



ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**“PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE GOURMET, EN BASE A LA COMIDA TÍPICA
DEL CANTÓN CHIMBO, EN LA CIUDAD DE BABAHOYO,
PROVINCIA DE LOS RÍOS, 2018”**

TRABAJO DE TITULACIÓN

TIPO: Emprendimiento

Presentado para optar al grado académico de:

LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

AUTORA: NANCY ROCIO GAGLAY PARRA

RIOBAMBA – ECUADOR

2019

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

© 2019, Nancy Rocío Gaglay Parra

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor.

CERTIFICACION

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

El tribunal del trabajo de titulación certifica que: El trabajo de investigación: Tipo "PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE GOURMET, EN BASE A LA COMIDA TÍPICA DEL CANTÓN CHIMBO, EN LA CIUDAD DE BABAHYO, PROVINCIA DE LOS RÍOS, 2018", de responsabilidad del señor NANCY ROCÍO GAGLAY PARRA, ha sido minuciosamente revisado por los Miembros del Tribunal del Trabajo de titulación, quedando autorizada su presentación.

	FIRMA	FECHA
Ing. Danilo Fernando Fernández M.Sc. DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		<u>23-05-2019</u>
Ing. Ronald Mauricio Zurita Gallegos MIEMBRO DEL TRABAJO DE TITULACIÓN		<u>23-05-2019</u>
Ing. Rafael Inty Salto Hidalgo ANALISTA DE BIBLIOTECAS 1	 	<u>23-05-2019</u>

Yo, NANCY ROCÍO GAGLAY PARRA, estudiante de la Escuela de Gastronomía de la Facultad de Salud Pública soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en esta Tesis y el patrimonio intelectual de la Tesis de Grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Nancy Rocío Gaglay Parra

DEDICATORIA

Mi trabajo de titulación dedico a Dios por la fortaleza, conocimiento y sabiduría que me ha dado en cada paso de mi vida por guiarme, a mis padres en especial a la gran mujer luchadora y perseverante ante cualquier obstáculo, que me enseñó los valores de la vida a la que siempre me ha apoyado de forma incondicional mi madre Manuela Parra, a mis hermanas por su apoyo incondicional, a mi esposo y a una de las personas que llego a cambiar mi vida mi hijo Nicko y a mi familia de forma personal a mis abuelitos Marcela Gaglay y Anselmo Parra por ser un gran ejemplo a seguir.

AGRADECIMIENTO

Doy gracias a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por abrirme sus puertas y brindarme una excelente educación, así como a la Escuela de gastronomía y como a sus diferentes profesores que impartieron sus conocimientos, empecé con una meta trazada en mi vida llegar a ser profesional es por el cual hoy quiero agradecer a mi Padre Celestial por cuidarme, bendecirme y fortalecerme en el lapso de la vida, a mis amados padres en especial a la mujer que me educo con grandes valores por su apoyo incondicional por su gran amor, sus palabras de aliento para lograr esta meta mi madre Manuela Parra, a ti papi a pesar que ya no estés aquí desde el cielo me diste la fortaleza y guía para seguir, a mis hermanas Marcia, Miryam Jaqueline, por su apoyo de manera completo por cuidar y velar por el bienestar de mi hijo y de mi familia, a un gran hombre que siempre estuvo allí de forma incondicional, quien tuvo paciencia en esperar, por sus palabras de aliento por velar por nuestro bienestar a mi esposo Patricio Cando y a la gran persona que llego a cambiar mi vida con tantas alegrías en momentos de tristezas y darme la fortaleza a mi hijo amado Nicko.

Agradezco a mis abuelitos Marcela Gaglay y Anselmo Parra por ser un gran ejemplo a seguir.

Agradezco al Ingeniero Danilo Fernández y al Licenciado Ronald Zurita por haberme guiado para la culminación de mi trabajo de titulación.

TABLA DE CONTENIDO

RESUMEN.....	¡Error! Marcador no definido.
ABSTRACT.....	¡Error! Marcador no definido.
CAPÍTULO I.....	1
1. ASPECTOS GENERALES.....	1
1.1 Introducción.....	1
1.2 Objetivos.....	2
<i>1.2.1 Objetivo general.....</i>	<i>2</i>
<i>1.2.2 Objetivo específico.....</i>	<i>2</i>
CAPÍTULO II.....	3
2. MARCO TEÓRICO.....	3
2.1 Historia de Gastronomía.....	3
<i>2.1.1 Historia de los restaurantes.....</i>	<i>4</i>
<i>2.1.2 Los Restaurantes.....</i>	<i>4</i>
<i>2.1.3 El origen de la palabra restaurante.....</i>	<i>4</i>
<i>2.1.4 Historia del primer restaurante.....</i>	<i>5</i>
<i>2.1.5 Restaurante, su origen etimológico.....</i>	<i>5</i>
<i>2.1.6 Clasificación de Restaurantes.....</i>	<i>5</i>
<i>2.1.6.1 Clasificación por categoría.....</i>	<i>5</i>
<i>2.1.7 Tipos de restaurante.....</i>	<i>6</i>
<i>2.1.7.1 Restaurantes Gourmet.....</i>	<i>6</i>
<i>2.1.7.2 Restaurante de especialidad.....</i>	<i>7</i>
<i>2.1.7.3 Restaurante familiar.....</i>	<i>7</i>
<i>2.1.7.4 Restaurante buffet.....</i>	<i>7</i>
<i>2.1.7.5 Restaurante de comida rápida.....</i>	<i>8</i>
<i>2.1.7.6 Restaurantes temáticos.....</i>	<i>8</i>
<i>2.1.7.7 Comida para llevar.....</i>	<i>9</i>
<i>2.1.8 Historia del Restaurante en el Ecuador.....</i>	<i>9</i>
2.2 Empresas.....	10
<i>2.2.1 Clasificación de empresas.....</i>	<i>10</i>
<i>2.2.1.1 Sobre la base del modo de incorporación.....</i>	<i>11</i>
<i>2.2.1.2 En función del número de miembros.....</i>	<i>11</i>
<i>2.2.1.3 Sobre la base de la titularidad de las empresas.....</i>	<i>12</i>
<i>2.2.1.4 Sobre la base de la nacionalidad de la empresa.....</i>	<i>13</i>
<i>2.2.1.5 Sobre la base del tamaño:.....</i>	<i>13</i>

2.2.1.6	<i>Sobre la base de las actividades comerciales emprendidas:</i>	13
2.3	Proyecto de factibilidad	15
2.3.1	<i>Estudio de Factibilidad</i>	15
2.3.1.1	<i>Beneficios de realizar un estudio de factibilidad</i>	15
2.3.2	<i>Estudio de mercado</i>	15
2.3.2.1	<i>Tipos de estudios de mercado</i>	16
2.3.2.2	<i>Etapas del Estudio de Mercado</i>	16
2.3.3	<i>Estudio Administrativo</i>	17
2.3.4	<i>Estudio Financiero</i>	18
2.3.5	<i>Estudio Ambiental</i>	18
2.3.6	<i>Estudio Técnico</i>	18
2.4	Historia del Cantón Chimbo	19
2.4.1	<i>Descripción</i>	19
2.4.2	<i>Historia</i>	20
2.4.3	<i>Ubicación</i>	20
2.4.4	<i>Características</i>	21
2.4.5	<i>Comidas Típicas</i>	23
2.5	Historia del Cantón Babahoyo	24
2.5.1	<i>Historia</i>	24
2.5.2	<i>Características</i>	25
2.5.3	<i>Comida Típica</i>	26
2.5.4	<i>Cultura y tradiciones</i>	27
2.6	Marco conceptual	28
CAPÍTULO III		30
3.	METODOLOGÍA	30
3.1	Tipo y diseño de la investigación	30
3.1.1	<i>No experimental</i>	30
3.1.2	<i>Transversal</i>	30
3.1.3	<i>De campo</i>	30
3.1.4	<i>Exploratoria:</i>	30
3.2	Técnicas de recolección de datos	31
3.3	Fuentes de investigación	32
3.3.1	<i>Fuentes Primarias</i>	32
3.3.2	<i>Fuentes Secundarias</i>	32
3.3.3	<i>Variables</i>	32
3.3.3.1	<i>Operacionalización de variables</i>	32
3.4	Segmento de mercado	33

3.4.1	<i>Universo</i>	34
3.4.2	<i>Muestra</i>	34
3.5	Tabulación y análisis de resultados	36
CAPÍTULO IV		47
4.	DESARROLLO DE LA PROPUESTA	47
4.1	Identificación de la Idea	47
4.1.1	<i>Lluvia de ideas</i>	48
4.1.1.1	<i>Selección y evaluación de la idea</i>	48
4.1.1.2	<i>Descripción de la idea seleccionada</i>	49
4.1.2	Justificación	49
4.1.3	Nombre del emprendimiento	50
4.1.4	Descripción del emprendimiento	50
4.1.4.1	<i>Misión</i>	50
4.1.4.2	<i>Visión</i>	51
4.1.4.3	<i>Políticas y Estrategia</i>	51
4.1.4.4	<i>Valores y principios</i>	51
4.1.4.5	<i>Distingos y ventajas competitivas</i>	52
4.1.5	Aplicación del FODA	52
4.2	Estudio de Mercado	53
4.2.1	Demanda	53
4.2.1.1	<i>Demanda proyectada</i>	54
4.2.2	Oferta	55
4.2.3	Demanda insatisfecha	55
4.2.4	Mix de mercado	56
4.2.4.1	<i>Producto</i>	56
4.2.4.2	<i>Precio</i>	57
4.2.4.3	<i>Plaza</i>	57
4.2.4.4	<i>Promoción</i>	57
4.2.5	Análisis del sector	58
4.2.6	Cargos y funciones del área comercial	59
4.2.7	Determinación de inversiones y gastos del área comercial	60
4.3	Estudio Técnico	61
4.3.1	Determinación del tamaño	61
4.3.2	Capacidad de producción	62
4.3.3	Localización	63
4.3.4	Proceso de producción	64
4.3.4.1	<i>Diagrama de flujo</i>	66

4.3.4.2	<i>Recetas estándar</i>	68
4.3.5	<i>Requerimiento de Talento Humano</i>	69
4.3.6	<i>Diseño de la planta</i>	71
4.3.7	<i>Estructura de costos de producción</i>	71
4.3.7.1	<i>Materia prima</i>	73
4.3.7.2	<i>Mano de obra directa</i>	74
4.3.7.3	<i>Costos Indirectos de fabricación</i>	74
4.3.8	<i>Determinación de activos fijos para producción</i>	75
4.3.9	<i>Programa pre operativo</i>	75
4.4	<i>Estudio Administrativo, Legal y Ambiental</i>	75
4.4.1	<i>Organización</i>	75
4.4.1.1	<i>Organigrama Estructural</i>	76
4.4.1.2	<i>Organigrama Funcional</i>	77
4.4.1.3	<i>Proceso de Selección y contratación del talento humano</i>	77
4.4.1.4	<i>Manual de funciones</i>	79
4.4.2	<i>Marco Legal</i>	79
4.4.3	<i>Permisos requeridos para su funcionamiento</i>	81
4.4.4	<i>Mitigar el impacto ambiental</i>	83
4.4.4.1	<i>Acciones remediales</i>	84
4.5	<i>Estudio Financiero</i>	85
4.5.1	<i>Análisis de la inversión</i>	85
4.5.1.1	<i>Fuentes y usos</i>	86
4.5.1.2	<i>Tipo de Financiamiento</i>	87
4.5.1.3	<i>Amortización de crédito bancario</i>	87
4.5.2	<i>Presupuestos</i>	88
4.5.2.1	<i>Presupuestos de costos de producción</i>	89
4.5.2.2	<i>Presupuesto de gastos de administración</i>	89
4.5.2.3	<i>Presupuesto de gastos de ventas</i>	90
4.5.2.4	<i>Presupuesto de gastos financieros</i>	90
4.5.2.5	<i>Proyección de ventas</i>	91
4.5.3	<i>Estado de Ganancias y Pérdidas</i>	92
4.5.4	<i>Estado de Situación Financiera</i>	92
4.5.5	<i>Estado de Flujo del Efectivo</i>	93
4.5.6	<i>Evaluación Económica</i>	93
4.5.7	<i>Evaluación Financiera</i>	94
4.5.7.1	<i>Valor actual neto</i>	94
4.5.7.2	<i>Tasa Interna de Retorno</i>	94

4.5.7.3	<i>Relación beneficio costo</i>	95
4.5.7.4	<i>Periodo de Recuperación de la inversión</i>	95
4.5.7.5	<i>Punto de Equilibrio</i>	96
4.5.8	<i>Evaluación Social</i>	97
4.5.9	<i>Evaluación Ambiental</i>	97
	CONCLUSIONES	98
	RECOMENDACIONES	99
	BIBLIOGRAFIA	
	ANEXOS	

INDICE DE TABLAS

Tabla 1-3. Técnicas de recolección.....	31
Tabla 2-3. Operacionalización de variables	32
Tabla 3-3. Segmentación de mercado	33
Tabla 4-3. Estratificación de mercado.....	36
Tabla 5-3. Importancia de que exista un restaurante de comida típica.	36
Tabla 6-3. Esta fuera de casa que prefiere comer.....	37
Tabla 7-3. Platos que le gustaría.....	38
Tabla 8-3. Valor dispuesto a pagar.....	40
Tabla 9-3. Características importantes al momento de elegir.	41
Tabla 10-3. Frecuencia que visita un restaurante.	42
Tabla 11-3. Promociones que le gustaría.	43
Tabla 12-3. Publicidad del restaurante.....	44
Tabla 13-3. Horario de atención.....	45
Tabla 14-3. Aceptabilidad del restaurante.....	46
Tabla 1-4. Lluvia de Ideas.....	48
Tabla 2-4. Selección y evaluación de ideas.....	48
Tabla 3-4. Selección y evaluación de ideas.....	49
Tabla 4-4. Políticas y Estrategias	51
Tabla 5-4. FODA	52
Tabla 6-4. Crecimiento poblacional de la Cantón Babahoyo.....	53
Tabla 7-4. Demanda proyectada	54
Tabla 8-4. Demanda insatisfecha	55
Tabla 9-4. Cargos y funciones del área comercial	59
Tabla 10-4. Cargos y funciones del área producción	60
Tabla 11-4. Inversión del área comercial	60
Tabla 12-4. Suministros y Materiales	61
Tabla 13-4. Gastos del área comercial	61
Tabla 14-4. Capacidad de producción.....	62
Tabla 15-4. Símbolos del Diagrama de Flujo.....	66
Tabla 16-4. Receta estándar	68
Tabla 17-4. Ficha de descripción del puesto cajero/mesero.....	69
Tabla 18-4. Ficha de descripción del puesto ayudante de cocina.....	70
Tabla 19-4. Ficha de descripción del puesto jefe de cocina.....	70
Tabla 20-4. Consumo de servicios básicos	71

Tabla 21-4. Combustible	72
Tabla 22-4. Mantenimiento	72
Tabla 23-4. Depreciación activos fijos.....	73
Tabla 24-4. Costo de materia por receta	73
Tabla 25-4. Mano de obra directa	74
Tabla 26-4. Costos indirectos de fabricación.....	74
Tabla 27-4. Determinación de activos fijos para producción.....	75
Tabla 28-4. Gastos de experimentación	75
Tabla 29-4. Proceso De Selección y contratación.....	77
Tabla 30-4. Descripción del puesto.....	78
Tabla 31-4. Perfil de los Trabajadores	78
Tabla 32-4. Costos Salariales	79
Tabla 33-4. Permisos requeridos para su funcionamiento	82
Tabla 34-4. Mitigar el impacto ambiental.....	83
Tabla 35-4. Acciones remediales	84
Tabla 36-4. Análisis de la inversión.....	85
Tabla 37-4. Fuentes y usos.....	86
Tabla 38-4. Financiamiento	87
Tabla 39-4. Amortización del crédito bancario.....	87
Tabla 40-4. Amortización de diferidos	87
Tabla 41-4. Presupuesto	88
Tabla 42-4. Presupuesto de costos de producción.....	89
Tabla 43-4. Presupuesto de gastos de administración.....	89
Tabla 44-4. Presupuesto de gastos de ventas	90
Tabla 45-4. Presupuesto de gastos financieros.....	90
Tabla 46-4. Proyección de ventas	91
Tabla 47-4. Estado de Ganancia y Pérdida	92
Tabla 48-4. Estado de Situación Financiera.....	92
Tabla 49-4. Estado de Flujo del Efectivo	93
Tabla 50-4. Prueba Ácida.....	93
Tabla 51-4. Evaluación Financiera.....	94
Tabla 52-4. Tasa Interna de retorno	94
Tabla 53-4. Relación Costo beneficio	95
Tabla 54-4. Periodo de recuperación de la inversión	95
Tabla 55-4. Punto de Equilibrio	96
Tabla 56-4. Evaluación Social	97

INDICE DE GRAFICOS

Gráfico 1-2. Bandera del Cantón Chimbo.....	20
Gráfico 1-3. Importancia de que exista un restaurante de comida típica.	36
Gráfico 2-3. Esta fuera de casa que prefiere comer.	37
Gráfico 3-3. Platos que le gustarían.....	39
Gráfico 4-3. Valor dispuesto a pagar.	40
Gráfico 5-3. Características importantes al momento de elegir	41
Gráfico 2-3. Frecuencia que visita un restaurante.....	42
Gráfico 7-3. Promociones que le gustaría.	43
Gráfico 8-3. Publicidad del restaurante.....	44
Gráfico 9-3. Horario de atención.....	45
Gráfico 10-3. Aceptabilidad del restaurante.....	46
Gráfico 1-4. Crecimiento poblacional.....	53
Gráfico 2-4. Demanda Proyectada	54
Gráfico 3-4. Oferta Proyectada	55
Gráfico 4-4. Demanda Insatisfecha	56
Gráfico 5-4. Tarjeta de Presentación.....	56
Gráfico 6-4. Ubicación del Establecimiento	63
Gráfico 7-4. Microlocalización	63
Gráfico 8-4. Proceso de Producción.....	67
Gráfico 9-4. Diseño de Planta	71
Gráfico 10-4. Organigrama Estructural.....	76
Gráfico 11-4. Organigrama Funcional	77

INDICE DE ANEXOS

Anexo A: Encuesta

Anexo B: Recetas estándar

Anexo C: menú

Anexo D: Manual de Funciones

RESUMEN

El presente trabajo de titulación propone la realización de un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante gourmet de comida típica del canto chimbo, en el cantón Babahoyo, mediante una investigación de tipo descriptiva y de campo, que permita ir al lugar mismo donde se pretende establecer el restaurante y obtener información real sobre la realidad actual del mercado y nuestros posibles clientes. En el estudio de mercado se obtuvo como resultado una demanda insatisfecha del 71% siendo esto positivo, que afianza la creación de este restaurante y su potencial aceptabilidad tanto en el producto así como el tipo de servicio que se ofrecerá; el estudio técnico estableció el tamaño y la localización de la empresa así como la estandarización de recetas, el manual de procesos y la carta; el estudio administrativo permitió establecer los puestos de trabajo junto al perfil profesional de cada uno; en el estudio legal se realizó la investigación en cuanto a las estatutos y reglamentos a los cuales se registrará el restaurante para funcionar adecuadamente; el estudio del medio ambiente sirvió para determinar el impacto ambiental y las medidas correctoras que aplicaremos para disminuirlo; y el estudio financiero nos dio a conocer los evaluadores como son el Valor Actual Neto (VAN) en \$8348.64, la Tasa Interna de Retorno (TIR) en 27%, la relación Beneficio Costo (B/C) de \$1,57, y tomando en cuenta la utilidad que se tendrá y el periodo de recuperación del capital, los cuales permiten considerar que este proyecto es viable cuando se lo ejecute. Mediante el estudio técnico se pudo determinar la cantidad de producción que se realizara en el restaurante, talento humano que se necesitara para poder satisfacer la demanda del cliente. Estar siempre innovando en las preparaciones en el servicio en la decoración del establecimiento para generar más clientes potenciales y garantizar el crecimiento de restaurante.

Palabras clave: <TECNOLOGÍA Y CIENCIAS MÉDICAS>, <GASTRONOMÍA>, <EMPENDIMIENTO>, <COCINA GOURMET>, <PLATOS TÍPICOS>, <ESTUDIO DE FACTIBILIDAD>, <EMPREDEDOR>, <RESTAURANTE>



ABSTRACT

The present titration work proposes the realization of a feasibility study for the creation of a gourmet restaurant of typical food of the Chimbo canton, in the Babahoyo canton, by means of a descriptive and field research, which allows to go to the same place where aims to establish the restaurant and get real information about the current reality of the market and our potential customers. In the market study, an unmet demand of 71% was obtained, this being positive, which strengthens the creation of this restaurant and its potential acceptability in both the product and the type of service that will be offered; the technical study established the size and location of the company as well as the standardization of recipes, the process manual and the letter; the administrative study allowed to establish the jobs next to the professional profile of each one; in the legal study the investigation was carried out regarding the statutes and regulations to which the restaurant will be governed to function properly; the study of the environment served to determine the environmental impact and the corrective measures that we will apply to reduce it; and the financial study made us aware of the evaluators such as the Net Present Value (NPV) at \$ 8348.64, the Internal Rate of Return (IRR) at 27%, the Cost Benefit Ratio, (B / C) at \$ 1.57, and taking into account the utility to be had and the period of recovery of capital, which allow us to consider that this project is viable when it will be implemented. Through the technical study it was possible to determine the amount of production that would take place in the restaurant, human talent that was needed to satisfy the customer's demand. To be always innovating in the preparations in the service in the decoration of the establishment to generate more potential clients and guarantee the growth of the restaurant.

Keywords: <TECHNOLOGY AND MEDICAL SCIENCES>, <GASTRONOMY>, <ENTREPRENEURSHIP>, <GOURMET COOKING>, <TYPICAL DISHES>, <FEASIBILITY STUDY>, <ENTREPRENEUR>, <RESTAURANT>.



CAPÍTULO I

1. ASPECTOS GENERALES

1.1 Introducción

La comida típica a nivel mundial se ha ido forjando como la identidad cultural de cada lugar, en la actualidad se ha visto amenazada por la influencia de otras costumbres como es la comida rápida, internacional, etc. Dejando a un lado el consumo de los productos andinos con un alto contenido nutricional, perdiendo así una herencia gastronómica.

Existen varios factores por los cuales se ha llegado a considerar que es muy saludable el consumo de la comida típica y diversos productos que se destacan para la utilización en las preparaciones, técnicas usadas en su cocción, costumbres y el ritmo a la hora de servirse los alimentos, las porciones que se come, entre otros.

La implementación de un establecimiento de comida típica es fundamental porque ayudara a fomentar en la población una alimentación saludable, nutritiva y equilibrada, teniendo un lugar estratégico para el expendio de estas preparaciones mediante la realización de un estudio de factibilidad.

Esta investigación está estructurada por 3 capítulos, en el primer capítulo se encuentra la introducción, objetivo general y específicos, marco teórico, marco conceptual, preguntas científicas, metodología, tipo y diseño de estudio, población y muestra.

El segundo capítulo contiene los resultados obtenidos a través de la aplicación de las encuestas. En el tercer capítulo estará la propuesta, conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas y anexos. Todo esto conllevara a determinar si este proyecto es factible.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo general

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de un restaurante gourmet de comida típica del Cantón Chimbo.

1.2.2 Objetivo específico

- Realizar un estudio de mercado para conocer la demanda insatisfecha del consumo de comida típica.
- Elaborar los estudios, técnico, administrativo, legal, ambiental, económico y financiero para la creación del restaurante a fin de determinar la factibilidad del proyecto.
- Diseñar el menú y manual de funciones para ofertar la gastronomía.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 Historia de Gastronomía

Definición:

La gastronomía es el estudio de la relación entre la comida y la cultura, proviene del término griego gastros (estomago) y nomos (conocimiento). El arte de preparar y servir alimentos ricos o delicados y apetitosos, los estilos de cocina de determinadas regiones y la ciencia de la buena alimentación. (Brillat-Savarin, 1955)

La gastronomía es el conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre, como él alimento. Su finalidad es garantizar la conservación de los hombres mediante los mejores alimentos posibles. (Brillat-Savarin, 1955)

Historia:

Con el fuego y la cocción de los alimentos, cocinar sin duda cambió la vida de nuestros antepasados para mejor. El calor hace que los alimentos sean más suaves, por lo que se necesita menos tiempo para masticar, también libera más calorías. Los alimentos tratados térmicamente también son más seguros. La carne extraída tiene altos niveles de patógenos al asarlo con carbón caliente se eliminan los gérmenes que causan intoxicación alimentaria. Otro beneficio de la cocción es que hace que los alimentos no comestibles, como los tubérculos, sean comestibles. (Delgado, 2001)

La comida usualmente sabe mejor cuando se cocina. No podemos saber si nuestros antepasados apreciaron la diferencia, pero los estudios con monos descubrieron que prefieren la comida cocinada y que eligen papas al horno, zanahorias y batatas la mayoría del tiempo. (Delgado, 2001)

Cocinar requiere habilidades cognitivas que van más allá del control del fuego, como la capacidad de resistir la tentación de burlarse de los ingredientes, la paciencia, la memoria y la comprensión del proceso de transformación. (Delgado, 2001)

2.1.1 Historia de los restaurantes

Parece ser difícil establecer una fecha para la "invención de los restaurantes" debido a la falta de documentación escrita.

En la antigua Grecia y Roma, había tiendas llamadas Thermopolia. Eran pequeños bares-restaurantes que servían comida y bebidas a los clientes. Empleaban mostradores en forma de L con sumideros llenos de comida caliente y fría. (Sandó, Historia de los restaurantes)

En el oeste moderno, el restaurante Boulanger en París se considera el primer restaurante en Europa, establecido en 1765. (Sandó, Historia de los restaurantes)

En los Estados Unidos, Dolménicos en Nueva York afirma ser el primer restaurante, o al menos el primero en permitir que los clientes ordenen a la carta. Fue fundada en 1827. (Sandó, Historia de los restaurantes)

2.1.2 Los Restaurantes

Durante más de 200 años, al Sr. Boulanger se le ha acreditado la apertura del primer restaurante del mundo en París en 1765, sobre la puerta principal se dice que colocó un cartel que decía: "Boulanger debite des restaurants divins" ("Boulanger proporciona el sustento divino"), convirtiéndose así en el primer hombre de negocios en usar la palabra "restaurant" debajo del letrero se dijo que había agregado la invitación latina: "Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restauro" ("Vengan a mí, los que están hambrientos, y les daré su sustento"). (Dupré, 1997)

2.1.3 El origen de la palabra restaurante

El término 'restaurant' apareció por primera vez en el 18 ° siglo en Francia. Se refería a un caldo revitalizante de carne que la gente comía para refortificar el cuerpo. No fue hasta la Revolución Francesa y la posterior industrialización que los establecimientos culinarios como los conocemos hoy comenzaron a aparecer y desarrollarse. Sin embargo, el restaurante moderno no es una creación completamente nueva. La actividad de comer fuera del hogar ha existido durante miles de años. . (Dupré, 1997)

2.1.4 Historia del primer restaurante

El primer restaurante del mundo se abrió en París en 1765. El encargado de una taberna, Monsieur Boulanger, sirvió un plato único: los pies de oveja cocidos a fuego lento en una salsa blanca. El negocio de Boulanger era diferente de otros negocios de comida, como cafés y posadas, porque el negocio de Boulanger estaba centrado en la comida, no el alcohol (como tabernas) o el café y el té (como los cafés). Los clientes acudieron principalmente al establecimiento de Boulanger para comer, y esto fue una novedad a fines del siglo XVIII, donde la población comía en su casa o, si estaban fuera de casa durante la noche por negocios, en una posada. (Delgado, 2001)

2.1.5 Restaurante, su origen etimológico

“Para saber el origen de la palabra restaurante vamos a pedir prestado al restaurante francés, al verbo restaurer, al latino restaurans, participio del restauro (" Lo restauro "), del nombre de la sopa 'restaurativa' que se sirve en los primeros establecimientos". (Dupré, 1997)

2.1.6 Clasificación de Restaurantes

Tener un restaurante con una temática definida te permitirá formar una popularidad entre los consumidores del tipo de comida que ofreces, y lo más importante, te permitirá decidir qué tipo de chef quieres contratar o es el que necesita tu negocio. (Torruco, 1987)

2.1.6.1 Clasificación por categoría

De la misma manera que sucede con los hoteles y sus “estrellas”, los tenedores son los símbolos que se utilizan para clasificar a los restaurantes en base a lo que es su categoría y precio:

Restaurante de lujo (cinco tenedores).

Estos son los restaurantes de lujo, que suelen contar con servicio personalizado y atento, comedor con decoración y ambiente exquisito, amplia carta con productos de máxima calidad, profesionales debidamente uniformados de manera impecable y una carta de vinos de la mejor calidad, además de una entrada para el personal y otra para exclusiva para los clientes. (Torruco, 1987)

Restaurante de primera clase (4 tenedores).

Estos restaurantes también son de primera clase. Se diferencia de los anteriores tanto en su menú más limitado como en la variedad de tiempos de servicio que incluyen. (Torruco, 1987)

Restaurante de segunda clase (3 tenedores).

Son los restaurantes de segunda clase, suelen ser de tipo turístico y tendrán una capacidad más restringida en cuanto a espacio se refiere. No tienen más de seis tiempos de (entremeses, sopas y cremas, verduras-huevos-pasta, pescado, carnes y postres). (Torruco, 1987)

Restaurante de tercera clase (2 tenedores).

También llamados de tercera clase. Tienen muebles y adornos sencillos, así como el vestuario de los trabajadores. (Torruco, 1987)

Restaurante de cuarta clase (1 tenedor).

Los restaurantes enmarcados en esta categoría tienen un menú simple y se identifican por el hecho de que tienen platos en tres etapas: sopas, guisos o especialidades y postres de la casa o frutas. (Torruco, 1987)

2.1.7 Tipos de restaurante

Algunos tipos de restaurantes tienen factores fijos, mientras que otros están sujetos a cambios. Por ejemplo, los establecimientos de alta cocina son casi siempre formales y caros, mientras que los restaurantes de comida rápida y los restaurantes informales suelen ser opciones más asequibles en ambientes relajados. Por otro lado, un restaurante de estilo familiar o un restaurante emergente pueden ser informal y de precio moderado, pero también puede encontrar uno que sea exclusivo y caro. Los restaurantes generalmente se conceptualizan por la forma en que emplean los diferentes elementos, pero muchos de estos elementos se asocian a menudo.

2.1.7.1 Restaurantes Gourmet.

La mayoría de la población solo puede visitar establecimientos de alta gama para ocasiones especiales, como un aniversario, un cumpleaños o una boda. La mayoría de los restaurantes Gourmet se caracterizan por lo siguiente:

- ✓ Código de vestimenta formal y etiqueta de buena comida.
- ✓ Decoración de alta gama y un ambiente formal.
- ✓ Los miembros del personal son generalmente más atentos y siguen cierta etiqueta para tomar y servir comidas
- ✓ Los menús pueden presentar platos e ingredientes exóticos o interesantes.
- ✓ Algunos restaurantes de alta cocina tienen sommeliers para ayudarlo con combinaciones de comida y vino. (Dupré, 1997)

2.1.7.2 *Restaurante de especialidad.*

Ofrece una variedad limitada de estilos de cocina, este tipo de restaurante sirve un tipo de comida, su menú cuenta con diferentes platillos de acuerdo a su especialidad. En ocasiones se confunde con el restaurante étnico que acostumbra ofrecer los platillos más representativos de una región. Dentro de esta clase de restaurantes encontramos otra clasificación de acuerdo al tipo de comida: (Dupré, 1997)

- ✓ Vegetarianos y macrobióticos
- ✓ De pescados y mariscos
- ✓ Carnes rojas
- ✓ Aves (Dupré, 1997)

2.1.7.3 *Restaurante familiar.*

Algunos restaurantes de estilo familiar solo cuentan con platos para compartir. Otros restaurantes ofrecen una opción de estilo familiar junto con la opción de platos individuales. A continuación, se presentan los atributos comunes de un restaurante de estilo familiar:

- ✓ Comida servida en platos grandes para compartir con las fiestas.
- ✓ Servicio de mesa
- ✓ Los clientes suelen pasar los platos y se sirven solos.
- ✓ Muchos cuentan con un ambiente informal, aunque también existen restaurantes exclusivos de estilo familiar. (Dupré, 1997)

2.1.7.4 *Restaurante buffet.*

Los buffets permiten a los huéspedes personalizar su experiencia culinaria al proporcionar una variedad de opciones para elegir. Algunos se conocen como restaurantes "Todo lo que puedas

comer", y la mayoría presenta un tema, como los bufets que se especializan en comida china o india. A continuación, se presentan las características comunes de un buffet:

- ✓ Una selección de comida a un precio fijo.
- ✓ Comida en los bares de buffet donde los huéspedes se sirven.
- ✓ Selección modesta a extensa (puede incluir ensalada, sopa, aperitivos, platos calientes, postres y fruta)
- ✓ Podría presentar una cocina o múltiples
- ✓ Por lo general, una decoración casual, pero elegante. (Dupré, 1997)

2.1.7.5 Restaurante de comida rápida.

Los restaurantes de comida rápida se distinguen por la rapidez del servicio, la comodidad y la asequibilidad. Normalmente son parte de las principales cadenas o franquicias internacionales y tienen menús limitados, no tan saludables, que generalmente consisten en hamburguesas, papas fritas, pizza y refrescos.

Sin embargo, en los últimos años, algunos restaurantes de comida rápida han empezado a centrarse más en la generación del milenio, a reducir el contenido de grasa y los ingredientes artificiales, y ofrecen opciones de mayor calidad, como tacos gourmet y pizzas hechas a pedido a continuación se presentan las características compartidas por la mayoría de los lugares de comida rápida:

- ✓ El enfoque es principalmente en el servicio rápido
- ✓ Servicio de mostrador o drive-thru
- ✓ Por lo general, una cadena y sirve comidas estandarizadas hechas de alimentos procesados
- ✓ Ambiente informal
- ✓ Los alimentos se sirven en artículos desechables, como recipientes de plástico, bandejas de papel y recipientes para llevar. (Dupré, 1997)

2.1.7.6 Restaurantes temáticos.

Este estilo de restaurante se especializa en una cocina relacionada con una nacionalidad particular, utilizando ingredientes y técnicas de cocina que pertenecen a esa cultura específica. Entre los más difundidos se encuentran los chinos, griegos, italianos y mexicanos. La mayoría de los restaurantes temáticos son de propiedad independiente y están ubicados en grandes ciudades o áreas con comunidades de inmigrantes vibrantes.

Son restaurantes en los que el concepto tiene prioridad e influyen en la arquitectura, la comida, la música y el "sentimiento" general se denominan restaurantes temáticos. (Dupré, 1997)

2.1.7.7 Comida para llevar.

En estos establecimientos el comprador tiene la intención de comer en otro lugar, con una variedad de diferentes cocinas y platos que se ofrecen, la provisión de un servicio para llevar ahorra a los operadores el costo de los cubiertos, la vajilla y el pago por los servidores y anfitriones; También permite que muchos clientes sean atendidos rápidamente, sin restringir las ventas al quedarse para comer sus alimentos. Los alimentos para llevar se envasan en papel, cartón, cartón corrugado, plástico o recipientes de espuma para alimentos. (Torruco, 1987)

2.1.8 Historia del Restaurante en el Ecuador

El servicio de las comidas en nuestro territorio específicamente en la ciudad de Quito existía ya antes de la llegada de los españoles con los llamados Tambos que eran sitios donde los chasquis descansaban y los Pucares que servían de alojamiento y descanso para las tropas y el Inca. (Jimenez Duran, 2012)

Según datos del primer restaurante se ubicó a la vuelta del Teatro Sucre por el siglo XX específicamente en 1897 llamado “Las Claritas” de propiedad de Clara y Josefina Paredes. Luego nacen las huecas o fondas populares como se conocían “Los quimbolitos de la Loma”, “Los tamales de la Esperanza”; “El caldo de patas del Castrillon”, etc. Con la inauguración del ferrocarril en el Gobierno del General Eloy Alfaro en el año 1908 se apertura el primer restaurante en Chimbacalle denominado “La Estación” con su especialidad de corvina de río llegada en tren conservadas en refrigeración mediante cajas de hielo. (Jimenez Duran, 2012)

Los Hoteles Majestic y Humboldt aparecieron posteriormente en el año 1930 en donde hoy es el Hotel Plaza y el edificio del correo Nacional respectivamente, situados en pleno Casco colonial, la Plaza Chica, El Hotel Majestic con su color mostaza característico en la fachada, cesó su servicio de alimentación y alojamiento en el año 70, el Humboldt era uno de los mejores hoteles tenía suites majestuosas y un menaje muy lujoso que incluía cubertería de plata, tuvo que cerrar por falta de conocimiento en administración hotelera. (Jimenez Duran, 2012)

La segunda guerra Mundial tuvo alcances colectivos y llegó a nuestro país con la inmigración judía, que arribaron con visa de agricultores que empezaron con negocios de comida y bebida y

la fabricación de la empresa de embutidos Lukul en la actualidad empresa Juris e insertando al medio culinario el “hot dog”. La primera chifa denominado “Fuente de soda Shanghai”, aparece en la ciudad de Riobamba en los años 50 con la primicia de una máquina de helados y lujos, dando terreno al surgimiento de más lugares como este en la década del 70. (Jimenez Duran, 2012)

El modelo a seguir de la industria hotelera fue el surgimiento de los Hoteles Quito y Colon en los años 60 y 66 respectivamente, mostrando un progreso significativo, el Hotel Quito empezó sus funciones en agosto de 1960 y era dirigido por la cadena estadounidense Hotel Corporation of América con servicios de casino y el Night Club, con su interesante orquesta en vivo todas las noches con los patrones internacionales exigidos por la cadena administradora. El Hotel Colon fue inaugurado en 1966 y tuvo sus inicios en el restaurante creado por Hugo y Frida Dehler, con una reputación de buen servicio y alta calidad, pero en la década de los 90 al surgir una pésima situación financiera venden sus acciones a empleados administrativos y posteriormente a la cadena hotelera HILTON. A partir de este año inicia un gran apogeo y florecimiento de establecimientos Hoteleros y restauranteros y empieza el surgimiento de empresas dedicadas a la alimentación mejorando cada vez más el sabor, la calidad y el servicio tanto en comida nacional como en internacional. (Jimenez Duran, 2012)

2.2 Empresas

Una empresa es un organismo corporativo o una organización comercial incorporada registrada en virtud de la ley de sociedades. Puede ser una compañía limitada o ilimitada, una empresa privada o pública, una compañía limitada por garantía o una compañía con capital social, o una compañía de interés comunitario. (Casanueva)

2.2.1 Clasificación de empresas

La forma corporativa puede tomar muchas formas para responder al medio ambiente. Por lo tanto, la Ley de Sociedades debería reconocer una clasificación múltiple de empresas. Los criterios para la clasificación en base a las formas son discernibles, pero reconoce que la clasificación nunca debe ser exhaustiva. Es necesario reconocer el potencial de diversidad en las formas de las empresas y, en lugar de tratar de regular aspectos específicos de cada forma, procurar establecer principios que permitan la interacción económica para la creación de riqueza sobre la base de principios claros y ampliamente aceptados.

2.2.1.1 Sobre la base del modo de incorporación.

Las empresas se pueden clasificar en tres categorías.

1. Empresa autorizada:

Una empresa está constituida por un estatuto otorgado y está regulada por este. Los poderes y la naturaleza del negocio de una empresa autorizada están definidos por la carta constitutiva que lo incorpora. Una empresa autorizada tiene amplios poderes. Puede lidiar con su propiedad y vincularse a cualquier contrato que pueda hacer cualquier persona común. En caso de que la empresa se aparte de su negocio según lo prescrito en el documento, el Soberano puede anular este último y cerrar la empresa.

2. Compañía estatutaria:

Una compañía que se crea mediante un acta especial de la legislatura y se rige por las disposiciones de esa ley. Tales empresas no tienen ningún memorando o artículo de asociación. Derivan sus poderes de los actos que los constituyen y disfrutan de ciertos poderes que tienen las compañías constituidas en virtud de la Ley de Sociedades. Las modificaciones legislativas pueden aportar alternativas en los poderes de tales empresas.

3. Compañía registrada:

Una Compañía creada mediante el registro de ciertos documentos en virtud de la Ley de Sociedades. Dichas compañías solo existen cuando se registran según la Ley y el Registro de Sociedades ha emitido un certificado de incorporación. Este es el modo más popular de incorporar una empresa.

2.2.1.2 En función del número de miembros

Una empresa puede clasificarse como:

1. Empresa de una sola persona:

Con el uso creciente de la tecnología de la información y las computadoras, surgimiento del sector de servicios, es hora de que las capacidades empresariales de las personas tengan una salida para

participar en la actividad económica. Dicha actividad económica puede llevarse a cabo a través de la creación de una persona económica en forma de una empresa.

2. Empresa privada:

Una empresa privada es aquella empresa que por sus artículos de asociación limita el número de sus miembros a cincuenta, excluyendo a los empleados que son miembros o exempleados que fueron y continúan siendo miembros; restringe el derecho de transferencia de acciones, en su caso; prohíbe cualquier invitación al público a suscribir acciones o acuerdos de la compañía.

3. Compañías públicas:

Puede decirse que una empresa pública es una asociación compuesta por no menos de siete miembros, que está registrada en la Ley de Sociedades y que no es una empresa privada en el sentido de la Ley. Las acciones y obligaciones de una empresa pública pueden cotizar en una Bolsa de Valores y se ofrecen al público para su venta.

2.2.1.3 Sobre la base de la titularidad de las empresas.

1. Empresas del Gobierno.

Es una Compañía de la cual no menos del 51% del capital pagado está en poder del Gobierno central o del Gobierno estatal o de forma individual o conjunta. El capital social de una empresa gubernamental puede ser total o parcialmente propiedad del gobierno, pero no lo haría agente del gobierno.

2) Empresas no gubernamentales.

Son todas las demás empresas, excepto las empresas gubernamentales, son llamadas empresas no gubernamentales. No satisfacen las características de una empresa gubernamental como se indica anteriormente.

2.2.1.4 Sobre la base de la nacionalidad de la empresa.

1. Compañías Nacionales:

Estas compañías están registradas en el Ecuador bajo la Ley de Compañías y tienen su domicilio social en este país. La nacionalidad de los miembros en su caso es inmaterial.

2. Compañías extranjeras:

Significa cualquier compañía constituida fuera del Ecuador que tenga un lugar de negocios establecido en este país.

2.2.1.5 Sobre la base del tamaño:

1. Pequeñas empresas:

Una pequeña empresa es una compañía distinta de una compañía pública que tiene un capital pagado. Dichas compañías también deben estar sujetas a una reducción de los requisitos de auditoría e información financiera y a regímenes de mantenimiento de capital simplificados. Esencialmente, el régimen para pequeñas empresas debería permitirles lograr transparencia a bajo costo a través de requisitos simplificados.

2. Otras compañías:

Todas las compañías, excepto las pequeñas, están incluidas en otras compañías. Independientemente de que las empresas en particular sean privadas o públicas, cotizadas o no cotizadas, limitadas o ilimitadas, gubernamentales o extranjeras.

2.2.1.6 Sobre la base de las actividades comerciales emprendidas:

Con el crecimiento de la economía y el aumento de la complejidad de las operaciones comerciales, las formas de organizaciones corporativas siguen cambiando. Por lo tanto, la clasificación de las empresas puede tomar muchas formas y se puede hacer una clasificación múltiple de las empresas.

1. Compañías productoras

La compañía productora debe indicar que solo ciertas categorías de personas pueden participar en la propiedad de dichas compañías. Los miembros tienen que ser necesariamente 'productores primarios'.

2. Compañías de inversión:

Es una compañía cuyo negocio principal es la adquisición de acciones, acciones, obligaciones u otros valores.

3. Compañías financieras no bancarias

Una compañía financiera no bancaria es una compañía registrada bajo la Ley de Sociedades y se dedica a negocios de préstamos y anticipos, adquisición de acciones / acciones / bonos / obligaciones / valores emitidos por el gobierno o la autoridad local u otros valores de naturaleza comercial,

4. Empresas de plantaciones:

Las compañías de plantaciones emiten bonos agrícolas y otros sistemas de depósito a altas tasas de interés y prometen producir y comercializar productos de plantación.

5. Industrias:

La industria se ocupa de la fabricación o fabricación de bienes. Es ese componente de la producción el que está involucrado en el cambio de la forma de los productos en cualquier etapa, desde la materia prima hasta el producto terminado.

6. Comercio:

Todas aquellas actividades que están conectadas con llevar bienes y servicios de productores a usuarios están bajo el ámbito del comercio. El objetivo del comercio es garantizar un flujo adecuado de bienes y servicios en beneficio tanto de los productores como de los consumidores.

7. Servicio:

Son aquellas que brindan servicio a la comunidad

2.3 Proyecto de factibilidad

2.3.1 Estudio de Factibilidad

Como su nombre lo indica, un estudio de factibilidad es un análisis de la viabilidad de una idea. El estudio de factibilidad se enfoca en ayudar a responder la pregunta esencial de "¿debemos proceder con la idea de proyecto propuesta?" Todas las actividades del estudio están dirigidas a ayudar a responder esta pregunta.

Una empresa comercial viable es aquella en la que la empresa generará flujos de efectivo y ganancias adecuados, resistirá los riesgos que enfrentará, seguirá siendo viable a largo plazo y cumplirá los objetivos de los fundadores. (Aguirre Cox , 2011)

2.3.1.1 Beneficios de realizar un estudio de factibilidad

La importancia de un estudio de factibilidad se basa en el deseo de la organización de "hacerlo bien" antes de comprometer recursos, tiempo o presupuesto. Un estudio de viabilidad podría descubrir nuevas ideas que podrían cambiar completamente el alcance de un proyecto. Es mejor hacer estas determinaciones por adelantado, en lugar de saltar y aprender que el proyecto simplemente no funcionará. Realizar un estudio de factibilidad siempre es beneficioso para el proyecto, ya que le brinda una imagen clara del proyecto propuesto.

A continuación, se presentan algunos beneficios clave de la realización de un estudio de viabilidad:

- Mejora el enfoque de los equipos de proyecto.
- Identifica nuevas oportunidades
- Proporciona información valiosa para una decisión de "ir / no ir"
- Estrecha las alternativas de negocio.
- Identifica una razón válida para emprender el proyecto.
- Mejora la tasa de éxito mediante la evaluación de múltiples parámetros
- Ayuda a la toma de decisiones sobre el proyecto.
- Identifica razones para no proceder.

2.3.2 Estudio de mercado

La evaluación del mercado ayudará a identificar oportunidades en un mercado o segmento de mercado. Si no se encuentran oportunidades, es posible que no haya ninguna razón para proceder con un estudio de factibilidad. Si se encuentran oportunidades, la evaluación del mercado puede dar un enfoque y dirección a la construcción de escenarios comerciales para investigar en el estudio de factibilidad. Una evaluación de mercado proporcionará gran parte de la información para la sección de viabilidad de marketing del estudio de viabilidad.

La investigación de mercado puede ayudar a las empresas a funcionar de manera más eficiente y al mercado de manera más efectiva.

