



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
FACULTAD DE GASTRONOMIA

**ESTUDIO TÉCNICO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
RESTAURANTE ORGÁNICO EN EL VALLE DE CUMBAYÁ**

**TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO EN
INGENIERÍA GASTRONÓMICA**

VERÓNICA CRISTINA VARGAS LAPO

PABLO CRUZ MOLINA

DIRECTOR DE TESIS

QUITO, 2015

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Verónica Cristina Vargas Lapo, 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 de ningún género.

Verónica Cristina Vargas Lapo

C.I 060335364-0

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR

Yo, Pablo Cruz Molina, certifico que conozco al autor del presente trabajo siendo el, el responsable exclusivo tanto de su originalidad y autenticidad, como de su contenido.

Pablo Cruz Molina

DEDICATORIA

Este trabajo de tesis está dedicado a Dios, verdadera fuente de inspiración, amor y sabiduría.

A mi Esposo, que ha estado a mi lado dándome cariño, confianza y apoyo incondicional para seguir adelante y cumplir esta meta en mi vida.

A mis Hijos, que son el motivo y la razón que me ha llevado a seguir superándome día tras día, para alcanzar mis sueños, ellos fueron quienes en los momentos más difíciles me llenaron de amor y comprensión para poder superar, y así dejar un ejemplo de vida que cuando se quiere alcanzar algo en la vida, no hay tiempo, ni obstáculo que lo impida para lograrlo.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Internacional del Ecuador, porque en sus aulas, recibí el conocimiento intelectual y humano de cada uno de sus docentes y chefs de la Escuela de Gastronomía quienes me transmitieron amplios conocimientos y sabias lecciones.

Especial agradecimiento a mi Director de tesis el Ing. Pablo Cruz Molina por sus consejos y amistad.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA.....	ii
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO.....	v
ÍNDICE GENERAL.....	v
ÍNDICE DE CUADROS.....	viii
ÍNDICE DE GRÀFICOS.....	xii
RESUMEN.....	1
ABSTRACT.....	2
Planteamiento del Problema.....	3
Importancia.....	4
Antecedentes.....	5
Propósito.....	5
Justificación.....	5
Objetivos.....	6
Objetivo General.....	6
Objetivos Específicos.....	6
CAPÍTULO I.....	7
ANTECEDENTES.....	7
1.1 La comida orgánica.....	7
1.2 Beneficios de la comida orgánica.....	9
1.3 Fusión de la comida orgánica y la gastronómica.....	12
1.4 Tipos de comida orgánica y su utilidad.....	17
CAPÍTULO II.....	19
ESTUDIO DE MERCADO.....	19
2.1 Estudio de la demanda.....	19

2.2 Estudio de la oferta	22
2.3 Análisis e interpretación de resultados.....	24
2.4. Análisis comparativo	46
CAPÍTULO III.....	52
ESTUDIO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO	52
3.1 Macro y microlocalización del proyecto.....	52
3.2 Nombre del Restaurante.....	53
3.3 Filosofía Corporativa	55
3.3.1 Misión	55
3.3.2 Visión.....	56
3.3.3 Principios	56
3.2.4 Valores	57
3.4 Organización administrativa	58
3.5 Organización operativa	59
3.6 DISEÑO Y ARQUITECTURA.....	72
3.7 Políticas y estándares de funcionamiento	74
3.8 Descripción de los procesos operativos	81
3.9 Descripción y costeo de muebles y equipamiento	86
3.10 Fijación de precios	124
CAPÍTULO V	140
PLAN DE COMERCIALIZACIÓN.....	140
5.1 Imagen Corporativa	140
5.2 Diseño de la carta.....	140
5.3 Plan de Mercadeo.....	141
5.4 Plan de Medios.....	143
CAPÍTULO VI.....	144
ESTUDIO FINANCIERO	144
6.1 Cálculo de la Inversión y Financiamiento.....	144
6.1.1 Inversión Inicial	144
6.1.2 Financiamiento.....	156
6.2 Ingresos, costos y Gastos	157
6.2.1 Ingresos	157

