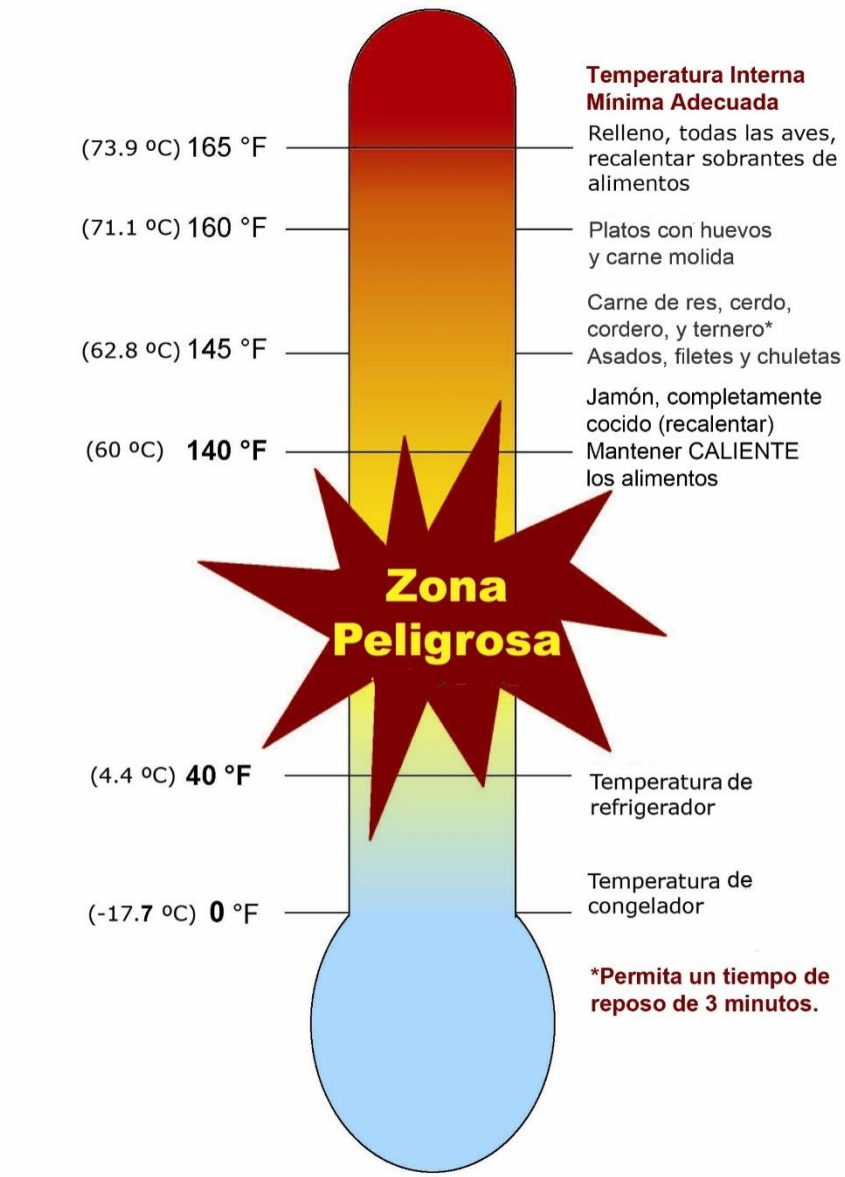
- **Física:** Este tipo de contaminación se genera debido a que el producto se vio afectado por trozos o pedazos de madera, vidrio, metal, plástico, etc., debido a su mala manipulación y que en el caso del metal o el vidrio pueden llegar a producir heridas internas al consumirlos. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Tipos de contaminación: Estos se distinguen de acuerdo al medio por el cual el producto se vio contaminado y puede ser:

- Primaria: Se da en el lugar de producción por un inadecuado proceso de obtención.
- Directa: Es la más común, y se transmite mediante la persona que manipula el alimento a través del sudor, lagrimas, saliva, heridas infectadas; sustancias químicas o animales contaminados.
- Cruzada: Es el resultado de que un alimento contaminado transfiera un agente patógeno a uno que no lo está, o a su vez a superficies o utensilios que tienen contacto con este.

(Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

- Mantener la cadena de frio en el caso de carnes, pescados y mariscos crudos.
- Lavar y desinfectar todas las frutas y verduras retiradas de bodega.
- Lavarse y desinfectarse las manos constantemente luego de cada actividad o por lo menos una vez cada hora.
- Mantener limpio a toda hora su área de trabajo.
- Utilizar las tablas de cocina de acuerdo al color para el que están hechos. (Roja: carnes crudas y embutidos, azul: pescados y mariscos, amarilla: aves crudas, verde: frutas y verduras, blanca: productos lácteos, café: carnes cocidas.), y debajo de ellas la malla antideslizante.
- Lavar las tablas de picar y cuchillos, luego de cada utilización.
- Utilizar guantes, pinzas, brochas, cucharas, cucharones, etc. para el montaje de platos, evitando al máximo el contacto directo con las manos o alguna superficie contaminada.
- Sacar la materia prima del frio o congelador únicamente en cantidades que se vayan a utilizar.
- Durante la manipulación de todos los alimentos, deberemos tener en cuenta la zona de peligro que va de 5ºC 60ºC, por lo que deberemos evitar mantenerlos a esta temperatura por lapsos mayores a una hora. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)



Fuente:https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/informational/en-espanol/hojasinformativas/manejo-adecuado-de-alimentos/zona-de-peligro

- Para el descongelamiento de las carnes, y cualquier producto congelado debemos seguir las siguientes recomendaciones, asegurando que estas alcancen un máximo de 5ºC y garantizar la calidad del producto. No dejarlo fuera del frio pues provocaría el crecimiento de microorganismos. En caso de no utilizarlo enseguida, colocarlo en refrigeración hasta el momento de su cocción.

Métodos de descongelación	
Refrigeración	Retirar del congelador únicamente la cantidad de producto que se vaya a utilizar y colocarlo en la parte baja del enfriador durante un lapso de tiempo prudente con el fin de que el producto se descongele lentamente hasta los 5ºC, sin entrar en la zona de peligro.
Chorro de agua	Utilizarlo únicamente para piezas pequeñas, evitando así el gasto innecesario de agua.
Cocción	Este método deberá utilizarse en verduras, carnes o demás productos pequeños y que vayan a tener una cocción, asegurándonos así el descongelamiento total de este, y el alcance de una temperatura alta.
Horno microondas	Debido a la rapidez de su descongelamiento, el uso de este método es eficiente, siempre y cuando la cocción del producto sea inmediata.

Fuente: http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/

- Asegurase que las carnes lleguen a la temperatura interna apropiada durante su cocción asegurándonos la destrucción de microorganismos. Aves 74ºC; cerdo 68ºC; carne molida 70ºC; huevos 63ºC, excepto si el cliente pide que se lo prepare de alguna forma en el que se necesite una temperatura menor; carne y pescados 63ºC, en el caso de las carnes puede variar si el cliente solicite algún término de cocción en el que se necesite una temperatura menor, y en los pescados evitar cocinarlos por más de 45 minutos debido a que inicia un proceso químico en el que se libera amoniaco, altamente toxico. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Fuente: www.panalimentos.org

- Durante la preparación de los productos se deberá seguir la receta estándar, donde constarán las cantidades de cada producto y el mise en place que se debe hacer para una producción rápida y de calidad, además de poderla replicar exactamente igual cada vez que se la prepare. Servirá también para el área financiera, en cuanto a su costo de producción y su precio de venta al público.

Mashca Restaurant	RECETA ESTÁNDAR					
RECETA:	TIEMPO DE COCCION:					
NOMBRE:						
PORCIONES:						
INGREDIENTES	MISE IN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	UNIDAD	COSTO TOTAL
					C. Variable	
					30% Varios	
					C. Neto	
					Costo x pax	
					Utilidad	
					Servicio	
					P.V.P	

Requisición de productos

- La orden de requisición la deberá utilizar el chef ejecutivo para detallar los insumos y la materia prima necesaria para mantener en perfecto funcionamiento el área de cocina durante la jornada de trabajo, y también para verificar que lo recibido por parte del encargado de bodega sea el mismo que el solicitado.
- Esta ficha se la deberá llenar y entregar al encargado de bodega un día antes.