2.3.2.1 Tipos de estudios de mercado

Si bien hay una serie de herramientas de investigación de mercado que puede utilizar, en realidad solo hay dos tipos de datos de investigación de mercado:

1. **Primaria.** - Los datos primarios son información de primera mano que usted mismo recopila, o con la ayuda de una firma de investigación de mercado. Tú lo controlas.
2. **Secundaria.** - Los datos secundarios son información pública preexistente, como los datos compartidos en revistas y periódicos, informes gubernamentales o de la industria. Puede analizar los datos de nuevas formas, pero la información está disponible para un gran número de personas. (Randall, 2003)

2.3.2.2 Etapas del Estudio de Mercado.

El proceso de investigación de mercado es una metodología sistemática para informar las decisiones de negocios. Este tiene 6 etapas

1. Definir el objetivo y el "problema". - Quizás el paso más importante en el proceso de investigación de mercado es definir los objetivos del proyecto. Al comprender claramente el problema comercial, podrá mantener su investigación enfocada y efectiva.
2. Determinar el "diseño de investigación" Ahora que se conoce el objeto de investigación, es hora de planificar el tipo de investigación que mejor obtenga los datos necesarios. Hay que pensar al "diseño de investigación" como su plan detallado de ataque. La elección de instrumento de investigación se basará en la naturaleza de los datos que está tratando de recopilar. Hay tres clasificaciones a considerar:

- ✓ Investigación exploratoria: esta forma de investigación se usa cuando el tema no está bien definido o entendido, su hipótesis no está bien definida y su conocimiento de un tema es vago.
 - ✓ Investigación descriptiva: El objetivo de esta forma de investigación de mercado es medir temas específicos de interés, generalmente de forma cuantitativa. Las encuestas son el instrumento de investigación más común para la investigación descriptiva.
 - ✓ Investigación causal: generalmente viene en forma de una prueba de campo o experimento. En este caso, está intentando determinar una relación causal entre variables.
3. Diseñar y preparar el “instrumento de investigación” Es hora de diseñar su herramienta de investigación. Si una encuesta es la herramienta más adecuada, comenzará escribiendo sus preguntas y diseñando su cuestionario.
 4. Recopilación de datos. - Las respuestas, elecciones y observaciones se recopilan y registran, generalmente en forma de hoja de cálculo. Cada pepita de información es preciosa y formará parte de las conclusiones magistrales que pronto extraerá.
 5. Analizar los datos. - Es importante escribir un resumen del estudio, incluido el proceso que siguió, los resultados, las conclusiones y los pasos que recomienda tomar en función de esos resultados.
 6. Presentar el informe. Es hora de presentar sus hallazgos y tomar medidas. Ahora es el momento de compilar las conclusiones más significativas en un informe o presentación compacta. Una excelente manera de presentar los datos es comenzar con los objetivos de investigación y el problema de negocios que se identificaron en el paso (Kotler, Bloom, & Thomas, 2004)

2.3.3 Estudio Administrativo

En toda actividad organizada se plantea una división y una coordinación de esas tareas para llegar al trabajo final. Todo esto nos lleva a distribuir, asignar y coordinar las tareas dentro de la organización. (Córdoba Padilla, 2011,pag 168)

2.3.4 Estudio Financiero

Esta evaluación generalmente implica un análisis de costos / beneficios del proyecto, lo que ayuda a las organizaciones a determinar la viabilidad, el costo y los beneficios asociados con un proyecto antes de que se asignen los recursos financieros. También sirve como una evaluación independiente del proyecto y mejora la credibilidad del proyecto, ayudando a los tomadores de decisiones a determinar los beneficios económicos positivos para la organización que proporcionará el proyecto propuesto. (Córdoba Padilla, 2011, pag 168)

Se requieren pronósticos financieros para determinar si la facilidad propuesta será financieramente viable. Un estudio de viabilidad financiera evalúa el flujo de efectivo proyectado de un negocio potencial, los ingresos y sus proyecciones financieras. Proyecta la pérdida o ganancia de su empresa utilizando los costos e ingresos estimados como base. Los requisitos financieros del estudio también deben centrarse en el punto de equilibrio. El estudio de viabilidad aborda el tema de la disponibilidad de suministros y materias primas, y evalúa los costos de inicio y operación para obtener estos suministros. Los elementos financieros incluyen la exploración de posibles fuentes de fondos iniciales, así como posibles prestamistas y términos de endeudamiento. (Ilpes, 2006)

2.3.5 Estudio Ambiental

De la misma manera que se determina la viabilidad técnica y financiera, el rendimiento de la inversión y los estudios de mercado en el desarrollo del proyecto, ahora es muy recomendable e incluso necesario evaluar la viabilidad ambiental de los proyectos. Esta viabilidad se refiere a un análisis previo del sitio en cuanto a factores físicos y ambientales como la ubicación, la flora, la fauna, el clima, los terrenos, la geología, el grado de conservación o alteración; así como un análisis social de la influencia y la población; sin olvidar los aspectos legales y normativos ambientales y el uso del suelo, Planes Regionales y Locales de Desarrollo, entre otros. Todo esto se hace con la intención de evaluar todas las posibilidades de desarrollo y los condicionantes, oportunidades y restricciones que un determinado proyecto podría tener en un área seleccionada. (Gómez Orea & Gómez Villarino, 2013)

2.3.6 Estudio Técnico

Esta evaluación se centra en los recursos técnicos disponibles para la organización. Ayuda a las organizaciones a determinar si los recursos técnicos cumplen con la capacidad y si el equipo técnico es capaz de convertir las ideas en sistemas de trabajo. La viabilidad técnica también

implica la evaluación de los requisitos de hardware, software y otras tecnologías del sistema propuesto.

Los requisitos técnicos del estudio se centran en las necesidades de su instalación, la idoneidad del sitio de la empresa, las materias primas y la eficacia de sus tecnologías de producción. Las necesidades de las instalaciones consideran la variedad y el tamaño de las instalaciones de producción. La efectividad de las tecnologías de producción implica evaluar a varios proveedores de tecnología e identificar cualquier limitación de sus tecnologías. Un estudio de viabilidad técnica explora el acceso de la empresa al transporte y las materias primas, identifica cualquier inquietud ambiental y aborda los insumos de mano de obra y producción, como el agua y la electricidad. (Ruiz, 2014)

2.4 Historia del Cantón Chimbo

2.4.1 Descripción

El cantón se encuentra ubicado en el centro de la Provincia de Bolívar en un repliegue de la Cordillera Occidental de Los Andes, a 17 Km., de distancia de la ciudad de Guaranda, ocupa el 6.67 % de la superficie total de la Provincia de Bolívar. En la ciudad de San José de Chimbo y en el resto del cantón mayoritariamente profesan la religión católica, por ello en todas las parroquias podemos disfrutar del turismo religioso especialmente en el Santuario del Guyaco, sin dejar de maravillarnos de la naturaleza que nos ofrece los sectores de Cochabamba, Telimbela, la vía el Torneado, o conocida como vía Flores, siendo esta la primera carretera en unir sierra y costa. Sus elevaciones del Susanga y el Catequilla que nos dan el deleite de observar varios cantones y parroquias desde su cima como mirador. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

San José de Chimbo es una pequeña ciudad con historia en sus calles y paisajes, fue construida en varios pisos que dejan ver un juego de tejados repartidos escalonadamente y las calles trepan, se retuercen, forman variados desniveles incluso con la plaza que está rodeada de casas del estilo serrano – costeño con armonía y belleza natural. El cantón Chimbo es un pueblo laborioso y se ha convertido en una importante fuente microempresaria, artesanal y socio-económica para la provincia, pues sus productos son preferidos en todo el país por su calidad, mencionando las siguientes actividades: La Armería, la Pirotecnia y la Alfarería. Además, puede visitar el Santuario de la Virgen del Guayco, el Museo de Arte Colonial, el Santuario de la Virgen de Lourdes que se encuentra en la vía de San Miguel, la “Cascada Milagrosa” de Balsapamba y disfrute de un agradable baño en las cristalinas aguas del río Cristal. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

2.4.2 *Historia*

San José de Chimbo es un pequeño cantón con historia en sus calles y paisajes, es uno de los cantones más antiguos del Ecuador, fundado originalmente por el colono español Sebastián de Benalcázar el 25 de noviembre de 1535, su ubicación estratégica lo ayudó a convertirse rápidamente en uno de los mercados comerciales más importantes de la Real Audiencia de Quito, sirvió como lugar de reunión central para los comerciantes, agricultores y artesanos indígenas. Algunos de los edificios originales, siguen en pie en el parque central. El 3 de marzo de 1860 se crea el cantón de Chimbo por disposición del Dr. Gabriel García Moreno presidente de la República del Ecuador. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

2.4.3 *Ubicación*

San José de Chimbo, está ubicado en las montañas andinas de la Provincia Bolívar. Situado entre Guaranda, la capital provincial, y San Miguel.

Límites

- ✓ Norte: Cantón Guaranda, Provincia de Bolívar.
- ✓ Sur: Cantón San Miguel, Provincia Bolívar.
- ✓ Este: Cantón San Miguel, Provincia Bolívar.
- ✓ Oeste: Cantón Montalvo, Provincia de Los Ríos. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)



Gráfico 1-2. Bandera del Cantón Chimbo

Fuente: (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Parroquias rurales

- ✓ Asunción (Asancoto)
- ✓ Magdalena (Chapacoto)
- ✓ San Sebastián
- ✓ Telimbela

2.4.4 Características

Clima

Las características climatológicas del cantón, responden a una diversidad de factores tales como: latitud, altitud, dirección de las cadenas montañosas, vegetación, corrientes marinas y los vientos; presentándose al menos dos zonas climáticas. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Flora

La zona andina, que incluye los pueblos de San José, La Asunción, La Magdalena y San Sebastián, prácticamente no tiene bosque nativo; Las reliquias de las especies nativas se encuentran en cercas o límites de propiedades, en barrancos y en ciertos sectores de Cochabamba, Llano Grande y Cerro de Pucará. De las pocas reservas de madera existentes podemos encontrar: aliso, nogal, pumamaqui, laurel y mirto. Existen especies arbustivas y herbáceas como: lechero, marco, chilca, pumin, menta, plátano, cabuya, ortiga, espino, capulí. Por otro lado, las especies introducidas han sido adaptadas como: eucalipto, pino y ciprés. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Fauna

La fauna sobresaliente es típica del páramo, representada por venados enanos, lobos, conejos, venados, tigrillo, puma, comadreja, mofeta, guatasa y guanta; Esporádicamente, se encuentran algunas llamas salvajes y se consideran en peligro de extinción. Las aves más representativas son: halcón, halcón peregrino, pavo, paloma, tórtola, búho, búho, nightjar, colibrí, tucán, carpintero, guardería, pireno, reynita, mirlos y golondrinas. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Hidrografía

El sistema hídrico de la micro cuenca Batan – Yanayacu es afluente del Río Chimbo, mientras que la micro cuenca Telimbela – Esmeraldas es afluente de los ríos Babahoyo – Catarama. La microcuenca Telimbela – Esmeraldas, nace en las estribaciones de la Cordillera de Chimbo y recibe agua de los tributarios: Mususan, Copalillo, Chontapucara, Chindillo, Apangora, Tiandigote, Embarcadero, Tres Palos, Pobre Diablo y otros. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Desarrollo económico

El cantón Chimbo es una ciudad laboriosa y se ha convertido en una importante fuente de microempresarios, artesanos y socioeconómicos para la provincia, porque sus productos son preferidos en todo el país por su calidad, mencionando las siguientes actividades: Armería, Pirotecnia y la alfarería. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Turismo

- ✓ Iglesia Matriz de Chimbo
- ✓ Centro histórico de Chimbo - Iglesia San Francisco
- ✓ Parroquia Rural La Asunción - Iglesia Central
- ✓ Parroquia Rural La Magdalena - Iglesia Central
- ✓ Santuario de Nuestra Señora del Huayco
- ✓ Iglesia de la Virgen del Valle
- ✓ Parroquia Rural Telimbela - Cascada Chonta Pucará
- ✓ Talleres de Artesanías - Chimbo Central
- ✓ Pirotecnia Artesanal
- ✓ Petroglifos de Telimbela (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Fechas importantes

Como más del 95% de la población de Chimbo es católica romana, la mayoría de los feriados y festivales importantes giran en torno al calendario de la iglesia. Los santos y la Virgen María son especialmente venerados.

- ✓ Chimbo también tiene una devoción especial por El Señor de la Justicia, que celebra una misa especial y una procesión cada mes en nombre.
- ✓ Los chimbenios celebran a su patrón, San José (San José), el 3 de marzo con un gran festival callejero y una procesión de la iglesia a través de la plaza del pueblo.
- ✓ Otras fiestas importantes incluyen el honrar a La Virgen de las Mercedes (Nuestra Señora de la Merced) el 24 de septiembre
- ✓ La celebración de San Francisco (San Francisco) el 4 de octubre.
- ✓ Huayco se encuentra a quince minutos al suroeste de Chimbo. Se dice que Nuestra Señora de Huayco se apareció a una joven indígena y la curó de las heridas que sufrió a manos de su padre abusivo. El festival de Nuestra Señora de Huayco, que se llevó a cabo el 8 de

septiembre, es considerado el festival más grande de Chimbo y atrae a devotos de todas las regiones de Ecuador.

Cantonización - 3 de marzo. - Se realizan actividades como: pregones, desfiles cívicos donde propios y extraños disfrutan llenos de mucha alegría comparsas, bailes populares, podrán degustar la variada y exquisita gastronomía. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

2.4.5 Comidas Típicas

Hornado Dulce: El plato que conforma el hornado está constituido por mote, tortillas, agrio (ensalada agridulce que contiene ají, tomate, lechuga y cebolla), se acompaña con aguacate.

Ají de Cuy: Elaborado con un cuy refrito con manteca de color, cebolla, ajo, sal, pimienta y comino y cocinado con papas y un guiso de leche con salsa de pepa de zambo, se sirve con huevos duros y ajíes cocinados en el caldo del cuy.

Quimbolitos: Son pequeños pasteles envueltos en hojas de achira, decorados con pasas y cocinados al vapor. Están hechos principalmente de harina con polvo de hornear, mantequilla, leche, esencia de vainilla, azúcar y huevos. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Fritada: la fritada también se hace de carne de puerco que consiste en colocar en una paila al fuego, trozos de carne en especial la grasa, la cual es dejada por varios minutos hasta que se haya cocinado bien. En el proceso se va sacando la manteca que sigue saliendo de la carne lo que a su vez es depositada en tarros de metal para, al enfriarse, ser utilizada en la preparación y cocción de otras recetas. En el proceso de realización de la fritada se puede combinar plátanos maduros, papas enteras y cebollas. La fritada se la sirve acompañada de papas cosidas enteras, plátanos maduros, choclos cocidos, canguil, tostado, chochos, ensalada de tomates, pimientos, lechuga, cebollas colorada y por supuesto el infaltable ají. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Tamales: El tamal es una especie de boyo que se prepara con harina cocida de maíz y manteca de puerco, la misma que se adjunta un refrito, carne o queso y se envuelve en hojas de huaña o en el mejor de los casos en hojas de pusi que es una planta de hojas grandes originaria de los cerros frondosos de la provincia y quedan un sabor muy especial al tamal. Estos bocaditos van acompañados con ají de maní y una taza de café colado (mejor conocido como café hervido).

Chigüiles: El chigüil tiene prácticamente la misma preparación que el tamal, con manteca de puerco y queso, la diferencia está en que son más pequeños y de cuerpo cilíndrico que se envuelve

en las hojas de la misma planta del maíz. En este punto es importante obtener hojas de calidad para que la envoltura no presente problemas, es así que la mejor época para obtener estas hojas se en carnaval, allí los sembríos de maíz se encuentran en plena etapa de desarrollo de la planta. Los chigüiles también se los sirve acompañados de una deliciosa taza de café hervido. Son a base de harina de maíz cocinada y envuelta en hojas de la misma planta, y con condumio de queso. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

Empanadas: Las empanadas de trigo y queso con achiote, con su distintiva forma redonda. Si se las cuece en horno de leña, la sensación es inigualable.

Tortillas de tiesto: Son preparadas ya sea de harina de maíz o de trigo, con manteca de puerco, levadura y queso en su interior, las que son puestas a asar en un tiesto de barro en un fogón de carbón o leña. También se las consume con café hervido o también con chocolate caliente.

Dulce de zambo: Cuando los zambos están maduros, se separa la pulpa de las semillas y las cuece con panela y canela. Así consigue una mermelada uno de los manjares apetecidos del Carnaval. (Gobierno de la Provincia de Bolívar, 2017)

2.5 Historia del Cantón Babahoyo

2.5.1 Historia

Los Ríos es la única provincia costera que no tiene salida al mar, su nombre se debe a la existencia de más de 300 ríos localizados en la zona, los cuales rodean los doce cantones pertenecientes a la provincia.

Los Ríos fue creada el 6 de octubre de 1860 por Gabriel García Moreno, quien era Jefe Supremo de la República. Este acontecimiento histórico se dio luego de que el país vivió uno de los peores momentos políticos, que culminó el 24 de septiembre de ese mismo año en la célebre Batalla de Guayaquil, cuando el territorio nacional se encontraba al borde del fraccionamiento. (Gobierno de la provincia de los Rios, 2016)

Después de la formación de la república, ciudadanos patriotas de esta región ecuatoriana apoyaron a las tropas que combatieron contra el general Antonio Franco, aliado del presidente Ramón Castilla del Perú, evitando la disolución del país en 1859. En premio a ese valor, Gabriel García Moreno ordenó la creación de la provincia de Los Ríos. (Gobierno de la provincia de los Rios, 2016)

La provincia fue creada desmembrando territorios que pertenecían a Guayas, y su extensión alcanzaba también amplias zonas que corresponden a lo que hoy es la provincia de Bolívar. En aquella época Los Ríos estuvo conformada por Baba, Colimes, Pueblo Viejo, Chimbo, Guaranda y Babahoyo. Su capital fue fundada apenas 9 años después, con un decreto legislativo el 30 de septiembre de 1869. La resolución se dio por su situación geográfica y el notable progreso en todos los campos, en especial en lo social y en lo económico. (Gobierno de la provincia de los Ríos, 2016)

2.5.2 Características

Babahoyo es la capital de la provincia de Los Ríos. Rodeado de hermosos ríos como el río Babahoyo que se unen y desembocan en el río Guayas. Ubicada al noreste de Babahoyo, cerca de la Sierra, se encuentra una parroquia puramente agrícola dedicada a la pesca y los cultivos de arroz, banano, soya y otros cultivos.

Datos de interés

Región:	Costa
Provincia:	Los Ríos
Latitud:	1 ° 46 'S
Longitud:	97 ° 27 'O
Clima:	22° C a 32° C.
Población:	140.534 (estimación 2008)
Fundación:	27 de mayo de 1869. (Gobierno de la provincia de los Ríos, 2016)

Atractivos Turísticos

Las playas de la Hacienda El Salto, frente a Babahoyo, y las de Río Seco, cercanas a la de la vecina parroquia Barreiro, son simpáticos y tranquilos sitios en que los bañistas disfrutan del río. Actividades de interés en Babahoyo

Malecón de Babahoyo. - Fue construido en 1824 y ofrece a los visitantes una hermosa vista adornada con tres piscinas, enmarcadas por una elegante iglesia rodeada de impresionantes edificios, que incluyen el Ayuntamiento y la concentración de la población en el sitio.

Casa de Olmedo. - es la casa en la que vivió el escritor Olmedo, que fue famoso por su trabajo llamado "Canto a Bolívar".

Rodeos Montubios. - El Rodeo Montubio es una de las pocas tradiciones que preservaron la ciudad de Babahoyo y le permite al campo conocer al hombre de sus hábitos, su habilidad y su alegría.

El cerro Cachan: en la antedicha parroquia, es sin igual en el Mundo, por su especialísima estructura. El origen de aquella elevación permanece todavía en el misterio. Cuenta la leyenda que en el Cacharí vivió una hermosísima Dama Encantada, convertida después en una piedra en forma de corazón, incrustada en la cúpula del cerro, y que puede ser vista por los turistas.

La Casa principal de la Hacienda Virginia, de trascendencia en la Historia de la Literatura e Historia nacionales.

La "Cascada milagrosa". - que se encuentra a unos 35 kilómetros de Babahoyo y que se cree que tiene propiedades curativas. Aparte de su significado religioso, esta gran atracción es inspiradora y relajante a la vista. (Gobierno de la provincia de los Ríos, 2016)

2.5.3 Comida Típica

Los ceviches de camarón, concha y pescado, son los platos preferidos por quienes visitan esta calurosa tierra. Como en otras regiones de la Costa del Pacífico, también se acostumbra comer arroz con menestra y patacones, así como el popular caldo de manguera.

En la provincia de Los Ríos varios son los platos típicos que son una verdadera delicia para el paladar, platos verdaderamente únicos que cualquier persona quiera degustar, hechos para dar a conocer lo que son las costumbres y gastronomías que aquí se poseen. (FENEDIF, 2014)

Entre tantos platos típicos podemos mencionar los siguientes:

Sancocho de bocachico: es uno de los platos más deseados del cantón de Babahoyo, se prepara con plátano, yuca y bocachico. Se acompaña con arroz blanco y patacones.

Bollo de pescado: preparado con plátano rallado, cebolla, ajo y pimienta, cacahuets licuados, caldo de pescado, pescado cortado en medallones o cubos, envuelto en hojas de plátano.

Ceviches: Preparados con cáscara, pescado, camarones, jugo de limón, jugo de naranja agria, mostaza, salsa de tomate, cilantro, pimienta y cebolla paiteña. Se acompaña con palomitas, chifles o patacones.

Cazuela de pescado: o pastel de maní es un plato hecho con plátano, maní y algún tipo de pescado.

Arroz con menestra y carne asada. - Este plato característico de la parte costera, la menestra puede ser de frejol o lenteja, que muchas veces son cultivadas en los campos de varios dueños de tierras y cuidadosamente elegidos para preparar esta deliciosa menestra junto con la carne de res y el arroz también sembrado y cultivado en los campos de esta productiva provincia. (FENEDIF, 2014)

Mazamorra. - La mazamorra es preparada y con mucha frecuencia durante la época de cosecha de choclos, es una especie de natilla hecha con choclo, leche, azúcar y canela. Una delicia que no se puede perder al visitar la denominada provincia verde. (FENEDIF, 2014)

2.5.4 *Cultura y tradiciones*

Todos los años, el 12 de octubre, los agricultores de la región celebran un rodeo tradicional. Esta es una festividad típica de los agricultores costeros que se celebra en varias aldeas de Los Ríos y Guayas. Los jinetes rompen en caballos salvajes que constantemente se vuelcan y retroceden. El Rodeo Montubio es una de las pocas tradiciones que preservaron la ciudad de Babahoyo y le permite al campo conocer al hombre de sus hábitos, su habilidad y su alegría. El rodeo montubio es una sana competencia entre los propietarios y los trabajadores de la finca. Participan con jinetes hábiles y también exhiben sus mejores caballos y yeguas. (FENEDIF, 2014)

El Rodeo Montubio es el más esperado por el montubio. Es la oportunidad de mostrar su habilidad y destreza para montar un caballo o Chucaro. Se realiza en el cantón de Babahoyo, en la parroquia Pimocha la plaza principal también se lo realiza en Vinces, y en la provincia de El Oro en Balzar y algunas poblaciones de la provincia de Guayas, los jinetes compiten en desfiles y asisten vestidos con trajes que los distinguen y un sombrero de paja. (FENEDIF, 2016)

Se eligió esta fecha 12 de octubre, porque coincide con el Día de Colón, donde los visitantes locales y extranjeros pueden aprender más sobre quién es el hombre en el campo, su coraje, su audacia y admirar la belleza de mujeres montubias durante la elección de la Criolla Bonita. En esta fiesta tradicional se celebra la fusión de las dos razas, los pueblos indios americanos con los españoles que se convirtieron en la nueva raza. (FENEDIF, 2016)

Dentro de las tradiciones de esta provincia el rodeo montubio es una de las fiestas principales que no ha perdido vigencia, es una fiesta de mucho colorido que se ha convertido en algo muy vistoso para personas que vienen de otras ciudades y países. (FENEDIF, 2014)

2.6 Marco conceptual

Emprendimiento: es el acto de establecer por su cuenta y comenzar un negocio en lugar de trabajar para alguien más en su negocio. Si bien los emprendedores deben lidiar con una mayor cantidad de obstáculos y temores que los empleados por hora o asalariados, la recompensa también puede ser mucho mayor. (Duarte, 2009)

Emprendedor: es alguien que percibe la oportunidad, organiza los recursos necesarios para explotar esa oportunidad y la explota. Es un individuo que, en lugar de trabajar como empleado, funda y dirige una pequeña empresa, asumiendo todos los riesgos y beneficios de la empresa. El empresario es comúnmente visto como un innovador, una fuente de nuevas ideas, productos, servicios y negocios o procedimientos. (Tapia, 2017)

El Estudio de Factibilidad: es un análisis utilizado para medir la capacidad y la probabilidad de completar un proyecto con éxito, incluyendo todos los factores relevantes. Debe tener en cuenta los factores que lo afectan, como los factores económicos, tecnológicos, legales y de programación. Los gerentes de proyectos usan estudios de factibilidad para determinar los posibles resultados positivos y negativos de un proyecto antes de invertir una cantidad considerable de tiempo y dinero en él. (Miranda Miranda J. J.)

Restaurante: Un establecimiento donde se sirven comidas a los clientes. Es un negocio que prepara y sirve comida y bebidas a los clientes a cambio de dinero. En general, las comidas se sirven y se consumen en el local, pero muchos restaurantes también ofrecen servicios de comida para llevar y de entrega de alimentos. Los restaurantes varían mucho en apariencia y oferta, incluyendo una amplia variedad de cocinas y modelos de servicio que van desde restaurantes y cafeterías de comida rápida de bajo costo hasta restaurantes familiares de precio medio., a establecimientos de lujo de alto precio. (Dupré, 1997)

Gastronomía: La gastronomía es el estudio de la relación entre la comida y la cultura, el arte de preparar y servir alimentos ricos o delicados y apetitosos, los estilos de cocina de determinadas regiones y la ciencia de la buena alimentación. La gastronomía práctica está asociada con la práctica y el estudio de la preparación, producción y servicio de los distintos alimentos y bebidas de países de todo el mundo. La gastronomía teórica sustenta la gastronomía práctica. Está

relacionado con un enfoque de sistema y proceso, centrado en recetas, técnicas y libros de cocina. La gastronomía alimentaria está relacionada con los alimentos y bebidas y su génesis. La gastronomía técnica sustenta la gastronomía práctica, introduciendo un enfoque riguroso para la evaluación de temas gastronómicos. (Ayuntamiento de Córdoba, 2017)

Oferta: Representa cuánto puede ofrecer el mercado. La cantidad ofrecida se refiere a la cantidad de un determinado bien que los productores están dispuestos a suministrar cuando reciben un precio determinado. La correlación entre el precio y la cantidad de un bien o servicio que se suministra al mercado se conoce como la relación de oferta. El precio, por lo tanto, es un reflejo de la oferta y la demanda. ((A.M.A.)

Demanda: Se refiere a la cantidad de un producto o servicio que desean los compradores. La cantidad demandada es la cantidad de un producto que las personas están dispuestas a comprar a un precio determinado; La relación entre precio y cantidad demandada se conoce como relación de demanda. (Gregory, 2010)

Comida típica: Son alimentos y platos que se transmiten de generación en generación o que se han consumido por muchas generaciones. Los alimentos y platos tradicionales son de naturaleza tradicional y pueden tener un precedente histórico en un plato nacional, cocina regional o cocina local. (Cruz, 2015)

Recetario: Es un conjunto de instrucciones que describe cómo preparar o hacer algo, especialmente un plato culinario. (Bermeo & Caldas, 2014)

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA

Localización y Temporalización

El estudio de factibilidad se realizó en el cantón Babahoyo, provincia de Los Ríos, tuvo una duración de 6 meses que inicio en el mes de mayo y culmino en el mes de octubre del 2018 en el cual se realizó un estudio de mercado, se diseñó un plan de empresa y la viabilidad económica.

3.1 Tipo y diseño de la investigación

3.1.1 *No experimental.*

Se define como la investigación que se realiza sin manipular deliberadamente variables y en los que solo se observan los fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos. (Hernández et al, 2003)

3.1.2 *Transversal.*

Un estudio transversal implica observar a personas que difieren en una característica clave en un punto específico en el tiempo. Los datos se recopilan al mismo tiempo de personas que son similares en otras características, pero diferentes en un factor de interés clave, como la edad, los niveles de ingresos o la ubicación geográfica. (Ibidem, 2003)

3.1.3 *De campo:*

Es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar las variables. (Martins, 2010)

3.1.4 *Exploratoria:*

Este tipo de investigación es usado cuando no se conoce el problema, debido a ello se requiere de mucho tiempo para su recolección y son considerados de primera etapa ya que se recaba la información.(Hernández S.R., 2003)

Esta investigación es de tipo descriptivo puesto a que pretende obtener información acerca del estado actual de los fenómenos, permite recabar toda la información posible acerca de un fenómeno, el investigador determina cuales son los factores o las variables cuya situación pretende identificar.

Se puede incluir un aspecto cuantitativo y cualitativo de los fenómenos, no solo se refiere a la acumulación de datos sino a un proceso de análisis e interpretación que debe realizar el investigador en el marco teórico. Es de corte trasversal puesto que la investigación se realizó en un periodo de 6 meses y se ha determinado que este trabajo de investigación es de diseño no experimental puesto que se va a seguir un modelo ya existente.

La investigación por encuesta es una forma eficiente de recopilar datos para ayudar a responder la pregunta de investigación. El principal desafío es desarrollar medidas confiables y válidas. El diseño de la encuesta es fundamental para determinar la calidad de la investigación.

3.2 Técnicas de recolección de datos

Es la metodología que se va a manejar para la creación del restaurante “Delicias de Nicko”. Por lo tanto esta técnica se fundamenta en la investigación exploratoria de fuentes primarias y secundarias, empleando herramientas como la encuesta, el método de observación para verificar la demanda, la oferta de empresas dedicadas al servicio de alimentos y bebidas en la ciudad de Babahoyo.

En el siguiente cuadro, se puede observar las actividades, asignaturas y herramientas usadas en esta metodología.

Tabla 1-3. Técnicas de recolección

Análisis específico	Actividades	Asignaturas	Herramientas
Idea de negocio	Investigar antecedentes, análisis del entorno, análisis socio económico y análisis turístico.	Historia de la gastronomía	Investigación
Oportunidad del negocio y de mercado	Realizar encuestas, análisis de la oferta y demanda.	Métodos de investigación mercado	Encuestas

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

3.3 Fuentes de investigación

3.3.1 Fuentes Primarias

Una fuente primaria proporciona evidencia directa o de primera mano sobre el proyecto de factibilidad a realizar, para esta investigación se utilizó la encuesta, la cual permite suministrar las necesidades adecuadas a los posibles clientes de nuestro emprendimiento. La encuesta consta de 10 preguntas de selección múltiple que serán aplicadas a 138 habitantes de la ciudad de Babahoyo provincia de los Ríos, la cual nos permitirá definir las necesidades insatisfechas de los clientes.

3.3.2 Fuentes Secundarias

Las fuentes secundarias describen, discuten, interpretan, comentan, analizan, evalúan, resumen y procesan fuentes primarias. Los materiales de fuentes secundarias utilizadas en esta investigación son, libros, periódicos, artículos de páginas web, datos del INEC que nos permitirán recopilar y evaluar la información necesaria en este proyecto de factibilidad.

3.3.3 Variables

Dependiente: Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante gourmet.

Independiente: Comida típica del cantón Chimbo.

3.3.3.1 Operacionalización de variables

Tabla 2-3. Operacionalización de variables

VARIABLES	ESCALA	INDICADORES
Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante gourmet.	Proceso de organización. Estudio de mercado. Estrategias de competencia	<ul style="list-style-type: none">• Recursos humanos• Recursos financieros• Recursos materiales • Demanda• Oferta • Proveedores• Competencia
Comida típica del cantón Chimbo.	Variedad de comida típica	<ul style="list-style-type: none">• Carta del restaurante• Variedad de platos

	<p>Mercado</p> <p>Competitividad en la preparación</p> <p>Capacidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Producción • Ventas • Tecnología • Innovación • Calidad • Experiencia • conocimiento
--	---	--

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

3.4 Segmento de mercado

Es un grupo de personas que comparten una o más características comunes, agrupadas con fines de marketing. Cada segmento de mercado es único y se aborda cada segmento de manera diferente, vamos a mostrar algunas alternativas que nos servirá para hacer un estudio del consumidor objetivo.

Tabla 3-3. Segmentación de mercado

DEMOGRÁFICAS	
Sexo	Masculino y femenino
Edad	10 a 65 años
Ingreso promedio	Medios y altos
Ocupación	Empleo fijo y temporal
GEOGRÁFICAS	
Provincia	Los Ríos
Cantón	Babahoyo
Sector	Urbano
PSICOGRÁFICAS	
Tipos de personalidad	Personas que les gusta la comida sana y nacional.
Motivación de las personas	La infraestructura con la que contará el Restaurante de Comida Típica. Servicios y precio del producto. Degustar de la comida típica.
CONDUCTUALES	
Tasa de uso	La atención al cliente será de Lunes a viernes 8:00am - 16.00pm Sábado y domingo 10:00am - 17:00pm
Beneficios	Atención de primera. Precios accesibles. Ambiente familiar, amigos, etc. Local acogedor.

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Las principales variables que se utilizará para segmentar el mercado es la edad desde los 10 años en adelante y los ingresos que percibe, la población económicamente activa de la localidad, estos son los que marcan una pauta para la determinación el precio del producto.

3.4.1 Universo

El universo a considerar en este proyecto de emprendimiento es la ciudad de Babahoyo ubicada en la Provincia de los Ríos, según datos obtenidos del censo de población vivienda del INEC 2010, cuenta con 415842 habitantes en la parte urbana.

3.4.2 Muestra

Una muestra es una versión más pequeña y manejable de un grupo más grande. Es un subconjunto que contiene las características de una población. Las muestras se utilizan en pruebas estadísticas cuando el tamaño de la población es demasiado grande para que la prueba incluya todos los posibles miembros u observaciones. Una muestra debe representar a toda la población y no reflejar sesgos hacia un atributo específico.

Pasos en la selección de una muestra:

- Definir la población.
- Identificar el marco muestral.
- Determinar el tamaño de la muestra.
- Elegir el tamaño de muestreo.
- Seleccionar la muestra.

La población objetiva serán hombres y mujeres de toda edad habitantes del Cantón Babahoyo, Provincia de Los Ríos, tomando en cuenta la población económicamente activa, este dato se da partiendo del universo que es 415.842, población general del canto Babahoyo según el último censo realizado por el INEC (Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos), lo cual nos va a permitir realizar las encuestas

Muestreo. - El muestreo es un proceso utilizado en el análisis estadístico en el que se toma un número predeterminado de observaciones de una población más grande. La metodología utilizada para muestrear es aleatorio simple o un muestreo sistemático. La fórmula para calcular el tamaño de la muestra es la siguiente:

A. CÁLCULO DE LA MUESTRA

$$n = \frac{Z^2 pm}{NE^2 + Z^2 PQ}$$

Dónde:

n = Tamaño de la muestra

N = Total de la Población (415842)

Z = valor estandarizado que resulta del margen 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).

DESARROLLO:

$$n = \frac{(1.96)^2((0.90)(0.1)(415842))}{415842(0.05)^2 + (1.96)^2(0.9 * 0.1)}$$

$$n= 138$$

Vamos a realizar las encuestas a 138 personas

Metodología de la investigación

La metodología se refiere a cuatro aspectos importantes que son:

- El servicio de la presentación de mercado es gastronómico.
- Las fuentes de las demandas actuales y proyectadas permitirán analizar a los consumidores potenciales que se encuentran en el sector.
- La competencia u oferta actual y proyectada. Es decir, las diversas cantidades de servicios estarán aptas para ofrecer en el mercado, en función de las diferentes expectativas de los consumidores.
- La comercialización del servicio proyectado, es decir los canales de distribución concuerdan con las preferencias de la sociedad.

A. ESTRATIFICACIÓN

Tabla 4-3. Estratificación de mercado

Población de Babahoyo		
Total	Hombres	Mujeres
415.842	207.264	208.578

Fuente: INEC

Elaborado por: (Gaglay.N, 2019)

3.5 Tabulación y análisis de resultados

1. ¿Considera usted, importante que exista un restaurante de comida típica del Cantón Chimbo en esta ciudad de Babahoyo?

Tabla 5-3. Importancia de que exista un restaurante de comida típica.

INDICADOR	FRECUECIA ABSOLUTA	FRECUECIA RELATIVA%
Si	98	71
No	40	29
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

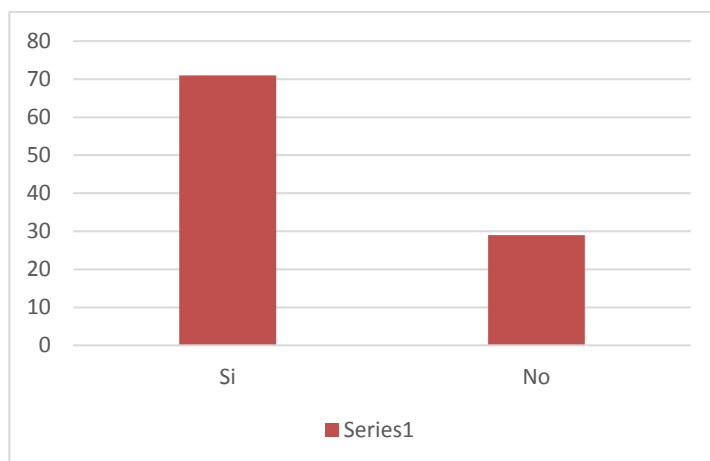


Gráfico 1-3. Importancia de que exista un restaurante de comida típica.

Fuente: Tabla N° 5-3

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados el 71% prefiere que exista un restaurante de comida típica, el 29% prefiere que no exista. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que a la ciudadanía les gustaría que exista un restaurante gourmet de comida típica del cantón Chimbo porque no existe un restaurante que ofrezca una variedad de platos típicos para el paladar de los consumidores en la ciudad de Babahoyo.

2. ¿Cuando usted, está fuera de casa que prefiere comer?

Tabla 6-3. Esta fuera de casa que prefiere comer.

INDICADOR	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA%
Comida típica	73	53
Comida rápida	45	33
Comida tradicional	20	14
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

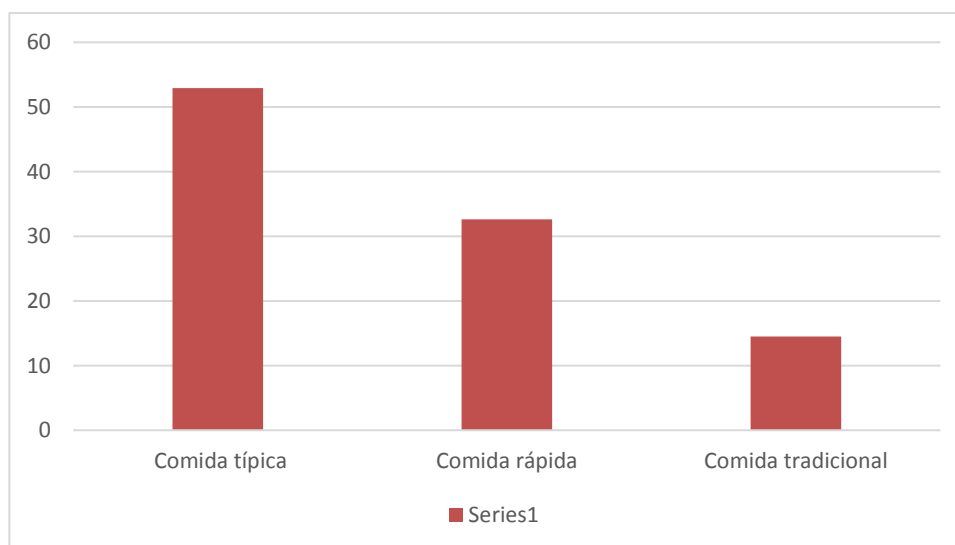


Gráfico 2-3. Esta fuera de casa que prefiere comer.

Fuente: Tabla N° 6-3

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados el 53% prefiere comer comida típica, el 33% comida rápida y 14% comida tradicional. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que a las personas les

gustaría probar comida típica ya que no existen restaurantes que ofrezcan ese tipo de comida para degustar, este tipo de comida solo se encuentra en la parte sierra por la cual los turistas salen para saborear estas preparaciones en la región sierra.

3. ¿Qué tipo de platillos le gustaría degustar a usted en el restaurante?

Tabla 7-3. Platillos que le gustaría.

INDICADOR	FRECUECIA ABSOLUTA	FRECUECIA RELATIVA%
Entradas		
Ceviche de palmito	2	1
Sopa de bolas de maíz	3	2
Locro de papa	3	2
Caldo de tripas de cerdo	6	4
Caldo de pata	7	5
Fuertes		
Hornado	15	11
Ají de cuy	20	14
Fritada	10	7
Sopa de maduro con cerdo	3	2
Postres		
Humitas	10	7
Chigüil	10	7
Quinbolitos	8	6
Tortillas de trigo u maíz	10	7
Tamales	3	2
Bebidas		
Dulce de zambo	8	6
Café pasado	5	4
Chicha	10	7
Morocho dulce	5	4
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

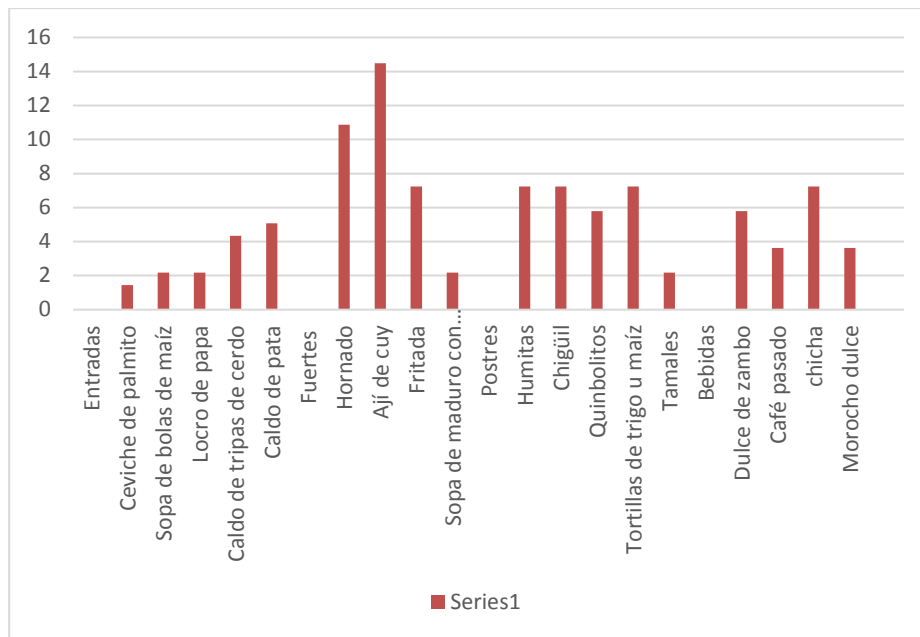


Gráfico 3-3. Platillos que le gustarían.

Fuente: Tabla N° 7-3

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados, 14% personas prefieren los platos típicos más importantes representativos en el restaurante gourmet, aji de cuy que se preparen en el Restaurante “Delicias de Nicko”, 11% personas hornado, 7% personas fritada, entre otra variedad de platos típicos. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que los clientes prefieren que los platos típicos que se preparen en el Restaurante “Delicias de Nicko”; dando un resultado porcentual del 14% con mayor aceptabilidad, como segundo el hornado que brinde el restaurante dando un resultado porcentual del 11%, a continuación otras variedades de preparaciones como son: fritada, caldo de tripas de cerdo, caldo de pata, locro de papa, humitas chigüil, quimbolitos, tortillas de tiesto, tamales, dulce de zambo, chicha, morocho dulce, siendo estos los platos más representativos en el establecimiento de comida típica.

4. ¿Cuál es el valor que usted estaría dispuesto a pagar en el restaurante?

Tabla 8-3. Valor dispuesto a pagar.

INDICADOR	FRECUECIA ABSOLUTA	FRECUECIA RELATIVA %
\$0,50-5,00	65	47
\$5,00-10,00	38	28
\$10,00-15,00	25	18
\$15,00 0 mas	10	7
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

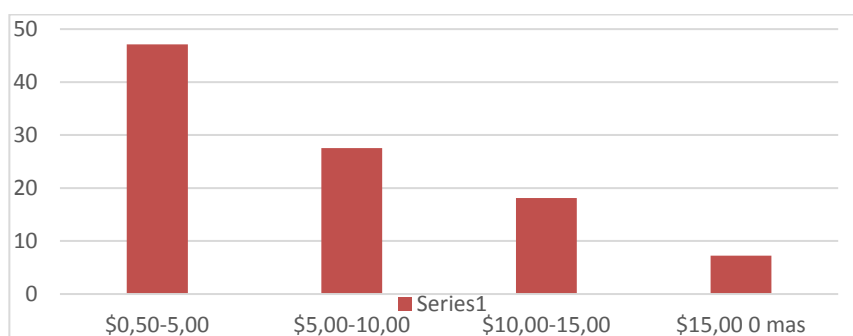


Gráfico 4-3. Valor dispuesto a pagar.

Fuente: Tabla N° 8-3

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados, 47% personas estarían dispuestos a pagar entre \$0,50-5,00 por los platos típicos que se preparen en el Restaurante “Delicias de Nicko”, 28% personas estarían dispuestos a pagar \$5,00-10,00, 18% estarían dispuestos a pagar \$10,00-15,00, 7% estarían dispuestos a pagar \$15,00 0 más. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que los clientes están dispuestos a pagar entre \$0,50-5,00 por los platos típicos que se preparen en el Restaurante “Delicias de Nicko”; dando un resultado porcentual del 47% con mayor aceptabilidad, como segundo estarían dispuestos a pagar \$5,00-10,00; dando un resultado porcentual del 28% siendo estos costos dispuestos a pagar por la ciudadanía.

5. ¿Qué características usted considera la más importante al momento de elegir el lugar dónde comer?

Tabla 9-3. Características importantes al momento de elegir.

INDICADOR	FRECUECIA ABSOLUTA	FRECUECIA RELATIVA%
Ambientación	30	22
Atención	32	23
Precio	40	29
Ubicación	10	7
Tiempo de espera	26	19
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

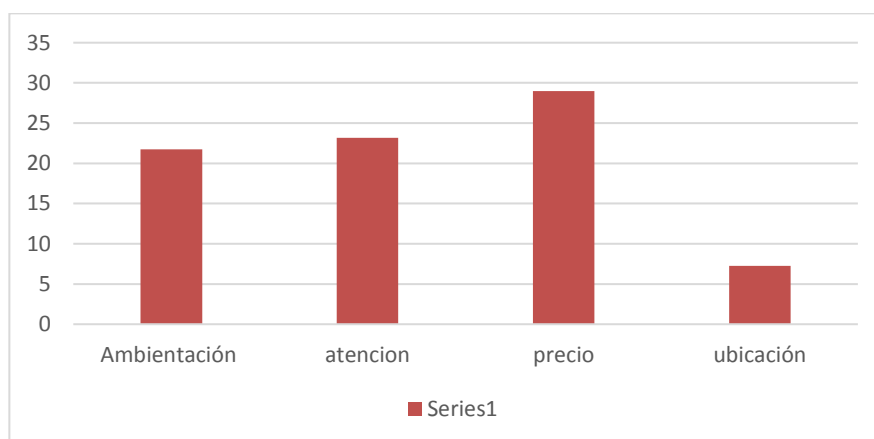


Gráfico 5-3. Características importantes al momento de elegir

Fuente: Tabla N° 9-3

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados, 29% personas prefieren las características más importantes para elegir un restaurante gourmet es el precio por los platos típicos que se preparen en el Restaurante “Delicias de Nicko”, 23% personas la atención del restaurante, 22% personas la ambientación, 19% personas el tiempo de espera en el establecimiento, 7% personas creen que es la ubicación del restaurante. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que los clientes prefieren el costo de los platos típicos que se preparen en el Restaurante “Delicias de Nicko”; dando un resultado porcentual del 29% con mayor aceptabilidad, como segundo la atención que brinde el restaurante dando un resultado porcentual del 23% siendo estos las características más importantes en un establecimiento de comida típica.

6. ¿Con que frecuencia usted, visita un restaurante?

Tabla 10-3. Frecuencia que visita un restaurante.

INDICADOR	FRECUECIA ABSOLUTA	FRECUECIA RELATIVA %
Semanal	22	16
Quincenal	36	26
Mensual	42	30
Otros	38	28
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

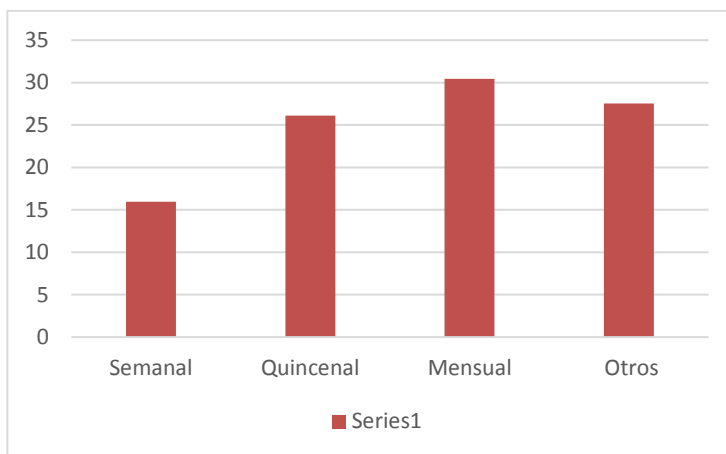


Gráfico 6-3. Frecuencia que visita un restaurante

Fuente: Tabla N° 10-3

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados, 30% personas frecuentan mensual un restaurante gourmet de comida típica, 28% personas otros, 26% personas quincenales, 16% personas semanales. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que los clientes prefieren visitar mensual porque ahí es donde cobran sus sueldos del trabajo dando un resultado porcentual del 30% con mayor aceptabilidad, como segundo otros días; dando un resultado porcentual del 28% siendo los días con más frecuencia que visitan los establecimientos de comida.

7. ¿Qué tipo de promociones le gustaría a usted en el restaurante?

Tabla 11-3. Promociones que le gustaría.

INDICADOR	FRECUECIA ABSOLUTA	FRECUECIA RELATIVA%
descuentos en familia	23	17
combos familiares	35	25
martes y jueves locos	20	14
fechas especiales	60	43
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

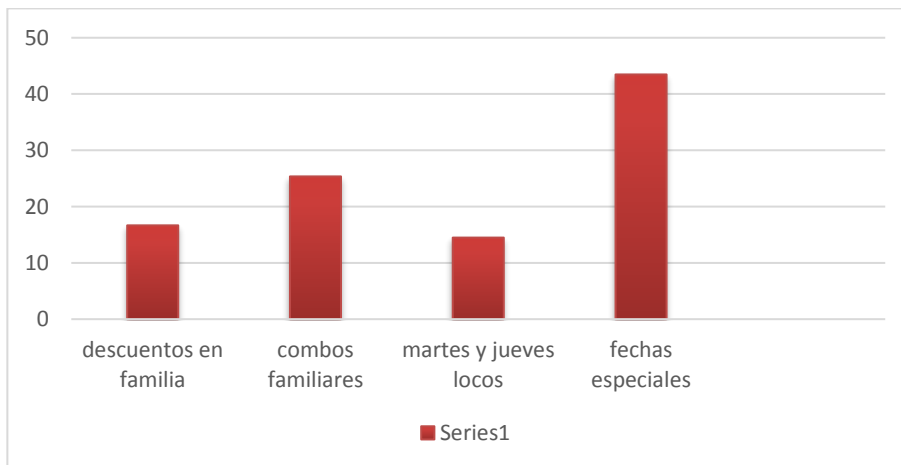


Gráfico 7-3. Promociones que le gustaría.