6.2.2 Costos.....	165
6.2.3 Gastos.....	167
6.3 Balances y Flujo de Caja.....	167
6.3.1 Balance General	167
6.3.2 Balance de Pérdidas y Ganancias.....	168
6.3.3 Flujo de caja.....	170
6.4 Valoración (VAN, TIR, PRI).....	170
6.4.1 Tasa de descuento	170
6.4.2 Valor Actual Neto	171
6.4.3 Tasa Interna de Retorno	172
6.4.4 Periodo de recuperación.....	173
6.4.5 Punto de Equilibrio	173
6.4.6 Indicadores financieros	178
CAPÍTULO V.....	182
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	182
5.1 Conclusiones.....	182
5.2 Recomendaciones	183
Bibliografía.....	184

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1-Certificaciones Varias	15
Cuadro No. 2-Definición de la demanda	21
Cuadro No. 3- Cuantificación de la demanda.....	21
Cuadro No. 4-Tasa promedio referencial de crecimiento de la población.....	22
Cuadro No. 5- Oferta	23
Cuadro No. 6- Tasa de crecimiento del país	24
Cuadro No. 7- Oferta Directa.....	24
Cuadro No. 8-Formato de encuesta.....	28
Cuadro No. 9-Edad	29
Cuadro No. 10-Género.....	30
Cuadro No. 11-Tipo de Trabajo.....	31
Cuadro No. 12-Pregunta No.1	32
Cuadro No. 13-Pregunta No.2	33
Cuadro No. 14-Pregunta No.3	34
Cuadro No. 15-Pregunta No.4	35
Cuadro No. 16-Pregunta No.5	36
Cuadro No. 17-Pregunta No.6	37
Cuadro No. 18-Pregunta No.7	38
Cuadro No. 19-Pregunta No.8	39
Cuadro No. 20-Pregunta No.9	40
Cuadro No. 21-Pregunta No.10.....	41
Cuadro No. 22-Pregunta No.11.....	42
Cuadro No. 23-Pregunta No.12.....	43
Cuadro No. 24-Pregunta No.13.....	44
Cuadro No. 25-Pregunta No.14.....	45
Cuadro No. 26-Pregunta No.15.....	46
Cuadro No. 27-Proyección de la demanda.....	47
Cuadro No. 28-Proyección de la demanda.....	48
Cuadro No. 29- Cuantificación de la demanda objetivo	49

Cuadro No. 30-Proyección Oferta	49
Cuadro No. 31-Proyección de la oferta.....	50
Cuadro No. 32- Demanda insatisfecha	51
Cuadro No. 33-Selección del Nombre	54
Cuadro No. 34-Definición de la misión	55
Cuadro No. 35-Definición de la visión	56
Cuadro No. 36-Funciones	71
Cuadro No. 37- Distribución de las áreas	74
Cuadro No. 38-Desinfección de alimentos e instalaciones	78
Cuadro No. 39-Temperatura de alimentos	79
Cuadro No. 40-Simbología de Procesos	82
Cuadro No. 41- Equipo de Cocina.....	89
Cuadro No. 42- Equipos de Computación	89
Cuadro No. 43- Muebles y Enseres	89
Cuadro No. 44- Equipos Generales.....	90
Cuadro No. 45-Medidas del mobiliario	91
Cuadro No. 46-Uniformes a utilizar	92
Cuadro No. 47-Fijación de precios	139
Cuadro No. 48- Plan Operativo	142
Cuadro No. 49- Inversión Inicial	144
Cuadro No. 50-Equipo de cocina.....	145
Cuadro No. 51-Equipo de computación.....	145
Cuadro No. 52-Muebles y enseres	146
Cuadro No. 53-Equipos generales	146
Cuadro No. 54- Capital de trabajo	147
Cuadro No. 55- Gastos Administrativos	147
Cuadro No. 56-Arriendos.....	147
Cuadro No. 57- Servicios básicos	148
Cuadro No. 58-Seguros.....	148
Cuadro No. 59-Mantenimiento	148
Cuadro No. 60-Suministros de oficina.....	149
Cuadro No. 61-Sueldos	150

