



**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR**

**Escuela de Gastronomía**

**Plan de negocios para la creación de un restaurante de comida en disco de  
arado, en la ciudad de Quito, parroquia rural de Cumbayá.**

**Trabajo de titulación previa la obtención del título de Ingeniería en  
Administración Gastronómica**

**Ana María Padilla Cervantes**

**Director: Lic. Roberto Castro**

**Quito, Enero 2015**

***Licenciado Roberto Castro***

**Director de tesis**

## Certificación.

---

### Certificación.

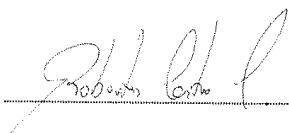
Yo, Ana María Padilla Cervantes declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado académico o título profesional y que se ha consultado la bibliografía necesaria para su elaboración.

Cedo mis derechos de propiedad intelectual a la Universidad Internacional del Ecuador, sin restricción especial o de ningún género.



---

Yo, Roberto Castro, certifico que conozco a la autora del presente trabajo siendo ella la responsable exclusiva tanto de su originalidad y autenticidad, como de su contenido.



---

## **Dedicatoria**

Quiero dedicarles primeramente este trabajo a mis padres Consuelo y Patricio que son el motor principal para realizar cada uno de mis sueños.

Gracias por la ayuda infinita, por estar a mi lado en cada gran paso que voy dando en mi vida.

A mis hermanos Esteban, Paty por ser incondicionales, ayudarme hasta el último con este gran sueño.

A mi novio Felipe por todo el apoyo, consejos y por siempre estar a mi lado en cada paso que doy.

A mis queridos amigos Huguito, Rosi, Francis, Dianita, Cinthy, Ana, por ser parte importante de esta experiencia, por todo su amor, cariño de todos estos años.

Gracias a cada uno por ser parte de mi vida, poder compartir juntos cada sueño logrado.

## **Agradecimiento**

Quisiera agradecer a cada una de las personas que han estado en este proceso para realizar mi tesis cumpliendo así con satisfacción este trabajo bien realizado.

A la Universidad Internacional del Ecuador por abrirme las puertas con una educación de calidad y sobre todo a mi querida Escuela de Gastronomía y a todo su equipo de trabajo por ser un pilar fundamental en mi formación académica y sobre todo personal.

Especialmente a mi director de tesis Lic. Roberto Castro por todas las enseñanzas alrededor de estos años, todo su apoyo, dedicación para poder realizar con éxito este trabajo.

## Índice

Portada .....	i
Licenciado Roberto Castro.....	ii
Director de tesis .....	ii
Certificación. ....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento .....	v
Índice .....	vi
Resumen.....	xi
Abstract.....	xii
1. Introducción.....	1
2. Planteamiento del problema.....	2
3. Objetivos. ....	3
3.1 Objetivo general. ....	3
3.2 Objetivos específicos. ....	3
4. Justificación del tema.....	4
5. Marco de referencia. ....	4
5.1 Marco teórico. ....	4
6. Marco conceptual.....	6
6.1 Disco de arado.....	6
6.2 Quincho.....	6
6.3 Marketing mix.....	6
7.1 Métodos de investigación.....	7
7.1.1 Explorativa. ....	8
7.1.2 Descriptiva. ....	8
8. Técnicas.....	9
CAPÍTULO I.....	10

1	DISCO DE ARADO, ANTECEDENTES .....	10
1.1	Historia disco de arado. ....	10
1.2	Generalidades y características del disco de arado.....	13
1.2.1	Temperatura de servicio del disco de arado. ....	14
1.2.2	Forma de cocción de los alimentos en disco de arado. ....	15
1.3	Ventajas del producto. ....	15
CAPÍTULO II. ....		17
2	INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	17
2.1	Estudio de mercado. ....	17
2.2	Análisis del sector. ....	18
2.3	Perfil del mercado objetivo.....	19
2.4	Análisis de la competencia.....	19
2.4.1	Competencia directa. ....	19
2.4.2	Competencia indirecta. ....	20
2.5	Análisis de la demanda.....	24
2.5.1	Tamaño del universo.....	24
2.5.2	Cálculo del tamaño de la muestra.....	26
2.5.3	Modelo de la encuesta. ....	27
2.5.4	Tabulación de la encuesta. ....	28
2.6	Marketing mix.....	38
2.6.1	Producto.....	38
2.6.2	Precio.....	40
2.6.3	Plaza (distribución).....	40
2.6.4	Promoción (comunicación).....	41
CAPÍTULO III .....		42
3	DISEÑO DE LA EMPRESA, ESTUDIO TÉCNICO.....	42
	Objetivos. ....	42
3.1	Registro de la empresa. ....	42
3.2	Requerimientos de funcionamiento.....	44

3.2.1	Licencia para realizar actividades económicas en el distrito metropolitano de Quito (LUAE): .....	44
3.2.2	Permiso de funcionamiento otorgado por el cuerpo de bomberos de Cumbayá:.....	46
	Requisitos de funcionamiento para artesanos: .....	46
3.2.3	Permiso de funcionamiento otorgado por el ministerio de salud pública: .....	47
3.2.4	Permiso de funcionamiento otorgado por el municipio del distrito metropolitano de Quito: .....	48
3.2.5	Patente municipal:.....	49
3.2.6	Registro único de contribuyente (RUC):.....	50
3.2.7	Registro de nombre y logo. ....	51
3.3	Nombre legal del restaurante. ....	53
3.4	Logo del restaurante. ....	54
3.5	Misión y visión de la empresa. ....	55
3.5.1	Misión.....	55
3.5.2	Visión. ....	55
3.5.3	Valores empresariales. ....	56
3.6	Procesos de producción.....	56
3.7	Distribución del área de trabajo. ....	60
3.7.1	Administración. ....	60
3.7.2	Salón.....	60
3.7.3	Cocina.....	60
3.7.4	Bodega.....	61
3.7.5	Limpieza y Mantenimiento. ....	61
3.8	Elaboración de carta y recetas estándar.....	61
3.8.1	Elaboración de carta. ....	61
3.2.2	Elaboración recetas estándar .....	67
3.2.3	Formato receta estándar y especificación.....	68
3.9	Descripción, costeo de muebles, equipamiento y adecuaciones. ....	103
3.9.1	Adecuaciones. ....	103
3.9.2	Muebles y enceres, utensilios de cocina, equipo fijo y semi-fijo de cocina. ....	105



3.9.3	Menaje y cubertería. ....	109
3.9.4	Cristalería.....	110
3.9.5	Materia Prima.....	110
3.9.6	Equipo de oficina.....	114
3.9.7	Equipo de aseo y seguridad.....	115
3.10	Determinar el recurso humano necesario. ....	117
3.10.1	Organigrama funcional.....	119
3.10.2	Rol de pagos personal. ....	120
3.11	Buen manejo de los desechos sólidos.....	121
3.12	Reutilización de material.....	123
3.13	Diseño arquitectónico.....	124
3.14	Detalle arquitectónico.....	124
3.15	Plano arquitectónico.....	126
3.15.1	Fachada Arado & Fogón restaurante.....	128
3.16	Diagrama de evacuación. ....	130
3.16.1	Accesorios de evacuación en caso de emergencias. ....	130
3.17	Mapa de riesgos.....	133
CAPÍTULO IV.....		134
4	PLAN DE NEGOCIOS, ESTADO FINANCIERO.....	134
4.1	Gastos Organización.....	134
4.2	Cálculo de la inversión.....	144
4.3	Préstamo financiero. ....	145
4.4	Pronóstico de ventas.....	146
4.5	Proyección de ganancias y pérdidas.....	147
4.6	Proyección balance general.....	147
4.7	Cálculo del Valor Actual Neto (VAN).....	148
4.8	Cálculo de la Tasa Interna de Retorno (TIR)) ....	149
4.9	Cálculo del Punto de Equilibrio (PE) ....	149
4.10	Diagnóstico financiero.....	151
4.10.1	Operaciones.....	151
4.10.2	Entorno económico. ....	152

4.10.3	Transacciones y política contable.....	152
4.10.4	Efectivo.....	152
4.10.5	Activos y pasivos financieros.....	152
4.10.6	Inventarios.....	152
4.10.7	Activo fijo.....	153
4.10.8	Deuda a largo plazo.....	153
4.10.9	Capital pagado.....	153
4.10.10	Utilidades del ejercicio.....	153
4.10.11	Estado de pérdidas y ganancias.....	153
4.11	Indicadores Financieros.....	154
CAPÍTULO V.....		156
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....		156
1	CONCLUSIONES.....	156
2	RECOMENDACIONES.....	158
BIBLIOGRAFÍA.....		159
ANEXOS.....		163
1.	Índice de gráficos.....	175
2.	Índice de tablas.....	176

## **Resumen**

La presente tesis consiste en un plan de negocios para la creación de un restaurante de comida en disco de arado, en la ciudad de Quito, parroquia rural de Cumbayá.

Surge la idea por la variedad de tendencias gastronómicas que tenemos en el mercado, y al ser un producto no conocido en el medio ecuatoriano los discos de arado, se propuso conocer si un restaurante con estas características puede llegar a ser aceptado por los potenciales consumidores.

En el estudio técnico y financiero detalla que es rentable proponer un restaurante con esta idea ya que es una propuesta totalmente nueva, amigable con el medio ambiente, ya que se da un segundo uso a un utensilio que puede ser botado pero se lo transforma en un utensilio de cocina que es llamativo, inédito y sobre todo ayuda a una alimentación sana y nutritiva. Además de ser líderes en el mercado ya que no se posee competencia directa en la ciudad de Quito parroquia rural de Cumbayá.

## **Abstract**

The next thesis consists about a business plan for the creation of a food restaurant based on disk plow, in the city of Quito, rural parish of Cumbayá.

This idea arises from the high variety of culinary trends we have in the market, since food cooked in disks plowing is a completely new idea in the Ecuadorian cuisine, so the purpose of this investigation is to know if a restaurant with these features could be accepted for potential consumers.

The technical and financial study from the business shows that it is profitable to suggest a restaurant with this idea, mainly because it is a brand new proposal, friendly to the environment, since it is giving a second use to a tool that could be thrown away but it is recycled into a kitchen utensil, that is innovative and helps for a healthy and nutritious diet. At the same time, this restaurant could be leader in the food market, since it doesn't have a direct competition in the city of Quito, rural parish of Cumbayá.

## **1. Introducción.**

Este proyecto, propone un concepto innovador como es la comida en disco de arado, sistema no muy difundido en el medio y sería atractivo e imaginativo para los clientes potenciales sin excepción. Esta alternativa en introducida al mercado, no solo aplicaría a un nuevo tipo de comida, sino a un ambiente rustico y acogedor para los clientes que frecuenten probar esta nueva alternativa y experiencia en el campo de la alimentación.

Un restaurante de reciente creación y consecuentemente nuevo en un mercado, deberá competir con empresas de larga trayectoria, nacionales y multinacionales que tienen un posicionamiento privilegiado en el Ecuador; su conducción, no puede dejarse al azar o a condiciones que pongan en riesgo las inversiones, sino que por el contrario, debe sostenerse en fundamentos que privilegien la planificación y fundamentalmente la capacidad de respuesta frente al universo de clientes. Lo contrario garantizaría su fracaso en el corto plazo.

Por lo tanto, el proyecto exige analizar y definir un modelo de gestión adecuado y aplicable, definiciones que se conseguirá mediante la elaboración de un estudio de investigación de mercado, aplicando las técnicas de medición exactas que existen y están vigentes. Investigación de mercado que permitirá conocer la aceptación o un posible rechazo a esta alternativa por parte de los habitantes y potenciales clientes de la parroquia rural de Cumbayá, en las calles S1C Manabí y E2C Gabriel García Moreno, diagonal al parque Central de Cumbayá.

## **2. Planteamiento del problema.**

El sector alimenticio se desenvuelve en un medio altamente competitivo, en donde la diferencia en los mercados está marcada por la oportunidad en la atención a las demandas del cliente; por lo que la industria de alimentos, para mantenerse debe adoptar herramientas de gestión acordes con la dinámica del cambio.

En consecuencia y debido al crecimiento poblacional, económico y social que se ha ido desarrollando en la parroquia rural de Cumbayá, muchos de los habitantes del lugar buscan dentro de sus preferencias, zonas de esparcimiento y lugares especiales para alimentarse, que ofrezcan valores agregados, novedosos y con nuevas alternativas a los consumidores potenciales del lugar, por ello se busca ofrecer una alternativa diferente para esta población ya que se ha investigado que en esta zona existen una variedad de restaurantes que ofrecen un tipo de comida común y tradicional por lo que se quiere introducir al mercado este nuevo concepto no solo de comida si no a la vez de un ambiente familiar, acogedor y que sea del agrado de los clientes potenciales del establecimiento.

La propuesta parte de una insatisfacción de los moradores de la zona al no obtener diversas alternativas gastronómicas y no poder acceder a la facilidad de consumir alimentos en esta zona por la falta de variedad de lugares nuevos donde experimentar diferentes experiencias culinarias.

### **3. Objetivos.**

#### **3.1 Objetivo general.**

- Proponer la efectividad que puede tener un restaurante de comida en disco de arado en la parroquia rural de Cumbayá.

#### **3.2 Objetivos específicos.**

- Argumentar el concepto de comida en disco de arado, historia, ventajas del mismo, así como su forma de cocción y temperaturas de servicio.
- Analizar y evaluar la competencia, por medio de un estudio de mercado, para conocer el posicionamiento, oferta y demanda para determinar el grado de aceptación o rechazo de la empresa.
- Esquematizar el diseño de la empresa, con lo cual se determinará el recurso humano, que ayudará a crear fuente de trabajo, descripción, costeo de maquinaria, equipamiento, requisitos legales y constitución de la empresa, mediante un estudio técnico.
- Diseñar un plan de negocios para determinar si la empresa es rentable en el mercado objetivo, mediante un estudio financiero.

#### **4. Justificación del tema.**

El mercado es el conjunto de compradores reales y potenciales que tienen una determinada necesidad y/o deseo, dinero para satisfacerlo y voluntad para hacerlo, los cuales constituyen la demanda.<sup>1</sup>

Dar a conocer en un mercado altamente competitivo, un producto innovador que tenga como objetivo satisfacer las necesidades de los consumidores y obtener una máxima rentabilidad para la organización.

#### **5. Marco de referencia.**

##### **5.1 Marco teórico.**

El éxito del proyecto exige tomar en cuenta generalidades, antecedentes, varias características del disco de arado, investigación de mercado, diseño de la empresa, estudio técnico-financiero, elaboración de un plan de negocios evitando errores o desviaciones.

En las generalidades, antecedentes y características del disco de arado, se hablará las formas de cocción de los alimentos, temperaturas de servicios, ventajas del utensilio, conocer la historia del disco de arado que nació a mediados de los 1900, en la pampa argentina. Entre los campesinos que salían a arar, surgió la necesidad de preparar comidas rápidas, nutritivas. Los discos serían esas ruedas metálicas de filos cortantes que hacen el trabajo de cortar la siembra, por lo que los discos tendrían que ser remplazados de tiempo en tiempo con ello

---

<sup>1</sup> Del libro: Mercadotecnia, Tercera Edición, de Laura Fisher y Jorge Espejo, Mc Graw Hill - Interamericana, Pág. 84.



se dio la manera de reutilizarlos, soldando los agujeros del disco y en muchas veces se les agrega un borde para impedir que lo que se cocine adentro se desborde.

El disco de Arado se lo usa en muchos lados, pero sobre todo en Argentina es uno de los lugares donde más se ha perfeccionado su uso al fuego, ya sea directo o en leña, parrilla o hasta en hornillas, para preparar cualquier tipo de plato ya sea carnes o hasta pasta al disco.<sup>2</sup>

En el estudio de mercado se da a conocer cuál es la demanda y la oferta, estudio del sector, nicho, target, competencia directa e indirecta ayudados en el marketing mix para conocer el nuevo producto.

En el diseño de la empresa se realiza un estudio técnico para saber los requerimientos necesarios para obtener el negocio, ámbito legal, seguridad, y el recurso humano lo cual es parte primordial del negocio

El estudio financiero se desarrollará para conocer si el negocio es rentable o no y estar al tanto los costos que se generarán para la implementación de dicho restaurante.

---

<sup>2</sup> Marambio Maria, About.com.Asados, disco de arado, recuperado el 19 de febrero del 2014 de: <http://asados.about.com/od/Asados-por-paises/a/El-Disco-De-Arado.htm>

## **6. Marco conceptual.**

### **6.1 Disco de arado.**

Es un implemento para efectuar la labranza primaria del suelo. El elemento operativo de este arado es el disco. Durante la operación el disco gira, debido a su posición inclinada respecto a la dirección de avance.<sup>3</sup>

### **6.2 Quincho.**

Construcción realizada con armazón de troncos y techo de paja destinada en especial para comer asados<sup>4</sup>

### **6.3 Marketing mix.**

Está compuesto por la totalidad de las estrategias de marketing que apuntan a trabajar con los cuatro elementos conocidos como las Cuatro P: Producto, Precio, Plaza y Promoción (Publicidad).<sup>5</sup>

---

3 Marambio Maria, About.com.Asados, disco de arado, recuperado el 19 de febrero del 2014. Disponible en: <http://asados.about.com/od/Asados-por-paises/a/El-Disco-De-Arado.htm>

4 Que-significa.com, que es "Quincho", recuperado el 19 de febrero del 2014. Disponible en: <http://que-significa.com/significado.php?termino=quincho>

5 Biblioteca de manuales prácticos de marketing. (2008). El marketing mix: conceptos, estrategias y aplicaciones. (Vol. 16). Ediciones Díaz de Santos. Disponible en: [http://books.google.es/books?id=B00MnbAf3soC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0](http://books.google.es/books?id=B00MnbAf3soC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0)

## **6.4 Estudio de mercado.**

Estudio de mercado es el conjunto de acciones que ejecutan para saber la respuesta del mercado (Target (demanda) y proveedores, competencia (oferta)) ante un producto o servicio.<sup>6</sup>

## **6.5 Cocina en disco de arado**

Se basa en la cocción de distintos tipos de ingredientes en una especie de sartén de gran tamaño (la mayoría tiene un diámetro de entre 40 y 80 cm) hecho de hierro y proveniente del arado de disco, una maquinaria agrícola muy usada en el campo para las tareas rurales. Los discos son precisamente los que cortan la tierra y la levantan, originando el surco, en el que luego se siembra. La técnica de cocción es similar al del wok chino.<sup>7</sup>

## **7. Metodología.**

### **7.1 Métodos de investigación.**

Métodos de investigación son el conjunto de procedimientos que determinan una investigación de tipo científico o marcan el rumbo de una exposición doctrinal<sup>8</sup>

Se realiza una investigación cuantitativa experimental, transversal y simultáneamente con un estudio de campo con la finalidad de recolectar

---

<sup>6</sup> Rico Valentín, Estudio de mercado (2005), recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en: [http://www.estudiosdemercado.org/que\\_es\\_un\\_estudio\\_de\\_mercado.html#](http://www.estudiosdemercado.org/que_es_un_estudio_de_mercado.html#)

<sup>7</sup> EviaEdiciones, Suplementos Digitales, Cocina al Disco, recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en: <http://www.eviaediciones.com/tecnicas/disco/disco01.asp>.

<sup>8</sup> Definición de metodología - Qué es, Significado y Concepto . Recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en :<http://definicion.de/metodologia/#ixzz3M4LE6Xrl>

información por medio de encuestas a los habitantes de la zona que se plantea el diseño de creación.

En la investigación se aplica las modalidades explorativa y descriptiva:

### **7.1.1 Explorativa.**

Investigación exploratoria: investigación que permite obtener rápidas conclusiones y se suele realizar como un adelanto a una investigación más completa. Un ejemplo de una investigación exploratoria es una que permita conocer los gustos y preferencias de los consumidores.<sup>9</sup>

Se la realiza a través de entrevistas a conocedores del tema, que ayudan a recolectar información para la investigación.

### **7.1.2 Descriptiva.**

Investigación descriptiva: investigación más formal, se suele realizar para analizar una oportunidad o resolver un problema. Un ejemplo de una investigación descriptiva es una que permita conocer la demanda que tendría un nuevo producto, o la aceptación que tendría un nuevo servicio.<sup>10</sup>

Será aquella que apoye en el análisis del proceso y cómo se manifestará un fenómeno y sus complementos en tiempos, lugares y condiciones específicas.

---

<sup>9</sup> Kume Arturo, Crece negocios, La investigación de mercados, Investigación explorativa (2014), Recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en: <http://www.crecenegocios.com/la-investigacion-de-mercados/>

<sup>10</sup> <sup>10</sup> Kume Arturo, Crece negocios, La investigación de mercados, Investigación Descriptiva (2014), Recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en: <http://www.crecenegocios.com/la-investigacion-de-mercados/>

## **8. Técnicas.**

La técnica es indispensable en el proceso de la investigación científica, ya que integra la estructura por medio de la cual se organiza la investigación.<sup>11</sup>

Consulta bibliográfica por medio de libros, internet, revistas, folletos que aportarán a la investigación del proyecto.

---

<sup>11</sup> Jesús Ferrer. I.U.T.A. 2010 sección 02 de higiene y seguridad industrial, Conceptos básicos de metodología de investigación, Técnicas de la investigación. Recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en: <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>

## CAPÍTULO I.

### 1 DISCO DE ARADO, ANTECEDENTES

#### 1.1 Historia disco de arado.

“Se cuenta que Don Severino Coego, un inmigrante español que llegó a la República Argentina, con conocimientos de metalurgia, al observar el trabajo de labranza en el campo, llegó a la conclusión de que aquel disco de acero del arado, podría llegar a ser un algo así como en una sartén grande, porque ese disco por su forma y por el material del cuál era fabricado, podía distribuir homogéneamente el calor.

**Gráfico 1 Discos de arado para trabajo de labranza**



**Fuente:** Google imágenes, John Deere Arados de Disco, disponible en:  
[http://www.deere.com/common/media/images/product/equipment/tillage\\_equipment/r3/tillage/arados\\_discos\\_762x458.jpg](http://www.deere.com/common/media/images/product/equipment/tillage_equipment/r3/tillage/arados_discos_762x458.jpg)

Así Don Severino a un disco le cerró la perforación central, por donde pasa el eje y le puso dos asas para poder agarrarlo; lo llevo a su cocina y comenzó a experimentar cocinando pollos, pescados o carnes varias que debían lograr su punto justo, desprendiendo de la cocción un exquisito aroma del menú cocinándose en el disco.

**Gráfico 2 Disco con perforación central**



**Fuente:** Google imágenes, disponible en:  
<http://www.agroads.com.ar/clasificados/maquinaria%20agricola/arados/compro-discos-de-arado-usados-20120517125245.jpg>

**Gráfico 3 Disco de arado, con asas, patas y tapa**



**Fuente:** Google imágenes, disponible en:  
<http://img191.imageshack.us/img191/8423/l4mu.jpg>

La idea de Don Severino constituyó un éxito, a tal punto que se expandió por todo el país, hoy muchos profesionales y aficionados reconocen las virtudes de esta sartén grande, con agarraderas laterales, tapa con manija, en la mayoría de las veces hecho con otro disco al revés y tres patas que la mantienen separado del fuego.

Destinar un disco de arado a cocinar exquisiteces es una tradición del campo argentino que hoy está de moda como opción grata y sencilla para reuniones al aire libre”<sup>12</sup>

“Nació a mediados del siglo XX en la llanura pampeana argentina, como solución a la necesidad de cocinar algo rápido y caliente para no perder tiempo en la tarea de labrar la tierra para la siembra”<sup>13</sup>.

El disco de arado es un elemento primordial en la gastronomía Argentina, siendo así una tradición nacional, todos los años en el mes de Mayo se celebra La Fiesta Nacional de las Comidas Al Disco de Arado, celebrada en Córdoba, Villa Yacanto de Calamuchita, un pueblo de montaña y atractivos turísticos sin igual, un evento único en todo el país.

En el cual se presentan 28 menús, todos diferentes, cocinados al disco con leña, a precios económicos, un atractivo para concursantes y visitantes de esta famosa fiesta que resalta la tradición y dan a conocer esta cocina por medio de un recetario que se lo vende al final del festival, una manera de apoyar a la gastronomía y turismo de esta zona.

---

12 Carlos Martin Kozik, Gastronomía con identidad Nacional, Cocina al Disco, 2011, 19/03/2014 .Disponible en: <https://sites.google.com/site/cocinaaldisco/>

13 Fiestas Nacionales de Argentina; Fiesta de la Comida al Disco de Arado, 2014, 19/03/2014. Disponible en: <http://www.fiestacomidaaldisco.com.ar/historia-de-la-comida-al-disco-de-arado>



## 1.2 Generalidades y características del disco de arado.

Se trata de un disco de hierro utilizado en el campo para arar la tierra, las medidas pueden variar entre los 20 a 80 centímetros de diámetro y el espesor va desde los 2 milímetros a los 6 milímetros aproximadamente.

El espesor tiene una directa relación con el diámetro, cuanto más diámetro tiene el disco más espesor tiene.

Para su uso en la gastronomía, se debe cerrar la perforación central, colocar 3 patas de base y dos agarraderas en la parte de los lateral, una tapa según las especificaciones del diámetro y el espesor correspondiente al disco, esto puede ser opcional según como se lo vaya a utilizar, ya sea a leña, carbón, al horno o incluso en la hornilla de la cocina.

Cuando se lo usa por primera vez se debe curar el disco, el método más sencillo es:

“Colocar en su interior 1 litro de aceite común sobre fuego intenso durante 45 minutos.

Primero el aceite se va a prender fuego, luego se transformará en cascarillas negras y por último en un polvo de color gris muy fino.

Dejar enfriar y lavar el recipiente con agua y secar bien”<sup>14</sup>.

Como es normal la limpieza y mantenimiento de cada uno de los utensilios de cocina es principal para su correcto manejo y cuidado del mismo, al finalizar la preparación de los platos, limpie el disco con papel de cocina para eliminar la grasa, residuos de comida, lavar con abundante agua y jabón.

---

14 EviaEdiciones, Suplementos Digitales, Cocina al Disco, 19/03/2014. Disponible en: <http://www.eviaediciones.com/tecnicas/disco/disco01.asp>

Para un mejor secado y evitar humedad, llevar el disco al fuego hasta que no haya rastros de humedad para evitar que se oxide.

Una vez que esté completamente seco, envolver el disco en papel periódico o tela para resguardarlo de la intemperie.

Lo que se propone es conservar el método tradicional y realizar la cocción en leña blanda (Sauce, Álamo, Pino) para facilitar que tome rápidamente temperatura el disco, lo cual aportará un sabor diferente, concentración de aromas y texturas en la cocción.

### **1.2.1 Temperatura de servicio del disco de arado.**

Lo atractivo del disco de arado no solo es su concepto, sino su forma de servicio, el cual se propone tener tres presentaciones en la carta, un disco familiar de 40 centímetros de diámetro con un espesor de 6 milímetros aproximadamente para 4 personas, un disco para dos personas de 25 centímetros de diámetro con un espesor 4 milímetros y un disco personal de 16 centímetros de diámetro con un espesor de 4 milímetro.

Con la finalidad que el cliente esté familiarizado con el concepto de disco de arado desde su cocción hasta su servicio, que se lo presenta en el propio disco de elaboración al comensal.

El hecho de que el disco esté realizado con hierro garantiza que esta superficie de cocción alcanzará gran temperatura como es de 200° C hasta 280°C, conservando el calor y así los alimentos durante el servicio.

“La temperatura de servicio debe estar en el rango de 30°C a 38°C”<sup>15</sup>, por lo cual el disco irá acompañado de una base de madera para evitar que los clientes sufran quemaduras, una ventaja de permanecer caliente el disco será mantener la temperatura ideal del plato pedido por el comensal.

### **1.2.2 Forma de cocción de los alimentos en disco de arado.**

En el disco de arado se utilizará una cocción de calor seco o concentración, “En este método de cocción parte del agua del alimento se evapora y los elementos se concentran”<sup>16</sup>.

En la cocción en el disco de arado, los alimentos se cuecen por la evaporación de sus propios líquidos, por esta razón son alimentos sanos al no usar demasiada grasa y someterse a una cocción rápida que mantienen las propiedades tanto organolépticas como nutricionales de los alimentos, siendo una gran opción para todo tipo de personas ya que es considerada una comida altamente saludable.

### **1.3 Ventajas del producto.**

El disco de arado tiene muchas ventajas entre ellas, por el material que está elaborado se pueden realizar diferentes variedades de comida, desde carnes, hasta, pasta, pizza, guiso, sobretodo ayuda a realzar el sabor de cada una de las preparaciones, ya que el disco tiene la facilidad de calentarse rápidamente y esto

---

15 EnciclopediadeGastronomía.es, La temperatura de los platos, 19/03/2014. Disponible en: <http://www.encyclopediadeGastronomia.es/vinos-y-bebidas/maridajes-de-la-buena-mesa-espanola/la-temperatura-de-los-platos.html>

16 El Gourmet.cl, eventos & catering, Métodos de cocción, 19/03/2014. Disponible en: [http://www.elgourmet.cl/datos/metodos\\_de\\_coccion.php](http://www.elgourmet.cl/datos/metodos_de_coccion.php)

ayuda a una cocción rápida, sana sin mucha grasa que ayuda a resaltar aromas y sabores.

Los beneficios también los observan los clientes ya que es una cocina dinámica que no demora mucho tiempo de 10 a 15 minutos dependiendo del tipo de elaboración que se requiera, esto ayuda a que el cliente no tenga que esperar mucho tiempo para degustar sus platos y además el tipo de servicio mantiene caliente la comida que se van a servir.

Una alternativa interesante que a cualquier persona le llamará la atención y anhelarán ser parte de esta nueva opción que no solo invita a saborear diferente a los alimentos.

Primero por su sabor característico de la leña sino también por una cocción que no trata de maltratar los alimentos a la hora de su elaboración, que ayudará a mantener las características organolépticas y nutricionales de los alimentos.

Cualquier persona que lo pruebe inmediatamente se quedará satisfecha y será un cliente frecuente sin duda.

## **CAPÍTULO II.**

### **2 INVESTIGACIÓN DE MERCADO**

#### **Objetivos.**

- Analizar y evaluar la competencia del restaurante.
- Conocer el mercado objetivo, para desarrollar métodos de posicionamiento, oferta y demanda en el mercado.
- Determinar el grado de aceptación o rechazo de la empresa.

#### **2.1 Estudio de mercado.**

El estudio de mercado es un proceso sistemático de recolección y análisis de datos e información acerca de los clientes, competidores y el mercado.<sup>17</sup>

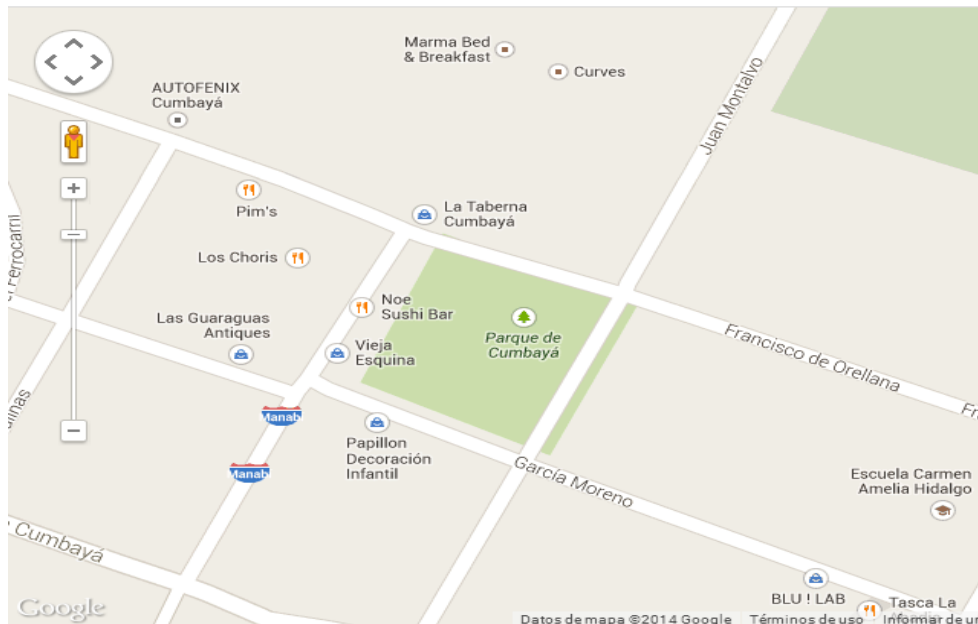
El estudio de mercado ayuda a conocer primeramente el perfil de los consumidores potenciales del negocio, los cuales guiarán para saber qué tipo de comida, productos desean que se los realice al disco de arado, con esto se determina la demanda potencial y la oferta, segmento de mercado, grado de aceptación del producto, análisis del sector, target, competencia directa e indirecta con apoyo del marketing mix para dar a conocer los nuevos productos que se están ofertando al mercado.

---

<sup>17</sup> Emprendedores, Que es el estudio de mercado, Recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en : <http://www.blog-emprendedor.info/que-es-el-estudio-de-mercado/>

## 2.2 Análisis del sector.

**Gráfico 4 Ubicación General (Parque de Cumbayá)**



Fuente: Google Maps 2014

**Ciudad:** Quito

**Ubicación:** Zona Nororiental del Distrito Metropolitano de Quito

**Administración Zonal:** Tumbaco

**Parroquia Rural:** Cumbayá

**Descripción de la ubicación:** Calles, S1C Manabí y E2C Gabriel García Moreno, diagonal al parque central de Cumbayá.

El restaurante Arado & Fogón se encontrará en la parroquia rural de Cumbayá, específicamente en las calles S1c Manabí y E2G Gabriel García Moreno diagonal al parque central de Cumbayá, sin duda un lugar estratégico para el comercio gastronómico que muestra una alta acogida al restaurante.

### **2.3 Perfil del mercado objetivo.**

El mercado objetivo se enfoca en familias, turistas, mujeres y hombres de 20 a 56 años en adelante, de nivel socioeconómico medio/medio alto, sin restricción de cualquier persona natural que desee probar el producto ofertado.

### **2.4 Análisis de la competencia.**

Ayudará a conocer tanto a la competencia directa como a la indirecta, sus fortalezas, ventajas, debilidades y estrategias, con el fin de tomar decisiones y saber a qué mercado nos estamos involucrando, para poder competir con la competencia de la mejor manera.

#### **2.4.1 Competencia directa.**

“Competencia directa o de primer grado: aquellas empresas que operan en nuestro mismo mercado, con idénticos canales de distribución, con iguales o parecidos productos/servicios o soluciones y que se dirigen al mismo perfil de potenciales clientes”<sup>18</sup>.

Al ser un producto no conocido en el medio, se puede decir que competencia directa prácticamente no se posee, por lo que seremos líderes en el mercado, así teniendo mayor aceptación por los clientes, al ver una oferta totalmente diferente a lo que ofertan en este caso la competencia indirecta.

---

18 Gómez Zorrilla, La cultura del marketing, Plan de marketing (IV), Competencia directa, 30/03/2014, disponible en: <http://laculturadelmarketing.com/plan-de-marketing-iv-la-competencia/>

### **2.4.2 Competencia indirecta.**

“Competencia indirecta o de segundo grado: serían aquellas empresas que operan en el mismo mercado, con los mismos canales de distribución, que tocan el mismo perfil de potenciales clientes y cubren las mismas necesidades pero cuyo producto/servicio o solución difiere en alguno de sus atributos principales”<sup>19</sup>.

Se hizo una investigación de campo para determinar que establecimientos de alimentos se pueden considerar una competencia indirecta los cuales serían el principal punto de enfoque para determinar las estrategias de ventas y marketing para actuar frente a la competencia indirecta.

En las siguientes tablas se detallan los parámetros de comparación de la competencia:

---

<sup>19</sup> Gómez Zorrilla, La cultura del marketing, Plan de marketing (IV), Competencia indirecta 30/03/2014, disponible en:<http://laculturadelmarketing.com/plan-de-marketing-iv-la-competencia/>



**Tabla 1 Análisis de competencia "Los Chorris" (Anexo N° 1)**



Ubicación	Tipo de Restaurante	Tipo de comida	Precio promedio por plato
Av. Francisco de Orellana a pocas cuadras del parque central	Restaurante Argentino, ambiente deportivo	A la parrilla, gran variedad de choripanes y hamburguesas.	5 a 10 dólares
Horario de atención:	Lunes a Domingo		
	15:00 – 23:00		

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

**Tabla 2 Análisis de la competencia " El Chacal" (Anexo N° 2)**



Ubicación	Tipo de Restaurante	Tipo de comida	Precio promedio por plato
Av. Francisco de Orellana 710 y Salinas	Casual	A la parrilla, asados	12 dólares
Horario de atención:	Lunes a Sábado: 12h30 a 22h30		
	Domingo: 12h30 a 18h30		

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

**Tabla 3 Análisis de competencia "Pims" (Anexo N° 3)**



Ubicación	Tipo de Restaurante	Tipo de Comida	Precio promedio por plato
Av. Francisco de Orellana y Salinas	Ambiente rústico e inglés	Comida ecuatoriana, trattoria italiana, bistró francés y púb inglés.	15 dólares
Horario de atención:	Lunes a Sábado de 12H00 A 24H00		
	Domingos de 12H00 A 21H00		

Fuente: Investigación de Campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

**Tabla 4 Análisis de la competencia "Cassolette" (Anexo N° 4)**



Ubicación	Tipo de Restaurante	Tipo de Comida	Precio promedio por plato
Av. Francisco de Orellana 795 y salinas	Ambiente familiar y hogareño	Comida ligera, sana gran variedad de postres de la casa	12 dólares
Horario de atención:	Lunes a Sábado de 11:00 a 21:00.		
	Domingo de 11:00 a 20:00		

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

Tabla 5 Análisis de la competencia "Noe" (Anexo N° 5)



Ubicación	Tipo de Restaurante	Tipo de Comida	Precio promedio por plato
Manabí 255 y Francisco de Orellana Parque Central. Cumbayá	Ambiente casual y sofisticado	Sushi, comida japonesa e internacional	15 dólares
<b>Horario de atención:</b>	Lunes a Domingo		
	12h30 a 23h00		

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

Con este análisis de competencia se determina que son 5 empresas categorizadas como competencia indirecta, debido a que la mayoría son de gran demanda, otros como "El Chacal", Los Chorris, ofrecen servicio de parrillada que se asemeja a la comida en disco de arado.