Fuente: Tabla N° 11-3

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados, 43% personas los descuentos que les gustaría que existiera en un restaurante gourmet de comida típica en fechas especiales (día del padre, madre, navidad, etc.), 25% personas combas familiares, 17% personas descuentos en familia, 14% personas martes y jueves locos. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que los clientes prefieren descuentos en fechas especiales (día del padre, madre, navidad, etc.) porque ahí comparten en familia dando un resultado porcentual del 43% con mayor aceptabilidad, como segundos combos familiares; dando un resultado porcentual del 25% siendo los descuentos que les gustaría que existiera en el establecimiento de comida.

8. ¿Qué tipo de publicidad le gustaría que tenga el restaurante de comida típica?

Tabla 12-3. Publicidad del restaurante.

INDICADOR	FRECUECIA ABSOLUTA	FRECUECIA RELATIVA %
Radial	28	20
Televisa	35	25
Internet	45	33
Hojas volantes	20	14
Gigantografías	10	7
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

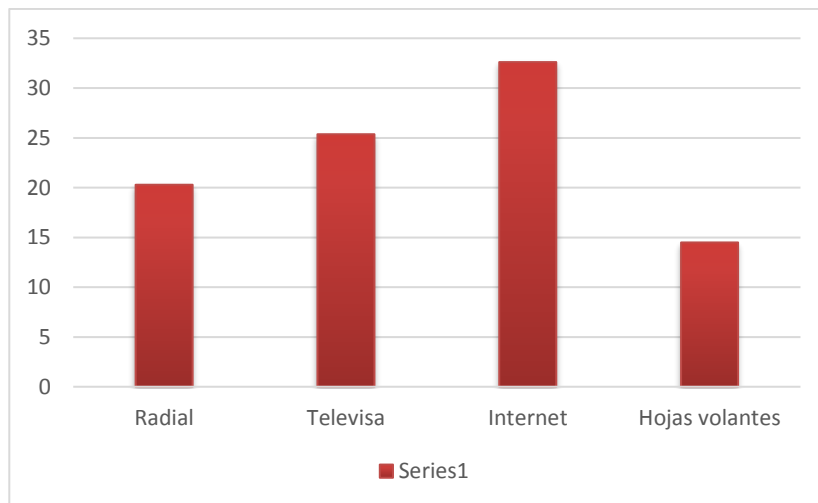


Gráfico 8-3. Publicidad del restaurante.

Fuente: Tabla N° 12-3.

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados, 33% personas el tipo de publicidad que les gustaría que existiera en un restaurante gourmet de comida típica a través del internet, 25% personas televisa, 20% persona, radiales, 14% personas hojas volantes, 7% personas con gigantografías. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que los clientes prefieren la publicidad por medio del internet ya que la tecnología ha evolucionado; dando un resultado porcentual del 33% con mayor aceptabilidad, como segundo televisa; dando un resultado porcentual del 25% siendo estos medios de publicidad que les gustaría que existiera en el establecimiento de comida.

9. ¿Qué horario de atención le gustaría a usted que tenga el restaurante?

Tabla 13-3. Horario de atención

INDICADOR	FRECUECIA ABSOLUTA	FRECUECIA RELATIVA%
lunes a viernes 8:00am - 16.00pm	40	29
lunes a sábado 12:00pm - 20:00pm	38	28
sábados y domingos 10:00am -17:00pm	60	43
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

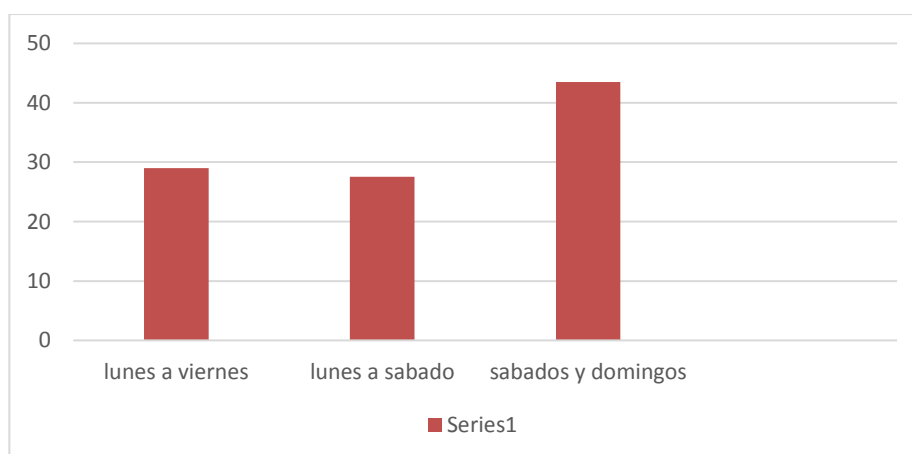


Gráfico 9-3. Horario de atención

Fuente: Tabla N° 13-3

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados, 43% personas el horario de atención que les gustaría que existiera en un restaurante gourmet de comida típica sábados y domingos(10:00am - 17:00pm), 29% personas lunes a viernes(8:00am - 16:00pm), 28% personas lunes a sábado(12:00pm - 20:00pm).De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que los clientes prefieren los sábados y domingos(10:00am - 17:00pm) para compartir junto a su familia, amigos, etc. dando un resultado porcentual del 43% con mayor aceptabilidad, como segundo lunes a viernes(8:00am - 16:00pm); dando un resultado porcentual del 29% siendo el horario de atención que les gustaría que existiera en el establecimiento de comida.

10. ¿Estaría usted de acuerdo que en la ciudad de Babahoyo se cree un restaurante gourmet de comida típica?

Tabla 14-3. Aceptabilidad del restaurante

INDICADOR	FRECUECIA ABSOLUTA	FRECUECIA RELATIVA%
Si	90	65
No	48	35
TOTAL	138	100

Fuente: Encuesta

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

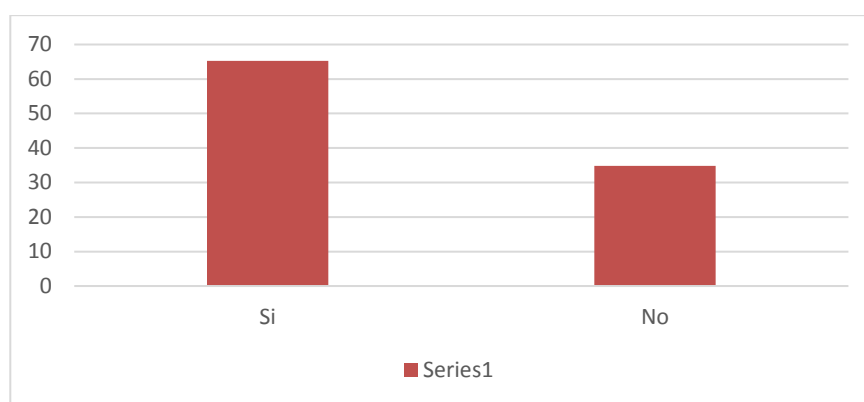


Gráfico 10-3. Aceptabilidad del restaurante

Fuente: Tabla N°14-3

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis e interpretación de resultados

Del 100% de los encuestados, 65% personas están de acuerdo en que les gustaría que existiera un restaurante gourmet de comida típica en la ciudad de Babahoyo, 35% personas opinan lo contrario. De acuerdo a los resultados obtenidos se determinó que los clientes les gustaría que exista un restaurante gourmet de comida típica, ya que no existe este tipo de comida para degustar; dando un resultado porcentual del 65% con mayor aceptabilidad.

CAPÍTULO IV

4. DESARROLLO DE LA PROPUESTA

Propuesta

Para la ejecución del presente proyecto se ha visualizado el crecimiento poblacional, se ha percibido la necesidad de crear un lugar exclusivo que ofrezca comida típica en la ciudad de Babahoyo ya que estas son las causas para que se realice una propuesta sobre la creación de un restaurante gourmet de comida típica del Cantón Chimbo, por lo tanto se buscaría satisfacer los paladares de quienes conformarían la clientela. La propuesta en cuestión, se plantea con la Planificación estratégica del nuevo restaurante, debido a que se toma en cuenta el enfoque tradicional.

La propuesta para la creación del restaurante de comida típica del Cantón Chimbo es con la finalidad de dar a conocer la gastronomía diversa, permitiendo a la ciudadanía que pueda degustar de aquellos platos típicos. De esta manera podemos incentivar a las personas que conozcan un nuevo lugar y una gastronomía diferente en la ciudad de Babahoyo.

4.1 Identificación de la Idea

En el restaurante gourmet se ofrecerá comida típica del Cantón Chimbo el cual será ubicado en la Provincia de Los Ríos, ciudad Babahoyo mediante la idea de negocio que se origina y se convierte en acciones dando a conocer nuevos diseños para un buen funcionamiento del establecimiento. Debe constar con algunas características como son: responsabilidad, honestidad, compañerismo, creatividad, carisma, perseverancia, cordialidad a través del liderazgo para tener un buen equipo de trabajo, por consiguiente, un emprendedor es aquella persona que persevera hasta lograr el objetivo propuesto para el crecimiento de su emprendimiento.

4.1.1 Lluvia de ideas

Tabla 1-4. Lluvia de Ideas

Ideas	Características	Necesidad problema que se ofrece
Diseño de un restaurante gourmet de comida típica del Cantón Chimbo.	<p>El restaurante será un lugar muy llamativo con una decoración de primera como: mesas, sillas, vajillas, mantelería, etc; de esta manera dando a conocer la tradición del establecimiento.</p> <p>Prestar un servicio de calidad con esto nos referimos a promoción de 2*1, sino más bien a un saludo afectuoso, recordando platos predilectos.</p> <p>El restaurante se enfocará a un estilo gourmet con el rescate de la comida típica como son: hornado, caldo de tripas cuy asado, etc.</p>	<p>El restaurante se enfocará en el rescate de tradiciones y costumbres, es decir lo autóctono de nuestra tierra el cual motivara a la creación de nuevos productos a base de lo que existe en el país con estilo diferente en la gastronomía.</p> <p>Ofrecer buena comida, con un buen servicio, buenos precios, ambiente distinto y agradable, buena música, incluye taquillas de carga para que puedan estar conectados y puedan capturar y compartir todo con familias, amigos etc.</p>

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.1.1.1 Selección y evaluación de la idea

Tabla 2-4. Selección y evaluación de ideas

Criterios ideas	Empresa potencial	Nivel de creatividad	Noción técnica	Requerir de capital	Estilo nacional	total
Decoración con estilo tradicional	Clase baja, media.	4	3	3	3	13
Servicio de buena calidad	Clase baja, media	4	3	3	3	13
Comida típica	Clase baja, media	4	4	3	4	15

Elaborado por: Gaglay N. 2019

En la siguiente evaluación se da a conocer parámetros en el cual consiste que 1 es menos y 5 es más.

Tabla 3-4. Selección y evaluación de ideas

Criterio de ideas	Disponibilidad de materia prima	Peligro de entrada	Costo del producto	Total
Decoración con estilo tradicional	2	4	3	9
Servicio de buena calidad	3	3	2	8
Comida típica	1	5	3	9

Elaborado por: Gaglay N. 2019

La estadística de evaluación es: del 1 a 5 donde 5 es menos y 1 es más.

4.1.1.2 Descripción de la idea seleccionada

La presente investigación se ha enfocado en la creación de un restaurante gourmet de comida típica, ya que en esta ciudad no existe un establecimiento que brinde este tipo de alimentos y servicios a los turistas quienes visitan esta ciudad.

4.1.2 Justificación

El diseño del restaurante muestra oportunidades muy interesantes para la creación, montaje y posterior comercialización del negocio descrito en el proyecto por varias razones. Es necesario tener en cuenta que, en el mercado de restaurantes de comida típica, no existe un restaurante enfocado a satisfacer las necesidades alimentarias de la comida típica de la sierra, razón por la cual propongo la creación de este restaurante. En cuanto a la viabilidad del negocio se puede decir que existe una gran oportunidad de crear y explotar este nicho de mercado, dado que esta propuesta es nueva y original, consiste en atraer y mantener a cientos de personas que constantemente buscan nuevos sabores y sensaciones. La demanda existente a ejecutar este proyecto es factible donde hay mucha comercialización, pero no existe un restaurante que ofrezca este tipo de comida como es la comida típica de la sierra.

Otro aspecto a tener en cuenta es que, al ofrecer diversos platos típicos la demanda tendrá la opción de elegir su plato a degustar, cuya diferenciación se dará de los demás restaurantes. La diferenciación frente a la competencia estará dada por la combinación de un inigualable nivel de

calidad y sabor en cada uno de los platos, excelente servicio en todo momento y un ambiente encantador

4.1.3 Nombre del emprendimiento

Para la selección del nombre del establecimiento fue escogido de acuerdo a la escala donde el indicador es del 1 al 5 donde 1 es menos y 5 más. El nombre se escogió porque es fácil de recordar y transmite un significado especial para la autora del restaurante “Delicias de Nicko” satisfaciendo las necesidades del cliente.

4.1.4 Descripción del emprendimiento

En el entorno de este emprendimiento se ha proyectado en la industria, servicio y comercio.

- **Industrial**

La empresa se dedicará a la transformación de materia prima en productos terminados para posteriormente brindar un servicio de calidad y excelencia.

- **Servicio**

El restaurante va a prestar un servicio de alimentación cubriendo la necesidad existente en el Cantón Babahoyo con platos típicos que permitirá satisfacer sus más exquisitos paladares.

- **Comercial**

Una vez procesado los productos serán aptos para el consumo humano y poder ofrecer los platos típicos a los clientes en el establecimiento cumpliendo con las normas establecidas.

4.1.4.1 Misión

Las Delicias de Nicko es un restaurante gourmet enfocado en Satisfacer el gusto y preferencia de nuestros clientes, ofreciendo platos típicos y nutritivos de buena calidad, variedad y cómodos precios, a través de un excelente y ágil servicio.

4.1.4.2 Visión

Ser el mejor restaurante gourmet de comida típica Delicias de Nicko y posicionarnos en el mercado nacional con los alimentos más saludable y nutritiva de la zona, aumentando con ello la preferencia de nuestros clientes para alcanzar una mayor ventaja competitiva en los próximos 5 años.

4.1.4.3 Políticas y Estrategia

Las políticas de esta empresa son con el fin de prestar un excelente servicio a sus clientes y de acorde a las necesidades.

Tabla 4-4. Políticas y Estrategias

Políticas	Estrategias
1.- Capacitación a los empleados.	➤ Para brindar un excelente servicio.
2.- Presentación ordenada de cada área del restaurante.	➤ Uniformes adecuados ➤ Instalación de las áreas de producción, servicio.
3.-Promociones	➤ 3*1 ➤ Precios cómodos. ➤ Martes locos

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.1.4.4 Valores y principios

Valores axiológicos:

- Amor íntegro para realizar su labor y todas las tareas encargadas que se realiza diariamente.
- Amabilidad al momento de atender al cliente mostrando buena actitud.
- Honestidad íntegra para la administración de la economía en el negocio tomando en cuenta las tareas que desempeña.
- Responsabilidad al momento de desempeñar labores cotidianas en la empresa.

Valores de trabajo:

- Respeto
- Puntualidad
- Honestidad
- Amabilidad

- Cordialidad

4.1.4.5 Distingos y ventajas competitivas

- Precios bajos
- Variedad de platos típicos
- Atención amable
- Servicio a domicilio
- Música instrumental.
- Días de promociones.
- Fechas especiales para el cliente cumpleaños, día del padre y madre.

4.1.5 Aplicación del FODA

El FODA es una matriz que permite analizar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la empresa, con el propósito de plasmar los objetivos trazados para mejorar el de desempeño empresarial.

Factores externos: oportunidades y amenazas.

Factores internos: fortalezas y debilidades.

Tabla 5-4. FODA

Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Creatividad e innovación en la preparación y montaje de platos. ❖ Crear un área para el esparcimiento de los niños. ❖ Estrictas normas de higiene. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Disponibilidad de materia prima. ❖ Brindar servicio y alimentos de calidad. ❖ Afluencias significativas de turistas. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Restaurante aun no reconocido en el mercado. ❖ Poco capital para emprender el negocio. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Restaurantes nuevos que se abren. ❖ Precios bajos de la competencia.

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.2 Estudio de Mercado

El estudio de mercado que se realizó con el fin de saber la viabilidad y la comercialización del proyecto, es decir si existirá una aceptabilidad por parte del mercado segmentado, ratificando la necesidad de satisfacer una demanda insatisfecha aplicando un estudio de mercado.

4.2.1 Demanda

La demanda se refiere a la cantidad de bienes o servicios que los clientes están dispuestos a recibir, por lo tanto, se ha determinado los posibles usuarios que se tendrá y para lo cual se ha realizado a través de una encuesta que nos ha permitido conocer el número de personas demandantes en un tiempo de 5 años.

Por consiguiente, se deberá verificar la tasa de crecimiento poblacional tomando en cuenta a partir del año 2017 al 2022.

Tabla 6-4. Crecimiento poblacional de la Cantón Babahoyo

	AÑO	POBLACIÓN	CRECIMIENTO POBLACIONAL
0	2010	153776	153776
1	2011	153776	156298
2	2012	153776	158820
3	2013	153776	161342
4	2014	153776	163864
5	2015	153776	166386
6	2016	153776	168908
7	2017	153776	161429
8	2018	153776	164029
9	2019	153776	178551
10	2020	153776	189573
11	2021	153776	198595
12	2022	153776	203578

Fuente: INEC

Elaborado por: Gaglay N. 2019

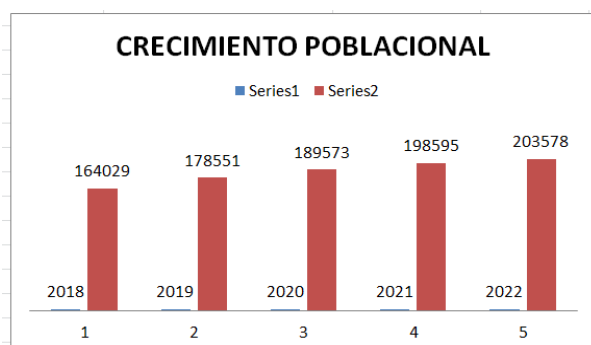


Gráfico 1-4. Crecimiento poblacional

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Análisis

En el siguiente gráfico nos da a conocer que la población del Cantón Babahoyo ha ido incrementando año tras año, por consiguiente, es importante ver si existe el aumento suficiente de demandantes ya que de esta manera podemos ofrecer nuestros productos y servicios.

4.2.1.1 Demanda proyectada

A través de las encuestas realizadas con su respectiva tabulación se logró comprobar que el lugar está apto para establecer el emprendimiento con factibilidad, para la implementación de un restaurante gourmet de comida típica del Cantón Chimbo, por lo cual se obtuvo los siguientes resultados de las respuestas 1 y 10 a 138 habitantes del sitio.

Proyección de la demanda

Tabla 7-4. Demanda Proyectada

DEMADA PROYECTADA				
RESTAURANTE DE COMIDA TIPICA				
AÑO	POBLACION	PORCENTAJE DE ACEPTABILIDAD	CONSUMO MENSUAL	DEMANDA ANUAL
2018	164029	80%	5610	736162152
2019	178551	80%	5610	801336888
2020	189573	80%	5610	850803624
2021	198595	80%	5610	891294360
2022	203578	80%	5610	913658064
2023	210322	80%	5610	943925330

Elaborado por: Gaglay N. 2019

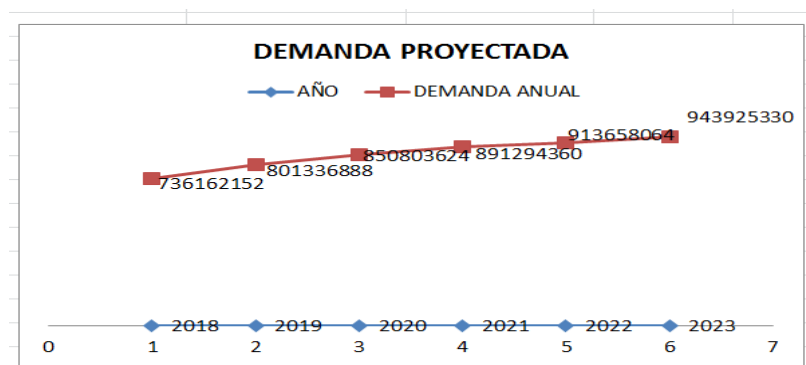


Gráfico 2-4. Demanda Proyectada

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Análisis Descriptivo e Interpretativo: El gráfico nos representa que para el año 2023 se incrementará la demanda considerable, por consiguiente, nos indica la cantidad de clientes que atenderemos anualmente en el restaurante de comida típica.

4.2.2 Oferta

Es la cantidad de bienes o servicios que se pone a la disposición del público consumidor en determinadas cantidades, precio, tiempo y lugares, para que en función a estos, aquél los adquiera. En vista del área de cobertura del proyecto no existen establecimientos de comida que ofrecen servicios iguales a los que se van a comercializar en el restaurante, se presume que no existe competencia directa, así como no existe estadísticas relacionadas con el tema.

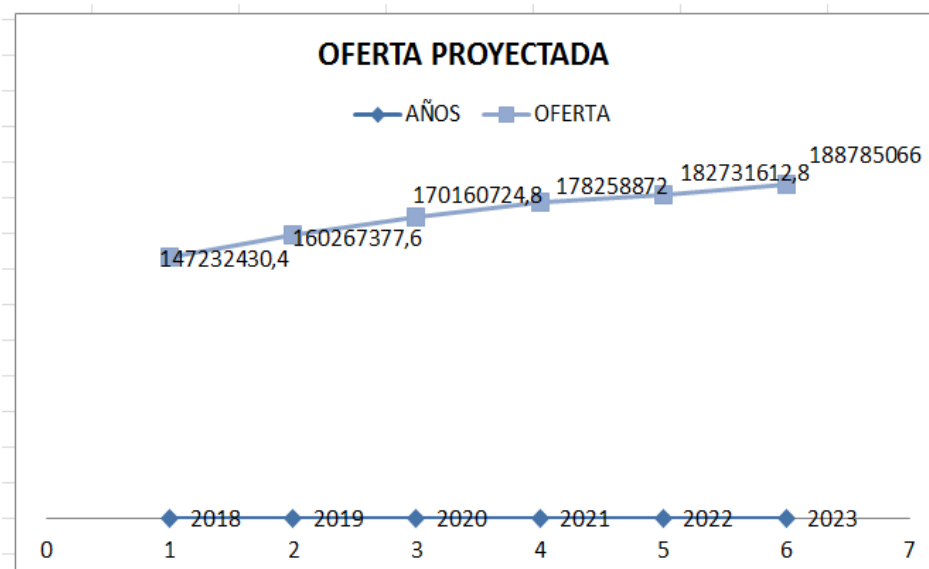


Gráfico 3-4. Oferta Proyectada

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.2.3 Demanda insatisfecha

Se describe el porcentaje de individuos, que se encuentran inconformes con el servicio de A y B, que ofrecen las entidades ya existentes, por lo tanto representa el segmento para satisfacer.

Tabla 8-4. Demanda Insatisfecha

DEMANDA INSATISFECHA			
RESTAURANTE DE COMIDA TIPICA			
AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INASTIFECHA
2018	780693933	156138787	624555147
2019	792012339	158402468	633609871
2020	803330745	160666149	642664596
2021	814649151	162929830	651719320
2022	825967556	165193511	660774045
2023	837285962	167457192	669828770

Elaborado por: Gaglay N. 2019

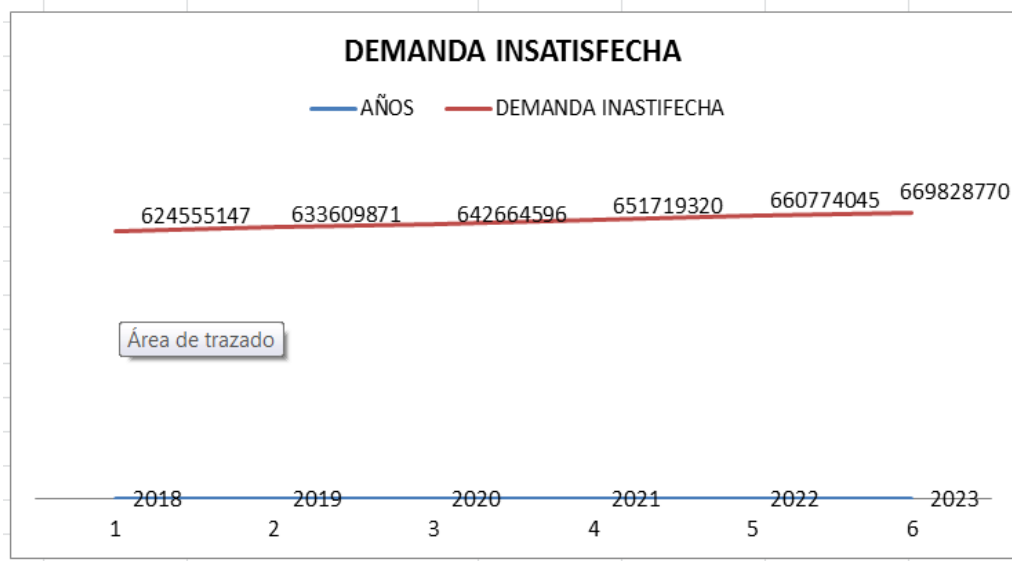


Gráfico 4-4. Demanda Insatisfecha

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.2.4 Mix de mercado

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

4.2.4.1 Producto

El producto que se ofertara en el establecimiento se encuentra relacionado con la gastronomía típica del Cantón Chimbo ya que se intenta dar un producto positivo, pero con un valor agregado, es decir algo diferente con un estilo gourmet, con un ambiente diferente basado en la cultura y una entidad moderna.

Logotipo:



Gráfico 5-4. Tarjeta de Presentación

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Slogan: “Goza inteligentemente de los placeres de la mesa”

Es una de las maneras más fáciles para poder recordar, descubrir y disfrutar en el cantón Babahoyo ya que posee una riqueza gastronómica y turística de poder visitar.

Colores:

Verde: simboliza esperanza, dinero y satisfacción por la naturaleza.

Café: resistencia, defensa, confianza, y la permanencia en sí mismo.

Amarillo: felicidad, alegría, optimismo y perseverancia.

4.2.4.2 Precio

Para determinar el precio promedio se tomará en cuenta los platos similares que se venden en los restaurantes y que por ende son más consumidos por los clientes, sin embargo, esto solo servirá como referencia por cuanto el precio solo se fijará a partir de los costos en que haya incurrido el proyecto.

El precio debe cubrir el costo de los productos y servicio, además debe generar un margen de beneficio, ser racional para atraer a los consumidores de la competencia y a la demanda insatisfecha.

4.2.4.3 Plaza

Una buena ubicación es fundamental cuando se brinda el servicio directamente al usuario. Está rodeada de empresas públicas y privadas, negocios familiares y varios habitantes del sector.

4.2.4.4 Promoción

El nuevo restaurante pretende aumentar el deseo de compra de los consumidores y por este motivo a continuación se desarrolla estrategias de promoción.

- ❖ Precios bajos
- ❖ Variedad de platos típicos
- ❖ Atención amable
- ❖ Servicio a domicilio
- ❖ Música instrumental.

- ❖ Días de promociones martes y jueves de 2 pm hasta 6pm.
- ❖ Fechas especiales para el cliente cumpleaños, día del padre y madre.

4.2.5 Análisis del sector

a) Estudio del sector

La presente investigación estará situado en el Cantón Babahoyo, en el centro de la ciudad es un lugar que es bastante comercial ya que existe locales comerciales y diariamente es transitado por muchas personas del sector.

b) Ideal de Clientes

Este segmento va encaminado a todo tipo de cliente que tiene la posibilidad de pagar el valor establecido en cada producto, ya que de esta manera se intenta llegar a todos los niveles socio económicos.

c) Distribuidores

Los distribuidores son aquellas personas que nos suministran la materia prima ya que dependerá del tipo de productos que nos entreguen para la producción de calidad.

d) Competencia

La competencia son empresas dedicadas a ofrecer el mismo producto o servicio, por lo cual ellos tienen la posibilidad de acudir aquellos lugares para satisfacer sus necesidades.

e) Tipo de producto

Es aquel producto nuevo que va a satisfacer las necesidades del cliente con nuevas presentaciones, servicio, buenos precios, etc.; ya que de esta manera podrán visitar un lugar llamativo los clientes.

4.2.6 Cargos y funciones del área comercial

Tabla 9-4. Cargos y funciones del área comercial

PUESTO	CAJERA/MESERO	CATEGORIA	CONTABILIDAD
SUELDO	394	NUMERO DE PAGOS	
PUESTO	CHEF		
Localización del puesto de trabajo en el organigrama: Ubicado en el segundo rango, dependiente del chef del restaurante			
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar el control de la contabilidad y el cuadro de cajas diariamente. • Recepción de pedidos del cliente. • Informar de quejas de los clientes • Servir los diferentes platos. 		
Tareas	<ul style="list-style-type: none"> • Cobrar las cuentas de los clientes. • Comprobar que el restaurante este limpio. 		
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar el cuadro diario de la caja. • Limpiar el área de ventas 		
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar las tareas de los meseros. • Verificar que el cliente este bien atendido. • Controlar que el personal este bien uniformado. 		
Relaciones Internas	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar un informe diario de las diferentes quejas o novedades de los clientes en el restaurante. 		
Relaciones Externas	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionarse de manera coordinar y amable con los clientes. 		
Otros datos de interés			

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Tabla 10-4. Cargos y funciones del área producción

PUESTO	AYUDANTE DE COCINA	CATEGORÍA	AYUDANTE
SUELDO	394	NÚMERO DE PAGOS	1
PUESTO	JEFE DE COCINA		
Implantación del lugar de labor en el organigrama: Ubicado en la segunda categoría, dependiendo del chef del restaurante			
Desempeños	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ayudar a la verificación del producto ➤ Ejecuta el misen-plate de los componentes de la carta. ➤ Desempeña realizando el menú. 		
Labores	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Correcto almacenamiento de la materia prima. ➤ Tener preparados los productos que se va a utilizar en el menú. 		
Compromiso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ejecutar informes al chef de la materia prima carente en la lista del inventario. 		
Atributos.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Indicar nuevos menús y presentaciones de las diferentes preparaciones. 		
Recomendaciones Internas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comunicar regularmente de las dificultades del área de cocina. 		
Recomendaciones Externas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vigilar diariamente la característica de toda la materia prima a utilizar en el establecimiento. 		
Otras fichas de beneficio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ayudar en los acontecimientos que hubiese en el comedor. 		

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.2.7 Determinación de inversiones y gastos del área comercial**Tabla 11-4.** Inversión del área comercial

INVERSIONES DEL ÁREA COMERCIAL			
RUBRO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
PLASMA DE 42 PULGADAS SONY	1	450,00	450,00
CAJA REGISTRADORA LG	1	280,00	280,00
PARLANTES LG	1	300,00	300,00
SUB TOTAL EQUIPO DEL ÁREA COMERCIAL			1.030,00
MUEBLES Y ENSERES DEL ÁREA COMERCIAL			
MESAS	18	40,00	720,00
SILLAS	60	10,00	600,00
MOSTRADOR DE MADERA LACADO	1	320,00	320,00
ESTANTERÍA PARA LIBROS DE MADERA	1	350,00	350,00
SUB TOTAL DE MUEBLES Y ENSERES	82	1.400,00	1.990,00
TOTAL			3.020,00

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Tabla 12-4. Suministros y Materiales

BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
SUMINISTROS Y MATERIALES			
ESFEROS	6	0,50	3,00
CARPETAS	4	0,30	1,20
ESCOBA	3	1,50	4,50
DESINFECTANTE FRESKLIN 1000 ML	2	2,00	4,00
CLORO 5 LT	1	3,00	3,00
GEL ANTIBACTERIAL 1000 ML	2	4,00	8,00
JABON LIQUIDO 500ML	2	4,50	9,00
TRAPEADOR 360 GRADOS LAVADO Y CENTRIFUGADO	2	15,00	30,00
DESENGRASANTE DE PLATOS	2	2,50	5,00
ESPONJA LAVAPALTOS	2	0,50	1,00
CREMA LAVA DE LIMOM VAJILLAS 500 g	6	1,50	9,00
CONTENEDOR PLASTICO DE BASURA PEQUEÑO	3	4,00	12,00
CONTENEDOR PLASTICO DE BASURA GRANDE	2	10,00	20,00
FUNDA PARA BASURA (CIENTO)	2	2,00	4,00
PAPEL HIGIÉNICO	8	1,00	8,00
AROMATIZANTES	4	1,50	6,00
RECOJEDOR DE BASURA	3	2,00	6,00
PLASTICO FILM	2	1,50	3,00
PAPEL ALUMINIO	2	2,00	4,00
PALILLOS DE DIENTES	2	0,50	1,00
DELANTAL	2	3,00	6,00
MANTELES	16	3,00	48,00
SERVILLETAS DE TELA	80	0,75	60,00
LIMPIONES	8	1,00	8,00
TOTAL	54	55,80	263,70

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Tabla 13-4. Gastos del área comercial

GASTO PROMOCIÓN		
TIPO	CANTIDAD	C.ANUAL
CARTA MENÚ	18	72,00
TARJETA DE PRESENTACIÓN	1200	60,00
TRÍPTICO	5	10,00
RÓTULO	1	490,00
PUBLICIDAD INTERNET	1	100,00
TOTAL		732,00

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.3 Estudio Técnico

4.3.1 Determinación del tamaño

Para lograr obtener los resultados del tamaño de la empresa se determinó aplicando la siguiente fórmula:

CR= Capacidad Real 60 pax

CO= Capacidad Ociosa 25 pax

CI= Capacidad Instalada

CI=CR+CO

CI=60+25

CI=85 PAX

ANALISIS: Una vez aplicada la fórmula de la capacidad instalada en el establecimiento nos da a conocer la capacidad real aproximada de 60 pax y como capacidad ociosa de 25 pax diarios, lo cual el emprendimiento tiene como resultado una capacidad instalada de 85pax diarios.

4.3.2 Capacidad de producción

Tabla 14-4. Capacidad de producción

TIPO DE RECETA ESTÁNDAR	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL
CALDO DE PATA	7	42	168	2.016
CALDO DE CERDO	6	36	144	1.728
LOCRO DE PAPA	5	30	120	1.440
HORNADO	8	48	192	2.304
AJI DE CUY	10	60	240	2.880
FRITADA	10	60	240	2.880
HUMITAS	12	72	288	3.456
CHIGUIL	4	24	96	1.152
TORTILLA DE TRIGO	10	60	240	2.880
QUIMBOLITOS	12	72	288	3.456
CHICHA DE JORA	8	48	192	2.304
MOROCHO DE DULCE	5	30	120	1.440
DULCE DE ZAMBO	6	36	144	1.728
JUGO DE MARACUYA	12	72	288	3.456
JUGO DE PIÑA	6	36	144	1.728
CAFÉ	8	48	192	2.304
		0	0	0
TOTAL	129	774	3.096	37.152

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.3.3 Localización



Gráfico 6-4. Ubicación del Establecimiento

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

MICROLOCALIZACIÓN

Provincia: Los Ríos

Cantón: Babahoyo

Zona: Urbana

Calle: García Moreno y Bolívar

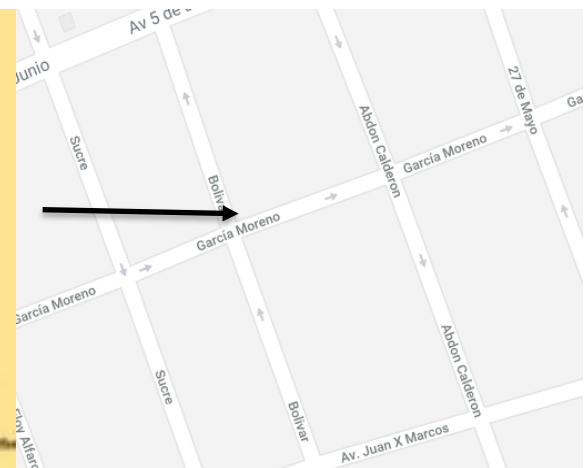


Gráfico 7-4. Microlocalización

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

El restaurante “Delicias de Nicko” se instalará en la provincia de Los Ríos, Cantón Babahoyo en las calles García Moreno y Bolívar, en el centro de la ciudad, en una zona estratégica en donde se encontrará ubicado cerca de los centros comerciales donde existe una variedad de servicios al cliente.

4.3.4 Proceso de producción

El proceso de producción es un conjunto de pasos que se relaciona entre sí, utilizando tres elementos principales como son: materia prima, mano de obra y maquinaria, con el propósito de producir un bien o servicio apto para el consumo de las personas.

En lo que se refiere a maquinaria y equipo, el Restaurante “Delicias de Nicko”, escogerá la tecnología más apropiada para producir sus platos y expender a sus consumidores.

Compra

El requerimiento de los productos necesarios se ejecutará semanalmente tomando en cuenta el inventario semanal de las mercancías, también se verificará todas las particulares organolépticas de las mercancías.

Transporte

Se cumplirá de manera apropiada la transportación de los productos, tomando en cuenta la contaminación o de algún tipo de agente exterior.

Recibimiento

Inspección de los productos, examinando que todas las mercancías estén en buen estado tengan las características idóneas.

Distribución

Trasladar los productos a las diferentes áreas de bodega, teniendo en cuenta las características adecuadas de cada producto.

Bodega

Ubicar las mercancías analizando de acuerdo a las características organolépticas e ingresarlos al inventario cada producto como van llegando, para su adecuada administración.

Mise en place

Establecer los ingredientes necesarios que se va a utilizar en las diferentes elaboraciones y observando las características de los productos.

Elaboración

Estas preparaciones se realizarán tomando en cuenta las normas de higiene adecuado.

Acoplamiento

Cada preparación terminada se debe realizar adecuadamente su montaje tomando en cuenta cada uno de los detalles que llevará el plato.

Comercialización






Para el expendio de este producto terminado, que pueda satisfacer las necesidades del consumidor.

Presentación

El platillo debe constar con un montaje adecuado, luego debe tener en cuenta las características adecuadas como son: cantidad, temperatura, textura, sabor, olor y color.

4.3.4.1 Diagrama de flujo

Tabla 15-4. Símbolos del Diagrama de Flujo

Flujograma de procesos de producción	
	indicador de procesos
	Indicador de verificación y control
	Indicador de transporte
	Indicador de retraso o demora
	Indicador de almacenamiento

Fuente: <https://www.aiteco.com/diagrama-de-flujo/>

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Proceso de Producción

1. Adquisición de los productos
2. Transportación de la mercadería
3. Recibimiento de los productos
4. Comercialización de la mercadería
5. Bodega de la mercadería
6. Misen place
7. Elaboración

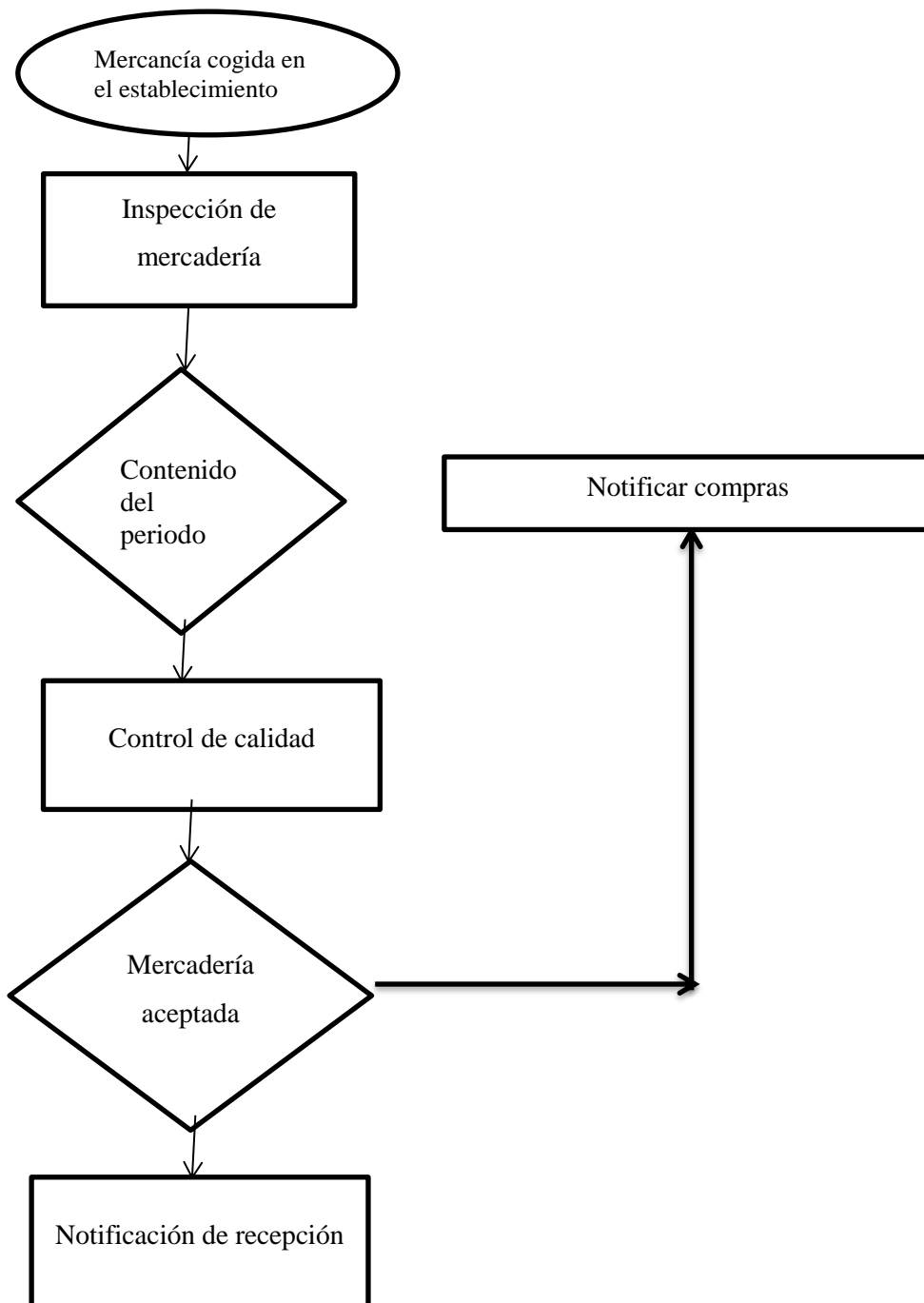




Gráfico 8-4. Proceso de Producción

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

4.3.4.2 Recetas estándar

Tabla 16-4. Receta estándar

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA 								
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR								
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018	# pax:	
tortilla de trigo							12	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	Otro		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción	
T	harina de trigo	1000	gr	tamizar	decta	postre	1,00	
T	manteca vegetal	125	gr	pesar	directa	postre	0,25	
T	agua	250	ml	medir	directa	postre	0,00	
T	polvo de hornear	20	gr	pesar	directa	postre	0,20	
T	sal	10	gr	pesar	directa	postre	0,01	
	queso	200	gr	pesar	directa	postre	0,6	
							Costo Variable	2,06
							Costo x pax	0,17
							7% varios	0,01
							TOTAL	0,18
							33%	0,56
MONTAJE								
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				
				X				
Procedimiento								
<p>1. En un bol grande ponemos la harina cernida con el polvo de hornear y la sal, agregamos la manteca y con las manos empezamos a deshacerla hasta que quede como arenilla.</p> <p>2. Posteriormente agregamos de poco a poco el agua y vamos amasando hasta que nos quede una masa manejable que despegue del bol y de las manos, se amasa alrededor de 8 minutos y tapamos con un secador de cocina y dejamos reposar por 20 minutos aproximadamente.</p> <p>3. Pasado este tiempo hacemos bolitas de más o menos 30 o 40 gramos y las vamos poniendo en un plato una vez que se terminaron las tapamos con papel film y dejamos reposar por media hora.</p> <p>4. Con un rodillo y un poquito de harina en la mesada vamos extendiendo las bolitas hasta hacer una tortilla redonda lo más delgado que se pueda, y en un comal o plancha lisa a fuego medio vamos cociéndolas primero de un lado cuando empiece a hacer burbujitas se voltea y dejamos que se cuezan del otro lado.</p>								

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Análisis: La receta estándar fue utilizada de la Escuela de Gastronomía, en la cual determinará la forma adecuada del peso, ingredientes y preparación de diferentes recetas, además, nos facilita calcular los costos para la determinación del costo total por persona en cada una de las recetas.

4.3.5 *Requerimiento de Talento Humano*

Se establecerá el puesto de trabajo de acuerdo al perfil profesional que indica las siguientes fichas, las cuales detalla características de cada una de las personas asignadas con sus diferentes requisitos y funciones a desempeñar en la empresa.

Tabla 17-4. Ficha de descripción del puesto cajero/mesero

PUESTO	CAJERA/MESERO	CATEGORIA	CONTABILIDAD
SUELDO	394	NUMERO DE PAGOS	
PUESTO	CHEF		
Localización del puesto de trabajo en el organigrama: Ubicado en el segundo rango, dependiente del chef del restaurante			
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar el control de la contabilidad y el cuadro de cajas diariamente. • Recepción de pedidos del cliente. • Informar de quejas de los clientes • Servir los diferentes platos. 		
Tareas	<ul style="list-style-type: none"> • Cobrar las cuentas de los clientes. • Comprobar que el restaurante este limpio. 		
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar el cuadro diario de la caja. • Limpiar el área de ventas 		
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar las tareas de los meseros. • Verificar que el cliente este bien atendido. • Controlar que el personal este bien uniformado. 		
Relaciones Internas	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar un informe diario de las diferentes quejas o novedades de los clientes en el restaurante. 		
Relaciones Externas	<ul style="list-style-type: none"> • Relacionarse de manera coordinar y amable con los clientes. 		
Otros datos de interés			

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Tabla 18-4. Ficha de descripción del puesto ayudante de cocina

PUESTO	AYUDANTE DE COCINA	CATEGORÍA	AYUDANTE
SUELDO	394	PAGOS	
PUESTO	CHEF		
Ubicación del puesto de trabajo en el organigrama: Situado en el segundo rango, dependiendo del administrador.			
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ayuda a la recepción del producto ➤ Realiza el misen-place de los ingredientes del menú ➤ Ayuda a realizar los platos. 		
Tareas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Correcto almacenamiento de la materia prima. ➤ Tener listos los productos a utilizar en los platos 		
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realizar informes al chef de la materia prima faltante en los inventarios. 		
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sugerir nuevos menús y presentaciones de los diferentes platos. 		
Relaciones Internas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Informar diariamente de los problemas del área de cocina. 		
Relaciones Externas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Controlar diariamente la calidad de toda la materia prima a utilizar en el restaurante. 		
Otros datos de interés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ayudar en los eventos que hubiese en el restaurante. 		