Cuadro No. 62- Gastos Operativos	151
Cuadro No. 63-Gasto operativo de equipos generales	151
Cuadro No. 64- Gastos Operativos de Equipos de computación	152
Cuadro No. 65- Gastos Operativos de Muebles y enseres	152
Cuadro No. 66- Gastos Operativos de Equipos de cocina	154
Cuadro No. 67-Constitución y Adecuaciones	155
Cuadro No. 68-Gastos de mercadeo	155
Cuadro No. 69-Gastos Financieros	156
Cuadro No. 70- Financiamiento.....	156
Cuadro No. 71-Financiamiento de los recursos propios	157
Cuadro No. 72-Rotación	158
Cuadro No. 73-Capacidad Bruta.....	159
Cuadro No. 74- Metas de ingreso esperado por ocupación	159
Cuadro No. 75- Precios y costos totales y unitarios.....	160
Cuadro No. 76- Cantidades posibles demandadas	161
Cuadro No. 77- Precios Unitarios Evolución.....	162
Cuadro No. 78- Cantidades por productos.....	163
Cuadro No. 79- Total ingresos.....	164
Cuadro No. 80-Costos unitarios.....	165
Cuadro No. 81-Costos totales	166
Cuadro No. 82-Gastos de depreciación.....	167
Cuadro No. 83-Balance General	168
Cuadro No. 84- Balance de Pérdidas y Ganancias.....	169
Cuadro No. 85-Flujo de caja.....	170
Cuadro No. 86- Tasa de descuento	171
Cuadro No. 87-VAN.....	172
Cuadro No. 88-TIR	173
Cuadro No. 89-Período de recuperación.....	173
Cuadro No. 90- Relación entre productos.....	174
Cuadro No. 91- Cálculo de la ecuación del ingreso y costos.....	175
Cuadro No. 92- Cantidades del equilibrio	176
Cuadro No. 93- Equilibrio	177

Cuadro No. 94-Indicador de liquidez.....	178
Cuadro No. 95-Rentabilidad	179
Cuadro No. 96-ROE.....	179
Cuadro No. 97- ROI.....	180
Cuadro No. 98-Endeudamiento.....	181

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No. 1. Árbol de problemas.....	3
Gráfico No. 2- Beneficios del consumo de comida orgánica.....	9
Gráfico No. 3-Edad.....	29
Gráfico No. 4-Género	30
Gráfico No. 5-Tipo de Trabajo	31
Gráfico No. 6-Pregunta No.1	32
Gráfico No. 7-Pregunta No.2	33
Gráfico No. 8-Pregunta No.3	34
Gráfico No. 9-Pregunta No.4	35
Gráfico No. 10-Pregunta No.5	36
Gráfico No. 11-Pregunta No.6	37
Gráfico No. 12-Pregunta No.7	38
Gráfico No. 13-Pregunta No.8	39
Gráfico No. 14-Pregunta No.9	40
Gráfico No. 15-Pregunta No.10	41
Gráfico No. 16-Pregunta No.11	42
Gráfico No. 17-Pregunta No.12	43
Gráfico No. 18-Pregunta No.13	44
Gráfico No. 19-Pregunta No.14	45
Gráfico No. 20--Pregunta No.15	46
Gráfico No. 21-Proyección de la demanda	48
Gráfico No. 22-Comprobación gráfica	50
Gráfico No. 23-Microlocalización	53
Gráfico No. 24- Selección del Nombre.....	54
Gráfico No. 25-Propuesta Estructura Orgánica Funcional	58
Gráfico No. 26-Diseño del Local.....	73
Gráfico No. 27-Distribución Cocina.....	73
Gráfico No. 28- Procesos de Adquisición de Materias Primas.....	83
Gráfico No. 29-Producción de la oferta gastronómica.....	84

Gráfico No. 30- Servicio al cliente	85
Gráfico No. 31- Imagen Corporativa	140
Gráfico No. 32-Diseño de la carta	141
Gráfico No. 33-Financiamiento	157
Gráfico No. 34- Gráfico del equilibrio.....	178
Gráfico No. 35-Rentabilidad.....	179
Gráfico No. 36- ROE	180
Gráfico No. 37-ROI	180