Se tomaron varios aspectos para el análisis como la ubicación, tipo de restaurante, tipo de comida que ofrecen y el precio promedio por plato en cada uno de ellos, así también como el horario de atención que son guías para la organización de nuestro restaurante para lograr estrategias y poder sobre salir ante la competencia.

## 2.5 Análisis de la demanda.

### 2.5.1 Tamaño del universo.

“Podríamos decir que una población o universo es el conjunto de todas las cosas que concuerdan con una determinada serie de especificaciones.

En general, toda investigación puede considerarse como una búsqueda de los datos apropiados que permitan resolver ciertos problemas de conocimiento”<sup>20</sup>.

El tamaño del universo ayuda a conseguir los datos necesarios que necesita la investigación para poder realizarse, con los cuales se puede tener una visión objetiva y veraz de la información requerida para el análisis.

En la ciudad de Quito, Parroquia Rural de Cumbayá según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) en el último censo del 2010 la población de Cumbayá es la siguiente:

Hombres	15.248, que representa el 48,46%
Mujeres	16.215, que representa el 51,54%
<b>Total</b>	<b>31.463</b> , que son el 100%

---

<sup>20</sup> Saul Cotrina, Proyectos de inversión, capítulo 3: Estudio de Mercado, Mayo 2005, 31/03/2014. Disponible en: <http://www.mailxmail.com/curso-proyectos-inversion/estudio-mercado>

**Tabla 6 Población total parroquia rural Cumbayá**

<b>Grupos de edad</b>	<b>Sexo</b>		<b>Total</b>
	<b>Hombre</b>	<b>Mujer</b>	
Menor de 1 año	212	198	410
De 1 a 4 años	1041	1031	2072
De 5 a 9 años	1386	1347	2733
De 10 a 14 años	1398	1346	2744
De 15 a 19 años	1331	1349	2680
De 20 a 24 años	1227	1315	2542
De 25 a 29 años	1163	1339	2502
De 30 a 34 años	1095	1275	2370
De 35 a 39 años	1199	1371	2570
De 40 a 44 años	1099	1155	2254
De 45 a 49 años	1027	1154	2181
De 50 a 54 años	812	899	1711
De 55 a 59 años	725	754	1479
De 60 a 64 años	552	542	1094
De 65 a 69 años	406	373	779
De 70 a 74 años	235	277	512
De 75 a 79 años	172	190	362
De 80 a 84 años	91	159	250
De 85 a 89 años	54	90	144
De 90 a 94 años	14	36	50
De 95 a 99 años	6	7	13
De 100 años y más	3	8	11
<b>Total</b>	<b>15248</b>	<b>16215</b>	<b>31463</b>

Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) último censo 2010, población de Cumbayá.

Disponible en:

<http://redatam.inec.gob.ec/cgi-bin/RpWebEngine.exe/PortalAction?&MODE=MAIN&BASE=CPV2010&MAIN=WebServerMain.inl>

### 2.5.2 Cálculo del tamaño de la muestra.

El tamaño del universo será de **31,463** perteneciente a la población rural de Cumbayá.

**Fórmula:**

$$n = \frac{m}{e^2(m - 1) + 1}$$

**Dónde:**

**n**= tamaño en la muestra

**m**= tamaño de la población

**e**= margen de error (aceptable hasta el 5%)

**Datos:**

**n**= tamaño de la muestra

**m**= 31,463

**e**= 5%

$$n = \frac{31,463}{0.05^2(31,463 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{31,463}{0.05^2(31,462) + 1}$$

$$n = \frac{31,463}{79.655}$$

**n = 394.99 = 395 encuestas**



#### 2.5.4 Tabulación de la encuesta.

##### FICHA TÉCNICA:

- **Tema de investigación:** Conocer si es factible colocar un restaurante de comida al disco de arado en la parroquia rural de Cumbayá en las calles, S1C Manabí y E2C Gabriel García Moreno, diagonal al parque central de Cumbayá.
- **Tipo de investigación:** Concluyente, exploratoria
- **Población de Cumbayá:** 31,463
- **Elementos:** Moradores de la parroquia rural de Cumbayá, enfocados en las personas que visitan el parque central y sus alrededores.
- **Tamaño de la muestra:** 395 encuestas
- **Alcance:** Parque central de Cumbayá, en las calles S1C Manabí y E2C Gabriel García Moreno.
- **Tiempo:** 01 de Abril - 14 de Abril del 2014

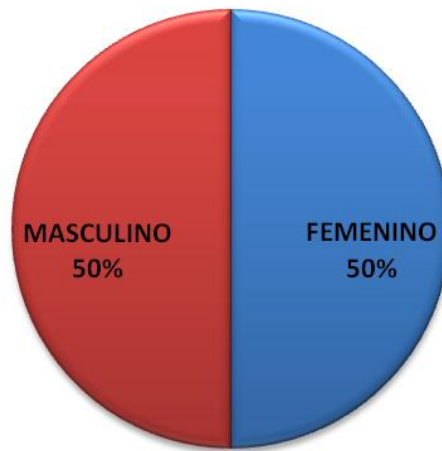


## 1. Sexo:

Tabla 7 Tabulación simple de la encuesta, datos demos.

SEXO	ENCUESTAS	PORCENTAJE
Femenino	197	49,88%
Masculino	198	50,12%
<b>Total</b>	<b>395</b>	<b>100%</b>

Gráfico 5 Tabulación simple de la encuesta: Datos demográficos



Fuente: Investigación de campo, encuestas

### Interpretación:

Según los resultados obtenidos se puede determinar que se tendrá una población equitativa de género al 50% cada uno, lo cual es algo positivo para el establecimiento porque habrá variedad de clientes y una aceptación por ambos géneros.

## 2. Edad:

Tabla 8 Tabulación simple de la encuesta, datos demográficos.

EDAD	ENCUESTAS	PORCENTAJE
20-30	92	23.29%
31-40	66	16.70%
<b>41-55</b>	<b>171</b>	<b>43.29%</b>
56	66	16.70%
<b>TOTAL</b>	<b>395</b>	<b>100%</b>

Gráfico 6 Tabulación simple de la encuesta, datos demográficos



Fuente: Investigación de campo, encuestas

### Interpretación:

Según los resultados obtenidos, se determina que las personas que fluctúan entre los 41 a 55 años tienen preferencia por frecuentar restaurantes en esta zona específica, por lo que el mercado se dirigirá a familias donde los pilares de las mismas estarán en este rango de edad, no obstante se tiene una acogida significativa por personas jóvenes de esta zona. El restaurante propone un ambiente familiar y acogedor para esta zona.

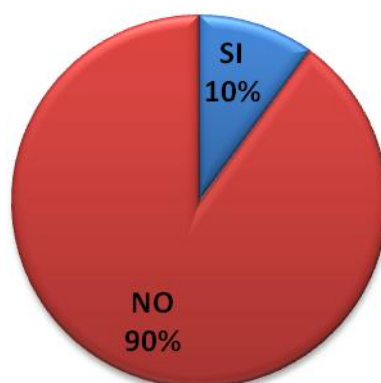
### 3. Pregunta N° 1: ¿Conoce algún tipo de comida elaborada en disco de arado?

Tabla 9 Tabulación simple de la encuesta. Pregunta N° 1.

RESPUESTA	ENCUESTA	PORCENTAJE
SI	40	10%
NO	355	90%
TOTAL	395	100%

Gráfico 7 Tabulación simple de la encuesta, Pregunta N° 1.

#### Pregunta N1



Fuente: Investigación de campo, encuestas

#### Interpretación:

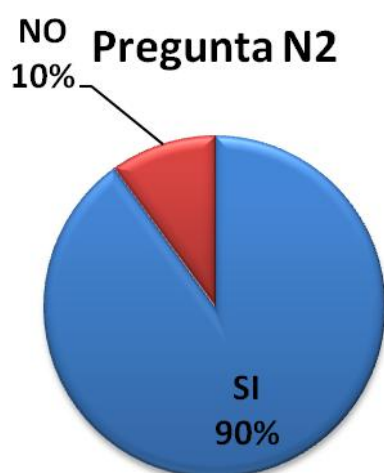
Los resultados de la pregunta número 1, muestran que el 90% de encuestados no conocen la comida elaborada en disco de arado por lo que se deberá difundir el concepto de esta cocina en la publicidad para abrir el restaurante, a la vez es una ventaja para el establecimiento, porque al presentar una propuesta nueva, va a ser de mayor curiosidad para los clientes potenciales lo cual lo hará llamativo al restaurante como lo mencionaron el 10% de encuestados que si conocían este tipo de comida.

#### 4. Pregunta N°2: ¿Consumiría productos elaborados en disco de arado?

Tabla 10 Tabulación simple de encuesta, Pregunta N° 2.

RESPUESTA	ENCUESTA	PORCENTAJE
SI	356	90%
NO	39	10%
TOTAL	395	100%

Gráfico 8 Tabulación simple de encuestas, Pregunta N° 2



Fuente: Investigación de campo, encuestas

#### Interpretación:

Los resultados de la pregunta número 2, nos muestran que hay una buena aceptación por la población rural de Cumbayá para consumir productos elaborados en disco de arado siendo así clientes potenciales del establecimiento.

## 5. Pregunta N° 3: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por estos platos?

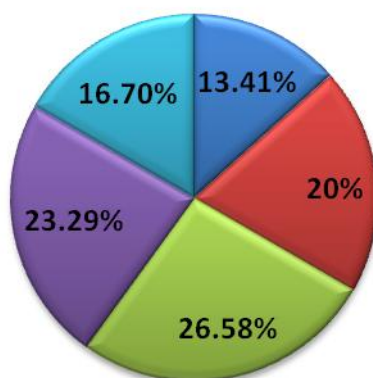
Tabla 11 Tabulación simple de encuesta, Pregunta N° 3.

RESPUESTA	ENCUESTA	PORCENTAJE
5 DÓLARES	53	13,41%
7,50 DÓLARES	79	20%
<b>10 DÓLARES</b>	<b>105</b>	<b>26,58%</b>
15 DÓLARES	92	23,29%
20 DÓLARES	66	16,70%
<b>TOTAL</b>	<b>395</b>	<b>100%</b>

Gráfico 9 Tabulación simple de encuestas, Pregunta N° 3.

### Pregunta N3

■ 5 dólares ■ 7,50 dólares ■ 10 dólares ■ 15 dólares ■ 20 dólares



Fuente: Investigación de campo, encuestas

#### Interpretación:

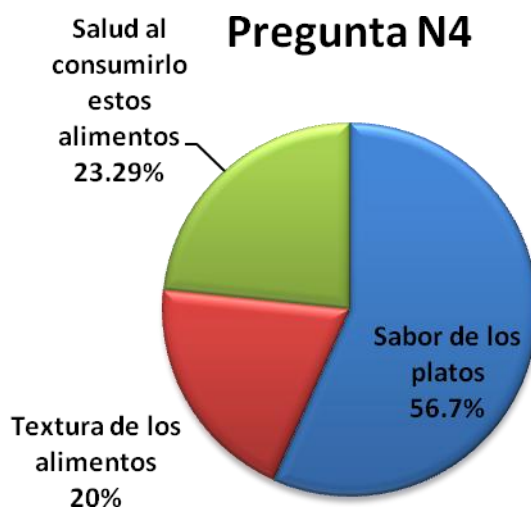
Los resultados de la pregunta número 3, muestran que el 26.58% de los encuestados pagarían por cada plato elaborado en disco de arado un valor de 10 dólares, por lo que arroja que estamos en lo correcto de nuestro target de clientes potenciales con un nivel socioeconómico medio/ medio alto que pueden pagar esta cantidad por cada plato.

**6. Pregunta N°4: ¿Qué beneficio piensa usted que es más importante que aportaría el disco de arado a los alimentos?**

**Tabla 12 Tabulación simple de encuesta, Pregunta N° 4**

RESPUESTA	ENCUESTA	PORCENTAJE
Sabor de los platos	224	56.7%
Textura de los alimentos	79	20%
Salud al consumirlo estos alimentos	92	23.29%
<b>TOTAL</b>	395	100%

**Gráfico 10 Tabulación simple de encuestas, Pregunta N° 4.**



Fuente: Investigación de campo, encuestas

**Interpretación:**

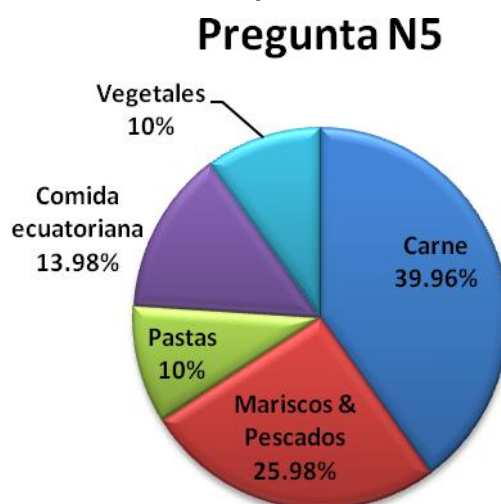
Los resultados de la pregunta número 4 demuestran que el 56.7% de los encuestados determinan que el sabor de los platos es uno de los principales beneficios que aportaría el disco de arado a los alimentos, por lo que se debe tener mucho cuidado a la hora de la cocción de los alimentos para permanecer el sabor de las preparaciones.

**7. Pregunta N° 5: ¿Qué platos le gustaría encontrar en la carta con este tipo de producto?**

**Tabla 13 Tabulación simple de encuesta, Pregunta N°5.**

RESPUESTA	ENCUESTA	PORCENTAJE
Carne	263	39.96%
Mariscos & Pescados	171	25.98%
Pastas	66	10%
Comida ecuatoriana	92	13.98%
Vegetales	66	10%
<b>TOTAL</b>	<b>658</b>	<b>100%</b>

**Gráfico 11 Tabulación simple de encuestas, Pregunta N°5**



Fuente: Investigación de campo, encuestas

**Interpretación:**

En esta pregunta se dio la alternativa que los encuestados elijan varias opciones por lo que se determinó que prefieren como plato principal a la carne en disco de arado con un 39.96%, al igual que los mariscos & pescados con un 25.98%, lo cual abarca al concepto que se quiere implantar con una cocina de autor donde abarque todas las opciones encuestadas destacando los gustos mayoritarios.

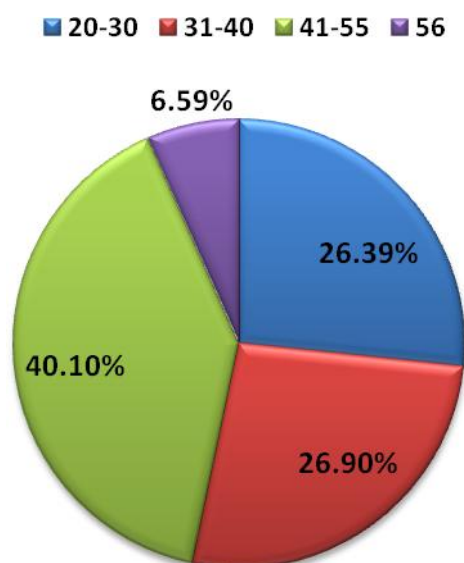
Además de realizar la tabulación simple de cada una de las preguntas de la encuesta se realizó la tabulación de contingencia que busca combinar las variables para buscar un resultado más amplio de la investigación.

## 8. Tablas de contingencia Sexo/Edad:

Tabla 14 Tabla de contingencia mujeres/edad

Sexo: FEMENINO		
EDAD	RESPUESTA	PORCENTAJE
20-30	52	26,39%
31-40	53	26,90%
<b>41-55</b>	<b>79</b>	<b>40.10%</b>
56	13	6,59%
<b>TOTAL</b>	<b>197</b>	<b>100%</b>

Gráfico 12 Tabulación de contingencia mujeres/edad



Fuente: Investigación de campo, encuestas

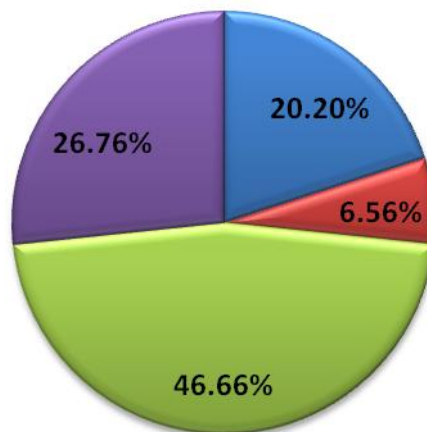


Tabla 15 Tabla de contingencia Hombres/Edad

Sexo: MASCULINO		
EDAD	RESPUESTA	PORCENTAJE
20-30	40	20.20%
31-40	13	6,56%
<b>41-55</b>	<b>92</b>	<b>46.66%</b>
56	53	26,76%
<b>TOTAL</b>	<b>198</b>	<b>100%</b>

Gráfico 13 Tabulación de contingencia hombres/edad

■ 20-30 ■ 31-40 ■ 41-55 ■ 56



Fuente: Investigación de campo, encuestas

**Interpretación:**

Los resultados de las tablas de contingencia nos muestran que habrá mayor influencia de mujeres de 41 a 55 años con un 40.10%, al igual que hombres del mismo rango con un 46.66%, lo que da como resultados que serán madres y padres de familia los clientes potenciales del restaurante.

## 2.6 Marketing mix.

“Está compuesto por la totalidad de las estrategias de marketing que apuntan a trabajar con los cuatro elementos conocidos como las Cuatro P: Producto, Precio, Plaza y Promoción (Publicidad)”<sup>21</sup>

El Marketing mix ayudará a crear estrategias que impulsen e introduzcan el producto que se está dando a conocer por medio de estrategias de ventas y marketing para poder actuar frente a la competencia y dar a conocer un producto novedoso en el mercado.

### 2.6.1 Producto.

Los productos a ofertar están elaborados en disco de arado tradicionalmente con leña con una influencia de cocina internacional y cocina de autor lo cual lo hace novedoso y atractivo para los clientes que quieran degustarlo.

Mediante los resultados de las encuestas realizadas, se pudo determinar qué tipo de productos son de preferencia para los clientes potenciales y se los ha clasificado según el marketing mix que son productos que generará más ingresos que gastos y así una utilidad para el restaurante, y estos son:

- **Estrella:** Alta Popularidad, alta rentabilidad
- **Vaca:** Alta popularidad, baja rentabilidad
- **Interrogante:** Baja rentabilidad, alta popularidad
- **Perro:** Baja popularidad, baja rentabilidad

---

21 Biblioteca de manuales prácticos de marketing. (1991). El marketing mix: conceptos, estrategias y aplicaciones. (Vol. 13). Ediciones Díaz de Santos. Disponible en: [http://books.google.es/books?id=B0OMnbAf3soC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0](http://books.google.es/books?id=B0OMnbAf3soC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0).

Tabla 16 Productos marketing mix

<b><u>PRODUCTO ESTRELLA</u></b>	<b><u>PRODUCTO INTERROGANTE</u></b>
<b>Carnes Rojas</b>	<b>Comida Ecuatoriana</b>
<b><u>PRODUCTO VACA</u></b>	<b><u>PRODUCTO PERRO</u></b>
Mariscos & Pescados	Pastas/ Vegetales

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

- **Producto Estrella:** Los clientes potenciales determinaron que en la carta del restaurante la mayoría de platos deberán contener carnes rojas en sus variadas presentaciones.
- **Producto Vaca:** Se lo ha considerado a los mariscos & pescados como un producto vaca ya que tiene alta popularidad pero baja rentabilidad para el restaurante por el costo que involucra este género, pero los clientes potenciales prefieren como segunda opción en la carta este género y no hay que dejarlo de lado.
- **Producto Interrogante:** La comida ecuatoriana no fue tan aceptada para el concepto de cocina al disco por los clientes potenciales, pero es un producto con alta rentabilidad que le ayudará al restaurante en sus ventas, por lo cual se elegirán las mejores recetas que se adapten a este tipo de cocina y sea del agrado de los consumidores.
- **Producto Perro:** En esta categoría se coloca a la pasta y los vegetales, ya que son las últimas opciones que eligieron los clientes, tal vez porque nunca han pensado que estos productos se los podría realizar en disco de arado, pero lo que se propone es colocar los mejores y más conocidos

platos con estos géneros para que el consumidor los pruebe, en caso de que no sea de su total agrado se volverá hacer un estudio para ver si permanecen en la carta o se los sustituyen.

### **2.6.2 Precio.**

Una vez que se posesiona en el mercado como líder, se puede establecer precios sin influencia de la competencia.

Mediante las encuestas realizadas a los clientes potenciales de un nivel socioeconómico medio/medio alto se determinó que los clientes podrían pagar por plato de \$10 a \$15 dólares, que refleja que estamos dirigiendo correctamente al target especificado y propuesto.

No obstante hay que determinar que los precios van a estar de acuerdo a la materia prima, porcentaje de utilidad, porcentaje de merma que cada uno de las preparaciones lo contiene, pero con esto nos muestra el rango de precios que podemos ofertar sin olvidar del 12% del IVA, más el 10% de servicio que se menciona en la carta de los platos del restaurante.

### **2.6.3 Plaza (distribución).**

Se llegará al consumidor con un restaurante de comida al disco de arado tradicionalmente hecho en leña, con un ambiente rústico y acogedor que nos llevará a un ambiente familiar o simplemente un lugar donde compartir con amigos, excelente ambiente, buena comida.

El restaurante estará ubicado en la Ciudad de Quito, Parroquia Rural de Cumbayá en las calles S1C Manabí y E2C Gabriel García Moreno, diagonal al parque central de Cumbayá.

#### **2.6.4 Promoción (comunicación).**

Se dará a conocer el restaurante por medio de medios de publicidad como:

- **Flyers:** Se repartirán en el parque central de Cumbayá y en sus alrededores.
- **Redes Sociales:** Se usará publicidad masiva en redes sociales como Facebook, Twitter, Instagram, supervisados por el administrador del negocio.

## **CAPÍTULO III**

### **3 DISEÑO DE LA EMPRESA, ESTUDIO TÉCNICO**

#### **Objetivos.**

- Esquematizar el diseño de la empresa.
- Descripción de maquinaria, equipamiento del restaurante.
- Conocer los requisitos legales y constitución de la empresa

#### **3.1 Registro de la empresa.**

La creación de una empresa que realice una actividad comercial requiere cumplir procedimientos legales y tributarios.

- “Debe decidir qué tipo de compañía se va a constituir.
- Escoger el nombre de su empresa.
- Reservar el nombre de su compañía en la Superintendencia de Compañías.
- Abrir la cuenta de integración de capital en la institución bancaria de su elección (el monto mínimo para Cía. Ltda es 400 dólares y para S. A. es 800 dólares)
- Contrato o acto constitutivo y estatutos de la compañía que se trate, y elevar a escritura pública la constitución de la compañía (se puede realizar en cualquier notaría)
- Presentar en la Superintendencia de Compañías, la papeleta de la cuenta de integración del capital y 3 copias de la escritura pública con oficio del abogado.

- Retirar resolución aprobatoria u oficio con correcciones a realizar en la Superintendencia de Compañías luego de esperar el tiempo establecido (48 horas)
- Publicar en un periódico de amplia circulación, los datos indicados por la Superintendencia de Compañías y adquirir 3 ejemplares del mismo.
- Marginar las resoluciones para el Registro Mercantil en la misma notaría donde se elevó a escritura pública la constitución de la empresa.
- Designar representante Legal y el administrador de la empresa, e inscribir en el Registro Mercantil el nombramiento de ellos.
- Presentar en la Superintendencia de Compañías los documentos: Escritura inscrita en el registro civil, un ejemplar del periódico donde se publicó la creación de la empresa, copia de los nombramientos del representante legal y administrador, copia de la Cédula de Identidad de los mismos, formulario de RUC (Registro Único de Contribuyentes) cumplimentado y firmado por el representante.
- Esperar a que la Superintendencia, una vez revisados los documentos le entregue el formulario del RUC, el cumplimiento de obligaciones y existencia legal, datos generales, nómina de accionistas y oficio al banco.
- Entregar en el Servicio de Rentas Internas (SRI), toda la documentación anteriormente recibida de la Superintendencia de Compañías, para la obtención del RUC.
- Así mismo, el empleador debe registrarse en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) aportando copia de RUC, copia de C.I., y papeleta de representante legal, copia de nombramiento del mismo, copia de

contratos de trabajo legalizados en el Ministerio de de Relaciones Laborales y copia de último pago de agua, luz o teléfono y afiliar a sus trabajadores.

- Se debe obtener el permiso de funcionamiento emitido por el Municipio del domicilio, así como el permiso del Cuerpo de Bomberos”.<sup>22</sup>

### **3.2 Requerimientos de funcionamiento.**

#### **3.2.1 Licencia para realizar actividades económicas en el distrito metropolitano de Quito (LUAE):**

“La LUAE (Licencia única de actividades económicas) es el documento habilitante para el ejercicio de cualquier actividad económica dentro del Distrito Metropolitano de Quito. Que mediante la Ordenanza Nro. 308, establece el régimen administrativo para la obtención de las Licencias Metropolitanas; y, en particular, de la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas en el Distrito Metropolitano de Quito.”<sup>23</sup>

#### **Lugar de Obtención:**

La licencia para realizar actividades económicas en el distrito metropolitano de quito (LUAE) se lo realiza en las oficinas de la Empresa Pública Metropolitana de

---

22 Superintendencia de compañías, Requerimientos registro de la empresa, 20/04/2014. Disponible en: <http://www.supercias.gob.ec/home.php?blue=c4ca4238a0b923820dcc509a6f75849b&modal=0&ubc=Inicio>

23 Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico, Luae (Licencia única de actividades económicas), 20/04/2014. Disponible en: <http://www.quito-turismo.gob.ec/index.php/nuestros-servicios/obtenga-la-luae>



Gestión de Destino Turístico (Quito Turismo), ubicada en Av. Amazonas s/n, Parque Bicentenario (Terminal ex aeropuerto de Quito) 022993300. [www.Quito.com.ec](http://www.Quito.com.ec), o en la administración zonal más cercana a su establecimiento: Valle de Tumbaco, Juan Montalvo S/N y Av. Oswaldo Guayasamín (Vía Interoceánica).

**Requisitos:**

- Copia certificada de la escritura de la constitución de la compañía, aumento de capital o reforma de estatuto.
- Copia del nombramiento del representante legal debidamente inscrito en el Registro Mercantil
- Copia del trámite del ingreso para la obtención de la Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE) del año en curso (trámite otorgado por el Municipio de Quito a través de la Administración Zonal correspondiente a la jurisdicción del establecimiento turístico).
- Copia a color de cedula de identidad y papeleta de votación, pasaporte (extranjeros) del representante legal.
- Copia a color del Registro Único de Contribuyentes (RUC) actualizado.
- Copia del resultado de búsqueda fonética emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI).
- Inventario valorado de maquinaria, muebles, enseres y equipos del establecimiento turístico a registrarse debidamente firmado por el representante legal (original y copia).

- Original y dos copias del formulario de declaración de activos fijos para la cancelación del UNO POR MIL (el formulario solicitarlo en las ventanillas de atención al cliente de las oficinas de Quito Turismo).
- Formato requerido para el trámite (ANEXO N° 6)

### **3.2.2 Permiso de funcionamiento otorgado por el cuerpo de bomberos de Cumbayá:**

El permiso de funcionamiento lo otorga el cuerpo de bomberos de Cumbayá a todos los establecimientos que estén inmersos en la actividad comercial.

Para restaurantes el tipo de permiso de funcionamiento es el Tipo C.

#### **Lugar de obtención:**

Cuerpo de bomberos de Cumbayá, Puente Ramal de San Patricio.

TELÉFONO: 2040 197.

#### **Requisitos:**

- Informe de Inspección.
- Copia de la Cédula de Identidad del representante o copropietario.
- Copia de RUC.
- Copia del permiso del año anterior.
- Copia de la patente municipal.

#### **Requisitos de funcionamiento para artesanos:**

- Informe de Inspección
- Copia del certificado artesanal
- Exoneración del municipio
- Copia de la Cédula de Identidad del representante o copropietario

- Copia de RUC
- Copia del permiso del año anterior
- Formato Requerido

### **3.2.3 Permiso de funcionamiento otorgado por el ministerio de salud pública:**

Según el acuerdo ministerial 818 del Ministerio de Salud Pública se debe tener el permiso de funcionamiento todos los establecimientos que realicen una actividad comercial.

#### **Lugar de Obtención:**

Subcentro de salud rural Cumbayá, Francisco de Orellana, cerca al parque central

Teléfono: 2893231

#### **Requisitos:**

- “Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
- Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
- Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
- Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
- Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen.

- Plano del establecimiento a escala 1:50.
- Croquis de ubicación del establecimiento.
- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
- Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública”.<sup>24</sup>
- Formato requerido

### **3.2.4 Permiso de funcionamiento otorgado por el municipio del distrito metropolitano de Quito:**

El permiso de funcionamiento otorgado por el municipio del distrito metropolitano de Quito es el más importante para comenzar la actividad operativa del negocio.

#### **Lugar de Obtención:**

Municipio del distrito Metropolitano de Quito calle Venezuela entre Chile y Espejo

#### **Requisitos:**

- Formulario Único de Licencia Metropolitana de Funcionamiento
- Copia del RUC.
- Copia de la Cédula de Identidad del Representante Legal.
- Copia de la Papeleta de Votación del Representante Legal.
- Informe de Compatibilidad de uso de suelo.
- Carné de salud del personal que manipula alimentos.

---

<sup>24</sup> Ministerio de Salud Pública, Permiso de funcionamiento, Requisitos, 20/04/2014. Disponible en: <http://www.salud.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-de-locales/>

- Persona Jurídica: Copia de Escritura de Constitución (primera vez)
- ARTESANOS: Calificación artesanal
- Requisitos adicionales para los establecimientos que deseen colocar publicidad exterior: Autorización notariada del dueño del predio (en caso de no ser local propio)
- Dimensiones y fotografía de la fachada del local (ESTABLECIMIENTOS CON PUBLICIDAD EXISTENTE)
- Dimensiones y bosquejo de cómo quedará la publicidad (PUBLICIDAD NUEVA)
- Formato requerido

### **3.2.5 Patente municipal:**

“La patente es un registro laboral obligatorio para los profesionales que trabajan de manera independiente, se aplica a personas naturales, jurídicas, sociedades nacionales o extranjeras domiciliadas en el Quito que ejerzan actividades industriales, comerciales, financieras, inmobiliarias y profesionales. Este es un requisito previo a la obtención del RUC”.<sup>25</sup>

#### **Lugar de Obtención:**

Administraciones zonales del Distrito Metropolitano de Quito.

---

<sup>25</sup> Trámites Ecuador, Pago de patentes en el Distrito metropolitano de Quito, 20/04/2014. Disponible en: <http://tramitesecuador.com/municipio-del-distrito-metropolitano-de-quito/pago-de-patentes-en-el-distrito-metropolitano-de-quito/>

**Requisitos:**

Para personas naturales no obligadas a llevar contabilidad

- Formulario de la declaración de Patente Municipal debidamente lleno. Éste se puede obtener en la página [www.quito.gob.ec](http://www.quito.gob.ec)
- Copia de la cédula y certificado de votación de las últimas elecciones.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes. En el caso de que posea, registro de comerciantes. No necesita el RUC actualizado.
- Formato requerido (ANEXO N° 7)

**3.2.6 Registro único de contribuyente (RUC):**

“El RUC corresponde a un número de identificación para todas las personas naturales y sociedades que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos”<sup>26</sup>

**Lugar de Obtención:**

Oficinas del Servicio de Rentas Internas (SRI), San Salvador E6-49 y Eloy Alfaro |  
Teléfono: (593-2) 2522331

**Requisitos:**

- Original y copia a color de la Cédula de Identidad vigente.
- Original y copia del certificado de votación.

---

<sup>26</sup> Servicios de Rentas Internas, RUC, 20/04/2014. Disponible en: <http://www.sri.gob.ec/de/web/10138/92>

- Original y copia de cualquiera de los siguientes documentos que indique la dirección del lugar en el que se realizará la actividad:
- Planilla de luz, agua o teléfono.
- Estados de cuentas bancarios.
- Estados de cuentas de telefonía celular.
- Certificado de arrendamiento.
- Formato requerido

### **3.2.7 Registro de nombre y logo.**

Para el registro del nombre y el logo es importante seguir cada uno de los pasos del Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI) detallados a continuación:

1. **Búsqueda fonética:** Es un trámite previo al registro de marca, nombre comercial o lema comercial. Es recomendable hacerlo pero no es obligatorio por ley. Esta búsqueda permite tener conocimiento si una marca, nombre comercial o lema comercial no ha sido previamente registrado o su registro está siendo tramitado. No se requiere de un abogado o abogada para realizar este trámite. El proceso para realizar una búsqueda fonética es el siguiente:
  - Depositar USD 16,00 en efectivo en la cuenta corriente No. 7428529 del Banco del Pacífico a nombre del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual y guardar el comprobante de depósito.

- Ingresar al sitio web del IEPI en [www.iepi.gob.ec](http://www.iepi.gob.ec), hacer click en la opción “Servicios en Línea” y dentro de esta en “Formularios”. (ANEXO N° 12)
- Descargar el Formato de Solicitud para Búsqueda Fonética, llenarlo en computadora, imprimirlo y firmarlo. En esta solicitud se debe incluir el número de comprobante del depósito realizado. (ANEXO N° 8)
- Adjuntar a la solicitud el original y una copia en blanco y negro del comprobante del depósito realizado y una copia de la solicitud de búsqueda fonética.
- Entregar estos documentos en la oficina del IEPI más cercana a la organización. El resultado de la búsqueda fonética se entrega en aproximadamente 45 minutos posteriores a la entrega de los documentos.
- Aunque el resultado de la búsqueda fonética indique que no existe una marca registrada similar, el proceso de Registro de Marca es el que determina si una marca se puede registrar o no.
- **Registro de marca:** Para registrar una marca se debe realizar el siguiente proceso:
  - Depositar USD 116,00 en efectivo en la cuenta corriente No. 7428529 del Banco del Pacífico a nombre del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual y guardar el comprobante de depósito.
  - Ingresar al sitio web del IEPI en [www.iepi.gob.ec](http://www.iepi.gob.ec), hacer click en la opción “Servicios en Línea” y dentro de esta en “Formularios”.



- Descargar la Solicitud de Registro de Signos Distintivos, llenarla en computadora, imprimirla y firmarla. En esta solicitud se debe incluir el número de comprobante del depósito realizado. (ANEXO N° 13)
- Adjuntar a la solicitud tres copias en blanco y negro de la solicitud, original y dos copias de la papeleta del depósito realizado.
- Si la solicitud se hace como persona natural, adjuntar dos copias en blanco y negro de la cédula de identidad.
- Si la solicitud se hace como persona jurídica, adjuntar una copia notariada del nombramiento de la persona que es Representante Legal de la organización.
- Si la marca es figurativa (imágenes o logotipos) o mixta (imágenes o logotipos y texto), adjuntar seis artes a color en tamaño 5 centímetros de ancho por 5 centímetros de alto impresos en papel adhesivo.
- Entregar estos documentos en la oficina del IEPI más cercana a la organización. El proceso de registro de marca toma aproximadamente seis meses en completarse.<sup>27</sup>

### 3.3 Nombre legal del restaurante.

El nombre del restaurante está caracterizado por demostrar la esencia del nuevo concepto que se quiere presentar al mercado, por lo que se escogió:

**ARADO & FOGÓN**, un nombre muy representativo del tipo de cocina que se quiere impartir tanto el **Arado**, por el disco en sí y el **Fogón**, por rescatar las

---

<sup>27</sup> Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI) ,Pasos para registro nombre y logo. Disponible en: <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/>.

tradiciones, impartir un sabor diferente a la comida, por lo que se propone la idea que sus preparaciones estén hechos en leña, como antiguamente se cocinaba en los fogones donde su principal elemento era la leña.

**Gráfico 14 Nombre legal del restaurante**



Elaborado por: Ana María Padilla C.

### **3.4 Logo del restaurante.**

El logo del restaurante está compuesto por:

Un disco de arado en el cual resalta el tipo de comida que se va a ofertar, el nombre del restaurante acompañado de un trinche, fuego y colores vistosos como:

- **Rojo:** Representado por el fuego, es un color llamativo que despierta emociones y abre el apetito.
- **Naranja:** Diferentes tonalidades, que se considera como energético, motiva a la innovación y la juventud.
- **Marrón:** Representa a la tierra, madera, transmite simplicidad y calidez.

**Gráfico 15 Logo del restaurante Arado & Fogón**



Diseño: Ana María Padilla C.  
Elaborado por: Strategia Cía. Ltda.

### **3.5 Misión y visión de la empresa.**

#### **3.5.1 Misión.**

Brindar un servicio innovador de calidad al cliente, proporcionando una experiencia de nuevos sabores y excelente servicio, con un personal capacitado, entregado a la empresa, que permita ser un lugar preferencial en los gustos de los clientes.