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Tabla 19-4. Ficha de descripción del puesto jefe de cocina

Puesto	Jefe de Cocina	
relaciones Básicas	Administrar el restaurante	
Labores Básicas		
Formación requerida		
Formación ocupacional		
Otras instrucciones		
COMPRENSIÓN	Nivel académico	CARACTERÍSTICA
Licenciado/a en gestión gastronomía	Universitario	Comida Nacional e internacional
Idiomas	Básico	
Computación	Básico	
EXPERIENCIA LABORAR Y PROFESIONAL		
EN EL SECTOR	SI	
EN EL PUESTO	SI	

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.3.6 Diseño de la planta

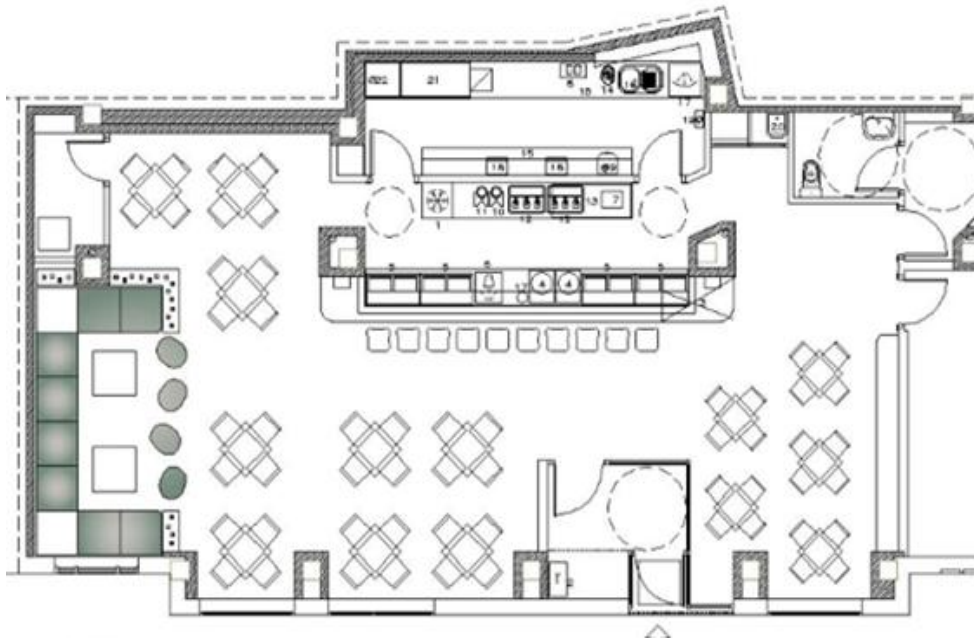


Gráfico 9-4. Diseño de Planta

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.3.7 Estructura de costos de producción

Consumo de servicios básicos

Tabla 20-4. Consumo de servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS						
TIPO	CANTIDAD	VALOR	UNIDAD	COSTO	TRIMESTRAL	ANUAL
Luz	200	0,13	kw/h	26,07	78,20	312,80
Teléfono	120	0,09	mm	10,80	32,4	129,6
Internet	ilimitado CNT	30,00	Megas	30,00	90	360
Agua	50	0,49	m3	24,50	73,50	294,00
TOTAL				91,37	274,10	1.096,40

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Combustible

Tabla 21-4. Combustible

COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES						
COMBUSTIBLES	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO TRIMESTRAL	COSTO ANUAL
GAS DOMÉSTICO	2	7	1,60	11,20	33,60	134,40
GAS INDUSTRIAL	1	3	13,00	39,00	117,00	468,00
TOTAL					150,60	602,40

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Mantenimiento

Tabla 22-4. Mantenimiento

MANTENIMIENTO					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIAS O INSTALACIONES	CANTIDAD	TIEMPO	PROVEEDOR	COSTO	COSTO ANUAL
HORNO DE ACÉRO INOXIDABLE	3	1 AÑO	HORNOS HIDALGO	80,00	240,00
REFRIGERADORA MABE RML250YJESS ACÉRO INOXIDABLE	2	1 AÑO	MABE	40,00	40,00
MICROONDAS PANASONIC 0,9 PIES CÚBICOS Nest 342 m	1	1 AÑO	ARTEFACTA	40,00	40,00
CAMPANA EXTRACTORA DE OLOR ELECTROLÚX 90 CM	1	1 AÑO	ELECTROLÚX	30,00	30,00
BATIDORA PEDESTAL HAMILTÓN BEACH 64695 POWER DELUXE 4 LT	1	1 AÑO	ARTEFACTA	10,00	10,00
COCINA INDUSTRIAL	1	1 AÑO	HORNOS HIDALGO	30,00	30,00
LICUADORA ÓSTER BPST02-B00 2 VELOCIDAD	1	1 AÑO	JAHER	50,00	50,00
TOTAL				280,00	560,00

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Depreciación activos fijos

Tabla 23-4. Depreciación activos fijos

DEPRECIACIÓN ACTIVOS FIJOS				
BIEN	VALOR	AÑOS VIDA	VALOR RESIDÚAL	VALOR A DEPRECIAR ANUAL
MAQUINARIA Y EQUIPOS	3.763,00	10	376,30	338,67
EQUIPO DE CÓMPUTO	450,00	3	148,50	100,50
MUEBLES Y ENSERES	2.926,00	10	292,60	263,34
TOTAL	7.139,00		817,40	702,51

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.3.7.1 Materia prima

Tabla 24-4. Costo de materia por receta

TIPO DE RECETA ESTÁNDAR	COSTO POR PAX	COSTO TOTAL MENSUAL	COSTO TRIMESTRAL	COSTO TOTAL ANUAL
CALDO DE PATA	0,74	124,32	372,96	1.491,84
CALDO DE CERDO	0,80	115,56	346,68	1.386,72
LOCRO DE PAPA	0,64	76,80	230,40	921,60
HORNADO	1,12	241,34	724,03	2.896,13
AJI DE CUY	1,08	258,60	775,80	3.103,20
FRITADA	0,78	186,48	559,44	2.237,76
HUMITAS	0,15	44,35	133,06	532,22
CHIGUIL	0,16	15,52	46,56	186,24
TORTILLA DE TRIGO	0,17	41,20	123,60	494,40
QUIMBOLITOS	0,12	35,76	107,28	429,12
CHICHA DE JORA	0,20	38,88	116,64	466,56
MOROCHO DE DULCE	0,14	17,00	51,00	204,00
DULCE DE ZAMBO	0,20	28,26	84,78	339,12
JUGO DE MARACUYA	0,17	48,96	146,88	587,52
JUGO DE PIÑA	0,15	20,88	62,64	250,56
CAFÉ	0,20	38,40	115,20	460,80
		-	-	-
TOTAL	6,82	1.332,32	3.996,95	15.987,79

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.3.7.2 Mano de obra directa

Tabla 25-4. Mano de obra directa

ADMINISTRACIÓN/ PRODUCCIÓN				
MANO DE OBRA DIRECTA				
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)
COCINERO	500,00	1.500,00	6.000,00	729,00
AYUDANTE DE COCINA	394,00	1.182,00	4.728,00	574,45
TOTALES:	894,00	2.682,00	10.728,00	1.303,45
VENTAS				
CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO	BENEFICIOS SOCIALES
				12,15 (11,15%APORTE PATRONAL,0,5 IECE,0,5 SECAP)
MESERO/CAJERO	394,00	1.182,00	4.728,00	574,45
TOTALES:	394,00	1.182,00	4.728,00	574,45
				5.302,45

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.3.7.3 Costos Indirectos de fabricación

Tabla 26-4. Costos indirectos de fabricación

ESTRUCTURA DE COSTO Y GASTOS DEL PROYECTO					
RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
I.COSTOS DE PRODUCCIÓN					
MATERIA PRIMA	15.987,79	16.644,89	17.329,00	18.041,22	18.782,71
MANO DE OBRA DIRECTA	12.031,45	12.525,94	13.040,76	13.576,74	14.134,74
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
MATERIALES INDIRECTOS	145,20	151,17	157,38	163,85	170,58
GASTOS GENERALES DE FABRICACION					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	602,40	627,16	652,93	679,77	707,71
MANTENIMIENTO	560,00	583,02	606,98	631,92	657,90
SERVICIOS BÁSICOS	548,20	570,73	594,19	618,61	644,03
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.898,64	1.976,67	2.057,92	2.142,50	2.230,55
AMOTIZACIÓN GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	23,45	23,45	23,45	23,45	23,45
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	209,98	218,61	227,59	236,94	246,68
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	23,15	24,10	25,09	26,12	27,19
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	31.587,16	32.908,53	34.260,10	35.667,23	37.132,19

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.3.8 Determinación de activos fijos para producción

Tabla 27-4. Determinación de activos fijos para producción

DEPARTAMENTO PRODUCCION			
BIEN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
MAQUINARIA EQUIPOS			
REFRIGERADORA MABE LINEA PLOMA	1	600,00	600,00
MICROONDAS LG	1	200,00	200,00
COCINA INDUSTRIAL 6 QUEMADORES	1	350,00	350,00
CAMPAÑA EXTRACTORA	1	135,00	135,00
HORNO INDUSTRIAL	1	480,00	480,00
BATIDORA INDUSTRIAL	1	58,00	58,00
TANQUE DE GAS INDUSTRIAL	1	100,00	100,00
LICUADORA OSTER SEMI INDUSTRIAL	2	80,00	160,00
CONGELADOR MABE	1	650,00	650,00
TOTAL	11	2.653,00	2.733,00

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.3.9 Programa pre operativo

GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN

Tabla 28-4. Gastos de experimentación

Fuente: Estudio Financiero

GASTO EXPERIMENTACIÓN				
RESPONSABLE	TIEMPO	M.P	COSTO POR TIEMPO	COSTO TOTAL
AYUDANTE DE COCINA	1:00	9	2,39	11,39
AYUDANTE DE COCINA	1:00	3	5,43	8,43
COCINERO	1:00	3	3,04	6,04
COCINERO	1:00	0	2,39	2,39
TOTAL			13,26	28,26

Elaborado por: Gaglay N. 2019

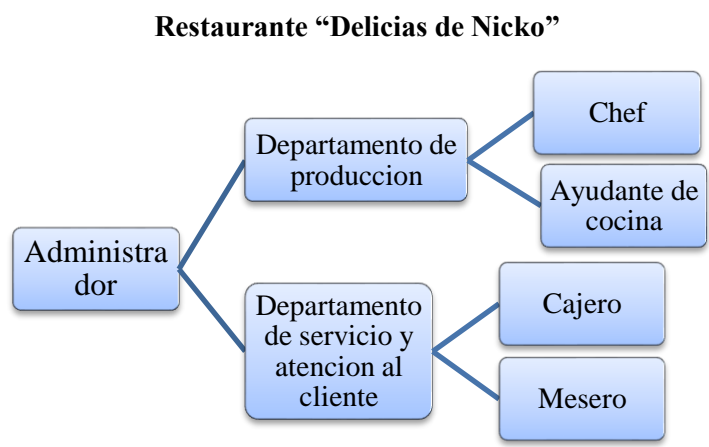
4.4 Estudio Administrativo, Legal y Ambiental

4.4.1 Organización

El establecimiento está conformado por dos departamentos, ventas y producción, internamente en el departamento de ventas está el cajero, mesero, son aquellos quienes cumplen con la función contable de la empresa y atención al cliente.

- a. **Área Administrativa.** - En esta área la persona se encargará de llevar la función del administrador que es el cocinero del restaurante “Delicias de Nicko”, que velará por el bienestar del restaurante mediante una buena organización, la cual permitirá alcanzar los objetivos propuestos.
- b. **Área de Producción.** - Esta área está conformada por un cocinero y un ayudante de cocina, quienes serán los encargados de realizar toda la producción y el cuidado de los equipos existentes dentro del área de producción.
- c. **Área Comercial.** - El mesero será la persona encargada de recibir y atender a los clientes además de realizar la venta de los productos que ofrece el establecimiento.
- d. **Área Financiera.** - Es esencial contar con un profesional en esta área para que nuestra empresa crezca de manera favorable y tenga el equilibrio financiero, por lo tanto, la persona encargada de esta área será un contador que realizará mensualmente todos los procesos contables y tributarios del establecimiento y el honorario profesional.

4.4.1.1 Organigrama Estructural



Leyenda:

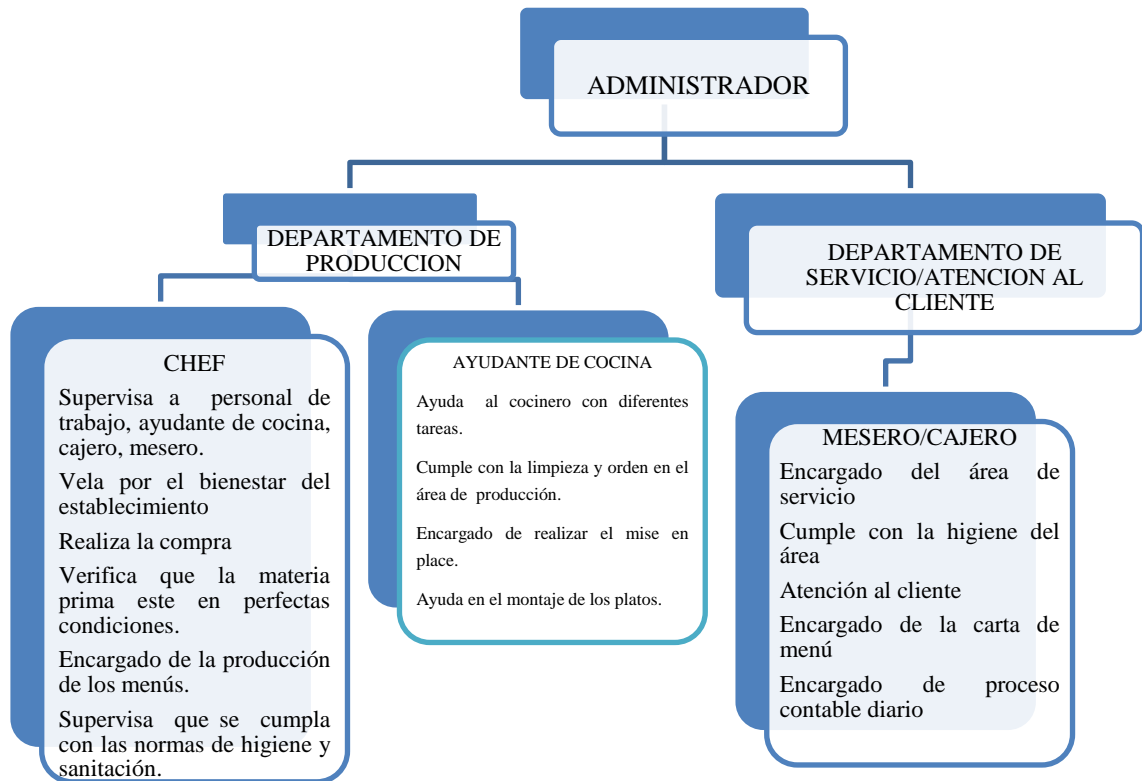
Nivel directivo |

Nivel operativo |

Gráfico 10-4. Organigrama Estructural

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.4.1.2 Organigrama Funcional



Leyenda:

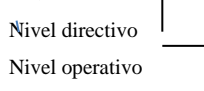


Gráfico 11-4. Organigrama Funcional

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.4.1.3 Proceso de Selección y contratación del talento humano

El establecimiento se basará en el proceso de selección y contratación del personal adecuado, de esta manera se hará uso de los siguientes medios de comunicación como: radio, periódico, televisión, páginas web, etc.

Tabla 29-4. Proceso De Selección y contratación

Restaurante “Delicias de Nicko”
<p>En el restaurante gourmet de comida típica del Cantón Chimbo de la serranía ecuatoriana que se encuentra ubicado en la Ciudad de Babahoyo, se requiere contratar un chef administrativo.</p> <p>Requisitos:</p>

- Licenciado/a en gestión gastronómica
 - Experiencia laboral un año. Dominio básico de la lengua extranjera.
 - Tener conocimientos básicos en contabilidad e informática
- Dirección:** Ciudad de Babahoyo – calle García Moreno y Bolívar.
E-mail: parranancy45@yahoo.es

Elaborado por: Gaglay N. 2019

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO

Tabla 30-4. Descripción del puesto

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

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Perfil de los trabajadores

Tabla 31-4. Perfil de los Trabajadores

Cocinero	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lidera y coordina al personal del establecimiento. ➤ Encargado de resolver problemas existentes con efectividad. ➤ Verifica la producción y el manejo impecable de los equipos y utensilios.
Ayudante de cocina	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantener las áreas del establecimiento en perfectas condiciones. ➤ Tener listos los equipos y utensilios
Mesero/cajero	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Resolver las necesidades del cliente. ➤ Mantener limpia el área del comedor. ➤ Realizar los informes contables.

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Costos Salariales

Tabla 32-4. Costos Salariales

CARGO	SUELDO MENSUAL	SUELDO TRIMESTRAL	SUELDO AÑO
Cocinero	500,00	1.500,00	6.000,00
Ayudante de Cocina	394,00	1.182,00	4.728,00
Mesero/cajero	394,00	1.182,00	4.728,00
TOTALES:	1288.00	3864.00	15456,00

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.4.1.4 Manual de funciones

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

4.4.2 Marco Legal

Requisito para la calificación y recalificación de taller artesanal

La Ley de defensa del Artesano señala que los artesanos son aquellos que practican una actividad eminentemente artesanal con predominio de actividad manual, dirigida personalmente por el artesano con un máximo de 15 operarios y 5 aprendices. Si usted o su negocio se adaptan a esta descripción, puede obtener la calificación de artesano. Además, tendrá beneficios, como, por ejemplo, no estará obligado a llevar contabilidad, sus actividades gravan el 0% del Impuesto al Valor Agregado (IVA) y no está obligado a pagar los décimos tercero y cuarto sueldo a sus colaboradores, tampoco tiene que cancelarles las utilidades y fondos de reserva.(Tapia, 2017)

La JNDA solo calificará como artesanos a quienes hayan invertido en su taller implementos, maquinaria y materia prima una cantidad que no supere el (25%) del capital fijado para la pequeña industria, es decir el \$87.500. A través de la Unidad de Calificaciones se otorgará el certificado de calificación artesanal, en las 164 ramas artesanales determinadas en el Reglamento de Calificaciones y Ramas de Trabajo, divididas en ramas de producción y servicio.(Tapia, 2017)

Requisitos para la calificación y recalificación de taller artesanal:

Requisitos personales:

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

Requisitos Generales y Legales

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

Calificaciones primera vez

- Copia de título artesanal

Recalificaciones

- Copia de la última calificación y / o título artesanal

Calificaciones Autónomas

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

Procedimiento

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

Certificación de artesano calificado

Requisitos y procedimientos

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

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

Duplicado de calificación por: cambio de dirección, cambio de razón social, aumento de capital, otros.(JNDA, 2015)

Requisitos

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

Procedimiento

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

4.4.3 Permisos requeridos para su funcionamiento

El restaurante Delicias de Nicko, ubicado en el cantón Babahoyo será un establecimiento dedicado al expendio de alimentos y bebidas, por lo que se registrará bajo las leyes y normas establecidas por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, RISE y nos servirán como referencia y sustento para este proyecto

De acuerdo a la municipalidad e instituciones públicas, los permisos que necesita un establecimiento destinado al expendio de alimentos para funcionar legalmente y evitar sanciones o multas económicas por parte de las autoridades son:

Tabla 33-4. Permisos requeridos para su funcionamiento

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

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Estudio Ambiental

El estudio ambiental se desarrolla una matriz para mitigar la afectación causada por el Restaurante “Delicias de Nicko”.

4.4.4 Mitigar el impacto ambiental

Tabla 34-4. Mitigar el impacto ambiental

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

Elaborado por: Gaglay N. 2019

Suelo

Cabe recalcar que mantener el restaurante limpio será una carta de presentación al público, ya que es un trabajo arduo, por lo tanto, se realizara un mantenimiento diario de todas las áreas utilizando

materiales necesarios, ubicando tachos orgánicos e inorgánicos para la clasificación de la misma, manteniendo con seguridad estos recipientes de basura para evitar contaminación y posteriormente llegue el personal encargado a recolectar.

Agua

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

Aire

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

4.4.4.1 Acciones remediales

Tabla 35-4. Acciones remediales

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

Elaborado por: Gaglay N. 2019

4.5 Estudio Financiero

4.5.1 Análisis de la inversión

Tabla 36-4. Análisis de la inversión

RUBROS	INVERSIÓN REALIZAD	INVERSIÓN POR REALIZAR	TOTAL DE INVERSIÓN
1. INVERSIONES FIJAS			7.919,16
MAQUINARIA Y EQUIPO		3.763,00	3.763,00
EQUIPO DE CÓMPUTO		450,00	450,00
MUEBLES Y ENSERES		2.926,00	2.926,00
MENAJE Y VAJILLA		701,75	701,75
IMPREVISTOS (1%)		78,41	78,41
2. ACTIVOS DIFERIDOS			896,62
GASTOS DE ORGANIZACIÓN		340,48	340,48
GASTOS DE INSTALACIÓN		186,00	186,00
GASTOS DE PUBLICIDAD		244,00	244,00
GASTOS EXPERIMENTACIÓN		117,26	117,26
IMPREVISTOS (1%)		8,88	8,88
3. CAPITAL DE TRABAJO			10.394,34
MATERIA PRIMA		3.996,95	3.996,95
MATERIALES INDIRECTOS		145,20	145,20
MANO DE OBRA DIRECTA		3.007,86	3.007,86
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES		150,60	150,60
SERVICIOS BÁSICOS		274,10	274,10
GASTO ARRIENDO		200,00	200,00
SUELDOS VENTAS		1.325,61	1.325,61
SUMINISTROS Y MATERIALES		791,10	791,10
CAJA - BANCOS	400,00		400,00
CONTINGENCIA (1%)		102,91	102,91
TOTAL DE INVERSIÓN	400,00	18.810,11	19.210,11

19.210,11

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

En el proyecto a realizarse la inversión inicial será \$19.210,11 esto resulta que la suma de inversiones fijas, activos diferidos y capital de trabajo nos detalla sobre los costos y gastos que se realizará en el momento de la ejecución del proyecto.

4.5.1.1 Fuentes y usos

Tabla 37-4. Fuentes y usos

RUBROS	USOS DE FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
		REC.PROPIO	BANCO	PROVEEDORES
1. INVERSIONES FIJAS				
MAQUINARIA Y EQUIPO	3.763,00		3.763,00	
EQUIPO DE COMPUTO	450,00		450,00	
MUEBLES Y ENSERES	2.926,00	1.000,00	1.926,00	
MENAJE Y VAJILLA	701,75		701,75	
IMPREVISTOS (1%)	78,41		78,41	
2. ACIVOS DIFERIDOS				
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	340,48		340,48	
GASTOS DE INSTALACIÓN	186,00		186,00	
GASTOS DE PUBLICIDAD	244,00		244,00	
GASTOS DE EXPERIMENTACIÓN	117,26		117,26	
IMPREVISTOS (1%)	8,88		8,88	
3. CAPITAL DE TRABAJO				
MATERIA PRIMA	3.996,95			3.996,95
MATERIALES INDIRECTOS	145,20		145,20	
MANO DE OBRA DIRECTA	3.007,86		3.007,86	
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	150,60		150,60	
SERVICIOS BASICOS	274,10		274,10	
GASTO ARRIENDO	200,00		200,00	
SUELDOS DE VENTAS	1.325,61		1.325,61	
SUMINISTROS Y MATERIALES	791,10		791,10	
CAJA - BANCOS	400,00	200,00	200,00	
CONTINGENCIA (1%)	102,91		102,91	
TOTAL	19.210,11	1.200,00	14.013,16	3.996,95

19.210,11

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

La siguiente tabla de fuentes y usos dan a conocer los medios de financiamiento del emprendimiento, en este se establece si se cuenta con un capital propio el cual es de \$1200, el valor del préstamo bancario es de \$14.013,16 y la materia prima obtenida a través de proveedores es de \$3.996,95 sumando los tres resultados nos indica la inversión total de \$19.210,11.

4.5.1.2 Tipo de Financiamiento

Tabla 38-4. Financiamiento

FINANCIAMIENTO	
PRÉSTAMO PROPIO	14013,16
PROVEEDORES	1200,00
	3996,95
TOTAL FINANCIAMIENTO	19210,11

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis: La presente tabla detalla cómo está distribuido el financiamiento del emprendimiento en diferentes cuestiones y estas son: capital propio \$1200, préstamo bancario \$14013,16 y la materia prima obtenida a través de proveedores es de \$3996,95 sumando los tres valores nos da como resultado el siguiente financiamiento total de \$19210,11.

4.5.1.3 Amortización de crédito bancario

Tabla 39-4. Amortización del crédito bancario

AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO					
PERIODO	CAPITAL PRESTABLE	INTERÉS	CAPITAL PAGADO	CUOTA PAGO	SALDO
1	14013,16	1681,58	4.671,05	6.352,63	9.342,11
2	9342,11	1121,05	4.671,05	5.792,11	4.671,05
3	4671,05	560,53	4.671,05	5.231,58	-
TOTAL		3.363,16	14.013,16	17.376,32	14.013,16

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis: La tabla refleja el valor a pagar anualmente, durante el periodo que dura el préstamo que es a un plazo de 3 años y nos detalla el interés anual del crédito.

Tabla 40-4. Amortización de diferidos

AMORTIZACIÓN DE DIFERIDOS						
INVERSIÓN EN ACTIVOS DIFERIDOS	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	340,48	68,10	68,10	68,10	68,10	68,10
GASTOS DE INSTALACIÓN	186,00	37,20	37,20	37,20	37,20	37,20
GASTOS DE PUBLICIDAD	244,00	48,80	48,80	48,80	48,80	48,80
GASTOS EXPERIMENTACIÓN	117,26	23,45	23,45	23,45	23,45	23,45
IMPREVISTOS (1%)	8,88	1,78	1,78	1,78	1,78	1,78
TOTAL GASTO DIFERIDO	896,62	179,32	179,32	179,32	179,32	179,32

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

El siguiente cuadro refleja los activos diferidos que se realiza al 20%, dando un valor anual de \$179,32 el cual se determina para cinco años.

4.5.2 Presupuestos

Tabla 41-4. Presupuesto

ESTRUCTURA DE COSTO Y GASTOS DEL PROYECTO					
RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1. COSTOS DE PRODUCCIÓN					
MATERIA PRIMA	15.987,79	16.644,89	17.329,00	18.041,22	18.782,71
MANO DE OBRA DIRECTA	12.031,45	12.525,94	13.040,76	13.576,74	14.134,74
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
MATERIALES INDIRECTOS	145,20	151,17	157,38	163,85	170,58
GASTOS GENERALES DE FABRICACION					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	602,40	627,16	652,93	679,77	707,71
MANTENIMIENTO	560,00	583,02	606,98	631,92	657,90
SERVICIOS BÁSICOS	548,20	570,73	594,19	618,61	644,03
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.898,64	1.976,67	2.057,92	2.142,50	2.230,55
AMORTIZACIÓN GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	23,45	23,45	23,45	23,45	23,45
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	209,98	218,61	227,59	236,94	246,68
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	23,15	24,10	25,09	26,12	27,19
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	31.587,16	32.908,53	34.260,10	35.667,23	37.132,19
2. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
GASTO ARRIENDO	2.400,00	2.498,64	2.601,33	2.708,25	2.819,56
SERVICIOS BÁSICOS	274,10	285,37	297,09	309,30	322,02
SUMINISTROS Y MATERIALES	316,44	329,45	342,99	357,08	371,76
DEPRECIACIÓN EQUIPO DE CÓMPUTO	100,50	104,63	108,93	113,41	118,07
AMORTIZACIÓN DE GASTOS ORGANIZACIÓN	68,10	68,10	68,10	68,10	68,10
AMORTIZACIÓN DE GASTOS INSTALACIÓN	37,20	37,20	37,20	37,20	37,20
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	3.196,34	3.323,38	3.455,64	3.593,34	3.736,70
3. GASTO DE VENTAS					
AMORTIZACIÓN GASTO PUBLICIDAD	48,80	48,80	48,80	48,80	48,80
SUELDOS	5.302,45	5.520,38	5.747,27	5.983,48	6.229,40
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	240,19	250,06	260,34	271,04	282,18
SERVICIOS BÁSICOS	274,10	285,37	297,09	309,30	322,02
SUMINISTROS Y MATERIALES	949,32	988,34	1.028,96	1.071,25	1.115,28
TOTAL GASTO DE VENTAS	6.814,86	6.602,69	6.861,78	7.141,79	7.433,32
4. GASTOS FINANCIEROS					
INTERÉS BANCARIO	1.681,58	1.121,05	560,53		
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	1.681,58	1.121,05	560,53		
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS	43.279,94	43.955,65	45.138,05	46.402,36	48.302,20

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

4.5.2.1 Presupuestos de costos de producción

Tabla 42-4. Presupuesto de costos de producción

ESTRUCTURA DE COSTO Y GASTOS DEL PROYECTO					
RUBRO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1.COSTOS DE PRODUCCIÓN					
MATERIA PRIMA	15.987,79	16.644,89	17.329,00	18.041,22	18.782,71
MANO DE OBRA DIRECTA	12.031,45	12.525,94	13.040,76	13.576,74	14.134,74
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN					
MATERIALES INDIRECTOS	145,20	151,17	157,38	163,85	170,58
GASTOS GENERALES DE FABRICACION					
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	602,40	627,16	652,93	679,77	707,71
MANTENIMIENTO	560,00	583,02	606,98	631,92	657,90
SERVICIOS BÁSICOS	548,20	570,73	594,19	618,61	644,03
SUMINISTROS Y MATERIALES	1.898,64	1.976,67	2.057,92	2.142,50	2.230,55
AMOTIZACIÓN GASTO DE EXPERIMENTACIÓN	23,45	23,45	23,45	23,45	23,45
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA Y EQUIPO	209,98	218,61	227,59	236,94	246,68
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	23,15	24,10	25,09	26,12	27,19
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	31.587,16	32.908,53	34.260,10	35.667,23	37.132,19

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

La presente tabla nos indica el total de los costos de producción, el resultado es de la suma de los costos de producción, costos indirectos de fabricación, costos generales de fabricación dándonos a conocer el resultado para el primer año, valor de \$31.587,16 de esta manera se proyecta un valor de \$37.132,19 para cinco años.

4.5.2.2 Presupuesto de gastos de administración

Tabla 43-4. Presupuesto de gastos de administración

2. GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
GASTO ARRIENDO	2.400,00	2.498,64	2.601,33	2.708,25	2.819,56
SERVICIOS BÁSICOS	274,10	285,37	297,09	309,30	322,02
SUMINISTROS Y MATERIALES	316,44	329,45	342,99	357,08	371,76
DEPRECIACIÓN EQUIPO DE CÓMPUTO	100,50	104,63	108,93	113,41	118,07
AMORTIZACIÓN DE GASTOS ORGANIZACIÓN	68,10	68,10	68,10	68,10	68,10
AMORTIZACIÓN DE GASTOS INSTALACIÓN	37,20	37,20	37,20	37,20	37,20
TOTAL GASTOS ADMINISTRACIÓN	3.196,34	3.323,38	3.455,64	3.593,34	3.736,70

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

En la presente tabla de gastos administrativos se ha detallado lo que tendrá el proyecto como: gasto de arriendo, servicios básicos, suministros y materiales, depreciación de equipo de cómputo, amortización de gastos de organización e instalación que nos da para el año uno es el valor de \$3.196,34.

4.5.2.3 Presupuesto de gastos de ventas

Tabla 44-4. Presupuesto de gastos de ventas

3. GASTO DE VENTAS					
AMORTIZACIÓN GASTO PUBLICIDAD	48,80	48,80	48,80	48,80	48,80
SUELDOS	5.302,45	5.520,38	5.747,27	5.983,48	6.229,40
DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES	240,19	250,06	260,34	271,04	282,18
SERVICIOS BÁSICOS	274,10	285,37	297,09	309,30	322,02
SUMINISTROS Y MATERIALES	949,32	988,34	1.028,96	1.071,25	1.115,28
TOTAL GASTO DE VENTAS	6.814,86	6.602,69	6.861,78	7.141,79	7.433,32

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

En esta tabla se determinó el total de gastos de ventas, este resultado es de la suma de amortizaciones, sueldos, suministros y materiales, depreciación y servicios básicos, dándonos como resultado de 6.814,86 para el primer año, ya que se proyecta para cinco periodos el valor de 7.433,32 para el quinto año.

4.5.2.4 Presupuesto de gastos financieros

Tabla 45-4. Presupuesto de gastos financieros

4. GASTOS FINANCIEROS					
INTERÉS BANCARIO	1.681,58	1.121,05	560,53		
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	1.681,58	1.121,05	560,53		

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

En la vigente tabla del presupuesto de gastos financieros muestra el interés que se debe cancelar periódicamente del crédito durante 3 años.

4.5.2.5 Proyección de ventas

Tabla 46-4. Proyección de ventas

PROYECCION DE VENTAS																	
TIPO DE RECETA ESTANDAR	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD SEMANAL	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO POR PAX	PRECIO TOTAL	PVP	P.TOTAL	VENTAS SEMANALES	VENTAS MENSUALES	VENTAS TRIMESTRALES	VENTAS ANUAL	VENTAS ANUAL 1	VENTAS ANUAL 2	VENTAS ANUAL 3	VENTAS ANUAL 4	VENTAS ANUAL 5
1 CALDO DE PATA	7	42	168	2.016	0,74	5,18	2,40	16,80	100,77	403,10	1.209,29	4.837,18	4.837,18	5.035,99	5.242,97	5.458,45	5.682,79
2 CALDO DE CERDO	6	36	144	1.728	0,80	4,82	2,60	15,61	93,67	374,69	1.124,08	4.496,33	4.496,33	4.681,13	4.873,53	5.073,83	5.282,36
3 LOCRO DE PAPA	5	30	120	1.440	0,64	3,20	2,08	10,38	62,25	249,02	747,05	2.988,22	2.988,22	3.111,03	3.238,90	3.372,02	3.510,61
4 HORNADO	9	54	216	2.592	1,12	10,06	3,62	32,61	195,63	782,54	2.347,62	9.390,48	9.390,48	9.776,42	10.178,24	10.596,56	11.032,08
5 AJI DE CUY	10	60	240	2.880	1,08	10,78	3,49	34,94	209,62	838,49	2.515,47	10.061,89	10.061,89	10.475,43	10.905,97	11.354,21	11.820,87
6 FRITADA	10	60	240	2.880	0,78	7,77	2,52	25,19	151,16	604,65	1.813,94	7.255,77	7.255,77	7.553,98	7.864,45	8.187,68	8.524,19
7 HUMITAS	12	72	288	3.456	0,15	1,85	0,50	5,99	35,95	143,81	431,42	1.725,70	1.725,70	1.796,62	1.870,46	1.947,34	2.027,37
8 CHIGUIL	4	24	96	1.152	0,16	0,65	0,52	2,10	12,58	50,32	150,97	603,87	603,87	628,69	654,53	681,43	709,43
9 TORTILLA DE TRIGO	10	60	240	2.880	0,17	1,72	0,56	5,57	33,40	133,59	400,76	1.603,05	1.603,05	1.668,94	1.737,53	1.808,95	1.883,29
0 QUIMBOLITOS	12	72	288	3.456	0,12	1,49	0,40	4,83	28,99	115,95	347,85	1.391,39	1.391,39	1.448,58	1.508,11	1.570,10	1.634,63
1 CHICHA DE JORA	8	48	192	2.304	0,20	1,62	0,66	5,25	31,52	126,07	378,20	1.512,79	1.512,79	1.574,96	1.639,69	1.707,08	1.777,24
2 MOROCHO DE DULCE	5	30	120	1.440	0,14	0,71	0,46	2,30	13,78	55,12	165,36	661,45	661,45	688,64	716,94	746,41	777,09
3 DULCE DE ZAMBO	6	36	144	1.728	0,20	1,18	0,40	2,40	14,40	57,60	172,80	691,20	691,20	719,61	749,18	779,98	812,03
4 JUGO DE MARACUYA	12	72	288	3.456	0,17	2,04	0,55	6,61	39,69	158,75	476,25	1.904,99	1.904,99	1.983,28	2.064,80	2.149,66	2.238,01
5 JUGO DE PIÑA	6	36	144	1.728	0,15	0,87	0,47	2,82	16,93	67,70	203,11	812,42	812,42	845,81	880,58	916,77	954,45
6 CAFÉ	8	48	192	2.304	0,20	1,60	0,65	5,19	31,13	124,51	373,53	1.494,11	1.494,11	1.555,52	1.619,45	1.686,01	1.755,30
TOTAL	130	780	3.120	37.440	6,82	55,51	21,88	178,58	1071,48	4.285,90	12.857,71	51.430,83	51.430,83	53.544,64	55.745,33	58.036,46	60.421,76

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

La tabla existente detalla la proyección de ventas diarias, semanales, mensuales y anuales del empresa, también nos da a conocer la cantidad de platos que se venderán a diario con su respectiva ganancia, que se debe determinar a través de las recetas estándar con los costos de producción y la ganancia que es del 33 %, para el primer año en ventas que es el valor de \$51.544,64 y proyectando para el quinto año se aproxima tener una venta de \$60.421,76.

4.5.3 Estado de Ganancias y Pérdidas

Tabla 47-4. Estado de Ganancia y Pérdida

ESTADO PROFORMA DE RESULTADOS					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS NETAS	51.430,83	53.544,64	55.745,33	58.036,46	60.421,76
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	31.587,16	32.908,53	34.260,10	35.667,23	37.132,19
(=) UTILIDAD BRUTA	19.843,67	20.636,11	21.485,22	22.369,23	23.289,57
(-) GASTO DE ADMINISTRACIÓN	3.196,34	3.323,38	3.455,64	3.593,34	3.736,70
(-) GASTO DE VENTAS	6.814,86	6.602,69	6.861,78	7.141,79	7.433,32
(=)UTILIDAD OPERATIVA	9.832,47	10.710,04	11.167,80	11.634,09	12.119,55
(-) GASTO FINANCIERO	1.681,58	1.121,05	560,53	-	
(=) RESULTADO UTILIDAD Y/O PERDIDA	8.150,89	9.588,99	10.607,27	11.634,09	12.119,55
(-) REPARTO DE UTILIDADES					
(-) IMPUESTO RENTA					
(=) UTILIDAD NETA	8.150,89	9.588,99	10.607,27	11.634,09	12.119,55

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

La tabla del estado de pérdidas y ganancias, se pudo obtener restando el total de ventas y gastos, dándonos a conocer el resultado de la utilidad neta, en relación a los costos planificados en cinco años.

4.5.4 Estado de Situación Financiera

Tabla 48-4. Estado de Situación Financiera

TABLA N° BALANCE GENERAL						
DETALLE	ANO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
ACTIVO						
ACTIVO CORRIENTE (Capital de trabajo)	9723,24	12588,28	14347,69	15687,28	12364,35	13731,64
ACTIVO FÍJO	7217,41	7217,41	7217,41	7217,41	7217,41	7217,41
DEPRECIACIÓN ACUMULADA		-702,51	-1405,02	-2107,53	-2810,04	-3512,55
DIFERIDOS (Valor amortizacion anual)	896,62	717,29	537,97	358,65	179,32	0,00
TOTAL ACTIVOS	19330,11	21313,33	22190,90	22648,65	18443,89	18929,35
PASIVOS						
PASIVO CORRIENTE (Interés Bancario)		1681,58	1121,05	560,53		
PASIVO LARGO/PLAZO (Crédito Bancario)	14013,16	4671,05	4671,05	4671,05		
TOTAL PASIVO	14013,16	6352,63	5792,11	5231,58	0,00	0,00
PATRIMONIO						
Capital	5316,95	5316,95	5316,95	5316,95	5316,95	5316,95
Resultado del Ejercicio (Utilidad Neta)		8150,89	9588,99	10607,27	11634,09	12119,55
TOTAL PATRIMONIO	5316,95	13467,84	14905,94	15924,22	16951,04	17436,50
TOTAL PASIVO +PATRIMONIO	19330,11	19820,48	20698,05	21155,80	16951,04	17436,50

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

El siguiente balance general permite conocer un patrimonio proyectado, de esta manera nos ayuda a tener una buena estructura de la situación financiera de la empresa e identificar como estarán

distribuidos los recursos, obteniendo información importante de la empresa como: el estado de deudas y la disponibilidad de dinero.

4.5.5 Estado de Flujo del Efectivo

Tabla 49-4. Estado de Flujo del Efectivo

CALCULO DEL FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO						
RUBROS	AÑOS					
	0	1	2	3	4	5
Ventas		51.430,83	53.544,64	55.745,33	58.036,46	60.421,76
Costos Producción		31.587,16	32.908,53	34.260,10	35.667,23	37.132,19
Gasto Administrativo		3.196,34	3.323,38	3.455,64	3.593,34	3.736,70
Gasto Ventas		6.814,86	6.602,69	6.861,78	7.141,79	7.433,32
Gasto Financieros		1.681,58	1.121,05	560,53		
Amortización act. Diferido		179,32	179,32	179,32	179,32	179,32
Utilid. Antes de Rep.Ut. E Imp.		8.150,89	9.588,99	10.607,27	11.634,09	12.119,55
Utilidad Neta		8.150,89	9.588,99	10.607,27	11.634,09	12.119,55
Depreciaciones		702,51	702,51	702,51	702,51	702,51
Amort.Act.Nominal		179,32	179,32	179,32	179,32	179,32
Inversion Maq. Y Equip.	3.763,00					
Inv. Terreno y Obra Fisica						
Inversion Otros	3.706,16					
Inv. Act. Nominal	896,62					
Inv. Capital de Trabajo	10.514,34					
Imprevisto	78,41					
Recup. Capital Trabajo						
Préstamo						
Amort. Prestamo		- 4.671,05	- 4.671,05	- 4.671,05		
FLUJO DE CAJA	18.061,90	4.361,67	5.799,77	6.818,05	12.515,93	13.001,39

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

La presente tabla refleja el flujo de caja, la cual es una herramienta que permite medir la liquidez de una compañía y es la clave para la toma de buenas decisiones, en esto se visualiza los ingresos y egresos del emprendimiento, visualizando el proyecto a largo plazo.

4.5.6 Evaluación Económica

Tabla 50-4. Prueba Ácida

PRUEBA ÁCIDA	
ACTIVO CORRIENTE	12588,28
INVENTARIOS	8.710,26
PASIVO CORRIENTE	1681,58
PRUEBA ÁCIDA	2,31

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Se pudo determinar que el restaurante gourmet “Delicias de Nicko” posee \$2,31 para cubrir la deuda por cada dólar, esto refleja que la empresa tiene la factibilidad de cancelar la deuda con mayor disponibilidad, por consiguiente, no tendrá ningún problema para un buen funcionamiento.

4.5.7 Evaluación Financiera

4.5.7.1 Valor actual neto

Tabla 51-4. Evaluación Financiera

TABLA VALOR ACTUAL NETO (VAN)				
Nº	FNE	$(1+i)^{-n}$		$FNE(1+i)^{-n}$
INVERSION	- 19.210,11			- 19.210,11
1	4.361,67	1,12		3.894,35
2	5.799,77	1,25		4.623,54
3	6.818,05	1,40		4.852,95
4	12.515,93	1,57		7.954,10
5	13.001,39	1,76		7.377,34
TOTAL				9.492,16
VAN	S			9.492,16

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

El VAN significa valor actual neto ya que es un indicador financiero que permite determinar la viabilidad del proyecto, mide los ingresos y egresos para dar como resultado los valores de flujo de caja desde el periodo uno hasta el periodo cinco, en el emprendimiento nos dio como resultado 9.492,16 lo que permite que el emprendimiento si es factible.

4.5.7.2 Tasa Interna de Retorno

Tabla 52-4. Tasa Interna de retorno

TASA INTERNA DE RETORNO(TIR)					
Inversion Inicial		-	19.210,11		
	Kp	28%		Kp	29%
AÑO	FLUJO DE CAJA	FACTOR DE DESCUENTO	VALOR ACTUAL	FACTOR DE DESCUENTO	VALOR ACTUAL
1	4.361,67	0,78125	3.407,56	0,775193798	3.381,14
2	5.799,77	0,610351563	3.539,90	0,600925425	3.485,23
3	6.818,05	0,476837158	3.251,10	0,465833663	3.176,08
4	12.515,93	0,37252903	4.662,55	0,361111367	4.519,64
5	13.001,39	0,291038305	3.783,90	0,279931292	3.639,49
			18.645,00		18.201,58
			Inversion -	19.210,11	- 19.210,11
			VAN -	565,11	- 1.008,53
TIR =	TD1+(TD2-TD1)*(VAN1/VAN1-VAN2)				
TIR =	26,73%				

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis: El TIR del negocio es del 26,73 % esto indica el porcentaje financiero determinando la rentabilidad del establecimiento, tal que es aceptable dentro del mercado en relación a la tasa de interés actual.

4.5.7.3 Relación beneficio costo

Tabla 53-4. Relación Costo beneficio

RELACIÓN BENEFICIO COSTO			
TASA DE DESCUENTO	12%		
Nº	INVERSIÓN	INGRESOS	COSTOS
	- 19.210,11		
1		51.430,83	32.908,53
2		53.544,64	34.260,10
3		55.745,33	34.260,10
4		58.036,46	35.667,23
5		60.421,76	37.132,19
		TOTAL INGRESO	\$ 199.452,41
		TOTAL COSTO	\$ 124.817,20
		(=) COSTO+INVERSIÓN	\$ 105.607,08
RB/C			1,60

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis: La tabla refleja la relación beneficio costo indicando que se pudo obtener \$1.60, es un señalador financiero la cual indica la ganancia que se va a obtener por cada dólar invertido en el proyecto.

4.5.7.4 Periodo de Recuperación de la inversión

Tabla 54-4. Periodo de recuperación de la inversión

P+A45:F69 PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI)					
AÑOS	FLUJOS OPERATIVOS	FLUJO NETO	DIFERENCIA ENTRE FLUJOS E INVERSIÓN	PARCIAL DEL AÑO	PRI
0	- 19.210,11				
1	4.361,67	4.361,67	4.361,67		
2	5.799,77	10.161,44	10.161,44	1,75	2,75
3	6.818,05	16.979,49	16.979,49	2,49	3,49
4	12.515,93	29.495,42	29.495,42	2,36	3,36
5	13.001,39	42.496,80	42.496,80	3,27	4,27
TOTAL	23.286,69			9,87	13,87

$$\begin{aligned}
 \text{PRR} &= \text{Año anterior a la Recuperación} + \frac{\text{Costo No Recuperado}}{\text{Recuperación Total}} \\
 \text{PRR} &= 2 + \frac{\$ 10.161,44}{\$ 16.979,49} \\
 \text{PRR} &= 2,60 \text{ años} \\
 \text{PRR} &= 2 \text{ años} \\
 &- 5 \text{ meses} \\
 &5 \text{ días}
 \end{aligned}$$

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

El periodo para la recuperación de la inversión nos indica el tiempo en el que se debe recuperar la inversión del emprendimiento el cual será de dos periodos, 5 meses y 5 días.

4.5.7.5 Punto de Equilibrio

Tabla 55-4. Punto de Equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO	
DETALLE	VALOR
COSTO FIJO	17.333,90
PRECIO	3,62
COSTO VARIABLE	0,17
PUNTO DE EQUILIBRIO	5.023
UTILIDAD	0

UNIDADES	VENTAS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS TOTALES	RESULTADOS
1.000	3.622,87	17.333,90	171,67	17.505,57	- 13.882,70
2.000	7.245,74	17.333,90	343,33	17.677,24	- 10.431,50
3.000	10.868,61	17.333,90	515,00	17.848,90	- 6.980,30
4.000	14.491,47	17.333,90	686,67	18.020,57	- 3.529,10
5.000	18.114,34	17.333,90	858,33	18.192,24	- 77,89
6.000	21.737,21	17.333,90	1.030,00	18.363,90	3.373,31
7.000	25.360,08	17.333,90	1.201,67	18.535,57	6.824,51
8.000	28.982,95	17.333,90	1.373,33	18.707,24	10.275,71
9.000	32.605,82	17.333,90	1.545,00	18.878,90	13.726,91
10.000	36.228,69	17.333,90	1.716,67	19.050,57	17.178,12
11.000	39.851,56	17.333,90	1.888,33	19.222,24	20.629,32
12.000	43.474,42	17.333,90	2.060,00	19.393,90	24.080,52
13.000	47.097,29	17.333,90	2.231,67	19.565,57	27.531,72
14.000	50.720,16	17.333,90	2.403,33	19.737,24	30.982,92
15.000	54.343,03	17.333,90	2.575,00	19.908,90	34.434,13
16.000	57.965,90	17.333,90	2.746,67	20.080,57	37.885,33
17.000	61.588,77	17.333,90	2.918,33	20.252,24	41.336,53
18.000	65.211,64	17.333,90	3.090,00	20.423,90	44.787,73
19.000	68.834,51	17.333,90	3.261,67	20.595,57	48.238,93
20.000	72.457,37	17.333,90	3.433,33	20.767,24	51.690,14

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

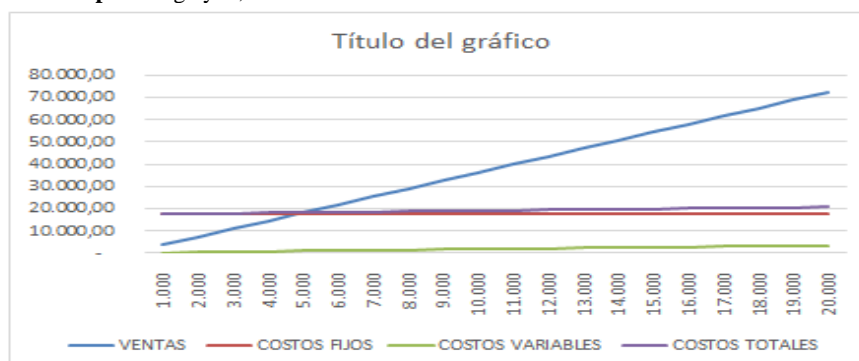


Gráfico 1-4: Punto de Equilibrio

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

En el punto de equilibrio nos ayuda a determinar la cantidad en ventas que se debe realizar para no tener ni pérdida ni ganancia, en el emprendimiento se debe vender 5023 unidades para tener resultados positivos.

4.5.8 Evaluación Social

Tabla 56-4. Evaluación Social

EVALUACIÓN SOCIAL		
DETALLE	VALORES	RESULTADO
DESEMPLEO EN LOS RIOS	29102	
PERSONAS EMPLEADAS EN EL PROYECTO	3	
APORTE		0,0103%

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Análisis

La evaluación social permite identificar el porcentaje de personas que se encuentran desempleadas en la provincia de Los Ríos y la tasa de personas económicamente activas es de 3,3 % dándonos como resultado 29102. El proyecto inicialmente estará conformado por 3 personas disminuyendo la cantidad de desempleo en un 0.0103%.