RESUMEN

Las exigencias diarias han provocado en gran parte de la población un descuido en la alimentación sana, proceso que ha tenido lugar por la proliferación de la oferta de comida chatarra y principalmente por la falta de tiempo y conocimiento sobre nutrición. Estos elementos han dado lugar a que en el Distrito Metropolitano de Quito no exista una propuesta alternativa que combine la alta cocina con la nutrición especializada en alimentos orgánicos, los cuales son elaborados sin la utilización de químicos y pesticidas que puedan poner en riesgo la salud de quienes consumen los alimentos. Bajo este entorno, la presente investigación combina una serie de estudios necesarios para establecer una propuesta viable, factible y principalmente innovadora en el mercado, que permita contribuir con una sana alimentación, brinde mayor información sobre los alimentos orgánicos y ponga en manifiesto la creatividad en la cocina y preparación de alimentos, aspectos que se espera permitan alcanzar un presupuesto establecido que genere una rentabilidad que sustente su desarrollo. Para ello, la investigación utilizó técnicas y procedimientos previamente seleccionados que aporten con información que minimice los riesgos de mercado e incentiven a los socios a convertir en realidad esta propuesta que aportará a mejorar la calidad de vida de sus clientes y alcanzar el Buen Vivir. De esta manera, su desarrollo es un aporte para quienes se interesan en este tema, obteniendo en la misma información que mejore sus conocimientos y les oriente a promover el desarrollo del tema con propuestas que incentiven una mejor competitividad en el mercado y permitan a la población disponer de alternativas para una alimentación sana y deliciosa.

ABSTRACT

The daily demands have resulted in much of the population carelessness on healthy eating, a process that has taken place over the proliferation of supply of junk food and largely because of lack of time and knowledge on nutrition. These elements have resulted in the Metropolitan District of Quito there is an alternative approach that combines fine dining with specializing in organic food nutrition, which are produced without the use of chemicals and pesticides that may endanger health who consume food. Under this environment, this research combines a series of studies to establish a viable, feasible and innovative proposal primarily in the market, that could contribute to a healthy diet, provide more information about organic foods and put manifest creativity in kitchen and food preparation areas which are expected to reach a set budget to generate a return that support its development. For this, the research used previously selected techniques and procedures to provide information to minimize market risks and encourage members to become reality this proposal will contribute to improving the quality of life of its customers and achieving Good Living. Thus, their development is a contribution for those interested is this, obtaining the same information that enhances their knowledge and guide them to promote the development of the subject with proposals to encourage greater competitiveness in the market and enable people available alternatives for a healthy and delicious food.

Planteamiento del Problema

Las actividades económicas que realiza la población en general, han cambiado ampliamente sus hábitos y comportamientos básicos, en donde procesos como la alimentación, la práctica regular de ejercicios, entre otros, son cada vez menos frecuentes. En consecuencia, problemas como el sobrepeso, la obesidad y la tensión arterial, han tenido una mayor frecuencia. En Ecuador, según datos del Ministerio de Salud Pública MSP, el 59% de la población adulta sufre obesidad, cifra que en el 2006 solo alcanzaba el 14%. (Ministerio de Salud Pública, 2013)

Tomando como referencia la mala alimentación, aspectos como el desconocimiento y la falta de lugares de expendio de alimentación sana, representan uno de los riesgos más altos para la población quienes ven limitada la oferta de una alimentación sana, teniendo que consumir alimentos ricos en grasas saturadas los cuales no aportan a su salud. Otro aspecto fundamental, se da en la calidad de los alimentos consumidos, mismos que en la mayoría de los casos, responden a grandes industrias quienes buscando un mayor beneficio utilizan una serie de químicos e insecticidas en los procesos productivos, los cuales restan la calidad y nutrición de los mismos. En base a lo expuesto, se presenta el siguiente árbol de problemas:

