



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

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE
UN SERVICIO DE CATERING INFANTIL EN LA CIUDAD DE
ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS”**

TESIS DE GRADO

**PREVIA A LA OBTENCION DEL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

KATTYA PAOLA HURTADO MEZA

RIOBAMBA – ECUADOR

2011

CERTIFICADO

La suscrita, certifica que la tesis fue revisada y se autoriza su presentación.

Ing. Silvia Tapia
DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICACIÓN

Los miembros de tesis certifica que la presente investigación titulada: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING INFANTIL EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS”** de responsabilidad de la Señorita Kattya Paola Hurtado Meza ha sido revisada y autorizada su publicación.

Ing. Silvia Tapia
DIRECTORA DE TESIS

.....

Lic. Efraín Romero
MIEMBRO DE TRIBUNAL

.....

Riobamba, 20 de Junio de 2011.

AGRADECIMIENTO

Agradezco primero a Dios por permitirme la vida, bendecirme y guiar mis pasos cada día.

A la ESPOCH Escuela Superior Politécnica de Chimborazo por abrirme sus puertas para poder cumplir mi gran objetivo llegar a ser una Profesional.

A mi Directora de tesis Ingeniera Silvia Tapia por su orientación y guía para la realización de la presente investigación.

Al Director de la Escuela de Gastronomía Licenciado Luis Eduardo Carrión por su consideración y estima; así como a mis Maestros por compartirme sus experiencias y sabios conocimientos.

DEDICATORIA

De manera especial dedico mi Trabajo de Tesis al único, verdadero y gran amor que tengo en la vida “Mi Papito bello” Renzo Hurtado; como también a mi Madre Diosa Meza por ser el pilar importante en mi vida y ejemplo de lucha para superar los obstáculos; y, a mis hermanos Eder, Romario, Paula y Daniela por ser mi inspiración de superación y de ejemplo.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | | |
|------|--|----------|
| I. | <u>INTRODUCCIÓN</u> | |
| | ...1 | |
| II. | <u>OBJETIVOS</u> | |
| |2 | |
| | i. GENERAL..... | |
| |2 | |
| | ii. ESPECIFICOS..... | |
| | ...2 | |
| III. | <u>MARCO</u> | |
| | <u>TEORICO</u> | 3 |
| IV. | <u>METODOLOGIA</u> | |
| | .29 | |
| | i. LOCALIZACION | Y |
| | TEMPORALIZACION..... | 29 |
| | ii. TIPO Y DISEÑO DE LA | LA |
| | INVESTIGACIÓN..... | 29 |
| | iii. POBLACIÓN | Y |
| | MUESTRA..... | 29 |
| | iv. DESCRIPCION | DE |
| | PROCEDIMIENTOS..... | 30 |
| | i. Investigación de Mercado y Marketing | |
| | | 30 |
| | ii. Plan de | de |
| | Empresa..... | 32 |
| | 1. Aspectos | Técnicos |
| | | 32 |
| | 2. Aspectos Jurídicos | – |
| | Mercantiles..... | 33 |
| | 3. Estrategias | de |
| | Marketing..... | 33 |
| | 4. Gestión del Talento | |
| | Humano..... | 33 |
| | 5. Aspectos Económico | – |
| | Financieros..... | 34 |
| | iii. Proyecto | de |
| | Factibilidad..... | 34 |
| V. | <u>RESULTADOS</u> | Y |
| | <u>DISCUSION</u> | 35 |
| | i. <u>PRESENTACIÓN, TABULACIÓN</u> | y |
| | <u>ANÁLISIS</u> | 35 |
| | 1.Presentación, Tabulación y Análisis de mercado y | |
| | Marketing...35 | |
| | b. <u>PLAN</u> | DE |
| | <u>EMPRESA</u> | 48 |

| | | |
|---|-------|-----|
| i. <u>ASPECTOS</u> | | |
| <u>TÉCNICOS</u> | | 48 |
| 1. Determinación del tamaño de la empresa | | 48 |
| 2. Capacidad de Producción/Capacidad de oferta del servicio | ... | 48 |
| 3. Localización | | 49 |
| 4. Proceso de producción del bien/Proceso oferta del servicio | | 50 |
| 5. Viabilidad técnica | | 112 |
| ii. <u>ASPECTOS JURÍDICOS</u> | | — |
| <u>MERCANTILES</u> | | 123 |
| 1. Forma Jurídica elegida para el proyecto | | 123 |
| 2. Requisitos legales para su apertura y funcionamiento | | 124 |
| 3. Gastos de constitución | | 126 |
| iii. <u>ESTRATEGIAS DE</u> | | |
| <u>MARKETING</u> | | 126 |
| 1. Producto/Servicio | | 126 |
| 2. Precio | | 127 |
| 3. Distribución | | 130 |
| 4. Plan de Comunicación | | 130 |
| 5. Estrategias de Mercado | | 131 |
| iv. <u>GESTION DEL TALENTO</u> | | |
| <u>HUMANO</u> | | 133 |
| 1. Determinación del Talento Humano | | 133 |
| 2. Descripción de los puestos de trabajo | | 133 |
| 3. Costes salariales | | 149 |
| 4. Organización de la empresa | | 150 |

| | | |
|-------|---|-----|
| | 5. Organigrama empresarial..... | 150 |
| v. | <u>ASPECTOS ECONÓMICO- FINANCIERO</u> | 151 |
| | 1. <u>Balance</u> | 151 |
| | 2. <u>Calculo del Servicio de la Deuda</u> | 156 |
| | 3. <u>Determinación de los Flujos Netos de Fondos</u> | 157 |
| | 4. <u>Viabilidad Financiera</u> | 162 |
| VI. | <u>CONCLUSIONES</u> | 163 |
| VII. | <u>RECOMENDACIONES</u> | 164 |
| VIII. | <u>RESUMEN</u> | 165 |
| IX. | <u>BIBLIOGRAFIA</u> | 167 |
| X. | <u>ANEXOS</u> | 168 |

INDICE DE CUADROS

| No. | DESCRIPCIÓN | PÁGINAS |
|------------|--|----------------|
| 01 | Sexo del Encuestado | 35 |
| 02 | Edad del Encuestado | 36 |
| 03 | Nivel de Instrucción del Encuestado | 36 |
| 04 | Número de hijos del Encuestado | 37 |
| 05 | Ingresos Económicos del Encuestado 38 | |
| 06 | Conocimiento del Significado Servicio de Catering Infantil 39 | |
| 07 | Conocimiento de otro lugar con éste tipo de Servicio | 40 |
| 08 | Preferencia por Implementación Servicio Catering Infantil | 41 |
| 09 | Preferencia por Tipo de Servicio | 42 |
| 10 | Preferencia por Tipo de Actividad de Entretenimiento | 43 |
| 11 | Preferencia por Tipo de Buffet | 44 |
| 12 | Preferencia por Medio de Información | 45 |
| 13 | Preferencia de Costo por Servicio | 46 |
| 14 | Capacidad de Producción del Servicio de Catering Infantil | 48 |
| 15 | Determinación de menús para el Servicio de Catering Infantil | 51 |
| 16 | Receta Estándar Alfajores de Maicena | 53 |
| 17 | Receta Estándar Barritas de Arroz Crispies | 54 |
| 18 | Receta Estándar Bolitas Cocoa Puff Balls | 55 |
| 19 | Receta Estándar Bolitas de Popcorn y Toffee 56 | |
| 20 | Receta Estándar Bombas Rellenas de Manjar de Leche | 57 |
| 21 | Receta Estándar Brochetas de Hotdog con Maíz | 58 |
| 22 | Receta Estándar Brochetitas de Pollo a la Barbacoa | 59 |
| 23 | Receta Estándar Brownies | 60 |

| | | |
|----|---------------------------------------|----|
| 24 | Receta Estándar Cupcakes de Chocolate | 61 |
| 25 | Receta Estándar Cupcakes de Vainilla | 62 |
| 26 | Receta Estándar Deditos de Pollo | 63 |

INDICE DE CUADROS

| No. | DESCRIPCIÓN | PÁGINAS |
|-----|---|---------|
| 27 | Receta Estándar Empanaditas de Jamón y Queso | 64 |
| 28 | Receta Estándar Galletas Azucaradas | |
| | 65 | |
| 29 | Receta Estándar Galletas con Lentejitas | 66 |
| 30 | Receta Estándar Galletas de Avena | 67 |
| 31 | Receta Estándar Galletas de Chocolate Chip | 68 |
| 32 | Receta Estándar Galletas de Coco | 69 |
| 33 | Receta Estándar Galletas Glaseadas | 70 |
| 34 | Receta Estándar Gelatina Batida | 71 |
| 35 | Receta Estándar Gelatina dos Sabores | 72 |
| 36 | Receta Estándar Leche Asada | |
| | 73 | |
| 37 | Receta Estándar Manzana Acaramelada con Butterscotch | 74 |
| 38 | Receta Estándar Manzana Acaramelada Rojas | 75 |
| 39 | Receta Estándar Minisandwich de Jamón | 76 |
| 40 | Receta Estándar Minisandwich de Pollo | 77 |
| 41 | Receta Estándar Minisandwich de Queso | 78 |
| 42 | Receta Estándar Minisandwich de Carne | 79 |
| 43 | Receta Estándar Minisandwich Cheese Burguers | 80 |
| 44 | Receta Estándar Palitos de Plátano bañado en Chocolate y Nueces | 81 |
| 45 | Receta Estándar Piernitas Empanizadas | 82 |
| 46 | Receta Estándar Pionitos de Queso y Tocino | |
| | 83 | |
| 47 | Receta Estándar Pizzitas de Queso y Orégano | 84 |

| | | |
|----|---|----|
| 48 | Receta Estándar Torta de Cumpleaños de Chocolate | |
| | 85 | |
| 49 | Receta Estándar Torta de Cumpleaños de Vainilla | 87 |
| 50 | Receta Estándar Minisandwich de Hamburguesas de Carne | |
| | 88 | |
| 51 | Receta Estándar Pizza de Jamón y Queso | 89 |

INDICE DE CUADROS

| No. | DESCRIPCIÓN | PÁGINAS |
|------------|--|----------------|
| 52 | Receta Estándar Pizza Hawaiana | 90 |
| 53 | Receta Estándar Pollo Broster Casero | 91 |
| 54 | Receta Estándar Perro Caliente (Hot Dog) | 92 |
| 55 | Receta Estándar Arroz Verde | 93 |
| 56 | Receta Estándar Ensalada Holandesa | 94 |
| 57 | Receta Estándar Pollo Con Piña | 95 |
| 58 | Receta Estándar Arroz con Choclo y Arvejas | 96 |
| 59 | Receta Estándar Ensalada de Patatas | 97 |
| 60 | Receta Estándar Guisado de Carne | 98 |
| 61 | Receta Estándar Soufflé de Papa | 99 |
| 62 | Receta Estándar Ensalada de Choclo, Papa y Brócoli | 100 |
| 63 | Receta Estándar Carne de Cerdo al Horno | 101 |
| 64 | Receta Estándar Papas al Romero | 102 |
| 65 | Receta Estándar Ensalada Griega | 103 |
| 66 | Receta Estándar Lomo al Grill | 104 |
| 67 | Receta Estándar Arroz a la Albahaca | 105 |
| 68 | Receta Estándar Ensalada de Lechuga y Champiñón | |
| | 106 | |
| 69 | Receta Estándar Asado de Cerdo a la Canela | 107 |
| 70 | Proveedores para el Servicio de Catering Infantil | 111 |
| 71 | Equipamiento necesario para el área de cocina | 113 |

| | | |
|----|---|-----|
| 72 | Equipamiento necesario para el área de Mantenimiento y Limpieza | |
| | 117 | |
| 73 | Equipamiento necesario para el Área de Bodega | 118 |
| 74 | Equipamiento necesario para el Área de Panadería - Pastelería | 119 |
| 75 | Equipamiento necesario para el Área de Playground | |
| | 121 | |
| 76 | Equipamiento necesario para el Área de Recepción | 121 |

INDICE DE CUADROS

| No. | DESCRIPCIÓN | PÁGINAS |
|------------|--|----------------|
| 77 | Equipamiento necesario para el Área Administrativa | 122 |
| 78 | Equipamiento necesario para el Servicio de Catering Infantil | 122 |
| 79 | Trámites para la constitución y funcionamiento del Servicio de Catering Infantil | 125 |
| 80 | Gastos de Constitución para el Servicio de Catering Infantil | |
| | 126 | |
| 81 | Determinación de precio menús para Servicio de Catering Infantil | 129 |
| 82 | Plan de Comercialización para el Servicio de Catering Infantil | 130 |
| 83 | Personal necesario para la operación del Servicio de Catering Infantil | 133 |
| 84 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 del Administrador | 134 |
| 85 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 del Administrador | 135 |
| 86 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 3 del Administrador | 136 |
| 87 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 para Secretaría/Contadora | |
| | 137 | |
| 88 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 para Secretaría/Contadora | |
| | 138 | |
| 89 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 3 para Secretaría/Contadora | |
| | 139 | |
| 90 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 para Chef | 140 |
| 91 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 para Chef | 141 |
| 92 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 3 para Chef | 142 |
| 93 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 para Ayudante de Cocina | 143 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 94 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 para Ayudante de Cocina | 144 |
| 95 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 3 para Ayudante de Cocina | 145 |
| 96 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 para Mesero | 146 |
| 97 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 para Mesero | 147 |
| 98 | Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 3 para Mesero | 148 |
| 99 | Costos Salariales para el personal del Servicio de Catering Infantil | |
| 149 | | |
| 100 | Inversión Fija para el Servicio de Catering Infantil | 151 |

INDICE DE CUADROS

| No. | DESCRIPCIÓN | PÁGINAS |
|------------|---|----------------|
| 101 | Maquinaria y Equipo para el Servicio de Catering Infantil | 151 |
| 102 | Muebles y Enseres para el Servicio de Catering Infantil | 152 |
| 103 | Inversiones en Activos Diferidos para el Servicio de Catering Infantil | 152 |
| 104 | Gastos Puesta en Marcha para el Servicio de Catering Infantil | 152 |
| 105 | Gastos de Organización para el Servicio de Catering Infantil | 152 |
| 106 | Gastos de Patentes para el Servicio de Catering Infantil | 153 |
| 107 | Capital de Trabajo para el Servicio de Catering Infantil | 153 |
| 108 | Mano de Obra para el Servicio de Catering Infantil | 153 |
| 109 | Materia Prima para el Servicio de Catering Infantil | 154 |
| 110 | Insumos y Servicios Básicos para el Servicio de Catering Infantil | 154 |
| 111 | Reparación y Mantenimiento para el Servicio de Catering Infantil | 154 |
| 112 | Seguros para el Servicio de Catering Infantil | |
| 155 | | |
| 113 | Gastos Administrativos para el Servicio de Catering Infantil | 155 |
| 114 | Gastos de Ventas para el Servicio de Catering Infantil | 155 |
| 115 | Estado de Fuentes y de Usos para el Servicio de Catering Infantil | 156 |
| 116 | Tabla de amortización para el Servicio de Catering Infantil | 156 |
| 117 | Depreciación de los Activos Fijos para el Servicio de Catering Infantil | 156 |
| 118 | Amortización para el Servicio de Catering Infantil | 157 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 119 | Gastos Financieros para el Servicio de Catering Infantil | 157 |
| 120 | Costos de Producción para cada año para el Servicio de Catering Infantil | |
| | 158 | |
| 121 | Presupuesto de Ingresos Proyectado para cada año para el Servicio de Catering | 158 |
| 122 | Estado de Situación Inicial para el Servicio de Catering Infantil | 159 |
| 123 | Estado de Resultados Proyectado para el Servicio de Catering Infantil | 160 |
| 124 | Flujo de Caja para el Servicio de Catering Infantil | 161 |

INDICE DE CUADROS

| No. | DESCRIPCIÓN | PÁGINAS |
|------------|---|----------------|
| 125 | Valor Actual Neto para el Servicio de Catering Infantil | 162 |
| 126 | Tasa Interna de Retorno para el Servicio de Catering Infantil | 162 |

INDICE DE GRÁFICOS

| No. | DESCRIPCIÓN | PÁGINAS |
|------------|--|----------------|
| 01 | Sexo del Encuestado | 35 |
| 02 | Edad del Encuestado | 36 |
| 03 | Nivel de Instrucción del Encuestado | 37 |
| 04 | Número de hijos del Encuestado | 37 |
| 05 | Ingresos Económicos del Encuestado | |
| | 38 | |
| 06 | Conocimiento del Significado Servicio de Catering Infantil | |
| | 39 | |
| 07 | Conocimiento de otro lugar con éste tipo de Servicio | 40 |
| 08 | Preferencia por Implementación Servicio Catering Infantil | 41 |
| 09 | Preferencia por Tipo de Servicio | 42 |
| 10 | Preferencia por Tipo de Actividad de Entretenimiento | 43 |
| 11 | Preferencia por Tipo de Buffet | 44 |
| 12 | Preferencia por Medio de Información | 45 |
| 13 | Preferencia de Costo por Servicio | 46 |
| 14 | Mapa de Ubicación del Servicio de Catering Infantil | |
| | 49 | |
| 15 | Logotipo Servicio de Catering Infantil | 127 |

INDICE DE FIGURAS

| No. | DESCRIPCIÓN | PÁGINAS |
|------------|---|----------------|
| 01 | Proceso de Venta del Servicio de Catering Infantil | 108 |
| 02 | Proceso de Compra de Materia Prima y Equipamiento necesario | 109 |
| 03 | Proceso de Producción del evento del Servicio de Catering Infantil 110 | |
| 04 | Organigrama Empresarial para el Servicio de Catering Infantil | 150 |

LISTA DE ANEXOS

| No. | DESCRIPCIÓN | PÁGINAS |
|------------|--|----------------|
| 01 | Encuestas Estudio de Mercado para el Servicio de Catering Infantil | 167 |
| 02 | Distribución de Infraestructura del Servicio de Catering Infantil | 169 |
| 03 | Afiche Promocional Para el Servicio de Catering Infantil | 170 |
| 04 | Mural Publicitario para el Servicio de Catering Infantil | 171 |
| 05 | Portal Página Web para el Servicio de Catering Infantil | 172 |

RESUMEN

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING INFANTIL EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS”

Autores: Katty Paola Hurtado Meza

Director: Ing. Silvia Tapia

El presente estudio tienen como objetivo general: Elaborar el estudio de factibilidad para la Implementación de un Servicio de Catering Infantil; como objetivos específicos: realizar el estudio de mercado; determinar el plan de empresa y realizar la factibilidad del proyecto. Para la investigación de mercado y marketing se recopiló información a través de la aplicación de una encuesta; el plan de empresa se lo definió a través de los aspectos: técnico, jurídico mercantil, estrategias de marketing, gestión del talento humano y aspecto económico financiero; y, la factibilidad del proyecto a través de la evaluación financiera; como resultados se conoció los requerimientos del mercado objetivo como actividades y preferencia del cliente, en el estudio técnico se definieron los menús, los servicios de recreación y actividades a desarrollarse en los eventos, se estableció la forma jurídica del proyecto, los respectivos requisitos y trámites legales para su constitución y funcionamiento, se desarrollaron las estrategias de marketing con el que se diseñó una marca de identificación de la empresa, se estableció un sistema de organización para la conformación del talento humano asignando puestos y funciones, se determinó que el proyecto tiene rentabilidad, pues se fijó un valor de \$20 dólares como precio de venta del menú con una inversión inicial de \$70.830,96 dólares, obteniéndose una T.I.R (tasa interna de retorno) del 99%. La presente propuesta ha permitido realizar una investigación real para conocer la viabilidad de un proyecto y su ejecución a futuro con los diferentes servicios que requiere un Servicio de Catering Infantil.

SUMMARY

“FEASIBILITY STUDY FOR THE IMPLEMENTATION OF A CATERING SERVICE FOR CHILDREN IN THE ESMERALDAS CITY, PROVINCE OF ESMERALDAS”

Authors: Katya Meza Paola Hurtado.

Director: Mr. Silvia Tapia

This study has the objective: Develop a feasibility study for the Implementation of Children’s Catering Service, the following objectives: conduct market research, determine the business plan and carry out the feasibility of the project. For market research and marketing information was gathered through the application of a survey, the plan of the company as defined by aspects: technical, commercial law, marketing strategies, talent management and financial economics, and project feasibility through the financial evaluation, as results are known target market requirements the business activities and customer preference, in the technical study defined menus, recreational facilities and activities to develop in the events, established the legal form of the project, the relevant legal requirements and procedures for its establishment and operation, develop marketing strategies that are designed with an identification mark of the company, was established a system of organization for the formation of human talent, assigning roles and functions, it was determined that the project is profitable, it was set value \$ 20 as sales price menu with an initial investment of \$ 70,830.96, yielding an IRR (internal rate of return) of 99%. This proposal has led to a real investigation to determine the feasibility of a project and its future performance with the various services that require a Catering Service Child.

I. INTRODUCCIÓN

Desde hace ya tiempo, el catering ha dejado de ser simplemente un servicio de comida y bebida para empezar a incluir otros elementos, como decoración, ambientación, contratación de personal, e incluso animación a la hora de contratar un catering, se valoran factores como la garantía de un servicio con la seguridad, la constante innovación tanto a nivel gastronómico como en la puesta de escena y decoración del evento.

En todo evento, el catering es un componente muy útil no sólo para ambientar un evento o comunicar mensajes, sino para socializar y convertir una simple comida o cena en una experiencia divertida y diferente.

En éste contexto la demanda actual impone la oferta de servicios de catering infantil brindando una propuesta diferente para disfrutar a lo grande la fiesta de los más pequeños contando con un excelente servicio acorde al presupuesto de sus padres de manera que se pueda elegir al gusto del cliente opciones para la organización de fiestas infantiles, que garantice diversión y principalmente asegurar la salud y nutrición de sus hijos en éste tipo de servicios, exigiendo cada vez innovación.

Un servicio de catering para Fiestas Infantiles debe contar con un catering para adultos y otro para los más pequeños recordando que el Catering Infantil no debe ser muy sofisticado, es importante considerar la decoración general, una destacada Mantelería para Fiestas Infantiles, la implementación de juegos alternativos, las Animaciones con Payasos, Magos, Animadores, Imitadores para Fiestas Infantiles, entre otras. Teniendo presente la extrema Seguridad para éste tipo de eventos.

El desconocimiento de este tipo de servicio se da por el hecho de que se realizan fiestas infantiles sin una previa programación en donde el enfoque principal es el entretenimiento, sin tomar en cuenta un espacio destinado para este tipo de actividades prestando un Servicio de Catering Infantil que brinde una atención de calidad donde se puede incluir desde la propia comida, la bebida, mantelería, cubiertos, hasta el servicio

de cocineros, meseros y personal de entretenimiento siendo estas actividades planificadas previo al evento y en base al gusto del cliente.

II. OBJETIVOS

a. GENERAL

1. Elaborar el estudio de Factibilidad para la Implementación de un Servicio de Catering Infantil en la ciudad de Esmeraldas, provincia de Esmeraldas.

b. ESPECÍFICOS

1. Realizar el Estudio de Mercado con la finalidad de determinar el perfil del cliente del mercado objeto.
2. Determinar el Plan de empresa para definir la viabilidad técnica, jurídica, marketing y evaluación del proyecto.
3. Realizar la factibilidad del proyecto para conocer la rentabilidad del mismo.

III. MARCO TEORICO

A. CANALES DE DISTRIBUCIÓN

La distribución es el instrumento de marketing que relaciona la producción con el consumo, siendo su función poner el producto a disposición del consumidor final en el momento en que lo necesite y en el lugar donde desee adquirirlo.

Los Canales de Distribución son el conjunto de empresas o individuos que adquieren la propiedad, o participan en la transferencia, de un bien o servicio a medida que éste se desplaza del productor al consumidor o usuario industrial.

Las decisiones sobre el Canal de Distribución o Comercialización se encuentran entre las más importantes que debe tomar la administración, pues afectan de manera directa todas las demás decisiones de Mercadotecnia. La mayor parte de los productores utilizan intermediarios para llevar sus productos al mercado y tratar de organizar un canal de distribución.

La razón del uso de Intermediarios se explica porque en gran medida por su mayor eficiencia para poner los bienes a disposición de los mercados meta. Por medio de sus contactos, su experiencia, especialización y escala de operaciones, por lo general ofrece a la empresa más de lo que ésta puede lograr por sí misma.

Desde el punto de vista del sistema económico, el papel de los Intermediarios es transformar el surtido de los productos de los fabricantes en el surtido que desean los clientes. Los fabricantes elaboran surtidos limitados de productos en grandes cantidades, pero los consumidores desean amplios surtidos de productos en pequeñas cantidades.

En los Canales de Distribución, los Intermediarios compran las grandes cantidades de los fabricantes para dividir las en las cantidades pequeñas y los surtidos más amplios que

desean los consumidores. Con ello, desempeñan un papel importante, pues hacen que correspondan oferta y demanda.

Los Canales de Distribución son todos los medios de los cuales se vale la Mercadotecnia, para hacer llegar los productos hasta el consumidor, en las cantidades apropiadas, en el momento oportuno y a los precios más convenientes para ambos.

Gran parte de las satisfacciones, que los productos proporcionan a la clientela, se debe a Canales de Distribución bien escogidos y mantenidos.

Además los Canales de Distribución aportan a la Mercadotecnia las utilidades espaciales, temporal y de propiedad a los productos que comercializan.

Tanto los Canales de Distribución en Mercadotecnia son tan infinitos como, los métodos de Distribución de los productos.

En síntesis podemos decir, que los Canales de Distribución son las distintas rutas o vías, que la propiedad de los productos toma para acercarse cada vez más hacia el consumidor o usuario final de dichos productos.

1. Promoción

No es suficiente con disponer de un buen producto, y comercializarlo a través del canal de distribución más adecuado, con un buen precio. Además, hay que comunicar su existencia.

La mercadotecnia moderna requiere algo más que desarrollar un buen producto, fijarle un precio atractivo y ponerlo al alcance de sus clientes meta(mercado objetivo).

Las empresas deben comunicarse con los turistas y lo que dicen nunca debe dejarse al azar. Para tener una buena comunicación, a menudo se contratan compañías de publicidad

que desarrollen anuncios efectivos, especialistas en promociones de ventas que diseñan programas de incentivos de ventas, y empresas de relaciones públicas que les creen una imagen corporativa.

También entrenan a sus vendedores para que sean amables, serviciales y persuasivos. Pero, para la mayor parte de las compañías, la cuestión no está en si deben tener una comunicación, sino en cuánto deben gastar y en qué forma.

Una compañía moderna maneja un complejo sistema de comunicaciones de mercadotecnia, tiene comunicación con sus intermediarios, sus consumidores y diversos públicos. Sus intermediarios, a su vez, se comunican con los consumidores y con sus públicos. Los consumidores tienen comunicaciones verbales entre sí y con otros públicos. En todo este proceso, cada grupo retroalimenta a los demás.

El programa total de comunicaciones de mercadotecnia de una compañía -llamado su mezcla promocional- está formado por la mezcla específica de publicidad, promoción de ventas, relaciones públicas y ventas personales que utiliza la compañía para alcanzar sus objetivos de publicidad y mercadotecnia.

2. Herramientas Promocionales

Son las cuatro que se describen a continuación:

a. Publicidad

Cualquier forma pagada de presentación y promoción no personal de ideas, bienes o servicios por un patrocinador bien definido.

b. Promoción de ventas

Incentivos de corto plazo para alentar las compras de un producto o servicio.

c. Relaciones públicas

La creación de buenas relaciones con los diversos públicos de una compañía, la creación de una buena "imagen de corporación", y el manejo o desmentido de rumores, historias o acontecimientos negativos.

d. Ventas personales

Presentación oral en una conversación con uno o más compradores posibles con la finalidad de realizar una venta.

Dentro de estas categorías se encuentran instrumentos específicos, como las presentaciones de ventas, las exhibiciones en los puntos de venta, los anuncios especiales, las presentaciones comerciales, las ferias, las demostraciones, los catálogos, la literatura, los paquetes de prensa, los carteles, los concursos, las bonificaciones, los cupones y las estampillas de propaganda.

Al mismo tiempo, la comunicación rebasa estas herramientas de promoción específicas. El diseño del producto, su precio, la forma, color de su empaque y las tiendas que los venden todo comunica algo a los compradores.

Así, aunque la mezcla promocional es la principal actividad de comunicación de una compañía, toda la mezcla de mercadotecnia - la promoción y el producto, el precio y el lugar deben coordinarse para obtener el mejor impacto de comunicación.

1. Los Instrumentos de la Promoción Masiva

Los Instrumentos De La Promoción Masiva son la publicidad, la promoción de las ventas y las relaciones públicas. Se trata de herramientas de mercadotecnia en gran escala que se oponen a las ventas personales, dirigidas a compradores específicos.

a. La Publicidad

Utilización de los medios pagados por un vendedor para informar, convencer y recordar a los consumidores un producto u organización, es una poderosa herramienta de promoción. Los mercadólogos estadounidenses gastan más de \$109 mil millones anuales en publicidad, la cual puede ser muy variada y tener diferentes usos. La toma de decisiones sobre publicidad es un proceso constituido por cinco pasos.

b. La Promoción de Ventas

Cubre una amplia variedad de incentivos para el corto plazo - cupones, premios, concursos, descuentos cuyo fin es estimular a los consumidores, al comercio y a los vendedores de la propia compañía. El gasto en la promoción de ventas ha aumentado más rápidamente que el de publicidad en los últimos años. La promoción de ventas exige que se fijen unos objetivos, se seleccionen las herramientas, se desarrolle y pruebe el programa antes de instrumentarlo, y se evalúen sus resultados.

c. Las Relaciones Públicas

Establecimiento de buenas relaciones con los diversos públicos, que implican una publicidad favorable y la creación de una imagen positiva de compañía, es el instrumento menos utilizado de las principales herramientas de promoción, aunque su potencial dar a conocer y hacer que se prefiera un producto es mas grande.

Las relaciones públicas implican la determinación de objetivos, la elección de los mensajes y vehículos, la instrumentación del plan y la evaluación de los resultados.

2. Medios de Comunicación

Los medios masivos de comunicación son utilizados para hacer publicidad de un producto, su utilización dependerá de las disponibilidades presupuestarias y su selección del estudio del perfil del consumidor, quien indica las preferencias para informarse y el medio que utiliza.¹

B. CATERING

1. Concepto

Actualmente una empresa de Catering brinda servicios en lo que se refiere a comida, como una forma de terciarizar, dar asistencia en los hoteles, en los restaurantes, en eventos sociales para diferentes personas jurídicas y personas naturales.

El Catering Empresarial es una ramificación del Catering Aéreo, el cual tuvo sus inicios en el año 1925, siendo la fundadora la Compañía UnitedAirlines.

Sin lugar a duda con el pasar de los sistemas de han ido mejorando y tecnificando, logrando así que los métodos actuales de distribución que utilizan las empresas, sean una herramienta indispensable a la hora de competir con los demás.

El cliente objetivo hacia el que se dirige condicionará todos los aspectos de la actividad: Los servicios que se ofrezca, la aportación de capital necesaria para montar una empresa de catering variará en función de muchos factores (si comprar o no menaje, camiones.etc.).