4.5.9 Evaluación Ambiental

Los establecimientos que se dedican a la distribución de alimentos y bebidas son industrias que generan un sin número de impactos ambientales durante la producción y comercialización de productos, ya que el objetivo del restaurante gourmet “Delicias de Nicko” realizará una evaluación ambiental que ayuda a disminuir y mejorar el impacto, mediante la planificación de una matriz, acciones remediales elaboradas en el estudio ambiental, con la finalidad de tomar en cuenta las precauciones necesarias a través de la disminución de residuos orgánicos e inorgánicos, reducir y aprovechar los materiales de reúso o transformación para una buena contribución y cuidado del medio ambiente.

CONCLUSIONES

- Se realizó el estudio de factibilidad para la creación de restaurante gourmet de comida típica del Cantón Chimbo, con las encuestas realizadas a los habitantes del cantón Babahoyo, se estableció que existe una demanda insatisfecha del 91%, por lo que se concluye que el proyecto es viable.
- En los resultados financieros nos reflejan que en el emprendimiento es factible con un TIR del 26,73% con un VAN de \$9.492,16, con una relación costo beneficio de \$1,60 y con un periodo de recuperación de capital es de 2 años, 5 meses y 5 días.
- Al momento de realizar el estudio legal se pudo mostrar todos los requerimientos que necesita un restaurante para abrir sus puertas al público, con el estudio administrativo se dio a conocer las diferentes funciones de los empleados del establecimiento y también se realizó un estudio ambiental para minimizar los riesgos de contaminación ambiental.
- Mediante la información recopilada se elaboró un menú de platos típicos con la Gastronomía del Cantón Chimbo, los cuales son apetecidos por la población del Cantón Babahoyo.

RECOMENDACIONES

- Poner en práctica todos los conocimientos adquiridos a lo largo de nuestra carrera en cuanto a calidad, creatividad, presentación, higiene para cumplir con las expectativas de los consumidores, generando de esta manera clientes fieles y ganar mercado afianzando nuestro proyecto.
- Llevar cuentas claras del restaurante para poder visualizar los estados financieros, para garantizar la sostenibilidad del emprendimiento ya que existen indicadores financieros muy importantes como el VAN, TIR, RB/C que nos indicarán la realidad real del establecimiento.
- Tomar en cuenta todas las sugerencias de nuestros clientes, actualizando de manera permanente el estudio de mercado para garantizar la total satisfacción del cliente y un crecimiento adecuado.
- Estar bien informados sobre las políticas tributarias, los permisos sanitarios para el normal funcionamiento del restaurante y garantizando la seguridad alimentaria del establecimiento.
- Buscar nuevas alternativas de comida típica de la gastronomía del cantón Chimbo mostrando siempre la calidad en los diferentes procesos de producción.

BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.** (2015). Obtenido de <http://www.controlsanitario.gob.ec/documentos-vigentes/>
- Aguilar, S. V. (22 de Junio de 2017). *La Silla Rota*. Obtenido de <https://lasillarota.com/opinion/columnas/la-gastronomia-sostenible-responsabilidad-compartida/159004>
- Aguirre Cox , G. V. (2011). *Estudio de factibilidad para la apertura de un restaurante de comidas típicas en la ciudad de Riobamba, 2011*. Riobamba: L.N.S.
- Andrade, S. (2015). *Diccionario de Economía*. México: Andrade.
- Brillat-Savarin, J. A. (1955). *Mozeum Gastronomie*.
- Cruz, M. (2015). *Elaboración del menú en servicios de alimentación y gastronomía*. Colombia: Universidad de Antioquia.
- Duarte, J. E. (2009). *Emprendedor, crea su propia empresa*. Madrid: Starbook.
- Dupré. (1997). *Clasificación de los restaurantes*.
- Foros Ecuador. (2016). *Creación de la Provincia de los Ríos*:. Obtenido de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educación-y-ciencia/67185-resumen-del-6-de-octubre-de-1860-creación-de-la-provincia-de-los-ríos>
- FENEDIF. (2014). *Guia Virtual de turismo accesible*. Obtenido de Gastronomía: <http://turismoaccesible.ec/site/information/region-costa/los-rios/gastronomia/>
- FENEDIF. (2016). *Guia Virtual de turismo accesible* . Obtenido de Tradiciones: <http://turismoaccesible.ec/site/information/region-costa/los-rios/cultura-y-tradiciones/>
- Fischer, L. (2015). *Mercadotecnia*. Colombia: Prentice.
- Gad municipal de Latacunga*. (2018). Obtenido de Latacunga Pensil de los Andes: <https://www.latacunga.gob.ec/info-latacunga>
- Gallego, J. F. (2002). *Manual práctico de restaurante*. Editorial Paraninfo.
- Gobierno de la Provincia de Bolívar. (2017). *Cantón Chimbo*. Obtenido de [https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Chimbo_\(Ecuador\)#Gastronom.C3.ADa](https://www.ecured.cu/Cant%C3%B3n_Chimbo_(Ecuador)#Gastronom.C3.ADa)
- Gobierno de la provincia de los Rios. (2016). *Provincia de los Rios*. Obtenido de <https://naturalecomundo.wordpress.com/>
- Gregory, M. (2010). *Principios de Economía*. Chile: Royal.
- Hamilton, M., y Pezo, A. (2005). *Formulación y evaluación de proyectos tecnológicos empresariales aplicados*. Colombia: Convenio Andrés Bello.
- Herrera, M. d. (2006). *Administrador de comedor y Bar*. Mexico: Trillas.
- Jimenez Duran, D. (2012). *Historia del restaurante*. Obtenido de <https://dorisjimenezduran.blogspot.com/>

- JNDA. (2015). *Junta nacional de los artesanos*. Obtenido de <http://www.artesanos.gob.ec/institutos/calificacion/>
- Kotler, P., Bloom, P., & Thomas, H. (2004). *El marketing de servicios profesionales*. Barcelona: Paidós.
- loMárquez, N. (2015). *Tuataratech*. Obtenido de <http://www.tuataratech.com/2015/07/que-es-un-restaurante-sustentable.html>
- Mijos, I. (2013). *Blog Ecuador regiones naturales*. Obtenido de : <https://blogecuadorregionesnaturales.wordpress.com/2013/03/11/la-region-interandino-sierra/>
- Miranda Miranda, J. J. (2005). *Gestión de proyectos*. Mexico: MMEditores.
- Morales, A., y Morales J. (2009). *Proyectos de inversión. Evaluación y formulación*. Mexico: McGraw-Hill.
- Polo Caicho, M. G. (2009). *Estudio de factibilidad para la implementación de un Servicio de Catering en la refinería estatal de Esmeraldas Filial Petroecuador*. Riobamba-Ecuador.
- Pucesi. (2012). *Ecuador y sus Sabores*. Ecuador: Edisa.
- Randall, G. (2003). *Principios de Marketing*. S.A. Ediciones Paraninfo.
- Rojas, L. E. (2012). *El gran libro de la cocina Ecuatoriana*. Quito-Ecuador: Circulo de lectores S.A.
- Ruiz, N. (2014). *Estudio Técnico y de Impacto Ambiental*. Obtenido de <https://www.clubensayos.com/Temas-Variados/Estudio-Tecnico-Y-De-Impacto-Ambiental/2130664.html>
- Sisa Socay, E. E. (2017). Estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de comida típica de la serranía ecuatoriana en el centro turístico Achik Ñan, de la comunidad Chimborazo Parroquia San Juan. Riobamba, Chimborazo, Ecuador.
- Torrucó, F. (1987). *Clasificación de los restaurantes*.
- Turismo, Hotelería y Restaurantes*. (2006). España: Lexus.
- Wilian, S. (2004). *Fundamentos de Marketing*. Mexico: McGraw Hill.

ANEXOS

Anexo A: Encuesta



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



La presente encuesta tiene como objetivo, conseguir toda la información posible sobre la viabilidad comercial en cuanto a la creación de un restaurante gourmet de la comida típica en el cantón Babahoyo.

Instrucciones:

- Lea detenidamente cada una de las preguntas.
- Conteste con total sinceridad.
- Marque con una X la respuesta que considere correcta.

1. ¿Considera usted, importante que exista un restaurante de comida típica del Cantón Chimbo en esta ciudad de Babahoyo?

Si -----

No -----

2. ¿Cuándo usted, está fuera de casa que prefiere comer?

Comida típica -----

Comida rápida -----

Comida tradicional -----

3. ¿Qué tipo de platillos le gustaría degustar a usted en el restaurante?

Entradas

Ceviche de palmito -----

Sopa de bolas de maíz -----

Locro de papa -----

Caldo de tripas de cerdo -----

Caldo de pata -----

Fuertes

Hornado -----

Ají de cuy -----

Fritada -----

Sopa de maduro con cerdo -----

Postres

Humitas -----

Chigüil -----

Quimbolitos -----

Tortillas de trigo u maíz -----

Tamales -----

Bebidas

Dulce de zambo -----

Café pasado -----
Chicha -----
Morocho dulce -----

4. ¿Cuáles es el valor que usted estaría dispuesto a pagar en el restaurante?

\$0,50-5,00 -----
\$5,00-10,00 -----
\$10,00-15,00 -----
\$15,00 0 mas -----

5. ¿Qué características usted considera la más importante al momento de elegir el lugar dónde comer?

Ambientación -----
Atención -----
Precio -----
Ubicación -----
Tiempo de espera -----

6. ¿Con que frecuencia usted, visita un restaurante?

Semanal -----
Quincenal -----
Mensual -----
Otros -----

7. ¿Qué tipo de promociones le gustaría a usted en el restaurante?

Descuentos en familia -----
Combos familiares -----
Martes y jueves locos -----
Fechas especiales -----

8. ¿Qué tipo de publicidad le gustaría que tenga el restaurante de comida típica?

Radial -----
Televisa -----
Internet -----
Hojas volantes -----
Gigantografías -----



9. ¿Qué horario de atención le gustaría a usted que tenga el restaurante?

Lunes a viernes 8:00 a 16.00 -----
Lunes a sábado 12:00 a 20:00 -----
Sábados y domingos 10:00 a 17:00 -----

10. ¿Estaría usted de acuerdo que en la ciudad de Babahoyo se cree un restaurante gourmet de comida típica?

Si -----
No -----

Anexo B: Recetas estándar

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO										
			FACULTAD DE SALUD PÚBLICA							
			ESCUELA DE GASTRONOMÍA							
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR										
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax:		
CALDO DE PATA								5		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)				
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	Otro				
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA					
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción			
T	Agua	2000	ml	Molido	Directa	Entrada	\$ 0,00			
T	Achiote	20	ml	medir	Directa	Entrada	\$ 0,10			
T	Sal	10	g	pesar	Directa	Entrada	\$ 0,05			
T	comino	10	g	pesar	Directa	Entrada	\$ 0,05			
T	ajo en polvo	30	g	polvo	Directa	Entrada	\$ 0,10			
T	cebolla blanca	20	g	corte brunoise	Directa	Entrada	\$ 0,20			
T	pasta de mani	30	g	pesar	Directa	Entrada	\$ 0,25			
T	pimienta negra	5	g	pesar	Directa	Entrada	\$ 0,05			
T	oregano	5	g	polvo	Directa	Entrada	\$ 0,05			
T	cilantro	10	g	picado	Directa	Entrada	\$ 0,05			
T	perejil	5	g	picado	Directa	Entrada	\$ 0,05			
T	leche	250	ml	medir	Directa	Entrada	\$ 0,20			
T	mote	750	g	cocinado	Directa	Entrada	\$ 0,75			
T	patas	700	g	lavar	Directa	Entrada	\$ 1,80			
							Costo Variable	3,70		
							Costo x pax	0,74		
							7% varios	0,05		
							TOTAL	0,79		
							33%	2,40		
MONTAJE					TRADICIONAL		NO TRADICIONAL		P.V.P	2,40
							X			
Procedimiento										
1.- En una olla de presión poner a cocinar las patas junto con los dos pedazos de cebolla blanca y una rama de perejil hasta que se ablande.										
2.- Prepare en otra olla un refrito con la cebolla blanca finamente picada cucharada de oregano en polvo, achiote, comino, ajo, pimienta y sal, luego agregar a la misma preparación una taza de leche y la pasta de mani y revolver hasta que se diluya.										
3.- cuando las patas estén bien cocinadas, retirarlas del fuego, cernir el agua donde fueron cocinadas y agregar el refrito añadiendo también el caldo de costilla.										
4.- Cortar las patas en trozos y añadir a la preparación junto con el mote y el cilantro picado, tapar la olla y dejar unos 20 minutos que se cocine, unos 10 minutos antes se sacarlo poner el oregano en hojas secas.										



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



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: caldo de cerdo				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	Otro			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					METODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	tripas de chamcho	454	g	lavar	directa	entrada	1,00		
T	panza de cerdo	900	g	lavar	directa	entrada	1,20		
T	cebolla blanca	20	g	corte brunoise	directa	entrada	0,06		
T	cebolla paitaña	10	g	corte brunoise	directa	entrada	0,05		
T	ajo	5	g	corte brunoise	directa	entrada	0,05		
T	aceite	20	ml	medir	directa	entrada	0,10		
T	cilantro	10	g	corte brunoise	directa	entrada	0,05		
T	sal			pesar	directa	entrada	0,20		
T	papas	800	g	pelar	directa	entrada	0,50		
							0,00		
							Costo Variable	3,21	
							Costo x pax	0,80	
							7% varios	0,06	
MONTAJE							TOTAL	0,86	
							33%	2,60	
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			P.V.P	2,60	
				X					
Procedimiento									
En una olla grande hacer un refrito con aceite, cebolla blanca , paitaña,ajo y sal a gusto. Una vez que este bien sazonado el refrito colocar unos cinco litros de agua hervida y enseguida verter las tripas y la panza de res previamente lavadas y cortadas. Dejar cocinar alrededor de una hora o mas, hasta que las tripas y la panaza este bien suave. Al momento de servir esparcir el picadillo.									



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax:	
locro de papa								5	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		Otro		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN		APLICACIÓN	Costos de Producción	
T	papas	1500	g	pelar	directa		entrada	1,00	
T	mantequilla	20	ml	pesar	directa		entrada	0,50	
T	cebolla blanca	30	g	corte brunoise	directa		entrada	0,15	
T	ajo	10	g	corte brunoise	directa		entrada	0,10	
T	comino	10	g	pesar	directa		entrada	0,05	
T	achiote	20	g	medir	directa		entrada	0,20	
T	agua	1750	ml	medir	directa		entrada	0,00	
T	leche	250	ml	medir	directa		entrada	0,20	
T	queso	250	g	rallar	directa		entrada	0,50	
T	cilantro	20	g	repicar	directa		entrada	0,05	
T	sal	10	gr	pesaar	directa		entrada	0,05	
	crema de leche	100	ml	medir	directa		entrada	0,4	
								Costo Variable	3,20
								Costo x pax	0,64
								7% varios	0,04
MONTAJE								TOTAL	0,68
								33%	2,08
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL			P.V.P	2,08
					X				
Procedimiento									
Prepare un refrito para el locro de papa , caliente el aceite o la mantequilla a fuego medio en una olla añada la cebolla blanca picada, ajo, comino , achiote. Cocine hasta que la cebolla esten suaves, aproximadamente unos 5 minutos.									
Añada las papas en la olla y mezclar bien con el refrito , continúe cocinado las papas por unos 5 minutos.									
Añada el agua y haga hervir , cocine las papas hasta que se ablanden. Utilice un pasapure de papas, pero no aplastar todas las papas, la consistencia del locro de papas debe ser cremoso con trocitos de papas.									
Reduzca la temperatura, añada la leche, mezclar bien y dejar cocinar por unos 5 minutos adicionales.									
Añada la sal a gusto el queso rallado o desmeduzado y el cilantro.									
Servir el locro de papa caliente , con el aguacate.									



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



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Hornado				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/01/2019	# pax: 30
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		Otro
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA		
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción
T	pierna de chancho	9080	g	limpiar			30,00
T	chicha	1000	ml	medir	directa	plato fuerte	1,00
T	ajo	20	g	corte brunoise	directa	plato fuerte	0,04
T	sal	60	g	pesar	directa	plato fuerte	0,07
T	comino	30	g	pesar	directa	plato fuerte	0,15
T	pimienta	20	g	pesar	directa	plato fuerte	0,10
T	tomillo	5	g	pesar	directa	plato fuerte	0,03
T	oregano	20	g	pesar	directa	plato fuerte	0,10
T	achiote	80	g	medir	directa	plato fuerte	0,30
T	manteca	40	g	pesar	directa	plato fuerte	0,08
T	tomate riñon	500	g	pesar	directa	plato fuerte	0,55
T	perejil	20	g	corte brunoise	directa	plato fuerte	0,05
T	cebolla paiteña	300	g	corte pluma	directa	plato fuerte	0,33
T	cebolla blanca	30	g	corte brunoise	directa	plato fuerte	0,07
T	aji	10	gr	limpiar	directa	plato fuerte	0,03
T	limon	100	ml	zumo	directa	plato fuerte	0,22
T	lechuga	300	g	lavar	directa	plato fuerte	0,33
T							
							Costo Variable
							33,45
							Costo x pax
							1,12
							7% varios
							0,08
							TOTAL
							1,19
							33%
							3,62
							P.V.P
							3,62
MONTAJE							
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			
				X			
Procedimiento							
<p>Licuar la cebolla y el ajo con el jugo de naranja. Adobar la pierna de chancho con sal, comino, achiote y el licuado anterior. Reposar en refrigeración por lo menos ocho horas. Cubrir la pierna con papel aluminio y hornearla a 180° durante cuatro horas. Luego destaparla y hornear por unos 20 minutos para quede dorado. Servir el hornado acompañado de tortillas de papas, ensalada de lechuga, mote, cuero reventado y agrió</p>							

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA DE RECETA ESTÁNDAR



NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:		
Ayu de cuy						01/06/2018		4		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)				
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación			Otro		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA					
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción			
T	cuy	800	gr	lavar	directa	plato fuerte	3,50			
T	ajo	10	gr	corte brunoise	directa	plato fuerte	0,05			
T	cebolla blanca	10	gr	corte brunoise	directa	plato fuerte	0,02			
T	aji	10	gr	corte brunoise	directa	plato fuerte	0,03			
T	caldo de carne	500	ml	fondo	directa	plato fuerte	0,20			
T	papas	800	gr	cocinado	directa	plato fuerte	0,40			
T	sal	5	gr	pesar	directa	plato fuerte	0,04			
T	comino	5	gr	pesar	directa	plato fuerte	0,04			
T	pimienta	5	gr	pesar	directa	plato fuerte	0,04			
							Costo Variable		4,32	
							Costo x pax		1,08	
							7% varios		0,08	
MONTAJE							TOTAL		1,16	
							33%		3,50	
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				P.V.P		3,50
				X						
Procedimiento										
<p>Limpie bien el cuy y sazonalos con sal, pimienta,comino un poco de aji y ajos molidos.Dejelos marinarpor unas horas.Caliente el aceite y dore la carne bien escurrida, agregandole el esto de los ajos y cebolla finamente picada,asi como el aji y los jugos de la marinada. Deje cocer suavemente durante media hora agregandole el caldo necesario.Sirva las presas de cuy acompañados de papas cocinadas y mucho aji.</p>										

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax:	
Fritada								10	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		Otro		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	Carne de Cerdo	1200	g	limpiar, cortar medium	Directa	Plato fuerte			6
T	Cebolla blanca	35	g	Cortar small dice	Directa	Plato fuerte			0,1
T	Ajo	20	g	Cortar brunoise	Directa	Plato fuerte			0,3
T	Cerveza	30	g	Medir	Directa	Plato fuerte			0,04
T	Sal	15	g	tamizar	Directa	Plato fuerte			0,05
T	Comino	5	g	tamizar	Directa	Plato fuerte			0,05
T	Tortilla de papa	450	g	Pesar	Directa	Plato fuerte			0,3
T	Aguacate	160	g	Cortar Juliana	Directa	Plato fuerte			0,3
T	Cebolla perla	100	g	Cortar Juliana	Directa	Plato fuerte			0,2
T	Tomate	100	g	Cortar small dice	Directa	Plato fuerte			0,2
T	Cilantro	10	g	Cortar brunoise	Directa	Plato fuerte			0,03
								Costo Variable	7,57
								Costo x pax	0,76
								7% varios	0,05
								TOTAL	0,81
								33%	2,45
MONTAJE								P.V.P	2,45
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL					
				X					
Procedimiento									
1. Lavar bien la carne, y colocar en una paila gruesa, añadir la sal, comino, agregar las cebollas los ajos y la taza de cerveza o agua.									
2. Cocinar a fuego medio, hasta que la carne se empiece a reducir el liquido, después dejamos que se dore un poco.									
3. Revolver para que la cocción sea uniforme.									
4. Servir Caliente									



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



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: humitas				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax: 20	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	Otro			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	choclo	2500	ml	moler	directa	postre	2,00		
T	queso	200	g	rallado	directa	postre	0,00		
T	huevo	4	UNIDAD	medir	directa	postre	0,22		
T	mantequilla	300	gr	derretido	directa	postre	0,80		
T	cebolla blanca	250	gr	corte brunoise	directa	postre	0,01		
T	albaca	10	g	lavar	directa	postre	0,05		
T	hojas de maíz			lavar	directa	postre	0,00		
							Costo Variable	3,08	
							Costo x pax	0,15	
							7% varios	0,01	
MONTAJE							TOTAL	0,16	
							33%	0,50	
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
					X				
Procedimiento									
Molemos los granos de maíz hasta conseguir que quede sumamente fino para que pueda pasar por un cedazo colador para eliminar restos de piel y trozos que sea un poquito grandes.									
Sofreimos la cebolla con la mantequilla y antes de que se dore añadimos el maíz, las yemas de los huevos, el queso rallado, la albaca y la sal									

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:	
chiguil						01/06/2018		12	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	Otro			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			Costos de Producción	
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN			
T	harina de maíz	800	gr	tamizar	directa	postre		1,00	
T	Agua	500	ml	medir	directa	postre		0,00	
T	manteca de cerdo	50	gr	pesar	directa	postre		0,20	
T	queso	200	gr	rallado	directa	postre		0,60	
T	sal	10	gr	pesar	directa	postre		0,05	
T	achiote	30	ml	medir	directa	postre		0,10	
								Costo Variable	1,95
								Costo x pax	0,16
								7% varios	0,01
MONTAJE								TOTAL	0,17
								33%	0,53
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				P.V.P	0,53
				X					
Procedimiento									
<ul style="list-style-type: none"> • Molemos los granos de maíz hasta conseguir que quede lo suficientemente fino para que pueda pasar por un cedazo o colador para eliminar restos de piel y trozos que sean un poquito grandes. • Sofreímos la cebolla con la mantequilla y antes de que se dore añadimos el maíz, las yemas de los huevos, el queso rallado, la albahaca y la sal. • Removemos durante un par de minutos y añadimos las claras de los huevos batidas a punto de nieve. • Seguimos removiendo hasta que la masa espese lo suficiente y apagamos el fuego. • Preparamos dos hojas de maíz y les echamos un par de cucharadas soperas de la masa que hemos cocinado. • Doblamos bien las hojas pues el relleno debe quedar bien envuelto para evitar que se salga, para ellos lo ataremos con tiras obtenidas de las hojas de maíz o con algún hilo vegetal. 									



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:			APORTE ENERGÉTICO:			FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax:	
Fritada								10	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		Otro		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	Carne de Cerdo	1200	g	limpiar, cortar medium	Directa	Plato fuerte	6		
T	Cebolla blanca	35	g	Cortar small dice	Directa	Plato fuerte	0,1		
T	Ajo	20	g	Cortar brunoise	Directa	Plato fuerte	0,3		
T	Cerveza	30	g	Medir	Directa	Plato fuerte	0,04		
T	Sal	15	g	tamizar	Directa	Plato fuerte	0,05		
T	Comino	5	g	tamizar	Directa	Plato fuerte	0,05		
T	Tortilla de papa	450	g	Pesar	Directa	Plato fuerte	0,3		
T	Aguacate	160	g	Cortar Juliana	Directa	Plato fuerte	0,3		
T	Cebolla perla	100	g	Cortar Juliana	Directa	Plato fuerte	0,2		
T	Tomate	100	g	Cortar small dice	Directa	Plato fuerte	0,2		
T	Cilantro	10	g	Cortar brunoise	Directa	Plato fuerte	0,03		
							Costo Variable	7,57	
							Costo x pax	0,76	
							7% varios	0,05	
MONTAJE							TOTAL	0,81	
							33%	2,45	
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				P.V.P	2,45
				X					
Procedimiento									
1. Lavar bien la carne, y colocar en una paila gruesa, añadir la sal, comino, agregar las cebollas los ajos y la taza de cerveza o agua.									
2. Cocinar a fuego medio, hasta que la carne se empiece a reducir el líquido, después dejamos que se dore un poco.									
3. Revolver para que la cocción sea uniforme.									
4. Servir Caliente									

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: tortilla de trigo				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax: 12		
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)				
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		Otro			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA					
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción			
T	harina de trigo	1000	gr	tamizar	directa	postre	1,00			
T	manteca vegetal	125	gr	pesar	directa	postre	0,25			
T	agua	250	ml	medir	directa	postre	0,00			
T	polvo de hornear	20	gr	pesar	directa	postre	0,20			
T	sal	10	gr	pesar	directa	postre	0,01			
	queso	200	gr	pesar	directa	postre	0,6			
							Costo Variable	2,06		
							Costo x pax	0,17		
							7% varios	0,01		
MONTAJE							TOTAL	0,18		
							33%	0,56		
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				P.V.P	0,56	
				X						
Procedimiento										
<p>1. En un bol grande ponemos la harina cernida con el polvo de hornear y la sal, agregamos la manteca y con las manos empezamos a deshacerla hasta que quede como arenilla.</p> <p>2. Posteriormente agregamos de poco a poco el agua y vamos amasando hasta que nos quede una masa manejable que despegue del bol y de las manos, se amasa alrededor de 8 minutos y tapamos con un secador de cocina y dejamos reposar por 20 minutos aproximadamente.</p> <p>3. Pasado este tiempo hacemos bolitas de más o menos 30 o 40 gramos y las vamos poniendo en un plato una vez que se terminaron las tapamos con papel film y dejamos reposar por media hora.</p> <p>4. Con un rodillo y un poquito de harina en la mesada vamos extendiendo las bolitas hasta hacer una tortilla redonda lo más delgado que se pueda, y en un comal o plancha lisa a fuego medio vamos cociéndolas primero de un lado cuando empiece a hacer burbujitas se voltean y dejamos que se cuezan del otro lado.</p>										

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:	
quimbolitos						01/06/2018		12	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENU COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		Otro		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	harina blanca	250	gr	tamizar	directa	postre	0,28		
T	levadura	10	gr	pesar	directa	postre	0,01		
T	mantequilla	60	gr	pesar	directa	postre	0,10		
T	azucar	50	gr	pesar	directa	postre	0,10		
T	huevos	5	UNIDAD	pesar	directa	postre	0,50		
T	queso cremoso	30	gr	pesar	directa	postre	0,30		
T	pasas	30	gr	pesar	directa	postre	0,10		
T	leche	250	ml	medir	directa	postre	0,10		
T	ojas de achira	10	UNIDAD	lavar	directa	postre	0,00		
							Costo Variable	1,49	
							Costo x pax	0,12	
							7% varios	0,01	
MONTAJE							TOTAL	0,13	
							33%	0,40	
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			P.V.P	0,40	
				X					
<ul style="list-style-type: none"> • Mezclamos la mantequilla, que tendremos a temperatura ambiente con el azúcar hasta que consigamos una mezcla homogénea y bien cremosa. • Mezclamos la leche, la yema de los huevos, que habremos separado previamente de las claras, la harina, el queso, la levadura, las pasas, el anís verde y el licor hasta que no queden grumos y lo añadimos a la mantequilla. • En un bol batimos las claras de los huevos hasta conseguir que queden a punto de nieve y la añadimos a la mezcla anterior. • En las hojas de achira o en el papel de hornear vamos vertiendo la mezcla, haciendo paquetitos y envolviéndolos bien. 									

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA
ESCUELA DE GASTRONOMÍA



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:	
morocho dulce						01/01/2019		10	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
	ambiente		refrigeración		congelación	Otro			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	morocho	454	gr	remojar	directa	postre	0,40		
T	Agua	1500	ml	medir	directa	postre	0,00		
T	leche	2000	ml	medir	directa	postre	0,70		
T	canela	20	gr	pesar	directa	postre	0,20		
T	azúcar	200	gr	pesar	directa	postre	0,20		
T	pasas	10	gr	pesar	directa	postre	0,20		
							Costo Variable	1,70	
							Costo x pax	0,17	
							7% varios	0,01	
MONTAJE							TOTAL	0,18	
							33%	0,55	
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL				P.V.P	0,55
				X					
Procedimiento									
<p>1. Durante la noche deje el maíz morocho en remojo con las 6 tazas de agua.</p> <p>2. Ponga el morocho partido y las 8 tazas de leche en una olla. Cocine a fuego lento hasta que el maíz este blando y tierno, alrededor de 3 horas. Remueva de vez en cuando para evitar que el maíz se pegue al fondo de la olla. Revuelva más frecuentemente durante los últimos 30 minutos.</p> <p>3. Añada el azúcar y las pasas. Cocine durante unos 15-30 minutos más, revolviendo con frecuencia.</p> <p>4. Sirva el morocho caliente y espolvoreado con la canela molida.</p>									



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA







FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:		APORTE ENERGÉTICO:			FECHA DE ELABORACIÓN:		# pax:	
dulce de zambo					01/01/2019		8	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	Otro		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA			
					METODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción	
T	zambo	700	gr	pelar	directa		0,60	
T	Agua	1000	ml	medir	directa		0,00	
T	panela	500	gr	pesar	directa		0,40	
T	maicena	10	gr	pesar	directa		0,05	
T	leche	750	ml	pesar	directa		0,20	
T	canela	10	gr	pesar	directa		0,10	
T	lavo de olo	10	gr	pesar	directa		0,10	
							0,00	
							Costo Variable	1,45
							Costo x pax	0,18
							7% varios	0,01
MONTAJE							TOTAL	0,19
							33%	0,59
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			P.V.P	0,40
				X				
Procedimiento								
<ul style="list-style-type: none"> - Golpear el sambo sobre una superficie varias veces. - Aprovechando las grietas que se formaron, introducir un cuchillo para pelar la corteza del sambo. - Cuando ya esté pelada la corteza, comenzamos a desmenuzar la pulpa hasta llegar a las semillas. - Separamos las semillas en un recipiente aparte. - En una olla ponemos a hervir el litro de agua con la panela. - Dejamos hervir por unos minutos y pasamos a cernir para quitar los sedimentos que tiene la panela. - Regresamos el agua de panela cernida a la olla y agregamos el sambo deshilachado. - A fuego bajo comenzamos a menear el dulce con una cuchara de palo. - En un recipiente se debe mezclar parte de la harina de maíz o maicena con la leche. - Cuando esta mezcla este bien disuelta la incorporamos en el dulce. - Seguimos mezclando hasta lograr la textura del dulce de sambo. 								

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO									
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA									
ESCUELA DE GASTRONOMÍA									
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: morocho dulce				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2019		# pax: 12	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)			
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	Otro			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	maiz de jora	1500	gr	remojar	directa	bebida	1,40		
T	Agua	25000	ml	medir	directa	bebida	0,00		
T	cebada	1000	gr	medir	directa	bebida	0,40		
T	clavo de olor	10	gr	pesar	directa	bebida	0,03		
T	azucar	1000	gr	pesar	directa	bebida	0,60		
T					directa	bebida			
							Costo Variable	2,43	
							Costo x pax	0,20	
							7% varios	0,01	
							TOTAL	0,22	
							33%	0,66	
MONTAJE									
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			P.V.P	0,66	
				X					
Procedimiento									
<p>En una olla grande, hervir el agua, la cebada, el maíz de jora y el clavo de olor. Mover constantemente para que no se espese. Cuando se haya consumido la mitad del agua, añádale otros 5 litros de agua, dejando hervir por 1 1/2 hora. Una vez frío, añadir azúcar y colarlo.</p> <p>Colóquelo en una vasija (jarra) de barro (de ser posible) dejándolo fermentar por varios días. Es importante remover la chicha por lo menos una vez al día.</p>									

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO									
FACULTAD DE SALUD PÚBLICA									
ESCUELA DE GASTRONOMÍA									
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Jugo de mora				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		BEBIDA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación	Otro			
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	Pulpa de mora	250	g	Pesar	Directa	Bebida	0,50		
T	Azúcar	80	g	Pesar	Directa	Bebida	0,08		
T	Agua	500	g	Medir	Directa	Bebida	0,00		
							Costo Variable	0,58	
							Costo x pax	0,15	
							7% varios	0,01	
							TOTAL	0,16	
							33%	0,47	
MONTAJE									
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL			P.V.P	0,47	
				X					
Procedimiento									
<p>1. Colocar en la licuadora todos los ingredientes.</p> <p>2. Servir bien frío</p>									

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA 									
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Jugo de Tomate				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		Otro		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	Pulpa de Tomate	250	g	Pesar	Directa	Bebida	0,5		
T	Agua	500	ml	Pesar	Directa	Bebida	0		
T	Azúcar	80	g	Medir	Directa	Bebida	0,08		
							Costo Variable	0,58	
							Costo x pax	0,15	
							7% varios	0,01	
							TOTAL	0,16	
							33%	0,47	
MONTAJE							P.V.P	0,47	
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
					X				
Procedimiento									
1. Colocar en la licuadora todos los ingredientes.									
2. Servir bien frío									

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA 									
FICHA DE RECETA ESTÁNDAR									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Limonada				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax: 4	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)	BEBIDA		
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación		Otro		
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	Limon	5	Und	Pesar	Directa	Bebida	0,25		
T	Agua	500	g	Medir	Directa	Bebida	0		
T	Azúcar	80	g	Pesar	Directa	Bebida	0,08		
							Costo Variable	0,33	
							Costo x pax	0,08	
							7% varios	0,01	
							TOTAL	0,09	
							33%	0,27	
MONTAJE							P.V.P	0,27	
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
					X				
Procedimiento									
1. Exprimir los limones en agua y añadir el azúcar.									
2. Tamizar y servir frío									



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



FICHA DE RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES: Café expreso				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# pax: 1	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		BEBIDA	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación			Otro	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción		
T	Café	10	g	Pesar	Directa	Bebida	0,15		
T	Agua	250	ml	Medir	Directa	Bebida	0,00		
T	Azúcar	20	g	Pesar	Directa	Bebida	0,05		
							Costo Variable	0,20	
							Costo x pax	0,20	
							7% varios	0,01	
							TOTAL	0,21	
							33%	0,65	
MONTAJE							P.V.P	0,65	
TRADICIONAL				NO TRADICIONAL					
				X					
Procedimiento									
1. Realizar un refrito con aceite, cebolla paiteña, ajo y sal.									
2. Colocar 5 litros de agua hervida y colocar las tripas, lavadas y cortadas.									
3. Dejar cocinar durante una hora a mas hasta que las tripas estén suaves.									
4. Servir caliente con cebolla y cilantro picado.									

Anexo C: menú

**“ GOZA INTELIGENTEMENTE
DE LOS PLACERES
DE LA MESA ”**



MENU



Comidas Típicas



MENU

Comidas Típicas

 CALDO DE PATA \$2.40	 CALDO DE CERDO \$2.60	 LOCRO DE PAPA \$2.00
 HORNADO \$3.60	 AJI DE CUY \$3.50	 FRITADA \$2.50
 HUMITAS \$0,50	 CHIGUIL \$0.50	



MENU

Comidas Típicas

 TORTILLA DE TRIGO \$0.50	 QUIMBOLITOS \$0.40	 CHICHA DE JORA \$0.60
 MOROCHO DE DULCE \$0.50	 DULCE DE ZAMBO \$0.40	 JUGO DE MARAGUYA \$0.60
 JUGO DE PIÑA \$0.50	 CAFÉ \$0.60	

Anexo D: Manual de Funciones

MANUAL DE PROCESO DEL RESTAURANTE



"DELICIAS DE NICKO"

The page features a decorative border with a green vine and several red tomatoes. A yellow woven basket is positioned in the upper right corner. The title 'CONTENIDO' is centered at the top.

CONTENIDO

1.	Bienvenida	4
2.	Introducción	4
3.	Indicaciones	4
4.	Misión	5
5.	Vision.....	5
6.	Valores	5
7.	Principios	5
8.	Políticas y estrategias	6
9.	Horario de atención.....	6
10.	Organigrama estructural.....	7
11.	Organigrama funcional	7
12.	Ficha profesionales	8
13.	Higiene personal	10
13.1	Normas de higiene para el personal	10
13.2	Uniforme que deberá llevar el personal	12
14.	Higiene y manipulación de alimentos	13
14.1.	Cómo y Cuándo Lavarse las manos	13
14.2.	Aseo de las herramientas:	14
14.3.	Verificación y limpieza de otros utensilios	14
14.4.	Etapas de Limpieza Profunda en cada Área	15
14.5.	Para que la limpieza sea efectiva, se requiere cumplir con tres tipos de procesos:	16
14.6.	Procesos de Limpieza	16
15.	Área de bodega	17
16.	Recepción y almacenaje.....	27
16.1.	Normas para el almacenaje de productos refrigerados.....	28
16.2.	Normas para el almacenaje de productos congelados	28
16.3.	Proceso de almacenamiento de carnes y salsamentaría	29
16.3.1.	Proceso de almacenamiento de aves y caza	29
16.3.2.	Proceso y almacenamiento de frutas y vegetales	30
16.3.3.	Proceso de almacenamiento de pescados y mariscos	31
16.3.4.	Proceso de almacenamiento de lácteos perecibles y no perecibles	32
16.3.5.	Almacenamiento de licores y vinos	32
16.3.6.	Proceso de almacenamiento de abarrotes y granos secos.....	33
16.3.7.	Proceso de almacenamiento de enlatados y envasados	33
16.3.8.	Proceso de almacenamiento de grasas y aceites.....	33
16.4.	Recepción y Registro de Alimentos	33
17.	Área de cocina	35
17.1.	Receta Estándar.....	41

17.2.	Indicaciones área de cocina.....	0
17.2.1.	Temperatura interna de los alimentos	0
17.2.2.	Mantener los alimentos a temperatura adecuadas	1
17.2.3.	Temperatura de cocción de carnes	1
18.	Conceptos básicos manual de restaurante	2
19.	Enfermedades de Transmisión Alimentaria	3
19.1.	Tipos de contaminantes.....	3
19.2.	Factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos	5
19.3.	Principales ETAS (Enfermedades de transmisión alimentaria)	6
19.4.	Recomendaciones para prevenir enfermedades	8
20.	Conocimientos básicos de cocina	9
20.1.	Medidas básicas	11
21.	Servicio al cliente.....	13
21.1.	Procedimientos generales de Servicio.....	14
21.1.1.	Tipos de Clientes	15
21.2.	Procedimientos frente a reclamos	16
21.3.	Indicaciones del área de servicio/ ventas	16
21.3.1.	Claves de Atención al Cliente.....	16
22.	Organización de los equipos y espacios físicos	17

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla N° 1.	Políticas y estrategias	6
Tabla N° 2.	Ficha de descripción del puesto cajero/mesero	8
Tabla N° 3.	Ficha de descripción del puesto chef.....	9
Tabla N° 4.	Ficha de descripción del puesto ayudante de cocina	10
Tabla N° 5.	Recepción y almacenamiento de alimentos.....	19
Tabla N° 6.	Registro de proveedor	19
Tabla N° 7.	Kardex	20
Tabla N° 8.	Orden de compra	21
Tabla N° 9.	Verificación de la temperatura y características de carnes recibidas.....	21
Tabla N° 10.	Distribución de mercadería.....	24
Tabla N° 11.	Registro de entregas de mercadería	25
Tabla N° 12.	Devolución a bodega	25
Tabla N° 13.	Registro de control de temperatura.....	26
Tabla N° 14.	Recepción de carne fresca	29
Tabla N° 15.	Recepción de aves	30
Tabla N° 16.	Almacenamiento de Frutas y vegetales	30

Tabla N° 17. Métodos de descongelación.....	40
Tabla N° 18. Requisición – área de cocina	42
Tabla N° 19. Rendimiento y merma	43
Tabla N° 20. Temperatura de cocción de carnes.....	1
Tabla N° 21. Medidas básicas.....	11

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura N° 1. Organigrama estructural.....	7
Figura N° 2. Organigrama funcional	7
Figura N° 3. Lavado correcto de manos	11
Figura N° 4. proceso lavado de manos	13
Figura N° 5. Diagrama del área de bodega	17
Figura N° 6. Almacenar adecuadamente los alimentos en congelación y refrigeración	23
Figura N° 7. Normas de higiene	35
Figura N° 8. Normas de seguridad.....	36
Figura N° 9. Manipulación de alimentos	38
Figura N° 10. Mantener los alimentos	39
Figura N° 11. Cocinar los alimentos.....	40
Figura N° 12. Diagrama de flujo elaboración de platillos	41
Figura N° 13. Receta Estandar.....	42
Figura N° 14. Organigrama del área de cocina.....	0
Figura N° 15. Temperatura de los alimentos	0
Figura N° 16. Temperaturas adecuadas de los alimentos	1
Figura N° 17. Temperaturas para el crecimiento bacteriano.....	6
Figura N° 18. Tipos de cortes	10
Figura N° 19. Diagrama de flujo servicio al cliente.....	13

1. Bienvenida

Restaurante “Delicias de Nicko” la mejor cocina típica ecuatoriana, les damos la bienvenida a nuestro restaurante gourmet a todo el equipo administrativo, cocina y servicio, todo el personal es muy importante para el buen funcionamiento del establecimiento, contamos con todas las herramientas y el espacio necesario para que el restaurante sea el mejor de la localidad, esperamos cumplir con todos nuestros objetivos planteados, es por ello que nuestro personal deberá cumplir con las políticas institucionales y las buenas prácticas de manufactura de alimentos.

Bienvenido a “Delicias de Nicko” restaurante

2. Introducción

La ciudad de Babahoyo que tiene muchos atractivos turísticos, sus paisajes, su gente, sus costumbres, su cultura hace de este lugar un potencial turístico, está ubicada en el Cantón Babahoyo, Provincia de Los Ríos, al sur del cantón, a 3 kilómetros de la ciudad de Guaranda, cuenta con varios atractivos turísticos de carácter cultural, e hídricos, sus moradores son gente optimista y emprendedora que hacen este lugar inolvidable.

Delicias de Nicko es un restaurante de comida típica del Cantón Chimbo con mucho valor gastronómico, el cual posee un ambiente cultural típico de la cocina Ecuatoriana, con altos estándares de calidad en su menú y servicio al cliente.

3. Indicaciones

El siguiente manual tiene como objetivo crear políticas de calidad dentro del restaurante, garantizando la seguridad alimentaria del cliente teniendo un control adecuado en las diferentes áreas, además el manual nos ayuda a determinar los procesos de elaboración, control y recepción de los alimentos. Creamos un manual de operaciones de procesos estandarizados que se llevan a cabo todo los días, nos ayuda a controlar la desorganización y la confusión al inicio del funcionamiento del restaurante.





4. Misión

“Ser un restaurante que brinde platos de comida típica de calidad, mediante la atención cordial a los clientes utilizando materia prima de primera, con equipos necesarios para satisfacer las necesidades de todos nuestros clientes.

5. Vision

“Ser el mejor restaurante de comidas típicas del Cantón Babahoyo, brindando platos de calidad, a precios módicos, para satisfacer las necesidades de nuestros clientes en los próximos 5 años”.

6. Valores

- Amor por su trabajo y todas las tareas encomendadas que se realiza diariamente.
- Carisma al momento de atender al cliente.
- Honestidad en todas las tareas que desempeña.
- Responsabilidad al momento de ejecutar sus actividades.




7. Principios

- Compromiso
- Amor
- Puntualidad
- Solidaridad
- Cordialidad
- Honestidad
- Amabilidad

8. Políticas y estrategias

Se debe tomar en cuenta las políticas y estrategias para brindar productos y servicios de calidad garantizando la salud de los clientes.

Tabla N° 1. Políticas y estrategias

Políticas	Estrategias
<p>1. Mantener un buen ambiente laboral durante la jornada de trabajo.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Fomentar la comunicación entre todos los empleados.• Dar charlas de motivación al personal que labora.• Brindar seguridad económica y laboral.
<p>2. Llevar siempre una presentación impecable en las diferentes áreas del restaurante.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Facilitar 3 uniformes para la labor que conforma el personal.• Crear baños amplios con duchas para el personal.• Tener ventilación en cada área del restaurante. 
<p>3. Atender a los clientes con cordialidad y esmero.</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Realizar capacitaciones mensuales para el personal.• Estimular económicamente al mejor personal.• Generar asensos cada determinado tiempo dentro del personal.

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

9. Horario de atención

BIENVENIDOS A “Delicias de Nicko”

“Donde volveras a degustar”

LUNES A VIERNES

DE 9:00 AM A 15:00 PM

SABADOS Y FERIADOS

DE 9:00 AM A 15:00 PM

10. Organigrama estructural

Restaurante “Delicias de Nicko”

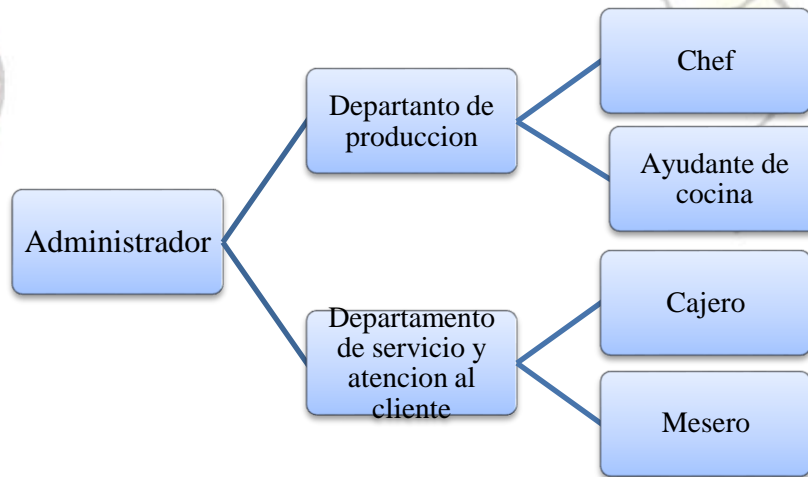


Figura N° 1. Organigrama estructural

Elaborado por: (Gaglay.N, 2019)

11. Organigrama funcional

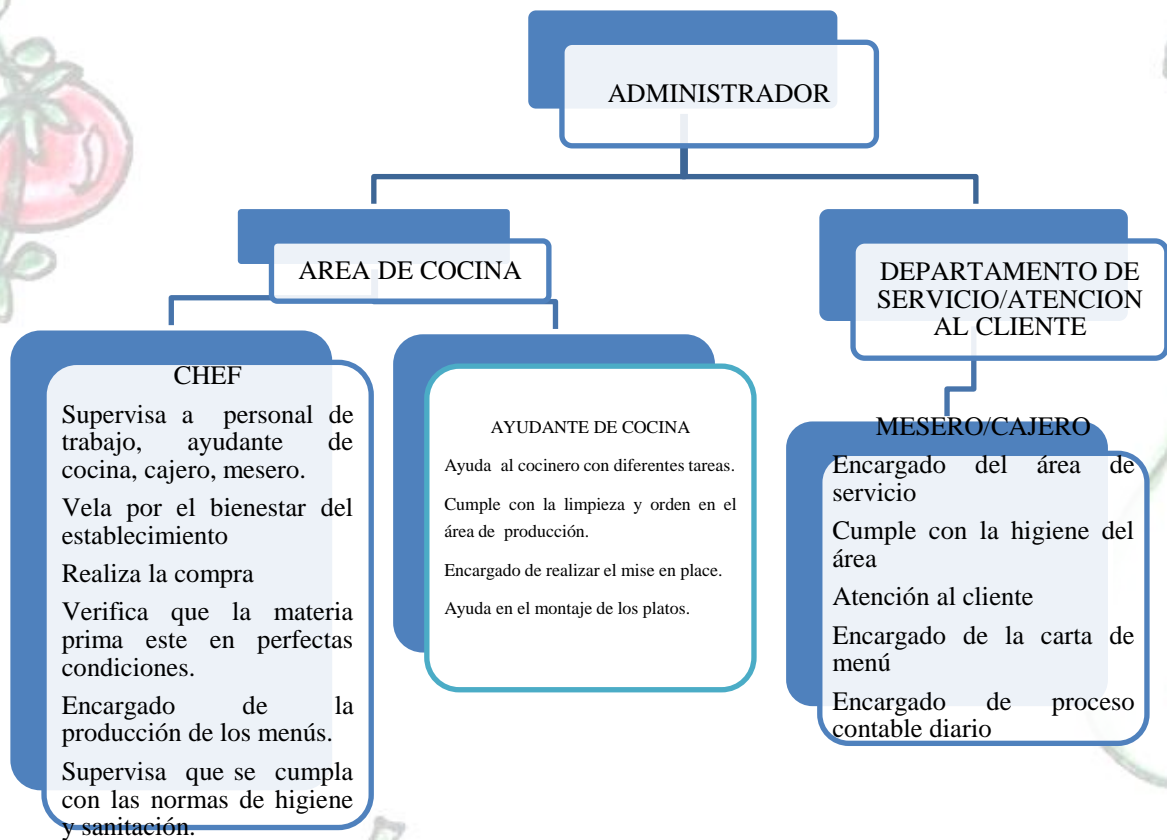


Figura N° 2. Organigrama funcional

Elaborado por: (Gaglay.N, 2019)

12. Ficha profesionales

Tabla N° 2. Ficha de descripción del puesto cajero/mesero

PUESTO	CAJERA/MESERO	CATEGORIA	CONTABILIDAD
SALARIO BRUTO		NUMERO DE PAGOS	12
PUESTPO DEL QUE DEPENDE	CHEF		
Localización del puesto de trabajo en el organigrama: Ubicado en el segundo rango, dependiente del chef del restaurante			
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Llevar el control de la contabilidad y el cuadro de cajas diariamente. ✚ Recepción de pedidos del cliente. ✚ Informar de quejas de los clientes ✚ Servir los diferentes platos. 		
Tareas	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Cobrar las cuentas de los clientes. ✚ Comprobar que el restaurante este limpio. 		
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar el cuadro diario de la caja. ✚ Limpiar el área de ventas 		
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Controlar las tareas de los meseros. ✚ Verificar que el cliente este bien atendido. ✚ Controlar que el personal este bien uniformado. 		
Relaciones Internas	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Realizar un informe diario de las diferentes quejas o novedades de los clientes en el restaurante. 		
Relaciones Externas	<ul style="list-style-type: none"> ✚ Relacionarse de manera coordinar y amable con los clientes. 		
Otros datos de interés			

Elaborado por: (Gaglay.N, 2019)

Tabla N° 3. Ficha de descripción del puesto chef

PUESTO	CHEF	CATEGORIA	AYUDANTE
SALARIO BRUTO		NUMERO DE PAGOS	12
PUESTPO DEL QUE DEPENDE	ADMINISTRADOR		
Localización del puesto de trabajo en el organigrama: Ubicado en el segundo rango, dependiente del administrador del restaurante			
Funciones	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Encomendar el control del personal. ➤ Realiza las requisiciones necesarias de la bodega. ➤ Inspeccionar periódicamente el uso de la materia prima para no provocar desperdicios. ➤ verificar que los utensilios estén en condiciones aptas para el uso. 		
Tareas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uso correcto de la acumulación de la materia prima. ➤ Tener listos los productos a utilizar en los platos 		
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Controlar el inventario de cocina ➤ Controlar y verificar estado de productos para nuevas adquisiciones. 		
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Confecciona los menús. 		
Relaciones Internas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fijar la jornada laboral, días libres y vacaciones conforme a la ley ➤ Inspeccionar la jornada laboral tanto de entrada como de salida. ➤ Repartir las funciones de trabajo con el personal. 		
Relaciones Externas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Controlar diariamente la calidad de toda la materia prima a utilizar en el restaurante. 		
Otros datos de interés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verificar que todo esté listo en los eventos del restaurante. 		