#### **3.5.2 Visión.**

Llegar a ser una de las empresas más reconocidas en el ámbito gastronómico por su calidad e innovación, junto a un equipo humano que responda a cualquier reto o expectativa del consumidor.

### **3.5.3 Valores empresariales.**

La empresa se caracteriza por tener destacados valores empresariales, los cuales hacen que tanto los clientes internos como los clientes externos se sientan a gusto y satisfechos de ser parte de esta organización.

Lo que convierte un ambiente laboral satisfactorio para los clientes internos y una atención de primera para los clientes externos, destacando así los siguientes valores:

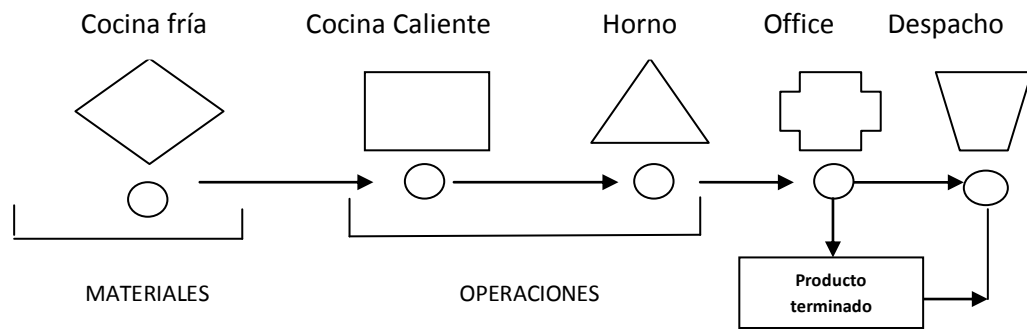
- Vocación de servicio para satisfacer a los clientes.
- Honestidad.
- Trabajo en equipo.
- Responsabilidad.
- Puntualidad.
- Cortesía.
- Integridad.
- Respeto.
- Orden y Limpieza.
- Lealtad.
- Autenticidad.

### **3.6 Procesos de producción.**

El restaurante tendrá un proceso de producción intermitente con distribución por procesos, el cual se caracteriza por elaborar varios productos en diferentes áreas, con agrupación de máquinas similares. Con esto se tendrá un alto nivel de

eficiencia, operaciones repetitivas y estandarizadas que agilitan el proceso de elaboración y producto terminado.


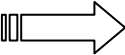
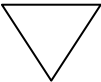
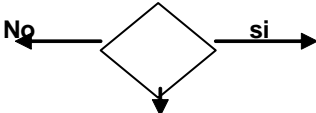
**Gráfico 16 Proceso de Producción intermitente con distribución por procesos.**



Elaborado por: Ana María Padilla C.

Para efectos de análisis crítico un proceso puede descomponerse en 5 actividades básicas que son las siguientes:

- Operaciones
- Transporte
- Inspección
- Demora
- Almacenamiento

ACTIVIDAD	SIMBOLOGÍA	SIGNIFICADO
Operación		Representa la transformación de la materia prima de un estado <b>A</b> a un estado <b>B</b> " Hay un acercamiento real hacia el producto terminado"
Trasporte		Desplazamiento de los materiales o de el personal de un lugar a otro
Inspección	<b>,i</b>	Verificación de cantidad, calidad o ambas.
Demora	<b>D</b>	Implica la interrupción momentánea, un trabajo de materiales entre 2 operaciones sucesivas.
Almacenamiento		Resguardo de materiales bajo control, no se pueden sustraer sin autorización previa.
Toma de decisiones		Si el proceso esta correcto se continua, o si no se vuelve a empezar.

## INICIO

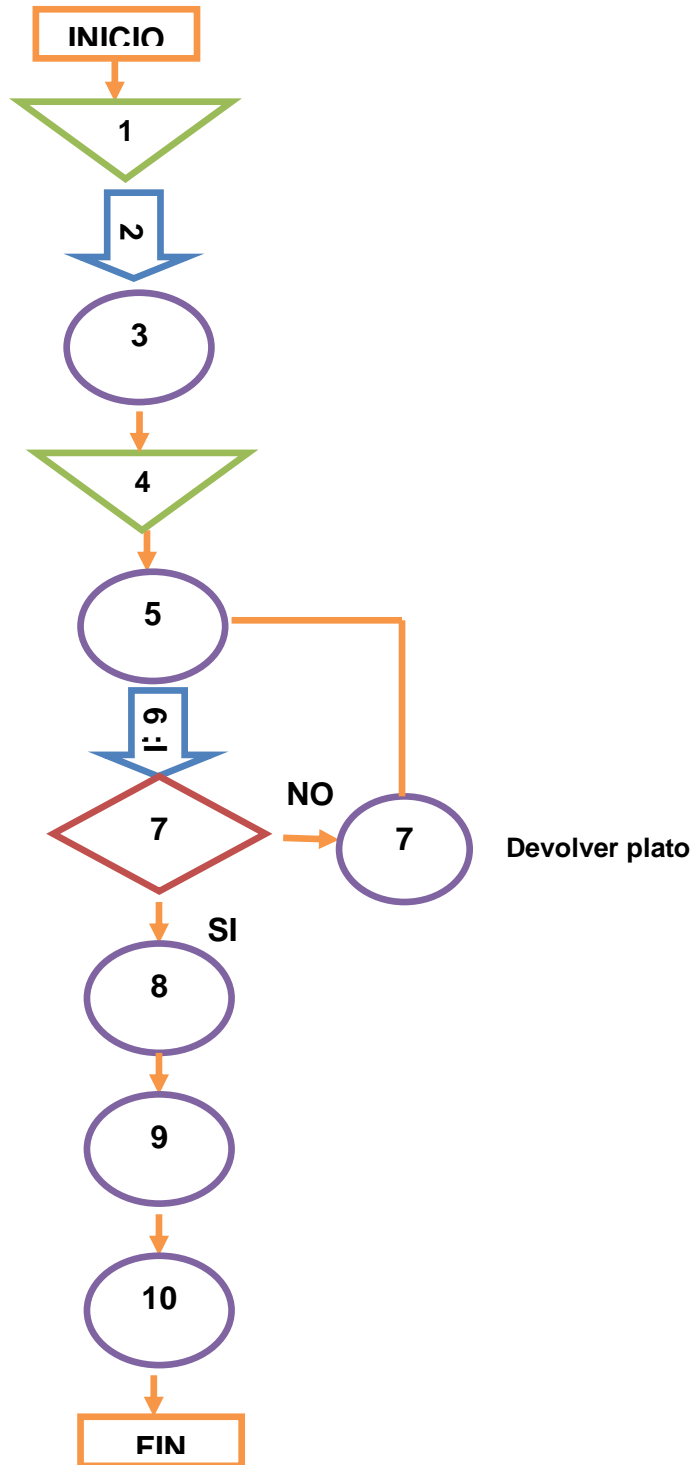
1. Recepción de materia prima por medio de los proveedores
2. Transporte de la materia prima a las diversas áreas, cocina fría, cocina caliente, horno, office, despacho.
3. Elaboración de mise en place en cada una de las áreas
4. Recepción de comanda en restaurante
5. Elaboración platos de la carta
6. Transporte a despacho de platos, inspección y verificación del plato antes del servicio.
7. Si el plato está mal montado, la preparación está fría o tiene algún inconveniente se devolverá a su área para corregirlo osino se lo entrega al mesero para el servicio.
8. Retiro de platos en despacho para servicio.

9. Servicio del plato al consumidor.

10. Entrega de factura y proceso de facturación.

FIN

### Gráfico Procesos de producción



### **3.7 Distribución del área de trabajo.**

El restaurante constará de 5 áreas las cuales están divididas en:

#### **3.7.1 Administración.**

Esta área se encarga de organizar, dirigir, planificar y controlar las actividades de cada uno de los departamentos del restaurante, así como de su personal con la finalidad de brindar un correcto servicio a los clientes potenciales.

- Personal básico del área de administración: Administrador

#### **3.7.2 Salón.**

Desempeña la función de atender a los clientes en sus diferentes áreas ya sea en la barra principal, en la barra de ensaladas, mesas o en la caja, proporcionando un trato agradable y cordial al consumidor.

- Personal básico del área del salón: Capitán o jefe de sector, hostess, barman o jefe de barra, mesero y cajera.

#### **3.7.3 Cocina.**

Compete esta área a la transformación de la materia prima en platos terminados, así también en el control y manejo de los mismos mediante las comandas que emiten del salón y sus derivaciones para ofrecer productos de alta calidad al cliente.

- Personal básico del área de cocina: Jefe de cocina, jefes de área, cocineros



### **3.7.4 Bodega.**

Las funciones de esta área consisten en la compra, almacenamiento, distribución y control de cada uno de los productos y suministros necesarios para la actividad efectiva del restaurante.

La cocina tiene conexión directa con esta área ya que toda la materia prima será retirada de esta área por medio de la requisición elaborada por el jefe de cocina.

- Personal básico del área de bodega: Bodeguero.

### **3.7.5 Limpieza y Mantenimiento.**

Esta área se encarga del buen funcionamiento de todos los equipos e instalaciones, así también como la buena presencia y perfecto estado de la infraestructura que compete al restaurante, incluyendo la limpieza de vajilla en el área de cocina.

- Personal básico del área de limpieza y mantenimiento: Steward.

## **3.8 Elaboración de carta y recetas estándar.**

### **3.8.1 Elaboración de carta.**

Para la elaboración de la carta o menú se consideró las recetas estándar donde consta: Fotos de presentación de los platos, nombres de cada plato, especificación de porciones, presentaciones y precio PVP.

Además consta del logo escogido para Arado & Fogón, colores característicos del restaurante (rojo, naranja, marrón) y una organización e impresión llamativa de la carta.

La alternativa que se estableció es poner la información de la carta pegada en un disco de acetato, lo cual es atractivo visualmente y se mantiene el concepto circular del disco de arado, las cuales estarán como centro de mesa.

Otra opción más formal será la impresión de las cartas en papel couche de 300gr, full color tiro y retiro, tamaño abierto 44 x 32 cm, plastificado mate, tamaño final cerrado es A4.

Se realizarán 26 impresiones para comenzar la actividad, dependiendo del flujo de ventas que se vaya obteniendo se ha destinado un fondo para implementaciones donde se mandarían a realizar más cartas para el restaurante.

A continuación se detalla las características de la carta física:

## 1. Portada carta

Gráfico 17 Portada carta



Diseño: Ana María Padilla  
Elaborado por: Strategia Cía. Ltda.

## 2. Lado Nº 1 de la carta

Gráfico 18 Lado Nº1 carta



### ENTRADAS

#### PROVOLONE

Delicioso queso provolone derretido con aceite de oliva y un toque de albahaca, acompañado con pan baguette.

4 Porciones \$8,61

#### PAN DE AJO

Tradicional pan de ajo hecho en horno de leña.

4 Porciones \$2,00

#### PAN ARTESANAL CON QUESO DE CABRA

Pan artesanal hecho en horno de leña, con un toque de queso de cabra, brotes de alfalfa y tomates en conserva.

4 Porciones \$5,45

#### SALTIMBOCA DE TERNERA

Lomo de ternera envuelto en prosciutto y hojas de salvia, empanizados servidos con vinagre balsámico, hojas de albahaca y brotes de alfalfa.

4 Porciones \$8,80

### BARRA DE ENSALADAS

Por un precio adicional de \$2.50 por persona, pueden escoger entre las diferentes variedades de ensaladas que poseemos.

- ENSALADA TRADICIONAL
- ENSALADA DE FRUTOS ROJOS
- ENSALADA DE PASTA
- ENSALADA FRUTAL
- ENSALADA FRESCA



### PLATOS FUERTES

Cada uno de nuestros platos están elaborados en disco de arado tradicionalmente en leña, acompañados de la guarnición a su elección.

#### BIFE A LA CRIOLLA

Acompañado de vegetales, papas en rodajas a las finas hierbas.

Disco Personal (1pax) \$7,32

Disco Mediano (2pax) \$14,65

Disco Familiar (4pax) \$29,29

#### LOMO A LAS 3 PIMIENTAS

Lomo de 200gr cada uno bañado en nuestra original salsa 3 pimientos acompañado de papas en rodajas a las finas hierbas.

Disco Personal (1pax) \$6,77

Disco Mediano (2pax) \$13,54

Disco Familiar (4pax) \$27,08

#### FILET MIGNON EN SALSA DE PORTOBELLOS

Tradicional Filet Mignon, en salsa de portobellos, acompañado de papas en rodajas a las finas hierbas.

Disco Personal (1pax) \$10,80

Disco Mediano (2pax) \$21,59

Disco Familiar (4pax) \$43,19

#### POLLO EN SALSA AGRIDULCE

Filetes de pechuga de pollo en salsa agridulce acompañados de papas chaucha a las finas hierbas.

Disco Personal (1pax) \$4,87

Disco Mediano (2pax) \$9,74

Disco Familiar (4pax) \$19,48

#### POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES

Filetes de pechuga de pollo en salsa de champiñones acompañados de papas chaucha a las finas hierbas.

Disco Personal (1pax) \$5,52

Disco Mediano (2pax) \$11,04

Disco Familiar (4pax) \$22,08

Diseño: Ana María Padilla  
Elaborado por: Strattegia Cía. Ltda.

### 3. Lado N° 2 de la carta

Gráfico 19 Lado N°2 carta



#### SALMÓN A LAS FINAS HIERBAS

Salmón en salsa de finas hierbas acompañado de la guarnición a elección: papa gratinada, papa al horno, papa frita.

Disco Personal (1pax)	\$8,74
Disco Mediano (2pax)	\$17,47
Disco Familiar (4pax)	\$34,95

#### ENCOCADO DE CAMARÓN

Tradicional Encocado de camarón elaborado en disco de arado acompañado de patacones o maduro frito.

Disco Personal (1pax)	\$4,76
Disco Mediano (2pax)	\$9,52
Disco Familiar (4pax)	\$19,04

#### LANGOSTINOS AL AJILLO

Deliciosos langostinos al ajillo acompañados de la guarnición a elección: papa cocinada, patacón, plátano maduro.

Disco Personal (1pax)	\$7,51
Disco Mediano (2pax)	\$15,02
Disco Familiar (4pax)	\$30,04

#### RAVIOLES A LA BOLOGNESE

Acompañados de pan de ajo.

Disco Personal (1pax)	\$5,07
Disco Mediano (2pax)	\$10,14
Disco Familiar (4pax)	\$20,28

#### FETTUCINI A LA MARINARA

Delicioso fettuccini con sabor marinero, camarón langostino, calamar cocinados en su propia salsa, acompañados de pan de ajo.

Disco Personal (1pax)	\$6,50
Disco Mediano (2pax)	\$13,01
Disco Familiar (4pax)	\$26,01

#### DISCO MARINERO

Camarón, Calamar, mejillones, Langostino en sus salsas, acompañado de papas en rodajas a las finas hierbas, o guarnición a su elección.

Disco Personal (1pax)	\$7,89
Disco Mediano (2pax)	\$15,78
Disco Familiar (4pax)	\$31,56



#### DISCO MIXTO

Lomo, pollo acompañados vegetales en salsa de la casa, acompañados de papas en rodajas a las finas hierbas.

Disco Personal (1pax)	\$8,49
Disco Mediano (2pax)	\$16,99
Disco Familiar (4pax)	\$33,98

### HAMBURGUESAS

La especialidad de la casa hamburguesas al disco, nadie se resiste a probarlas.

#### REINA ARADO

Doble carne, tocino, champiñones, Queso Cheddar, tomate, aros de cebolla empanizados, lechuga, pickles, acompañado de papas fritas. \$6,69

#### GAUCHA AL DISCO

Carne, tocino, champiñones, salsa BBQ, tomate, cebolla, lechuga, queso cheddar y holandés, acompañado de papas fritas. \$5,30

#### TROPICAL AL DISCO

Carne, piña en rodajas, tomate, lechuga, aros de cebolla con salsa dulce, acompañado de papas fritas. \$5,25

#### TEJANA AL DISCO

Carne, guacamole, nachos, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla, acompañados de papas fritas. \$5,50



Diseño: Ana María Padilla  
Elaborado por: Strattegia Cía. Ltda.

#### 4. Lado N° 3 de la carta

Gráfico 20 Lado N°3 carta



### MENÚ INFANTIL

Para los más pequeñitos, también pueden deleitarse con nuestro menú.

Mini hamburguesa de su elección	\$5,50
Mini disco de pechuguitas de pollo en salsa de champiñones.	\$5,85
Mini disco de lomitos a la criolla	\$5,75

Todos los platos incluyen bebida y postre.

### POSTRES

Flan de coco	\$2,00
Pie de manzana al disco	\$2,75
Explosión de Chocolate	\$2,50
Brownie con helado	\$3,00

### BEBIDAS

<b>GASEOSAS</b>	
Coca Cola, Sprite, Fanta, Manzana	\$1.00
AGUA SIN GAS	\$0.55
AGUA CON GAS	\$0.75
TÉ HELADO	\$1.50
<b>CERVEZA</b>	
Pilsener	\$1.00
Club Verde	\$1.50
Corona	\$2.00

### Dirección

**CUMBAYÁ**  
Calle S1C Manabí y E2C  
Gabriel García Moreno, diagonal al  
parque Central de Cumbayá

<b>VINO BLANCO</b>	
Copa	\$3.15
Botella	\$15.75
<b>VINO TINTO</b>	
Copa	\$3.75
Botella	\$17.20
<b>JUGOS NATURALES</b>	
Mora	\$3.10
Mango	\$3.40
Naranja	\$2.10
Naranja	\$2.00
Mora-Guanábana	\$3.55
Maracuyá-Fresa	\$3.65
Naranja – Fresa	\$3.45
Limonada con agua natural	\$1.98
Limonada con agua mineral	\$2.32

**TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN EL 12% IVA Y EL 10% SERVICIO.**

Diseño: Ana María Padilla  
Elaborado por: Strattegia Cía. Ltda.

### **3.2.2 Elaboración recetas estándar**

La receta estándar es una lista detallada de todos los ingredientes que se utilizará al igual que el proceso de elaboración de cada uno de los platos de la carta, asimismo la unidad de peso (g, kg, ml, cc), costos por unidad al igual que el precio final, y la foto respectiva de cada plato que ayudará a los empleados del establecimiento a que todo sea unificado en la elaboración y montaje de los platos.

La receta estándar es un documento importante para el restaurante ya que es el punto de partida para la organización del establecimiento, así como para realizar la carta, inventario de materia prima y requisición, elaboración de platos y buen manejo de desechos sólidos.

Para sacar los costos se ha determinado que del subtotal de la receta que es cuanto nos cuesta elaborarla, se sacará el 3% de especias, el costo potencial 33% que abarcan los costos indirectos de la producción tales como: Agua, luz, arriendo, utilidad y el IVA 12%, 10% de servicio, para sacar el costo total de la receta, PVP y el precio por porción.

A continuación se detalla el formato y las recetas que Arado & Fogón restaurante utilizará para comenzar sus actividades:

### 3.2.3 Formato receta estándar y especificación.

RECETA ESTÁNDAR		RECETA Nº			
NOMBRE DEL PLATO		6			
PORCIONES					
CATEGORÍA					
DESCRIPCIÓN MONTAJE					
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	
				Especies 3%	
				Costo Potencial 33%	
				COSTO RECETA	
				IVA 12% + 10%	
				PVP	
				Costo por porción	
OBSERVACIONES					

- Logo:** Todas las recetas tienen el logo del restaurante en la parte superior derecha.
- Nombre Restaurante:** Todas las recetas tienen el nombre del restaurante en la parte superior.
- Datos principales receta:** Se detalla el nombre del plato, porciones, la categoría del plato si entrada, plato fuerte, postre o guarnición.



**4. Número de receta:** Para tener control en el manejo de las recetas se pone numeración a cada una de ellas.

**5. Descripción montaje:** Se detalla la forma del montaje del plato, para tener uniformidad en el servicio.

**6. Foto montaje del plato:** Cada receta tiene la foto del montaje respectivo para facilitar visualmente la preparación y servicio.


**7. Especificaciones receta:** Se detalla los ingredientes, unidad de medida, cantidad necesaria para la preparación, mise en place en el caso de elaboraciones extras a cada ingrediente ya sea cortes, modelo o presentación del producto, al igual que el costo por kilo y el costo de receta que se multiplica la cantidad por el costo del kilo.

**8. Detalle de la preparación:** Se enumera cada paso que se realiza para la preparación de cada uno de los platos, sin olvidar de colocar tiempos y temperaturas respectivas.


**9. Cálculo costeo receta:** Esto nos sirve para saber si el precio ofertado en la carta tiene relación y para conocer el porcentaje de ganancia de cada plato. Se realiza una suma de todos los costos de los ingredientes, este será el subtotal, luego se calcula un 3% de especias, costo potencial un 33% con esto se sabe el costo de la receta a esto se le suma el IVA 12%,10% de servicio para sacar el P.V.P (precio de venta al público) y el precio por porción.

**10. Observaciones receta:** Se coloca detalles extras como presentación o recetas de guarniciones, servicio o notas extras de la preparación.

## Receta Número 1

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	1
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Ensalada Tradicional				
<b>PORCIONES</b>	10				
<b>CATEGORÍA</b>	Barra de ensaladas/ Entrada				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	La ensalada tradicional va en fuentes grandes colocada en la barra de ensalada junto con su vinagreta en un salsero.				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>Costo kilo</b>	<b>Costo Receta</b>
Lechuga Criolla	unidad	1		0,59	0,59
Tomate Riñon	g	250	cortado en rodajas	1,45	0,36
Cilantro	g	30	Repicado	2,40	0,07
Cebolla Blanca	g	250	repicado	1,69	0,42
Limón Sutil	cc	150	zumo	2,00	0,30
Aceite de oliva	cc	150		4,91	0,74
Sal	g	3		0,66	0,00099
Pimienta	g	3		0,60	0,0018
Mostaza	g	50		6,00	0,075
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>2,56</b>
1. Lavar la lechuga, trocear y colocar en las fuentes de ensaladas 2. Cortar los tomates en rodajas junto con la cebolla blanca repicada colocar junto a la lechuga. 3. Realizar la vinagreta: con el aceite de oliva, zumo de limón, mostaza sal y pimienta y colocar en los salseros junto a la fuente de la ensalada.				<b>Especies 3%</b>	0,08
				<b>Costo Potencial 33%</b>	0,85
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>3,48</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	0,77
				<b>PVP</b>	<b>4,25</b>
				<b>Costo por porción</b>	<b>0,42</b>
<b>OBSERVACIONES</b>					
-Cada ensalada de la barra está calculado para 10 porciones juntamente con su vinagreta que estarán expuestas en el mostrador. -Permanencia en expositor máximo de 3 horas a una temperatura de 5°C. -Limpieza y desinfección de pinzas y utensilios de la barra cada vez que se retire las ensaladas del mostrador.					

## Receta Número 2

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	2
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Ensalada de Frutos Rojos				
<b>PORCIONES</b>	10				
<b>CATEGORÍA</b>	Barra de ensaladas/Entradas				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	La ensalada de frutos rojos va en fuentes grandes colocada en la barra de ensaladas junto con su vinagreta en un salsero.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Lechuga Crespita	unidad	1		0,91	0,91
Hojas de Rúcula	g	250		0,72	0,72
Brotos de alfalfa	g	75		2,31	1,73
Frutillas	g	200	cortadas en mitades	2,77	0,55
Frambuesas	g	200		2,39	3,68
Nueces	g	100	peladas	14,00	1,40
Azúcar	g	100		4,39	0,09
Vinagre Balsámico	cc	200		2,40	1,92
Aceite de oliva	cc	200		4,91	0,98
Pimienta	g	3		0,60	0,0018
Sal	g	3		0,66	0,0020
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	11,99
1.Lavar la lechuga y todos los ingredientes, trocear y colocar en una fuente 2.Cortar las frutillas por la mitad y quitar el rabito, colocar en la fuente al igual que las frambuesas enteras. 3.Realizar un caramelo rubio con el azúcar . Cuando este colocar sobre las nueces peladas y mover hasta que se enfrie. 4.Realizar la vinagreta con el vinagre balsámico, aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.				<b>Especies 3%</b>	0,36
				<b>Costo Potencial 33%</b>	3,96
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>16,30</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	3,59
				<b>PVP</b>	<b>19,89</b>
				<b>Costo por porción</b>	<b>1,99</b>
OBSERVACIONES					
-Cada ensalada de la barra está calculado para 10 porciones juntamente con su vinagreta que estarán expuestas en el mostrador en las horas pico del restaurante. -Permanencia en expositor máximo de 3 horas a una temperatura de 5°C. -Limpieza y desinfección de pinzas y utensilios de la barra cada vez que se retire las ensaladas del mostrador.					

### Receta Número 3

<h1>ARADO &amp; FOGÓN</h1>					
RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	3
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Ensalada de Patatas				
<b>PORCIONES</b>	10				
<b>CATEGORÍA</b>	Barra de ensaladas/Entrada				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	La ensalada de patatas va en fuentes grandes sobre una capa de lechuga fresca, papas cocinadas, aderezo y cebollin, colocada en la barra de ensaladas.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Papa Chola	g	500	pelada y cocinada	2,3	0,58
Limón Meyer	cc	200	zumo	0,92	0,18
Cebollín	g	200	repicado	0,82	0,66
Lechuga fresca	unidad	1		0,91	0,91
Mayonesa	g	350		2,59	1,81
Sal	g	3		0,66	0,00099
Pimienta	g	3		0,6	0,0018
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>4,14</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pelar la papa, cortar en cubos y cocinar</li> <li>2. Cortar el cebollin y mezclar con las papas cocinadas, juntamente con el zumo de limon y la mayonesa, poner sal y pimienta al gusto.</li> <li>3. Colocar en la fuente una cama de lechuga fresca y encima la ensalada.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,12
				<b>Costo Potencial 33%</b>	1,37
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>5,63</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	1,24
				<b>PVP</b>	<b>6,87</b>
				<b>Costo por porción</b>	<b>0,69</b>
OBSERVACIONES					
<p>-Cada ensalada de la barra está calculado para 10 porciones juntamente con su vinagreta que estarán expuestas en el mostrador.</p> <p>-Permanencia en expositor máximo de 3 horas a una temperatura de 5°C.</p> <p>-Limpieza y desinfección de pinzas y utensilios de la barra cada vez que se retire las ensaladas del mostrador.</p>					


## Receta Número 4

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR		RECETA Nº	4		
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Ensalada de Pasta				
<b>PORCIONES</b>	10				
<b>CATEGORÍA</b>	Barra de Ensaladas/Entrada				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	La ensalada de pasta va en fuentes grandes colocada en la barra de ensaladas, una capa de lechuga criolla, pasta, tomate cherry, queso parmesano y cilantro de decoración.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Pasta para ensalada	g	500		1,35	1,69
tomate Cherry	g	300		3,05	1,41
Cilantro	g	75	Repicado	2,40	0,18
Limón Meyer	cc	175	Zumo	0,92	0,16
Queso Parmesano	g	150		7,65	2,30
sal	g	3		0,66	0,001
Pimienta	g	3		0,60	0,002
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	5,73
1. Cocinar la pasta y reservar 2. Repicar el cilantro y mezclar la pasta, juntamente con los tomates cherrys el zumo de limón, colocar sal y pimienta al gusto. 3. Colocar en las fuentes y en la parte superior colocar el queso parmesano.				<b>Especies 3%</b>	0,17
				<b>Costo Potencial 33%</b>	1,89
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>7,80</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	1,72
				<b>PVP</b>	<b>9,51</b>
	<b>Costo por porción</b>	<b>0,95</b>			
OBSERVACIONES					
-Cada ensalada de la barra está calculado para 10 porciones juntamente con su vinagreta que estarán expuestas en el mostrador. -Permanencia en expositor máximo de 3 horas a una temperatura de 5°C. -Limpieza y desinfección de pinzas y utensilios de la barra cada vez que se retire las ensaladas del mostrador.					

## Receta Número 5

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	5
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Ensalada Frutal				
<b>PORCIONES</b>	10				
<b>CATEGORÍA</b>	Barra de Ensaladas/Entrada				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	La ensalada frutal se sirve en fuentes grandes sobre una capa de lechuga crespa colocada en la barra de ensaladas.				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>Costo kilo</b>	<b>Costo Receta</b>
Manzana Verde	g	500	pelada	2,80	1,40
Mango Verde	g	500	pelado	2,10	1,05
Yogurth	cc	300		3,61	1,08
Nueces	g	175	peladas	14,00	2,45
Sal	g	3		0,66	0,001
Pimienta	g	3		0,60	0,002
Lechuga crespa	unidad	1		0,91	0,91
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>6,90</b>
1. Pelar la manzana y el mango y cortar en cubos grandes, reservar 2. Mezclar el mango, manzana, yogurt, nueces colocar la sal y la pimienta al gusto. 3. Servir en las fuentes sobre una capa de lechuga crespa.				<b>Especies 3%</b>	0,21
				<b>Costo Potencial 33%</b>	2,28
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>9,38</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	2,06
				<b>PVP</b>	<b>11,44</b>
				<b>Costo por porción</b>	<b>1,14</b>
<b>OBSERVACIONES</b>					
-Cada ensalada de la barra está calculado para 10 porciones juntamente con su vinagreta que estarán expuestas en el mostrador. -Permanencia en expositor máximo de 3 horas a una temperatura de 5°C. -Limpieza y desinfección de pinzas y utensilios de la barra cada vez que se retire las ensaladas del mostrador.					

Receta Número 6

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	6
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Ensalada Fresca				
<b>PORCIONES</b>	10				
<b>CATEGORÍA</b>	Barra de Ensaladas/Entrada				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	La ensalada fresca se sirve en fuentes grandes colocada en la barra de ensaladas junto con su vinagreta en un salsero.				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>Costo kilo</b>	<b>Costo Receta</b>
Lechuga Crespita	unidad	1		0,91	0,91
Tomate Riñon	g	400	Cortado en rodajas	1,45	0,58
Palmito	g	350		2,96	2,35
Champiñones	g	250		3,5	1,94
Vinagre	cc	200		0,67	0,27
Aceite de Oliva	cc	200		4,91	0,98
Mostaza	g	50		6	0,75
Sal	g	3		0,66	0,0010
Pimienta	g	2		0,60	0,0012
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>7,79</b>
1. Lavar la lechuga y trocear 2. Cortar el palmito en rodajas al igual que el tomate y champiñones 3. Mezclar en la fuente todos los ingredientes 4. Realizar la vinagreta: Aceite de oliva, Vinagre, mostaza y sazonar con pimienta y sal al gusto, servir en salseros.				<b>Especies 3%</b>	0,23
				<b>Costo Potencial 33%</b>	2,57
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>10,60</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	2,33
				<b>PVP</b>	<b>12,93</b>
				<b>Costo por porción</b>	<b>1,29</b>
<b>OBSERVACIONES</b>					
-Cada ensalada de la barra está calculado para 10 porciones juntamente con su vinagreta que estarán expuestas en el mostrador. -Permanencia en expositor máximo de 3 horas a una temperatura de 5°C. -Limpieza y desinfección de pinzas y utensilios de la barra cada vez que se retire las ensaladas del mostrador.					

Receta Número 7

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	7
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Provolone				
<b>PORCIONES</b>	2				
<b>CATEGORÍA</b>	Entrada				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	Se sirve en una cazuela pequeña con base de madera para evitar que el cliente se queme, el queso provolone derretido junto con albahaca, aceite de oliva y rodajas de pan baguett.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Queso Provolone	g	200	cortado en rodajas	9,20	3,68
Pan Baguette	unidad	1	cortado en rodajas	0,75	0,75
Aceite de Oliva	cc	150		4,91	0,74
Albahaca	g	10		0,60	0,02
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>5,19</b>
1. Colocar en las cazuelas pequeñas las rodajas del queso provolone, hojas de albahaca y el aceite de oliva. 2. Llevar al fuego y dejar hasta que este derretido por completo el queso. 3. Servir inmediatamente junto con las rodajas de pan baguette.				<b>Especies 3%</b>	0,16
				<b>Costo Potencial 33%</b>	1,71
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>7,06</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	1,55
				<b>PVP</b>	<b>8,61</b>
				<b>Costo por porción</b>	<b>4,31</b>
<b>OBSERVACIONES</b>					
No olvidar las bases de madera para el servicio.					




## Receta Número 8

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR			RECETA Nº	8	
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Saltimboca de ternera				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Entrada				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	Se sirven 4 unidades, en una base de madera, juntamente con el vinagre balsámico decorado con hojas de albahaca, tomate y brotes de alfalfa.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Lomo de falda de ternera	g	150	Filetes	7,68	1,15
Prosciutto	g	15		6,65	1,00
Hojas de salvia	g	3		0,53	0,006
Harina de trigo	g	50		7,89	0,08
Aceite	cc	150		17,37	0,65
Sal	g	2		0,66	0,001
Pimienta	g	1		0,60	0,001
Vinagre balsámico	cc	200		2,40	1,92
Brotos de alfalfa	g	20		2,31	0,46
Albahaca	g	15		0,60	0,036
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	5,31
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salpimentar los filetes de ternera.</li> <li>2. Armar los saltimbocas, colocando en el centro una hoja de salvia, prosciutto, envolver con los filetes de ternera y sostener con ayuda de un palillo.</li> <li>3. Enharinar y dorar en aceite a fuego bajo.</li> <li>4. Servir con vinagre balsámico y hojas de albahaca, brotes de alfalfa.</li> </ol>				Especies 3%	0,16
				Costo Potencial 33%	1,75
				COSTO RECETA	7,22
				IVA 12% + 10%	1,59
				PVP	8,80
Costo por porción	2,20				
OBSERVACIONES					

## Receta Número 9

RECETA ESTÁNDAR				RECETA N°	9
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Pan artesanal con queso de cabra				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Entrada				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	En una base de tabla colocar 4 rodajas de pan artesanal, poner el queso de cabra, brotes de brócoli, tomate en conservas bañados en vinagre balsámico.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
pan artesanal molde	unidad	1	cortado en rodajas	1,60	0,13
Queso crema de cabra	g	50		3,98	0,80
brotes de alfalfa	g	50		2,31	1,16
tomates en conserva	g	18		3,68	0,44
vinagre balsámico	cc	50		2,40	0,48
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>3,01</b>
1. Cortar el pan artesanal en rodajas 2. Colocar en la base de los panes el queso crema de cabra, brotes de alfalfa, tomates en conserva y bañar con vinagre balsámico.				<b>Especies 3%</b>	0,09
				<b>Costo Potencial 33%</b>	0,99
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>4,09</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	1,35
				<b>PVP</b>	<b>5,44</b>
	<b>Costo por porción</b>	<b>1,36</b>			
<b>OBSERVACIONES</b>					


Receta Número 10

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	10
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Pan de Ajo				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Entrada				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	Se sirve en una base de madera, cuatro rodajas de pan con ajo y orégano				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Pan baguette entero	unidad	1	cortado en rodajas	0,75	0,75
orégano	g	10		2,56	0,03
ajo	g	25		2,80	0,07
mantequilla	g	35		10,83	0,13
sal	g	3		0,66	0,0010
pimienta	g	2		0,60	0,0012
PREPARACIÓN				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>0,97</b>
1. Cortar el pan baguett en rodajas 2. Diluir la mantequilla y colocar en la licuadora, junto con el ajo picado y el orégano, salpimentar y colocar en las rodajas de los panes. 3. Hornear a 170°C por 15 minutos. 4. Servir Caliente a una temperatura de 60°C.				<b>Especies 3%</b>	0,03
				<b>Costo Potencial 33%</b>	0,32
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>1,32</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	0,29
				<b>PVP</b>	<b>1,62</b>
			<b>Costo por porción</b>	<b>0,40</b>	
OBSERVACIONES					
Se sirve en una base de madera					

## Receta Número 11

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	11
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Bife a la Criolla				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>Se sirve en el disco de arado, los bifes, junto con los vegetales y las papas a las finas hierbas.</p> <p>*Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.</p>				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Bife	g	600	Porcionado	24,30	14,58
Champiñones	g	100	Rodajas	3,50	0,78
Pimiento Rojo	g	50	Julianas	2,48	0,12
Pimiento Verde	g	50	Julianas	0,90	0,05
Zuquini	g	100	Rodajas	1,20	0,12
Apio	g	50	tallos	0,91	0,05
Papa chola	g	350	rodajas	2,30	0,40
Orégano	g	10		2,56	0,03
Cilantro	g	30	repicado	2,40	0,07
Perejil	g	30	repicado	2,92	0,09
Aceite	cc	250		17,37	1,09
vino tinto	cc	50		5,80	0,29
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	17,66
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marinar el bife y cortar cuatro porciones de 200g., cortar los vegetales</li> <li>2. Calentar el disco e inmediatamente colocar el aceite</li> <li>3. Colocar los vegetales en el disco y saltear al igual que las papas previamente cocidas.</li> <li>4. Colocar los bifes hasta cuando estén sellados por ambos lados y colocar los vegetales para una última cocción y servir inmediatamente junto con las papas a las finas hierbas a una temperatura de 30 °C- 38°C.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,53
				<b>Costo Potencial 33%</b>	5,83
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>24,01</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	5,28
				<b>PVP</b>	<b>29,29</b>
				<b>PVP 2 pax</b>	<b>14,65</b>
	<b>Costo porción</b>	<b>7,32</b>			
OBSERVACIONES					
<p><b>1. Receta Guarnición Papas a las finas hierbas:</b> 1. Cortar en rodajas, 2. Blanquear las papas, saltear las papas juntamente con las finas hierbas, orégano, cilantro, perejil, salpimentar, y reservar cuando salgan los platos fuertes.</p> <p>Tener presente que todos los platos fuertes se los sirven en los discos de arado con una base de madera para que el cliente o los meseros no se quemem.</p>					

## Receta Número 12

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR			RECETA N°	12	
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Lomo a las 3 pimientos				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	Se sirve en el disco de arado los lomos a las tres pimientos, junto con las papas a las finas hierbas. *Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Lomo de res	g	600	Porcionado	18,40	11,04
Papa Chola	g	300	Rodajas	2,30	0,69
Romero	g	30		0,75	0,02
Orégano	g	10		2,56	0,03
Cilantro	g	20	repicado	2,40	0,05
Perejil	g	20	repicado	2,92	0,06
Aceite	cc	200		17,37	3,47
Pimienta negra	g	25		0,80	0,02
Pimienta Blanca	g	25		1,25	0,03
Pimienta Cayena	g	30		1,30	0,04
Vino Tinto	cc	150		5,80	0,87
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>16,32</b>
1. Marinar el lomo y sellar en un sartén por ambos lados 2. Calentar el disco y colocar el lomo a que se cocine en sus propios jugos agregar el vino tinto, las tres pimientos y el romero. 3. Aparte realizar las papas de la guarnición. 4. Servir inmediatamente que el lomo este cocido en su término, cortar el lomo 200g cada uno. Se sirve a una temperatura de 30°C 38°C.				<b>Especies 3%</b>	0,49
				<b>Costo Potencial 33%</b>	5,39
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>22,19</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	4,88
				<b>PVP</b>	<b>27,08</b>
				<b>PVP 2 pax</b>	<b>13,54</b>
				<b>Costo porción</b>	<b>6,77</b>
<b>OBSERVACIONES</b>					
<b>1. Receta Guarnición Papas a las finas hierbas:</b> 1. Cortar en rodajas, 2. Blanquear las papas, saltear las papas juntamente con las finas hierbas, orégano, cilantro, romero, perejil, salpimentar, y reservar cuando salgan los platos fuertes.					
Tener presente que todos los platos fuertes se los sirven en los discos de arado con una base de madera para que el cliente o los meseros no se quemen.					