¹OÑATE, S. 2006, Diseño, creación, gestión y marketing.

Hay que controlar el producto que ofrece al cliente ya que es sello de identidad de la empresa. En ocasiones, es necesario subcontratar, por ejemplo, cuando el cliente solicita un producto muy específico para el que el personal no tiene conocimiento como la alta cocina oriental o capacidad para asumir un volumen elevado.

Para ello, debes disponer de una amplia cartera de proveedores. Atención al cliente. El trato con el cliente debe ser directo para conocer de primera mano sus demandas. No olvides que la boca a oído es tu principal publicidad.

2. Servicios de incluye el Catering Service

- Asesoramiento, planificación y dirección del servicio.
- Montaje, desmontaje y limpieza posterior del área de servicio.
- Equipamiento hostelero: mantelerías, mobiliario, cristalería, cubertería, vajilla, menaje, hielo, viandas, bebidas, y carta de menú para cada servicio.
- Camareros(as), personal de montaje, personal de cocina. Todo el personal con alta en Seguridad Social y Seguro de responsabilidad civil.
- Equipamiento en catering y mobiliario vestido con ornamentación floral.
- Transporte del servicio.
- Dispensación de bebidas durante todo el servicio. ²

C. DEFINICION DE MARCA.

1. Características comerciales del Productos

² www.wikipedia.org. Marketing, Conceptos y Estrategias.

a. Composición.

Es necesario que si se vende o fabrica un producto, se conozca los elementos que los constituyen desde el punto de vista físico, así como la forma de elaborarlo y la cantidad necesaria de cada componente. Hay que tener presente que, en muchos casos, la misma especie admite toda una gama de elaboraciones distintas.

b. Tamaño

Un mismo producto puede ofrecerse en envase de tamaños diferentes, para satisfacer a diferentes segmentos de mercado.

c. Presentación

Se refiere al tipo de envase, al diseño del mismo y a la etiqueta.

Estos elementos juegan un papel de identificación del producto, pero también pueden servir de elementos diferenciadores de un mismo producto, e incluso puede ser útil como reclamo de la atención de nuestra clientela potencial.

d. Marca

La marca de un producto también es un elemento de identificación y diferenciación de la competencia. La marca es a un producto, como el nombre y apellidos a una persona. En la psicología del consumidor, la marca debe favorecerse la confianza a la hora de comprar, resulta un elemento íntimamente ligado a la confianza generada por el producto.

e. Precio

Este atributo puede ser también puede ser un elemento diferenciador de un mismo bien o servicio. El precio constituye una de las fuentes de información utilizada por quien compra para evaluar la calidad del producto.

f. Valor Añadido

Tenemos que definir cual es el valor añadido o agregado que representa nuestra oferta, con respecto a la competencia, por ejemplo los servicios de devolución del producto, reintegro del dinero, instalación, garantía, reparación, etc.

D. ESTUDIO DE MERCADO

1. Concepto

Es la búsqueda, análisis y evaluación de la información del mercado para la definición, identificación y solución de los elementos del marketing.

2. Función

- a) Para proporcionar información que ayude a comprender el mercado y el entorno.
- b) Para identificar limitaciones y oportunidades.
- c) Para desarrollar y evaluar cursos de acción alternativos.
- d) Para tomar decisiones claves para el futuro de su empresa.

De una manera resumida, veamos las aplicaciones de la investigación del mercado en los distintos sectores del marketing.³

a. Demanda

³ CENTRO DE APOYO A LAS EMPRESAS. 2000. Estudio de Mercado: Qué es, para qué Sirve: Manual de Orientación pasó a paso. Asunción – Paraguay.

La demanda es la expresión de la forma en la cual una comunidad desea utilizar sus recursos con el objeto de satisfacer sus necesidades, buscando maximizar sus utilidad, bienestar y satisfacción.⁴

1) Objetivo del análisis de la demanda

Determinar y medir cuales son las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado con respecto a un bien o servicio. La demanda es función de Necesidad real que se tiene del bien o servicio, su precio, nivel de ingresos de la población, indicador económico.

2) Tipos de demanda

La demanda se clasifica de acuerdo con su probabilidad y de acuerdo con los consumidores o usuarios inmediatos.

a) De acuerdo con su probabilidad

- Demanda efectiva o real, es la demanda totalmente cierta.
- Demanda aparente, es aquella demanda probable en la cual no se conocen las pérdidas y/o mermas por comercialización.
- Demanda potencial, es la demanda probable que al satisfacer determinadas condiciones no se puede volver real.

b) De acuerdo con los consumidores o usuarios inmediatos

Demanda básica, cuando el uso o consumo es final, Demanda derivada, cuando los usuarios o consumidores son intermediarios.

⁴TIRADO, Dolores. La demanda, la oferta y el mercado. Aplicaciones. 2008.

3) La demanda en el estudio del mercado

La demanda se clasifica en:

- a) **Demanda insatisfecha:** Cuando la demanda total no esta debidamente satisfecha es decir en la que lo producido u ofrecido no alcanza a cubrir los requerimientos de mercado.
- b) **Demanda satisfecha saturada:** La que ya no puede soportar una mayor cantidad del bien o servicio en el mercado, pues se esta usando plenamente.
- c) **Satisfecha no saturada:** Es la que se encuentra aparentemente saturada.⁵

b. La oferta

Es estudio de la oferta se refiere al comportamiento de la misma y a la definición de las cantidades que ofrecen o pueden proporcionar quienes dentro de sus actividades proveen de bienes y servicios similares al del proyecto. Incluye lo siguiente.

1) Análisis de la oferta actual

Se busca caracterizar la evolución de la oferta.

2) Caracterización del mercado

Consiste en recopilar, procesar y analizar la información que permita aclarar el régimen de mercado y lo caracterice en su estructura como de competencia perfecta o monopólica o en una posición entre ambas.

3) Pronóstico de la oferta

Consiste en tratar de identificar, con la ayuda de distintas hipótesis, la probable evolución futura de la oferta. ⁶

4) Objetivo del análisis de la oferta

⁵ LANDAZURI, C. 1998.

⁶www.monografías.com: AGUIRRE, G, La Competitividad y La Estrategia Empresarial.

Determinar o medir las cantidades y condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un bien o servicio.

a. Competencia

Se trata de analizar concienzudamente la operación de aquellas unidades que están operando en la gama del mercado que en principio serán competencia directa del proyecto que se estudia, bien por su previsible localización, categoría, nivel y servicios, etc.⁷

b. Proveedores

La investigación de mercado también sirve para conocer a cerca de los proveedores de equipos, materias primas, envases y otros materiales que usted necesita para producir y vender las mercaderías o entregar los servicios.

- a. Precios.
- b. Condiciones de pago.
- c. Nivel de calidad.
- d. Relación con la clientela.
- e. Repuestos las partes de las máquinas.

c. Propaganda

La investigación sirve para indicar cual es mejor vehículo de comunicación para la propaganda del producto o servicio.

4. Cuándo es necesario hacer un estudio de mercado

⁷LANDAZURI, C. 1998

- a. Cuando quiera abrir un nuevo negocio.
- b. Cuando quiera lanzar un nuevo producto en el mercado.
- c. Cuando quiera expandir el negocio.
- d. Cuando quiera certificarse de la receptividad de sus servicios o de sus productos.
- e. Cuando haya identificado un problema específico.

5. Métodos de investigación de mercados

Existen diferentes métodos de investigación de mercado, a saber:

a. Entrevista.- Un entrevistador conduce la entrevista, siguiendo un cuestionario especialmente elaborado para obtener determinadas informaciones.

b. Sondeo.- Este es un método sencillo y barato de investigar que se caracteriza por preguntas orales simples y objetivas. Del mismo modo se obtienen respuestas sencillas y objetivas.

c. Observación.- El método de cuestionario consiste en investigar la opinión de las personas a través de un cuestionario escrito a ser respondido por escrito por la propia persona investigada.

6. Etapas en la investigación de mercado

a. El primer paso en el proceso de investigación se refiere a la formulación de los problemas, que nos conducirá a establecer los objetivos fundamentales y el tipo de información necesaria para alcanzar tales objetivos.

b. Después, se determinan las fuentes de información, o sea, los locales en donde los datos puedan ser levantados.

c. Considerando los objetivos de estudio y las fuentes a ser alcanzadas, son preparados los cuestionarios, tomándose en cuenta la necesidad de facilitar el registro exacto de observaciones.

d. Después de la confección de los cuestionarios, se determina la “muestra”, o sea, el grupo de personas, tiendas, supermercados, etc., en donde procederemos a pedir que contesten las preguntas del cuestionario.

La muestra que seleccionaremos tiene que ser representativos del segmento de mercado en el cual pretendemos vender nuestros productos o servicios.

Las características de una muestra varían, pero de una manera general podemos decir como ejemplo que son la edad, sexo, poder adquisitivo, gustos e intereses por determinados asuntos, entre otros.

e. Una vez que se definió el área de actuación de la investigación, se realiza la recolección de los datos.

f. Después de conseguir la información, se procede a evaluar los datos obtenidos, para ver si las instrucciones fueron seguidas y si todas las preguntas y observaciones fueron hechas y si los datos resultantes son coherentes y lógicos.

g. Se realiza entonces la tabulación de los datos para su análisis posterior.

h. Para finalizar, se prepara el resumen de la investigación, teniendo en cuenta que el objetivo del mismo es mostrar el cuadro completo en el menor espacio de tiempo posible.⁸

⁸ CENTRO DE APOYO A LAS EMPRESAS, 2000. Estudio de Mercado: Qué es, para qué Sirve: Manual de Orientación pasó a paso. Asunción – Paraguay.

E. ESTUDIO FINANCIERO

Los principales aspectos que debe considerar este estudio son:

- a. Determinación afinada del monto de inversión inicial, incluyendo el capital de trabajo inicial.
- b. Determinación de las alternativas de financiamiento para la inversión inicial y el análisis respectivo.
- c. Estimación de los flujos netos de fondos para la evaluación.

1. Monto de la inversión inicial

La inversión inicial tiene tres componentes: activos fijos, activos nominales y capital de trabajo inicial.

a. Activos fijos

- 1) Terrenos.
- 2) Obras físicas (edificios, estacionamientos, bodegas, etc.)
- 3) Equipamiento (maquinas, muebles, herramientas, vehículos, etc.)
- 4) Instalaciones complementarias (Conexión a la red de agua potable, desagües, red eléctrica, etc.)

b. Activos nominales

- 1) Gastos de organización (gastos legales, diseño del sistema de información administrativo, supervisión de la instalación. Etc.)
- 2) Gastos de la puesta en marcha (por ejemplo, pruebas preliminares de los equipos)
- 3) Gastos de capacitación.

4) Patentes y licencias (permisos y patentes municipales, uso de marca, etc.)

5) Imprevistos (generalmente se estima un porcentaje el total).

c. Capital de trabajo inicial

Conjunto de recursos necesarios, en la forma de activos circulantes (bienes o derechos de la relativa fácil liquidación, tales como dinero en efectivo y en Bancos, materias primas, cuentas por cobrar, etc.) para la operación normal del proyecto durante su ciclo productivo, para una capacidad y tamaño determinados.

Se denomina “ciclo productivo” al proceso que empieza con el primer desembolso en pago de insumos y termina cuando los productos respectivos son vendidos y se recibe el ingreso de fondos provenientes de la venta. En general, este ciclo dura como mínimo 30 días y en varios casos puede durar bastante más tiempo.

Entonces, la idea de mantener un capital de trabajo consiste en que al empezarse el proyecto se cuente con la “liquidez” necesarias para operar en este ciclo. Estos fondos se mantienen siempre dentro del proyecto, ya que son recuperados en las ventas y luego aplicados nuevamente en el siguiente ciclo.

Existen varios métodos para estimar el capital de trabajo inicial necesario para el proyecto, entre ellos el método del ciclo productivo y el método del déficit acumulado máximo, los que pueden ser revisados en textos de preparación y evaluación de proyectos.

En esta parte del estudio debe desarrollarse un cuadro en el cual se anote:

- Cada ítem de inversión inicial.
- Monto del ítem en unidades monetarias.
- Momento en que se lleva a cabo la inversión específica.

2. Determinación y análisis de las alternativas de financiamiento.

Las alternativas de financiamiento para la inversión inicial pueden provenir de fuentes propias o de fuentes externas.

a. Fuentes propias

- 1) Aportes de los socios en las sociedades de personas.
- 2) Emisión de acciones en las sociedades anónimas.
- 3) Presupuesto público en las organizaciones gubernamentales o estatales.

b. Fuentes externas

- 1) Créditos de Bancos e instituciones financieras (nacionales o extranjeras)
- 2) Créditos de organismos nacionales de fomento.
- 3) Créditos de organismos internacionales.

Nota: en el caso de un proyecto de corte privado, una vez operando el proyecto, caben otras posibilidades internas (por ejemplo, utilidades después de impuestos) y externas (por ejemplo, emisión de bonos o debentures).

Algunos aspectos importantes a considerar son los siguientes:

Si se usara crédito, los activos de largo plazo (la mayor parte de la inversión inicial) deben ser financiados con crédito de largo plazo, mientras que los activos circulantes (activos de corto plazo) deben ser financiados con créditos de corto plazo.

La elección entre fuentes propias y fuentes externas depende entre otras cosas de: el monto a financiar y la disponibilidad de fondos propios para ello; la relación que exista entre la rentabilidad que pueden obtener los fondos propios en otra alternativa y la tas de interés de los créditos.

Para las alternativas de crédito deben elaborarse los cuadros de amortización y seleccionar aquella(s) no sólo más barata(s), sino también con un flujo de pagos que resulte “cómodo” para pagar con los fondos provenientes de las operaciones. Además, debe analizarse cuidadosamente la factibilidad de obtener tales créditos.

3. Determinación de los flujos netos de fondos para la evaluación

El flujo neto de fondos de un proyecto está compuesto por:

- Egresos de fondos por inversión inicial (I.I).
- Ingresos y egresos de fondos de operación.
- Valor de recuperación de los activos del proyecto al fin de su vida útil.

Nótese que aquí no se hable de “gastos” sino de “egresos de fondos” y no se habla de “ingresos” sino de “ingresos de fondos”, lo cual indica que se está trabajando con “salidas de dinero” y “entradas de dinero” y no con conceptos contables.

Los únicos aspectos contables que se deberá considerar en este punto son las amortizaciones de gastos de organización y puesta en marcha y las depreciaciones de activo fijo físico (excepto los terrenos), los cuales si bien no son flujos efectivos de dinero afectan a los flujos netos de fondos, debido a su efecto en los impuestos a pagar por concepto de impuesto a las utilidades.

A este nivel, se tiene claro prácticamente todos los ingresos y egresos de fondos y sólo habría que agregar los impuestos y los intereses por créditos.⁹

⁹ AZQUETA Diego. 2005. Capital intelectual: Generador de éxito en las empresas.

F. ESTUDIO TÉCNICO

El Estudio Técnico busca verificar la posibilidad técnica de fabricación del servicio que se pretende.

Este estudio puede subdividirse a su vez en cuatro partes, que son:

1. Tamaño óptimo

El tamaño de un proyecto es su capacidad instalada que se expresa en unidades de producción por año, esta determinación es difícil porque las técnicas existentes para su determinación son iterativas y no existe un método preciso y directo para hacer el cálculo. El tamaño también depende de los turnos trabajados, ya que para un cierto equipo instalado, la producción varía directamente de acuerdo con el número de turnos que se trabaje.

Aquí es necesario plantear una serie de alternativas cuando no se conoce y domina a la perfección la tecnología que se empleará.

2. Localización Óptima del Proyecto:

Es necesario tomar en cuenta no sólo factores cuantitativos, como pueden ser los costos de transporte de materia prima y el producto terminado, sino también los factores cualitativos, tales como los apoyos fiscales, tipo de servicio, la actitud del cliente, y otros.

3. Ingeniería del Proyecto

Se puede decir que, técnicamente, existen diversos procesos productivos opcionales que son básicamente los muy automatizados y los manuales. La elección de alguno de ellos dependerá en gran parte de la disponibilidad de capital.

Están englobados otros estudios, como son el análisis y la selección de los equipos necesarios, dada la tecnología seleccionada; en seguida, la distribución física de tales equipos en la planta, así como la propuesta de la distribución general, en la que por fuerza se calculan todas y cada una de las áreas que formarán la empresa.¹⁰

4. Producto

a. Concepto

“Un producto es un conjunto de características tangibles. Los consumidores tienden a ver los productos como conjuntos complejos de beneficios que satisfacen sus necesidades centrales de los consumidores que el producto satisfará; luego debe diseñar el producto real y encontrar formas de aumentarlo, ofreciendo servicios y beneficios adicionales al consumidor para mayor satisfacción de los mismos”.

Un producto se define como el conjunto de atractivos físicos y psicológicos (tangibles e intangibles) que el consumidor cree que tiene un bien o servicio para satisfacer sus necesidades o deseos.

La parte tangible la constituye el producto en sí, tal como es ofrecido en el mercado, mientras que la intangible está vinculada a la percepción que los consumidores tienen de los productos.

b. Características del producto

Un producto se puede ofrecer con características variables. La empresa puede crear productos de más alto nivel al añadir más características. Estas generalmente son una herramienta competitiva para diferenciar el producto de la empresa de los productos de los competidores.

¹⁰www.monografías.com. SÁNCHEZ, G. Marketing en las Pequeñas Empresas, 2009.

c. Diseño del producto y el proceso.

Las decisiones sobre el producto y el proceso necesario (más conveniente) están muy estrechamente relacionados. Los productos evolucionan a lo largo del tiempo desde que se crean hasta que desaparecen del mercado en función del momento de su ciclo de vida. El proceso productivo tendrá unas características u otras.

Podemos diferenciar 3 etapas diferentes en la vida de un producto:

- fluidez
- transición
- carácter específico

d. Localización de la planta.

Es una decisión de carácter estratégico, porque implica una movilización de recursos importante, comprobante a la empresa de forma importante. También es de carácter estratégico porque afecta a la competitividad de la empresa. La localización de la empresa va a influir en:

- El coste total del transporte
- La lejanía del mercado o de la fuente de MP. Esto puede afectar al tiempo de entrega.

e. Determinación de la capacidad productiva

La capacidad productiva es la cantidad de producto o servicios que se puede obtener en una determinada unidad productiva en condiciones normales de funcionamiento y durante un cierto periodo de tiempo. El volumen es lo realmente obtenido por la empresa. La capacidad pico es la capacidad máxima de producción que se puede llegar a obtener. La capacidad hace referencia a la cantidad y variedad de productos, mientras que el tamaño se refiere al número de componentes y actividades que se fabriquen. La capacidad

tiene carácter estratégico porque condiciona la competitividad de la empresa. Porque si no adopta la decisión correcta se van a crear problemas, tanto por exceso como por defecto.¹¹

G. EVALUACIÓN FINANCIERA.

Para evaluar el proyecto se realizarán los siguientes análisis:

Evaluación de Inversiones en base del análisis del Flujo Neto de Caja: FNC total por dólar de inversión, FNC promedio por dólar de inversión, período real de recuperación. El Punto de Equilibrio, el Valor Actual neto y la Tasa Interna de Retorno.

1. Valor Actual Neto (NPV o VAN)

El VAN de un proyecto se define como la diferencia entre los valores actuales de sus futuras entradas y salidas en efectivo. Esto significa que todas las corrientes de liquidez anuales han de actualizarse al punto de tiempo 0 (el comienzo de la ejecución) a una tasa de actualización previamente fijadas. Un proyecto es comercialmente aceptable si su valor actualizado es mayor que 0, o por lo menos igual a cero. Al escoger entre varios proyectos posibles, ha de tomarse como digno de ejecución el que tenga mayor valor actualizado neto.

2. Tasa de Rendimiento Interna (TIR)

Por definición, la tasa de rendimiento interna es aquella que refleja el rendimiento de los fondos invertidos.

¹¹www. Freewebtown.com: Kotler, Philip y Roberto, Eduardo - *Mercadotecnia Social*- Editorial Diana, México, 2001.

El TIR, es la máxima tasa de interés que puede pagarse o que gana el capital no amortizado en un período de tiempo y que conlleva a la recuperación o consumo del capital.

3. Relación Beneficio/Costo

La relación Beneficio – Costo se obtiene dividiendo el valor actualizado del flujo de ingresos, por el valor actualizado del flujo de costos.¹²

$$\text{RELACIÓN B/C} = \frac{\text{VAN Ingresos}}{\text{VAN Egresos}}$$

H. GASTRONOMÍA

Es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería en torno a una mesa. Sin embargo ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Son propias de un gastrónomo actividades tales como degustar, transformar, historiar, narrar, descubrir, vincular, entender, conocer, contextualizar, experimentar e investigar los alimentos. Así pues, la gastronomía se debe entender como una actividad interdisciplinaria. De esta forma se vinculan bellas artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

1. Gastronomía del Ecuador

¹²Mantilla, S. 2004. Capital Intelectual & Contabilidad del Conocimiento. Tercera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá.

Es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos.

I. MARCO LEGAL.

Se refiere sobre el estudio administrativo y legal de la siguiente forma:

1. Estudio Administrativo

En esta etapa se define cómo y quién ejecutará el proyecto, si es como Empresa societaria, familiar, comunitaria, etc. Se establece un organigrama estructural el cual debe representar una visión de organización que defina claramente los niveles jerárquicos.

- Nivel Directivo.- Conformado por la Asamblea General y la Directiva.
- Nivel Administrativo.- lo integra el comité.
- Nivel Operativo.- lo integra la Gerencia de Operación, personal que labora en los departamentos Administrativo, de servicio, de Información, etc.

a. Organigrama Estructural para la administración del proyecto:

- Ejecución.
- Gerente de operación.
- Fase de operación.
- Departamento Administrativo.
- Departamento de Servicio.

2. Estudio Legal

Una empresa para su operación y funcionamiento debe sujetarse entre otros a los siguientes impuestos y controles estatales:

- Impuestos Municipales.
- Impuestos al Sistema de Rentas Internas, RUC.
- Impuestos por la licencia de funcionamiento otorgada por el Ministerio de Salud Pública.
- En este punto se describen la cantidad que se debe pagar en impuestos y controles estatales.

J. RECETARIO

1. Definición Receta Estándar

La receta estándar es una lista detallada de los ingredientes necesarios para la preparación de un platillo, aderezo, salsa y guarnición en un formato especial. Como información adicional contiene los costos unitarios, las cantidades utilizadas y los costos totales, mismos que sirven para calcular el precio de venta de los platillos.

La cocina deberá planear la producción diaria de platillos que confirman su carta o menú, con el fin de evitar sobrantes de producción, mala presentación y pérdidas de materiales que incrementen el costo del día.

La planeación se hace con base a una revisión diaria de producción que se deriva de las comandas, las cuales se indican día a día el número de platillos que salen de cada uno de ellos y lo que se tiene en la carta, para que se apeguen a la realidad. Las recetas estándar se elaboran para determinar los siguientes conceptos:

- Ingredientes que intervienen en la preparación del platillo.
- Cantidad de cada uno de ellos, o sea el peso y tamaño de la porción.
- Costos de los ingredientes utilizados.

- Sistema para la preparación de los ingredientes.
- Presentación del platillo.¹³

IV. METODOLOGÍA

a. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

¹³ www.guante-blanco.es. A, Larrea. Guante Blanco Servicios &Catering

El presente estudio tendrá lugar en la Provincia de Esmeraldas, Cantón Esmeraldas, ciudadela La Concordia, frente a las Villas de Petroecuador, el mismo que tendrá una duración de 6 meses a partir de la aprobación del mismo.

b. TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACION

La presente es una investigación de método no experimental, que se llevará a cabo usando técnicas de investigación bibliográfica y de campo, a un nivel exploratorio, descriptivo, analítico y prospectivo.

c. POBLACION Y MUESTRA

1. Población

Según el INEC la población de la ciudad de Esmeraldas es de 157.792. El estudio se enfocará a la población económicamente activa de la ciudad que representa el 38 % estableciéndose como universo de estudio 59.961 habitantes.

Para determinar el tamaño de la muestra se utilizará la fórmula de Canavos para poblaciones finitas, con un 8% de margen de error, la fórmula es la siguiente:

Fórmula de Canavos:

$$N = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N - 1) \left(\frac{e}{z}\right)^2 + (p \cdot q)}$$

Dónde:

n = tamaño de la muestra

N = universo de estudio

e = margen de error o precisión admisible (8%)

z = nivel de confianza (1.75)

p = probabilidad de ocurrencia (0.5)

q = probabilidad de no ocurrencia (0.5)

Para obtener el tamaño de la a la población económicamente activa de la ciudad de Esmeraldas:

$$N = 59.961 \text{ Personas}$$

$$e = 8\%$$

$$z = 1.75$$

$$p = 0.5$$

$$q = 0.5$$

$$N = \frac{59.961 (0.5)(0.5)}{(59.961 - 1)(0.08/1.75)^2 + (0.5)(0.5)}$$

$$N = \frac{14.990.25}{125.55}$$

$$N = 120 \text{ encuestas.}$$

d. DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS

i. Investigación de Mercado y Marketing.

Para la presente investigación se consideró el Universo y el tamaño de la muestra, determinando que el universo para el estudio es de 59.961 que pertenecen a la población económicamente activa de la ciudad de Esmeraldas; y se estableció el tamaño muestral utilizando la siguiente fórmula:

Fórmula de Canavos:

$$N.p.q$$

$$N = \frac{N.p.q}{\dots}$$

$$(N - 1)(e/z)^2 + (p.q)$$

Dónde:

n = tamaño de la muestra

N = universo de estudio

e = margen de error o precisión admisible (8%)

z = nivel de confianza (1.75)

p = probabilidad de ocurrencia (0.5)

q = probabilidad de no ocurrencia (0.5)

Para obtener el tamaño de la población económicamente activa de la ciudad de Esmeraldas:

N = 59.961 Personas

e = 8%

z = 1.75

p = 0.5

q = 0.5

$$N = \frac{59.961 (0.5)(0.5)}{(59.961 - 1)(0.08/1.75)^2 + (0.5)(0.5)}$$

$$N = \frac{14.990.25}{125.55}$$

N = 120 encuestas.

Para realizar el estudio de la demanda se recopiló la información obtenida a través de la aplicación de una encuesta (Anexo N° 01) dirigido a la población económicamente activa de clase media y alta (segmentos de mercado) de la ciudad de Esmeraldas. Los datos

obtenidos se representaron en tablas y gráficos, con sus respectivos análisis e interpretación.

Una vez analizados los datos que se obtuvieron con la aplicación de las encuestas se procedió a la determinación del Perfil del Cliente, el cual sirvió para conocer sus gustos y preferencias.

ii. Plan de empresa.

El Plan de empresa para la presente investigación se lo determinó a través de los siguientes aspectos:

1. Aspecto Técnico

En base a la Determinación del Perfil del cliente identificado en el estudio de mercado se identificaron los Servicios Complementarios que se necesitará implementar en el sitio como la sala se eventos, una unidad operativa para proyecto donde se distribuirá la infraestructura para la preparación de los diferentes menús y ubicación del menaje para el Servicio de Catering Infantil, localización para el equipo que será utilizado en la fiesta, tipo de decoración y animación.

Se estandarizó una variedad de menús para niños y adultos, cada uno de los mismos estarán vinculados a un tipo de show que se ofertará y estará disponible a elección del cliente.

2. Aspecto Jurídico Mercantil

En cuanto al Aspecto Jurídico mercantil se estableció la forma jurídica del servicio, trámites y permisos, gastos de constitución y la investigación para la emisión de los permisos y afiliaciones respectivas.

3. Estrategias de Marketing

El Servicio de Catering Infantil requiere de una marca, por lo que se diseñó un logotipo y slogan, las mismas que servirán para ser utilizadas en los materiales de difusión y comercialización del servicio.

A más de ello se estableció los Estándares de calidad que deberá tener el Servicio en base a los lineamientos gastronómicos que demande el proyecto.

Una vez cumplidos los componentes anteriores se definió estrategias de Difusión y Comercialización para el Servicio de Catering Infantil, identificando Canales de comercialización y Estrategias de comunicación comercial como:

- Medios de publicidad
- Relaciones públicas
- Promoción
- Merchandising

4. Gestión del Talento Humano

Se estableció la estructura orgánica – funcional del recurso humano como la estructura organizativa del Servicio de Catering Infantil, la descripción del puesto de trabajo, el perfil del trabajador, costos y salarios en donde se utilizó varios instrumentos como la ficha profesiograma tipo A y B, la ficha profesiográfica y la matriz de selección.

5. Aspecto Económico – Financiero

Para realizar el análisis económico se determinaron: activos fijos, diferido y capital de trabajo, Fuentes de financiamiento y usos de fondos, Cálculo del servicio de la deuda, Cálculo depreciaciones y amortizaciones, Presupuesto de costos y gastos, ingresos, Estado de Resultados, Flujo de Caja Proyectado.

iii. Proyecto de factibilidad.

Para realizar la evaluación económica y financiera del proyecto se determinaron: Activos fijos, diferido y capital de trabajo de la empresa, Fuentes de financiamiento y Usos de fondos, Cálculo del servicio de la deuda, Cálculo depreciaciones y amortizaciones, Presupuesto de costos y gastos, ingresos, Estado de Resultados, Flujo de caja proyectado, Balances generales iniciales y proyectados. Posteriormente se realizó el análisis financiero mediante el cálculo de los índices de rentabilidad (TIR, VAN, RC/B).

V. RESULTADOS Y DISCUSION

i. PRESENTACIÓN, TABULACIÓN Y ANÁLISIS.

1. Presentación, Tabulación y Análisis de los datos obtenidos en la investigación de Mercado y Marketing.

La población de la ciudad de Esmeraldas es de 157.792 habitantes. El estudio se enfocará a la población económicamente activa de la ciudad que representa el 38 % estableciéndose como universo de estudio 59.961 pobladores.

2. Resultados del Estudio de la Demanda

La aplicación de las encuestas al segmento de mercado determinado en la ciudad de Esmeraldas permitió obtener los siguientes resultados:

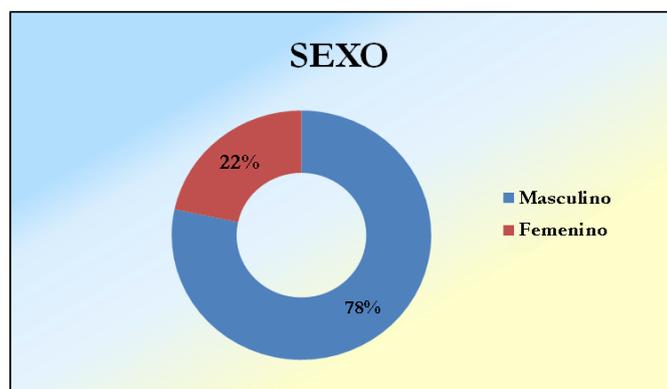
2.1. Sexo del Encuestado

Cuadro N° 01. Sexo del Encuestado

| Sexo | Frecuencia |
|-------------|-------------------|
| Masculino | 94 |
| Femenino | 26 |
| Total | 120 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 01. Sexo del Encuestado



Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

El 78% de los encuestados para la presente investigación son de sexo masculino, y el 22% son de sexo femeninos.