Elaborado por: (Gaglay.N, 2019)

Tabla N° 4. Ficha de descripción del puesto ayudante de cocina

PUESTO	AYUDANTE DE COCINA	CATEGORIA	AYUDANTE
SALARIO BRUTO		NUMERO DE PAGOS	12
PUESTPO DEL QUE DEPENDE	CHEF		
Localización del puesto de trabajo en el organigrama: Ubicado en el segundo rango, dependiente del chef del restaurante			
Funciones	<ul style="list-style-type: none">➤ Ayuda a la recepción del producto➤ Realiza el misen-place de los ingredientes del menú➤ Ayuda a realizar los platos.		
Tareas	<ul style="list-style-type: none">➤ Correcto almacenamiento de la materia prima.➤ Tener listos los productos a utilizar en los platos		
Responsabilidad	<ul style="list-style-type: none">➤ Realizar informes al chef de la materia prima faltante en los inventarios.		
Atribuciones	<ul style="list-style-type: none">➤ Sugerir nuevos menús y presentaciones de los diferentes platos.		
Relaciones Internas	<ul style="list-style-type: none">➤ Informar diariamente de los problemas del área de cocina.		
Relaciones Externas	<ul style="list-style-type: none">➤ Controlar diariamente la calidad de toda la materia prima a utilizar en el restaurante.		
Otros datos de interés	<ul style="list-style-type: none">➤ Ayudar en los eventos que hubiese en el restaurante.		

Elaborado por: (Gaglay.N, 2019)

13. Higiene personal

13.1 Normas de higiene para el personal

En una instalación comercial de preparación de alimentos y bebidas la vigilancia del personal es fundamental en un grupo de trabajo pues es este el encargado de validar que los productos estén en condiciones aptas para el consumo humano sin poner en riesgo la imagen de la empresa y fundamentalmente la salud de consumidores.

Especificaciones:

Limpieza de las manos

Para empezar a efectuar el trabajo es primordial por el lavado de manos como norma de higiene personal a cumplir



Figura N° 3. Lavado correcto de manos
Fuente: <https://www.mspbs.gov.py>

Baño diario

Es fundamental para la salud no solo propia sino para las personas a las cuales se les vaya a servir así asegurándose mutuamente, pues es primordial para preparación de alimentos, en donde la piel es factor que retiene las bacterias el cual es el baño lo adecuado para lo mismo, en donde es aconsejable el uso de desodorante y para el caso de las mujeres un discreto maquillaje.

Aseo corporal

La higiene corporal se debe tener una debida importancia en las manos y al cabello, en relación a las manos estas deben estar en forma adecuada que va con uso de uñas cortas, sin esmalte en uñas, así mismo no se debe poner anillos, o contener elementos que puedan almacenar restos de alimentos. Para el cabello debe estar recogido y cubierto ya sea por un gorro o cofia de cocina.

Uso obligado del uniforme

El uso de uniforme es primordial el cual debe estar en condiciones aptas ya sea para el cocinero o ayudantes, el gorro debe cubrir en su totalidad el cabello y así en el caso de mujeres tener el cabello recogido y colocado una malla. Los meseros también deben portar de un uniforme, así como de un delantal el cual debe estar limpio para cada día de uso y con ello dar una buena impresión.

Procurar el movimiento y gestos que puedan denotar suciedad

Se prohíbe el uso de tabaco dentro de la cocina, ingerir alimentos, llevarse las manos al rostro, así como al cabello en donde estas dan motivo hacer antihiigénicas.

Compostura

Al momento de efectuar las actividades de trabajo se debe estar dispuesto a tener una actitud adecuada como el de no apoyarse en ninguna parte de la localidad, no jugar con los elementos del trabajo, como el de tener cuidado al momento de manipular los cuchillos llevaros de una forma adecuada con la hoja de corte hacia abajo.

13.2 Uniforme que deberá llevar el personal

El personal que pertenece al establecimiento deberá llevar un uniforme adecuado según el área de trabajo.

Chef y cocinero

El uniforme del chef y el cocinero debe de estar impecable garantizando así la inocuidad del personal siendo ellos la imagen del mismo, el uniforma constara de:

- Gorra blanca.
- Chaqueta blanca de cocina.
- Pico.
- Limpiones.
- Mandil.
- Pantalón.
- Zapatillas negra



Mesero/Cajero

El uniforme del mesero/cajero también es uno de los más importantes ya que va a estar interactuando con los clientes, el uniforme constará de:

- Camisa o camiseta blanca.
- Pantalón de tela o jeans color negro.
- Zapatos color negro.
- Delantal blanco.
- Un limpión blanco.



14. Higiene y manipulación de alimentos

14.1. Cómo y Cuándo Lavarse las manos

Para el lavado de las manos que es de gran importancia no se lo efectúa de una manera correcta, así como concurrencia

El personal que maneja alimentos debe efectuar lo siguiente:

- Al inicio del turno,
- Después de ir al baño,
- Después de toser, estornudar, usar tejidos, comer, beber
- Entre los cambios de los guantes,
- Después de manipular los platos sucios,
- Después de tocar el pelo o cualquier parte del cuerpo excepto las manos y los brazos limpios,
- Durante la preparación de alimentos con la frecuencia necesaria para evitar contaminación,
- Después de hacer otras actividades que contaminan las manos, tales como el manejo de basura o productos químico

Lavado de Manos

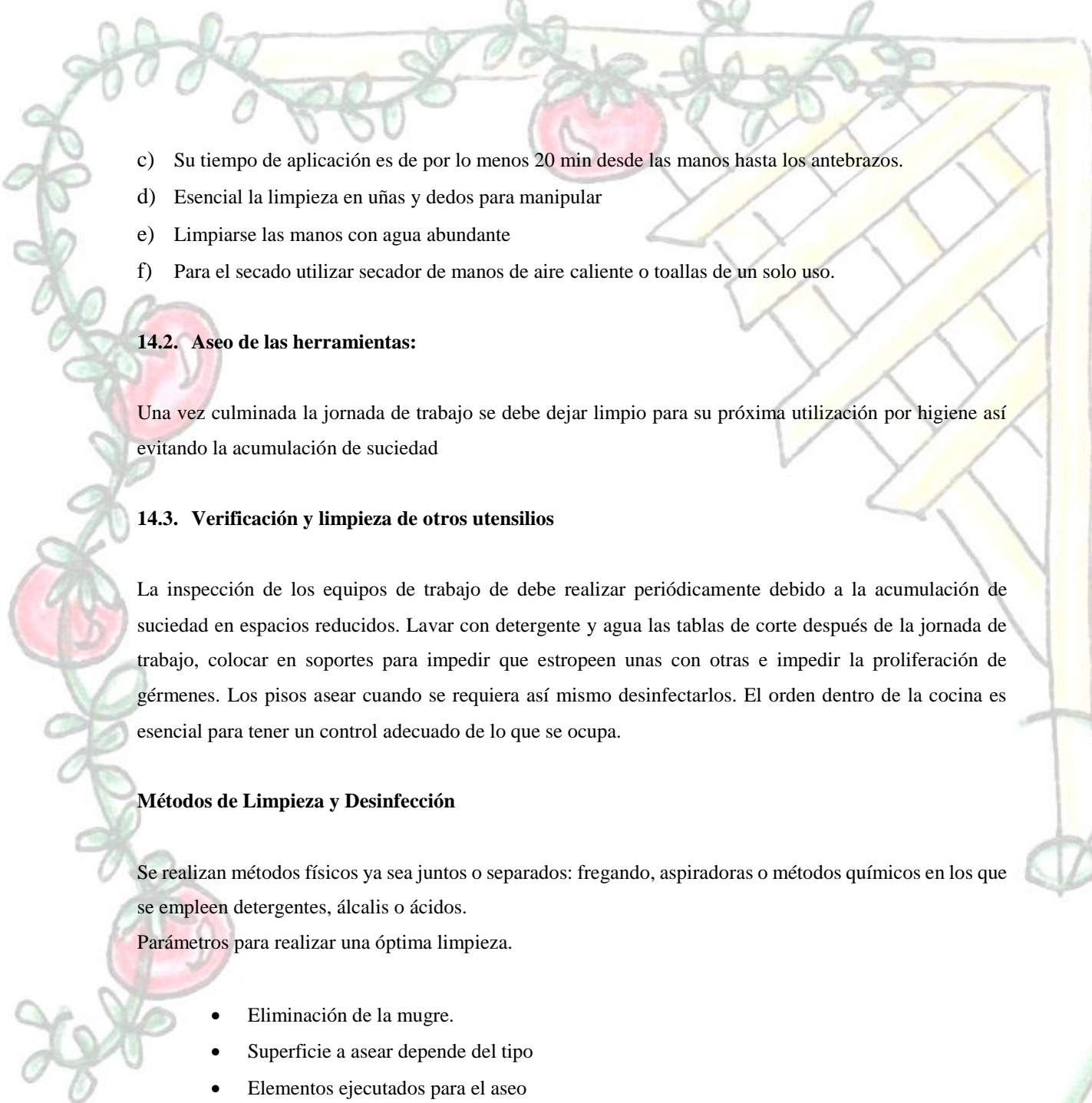
Es un proceso muy importante en la manipulación de alimentos a continuación se detalla el proceso.



Figura N° 4. proceso lavado de manos

Fuente: (Salud, Mayo 2009)

- a) Remojarse las manos con agua que este a una temperatura (38°C) adecuada para el uso
- b) Aplicar jabón

- 
- c) Su tiempo de aplicación es de por lo menos 20 min desde las manos hasta los antebrazos.
 - d) Esencial la limpieza en uñas y dedos para manipular
 - e) Limpiarse las manos con agua abundante
 - f) Para el secado utilizar secador de manos de aire caliente o toallas de un solo uso.

14.2. Aseo de las herramientas:

Una vez culminada la jornada de trabajo se debe dejar limpio para su próxima utilización por higiene así evitando la acumulación de suciedad

14.3. Verificación y limpieza de otros utensilios

La inspección de los equipos de trabajo de debe realizar periódicamente debido a la acumulación de suciedad en espacios reducidos. Lavar con detergente y agua las tablas de corte después de la jornada de trabajo, colocar en soportes para impedir que estropeen unas con otras e impedir la proliferación de gérmenes. Los pisos asear cuando se requiera así mismo desinfectarlos. El orden dentro de la cocina es esencial para tener un control adecuado de lo que se ocupa.


Métodos de Limpieza y Desinfección

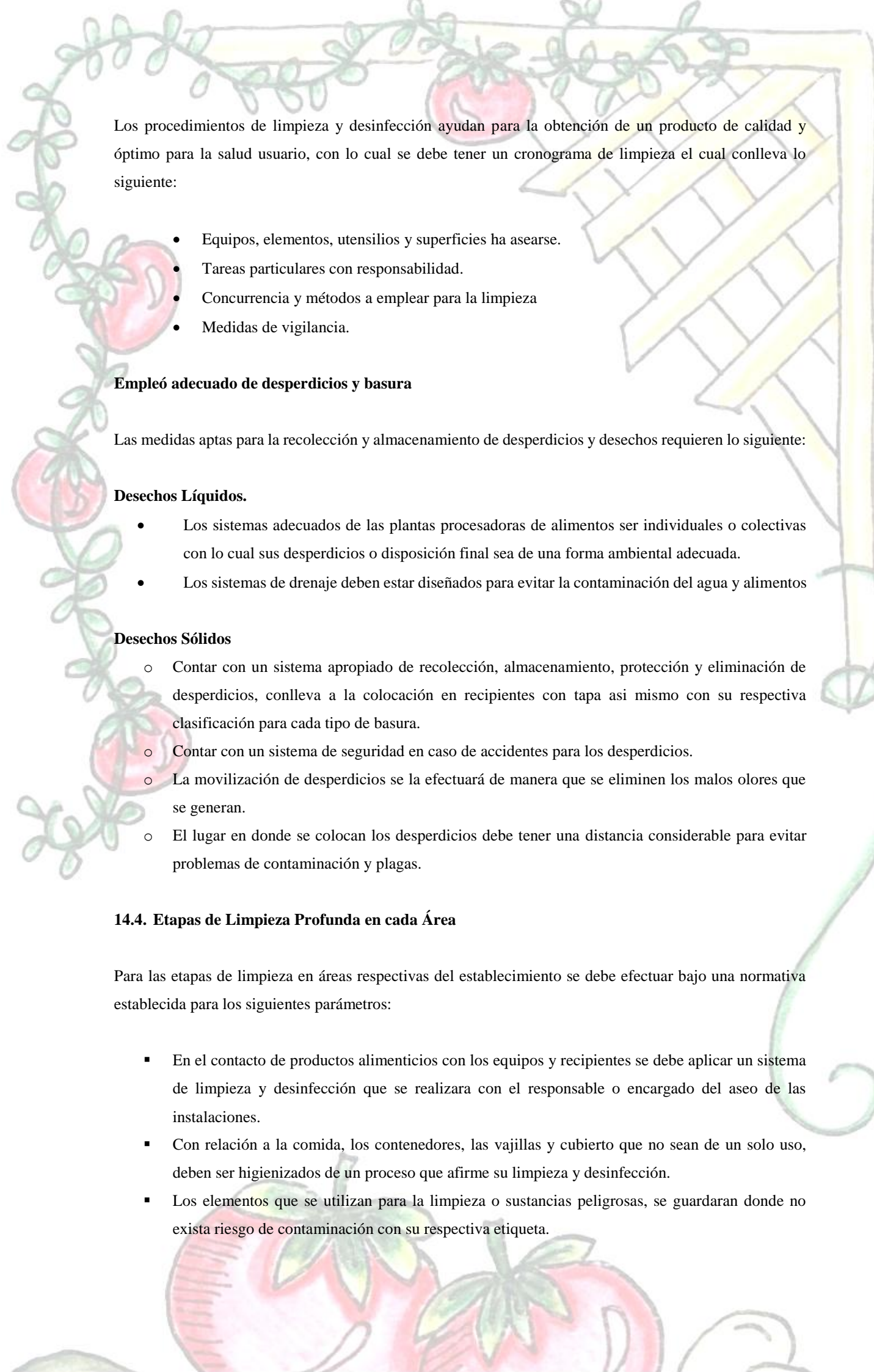
Se realizan métodos físicos ya sea juntos o separados: fregando, aspiradoras o métodos químicos en los que se empleen detergentes, álcalis o ácidos.

Parámetros para realizar una óptima limpieza.

- Eliminación de la mugre.
- Superficie a asear depende del tipo
- Elementos ejecutados para el aseo
- La durabilidad del agua en calidad apta
- El requerimiento del grado de limpieza

Parámetros del proceso de limpieza:

- Suprimir los residuos de tamaño considerable de las superficies.
 - Emplear detergente para facilitar el desprendimiento de las capas de suciedad y eliminación de las bacterias.
 - Emplear abundante agua para el enjuague y eliminación de la suciedad
 - Recoger residuos sobrantes en seco para tener una mejor limpieza.
 - Desinfectar mediante las instrucciones del fabricante.
- 



Los procedimientos de limpieza y desinfección ayudan para la obtención de un producto de calidad y óptimo para la salud usuario, con lo cual se debe tener un cronograma de limpieza el cual conlleva lo siguiente:

- Equipos, elementos, utensilios y superficies ha asearse.
- Tareas particulares con responsabilidad.
- Concurrencia y métodos a emplear para la limpieza
- Medidas de vigilancia.

Empleó adecuado de desperdicios y basura

Las medidas aptas para la recolección y almacenamiento de desperdicios y desechos requieren lo siguiente:

Desechos Líquidos.

- Los sistemas adecuados de las plantas procesadoras de alimentos ser individuales o colectivas con lo cual sus desperdicios o disposición final sea de una forma ambiental adecuada.
- Los sistemas de drenaje deben estar diseñados para evitar la contaminación del agua y alimentos

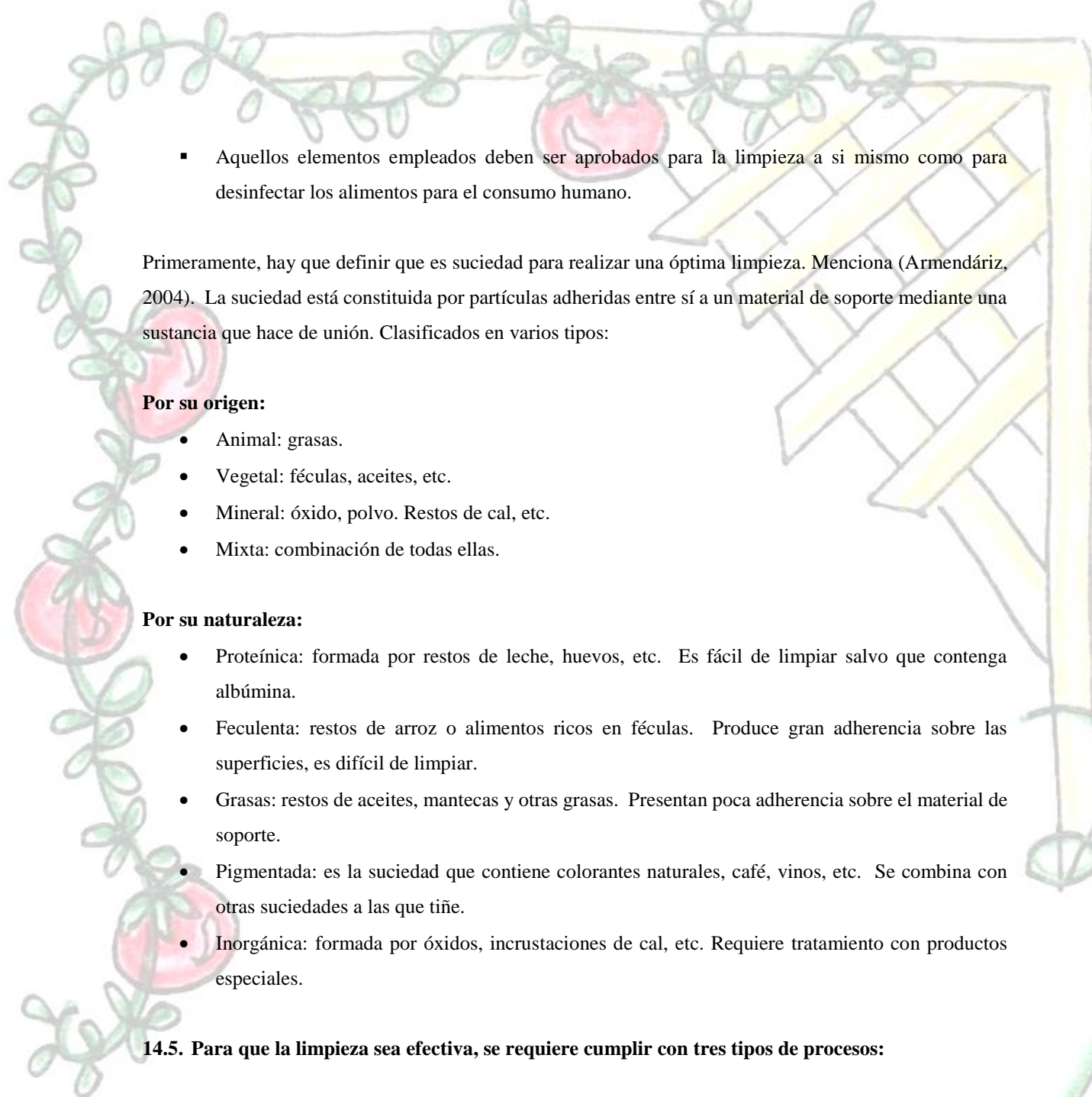
Desechos Sólidos

- Contar con un sistema apropiado de recolección, almacenamiento, protección y eliminación de desperdicios, conlleva a la colocación en recipientes con tapa así mismo con su respectiva clasificación para cada tipo de basura.
- Contar con un sistema de seguridad en caso de accidentes para los desperdicios.
- La movilización de desperdicios se la efectuará de manera que se eliminen los malos olores que se generan.
- El lugar en donde se colocan los desperdicios debe tener una distancia considerable para evitar problemas de contaminación y plagas.

14.4. Etapas de Limpieza Profunda en cada Área

Para las etapas de limpieza en áreas respectivas del establecimiento se debe efectuar bajo una normativa establecida para los siguientes parámetros:

- En el contacto de productos alimenticios con los equipos y recipientes se debe aplicar un sistema de limpieza y desinfección que se realizara con el responsable o encargado del aseo de las instalaciones.
- Con relación a la comida, los contenedores, las vajillas y cubierto que no sean de un solo uso, deben ser higienizados de un proceso que afirme su limpieza y desinfección.
- Los elementos que se utilizan para la limpieza o sustancias peligrosas, se guardaran donde no exista riesgo de contaminación con su respectiva etiqueta.

- 
- Aquellos elementos empleados deben ser aprobados para la limpieza a si mismo como para desinfectar los alimentos para el consumo humano.

Primeramente, hay que definir que es suciedad para realizar una óptima limpieza. Menciona (Armendáriz, 2004). La suciedad está constituida por partículas adheridas entre sí a un material de soporte mediante una sustancia que hace de unión. Clasificados en varios tipos:

Por su origen:

- Animal: grasas.
- Vegetal: féculas, aceites, etc.
- Mineral: óxido, polvo. Restos de cal, etc.
- Mixta: combinación de todas ellas.

Por su naturaleza:

- Proteínica: formada por restos de leche, huevos, etc. Es fácil de limpiar salvo que contenga albúmina.
- Feculenta: restos de arroz o alimentos ricos en féculas. Produce gran adherencia sobre las superficies, es difícil de limpiar.
- Grasas: restos de aceites, mantecas y otras grasas. Presentan poca adherencia sobre el material de soporte.
- Pigmentada: es la suciedad que contiene colorantes naturales, café, vinos, etc. Se combina con otras suciedades a las que tiñe.
- Inorgánica: formada por óxidos, incrustaciones de cal, etc. Requiere tratamiento con productos especiales.

14.5. Para que la limpieza sea efectiva, se requiere cumplir con tres tipos de procesos:

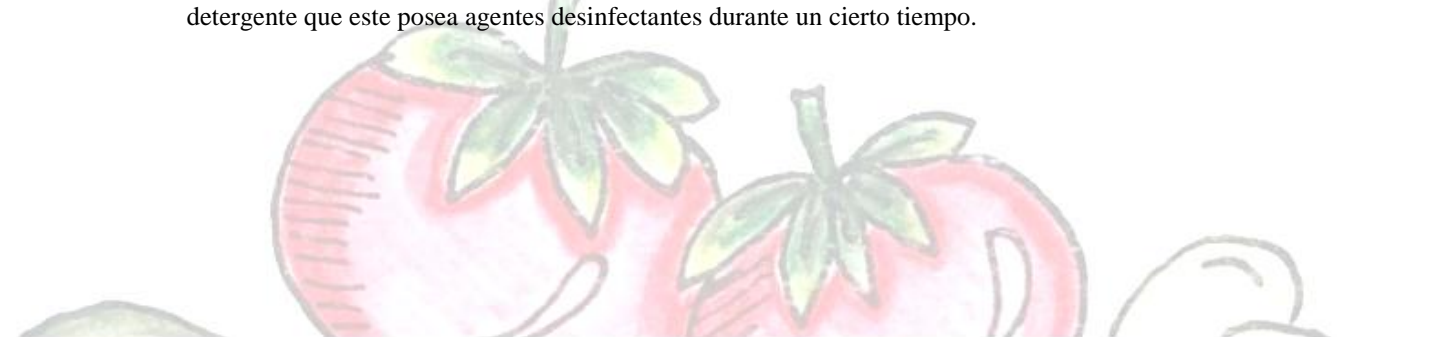
Físicos: Se efectúa por medios mecánicos como raspados, barrido para la eliminación de suciedad.

Químicos: Se emplea elementos químicos como detergentes que facilitan que se disuelva la suciedad que se encuentra en superficies.

Biológicos: Se emplea elementos desinfectantes para acabar con las bacterias.

14.6. Procesos de Limpieza

Locales: Se realiza por medio de barrido con agua para eliminar la suciedad superficial, se emplea también detergente que este posea agentes desinfectantes durante un cierto tiempo.



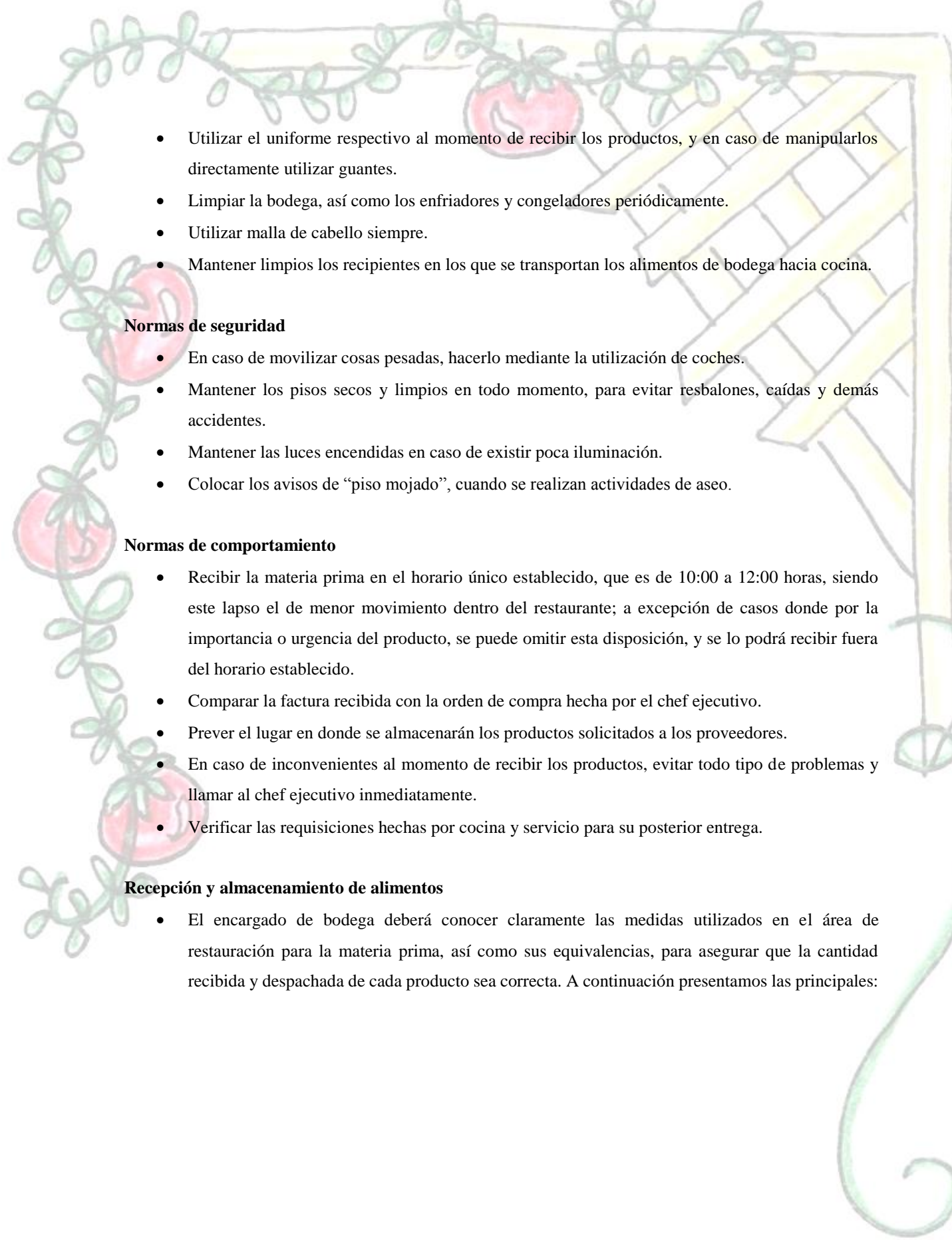
Útiles y Herramientas: Se realiza esta limpieza con el frotador así mismo con detergentes y si es necesario de detergentes según el caso que lo requiera para posteriormente un secado.

15. Área de bodega



Figura N° 5. Diagrama del área de bodega
Fuente: www.hosfrico.com

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 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 claramente las medidas utilizados en el área de restauración para la materia prima, así como sus equivalencias, para asegurar que la cantidad recibida y despachada de cada producto sea correcta. A continuación presentamos las principales:
- 

Tabla N° 5. Recepción y almacenamiento de alimentos

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

TEMPERATURA	
Fahrenheit (°F)	Centígrados (°C)
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

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

- 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.

Tabla N° 6. Registro de proveedor

REGISTRO DE PROVEEDOR	
Datos Generales	
Nombre de la empresa	
Contacto de proveedor	
Dirección	
Ciudad	
Teléfono	
E-mail	
Datos Legales	

Disponible (Compra + Inv. inicial)									
Salidas									
Stock									

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

- 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.

Tabla N° 8. Orden de compra

ORDEN DE COMPRA			
Datos del proveedor:		N° de orden de compra	
Fecha:	Fecha de entrega:		Forma de pago:
Unidad	Cantidad	Producto	Especificaciones
Comprador	Recibió	Autorizó	

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

- 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.

Tabla N° 9. Verificación de la temperatura y características de carnes recibidas

CARNE	CARACTERISTICAS	TEMPERATURA ÓPTIMA		EVITAR
		FRESCO	CONGELADO	
RES	Color rojo vivo u oscuro, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
CORDERO	Color rojo claro, sin olores raros textura firme.	5°C	-18°C	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.	5°C	-18°C	Color marrón, verde, negro, rojo oscuro o lila; textura babosa; malos olores.
AVES	Color claro, piel amarilla o blanca, sin olores raros, textura firme.	5°C	-18°C	Textura blanda; presencia de sustancias pegajosas; color 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.	5°C	-18°C	Ojos opacos, hundidos y con bordes rojos; agallas rojas oscuras o verdosas; textura blanda; desprendimiento de escamas; olor fuerte.

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

- 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. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)
- Los 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 almacenarán la materia prima deberán 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 por lo menos una vez a la semana los recipientes cada vez que se reciben los productos.
- Rotular el recipiente en el que se almacena cada producto y cambiarlos periódicamente.
- Acumular los productos nuevos detrás de los antiguos, para evitar confusiones y respetar el sistema PEPS (primero en entrar primero en salir), el cual se manejará 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 flammería 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		
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

Figura N° 6. Almacenar adecuadamente los alimentos en congelación y refrigeración

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 receptorá 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.

Tabla N° 10. Distribución de mercadería

DISTRIBUCIÓN DE MERCADERÍA					N°
Fecha:			Área:		
Cantidad	Unidad	Producto	Estado del producto	Observaciones	Hora de recepción
Entregado			Recibido		

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

- 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.

Tabla N° 11. Registro de entregas de mercadería

REGISTRO DE ENTREGAS DE MERCADERÍA					
N° de documento	Área receptora	Fecha de salida	Persona receptora	Firma	Observaciones
Responsable			Revisado		

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

- 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.

Tabla N° 12. Devolución a bodega

DEVOLUCIÓN A BODEGA			
Fecha:		Área que devuelve:	
Cantidad	Unidad	Producto	Motivo de devolución
Entregado		Recibido	

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

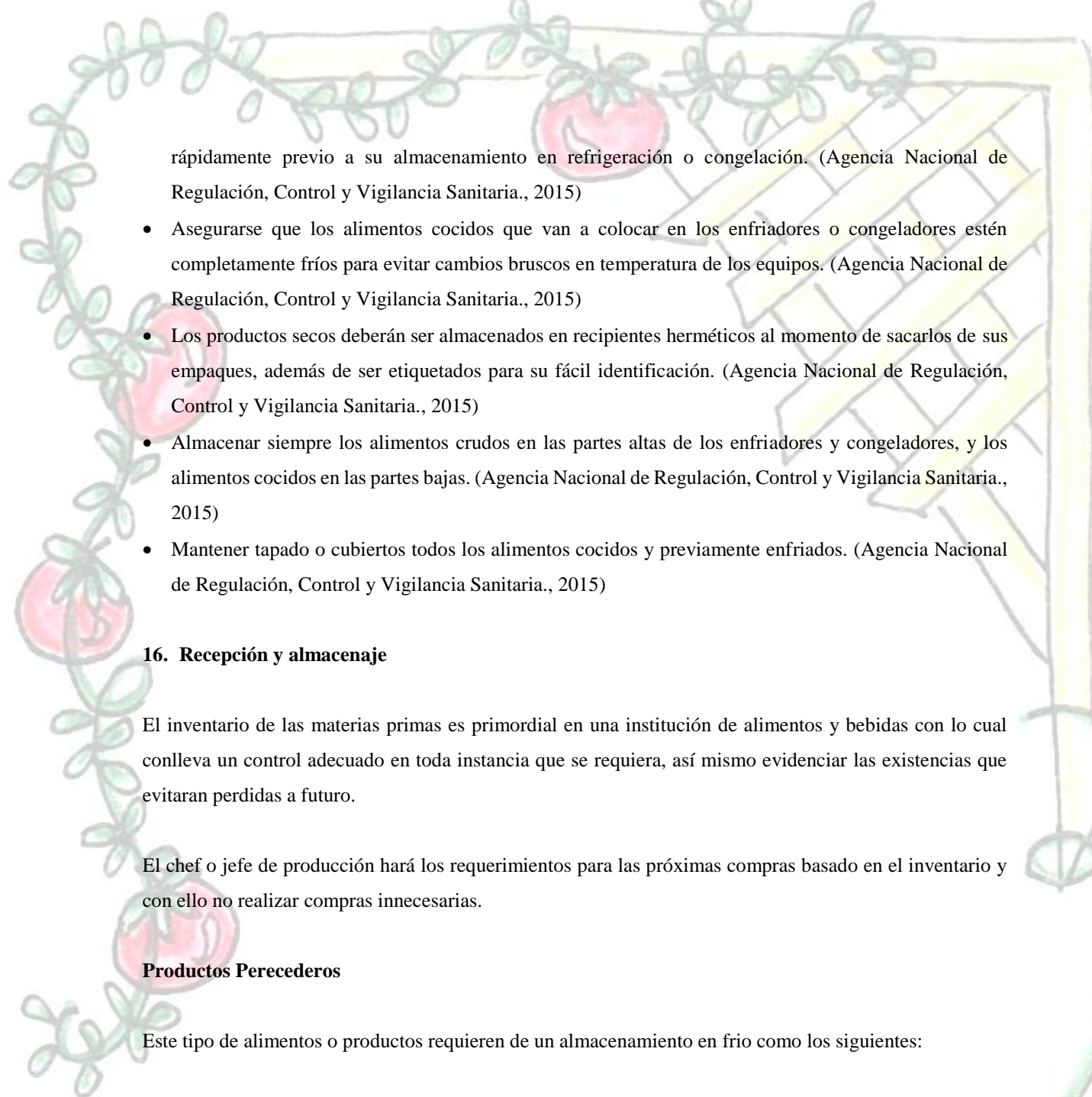
- Revisar por lo menos 2 veces al día la temperatura del cuarto frío y de congelación, registrándolo en la siguiente ficha. Se ubicará en las puertas del cuarto frío y el de congelación, y será llenado por el encargado de bodega.

Tabla N° 13. Registro de control de temperatura

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA						
Cámara:			Mes:	Año:		
Día	T°	Firma		Día	T°	Firma
01				01		
02				02		
03				03		
04				04		
05				05		
06				06		
07				07		
08				08		
09				09		
10				10		
11				11		
12				12		
13				13		
14				14		
15				15		
16				16		
17				17		
18				18		
19				19		
20				20		
21				21		
22				22		
23				23		
24				24		
25				25		
26				26		
27				27		
28				28		
29				29		
30				30		
31				31		
CHEF EJECUTIVO				OBSERVACIONES		

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

- Todos los productos almacenados fríos deberán estar a menos de 5°C, y calientes a más 60°C, 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)

16. Recepción y almacenaje

El inventario de las materias primas es primordial en una institución de alimentos y bebidas con lo cual conlleva un control adecuado en toda instancia que se requiera, así mismo evidenciar las existencias que evitaren pérdidas a futuro.

El chef o jefe de producción hará los requerimientos para las próximas compras basado en el inventario y con ello no realizar compras innecesarias.

Productos Perecederos

Este tipo de alimentos o productos requieren de un almacenamiento en frío como los siguientes:


Frescos: Son aquellos que se adquieren mediante el mercado sin ningún método de conservación con lo cual su elaboración es de tiempo próximo como: frutas hortalizas entre otros, productos lácteos no esterilizados como quesos frescos.

Congelados: productos obtenidos a temperaturas bajas prolongando su vida.

Conservas: Alimentos que tienen su presentación ya sea preparados o enlatados y requieren refrigeración para su conservación.

Productos No Perecederos: requieren de condiciones mínimas y no necesitan de refrigeración así tenemos:

Conservas: generalmente son enlatados, conservas como atún, sardina y preparados como mermeladas.





Otros: son los de mayor conservación como: harinas, vinos, licores, leche en polvo, entre otros.

Normas Básicas para el almacenaje de los productos

- Los productos que ingresan primeramente deben ser revisados para verificar su peso frescura y olor por el encargado.
- El registro dará constancia al producto ingresado así almacenado de una forma adecuada.
- Deben ser colocados los productos en estanterías con una altura de 15cm sobre el piso.
- La separación es importante entre productos para la circulación de aire que requiere
- Tener en cuenta la mercancía que entra para no dejar productos a desperdiciar (FIFO)
- Clasificar los productos por su naturaleza.
- Verificar los productos por su fecha de caducidad
- Separar los elementos de limpieza.
- Para productos secos en relación a una temperatura de 10°C y 21°C, con humedad relativa en 50% y 60%.
- Los productos estar bajo cubierta
- Contenerlos en almacenamientos secos y limpios.

16.1. Normas para el almacenaje de productos refrigerados

- A una temperatura 4°C o menos
- Verificar la temperatura del refrigerador
- Colocar los productos de una manera adecuada para que corra aire
- Evitar la contaminación cruzada
- No abrir las puertas del refrigerador a menos que sea necesario

16.2. Normas para el almacenaje de productos congelados

- Verificar si han sido almacenados de manera correcta
- Transportarlos rápidamente al congelador
- Colocar el congelador a una temperatura de -18°C.
- Etiquetar la fecha de ingreso
- Aplicar el método FIFO para una rotación adecuada
- Verificar la Temperatura.

16.3. Proceso de almacenamiento de carnes y salsamentaría

1. Carnes

Es importante almacenar la carne de manera segura en el refrigerador para evitar que las bacterias se propaguen y evitar la intoxicación por alimentos.

- Almacene carne cruda y aves de corral en recipientes limpios y sellados en el estante inferior de la nevera.
- Siga las instrucciones de almacenamiento en la etiqueta y no coma carne después de su uso por fecha.
- Mantenga la carne cocida separada de la carne cruda y los alimentos listos para comer en general.

2. Salsamentaria y Visceras

- Recibir el producto y comprobar el peso, calidad y registro sanitario.
- Proceder a limpiar el producto.
- Pesar el desperdicio y el producto limpio.
- Se proporcionara de acuerdo a requerimientos e indicaciones del Chef o Sous Chef.
- El proceso de empacado se hace en plástico film y colocando la etiqueta.
- Llevar al frío para su conservación.

Tabla N° 14. Recepción de carne fresca

CARNE DE RES FRESCA (carne de res, ternera, cordero y cerdo)		
PRODUCTO	REFRIGERACION	CONGELACION
Filetes	3 a 5 días	6 a 12 meses
Chuletas	3 a 5 días	4 a 6 meses
Carne (asar)	3 a 5 días	4 a 12 meses
VISCERAS		
Hígado - Corazón	1 a 2 días	3 a 4 meses
TOCINO Y SALCHICHAS		
Tocino	7 días	1 mes
Salchichas		
Carne de cerdo	1 a 2 días	1 a 2 meses
Salchichas ahumadas	6 días	1 mes
Hamburguesas	2 días	1 mes

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

16.3.1. Proceso de almacenamiento de aves y caza

- Recibir el producto y comprobar peso y calidad.
- Limpiar el producto.
- Pesar el producto limpio y el desperdicio.
- Proporcionar de acuerdo a requerimientos del Chef.

- Empaquetar en plástico film y etiquetar.
- Congelar para su conservación.

Tabla N° 15. Recepción de aves

CARNE DE POLLO FRESCA		
PRODUCTO	REFRIGERACION	CONGELACION
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

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

16.3.2. Proceso y almacenamiento de frutas y vegetales

Los medios que se usan comúnmente para prevenir el deterioro de las frutas deben incluir:

- Las frutas serán recibidas por la persona encargada de bodega.
- Realizar un chequeo previo del producto en lo que se refiere a color y olor.
- Los productos que no se encuentran en buen estado serán desechados.
- Se etiqueta colocando su peso y la fecha de recibo.
- Se almacenarán alejados del piso a temperatura ambiente en lugares frescos, secos, ventilados y con poca luz (caso de papas, naranjas y bananos).
- Refrigeración para minimizar el crecimiento de microorganismos y reducir la actividad enzimática;
- Envasado o almacenamiento para controlar la tasa de respiración y maduración;

Tabla N° 16. Almacenamiento de Frutas y vegetales

ALMACENAMIENTO DE FRUTAS			
FRUTAS	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO	RECOMENDACIONES	MEDIO
Manzanas	5 a 6 días	Madurar a temperatura ambiente	Lugar seco y fresco Luego refrigerar
Bananos	3 a 4 días	Madurar a temperatura ambiente	Lugar seco y fresco NO REFRIGERAR
Moras, Frambuesas, Fresas	2 a 3 días	Desechar malogradas No retirar pedúnculos y hojas	Cubeta plástica En refrigeración
Uvas	5 a 6 días	No lavar para almacenar	Contenedor plástico, Refrigeración
Sandía y Melón	Cortados 4 días Enteros 5 días	No lavarlos para almacenar	Cortados en refrigeración Enteros al ambiente
Durazno, Pera, Claudia, Ciruela	5 días	No lavar para almacenar	Mantener a temperatura ambiente Refrigerar
Naranja, Mandarina, Limón	2 semanas	NO REFRIGERAR	Temperatura ambiente

ALMACENAMIENTO DE VEGETALES		
PRODUCTO	TIEMPO DURACION DE REFRIGERACION	RECOMENDACIONES
Acelga	5 a 6 días	Empacar en funda plástica
Alcachofa	7 a 8 días	Gaveta de vegetales
Ajo	8 a 10 días	Cubeta de plástico
Aplo	7 a 8 días	Empacado en plástico
Arveja tierna	8 a 9 días	Cubeta plástica
Albahaca	4 a 5 días	Funda Plástica
Berenjena	6 a 7 días	Cubeta de vegetales
Brocoli	6 a 7 días	Gaveta de vegetales
Brotes	6 a 7 días	Guardar en cubeta plástica
Cebolla	8 a 9 días	Gaveta de vegetales
Cebollín	4 a 5 días	Funda de plástico
Col	9 a 10 días	Gaveta de plástico
Camote	10 días	No refrigeración. Lugar oscuro y seco
Coliflor	6 a 8 días	Empacar en film
Choclos	3 a 4 días	Contenedor de plástico
Espárrago	6 a 7 días	Empacar en film
Espinaca	5 a 6 días	Funda plástica
Fréjol	4 a 5 días	Funda o contenedor plástico
Habas	3 a 4 días	Funda o contenedor plástico
Jengibre	8 a 10 días	Empacado en film
Papa	5 a 8 días	Lugar fresco y oscuro
Zanahoria, Remolacha	8 a 10 días	Funda plástica
Lechuga	5 a 6 días	Funda plástica

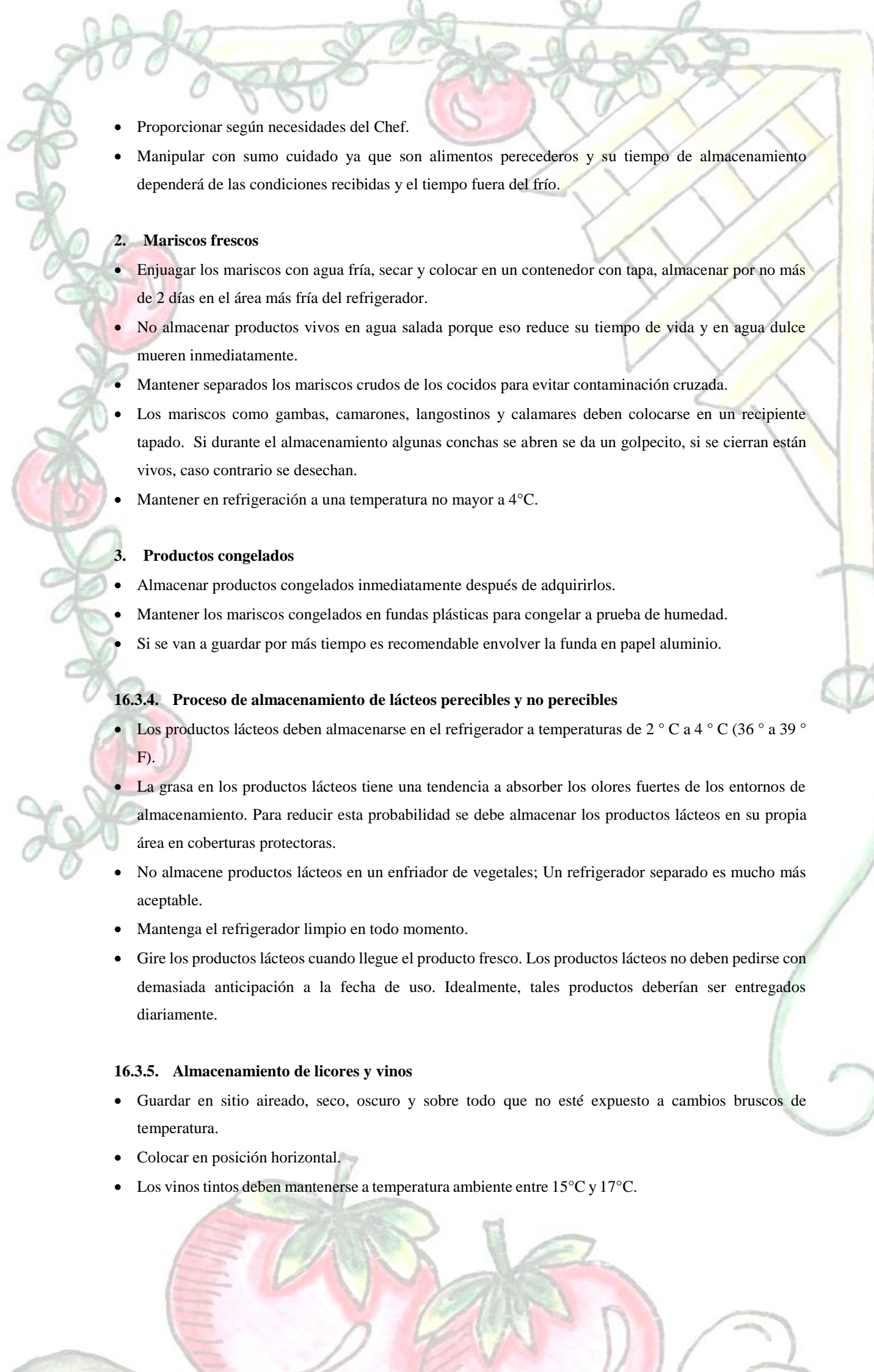
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

16.3.3. Proceso de almacenamiento de pescados y mariscos

1. Pescados

Estos artículos son los más difíciles de almacenar y los alimentos más caros vendidos por el restaurante. Cuando almacene pescados y mariscos, recuerde el punto de control crítico.