Mashca Restaurant						
REQUISICIÓN – ÁREA DE COCINA						
Fecha:						
Cantidad pedida	**Unidad pedida**	**Producto**	**Cantidad entregada**	**Unidad entregada**	**Costo**	
					Unitario	**Total**
					TOTAL	
Elaborado	**Autorizado**	**Entregado**	**Recibido**			

- La ficha de control de rendimiento y merma lo utiliza el cocinero que esté a cargo de limpiar y porcionar los distintos tipos de carnes, pescados, frutas, verduras, entre otros, y servirá para llevar un control en cuanto al costo real del producto, y seleccionar al mejor proveedor.

Mashca Restaurant

RENDIMIENTO Y MERMA

Fecha:		**Producto:**		
Peso total:		**Costo total:**		
Detalle de producto obtenido	**Peso unitario**	**Peso total**	**Costo unitario**	**Costo total**
Peso útil			**Costo útil**	
Merma			**Costo merma**	
Peso final			**Costo final**	

ÁREA DE SERVICIO

Normas de higiene

- Mantener los limpiones, bandejas, mesas, manteles, pisos, paredes y estantes limpios a toda hora.
- Lavarse y desinfectarse las manos constantemente luego de cada actividad. Durante el servicio, antes de arreglar las mesas, luego de servir cada plato, etc.
- Mantener las uñas limpias y cortas.
- Si se llegara a ensuciar el uniforme, cambiárselo de manera inmediata, para ello deberá tener un uniforme de repuesto en su casillero.
- Recogerse el cabello y colocarse una malla.
- Nunca tocarse el cabello, nariz, boca, orejas, cuello, o demás, partes que por obvias razones no forman parte de un servicio adecuado e higiénico.
- Evitar fumar antes de al menos 1 hora de iniciar la jornada de trabajo.
- No masticar chicle o algún alimento frente al cliente.
- Los meseros se turnarán cada hora para revisar que los baños se encuentren en buen estado, en caso de existir alguna necesidad de limpieza, arreglo, o cualquier inconveniente, se llamará inmediatamente al encargado para su limpieza correspondiente.
- Retirarse el faldón y chaleco en caso de acudir al baño.
- Mantener los basureros tapados a toda hora.

Normas de seguridad

- Mantener secos los pisos para evitar tropiezos o resbalones.
- Cuando se esté limpiando y el piso este mojado, colocar el aviso correspondiente.
- En caso de tener niños en el área, pedir que no corran por el restaurante.
- Mantener una constante comunicación y orden durante el servicio, evitando tropezar o chocar con el personal de servicio o clientes.

Atención al cliente

- El servicio que se dará a nuestros clientes será de tipo americano, el cual se caracteriza por salir las preparaciones emplatados desde la cocina, se coloca los platos frente al cliente por la derecha y se los retira por la izquierda.
- Para asegurar que el plato llegue a la mesa íntegramente como el chef lo sirvió, se lo deberá transportar en las bandejas, sin exceder la cantidad de platos, pues podrían causar accidentes.
- Saludar y dar la bienvenida a todo aquel que ingrese al establecimiento, y asimismo agradecer y despedirse al momento de su salida.
- Mantener siempre una sonrisa cordial y ser amable en todo momento.
- Acompañar al cliente desde que llega al establecimiento, hasta su mesa.
- Asegurarse que la mesa ofrecida este completamente limpia y montada con la mantelería, cubertería y cristalería.
- Entregar la carta al cliente y esperar un tiempo prudente para que este haga su elección.
- De acuerdo a los deseos del cliente, llenar la comanda para registrar el tipo de alimento que se va a servir y en caso que necesite algún cambio a la preparación, evitando así confusiones y problemas con los clientes y cocina.

Mashca Restaurant **COMANDA**		
# Mesa:	**Mesero:**	**# Personas:**
Cantidad	**Detalle**	

Observaciones	

- De ser necesario sugerir las preparaciones y bebidas de la carta.
- Repetir el pedido al cliente con el fin de cerciorarse que esté correcta.
- Respetar los tiempos para tomar el pedido, servir los platos y retirar los platos vacíos.
- Verificar que los platos que salen de cocina estén completamente limpios.
- Para el transporte de vajilla, cubiertos y cristalería, se lo deberá hacer sin tocar aquellas zonas en donde se colocará el alimento o con las que vaya a tener contacto con el mismo.
- Revisar siempre la mesa y estar atento ante cualquier petición, pregunta o necesidad que tenga el cliente y resolverla eficaz y eficientemente.
- Reaccionar positivamente ante cualquier contratiempo, reclamo o queja, manteniendo un comportamiento cordial y sin llegar a discusiones, solucionarlo personalmente de manera inmediata. En estas situaciones utilizar el sistema EDSA (Escuchar, Disculparse, Satisfacer y Agradecer). (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Ayudar de toda forma posible para el mayor confort de nuestros clientes.
- Todas las superficies donde se dé el servicio al cliente deberán limpiarse después de cada uso. (Mesas, sillas, arreglos, etc.).