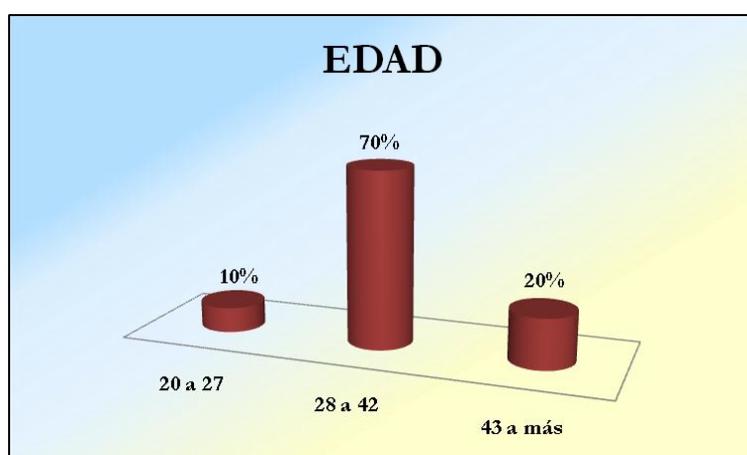
2.2. Edad del Encuestado

Cuadro N° 02. Edad del Encuestado

| Edad | Frecuencia |
|---------|------------|
| 20 a 27 | 12 |
| 28 a 42 | 84 |
| 43 a + | 24 |
| Total | 120 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 02. Edad del Encuestado



Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Los encuestados tienen una edad de 28 a 42 años en un 70 %, y el 20 % están en una edad de 43 a más, éste factor nos ayudará a conocer la edad promedio en los que se encuentran los padres de familia a los estará dirigida el servicio.

2.3. Nivel de Instrucción del Encuestado

Cuadro N° 03. Nivel de Instrucción del Encuestado

| Nivel de Instrucción | Frecuencia |
|----------------------|------------|
| Primario | 0 |
| Secundario | 24 |
| Superior | 96 |
| Total | 120 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 03. Nivel de Instrucción del Encuestado

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

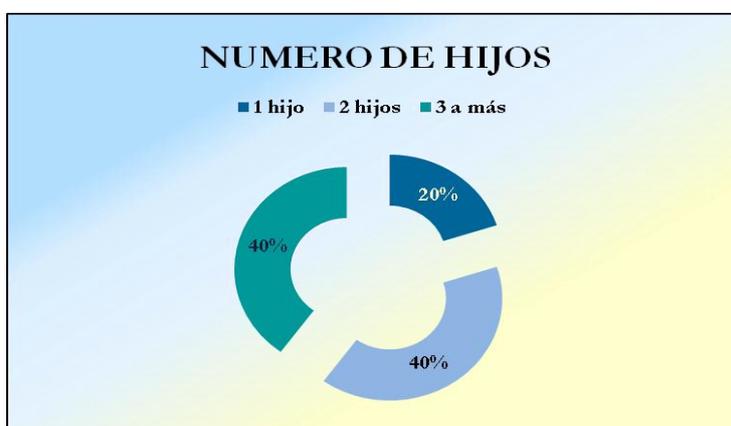
Presentan un nivel de instrucción superior el 80% de los encuestados, mientras que el 20% tiene un nivel secundario, esto nos permitirá conocer el grado de instrucción del cliente.

2.4. Número de hijos del Encuestado

Cuadro N° 04. Número de hijos del Encuestado

| Número de hijos | Frecuencia |
|-----------------|------------|
| 1 hijo | 24 |
| 2 hijos | 48 |
| 3 a más | 48 |
| Total | 120 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 04. Número de hijos del Encuestado

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

El 40% de los encuestados tienen de 3 a más hijos, presentando el mismo porcentaje encuestados que tienen 2 hijos. En caso de que los encuestados tuvieran hijos pequeños éste análisis permitirá conocer la expectativa de los padres de familia por un servicio de catering infantil.

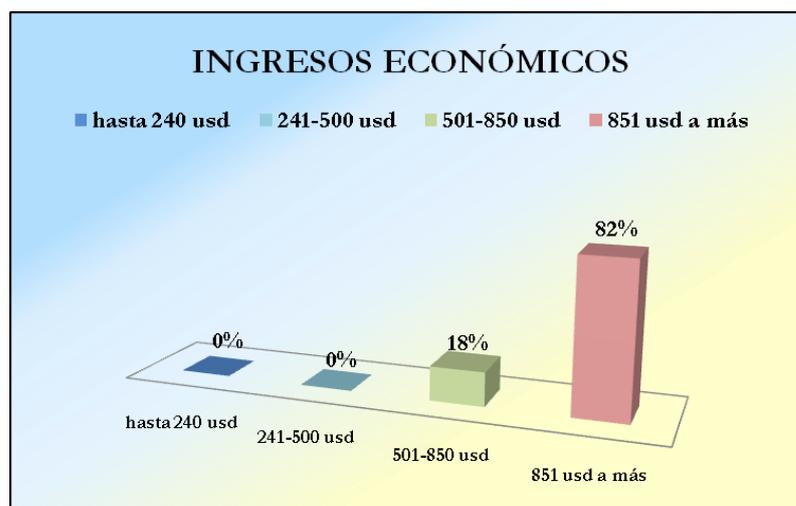
2.5. Ingresos Económicos del Encuestado

Cuadro N° 05. Ingresos Económicos del Encuestado

| Ingresos Económicos | Frecuencia |
|---------------------|------------|
| hasta 240 usd | 0 |
| 241-500 usd | 0 |
| 501-850 usd | 22 |
| 851 usd a más | 98 |
| Total | 120 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 05. Ingresos Económicos del Encuestado



Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

El gráfico nos muestra que el 82% de los encuestados tienen ingresos económicos mayores a 800 dólares, mientras que un 18% percibe de 500 a 800 dólares promedio, éste resultado permitirá identificar el factor económico de nuestros potenciales clientes.

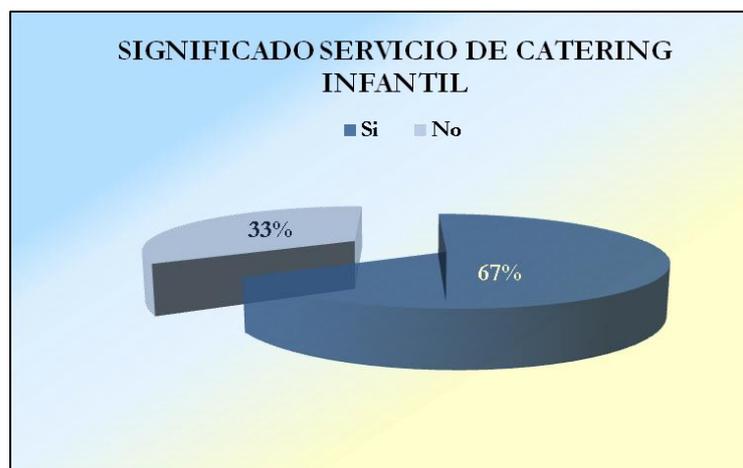
2.6. Conocimiento del Significado Servicio de Catering Infantil.

Cuadro N° 06. Conocimiento del Significado Servicio de Catering Infantil.

| Significado Servicio de Catering Infantil | Frecuencia |
|---|------------|
| Si | 80 |
| No | 40 |
| Total | 120 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 06. Conocimiento del Significado Servicio de Catering Infantil.



Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

El 67% de los encuestados tienen conocimiento de lo que es un Servicio de Catering Infantil, mientras que un 33% no lo tiene. Es importante dar a conocer a nuestros clientes el tipo de Servicio de Catering que la empresa pretende ofertar a la hora de organizarlo y llevarlo a cabo.

2.7. Conocimiento de otro lugar con éste tipo de Servicio.

Cuadro N° 07. Conocimiento de otro lugar con éste tipo de Servicio.

| Conocimiento de otro lugar con éste tipo de Servicio | Frecuencia |
|--|------------|
| Si | 12 |
| No | 108 |
| Total | 120 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 07. Conocimiento de otro lugar con éste tipo de Servicio.



Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

El gráfico muestra que el 90% de los encuestados indican que no tienen conocimiento de la existencia de otro lugar con este tipo de servicio en la ciudad de Esmeraldas. Esto permite conocer que aún no existe mayor competencia para la implementación de un Servicio de Catering Infantil en el lugar.

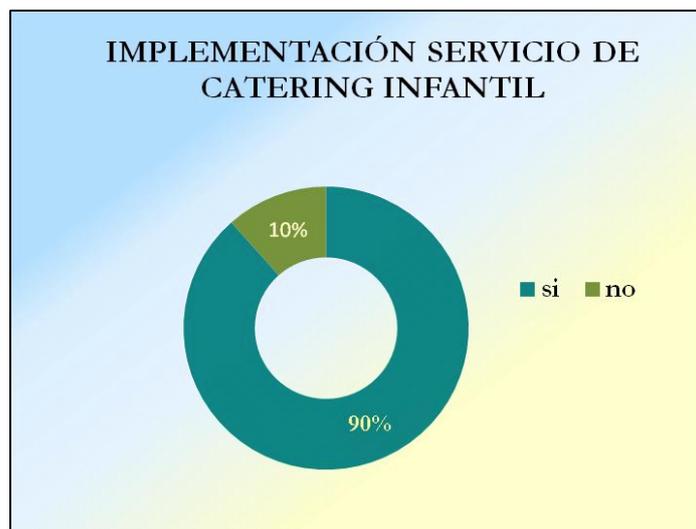
2.8. Preferencia por Implementación Servicio Catering Infantil.

Cuadro N° 08. Preferencia por Implementación Servicio Catering Infantil.

| Implementación Servicio Catering Infantil | Frecuencia |
|---|------------|
| si | 108 |
| no | 12 |
| Total | 120 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 08. Preferencia por Implementación Servicio Catering Infantil.



Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Los encuestados indican que el 90% tienen preferencia por la Implementación de un Servicio de Catering Infantil en la ciudad de Esmeraldas, lo que indica que se requiere la ejecución del mismo.

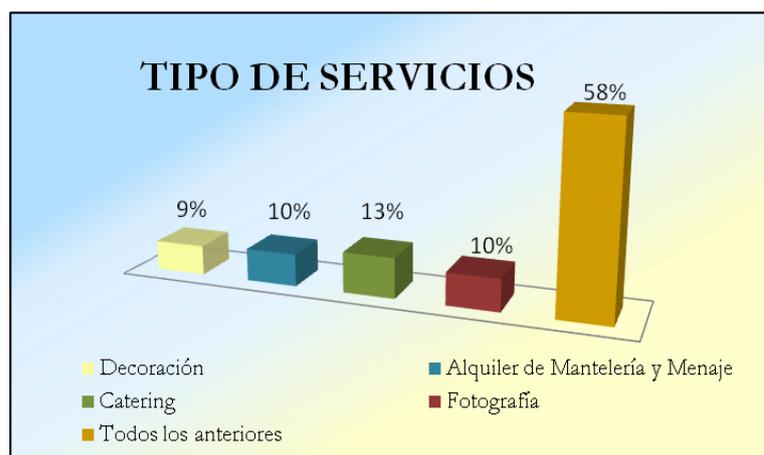
2.10. Preferencia por Tipo de Servicio

Cuadro N° 09. Preferencia por Tipo de Servicio

| Tipo de Servicio | Frecuencia |
|---------------------------------|------------|
| Decoración | 11 |
| Alquiler de Mantelería y Menaje | 12 |
| Catering | 15 |
| Fotografía | 12 |
| Todos los anteriores | 70 |
| Total | 120 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 09. Preferencia por Tipo de Servicio



Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

El 58% de los encuestados prefieren la implementación de todos los servicios que se ofertará en el servicio de catering infantil como es decoración, catering, alquiler de mantelería, menaje y fotografía. Estos elementos estarán considerados al determinar los diferentes servicios, actividades y menús.

2.11. Preferencia por Tipo de Actividad de Entretenimiento

Cuadro N° 10. Preferencia por Tipo de Actividad de Entretenimiento

| Tipo de Actividad de Entretenimiento | Frecuencia |
|--------------------------------------|------------|
| Juegos Inflables | 2 |
| Show de Payasos, mimos, malabares | 15 |
| Maquillaje de fantasía | 12 |
| Todos los anteriores | 91 |
| Total | 120 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 10. Preferencia por Tipo de Actividad de Entretenimiento



Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

En el gráfico se puede observar que existe un 76% de preferencia en cuanto a la actividad de entretenimiento que desea el cliente como son juegos inflables, maquillaje de fantasía, show de payasos, magos, mimos. Estos elementos estarán considerados al determinar los diferentes servicios, actividades y menús.

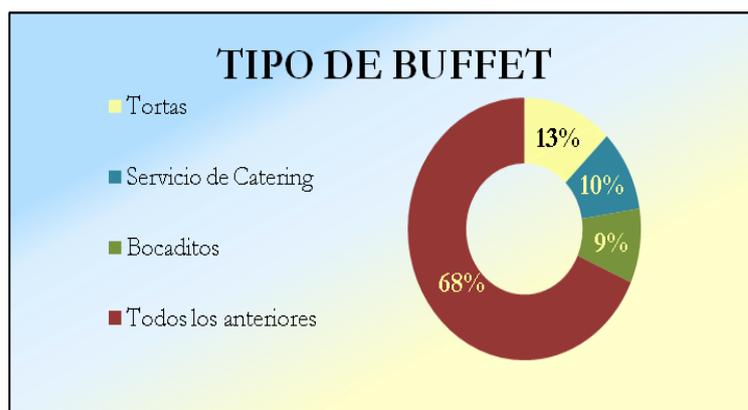
2.12. Preferencia por Tipo de Buffet

Cuadro N° 11. Preferencia por Tipo de Buffet

| Tipo de Catering | Frecuencia |
|----------------------|------------|
| Tortas | 15 |
| Servicio de Catering | 12 |
| Bocaditos | 11 |
| Todos los anteriores | 82 |
| Total | 120 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 11. Preferencia por Tipo de Buffet



Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Un 68% de los encuestados prefieren todos los tipos de buffet señalados como son servicio de catering, tortas, bocaditos. Estos elementos estarán considerados al determinar los diferentes servicios, actividades y menús.

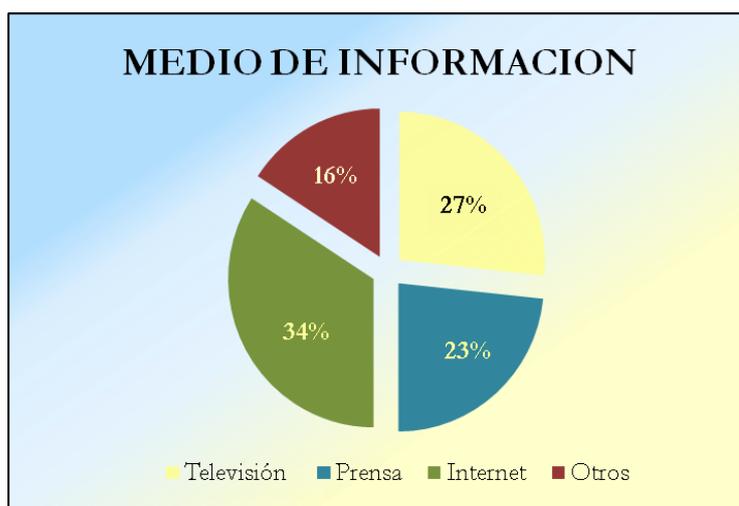
2.13. Preferencia por Medio de Información

Cuadro N° 12. Preferencia por Medio de Información

| Medio de Información | Frecuencia |
|----------------------|------------|
| Televisión | 32 |
| Prensa | 28 |
| Internet | 41 |
| Otros | 19 |
| Total | 120 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 12. Preferencia por Medio de Información



Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

En el gráfico se puede observar que un 34% los encuestados se informan de algún tipo de servicio a través del internet seguido por un 27% que los hacen a través de la televisión; los mismos que serán tomados en cuenta para determinar los medios a través de los cuales será difundido el Servicio de Catering Infantil.

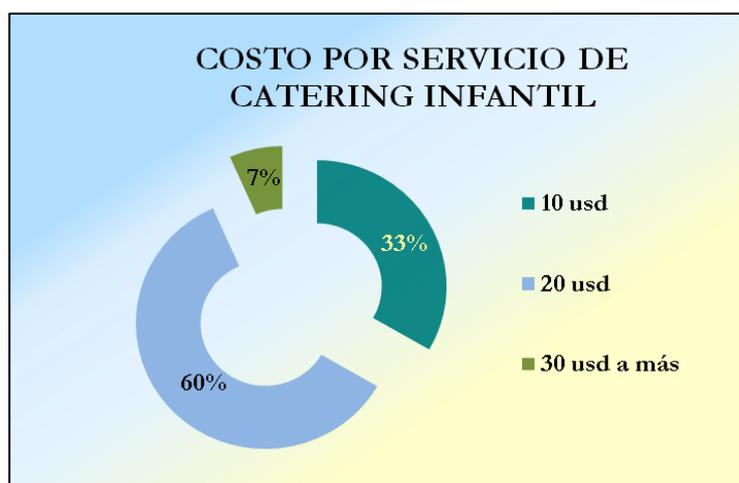
2.14. Preferencia de Costo por servicio

Cuadro N° 13. Preferencia de Costo por Servicio

| Costo por el Servicio | Frecuencia |
|-----------------------|------------|
| 10 usd | 40 |
| 20 usd | 72 |
| 30 usd a más | 8 |
| Total | 120 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Gráfico N° 13. Preferencia de Costo por Servicio



Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Como se puede observar en el gráfico el 60% de los encuestados estarían dispuestos a pagar 20 dólares por el Servicio de Catering Infantil brindado. Éste factor económico estará tomado en cuenta al realizar los diferentes tipo de menús, actividades y servicios a ofertar.

ii. Discusión

1.- Determinación del Perfil del Cliente

Una vez aplicadas las encuestas se identificó el perfil de cliente a quien estará dirigido el Servicio de Catering Infantil en la ciudad de Esmeraldas conociendo que el 78% de los encuestados son de sexo masculino, y el 22% son de sexo femeninos; en un 70% tienen una edad de 28 a 42 años, y el 20 % están en una edad de 43 a más. El 80% presentan un nivel de instrucción superior, mientras que el 20% tiene un nivel secundario. El 40% de los encuestados tienen de 3 a más hijos. En cuanto al nivel de ingresos económicos el 82% percibe ingresos mayores a 800 dólares.

El 67% tiene conocimiento de lo que es un Servicio de Catering Infantil y existe una preferencia del 90% por la Implementación de un Servicio de Catering Infantil en la ciudad de Esmeraldas con todos los servicios que se pretende ofertar como son: decoración, catering, alquiler de mantelería y menaje, fotografía. Existe un 91% de preferencia en cuanto a la actividad de entretenimiento que desea el cliente como son juegos inflables, show de payasos, mimos, malabares. Un 68% prefieren servicios de catering, tortas, bocaditos.

El internet y la televisión son medios preferidos por los encuestados para informarse; y, finalmente un 60% de los encuestados estarían dispuestos a pagar 20 dólares por el servicio de catering infantil prestado.

2.- Análisis de la Oferta del Servicio de Catering Infantil

En la actualidad la ciudad de Esmeraldas no cuenta con sitios o lugares que presten Servicios de Catering Infantil; por lo que, se pretende implementar un Servicio de Catering Infantil en un lugar específico de la ciudad, que permita llevar a cabo fiestas

infantiles ofertando diferentes servicios y actividades de entretenimiento complementados con menús nutricionales que garanticen eventos sociales de calidad.

b. PLAN DE EMPRESA

i. Aspectos Técnicos.

1. Determinación del tamaño de la empresa.

La Población Económicamente Activa de la ciudad de Esmeraldas tiene 59.961 habitantes, quienes por hogar serán los clientes potenciales del estudio y tienen interés en disponer de un Servicio de Catering Infantil que realice eventos sociales dirigidos a niños con servicios distintivos de una fiesta infantil común.

2. Capacidad de Producción.

Cuadro N° 14. Capacidad de Producción del Servicio de Catering Infantil

| Año | Servicio Catering Infantil Semanal | Servicio Catering Infantil Mensual | Servicio Catering Infantil Anual |
|------|------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| 2011 | 14 | 56 | 672 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

El horario por día permite ofrecer dos servicios diarios para el Servicio de Catering Infantil los que pueden ser en la mañana o en la tarde, de ésta modo se han determinado 56 servicios semanales y anualmente 672 servicios aproximadamente, pretendiendo captar un mercado objetivo que formen parte de una cartera de clientes para la empresa.

3. Localización



Gráfico N° 14. Mapa de Ubicación del Servicio de Catering Infantil.

La Implementación del Servicio de Catering Infantil tendrá lugar en la Provincia de Esmeraldas, Cantón Esmeraldas, ciudadela La Concordia, frente a las Villas de Petroecuador.

4. Proceso de Producción del bien

4.1 Determinación del Servicio de Catering.

El Servicio de Catering Infantil contará con diferentes servicios y actividades consideradas para este tipo de eventos. Éste estudio está enfocado al área gastronómica con lo cual se establecerá los diferentes menús a ofertarse con la Implementación del Servicio ofreciendo un catering para adultos y otro para los más pequeños en base al gusto del cliente. A continuación se detalla los menús que ofrecerá el servicio de Catering Infantil:

4.1.1 Determinación de menús para el Servicio de Catering Infantil

Cuadro N° 15. Determinación de menús para el Servicio de Catering Infantil.

| MENÚS PARA SERVICIO DE CATERING INFANTIL | | | | |
|---|--|------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Menú 1 | Menú 2 | Menú 3 | Menú 4 | Menú 5 |
| Alfajores de maicena | Barritas de arroz crispies | Alfajores de maicena | Bolitas cocoapuffballs | Alfajores de maicena |
| Barritas de arroz crispies | Bolitas cocoapuffballs | Barritas de arroz crispies | Bolitas de pop corn y toffee | Barritas de arroz crispies |
| Bolitas cocoapuffballs | Bolitas de pop corn y toffee | Bolitas cocoapuffballs | Brownies | Bolitas cocoapuffballs |
| Bombas rellenas de manjar de leche | Brochetas de hotdog con maíz | Bombas rellenas de manjar de leche | Cupcakes de vainilla | Bolitas de pop corn y toffee |
| Brochetitas de pollo a la barbacoa | Cupcakes de chocolate | Brochetitas de pollo a la barbacoa | Deditos de pollo | Brochetitas de pollo a la barbacoa |
| Brownies | Brochetitas de pollo a la barbacoa | Brownies | Empanaditas de jamón y queso | Cupcakes de vainilla |
| Cupcakes de vainilla | Galletas de coco | Cupcakes de vainilla | Galletas de avena | Cupcakes de chocolate |
| Empanaditas de jamón y queso | Galletas de chocolate chip | Cupcakes de chocolate | Galletas de coco | Galletas de chocolate chip |
| Galletas azucaradas | Galletas con lentejitas | Empanaditas de jamón y queso | Galletas de chocolate chip | Galletas con lentejitas |
| Galletas de avena | Galletas glaseadas | Galletas de avena | Galletas con lentejitas | Galletas glaseadas |
| Galletas de coco | Manzanas acarameladas con butterscotch | Galletas de chocolate chip | Manzanas acarameladas rojas | Manzanas acarameladas |

| | | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------------------|--------------------------------|---|
| | | | | con butterscotch |
| Manzanas acarameladas rojas | Minisandwich cheeseburguers | Galletas glaseadas | Minisandwich cheeseburguers | Minitriples de palta, tomate y huevo |
| Minisandwich de jamón | Minitriples de palta, tomate y huevo | Pionitos de queso y tocino | Minisandwich de pollo | Minisandwich de queso |

Cuadro N° 15. Determinación de menús para el Servicio de Catering Infantil.

| Menú 1 | Menú 2 | Menú 3 | Menú 4 | Menú 5 |
|--|---|--|--|---|
| Minitriples de palta, tomate y huevo | Palitos de plátano bañado en chocolate y nueces | Minisandwich de queso | Palitos de plátano bañado en chocolate y nueces | Pionitos de queso y tocino |
| Pionitos de queso y tocino | Piernitas empanizadas | Pizzitas de queso y orégano | Piernitas empanizadas | Palitos de plátano bañado en chocolate y nueces |
| Gelatina de dos sabores | Gelatina batida | Leche asada | Gelatina de dos sabores | Gelatina batida |
| Torta de cumpleaños de chocolate | Torta de cumpleaños de vainilla | Torta de cumpleaños de chocolate | Torta de cumpleaños de vainilla | Torta de cumpleaños de chocolate |
| Lunch niño | Lunch niño | Lunch niño | Lunch niño | Lunch niño |
| Mini hamburguesa de carne /jugo de fruta o gaseosa | Pizza pequeña de jamón y orégano/ jugo de fruta o gaseosa | Pollo brosterizado con papas fritas/ jugo de fruta o gaseosa | Hot dog/ jugo de fruta o gaseosa | Pizza hawaiana pequeña/ jugo de fruta o gaseosa |
| Menú Adulto | Menú Adulto | Menú Adulto | Menú Adulto | Menú Adulto |
| Arroz verde | Arroz con choclo y arveja | Soufflé de papa | Papas al romero | Arroz a la albahaca |
| Ensalada Holandesa | Ensalada de patatas | Ensalada de choclo, papa y brócoli | Ensalada griega | Ensalada de lechuga y champiñón |

| | | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------------|
| Pollo con piña | Guisado de carne | Carne de cerdo al horno | Lomo al grill | Asado de cerdo a la canela |
| Jugo de fruta/cola/agua |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

4.1.2 Estandarización de recetas para el Servicio de Catering Infantil

4.1.2.1 Estandarización de recetas variedad de bocaditos para el Servicio de Catering Infantil.

Cuadro N° 16. Receta Estándar Alfajores de Maicena.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: ALFAJORES DE MAICENA | | | |
| No DE RECETA: | | | 01 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 83 | gr. | maicena | 0,20 |
| 105 | gr. | harina cernida | 0,10 |
| 60 | gr. | margarina | 0,10 |
| 8 | gr. | azúcar en polvo | 0,10 |
| 5 | ml. | pisco | 0,17 |
| 167 | gr. | dulce de leche o manjar blanco | 0,70 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Cernir la harina con la maicena. Agregar azúcar cernida y la margarina batida. Mezclar con estribo o tenedor. Fresar la masa (sacar por pocos y amasar). Juntar. Guardar en frío por una hora. Enharinar la masa y estirar la masa de 3 a 5 mm. Con cortador de metal hacer círculos de 5 a 6 cm de diámetro. Acomodar en latas para horno ligeramente en Hornear a 180 °C hasta que estén casi dorados. Sacar caliente y una vez fríos rellenar. Espolvorear con azúcar en polvo.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,37 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,17 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,23 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 17. Receta Estándar Barritas de Arroz Crispies.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--------------------------|---|
| NOMBRE DE RECETA: BARRITAS DE ARROZ CRISPIES | | | |
| No DE RECETA: | | | 02 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 173 | gr. | cereal de arroz crispies | 0,20 |
| 58 | gr. | maní salado | 0,10 |
| 29 | gr. | azúcar | 0,10 |
| 25 | gr. | syrop o jarabe de maíz | 0,10 |
| 19 | gr. | mantequilla de maní | 0,20 |
| 1 | ml. | esencia de vainilla | 0,05 |
| 70 | gr. | hojuelas o cornflakes | 0,40 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Mezclar el cereal con maní. Combinar el jarabe con azúcar y dar un hervor mezclando continuamente. Mezclar la mantequilla de maní con la vainilla y agregar al syrop. Vaciar sobre la mezcla de maní con crispie. Extender sobre lata enmantequillada y enfriar en refrigeradora. Cortar barritas y/o cuadrados de 4 x 4 cm. Servir en fuentes o envueltas en papel de seda.</p> | | |  |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | |
| COSTO POR PORCION | | | 0,14 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,19 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 18. Receta Estándar Bolitas Cocoa Puff Balls.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: BOLITAS COCOA PUFF BALLS | | | |
| No DE RECETA: | | | 03 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 100 | gr. | azúcar | 0,10 |
| 5 | ml. | agua | 0,05 |
| 33 | gr. | cornsyrlope o jarabe de maíz | 0,05 |
| 3 | gr. | sal | 0,05 |
| 19 | gr. | mantequilla | 0,15 |
| 50 | gr. | cobertura de chocolate bitter | 0,20 |
| 3 | ml. | esencia de vainilla | 0,05 |
| 920 | gr. | cereal de cocoapuff o cualquier cereal de bolita de chocolate | 0,40 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Fundir el chocolate y agregar en orden, azúcar, mantequilla, sal y agua. Agregar el jarabe de maíz a punto de bola dura. Incorporar la vainilla y vaciar sobre el cereal. Mezclar bien. Formar bolitas con las manos enmantecadas. El tamaño de las bolitas puede ser de 4 a 6 cm. | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,05 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,13 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,18 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 19. Receta Estándar Bolitas de Popcorn y Toffee.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: BOLITAS DE POPCORN Y TOFFEE | | | |
| No DE RECETA: | | | 04 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 400 | gr. | palomitas de maíz | 0,50 |
| | | aceite | 0,05 |
| 40 | ml. | leche | 0,05 |
| 80 | gr. | miel | 0,20 |
| 36 | gr. | mantequilla | 0,10 |
| 80 | gr. | azúcar | 0,10 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Preparar el popcorn sólo con aceite. Prepare el toffee en una cacerola mezclando miel y azúcar. Cocinar hasta formar un caramelo color almíbar. Agregar la mantequilla y la leche. Mezclar con cuchara de madera hasta obtener el punto deseado. Incorporar el popcorn y mezclar bien. Con las manos enmantequilladas formar las bolitas. Es aconsejable usar guantes de cocina, pues la temperatura es alta. Acomodar en plato adecuado. | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,00 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,13 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,17 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 20. Receta Estándar Bombas Rellenas de Manjar de Leche.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: BOMBAS RELLENAS DE MANJAR DE LECHE | | | |
| No DE RECETA: | | | 05 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 70 | ml. | agua tibia | 0,05 |
| 80 | gr. | lavadura seca | 0,40 |
| 432 | gr. | harina | 0,30 |
| 40 | gr. | azúcar | 0,10 |
| 20 | gr. | aceite | 0,10 |
| 1 | unid. | huevo | 0,10 |
| 36 | gr. | leche en polvo | 0,10 |
| | | Dulce de leche o manjar blanco | |
| | | azúcar impalpable (para decorar) | |
| | | sal | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Disolver la levadura en agua tibia. Mezclar los ingredientes secos en un tazón e incorporar los ingredientes líquidos. Amasar hasta que la superficie de la masa esté lisa. Dejar levar 30 minutos. Amasar una segunda vez dejando levar otros 30 minutos. Estirar la masa en mesa enharinada de 2 cm. de espesor. Con cortador de metal hacer círculos de 5 cm de diámetro. Dejar levar 20 minutos más. Freír en abundante aceite caliente. Retirar sobre papel toalla y enfriar. Rellenar y espolvorear con azúcar en polvo.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,15 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,14 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,19 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 21. Receta Estándar Brochetas de Hotdog con Maíz.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: BROCHETAS DE HOTDOG CON MAIZ | | | |
| No DE RECETA: | | | 06 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 4 | unid. | hotdog | 0,40 |
| 8 | unid. | palitos de bambú | 0,05 |
| 116 | gr. | harina de maíz | 0,15 |
| 4 | ml. | aceite | 0,05 |
| 864 | gr. | harina preparada | 1,10 |
| 1 | unid. | huevo | 0,10 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Cortar los hotdog por mitad. Ensartar cada mitad con un palito de bambú y pasarlos por harina de maíz. Preparar un batido con las 2 harinas previamente cernidas. Batir los huevos con aceite y 2 tazas de agua. Ir agregando a los ingredientes secos de a pocos hasta obtener un batido mediano. Bañar cada hotdog con esta mezcla, introduciéndolos en el batido. Freír y sacar; pasar sobre papel toalla. Servir caliente con ketchup u otra salsa. | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,85 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,23 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,31 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 22. Receta Estándar Brochetas de Pollo a la Barbacoa.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: BROCHETITAS DE POLLO A LA BARBACOA | | | |
| No DE RECETA: | | | 07 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 400 | gr. | filetes de pechuga | 0,90 |
| 16 | unid. | palitos de bambú | 0,10 |
| 18 | ml. | ketchup | 0,15 |
| 3 | ml. | mostaza | 0,05 |
| 3 | ml. | pasta de tomates | 0,05 |
| 1 | ml. | salsa inglesa | 0,05 |
| 6 | ml. | jarabe de goma o miel | 0,10 |
| 1 | ml. | vinagre | 0,05 |
| 6 | ml. | cerveza negra | 0,10 |
| 1 | ml. | tabasco | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Cortar el pollo en trozos de 2 cm. Insertar 2 trozos en un palito de bambú. Espolvorear con sal. Prepara la barbacoa con los ingredientes en éste orden. Llevar a cocinar y reducir unos 3 minutos. Bajar el fuego unos 2 minutos más y sacar. Pintar las brochetas con la salsa y llevar a cocinar a la plancha. Poner el resto de la salsa en un tazoncito y acomodar las brochetas en una fuente. Servir caliente. | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,60 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,20 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,27 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 23. Receta Estándar Brownies