- Punto de control crítico
 - Mantenga los alimentos a 4 ° C (39 ° F) o más fríos, la temperatura segura para el almacenamiento refrigerado.
- Al instante de entrega verificar su frescura y las condiciones higiénicas.
- Deben estar a una temperatura permanente de 4°C de preferencia en expositores inclinados para evitar que se bañen en líquidos contaminantes.
- Si se retira de refrigeración se debe conservar en abundante hielo.

- 
- Proporcionar según necesidades del Chef.
 - Manipular con sumo cuidado ya que son alimentos perecederos y su tiempo de almacenamiento dependerá de las condiciones recibidas y el tiempo fuera del frío.

2. Mariscos frescos

- Enjuagar los mariscos con agua fría, secar y colocar en un contenedor con tapa, almacenar por no más de 2 días en el área más fría del refrigerador.
- No almacenar productos vivos en agua salada porque eso reduce su tiempo de vida y en agua dulce mueren inmediatamente.
- Mantener separados los mariscos crudos de los cocidos para evitar contaminación cruzada.
- Los mariscos como gambas, camarones, langostinos y calamares deben colocarse en un recipiente tapado. Si durante el almacenamiento algunas conchas se abren se da un golpecito, si se cierran están vivos, caso contrario se desechan.
- Mantener en refrigeración a una temperatura no mayor a 4°C.

3. Productos congelados

- Almacenar productos congelados inmediatamente después de adquirirlos.
- Mantener los mariscos congelados en fundas plásticas para congelar a prueba de humedad.
- Si se van a guardar por más tiempo es recomendable envolver la funda en papel aluminio.

16.3.4. Proceso de almacenamiento de lácteos perecibles y no perecibles

- Los productos lácteos deben almacenarse en el refrigerador a temperaturas de 2 ° C a 4 ° C (36 ° a 39 ° F).
- La grasa en los productos lácteos tiene una tendencia a absorber los olores fuertes de los entornos de almacenamiento. Para reducir esta probabilidad se debe almacenar los productos lácteos en su propia área en coberturas protectoras.
- No almacene productos lácteos en un enfriador de vegetales; Un refrigerador separado es mucho más aceptable.
- Mantenga el refrigerador limpio en todo momento.
- Gire los productos lácteos cuando llegue el producto fresco. Los productos lácteos no deben pedirse con demasiada anticipación a la fecha de uso. Idealmente, tales productos deberían ser entregados diariamente.

16.3.5. Almacenamiento de licores y vinos

- Guardar en sitio aireado, seco, oscuro y sobre todo que no esté expuesto a cambios bruscos de temperatura.
- Colocar en posición horizontal.
- Los vinos tintos deben mantenerse a temperatura ambiente entre 15°C y 17°C.

16.3.6. Proceso de almacenamiento de abarrotes y granos secos

- Usar tarros contenedores que estén completamente secos, llenarlos hasta el 80% o 90% de su capacidad para tener mejores resultados.
- Almacenar los envases en un lugar fresco, oscuro y seco sin que tenga contacto con el piso.
- No almacenar en sacos o fundas plásticas.
- Los productos que se almacenan en seco, para evitar el crecimiento de moho, hongos o levaduras deberán estar alejados a 20 cm de la pared y en un espacio con suficiente ventilación.
- No se almacena productos en cartones, sacos o costales.
- El producto siempre estará a una distancia de 30cm del suelo.

16.3.7. Proceso de almacenamiento de enlatados y envasados

- Colocar la etiqueta en cada envase para aplicar el sistema PEPS o FIFO.
- Abrir solo para el uso inmediato, una vez abierto pasar a un recipiente de cristal o plástico adecuado, tapado herméticamente a 4°C en refrigeración.
- Realizar le control manual, verificar la fecha de expiración, registro sanitario y calidad de las latas.
- En caso de defectos de la lata, desechar inmediatamente y realizar una hoja de baja en el stock por mala condición y luego pasar la información al Chef ejecutivo o Sous chef.

16.3.8. Proceso de almacenamiento de grasas y aceites

- Al recibir el producto colocar la etiqueta especificando su fecha de entrada y su tiempo de duración.
- El empaque del producto no deberá tener ningún golpe.
- Se almacena alejado del piso a temperatura ambiente en un lugar fresco, seco, con poca luz y ventilado.

16.4. Recepción y Registro de Alimentos

RECEPCIÓN

El personal que ingresa la materia prima debe realizar la comprobación de que lo está ingresando se corresponde con el material pedido. Para ello debe comprobar que:

- ✓ El producto que ingresa coincide con el material pedido.
- ✓ El material recibido se corresponde con lo indicado en el la lista de entrega.
- ✓ El estado de envases, embalajes y etiquetado es el correcto.
- ✓ Después de esta primera inspección, las materias primas aceptables deberán registrarse inmediatamente.

A decorative border surrounds the page, featuring a green vine with several red tomatoes on the left side. On the right side, there is a yellow woven basket. The background is white with faint, light-colored illustrations of tomatoes and a basket.

REGISTRO

Contiene los datos mínimos que identifican cada materia prima que existen en bodega

Datos:

- ✓ Número de registro interno
- ✓ Nombre del producto
- ✓ Proveedor
- ✓ Número de lote: el indicado por el proveedor.
- ✓ Fecha de recepción: fecha en la que se recibe el producto.

ALMACENAMIENTO

Se tendrán en cuenta estos principios básicos de almacenamiento:

- ✓ Deben almacenarse sobre estanterías, nunca sobre el suelo o sobre la mesa de trabajo.
- ✓ Medios de acceso adaptados a productos y al mantenimiento.
- ✓ Evitar almacenar en sitios de paso.
- ✓ No deben recibir luz natural directa.
- ✓ Las temperaturas recomendadas son:
 - Temperatura ambiente: inferior a 30° C.
 - Nevera o refrigerador: 5±3° C.
 - Congelador: inferior a -15° C
- ✓ Deben mantenerse libres de basura, plagas y polvo.
- ✓ Deberá estar bien ventilado.
- ✓ No almacenar productos peligrosos, voluminosos o pesados en altura.
- ✓ Control del tiempo de estancia y almacenamiento: reglas de recepción y prioridad, retirar productos caducados o inútiles.
- ✓ Etiquetado legible y dispuesto hacia el usuario.
- ✓ Separación por incompatibilidades.
- ✓ Alejar productos sensibles al agua de tomas o conducciones y de material inflamable.

17. Área de cocina

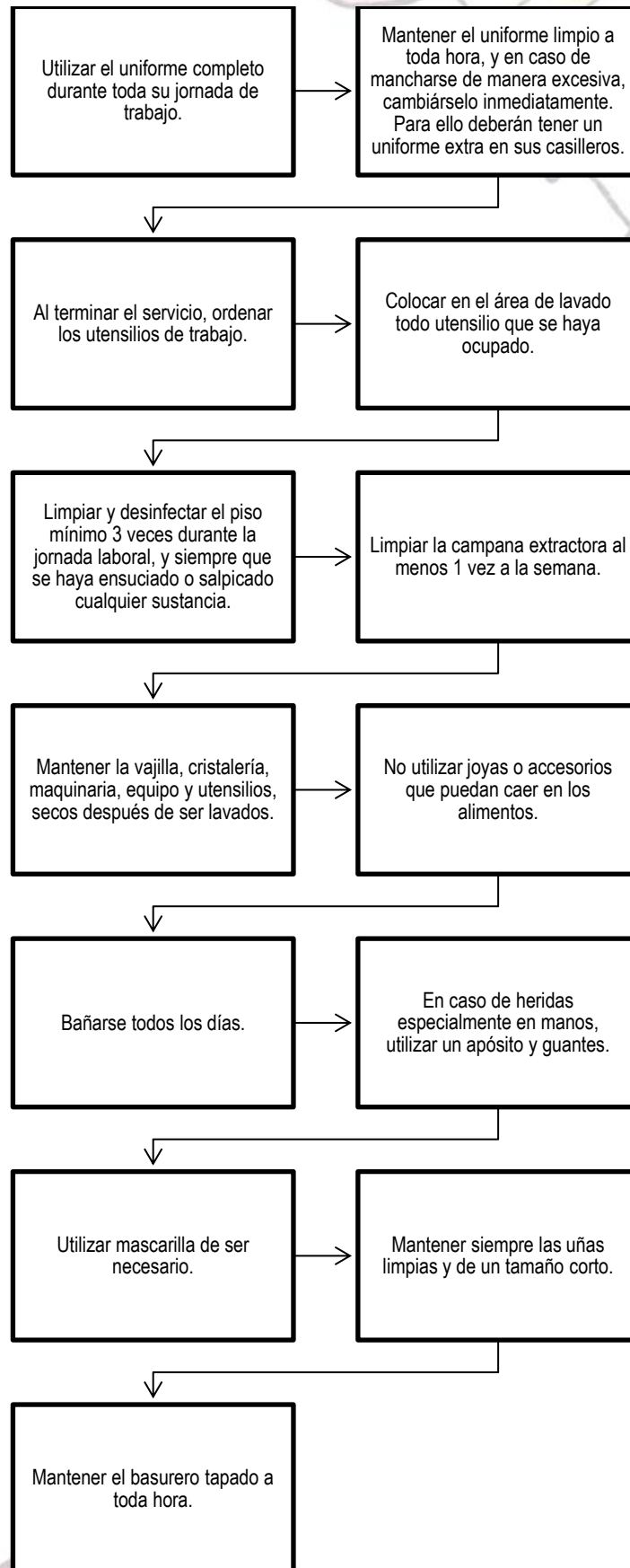


Figura N° 7. Normas de higiene
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

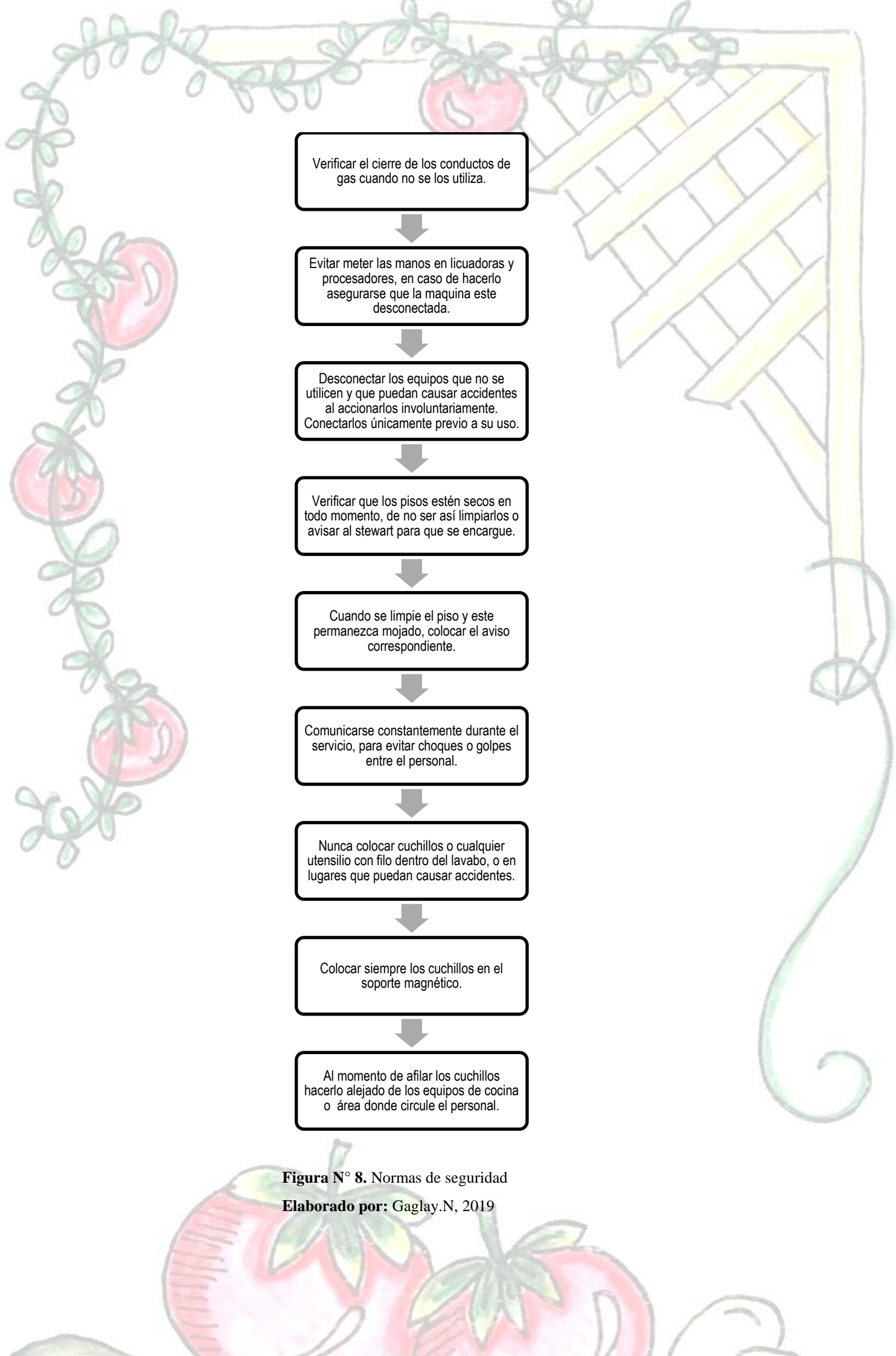
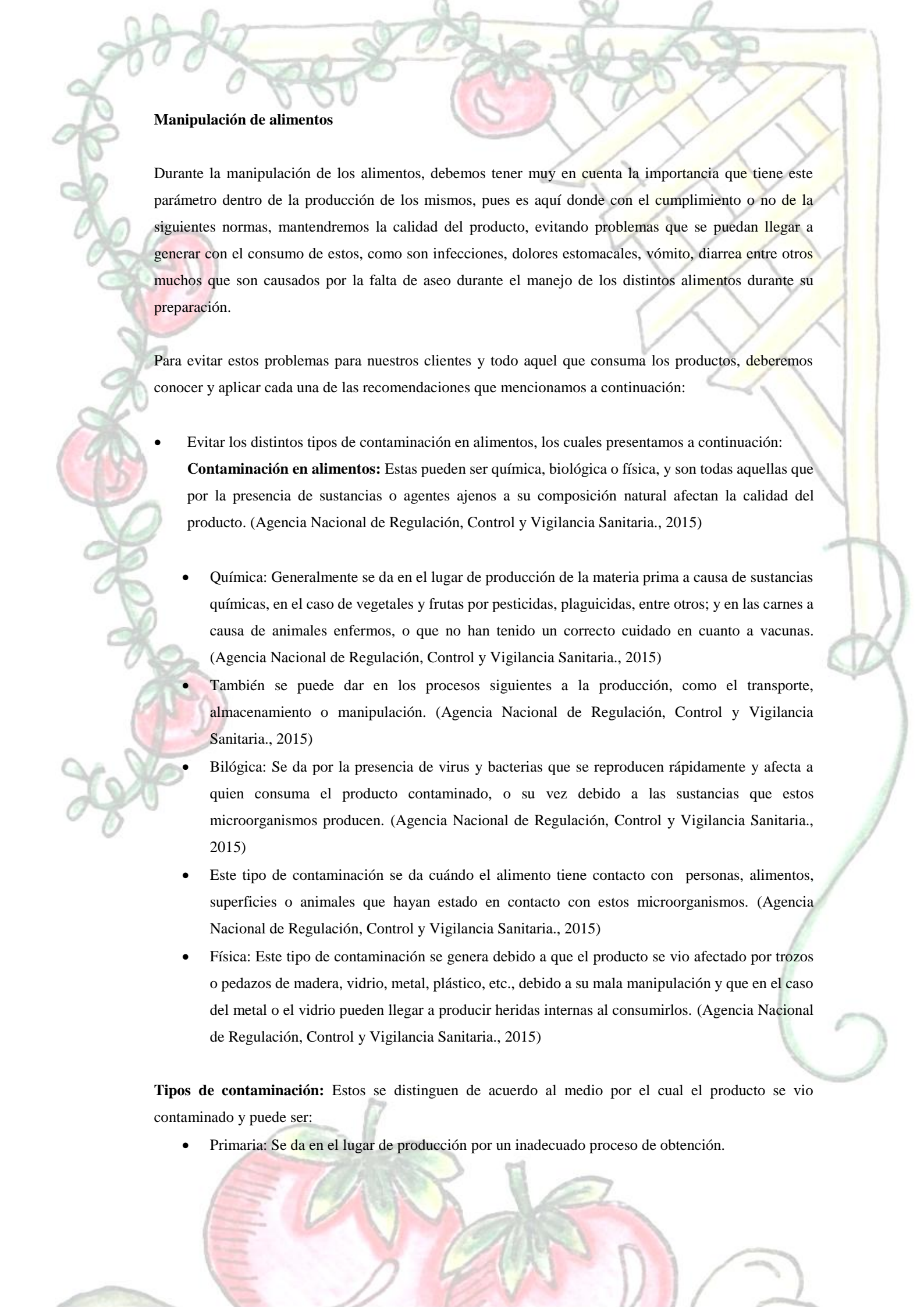


Figura N° 8. Normas de seguridad

Elaborado por: Gaglay.N, 2019



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 las 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)
 - Biológica: 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)

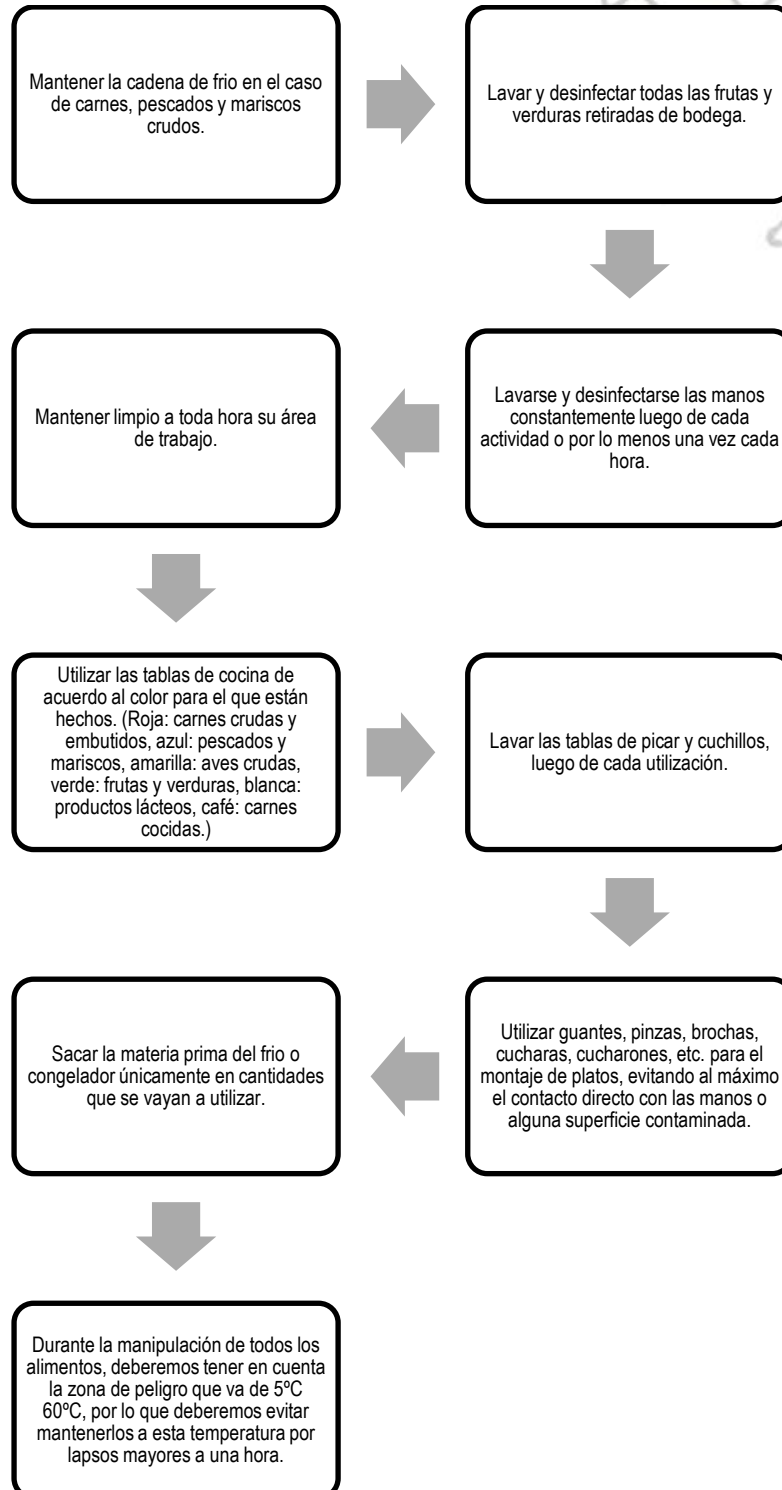
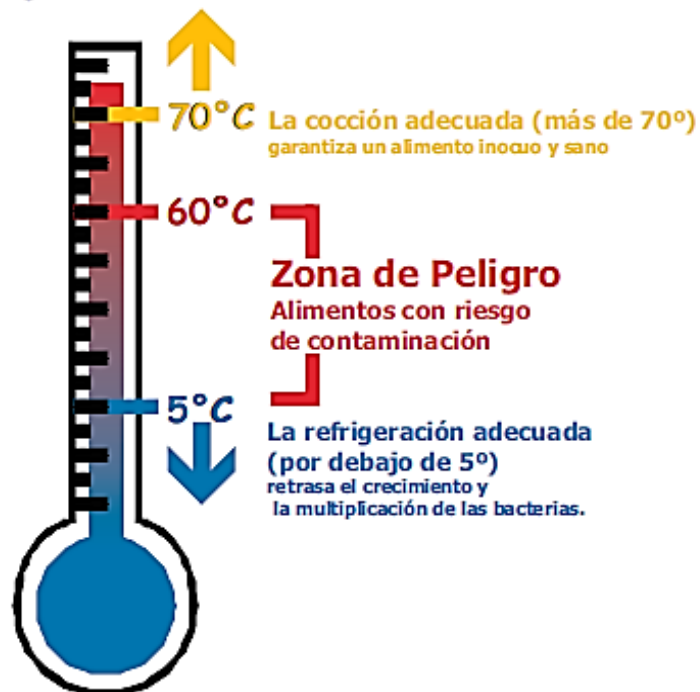


Figura N° 9. Manipulación de alimentos

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

Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas



No descongeles los alimentos a temperatura ambiente
Mantén la comida bien caliente (arriba de los 60°C)
Refrigera lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C)
No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas

Figura N° 10. Mantener los alimentos

Fuente: www.panalimentos.org

Elaborado por: Panalimentos

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

Tabla N° 17. Métodos de descongelación

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 5°C, 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/>

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

- Asegurase que las carnes lleguen a la temperatura interna apropiada durante su cocción asegurándonos la destrucción de microorganismos. Aves 74°C; cerdo 68°C; carne molida 70°C; huevos 63°C, excepto si el cliente pide que se lo prepare de alguna forma en el que se necesite una temperatura menor; carne y pescados 63°C, 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 amoníaco, altamente toxico. (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria., 2015)

Cocinar completamente los alimentos



Cocina completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados

Hierve los alimentos como sopas y guisos para asegurarte que alcanzaron 70°C.
Para las carnes rojas y pollos cuida que los jugos sean claros y no rosados.
Es recomendable el uso de termómetros
Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.

Figura N° 11. Cocinar los alimentos

Fuente: www.panalimentos.org

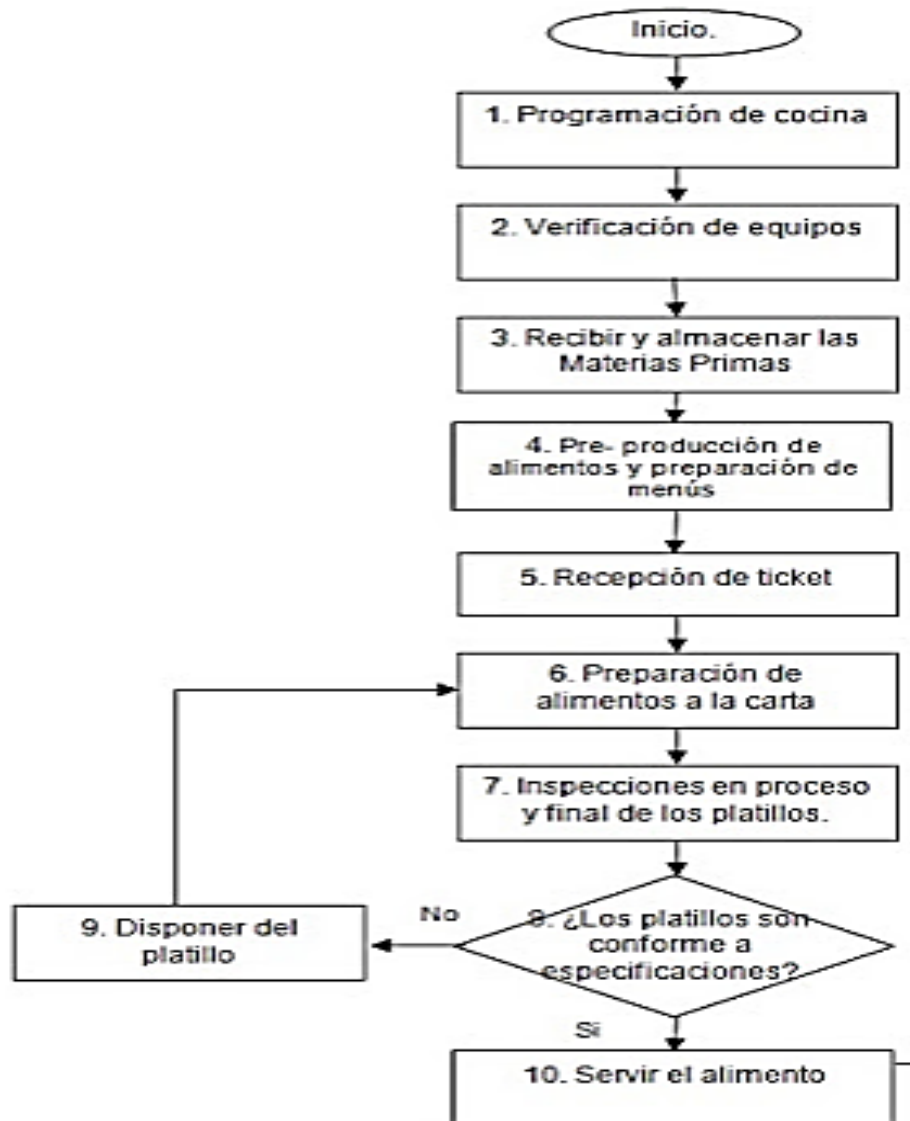


Figura N° 12. Diagrama de flujo elaboración de platillos

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

17.1. Receta Estándar

Una receta estandar describe específicamente la cantidad exacta y mensurable de ingredientes y el método de preparación necesario para producir constantemente un producto de alta calidad. Se enumeran los procedimientos exactos, el tipo de equipo y la cantidad y calidad de los ingredientes, los mismos que sirven para determinar el precio de venta del producto.

La receta estándar se la utiliza para determinar los ingredientes que intervienen en la preparación, cantidad de cada ingrediente, costos, indicaciones de preparación y presentación del platillo.

 ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA FICHA DE RECETA ESTÁNDAR									
NOMBRE DE LA/S PREPARACIÓN/ES:				APORTE ENERGÉTICO:		FECHA DE ELABORACIÓN: 01/06/2018		# por:	
Helado de Paila								25	
TIPO DE MENÚ	BOCADITO	ENTRADA	PLATO FUERTE	POSTRE	MENÚ COMPLETO	OTROS (especificar)		POSTRE	
CONSERVACIÓN	ambiente		refrigeración		congelación			Otro	
Siglas Menú Completo	PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	TÉCNICA CULINARIA				
					CORTE	MÉTODO DE COCCIÓN	APLICACIÓN	Costos de Producción	
T	Pulpa de Mora	2000	g	Extraer		Directa	Postre	3,20	
T	Hielo	4000	g	Triturar		Directa	Postre	0,60	
T	Crema de leche	500	g	Medir		Directa	Postre	1,80	
								Costo Variable	5,60
								Costo x pak	0,22
								7% varios	0,02
								TOTAL	0,24
MONTAJE								33%	0,73
								P.V.P	0,73
TRADICIONAL					NO TRADICIONAL				
					X				
Procedimiento									
1.									
2.									

Figura N° 13. Receta Estandar

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

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.

Tabla N° 18. Requisición – área de cocina

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

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

- 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.

Tabla N° 19. Rendimiento y merma

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	

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

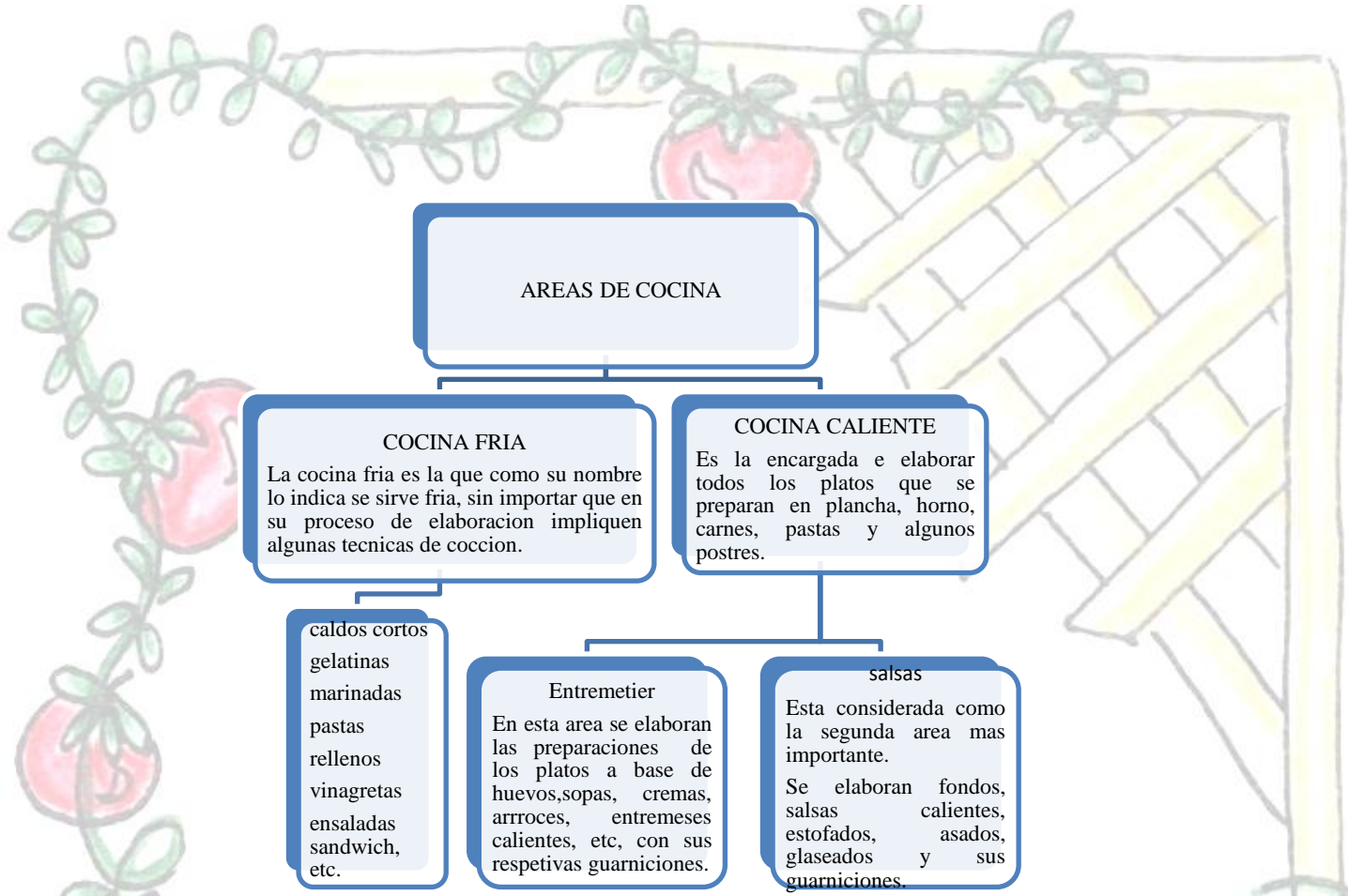


Figura N° 14. Organigrama del área de cocina
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

17.2. Indicaciones área de cocina

17.2.1. Temperatura interna de los alimentos

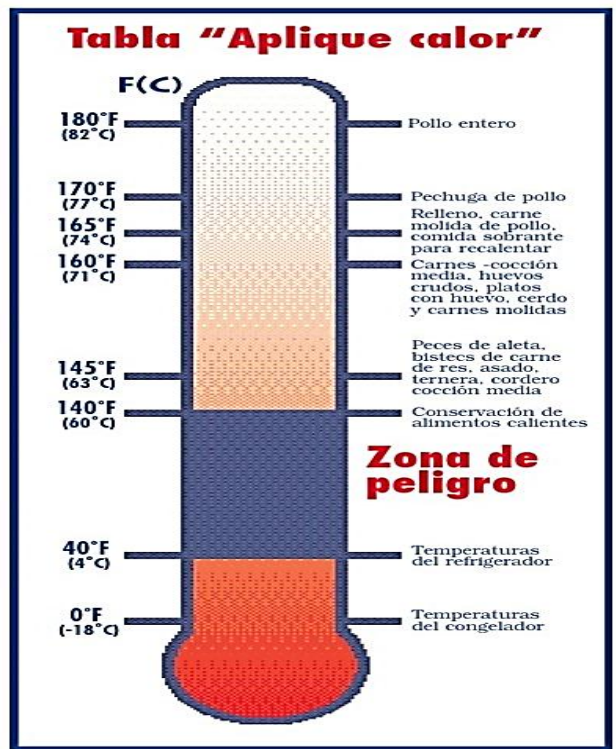


Figura N° 15. Temperatura de los alimentos
Fuente: (Bermeo & Caldas, 2014)

17.2.2. Mantener los alimentos a temperatura adecuadas

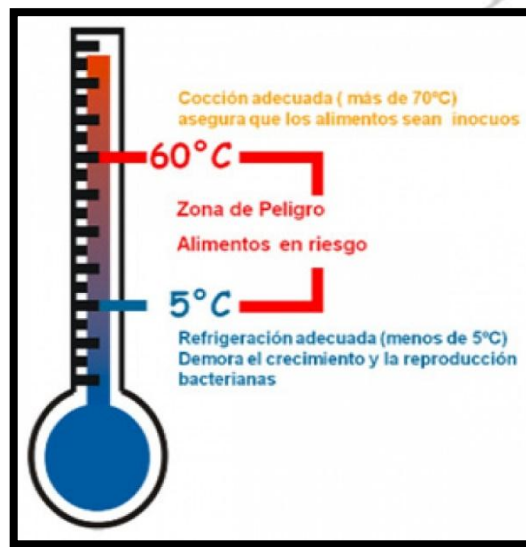


Figura N° 16. Temperaturas adecuadas de los alimentos

Fuente: <http://www.casilda.gov.ar>

17.2.3. Temperatura de cocción de carnes

Tabla N° 20. Temperatura de cocción de carnes

CARNES	COLOR	TEMPERATURA
	VACUNO	
A la inglesa	Rojo	30° a 40° C
Sangrant	Rojo- rosado	50° a 55° C
E		
A punto	Rosado-sangrante	60° a 65° C
Bien cocida	Blanca-gris	70° a 80° C
	AVES	
Pollo seguridad alimentaria	Cocido	74° C
Pollo asado Gastronomía	Cocido jugoso	69° a 70° C
Pechuga de pollo	Cocida cristalina en interior	65° a 67° C
Trutro de pollo	Cocido jugoso	70° a 71° C
Pato asado entero	Cocido jugoso	70° C
Magret de pato	Rosado en interior	55° a 58° C
Muslo pato	Cocido jugoso	70° C

Pechuga de pavo	Cocida jugosa	67° a 69° C
Avestruz	Rosada interior	55° a 58° C
Faisán	Cocida Jugosa en interior	68° a 70° C
Codorniz	Cocida y jugosa	68° C
OTRAS CARNES		
Lomo de cerdo	Cocido y jugoso	69° a 71° C
Cordero filete	Rosado en interior	55° C
Solomillo de cerdo	Ligeramente rosado en interior	65° a 69° C
Ciervo	Rosado en interior	55° a 58° C
Conejo o liebre	Cocido jugoso	65° a 70° C
Jabalí	Ligeramente rosado en interior	65 C
PESCADO Y MARISCO		
Pescado plancha o grilla	Cocido jugoso en interior	55° a 58° C
Ostiones	Cristalino suave	53° a 55° C
Camarón ecuatoriano	Cristalino cocido	55° a 58° C
Atún	Inglesa	40° a 45° C
Salmón grilla o plancha	Inglesa	40° a 45° C

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

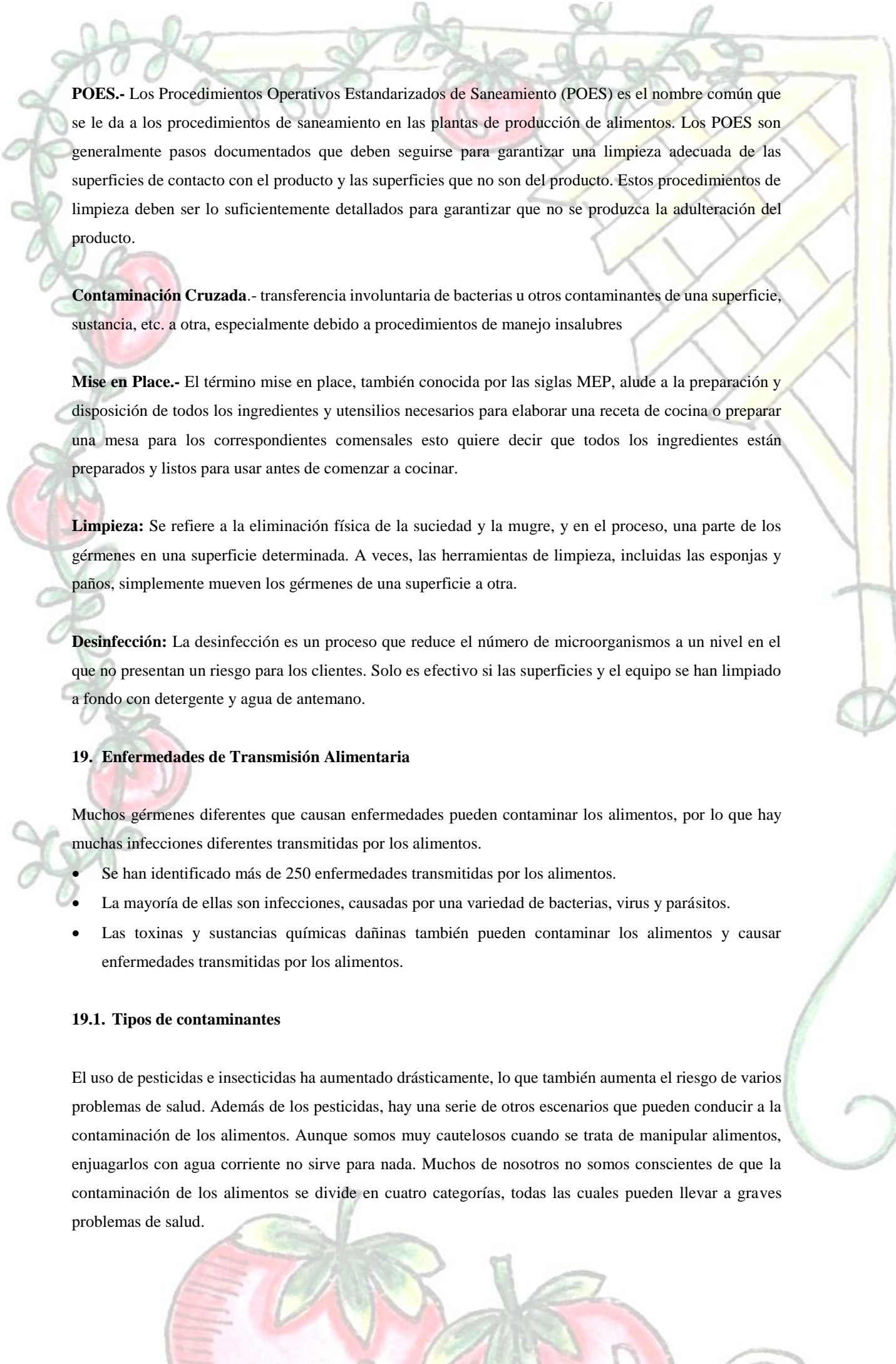
Fuente: (Hernández Morales, 2012)

18. Conceptos básicos manual de restaurante

Seguridad Alimentaria.- La seguridad alimentaria existe cuando todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a cantidades adecuadas de alimentos nutritivos, seguros y culturalmente apropiados para mantener una vida saludable y activa.

HACCP.- El sistema Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Es un enfoque preventivo sistemático para la seguridad alimentaria de biológica , química , y los peligros físicos en los procesos de producción que puede causar que el producto acabado sea inseguro y diseñe medidas para reducir estos riesgos a un nivel seguro. El, HACCP intenta evitar peligros en lugar de intentar inspeccionar los productos terminados por los efectos de esos peligros. El sistema HACCP se puede utilizar en todas las etapas de una cadena alimentaria, desde la producción de alimentos.y procesos de preparación que incluyen envasado, distribución, hasta el consumidor final.

BPM.- Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) es un concepto que garantiza que los productos se producen y controlan de manera consistente de acuerdo con los estándares de calidad. Está diseñado para minimizar los riesgos para el consumidor involucrado en cualquier producción.



POES.- Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) es el nombre común que se le da a los procedimientos de saneamiento en las plantas de producción de alimentos. Los POES son generalmente pasos documentados que deben seguirse para garantizar una limpieza adecuada de las superficies de contacto con el producto y las superficies que no son del producto. Estos procedimientos de limpieza deben ser lo suficientemente detallados para garantizar que no se produzca la adulteración del producto.

Contaminación Cruzada.- transferencia involuntaria de bacterias u otros contaminantes de una superficie, sustancia, etc. a otra, especialmente debido a procedimientos de manejo insalubres

Mise en Place.- El término mise en place, también conocida por las siglas MEP, alude a la preparación y disposición de todos los ingredientes y utensilios necesarios para elaborar una receta de cocina o preparar una mesa para los correspondientes comensales esto quiere decir que todos los ingredientes están preparados y listos para usar antes de comenzar a cocinar.

Limpieza: Se refiere a la eliminación física de la suciedad y la mugre, y en el proceso, una parte de los gérmenes en una superficie determinada. A veces, las herramientas de limpieza, incluidas las esponjas y paños, simplemente mueven los gérmenes de una superficie a otra.

Desinfección: La desinfección es un proceso que reduce el número de microorganismos a un nivel en el que no presentan un riesgo para los clientes. Solo es efectivo si las superficies y el equipo se han limpiado a fondo con detergente y agua de antemano.

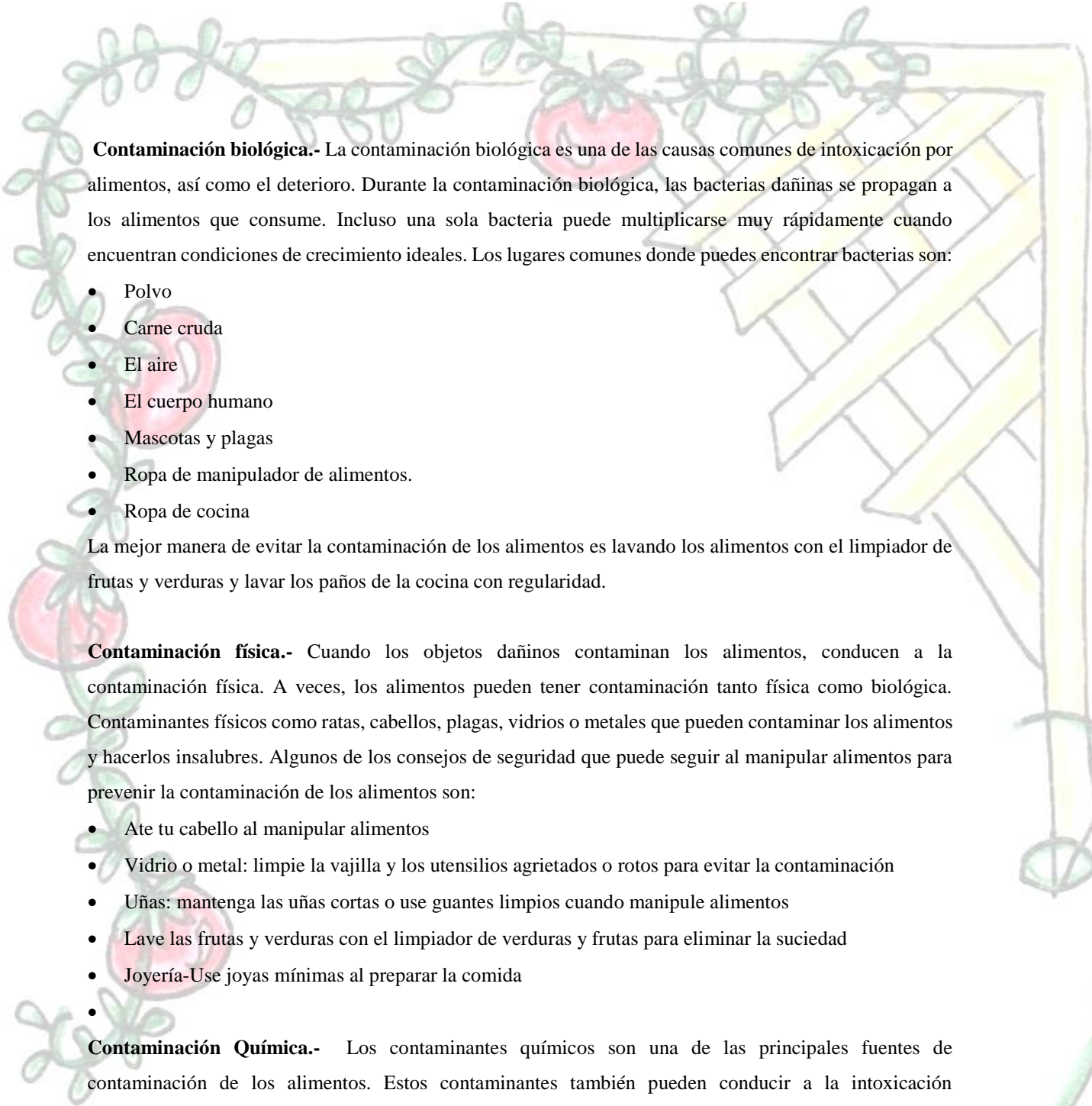
19. Enfermedades de Transmisión Alimentaria

Muchos gérmenes diferentes que causan enfermedades pueden contaminar los alimentos, por lo que hay muchas infecciones diferentes transmitidas por los alimentos.

- Se han identificado más de 250 enfermedades transmitidas por los alimentos.
- La mayoría de ellas son infecciones, causadas por una variedad de bacterias, virus y parásitos.
- Las toxinas y sustancias químicas dañinas también pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

19.1. Tipos de contaminantes

El uso de pesticidas e insecticidas ha aumentado drásticamente, lo que también aumenta el riesgo de varios problemas de salud. Además de los pesticidas, hay una serie de otros escenarios que pueden conducir a la contaminación de los alimentos. Aunque somos muy cautelosos cuando se trata de manipular alimentos, enjuagarlos con agua corriente no sirve para nada. Muchos de nosotros no somos conscientes de que la contaminación de los alimentos se divide en cuatro categorías, todas las cuales pueden llevar a graves problemas de salud.



Contaminación biológica.- La contaminación biológica es una de las causas comunes de intoxicación por alimentos, así como el deterioro. Durante la contaminación biológica, las bacterias dañinas se propagan a los alimentos que consume. Incluso una sola bacteria puede multiplicarse muy rápidamente cuando encuentran condiciones de crecimiento ideales. Los lugares comunes donde puedes encontrar bacterias son:

- Polvo
- Carne cruda
- El aire
- El cuerpo humano
- Mascotas y plagas
- Ropa de manipulador de alimentos.
- Ropa de cocina

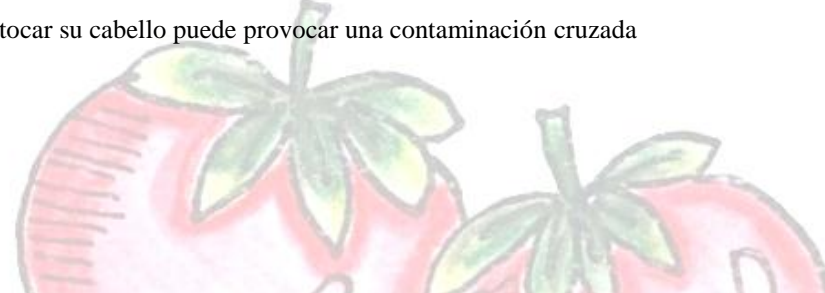
La mejor manera de evitar la contaminación de los alimentos es lavando los alimentos con el limpiador de frutas y verduras y lavar los paños de la cocina con regularidad.