## Receta Número 13

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR				RECETA N°	13
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Pollo en salsa agridulce				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Platos Fuertes				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	Se sirve en el disco de arado, los filetes de pechuga de pollo, vegetales y la porción de papa chaucha a las finas hierbas. *Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Filete de pechuga de pollo	unidades	4		2,00	8
cebolla Perla	g	100	aros	1,50	0,15
Pimiento rojo	g	100	juliana	2,48	0,25
Pimiento Verde	g	100	juliana	0,90	0,09
Papa chaucha	g	300		0,60	0,18
Orégano	g	10		2,55	0,026
Cilantro	g	20	Repicado	2,40	0,048
Brócoli	g	100		2,16	0,22
Zanahoria	g	100	slice	0,98	0,098
Naranja	cc	300	Zumo	0,79	0,24
Aceite	cc	150		17,37	0,65
Salsa de Soja	cc	85		3,58	1,22
Vinagre	cc	40		0,67	0,054
Azúcar	g	50		4,39	0,044
Ajonjolí	g	30		16,06	0,48
Sal	g	5		0,66	0,00165
Pimienta	g	2		0,60	0,0012
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	11,74
1. Cortar los vegetales que se van a utilizar en la preparación, blanquear el brócoli y la zanahoria. 2. Calentar el disco y colocar los vegetales, saltear los vegetales y colocar los filetes de pechuga de pollo junto con la salsa hasta que espese. Colocar el ajonjolí al final de la preparación. 3. Servir inmediatamente cuando la preparación este realizada juntamente con la guarnición a una temperatura de 30°C- 38°C.				<b>Especies 3%</b>	0,35
				<b>Costo Potencial 33%</b>	3,88
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>15,97</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	3,51
				<b>PVP</b>	<b>19,48</b>
	<b>PVP 2 pax</b>	<b>9,74</b>			
	<b>Costo porción</b>	<b>4,87</b>			
OBSERVACIONES					
<b>1. Receta Guarnición Papas a las finas hierbas:</b> 1. Lavar la papa chaucha, 2. Blanquear las papas, saltear las papas juntamente con las finas hierbas, orégano, cilantro, perejil, salpimentar, y reservar cuando salgan los platos fuertes.					
Tener presente que todos los platos fuertes se los sirven en los discos de arado con una base de madera para que el cliente o los meseros no se quemen.					

## Receta Número 14

# ARADO & FOGÓN




RECETA ESTÁNDAR				RECETA N°	14
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Pollo en salsa de champiñones				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Platos Fuertes				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>Se sirve en el disco de arado, los filetes de pechuga de pollo con su salsa de champiñones, junto con los vegetales y las papas chacuhas a las finas hierbas.</p> <p>*Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.</p>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>Costo kilo</b>	<b>Costo Receta</b>
Filete de pechuga de pollo	unidad	4		2,00	8,00
Champiñones	g	250	rodajas	3,50	1,94
Apio	g	100	tallos	0,91	0,09
Cebolla Perla	g	100	rodajas	1,50	0,15
Pimiento Rojo	g	100	julianas	2,48	0,25
Pimiento Verde	g	100	julianas	0,90	0,09
Vino Blanco	cc	150		5,80	0,87
Crema de Leche	cc	250		1,53	0,77
Papa chaucha	g	300		0,60	0,18
Orégano	g	20		2,56	0,05
Cilantro	g	50	repicado	2,40	0,12
Perejil	g	50	repicado	2,92	0,15
Sal	g	5		0,66	0,002
Pimienta	g	3		0,60	0,002
Aceite	cc	150		17,37	0,65
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>13,31</b>
<p>1. Cortar los vegetales necesarios para la preparación</p> <p>2. Calentar el disco, saltear los vegetales, colocar los champiñones, sellar los filetes de pollo, colocar el vino blanco, la crema de leche y dejar que se reduzca.</p> <p>3. Servir inmediatamente en el disco juntamente con la guarnición a una temperatura de 30°C- 38°C.</p>				<b>Especies 3%</b>	0,40
				<b>Costo Potencial 33%</b>	4,39
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>18,10</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	3,98
				<b>PVP</b>	<b>22,08</b>
				<b>PVP 2 pax</b>	<b>11,04</b>
				<b>Costo porción</b>	<b>5,52</b>
<b>OBSERVACIONES</b>					
<p><b>1. Receta Guarnición Papas a las finas hierbas:</b> 1. Lavar la papa chaucha 2. Blanquear las papas, saltear las papas juntamente con las finas hierbas, orégano, cilantro, perejil, salpimentar, y reservar cuando salgan los platos fuertes.</p> <p>Tener presente que todos los platos fuertes se los sirven en los discos de arado con una base de madera para que el cliente o los meseros no se quemem.</p>					

## Receta Número 15

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR				RECETA N°	15
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Salmón a las finas hierbas				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>Se sirve en el disco de arado el filete de salmón juntamente con la papa gratinada.</p> <p>*Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.</p>				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Salmón	g	800	filete	18,98	15,18
Papa chola	g	300		2,30	0,35
Limón Meyer	cc	200	zumo	0,92	0,18
Ajo	g	50	repicado	2,80	0,14
Pimiento rojo	g	50	brunoise	2,48	0,12
Perejil	g	50	repicado	2,92	0,15
Cilantro	g	50	repicado	2,40	0,12
Albahaca	g	50	chiffonade	0,60	0,03
Eneldo	g	50	repicado	3,16	0,158
Queso mozzarella	g	300		5,40	3,24
Aceite de Oliva	cc	150		4,91	0,74
Sal	g	5		0,66	0,002
Pimienta	g	3		0,60	0,0018
Aceite	cc	150		17,37	0,65
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	21,06
<p>1. Marinar el salmón con el aceite de oliva, ajo, zumo de limón, pimiento rojo, perejil, cilantro, albahaca, eneldo y reservar la marinada.</p> <p>2. Calentar el disco, colocar inmediatamente el aceite y el salmón hasta que este cocido en sus propios jugos aumentando de poco en poco el marinada restante. Rectificar y servir inmediatamente.</p> <p>3. Lavar y cortar la parte superior de las papas, colocar papel aluminio en la base y rellenar con queso mozzarella, sal, pimienta y llevar al horno 180° C por 15 minutos.</p>				<b>Especies 3%</b>	0,63
				<b>Costo Potencial 33%</b>	6,95
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>28,64</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	6,30
				<b>PVP</b>	<b>34,95</b>
	<b>PVP 2 pax</b>	<b>17,47</b>			
	<b>Costo porción</b>	<b>8,74</b>			
OBSERVACIONES					
<p>Una variación de la guarnición puede ser las papas a las finas hierbas. <b>1. Receta Guarnición Papas a las finas hierbas:</b> 1. Lavar la papa chaucha 2. Blanquear las papas, saltear las papas juntamente con las finas hierbas, orégano, cilantro, perejil, salpimentar, y reservar cuando salgan los platos fuertes.</p>					



## Receta Número 16

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	16
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Encocado de camarón				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>Se sirve en el disco de arado, el encocado de camarón acompañado de la guarnición de patacón.</p> <p>*Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.</p>				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Camarón	g	500	limpio	16,22	8,11
Cebolla paiteña	g	40	Brunoise	2,94	0,12
Pimiento rojo	g	25	Brunoise	2,48	0,06
Pimiento verde	g	25	Brunoise	0,90	0,02
Plátano Verde	g	300	patacón	0,52	0,16
ajo	g	8	Repicado fino	2,80	0,02
chillangua	g	4	Repicado	0,60	0,00
Cilantro	g	20	Repicado	2,40	0,05
Leche de coco	cc	100		4,26	1,00
Coco seco	g	75		6,21	0,93
Aceite de Achiote	cc	25		1,87	0,05
Sal	g	5		0,66	0,0017
Pimienta	g	3		0,60	0,0018
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	10,52
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Salpimentar los camarones previamente limpios</li> <li>2. Calentar el disco y hacer un refrito con aceite de achiote, ajo, pimiento rojo y verde, agregar el camarón con la leche de coco y la mitad del coco seco y dejar reducir.</li> <li>3. Incorporar la chillangua y rectificar</li> <li>4. Cortar el verde en pedazos de 2cm, en aceite bien caliente sellar los pedazos por ambos lados, aplastar el verde y freír en abundante aceite.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,32
				<b>Costo Potencial 33%</b>	3,47
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>14,31</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	4,72
				<b>PVP</b>	<b>19,04</b>
				<b>PVP 2 pax</b>	<b>9,52</b>
<b>Costo porción</b>	<b>4,76</b>				
OBSERVACIONES					
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se debe servir inmediatamente que se termina la preparación de los platos a una temperatura de 30°C-38°C.</li> <li>2. La variación de la guarnición puede ser plátano maduro frito.</li> </ol>					


Receta Número 17

# ARADO & FOGÓN



RECETA ESTÁNDAR		RECETA Nº	17		
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Langostinos al ajillo				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>Se sirve en el disco de arado, los langostinos al ajillo juntamente con la guarnición patacones. *Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.</p>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>Costo kilo</b>	<b>Costo Receta</b>
Langostinos	g	500	Limpios	16,76	8,38
Ajo	g	20	Repicado fino	2,80	0,06
Limón Meyer	g	200	zumo- rodajas	0,52	0,10
Plátano Verde	g	300	patacón	0,92	0,28
Perejil	g	20	repicado	2,92	0,06
Mantequilla	g	50		10,83	0,54
Aceite	cc	500		17,37	8,69
sal	g	3		0,66	0,00099
pimienta	g	3		0,60	0,0018
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>18,10</b>
<p>1. Limpiar el langostino y salpimentar 2. Calentar el disco y colocar la mantequilla junto con el aceite para evitar que se queme, colocar los langostinos, cuando empiecen a cambiar de color poner el ajo, zumo de limón. 3. Agregar el perejil, rectificar y servir inmediatamente. 4. Cortar el verde en pedazos de 2cm, en aceite bien caliente sellar los pedazos por ambos lados, aplastar el verde y freír en abundante aceite.</p>				<b>Especies 3%</b>	0,54
				<b>Costo Potencial 33%</b>	5,97
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>24,62</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	5,42
				<b>PVP</b>	<b>30,04</b>
				<b>PVP 2 pax</b>	<b>15,02</b>
<b>Costo porción</b>	<b>7,51</b>				
<b>OBSERVACIONES</b>					
<p>Una variación de la guarnición puede ser las papas a las finas hierbas. <b>1. Receta Guarnición Papas a las finas hierbas:</b> 1. Lavar la papa chaucha 2. Blanquear las papas, saltear las papas juntamente con las finas hierbas, orégano, cilantro, perejil, salpimentar y reservar cuando salgan los platos fuertes.</p>					

## Receta Número 18

RECETA ESTÁNDAR				RECETA N°	18
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Ravioles a la bolognesa				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>Se sirve en el disco de arado los ravioles a la bolognesa , con su guarnición de pan de ajo en un plato aparte.</p> <p>*Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.</p>				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Harina	g	500		7,89	0,79
huevos	unidad	5		0,12	0,60
Aceite de oliva	cc	40		4,91	0,20
Carne molida	g	400		3,61	1,44
Queso parmesano	g	60	Rallado	7,65	0,92
Cebolla perla	g	50	Brunoise	1,50	0,08
Pimiento verde	g	50	Brunoise	0,90	0,05
Ajo	g	20	Repicado fino	2,80	0,06
Tomate riñon	g	250	Concase	1,45	0,36
Pasta de tomate	g	100		1,00	0,20
Vino tinto	cc	75		5,80	0,44
Albahaca	g	25	Chiffonade	0,60	0,06
Orégano	g	12		2,56	0,03
Aceite	cc	50		17,37	0,22
Pan baguette	unidad	1	rodajas	0,75	0,75
sal	g	5		0,66	0,002
Pimienta	g	3		0,60	0,002
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>6,18</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar la pasta y cortar para rellenar los ravioles</li> <li>2. Cocinar los tomates concase, hacer un refrito de cebolla, ajo, pimiento verde, poner el tomate, junto con la pasta de tomate, vino tinto y poner la carne molida, salpimentar, colocar albahaca, orégano y dejar reducir.</li> <li>3. Rellenar los ravioles con la salsa y cocinar en agua hirviendo con un poco de aceite por 15 minutos hasta que estén al dente.91°C.</li> <li>4. Terminar su cocción de la salsa con los ravioles en el disco y servir inmediatamente, junto la porción de pan de ajo, 60°C.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,19
				<b>Costo Potencial 33%</b>	2,04
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>8,41</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	1,85
				<b>PVP</b>	<b>10,26</b>
				<b>PVP 2 pax</b>	<b>5,13</b>
				<b>Costo porción</b>	<b>2,56</b>
<b>OBSERVACIONES</b>					
				<b>PVP (competencia)</b>	<b>20,28</b>
				<b>PVP 2 pax (competencia)</b>	<b>10,14</b>
				<b>costo porción (com)</b>	<b>5,07</b>


## Receta Número 19

# ARADO & FOGÓN




RECETA ESTÁNDAR				RECETA N°	19
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Fettucini a la marinara				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	Se sirve en el disco de arado el fettucini a la marinara junto con su guarnición pan de ajo. *Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Pasta fettucini	g	600		1,39	1,67
Camarón	g	350	Limpio	16,22	5,68
Calamar	g	300	Aros	12,63	3,79
Langostino	g	100	Limpio	16,76	1,68
Ajo	g	20	Repicado Fino	2,80	0,06
Cebolla perla	g	40	Brunoise	1,50	0,06
Aceite de oliva	g	100		4,91	0,49
Vino Blanco	g	150		5,80	0,87
Cilantro	g	40	Repicado	2,40	0,10
Orégano	g	5		2,56	0,01
Albahaca	g	5	Chiffonade	0,60	0,01
Pan Baguette rodajas	unidad	8	Rodajas	0,75	0,50
Crema de leche	cc	250		1,53	0,77
Sal	g	5		0,66	0,00165
Pimienta	g	3		0,60	0,0018
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	15,68
1. Cocinar el fettucini en agua hirviendo con un poco de aceite de oliva por 15 minutos hasta que este al dente. 91°C. 2. Calentar el disco y colocar los camarones y langostinos previamente salpimentados al igual que el ajo, cebolla, cuando se este poniendo rosado colocar el calamar, vino blanco, albahaca, crema de leche y dejar reducir. 3. Colocar el cilantro rectificar, colocar la pasta y orégano. servir inmediatamente junto con el pan de ajo a 30°C- 38°C.				<b>Especies 3%</b>	0,47
				<b>Costo Potencial 33%</b>	5,17
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>21,32</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	4,69
				<b>PVP</b>	<b>26,01</b>
	<b>PVP 2 pax</b>	<b>13,01</b>			
	<b>Costo porción</b>	<b>6,50</b>			
OBSERVACIONES					


## Receta Número 20

RECETA ESTÁNDAR				RECETA N°	20
NOMBRE DEL PLATO	Disco Marinero				
PORCIONES	4				
CATEGORÍA	Plato Fuerte				
DESCRIPCIÓN MONTAJE	<p>Se sirve en el disco de arado el mix de mariscos, junto con los vegetales y la papa.</p> <p>*Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.</p>				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Camarón	g	300	Limpio	16,22	4,87
Calamar	g	300	Aros	12,63	3,79
Langostino	g	150	Limpio	16,76	2,51
Mejillones	g	300	Limpios	8,40	2,52
Pimiento Rojo	g	50	Juliana	2,48	0,12
Pimiento Verde	g	50	Juliana	0,90	0,05
Perejil	g	15	Repicado	2,92	0,04
Zanahoria	g	55	Slice	0,98	0,05
Papa chola	g	350	Slice	2,30	0,81
Cebolla paiteña	g	15	Brunoise	2,94	0,04
Ajo	g	10	Repicado Fino	2,80	0,03
Vino blanco	cc	200		5,80	1,16
Aceite	cc	50		17,37	0,22
Sal	g	5		0,66	0,00165
Pimienta	g	3		0,60	0,0018
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>16,21</b>
<p>1. Calentar el disco, rehogar ajo, cebolla, agregar los mejillones, calamar, camarón y langostinos, mover hasta que estén de color rosado los crustaceos y colocar el vino blanco, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria previamente blanqueada al igual que la papa.</p> <p>2. Colocar el perejil, rectificar y servir inmediatamente a una temperatura de 30°C- 38°C.</p>				<i>Especies 3%</i>	0,49
				<i>Costo Potencial 33%</i>	5,35
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>22,05</b>
				<i>IVA 12% + 10%</i>	4,85
				<b>PVP</b>	<b>26,90</b>
				<i>PVP 2 pax</i>	<b>13,45</b>
				<b>Costo porción</b>	<b>6,73</b>
<b>OBSERVACIONES</b>					
				<b>PVP (competencia)</b>	<b>31,56</b>
				<b>PVP 2 pax (competencia)</b>	<b>15,78</b>
				<b>costo porción (com)</b>	<b>7,89</b>

## Receta Número 21

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	21
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Disco Mixto				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>Se sirve en el disco de arado los lomos de res, filetes de pechuga de pollo, junto con los vegetales y la guarnición papa a las finas hierbas.</p> <p>*Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.</p>				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Lomo de res	g	500	Cortado en rodajas	18,40	9,2
Filete de pechuga de pollo	unidad	4		2,00	0,008
Zanahoria	g	75	slice	0,98	0,0735
Zuquini	g	75	slice	1,20	0,09
Pimiento Verde	g	50	juliana	0,90	0,045
Pimiento Rojo	g	50	juliana	2,48	0,124
Champiñones	g	50	rodajas	3,50	0,175
Apio	g	50	tallos	0,91	0,0455
Cebolla Perla	g	20	aros	1,50	0,03
Ajo	g	10	Repicado Fino	2,80	0,028
Brócoli	g	75		2,16	0,162
Cerveza	cc	350		1,00	0,35
Sal	g	5		0,66	0,0033
Pimienta	g	3		0,60	0,0018
Nuez Moscada	g	4		17,60	0,0704
Papa chola	g	350	Slice	2,30	0,805
Orégano	g	5		2,56	0,0128
Perejil	g	10	Repicado	2,92	0,0292
PREPARACIÓN				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>11,25</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Marinar el lomo y los filetes de pechuga</li> <li>2. Blanquear la zanahoria, brócoli y la papa</li> <li>3. Calentar el disco, saltear la cebolla, pimiento rojo, verde, champiñones, zuquini, tallos de apio, colocar el lomo cortado en rodajas y los filetes de pollo, poner la cerveza, dejar que reduzca.</li> <li>4. Rectificar y servir juntamente con la guarnición de papas a las finas hierbas a una temperatura de 30°C- 38°C.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,34
				<b>Costo Potencial 33%</b>	3,71
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>15,30</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	18,67
				<b>PVP</b>	<b>33,98</b>
				<b>PVP 2 pax</b>	<b>16,99</b>
				<b>Costo porción</b>	<b>8,49</b>
OBSERVACIONES					
<p><b>1. Receta Guarnición Papas a las finas hierbas:</b> 1. Lavar la papa chaucha 2. Blanquear las papas, saltear las papas juntamente con las finas hierbas, orégano, cilantro, perejil, salpimentar, y reservar cuando salgan los platos fuertes. Tener presente que todos los platos fuertes se los sirven en los discos de arado con una base de madera para que el cliente o los meseros no se quemem.</p>					

## Receta Número 22

RECETA ESTÁNDAR				RECETA N°	22
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Filet Mignon en salsa de Portobelo				
<b>PORCIONES</b>	4				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>Se sirve en el disco de arado los filet mignon en salsa de portobelo acompañados de la guarnición papa a las finas hierbas. *Sirviendo en la mesa 2 o 4 platos para el servicio.</p>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>Costo kilo</b>	<b>Costo Receta</b>
Lomo Fino de 200g.	g	800		22,80	18,24
Portobelos	g	200	Rodajas	9,80	1,96
Tocino	g	200	Lonjas	14,93	2,986
perejil	g	10	Repicado	2,92	0,0292
Mantequilla	g	20		10,83	0,0722
Vino tinto	cc	150		5,80	0,87
Crema de Leche	cc	200		1,53	0,612
Fondo de Carne	cc	100		2,00	0,4
Papa chola	g	300	Slice	2,30	0,345
Orégano	g	15		2,56	0,0384
Cilantro	g	10	Repicado	2,40	0,024
Sal	g	5		0,66	0,0033
Pimienta	g	2		0,60	0,0012
Aceite	cc	100		17,37	0,43425
Palillos	unidad	4		0,35	0,014
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>26,03</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Derretir la mantequilla junto con un poco de aceite para que no se queme, saltear los portobelos y colocar el fondo de carne.</li> <li>Agregar el vino tinto y la crema de leche.</li> <li>En el lomo fino colocar el tocino y colocar un palillo para sujetar.</li> <li>Colocar el lomo en la parrilla para sellar y terminar la cocción en la salsa.</li> <li>Rectificar y servir inmediatamente junto con la guarnición de las papas a las finas hierbas a una temperatura de 30°C-38°C.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,78
				<b>Costo Potencial 33%</b>	8,59
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>35,40</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	7,79
				<b>PVP</b>	<b>43,19</b>
<b>PVP 2 pax</b>	<b>21,59</b>				
<b>Costo porción</b>	<b>10,80</b>				
<b>OBSERVACIONES</b>					
<p><b>1. Receta Guarnición Papas a las finas hierbas:</b> 1. Lavar la papa chaucha 2. Blanquear las papas, saltear las papas juntamente con las finas hierbas, orégano, cilantro, perejil, salpimentar, y reservar cuando salgan los platos fuertes. Tener presente que todos los platos fuertes se los sirven en los discos de arado con una base de madera para que el cliente o los meseros no se quemen.</p>					

## Receta Número 23

# ARADO & FOGÓN




RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	23
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Reina Arado				
<b>PORCIONES</b>	1				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	En una base de madera colocar la hamburguesa (pan, carne, queso cheddar, carne, queso cheddar, tocino, champiñones, lechuga, tomate, pickles y aros de cebolla empanisados, salsa de tomate) acompañado de papas fritas.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Carne Molida	g	350		3,61	1,26
Tocino	g	30		14,43	0,43
Queso Cheddar	g	30		12,83	0,38
Champiñones	g	20		3,50	0,16
Pickles	g	12		2,20	0,11
Tomate riñon	g	25	en rodajas	1,45	0,04
papa chola	g	200	batonet	2,30	0,46
Lechuga crespa	g	15		0,91	0,01
Harina	g	30		7,89	0,05
Huevo	unidad	1		0,12	0,12
Cebolla perla	g	15	aros	1,50	0,02
Salsa de tomate	cc	15		6,22	0,02
Mostaza	cc	15		6,00	0,02
Orégano	g	8		2,56	0,02
Aceite	cc	150		17,37	0,65
Sal	gr	5		0,66	0,002
Pan de hamburguesa	unidad	1		1,64	0,27
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	4,03
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar las hamburguesas, mezclar la carne molida con la mostaza, orégano, sal y pimienta al gusto, realizar la forma de las hamburguesas.</li> <li>2. Cocinar las hamburguesas en el disco, junto con los champiñones y el tocino</li> <li>3. Calentar los panes en el disco</li> <li>4. Freir las papas fritas</li> <li>5. Realizar los aros de cebolla pasarlos por huevo y harina, freir.</li> <li>6. Armar las hamburguesas y servir junto con las papas fritas.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,12
				<b>Costo Potencial 33%</b>	1,33
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>5,49</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	1,21
				<b>PVP</b>	<b>6,69</b>
				<b>Costo por porción</b>	-
OBSERVACIONES					
La hamburguesa de la casa se caracteriza por tener doble carne, doble queso elaborados en disco de arado.					




## Receta Número 24

# ARADO & FOGÓN




RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	24
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Gaucha al Disco				
<b>PORCIONES</b>	1				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	En una base de madera colocar la hamburguesa (pan, carne, queso chedar, queso holandés, tocino, champiñones, salsa BBQ, lechuga, tomate, pickles, aros de cebolla, salsa de tomate) acompañado de papas fritas.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Carne Molida	g	200		3,61	0,72
Tocino	g	25	Lonjas	14,43	0,36
Champiñones	g	15	Rodajas	3,50	0,12
Salsa BBQ	g	40		1,85	0,19
Tomate riñon	g	12	Rodajas	1,45	0,02
Pickles	g	8		2,20	0,07
Cebolla perla	g	8	Aros	1,50	0,01
Lechuga Crespa	g	10		0,91	0,01
Queso Holandes	g	10		11,24	0,11
Queso Cheddar	g	10		12,83	0,13
Papa chola	g	200	Batonet	2,30	0,46
Aceite	cc	150		17,37	0,65
Orégano	g	8		2,56	0,020
Mostaza	cc	6		6,00	0,009
Sal	g	5		0,66	0,002
Pan de Hamburguesa	unidad	1		1,64	0,273
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>3,15</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar las hamburguesas, mezclar la carne molida con la mostaza, orégano, sal y pimienta al gusto, realizar la forma de las hamburguesas.</li> <li>2. Cocinar las hamburguesas en el disco, junto con los champiñones y el tocino</li> <li>3. Calentar los panes en el disco</li> <li>4. Freír las papas fritas</li> <li>5. Armar las hamburguesas colocar la salsa BBQ y servir junto con las papas fritas. Servir a una temperatura de 38°C.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,09
				<b>Costo Potencial 33%</b>	1,04
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>4,28</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	0,94
				<b>PVP</b>	<b>5,23</b>
				<b>Costo por porción</b>	-
<b>OBSERVACIONES</b>				<b>PVP (Competencia)</b>	<b>5,30</b>
<p>La hamburguesa gaucha al disco se caracteriza por tener salsa BBQ elaborada en Disco de Arado.                      *La salsa BBQ se comprará la marca Hunt's presentación 500g.</p>					



## Receta Número 25

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	25
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Tropical al Disco				
<b>PORCIONES</b>	1				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	En una base de madera colocar la hamburguesa (pan, carne, queso cheddar, piña en almibar, lechuga, tomate, pickles, aros de cebolla, salsa de tomate) acompañado de papas fritas.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Carne Molida	g	200		3,61	0,72
Piña en almibar	g	100	Rodajas	2,79	0,47
Tomate riñon	g	25	Rodajas	1,45	0,04
Pickles	g	12		2,20	0,11
Cebolla perla	g	15	Aros	1,50	0,02
Lechuga Crespa	g	15		0,91	0,01
Queso Cheddar	g	20		12,83	0,26
Papa chola	g	200	Batonet	2,30	0,23
Aceite	cc	150		17,37	0,65
Orégano	g	3		2,56	0,008
Pan de Hamburguesa	unidad	1		1,64	0,273
Mostaza	cc	10		6,00	0,015
Sal	g	5		0,66	0,002
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>2,80</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar las hamburguesas, mezclar la carne molida con la mostaza, orégano, sal y pimienta al gusto, realizar la forma de las hamburguesas.</li> <li>2. Cocinar las hamburguesas en el disco</li> <li>3. Calentar los panes en el disco</li> <li>4. Freir las papas fritas</li> <li>5. Armar las hamburguesas colocar la piña en almibar y servir junto con las papas fritas. servir a una temperatura de 38°C.</li> </ol>				<b>Especias 3%</b>	0,08
				<b>Costo Potencial 33%</b>	0,92
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>3,81</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	0,84
				<b>PVP</b>	<b>4,65</b>
				<b>Costo por porción</b>	-
<b>OBSERVACIONES</b>				<b>PVP (Competencia)</b>	<b>5,25</b>
La hamburguesa tropical al disco se caracteriza por tener piña en almibar elaborada en Disco de Arado.					

## Receta Número 26

RECETA ESTÁNDAR		RECETA Nº	26		
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Tejana al Disco				
<b>PORCIONES</b>	1				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>En una base de madera colocar la hamburguesa (pan, carne, queso cheddar, guacamole, nachos, lechuga, tomate, pickles, aros de cebolla, salsa de tomate) acompañado de papas fritas.</p>				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Carne Molida	g	200		3,61	0,72
Aguacate	g	100	Rodajas	2,07	0,21
Tomate riñon	g	25	Rodajas	1,45	0,04
Limón sutil	cc	15	zummo	2,00	0,030
Pickles	g	12		2,20	0,11
Cebolla perla	g	15	Aros	1,50	0,02
Lechuga Crespa	g	15		0,91	0,014
Queso Cheddar	g	20		12,83	0,26
Papa chola	g	200	Batonet	2,30	0,23
Aceite	cc	150		17,37	0,65
Orégano	g	8		2,56	0,020
Pan de Hamburguesa	unidad	1		1,64	0,27
Mostaza	cc	10		6,00	0,015
Sal	g	5		0,66	0,0017
Nachos (Ronditos)	g	25	Troceado	1,71	0,14
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>2,73</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar las hamburguesas, mezclar la carne molida con la mostaza, orégano, sal y pimienta al gusto, realizar la forma de las hamburguesas.</li> <li>2. Cocinar las hamburguesas en el disco</li> <li>3. Realizar el guacamole, aplastando los aguacates, colocamos zumo de limon y sal.</li> <li>4. Calentar los panes en el disco</li> <li>5. Freir las papas fritas</li> <li>6. Armar las hamburguesas colocar el guacamole, los nachos en la parte superior y servir junto con las papas fritas. Servir a una temperatura de 38°C.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,08
				<b>Costo Potencial 33%</b>	0,90
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>3,71</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	0,82
				<b>PVP</b>	<b>4,53</b>
				<b>Costo por porción</b>	-
<b>OBSERVACIONES</b>				<b>PVP (Competencia)</b>	<b>5,50</b>
<p>La hamburguesa tejana al disco se caracteriza por tener guacamole y nachos fritos elaborada en Disco de Arado.</p>					


## Receta Número 27

<h1>ARADO &amp; FOGÓN</h1>					
RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	27
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Mini Hamburguesa Disco				
<b>PORCIONES</b>	1				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	<p>En una base de madera colocar la hamburguesa (pan, carne, queso cheddar, lechuga, tomate, aros de cebolla, salsa BBQ) atravesada por un palo de pincho en la punta con un tomate cherry</p>				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Carne molida	g	100		3,61	0,361
Lechuga Crespa	g	5		0,91	0,005
Cebolla perla	g	3	Aros	1,50	0,005
Tomate riñon	g	8	Rodajas	1,45	0,012
Tomate cherry	g	3		305,00	1,408
Queso Chedar	g	8		13,83	0,111
Pan Boton mediano	unidad	1		0,22	0,220
Papa chola	g	100	Batonet	2,30	0,115
Salsa BBQ	cc	8		1,85	0,004
Mostaza	cc	3		6,00	0,005
Orégano	g	1		2,56	0,003
Aceite	cc	100		17,37	0,434
Palos de Pinchos	unidad	1		0,85	0,017
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>2,70</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Realizar las hamburguesas, mezclar la carne molida con la mostaza, orégano, sal y pimienta al gusto, realizar la forma de las hamburguesas.</li> <li>2. Cocinar las hamburguesas en el disco</li> <li>3. Calentar los panes en el disco</li> <li>4. Freir las papas fritas</li> <li>5. Armar las hamburguesas colocar la salsa BBQ, atravesar la hamburguesa con un palo de pincho, poner un tomate cherry y servir junto con las papas fritas.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,08
				<b>Costo Potencial 33%</b>	0,89
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>3,67</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	0,81
				<b>PVP</b>	<b>4,47</b>
				<b>Costo por porción</b>	-
<b>OBSERVACIONES</b>				<b>PVP (Competencia)</b>	<b>5,00</b>
				<b>Incluye bebida y postre</b>	
<p>Todos los menús de niños incluyen bebida (Gaseosa, agua o té) y postre de la semana.</p>					

## Receta Número 28

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	28
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Mini Disco Pollo				
<b>PORCIONES</b>	1				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato Fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	El mini disco de pollo en salsa de champiñones va servido en un disco pequeño con una base de madera y papas fritas.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Muslos de pollo	g	200		2,38	2,38
Champiñones	g	35	Rodajas	3,50	0,27
Vino blanco	cc	20		5,80	0,12
Crema de leche	cc	20		1,53	0,06
Papa chola	g	100	Batonet	2,30	0,12
Zanahoria	g	20	Slice	0,98	0,02
Pimiento rojo	g	12	Julianas	2,48	0,03
Aceite	cc	50		17,37	0,22
PREPARACIÓN				SUBTOTAL COSTO	3,21
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar los vegetales necesarios</li> <li>2. Calentar el disco, saltear las zanahorias previamente blanqueadas y el pimiento rojo, reservar.</li> <li>3. realizar la crema de champiñones, con el vino blanco y la crema de leche.</li> <li>4. Sellar los muslos de pollo y colocar en la salsa para que se termine su cocción.</li> <li>5. Freír las papas en abundante aceite</li> <li>6. Servir a una temperatura de 38°C.</li> </ol>				<b>Especias 3%</b>	0,10
				<b>Costo Potencial 33%</b>	1,06
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>4,37</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	1,48
				<b>PVP</b>	<b>5,85</b>
				<b>Costo por porción</b>	-
				<b>Incluye bebida y postre</b>	
OBSERVACIONES					
Todos los menús de niños incluyen bebida (Gaseosa, agua o té) y postre de la semana.					

## Receta Número 29

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	29
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Mini Disco Lomitos				
<b>PORCIONES</b>	1				
<b>CATEGORÍA</b>	Plato fuerte				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	El mini disco de lomitos a la criolla va servido en un disco pequeño con una base de madera y papas fritas.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
Lomo de res	g	150	Tiras	9,00	1,350
Champiñones	g	30	Rodajas	3,50	0,233
Pimiento Rojo	g	10	Julianas	2,48	0,025
Pimiento Verde	g	10	Julianas	0,90	0,009
Zuquini	g	10	Rodajas	1,20	0,012
Zanahoria	g	15	Slice	0,98	0,015
Apio	g	8	tallos	0,91	0,007
Papa chola	g	100	Batonet	2,30	0,115
Aceite	cc	150		17,37	0,651
vino tinto	cc	35		5,80	0,203
PREPARACIÓN				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>2,62</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar los vegetales necesarios</li> <li>2. Calentar el disco, saltear las zanahorias previamente blanqueadas, el pimiento rojo, verde, zuquini, champiñones, apio y colocar los lomitos en tiras junto con el vino tinto, dejar que reduzca.</li> <li>3. Freir las papas en abundante aceite</li> <li>4. Servir inmediatamente junto con las papas fritas a temperatura de 38°C.</li> </ol>				<b>Especias 3%</b>	0,08
				<b>Costo Potencial 33%</b>	0,86
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>3,56</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	0,78
				<b>PVP</b>	<b>4,35</b>
	<b>Costo por porción</b>	-			
OBSERVACIONES				<b>PVP (Competencia)</b>	<b>5,75</b>
				<b>Incluye bebida y postre</b>	
Todos los menús de niños incluyen bebida (Gaseosa, agua o té) y postre de la semana.					