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: BROWNIES | | | |
| No DE RECETA: | | | 08 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 25 | gr. | mantequilla o margarina | 0,10 |
| 1 | unid. | barra chocolate bitter (cobertura) | 0,95 |
| 1 | unid. | huevos | 0,10 |
| 67 | gr. | azúcar | 0,15 |
| 5 | ml. | vainilla | 0,05 |
| 1 | gr. | harina | 0,05 |
| 23 | gr. | nueces picadas | 0,20 |
| | | azúcar impalpable | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Engrasar un molde rectangular. Derretir el chocolate con la mantequilla a fuego lento. Batir los huevos, juntos claras y yemas, con azúcar y vainilla. Agregar el chocolate con movimientos suaves. Incorporar la harina con las nueces picadas. Volcar la preparación sobre el molde y hornear a 180° C. por 30 minutos. Enfriar y cortar con cuchillo mojada. Acomodar en fuente y espolvorear con azúcar en polvo.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,65 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,21 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,28 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 24. Receta Estándar Cupcakes de Chocolate.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: CUPCAKES DE CHOCOLATE | | | |
| No DE RECETA: | | | 09 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 50 | gr. | cobertura de chocolate bitter | 0,30 |
| 120 | gr. | harina | 0,10 |
| 1 | gr. | sal | 0,05 |
| 45 | gr. | polvo de hornear | 0,10 |
| 30 | gr. | bicarbonato | 0,10 |
| 1 | gr. | mantequilla o margarina | 0,05 |
| 100 | gr. | azúcar | 0,15 |
| 5 | ml. | vainilla | 0,05 |
| 1 | unid. | huevos blancos | 0,10 |
| 53 | ml. | leche | 0,05 |
| 8 | unid. | pirotines de 5 cm x 4 cm. | 0,10 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Enmantecillar los moldes o ponerlos en pirotín a cada uno. Cernir la harina con polvo de hornear, bicarbonato y sal. En otro tazón batirla mantequilla por un minuto, hasta que esté cremosa, agregar azúcar, vainilla y cobertura fundida. Agregar los huevos uno a uno batiendo siempre. Incorporar la harina alternando con la leche. Vaciar sobre los pirotines a 3/4 partes de su capacidad. Hornear a 180 °C por 20 a 25 minutos. Enfriar antes de desmoldar. Cubrir con crema de mantequilla batiendo los ingredientes en conjunto. Decorar con grageas.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,15 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,14 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,19 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 25. Receta Estándar Cupcakes de Vainilla.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: CUPCAKES DE VAINILLA | | | |
| No DE RECETA: | | | 10 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 54 | gr. | harina | 0,15 |
| 1 | gr. | polvo de hornear | 0,05 |
| 1 | gr. | bicarbonato | 0,05 |
| 1 | gr. | sal | 0,05 |
| 15 | gr. | mantequilla o margarina | 0,15 |
| 60 | gr. | azúcar | 0,10 |
| 1 | gr. | vainilla | 0,05 |
| 1 | unid. | huevos blancos | 0,10 |
| 20 | ml. | leche | 0,10 |
| 20 | gr. | mantequilla batida | 0,20 |
| 2 | ml. | esencia de vainilla | 0,05 |
| 5 | unid. | pirotines de 5 cm x 4 cm. | 0,10 |
| PARA DECORAR: | | | |
| 1 | gr. | azúcar en polvo | 0,05 |
| 144 | gr. | mantequilla | 0,40 |
| 15 | ml. | leche | 0,10 |
| 5 | ml. | esencia de vainilla | 0,05 |
| 1 | gr. | grageas | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Preparar moldes. Cernir juntos harina, polvos de hornear, bicarbonato y sal. Batir la mantequilla hasta cremar, agregar azúcar y vainilla, seguir batiendo hasta incorporar todos los ingredientes. Agregar los huevos uno a uno batiendo después de cada adición. Incorporar la harina de a pocos, alternando con la leche mantequillada (leche con mantequilla, ablandada y batida). Vaciar a los moldes y hornear a 180° C por 20 a 25 minutos. Decorar con la crema de mantequilla. La crema se prepara combinando todos los ingredientes con batidora. Dar color con grageas.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,15 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,14 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,19 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 26. Receta Estándar Deditos de Pollo.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: DEDITOS DE POLLO | | | |
| No DE RECETA: | | | 11 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 4 | unid. | alitas de pollo | 0,50 |
| 1 | unid. | huevos | 0,10 |
| 1 | ml. | leche | 0,05 |
| 100 | gr. | pan rallado mezclado con chuño | 0,10 |
| 1 | ml. | aceite | 0,05 |
| 1 | gr. | sal y pimienta | 0,05 |
| 9 | ml. | mostaza | 0,10 |
| 15 | ml. | miel | 0,15 |
| 6 | ml. | vinagre balsámico | 0,15 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Cortar las alitas de pollo en dos y salpimentar al gusto. Batir los huevos con la leche. Mezclar el pan molido con el chuño, sal y pimienta. Pasar las alitas por el huevo y luego por el pan con chuño. Freír en abundante aceite hasta que doren. Escurrir sobre papel toalla. Para la salsa mezclar la miel, mostaza y vinagre. Acomodar las alitas en fuente y una salsera con honeymustard. | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,25 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,16 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,21 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 27. Receta Estándar Empanaditas de Jamón y Queso.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: EMPANADITAS DE JAMON Y QUESO | | | |
| No DE RECETA: | | | 12 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 100 | gr. | harina | 0,10 |
| 20 | gr. | manteca | 0,15 |
| 1 | gr. | sal | 0,05 |
| 5 | ml. | agua | 0,05 |
| 100 | gr. | queso | 0,20 |
| 100 | gr. | jamón inglés | 0,40 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Para la masa poner en un tazón la harina. Ahuecar el centro y agregar la mantequilla derretida y el agua con sal. Trabajar con estribo, tenedor o con los dedos. Incorporar bien los ingredientes y formar un bollo. Descansar 30 minutos. Amasar nuevamente y estirar con rodillo, debe quedar delgado (3 mm.). Porcionar con cortador de metal de 8 a 10 cm. de diámetro. Rellenar las masas con un trozo de queso y otro de jamón. Mojar con agua los bordes y doblar en media luna. Cerrar con repulgo o con el accesorio adecuado. Acomodar en latas engrasadas, pintar con yema. 1 180 °C por 20 minutos. También se puede freír.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 0,95 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,12 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,16 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 28. Receta Estándar Galletas Azucaradas.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: GALLETAS AZUCARADAS | | | |
| No DE RECETA: | | | 13 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 23 | gr. | mantequilla | 0,10 |
| 72 | gr. | azúcar | 0,10 |
| 1 | gr. | huevos | 0,10 |
| 1 | ml. | esencia de vainilla | 0,05 |
| 90 | gr. | harina sin preparar | 0,15 |
| 1 | gr. | bicarbonato | 0,05 |
| 1 | gr. | sal | 0,05 |
| | | colorantes reposteros | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Batir la margarina con azúcar, huevos y esencia. Tamizar la harina, bicarbonato y sal. Incorporar a la mezcla anterior. Dejar descansar 30 minutos en refrigeradora. Estirar la masa de 3 a 4 mm.de espesor. Usar cortador de galletas.Acomodar enlatas de hornear previamente enmantequilladas.Decorar con azúcar de colores.Para el azúcar de colores poner en un frasco la 1/2 taza de azúcar y unas gotas de color rojo. Sacudir enérgicamente. Así con color amarillo u otro color, queda el azúcar homogenizada.Hornear a 200 °C por 6 a 8 minutos.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 0,65 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,08 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,11 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 29. Receta Estándar Galletas con Lentejitas.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: GALLETAS CON LENTEJITAS | | | |
| No DE RECETA: | | | 14 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 60 | gr. | mantequilla sin sal | 0,30 |
| 44 | gr. | azúcar impalpable | 0,20 |
| 1 | gr. | almendras molidas | 0,05 |
| 1 | unid. | huevo | 0,10 |
| 60 | gr. | harina | 0,15 |
| 30 | gr. | lentejitas de chocolate de colores | 0,25 |
| | | pizca de sal y vainilla | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Batir la mantequilla a punto de crema, incorporar azúcar, huevo y vainilla. Cernir la harina con la sal y agregar las almendras. Mesclar todo y hacer una masa homogénea. Estirar con rodillo y cortar círculos. Acomodar en latas enmantequilladas y decorar con las lentejitas. Hornear a 180° C por 15 minutos.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,10 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,14 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,18 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 30. Receta Estándar Galletas de Avena.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: GALLETAS DE AVENA | | | |
| No DE RECETA: | | | 15 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 32 | gr. | azúcar blanco | 0,10 |
| 32 | gr. | azúcar ruibia | 0,10 |
| 24 | gr. | mantequilla | 0,10 |
| 1 | unid. | huevos | 0,10 |
| 1 | gr. | bicarbonato | 0,05 |
| 58 | gr. | harina | 0,10 |
| 34 | gr. | avena | 0,10 |
| | | vainilla | 0,05 |
| | | almendras | 0,05 |
| | | miel | 0,05 |
| | | sal | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Cremar la mantequilla, agregar azúcar, huevo y vainilla. Incorporar miel. En un tazón mezclar la harina, avena, sal, bicarbonato y almendras. Mezclar las 2 preparaciones hasta uniformar. Estirar y hacer bolitas. Acomodar en latas enmantequilladas y enharinadas y aplastarlas un poco. Hornear a 180 °C por 15 minutos.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 0,85 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,11 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,14 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 31. Receta Estándar Galletas de Chocolate Chip.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: GALLETAS DE CHOCOLATE CHIP | | | |
| No DE RECETA: | | | 16 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 72 | gr. | harina | 0,10 |
| 1 | gr. | bicarbonato | 0,05 |
| 1 | gr. | sal | 0,05 |
| 1 | gr. | azúcar rubia | 0,05 |
| 16 | gr. | azúcar blanca | 0,10 |
| 24 | gr. | mantequilla | 0,10 |
| 1 | unid. | huevos | 0,10 |
| | | vainilla | 0,05 |
| | | chips de chocolate, chispas | 0,25 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Crema la mantequilla con azúcar. Agregar los huevos y vainilla. Cernir la harina con bicarbonato y sal. Agregar a la mantequilla. Mezclar con cuchara de madera e incorporar los chocos chips. Con cucharita porcionar bolitas en lata enmantequillada y llevar a hornear a 180°C por 20 a 25 minutos.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 0,85 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,11 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,14 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 32. Receta Estándar Galletas de Coco.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|---------------------|--|
| NOMBRE DE RECETA: GALLETAS DE COCO | | | |
| No DE RECETA: | | | 17 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 37 | gr. | mantequilla | 0,10 |
| 32 | gr. | azúcar blanca | 0,10 |
| 32 | gr. | azúcar rubia | 0,10 |
| 1 | unid. | huevos | 0,10 |
| 58 | gr. | harina | 0,10 |
| 1 | gr. | bicarbonato | 0,05 |
| 11 | gr. | avena | 0,10 |
| 34 | gr. | coco rallado | 0,20 |
| | | vainilla | |
| | | sal | |
| | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Crema la mantequilla y agregar azúcar blanca y rubia, huevos y vainilla. Mezclar los ingredientes secos e incorporar a la crema. Homogenizar y estirar para hacer círculos con cortador de metal. Acomodar en placa de horno enmantecado. Hornear a 180 °C por 15 minutos.</p> | | |  |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 0,85 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,11 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,14 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 33. Receta Estándar Galletas Glaseadas.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: GALLETAS GLASEADAS | | | |
| No DE RECETA: | | | 18 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 18 | gr. | mantequilla | 0,10 |
| 32 | gr. | azúcar | 0,10 |
| 1 | unid. | huevo | 0,10 |
| 1 | ml. | esencia de vainilla | 0,05 |
| 72 | gr. | harina | 0,10 |
| 1 | gr. | bicarbonato | 0,05 |
| 1 | gr. | sal | 0,05 |
| 1 | unid. | clara | 0,10 |
| 64 | gr. | azúcar en polvo | 0,20 |
| | | jugo de limón | 0,05 |
| | | colorantes reposteros | 0,15 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Crema la mantequilla y agregar azúcar, huevos y vainilla. Mezclar los ingredientes secos e incorporar a la mezcla anterior. Batir para uniformar. Descansar en frío una hora. Estirar y usar cortador de galleta de la forma deseada. Acomodar en lata enmantecada. Hornear a 200°C por 6 a 8 minutos. Sacar de la lata lo antes posible y decorar con glase de colores. Para el glase calentar la clara y mezclar con azúcar. Dar color a cada porción con colorantes alimenticios.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,05 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,13 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,18 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 34. Receta Estándar Gelatina Batida.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: GELATINA BATIDA | | | |
| No DE RECETA: | | | 19 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 200 | ml. | gelatina líquida de fresa | 0,60 |
| 500 | ml. | leche refrigerada un día antes | 0,40 |
| | | azúcar | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Mezclar la gelatina de fresas fría con la leche evaporada a punto de congelar en licuadora. Agregar azúcar y licuar. Vaciar en moldes individuales. La gelatina se prepara como de costumbre pero disminuyendo un tarro de agua. Refrigerar.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,00 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,13 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,17 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 35. Receta Estándar Gelatina dos Sabores.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: GELATINA DOS SABORES | | | |
| No DE RECETA: | | | 20 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 250 | ml. | gelatina de fresa | 0,75 |
| 250 | ml. | gelatina de limón | 0,75 |
| | | agua tibia | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Preparar como de costumbre las dos gelatinas. Enfriarlas. Vaciar la gelatina de fresa en dulceritas de vidrio y cuajar. Llenar con la gelatina de limón y volver a cuajar. | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,50 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,19 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,25 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 36. Receta Estándar Leche Asada.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: LECHE ASADA | | | |
| No DE RECETA: | | | 21 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 533 | ml. | leche fresca | 0,40 |
| 71 | gr. | azúcar | 0,10 |
| 2 | unid. | huevos | 0,20 |
| 4 | unid. | yemas de huevo | 0,40 |
| 3 | ml. | esencia de vainilla | 0,10 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Calentar la leche sin hervir. Retirar del fuego. Mezclar sin batir los huevos, yemas y azúcar. Agregar la vainilla. Incorporar poco a poco sin dejar de mezclar la leche. Colar la preparación. Vaciar en moldecitos de vidrio refractarios. Llevar al horno de 180 °C por una hora sobre baño maría.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,20 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,15 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,20 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 37. Receta Estándar Manzana Acaramelada con Butterscotch.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: MANZANA ACARAMELADA CON BUTTERSCOTCH | | | |
| No DE RECETA: | | | 22 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 40 | ml. | leche | 0,10 |
| 40 | ml. | miel | 0,10 |
| 30 | gr. | mantequilla | 0,20 |
| 80 | gr. | azúcar | 0,10 |
| 1 | ml. | esencia butterscotch | 0,05 |
| 8 | unid. | palitos de bambú | 0,10 |
| 8 | unid. | manzanas rojas | 1,00 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Preparar una salsa toffee con esencia de butterscotch. Las manzanas se lavan bien y se secan. Se pincha con un palito de bambú. Bañar las manzanas manzanas y acomodarlas en una col forrada con papel aluminio. Espolvoree con grageas.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,65 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,21 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,28 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 38. Receta Estándar Manzana Acaramelada Rojas.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: MANZANAS ACARAMELADAS ROJAS | | | |
| No DE RECETA: | | | 23 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 160 | ml. | agua | 0,05 |
| 320 | gr. | azúcar blanca | 0,30 |
| 120 | gr. | glucosa | 0,20 |
| 8 | unid. | manzanas rojas | 0,80 |
| 8 | unid. | palitos de bambú | 0,20 |
| 1 | ml. | colorante rojo repostero | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Usar una olla o cacerola alta. Hervir agua, glucosa y azúcar. Dar punto de bola blanda. Incorporar el colorante y bañar las manzanas limpias y secas. Acomodarlas sobre rejilla o papel manteca en mantequillado. Presentar en col forrada con papel aluminio.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,60 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,20 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,27 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 39. Receta Estándar Minisandwich de Jamón.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: MINISANDWICH DE JAMÓN | | | |
| No DE RECETA: | | | 25 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 1 | unid. | tajadas de pan de molde pullman | 0,40 |
| 5 | unid. | tajadas de jamón | 0,80 |
| 20 | gr. | mayonesa | 0,20 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
|  | | <p>Untar con mayonesa 2 láminas de pan de molde. Sobre una, acomodar tajadas de jamón y tapar con la otra. Cortar a gusto. Servir en fuente.</p> | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,40 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,18 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,24 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 40. Receta Estándar Minisandwich de Pollo.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: MINISANDWICH DE POLLO | | | |
| No DE RECETA: | | | 26 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 125 | gr. | pechuga | 0,30 |
| 30 | gr. | mayonesa | 0,20 |
| | | sal y pimienta | 0,05 |
| 5 | gr. | ramas de apio picado chiquito | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Cocinar la pechuga en agua con sal y apio. Deshilachar y cortar. Sazonar, mezclar con mayonesa y apio. Extender sobre 2 láminas de pan y tapan con las otras 2. Cortar a gusto.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 0,60 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,08 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,10 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 41. Receta Estándar Minisandwich de Queso.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---------------------------------|---|
| NOMBRE DE RECETA: MINISANDWICH DE QUESO | | | |
| No DE RECETA: | | | 27 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 1 | unid. | láminas de pan de molde pullman | 0,30 |
| 5 | unid. | tajadas de queso | 0,60 |
| 20 | gr. | mayonesa | 0,20 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Untar con mayonesa láminas de pan de molde. Acomodar el queso sobre una de ellas y tapar con la otra. Cortar a gusto.</p> | | |  |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,10 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,14 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,18 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 42. Receta Estándar Minisandwich Cheese Burguers.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: MINISANDWICH DE CARNE | | | |
| No DE RECETA: | | | 28 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 8 | unid. | pancitos de yema medianos molidos | 0,80 |
| 400 | gr. | carne molida de res | 1,80 |
| | | sal, pimienta, orégano y comino | |
| 28 | gr. | cebolla fina picada | 0,10 |
| | | aceite, ketchup y mostaza | |
| 8 | unid. | petit panes de hamburguesas | 0,80 |
| 4 | unid. | tajadas de queso americano | 0,60 |
| 8 | unid. | rodajas de tomate | 0,40 |
| 8 | unid. | hojas de lechuga | 0,20 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Mezclar en un tazón los pancitos molidos, la carne molida, cebolla y condimentos. Amasar con las manos y formar 20 bolitas. Aplastar cada bolita y formar hamburguesitas. Freír en plancha o en sartén con poco aceite. Hacer los sandwiches con la hamburguesa, queso, lechuga y tomate. Condimentar con ketchup, mayonesa y lo que se desee.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 4,70 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,59 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,79 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 43. Receta Estándar Minisandwich Cheese Burguers.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: MINISANDWICH CHEESE BURGUERS | | | |
| No DE RECETA: | | | 29 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 2 | unid. | láminas de pan de molde pullman | 0,40 |
| 63 | gr. | tomate en rodajas y pelado | 0,40 |
| 125 | gr. | palta en tajadas | 0,35 |
| 30 | gr. | mayonesa | 0,10 |
| | | sal y pimienta | |
| | | jugo de limón | |
| 3 | unid. | huevo rallado | 0,30 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Untar cada lámina de pan con mayonesa. Acomodar tajadas de palta en una lámina de pan y tapar. Sobre esta tapa untar mayonesa y acomodar huevo. Tapar. Sobre ésta untar mayonesa y acomodar tomates. Tapar. Aplastar la plancha y cortar en 3 cuadrados grandes. Cortar cada cuadrado en 4 triángulos. En este tipo de sándwiches es más pulcro usar cuchillo eléctrico.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,55 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,19 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,26 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 44. Receta Estándar Palitos de Plátano bañado en Chocolate y Nueces.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: PALITOS DE PLATANO BAÑADO EN CHOCOLATE Y NUECES | | | |
| No DE RECETA: | | | 30 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 8 | unid. | platanitos manzanos o bizcochos | 0,40 |
| 200 | gr. | chocolate de cobertura bitter | 0,80 |
| 200 | gr. | nueces picadas | 0,30 |
| 4 | unid. | palitos de bambú | 0,10 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Pinchar cada plátano con palitos de bambú. Tratar de que estén secos. Acomodarlos sobre rejilla y bañarlos con cobertura bitter. Espolvorear nueces o pecanas procesadas. Forrar los palitos con palitos con papel aluminio. | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,60 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,20 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,27 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 45. Receta Estándar Piernitas Empanizadas.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: PIERNITAS EMPANIZADAS | | | |
| No DE RECETA: | | | 31 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 8 | unid. | piernas de pollo | 2,00 |
| 1 | unid. | huevos | 0,10 |
| 10 | ml. | leche | 0,05 |
| 200 | gr. | pan rallado | 0,20 |
| | | sal y pimienta al gusto | |
| | | pizca nuez moscada | |
| | | aceite | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Salpimentar el pollo. Batir los huevos, leche y sal. Mezclar el pan con sal, pimienta y una pizca de nuez moscada. Pasar las piernitas por el batido y luego por la mezcla de pan. Freír y reposar en toalla de papel. Servir en azafate sobre hojas de lechugas.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 2,35 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,29 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,39 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 46. Receta Estándar Pionitos de Queso y Tocino.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: PIONITOS DE QUESO Y TOCINO | | | |
| No DE RECETA: | | | 32 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 1 | unid. | pan de molde pullman | 0,20 |
| 1 | unid. | barra de queso crema | 1,80 |
| 16 | gr. | tocino picado y frito | 0,20 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Cortar cada tajada de pan a lo largo en 2. Luego cortar cada tira a la mitad. Mezclar el queso con el tocino.</p> <p>Aplastar cada tira con el rodillo y rellenar con la mezcla de queso.</p> <p>Enrollar y cortar los piononitos de un centímetro de grosor.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 2,20 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,28 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,37 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 47. Receta Estándar Pizzitas de Queso y Orégano.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: PIZZITAS DE QUESO Y OREGANO | | | |
| No DE RECETA: | | | 33 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 1 | gr. | levadura seca | 0,05 |
| 1 | gr. | azúcar | 0,05 |
| 12 | ml. | agua tibia | 0,05 |
| 58 | gr. | harina | 0,10 |
| 1 | gr. | sal | 0,05 |
| 2 | gr. | aceite de oliva | 0,05 |
| 160 | gr. | tomate picado | 0,30 |
| 11 | gr. | pimientos rojos picados | 0,05 |
| | | cebollas y ajos | |
| 29 | gr. | pasta de tomate | 0,40 |
| 2 | gr. | ketchup | 0,05 |
| 3 | gr. | mantequilla | 0,05 |
| | | sal, pimienta y orégano | |
| 77 | gr. | queso mozzarella rallado | 0,30 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Preparación de la masa: | |  | |
| <p>Disolver la levadura en agua tibia y azúcar. Dejar fermentar.</p> <p>En un tazón mezclar la harina con sal y agregar el fermento. Incorporar el aceite y mezclar con cuchara de madera hasta que se desprenda de las paredes. Vaciar en la mesa y amasar lo suficiente hasta que no se pegue en las manos. Formar un bollo y llevar a levar dentro del mismo tazón tapado con un secador. Debe levar al doble de su volumen. Sacar el aire con un golpe seco. Vaciar a la mesa y cortar círculos de 7 a 10 cm. de diámetro y un cm. de grosor. Elaborar la salsa de tomates con los ingredientes indicados. La textura debe tener cierta consistencia. Acomodar las masas en latas aceitadas y pintarlas con un poco de salsa. Hornear 10 minutos a 200 °C. Sacar del horno y agregar más salsa a cada pizza, queso mozzarella rallada y orégano. Hornear a la misma temperatura hasta que se derrita el queso. Adornar con aceitunas despepitadas, pimienta en tiritas o trocitos de jamón.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,50 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,19 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,25 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 48. Receta Estándar Torta de Cumpleaños de Chocolate.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: TORTA DE CUMPLEAÑOS DE CHOCOLATE | | | |
| No DE RECETA: | | | 34 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| | | Torta: | |
| 28 | ml. | agua hervida | 0,05 |
| 28 | gr. | cobertura de chocolate bitter troceado | 0,10 |
| 29 | gr. | cocoa en polvo amarga | 0,10 |
| 58 | gr. | harina sin preparar | 0,10 |
| 1 | gr. | polvo de hornear | 0,05 |
| 1 | gr. | sal | 0,05 |
| 46 | gr. | mantequilla sin sal ablandada | 0,15 |
| 56 | gr. | azúcar rubia | 0,10 |
| 1 | unid. | huevos | 0,10 |
| | | Ganache: | |
| 2 | gr. | esencia de vainilla | 0,05 |
| 8 | gr. | crema de leche | 0,10 |
| 3 | gr. | mantequilla sin sal | 0,05 |
| 18 | gr. | cobertura de chocolate bitter picado | 0,05 |
| | | Frosting: | |
| 30 | gr. | mantequilla sin sal ablandada | 0,10 |
| 130 | gr. | azúcar impalpable | 0,28 |
| 29 | gr. | cocoa en polvo | 0,08 |
| 3 | gr. | esencia de vainilla | 0,05 |
| 24 | ml. | leche | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Poner en un tazón el chocolate trozado y cubrir con agua caliente. Descansar 5 minutos y agregar la cocoamezclándolo bien. Mezclar en otro tazón harina, polvos de hornear y sal. Batir la mantequilla con azúcar y cremar bien. Incorporar los huevos uno a uno y agregar la vainilla. Añadir la mitad de la mezcla de chocolate y batir a baja velocidad para integrar, luego a velocidad alta e incorporar la otra mitad de la mezcla. Volcar sobre molde enmantequillado y forrado con papel manteca enmantequillado y enharinado. Hornear a 145°C por 30 a 40 minutos. Desmoldar sobre rejilla y dejar enfriar. Cortar la torta en 2 tajadas y rellenar con ganache, tapar, bañar y decorar con el resto de la ganache. Si se desea decorar con frosting de colores mezclando los ingredientes en batidora y coloreando porciones a gusto. Decorar con el frosting en manga decoradora.</p> | |  | |

| | |
|---------------------------------|------|
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | 1,61 |
| COSTO POR PORCION | 0,20 |
| PRECIO DE VENTA | 0,27 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 49. Receta Estándar Torta de Cumpleaños de Vainilla.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: TORTA DE CUMPLEAÑOS DE VAINILLA | | | |
| No DE RECETA: | | | 35 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 12 | ml. | crema de leche | 0,05 |
| 14 | gr. | cobertura de chocolate blanco | 0,15 |
| 11 | gr. | mantequilla | 0,10 |
| 32 | gr. | azúcar | 0,15 |
| 1 | unid. | yemas de huevo | 0,10 |
| | | esencia de vainilla | |
| 50 | gr. | harina sin preparar | 0,10 |
| 1 | gr. | polvo de hornear | 0,05 |
| | | sal | |
| | | cáscara rallada de limón | |
| 1 | unid. | claras de huevo | 0,10 |
| | | mantequilla, azúcar, glucosa | 0,05 |
| | | colorantes reposteros | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Calentar la crema de leche y agregar la cobertura. Batir la mantequilla con azúcar, agregar las yemas y vainilla. Integrar las dos preparaciones. Mezclar harina, polvo de hornear, sal y cascara de limón. Batir las claras a punto de nieve. Agregar harina a la mezcla de chocolate, alternando con la claras de forma envolvente. Volcar la mezcla en un molde con forro previamente engrasado y enharinado. Hornear a 180 °C por 45 minutos. Decorar con la crema a base de mantequilla, azúcar, glucosa y colorantes, usando manga.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 0,90 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,11 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,15 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