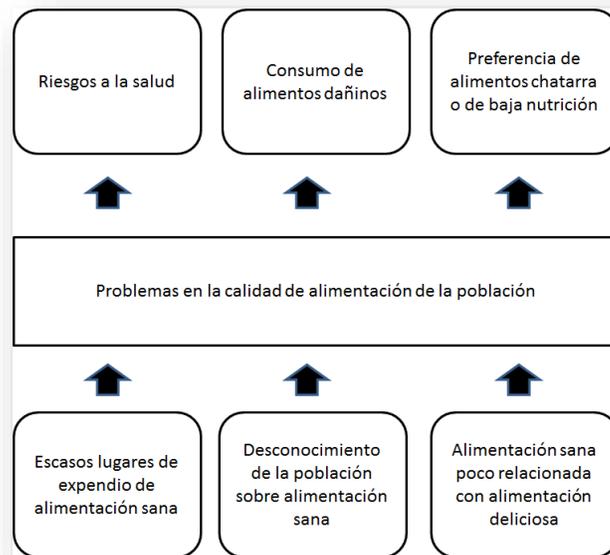


Gráfico No. 1. Árbol de problemas
Elaborado por: Autora

Lo expuesto, permite formular el problema con el siguiente cuestionamiento:

¿La creación de un restaurante de comida orgánica en la parroquia Cumbaya puede mejorar la calidad de vida de la población, brindando una alimentación sana, nutritiva y a la vez deliciosa?

Para enfocar la investigación, se define las siguientes directrices:

- ¿Qué estudios se requieren realizar para crear un restaurante de comida orgánica que satisfaga las necesidades del cliente y sea rentable a sus socios?
- ¿Cuál debería ser la oferta gastronómica a desarrollar para permitir que el restaurante pueda ser posicionado de manera efectiva?
- ¿Cómo se puede posicionar el restaurante para que los clientes objetivo puedan reconocerlo y diferenciarlo de los demás?
- ¿Qué estructura administrativa y recursos se requieren para poder desarrollar un restaurante especializado en comida orgánica que cubra los requerimientos de los clientes?
- ¿Cómo se puede determinar si el restaurante es rentable, flexible en el mercado y atractivo para los socios?

Delimitación espacial

País: Ecuador
Provincia: Pichincha
Área: Parroquia de Cumbaya

Delimitación temporal

La investigación será realizada desde Abril a Septiembre 2014

Importancia

La relevancia en la creación de un restaurante de comida orgánica radica en proponer una alternativa innovadora en el mercado nacional en donde se fusione la preparación de una alimentación sana basada en productos orgánicos con la alta gastronomía. La fusión permitirá al mercado objetivo disponer de un lugar agradable, con una oferta gastronómica variada que contribuya a una alimentación sana y a adquirir hábitos relacionados al cuidado de la salud.

Antecedentes

Los altos índices de problemas de la salud derivados de la mala alimentación, han dado lugar a una mayor concientización en cuanto a lo que el ser humano consume. Los alimentos con altos contenidos de grasa saturada así como también aquellos producidos con químicos e insecticidas, han contribuido a aumentar los riesgos en la salud, aspecto que demanda de cambios importantes en donde la disponibilidad de restaurantes especializados en comida sana es una alternativa viable.

En Ecuador, la producción de alimentos orgánicos es limitada, sin embargo mantiene una tendencia creciente. La conformación de huertas especializadas en alimentos orgánicos ha tenido una mayor tendencia, en donde se ha fomentado la producción y consumo en las diferentes regiones del país. Como se observa, su focalización, se ha establecido en procesos productivos, no existiendo mayor oferta gastronómica como alternativa para el mercado, aspecto que da lugar a un importante nicho de mercado.

No se ha podido identificar estadísticas sobre restaurantes especializados en la preparación de alimentos orgánicos, aspecto que revela vacíos que representan alternativas de negocio, tomando en cuenta la importancia y contribución de estos alimentos en una alimentación sana.

Propósito

En base a lo expuesto, la presente investigación se realiza con el propósito de presentar una alternativa innovadora que combine la gastronomía con la alimentación sana, especializándose en la preparación de alimentos orgánicos que contribuyan a una alimentación sana y deliciosa.