## Receta Número 30

# ARADO & FOGÓN




RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	30
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Delicia de coco				
<b>PORCIONES</b>	10				
<b>CATEGORÍA</b>	Postre				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	Delicia de coco es un flan que se lo sirve en un plato de postre con su respectivo caramelo y una cereza en el centro.				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>Costo kilo</b>	<b>Costo Receta</b>
Leche condensada	cc	245		2,24	1,38
Leche	cc	500		0,8	0,40
huevos	unidad	5		0,12	0,60
Coco Rallado	g	125		6,21	1,55
Azúcar blanca	g	150		4,39	0,13
Cerezas en almibar	g	50		3,85	0,92
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>4,98</b>
<b>FLAN:</b> 1. Batir los huevos enteros hasta que espese 2. Calentar la leche que este tibia y mezclar con la leche condensada, no dejar de batir los huevos y agregar poco a poco a la preparación anterior juntamente con el coco rallado y dejar reposar 2. cocinar a baño maría junto con el caramelo durante unos 40 minutos aproximadamente, para luego llevar a refrigeración por 12 mínimo para desmoldar.  <b>CARAMELO:</b> 1. colcoar el azúcar en una olla junto con 20 gr.de agua, no mover hasta ver que los bordes se oscurezcan y mover solo con la manija de la olla.				<b>Especies 3%</b>	0,15
				<b>Costo Potencial 33%</b>	1,64
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>6,78</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	1,49
				<b>PVP</b>	<b>8,27</b>
				<b>Costo por porción</b>	<b>0,83</b>
<b>OBSERVACIONES</b>				<b>PVP porción (Com)</b>	<b>2,00</b>

## Receta Número 31

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	31
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Pie de manzana al disco				
<b>PORCIONES</b>	10				
<b>CATEGORÍA</b>	Postre				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	El pie de manzana al disco se lo sirve sobre una base de madera, decorado de manzanas y nueces.				
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE	Costo kilo	Costo Receta
<b>Base</b>					
Harina de trigo	g	250		7,89	0,39
Huevos	unidad	1		0,12	0,12
Mantequilla	g	125	fría	10,83	0,45
Azúcar en polvo	g	65		1,7	0,11
<b>Relleno</b>					
Azúcar granulada	g	55		4,39	0,05
Harina de trigo	g	150		7,89	0,24
Manzana Verde	g	400	pelada- láminas	2,8	1,12
Nueces	g	100	picadas	14	1,4
Canela en polvo	g	30		16,06	0,48
Mantequilla	g	200	trozos pequeños	10,83	0,72
Azúcar Morena	g	100		1,83	0,09
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>5,18</b>
<p><b>MASA :</b> 1. Hacer un cremado con la mantequilla y el azúcar en polvo hasta que este de color blanquesino, incorporar los huevos hasta que este mezclado homogéneo, agregar los secos y terminar de ligar, envolver en papel film y refrigerar por 30 minutos aproximadamente. forrar el molde para pie y llevar al horno 180°C hasta blanquear.</p> <p><b>RELLENO:</b> En un bowl mezclar la harina, azúcar granulada, canela, una vez mezclado agregar la manzana, nuez y mezclar.</p> <p>-para las migas mezclar el harina, azúcar morena y la mantequilla, canela, hasta que se haga un arenado, colocar la preparación encima del pie.</p> <p>2. Llevar a cocinar en el disco de arado previamente ya caliente, tapar con la tapa y cocer a fuego alto por 15 minutos.</p>				<b>Especies 3%</b>	0,16
				<b>Costo Potencial 33%</b>	1,71
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>7,04</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	1,55
				<b>PVP</b>	<b>8,59</b>
				<b>Costo por porción</b>	<b>0,86</b>
<b>OBSERVACIONES</b>				<b>PVP Porción (Com)</b>	<b>2,75</b>
El disco tiene que estar completamente caliente para poder cocinar el pie, al igual que blanquear la masa en el horno antes de colocar el relleno.					



## Receta Número 32

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	32
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Explosión de Chocolate				
<b>PORCIONES</b>	8				
<b>CATEGORÍA</b>	Postre				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	Explosión de chocolate se sirve en un plato soperoondo, con un baño de salsa de chocolate, hojas de menta y una cereza en la parte superior.				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>Costo kilo</b>	<b>Costo Receta</b>
harina de trigo	g	180		7,89	0,28
aceite	cc	150		17,37	0,65
azucar granulada	g	180		4,39	0,16
chocolate en polvo	g	25		2,25	0,13
bicarbonato	g	5		5,80	0,03
esencia de vainilla	g	3		0,84	0,03
Chocolate de cobertura	g	200		15,00	3,00
leche evaporada	cc	250		1,94	1,18
cerezas en almíbar	g	50		3,85	0,92
Huevos	g	3		0,12	0,36
Leche	cc	150		0,80	0,12
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>6,86</b>
<p><b>Biscochuelo de chocolate:</b> 1.- Poner en la licuadora la leche, azucar, aceite y los huevos, licuar hasta que quede una mezcla lisa y cremosa, apartar un poco en un tazón, en lo que quedó en la licuadora aumentar el agua caliente, el chocolate y la esencia de vainilla, licuar. 2. Aparte en un tazón poner la harina cernida con el bicarbonato, ir mezclando poco a poco alternadamente un poco de la mezcla con un poco de harina hasta terminar con todo. 3. Engrasar los moldes de pan y llevar al horno a 180°C de 20 a 30 minutos.</p> <p><b>Salsa de Chocolate:</b> 1. Derretir el chocolate cobertura y incorporar la leche evaporada de poco en poco, colocar chocolate en polvo y batir hasta que espese.</p> <p>*DECORAR CON UNA CEREZA EN LA PARTE SUPERIOR.</p>				<b>Especies 3%</b>	0,21
				<b>Costo Potencial 33%</b>	2,26
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>9,32</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	2,05
				<b>PVP</b>	<b>11,37</b>
				<b>Costo por porción</b>	<b>1,42</b>
<b>OBSERVACIONES</b>				<b>PVP Porción (Com)</b>	<b>2,50</b>

## Receta Número 33

RECETA ESTÁNDAR				RECETA Nº	33
<b>NOMBRE DEL PLATO</b>	Brownie con helado				
<b>PORCIONES</b>	8				
<b>DESCRIPCIÓN MONTAJE</b>	Se sirve en un plato de postre con una base de líneas de jaraba de chocolate un pedazo cuadrado de brownie con una bola de helado de vainilla en el centro y una nuez en la parte superior.				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>MISE EN PLACE</b>	<b>Costo kilo</b>	<b>Costo Receta</b>
Chocolate negro	gr	275		15	4,13
Mantequilla	gr	250		10,83	2,71
Azúcar en polvo	gr	175		1,7	0,30
huevos	unidad	3		0,12	0,00
esencia de vainilla	cc	5		0,84	0,00
harina de trigo	gr	100		7,89	0,79
sal	gr	3		0,66	0,00
Nueces	gr	125	Picadas	14	1,75
Jarabe de chocolate	cc	150		3,41	0,51
Helado de vainilla	cc	100		2,85	0,29
<b>PREPARACIÓN</b>				<b>SUBTOTAL COSTO</b>	<b>10,47</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fundir el chocolate negro y la mantequilla por separado en un recipiente a baño María.</li> <li>2. Batir los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla hasta obtener una mezcla pálida y ligera, añadir la mezcla de chocolate, la mantequilla de poco en poco, la harina, sal, nueces y mover de forma envolvente.</li> <li>3. Engrasar un molde de 30x20 con papel seda se sobresalga los bordes.</li> <li>4. Hornear a 190°C por 30-40 minutos.</li> <li>5. Espolvorear azúcar en polvo y cortar en caliente las porciones y reservar.</li> </ol>				<b>Especies 3%</b>	0,31
				<b>Costo Potencial 33%</b>	3,46
				<b>COSTO RECETA</b>	<b>14,24</b>
				<b>IVA 12% + 10%</b>	3,13
				<b>PVP</b>	<b>17,38</b>
	<b>Costo por porción</b>	<b>2,17</b>			
<b>OBSERVACIONES</b>				<b>PVP porción (Com)</b>	<b>3,00</b>

### **3.9 Descripción, costeo de muebles, equipamiento y adecuaciones.**

Para un adecuado manejo del restaurante se debe saber primero que se necesita adquirir para que el restaurante tenga un óptimo desarrollo de la actividad, al igual que de su infraestructura, muebles, equipamiento, utensilios necesarios y materia prima a continuación detallaremos lo necesario:

#### **3.9.1 Adecuaciones.**

El lugar donde se comenzará la actividad económica, anterior mente era un restaurante de parrilladas, por ende no se necesita de construcción del establecimiento, pero sí de adecuaciones y modificaciones necesarias para adaptar el anterior lugar al nuevo restaurante Arado & Fogón.

Para cualquier modificación la única persona que lo puede autorizar es el arrendatario, así cuando se decidió tomar este lugar para arrendarlo se explicó todos los cambios que se realizarán y que van por cuenta del nuevo arrendatario sujeto a las especificaciones y normas del dueño.

La primera adecuación necesaria, era la implementación de otro baño que en este caso será para hombres, ya que el restaurante solo tenía un solo baño compartido.

En el área del salón no necesitará modificaciones ya que consta con todo lo requerido para el servicio, al igual forma consta de iluminación que son focos, lámparas, la barra de ensaladas, la barra normal, caja.

El área exterior, consta de un jardín en el cual lo hemos adecuado para que sea área de fumadores y mesas exteriores por lo que se propuso en los gastos de adecuaciones colocar 2 calentadores de pie, para la decoración: plantas

ornamentales, vidrio templado según las especificaciones del área del jardín al igual que bambú para darle un toque ambientalista al restaurante.

La cocina de igual manera solo necesita adecuaciones, el área donde realizaban la parrilla ayuda para poner el sistema de los discos de arado, por lo que la inversión se centro más en equipamiento y el horno de leña.

El área de bodega y cuartos fríos están en muy buen estado por lo que solo se necesitará de una limpieza profunda de todo el establecimiento antes de su apertura.

En el área de empleados, implementamos una ducha, ya que no existía en el antiguo establecimiento, por ende para garantizar el buen trato con nuestros clientes internos y se sientan a gusto hemos implementado todo lo necesario para que ellos comiencen y terminen la jornada laboral de la mejor manera.

Para recolectar la información para conocer el presupuesto de los diferentes materiales que se necesitará para las adecuaciones se hizo una investigación de campo en la cual se pudo ir investigando en los diferentes locales específicos, que serán los futuros lugares de compra para el establecimiento tales como Supercentro ferretero Kywi, Aluminio y vidrio "Mavid" dirección Av. Luis Cordero lote 3 y mercado, vivero ornamental "Geranio" dirección, Sangolquí junto al River Mall.

En la siguiente tabla se detallarán todo lo que se necesitará para las adecuaciones:

**Tabla 17 Detalle de adecuaciones**

<b>ADECUACIONES</b>		
<b>CÓD.</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
AD1	CALENTADORES EXTERIORES	2
AD2	BAÑO WC QUAMTUM BLANCO F.V	2
AD3	URINARIO QUAMTUM BLANCO F.V	3
AD4	LAVADERO SIENA PEDESTAL BONE	4
AD5	AZULEJO BOTICIN ECOLOG BL	9,73 m
AD6	DUCHA T/CAMPANOLA ECO NOVO EDESA	1
AD7	FREGADERO CLASICC 2P REVERSIBLE TEKA 116*50EMP	1
AD8	METRO LINEAL VIDRIO TEMPLADO	28,60 m
AD9	BAMBÚ DECORACIÓN EXTERIOR	28,60 m
AD10	CUADROS DECORACIÓN INTERNA VARIOS	1
AD11	PLANTAS DECORATIVAS	20
AD12	MACETAS DECORATIVAS	20
AD13	GASTOS MANTENIMIENTO	1

Fuente: Arado & Fogón restaurante, supercentro ferretero Kywi, aluminio y vidrio Mavid, vivero ornamental Geranio, investigación de campo.

Elaborado por: Ana María Padilla C.

### **3.9.2 Muebles y enceres, utensilios de cocina, equipo fijo y semi-fijo de cocina.**

- El equipo fijo de cocina constan todos los equipos que por su peso o conexión ya sea eléctrica, gas o agua deben permanecer en su sitio.
- El Equipo semi-fijo de cocina se puede trasladar a cualquier parte del restaurante sin complicación.
- Muebles y enceres ya sea de cocina como de salón ayudan al restaurante a brindar un servicio óptimo y confortable al cliente
- Los utensilios de cocina se dividen en: Utensilios menores, los cuales son aquellos que se necesita para cortar, pelar, remover, servir los diferentes alimentos que están siendo transformados en platos. Utensilios mayores

son aquellos que sirven para transportar, guardar o transformar algún alimento por medio de cocción para la elaboración de platos.

Para recolectar la información necesaria para conocer los precios para la inversión de muebles, enceres, utensilios, equipo fijo, semi- fijo de cocina se realizó una investigación de campo en la cual nos colaboraron empresas como Montero para los utensilios, equipo fijo y semi- fijo de cocina, en las cuales nos proporcionaron las proformas necesarias, en las cuales nos pudimos basar para escoger la cantidad de utensilios y equipo semi-fijo íbamos adquirir.

Termalimex, para el equipo fijo, vivero ornamental y jardines Geranio, dirección Sangolquí junto al River Mall, para la elaboración del horno de leña, mil colores manteles y servilletas de tela, mueblería carolina, dirección Av. Rumiñahui y Av. Ilalo, sector El Triángulo, para las mesas circulares y taburetes alto para bar.

En la siguiente tabla se mencionará todos los muebles, enseres, equipo fijo y semi-fijo de cocina que son necesarios para la implementación del restaurante Arado & Fogón:

**Tabla 18 Detalle equipo fijo y semi-fijo de cocina**

<b>Equipo Fijo y semi fijo COCINA</b>		
<b>CÓD.</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
F-SemiF1	Cocina de 4 quemadores	2
F-SemiF2	Plancha de acero inoxidable	1
F-SemiF3	WARIN PARRILLA ELECTRICA TIPO PANINI	1
F-SemiF4	Freidora automática 10 lt.	1
F-SemiF5	MONTE ME.SI PELADORA DE PAPAS DE ACERO I	1
F-SemiF6	MONTE 3HPTW LICUADORA FRAPEADORA DE USO	1
F-SemiF7	MONTE ME.SI LICUADORA INDUSTRIAL 10L COD	1
F-SemiF8	Kitcheid Aid PROFESIONAL 600 5,6 LITRO	1
F-SemiF9	WHIRL MICROONDAS 1.4 PIES CUBICOS	1
F-SemiF10	SISTEMAS DE EXTRACCIÓN DE OLORES Y HUMO	2
F-SemiF11	Armario mixto congelador, refrigerador	1
F-SemiF14	Horno de leña	1
F-SemiF15	Horno industrial	1
F-SemiF16	Mesones de cocina	7

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Almacenes Montero, Almacenes Termalimex, Vivero ornamental Geranio, Investigación de campo.

Elaborado por: Ana María Padilla C.

**Tabla 19 Detalle muebles y enseres salón**

<b>MUEBLES Y ENSERES SALÓN</b>		
<b>CÓD.</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
M&E-SA1	Mesas circulares 120 cm de diámetro, de 4 pax	30
M&E-SA2	Taburetes altos (barra)	12
M&E-SA3	WE.BE CAFETERA ELECTRICA - 42 TAZAS DE C	1
M&E-SA4	BO.RO MOCAY HIELERA CON PINZA	1
	FABRICADORA DE HIELO	1
M&E-SA5	Licuadora para BAR MOTOR DE 1/2HP	1
<b><u>MANTELERÍA</u></b>		
Man1	Manteles redondos 120 cm de diámetro	50
Man2	Servilletas de tela	50

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Mueblería Carolina, Almacenes Montero, Almacenes Termalimex, Mil colores textil, investigación de campo.

Elaborado por: Ana María Padilla

**Tabla 20 Detalle utensilios de cocina**

<b>Utensilios de Cocina</b>		
<b>CÓD.</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
Ut1	Discos de Arado 40x6	20
Ut2	Discos de Arado 25x4	20
Ut3	Discos de Arado 16x4	30
Ut4	UM.EC LE.GO SARTEN DE TEFLON 20CM.	5
Ut5	UM.EC LE.GO SARTEN DE TEFLON 24CM	4
Ut6	UM.EC LE.GO SARTEN DE TEFLON 28CM.	3
Ut7	UM.EC CALDERO RECORTADO 32CM.	5
Ut8	UM.EC CALDERO RECORTADO 36CM.	5
Ut9	UM.EC OLLA DE PRESION 8LT.	2
Ut10	GENER BALANZA COMERCIAL ELECTRONICA DE S	2
Ut11	GENER COLADOR CHINO 9.5 IN	3
Ut12	ONIX CERNIDOR 22cm. DE ACERO INOXIDABLE	4
Ut13	SUNNE ESPUMADERA 37CM.	4
Ut14	SUNNE CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE 300CC	4
Ut15	TRAMO JUEGO DE RECIPIENTES EN ACERO INOX	5
Ut16	TRAMO MASTE ESPATULA PARA FRITURAS	4
Ut17	MONTE TERMOMETRO DIGITAL A PRUEBA DE AGU	2
Ut18	TRAMO PINZA MULTIUSO	4
Ut19	GENER ESPATULA DE SILICON AMA -NJ-RJ	3
Ut20	BAKEW BOQUILLA SET DE 55 PIEZAS EN ACERO	1
Ut21	BAKEW MANGA PASTELERA MAS ESPATULA	2
Ut22	GENER TAPETE PARA HORNEAR DE SILICON 60X	3
Ut23	INDAL BANDEJA DE ALUMINIO 30 X 40CM. - 6	2
Ut24	INDAL BANDEJA DE ALUMINIO 35 X 50CM. - 1	2
Ut25	UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI	5
Ut26	UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI	6
Ut27	UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI	6
Ut28	TRAMO MASTE CUCHILLO CHEF CEBOLLERO PROF	4
Ut29	WUSTO PRO CUCHILLO PARA FIAMBRES CON SIE	3
Ut30	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA LEGUMBRES PROF	4
Ut31	TRAMO UTILI PELADOR DE PAPAS Y VERDURAS	3
Ut32	TRAMO UTILI SACABOCADO DE FRUTAS	2
Ut33	SUNNE TABLA PICAR BLANCA 46X32CM	6
Ut34	SUNNE TABLA PICAR AMARILLA 46X32CM	2
Ut35	SUNNE TABLA PICAR ROJA 46X32CM	2
Ut36	SUNNE TABLA PICAR VERDE 46X32CM	2
Ut37	SUNNE TABLA PICAR CELESTE 46X32CM	2
Ut38	SUNNE TABLA PICAR CAFE 46X32CM	2
Ut39	CUCHARA DE PALO	6
Ut40	Guantes para horno	2
Ut41	Tablas para transportar discos MDF	60
Ut42	Tablas pequeñas varios MDF	60

Fuente: Almacenes Montero, Edimca, investigación de campo.  
 Elaborado por: Ana María Padilla C.



### 3.9.3 Menaje y cubertería.

- El menaje más recomendado para restaurante son de cerámica y los de porcelana ya sea por su facilidad para limpieza y duración.
- La cubertería son conjunto de cubiertos que se utiliza para ofrecer un servicio de alimentos, el material más usado es el acero inoxidable que ayudan a una fácil limpieza y almacenamiento.

Para recolectar la información del presupuesto de menaje y cubertería se realizó una investigación de campo en la cual nos colaboró almacenes Montero proporcionando proformas para escoger las unidades requeridas del inventario.

A continuación se detallará en la siguiente tabla la descripción de menaje y cubertería:

**Tabla 21 Detalle menaje y cubertería**

<b>MENAJE</b>		
<b>CÓD.</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>VAJILLA</b>		
V1	BO.RO PERFO PLATO HONDO MULTIUSO 17CM.	10
V2	BO.RO PERFO PLATO BASE 26CM.	10
V3	BO.RO PERFO PLATO PARA POSTRE 19CM.	10
V4	BO.RO PERFO PLATO PARA PAN 15CM.	10
V5	BO.RO PERFO PLATO BASE PARA TAZA -LINEA	10
V6	BO.RO PERFO TAZA APILABLE 28CL.	10
V7	CORON ACTUA SALSERA ESTRIADA 400CC AC	60
V8	CORON ACTUA AZUCARERA 250CC - PORCELANA	60
V9	CORON ACTUA PIMENTERO ACTUALITE REDONDO	60
V10	CORON ACTUA SALERO ACTUALITE REDONDO	30
<b>CUBERTERÍA</b>		
CU1	CATER CUCHARA SOPERA CLASSIC X 12un.	8
CU2	CATER CUCHILLO DE MESA CLASSIC X 12un.	8
CU3	CATER TENEDOR DE MESA CLASSIC X 12un.	8
CU4	CATER CUCHILLO DE SIERRA CLASSIC X 12un.	8
CU5	CATER CUCHARA DE POSTRE X 12un.	4
CU6	CATER CUCHILLO DE ENTRADA CLASSIC X 12un	4
CU7	CATER CUCHARA DE CAFE CLASSIC X 12un.	4
CU8	TRAMO PINZA MULTIUSO	4

Fuente: Arado & Fogón restaurante, almacenes Montero, Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

### 3.9.4 Cristalería.

- La cristalería corresponde al conjunto de piezas de cristal que sirven para la implementación de un servicio de restaurante.

Para recolectar la información para conocer la inversión de la cristalería se hizo una investigación de campo en la cual colaboraron almacenes Montero proporcionando las proformas correspondientes

En la siguiente tabla se detalla la cristalería necesaria:

**Tabla 22 Detalle cristalería**

CRISTALERIA		
CÓDIGO	PRODUCTO	CANTIDAD
CR1	CRIST COPA AGUA RIOJA 12.75OZ.	120
CR2	CRIST COPA VINO BLANCO RIOJA 7.5OZ.	120
CR3	CRIST COPA VINO TINTO RIOJA 10OZ.	120
CR4	CRIST COPA PARA CHAMPANA PRIMIERE 6.5 C	60
CR5	Copa clásica	40
CR6	Copa Pilsen	40
CR7	Jarra de cerveza	80
CR8	Copa balón	40
CR9	Copa cóctel 4.5 a 6 onzas	120
CR10	Vaso corto 5 onzas	300
CR11	Vaso largo 8 onzas	300
CR12	Old fashion	200
CR13	CRIST JARRA AV LISA POPULAR 1870CC.	60

Fuente: Arado & Fogón restaurante, almacenes Montero, Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

### 3.9.5 Materia Prima.

- Son todos los insumos que van hacer transformados para elaborar los platos de la carta

Para recolectar la información para conocer la inversión de materia prima se hizo una investigación de campo en diferentes lugares como Supermaxi, supermercados Santa María, mercado de Cumbayá los cuales serán los

posibles proveedores de los diferentes tipos de materia prima que se necesitará para el restaurante, como al comenzar operaciones no es un lugar conocido se deberá optar por estas alternativas para obtener la materia prima necesaria.

En la siguiente tabla se muestra el detalle de materia prima para la producción:

**Tabla 23 Detalle materia prima**

<b>MATERIA PRIMA</b>			
<b>CÓDIGO</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>ESPECIFICACIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>
MAT-PRI1	Lechuga Criolla	1 unidad	1
MAT-PRI2	Tomate Riñon	1Kg	987
MAT-PRI3	Cilantro	1 Kg	445
MAT-PRI4	Cebolla Blanca	1Kg	250
MAT-PRI5	Limón Sutil	1Kg	165
MAT-PRI6	Aceite de oliva	1000cc	990
MAT-PRI7	Sal	2Kg	77
MAT-PRI8	Pimienta	1Kg	48
MAT-PRI9	Mostaza	4.000cc	144
MAT-PRI10	Lechuga Crespa	1 unidad	8
MAT-PRI11	Hojas de Rúcula	250gr	250
MAT-PRI12	Frutillas	1000gr	200
MAT-PRI13	Frambuesas	130gr	200
MAT-PRI14	Nueces	1Kg	500
MAT-PRI15	Azúcar	5Kg	685
MAT-PRI16	Vinagre Balsámico	250cc	500
MAT-PRI17	Albahaca	250gr	120
MAT-PRI18	Papa Chola	2Kg	3650
MAT-PRI19	Limón Meyer	1Kg	775
MAT-PRI20	Cebollín	250GR	200
MAT-PRI21	Mayonesa	500gr	350
MAT-PRI22	Harina de trigo	5Kg	1210
MAT-PRI23	Aceite	4.000cc	2900
MAT-PRI24	Pasta para ensalada	400gr	500
MAT-PRI25	tomate Cherry	650gr	303
MAT-PRI26	Brotos de alfalfa	100gr	145
MAT-PRI27	Queso Parmesano	500gr	250
MAT-PRI28	Pan artesanal	12 unidades	4

MAT-PRI29	Manzana Verde	1Kg	900
MAT-PRI30	Mango Verde	1Kg	500
MAT-PRI31	Yogurth	1000cc	300
MAT-PRI32	mantequilla	3Kg	630
MAT-PRI33	Pimiento Rojo	1Kg	497
MAT-PRI34	Pimiento Verde	1Kg	465
MAT-PRI35	Bife	1Kg	600
MAT-PRI36	Palmito	440gr	350
MAT-PRI37	Champiñones	450gr	900
MAT-PRI38	Vinagre	500cc	300
MAT-PRI39	Leche	1000cc	650
MAT-PRI40	Cebolla perla	1Kg	363
MAT-PRI41	Queso Provolone	500gr	200
MAT-PRI42	Pan Baguett	1 unidad	11
MAT-PRI43	Lomo de res	1Kg	1250
MAT-PRI44	Papa Chaucha	1 Kg	600
MAT-PRI45	Lomo de falda de ternera	1Kg	150
MAT-PRI46	Prosciutto	100gr	15
MAT-PRI47	Hojas de salvia	250gr	8
MAT-PRI48	Perejil	1Kg	325
MAT-PRI49	Eneldo	1Kg	50
MAT-PRI50	Queso mozzarella	500gr	300
MAT-PRI51	Pimienta negra	1Kg	30
MAT-PRI52	Pimienta Cayena	1Kg	30
MAT-PRI53	Vino Tinto	1000cc	460
MAT-PRI54	Filete de pechuga de pollo	1 unidad	12
MAT-PRI55	Queso crema de cabra	250gr	50
MAT-PRI56	tomates en conserva	150gr	35
MAT-PRI57	orégano	1Kg	334
MAT-PRI58	Plátano Verde	1Kg	600
MAT-PRI59	Vino Blanco	1000cc	520
MAT-PRI60	Crema de Leche	500cc	720
MAT-PRI61	Zuquini	1Kg	335
MAT-PRI62	Apio	1kg	108
MAT-PRI63	huevos	1 unidad	18
MAT-PRI64	Salmón	1Kg	800
MAT-PRI65	Pasta de tomate	500gr	100
MAT-PRI66	Romero	1Kg	30
MAT-PRI67	Ajo	1Kg	313
MAT-PRI68	Pimienta Blanca	1Kg	30

MAT-PRI69	Cebolla paitaña	1Kg	55
MAT-PRI70	Cerveza	700CC	350
MAT-PRI71	Queso Holandes	1kg	10
MAT-PRI72	Pasta fettucini	500gr	600
MAT-PRI73	Brócoli	1Kg	175
MAT-PRI74	Zanahoria	1Kg	265
MAT-PRI75	Naranja	1Kg	300
MAT-PRI76	Salsa de Soja	250cc	150
MAT-PRI77	Lomo Fino	1Kg	800
MAT-PRI78	Ajonjolí	1Kg	50
MAT-PRI79	Aguacate	1Kg	100
MAT-PRI80	Queso Cheddar	1Kg	80
MAT-PRI81	Mejillones	1Kg	300
MAT-PRI82	Pickles	1Kg	44
MAT-PRI83	Leche condensada	397cc	245
MAT-PRI84	Salsa de tomate	4,000cc	15
MAT-PRI85	Nachos	300gr	25
MAT-PRI86	Pan de hamburguesa	6 unidades	4
MAT-PRI87	Carne Molida	1Kg	1450
MAT-PRI88	Tocino	1Kg	255
MAT-PRI89	Canela en polvo	1Kg	30
MAT-PRI90	Nuez Moscada	1Kg	12
MAT-PRI91	Camarón	1Kg	1050
MAT-PRI92	Calamar	1Kg	600
MAT-PRI93	Langostino	1Kg	1050
MAT-PRI94	Portobelos	1Kg	200
MAT-PRI95	Salsa BBQ	400gr	48
MAT-PRI96	chillangua	1Kg	4
MAT-PRI97	Leche de coco	425gr	200
MAT-PRI98	Coco seco	500gr	200
MAT-PRI99	Aceite de Achiote	500cc	25
MAT-PRI100	Azúcar Morena	2Kg	100
MAT-PRI101	Muslos de pollo	200gr	200
MAT-PRI102	chocolate en polvo	400gr	25
MAT-PRI103	esencia de vainilla	100gr	18
MAT-PRI104	Piña en almibar	600gr	100
MAT-PRI105	Palillos	100 unidades	4
MAT-PRI106	leche evaporada	410cc	250
MAT-PRI107	Chocolate negro	1Kg	450
MAT-PRI108	Azúcar en polvo	1Kg	240
MAT-PRI109	Cerezas	210gr	100
MAT-PRI110	Pan Boton mediano	1 unidad	1
MAT-PRI111	bicarbonato	1Kg	5
MAT-PRI112	Palos de Pinchos	50 unidades	1
MAT-PRI113	Fondo de Carne	500gr	100
MAT-PRI114	Jarabe de chocolate	500cc	150
MAT-PRI115	Helado de vainilla	1000cc	100

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Supermercado Santa María, Supermaxi, mercado de Cumbayá.  
Elaborado por: Ana María Padilla C. Todos los precios incluyen 12% IVA.

### 3.9.6 Equipo de oficina.

- Son todos los suministros de oficina necesarios para comenzar la actividad, lo cual ayuda a tener un mejor desenvolvimiento y servicio.

Para recolectar la información de la inversión de equipo de oficina se realizó una investigación de campo en la cual se recurrió a varios establecimientos para buscar los precios de las futuras compras para el restaurante, entre variadas opciones se puede encontrar a SuperPaco, suministros de oficina, Todohogar para equipo de computo, sillas, y Supercentro ferretero Kywi para lámparas y demás productos.

En la siguiente tabla se detalla el listado del detalle del equipo de oficina:

**Tabla 24 Detalle equipo de oficina**

EQUIPO DE OFICINA		
CÓDIGO	PRODUCTO	CANTIDAD
EQ-OFI1	Escritorio	1
EQ-OFI2	Silla de escritorio	1
EQ-OFI3	Archivador	2
EQ-OFI4	Estantería	2
EQ-OFI5	Lampára de piso	1
EQ-OFI6	Computadora de escritorio	1
EQ-OFI7	impresora	1
EQ-OFI8	Televisión de 32 pulgadas	3
EQ-OFI9	Minicomponente SONY 1200W	1
EQ-OFI10	Parlantes	4
EQ-OFI11	Teléfono inalámbrico	2
EQ-OFI12	Caja registradora	1
EQ-OFI13	Cámara de seguridad	2
EQ-OFI14	Suministros de oficina, varios	1

Fuente: Arado & Fogón restaurante, SuperPaco, Todohogar, Supercentro ferretero Kywi, investigación de campo.

Elaborado por: Ana María Padilla C.

### **3.9.7 Equipo de aseo y seguridad.**

- El equipo de aseo constan todos los suministros de aseo que se necesitan para tener un debido control y aseo tanto del restaurante como de sus clientes internos como externos, brindando y rigiéndose a todas las normas de salud propuestas por el ministerio de salud pública.
- El equipo de seguridad, es importante ya que sin la señalética correspondiente uno de los principales permisos de funcionamiento no se otorgaría, además de ayudar a una mejor convivencia y especificación de los diferentes puntos del restaurante.

Para conseguir los datos de la inversión de equipo de aseo y seguridad se realizo una investigación de campo en Supercentro ferretero Kywi como futuro lugar de compra para la adquisición de estos suministros cuando el restaurante habrá sus servicios.

En la siguiente tabla se especifica el detalle del equipo de aseo a obtener:

**Tabla 25 Detalle equipo de aseo**

<b>EQUIPO DE ASEO</b>		
<b>CÓDIGO</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>
EQ-AS1	Dispensador de jabón 2 servicios	3
EQ-AS2	Dispensador de toalla multifold	3
EQ-AS3	Dispensador de Ambientador	2
EQ-AS4	Dispensador de papel higiénico	6
EQ-AS5	Dispensador limpion Industrial	2
EQ-AS6	Dispensador desinfectante	3
EQ-AS7	Secador de manos electrico	3
EQ-AS8	Tacho tipo metal baño	3
EQ-AS9	Tacho grande plastico cocina	4
EQ-AS10	Tacho basura orgánica	1
EQ-AS11	Tacho basura plásticos	1
EQ-AS12	Tacho basura ordinarios verde	1
EQ-AS13	Espejos marco biselado	6
EQ-AS14	Toalla papel z bl 150 hojas	2
EQ-AS15	Jabón para manos líquido espuma	3
EQ-AS16	Papel higiénico jumbo 550mt	2
EQ-AS17	Desinfectante	3
EQ-AS18	Guante master	6
EQ-AS19	Repuesto ambientador	3
EQ-AS20	Lava Cristalería	4
EQ-AS21	Lava platos	4
EQ-AS22	Paño multusos	3
EQ-AS23	Vileda	4
EQ-AS24	Papel de cocina limpion 600mt indust natural 1h	2
EQ-AS25	Papel film indust 600 mt	2
EQ-AS26	Funda de basura negra 76x92cm 12 uni	4
EQ-AS27	Funda de basura verde 76x92cm 12 uni	4
EQ-AS28	Trapeadores	4
EQ-AS29	Pluma	2
EQ-AS30	Botiquín de primeros auxilios	2

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Supercentro ferretero Kywi, investigación de campo.

Elaborado por: Ana María Padilla C.



En la siguiente tabla se detallará la inversión del equipo de seguridad a obtener:

**Tabla 26 Detalle equipo de seguridad**

EQUIPO DE SEGURIDAD		
CÓDIGO	PRODUCTO	CANTIDAD
EQ-SEG1	Letrero de aluminio mujeres	1
EQ-SEG2	Letrero de aluminio hombres	1
EQ-SEG3	Letrero de aluminio área fumadores	2
EQ-SEG4	Letrero de aluminio no fumar	2
EQ-SEG5	Letrero de aluminio discapacitados	2
EQ-SEG6	Señalética- Letrero EXIT	2
EQ-SEG7	Señalética- letrero fluorescente flechas	2
EQ-SEG8	Señalética- Letrero de salida de emergencia	2
EQ-SEG9	Sirena plástica- Alarma contra incendios	2
EQ-SEG10	Señalética- Letrero capacidad máxima restaurante	2
EQ-SEG11	Señalética- Letrero extinguidor	2
EQ-SEG12	Señalética- Letrero botiquin	2
EQ-SEG13	Señalética- Letrero Punto de encuentro	1
EQ-SEG14	Lampara de emergencia dos lados led	1
EQ-SEG15	Detector de humo	4
EQ-SEG16	Extintor tipo K 20 libras triton	2

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Supercentro ferretero Kywi, investigación de campo.  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

### 3.10 Determinar el recurso humano necesario.

Para Arado & Fogón Restaurante, el recurso humano es parte fundamental e indispensable para el buen funcionamiento de la empresa, por ende se ha determinado la nómina de los empleados que se serán necesarios para realizar la actividad económica.

- **Administrador:** Encargado de planificar, controlar, dirigir y organizar las actividades de cada uno de los empleados al igual que sus áreas.
- **Capitán o Jefe de sector:** Se encarga de la organización, distribución del trabajo para toda su brigada, al igual de delegar las funciones a hostess,

bartender, meseros y cajera. En horas pico asiste a los meseros con el fin de que el servicio sea eficiente y fluido.

- **Hostess:** Es la encargada de dar la bienvenida a los clientes y les asigna las mesas para agilizar procesos de toma de pedidos. Debe permanecer pendiente del bienestar de los clientes.

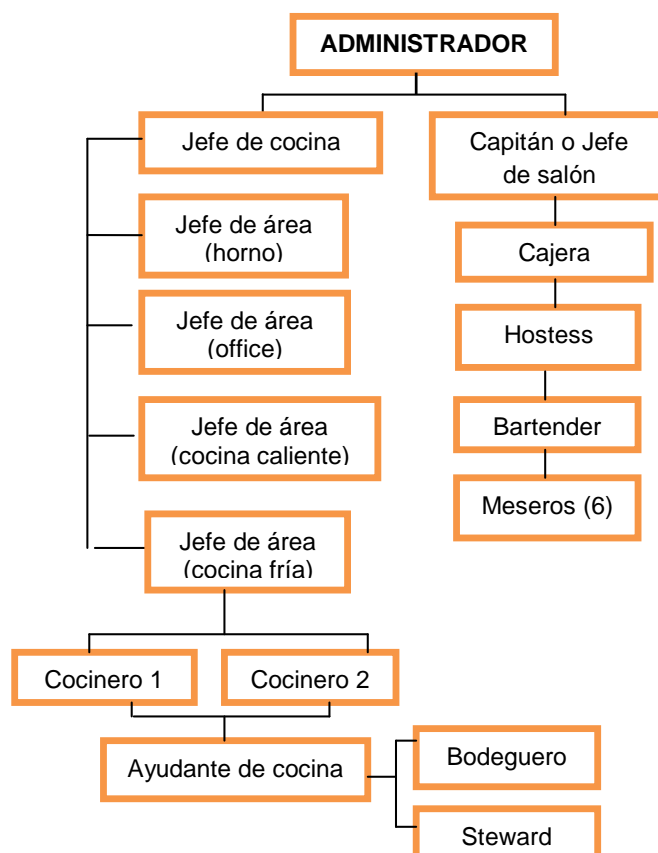
\*Por lo general se contratan mujeres para este cargo.

- **Bartender:** Desempeña las funciones de preparación y servicios de bebidas alcohólicas o no alcohólicas, bebidas soft, jugos naturales y café.
- **Meseros:** Proporciona el servicio a los clientes, debe tener un amplio conocimiento de la carta, de los platos, al igual que del tipo de cocina que se está ofertando, es la principal imagen del restaurante.
- **Cajera/o:** Encargado de las cuentas de las mesas y de la barra, encargado de cerrar caja al final del día.
- **Jefe de cocina:** Encargado de designar las tareas en la cocina y despacho de platos terminados.
- **Jefe de área cocina fría:** Encargado del área de cocina fría y producción aquí se realizará todos los productos que sean necesarios para las otras áreas, al igual que las entradas y barra de ensaladas.
- **Jefe de área cocina caliente:** Encargado de elaborar todos los platos elaborados al disco.
- **Jefe de área horno:** Encargado de elaborar productos que necesiten horno. En horas pico asiste al área de cocina caliente.
- **Jefe de área Office:** Encargado de realizar los postres y bebidas del restaurante.