4.1.2.2 Estandarización de recetas variedad de lunches para niños para el Servicio de Catering Infantil.

Cuadro N° 50. Receta Estándar Minisandwich de Hamburguesas de Carne.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: MINISANDWICH DE HAMBURGUESAS DE CARNE | | | |
| No DE RECETA: | | | 36 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 8 | unid. | pancitos de yema medianos molido | 0,40 |
| 400 | gr. | carne molida de res | 2,00 |
| 28 | gr. | cebolla fina picada | 0,30 |
| 8 | unid. | hojitas de lechuga | 0,20 |
| 8 | unid. | rodajas de tomate | 0,20 |
| 8 | unid. | petit panes de hamburguesa | 0,80 |
| | | sal, pimienta, orégano, comino | |
| | | aceite, ketchup, mostaza | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Mezclar en un tazón los pancitos molidos, la carne molida, cebolla y condimentos. Amasar con las manos y formar 20 bolitas. Aplastar cada bolita y formar hamburguesitas. Freír en plancha o en sartén con poco aceite. Hacer los sandwiches con la hamburguesa, lechuga y tomate. Condimentar con ketchup, mayonesa y lo que se desee.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 3,90 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,49 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,66 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 51. Receta Estándar Pizza de Jamón y Queso.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: PIZZA DE JAMÓN Y QUESO | | | |
| No DE RECETA: | | | 37 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 720 | gr. | harina | 0,55 |
| 2 | gr. | sal | 0,05 |
| 20 | gr. | azúcar | 0,15 |
| 60 | ml. | agua | 0,05 |
| 300 | gr. | manteca | 1,20 |
| 2 | unid. | huevo | 0,20 |
| 60 | gr. | manteca para relleno | 0,30 |
| 500 | ml. | leche para el relleno | 0,35 |
| 200 | gr. | queso rallado | 0,90 |
| 40 | gr. | harina para el relleno | 0,10 |
| 40 | gr. | ricota para el relleno | 0,1 |
| 4 | unid. | huevos para el relleno | 0,40 |
| 90 | gr. | jamón cocido para el relleno | 1,20 |
| 4 | unid. | huevos duros para el relleno | 0,40 |
| | | pizca sal y pimienta | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Deshacer la harina con la manteca transformando todo en migas. Agregar el huevo, la sal y el agua y unir bien todo sin amasar. Dejar descansar y estirar la mitad de la preparación dentro de una pizzera en mantecada y enharinada.</p> <p>Preparar el relleno mezclando la leche con la harina y la manteca. Trabajar todo junto hasta obtener una salsa blanca mediana. Condimentar con sal y pimienta. Mezclar la salsa con el queso rallado, el queso crema, la ricota, las yemas, el huevo duro y el jamón cocido. Incorporar las claras batidas a nieve. Mezclar suavemente y colocar dentro de la pizzera. Tapar con el resto de masa, unir los bordes previamente humedecidos, pinchar la superficie, pincelar con aceite o huevo, espolvorear con azúcar (optativo) y hornear hasta dorar. Servir caliente.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 5,95 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,74 |
| PRECIO DE VENTA | | | 1,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 52. Receta Estándar Pizza Hawaiana.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|--------|--|-------|
| NOMBRE DE RECETA: PIZZA HAWAIANA | | | |
| No DE RECETA: | | | 38 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 1333 | gr. | harina | 1,00 |
| 27 | gr. | levadura | 0,05 |
| 100 | ml. | aceite | 0,10 |
| 13 | gr. | azúcar | 0,05 |
| 7 | gr. | sal | 0,05 |
| | | Agua tibia la necesaria | |
| | | salsa: | |
| 1333 | ml. | puré de tomate | 0,80 |
| 27 | gr. | cebolla mediana finamente picada | 0,05 |
| 60 | gr. | cucharadas de aceite | 0,10 |
| | | Orégano, sal | |
| | | otros: | |
| 1333 | gr. | queso asadero rallado | 2,80 |
| | | Jamón en cubos al gusto | 1,20 |
| | | Piña en cuadritos al gusto | 0,50 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Masa: Cernir el harina y hacer una fuente, agregar la levadura, la sal, el azúcar, y revolver. Formar nuevamente la fuente y agregar aceite, agua tibia y empezar a amasar hasta que la masa tenga una textura suave (ampollitas). Colocar la masa en un recipiente y taparla con una bolsa para dejarla reposar hasta que doble el volumen (dejarla en un lugar caliente o al sol).</p> | |  | |
| <p>Salsa: Agregar todos los ingredientes de la salsa al puré de tomate y sazonar.</p> <p>Pizza: Extender la masa hasta lograr el tamaño deseado, engrasar la charola con un poco de aceite y extender la pizza. Agregar la salsa, el queso, el jamón y la piña. Meter al horno a 200 grados por unos 20 o 25 minutos hasta que esté esponjada de abajo.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 6,70 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,84 |
| PRECIO DE VENTA | | | 1,13 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 53. Receta Estándar Pollo Broster Casero.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: POLLO BROSTER CASERO | | | |
| No DE RECETA: | | | 39 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 2300 | gr. | pollo en trozos | 6,00 |
| 1 | unid. | huevo | 0,10 |
| 10 | gr. | cucharada de mostaza | 0,05 |
| 920 | gr. | apanadura | 0,60 |
| | | Pimienta | 0,05 |
| | | Sal | 0,05 |
| | | Sazonador | 0,05 |
| | | Aceite | 0,05 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
|  | | <p>El pollo se le troza y se agrega sal, se pone en una olla con muy poquita agua, claro esta cuidándose así, que el pollo se cocine en su propio jugo que suelta y si faltara agua se le agrega más midiendo para que no se haga caldo, sino que cocine pero que no se sancoche y se deshaga. Una vez el pollo cocido y durito se pone en un recipiente y que espere su preparación. En un bol, echar el huevo con la cucharada de</p> | |
| | | <p>mostaza, mezclar, verificar la sal (una pizca ya que el pollo se ha cocido con sal). En un recipiente mezclar chuño, pimienta, sal y sazónador. Luego en el bol que se encuentra el huevo con la mostaza se mezcla el pollo, uno por uno, luego pasa al recipiente donde se encuentra el chuño, pimienta, etc.; se mezcla bien y se fríe en aceite caliente, que quede doradito y crocante; ya listo para comer se acompaña con papas fritas ensalada y arroz blanco, o si desea comerlo solo con papas fritas.</p> | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 6,95 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,87 |
| PRECIO DE VENTA | | | 1,17 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 54. Receta Estándar Perro Caliente (Hot Dog).

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: PERRO CALIENTE (HOT DOG) | | | |
| No DE RECETA: | | | 40 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 8 | unid. | tajadas de queso | 0,90 |
| 8 | unid. | salchichas | 2,60 |
| | | salsa de tomate | 0,40 |
| | | mostaza al gusto | 0,40 |
| 8 | unid. | pan para perros | 1,20 |
| | | dulce de piña al gusto | 0,20 |
| | | papa frita desmenuzada al gusto | 0,25 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Abra los panes y colóquelos en el horno para calentarlos. Cocine las salchichas en agua hirviendo. Déjelas escurrir. Coloque las salchichas dentro del pan y decore con salsa de tomate, mostaza, tiritas de queso, papas fritas y dulce de piña. Sirva caliente.</p> | |  | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 5,95 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,74 |
| PRECIO DE VENTA | | | 1,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

4.1.2.3 Estandarización de menús para adultos para el Servicio de Catering Infantil

4.1.2.3.1 Menú N° 01

Cuadro N° 55. Receta Estándar Arroz Verde.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|-------------------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: ARROZ VERDE | | | |
| No DE RECETA: | | | 41 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 400 | gr. | arroz pre-cocinado | 0,40 |
| 1000 | gr. | espinacas | 1,00 |
| 12 | unid. | cebolletas pequeñas | 1,20 |
| 2 | unid. | puerro mediano | 0,40 |
| 2 | unid. | diente de ajo | 0,10 |
| 300 | gr. | queso rallado tipo mozzarella | 1,40 |
| 0,50 | gr. | caldo de verduras | 0,10 |
| 50 | gr. | mantequilla o margarina | 0,15 |
| | | Perejil y cilantro picados | 0,01 |
| | | Sal y pimienta negra | 0,01 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>En la cazuela, rehogue el arroz con la manteca a fuego lento, durante unos 10 minutos, revolviendo continuamente con la cuchara de madera hasta que esté dorado. Agregue el caldo, salpimente a gusto, suba a fuego a medio/alto y siga revolviendo hasta que hierva. Baje a fuego lento, tape y cueza durante unos 20 minutos. Retire y reserve tapado.</p> <p>Mientras tanto, en una sartén, rehogue a fuego medio la cebolla y el puerro picado con el aceite, durante unos 5 minutos, mezclando continuamente. Agregue la espinaca, baje la llama a lenta, tape y cocine 10 minutos más. Agregue las cebollas de verdeo y cocine revolviendo 1 minuto. Incorpore el arroz reservado y mezcle todo muy bien. Termine el plato con el queso mozzarella y abundante perejil y cilantro picados.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 4,77 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,60 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,80 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 56. Receta Estándar Ensalada Holandesa.

| RECETA ESTÁNDAR |
|------------------------|
|------------------------|

| NOMBRE DE RECETA: ENSALADA HOLANDESA | | | |
|--|---------------|-------------------------------|--------------|
| No DE RECETA: | | | 42 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 1600 | gr. | papas | 0,80 |
| 320 | gr. | queso de pasta blanda | 0,80 |
| 480 | gr. | rabanitos | 0,40 |
| 2 | unid. | Lechuga arrollada | 0,30 |
| | | Perejil | |
| 192 | ml. | cucharadas de vinagre | 0,20 |
| 144 | ml. | cucharadas de aceite de oliva | 0,15 |
| 800 | ml. | litro de caldo de verduras | 0,05 |
| | | Sal y pimienta | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Cocinar las papas en abundante agua con sal, cocinarlas con piel para que no absorban mucha agua. Una vez tiernas, retirarlas del agua y pelarlas cuando aún estén calientes. Cortarlas en cubitos o rebanadas y colocarlas en la fuente de presentación. Mezclar el caldo de verduras con el vinagre, el aceite y sazonar con sal y pimienta. Con esta salsa bañaremos las papas recién cortadas y que aún están calientes para que absorban todo el gusto de dicha salsa.</p> <p>Por otro lado cortar el queso en cubos, lavar los rabanitos y cortarlos en rodajas bien finitas -si deseas puedes ayudarte con una mandolina-. Picar a último momento el perejil para que se mantenga bien verde y en perfectas condiciones. Añadir a las papas el queso cortado y los rabanitos, como base utilizar la lechuga arrollada o cualquier otra que te agrade. Terminar de decorar con el perejil y servir la ensalada.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 2,70 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,34 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,45 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 57. Receta Estándar Pollo Con Piña.

| RECETA ESTÁNDAR |
|------------------------|
|------------------------|

| NOMBRE DE RECETA: POLLO CON PIÑA | | | |
|---|---------------|-------------------------------|--------------|
| No DE RECETA: | | | 43 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 8 | unid. | pechugas de pollo sin piel | 1,60 |
| | | condimentos para una marinada | 0,25 |
| 2 | unid. | piña | 1,00 |
| 320 | gr. | azúcar morena | 0,35 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Quitar la grasa del pollo. Luego colócalo en una bolsa zíploc y agrega la cantidad de condimentos suficiente como para cubrir el pollo. Lleva al refrigerador y deja marinar durante 30 minutos.</p> <p>Mientras tanto prepara las rodajas de piña. Quítale la cáscara y haz un corte transversal para cortarlo luego en rebanadas. Quita la parte fibrosa cortando el centro.</p> <p>Luego agrega el pollo a la parrilla y las rodajas de piña (antes de colocarlas húndelas en azúcar morena). Deja cocinar de cada lado hasta que tengas algunas marcas de la parrilla. Cuando esté listo sirve el pollo junto a la piña.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 3,20 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,40 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,54 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

4.1.2.3.2 Menú N° 02

Cuadro N° 58. Receta Estándar Arroz con Choclo y Arvejas.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|--------------------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: ARROZ CON CHOCLO Y ARVEJITAS | | | |
| No DE RECETA: | | | 44 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 833 | gr. | arroz | 0,82 |
| 2 | unid. | cebollas picadas | 0,20 |
| 2 | unid. | laurel | 0,05 |
| 134 | gr. | aceite | 0,30 |
| 38 | gr. | mantequilla | 0,12 |
| 933 | gr. | caldo de pollo | 0,20 |
| 460 | gr. | choclo desgranado y sancochado | 0,80 |
| 460 | gr. | arvejas sancochadas | 0,80 |
| 267 | gr. | leche de coco | 0,50 |
| 200 | gr. | queso parmesano rallado | 0,90 |
| | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Calentar el aceite y freír la cebolla y después los ajos. Sazonar. Incorporar el arroz, mantequilla, laurel. Agregar el caldo, mezclar y dejar cocinar por 20 minutos. Mezclar el choclo y las arvejas. Agregar la leche de coco y el queso parmesano.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 4,69 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,59 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,79 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 59. Receta Estándar Ensalada de Patatas.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|-------------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: ENSALDA DE PATATAS | | | |
| No DE RECETA: | | | 45 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 2000 | gr. | Patatas | 0,80 |
| 50 | ml. | litro de Caldo de carne | 0,25 |
| 2 | unid. | Cebolla | 0,30 |
| 2 | unid. | Cebollino | 0,30 |
| | | Mostaza | 0,05 |
| | | Aceite y vinagre | 0,05 |
| | | Sal y pimienta | 0,05 |
| | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Hervir en una olla tapada las patatas, con poca agua y sal. Dejarlas aproximadamente 20 minutos y escurrirlas. Dejarlas enfriar y pelarlas mientras aún estén calientes. Mientras tanto calentar el caldo, con 1 cucharadita de mostaza y 4 de vinagre, sal y pimienta. Pelar la cebolla y cortarla muy fina, y picar el cebollino en trocitos. Luego cortar las patatas en rodajas y rociarlas con el caldo.</p> <p>Por último, dejar nuestra ensalada de patatas en reposo, con el aceite, la cebolla y el cebollino.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 1,80 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,23 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,30 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 60. Receta Estándar Guisado de Carne.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|----------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: GUISADO DE CARNE | | | |
| No DE RECETA: | | | 46 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 1000 | gr. | carne ternera o vaca | 2,80 |
| 50 | gr. | cebolla | 0,10 |
| 2 | unid. | zanahoria | 0,15 |
| 2 | unid. | tomate | 0,15 |
| 50 | gr. | setas | 0,25 |
| 50 | gr. | patatas | 0,10 |
| 120 | ml. | aceite | 0,20 |
| 2 | uni. | ajo | 0,05 |
| | | hojita de laurel | |
| 500 | ml. | vino tinto | 0,40 |
| | | sal | |
| | | | |
| | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Trocear la carne en trozos más bien pequeños. Pelar las patatas y se trocean en unidades no muy grandes. Picar el tomate tras quitarle la piel y las pepitas. Picar la cebolla. Cortar a rodajas la zanahoria.</p> <p>Limpiar y cortar la parte de abajo de las setas, picarlas y echarlas en agua. Rehogar la carne y se echa a la olla. En el mismo aceite freír la cebolla y el tomate.</p> <p>Poner en la olla todo con un vaso de vino tinto. Añadir la sal y el laurel. Dejar cocer suficiente tiempo calculando que si se ha utilizado carne de vaca se necesita un buen rato más que con carne de ternera. Cuando se comprueba que la carne esta blanda, el guiso ya está preparado para servir.</p> <p>Variantes y trucos.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 3,80 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,48 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,64 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

4.1.2.3.3 Menú N° 03

Cuadro N° 61. Receta Estándar Soufflé de Papa.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: SOUFFLÉ DE PAPA | | | |
| No DE RECETA: | | | 47 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 2000 | gr. | papas | 0,65 |
| 267 | gr. | jamón cocido | 0,40 |
| 1 | unid. | diente de ajo | 0,02 |
| 1 | unid. | cebolla grande | 0,15 |
| 19 | gr. | aceite | 0,10 |
| 533 | gr. | caldo | 0,20 |
| 67 | gr. | manteca | 0,10 |
| 307 | gr. | queso rallado | 0,93 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Hierva las papas en agua salada. Escúrralas y pélelas. Córtelas en rodajas. Corte el jamón cocido en dados pequeños.</p> <p>Pique finamente el ajo y la cebolla. Rehóguelos en el aceite y agregue el jamón. En una cazuela bien enmantecada, coloque primero una capa de papas, esparza abundante queso rallado encima, agregue una capa del preparado con jamón y cebolla y vuelva a colocar papas encima.</p> <p>Eche una nueva capa de queso rallado y coloque de nuevo el preparado de jamón. Finalmente, coloque una última capa de papas arriba, esparza abundante queso, eche el caldo y agregue rulos de manteca sobre la superficie. Agregue también cebolla picada y perejil para decorar.</p> <p>Cocine durante 25 minutos en horno moderado.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 2,55 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,32 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,43 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 62. Receta Estándar Ensalada de Choclo, Papa y Brócoli.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: ENSALADA DE CHOCLO, PAPA Y BROCOLI | | | |
| No DE RECETA: | | | 48 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 200 | gr. | brócoli trozada y sancochada. | 0,20 |
| 333 | gr. | papas sancochadas peladas y picadas en cuadritos. | 0,10 |
| 3 | unid. | choclos medianos desgranados y sancochados. | 0,40 |
| 33 | gr. | cebolla mediana picada en cuadritos. | 0,10 |
| | | Mayonesa natural al gusto. | |
| | | Sal y pimienta negra al gusto. | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Picar la cebolla, lavarla con un poco de agua y sal, dejándola remojar por unos minutos. Luego enjuagar. Mezclar todos los ingredientes en una ensaladera grande.</p> <p>Para revolver, utilizar dos cucharas de ensalada, y dale vueltas echando de a pocos la mayonesa con la sal y la pimienta. Probara la sal con una cucharita y cuando esté a punto servir.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 0,80 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,10 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,13 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 63. Receta Estándar Carne de Cerdo al Horno.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|-------------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: CARNE DE CERDO AL HORNO | | | |
| No DE RECETA: | | | 49 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 1200 | gr. | lomo de cerdo | 4,11 |
| 29 | gr. | manteca | 1,30 |
| 460 | gr. | agua caliente | 0,01 |
| | | sal y pimienta al gusto | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>En una cacerola unte la manteca y coloque la carne de tal forma que entre casi apretada; sazone con sal y pimienta, agréguese el agua caliente e introduzca al horno la cacerola por una hora aproximadamente.</p> <p>Este asado puede servirse frío o caliente.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 5,42 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,68 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,91 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

4.1.2.3.4 Menú N° 04

Cuadro N° 64. Receta Estándar Papas al Romero.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|-----------------------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: PAPAS AL ROMERO | | | |
| No DE RECETA: | | | 50 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 2333 | gr. | papas peladas y partidas al medio | 0,93 |
| 667 | gr. | aceite | 1,46 |
| 100 | gr. | mantequilla | 0,30 |
| 307 | gr. | romero fresco | 0,15 |
| | | | |
| | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Freír las papas en abundante aceite, hasta cocinar y dorar. En una sartén, saltear las papas en mantequilla y romero fresco, sazonar con sal. | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 2,84 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,36 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,48 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 65. Receta Estándar Ensalada Griega.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---------------------------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: ENSALADA GRIEGA | | | |
| No DE RECETA: | | | 51 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 2 | unid. | planta de lechuga criolla o mantecosa | 0,30 |
| 8 | unid. | tomates | 0,80 |
| 4 | unid. | cebollas coloradas | 0,30 |
| 40 | gr. | cucharadas de queso feta | 0,15 |
| 100 | gr. | taza de aceitunas negras | 0,60 |
| 2 | unid. | pepino | 0,50 |
| 180 | ml. | cucharadas de aceite de oliva | 0,10 |
| 60 | ml. | cucharadas de vinagre de vino | 0,05 |
| 200 | gr. | taza de perejil picado | 0,20 |
| | | sal y pimienta a gusto | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Limpiar las hojas de lechuga y séquelas bien, cortar los tomates en octavos, el pepino en rodajas gruesas y las cebollas en rodajas finas. | | | |
| Coloque todo en una ensaladera, prepare la vinagreta (aceite, sal, pimienta y perejil) y condimente. | | | |
| A último momento agregue las aceitunas y el queso en feta. | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 3,00 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,38 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,50 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 66. Receta Estándar Lomo al Grill.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: LOMO AL GRILL | | | |
| No DE RECETA: | | | 52 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 1333 | gr. | lomo fino | 3,80 |
| 333 | ml. | aceite | 0,20 |
| 200 | gr. | ajo | 0,30 |
| 7 | unid. | sal | 0,05 |
| 267 | gr. | pimienta | 0,10 |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| Limpia y porcionar el lomo. Salpimentar el lomo. Mezclar el aceite con el ajo y pasar por el lomo con una brocha Azar al grill. | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 4,45 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,74 |
| PRECIO DE VENTA | | | 1,00 |

Elaborado por:Hurtado, P. (2011)

4.1.2.3.5 Menú N° 05

Cuadro N° 67. Receta Estándar Arroz a la Albahaca.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|-----------------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: ARROZ A LA ALBAHACA | | | |
| No DE RECETA: | | | 53 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 600 | gr. | arroz | 0,55 |
| 180 | gr. | mantequilla | 0,20 |
| 1000 | ml. | caldo de pollo | 0,10 |
| 6 | unid. | ramitos de albahaca | 0,10 |
| 2 | unid. | cebolla pequeña | 0,20 |
| 60 | gr. | gramos de pistachos pelados | 0,30 |
| 60 | gr. | gramos de piñones | 0,30 |
| 90 | ml. | cucharadas de nata líquida | 0,15 |
| 90 | ml. | cucharadas de aceite | 0,15 |
| 100 | gr. | gramos de queso rallado | 0,20 |
| | | pizca de sal | |
| | | pizca de pimienta | |
| | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Pelar y cortar en rodajas la cebolla. Hervir el caldo de pollo y precalentar el horno a 180°.</p> <p>Dorar la cebolla en una cazuela con la mantequilla. Incorporar el arroz y rehogarlo durante dos minutos. Añadir el caldo de pollo y remover. Hornear durante 20 minutos.</p> <p>Lavar y secar las hojas de albahaca y batirlas junto con los piñones, los pistachos y el aceite. Colocar la salsa en un recipiente y verter la nata, la sal, una pizca de pimienta y queso rallado. Remover.</p> <p>Poner el arroz en un molde untado con mantequilla y volcar sobre una fuente. Cubrir el arroz con la salsa y servir.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 2,25 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,28 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,38 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 68. Receta Estándar Ensalada de Lechuga y Champiñón.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|---|---------------|------------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: ENSALADA DE LECHUGA Y CHAMPIÑÓN | | | |
| No DE RECETA: | | | 54 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 2 | unid. | planta de lechuga | 0,20 |
| 86 | gr. | vinagre | 0,15 |
| 86 | gr. | jerez seco | 0,15 |
| 300 | gr. | crema de leche | 0,40 |
| 58 | gr. | de cebollín picado | 0,10 |
| 400 | gr. | champiñones frescos | 2,10 |
| | al gusto | Sal, pimienta y azúcar | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Separar las hojas de la lechuga. Lavarlas y escurrirlas. Cortarlas en trozos regulares.</p> <p>Mezclar el vinagre junto con el jerez, la crema de leche, sal, pimienta y azúcar a gusto.</p> <p>Limpiar los champiñones, lavarlos y cortarlos en láminas finas. Mezclarlos inmediatamente con la salsa de crema y dejar macerar durante 15 minutos.</p> <p>Antes de servir incorporar la lechuga. Poner en una ensaladera y distribuir por encima el cebollín.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 3,10 |
| COSTO POR PORCION | | | 0,39 |
| PRECIO DE VENTA | | | 0,52 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 69. Receta Estándar Asado de Cerdo a la Canela.

| RECETA ESTÁNDAR | | | |
|--|---------------|---------------------|--------------|
| NOMBRE DE RECETA: ASADO DE CERDO A LA CANELA | | | |
| No DE RECETA: | | | 55 |
| PORCIONES: | | | 8 |
| Cantidad | Unidad | Ingredientes | Costo |
| 350 | gr. | lomo de cerdo | 4,00 |
| 40 | gr. | mantequilla | 0,15 |
| 150 | gr. | cebollitas | 0,25 |
| 2 | gr. | canela | 0,05 |
| 2 | gr. | ajo | 0,05 |
| 1 | gr. | laurel | 0,05 |
| 40 | gr. | caldo | 0,10 |
| 20 | gr. | vino | 0,15 |
| 7 | gr. | azúcar | 0,05 |
| | | Aderezo | |
| 1 | un. | manzanas | 0,10 |
| 1 | gr. | canela | 0,05 |
| 2 | gr. | azúcar | 0,05 |
| | | sal y pimienta | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| <p>Mechar el lomo con los ajos, mezclar sal, canela y pimienta y formar con ello la carne, atarla con un bramante. Calentar la mitad de la mantequilla en una cazuela, poner la carne y dar vueltas frecuentemente, para que se dore por todas las partes. Anadir las cebollitas y cuando estén doradas espolvorear con el azúcar. Anadir el caldo, el vino, y el laurel y terminar la cocción a fuego suave.</p> <p>Pelar las manzanas y cortarlas a rodajas. Fundir el resto de la mantequilla en un sartén, agregar las manzanas, salpimentar y añadir la canela y el azúcar. Cocerlas lo justo, procurando que se deshagan. Servir el asado, cubierto con su jugo y rodeado de las cebollas y las rodajas de manzanas.</p> | | | |
| COSTO TOTAL DE LA RECETA | | | 5,05 |
| COSTO POR PORCION | | | 1,26 |
| PRECIO DE VENTA | | | 1,70 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

4.2. Flujogramas de producción para el Servicio de Catering Infantil

4.2.1. Proceso de Venta del Servicio de Catering Infantil

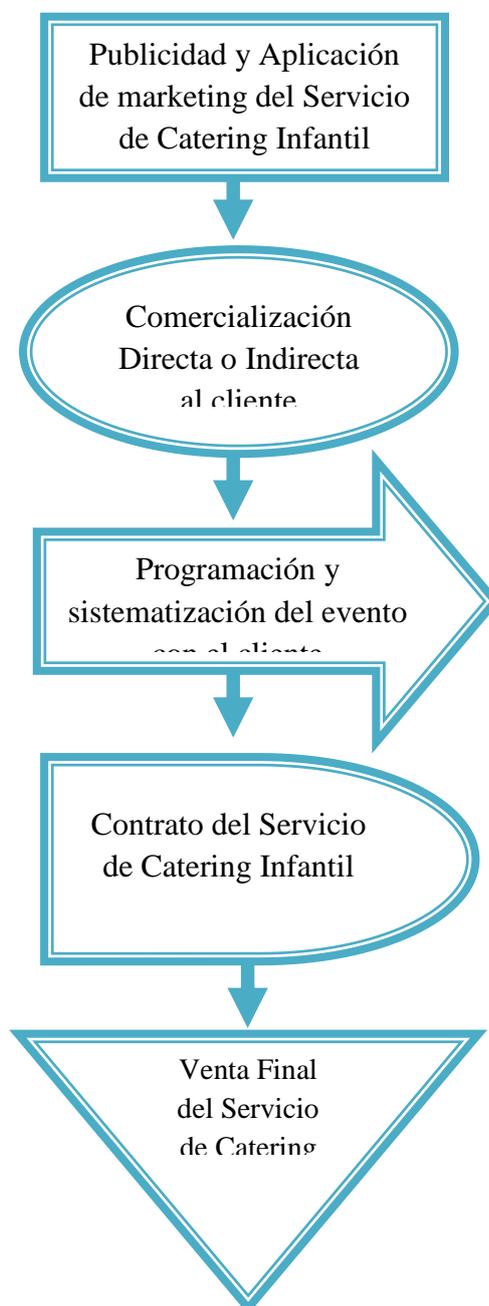


Figura N° 01. Proceso de Venta del Servicio de Catering Infantil.

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

4.2.2. Proceso de Compra de Materia Prima y Equipamiento necesario para el Servicio de Catering Infantil

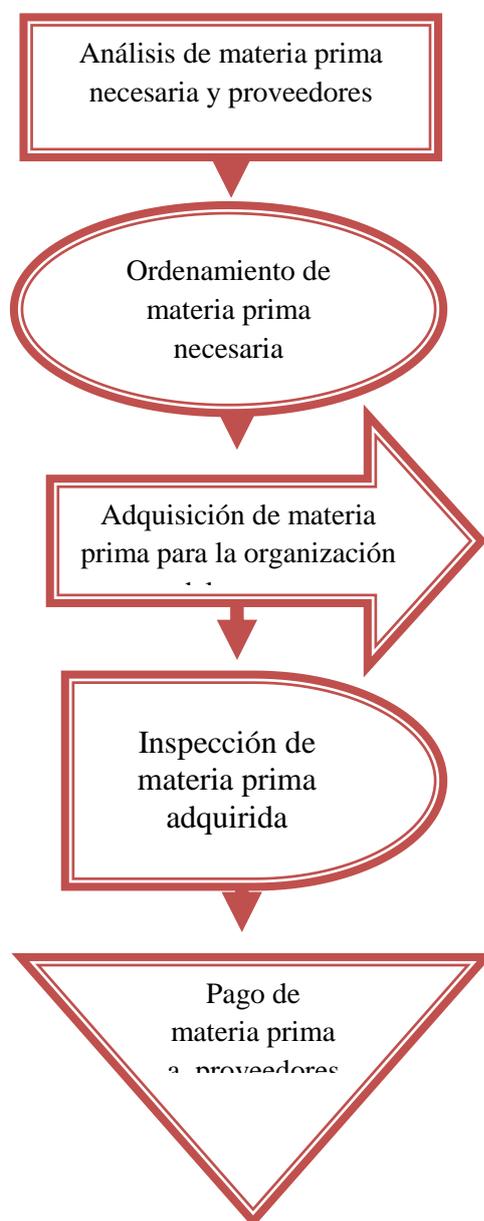


Figura N° 02. Proceso de Compra de Materia Prima y Equipamiento necesario para el Servicio de Catering Infantil.

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

4.2.3. Proceso de Producción del evento del Servicio de Catering Infantil

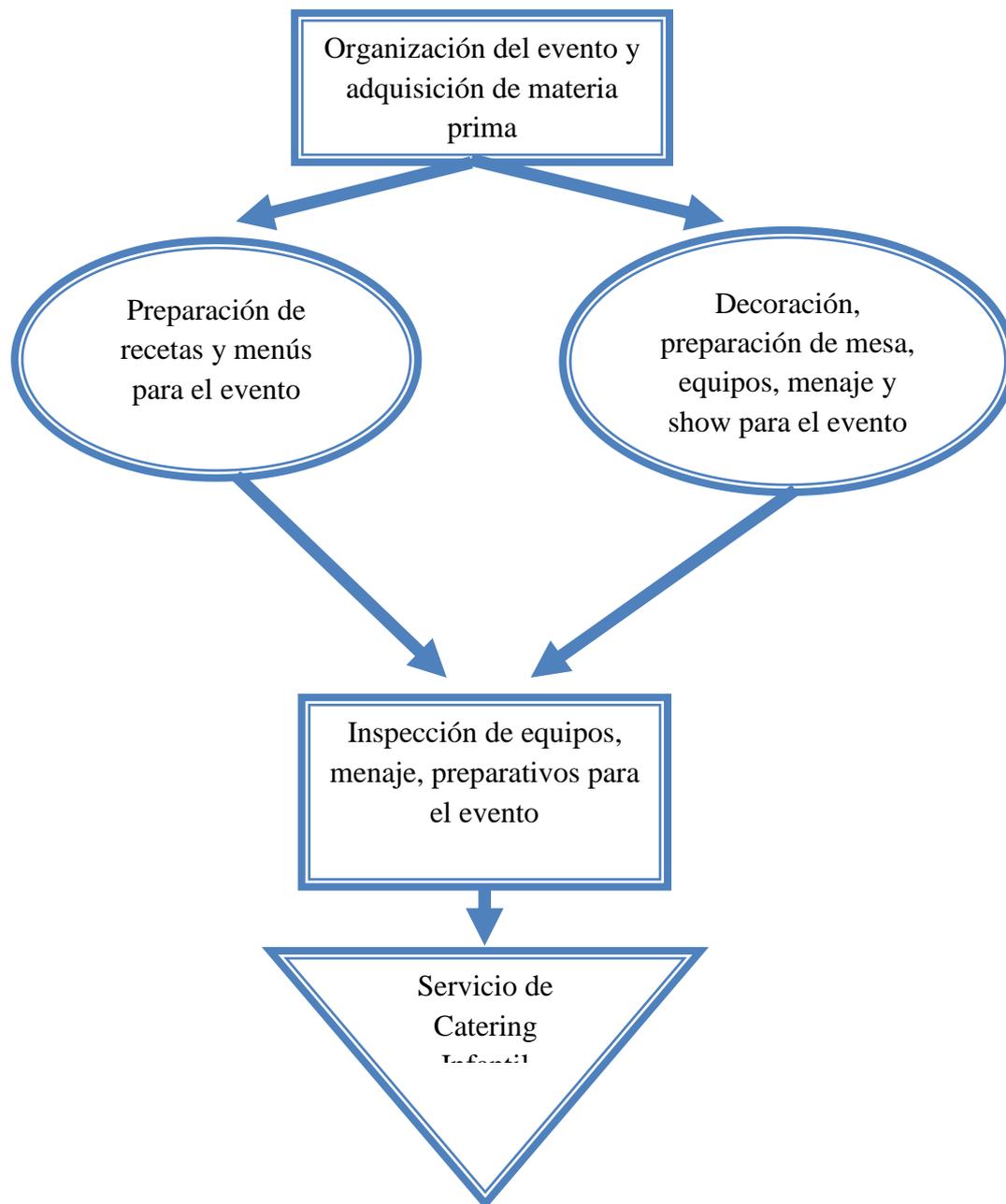


Figura N° 03. Proceso de Producción del evento del Servicio de Catering Infantil.