Justificación

La utilidad teórica de la presente investigación radica en la recopilación de información referente a la creación de un restaurante de comida orgánica que permita establecer una importante alternativa para el mercado de contar con una propuesta gastronómica sana y deliciosa. Su

desarrollo, permitirá disponer de una guía para la efectiva orientación de los interesados en este tema, fomentando la competitividad en el mercado.

La utilidad metodológica radica en establecer una investigación ordenada, sistemática y lógica que permita contar con todos los estudios necesarios para proponer una alternativa gastronómica diversa, elaborada mediante recetas únicas y exclusivas que permitirán posicionar al restaurante propuesto.

Finalmente, la utilidad práctica será la combinación de todos los procesos estudiados para dar lugar a un restaurante que satisfaga las necesidades de los clientes y genere rentabilidad a sus socios.

Objetivos

Objetivo General

Crear un restaurante de comida orgánica en la parroquia Cumbayá para ofertar un lugar que permita al cliente encontrar un ambiente agradable en el cual pueda degustar de una variada gastronomía.

Objetivos Específicos

- Analizar las ventajas de desarrollar un restaurante especializado en comida orgánica determinando los beneficios posibles a entregar a los clientes.
- Desarrollar un estudio de mercadeo que identifique gustos, preferencias y patrones de consumo de los clientes potenciales a fin de determinar las estrategias viables para poder posicionar el restaurante.
- Realizar un estudio técnico y administrativo que permita establecer las diferentes áreas de servicio necesarias para cumplir con todos los procesos requeridos por el restaurante.
- Conformar la oferta gastronómica a ofertar en el restaurante en base a la utilización de productos orgánicos.
- Valorar financieramente la propuesta para determinar la rentabilidad en su implementación.

CAPÍTULO I

ANTECEDENTES

1.1 La comida orgánica

La nutrición es uno de los procesos más importantes en la formación y desarrollo del ser humano. En cada etapa de vida, se requiere de diferentes vitaminas y nutrientes necesarios para que el organismo pueda desenvolverse de manera efectiva. En este aspecto, la alimentación es una de las bases principales para que el ser humano disponga de salud y pueda desenvolverse de manera adecuada en las actividades diarias.

Los procesos económicos, sociales, políticos y demás han dado como resultado que el ser humano en función del cumplimiento de sus responsabilidades, descuide muchas veces la calidad en su alimentación. Esta situación sumada a una alta oferta de comida chatarra en el mercado, es decir con altos contenidos de grasa saturadas e inadecuada combinación de nutrientes, ha generado varias consecuencias negativas entre las cuales se encuentra las afecciones a la salud. Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos, INEC, en Ecuador la muerte por Hipertensión arterial es la segunda causa de muerte en el año 2011, misma que tiene como una de sus causas la diabetes.

Es la más frecuente de las condiciones que afecta la salud de las personas de todas partes del planeta. A nivel mundial, uno de cada diez adultos sufre de diabetes y uno de cada tres padece hipertensión arterial, condición responsable de la mitad de las muertes por infartos y enfermedades del corazón. Según el informe de la Organización Mundial de la Salud. (INEC E. , 2013, pág. 8)

Otro aspecto determinante en la calidad alimenticia es la industrialización, la cual buscando elevar las economías de escala y niveles de productividad por área de terreno, ha hecho uso de diversos pesticidas y químicos, muchos de los cuales inclusive han afectado al medio ambiente. Esta situación afecta la calidad de los alimentos, priorizando el aspecto económico antes que la salud.

Dada esta realidad, la comida orgánica ha tenido una importante acogida en la población que busca mejorar sus hábitos de alimentación, contando con alimentos sanos y nutritivos. En este caso, la comida orgánica puede ser definida conforme lo señala el proyecto IICA-GTZ

“El alimento orgánico es aquel procedente de las prácticas utilizadas por la agricultura orgánica y que durante todo el proceso de producción y de procesamiento posteriores, ha estado libre del uso de productos químicos sintéticos” (Proyecto IICA-GTZ, 2013)

En base a lo expuesto, se puede citar que la comida orgánica es aquella elaborada con alimentos cuya producción es natural, es decir se basa en el aprovechamiento real de las condiciones naturales en donde fue producida. La ausencia de agentes externos como químicos, fertilizantes u otros garantiza que los alimentos conservan los nutrientes propios según su especie.