CONTROL DE PLAGAS

Para un efectivo control de plagas, debemos decir que una plaga es todo aquel animal que por su necesidad de conseguir alimento, invaden los lugares donde se desarrolla el hombre, llegando a

destruir sus instalaciones y bienes. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Por ello deberemos tener extremo cuidado de que estos animales lleguen a invadir el establecimiento debido a que son desagradables, además de ser portadores y propagadores de enfermedades de todo tipo, entre las que están las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Estos animales pueden llegar fácilmente a invadir un lugar especialmente donde se trabaja con alimentos, esto debido al tipo de infraestructura que posea, manejo de desechos, control en la recepción de alimentos especialmente en aquellos provenientes directamente del campo. Es por esto que el control, limpieza y manipulación que se dé dentro y fuera del establecimiento a los distintos alimentos así como desechos, son de vital importancia para que estos animales indeseados no aparezcan dentro del establecimiento. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

En caso que la plaga esté dentro del establecimiento, deberemos indagar en cuanto al tipo de plaga, la causa de su presencia, el lugar donde se encuentra y el modo para mantenerlo fuera; para poder tomar las medidas adecuadas que garanticen la eliminación permanente de la misma. Para logarlo deberemos tomar en cuenta los siguientes pasos:

- Controlar y vigilar permanentemente todas las instalaciones, bodegas, ductos de agua, basureros, puertas y alrededores del local, en busca de la presencia de plagas.
- Limpiar completamente todos los sitios donde se recepten, almacenen, manipulen, transporten o consuman alimentos con el fin de no dejar restos que atraigan a los animales.
- Controlar que la limpieza externa e interna del establecimiento sea completo, sin dejar cantidades por mínimas que sean de grasa, comida o basura.
- Verificar el estado de tuberías de agua, para evitar su fuga y estancamiento.
- Limpiar los ductos de desagüe para evitar acumulación de desechos.

- Evitar el estancamiento de agua en pisos o charcos que se puedan generar por la lluvia o derramamiento de líquidos.
- No dejar ningún resto de comida a la intemperie.
- Colocar los manteles y servilletas sucios en los lugares indicados para su lavado inmediato.
- Nunca dejar cajas o recipientes de alimentos en el suelo, siempre colocarlo en los estantes indicados.
- Instalar el sistema de barrido en las puertas que se consideren de riesgo para el ingreso de plagas.
- No dejar ningún ducto u orificio de entrada, por más pequeño que sea, sellarlo con cemento, masilla, u otro medio.
- Mantener los basureros cerrados y alejados de las instalaciones donde se trabaja.
- Limpiar los basureros completamente por lo menos una vez al día.
- Asegurarse que la basura sea evacuada del establecimiento todos los días.
- Las ventanas y ductos que permanezcan abiertos para el ingreso de aire, deberán poseer una malla de alambre que evite el ingreso de insectos voladores.
- En caso de usar los servicios privados contra plagas, hacer caso a todas las recomendaciones y no manipular los aparatos instalados para el control de plagas.
- Evitar el uso de agentes químicos como insecticidas, fungicidas, herbicidas, entre otros; pues en muchos de los casos son innecesarios y pueden llegar a contaminar a personas, animales domésticos o productos que tengan contacto con clientes y/o personal. Si su uso es urgente, hacerlo tomando en cuenta las recomendaciones de uso del fabricante y bajo estrictas normas de seguridad.
- (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Anexo E: Manual de funciones

MANUAL DE FUNCIONES

2018

INTRODUCCIÓN

El siguiente documento es el manual de funciones del Mashca Restaurant donde se especificara de una mejor manera las funciones con los cuales se socializar de una mejor manera a los empleados del establecimiento, especificando sus diferentes funciones y obligaciones así como las políticas que tiene el establecimiento, la higiene que se deberá tener dentro del restaurante y sus diferentes normas de seguridad.