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

4.3. Proveedores de Materia Prima y Equipamiento necesario para el Servicio de Catering Infantil.

Cuadro N° 70. Proveedores para el Servicio de Catering Infantil.

| Proveedores de Materia Prima y Equipamiento necesario para el Servicio de Catering Infantil. | | | |
|---|--|---------------|--|
| Proveedor | Producto | Ciudad | Dirección |
| EL GRAN AKI | Aditivos alimenticios y aromas | Esmeraldas | Av. Pedro Vicente Maldonado y Julio Estupiñan. |
| SUPER TIA | Alimentos orgánicos | Esmeraldas | Jaime Hurtado. Calle A. |
| DISTRIBUIDORA 'EMILY' | Arroz | Esmeraldas | Sucre y Lavallen. |
| DISTRIBUIDORA 'EMILY' | Barbacoa | Esmeraldas | Sucre y Lavallen. |
| SUPER TIA | Bebidas no alcohólicas | Esmeraldas | Jaime Hurtado. Calle A. |
| SUPER TIA | Cereales | Esmeraldas | Jaime Hurtado. Calle A |
| CONFITES DULCE MUNDO | Chocolate y dulces Condimentos, hierbas y especias | Esmeraldas | Espejo entre Colon y Olmedo. |
| SUPER TIA | Conservas | Esmeraldas | Jaime Hurtado. Calle A |
| HAPPY PARTY | Decoración, eventos sociales | Esmeraldas | Colon y Manuela Cañizares. |
| SUPER TIA | Embutidos | Esmeraldas | Jaime Hurtado. Calle A |
| DISTRIBUIDORA 'EMILY' | Embutidos, carnes frías | Esmeraldas | Sucre y Lavallen. |
| SUPER TIA | Lácteos | Esmeraldas | Jaime Hurtado. Calle A. |
| LEGUMBRES MARIA | Frutas | Esmeraldas | Manuela Cañizares entre Sucre y Olmedo. |
| EL GRAN AKI | Frutos secos | Esmeraldas | Av. Pedro Vicente Maldonado y Julio Estupiñan. |
| LEGUMBRES MARIA | Legumbres | Esmeraldas | Manuela Cañizares entre Sucre y Olmedo. |

| | | | |
|-------------------------|--------------------------------|------------|--|
| CONFITES DULCE MUNDO | Miel | Esmeraldas | Espejo entre Colon y Olmedo. |
| EL GRAN AKI | Panadería y pastelería | Esmeraldas | Av. Pedro Vicente Maldonado y Julio Estupiñan. |
| BAZAR 'EL NIÑO' | Juguetería, maquillaje | Esmeraldas | Olmedo entre Piedrahita y Manuela Cañizares. |
| MUNDO FOMIX KARIS | Sorpresas, decoración en fomix | Esmeraldas | Juan Montalvo entre Olmedo y Sucre. |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

5. Viabilidad Técnica

5.1. Infraestructura, facilidades y equipamiento necesario para el Servicio de Catering Infantil.

El local para el Servicio de Catering Infantil estará ubicado en la ciudadela la Concordia, frente a las Villas de Petroecuador, en la ciudad de Esmeraldas. El sitio ya cuenta con una construcción establecida para este tipo de eventos el mismo que tiene un área de 600 metros cuadrados que está distribuido de la siguiente manera: un área productiva que está subdividida en un área de bodega, una para la producción de alimentos y panadería - pastelería; y, el área de recreación que estará subdividida en un local de recepción y un Playground con diferentes juegos infantiles. (Anexo N°02)

5.2. Equipamiento necesario para el Servicio de Catering

Conociendo que el área destinada para el Servicio de Catering Infantil ya cuenta con una infraestructura, se ha establecido el equipamiento de acuerdo a las necesidades que demanda un servicio de calidad para este tipo de eventos como son: equipamiento para el área de cocina, área de panadería y pastelería, área de bodega, recepción y playground. Se ha tomado en cuenta una capacidad promedio de 60 personas en el área, tomado como referencia para la compra del equipamiento detallado a continuación:

5.3. Presupuesto estimado para el equipamiento del área del Servicio de Catering Infantil.

Cuadro N° 71.Equipamiento necesario para el área de cocina.

| Detalle | cantidad | Reposiciones | cantidad total | costo unitario | costo total |
|---------------------------------|----------|--------------|----------------|----------------|-------------|
| ABLANDADOR DE CARNES | 1 | 1 | 2 | 26,00 | 52,00 |
| ABRELATAS MANUAL | 1 | 1 | 2 | 5,60 | 11,20 |
| AFILADOR DE CUCHILLOS | 1 | 1 | 2 | 16,00 | 32,00 |
| AZUCAREROS | 1 | 1 | 2 | 7,20 | 14,40 |
| BANDEJA cap: 4 lts | 1 | 1 | 2 | 43,10 | 86,20 |
| BANDEJA cap: 8 lts | 1 | 1 | 2 | 73,90 | 147,80 |
| BANDEJA cap: 14 lts | 1 | 1 | 2 | 35,25 | 70,50 |
| BANDEJA cap: 21 lts | 1 | 1 | 2 | 59,68 | 119,36 |
| ½ BANDEJA cap : 4 lts | 1 | 1 | 2 | 14,96 | 29,92 |
| ½ BANDEJA cap : 6 lts | 1 | 1 | 2 | 43,56 | 87,12 |
| BATIDOR MANUAL | 1 | 1 | 2 | 11,60 | 23,20 |
| CAJA PLASTICA PARA CUBERTERIA | 1 | 1 | 2 | 11,55 | 23,10 |
| CERNIDOR MALLA | 2 | 2 | 4 | 7,35 | 29,40 |
| COCINA INDUSTRIAL | 1 | 0 | 1 | 6110,50 | 6110,50 |
| COLADOR | 1 | 1 | 2 | 21,10 | 42,20 |
| CONTENEDOR DE VASOS 36 unidades | 1 | 1 | 2 | 32,00 | 64,00 |

| | | | | | |
|-------------------------|----|----|----|--------|--------|
| CORTADORA DE PAPAS | 1 | 0 | 1 | 290,30 | 290,30 |
| CUCHARA CAFÉ EXPRESSO | 60 | 30 | 90 | 2,52 | 226,80 |
| CUCHARA PARA POSTRES | 60 | 30 | 90 | 2,70 | 243,00 |
| CUCHILLO DE MESA | 60 | 30 | 90 | 3,95 | 355,50 |
| CUCHARA DE TÉ HELADO | 60 | 30 | 90 | 2,10 | 189,00 |
| CUCHARETAS | 2 | 1 | 3 | 2,97 | 8,91 |
| CUCHARON | 2 | 1 | 3 | 3,95 | 11,85 |
| CUCHILLERIA (juego) | 2 | 1 | 3 | 20,10 | 60,30 |
| CUCHILLO DE MANTEQUILLA | 2 | 1 | 3 | 1,45 | 4,35 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 71. Equipamiento necesario para el área de cocina.

| | | | | | |
|-------------------------------|---|---|---|---------|---------|
| CHAFER | 4 | 2 | 6 | 137,20 | 823,20 |
| CHAROL REDONDO | 2 | 2 | 4 | 26,20 | 104,80 |
| CHAROL OVALADO | 2 | 2 | 4 | 39,25 | 157,00 |
| DESCORCHADOR | 1 | 1 | 2 | 9,07 | 18,14 |
| ENSALADERA APILABLE | 1 | 1 | 2 | 1,20 | 2,40 |
| ESPATULA | 1 | 1 | 2 | 5,25 | 10,50 |
| ESPUMADERA | 2 | 1 | 3 | 11,80 | 35,40 |
| ESTANTERIA | 1 | 0 | 1 | 590,65 | 590,65 |
| EXTRACTOR DE NARANJA | 1 | 1 | 2 | 3,80 | 7,60 |
| HIELERA | 1 | 0 | 1 | 12,27 | 12,27 |
| HORNO MICROONDA | 1 | 0 | 1 | 1495,23 | 1495,23 |
| JARRA CAFETERA | 1 | 0 | 1 | 51,00 | 51,00 |
| JARRAS PARA BEBIDAS | 3 | 2 | 5 | 38,50 | 192,50 |
| JUEGO DE 4 CUCHARAS MEDIDORAS | 1 | 1 | 2 | 7,10 | 14,20 |
| KIT BOQUILLAS DECORACION | 1 | 0 | 1 | 49,98 | 49,98 |

| | | | | | |
|--|---|---|---|--------|--------|
| LICUADORA MULTIUSO | 1 | 0 | 1 | 370,99 | 370,99 |
| MAJADOR DE PAPAS | 1 | 0 | 1 | 10,21 | 10,21 |
| MANDOLINE | 1 | 0 | 1 | 168,95 | 168,95 |
| MOLINO PARA ALIMENTOS | 1 | 0 | 1 | 30,10 | 30,10 |
| MORTERO | 3 | 1 | 4 | 34,68 | 138,72 |
| OLLA BAÑO MARIA | 1 | 0 | 1 | 710,70 | 710,70 |
| OLLAS DE ALUMINIO cap : 40 lts | 1 | 0 | 1 | 150,90 | 150,90 |
| OLLAS DE PRESION | 1 | 0 | 1 | 478,65 | 478,65 |
| OLLAS DE TRABAJO PESADO cap: 15 ½ QT. | 1 | 0 | 1 | 145,26 | 145,26 |
| OLLA PARA PASTAS Y VEGETALES cap: 18.5 lts | 1 | 0 | 1 | 210,36 | 210,36 |
| PINZAS PARA HIELO | 3 | 1 | 4 | 1,90 | 7,60 |
| PINZA MULTIUSO | 3 | 1 | 4 | 4,25 | 17,00 |
| PINZA PARA SPAGUETTI | 2 | 1 | 3 | 5,30 | 15,90 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 71. Equipamiento necesario para el área de cocina.

| | | | | | |
|-------------------------|----|----|-----|--------|--------|
| PLANCHA PROFESIONAL | 1 | 0 | 1 | 350,63 | 350,63 |
| PLATO TENDIDO 55 kg. | 80 | 20 | 100 | 3,56 | 356,00 |
| PLATO POSTRE 34 Kg. | 80 | 10 | 90 | 2,15 | 193,50 |
| PLATO HONDO 54 Kg. | 20 | 5 | 25 | 3,10 | 77,50 |
| PORCIONADORES DE HELADO | 2 | 1 | 3 | 14,00 | 42,00 |
| POZUELOS - BOWL | 3 | 1 | 4 | 2,60 | 10,40 |
| RALLADOR | 2 | 1 | 3 | 7,90 | 23,70 |

| | | | | | |
|--|----|----|----|---------|---------|
| RALLADOR CILINDRICO DE QUESO | 1 | 0 | 1 | 27,00 | 27,00 |
| RECIPIENTE SAL-AZUCAR | 2 | 0 | 2 | 18,00 | 36,00 |
| REFRIGERADORES HORIZONTALES | 1 | 0 | 1 | 2460,00 | 2460,00 |
| SALERO - PIMENTERO | 4 | 1 | 5 | 4,98 | 24,90 |
| SARTEN DE ALUMINIO Medidas ext.cm:xx4.8 | 2 | 0 | 2 | 28,50 | 57,00 |
| SARTEN DE ALUMINIO Medidas ext.cm:xx5.4 | 2 | 0 | 2 | 37,00 | 74,00 |
| SARTEN DE ALUMINIO Medidas ext.cm:xx6.4 | 2 | 0 | 2 | 34,98 | 69,96 |
| SARTEN DE ALUMINIO Medidas ext.cm:xx7 | 2 | 0 | 2 | 51,15 | 102,30 |
| SARTEN DE ALUMINIO Medidas ext.cm:x8.9x | 1 | 0 | 1 | 96,00 | 96,00 |
| SOPERO - TAZON | 5 | 2 | 7 | 2,75 | 19,25 |
| TABLA PARA PICAR Medidas ext.cm:45.7xx30.5 | 3 | 1 | 4 | 26,20 | 104,80 |
| TABLA PARA PICAR Medidas ext.cm:38,1x50,8x | 3 | 1 | 4 | 40,50 | 162,00 |
| TENEDOR NORMAL | 80 | 10 | 90 | 2,50 | 225,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 71. Equipamiento necesario para el área de cocina.

| | | | | | |
|---------------------------------|----|----|----|------|-----------------|
| VASO LANCIER | 60 | 10 | 70 | 0,90 | 63,00 |
| VASO PLASTICO APILABLE | 60 | 10 | 70 | 1,50 | 105,00 |
| Total Equipo para Cocina | | | | | 19033,06 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 72. Equipamiento necesario para el área de Mantenimiento y Limpieza.

| Equipo para mantenimiento y Limpieza | | | | | |
|---|-----------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|
| Detalle | cantidad | Reposiciones | cantidad total | costo unitario | costo total |
| CEPILLO PARA LAVAR VASOS | 2 | 1 | 3 | 38,98 | 116,94 |
| CARRITO TRAPEADOR: | 1 | 0 | 1 | 169,85 | 169,85 |
| TACHOS DE BASURA | 2 | 1 | 3 | 119,34 | 358,02 |

| | | | | | |
|--|---|---|---|--------|-----------------|
| PORTA TRAPEADOR | 1 | 0 | 1 | 28,26 | 28,26 |
| TRAPEADOR | 3 | 1 | 4 | 15,00 | 60,00 |
| MESA DE PINO Med: 1,10 x 2,25 m | 1 | 0 | 1 | 150,00 | 150,00 |
| Total Equipo para Mantenimiento de Limpieza | | | | | 883,07 |
| TOTAL EQUIPAMIENTO PARA COCINA + EQUIPAMIENTO MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA. | | | | | 19916,13 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 73. Equipamiento necesario para el Área de Bodega.

| Detalle | Cantidad | Reposiciones | Cantidad Total | Costo Unitario | Costo Total |
|---------------------|----------|--------------|-------------------|-------------------|----------------|
| BARRIL CAP: 30 lts. | 2 | 0 | 2 | 4,95 | 9,90 |
| BARRIL CAP: 20 lts. | 2 | 0 | 2 | 3,80 | 7,60 |
| PERCHAS | 1 | 0 | 1 | 60,00 | 60,00 |

| | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|-------|---------------|
| RECIPIENTES CUADRADOS | 6 | 0 | 6 | 2,00 | 12,00 |
| TACHOS PLASTICO (GRANDE) | 2 | 1 | 3 | 24,00 | 72,00 |
| TACHOS PLASTICO (MEDIANO) | 3 | 1 | 4 | 7,00 | 28,00 |
| TOTAL EQUIPAMIENTO AREA BODEGA | | | | | 189,50 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 74. Equipamiento necesario para el Área de Panadería - Pastelería

| Detalle | cantidad | Reposiciones | cantidad total | costo unitario | costo total |
|-------------------------|----------|--------------|----------------|----------------|-------------|
| AMASADORA (1/2 QUINTAL) | 1 | 0 | 1 | 480,00 | 480,00 |

| | | | | | |
|----------------------------|----|---|----|---------|---------|
| BALANZA 10 KG | 2 | 0 | 2 | 6,61 | 13,22 |
| BATIDORA INDUSTRIAL | 1 | 0 | 1 | 1475,46 | 1475,46 |
| BATIDOR MANUAL | 1 | 0 | 1 | 7,72 | 7,72 |
| BOWLS | 5 | 2 | 7 | 6,65 | 46,55 |
| EMBUDO | 2 | 0 | 2 | 1,25 | 2,50 |
| EXPRIMIDOR | 2 | 0 | 2 | 0,95 | 1,90 |
| CAMPANA DE OLORES | 1 | 0 | 1 | 120,00 | 120,00 |
| CILINDROS CON MOLDES | 3 | 1 | 4 | 9,00 | 36,00 |
| CUCHARAS | 10 | 4 | 14 | 1,50 | 21,00 |
| CUCHARONES | 4 | 1 | 5 | 3,00 | 15,00 |
| CUCHILLOS | 4 | 2 | 6 | 1,47 | 8,82 |
| CUCHILLO DE CIERRA | 2 | 0 | 2 | 2,59 | 5,18 |
| CUEZOS | 5 | 2 | 7 | 4,50 | 31,50 |
| ESPATULAS PARA DECORAR | 3 | 1 | 4 | 2,95 | 11,80 |
| GAVETAS MEDIANAS | 5 | 0 | 5 | 7,00 | 35,00 |
| GAVETAS GRANDES | 3 | 1 | 4 | 14,00 | 56,00 |
| GRADILLERO (20 LATAS) | 1 | 0 | 1 | 60,00 | 60,00 |
| JARRA DE PLASTICO | 4 | 1 | 5 | 2,56 | 12,80 |
| JUEGO DE COLADORES | 3 | 1 | 4 | 1,34 | 5,36 |
| KIT BOQUILLAS PARA DECORAR | 2 | 0 | 2 | 30,00 | 60,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 74. Equipamiento necesario para el Área de Panadería - Pastelería

| | | | | | |
|--|---|---|---|--------|----------------|
| KIT CORTADORA DE GALLETAS | 2 | 0 | 2 | 18,00 | 36,00 |
| MANGAS PARA DECORAR | 5 | 2 | 7 | 6,83 | 47,81 |
| MEZON | 1 | 0 | 1 | 250,00 | 250,00 |
| MOLDES (JUEGO 4 PIEZAS) | 2 | 1 | 3 | 10,54 | 31,62 |
| PUNTILLA | 3 | 1 | 4 | 1,88 | 7,52 |
| RALLADOR | 2 | 1 | 3 | 3,35 | 10,05 |
| SET DE ESPATULAS DE ULE | 3 | 1 | 4 | 1,61 | 6,44 |
| TABLAS | 3 | 1 | 4 | 5,00 | 20,00 |
| TAZON BALON | 4 | 2 | 6 | 0,75 | 4,50 |
| TROQUEL PARA MASA | 3 | 0 | 3 | 400,00 | 1200,00 |
| JUEGO PIZZERAS MOLDE PARA PIZZA DE ALUMINIO 32 cm de diam. | 2 | 0 | 2 | 35,00 | 70,00 |
| VALDE DE 5 lts. | 3 | 1 | 4 | 1,50 | 6,00 |
| TOTAL EQUIPAMIENTO PANADERIA - PASTERIA | | | | | 4195,75 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 75. Equipamiento necesario para el Área de Playground.

| Detalle | cantidad | Reposiciones | cantidad total | costo unitario | costo total |
|--|----------|--------------|----------------|----------------|----------------|
| CASTILLOS DE JUEGOS | 1 | 0 | 1 | 1110,00 | 1110,00 |
| FIGURAS INFLABLES DE DIBUJOS ANIMADOS | 1 | 0 | 1 | 130,00 | 130,00 |
| FUTBOLÍN | 1 | 0 | 1 | 380,00 | 380,00 |
| KIT DE MALABARES | 1 | 0 | 1 | 65,00 | 65,00 |
| PELOTAS CON OREJAS SALTARINAS | 5 | 0 | 5 | 12,00 | 60,00 |
| SALTARÍN INFLABLES 3X3 | 1 | 0 | 1 | 1200,00 | 1200,00 |
| TOTAL EQUIPAMIENTO PARA AREA PLAYGROUND | | | | | 2945,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 76. Equipamiento necesario para el Área de Recepción.

| Detalle | cantidad | Reposiciones | cantidad total | costo unitario | costo total |
|--|----------|--------------|----------------|----------------|----------------|
| AMPLIFICACIÓN Y MICRÓFONO | 1 | 0 | 1 | 280,00 | 280,00 |
| SILLAS | 70 | 10 | 80 | 5,5, | 440,00 |
| MANTELERÍA (JUEGO) | 1 | 1 | 2 | 20,00 | 40,00 |
| DISCO MÓVIL | 1 | 0 | 1 | 450,00 | 450,00 |
| MEGA DISCO CON MAQUINA DE HUMO | 1 | 0 | 1 | 130,00 | 130,00 |
| TOTAL EQUIPAMIENTO ÁREA RECEPCIÓN | | | | | 1340,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 77. Equipamiento necesario para el Área Administrativa.

| Detalle | cantidad | Reposiciones | cantidad total | costo unitario | costo total |
|---|-----------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------|
| ARCHIVADOR | 1 | 0 | 1 | 110,00 | 110,00 |
| ESTACIÓN DE TRABAJO TIPO EJECUTIVO | 1 | 0 | 1 | 150,00 | 150,00 |
| SILLAS | 3 | 0 | 3 | 5,50 | 16,50 |
| COMPUTADOR | 1 | 0 | 1 | 380,00 | 380,00 |
| FILMADORA | 1 | 0 | 1 | 420,00 | 420,00 |
| CÁMARA FOTOGRÁFICA | 1 | 0 | 1 | 250,00 | 250,00 |
| TOTAL EQUIPAMIENTO ÁREA ADMINISTRATIVA | | | | | 1326,50 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 78. Equipamiento necesario para el Servicio de Catering Infantil.

| PRESUPUESTO ESTIMADO PARA EL EQUIPAMIENTO DEL SERVICIO DE CATERING INFANTIL | |
|--|--------------------|
| Área | Presupuesto |
| Área de Cocina | 19916,13 |
| Área de Bodega | 189,50 |
| Área de Panadería - Pastelería | 4195,75 |
| Área Administrativa | 1326,50 |
| Área de Playground | 2945,00 |
| Área de Recepción | 1340,00 |
| PRESUPUESTO TOTAL | 29912,88 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

ii. ASPECTOS JURÍDICOS - MERCANTILES.

1. Forma Jurídica elegida para el proyecto

La elección de la forma jurídica más adecuada para el negocio debe decidirse de acuerdo a la actividad y tamaño, a la flexibilidad operativa, a la presencia e importancia de los socios si los hubiere, a los gastos de constitución y a los impuestos que el margen de beneficio permita pagar. Por lo que la personalidad jurídica del Servicio de Catering Infantil está considerada dentro de la clasificación de empresa individual.

La empresa individual (Empresario o empresa individual), es aquella persona física que realiza de forma habitual, en nombre propio, por si o por medio de representantes una actividad económica (comercial, industrial, de servicios o profesional) asumiendo la titularidad de los derechos y las obligaciones de dicha actividad y asume la gestión, riesgos y beneficios de la actividad.

Su responsabilidad es total frente a las deudas con terceras personas (naturales o jurídicas) contraídas con la empresa no existe diferencia entre el patrimonio empresarial y el patrimonio personal.

Si una persona casada adopta esta forma jurídica para el ejercicio de una actividad empresarial implica que deberá responder a los compromisos de la empresa con los bienes generados como consecuencia de la actividad económica (bienes del patrimonio mercantil) y si no fueran suficientes con los bienes del cónyuge empresario o empresario (bienes privativos).

Las características de esta forma jurídica se detallan a continuación:

- Se trata de una persona natural que ejerce habitualmente en su propio nombre una actividad empresarial.
- Ha de ser mayor de edad y tener la libre disposición de sus bienes.
- El/la empresario/a es propietario/a único/a de la empresa, aporta todo el capital y el trabajo necesario para el desarrollo de su actividad.
- Dirige personalmente y bajo su responsabilidad personal e ilimitada.
- La responsabilidad es ilimitada por parte del/de la empresario/a, incluyendo su patrimonio personal.
- Tiene obligaciones con la Seguridad Social (de modo voluntario) y con el Servicio de rentas Internas.

2. Requisitos legales para su apertura y funcionamiento

- Inscripción en la Seguridad Social si va a tener personal contratado, que a su vez afiliará cotizando por ellos/as. (IESS)
- Afiliación a los Colegios Profesionales, Sectores Artesanales o Cámaras, según actividad. (Cámara de Comercio de la ciudad de Esmeraldas)
- Obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Declaración del Impuesto a la Renta (IR) anualmente.
- Declaración del IVA mensual o semestralmente.
- Llevar contabilidad según el monto de capital o facturación.
- Licencia de Obra.
- Permiso de Apertura del Local.

Cuadro N° 79. Trámites para la constitución y funcionamiento del Servicio de Catering Infantil.

| TRAMITES | LUGAR | REQUISITOS | OTROS DOCUMENTOS | OTROS |
|---|--|--|--|--|
| Certificaciones de Documentos | Notaria Publica | Papeles a Certificar | Notaria de la ciudad de Esmeraldas | |
| Declaración del IVA | Servicio de Rentas Internas | RUC formulario 104 del SRI, clave del servicio electrónico | | Este trámite es de carácter mensual o semestral |
| Afiliación a la Cámara de Comercio | Esmeraldas | Copias (Cedula de identidad, papeleta de votación, RUC) | Certificado de actividad a desempeñar | |
| Patente Municipal | Municipio de Esmeraldas | Copias (Cedula de identidad, papeleta de votación, RUC, permiso del cuerpo de bomberos) | Dirección de la empresa, nombre del propietario e inspección | Se lo realiza en el departamento municipal de rentas. |
| Permiso de funcionamiento dirigido para la Dirección Provincial de Salud | Departamento de vigilancia sanitaria de la DPS | Solicitud Valorada, Pruebas de Laboratorio, Planilla de inspección con la aprobación respectiva, copia de la cedula de identidad, certificado de votación del representante Carnet de salud de los Empleados del Servicio de catering Infantil. | Copia del RUC certificado del cuerpo de bomberos | Presentar los documentos para obtener el permiso correspondiente |

| | | | | |
|------------------------------------|---|---|--|--|
| Permiso del Cuerpo Bomberos | Cuerpo de Bomberos de la ciudad de Esmeraldas | Solicitud dirigida al jefe del cuerpo de Bomberos | | |
|------------------------------------|---|---|--|--|

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

3. Gastos de constitución

Cuadro N° 80. Gastos de Constitución para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | MINIMO | MAXIMO |
|----------------------------------|---------------|----------------|
| Abogado | 200,00 | 600,00 |
| Afiliaciones | 150,00 | 600,00 |
| Municipio | 10,00 | 50,00 |
| Notario | 60,00 | 80,00 |
| Permisos | 40,00 | 90,00 |
| Servicio de Rentas Internas | 5,00 | 10,00 |
| Varios (transporte, copias, etc) | 100,00 | 100,00 |
| TOTAL | \$ 565 | \$ 1530 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

iii. ESTRATEGIAS DE MARKETING

1. Servicio

1.1. Características comerciales del Servicio

El Servicio de Catering Infantil se basa en un concepto alegre de alimentos tradicionales ofrecidos dependiendo de lo que el cliente requiera, en el cual se cuidan detalles como la

buena presentación del alimento y la calidad del mismo, arreglo de la mesa, limpieza de equipos y juegos.

1.2 Definición de la Marca para el Servicio de Catering Infantil

Una marca para el Servicio de Catering Infantil es un signo distintivo que permitirá indicar a través de un gráfico y un slogan el servicio que ofrece la empresa el cual ayudará a los consumidores a identificar y comprar un producto o servicio que se adecue a sus necesidades. Por ello se ha diseñado una marca para la venta del mismo como se observa a continuación:



Gráfico N° 15. Logotipo Servicio de Catering Infantil.

2. Precio

El precio es una variable controlable que se diferencia de los otros tres elementos de la mezcla o mix de mercadotecnia (producto, plaza y promoción) el cual nos permitirá conocer el valor que se ofrece al cliente. Por ello se ha fijado un precio razonable considerado en base al estudio de mercado realizado para esta investigación determinando

los diferentes menús que ofrecerá la empresa, para de esta manera aprovechar la ventaja de costes brindando mayor calidad.

2.1. Precio del Menú

a. Determinación de precios

De acuerdo al estudio de mercado realizado para la presente investigación nuestros clientes potenciales estarían dispuestos a pagar un costo promedio de 10 a 20 dólares por el servicio.

En el precio de venta de cada receta incluye: costo por porción de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación (agua, luz, teléfono, envases, gasolina, gastos administrativos, mantenimiento de equipos) y utilidad detallados en la estandarización de cada receta.

En el siguiente cuadro se puede observar la determinación de precio por menú establecido:

Cuadro N° 81. Determinación de precio menús para Servicio de Catering Infantil.

| Determinación de precio menús para Servicio de Catering Infantil | | | | | | | | | |
|---|-----------------------|--|-----------------------|--|-----------------------|--|-----------------------|--|-----------------------|
| DETALLE MENÚ 1 | COSTO S MENÚ 1 | DETALLE MENÚ 2 | COSTO S MENÚ 2 | DETALLE MENÚ 3 | COSTO S MENÚ 3 | DETALLE MENÚ 4 | COSTO S MENÚ 4 | DETALLE MENÚ 5 | COSTO S MENÚ 5 |
| Costo variedad de bocaditos Menú 1 | 7,57 | Costo variedad de bocaditos Menú 2 | 7,60 | Costo variedad de bocaditos Menú 3 | 7,22 | Costo variedad de bocaditos Menú 4 | 7,27 | Costo variedad de bocaditos Menú 5 | 7,40 |
| Costo Lunch niño Menú 1 | 0,79 | Costo Lunch niño Menú 2 | 1,00 | Costo Lunch niño Menú 3 | 1,17 | Costo Lunch niño Menú 4 | 1,00 | Costo Lunch niño Menú 5 | 1,13 |
| Costo variedad bocaditos + Lunch niño Menú 1 | 8,36 | Costo variedad bocaditos + Lunch niño Menú 2 | 8,60 | Costo variedad bocaditos + Lunch niño Menú 3 | 8,38 | Costo variedad bocaditos + Lunch niño Menú 4 | 8,27 | Costo variedad bocaditos + Lunch niño Menú 5 | 8,53 |
| Costo Menú Adulto Menú 1 | 2,29 | Costo Menú Adulto Menú 2 | 2,23 | Costo Menú Adulto Menú 3 | 1,97 | Costo Menú Adulto Menú 4 | 2,48 | Costo Menú Adulto Menú 5 | 2,40 |
| Costo Total Menú 1 | 10,65 | Costo Total Menú 2 | 10,83 | Costo Total Menú 3 | 10,36 | Costo Total Menú 4 | 10,75 | Costo Total Menú 5 | 10,93 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Se puede observar en el cuadro de determinación del precio para el Servicio de Catering Infantil que el costo total por menú tiene un promedio de 10 dólares, a éstecosto se le añade gastos varios (decoración, sorpresas, actividades recreacionales y organización de evento) considerándose como precio de venta final por invitado un valor de 20 dólares.