- **Cocineros:** Encargados de apoyar a los jefes de cocina en las diferentes áreas según sea su necesidad.
- **Ayudantes de cocina:** Encargados de apoyar a los jefes de cocina en las diferentes áreas según sea su necesidad, al igual de realizar la comida del personal.
- **Bodeguero:** Encargado de la compra, almacenamiento, distribución y control de la existencias de bodega.
- **Steward:** Se encarga del buen funcionamiento de los equipos e instalaciones del restaurante, al igual de la limpieza de vajilla en cocina.

### 3.10.1 Organigrama funcional.

Gráfico 21 Organigrama funcional



Elaborado por: Ana María Padilla C.

### **3.10.2 Rol de pagos personal.**

Se establece una proyección del rol de pago para el año 2015 considerando los rubros normales como sueldos y comisiones con dos incrementos anuales uno en enero del 3 % y el otro en julio del 5 % con la finalidad de incentivar al personal. La carga obligatoria considera el aporte patronal, la décima y cuarta remuneración y los fondos de reserva.

Los cargos voluntarios y por igual, con la finalidad de incentivar al personal consideran, alimentación, uniformes, capacitación y bono vacacional considerando en el 50% del sueldo vigente. Según como lo estipula el Plan Nacional del Buen vivir en el objetivo 9: “Garantizar el trabajo digno en todas sus formas”.<sup>28</sup>

Los resultados de su aplicación determinan los siguientes resultados.

---

28 Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo, Plan Nacional del Buen Vivir. (2013). Objetivo 9: Garantizar el trabajo digno en todas sus formas. Quito, Ecuador .Disponble en: Website: <http://www.buenvivir.gob.ec/39>

**Tabla 27 Rol de pagos personal 2015**

<b>PROYECCION GASTOS DE PERSONAL 2015</b>					
<b>COD.</b>	<b>NOMBRES</b>	<b>TOTAL SUELDOS+ COM. 2015</b>	<b>TOTAL OBLIGATORIOS 2014</b>	<b>TOTAL VOLUNTARIOS 2015</b>	<b>TOTAL GASTOS AÑO 2015</b>
1438	ADMINISTRADOR	10.135,20	3.084,97	832,00	14.052,17
1423	CAPITÁN O JEFE DE SECTOR	6.271,16	1.926,22	574,93	8.772,30
1427	CAJERA	5.574,36	1.717,27	376,60	7.668,23
1403	MESERO 1	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1339	MESERO 2	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1307	MESERO3	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1341	MESERO 4	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1452	MESERO 5	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1359	MESERO 6	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1416	BARTENDER	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1407	HOSTESS	4.307,46	1.337,35	325,10	5.969,91
1309	JEFE DE COCINA	6.271,16	1.926,22	574,93	8.772,30
1458	JEFE COCINA FRÍA	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1110	JEFE COCINA CALIENTE	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1112	JEFE HORNO	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1420	JEFE OFFICE	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1375	COCINERO 1	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1958	COCINERO 2	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
2000	AYUDANTE DE COCINA	4.738,21	1.466,52	342,61	6.547,34
1991	BODEGUERO	4.307,46	1.337,35	325,10	5.969,91
1957	STEWARD	4.307,46	1.337,35	325,10	5.969,91
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>107.509,13</b>	<b>33.198,01</b>	<b>8.130,29</b>	<b>148.837,43</b>

Fuente: Arado & Fogón, Ministerio de relaciones laborales  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

### **3.11 Buen manejo de los desechos sólidos.**

“El manejo de desechos sólidos es la gestión de los residuos, la recogida, el transporte, tratamiento, reciclado y eliminación de los materiales de desecho.

El término generalmente se refiere a los materiales producidos por la actividad humana, y, en general, para reducir sus efectos sobre la salud y el medio ambiente. La gestión de los desechos es también llevada a cabo para recuperar los propios recursos de dichos residuos. La gestión de los desechos puede

implicar tanto estados sólidos, líquidos, gases o sustancias radiactivas, con diferentes métodos y técnicas especializadas para cada uno".<sup>29</sup>

Arado & Fogón restaurante propone en sus procesos de producción tener un plan de buen manejo de los desechos sólidos, no solo para apoyar a controlar los desechos a la hora de ser recogidos por los camiones recolectores de la basura sino también para tener una producción limpia y bajar el impacto ambiental que los desechos sólidos causan al medio ambiente.

El plan del buen manejo de los desechos sólidos se basa en conocer cuanta basura se puede llegar a tener diariamente y a su vez al mes, para conocer la mejor opción para poder manejarla.

En un ejemplo hipotético se pondrá que el restaurante Arado & Fogón producirá 121 platos en un día de fin de semana, en el cual cada plato pesará 2Kg y un 15% será residuo o merma.

El cálculo se realizará:

- $0.30 \text{ Kg de residuo} * 121 \text{ platos elaborados} = 36.3 \text{ Kg de basura diario}$
- $36.3 \text{ Kg de basura diaria por } 30 \text{ días} = 1.089 \text{ Kg de basura al mes.}$

Al conocer que porcentaje de basura se sacará al día es más fácil manejar y almacenar en contenedores gastronómicos, clasificando la materia orgánica, papel y cartón en un lugar seco y libre de espacios que pueden transmitir recorrido o

---

<sup>29</sup> [www.Desechos-Solidos.com](http://www.Desechos-Solidos.com), Manejo desechos sólidos, 27/08/2014, disponible en :<http://www.desechos-solidos.com/manejo-desechos-solidos.html>

circulación de gases hasta que los camiones recolectores de basura la recojan en los horarios establecidos.

Con esto se quiere tomar conciencia que un manejo de desechos sólidos adecuada es fácil y aporta de gran manera a tener una producción limpia y sobre todo a bajar el impacto ambiental que los desechos de los restaurantes lo causan por su mal manejo, así Arado & Fogón será líder en promover esta campaña a la competencia indirecta de la zona propuesta la actividad, que no solo ayudará a una mejor producción sino a tener un mejor cuidado a la hora de separar los desechos sólidos de los restaurantes.

### **3.12 Reutilización de material.**

“Este es el principio de las 3 R - Reducir, Reutilizar y Reciclar.

La reducción del volumen de residuos significa automáticamente la reducción del número de camiones de basura en nuestras carreteras, la reducción de residuos en vertederos o incinerados[...]

La reducción de la generación de los desechos (variedad de materiales reciclables, junto con la elección de los productos con pocos envases)

La reutilización de los residuos (por ejemplo, el casco de las botellas)

El reciclaje de residuos (tratamiento de materiales: el compostaje, papel reciclado, o la transformación en energía: la energía térmica...etc.”<sup>30</sup>

Al tener un buen manejo de los desechos se compromete en el plan de las 3R – Reducir, Reutilizar y Reciclar.

---

<sup>30</sup> www.Desechos-Solidos.com, Manejo desechos sólidos, Las tres erres - Reducir - Reutilizar y Reciclar 27/08/2014, disponible en: <http://www.desechos-solidos.com/manejo-desechos-solidos.html>

Comenzamos el plan reduciendo los impactos ambientales mediante los desechos y teniendo un buen manejo de ellos, al igual que se reutiliza elementos que ya no sirven para realizar ninguna actividad; pero en este caso se pone el ejemplo los discos de arado, los cuales son reutilizados, se les da el tratamiento necesario convirtiéndolo en un utensilio de cocina llamativo y de fácil acceso para elaborar diferentes recetas.

Al igual también se reutiliza materiales como las botellas de vidrio y plástico que serán fuente principal de la decoración del establecimiento.

Y al final se promueve la campaña de reciclaje por medio de los botes de basura establecidos para cada material que se los pondrá tanto en el salón como en la cocina para convertirnos en un restaurante que tiene conciencia ecológica y cuidado ambiental.

### **3.13 Diseño arquitectónico.**

Se detallará el diseño arquitectónico del restaurante Arado & Fogón, con lo cual se podrá ver una vista panorámica de cómo quedará este proyecto, además de todos los detalles y un mapa de riesgos que ayudará a que todos los empleados estén capacitados en casos de emergencia.

### **3.14 Detalle arquitectónico.**

Antes de comenzar a detallar el diseño arquitectónico, se mencionará que el local donde se va realizar la actividad deberá ser arrendado con un valor a pagar de \$1.200 dólares mensuales con una garantía de \$2.000 dólares, la cual será entregada en su totalidad al finalizar el contrato por los dos años adquiridos.



El restaurante consta de un área de 438 metros cuadrados, es decir que el largo tiene 30.05 metros y de ancho tiene 14.60 metros.

La plataforma exterior tendrá un área de 72  $m^2$  , en la cual están ubicados la puerta principal que tiene acceso desde la calle Manabí, y consta de cuatro mesas circulares que servirán para el área de fumadores y recibir a los clientes.

El salón consta de un área de 307 metros cuadrados donde se ubican 22 mesas circulares con cuatro sillas y una barra de ensaladas de 22 m de largo y 0.60 m de ancho, al igual que la barra principal, zona administrativa y la caja.

La cocina tiene un área de 55 metros cuadrados, en la cual están distribuidos: El área de producción (cocina fría), cocina caliente, horno de leña que tiene su sistema de ventilación propia, área del office, área del despacho, dos lavaderos y conexión directa con la bodega 15 metros cuadrados y los cuartos fríos de 7 metros cuadrados.

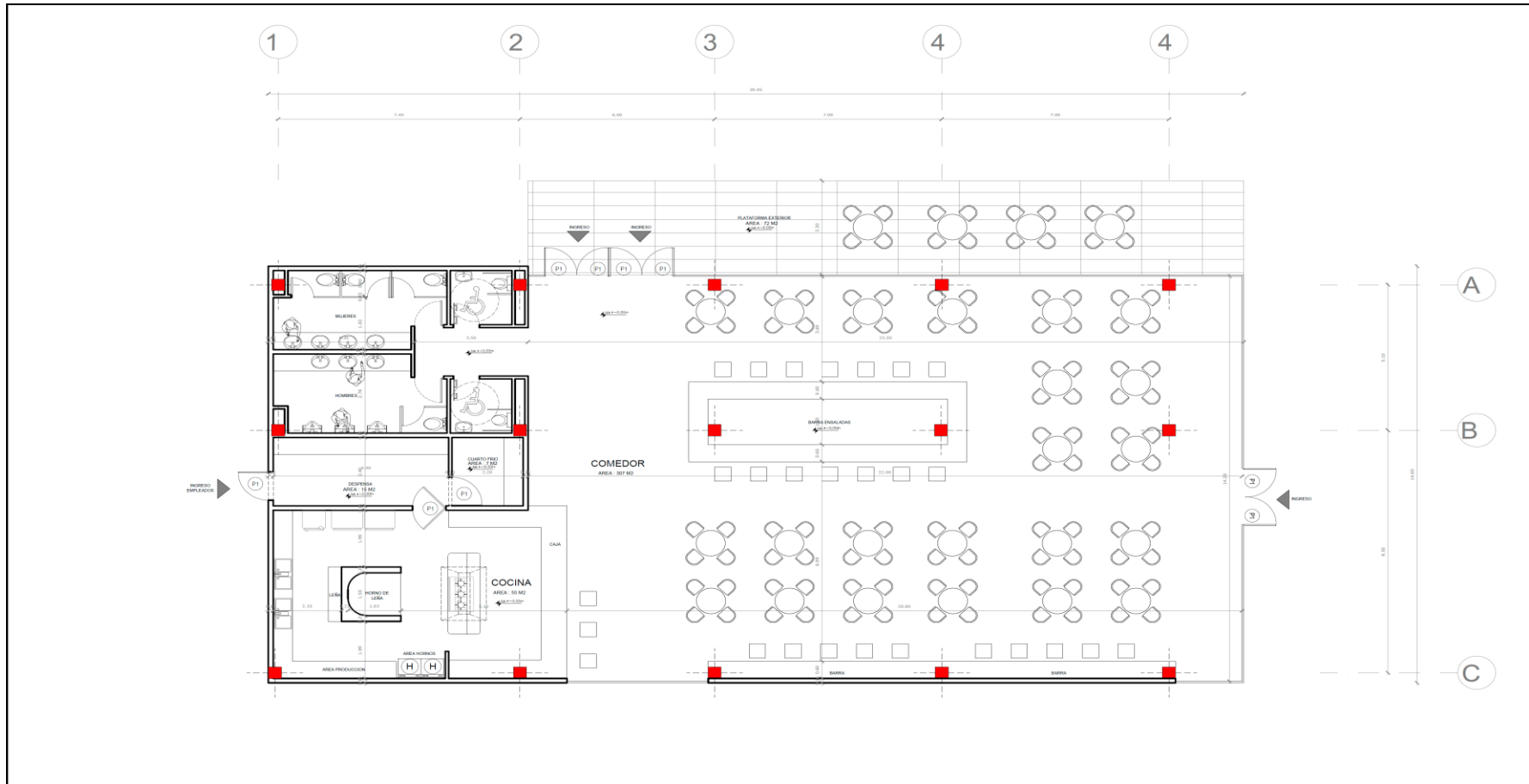
El aérea íntima (Servicios Higiénicos) están divididos en zona de mujeres, zona de hombres, cada uno constará con accesorios para personas con diferentes capacidades para facilitar su uso en el restaurante.

Tanto el diseño arquitectónico como el ambiente del restaurante está inspirado en un modelo rústico y tradicional no solo para perder su esencia sino para darle un toque diferente a todos los restaurantes que podemos encontrar en esta zona tan comercial, lo cual ayudará a dar una buena imagen a los clientes potenciales sino que sientan que llegan a un lugar acogedor y que está a su alcance, por ende nos hemos enfocado en que toda la decoración está inspirada por las cosas tradicionales ya sea como madera en las puertas, mesas, sillas, decoración de acuerdo al disco y su historia que sin duda le dará un valor agregado al local.

### **3.15 Plano arquitectónico.**

Que detalla y entrega una vista panorámica del restaurante Arado & Fogón:

Gráfico 22 Plano arquitectónico Arado & Fogón restaurante



Diseño: Arq. Esteban Cervantes

### **3.15.1 Fachada Arado & Fogón restaurante.**

Para realizar el diseño de la fachada de Arado & Fogón restaurante se determinaron varios puntos como: la fachada actual, la cual no se tenga que realizar cambios notorios para no afectar a la inversión de adecuaciones y sobretodo que esté acorde con el concepto y decoración que se propuso.

El concepto es un diseño rustico, familiar y sobre todo ecológico por el cual constará de decoración, varias plantas ornamentales, como bambú en la fachada para darle un toque moderno pero a la vez campestre del restaurante.

A continuación se muestra la propuesta de la fachada de Arado & Fogón restaurante:

Gráfico 23 Fachada Arado & Fogón restaurante



Diseño: Arq. Esteban Cervantes

- La fachada tendrá vidrio para que sea más fácil la visualización y la entrada de luz al restaurante, rodeada de plantas naturales que le da un toque acogedor al restaurante, decorado con motivos campestres y material reciclado.

### 3.16 Diagrama de evacuación.

#### 3.16.1 Accesorios de evacuación en caso de emergencias.

Para la aprobación del permiso de funcionamiento otorgado por el cuerpo de bomberos, obligan a que los dueños y administradores detallen, coloquen los accesorios necesarios de evacuación en caso de emergencia, al igual que capacitar al personal para que sean los primeros que puedan reaccionar en caso de emergencias en el restaurante, por ende estos serán los accesorios y la documentación que estarán en los lugares visibles para que todos los empleados conozcan las medidas de emergencia.

Gráfico 24 Extintor para restaurantes "Clase K"



#### **MATERIALES GRASAS Y ACEITES DE COCINA (CLASE K):**

*Son los producidos por aceites y grasas animales o vegetales dentro del ámbito de las cocinas.*



**EJEMPLOS:** Son extinguidores con agentes especiales, tales como acetato de Potasio, Citrato.-

[asoleab@hotmail.com](mailto:asoleab@hotmail.com)

11

Fuente Google Imágenes, disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos95/manejo-extintores/img9.png>

Este tipo de extintores clase K, están hechos para ser utilizados específicamente en restaurantes, por lo que estarán ubicados en lugares estratégicos del restaurante como son la cocina, salón alado de la barra.

Con sus normas de uso y detalle de los extintores.

**Gráfico 25 Alarma contra incendios**



Fuente: Google imágenes, disponible en: [http://www.gmb-systems.com/productos/images/Sensore\\_Nuovo\\_Fumo\\_001.JPG](http://www.gmb-systems.com/productos/images/Sensore_Nuovo_Fumo_001.JPG)

Estarán distribuidas equitativamente por el restaurante, una en la cocina, en la bodega, salón constarán de 3, administración y zona de los baños.

**Gráfico 26 Ruta de evacuación**









Fuente: Google imágenes, disponible en: <http://2.bp.blogspot.com/Y8k4KNeSsco/TZlcWAn8x7I/AAAAAAAAAAG/FzFyg1APQ4M/s1600/rutaEvacuacion.jpg>

La ruta de evacuación está libre por todas las áreas, hay tres posibles rutas de evacuación ya sea por la entrada/salida de empleados, o por las dos

entradas/salidas del restaurante tanto la que da a la calle Manabí como la que da a la calle Gabriel García Moreno.

**Gráfico 27 Guías de Evacuación**

	PUNTO DE ENCUENTRO
	PULSADOR ALARMA
	EXTINTOR / CAJETIN INCENDIOS
	BOTIQUIN
	SALIDA DE EMERGENCIA
	RUTA EVACUACION

Fuente: Mapa de Riesgos, Arq. Esteban Cervantes

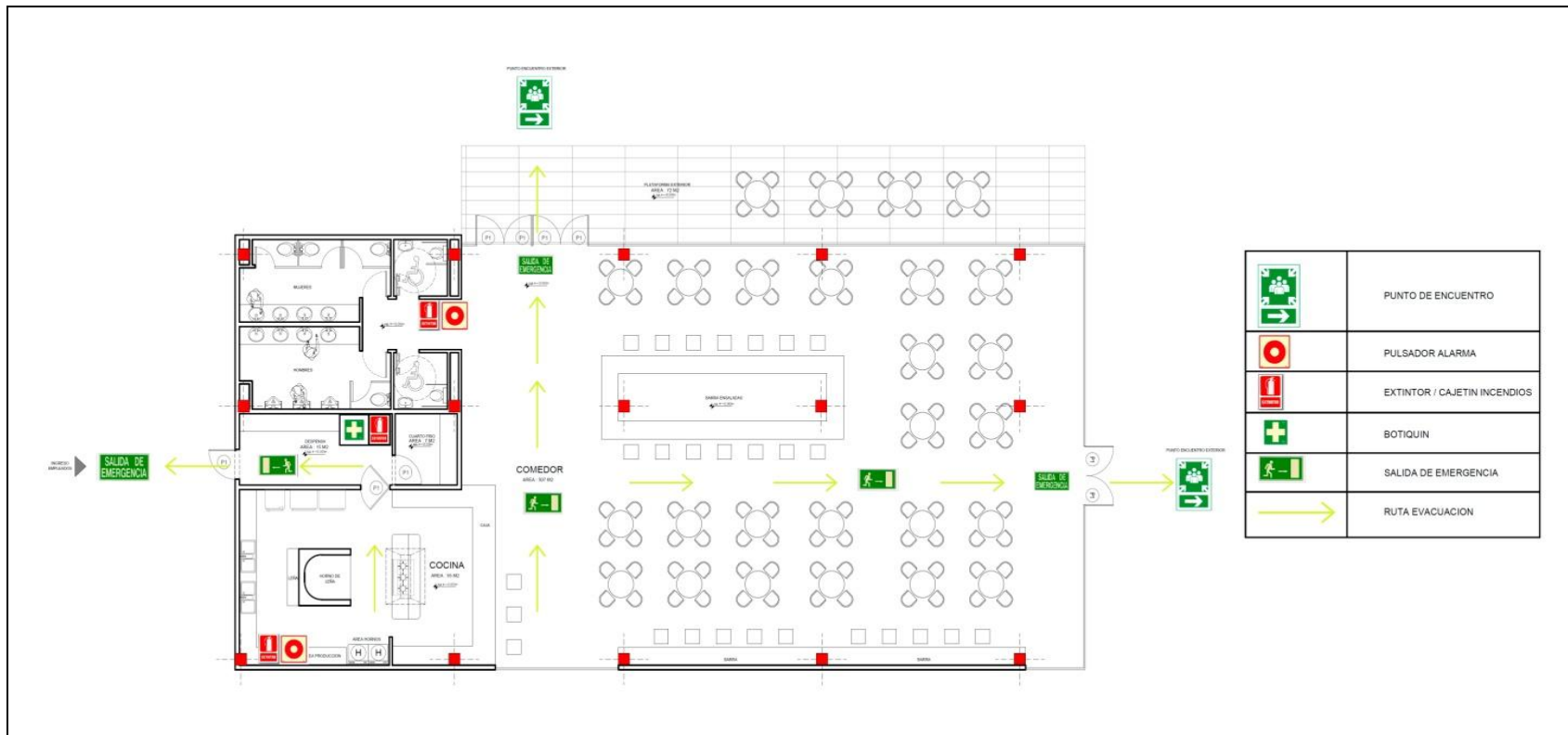
Estas son las guías principales que estarán en el restaurante y los empleados conocerán a fondo en caso de emergencia.



### 3.17 Mapa de riesgos.

El siguiente mapa detalla las rutas y accesorios de evacuación en caso de emergencia.

Gráfico 28 Mapa de riesgos Arado & Fogón restaurante



Diseño: Arq. Esteban Cervantes

## **CAPÍTULO IV.**

### **4 PLAN DE NEGOCIOS, ESTADO FINANCIERO**

#### **Objetivos.**

- Diseñar un plan de negocios para conocer si la empresa es rentable en el mercado objetivo.
- Conocer el rublo de la inversión que se necesitará para la formación del restaurante.

#### **4.1 Gastos Organización.**

Los gastos de organización constan todo lo que se debe pagar ya sea formularios, permisos, carnet de salud, elaboración de logo, carta, impresiones, arriendo, garantía del establecimiento para poder comenzar a operar el restaurante.

Para recolectar la información de los gastos se realiza una investigación de campo para saber cuáles son los estimados necesarios que se deberá pagar para poder abrir el restaurante.

En la siguiente tabla se detalla la inversión de gastos de organización:

**Tabla 28 Gastos de organización**

<b>GASTOS ORGANIZACIÓN</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. Unitario</b>	<b>TOTAL A PAGAR</b>
GAS-ORG1	Rotulo principal	1	\$ 745,00	\$ 745,00
GAS-ORG2	Volantes full color 1000	2	\$ 80,00	\$ 160,00
GAS-ORG3	Cuenta de apertura en institución bancaria	1	\$ 400,00	\$ 400,00
GAS-ORG4	Publicación en un periódico	1	\$ 60,00	\$ 60,00
GAS-ORG5	Inscripción patente	1	\$ 13,00	\$ 13,00
GAS-ORG6	Formulario solicitud patente	1	\$ 0,20	\$ 0,20
GAS-ORG7	Inscripción de nombramientos	1	\$ 30,00	\$ 30,00
GAS-ORG8	Búsqueda Fonética 1	1	\$ 16,00	\$ 16,00
GAS-ORG9	Búsqueda Fonética 2	1	\$ 116,00	\$ 116,00
GAS-ORG10	Permiso de Salud	1	\$ 116,00	\$ 116,00
GAS-ORG11	Carnet de Salud	1	\$ 12,00	\$ 12,00
GAS-ORG12	Permiso Bomberos	1	\$ 30,00	\$ 30,00
GAS-ORG13	Formulario permiso bomberos	1	\$ 1,00	\$ 1,00
GAS-ORG14	Permiso de Funcionamiento	1	\$ 32,00	\$ 32,00
GAS-ORG15	Diseño del logo	1	\$ 25,00	\$ 25,00
GAS-ORG16	Diseño Menudero	1	\$ 35,00	\$ 35,00
GAS-ORG17	Impresión- Armado full color Menú	26	\$ 6,00	\$ 156,00
GAS-ORG18	Arriendo	1	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00
GAS-ORG19	Garantía	1	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00
<b>TOTAL GASTOS ORGANIZACIÓN</b>				<b>\$ 7.147,20</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Imprenta Strategia Cía. Ltda, IEPI, LUAE, Ministerio de salud pública, cuerpo de bomberos Cumbayá, investigación de campo.

Elaborado por: Ana María Padilla C.

En las siguientes tablas se detalla la inversión de adecuaciones, muebles y encerres, menaje, cristalería, equipo de oficina, equipo de aseo y seguridad, materia prima, cada uno de ellos necesarios para comenzar actividades en el restaurante Arado & Fogón:

**Tabla 29 Adecuaciones**

ADECUACIONES				
CÓD.	PRODUCTO	CANTIDAD	V. Unitario con IVA	TOTAL A PAGAR
AD1	CALENTADORES EXTERIORES	2	255,59	\$ 511,18
AD2	BAÑO WC QUAMTUM BLANCO F.V	2	95,45	\$ 190,90
AD3	URINARIO QUAMTUM BLANCO F.V	3	62,34	\$ 187,02
AD4	LAVADERO SIENA PEDESTAL BONE	4	40,31	\$ 161,24
AD5	AZULEJO BOTICIN ECOLOG BL	9,73 m	11,25 m	\$ 109,46
AD6	DUCHA T/CAMPANOLA ECO NOVO EDESA	1	17	\$ 17,00
AD7	FREGADERO CLASICC 2P REVERSIBLE TEKA 116*50EMP	1	282,56	\$ 282,56
AD8	METRO LINEAL VIDRIO TEMPLADO	28,60 m	60 m	\$ 1.716,00
AD9	BAMBÚ DECORACIÓN EXTERIOR	28,60 m	25 m	\$ 715,00
AD10	CUADROS DECORACIÓN INTERNA VARIOS	1	256,32	\$ 256,32
AD11	PLANTAS DECORATIVAS	20	1,65	\$ 33,00
AD12	MACETAS DECORATIVAS	20	1,2	\$ 24,00
AD13	GASTOS MANTENIMIENTO	1	1500	\$ 1.500,00
<b>TOTAL ADECUACIONES</b>				<b>\$ 5.703,68</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante, supercentro ferretero Kywi, aluminio y vidrio Mavid, vivero ornamental Geranio, investigación de campo. Todos los precios incluyen 12% IVA.  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

**Tabla 30 Equipo fijo y semi-fijo de cocina**

EQUIPO FIJO Y SEMI-FIJO COCINA				
CÓD.	PRODUCTO	CANTIDAD	V. Unitario con IVA	TOTAL A PAGAR
F-SemiF1	Cocina de 4 quemadores	2	\$ 1.300,00	\$ 2.600,00
F-SemiF2	Plancha de acero inoxidable	1	\$ 432,00	\$ 432,00
F-SemiF3	WARIN PARRILLA ELECTRICA TIPO PANINI	1	\$ 605,00	\$ 605,00
F-SemiF4	Freidora automática 20LTS Modelo: GF14-SD. A GAS. MULTIPROPÓSITO.	1	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00
F-SemiF5	MONTE ME.SI PELADORA DE PAPAS DE ACERO I	1	\$ 747,35	\$ 747,35
F-SemiF6	MONTE 3HPTW LICUADORA FRAPEADORA DE USO	1	\$ 349,98	\$ 349,98
F-SemiF7	MONTE ME.SI LICUADORA INDUSTRIAL 10L COD	1	\$ 569,00	\$ 569,00
F-SemiF8	Kitcheid Aid PROFESIONAL 600 5,6 LITRO	1	\$ 536,63	\$ 536,63
F-SemiF9	WHIRL MICROONDAS 1.4 PIES CUBICOS	1	\$ 187,60	\$ 187,60
F-SemiF10	SISTEMAS DE EXTRACCIÓN DE OLORES Y HUMO	2	\$ 1.200,00	\$ 2.400,00
F-SemiF11	Armario mixto congelador, refrigerador	1	\$ 356,00	\$ 356,00
F-SemiF14	Horno de leña	1	\$ 226,00	\$ 226,00
F-SemiF15	Horno industrial Gavilan HPW505G	1	\$ 798,00	\$ 798,00
F-SemiF16	Mesones de cocina	7	\$ 268,00	\$ 1.876,00
<b>TOTAL EQUIPO FIJO Y SEMI-FIJO COCINA</b>				<b>\$ 13.183,56</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Almacenes Montero, Almacenes Termalimex, Vivero ornamental Geranio, Investigación de campo. Todos los precios incluyen 12% IVA.  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

**Tabla 31 Muebles y enseres salón**

<b>MUEBLES Y ENSERES SALÓN</b>				
<b>CÓD.</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. Unitario con IVA</b>	<b>TOTAL A PAGAR</b>
M&E-SA1	Mesas circulares 120 cm de diámetro, de 4 pax	30	120	3600
M&E-SA2	Taburetes altos (barra)	12	35	420
M&E-SA3	WE.BE CAFETERA ELECTRICA - 42 TAZAS DE C	1	74,256	74,256
M&E-SA4	BO.RO MOCAY HIELERA CON PINZA	1	7,38	7,38
	FABRICADORA DE HIELO	1	232	232
M&E-SA5	Licuidora para BAR MOTOR DE 1/2HP	1	161,57	161,57
				<b>4495,206</b>
<b>MANTELERÍA</b>				
<b>Man1</b>	Manteles redondos 120 cm de diámetro	50	3,6	180
<b>Man2</b>	Servilletas de tela	50	1,89	94,5
<b>TOTAL MUEBLES Y ENSERES SALÓN</b>				<b>4537,706</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Mueblería Carolina, Almacenes Montero, Almacenes Termalimex, Mil colores textil, investigación de campo. Todos los precios incluyen 12% IVA.

Elaborado por: Ana María Padilla

**Tabla 32 Utensilios de cocina**

<b>UTENSILIOS DE COCINA</b>				
<b>CÓD.</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. Unitario con IVA</b>	<b>TOTAL A PAGAR</b>
Ut1	Discos de Arado 40x6	20	\$ 30,25	\$ 605,00
Ut2	Discos de Arado 25x4	20	\$ 25,75	\$ 515,00
Ut3	Discos de Arado 16x4	30	\$ 15,30	\$ 459,00
Ut4	UM.EC LE.GO SARTEN DE TEFLON 20CM.	5	\$ 15,68	\$ 78,40
Ut5	UM.EC LE.GO SARTEN DE TEFLON 24CM	4	\$ 19,00	\$ 76,00
Ut6	UM.EC LE.GO SARTEN DE TEFLON 28CM.	3	\$ 22,50	\$ 67,50
Ut7	UM.EC CALDERO RECORTADO 32CM.	5	\$ 46,67	\$ 233,35
Ut8	UM.EC CALDERO RECORTADO 36CM.	5	\$ 62,79	\$ 313,95
Ut9	UM.EC OLLA DE PRESION 8LT.	2	\$ 54,56	\$ 109,12
Ut10	GENER BALANZA COMERCIAL ELECTRONICA DE S	2	\$ 222,26	\$ 444,52
Ut11	GENER COLADOR CHINO 9.5 IN	3	\$ 35,00	\$ 105,00
Ut12	ONIX CERNIDOR 22cm. DE ACERO INOXIDABLE	4	\$ 3,02	\$ 12,08
Ut13	SUNNE ESPUMADERA 37CM.	4	\$ 10,00	\$ 40,00
Ut14	SUNNE CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE 300CC	4	\$ 14,29	\$ 57,16
Ut15	TRAMO JUEGO DE RECIPIENTES EN ACERO INOX	5	\$ 59,41	\$ 297,05
Ut16	TRAMO MASTE ESPATULA PARA FRITURAS	4	\$ 8,10	\$ 32,40
Ut17	MONTE TERMOMETRO DIGITAL A PRUEBA DE AGU	2	\$ 14,99	\$ 29,98
Ut18	TRAMO PINZA MULTIUSO	4	\$ 3,10	\$ 12,40
Ut19	GENER ESPATULA DE SILICON AMA -NJ-RJ	3	\$ 4,28	\$ 12,84
Ut20	BAKEW BOQUILLA SET DE 55 PIEZAS EN ACERO	1	\$ 69,00	\$ 69,00
Ut21	BAKEW MANGA PASTELERA MAS ESPATULA	2	\$ 9,77	\$ 19,54
Ut22	GENER TAPETE PARA HORNEAR DE SILICON 60X	3	\$ 27,13	\$ 81,39
Ut23	INDAL BANDEJA DE ALUMINIO 30 X 40CM. - 6	2	\$ 19,00	\$ 38,00
Ut24	INDAL BANDEJA DE ALUMINIO 35 X 50CM. - 1	2	\$ 29,70	\$ 59,40
Ut25	UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI	5	\$ 8,07	\$ 40,35
Ut26	UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI	6	\$ 8,82	\$ 52,92
Ut27	UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI	6	\$ 14,56	\$ 87,36
Ut28	TRAMO MASTE CUCHILLO CHEF CEBOLLERO PROF	4	\$ 13,33	\$ 53,32
Ut29	WUSTO PRO CUCHILLO PARA FIAMBRES CON SIE	3	\$ 43,20	\$ 129,60
Ut30	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA LEGUMBRES PROF	4	\$ 3,08	\$ 12,32
Ut31	TRAMO UTILI PELADOR DE PAPAS Y VERDURAS	3	\$ 2,31	\$ 6,93
Ut32	TRAMO UTILI SACABOCADO DE FRUTAS	2	\$ 2,95	\$ 5,90
Ut33	SUNNE TABLA PICAR BLANCA 46X32CM	6	\$ 18,14	\$ 108,84
Ut34	SUNNE TABLA PICAR AMARILLA 46X32CM	2	\$ 18,14	\$ 36,28
Ut35	SUNNE TABLA PICAR ROJA 46X32CM	2	\$ 18,14	\$ 36,28
Ut36	SUNNE TABLA PICAR VERDE 46X32CM	2	\$ 18,14	\$ 36,28
Ut37	SUNNE TABLA PICAR CELESTE 46X32CM	2	\$ 18,14	\$ 36,28
Ut38	SUNNE TABLA PICAR CAFE 46X32CM	2	\$ 18,14	\$ 36,28
Ut39	CUCHARA DE PALO	6	\$ 6,40	\$ 38,40
Ut40	Guantes para horno	2	\$ 3,25	\$ 6,50
Ut41	Tablas para transportar discos MDF	60	\$ 1,55	\$ 93,00
Ut42	Tablas pequeñas varios MDF	60	\$ 1,32	\$ 79,20
<b>TOTAL Utensilios de Cocina</b>				<b>\$ 4.664,12</b>

Fuente: Almacenes Montero, Edimca, investigación de campo.

Elaborado por: Ana María Padilla C. Todos los precios incluyen 12% IVA.

**Tabla 33 Menaje y cubertería**

<b>MENAJE</b>				
<b>CÓD.</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. Unitario con IVA</b>	<b>TOTAL A PAGAR</b>
<b>VAJILLA</b>				
V1	BO.RO PERFO PLATO HONDO MULTIUSO 17CM.	10	\$ 17,00	\$ 170,00
V2	BO.RO PERFO PLATO BASE 26CM.	10	\$ 23,56	\$ 235,60
V3	BO.RO PERFO PLATO PARA POSTRE 19CM.	10	\$ 15,71	\$ 157,10
V4	BO.RO PERFO PLATO PARA PAN 15CM.	10	\$ 13,68	\$ 136,80
V5	BO.RO PERFO PLATO BASE PARA TAZA -LINEA	10	\$ 10,85	\$ 108,50
V6	BO.RO PERFO TAZA APILABLE 28CL.	10	\$ 16,00	\$ 160,00
V7	CORON ACTUA SALSERA ESTRIADA 400CC AC	60	\$ 2,34	\$ 140,40
V8	CORON ACTUA AZUCARERA 250CC - PORCELANA	60	\$ 6,79	\$ 407,40
V9	CORON ACTUA PIMENTERO ACTUALITE REDONDO	60	\$ 2,21	\$ 132,60
V10	CORON ACTUA SALERO ACTUALITE REDONDO	30	\$ 2,21	\$ 66,30
<b>CUBERTERÍA</b>				
CU1	CATER CUCHARA SOPERA CLASSIC X 12un.	8	\$ 11,89	\$ 95,12
CU2	CATER CUCHILLO DE MESA CLASSIC X 12un.	8	\$ 20,41	\$ 163,28
CU3	CATER TENEDOR DE MESA CLASSIC X 12un.	8	\$ 11,89	\$ 95,12
CU4	CATER CUCHILLO DE SIERRA CLASSIC X 12un.	8	\$ 15,07	\$ 120,56
CU5	CATER CUCHARA DE POSTRE X 12un.	4	\$ 9,00	\$ 36,00
CU6	CATER CUCHILLO DE ENTRADA CLASSIC X 12un	4	\$ 13,85	\$ 55,40
CU7	CATER CUCHARA DE CAFE CLASSIC X 12un.	4	\$ 9,15	\$ 36,60
CU8	TRAMO PINZA MULTIUSO	4	\$ 3,10	\$ 12,40
<b>TOTAL MENAJE</b>				<b>\$ 2.329,18</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante, almacenes Montero, Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C. Todos los precios incluyen 12% IVA.