RESUMEN

La ciudadanía emprende varios cambios así como los establecimientos de alimentos y bebidas que van teniendo varias transformaciones para la adaptación de las diferentes necesidades que tienen los comensales, quedando así la capacidad a cada variación que se sufrirá durante determinado tiempo.

El mashca restaurant es un establecimiento que innova la comida ecuatoriana a través de los diferentes métodos de la cocina de vanguardia, asegurándose que las preparaciones cuenten con los normas higiénicas además de la utilización de técnicas más adecuadas en sus preparaciones para que así sus diferentes comensales cuenten con una experiencia única que brindara el establecimiento.

A continuación se detallará información que servirá para que el proceso de contratación de personal sea estandarizado y arroje resultados positivos para el cumplimiento de metas de la empresa, además de servir como guía para todo el personal de planta en cuanto a sus derechos, su comportamiento, funciones, obligaciones y responsabilidades.

Misión

El mashca es un restaurante enfocado a la preparación de alimentos ecuatorianos únicos y de alto nivel, utilizando técnicas vanguardistas para sus diferentes preparaciones. Gracias a la colaboración de talento humano capacitado en cocina y servicio, y equipo tecnológico adecuado, poder ofrecer platillos apetecibles con estándares de calidad que permitan satisfacer las necesidades del mercado local.

Visión

Ser un restaurante de Cocina Ecuatoriana que buscara la excelencia gastronómica y de servicio, queremos que nuestros clientes vivan una experiencia inolvidable en nuestro establecimiento, dentro de los próximos 5 años.

Políticas y estrategias

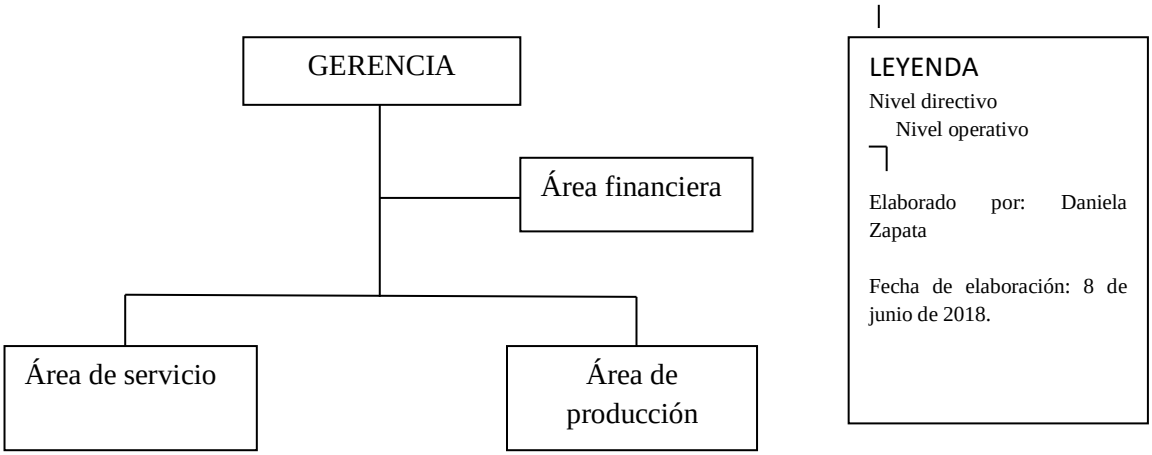
Políticas	• Brindar un servicio de excelencia a los clientes • Alimentos inocuos y seguros • Capacitaciones al nuevo personal • Higiene del personal
Estrategias	• Dar un servicio de calidad a todos los clientes que genera una satisfacción a los mismos. • Brindar servicios adicionales a los clientes para mayor satisfacción como tenemos el wifi, parqueadero y zona de juegos para los niños. • Cumplir correctamente con la normas HCCP en la preparación de alimentos. • Tener plan de plagas en el restaurante. • Inducir charlas al personal antes de ingresar a ser personal definitivo y durante su estancia capacitándole día tras día. • Facilitar materiales con los que personal pueda estar constantemente actualizando conocimientos. • Cumplimiento de BPM dentro del área. • Lavarse las manos antes y después de cada preparación. • Poseer letreros del correcto lavado de manos y gel antibacterial.