3. Distribución

El emprendimiento de una empresa requiere de la comercialización de nuestros servicios por lo que se han considerado estrategias de marketing para que el Servicio de Catering Infantil pueda acercarse cada vez más hacia el consumidor o usuario final a través de los métodos de Mercadotecnia.

3.1. Canales de comercialización

Los Canales de Distribución son las distintas rutas o vías, que permitirán hacer llegar los servicios a los clientes. Se ha establecido el canal de forma indirecta para la venta del Servicio de Catering Infantil en base a los resultados del estudio de mercado de la presente investigación con la utilización de material publicitario como: afiches promocionales, anuncios publicitarios por televisión y la creación de una página web. (Anexo N°03, 04)

4. Plan de Comercialización

Cuadro N° 82. Plan de Comercialización para el Servicio de Catering Infantil.

| Tipo de Publicidad | Detalle | Presupuesto Anual | Tipo de contratación |
|---|---|--------------------------|-----------------------------|
| Afiche Promocional | Impresión de afiche promocional de 2000 unidades anuales. | 340 | Contrato anual. |
| Anuncios Publicitario Televisión | Anuncios publicitarios diarios a través de Televisión TELEMAR en la ciudad de Esmeraldas. (5 diarias) | 2400 | Contratación mensual. |
| Creación página web | Creación de una página web para el Servicio de Catering Infantil. | 250 | Actualización anual. |
| Mural Publicitario | Contratación de un área para publicar mural publicitario en la ciudad de Esmeraldas. | 650 | Mantenimiento anual. |
| Costo Total | | 3640 | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

5. Estrategias de Mercado

5.1 Estrategias de Comercialización

Es importante planificar e implementar una o más estrategias de mercado con la finalidad de lograr los objetivos que la empresa se ha propuesto alcanzar en el mercado meta. El diseño de las estrategias de marketing es una de las funciones del marketing para poder diseñar las estrategias, que se encarguen de satisfacer las necesidades o deseos de los clientes.

5.1.1 Estrategias del servicio.

- El Servicio de Catering Infantil está diseñado como una alternativa de entretenimiento para grandes y chicos con el objeto de que el cliente se sienta conforme brindándole a su hijo una fiesta o evento inolvidable contando con variedad de actividades recreacionales y variedad de menús a ofrecer.
- La organización de cada evento estará programado y sistematizado a gusto y elección del cliente como la decoración con personajes favoritos, el tipo de comida o aperitivos, tipo de música, juegos y actividades recreacionales tanto para niños como para adultos.
- Llevar un monitoreo de satisfacción en los clientes e invitados a FuunyKids será una prioridad que permitirá mejorar los niveles de servicio en cada evento infantil.

5.1.2. Estrategias del precio.

- La asignación de un valor de veinte dólares promedio por invitado (adulto y niño) por el Servicio de Catering Infantil es un precio moderado que incluye los diferentes costos de programación y animación el mismo que permitirá ingresar al mercado pretendiendo obtener una cartera de clientes a corto plazo.

5.1.3. Estrategias de plaza.

- Se ha establecido la venta del Servicio de Catering Infantil a través de canales de comercialización de acuerdo a los medios que el cliente potencial se informa determinando material publicitario para la oferta del servicio como son: una página web, anuncios publicitarios en televisión y afiches promocionales para su distribución en la ciudad de Esmeraldas.

5.1.4 Estrategias de difusión y promoción.

- El Servicio de Catering Infantil estará promocionado a través de la implementación de precios promocionales con el 5 y 10% de descuento por inauguración o por temporadas.
- Se crearán boletines tradicionales o electrónicos para tener actualizados a los clientes con novedades para ofertar en el Servicio de Catering Infantil.

1. Determinación del Talento Humano

Para el emprendimiento de la empresa es menester la sistematización del conjunto de los empleados o colaboradores con los que contará el Servicio de Catering Infantil definiendo la función que se asignada a cada uno de los miembros junto a los directivos de la organización como se establece a continuación:

Cuadro N° 83. Personal necesario para la operación del Servicio de Catering Infantil.

| ÁREA EN EL SERVICIO DE CATERING INFANTIL | CARGO EN EL SERVICIO DE CATERING INFANTIL | N° DE COLABORADORES |
|---|--|----------------------------|
| Área Administrativa/Operativa | Administrador del Servicio/Chef | 1 |
| Área Administrativa | Secretaria/Contadora | 1 |
| Área Operativa | Cocinero/Panificador | 1 |
| Área Operativa | Meseros | 2 |
| TOTAL AREA ADMINISTRATIVA/OPERATIVA | | 5 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2. Descripción de los puestos de trabajo

2.1 Fichas Profesiográficas para Área Administrativa

2.1.1 Ficha Profesiográfica Tipo 1 para Administrador

Cuadro N° 84. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 del Administrador.

| PUESTO | Administrador | CATEGORIA | Administración |
|---|---|--|-----------------------|
| SALARIO BRUTO: \$ 600 | ANUAL/MENSUAL Ganancias del Servicio de Catering Infantil. | NUMERO DE PAGAS (ANUAL) | 12 |
| | | NUMERO DE HORAS (MENSUAL) | 280 Horas |
| PUESTO DEL QUE DEPENDE: Depende de las disposiciones de la Empresa. | | | |
| FUNCIONES | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Supervisar las operaciones de cada departamento. - Toma de decisiones administrativas, de financiamiento, de ampliación de la capacidad productiva. - Realizar planes de marketing. - Negociar con los proveedores. - Planificación del equipo de trabajo, en las labores diarias. - Realizar inspecciones periódicas para verificar la calidad de los productos y el desempeño de los demás empleados. - Establecer las políticas y normas de funcionamiento del Servicio de Catering Infantil. - Capacitar al personal en higiene y seguridad alimenticia. - Recibir los pedidos de materiales e insumos y revisarlos junto al Jefe de cocina. - Realizar el pago a proveedores - Emitir facturas proformas a los clientes. - Supervisar el trabajo diario del personal. - Encargarse del cumplimiento del programa operativo de cada evento. | | | |
| RESPONSABILIDADES | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y resolver los problemas que se presenten en los servicios a prestarse en los eventos. - Garantizar la correcta prestación del servicio de Catering Infantil como salvaguardar la seguridad de los niños y los asistentes. - Controlar y dirigir al personal. | | | |
| ATRIBUCIONES | | | |
| Asignación de trabajos a los empleados como el control de la organización de las actividades a desarrollarse en cada evento. | | | |
| RELACIONES INTERNAS | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Control de trabajos efectuados. - Organizar el trabajo. - Revisar los registros contables. - Controlar horarios. | | | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.1.2 Fichas Profesiograma Tipo 2 para Administrador

Cuadro N° 85. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 del Administrador.

| PUESTO | | ADMINISTRADOR | |
|--|--|---|--------------|
| FUNCIONES BASICAS | | Dirigir el Servicio de Catering Infantil | |
| RESPONSABILIDADES BASICAS | | Controlar y supervisar las labores de cada evento. | |
| FORMACION REGLADA REQUERIDA | | Administrador/a o Licenciado/a en Gestión Gastronómica. | |
| FORMACION OCUPACIONAL REQUERIDA | | Administrador/a en Gestión Gastronómica o Licenciado/a en Gestión Gastronómica. | |
| OTROS CONOCIMIENTOS | | | |
| CONOCIMIENTO | | NIVEL | ESPECIALIDAD |
| Manejo de la normativa generalmente aceptada con la naturaleza del puesto. | | | |
| EXPERIENCIA LABORAL Y PROFESIONAL | | | |
| EN EL SECTOR | | SI | |
| EN EL PUESTO | | SI | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
| Espíritu de Equipo | | | | | | | | | | | X |
| Flexibilidad | | | | | | | | | | | X |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.2 Fichas Profesiográficas para la Secretaria/ Contadora

2.2.1 Ficha Profesiográfica Tipo 1 para la Secretaria/ Contadora

Cuadro N° 87. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 para Secretaría/Contadora.

| PUESTO | Administrador | CATEGORIA | Administración |
|---|--------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| SALARIO BRUTO | ANUAL \$ 6000 | NUMERO DE PAGAS (ANUAL) | 12 |
| | MENSUAL \$ 500 | NUMERO DE HORAS (MENSUAL) | 40 Horas |
| PUESTO DEL QUE DEPENDE: Administrador | | | |
| FUNCIONES | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Planificar, organizar, dirigir, programar y controlar las actividades del departamento. - Emitir estados financieros oportunos, confiables y de acuerdo a los principios de contabilidad generalmente aceptados y otras disposiciones vigentes. - Supervisar, evaluar y controlar la emisión de órdenes de pago. - Revisar reportes o estados financieros y demás documentos contables resultados de la gestión. - Revisar conciliaciones bancarias y declaraciones de impuestos. - Analizar saldos de cuentas contables de años anteriores requerido por organismos financieros de control. - Desarrollar e implantar la nueva estructura contable y procedimientos de control que fortalezcan la actividad económica de la empresa. - Diseño e implantación de reportes gerenciales que faciliten la interpretación correcta de la información contable financiera. - Revisar contratos de proveedores. - Atender requerimientos de información de organismos de control externo a la compañía, como la SRI, Superintendencia de Compañías, etc. - Asistir y participar en reuniones convocadas por el Administrativo, con ideas y sugerencia de soluciones a los programas de control económico de la empresa. - Cumplir y hacer cumplir las normas, procedimientos y demás disposiciones regulatorias para el manejo económico y control de la empresa. - Firmar las declaraciones mensuales y anuales de impuestos y estados financieros para presentar a organismos de control. - Otras, que en el ámbito de sus responsabilidades, le sean asignadas por el Vicepresidente Administrativo-Financiero. | | | |

| |
|--|
| RELACIONES EXTERNAS |
| - Elaboración de contratos para otros eventos. |
| Elaborado por: Hurtado, P. (2011) |

2.2.2 Fichas Profesiograma Tipo 2 para la Secretaria/ Contadora

Cuadro N° 88. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 para Secretaría/Contadora.

| PUESTO | SECRETARIA/CONTADORA | |
|--|--|--------------|
| FUNCIONES BASICAS | Llevar el control y manejo económico de la empresa manteniendo una comunicación directa con su superior. | |
| RESPONSABILIDADES BASICAS | Controlar y supervisar las labores | |
| FORMACION REGLADA REQUERIDA | Titulo en Contador/a CPA o Ciencias afines. | |
| FORMACION OCUPACIONAL REQUERIDA | Titulo en Contador/a CPA. | |
| OTROS CONOCIMIENTOS | | |
| CONOCIMIENTO | NIVEL | ESPECIALIDAD |
| Manejo de la normativa generalmente aceptada con la naturaleza del puesto. | Básica | |
| EXPERIENCIA LABORAL Y PROFESIONAL | | |
| EN EL SECTOR | SI | |
| EN EL PUESTO | SI | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.2.3 Fichas Profesiográfica Tipo 3 para la Secretaria/Contadora

Cuadro N° 89. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 3 para Secretaría/Contadora.

| PUESTO SECRETARIA/CONTADORA | PUNTAJE | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Creatividad | | | | | | | | | | X |
| Adaptación a cambios | | | | | | | | | | X |
| Facilidad establecer relaciones | | | | | | | | | | X |
| Capacidad para planificar | | | | | | | | | | X |
| Capacidad para innovar | | | | | | | | | | X |
| Autoformación | | | | | | | | | | X |
| Autocontrol | | | | | | | | | | X |
| Perseverancia | | | | | | | | | | X |
| Rapidez en la toma de decisiones | | | | | | | | | | X |
| Dinamismo | | | | | | | | | | X |
| Constancia | | | | | | | | | | X |
| Extraversión visión del futuro | | | | | | | | | | X |
| Actitud para colaborar | | | | | | | | | | X |
| Actitud para negociar | | | | | | | | | | X |
| Interés por tareas | | | | | | | | | | X |
| Interés por persona | | | | | | | | | | X |
| Espíritu de Equipo | | | | | | | | | | X |
| Flexibilidad | | | | | | | | | | X |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.3 Fichas Profesiográficas para el Chef

2.3.1 Ficha Profesiográfica Tipo 1 para el Chef

Cuadro N° 90. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 para Chef.

| PUESTO | Chef | CATEGORIA | Administración |
|--|--------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| SALARIO BRUTO | ANUAL \$ 6000 | NUMERO DE PAGAS (ANUAL) | 12 |
| | MENSUAL \$ 600 | NUMERO DE HORAS (MENSUAL) | 224 Horas |
| PUESTO DEL QUE DEPENDE: Administrador | | | |
| FUNCIONES | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Recolectar y entregar a almacén insumos sobrantes y equipos especiales. - Dirige la cocina y se responsabiliza ante la dirección de la empresa del buen funcionamiento del servicio. - Cuida de que los platos que se sirvan cumplan las condiciones exigidas por el recetario nacional o internacional. - Compra y realiza el escandallo. - Distribución del trabajo en la cocina. - Supervisión de la higiene, instalación, y grado de rendimiento del conjunto. - Confección del menú a ofrecer para cada evento. - Enseñar a guiar al ayudante de cocina. - Otorgar el ritmo que la cocina requiera. - Checar la lista de requisición con un día de anticipación dentro del horario marcado. reportar inmediatamente cualquier faltante o variación de los insumos, material y equipo requerido. - Etiquetar, recibir y almacenar los insumos en la cocina designada. checar las recetas a ejecutar. - Checar recepción de cocina en cuanto a limpieza según las recetas a realizar solicitar equipos especiales a almacén. | | | |
| RESPONSABILIDADES | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Supervisa el mantenimiento de utensilios, batería, menaje, fogones, electrodomésticos. - Vigila el cumplimiento de las medidas legales, tanto en el personal, como en las instalaciones o en el manejo de los equipos | | | |

| |
|--|
| - Identificar y resolver los problemas que se dé en la cocina. |
| ATRIBUCIONES |
| Asignación de trabajos, organización de actividades en la cocina y controlar al personal a su cargo. |
| RELACIONES INTERNAS |
| - Solicitud y recepción de materia prima. |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.3.2 Fichas Profesiograma Tipo 2 para el Chef

Cuadro N° 91. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 para Chef.

| PUESTO | CHEF | |
|--|---|---------------------|
| FUNCIONES BASICAS | Requiere de habilidad para las relaciones interpersonales que le permitan desempeñar sus labores satisfactoriamente, estableciendo contactos internos y externos a la empresa. Depende directamente del accionista. | |
| RESPONSABILIDADES BASICAS | Producción de los menús elegidos por el cliente para el Servicio de Catering Infantil | |
| FORMACION REGLADA REQUERIDA | Administrador/a en Gestión Gastronómica o Licenciatura en Gestión gastronómica. | |
| FORMACION OCUPACIONAL REQUERIDA | Administrador/a en Gestión Gastronómica o Licenciatura en Gestión gastronómica. | |
| OTROS CONOCIMIENTOS | | |
| CONOCIMIENTO | NIVEL | ESPECIALIDAD |
| | | |
| EXPERIENCIA LABORAL Y PROFESIONAL | | |
| EN EL SECTOR | SI | |
| EN EL PUESTO | SI | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.3.3 Fichas Profesiográfica Tipo 3 para el Chef

Cuadro N° 92. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 3 para Chef.

| PUESTO CHEF | PUNTAJE | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Creatividad | | | | | | | | | | X |
| Adaptación a cambios | | | | | | | | | | X |
| Facilidad establecer relaciones | | | | | | | | | | X |
| Capacidad para planificar | | | | | | | | | | X |
| Capacidad para innovar | | | | | | | | | | X |
| Autoformación | | | | | | | | | | X |
| Autocontrol | | | | | | | | | | X |
| Perseverancia | | | | | | | | | | X |
| Rapidez en la toma de decisiones | | | | | | | | | | X |
| Dinamismo | | | | | | | | | | X |
| Constancia | | | | | | | | | | X |
| Extraversión visión del futuro | | | | | | | | | | X |
| Actitud para colaborar | | | | | | | | | | X |
| Actitud para negociar | | | | | | | | | | X |
| Interés por tareas | | | | | | | | | | X |
| Interés por persona | | | | | | | | | | X |
| Espíritu de Equipo | | | | | | | | | | X |
| Flexibilidad | | | | | | | | | | X |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.4 Fichas Profesiográficas para el Ayudante de Cocina

2.4.1 Ficha Profesiográfica Tipo 1 para el Ayudante de Cocina

Cuadro N° 93. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 para Ayudante de Cocina.

| PUESTO | Ayudante de Cocina | CATEGORIA | Producción |
|---|---------------------------|----------------------------------|-------------------|
| SALARIO BRUTO | ANUAL \$ 6000 | NUMERO DE PAGAS (ANUAL) | 12 |
| | MENSUAL \$ 500 | NUMERO DE HORAS (MENSUAL) | 224 Horas |
| PUESTO DEL QUE DEPENDE: Chef | | | |
| FUNCIONES | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Ayudar al chef en la elaboración de comidas y preparación menús a ofrecer para el Servicio de Catering Infantil. - Limpieza y mantenimiento de las dependencias y elementos propios de cocina y de los utensilios empleados para su trabajo. - Clasificar y almacenar materias primas e insumos; aplicando métodos y técnicas acordes a su características organolépticas, de conservación y naturaleza, para asegurar su inocuidad e integridad. - Elaborar productos intermedios o bases para la elaboración gastronómica, utilizando equipos y utensilios para cortar, moler, trozar, licuar, picar y rallar, las materias primas e insumos requeridos. - Higienizar y limpiar las materias primas e insumos, aplicando los procedimientos y técnicas que permitan su utilización en la elaboración de productos pre-elaborados y finales. - Ordenar, organizar y disponer los productos pre-elaborados, insumos, equipos y utensilios de acuerdo a sus características organolépticas, a su naturaleza, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad. - Mantenimiento en perfectas condiciones de limpieza y funcionamiento de la maquinaria, instalaciones fijas, utensilios y accesorios propios del departamento, tales como, placas, hornos, cámaras, sartenes y cualquier otro utensilio que se utilice en cocina. | | | |
| RESPONSABILIDADES | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Certificar la correcta elaboración de los menús para cada evento del Servicio de Catering Infantil. | | | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.4.2 Fichas Profesiograma Tipo 2 para el Ayudante de Cocina

Cuadro N° 94. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 para Ayudante de Cocina.

| PUESTO | | AYUDANTE DE COCINA | |
|--|--|---|---------------------|
| FUNCIONES BASICAS | | Habilidad que le permitan desempeñar sus labores satisfactoriamente, destreza que le permita un desarrollo. | |
| RESPONSABILIDADES BASICAS | | Producción diaria de los menús. | |
| FORMACION REGLADA REQUERIDA | | Conociendo en manipulación de alimentos, producción culinaria. | |
| FORMACION OCUPACIONAL REQUERIDA | | Requiere de un año de experiencia laboral en actividades similares. | |
| OTROS CONOCIMIENTOS | | | |
| CONOCIMIENTO | | NIVEL | ESPECIALIDAD |
| Manejo de la normativa generalmente aceptada con la naturaleza del puesto. | | | |
| EXPERIENCIA LABORAL Y PROFESIONAL | | | |
| EN EL SECTOR | | SI | |
| EN EL PUESTO | | SI | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.4.3 Fichas Profesiográfica Tipo 3 para el Ayudante de Cocina

Cuadro N° 95. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 3 para Ayudante de Cocina.

| PUESTO AYUDANTE DE COCINA | PUNTAJE | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Creatividad | | | | | | | | | | X |
| Adaptación a cambios | | | | | | | | | | X |
| Facilidad establecer relaciones | | | | | | | | | | X |
| Capacidad para planificar | | | | | | | | | | X |
| Capacidad para innovar | | | | | | | | | | X |
| Autoformación | | | | | | | | | | X |
| Autocontrol | | | | | | | | | | X |
| Perseverancia | | | | | | | | | | X |
| Rapidez en la toma de decisiones | | | | | | | | | | X |
| Dinamismo | | | | | | | | | | X |
| Constancia | | | | | | | | | | X |
| Extraversión visión del futuro | | | | | | | | | | X |
| Actitud para colaborar | | | | | | | | | | X |
| Actitud para negociar | | | | | | | | | | X |
| Interés por tareas | | | | | | | | | | X |
| Interés por persona | | | | | | | | | | X |
| Espíritu de Equipo | | | | | | | | | | X |
| Flexibilidad | | | | | | | | | | X |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.5 Fichas Profesiográficas para el Mesero

2.5.1 Ficha Profesiográfica Tipo 1 para el Mesero

Cuadro N° 96. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 1 para Mesero.

| PUESTO | Mesero | CATEGORIA | Producción |
|---|--------------------------|----------------------------------|-------------------|
| SALARIO BRUTO | ANUAL \$ 6000 | NUMERO DE PAGAS (ANUAL) | 12 |
| | MENSUAL \$ 500 | NUMERO DE HORAS (MENSUAL) | 224 Horas |
| PUESTO DEL QUE DEPENDE: Administrador | | | |
| FUNCIONES | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Presentarse al trabajo debidamente aseado, tanto del cuerpo como del uniforme. - Conoce el uso correcto de la terminología usada en alimentos y bebidas. - Conoce el uso del material y equipo de su departamento. - Ser responsable del correcto montaje de las mesas. - Cambia blancos sucios por limpios. - Conoce el correcto manejo de la loza y la cristalería para evitar roturas - Tener surtido lo necesario: Sal, azúcar, cubiertos, etc. - Presentarse al cliente con amabilidad y cortesía. - Sugerir, según sea necesario, alimentos o bebidas para algún cliente que sigue dieta o tiene alguna alergia especial. - Inspeccionar que los platillos antes de servirlos en cada evento. - Conocer y aplicar el diferente tipo de servicio. - Servir las diferentes variedades de menús ofrecidas en el buffet infantil. - Recoger los muertos - Asistir a los invitados cuando se retirande la recepción. - Observar que los clientes no olviden ningún objeto. - Reportar al administrador los comentarios de los clientes acerca del servicio y la calidad de los alimentos y bebidas. | | | |

| RESPONSABILIDADES |
|---|
| - Identificar y resolver los problemas que se dé en el servicio de Catering Infantil. |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.5.2 Fichas Profesiograma Tipo 2 para el Mesero

Cuadro N° 97. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 2 para Mesero.

| PUESTO | MESERO | |
|--|---|--------------|
| FUNCIONES BASICAS | Manejo de la charola, cubiertos, comandas, etc. | |
| RESPONSABILIDADES BASICAS | Adecuado servicio y atención al cliente. | |
| FORMACION REGLADA REQUERIDA | Manejo de servicio al Cliente en el servicio de Catering. | |
| FORMACION OCUPACIONAL REQUERIDA | Experiencia en Administración de aspectos referentes al recurso humano para lograr su contribución en la consecución de los objetivos del servicio. | |
| OTROS CONOCIMIENTOS | | |
| CONOCIMIENTO | NIVEL | ESPECIALIDAD |
| Manejo de la normativa generalmente aceptada con la naturaleza del puesto. | | |
| EXPERIENCIA LABORAL Y PROFESIONAL | | |
| EN EL SECTOR | SI | |
| EN EL PUESTO | SI | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

2.5.3 Fichas Profesiográfica Tipo 3 para el Mesero

Cuadro N° 98. Modelo de Ficha Profesiográfica Tipo 3 para Mesero.

| PUESTO MESERO | PUNTAJE | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Creatividad | | | | | | | | | | X |
| Adaptación a cambios | | | | | | | | | | X |
| Facilidad establecer relaciones | | | | | | | | | | X |
| Capacidad para planificar | | | | | | | | | | X |
| Capacidad para innovar | | | | | | | | | | X |
| Autoformación | | | | | | | | | | X |
| Autocontrol | | | | | | | | | | X |
| Perseverancia | | | | | | | | | | X |
| Rapidez en la toma de decisiones | | | | | | | | | | X |
| Dinamismo | | | | | | | | | | X |
| Constancia | | | | | | | | | | X |
| Extraversión visión del futuro | | | | | | | | | | X |
| Actitud para colaborar | | | | | | | | | | X |
| Actitud para negociar | | | | | | | | | | X |
| Interés por tareas | | | | | | | | | | X |
| Interés por persona | | | | | | | | | | X |
| Espíritu de Equipo | | | | | | | | | | X |
| Flexibilidad | | | | | | | | | | X |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

3. Costos Salariales

Cuadro N° 99. Costos Salariales para el personal del Servicio de Catering Infantil.

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

| CARGO | SUELDO NOMINAL | ANUAL | DECIMO | DECIMO | SEGURO | APORTE PATRONAL | IECE Y SECAP | TOTAL | VACACIONES |
|----------------------|----------------|-------|--------|---------|--------|-----------------|--------------|--------|------------|
| | | | CUARTO | TERCERO | | | | | |
| Administrador/Chef | 1100 | 13296 | 122 | 1100 | 102,85 | 122,65 | 11,0 | 236,50 | 550 |
| Secretaria/Contadora | 500 | 6096 | 122 | 500 | 46,75 | 55,75 | 5,0 | 107,50 | 250 |
| Ayudante de Cocina | 500 | 6096 | 122 | 500 | 46,75 | 55,75 | 5,0 | 107,50 | 250 |
| Mesero 1 | 500 | 6096 | 122 | 500 | 46,75 | 55,75 | 5,0 | 107,50 | 250 |
| Mesero 2 | 500 | 6096 | 122 | 500 | 46,75 | 55,75 | 5,0 | 107,50 | 250 |

4.- Organización de la empresa.

Es necesario determinar la organización empresarial del Servicio de Catering Infantil; el mismo que corresponde al proceso de organización de los recursos (humanos, financieros y materiales) de los que dispone la empresa con el establecimiento del marco fundamental en el que habrá de operar el grupo social, ya que establece la disposición y la correlación de funciones, jerarquías y actividades necesarias para lograr los objetivos, sistematizando todas las actividades y recursos de la empresa coordinándose racionalmente a fin de facilitar el trabajo y la eficiencia.

5. Organigrama Empresarial

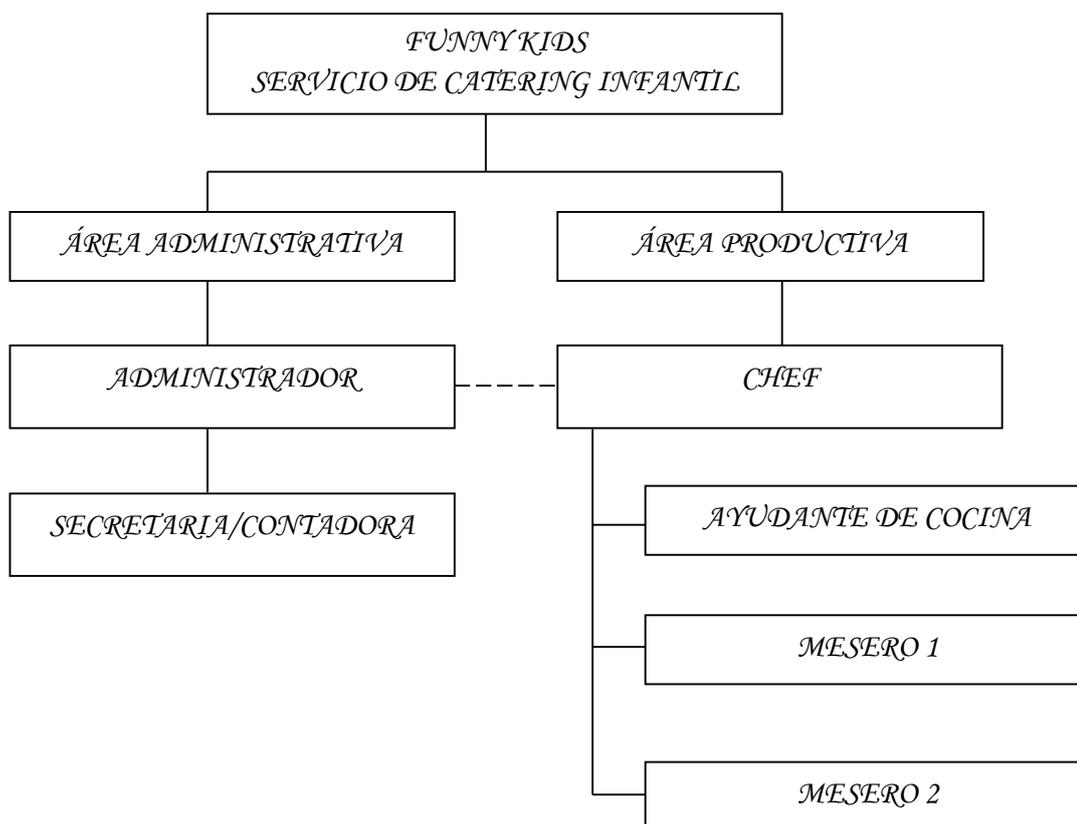


Figura N° 04. Organigrama Empresarial para el Servicio de Catering Infantil.

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

v. ASPECTO ECONÓMICO – FINANCIERO

Se define el análisis económico financiero a través de un método integral que permite valorar objetivamente, descubrir y movilizar las reservas internas. Las herramientas del análisis financiero se dedican principalmente a una evaluación histórica de la empresa, la esencia del análisis es elaborar los indicadores esenciales que permitan influir activamente en la gestión de la empresa, que apoya a todos los departamentos de la misma. Es un asunto para el establecimiento de relaciones significativas y también para señalar cambios, tendencias y causas.