Para el ser humano, el consumo de alimentos preparados con productos orgánicos le permite aprovechar de mejor manera sus condiciones naturales, siendo estos adecuados para la conservación de la salud y para la prevención de enfermedades. De igual manera, desde el punto de vista de los sentidos, este tipo de alimentos mantiene su color, forma, peso y sabor propio sin que en estos actúen factores simulados o injertados de manera planificada.

“La crónica exposición de productos con alto contenido químico causa daños a corto y a largo plazo a nivel del sistema nervioso, en los riñones, en el hígado y en el cerebro, ya que esos alimentos contienen elevadas dosis de pesticidas y de metales pesados, como mercurio y plomo. Por esta razón, los productos de origen orgánico son la mejor opción para favorecer la salud de los consumidores y mantener un ecosistema estable”
(Revista Hogar.COM, 2010)

Los alimentos orgánicos proveen de varios beneficios a la sociedad, los cuales pueden ser clasificados en dos categorías:

- Garantizar el consumo de alimentos naturales, nutritivos y adecuados para fomentar el crecimiento, fortalecimiento y desarrollo de ser humano en sus diferentes etapas de vida.
- Fomentar una mejor conservación del medio ambiente, evitando la contaminación por uso de diferentes químicos.

Desde punto de vista de la alimentación, el consumo de alimentos orgánicos es una alternativa adecuada que contribuye a la persona a mejorar su salud, disponiendo de alimentos naturales que conservan los nutrientes originales.

1.2 Beneficios de la comida orgánica

La preparación de alimentos con comida orgánica permite a la persona que los consume disponer de importantes beneficios, los cuales han sido clasificados conforme se observa en el siguiente organizador gráfico:



Gráfico No. 2- Beneficios del consumo de comida orgánica
Elaborado por: Autora

Prevención de enfermedades

La producción industrial de alimentos utiliza diversos productos químicos que permitan mejorar la productividad del alimento, no siempre aportando al mejoramiento de la calidad el producto. El uso de pesticidas, fertilizantes y diversos químicos puede generar consecuencias en el organismo del ser humano, dando lugar a enfermedades como cáncer, colesterol, diabetes, sobrepeso entre otros. Evitar su consumo forma parte de la llamada prevención primaria.

“La llamada prevención primaria consiste en evitar que el agente causante de la enfermedad se ponga en contacto con el organismo. (...). Otros ejemplos son la

alimentación saludable (impedir que substancias causantes de enfermedades como grasa-trans y colesterol ingresen a nuestro cuerpo).” (Huerta, 2012)

Los alimentos orgánicos al ser producidos mediante sistemas naturales en los cuales no se utilizan agroquímicos, tienden a prevenir las enfermedades, fortaleciendo el organismo y permitiendo el adecuado procesamiento de alimentos. En este caso, la ausencia de agentes externos, evita que exista un desgaste irregular, permitiendo que el organismo disponga de una adecuada funcionalidad, la cual reduce a su vez la probabilidad de contraer enfermedades propias de una mala alimentación.

Adecuada funcionalidad del organismo

El organismo procesa los alimentos que ingiere el ser humano, siendo estos la base para la obtención de los nutrientes y vitaminas necesarias para su adecuada funcionalidad. Los alimentos orgánicos tienen la propiedad de acelerar los procesos de digestión de alimentos, permitiendo que el organismo obtenga de mejor manera los nutrientes que cada uno de estos dispone.

“ (...) lo que comes determina lo que la sangre transporta a las células ya sea toxinas ó nutrientes, es por esto que para fortalecer todos nuestros órganos y sistemas es necesario saber que nutrientes necesitan las células y que toxinas u otras sustancias no necesitan, por lo tanto hay que incluir en nuestra dieta los nutrientes necesarios para la salud de todos nuestros sistemas y excluir los dañinos.” (Chavarria, 2012)

El consumo de alimentos naturales permite que el ser humano mejore la funcionalidad del organismo, disponiendo de mayor energía necesaria para su efectivo desenvolvimiento.