Valores y principios

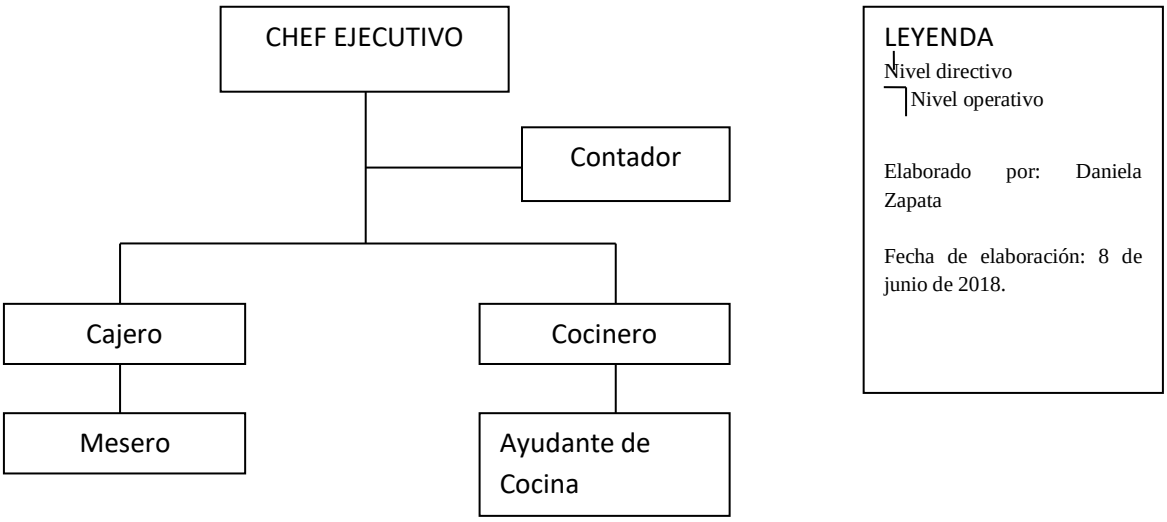
Del Trabajo	• Responsabilidad • Puntualidad • Honestidad • Respeto • Creatividad
Axiológicos	• Respeto • Ética • Humildad • Amor

Organización estructural

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL



Organigrama funcional



NORMAS GENERALES

Las normas que detallamos a continuación deberán ser aplicadas por todos los empleados de la empresa, en todo momento mientras pertenezcan al talento humano. Estas son:

1. Horario de trabajo de8:00am-14:00pm/16:00pm/20:00pm, pudiendo extenderse en casos especiales, y respectiva remuneración de horas extras.

- Todos los empleados deberán estar con al menos 10 minutos de anticipación previo a iniciar su jornada laboral con el fin de realizar actividades previas como cambiarse de ropa y marcar su hora de entrada, evitando así retrasos en el inicio de sus tareas.
- Los días de funcionamiento será de lunes a sábado en días normales, y durante los feriados se atenderá siempre sin distinción de días.
- En caso de posibles ausencias, pedir permiso mediante un oficio dirigido a su jefe inmediato con al menos 48 horas de anticipación.
- Si se diera la falta de asistencia a su jornada laboral por situaciones intempestivas o afectaciones de carácter médico, deberá presentar un certificado médico abalado por el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) para su justificación y/o concebimiento de descansos.
- A la entrada y salida de la empresa, hacerlo con ropa civil, es decir, sin llevar puesto ninguna prenda en la que conste los logo, eslogan, sello o algún insignia que nos represente.
- Los materiales o utensilios propios de cada empleado, que necesite para el cumplimiento eficaz de sus funciones, deberán permanecer dentro de la empresa.

NORMAS DE SEGURIDAD

Las normas de procedimiento que detallaremos a continuación son de gran importancia pues garantizara la seguridad de todo el personal del establecimiento así como de los clientes, dándoles una mejor estancia posible.