**Tabla 33 Cristalería**

<b>CRISTALERIA</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. UNITARIO CON IVA</b>	<b>TOTAL A PAGAR</b>
CR1	CRIST COPA AGUA RIOJA 12.75OZ.	120	\$ 0,91	\$ 109,20
CR2	CRIST COPA VINO BLANCO RIOJA 7.5OZ.	120	\$ 0,91	\$ 109,20
CR3	CRIST COPA VINO TINTO RIOJA 10OZ.	120	\$ 0,91	\$ 109,20
CR4	CRIST COPA PARA CHAMPANA PRIMIÈRE 6.5 ON	60	\$ 0,84	\$ 50,40
CR5	Copa clásica	40	\$ 0,84	\$ 33,60
CR6	Copa Pilsen	40	\$ 0,63	\$ 25,20
CR7	Jarra de cerveza	80	\$ 1,23	\$ 98,40
CR8	Copa balón	40	\$ 0,55	\$ 22,00
CR9	Copa cóctel 4.5 a 6 onzas	120	\$ 0,93	\$ 111,60
CR10	Vaso corto 5 onzas	300	\$ 0,32	\$ 96,00
CR11	Vaso largo 8 onzas	300	\$ 0,47	\$ 141,00
CR12	Old fashion	200	\$ 0,51	\$ 102,00
CR13	CRIST JARRA AV LISA POPULAR 1870CC.	60	\$ 1,79	\$ 107,40
<b>TOTAL CRISTALERIA</b>				<b>\$ 1.115,20</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante, almacenes Montero, Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C. Todos los precios incluyen 12% IVA.

En la siguiente tabla se detallará la inversión en materia prima para la producción:

**Tabla 34 Materia prima**

MATERIA PRIMA					
CÓDIGO	PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	TOTAL
MAT-PRI1	Lechuga Criolla	1 unidad	1	\$ 0,59	\$ 0,59
MAT-PRI2	Tomate Riñon	1Kg	987	\$ 1,45	\$ 1,43
MAT-PRI3	Cilantro	1 Kg	445	\$ 2,40	\$ 1,07
MAT-PRI4	Cebolla Blanca	1Kg	250	\$ 1,69	\$ 0,42
MAT-PRI5	Limón Sutil	1Kg	165	\$ 2,00	\$ 0,33
MAT-PRI6	Aceite de oliva	1000cc	990	\$ 4,91	\$ 4,86
MAT-PRI7	Sal	2Kg	77	\$ 0,66	\$ 0,03
MAT-PRI8	Pimienta	1Kg	48	\$ 0,60	\$ 0,03
MAT-PRI9	Mostaza	4.000cc	144	\$ 6,00	\$ 0,22
MAT-PRI10	Lechuga Crespa	1 unidad	8	\$ 0,91	\$ 7,28
MAT-PRI11	Hojas de Rúcula	250gr	250	\$ 0,72	\$ 0,72
MAT-PRI12	Frutillas	1000gr	200	\$ 2,77	\$ 0,55
MAT-PRI13	Frambuesas	130gr	200	\$ 2,39	\$ 3,68
MAT-PRI14	Nueces	1Kg	500	\$ 14,00	\$ 7,00
MAT-PRI15	Azúcar	5Kg	685	\$ 4,00	\$ 0,55
MAT-PRI16	Vinagre Balsámico	250cc	500	\$ 2,40	\$ 4,80
MAT-PRI17	Albahaca	250gr	120	\$ 0,60	\$ 0,29
MAT-PRI18	Papa Chola	2Kg	3650	\$ 2,00	\$ 3,65
MAT-PRI19	Limón Meyer	1Kg	775	\$ 0,92	\$ 0,71
MAT-PRI20	Cebollín	250GR	200	\$ 0,82	\$ 0,66
MAT-PRI21	Mayonesa	500gr	350	\$ 2,59	\$ 1,81
MAT-PRI22	Harina de trigo	5Kg	1210	\$ 7,89	\$ 1,91
MAT-PRI23	Aceite	4.000cc	2900	\$ 17,37	\$ 12,59
MAT-PRI24	Pasta para ensalada	400gr	500	\$ 1,35	\$ 1,69
MAT-PRI25	tomate Cherry	650gr	303	\$ 3,05	\$ 1,42
MAT-PRI26	Brotos de alfalfa	100gr	145	\$ 2,31	\$ 3,35
MAT-PRI27	Queso Parmesano	500gr	250	\$ 7,65	\$ 3,83
MAT-PRI28	pan artesanal	12 unidades	4	\$ 1,60	\$ 0,53



MAT-PRI29	Manzana Verde	1Kg	900	\$ 2,80	\$ 2,52
MAT-PRI30	Mango Verde	1Kg	500	\$ 2,10	\$ 1,05
MAT-PRI31	Yogurth	1000cc	300	\$ 3,61	\$ 1,08
MAT-PRI32	mantequilla	3Kg	630	\$ 10,83	\$ 2,27
MAT-PRI33	Pimiento Rojo	1Kg	497	\$ 2,48	\$ 1,23
MAT-PRI34	Pimiento Verde	1Kg	465	\$ 0,90	\$ 0,42
MAT-PRI35	Bife	1Kg	600	\$ 24,30	\$ 14,58
MAT-PRI36	Palmito	440gr	350	\$ 2,96	\$ 2,35
MAT-PRI37	Champiñones	450gr	900	\$ 3,50	\$ 7,00
MAT-PRI38	Vinagre	500cc	300	\$ 0,67	\$ 0,40
MAT-PRI39	Leche	1000cc	650	\$ 0,80	\$ 0,52
MAT-PRI40	Cebolla perla	1Kg	363	\$ 1,50	\$ 0,54
MAT-PRI41	Queso Provolone	500gr	200	\$ 9,00	\$ 36,00
MAT-PRI42	Pan Baguett	1 unidad	11	\$ 0,75	\$ 8,25
MAT-PRI43	Lomo de res	1Kg	1250	\$ 12,00	\$ 15,00
MAT-PRI44	Papa Chaucha	1 Kg	600	\$ 0,60	\$ 0,36
MAT-PRI45	Lomo de falda de ternera	1Kg	150	\$ 7,68	\$ 1,15
MAT-PRI46	Prosciutto	100gr	15	\$ 6,75	\$ 1,01
MAT-PRI47	Hojas de salvia	250gr	8	\$ 0,53	\$ 0,02
MAT-PRI48	Perejil	1Kg	325	\$ 2,92	\$ 0,95
MAT-PRI49	Eneldo	1Kg	50	\$ 3,16	\$ 0,16
MAT-PRI50	Queso mozzarella	500gr	300	\$ 5,40	\$ 3,24
MAT-PRI51	Pimienta negra	1Kg	30	\$ 0,80	\$ 0,02
MAT-PRI52	Pimienta Cayena	1Kg	30	\$ 1,30	\$ 0,04
MAT-PRI53	Vino Tinto	1000cc	460	\$ 5,80	\$ 2,67
MAT-PRI54	Filete de pechuga de pollo	1 unidad	12	\$ 2,00	\$ 24,00
MAT-PRI55	Queso crema de cabra	250gr	50	\$ 3,98	\$ 0,80
MAT-PRI56	tomates en conserva	150gr	35	\$ 3,68	\$ 0,86
MAT-PRI57	orégano	1Kg	334	\$ 2,56	\$ 0,86
MAT-PRI58	Plátano Verde	1Kg	600	\$ 0,52	\$ 0,31
MAT-PRI59	Vino Blanco	1000cc	520	\$ 5,80	\$ 3,02
MAT-PRI60	Crema de Leche	500cc	720	\$ 1,53	\$ 2,20
MAT-PRI61	Zuquini	1Kg	335	\$ 1,20	\$ 0,40
MAT-PRI62	Apio	1kg	108	\$ 0,91	\$ 0,10
MAT-PRI63	huevos	1 unidad	18	\$ 0,12	\$ 2,16
MAT-PRI64	Salmón	1Kg	800	\$ 18,98	\$ 15,18
MAT-PRI65	Pasta de tomate	500gr	100	\$ 1,00	\$ 0,20
MAT-PRI66	Romero	1Kg	30	\$ 0,75	\$ 0,02
MAT-PRI67	Ajo	1Kg	313	\$ 2,80	\$ 0,88
MAT-PRI68	Pimienta Blanca	1Kg	30	\$ 1,25	\$ 0,04

MAT-PRI69	Cebolla paiteña	1Kg	55	\$ 2,94	\$ 0,16
MAT-PRI70	Cerveza	700CC	350	\$ 1,00	\$ 0,50
MAT-PRI71	Queso Holandes	1kg	10	\$ 11,23	\$ 0,11
MAT-PRI72	Pasta fettucini	500gr	600	\$ 1,39	\$ 1,67
MAT-PRI73	Brócoli	1Kg	175	\$ 2,16	\$ 0,38
MAT-PRI74	Zanahoria	1Kg	265	\$ 0,98	\$ 0,26
MAT-PRI75	Naranja	1Kg	300	\$ 0,79	\$ 0,24
MAT-PRI76	Salsa de Soja	250cc	150	\$ 3,58	\$ 2,15
MAT-PRI77	Lomo Fino	1Kg	800	\$ 22,80	\$ 18,24
MAT-PRI78	Ajonjolí	1Kg	50	\$ 16,00	\$ 0,80
MAT-PRI79	Aguacate	1Kg	100	\$ 2,00	\$ 0,20
MAT-PRI80	Queso Cheddar	1Kg	80	\$ 12,83	\$ 1,03
MAT-PRI81	Mejillones	1Kg	300	\$ 8,40	\$ 2,52
MAT-PRI82	Pickles	1Kg	44	\$ 8,00	\$ 0,35
MAT-PRI83	Leche condensada	397cc	245	\$ 2,00	\$ 1,23
MAT-PRI84	Salsa de tomate	4,000cc	15	\$ 6,22	\$ 0,02
MAT-PRI85	Nachos	300gr	25	\$ 1,71	\$ 0,14
MAT-PRI86	Pan de hamburguesa	6 unidades	4	\$ 1,64	\$ 1,09
MAT-PRI87	Carne Molida	1Kg	1450	\$ 3,61	\$ 5,23
MAT-PRI88	Tocino	1Kg	255	\$ 14,43	\$ 3,68
MAT-PRI89	Canela en polvo	1Kg	30	\$ 16,00	\$ 0,48
MAT-PRI90	Nuez Moscada	1Kg	12	\$ 17,00	\$ 0,20
MAT-PRI91	Camarón	1Kg	1050	\$ 16,22	\$ 17,03
MAT-PRI92	Calamar	1Kg	600	\$ 12,63	\$ 7,58
MAT-PRI93	Langostino	1Kg	1050	\$ 16,00	\$ 16,80
MAT-PRI94	Portobelos	1Kg	200	\$ 9,00	\$ 1,80
MAT-PRI95	Salsa BBQ	400gr	48	\$ 1,85	\$ 0,22
MAT-PRI96	chillangua	1Kg	4	\$ 0,60	\$ 0,00
MAT-PRI97	Leche de coco	425gr	200	\$ 4,26	\$ 2,00
MAT-PRI98	Coco seco	500gr	200	\$ 6,21	\$ 2,48
MAT-PRI99	Aceite de Achiote	500cc	25	\$ 1,87	\$ 0,09
MAT-PRI100	Azúcar Morena	2Kg	100	\$ 1,83	\$ 0,09
MAT-PRI101	Muslos de pollo	200gr	200	\$ 2,38	\$ 2,38
MAT-PRI102	chocolate en polvo	400gr	25	\$ 2,25	\$ 0,14
MAT-PRI103	esencia de vainilla	100gr	18	\$ 0,84	\$ 0,15
MAT-PRI104	Piña en almibar	600gr	100	\$ 2,79	\$ 0,47
MAT-PRI105	Palillos	100 unidades	4	\$ 0,35	\$ 0,01
MAT-PRI106	leche evaporada	410cc	250	\$ 1,94	\$ 1,18
MAT-PRI107	Chocolate negro	1Kg	450	\$ 15,00	\$ 6,75
MAT-PRI108	Azúcar en polvo	1Kg	240	\$ 1,70	\$ 0,41
MAT-PRI109	Cerezas	210gr	100	\$ 3,85	\$ 1,83
MAT-PRI110	Pan Boton mediano	1 unidad	1	\$ 0,22	\$ 0,22
MAT-PRI111	bicarbonato	1Kg	5	\$ 5,80	\$ 0,03
MAT-PRI112	Palos de Pinchos	50 unidades	1	\$ 0,85	\$ 0,02
MAT-PRI113	Fondo de Carne	500gr	100	\$ 2,00	\$ 0,40
MAT-PRI114	Jarabe de chocolate	500cc	150	\$ 3,41	\$ 1,02
MAT-PRI115	Helado de vainilla	1000cc	100	\$ 2,85	\$ 0,29
TOTAL GASTOS MATERIA PRIMA STOCK				SUBTOTAL	\$ 323,96
<b>TOTAL INVERSIÓN MATERIA PRIMA</b>					<b>\$ 4.659,00</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Supermercado Santa María, Supermaxi, mercado de Cumbayá.  
Elaborado por: Ana María Padilla C. Todos los precios incluyen 12% IVA.

**Tabla 35 Equipo de aseo**

<b>EQUIPO DE ASEO</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. Unitario con IVA</b>	<b>TOTAL A PAGAR</b>
EQ-AS1	Dispensador de jabón 2 servicios	3	\$ 7,73	\$ 23,19
EQ-AS2	Dispensador de toalla multifold	3	\$ 65,91	\$ 197,73
EQ-AS3	Dispensador de Ambientador	2	\$ 15,15	\$ 30,30
EQ-AS4	Dispensador de papel higienico	6	\$ 14,06	\$ 84,36
EQ-AS5	Dispensador limpion Industrial	2	\$ 19,07	\$ 38,14
EQ-AS6	Dispensador desinfectante	3	\$ 27,69	\$ 83,07
EQ-AS7	Secador de manos electrico	3	\$ 69,62	\$ 208,86
EQ-AS8	Tacho tipo metal baño	3	\$ 18,70	\$ 56,10
EQ-AS9	Tacho grande plastico cocina	4	\$ 18,03	\$ 72,12
EQ-AS10	Tacho basura orgánica	1	\$ 23,43	\$ 23,43
EQ-AS11	Tacho basura plásticos	1	\$ 23,43	\$ 23,43
EQ-AS12	Tacho basura ordinarios verde	1	\$ 18,03	\$ 18,03
EQ-AS13	Espejos marco biselado	6	\$ 13,25	\$ 79,50
EQ-AS14	Toalla papel z bl 150 hojas	2	\$ 3,82	\$ 7,64
EQ-AS15	Jabón para manos líquido espuma	3	\$ 8,99	\$ 26,97
EQ-AS16	Papel higienico jumbo 550mt	2	\$ 18,00	\$ 36,00
EQ-AS17	Desinfectante	3	\$ 5,68	\$ 17,04
EQ-AS18	Guante master	6	\$ 2,12	\$ 12,72
EQ-AS19	Repuesto ambientador	3	\$ 8,65	\$ 25,95
EQ-AS20	Lava Cristalería	4	\$ 3,28	\$ 13,12
EQ-AS21	Lava platos	4	\$ 2,56	\$ 10,24
EQ-AS22	Paño multiusos	3	\$ 3,69	\$ 11,07
EQ-AS23	Vileda	4	\$ 2,74	\$ 10,96
EQ-AS24	Papel de cocina limpion 600mt indust natural 1h	2	\$ 15,36	\$ 30,72
EQ-AS25	Papel film indust 600 mt	2	\$ 12,48	\$ 24,96
EQ-AS26	Funda de basura negra 76x92cm 12 uni	4	\$ 1,76	\$ 7,04
EQ-AS27	Funda de basura verde 76x92cm 12 uni	4	\$ 1,76	\$ 7,04
EQ-AS28	Trapeadores	4	\$ 1,99	\$ 7,96
EQ-AS29	Pluma	2	\$ 14,00	\$ 28,00
EQ-AS30	Botiquín de primeros auxilios	2	\$ 3,46	\$ 6,92
<b>TOTAL EQUIPO DE ASEO</b>				<b>\$ 791,69</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Supercentro ferretero Kywi, investigación de campo.  
Elaborado por: Ana María Padilla C. Todos los precios incluyen 12% IVA.

**Tabla 36 Equipo de seguridad**

<b>EQUIPO DE SEGURIDAD</b>				
<b>CÓDIGO</b>	<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>V. Unitario con IVA</b>	<b>TOTAL A PAGAR</b>
EQ-SEG1	Letrero de aluminio mujeres	1	\$ 2,60	\$ 2,60
EQ-SEG2	Letrero de aluminio hombres	1	\$ 2,60	\$ 2,60
EQ-SEG3	Letrero de aluminio área fumadores	2	\$ 2,60	\$ 5,20
EQ-SEG4	Letrero de aluminio no fumar	2	\$ 2,58	\$ 5,16
EQ-SEG5	Letrero de aluminio discapacitados	2	\$ 2,58	\$ 5,16
EQ-SEG6	Señalética- Letrero EXIT	2	\$ 2,84	\$ 5,68
EQ-SEG7	Señalética- letrero fluorescente flechas	2	\$ 2,00	\$ 4,00
EQ-SEG8	Señalética- Letrero de salida de emergencia	2	\$ 11,20	\$ 22,40
EQ-SEG9	Sirena plástica- Alarma contra incendios	2	\$ 3,65	\$ 7,30
EQ-SEG10	Señalética- Letrero capacidad máxima restaurante	2	\$ 5,25	\$ 10,50
EQ-SEG11	Señalética- Letrero extinguidor	2	\$ 2,65	\$ 5,30
EQ-SEG12	Señalética- Letrero botiquín	2	\$ 2,29	\$ 4,58
EQ-SEG13	Señalética- Letrero Punto de encuentro	1	\$ 2,99	\$ 2,99
EQ-SEG14	Lampara de emergencia dos lados led	1	\$ 31,25	\$ 31,25
EQ-SEG15	Detector de humo	4	\$ 15,80	\$ 63,20
EQ-SEG16	Extintor tipo K 20 libras triton	2	\$ 50,89	\$ 101,78
<b>TOTAL EQUIPO DE ASEO</b>				<b>\$ 279,70</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante, Supercentro ferretero Kywi, investigación de campo.  
Elaborado por: Ana María Padilla C. Todos los precios incluyen 12% IVA.

## **4.2 Cálculo de la inversión.**

Después de realizar el estudio técnico y el diseño de la empresa, es importante conocer cuáles serán los estados financieros del restaurante Arado & Fogón, en los que nos dará una perspectiva si el proyecto a realizar es viable o no.

Para obtener los costos de los diferentes bienes se basó en una investigación de campo y en proformas, en las cuales se pudo conocer cuáles son los costos más adecuados para la adquisición de activos y demás elementos necesarios para el funcionamiento del negocio, tales como:

- Activos fijos que se refieren a: adecuaciones, equipo fijo y semifijo cocina, muebles y enseres de salón, equipo de oficina.
- Menaje, utensilios de cocina, cristalería, equipo de aseo y seguridad, suministros de oficina, gastos operacionales, gastos sueldos y materia prima.

El cálculo de la inversión se calcula con los datos obtenidos y son los que se presentan en la siguiente tabla:

**Tabla 37 Cálculo de la inversión**

ACTIVOS FIJOS	38.928
MENAJE	2.335
UTENSILIOS DE COCINA	4.667
CRISTALERIA	1.115
EQUIPO DE ASEO	793
EQUIPO DE SEGURIDAD	280
GASTOS OPERATIVOS	7.147
MATERIA PRIMA	4.659
SUMINISTRO OFICINA	75
<b>TOTAL INVERSIÒN</b>	<b>60.000</b>

Fuente: Investigación de campo  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

### **4.3 Préstamo financiero.**

El préstamo se lo va a realizar por medio de la Corporación Financiera Nacional (CFN) por un valor de USD 60.000 a un plazo 4de 5 años con un interés anual del 11%, con la entrega de una garantía hipotecaria de mínimo el 125 % del valor del préstamo a otorgarse.

Para obtener el préstamo se cumplirán con todos los requerimientos solicitados, siendo esta investigación el eje de partida del plan de negocios.

#### 4.4 Pronóstico de ventas.

Es realiza un pronóstico de ventas cercano a lo esperado en la realidad del negocio y la capacidad del establecimiento, por lo tanto se lo calcula por producto, por unidad o porción donde aplique, cálculos que se presentan en el ANEXO N° 9.

El resumen general del pronóstico calculado se detalla de la siguiente manera:

**Tabla 38 Presupuesto de ventas por producto**

**ARADO & FOGÓN**  
**PREPUESTO DE VENTAS POR PRODUCTO**

Expresado en dólares americanos

Descripción	VENTAS		COSTOS	
	Unidades	TOTAL USD	Unidades	TOTAL USD
<b>Total ENSALADAS</b>	1.870	6.232	1.870	1.223
<b>Total ENTRADAS</b>	1.380	13.562	1.380	5.398
PLATOS FUERTES	400,00	4.624	400,00	2.612
<b>Total PLATOS FUERTES</b>	10.770	220.053	10.770	112.676
<b>Total MENÚ DE NIÑO</b>	2.320	14.486	2.320	6.512
<b>Total HAMBURGUESAS</b>	3.440	22.248	3.440	11.026
<b>Total POSTRES</b>	4.360	12.855	4.360	2.916
<b>Total GASEOSAS</b>	6.200	6.200	6.200	3.720
<b>Total JUGOS NATURALES</b>	4.566	13.018	4.566	3.397
<b>Total TÉ HELADO</b>	1.120	1.680	1.120	840
<b>Total AGUAS</b>	3.200	2.000	3.200	1.620
<b>Total VINOS</b>	2.620	16.212	2.620	9.463
<b>Total CERVEZAS</b>	2.400	3.400	2.400	3.050
<b>TOTAL VENTAS POR PRODUCTO</b>	<b>46.646</b>	<b>331.947</b>	<b>46.646</b>	<b>161.842</b>

Fuente: Arado & Fogón  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

#### 4.5 Proyección de ganancias y pérdidas.

Tabla 39 Estado de resultados del 2015

**ARADO & FOGÓN**  
**ESTADO RESULTADOS DEL 2015**

	2015	%
Ventas	331.947	100,00%
Costo de ventas	161.842	48,76%
<b>Utilidad bruta</b>	<b>170.105</b>	<b>51,24%</b>
Gastos operativos	7.147	2,15%
Gasto de personal	148.837	44,84%
<b>Utilidad antes de intereses e impuestos</b>	<b>14.121</b>	<b>4,25%</b>
Intereses pagados	6.160	1,86%
<b>Utilidad antes de impuestos</b>	<b>7.961</b>	<b>2,40%</b>
Impuestos (36.25%)	2.886	0,87%
<b>Utilidad (Pérdida) Neta</b>	<b>5.075</b>	<b>1,53%</b>

Fuente: Arado & Fogón  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

#### 4.6 Proyección balance general.

Tabla 40 Balance general

**ARADO & FOGÓN**  
**BALANCE GENERAL 2015**

ACTIVOS		PASIVOS	
<b>Activos corrientes</b>		<b>Pasivos circulantes</b>	
Efectivo	7.202	Cuentas por pagar	1.904
Cuentas por cobrar	4.630	Documentos por pagar	0
Inventario	20.512	<b>Total pasivo corriente</b>	<b>1.904</b>
<b>Total activos corrientes</b>	<b>32.344</b>	Deuda a largo plazo	60.000
<b>Activos fijos</b>		<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>61.904</b>
Adecuaciones, planta y equipos	38.928	Capital pagado	400
Depreciación	3.893	Utilidad del ejercicio	5.075
<b>Total activo fijo neto</b>	<b>35.035</b>	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>5.475</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>67.379</b>	<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>67.379</b>

Fuente: Arado & Fogón  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

#### 4.7 Cálculo del Valor Actual Neto (VAN)

Para conocer la factibilidad del presente proyecto se realiza el cálculo del Valor actual neto (VAN), a continuación se detallan los valores:

CÁLCULO DEL VAN	
CONCEPTO	VALOR US\$
INVERSIÓN INICIAL	60.000
FLUJO DE CAJA	14.121
TIEMPO	5 AÑOS
TASA DE DESCUENTO	3%
RECUPERACIÓN ADICIONAL AL QUINTO AÑO	6.160

**Fórmula para el cálculo del VAN:**

$$VAN = -II + \frac{FC}{(1 + \%)^1} + \frac{FC}{(1 + \%)^2} + \frac{FC}{(1 + \%)^3} + \frac{FC}{(1 + \%)^4} + \frac{FC + RA}{(1 + \%)^5}$$

**II:** Inversión inicial

**FC:** Flujo de caja de cada período

**%:** Tasa de descuento

**N:** Tiempo

**RA:** Recuperación adicional al quinto año

$$VAN = -60.000 + \frac{14.121}{(1+0.03)^1} + \frac{14.121}{(1+0.03)^2} + \frac{14.121}{(1+0.03)^3} + \frac{14.121}{(1+0.03)^4} + \frac{14.121+6.160}{(1+0.03)^5}$$

$$VAN = -60.000 + \frac{14.121}{1.0300} + \frac{14.121}{1.0609} + \frac{14.121}{1.0927} + \frac{14.121}{1.1255} + \frac{2.0281}{1.1593}$$

$$VAN = -60.000 + 13.710 + 13.310 + 12.923 + 12.546 + 17.495$$

$$VAN = -60.000 + 69.984$$

$$VAN = 9.984$$



Una vez realizado el cálculo del valor actual neto se ha determinado que el proyecto es viable ya que al dar un número positivo resalta la viabilidad del proyecto para la creación de un restaurante de comida al disco de arado.

#### 4.8 Cálculo de la Tasa Interna de Retorno (TIR))

**Fórmula para el cálculo del TIR:**

$$\text{VAN} = -I + \frac{FC}{(1 + \%)^1} + \frac{FC}{(1 + \%)^2} + \frac{FC}{(1 + \%)^3} + \frac{FC}{(1 + \%)^4} + \frac{FC + RA}{(1 + \%)^5} = 0 = \text{TIR}$$

$$\text{VAN} = -60.000 + \frac{14.121}{(1+0.08343)^1} + \frac{14.121}{(1+0.08343)^2} + \frac{14.121}{(1+0.08343)^3} + \frac{14.121}{(1+0.08343)^4} + \frac{14.121+6.160}{(1+0.08343)^5}$$

$$\text{VAN} = -60.000 + \frac{14.121}{1.08343} + \frac{14.121}{1.173820565} + \frac{14.121}{1.271752415} + \frac{14.121}{1.377854719} + \frac{2.0281}{1.492946928}$$

$$\text{VAN} = -60.000 + 13.034 + 12.030 + 11.104 + 10.249 + 13.585$$

$$\text{VAN} = -60.000 + 60.000$$

$$\text{VAN} = 0 = \text{TIR}$$

Determinada la tasa interna de retorno (TIR), se concluye que la tasa mínima de descuento para la aplicación de este proyecto es del **8.343 %** (ocho punto tres cuarenta y tres por ciento), tasa que determinada igualdad a cero de la utilidad y/o pérdida posibles.

#### 4.9 Cálculo del Punto de Equilibrio (PE)

El punto de equilibrio el cálculo que se utiliza para determinar la intersección en la cual los ingresos por ventas de la empresa se igualan a los costos de la operación y de ventas y definen el punto de partida de la rentabilidad.

**Fórmula para el cálculo del punto de equilibrio PE:**

$$\text{PE (unidades)} = \text{CFT} / (\text{PVP} - \text{CVU})$$

$$\text{PE (valores)} = \text{PVP} * \text{UE}$$

**PE**= Punto de Equilibrio

**CFT**= Costos fijos totales

**PVP**= Precio de Venta Promedio

**CV** = Costo Variable Unitario

**PUNTO DE EQUILIBRIO  
PARÁMETROS DE CÁLCULO**

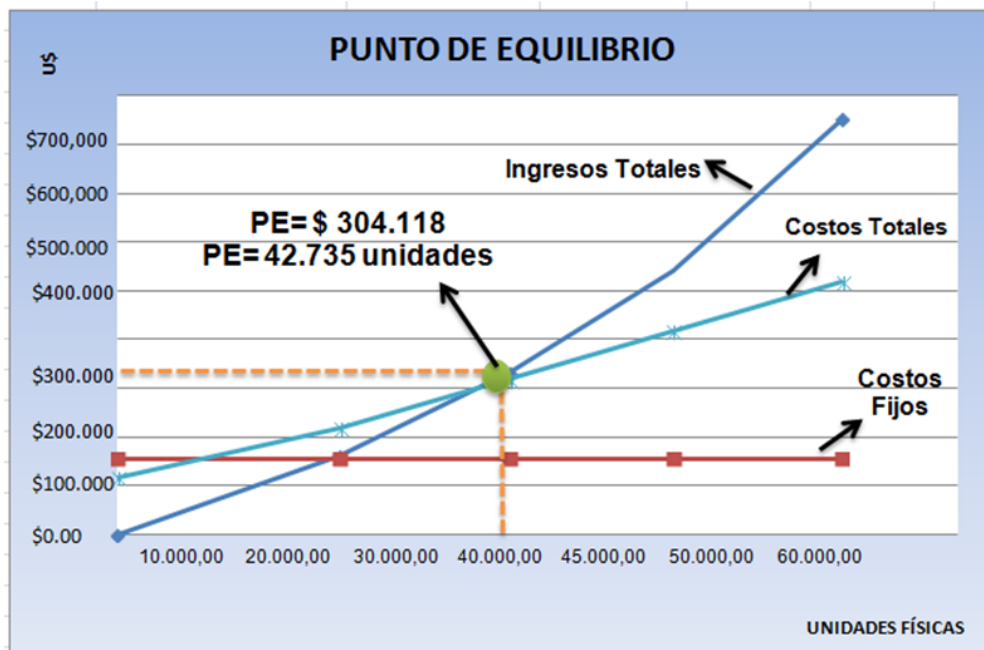
<b>CONCEPTO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>
VENTAS ESTIMADAS	331.947	<b>7,12</b>
COSTOS VARIABLES	161.842	<b>3,47</b>
UNIDADES TOTALES	46.646	
COSTOS FIJOS TOTALES	155.984	

$$\text{PE (unidades)} = 155.984 / (7,12 - 3,47) = \mathbf{42.735 \text{ UNIDADES}}$$

$$\text{PE (valores)} = \text{USD } (7,12 * 42.735 \text{ UNIDADES}) = \mathbf{US\$ 304.118}$$

La empresa con 42.735 unidades que generan US\$ 304.118, cubre la totalidad de sus costos variables y gastos operativos y partir de este equilibrio por cada unidad de venta adicional, recibe rentabilidad del negocio.

En el presente gráfico se detalla el punto de equilibrio:



#### 4.10 Diagnóstico financiero

##### 4.10.1 Operaciones.

Arado & Fogón fue constituida en enero del 2014, su objeto social es la venta de servicios en el área de la gastronomía, forma parte de un grupo el cual se dedica principalmente a crear y comercializar productos dentro de la área gastronómica. Las operaciones de la empresa corresponden mayormente a la venta de los productos y servicios creados. En consecuencia, las actividades de la empresa dependen fundamentalmente de las vinculaciones y acuerdos con los consumidores.<sup>31</sup>

<sup>31</sup> Padilla, Cervantes. Ana María. (2014). Análisis personal.

#### **4.10.2 Entorno económico.**

Durante el año 2014 los mercados financieros mundiales repuntaron y la crisis por la que atravesaron está siendo lentamente superada, sin embargo, temas como el desempleo y por ende la disminución de la demanda de los consumidores continúa afectando a la economía nacional y mundial. En lo que respecta a Arado & Fogón la indicada situación no ha ocasionado efectos importantes en sus operaciones.

#### **4.10.3 Transacciones y política contable.**

Las partidas en los estados financieros de la compañía se expresan en la moneda del ambiente económico primario donde opera la empresa (moneda funcional).

#### **4.10.4 Efectivo.**

Incluye el efectivo disponible, depósitos a la vista, en bancos

#### **4.10.5 Activos y pasivos financieros.**

La empresa clasifica en activos financieros a las cuentas por cobrar a clientes y que son activos que dan derecho a pagos fijos y que se incluyen en el activo corriente, siempre y cuando no tengan vencimientos mayores a 12 meses. En pasivos financieros la empresa clasifica a las cuentas por pagar a proveedores y otras cuentas por pagar a compañías relacionadas, se incluyen en el pasivo corriente, excepto los de vencimiento mayor a 12 meses.

#### **4.10.6 Inventarios.**

Los inventarios se registran al costo o a su valor neto de realización, el que resulte menor. El costo de ventas se determina usando el método de promedio ponderado.

#### **4.10.7 Activo fijo.**

Se muestra al costo histórico, menos las depreciaciones acumuladas. El costo incluye los desembolsos directos a la adquisición. La depreciación se la calcula linealmente.

#### **4.10.8 Deuda a largo plazo.**

El préstamo fue obtenido para financiar capital de trabajo y se ha entregado garantía en respaldo de la misma. Corresponde a un préstamo que devenga interés a una tasa anual del 11,00% promedio.

#### **4.10.9 Capital pagado.**

El capital suscrito y pagado de la compañía al cierre del 2014 no tiene variación.

#### **4.10.10 Utilidades del ejercicio.**

Se presentan las utilidades netas obtenidas totales en los años 2015, dan la pauta de resultados significativos de la compañía en su primer año de operación en 1,64 % de las ventas.

#### **4.10.11 Estado de pérdidas y ganancias.**

Las ventas inmersas en el entorno económico analizado anteriormente, crecen a medida que los elementos de la economía lo han permitido, insistiendo que ha vendido muy bien.

#### 4.11 Indicadores Financieros

Los Indicadores Financieros o Ratios Financieros son ratios o medidas que tratan de analizar el estado de la empresa desde un punto de vista individual, comparativamente con la competencia o con el líder del mercado.<sup>32</sup>

- **Indicadores financieros de liquidez:** Proporcionan información sobre la capacidad de una empresa para cumplir con sus obligaciones a corto plazo financieras.<sup>33</sup>
- a. **Razón corriente:** Mide la capacidad del negocio para pagar sus obligaciones, en el corto plazo, es decir la capacidad que tiene el Activo Corriente para solventar requerimientos de sus acreedores.<sup>34</sup>

$$\text{Razón Corriente} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$$

$$\text{Razón Corriente} = \frac{32.344}{1.904}$$

$$\text{Razón Corriente} = 16.987$$

**Interpretación:** Se muestra con el análisis de razón corriente que los activos corrientes tienen la liquidez necesaria para pagar las obligaciones del negocio en un corto plazo y solventar los requerimientos de los acreedores, por lo que no contiene riesgo de no poseer fondos para pagar deudas pendientes o futuras.

---

<sup>32</sup> Enciclopedia Financiera, Indicadores financieros, Recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en: <http://www.encyclopediainanciera.com/indicadores-financieros.htm>

<sup>33</sup> <sup>33</sup> Enciclopedia Financiera, Indicadores financieros, Indicadores financieros de liquidez. Recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en: <http://www.encyclopediainanciera.com/indicadores-financieros.htm>

<sup>34</sup> Aleive, Administración y Economía, Razón corriente (2013) Recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en: <http://admonyeconomia.blogspot.com/2012/12/razon-corriente.html>

**b. Capital de Trabajo:** Representa el margen de seguridad que tiene la empresa para cumplir con sus obligaciones a corto plazo. Mide o evalúa la liquidez necesaria para que el establecimiento continúe funcionando fluidamente.<sup>35</sup>

$$\textit{Capital de Trabajo} = \textit{Activo corriente} - \textit{Pasivo Corriente}$$

$$\textit{Capital de Trabajo} = 32.344 - 1.904$$

$$\textit{Capital de Trabajo} = 30.44$$

**Interpretación:** Una vez la empresa cancele el total de sus obligaciones corrientes, le quedarán \$30.444,00 dólares americanos para atender las obligaciones que surgen en el normal desarrollo de su actividad económica.

---

<sup>35</sup> Consultemos Blog, Estados financieros y su interpretación, capital de trabajo(2010).Recuperado el 11 de Diciembre del 2014. Disponible en: [onsultenos.blog.com.es/2010/02/15/estados-financieros-y-su-interpretacion-8009636/](http://onsultenos.blog.com.es/2010/02/15/estados-financieros-y-su-interpretacion-8009636/)

## CAPÍTULO V.

### CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 1 CONCLUSIONES

- El estudio financiero del plan de negocios concluyo que es factible y rentable la creación de un restaurante de comida en disco de arado, en la ciudad de Quito, parroquia rural de Cumbayá, en el cual arrojo que el primer año de operaciones genera una utilidad del 1.53% sobre las ventas cifra manejable para ser una organización que está comenzando sus operaciones y que con seguridad tendrá una recuperación de la inversión a mediano plazo al ser un mercado rentable para las inversiones que se realizan.
- La investigación reflejó que el concepto que se quiere introducir al mercado es totalmente nuevo para los futuros consumidores, por lo que es una ventaja que el cliente defina a los productos y servicios que serán ofertados sean atractivos y originales por ello la población encuestada dio resultados del 90% en la pregunta número 2 que si consumirían productos elaborados en disco de arado, que llamarán la atención llegando a ser líderes en el mercado, ya que no poseemos competencia directa.
- Al ser un negocio rentable en el mediano plazo Arado & Fogón restaurante tiene la facilidad de poder brindar fuentes de trabajo y ser un potencial origen de ingreso para nuestros empleados, así también fomentando el trabajo digno en todas sus formas.



- Podemos concluir también que la comida en disco de arado, es una cocina totalmente saludable y nutritiva para el consumidor, por lo que es llamativo según las nuevas tendencias de consumismo y cuidado que tiene la población actual, con este tipo de cocina no solo queremos vender un producto de calidad, sano y de buen sabor, sino también rescatar viejas formas de cocción como lo es la cocción a leña que nos ayudará a proporcionar un mejor sabor y que sea característico del restaurante y que es plenamente justificable por los resultados de la encuesta que en la pregunta número 4, respondieron los encuestados en un 56.7% que lo más importante es el sabor de los platos.