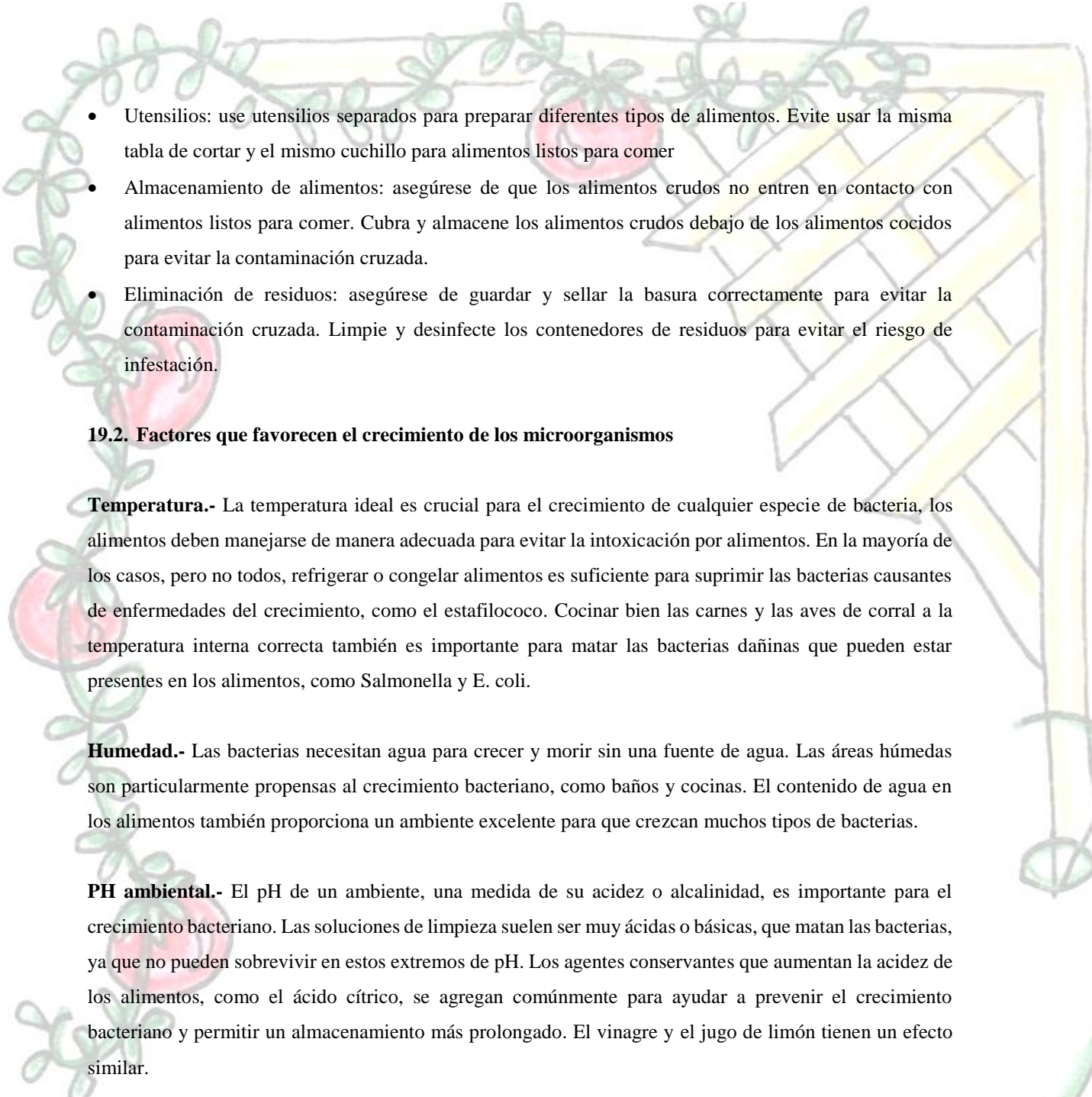
Contaminación física.- Cuando los objetos dañinos contaminan los alimentos, conducen a la contaminación física. A veces, los alimentos pueden tener contaminación tanto física como biológica. Contaminantes físicos como ratas, cabellos, plagas, vidrios o metales que pueden contaminar los alimentos y hacerlos insalubres. Algunos de los consejos de seguridad que puede seguir al manipular alimentos para prevenir la contaminación de los alimentos son:

- Ate tu cabello al manipular alimentos
- Vidrio o metal: limpie la vajilla y los utensilios agrietados o rotos para evitar la contaminación
- Uñas: mantenga las uñas cortas o use guantes limpios cuando manipule alimentos
- Lave las frutas y verduras con el limpiador de verduras y frutas para eliminar la suciedad
- Joyería-Use joyas mínimas al preparar la comida
-

Contaminación Química.- Los contaminantes químicos son una de las principales fuentes de contaminación de los alimentos. Estos contaminantes también pueden conducir a la intoxicación alimentaria. Los pesticidas presentes en las frutas y verduras son una de las principales fuentes de contaminación. Además, los productos de limpieza de la cocina, los recipientes de alimentos hechos de plástico no seguro y los productos para el control de plagas también producen contaminación de los alimentos.

Contaminación cruzada.- La contaminación cruzada se produce cuando los agentes patógenos se transportan desde cualquier objeto que utilice en la cocina. La ropa sucia de la cocina, los utensilios sucios, las plagas y el almacenamiento de alimentos crudos pueden provocar una contaminación cruzada. Estas son algunas de las formas de evitar la contaminación cruzada:

- Higiene personal: lávese bien las manos y la cara cuando manipule alimentos. Toser, estornudar o incluso tocar su cabello puede provocar una contaminación cruzada
- 

- 
- Utensilios: use utensilios separados para preparar diferentes tipos de alimentos. Evite usar la misma tabla de cortar y el mismo cuchillo para alimentos listos para comer
 - Almacenamiento de alimentos: asegúrese de que los alimentos crudos no entren en contacto con alimentos listos para comer. Cubra y almacene los alimentos crudos debajo de los alimentos cocidos para evitar la contaminación cruzada.
 - Eliminación de residuos: asegúrese de guardar y sellar la basura correctamente para evitar la contaminación cruzada. Limpie y desinfecte los contenedores de residuos para evitar el riesgo de infestación.


19.2. Factores que favorecen el crecimiento de los microorganismos

Temperatura.- La temperatura ideal es crucial para el crecimiento de cualquier especie de bacteria, los alimentos deben manejarse de manera adecuada para evitar la intoxicación por alimentos. En la mayoría de los casos, pero no todos, refrigerar o congelar alimentos es suficiente para suprimir las bacterias causantes de enfermedades del crecimiento, como el estafilococo. Cocinar bien las carnes y las aves de corral a la temperatura interna correcta también es importante para matar las bacterias dañinas que pueden estar presentes en los alimentos, como Salmonella y E. coli.

Humedad.- Las bacterias necesitan agua para crecer y morir sin una fuente de agua. Las áreas húmedas son particularmente propensas al crecimiento bacteriano, como baños y cocinas. El contenido de agua en los alimentos también proporciona un ambiente excelente para que crezcan muchos tipos de bacterias.

PH ambiental.- El pH de un ambiente, una medida de su acidez o alcalinidad, es importante para el crecimiento bacteriano. Las soluciones de limpieza suelen ser muy ácidas o básicas, que matan las bacterias, ya que no pueden sobrevivir en estos extremos de pH. Los agentes conservantes que aumentan la acidez de los alimentos, como el ácido cítrico, se agregan comúnmente para ayudar a prevenir el crecimiento bacteriano y permitir un almacenamiento más prolongado. El vinagre y el jugo de limón tienen un efecto similar.

Oxígeno ambiental.- Mantener los alimentos adecuadamente sellados durante el almacenamiento es una buena medida preventiva contra el crecimiento bacteriano porque restringe la cantidad de oxígeno. El sellado apropiado también es importante cuando se hace enlatado en casa por razones similares.



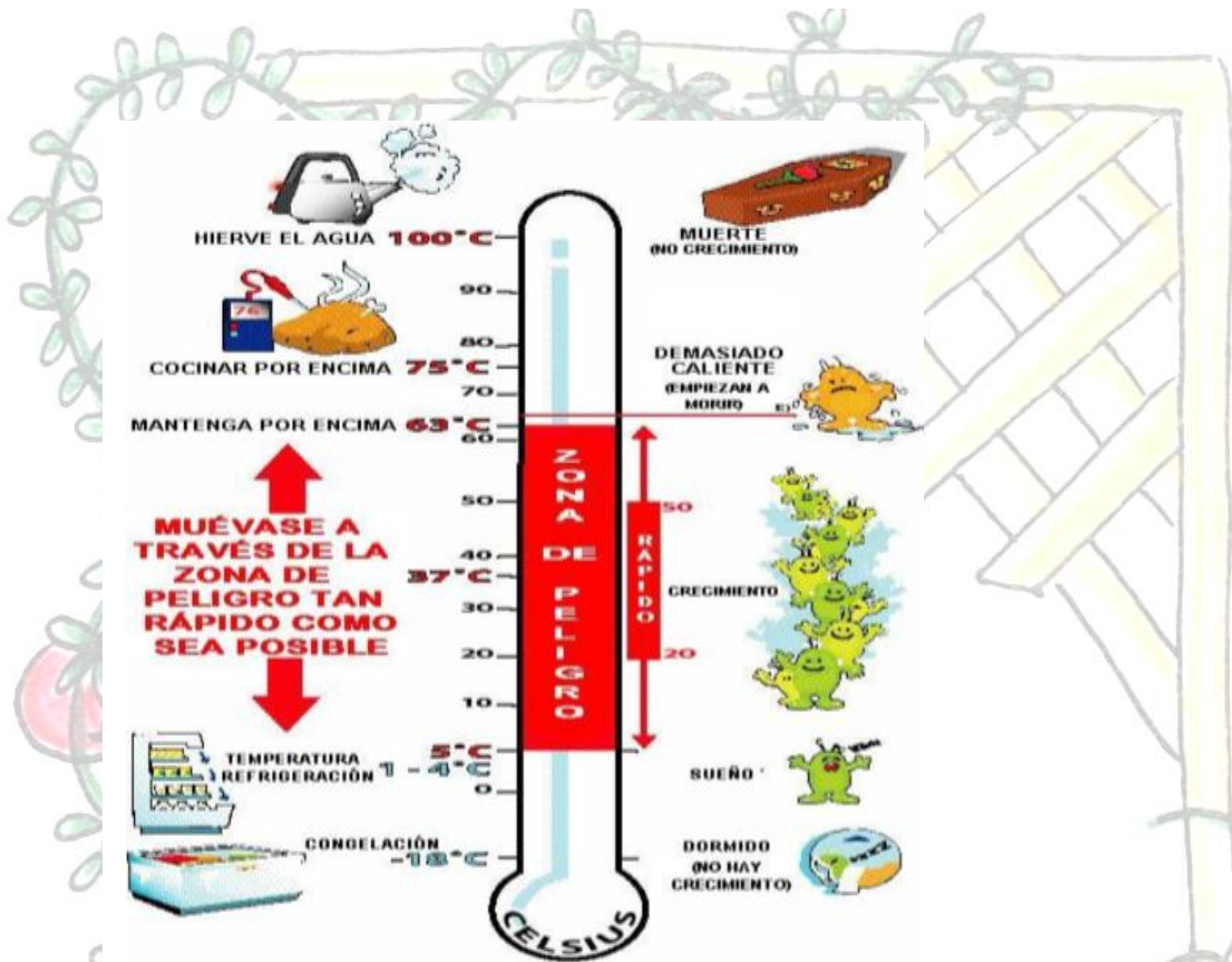


Figura N° 17. Temperaturas para el crecimiento bacteriano

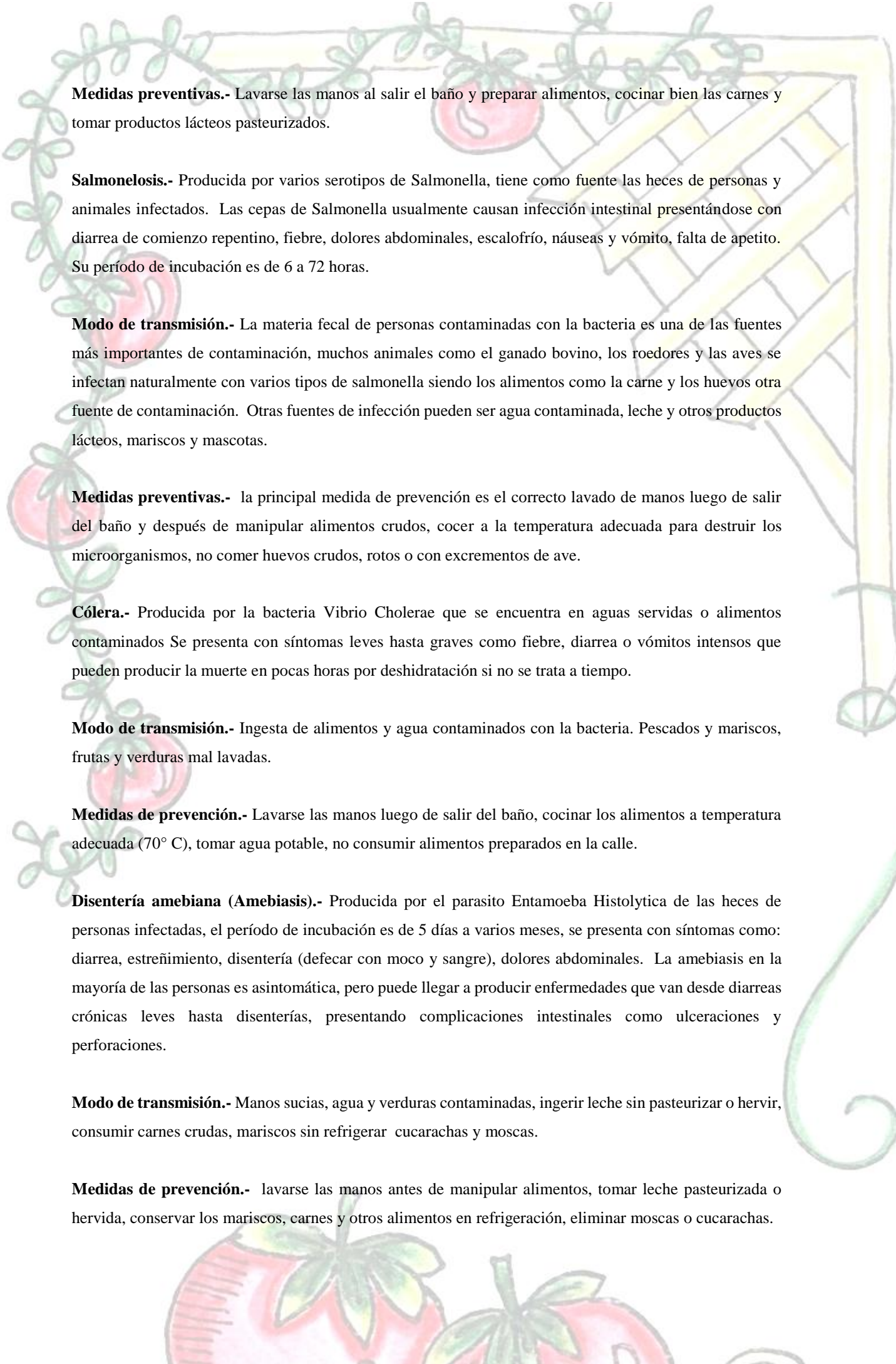
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

Fuente: (Hernández Morales, 2012)

19.3. Principales ETAS (Enfermedades de transmisión alimentaria)

Escherichia coli.- Es una bacteria que se encuentra normalmente en el intestino de los seres humanos y mamíferos ya que la E. coli es parte de la flora intestinal de los individuos, sin embargo ciertas cepas produce enfermedad cuando se introduce en los alimentos. Produce la inflamación de la mucosa del intestino dando lugar a deshidratación grave causando infecciones extra intestinales e intestinales presentando síndromes clínicos como infecciones del tracto urinario, bacteriemia, meningitis, y enfermedades diarreicas que puede ir desde leve hasta grave con evacuaciones sanguinolentas. Es responsable del 90% de las diarreas infantiles y de la denominada diarrea del viajero.

Modo de transmisión.- Ingesta de alimentos contaminados con materias fecales, agua contaminada, las carnes y los productos lácteos sin pasteurizar pueden ser otra de las causas. (38, Esesarte Gómez)



Medidas preventivas.- Lavarse las manos al salir el baño y preparar alimentos, cocinar bien las carnes y tomar productos lácteos pasteurizados.

Salmonelosis.- Producida por varios serotipos de Salmonella, tiene como fuente las heces de personas y animales infectados. Las cepas de Salmonella usualmente causan infección intestinal presentándose con diarrea de comienzo repentino, fiebre, dolores abdominales, escalofrío, náuseas y vómito, falta de apetito. Su período de incubación es de 6 a 72 horas.

Modo de transmisión.- La materia fecal de personas contaminadas con la bacteria es una de las fuentes más importantes de contaminación, muchos animales como el ganado bovino, los roedores y las aves se infectan naturalmente con varios tipos de salmonella siendo los alimentos como la carne y los huevos otra fuente de contaminación. Otras fuentes de infección pueden ser agua contaminada, leche y otros productos lácteos, mariscos y mascotas.

Medidas preventivas.- la principal medida de prevención es el correcto lavado de manos luego de salir del baño y después de manipular alimentos crudos, cocer a la temperatura adecuada para destruir los microorganismos, no comer huevos crudos, rotos o con excrementos de ave.

Cólera.- Producida por la bacteria Vibrio Cholerae que se encuentra en aguas servidas o alimentos contaminados Se presenta con síntomas leves hasta graves como fiebre, diarrea o vómitos intensos que pueden producir la muerte en pocas horas por deshidratación si no se trata a tiempo.

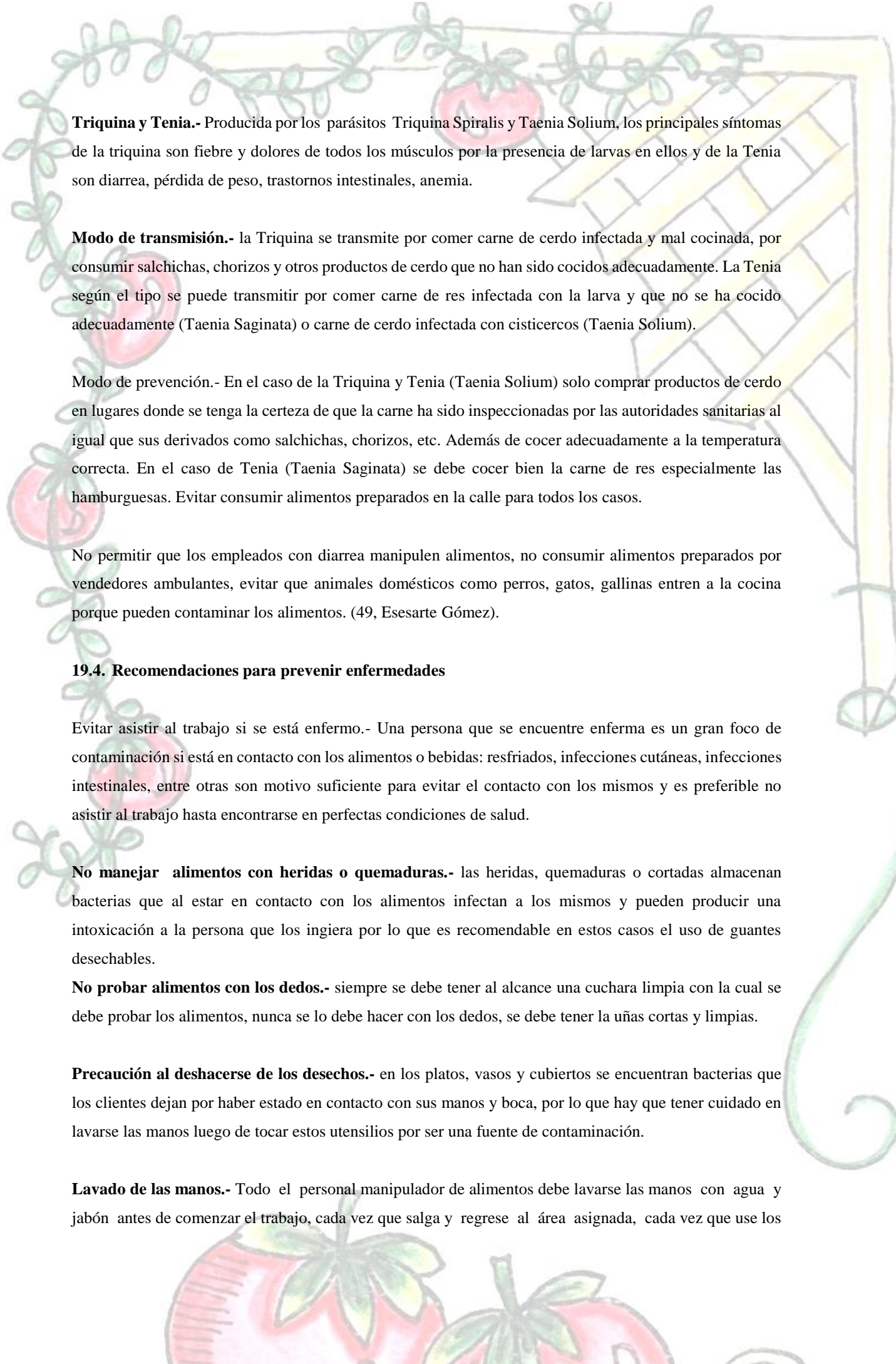
Modo de transmisión.- Ingesta de alimentos y agua contaminados con la bacteria. Pescados y mariscos, frutas y verduras mal lavadas.

Medidas de prevención.- Lavarse las manos luego de salir del baño, cocinar los alimentos a temperatura adecuada (70° C), tomar agua potable, no consumir alimentos preparados en la calle.

Disentería amebiana (Amebiasis).- Producida por el parásito Entamoeba Histolytica de las heces de personas infectadas, el período de incubación es de 5 días a varios meses, se presenta con síntomas como: diarrea, estreñimiento, disentería (defecar con moco y sangre), dolores abdominales. La amebiasis en la mayoría de las personas es asintomática, pero puede llegar a producir enfermedades que van desde diarreas crónicas leves hasta disenterías, presentando complicaciones intestinales como ulceraciones y perforaciones.

Modo de transmisión.- Manos sucias, agua y verduras contaminadas, ingerir leche sin pasteurizar o hervir, consumir carnes crudas, mariscos sin refrigerar cucarachas y moscas.

Medidas de prevención.- lavarse las manos antes de manipular alimentos, tomar leche pasteurizada o hervida, conservar los mariscos, carnes y otros alimentos en refrigeración, eliminar moscas o cucarachas.



Triquina y Tenia.- Producida por los parásitos Triquina Spiralis y Taenia Solium, los principales síntomas de la triquina son fiebre y dolores de todos los músculos por la presencia de larvas en ellos y de la Tenia son diarrea, pérdida de peso, trastornos intestinales, anemia.

Modo de transmisión.- la Triquina se transmite por comer carne de cerdo infectada y mal cocinada, por consumir salchichas, chorizos y otros productos de cerdo que no han sido cocidos adecuadamente. La Tenia según el tipo se puede transmitir por comer carne de res infectada con la larva y que no se ha cocido adecuadamente (Taenia Saginata) o carne de cerdo infectada con cisticercos (Taenia Solium).

Modo de prevención.- En el caso de la Triquina y Tenia (Taenia Solium) solo comprar productos de cerdo en lugares donde se tenga la certeza de que la carne ha sido inspeccionadas por las autoridades sanitarias al igual que sus derivados como salchichas, chorizos, etc. Además de cocer adecuadamente a la temperatura correcta. En el caso de Tenia (Taenia Saginata) se debe cocer bien la carne de res especialmente las hamburguesas. Evitar consumir alimentos preparados en la calle para todos los casos.

No permitir que los empleados con diarrea manipulen alimentos, no consumir alimentos preparados por vendedores ambulantes, evitar que animales domésticos como perros, gatos, gallinas entren a la cocina porque pueden contaminar los alimentos. (49, Esesarte Gómez).

19.4. Recomendaciones para prevenir enfermedades

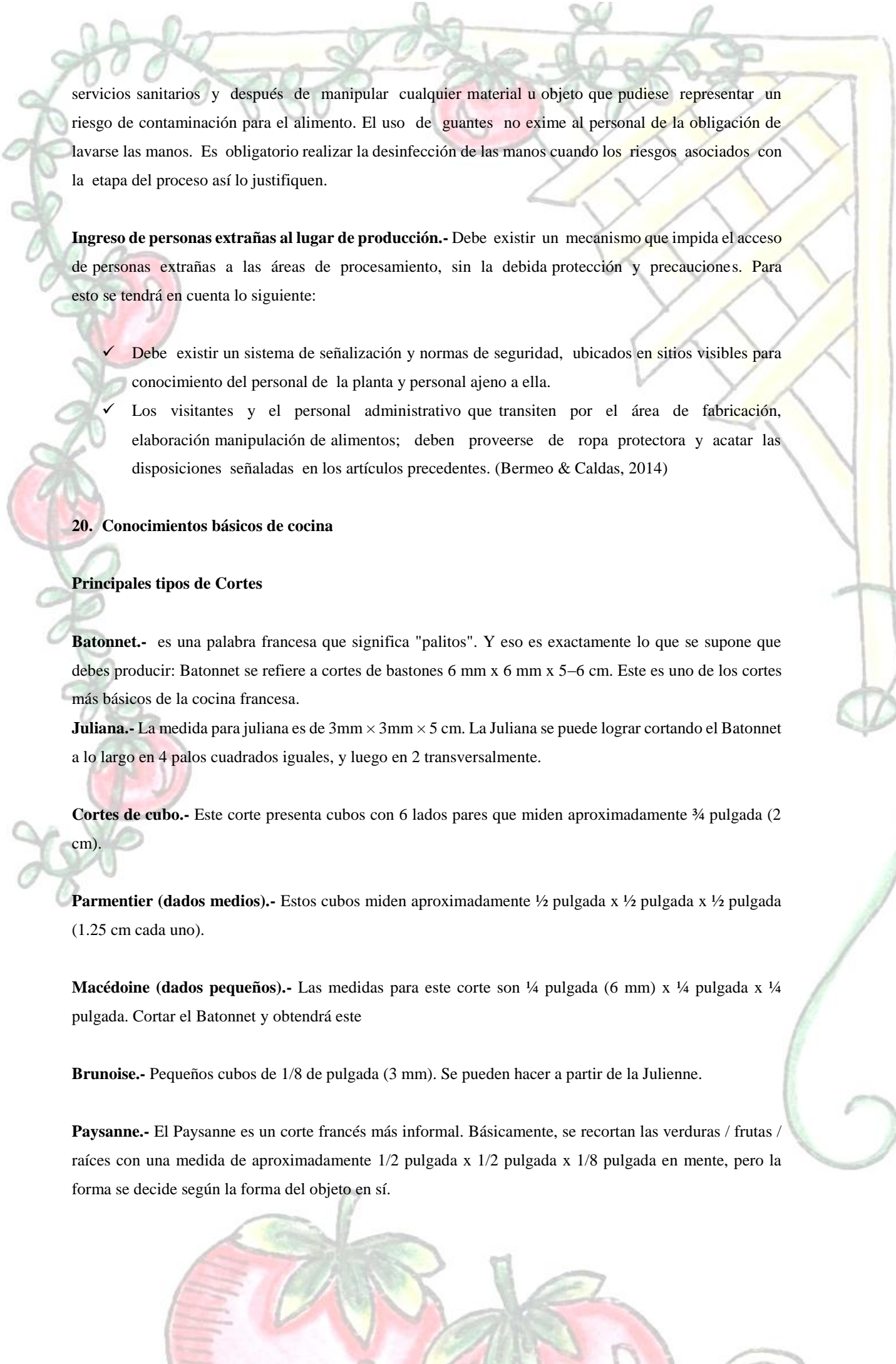
Evitar asistir al trabajo si se está enfermo.- Una persona que se encuentre enferma es un gran foco de contaminación si está en contacto con los alimentos o bebidas: resfriados, infecciones cutáneas, infecciones intestinales, entre otras son motivo suficiente para evitar el contacto con los mismos y es preferible no asistir al trabajo hasta encontrarse en perfectas condiciones de salud.

No manejar alimentos con heridas o quemaduras.- las heridas, quemaduras o cortadas almacenan bacterias que al estar en contacto con los alimentos infectan a los mismos y pueden producir una intoxicación a la persona que los ingiera por lo que es recomendable en estos casos el uso de guantes desechables.

No probar alimentos con los dedos.- siempre se debe tener al alcance una cuchara limpia con la cual se debe probar los alimentos, nunca se lo debe hacer con los dedos, se debe tener la uñas cortas y limpias.

Precaución al deshacerse de los desechos.- en los platos, vasos y cubiertos se encuentran bacterias que los clientes dejan por haber estado en contacto con sus manos y boca, por lo que hay que tener cuidado en lavarse las manos luego de tocar estos utensilios por ser una fuente de contaminación.

Lavado de las manos.- Todo el personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, cada vez que use los



servicios sanitarios y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. El uso de guantes no exime al personal de la obligación de lavarse las manos. Es obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

Ingreso de personas extrañas al lugar de producción.- Debe existir un mecanismo que impida el acceso de personas extrañas a las áreas de procesamiento, sin la debida protección y precauciones. Para esto se tendrá en cuenta lo siguiente:

- ✓ Debe existir un sistema de señalización y normas de seguridad, ubicados en sitios visibles para conocimiento del personal de la planta y personal ajeno a ella.
- ✓ Los visitantes y el personal administrativo que transiten por el área de fabricación, elaboración manipulación de alimentos; deben proveerse de ropa protectora y acatar las disposiciones señaladas en los artículos precedentes. (Bermeo & Caldas, 2014)

20. Conocimientos básicos de cocina

Principales tipos de Cortes

Batonnet.- es una palabra francesa que significa "palitos". Y eso es exactamente lo que se supone que debes producir: Batonnet se refiere a cortes de bastones 6 mm x 6 mm x 5–6 cm. Este es uno de los cortes más básicos de la cocina francesa.

Juliana.- La medida para juliana es de 3mm x 3mm x 5 cm. La Juliana se puede lograr cortando el Batonnet a lo largo en 4 palos cuadrados iguales, y luego en 2 transversalmente.

Cortes de cubo.- Este corte presenta cubos con 6 lados pares que miden aproximadamente ¾ pulgada (2 cm).

Parmentier (dados medios).- Estos cubos miden aproximadamente ½ pulgada x ½ pulgada x ½ pulgada (1.25 cm cada uno).

Macédoine (dados pequeños).- Las medidas para este corte son ¼ pulgada (6 mm) x ¼ pulgada x ¼ pulgada. Cortar el Batonnet y obtendrá este

Brunoise.- Pequeños cubos de 1/8 de pulgada (3 mm). Se pueden hacer a partir de la Julienne.

Paysanne.- El Paysanne es un corte francés más informal. Básicamente, se recortan las verduras / frutas / raíces con una medida de aproximadamente 1/2 pulgada x 1/2 pulgada x 1/8 pulgada en mente, pero la forma se decide según la forma del objeto en sí.

Gasa.- Esta es una técnica con la que se cortan hierbas u hojas en tiras largas y delgadas (cintas).

Chiffonade.- Recoge las hojas o hierbas en una pila. Ponga los más grandes en la parte inferior y los más pequeños en la parte superior. De acuerdo con Wikihow , puede tener entre 8 y 10 hojas pequeñas (albahaca, hierba gatera, bálsamo de limón, etc.) o 3 a 4 hojas grandes (lechuga) a la vez. Si las hojas son lo suficientemente grandes, enróllelas formando un cigarro. Corte el rollo en tiras finas de aproximadamente 1/8 pulgada (.3 cm) de ancho.



Figura N° 18. Tipos de cortes

Fuente: (Caldera.Y, 2014)

Elaborado por: Gaglay.N, 2019

20.1. Medidas básicas

A continuación presentaremos las principales medidas usadas en cocina y sus equivalencias.

Tabla N° 21. Medidas básicas

Peso

K	Kilo
Gr	Gramo
Oz	Onza
Lb	Libra

Equivalente

kilogramos	Gramos	Onzas	Libras
1	1000	35.3	2.20
0.001	1	0.035	0.0022
0.0283	28.3	1	0.0625
0.453	454	16	1

Temperatura

°C	Grado Centígrado
°F	Grado Fahrenheit

Equivalencia

Fahrenheit (°F)	Centígrados (°C)	Descripción
250	120	Bajo
275	140	
300	150	
325	170	
350	180	moderado
375	190	
400	200	caliente
425	220	
450	230	Muy caliente
500	260	

Volumen

lt.	Litro
ml.	Mililitro
Gal	Galón

Equivalencia

Litro	MI	Galón
1	1000	0.26
0.001	1	0.0026
3.785	3785	1
0.946	946	0.25
0.473	473	0.126

Otras medidas

1 pizca	Menos de 1/8 cucharadita
1 cucharada	3 cucharaditas
5 mililitros	1 cucharadita
15 mililitros	1 cucharada
25 mililitros	2 cucharadas
1/4 taza	4 cucharadas
1/2 taza	8 cucharadas
2/3 taza	10 2/3 cucharadas
3/4 taza	12 cucharadas
1 taza	16 cucharadas
1 taza	1/4 litro
2 tazas	1/2 litro
4 tazas	1 litro

21. Servicio al cliente

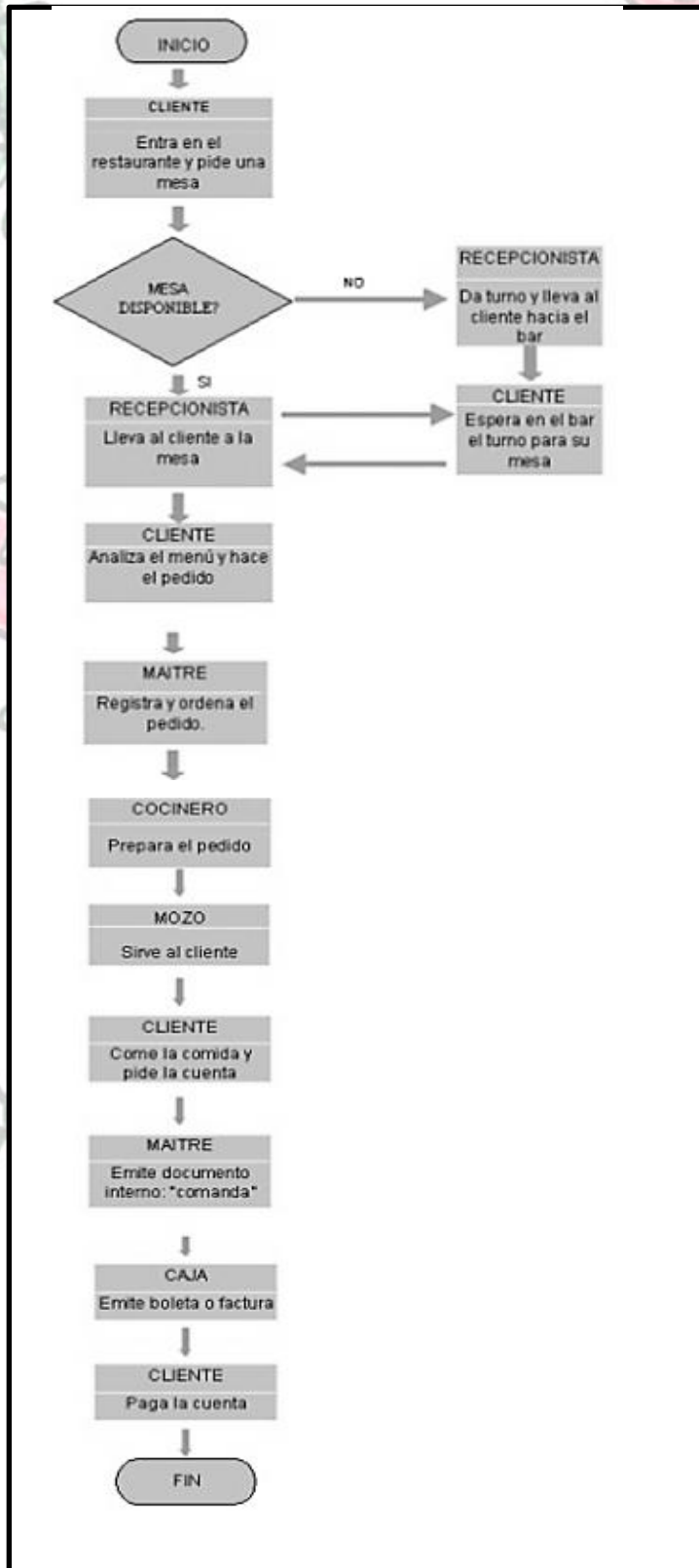


Figura N° 19. Diagrama de flujo servicio al cliente
Elaborado por: Gaglay.N, 2019

21.1. Procedimientos generales de Servicio

- Antes de comenzar el servicio se realizará un conjunto de operaciones previas para que en el momento de abrir el restaurante esté todo preparado y en condiciones para poder ofrecer al cliente un servicio rápido y esmerado.
- En el momento de abrir el restaurante todo el personal del mismo debe estar dispuesto para comenzar el servicio.
- Dentro de los procedimientos generales de servicio se debe tener en cuenta los siguientes puntos:
- Limpieza: consideremos las siguientes:
 - ✓ Baños limpios y bien surtidos, pisos secos y funcionando correctamente.
 - ✓ Uniformes limpios, escarapelas y zapatos bien lustrados.

Aseo personal: pelo corto (hombres) o recogido (mujeres), bien peinados, con uñas limpias y cortas, maquillaje no muy cargado al igual que la fragancia que utilicen.

Hospitalidad: dentro de este punto se tomará en cuenta lo siguiente:

- ✓ Venta sugerida: es aquella que trata de ofrecer un producto más caro a alguna promoción. - Reconocer al cliente frecuentemente, saludándolo por su apellido.
- ✓ Recibir al cliente con un saludo y una sonrisa.

Orden apropiada: hace referencia a:


- ✓ Dar al cliente lo que él quiere.
- ✓ No insistir demasiado. Muchas veces el cliente entra en el restaurante sabiendo ya lo que va a pedir.
- ✓ Debemos ser filtros de calidad, si vemos que un producto no está en perfectas condiciones como para servirlo, debemos remplazarlo por otro que lo esté.

Mantenimiento: debemos tener una mente preventiva y realizar chequeos periódicos a los equipos.

Servicio Rápido: de debe cumplir con los tiempos ofrecidos. Despachos 15 minutos y domicilio 30 minutos.

La persona que trabaja en caja, es la encargada de tratar que el cliente se sienta a gusto al ingresar en el restaurante, para esto debe recibir al cliente con Cortesía (buenos modales, amabilidad), Atención (personalizada), Respeto (usar correctamente el uniforme, ser paciente), y Entusiasmo (disfrutar del trabajo).

En los restaurantes de comida rápida, el cajero/a es el encargado de tomar las órdenes de los clientes, y de esta misma manera es quien trata de vender un mayor número de productos, para esto debe saber cómo sugerir otros artículos con eficiencia:

- 
- ✓ Debe saber describir los ingredientes cuando se lo pregunten.
 - ✓ Debe crear un cuadro mental en el cliente sobre el producto que está ofreciendo.
 - ✓ Debe recomendar artículos lógicos, adicionales o de valor.
 - ✓ No debe insistir si el cliente dice no.

De igual manera en este tipo de restaurantes la persona de caja se encarga de tomar las órdenes a domicilio, para ofrecer un servicio de calidad debe tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- ✓ Contestar el teléfono antes del tercer timbrado.
- ✓ Nunca poner al cliente en espera por más de 30 segundos.
- ✓ Poner una sonrisa en su voz.
- ✓ Saludar al cliente agradeciéndole por llamar, presentándose con su nombre, promocionando ofertas y ofreciéndole su ayuda para tomar la orden.
- ✓ Se debe tratar de vender artículos adicionales.
- ✓ Se debe repetir la orden para que sea precisa.
- ✓ Se debe indicar la hora aproximada de entrega del pedido.
- ✓ Al finalizar agradecer al cliente llamándolo por su apellido, de manera que el cliente se sienta apreciado e importante.

21.1.1. Tipos de Clientes

Primero empezaremos por definir el concepto de cliente que es la persona o empresa que obtiene un beneficio, producto, servicio o idea a cambio de un rédito económico o de valor, siendo este (cliente) la razón de ser del negocio.

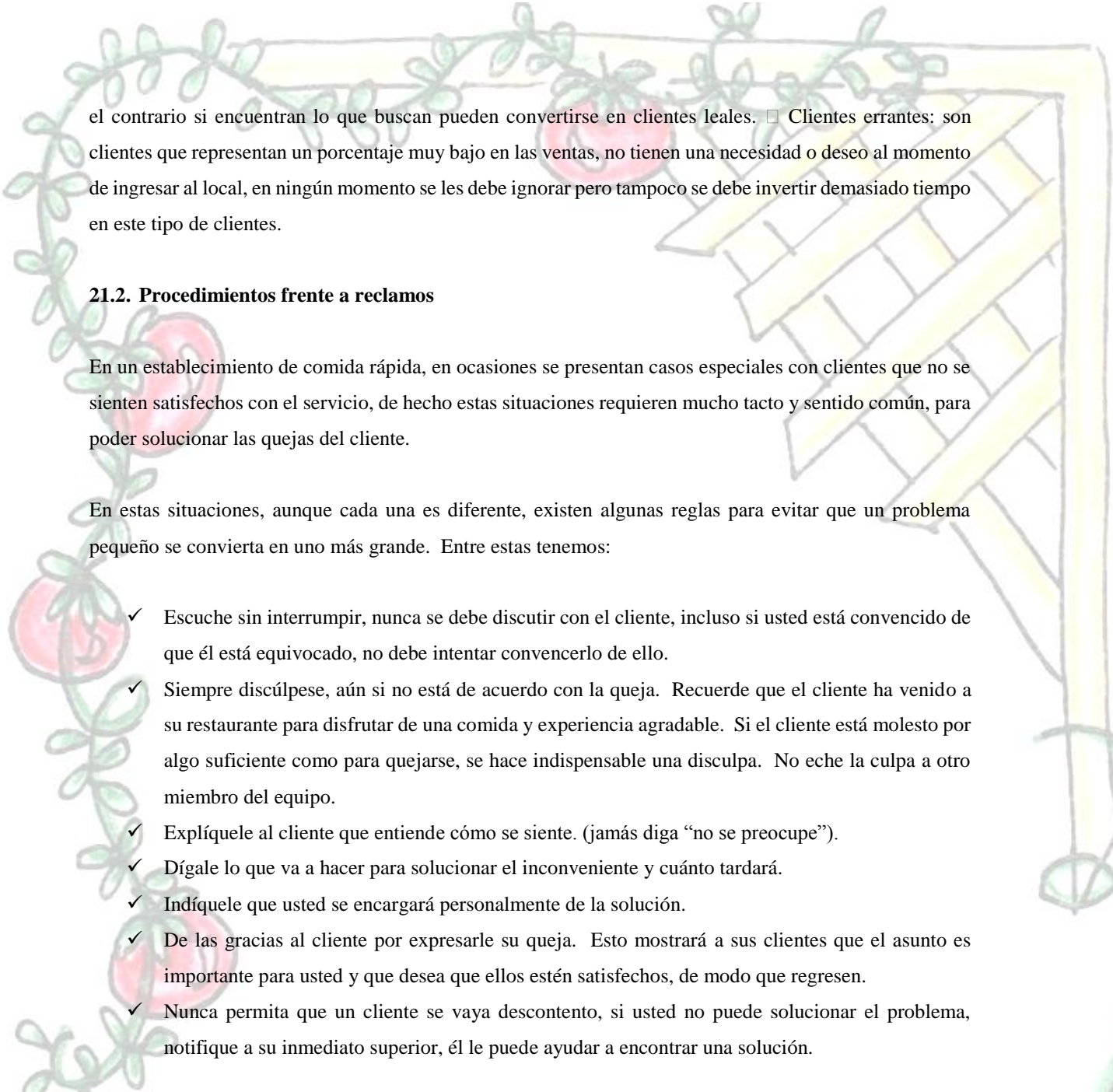
Pueden existir diferentes tipos de clientes cada uno con sus respectivas características a continuación enumeraremos los más importantes.

Clientes leales.- representan solo el 20% del total de clientes pero el 50% del total de ventas. Se encuentran satisfechos con los servicios o productos brindados, sus expectativas siempre son superadas y son los que seguramente harán publicidad positiva de boca en boca.

Clientes especializados en descuentos: son clientes regulares basados siempre en la oferta que le implica algún tipo de descuento. Este tipo de clientes buscan precios bajos y ayudan a una mejor rotación del inventario.

Clientes impulsivos: son clientes que no buscan comprar ningún producto en especial si no se dejan llevar por lo que en ese momento les parezca que es lo mejor, de esto puede sacar provecho la persona que este encargada de promocionar el menú, al ofrecerle tal o cual plato o servicio.

Clientes basados en las necesidades: este tipo de clientes buscan algo que necesitan como su nombre lo indica, son difíciles de complacer y si no consiguen lo que específicamente buscan se irán a otro sitio, por



el contrario si encuentran lo que buscan pueden convertirse en clientes leales. □ Clientes errantes: son clientes que representan un porcentaje muy bajo en las ventas, no tienen una necesidad o deseo al momento de ingresar al local, en ningún momento se les debe ignorar pero tampoco se debe invertir demasiado tiempo en este tipo de clientes.

21.2. Procedimientos frente a reclamos

En un establecimiento de comida rápida, en ocasiones se presentan casos especiales con clientes que no se sienten satisfechos con el servicio, de hecho estas situaciones requieren mucho tacto y sentido común, para poder solucionar las quejas del cliente.

En estas situaciones, aunque cada una es diferente, existen algunas reglas para evitar que un problema pequeño se convierta en uno más grande. Entre estas tenemos:

- ✓ Escuche sin interrumpir, nunca se debe discutir con el cliente, incluso si usted está convencido de que él está equivocado, no debe intentar convencerlo de ello.
- ✓ Siempre discúlpese, aún si no está de acuerdo con la queja. Recuerde que el cliente ha venido a su restaurante para disfrutar de una comida y experiencia agradable. Si el cliente está molesto por algo suficiente como para quejarse, se hace indispensable una disculpa. No eche la culpa a otro miembro del equipo.
- ✓ Explíquelo al cliente que entiende cómo se siente. (jamás diga “no se preocupe”).
- ✓ Dígale lo que va a hacer para solucionar el inconveniente y cuánto tardará.
- ✓ Indíquelo que usted se encargará personalmente de la solución.
- ✓ De las gracias al cliente por expresarle su queja. Esto mostrará a sus clientes que el asunto es importante para usted y que desea que ellos estén satisfechos, de modo que regresen.
- ✓ Nunca permita que un cliente se vaya descontento, si usted no puede solucionar el problema, notifique a su inmediato superior, él le puede ayudar a encontrar una solución.

Todas estas reglas las podemos resumir en un sistema para solucionar quejas llamado EDSA, el cuál son las siglas de:

- ✓ Escuchar
- ✓ Disculparse
- ✓ Satisfacer
- ✓ Agradecer

21.3. Indicaciones del área de servicio/ ventas

21.3.1. Claves de Atención al Cliente

Deberes y Obligaciones del mesero



Salude al usuario

En el momento en que entre en contacto con un usuario, debe llevar la iniciativa con el saludo. Sonría y diga, de acuerdo con la hora del día: “Buenos días”, “Buenas tardes”, “Buenas noches”.

Identifíquese

Luego del saludo, diga su nombre con claridad. En caso de que el usuario no lo conozca a usted.

Ofrezca su ayuda de inmediato

Para hacerlo, agregue a continuación la frase “¿En qué le puedo servir? También, “¿En qué le puedo servir hoy?”, la cual deja la sensación de que reconoció al usuario y que él ya estuvo ahí antes.

Use el nombre del usuario

Si ya conocía al usuario o si ya lo identificó por medio de su documento de identidad, emplee el nombre del usuario, tanta veces pueda, pero sin abusar.

Use frases que demuestren su cortesía y despídase agradeciendo.

Pronunciar frases como “con mucho gusto”, “es un placer”, “no hay de qué”, y expresar “muchas gracias” al despedirse del usuario, continúan siendo recursos ganadores en el mundo del servicio al usuario. El funcionario debe llevar la iniciativa al momento de despedirse.

22. Organización de los equipos y espacios físicos

Ambiente General:

- Oficina ordenada.
- Limpieza de oficina y baños.
- La decoración.
- Libre de basuras.
- Ventilación adecuada.
- Iluminación adecuada.
- La temperatura y los aires acondicionados