COCINA

- Verificar el cierre de los conductos de gas al momento de utilizar cada jornada.
- Evitar meter las manos en licuadoras y procesadores.
- Desconectar los equipos que no se utilicen en el momento de limpieza. (Conectarlos previo a su uso).
- Verificar que los pisos estén secos, de no ser así secar inmediatamente.
- Comunicarse constantemente durante el servicio, para evitar choques o golpes entre el personal.
- Nunca colocar cuchillos o demás utensilios con filo dentro del lavabo.
- Colocar siempre los cuchillos en el soporte magnético.
- Al momento de afilar los cuchillos hacerlo alejado del equipo de cocina y el área donde circule el personal.
- Cuando se limpie el piso y este permanezca mojado, colocar el aviso correspondiente.
- Utilizar un uniforme limpio y adecuado para sus sustancias.

SERVICIO

- Mantener secos los pisos para evitar tropiezos o resbalones.
- Cuando se esté limpiando y el piso este mojado, colocar el aviso correspondiente.
- En caso de tener niños en el área, pedir que no corran por el restaurante.
- Mantener una constante comunicación y orden durante el servicio, evitando tropezar o chocar con el personal de servicio o clientes.

BODEGA

- En caso de movilizar cosas pesadas, hacerlo mediante la utilización de coches.
- Mantener los pisos secos y limpios en todo momento, para evitar resbalones, caídas y demás accidentes.
- Mantener las luces encendidas en caso de existir poca iluminación.
- Colocar los avisos de “piso mojado”, cuando se realizan actividades de aseo.

ATENCIÒN AL CLIENTE

En cuanto al servicio que se dará a nuestros clientes, deberemos tomar siempre en cuenta nuestra forma de actuar y el timbre de voz que utilizamos frente a ellos, para evitar malentendidos y logar que sientan la calidez del restaurante y con la satisfacción de haber recibido un buen trato.

- Saludar y dar la bienvenida a todo aquel que ingrese al establecimiento, y asimismo agradecer y despedirse al momento de su salida.
- Mantener siempre una sonrisa cordial.
- Estar atento ante cualquier petición, pregunta o necesidad que tenga el cliente y resolverla eficaz y eficientemente.
- Ayudar de toda forma posible para el mayor confort de nuestros clientes.
- De ser necesario sugerir las preparaciones y bebidas de la carta.
- Respetar los tiempos para tomar el pedido, y retirar los platos vacíos.
- Mantener siempre la copa de agua llena, así también en el caso de ser necesario de los vinos.
- Repetir el pedido al cliente con el fin de cerciorarse que esté correcta.

FUNCIONES

ÁREA DE ADMINISTRATIVA

Esta es el área encargada de planificar, organizar, dirigir y controlar a todos los trabajadores de la empresa en todas las áreas, llevar un a adecuado manejo de la empresa para que todos los objetivos y metas planificados se cumplan satisfactoriamente.

Chef Ejecutivo

- Planificar cada una de las funciones de los integrantes de la cocina.
- Verificar cada una de las preparaciones antes de salir.
- Controlar la entrada de comandas.
- Verificar la limpieza de cada estación en la cocina.
- Controlar el uso de la MP.
- Verificación de la MP durante su llega a bodega.
- Realización de inventarios de la MP faltante en el establecimiento.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

El área de producción es aquella encargada de la transformación de materia prima en platillos terminados y aptos para el consumo humano, aplicando técnicas y métodos culinarios así como normas de higiene que garanticen la seguridad alimentaria de todos nuestros clientes.

Cocinero

- Apoyar al chef en todas las preparaciones.
- Ayudar durante la adquisición de la MP.
- Ayudar la llegada de la MP.
- Reemplazar al chef cuando no se encuentre en el establecimiento.
- Prepara y cocina los alimentos para la venta.
- Verifica la existencia y el estado de los productos para la elaboración de los diferentes platos.
- Verificara que se cumplan las normas de higienes el todas las preparaciones.

Ayudante de cocina

- Ayudar en las preparaciones junto a sus superiores.
- Realización de la limpieza de la estación de cocina.
- Realizar el mise emplace.

- Ayudar a la recepción de la MP.

ÁREA DE SERVICIO

Esta es el área que reflejara el tipo de empresa que somos pues está en contacto directo con los clientes y de ellos dependerá que la atención brindada sea de calidad y refleje un ambiente de calidez.

Cajero

- Llevar un registro diario de la entrada y salida de dinero durante el servicio.
- Ayudar durante el servicio como mesero.
- Pagar facturas.
- Mantener en excelente presentación su área de trabajo.
- Mencionar las promociones y especialidades del restaurante.