Adicionalmente brindaremos una nueva manera de servicio al cliente con una representativa innovación en la presentación de los platos.

- Los indicadores financieros concluyen que el presente trabajo, tendrá flujo de solvencia para poder realizar todas su operaciones y así tener reservas en caso de emergencias financieras sobre el inventario y los activos de la empresa, siendo un proyecto viable y solvente para realizar.

## 2 RECOMENDACIONES

- Se recomienda dar una mayor información sobre la cocina en disco de arado, ya que muchas personas no lo conocen y se están perdiendo de experimentar con nuevas texturas, sabores, un utensilio que es muy económico y sobre todo se le está dando un segundo uso, evitando así la contaminación del medio ambiente por causa del hierro forjado que tienen estos materiales, podemos tener conciencia en rescatar y reutilizar materiales que son totalmente buenos para el consumo humano.
- Se recomienda el cuidado y mantenimiento diario de los discos de arado, ya que si son mal limpiados, expuestos al aire libre, no son guardados correctamente se pueden oxidar y por ende se tendrá que dar de baja a los utensilios de cocina perdiendo la inversión, por ende hay que cuidarles correctamente como se proporcionó las indicaciones dadas para evitar el daño de los discos de arado.
- La capacitación del personal es primordial para el buen manejo del funcionamiento de Arado & Fogón restaurante, por lo que se propone una capacitación constante ya sea del personal de cocina como de administración para estar al tanto de las nuevas tendencias, servicios o procedimientos que pueden ser de mucho valor para la organización.

## BIBLIOGRAFÍA

- Biblioteca de manuales prácticos de marketing. (1991). El marketing mix: conceptos, estrategias y aplicaciones. (Vol. 13). Ediciones Díaz de Santos. Disponible en:  
[http://books.google.es/books?id=B0OMnbAf3soC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0](http://books.google.es/books?id=B0OMnbAf3soC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0)
- Carlos Martin Kozik, Gastronomía con identidad Nacional, Cocina al Disco, 2011, 19/03/2014. Disponible en:  
<https://sites.google.com/site/cocinaaldisco/>
- Corporación Financiera Nacional del Ecuador, (2013). Desarrollo al Turismo. Quito, Ecuador Disponible en:  
[http://www.cfn.fin.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=1332&Itemid=822](http://www.cfn.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=1332&Itemid=822)
- El Gourmet.cl, eventos & catering, Métodos de cocción, 19/03/2014. Disponible en: [http://www.elgourmet.cl/datos/metodos\\_de\\_coccion.php](http://www.elgourmet.cl/datos/metodos_de_coccion.php)
- Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico, Luae (Licencia única de actividades económicas), 20/04/2014. Disponible en: <http://www.quito-turismo.gob.ec/index.php/nuestros-servicios/obtenga-la-luae>
- Enciclopediadegastronomía.es, La temperatura de los platos, 19/03/2014. Disponible en:  
<http://www.enciclopediadegastronomia.es/vinos-y-bebidas/maridajes-de-la-buena-mesa-espanola/la-temperatura-de-los-platos.html>

- EviaEdiciones, Suplementos Digitales, Cocina al Disco, 19/03/2014.  
Disponible en: <http://www.eviaediciones.com/tecnicas/disco/disco01.asp>
- Fiestas Nacionales de Argentina; Fiesta de la Comida al Disco de Arado, 2014,19/03/2014.Disponible en:  
<http://www.fiestacomidaaldisco.com.ar/historia-de-la-comida-al-disco-de-arado>
- Gómez Zorrilla, La cultura del marketing, Plan de marketing (IV), Competencia directa, 30/03/2014. Disponible en:  
<http://laculturadelmarketing.com/plan-de-marketing-iv-la-competencia/>
- Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI), (2014).Pasos para registro nombre y logo, 20/04/2014.Disponible en:  
[http://www.propiedadintelectual.gob.ec/.](http://www.propiedadintelectual.gob.ec/)
- Iriarte Rogelio L., Recetas con Disco de arado, primera edición, Buenos Aires, Enero 2006. Disponible en:  
[http://books.google.com.ec/books?id=ytt8Qc2PWwEC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false.](http://books.google.com.ec/books?id=ytt8Qc2PWwEC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Marambio Maria, About.com.Asados, (2014), disco de arado, recuperado el 19 de febrero del 2014. Disponible en:  
<http://asados.about.com/od/Asados-por-paises/a/El-Disco-De-Arado.htm>
- Ministerio de Turismo, (2014). Registro de alojamiento, alimentos y bebidas. Quito, Ecuador. Disponible en:  
<http://www.tramitesciudadanos.gob.ec/tramite.php?cd=5047>
- Ministerio de Salud Pública, (2014). Permisos de salud y registro sanitario. Quito, Ecuador. Disponible en:

<http://www.salud.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-de-locales/>

- Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, (2014). Patente municipal y licencia de funcionamiento. Quito, Ecuador. Disponible en: <http://www.quito.gob.ec/>
- Nogués Jacinto P., Cocine con disco de arado, primera edición, Buenos Aires, Diciembre, 2004. Disponible en: [http://books.google.com.ec/books?id=SuqBRR2yHUC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](http://books.google.com.ec/books?id=SuqBRR2yHUC&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- Que-significa.com, diccionario de significados, (s/f), que es “Quincho”, recuperado el 19 de febrero del 2014. Disponible en: <http://que-significa.com/significado.php?termino=quincho>
- Saul Cotrina, Proyectos de inversión, capítulo 3: Estudio de Mercado, Mayo 2005, 31/03/2014. Disponible en: <http://www.mailxmail.com/curso-proyectos-inversion/estudio-mercado>
- Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo, Plan Nacional del Buen Vivir. (2013). Objetivo 9: Garantizar el trabajo digno en todas sus formas. Quito, Ecuador, Disponible en: <http://www.buenvivir.gob.ec/39>
- Servicios de Rentas Internas, RUC, 20/04/2014. Disponible en: <http://www.sri.gob.ec/de/web/10138/92>
- Superintendencia de compañías, Requerimientos registro de la empresa, 20/04/2014. Disponible en: <http://www.supercias.gob.ec/home.php?blue=c4ca4238a0b923820dcc509a6f75849b&modal=0&ubc=Inicio>

- Trámites Ecuador, Pago de patentes en el Distrito metropolitano de Quito, 20/04/2014. Disponible en:  
<http://tramitesecuador.com/municipio-del-distrito-metropolitano-de-quito/pago-de-patentes-en-el-distrito-metropolitano-de-quito/>
- www.Desechos-Solidos.com, Manejo desechos sólidos, 27/08/2014. Disponible en:  
<http://www.desechos-solidos.com/manejo-desechos-solidos.html>
- www.Desechos-Solidos.com, Manejo desechos sólidos, Las tres erres - Reducir - Reutilizar y Reciclar 27/08/2014. Disponible en:  
<http://www.desechos-solidos.com/manejo-desechos-solidos.html>

## **ANEXOS**

ANEXO Nº 1



Fuente: Google Imágenes, disponible en:  
<http://www.portondelvalle.com/wp-content/uploads/2012/04/logo.jpg>



ANEXO Nº 2



Fuente: Google Imágenes, disponible en: [www.elchacalparrilla.com/images/logo.png](http://www.elchacalparrilla.com/images/logo.png)

### ANEXO N° 3



Fuente: Google Imágenes, disponible en:  
<http://media-cache-ak0.pinimg.com/236x/70/4f/f2/704ff28c64eaf0f34d03cb276d70471b.jpg>

#### ANEXO Nº 4




Fuente: Google Imágenes, disponible en:  
[http://www.enquito.com.ec/sites/default/files/styles/174x118/public/logomarca-cassolette-gonzalez-guia-enquito-2\\_0.jpg?itok=EWomLixa](http://www.enquito.com.ec/sites/default/files/styles/174x118/public/logomarca-cassolette-gonzalez-guia-enquito-2_0.jpg?itok=EWomLixa)

ANEXO Nº 5



Fuente: Google Imágenes, disponible en:  
[www.ekosnegocios.com/negocios/EQUIDNA/fotos/f1/1691.jpg](http://www.ekosnegocios.com/negocios/EQUIDNA/fotos/f1/1691.jpg)

ANEXO N° 6



## SOLICITUD PARA OBTENER LA LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS

<b>TIPO DE PROCEDIMIENTO:</b>		Emisión LUAE	Cambio de Actividad Económica
		Renovación LUAE	Cambio de Propietario
		Inclusión Actividad Administrativa	Cambio de dirección del establecimiento

**Denominación o Nombre Comercial:** \_\_\_\_\_ **Patente actual No.:** \_\_\_\_\_  
**RUC No.:** \_\_\_\_\_ **Fecha inicio actividad económica:** dd/mm/aaaa **Establecimiento No.:** \_\_\_\_\_  
**Predio No.:** \_\_\_\_\_ **Licencia Única de Funcionamiento No.:** \_\_\_\_\_ **Establecimiento:** Principal   
 Sucursal

**Actividad Económica:** \_\_\_\_\_

PERSONA NATURAL	PERSONA JURÍDICA
<b>Nombres y Apellidos:</b> _____ <b>C.C. / Pasaporte:</b> _____ Obligada a llevar contabilidad: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> <b>PARA ARTESANOS CALIFICADOS:</b> Acuerdo Ministerial No. _____ Calificación Artisanal No. _____ Fecha de expedición: dd/mm/aaaa	<b>Razón Social:</b> _____ <b>Nombres y Apellidos del Repr. Legal:</b> _____ No. C.I. o Pasaporte Representante Legal: _____ Fecha de nombramiento del representante legal: dd/mm/aaaa No. Resolución Superintendencia de Compañías/Bancos (Si aplica): _____ Fecha Constitución: dd/mm/aaaa Fecha Resolución: dd/mm/aaaa Capital suscrito: dd/mm/aaaa

**INFORMACIÓN PARA CATEGORIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA**

BOMBEROS (Factores riesgo)	AMBIENTE
Área del local (m²): _____ No. Personas que trabajan: _____ Material que utiliza o almacena: <input type="checkbox"/> Muebles, papel, ropa, textiles <input type="checkbox"/> Materiales y objetos explosivos <input type="checkbox"/> Líquidos o gases inflamables <input type="checkbox"/> Productos almacenados en paleta de madera o cartón compactado <input type="checkbox"/> GLP (Cilindro de gas) No. de 15kg _____ No. de 30kg _____ Total cilindros _____ <input type="checkbox"/> Materiales Combustibles y Líquidos orgánicos <input type="checkbox"/> Materiales Tóxicos y Materiales Infecciosas <input type="checkbox"/> Materiales corrosivos y/o Materiales corrosivos <input type="checkbox"/> Otros artículos combustibles almacenados o utilizados en la ubicación.	Escribir cantidades promedio de: consumo de agua: _____ m³/mes Consumo de energía eléctrica: _____ kWh / mes Consumo de combustibles líquidos: _____ Gal / mes Diesel <input type="checkbox"/> Querosén <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Almacenamiento de combustibles líquidos: _____ Gal / mes Diesel <input type="checkbox"/> Bunkar <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> Escribir cantidades de residuos generados: Residuos Orgánicos: _____ Kg/año Residuos biobioquímicos generados en atención médica: _____ Kg/año Asesoría vegetal/ usados generados en procesos de fitoterapia: _____ Gal / año Aceites, grasas, lubricantes usados: _____ Gal / año Material reciclado en trozos de gase: _____ Kg / año Escoria: _____ Kg / año Residuos de metales de sustancias químicas: _____ Kg / año Otros: _____ Kg / año Horas de funcionamiento (marcar con una X): <input type="checkbox"/> 01 <input type="checkbox"/> 02 <input type="checkbox"/> 03 <input type="checkbox"/> 04 <input type="checkbox"/> 05 <input type="checkbox"/> 06 <input type="checkbox"/> 07 <input type="checkbox"/> 08 <input type="checkbox"/> 09 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 11 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 13 <input type="checkbox"/> 14 <input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 16 <input type="checkbox"/> 17 <input type="checkbox"/> 18 <input type="checkbox"/> 19 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 21 <input type="checkbox"/> 22 <input type="checkbox"/> 23 <input type="checkbox"/> 24 Horario de funcionamiento (marcar con una X): urbano <input type="checkbox"/> vespertino <input type="checkbox"/> nocturno <input type="checkbox"/>

**TURISMO**

<input type="checkbox"/> Agencias de viaje <input type="checkbox"/> Transporte Turístico <input type="checkbox"/> Alojamiento <input type="checkbox"/> Alimentos y bebidas Categoría Turística: _____	<input type="checkbox"/> Casinos y Salas de juego <input type="checkbox"/> Intermediación <input type="checkbox"/> Recreación, diversión y esparcimiento Registro Turístico No.: _____ Tipo: _____
---	--

**IDENTIFICACIÓN DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (ROTULACIÓN)**  
 (Cuyo fin exclusivo es la divulgación y/o promoción de la identificación o localización del establecimiento).

LEYENDA				Ubicación del rótulo		Local
Largo	Ancho	Altura sobre el nivel de la acera	Tipo de material	tamaño de la tachada	m²	<input type="checkbox"/> Propio
				Adeosado a la fachada frontal	m²	<input type="checkbox"/> Arrendado
				Adeosado a la pared trasera o	m²	
				Adeosado a la pared lateral	m²	

**DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

Parroquia: \_\_\_\_\_ Calle principal: \_\_\_\_\_ Número: \_\_\_\_\_ Calle secundaria: \_\_\_\_\_  
 Código: \_\_\_\_\_ Piso: \_\_\_\_\_ Urbana / Departamento: \_\_\_\_\_ Sector o Referencia para ubicación: \_\_\_\_\_  
 Teléfono 1: \_\_\_\_\_ Teléfono 2: \_\_\_\_\_ e mail: \_\_\_\_\_ Horario de su preferencia para visita de inspección: \_\_\_\_\_

**\* DECLARACIÓN JURADA / PETICIÓN DE INSPECCIÓN**

**DECLARO BAJO JURAMENTO**, que la información consignada es verídica y corresponde a la realidad, que actúo de buena fe y que: (1) cumpla con la Ordenanza 309 sancionada el 28 de marzo de 2010, que establece el Régimen administrativo de la LUAE; (2) cumpla con las Reglas Técnicas aplicables a la actividad económica para la cual solicito licenciamiento; y que constan determinadas en los Anexos siguientes de la Ordenanza; 1 (en materia de compatibilidad y uso de suelo); 2 (en materia de cantidad); 3 (en materia de seguridad y prevención de incendios); 4 (en materia de publicidad exterior "rótulo"); 5 (en materia ambiental); 6 (en materia de turismo, para el caso de actividades económicas del sector turístico).

Brindaré todas las facilidades necesarias a los órganos de control, funcionarios competentes y entidades colaboradoras, para el ejercicio de las potestades de control, INSPECCIÓN y la verificación del cumplimiento de las Reglas Técnicas y de ser el caso adjuntaré información específica.

No. \_\_\_\_\_ portador(a) del documento de identificación No. \_\_\_\_\_, por mis propios derechos (o en legal representación de la persona jurídica identificada líneas arriba) tengo conocimiento: (1) que la LUAE se entiende otorgada dejando a salvo las potestades de la autoridad pública y los derechos de terceros; y, no podrá ser invocada para excluir o disminuir la responsabilidad en que hubiere incurrido en el ejercicio de la actividad económica autorizada; y, (2) que la LUAE podrá ser extinguida en cualquier momento por la Autoridad Administrativa Ordenante, cuando hubiere sido otorgada sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o Reglas Técnicas que le hubieren sido aplicables; por lo cual, en caso de que se demuestre a través de los procedimientos de verificación y control de que he proporcionado información no verídica, la LUAE podrá ser extinguida, de oficio o a petición de parte, independientemente de la imposición de sanciones a que hubiere lugar.

Nota: La información presentada no podrá tener enmendaduras o corrección alguna.


FIRMATARIO LUAE / REPRESENTANTE LEGAL _____ C.C. / PASAPORTE: _____ FECHA: dd/mm/aaaa	FIRMA RESPONSABLE (SERVIDOR MUNICIPAL) _____ NOMBRE RESPONSABLE (SERVIDOR MUNICIPAL) _____
---	---

Formulario anexo 6 - El presente formulario se constituye en una Declaración Jurada en el caso en que la información registrada genere al Procedimiento Administrativo Simplificado: caso contrario para los Procedimientos Administrativos Ordinarios y Especial se define como una solicitud de inspección y presentación de información respectivamente. Página 1/2

Fuente: Quito Turismo, Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE), disponible en: [https://pam.quito.gov.ec/FormulariosPdf/SOLICITUD\\_LUAE.pdf](https://pam.quito.gov.ec/FormulariosPdf/SOLICITUD_LUAE.pdf).

ANEXO N° 7

**MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO**  
Formulario de Inscripción y Actualización del Registro Actividades Económicas Tributarias  
RAET - PERSONAS NATURALES



Fecha:

A. IDENTIFICACION DEL CONTRIBUYENTE	
APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS:	<input style="width: 95%;" type="text"/>
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	<input style="width: 95%;" type="text"/>
FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES:	<input style="width: 95%;" type="text"/>
ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL:	<input style="width: 95%;" type="text"/>
ACTIVIDADES ECONÓMICAS SECUNDARIAS:	<input style="width: 95%;" type="text"/>


B. DATOS UBICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE					
<b>DOMICILIO TRIBUTARIO</b>					
PARROQUIA:	<input style="width: 95%;" type="text"/>				
BARRIO:	<input style="width: 95%;" type="text"/>				
CALLE PRINCIPAL:	<input style="width: 95%;" type="text"/>				
No. CASA:	<input style="width: 95%;" type="text"/>				
INTERSECCIÓN:	<input style="width: 95%;" type="text"/>				
CORREO ELECTRÓNICO:	<input style="width: 95%;" type="text"/>				
TELÉFONO 1:	<input style="width: 20%; border: none;" type="text"/> <input style="width: 20%; border: none;" type="text"/> <input style="width: 20%; border: none;" type="text"/> <input style="width: 20%; border: none;" type="text"/>				
TELÉFONO 2:	<input style="width: 95%;" type="text"/>				
TELÉFONO 3:	<input style="width: 95%;" type="text"/>				
POSEE ESTABLECIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA:	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 25%; text-align: center;">SI</td> <td style="width: 25%; text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="width: 25%; text-align: center;">NO</td> <td style="width: 25%; text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>		
No. PREDIO (S) DONDE REALIZA LA ACTIVIDAD ECONÓMICA:	<input style="width: 95%;" type="text"/>				
No. DE ESTABLECIMIENTOS QUE POSEE	<input style="width: 95%;" type="text"/>				

C. EN CASO DE ARTESANOS	
No. DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	<input style="width: 95%;" type="text"/>
FECHA DE CALIFICACIÓN ARTESANAL:	<input style="width: 95%;" type="text"/>
FECHA DE CADUCIDAD DE LA CALIFICACIÓN ARTESANAL:	<input style="width: 95%;" type="text"/>

D. EN CASO DE DE PERSONAS CON CAPACIDADES ESPECIALES	
No. DE CARNE CONADIS:	<input style="width: 95%;" type="text"/>
FECHA DE CALIFICACIÓN:	<input style="width: 95%;" type="text"/>
PORCENTAJE DE DISCAPACIDAD:	<input style="width: 95%;" type="text"/>

---

Firma del Contribuyente





Formulario gratuito, descargado del Portal Administrativo Municipal: <http://pam.quito.gob.ec> Página 1/1

Fuente: Distrito Metropolitano de Quito, servicios ciudadanos, Formulario de Inscripción Patente - Personas Naturales. Disponible en: <http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/es/consulta-de-impuestos-3/forms/file/39-instructivotransferencia.html>

**ANEXO Nº 8**

**SOLICITUD DE BÚSQUEDA FONÉTICA**

 <p><b>República del Ecuador Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual –IEPI– Dirección de Documentación y Estadística</b></p> 	<p align="center"><b>* Fe de presentación</b></p> <p align="center">Solicitud Nº:</p>				
<p>A: Director de Documentación y Estadística. Solicito se me certifique si en la base de signos distintivos consta lo que a continuación detallo:</p>					
<p>Solicitante :</p> <p>Abogado patrocinador : <span style="float: right;">Matrícula Nº:</span></p>					
<p align="center"><b>Tipo de signo</b></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Marca de fábrica <input type="checkbox"/></td> <td>Marca de servicios <input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Nombre Comercial <input type="checkbox"/></td> <td>Lema Comercial <input type="checkbox"/></td> </tr> </table>		Marca de fábrica <input type="checkbox"/>	Marca de servicios <input type="checkbox"/>	Nombre Comercial <input type="checkbox"/>	Lema Comercial <input type="checkbox"/>
Marca de fábrica <input type="checkbox"/>	Marca de servicios <input type="checkbox"/>				
Nombre Comercial <input type="checkbox"/>	Lema Comercial <input type="checkbox"/>				
<p>Registrada <input type="checkbox"/> <span style="float: right;">En tramite de registro <input type="checkbox"/></span></p> <p>Clase Internacional Nº: <span style="float: right;">y sus clases relacionadas según el caso</span></p>					
<p>Denominación:</p>					
<p>Recaudos anexos:</p> <p><input type="checkbox"/> Comprobantes pago Nº:</p> <p>Otro sí:</p>	<p align="center">_____ Firma solicitante</p> <p align="center">_____ Firma abogado patrocinador</p> <p>Casillero IEPI : Casillero judicial : Estudio jurídico : Teléfonos : Correo electrónico:</p>				

Favor llenar el presente formulario a máquina o con letra legible

\* Para uso IEPI

Formato Nº 05-2005-DNPI-IEPI

Fuente: Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual, Solicitud de búsqueda fonética.  
Disponible en: <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/formularios-2/>

**ANEXO Nº 9**

**ARADO & FOGÓN  
PREPUESTO DE VENTAS POR PRODUCTO**

Código A & F	Descripción	Producto	Presentación	Uni	VENTAS			COSTOS		
					Unidades	Precio Unitario	TOTAL USD	Unidades	Costo Unitario	TOTAL USD
08-114-000	ENSALADAS	Tradicional	Porciones	1	320,00	0,73	234	320,00	0,25	80
08-114-000	ENSALADAS	Frutos rojos	Porciones	1	346,00	2,27	785	346,00	1,19	412
08-114-000	ENSALADAS	De patatas	Porciones	1	298,00	1,03	307	298,00	0,41	122
08-114-000	ENSALADAS	De pasta	Porciones	1	290,00	14,03	4.069	290,00	0,57	165
08-114-001	ENSALADAS	Frutal	Porciones	1	336,00	1,21	407	336,00	0,68	228
08-114-002	ENSALADAS	Fresca	Porciones	1	280,00	1,54	431	280,00	0,77	216
	<b>Total ENSALADAS</b>				<b>1.870</b>		<b>6.232</b>	<b>1.870</b>		<b>1.223</b>
21-005-201	ENTRADAS	Provolone	Porciones	4	480,00	12,33	5.918	480,00	5,19	2.491
21-005-201	ENTRADAS	Salimboca de temera	Porciones	4	300,00	12,66	3.798	300,00	5,53	1.659
21-005-201	ENTRADAS	Pan de ajo	Porciones	4	400,00	5,85	2.340	400,00	0,97	388
21-005-201	ENTRADAS	Pan artesanal	Porciones	4	200,00	7,53	1.506	200,00	4,3	860
	<b>Total ENTRADAS</b>				<b>1.380</b>		<b>13.562</b>	<b>1.380</b>		<b>5.398</b>
21-005-204	PLATOS FUERTES	Bife a la criolla	Disco personal	1	640,00	9,04	5.786	640,00	4,85	3.104
21-005-205			Disco mediano	2	400,00	18,09	7.236	400,00	9,71	3.884
21-005-206			Disco familiar	4	800,00	36,18	28.944	800,00	19,42	15.536
21-005-207	PLATOS FUERTES	Lomo a las 3 pimientos	Disco personal	1	480,00	8,23	3.950	480,00	4,42	2.122
21-005-208			Disco mediano	2	342,00	16,46	5.629	342,00	8,84	3.023
21-005-209			Disco familiar	4	370,00	32,93	12.184	370,00	17,69	6.545
21-005-210	PLATOS FUERTES	Pollo en salsa agridulce	Disco personal	1	250,00	7,42	1.855	250,00	3,34	835
21-005-211			Disco mediano	2	220,00	14,85	3.267	220,00	6,69	1.472
21-005-212			Disco familiar	4	260,00	29,69	7.719	260,00	13,38	3.479
21-005-213	PLATOS FUERTES	Pollo en salsa champiñones	Disco personal	1	340,00	7,46	2.536	340,00	3,34	1.136
21-005-214			Disco mediano	2	280,00	14,93	4.180	280,00	6,69	1.873
21-005-215			Disco familiar	4	320,00	29,86	9.555	320,00	13,39	4.285
21-005-216	PLATOS FUERTES	Salmón a las finas hierbas	Disco personal	1	196,00	9,53	1.868	196,00	5,26	1.031
21-005-217			Disco mediano	2	160,00	19,07	3.051	160,00	10,53	1.685
21-005-218			Disco familiar	4	200,00	38,13	7.626	200,00	21,03	4.206



21-005-219	PLATOS FUERTES	Encocado de camarón	Disco personal	1	160,00	6,94	1.110	160,00	2,88	461
21-005-220			Disco mediano	2	140,00	13,89	1.945	140,00	5,76	806
21-005-221			Disco familiar	4	168,00	27,77	4.665	168,00	11,53	1.937
21-005-222	PLATOS FUERTES	Langostinos al ajillo	Disco personal	1	208,00	9,04	1.880	208,00	4,56	948
21-005-223			Disco mediano	2	192,00	18,09	3.473	192,00	9,13	1.753
21-005-224			Disco familiar	4	220,00	36,18	7.960	220,00	18,27	4.019
21-005-225	PLATOS FUERTES	Ravioles a la bolognesa	Disco personal	1	196,00	5,07	994	196,00	1,74	341
21-005-226			Disco mediano	2	164,00	10,14	1.663	164,00	3,43	563
21-005-227			Disco familiar	4	220,00	20,28	4.462	220,00	6,98	1.536
21-005-228	PLATOS FUERTES	Fettucini a la marinara	Disco personal	1	240,00	9,94	2.386	240,00	5,35	1.284
21-005-229			Disco mediano	2	216,00	19,88	4.294	216,00	10,71	2.313
21-005-230			Disco familiar	4	236,00	39,75	9.381	236,00	21,42	5.055
21-005-231	PLATOS FUERTES	Disco marinero	Disco personal	1	312,00	7,89	2.462	312,00	4,06	1.267
21-005-232			Disco mediano	2	240,00	15,78	3.787	240,00	8,12	1.949
21-005-233			Disco familiar	4	320,00	31,56	10.099	320,00	16,24	5.197
21-005-234	PLATOS FUERTES	Disco mixto	Disco personal	1	320,00	6,29	2.013	320,00	2,87	918
21-005-235			Disco mediano	2	300,00	12,58	3.774	300,00	5,74	1.722
21-005-236			Disco familiar	4	340,00	25,15	8.551	340,00	11,49	3.907
21-005-237	PLATOS FUERTES	Filet Mignon en salsa de Portobelo	Disco personal	1	400,00	11,56	4.624	400,00	6,53	2.612
21-005-238			Disco mediano	2	320,00	23,12	7.398	320,00	13,07	4.182
21-005-239			Disco familiar	4	600,00	46,24	27.744	600,00	26,15	15.690
	<b>Total PLATOS FUERTES</b>				<b>10.770</b>		<b>220.053</b>	<b>10.770</b>		<b>112.676</b>
13-250-250	MENÚ DE NIÑOS	Mini hamburguesa al disco	Porción	1	1000,00	6,45	6.450	1000,00	2,7	2.700
13-250-250	MENÚ DE NIÑOS	Mini disco de pollo	Porción	1	600,00	6,77	4.062	600,00	3,21	1.926
13-250-250	MENÚ DE NIÑOS	Mini disco lomitos	Porción	1	720,00	5,52	3.974	720,00	2,62	1.886
	<b>Total MENÚ DE NIÑO</b>				<b>2.320</b>		<b>14.486</b>	<b>2.320</b>		<b>6.512</b>
12-045-000	HAMBURGUESAS	Guacha al disco	Unidad	1	1000,00	6,45	6.450	1000,00	2,7	2.700
12-045-000	HAMBURGUESAS	Tropical disco	Unidad	1	600,00	6,77	4.062	600,00	3,21	1.926
12-045-000	HAMBURGUESAS	Tejana disco	Unidad	1	720,00	5,52	3.974	720,00	2,62	1.886
12-045-000	HAMBURGUESAS	Reina Arado	Unidad	1	1120,00	6,93	7.762	1120,00	4,03	4.514
	<b>Total HAMBURGUESAS</b>				<b>3.440</b>		<b>22.248</b>	<b>3.440</b>		<b>11.026</b>
22-503-000	POSTRES	Delicia de coco	Porción	1	1120,00	2,43	2.722	1120,00	0,49	549
22-503-000	POSTRES	Pie de manzana al disco	Porción	1	1200,00	2,92	3.504	1200,00	0,51	612
22-503-000	POSTRES	Explosión de chocolate	Porción	1	1120,00	3,2	3.584	1120,00	0,68	762
22-503-000	POSTRES	Brownie con helado	Porción	1	920,00	3,31	3.045	920,00	1,08	994
	<b>Total POSTRES</b>				<b>4.360</b>		<b>12.855</b>	<b>4.360</b>		<b>2.916</b>

03-244-000	GASEOSAS	Coca cola	Unidad	1	2000,00	1	2.000	2000,00	0,6	1.200
03-244-000	GASEOSAS	Sprite	Unidad	1	1800,00	1	1.800	1800,00	0,6	1.080
03-244-000	GASEOSAS	Fanta	Unidad	1	1200,00	1	1.200	1200,00	0,6	720
03-244-000	GASEOSAS	Manzana	Unidad	1	1200,00	1	1.200	1200,00	0,6	720
	<b>Total GASEOSAS</b>				<b>6.200</b>		<b>6.200</b>	<b>6.200</b>		<b>3.720</b>
12-041-000	JUGOS NATURALES	Mora	unidad	1	720,00	3,1	2.232	720,00	0,85	612
12-041-000	JUGOS NATURALES	Mango	unidad	1	480,00	3,4	1.632	480,00	0,92	442
12-041-000	JUGOS NATURALES	Naranja	unidad	1	358,00	2,1	752	358,00	0,65	233
12-041-000	JUGOS NATURALES	Naranja	unidad	1	800,00	2	1.600	800,00	0,4	320
12-041-000	JUGOS NATURALES	Mora-Guanábana	unidad	1	300,00	3,55	1.065	300,00	1,2	360
12-041-000	JUGOS NATURALES	Maracuya-Fresa	unidad	1	400,00	3,65	1.460	400,00	0,92	368
12-041-000	JUGOS NATURALES	Naranja-Fresa	unidad	1	800,00	3,45	2.760	800,00	0,87	696
12-041-000	JUGOS NATURALES	Limonada con agua mineral	unidad	1	340,00	2,32	789	340,00	0,7	238
12-041-000	JUGOS NATURALES	Limonada con agua natural	unidad	1	368,00	1,98	729	368,00	0,35	129
	<b>Total JUGOS NATURALES</b>				<b>4.566</b>		<b>13.018</b>	<b>4.566</b>	<b>7</b>	<b>3.397</b>
08-529-000	TÉ HELADO	Té helado	unidad	1	1120,00	1,5	1.680	1120,00	0,75	840
	<b>Total TÉ HELADO</b>				<b>1.120</b>		<b>1.680</b>	<b>1.120</b>		<b>840</b>
12-054-130	AGUAS	Con gas	Unidad	1	1200,00	0,75	900	1200,00	0,6	720
12-054-130	AGUAS	Sin gas	Unidad	1	2000,00	0,55	1.100	2000,00	0,45	900
	Total AGUAS				3.200		2.000	3.200		1.620
11-050-150	VINO BLANCO	COPA	unidad	1	880,00	3,15	2.772	880,00	0,85	748
11-050-150	VINO BLANCO	BOTELLA	unidad	1	240,00	15,75	3.780	240,00	12,5	3.000
11-050-150	VINO TINTO	COPA	unidad	1	1200,00	3,75	4.500	1200,00	1,2	1.440
11-050-150	VINO TINTO	BOTELLA	unidad	1	300,00	17,2	5.160	300,00	14,25	4.275
	<b>Total VINOS</b>				<b>2.620</b>		<b>16.212</b>	<b>2.620</b>		<b>9.463</b>
11-050-152	CERVEZA	Pilsener	unidad	1	1000,00	1	1.000	1000,00	1	1.000
11-050-152	CERVEZA	Club Verde	unidad	1	800,00	1,5	1.200	800,00	1,25	1.000
11-050-152	CERVEZA	Corona	unidad	1	600,00	2	1.200	600,00	1,75	1.050
	<b>Total CERVEZAS</b>				<b>2.400</b>		<b>3.400</b>	<b>2.400</b>		<b>3.050</b>
<b>TOTAL VENTAS POR PRODUCTO</b>					<b>46.646</b>		<b>331.947</b>	<b>46.646</b>		<b>161.842</b>

Fuente: Arado & Fogón restaurante  
Elaborado por: Ana María Padilla C.

## 1. Índice de gráficos

Gráfico 1	Discos de arado para trabajo de labranza .....	10
Gráfico 2	Disco con perforación central.....	11
Gráfico 3	Disco de arado, con asas, patas y tapa .....	11
Gráfico 4	Ubicación General (Parque de Cumbayá) .....	18
Gráfico 5	Tabulación simple de la encuesta: Datos demográficos .....	29
Gráfico 6	Tabulación simple de la encuesta, datos demográficos.....	30
Gráfico 7	Tabulación simple de la encuesta, Pregunta N° 1. ....	31
Gráfico 8	Tabulación simple de encuestas, Pregunta N° 2 .....	32
Gráfico 9	Tabulación simple de encuestas, Pregunta N° 3. ....	33
Gráfico 10	Tabulación simple de encuestas, Pregunta N° 4. ....	34
Gráfico 11	Tabulación simple de encuestas, Pregunta N°5 .....	35
Gráfico 12	Tabulación de contingencia mujeres/edad.....	36
Gráfico 13	Tabulación de contingencia hombres/edad .....	37
Gráfico 14	Nombre legal del restaurante .....	54
Gráfico 15	Logo del restaurante Arado & Fogón .....	55
Gráfico 16	Proceso de Producción intermitente con distribución por procesos... ..	57
Gráfico 17	Portada carta .....	63
Gráfico 18	Lado N°1 carta .....	64
Gráfico 19	Lado N°2 carta .....	65
Gráfico 20	Lado N°3 carta .....	66
Gráfico 21	Organigrama funcional.....	119
Gráfico 22	Plano arquitectónico Arado & Fogón restaurante .....	127
Gráfico 23	Fachada Arado & Fogón restaurante .....	129
Gráfico 24	Extintor para restaurantes “Clase K” .....	130
Gráfico 25	Alarma contra incendios .....	131
Gráfico 26	Ruta de evacuación .....	131
Gráfico 27	Guías de Evacuación.....	132
Gráfico 28	Mapa de riesgos Arado & Fogón restaurante .....	133

## 2. Índice de tablas

Tabla 1	Análisis de competencia "Los Chorris" (Anexo N° 1)	21
Tabla 2	Análisis de la competencia " El Chacal" (Anexo N° 2)	21
Tabla 3	Análisis de competencia "Pims" (Anexo N° 3)	22
Tabla 4	Análisis de la competencia "Cassolette" (Anexo N° 4)	22
Tabla 5	Análisis de la competencia "Noe" (Anexo N° 5)	23
Tabla 6	Población total parroquia rural Cumbayá	25
Tabla 7	Tabulación simple de la encuesta, datos demos.	29
Tabla 8	Tabulación simple de la encuesta, datos demográficos.	30
Tabla 9	Tabulación simple de la encuesta. Pregunta N° 1.	31
Tabla 10	Tabulación simple de encuesta, Pregunta N° 2.	32
Tabla 11	Tabulación simple de encuesta, Pregunta N° 3.	33
Tabla 12	Tabulación simple de encuesta, Pregunta N° 4.	34
Tabla 13	Tabulación simple de encuesta, Pregunta N°5.	35
Tabla 14	Tabla de contingencia mujeres/edad	36
Tabla 15	Tabla de contingencia Hombres/Edad.	37
Tabla 16	Productos marketing mix	39
Tabla 17	Detalle de adecuaciones	105
Tabla 18	Detalle equipo fijo y semi-fijo de cocina.	107
Tabla 19	Detalle muebles y enseres salón.	107
Tabla 20	Detalle utensilios de cocina	108
Tabla 21	Detalle menaje y cubertería.	109
Tabla 22	Detalle cristalería.	110
Tabla 23	Detalle materia prima	111
Tabla 24	Detalle equipo de oficina	114
Tabla 25	Detalle equipo de aseo.	116
Tabla 26	Detalle equipo de seguridad.	117
Tabla 27	Rol de pagos personal 2015.	121
Tabla 28	Gastos de organización.	135
Tabla 29	Adecuaciones.	136
Tabla 30	Equipo fijo y semi-fijo de cocina	136
Tabla 31	Muebles y enseres salón	137
Tabla 32	Utensilios de cocina.	138
Tabla 33	Menaje y cubertería.	139
Tabla 34	Materia prima.	140
Tabla 35	Equipo de aseo.	143
Tabla 36	Equipo de seguridad.	144
Tabla 37	Cálculo de la inversión	145
Tabla 38	Presupuesto de ventas por producto	146
Tabla 39	Estado de resultados del 2015	147
Tabla 40	Balance general.	147