1.- Estructura del Balance

1.1.- Balance General

1.1.1.- Inversión Fija

Cuadro N° 100. Inversión Fija para el Servicio de Catering Infantil.

| COSTO | TOTAL USD. |
|--|-------------------|
| Inmueble para Servicio Catering Infantil | 40.000,00 |
| Inventario de Menaje y Vajilla | 29.339,31 |
| Muebles y Enseres | 1.491,65 |
| TOTAL ACTIVOS FIJOS | 70.830,96 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 101. Maquinaria y Equipo para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | MEDIDA | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL |
|---------------------|---------------|-----------------|--------------------|------------------|
| Maquinaria y Equipo | x | 1 | 10.000,00 | 10.000,00 |
| SUBTOTAL | | | | 10.000,00 |
| 2% Imprevistos | | | | 200 |
| TOTAL | | | | 10.200,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 102. Muebles y Enseres para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | MEDIDA | CANTIDAD | V. UNITARIO | V. TOTAL |
|-------------------|--------|----------|-------------|----------------|
| Muebles y Enseres | X | 1 | 1.462,40 | 1.462,40 |
| SUBTOTAL | | | | 1462,40 |
| 2% Imprevistos | | | | 29,25 |
| TOTAL | | | | 1491,65 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

1.1.2.- Inversiones en Activos Diferidos**Cuadro N° 103.** Inversiones en Activos Diferidos para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | VALOR TOTAL USD. |
|-----------------------------------|------------------|
| Gasto puesta en marcha | 3000,00 |
| Gasto de Organización | 382,00 |
| Gasto de patentes | 390,00 |
| TOTAL DE ACTIVOS DIFERIDOS | 3.772,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 104. Gastos Puesta en Marcha para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | COSTO USD. |
|--|----------------|
| Mural Publicitario + Creación de la Página Web | 3000,00 |
| TOTAL | 3000,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 105. Gastos de Organización para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | COSTO USD. |
|-----------------------|---------------|
| Honorarios de abogado | 200,00 |
| Notario | 60,00 |
| Imprevistos | 122,00 |
| TOTAL | 382,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 106. Gastos de Patentes para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | COSTO USD. |
|--------------|---------------|
| Municipio | 50,00 |
| Permisos | 90,00 |
| Afiliaciones | 150,00 |
| Varios | 100,00 |
| TOTAL | 390,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

1.1.3.- Capital de Trabajo**Cuadro N° 107.** Capital de Trabajo para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | VALOR MENSUAL USD. |
|-----------------------------|---------------------|
| Salarios de Mano de Obra | 2.652,00 |
| Inventario de Materia Prima | 9.792,00 |
| Insumos y Servicios Básicos | 1377,00 |
| Mantenimiento | 26,21 |
| Gasto Administrativo | 1713,60 |
| Gasto de Ventas | 2219,52 |
| Seguro | 77,08 |
| Total | \$ 17.857,40 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 108. Mano de Obra para el Servicio de Catering Infantil.

| DESCRIPCIÓN | COSTO TOTAL POR MES | COSTO ANUAL |
|-----------------------------|---------------------|------------------|
| Elaboración | | |
| Salario Administrador /Chef | 1.100,00 | 13.200,00 |
| Secretaria/Contadora | 500,00 | 6.000,00 |
| Ayudante de Cocina | 500,00 | 6.000,00 |
| Mesero | 500,00 | 6.000,00 |
| 2% imprevistos | 52,00 | 624,00 |
| TOTAL | 2.652,00 | 31.824,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 109. Materia Prima para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | Costo por unidad | Cantidad por mes | Valor Mensual | Valor Anual |
|----------------|------------------|------------------|-----------------|-------------------|
| Materia Prima | 10,00 | 960 | 9.600,00 | 115.200,00 |
| Subtotal | | | 9.600,00 | 115.200,00 |
| 2% Imprevistos | | | 192,00 | 2.304,00 |
| Total | | | 9.792,00 | 117.504,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 110. Insumos y Servicios Básicos para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | UNIDADES MENSUALES | COSTO UNITARIO | CANTIDAD ANUAL | COSTO SEMESTRAL | COSTO ANUAL | COSTO MENSUAL |
|---------------------------|--------------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|----------------|
| Implementos de limpieza | | | | 2500,00 | 5000,00 | 416,67 |
| Implementos para personal | | | | 600,00 | 1200,00 | 100,00 |
| Material para Producción | | | | 650,00 | 1300,00 | 108,33 |
| Pago de Agua | | | | 2400,00 | 4800,00 | 400,00 |
| Pago de Luz | | | | 1950,00 | 3900,00 | 325,00 |
| | | | | | | |
| SUBTOTAL | | | | 8100,00 | 16200,00 | 1350,00 |
| 2% Imprevistos | | | | 162,00 | 324,00 | 27,00 |
| TOTAL | | | | 8262,00 | 16524,00 | 1377,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 111. Reparación y Mantenimiento para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | INVERSIÓN TOTAL | PORCENTAJE ANUAL | VALOR SEMESTRAL | VALOR ANUAL |
|--------------------------------|-----------------|------------------|-----------------|---------------|
| Inventario de Menaje y Vajilla | 29.339,31 | 1,00% | 146,70 | 293,39 |
| Muebles y Enseres | 1491,65 | 1,00% | 7,46 | 14,92 |
| Subtotal | | | 154,15 | 308,31 |
| 2% Imprevistos | | | 3,08 | 6,17 |
| TOTAL | | | 157,24 | 314,48 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 112. Seguros para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | VALOR INICIAL | % | SEGURO SEMESTRAL | SEGURO ANUAL |
|--------------------------------|---------------|-------|------------------|---------------|
| Inventario de Menaje y Vajilla | 29.339,31 | 3,00% | 440,09 | 880,18 |
| Muebles y Enseres | 1491,65 | 3,00% | 22,37 | 44,75 |
| TOTAL | | | 462,46 | 924,93 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 113. Gastos Administrativos para el Servicio de Catering Infantil.

| GASTOS | CANTIDAD | VALOR MENSUAL | VALOR SEMESTRAL | VALOR ANUAL |
|-------------------------------|----------|---------------|-----------------|-----------------|
| GASTOS GENERALES | | | | |
| Salario secretaria/contadora | 1 | 500,00 | 3000,00 | 6000,00 |
| Salario administrador | | 1100,00 | 6600,00 | 13200,00 |
| Material de Oficina | | 80,00 | 480,00 | 960,00 |
| SUBTOTAL | | 1680,00 | 10080,00 | 20160,00 |
| 2% Imprevistos | | 33,60 | 201,60 | 403,20 |
| TOTAL GASTOS GENERALES | | 1713,60 | 10281,60 | 20563,20 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 114. Gastos de Ventas para el Servicio de Catering Infantil.

| GASTOS | CANTIDAD | VALOR MENSUAL | VALOR SEMESTRAL | VALOR ANUAL |
|-------------------------------|----------|---------------|-----------------|-----------------|
| GASTOS GENERALES | | | | |
| Promoción y publicidad | 1 | 176,00 | 1056,00 | 2112,00 |
| Salario Vendedores | 3 | 2000,00 | 12000,00 | 24000,00 |
| | | | | |
| SUBTOTAL | | | 13056,00 | 26112,00 |
| 2% Imprevistos | | | 261,12 | 522,24 |
| TOTAL GASTOS DE VENTAS | | | 13317,12 | 26634,24 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 115. Estado de Fuentes y de Usos para el Servicio de Catering Infantil.

| INVERSIÓN | VALOR USD. | % INV. TOTAL | RECURSOS PROPIOS | | RECURSOS TERCEROS | |
|------------------------|------------------|----------------|------------------|------------------|-------------------|------------------|
| | | | % | VALORES | % | VALORES |
| Activos Fijos | 70.830,96 | 76,61% | 33,35% | 30.830,96 | 43,26% | 40.000,00 |
| Activos Diferidos | 3.772,00 | 4,08% | 4,08% | 3.772,00 | 0,00% | 0,00 |
| Capital de Trabajo | 17.857,40 | 19,31% | 19,31% | 17.857,40 | 0,00% | 0,00 |
| Inversión Total | 92.460,36 | 100,00% | 56,74% | 52.460,36 | 43,26% | 40.000,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

1.2. Calculo del Servicio de la Deuda

El presente proyecto tendrá como crédito una cantidad de 40.000 dólares, valor en que está avaluada la compra del Inmueble para el Servicio de Catering Infantil. Las condiciones de crédito están dadas con un interés del 15%, para 3 años plazo con un periodo de pago anual en 6 periodos; con ellos se determina la amortización de la deuda como se observa a continuación:

Cuadro N° 116. Tabla de amortización para el Servicio de Catering Infantil.

| PERIODO | AMORTIZACIÓN | INTERÉS | DIVIDENDO | SALDO |
|---------|--------------|----------|-----------|-----------|
| 0 | | | | 40.000,00 |
| 1 | 5.558,38 | 2.895,22 | 8.453,60 | 34.441,62 |
| 2 | 5.960,70 | 2.492,90 | 8.453,60 | 28.480,92 |
| 3 | 6.392,14 | 2.061,46 | 8.453,60 | 22.088,78 |
| 4 | 6.854,80 | 1.598,80 | 8.453,60 | 15.233,98 |
| 5 | 7.350,96 | 1.102,64 | 8.453,60 | 7.883,02 |
| 6 | 7.883,02 | 570,58 | 8.453,60 | 0,00 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 117. Depreciación de los Activos Fijos para el Servicio de Catering Infantil.

| CONCEPTO | VALOR | % | VIDA ÚTIL | DEPRECIACIÓN ANUAL |
|---------------------|-----------|--------|-----------|--------------------|
| Maquinaria y Equipo | 10.200,00 | 10,00% | 10 | 1.020,00 |
| Muebles y Enseres | 1491,65 | 10,00% | 10 | 149,16 |
| TOTAL | | | | 1.169,16 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 118. Amortización para el Servicio de Catering Infantil.

| DESCRIPCIÓN | COSTO | PORCENTAJE | AÑOS | VALOR ANUAL |
|-------------------------|---------|------------|------|---------------|
| Gastos puesta en marcha | 3000,00 | 20% | 5 | 600,00 |
| Gastos de Organización | 382,00 | 20% | 5 | 76,40 |
| Gastos de Patentes | 390,00 | 20% | 5 | 78,00 |
| TOTAL | | | | 754,40 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

1.3. Determinación de los Flujos Netos de Fondos para la Evaluación**Cuadro N° 119.** Gastos Financieros para el Servicio de Catering Infantil.

| PERIODO | INTERÉS |
|---------|----------|
| 0 | |
| 1 | 2.895,22 |
| 2 | 2.492,90 |
| 3 | 2.061,46 |
| 4 | 1.598,80 |
| 5 | 1.102,64 |
| 6 | 570,58 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 120. Costos de Producción para cada año para el Servicio de Catering Infantil.

| RUBROS | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------------------|
| | FIJOS | VARIABLES |
| Materia Prima | | 117.504,00 |
| Insumos | | 16.524,00 |
| Mano de Obra | 31.824,00 | |
| Reparación y Mantenimiento | 314,48 | |
| Seguros | 924,93 | |
| Depreciación | 1.169,16 | |
| Amortización | 754,40 | |
| Subtotales | 36.986,97 | 134.028,00 |
| Total de Costo de Producción | 169.014,97 | |
| Gastos Administrativos | 20.563,20 | |
| Gastos Financieros | 5.388,12 | |
| Gastos de Ventas | 26634,24 | |
| Subtotales | 52.585,56 | |
| Costo Total | 221.600,53 | |
| Unidades vendidas | 11.520,00 | |
| Costo de Venta Unitario | 19,24 | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Para el cálculo del precio de venta de los menús se ha considerado una utilidad del 26% con lo que el costo unitario para la venta de los mismos es de 20 dólares.

PRECIO DE VENTA = COSTO TOTAL + UTILIDAD + IVA

UTILIDAD = 26%

Cuadro N° 121. Presupuesto de Ingresos Proyectado para cada año para el Servicio de Catering infantil.

| VENTAS | AÑOS | | |
|---------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | 1 | 2 | 3 |
| Unidades Producidas | 11.520,00 | 12.672,00 | 13.939,20 |
| Precio Unitario | 24,24 | 24,24 | 24,24 |
| Total Ingresos | 279.216,67 | 307.138,34 | 337.852,17 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Para cada año se incrementará un 10% en los menús vendidos en el Servicio de Catering Infantil.

Cuadro N° 122. Estado de Situación Inicial para el Servicio de Catering Infantil.

| ACTIVOS | | PASIVOS | |
|--|------------------|----------------------------------|------------------|
| Activo Disponible | | Pasivo a largo plazo | |
| Caja Bancos | 17.857,40 | Préstamo por pagar | 40.000,00 |
| Inventario de Menaje y Vajilla | 29.339,31 | | |
| | | TOTAL PASIVO | 40.000,00 |
| Activo Fijo | | | |
| Inmueble para Servicio Catering Infantil | 40.000,00 | PATRIMONIO | |
| Muebles y Enseres + 2% | 1.491,67 | Capital Social | 52.460,36 |
| | | | |
| Activo Diferido | | | |
| Gastos de puesta en marcha | 3000,00 | | |
| Gastos de organización | 382,00 | | |
| Gastos de patentes | 390,00 | | |
| | | | |
| TOTAL ACTIVOS | 92.460,38 | TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO | 92.460,38 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 123. Estado de Resultados Proyectado para el Servicio de Catering Infantil.

| ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO | | | |
|--|-------------------|-------------------|-------------------|
| AÑOS: 2011 – 2014 | | | |
| EN DÓLARES | | | |
| RUBROS | AÑOS | | |
| | 1 | 2 | 3 |
| Ventas Netas | 279.216,67 | 307.138,34 | 337.852,17 |
| =- Costo de Producción | 169.014,97 | 185.916,47 | 204.508,11 |
| = UTILIDAD BRUTA | 110.201,70 | 121.221,87 | 133.344,06 |
| -Gastos Administrativos | 20.563,20 | 20.563,20 | 20.563,20 |
| -Gastos de Ventas | 26.634,24 | 26.634,24 | 26.634,24 |
| = UTILIDAD OPERACIONAL | 63.004,26 | 74.024,43 | 86.146,62 |
| - Gastos Financieros | 16.907,20 | 16.907,20 | 16.907,20 |
| = UTILIDAD ANTES de PARTICIPACIÓN | 46.097,06 | 57.117,23 | 69.239,42 |
| - 15% de Participación Trabajadores | 6.914,56 | 8.567,58 | 10.385,91 |
| = UTILIDAD ANTES de IMPUESTOS | 39.182,50 | 48.549,65 | 58.853,51 |
| - 20% Impuesto a la renta | 7.836,50 | 9.709,93 | 11.770,70 |
| = UTILIDAD NETA | 31.346,00 | 38.839,72 | 47.082,80 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 124. Flujo de Caja para el Servicio de Catering Infantil.

| FLUJO DE CAJA DEL INVERSIONISTA | | | | | | |
|--|----------------------|-------------------------------|---------------------------|----------------------|---------------------|------------------------------|
| Años | Utilidad neta | Capital de trabajo (+) | Valor Residual (+) | Inversión (-) | Préstamo (+) | Flujo de efectivo (=) |
| 0 | | \$ 17.857,40 | | 70.830,96 | 40.000,00 | -12.973,55 |
| 1 | 31.346,00 | | | | | 21.750,49 |
| 2 | 38.839,72 | | | | | 27.516,34 |
| 3 | 47.082,80 | | | | | 33.772,39 |
| | | | | | | |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

$i = \text{tasa pasiva (recursos propios)} + \text{tasa activa (recursos de terceros)} + \text{riesgo país} + \text{inflación.}$

$i = 0.04 (17,42\%) + 0.10 (82,58\%) + 7.7 + 1.26$

18,16%

1.4. Viabilidad Financiera

Cuadro N° 125. Valor Actual Neto para el Servicio de Catering Infantil.

| VALOR ACTUAL NETO (INVERSIONISTA) | | |
|--|-----------------------|--------------------------|
| USD. | | |
| AÑOS | FLUJO EFECTIVO | FLUJO ACTUALIZADO |
| 0 | -12.973,55 | -12.973,55 |
| 1 | 21.750,49 | 18.407,51 |
| 2 | 27.516,34 | 19.708,01 |
| 3 | 33.772,39 | 20.471,04 |
| | | |
| TOTAL VAN | | 45.613,01 |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Cuadro N° 126. Tasa Interna de Retorno para el Servicio de Catering Infantil.

| TASA INTERNA DE RETONRNO | |
|---------------------------------|------|
| T.I.R | 100% |

Elaborado por: Hurtado, P. (2011)

Los índices de rentabilidad para la Implementación del presente proyecto nos indican que el Servicio de Catering Infantil tendrá un Valor Actual Neto de S/45.613,01 dólares, y la Tasa Interna de Retorno será del 100% el mismo que equivale a la tasa de interés producida por el proyecto de inversión, éstos índices muestran que el presente proyecto es viable.

VI.- CONCLUSIONES:

- La Elaboración del estudio de Factibilidad para la Implementación de un Servicio de Catering Infantil en la ciudad de Esmeraldas, provincia de Esmeraldas ha permitido realizar una investigación real para conocer la viabilidad de un proyecto y su ejecución a futuro.
- Dentro de la presente investigación uno de los objetivos específicos fue la realización de un estudio de mercado con el que se conoció el cliente potencial del Servicio de Catering Infantil, sabiendo además que la ciudad de Esmeraldas no cuenta con lugar que brinde Servicios con éste tipo de eventos existiendo total preferencia por la implementación del mismo.
- Se desarrolló el Plan de Empresa en el cual se definió la capacidad de producción del Servicio de Catering Infantil determinando los diferentes menús que se ofertarán al cliente. Se determinó en éste objetivo el equipamiento necesario para el local y sus costos respectivos, además se estableció la forma jurídica para la empresa según su clasificación y las diferentes estrategias de marketing con las que se comercializará el servicio.
- Finalmente se realizó el estudio económico – financiero del proyecto para conocer la rentabilidad de la presente propuesta existiendo rentabilidad a corto plazo para una futura ejecución de FunnyKids Servicio de Catering Infantil en la ciudad de Esmeraldas.

VII.- RECOMENDACIONES:

- Es recomendable la ejecución del proyecto ya que existe total aceptación por parte de los habitantes de la ciudad de Esmeraldas por la oferta de eventos infantiles con los diferentes servicios que requiere un Servicio de Catering Infantil.
- La actualización del Perfil del cliente para conocer sobre nuevos gustos y preferencias que permitirán liderar entre la competencia a futuro por el tipo de servicios agregados y prestados en el Servicio de Catering Infantil.
- La determinación de un costo considerable que cubran los requerimientos de la demanda en el mercado para total satisfacción en el cliente y la aplicación de las estrategias de marketing para conoce la existencia del Servicio de Catering Infantil en la ciudad y su expansión si es necesario.

VIII.- RESUMEN

El presente estudio tienen como objetivo general: Elaborar el estudio de factibilidad para la Implementación de un Servicio de Catering Infantil; como objetivos específicos: realizar el estudio de mercado; determinar el plan de empresa y realizar la factibilidad del proyecto. Para la investigación de mercado y marketing se recopiló información a través de la aplicación de una encuesta; el plan de empresa se lo definió a través de los aspectos: técnico, jurídico mercantil, estrategias de marketing, gestión del talento humano y aspecto económico financiero; y, la factibilidad del proyecto a través de la evaluación financiera; como resultados se conoció los requerimientos del mercado objetivo como actividades y preferencia del cliente, en el estudio técnico se definieron los menús, los servicios de recreación y actividades a desarrollarse en los eventos, se estableció la forma jurídica del proyecto, los respectivos requisitos y trámites legales para su constitución y funcionamiento, se desarrollaron las estrategias de marketing con el que se diseñó una marca de identificación de la empresa, se estableció un sistema de organización para la conformación del talento humano asignando puestos y funciones, se determinó que el proyecto tiene rentabilidad, pues se fijó un valor de \$20 dólares como precio de venta del menú con una inversión inicial de \$70.830,96 dólares, obteniéndose una T.I.R (tasa interna de retorno) del 99%. La presente propuesta ha permitido realizar una investigación real para conocer la viabilidad de un proyecto y su ejecución a futuro con los diferentes servicios que requiere un Servicio de Catering Infantil.

SUMMARY

This study has the objective: Develop a feasibility study for the Implementation of Children's Catering Service, the following objectives: conduct market research, determine the business plan and carry out the feasibility of the project. For market research and marketing information was gathered through the application of a survey, the plan of the company as defined by aspects: technical, commercial law, marketing strategies, talent management and financial economics, and project feasibility through the financial evaluation, as results are known target market requirements the business activities and customer preference, in the technical study defined menus, recreational facilities and activities to develop in the events, established the legal form of the project, the relevant legal requirements and procedures for its establishment and operation, develop marketing strategies that are designed with an identification mark of the company, was established a system of organization for the formation of human talent, assigning roles and functions, it was determined that the project is profitable, it was set value \$ 20 as sales price menu with an initial investment of \$ 70,830.96, yielding an IRR (internal rate of return) of 99%. This proposal has led to a real investigation to determine the feasibility of a project and its future performance with the various services that req a Catering Service Child.

VIII.- BIBLIOGRAFÍA

1. AZQUETA, D. Capital intelectual: Generador de éxito en las empresas. Bogotá. Editorial: Macgraw hill. 1994. 55p.
2. CENTRO DE APOYO A LAS EMPRESAS. Estudio de Mercado: Qué es, para qué Sirve: Manual de Orientación pasó a paso. Asunción. Editorial: Competir. 2000. 180p.
3. LANDAZURI, C. Economía: principios y aplicaciones. Santiago. Editorial: Fuga. 1998. 220p.
4. OÑATE, S. Diseño, creación, gestión y marketing. Madrid. Editorial: Pirámide. 2006. 276p.
5. MANTILLA, S. Capital Intelectual y Contabilidad del Conocimiento. 3ª. Edición Bogotá: Ecoe Ediciones. 2004. 335p.
6. TIRADO, D. La demanda, la oferta y el mercado, Aplicaciones. México. Editorial: Clío. 2008. 185p.
7. PHILIP, K. EDUARDO, E. Mercadotecnia Social. México: Editorial: Diana. 2001. 54p. (En línea)
www.freewebtown.com
2009-01-27
8. SANCHEZ, G. Marketing en las pequeñas empresas. 2006. (En línea)
www.monografías.com
2009-01-15
9. LARREA, A. Servicio y Catering Revista Guante Blanco. España. 2005. 30 p. (En línea)
www.guante-blanco.es
2009-03-04
10. SANTESMASSES, M. Marketing Conceptos y Estrategias 3ª. Edición. Madrid: Ediciones Pirámide, S.A. 2006. 35 p. (En línea)
www.wikipedia.org
2009-02-28

ANEXOS

Anexo 01.- ENCUESTA ESTUDIO DE MERCADO SERVICIO DE CATERING INFANTIL.

ENCUESTA ESCUELA SUPERIOR POLITECNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMIA

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING INFANTIL EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS, PROVINCIA DE ESMERALDAS.

Por favor conteste las siguientes preguntas de la manera más objetiva y real.

Sexo: Masculino___ Femenino___

Edad: 20 a 27 años _____

28 a 42 años _____

43 años en adelante _____

Nivel de instrucción: Primaria _____ Secundaria _____ Superior _____

Ocupación: _____

1. ¿Cuántos hijos tiene?

1.1) 1 _____

1.2) 2 _____

1.3) 3 a más _____

2.) ¿Sus ingresos económicos mensuales son?:

2.1) hasta 240 usd _____

2.3) entre 501-850 usd _____

2.2) entre 241-500 usd _____ 2.4) de 851 usd a más _____

3) ¿Sabe usted que significa Servicio de Catering Infantil?

3.1) Si _____

3.2) No _____

4) ¿Conoce de algún lugar que ofrezca este tipo de servicios en esta ciudad?

4.1) Si _____

4.2) No _____

Donde _____

5) ¿Le gustaría que se Implemente un Servicio de Catering Infantil en su barrio/ciudadela?

5.1) Si _____

5.2) No _____

6) ¿Qué tipo de Servicio desearía que se le brinde el Servicio de Catering Infantil?

6.1) Decoración _____

6.2) Alquiler de Mantelería y Menaje _____

6.3) Catering _____

6.4) Fotografía _____

6.5) Otros _____

7) ¿Qué tipo de actividad de entretenimiento desearía que se le brinde el Servicio de Catering Infantil?

7.1) Juegos Inflables _____

7.2) Show de payasos, mimos, malabares _____

7.3) Maquillaje de fantasía _____

7.4) Otros _____

8) ¿Qué tipo de Buffet desearía que se le brinde el Servicio de Catering Infantil?

8.1) Tortas _____

8.2) Servicio de Catering _____

8.3) Bocaditos _____

8.4) Otros _____

9) ¿A través de que medio usted se informa de este tipo de servicios?

9.1) Televisión _____

9.3) Internet _____

9.2) Prensa _____

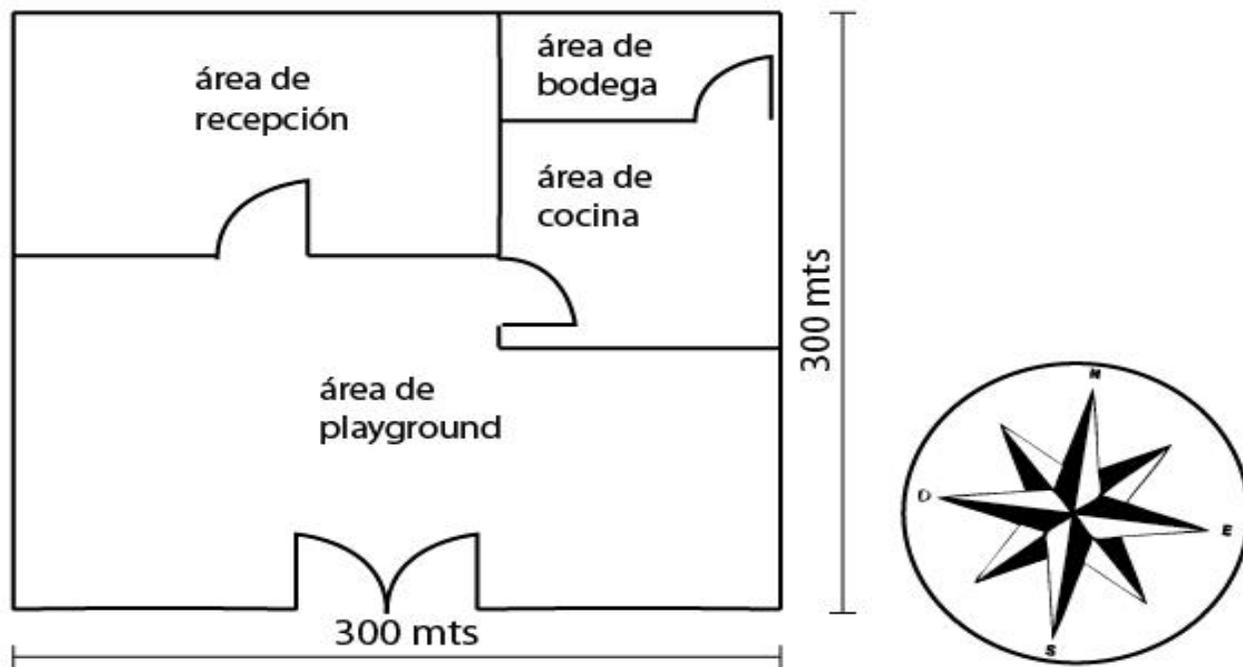
9.4) Otros _____

10) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por niño en la fiesta infantil?

10.1) 10 usd _____ 10.2) 20 usd _____ 10.3) 30 usd a más _____

GRACIAS POR SU COLABORACION

Anexo 02.- DISTRIBUCIÓN DE INFRAESTRUCTURA DEL SERVICIO DE CATERING INFANTIL.



Anexo 03.- AFICHE PROMOCIONAL PARA EL SERVICIO DE CATERING INFANTIL

Esmeraldas - Ecuador

FUNNY
KIDS
servicio de catering infantil

Ven y disfruta de momentos inolvidables con nuestro servicio de catering infantil ofreciéndole los más variados servicios para sus eventos

Contamos con:

- Área de playground*
- Área de Recepción*
- Variedad de menús para su deguste*
- Shows y actividades recreacionales*
- Servicio de fotografía y filmación*

Armamos tu fiesta de acuerdo a tus preferencias.

Dirección:
*Avenida Simón Plata de la Torre,
ciudadela La Concordia frente a las Villas de Petroecuador*

El sabor del entretenimiento...

Afiche Promocional para el Servicio de Catering Infantil

Anexo 04.- MURAL PUBLICITARIO PARA EL SERVICIO DE CATERING INFANTIL

FUNNY KIDS
servicio de catering infantil

*El sabor del entretenimiento...
Embarcadas - Ecuador*

Lo mejor para tus fiestas infantiles solo en un lugar...

Contamos con:

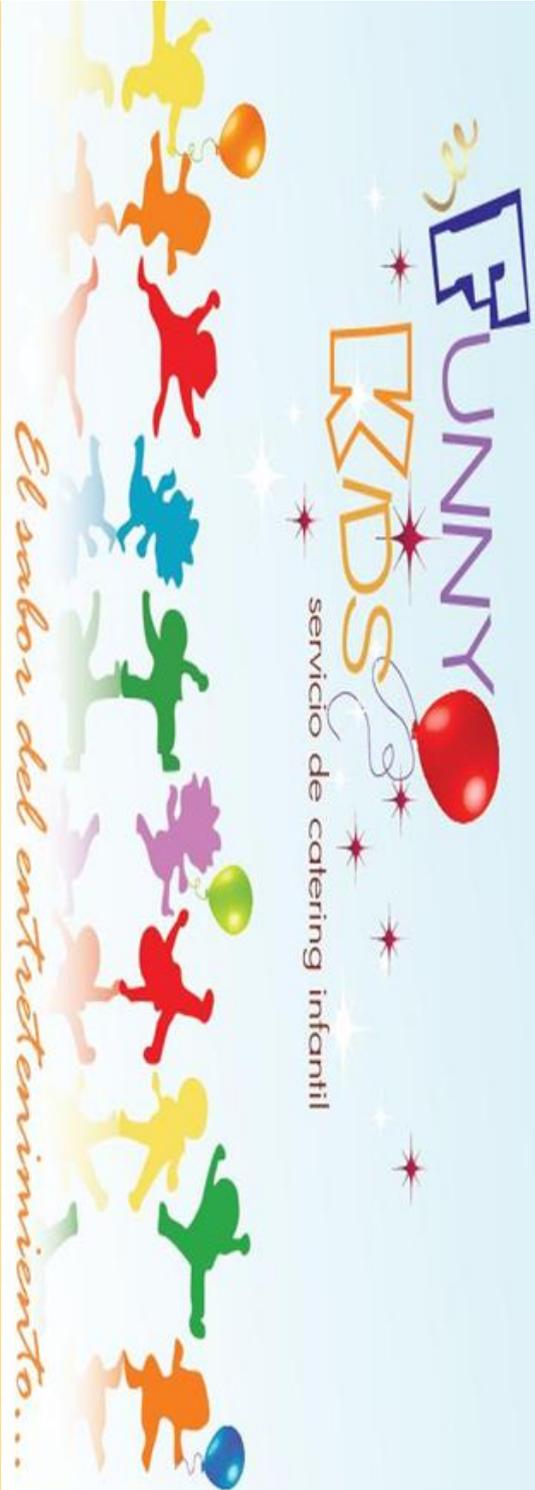
- Área de playground
- Área de Recepción
- Variedad de menús para su deguste
- Show y actividades recreacionales
- Servicio de fotografía y filmación

Dirección:
Avenida Simón Plata de la Torre,
ciudadela La Concordia frente a las Villas de Petroecuarador

1.20 mts

1.50 mts

Anexo 05.- PORTAL WEB PARA EL SERVICIO DE CATERING INFANTIL



FUNNY KIDS
servicio de catering infantil

El sabor del entretenimiento...

Inicio

Servicios

Reservaciones

Contactos

Funny Kids es un Servicio de Catering Infantil que brinda una propuesta diferente para disfrutar a lo grande la fiesta de los más pequeños garantizando calidad en el servicio y diversión para sus hijos.