Mesero

- Atender a los comensales.
- Conocer el menú.
- Servir los diferentes platillos a los comensales.
- Encargase de la preparación de las mesas y sillas, así como la posición de los cubiertos.
- Asesorar a los clientes en sus dudas en la elección de algún plato.
- Mantener la limpieza del restaurante.

Anexo F Fotos del establecimiento

FOTOS DEL ESTABLECIMIENTO

Anexo G Permiso del SRI

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES

SRi ...le hace bien al país!

NUMERO RUC: 0503841280001

APELLIDOS Y NOMBRES: ZAPATA VILLAMARIN DANIELA ALEJANDRA

NOMBRE COMERCIAL:

CLASE CONTRIBUYENTE: RISE **OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD:** NO

CALIFICACIÓN ARTESANAL: **NUMERO:**

CONTRIBUYENTE EN SUSPENSION TEMPORAL: No

FEC. NACIMIENTO:	29/04/1992	**FEC. ACTUALIZACION:**	
FEC. INICIO ACTIVIDADES:	14/09/2018	**FEC. SUSPENSION DEFINITIVA:**	
FEC. INSCRIPCION:	14/09/2018	**FEC. REINICIO ACTIVIDADES:**	

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR

DOMICILIO TRIBUTARIO:

Provincia: COTOPAXI Cantón: LATACUNGA Parroquia: ELOY ALFARO (SAN FELIPE) Calle: SALCEDO Número: S/N Intersección: GATAZO Referencia: CIUDADELA MALDONADO TOLEDO, FRENTE A LA IGLESIA, CASA DE DOS PISOS, COLOR TOMATE Teléfono: 032801002 Email: dalyzv@hotmail.com Celular: 0979201269

DOMICILIO ESPECIAL:

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS:

* REGIMEN SIMPLIFICADO

GRUPO	CATEGORIA	RANGO	CUOTA MENSUAL
ACTIVIDADES DE HOTELES Y RESTAURANTES	1	0-5000	7.17
		TOTAL A PAGAR:	**7.17**

del 1al 24 c/m.

El valor de su cuota final será la sumatoria de todos los grupos de actividades que constan en esta sección. El valor final a pagar podrá ser superior si existe retraso en el pago de sus cuotas, de acuerdo al vencimiento establecido según su noveno dígito del

Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad, Derechos de asistencia o colaboración, Derechos económicos, Derechos de información, Derechos procedimentales; para mayor información consulte en www.sri.gob.ec.
Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno están obligados a llevar contabilidad, convirtiéndose en agentes de retención, no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RISE) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual.
Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera semestral siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% del IVA.

 # DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS: del 001 al 001 **ABIERTOS:** 1

JURISDICCION: \ ZONA 3\ COTOPAXI **CERRADOS:** 0

SRi 14 SEP 2018

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ella se deriven (Art. 97 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC).

Usuario: PELM210718 **Lugar de emisión:** LATACUNGA/CALLE SANCHEZ **Fecha y hora:** 14/09/2018 10:21:30

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES

SRi
...le hace bien al país!

NUMERO RUC: 0503841280001

APELLIDOS Y NOMBRES: ZAPATA VILLAMARIN DANIELA ALEJANDRA

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

No. ESTABLECIMIENTO: 001 **ESTADO** ABIERTO MATRIZ **FEC. INICIO ACT.** 14/09/2018

NOMBRE COMERCIAL:

FEC. CIERRE:

FEC. REINICIO:

ACTIVIDADES ECONÓMICAS:

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: COTOPAXI Cantón: LATACUNGA Parroquia: ELOY ALFARO (SAN FELIPE) Ciudadela: MALDONADO TOLEDO Calle: SALCEDO Número: S/N Intersección: GATAZO Referencia: FRENTE A LA IGLESIA, CASA DE DOS PISOS, COLOR TOMATE Telefono Domicilio: 032801002 Email: dalyzv@hotmail.com Celular: 0979201269

14 SEP 2018

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ella se deriven (Art. 97 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC).

Usuario: PELM210718 **Lugar de emisión:** LATACUNGA/CALLE SANCHEZ **Fecha y hora:** 14/09/2018 10:21:30