Alta capacidad en nutrición

Los alimentos orgánicos proveen al organismo de los nutrientes que este necesita en sus diferentes etapas de vida para desarrollarse adecuadamente. En la etapa de desarrollo, su consumo es

necesario para permitir que el cuerpo humano disponga de un efectivo rendimiento, permitiendo contar con un peso y talla adecuado acorde a la edad. En la etapa media, los alimentos orgánicos proporcionan los nutrientes necesarios para que el ser humano pueda desempeñarse de manera adecuada en su formación, crecimiento y fortalecimiento. En la adultez los alimentos orgánicos retrasan el proceso de envejecimiento, permitiendo una regeneración permanente de células necesaria para evitar enfermedades.

Fortalecimiento del sistema inmunológico

El sistema inmunológico es una protección interna que el organismo dispone para evitar enfermedades. La mala alimentación reduce su capacidad de acción aumentando la vulnerabilidad a contraer enfermedades.

Los alimentos orgánicos fortalecen este sistema, permitiendo que la persona goce de una adecuada salud, lo que le permite a su vez mejorar su desempeño en las áreas de su interés.

Reducción de peso

Según datos de la Organización Mundial de la Salud (2009), se calcula que para el 2015 habrá aproximadamente 2.300 millones de adultos con sobrepeso y más de 700 millones con obesidad. (Patiño, 2009, pág. 66)

Los alimentos orgánicos son altamente nutritivos, situación que permiten que el organismo se alimente adecuadamente. La ausencia de químicos en su preparación contribuye al control de peso, evitando problemas como la obesidad.

Los alimentos orgánicos ayudan a controlar el peso debido a que sus componentes no cuentan con altas concentraciones de sodio y grasas saturadas y no saturadas.

Analizando los beneficios mostrados, el consumo de comida orgánica es adecuado y debe ser parte de la dieta normal de la persona. Esta situación, ha incentivado su consumo y por ende su productividad.

“El alimento orgánico permite que el cuerpo aproveche su vitalidad, ayudando a mantener el PH corporal equilibrado, evitando que el organismo se inflame y se llene de bacterias. Su consumo evita que el cuerpo humano desarrolle PH ácido lo que hace vulnerable al organismo de virus y bacterias” (Revista Hogar.COM C. O., 2010)

Al no contener elementos químicos, los alimentos orgánicos favorecen la asimilación por parte del organismo, no alterando la función metabólica ni cambiando el código genético celular, situación que provee los beneficios citados.

1.3 Fusión de la comida orgánica y la gastronómica

Los alimentos orgánicos son variados pudiendo estos ser parte de una extensa gastronomía. Fomentan la creatividad y ponen a disposición una variedad de entradas, platos fuertes y postres.

Su variedad permite una amplia relación con la oferta gastronómica, pudiendo combinar el buen sabor con la alimentación sana, haciendo accesibles a la población.

La alimentación es básica para que el ser humano pueda desarrollarse de manera efectiva. En este caso el swole food es un término utilizado englobar un conjunto de alimentos preparados específicamente para fortalecer el organismo. En este caso, su preparación se basa en la combinación de ingredientes específicos que permitan brindar los nutrientes necesarios que el organismo requiere para su adecuado funcionamiento. Su consumo, provee al ser humano de la suficiente energía ideal para poder cumplir con prácticas deportivas, actividades laborales, y cumplimiento de los requerimientos de su vida diaria.

Lo expuesto, permite entender la importancia de una cocina sana, equilibrada y debidamente definida para brindar al cuerpo humano los nutrientes requeridos en cada etapa de vida para vivir de manera plena. En este caso, el uso de alimentos orgánicos se encuentra relacionado a este proceso en la medida que estos son preparados de manera natural, permitiendo conservar cada una de sus características.

La necesidad de alimentarse de manera sana, ha establecido procesos como el *swole food*, los cuales han permitido tener un mayor posicionamiento de los alimentos orgánicos siendo estos importantes para contribuir en el fortalecimiento del cuerpo humano.

Los alimentos orgánicos permiten la producción de diversas alternativas gastronómicas, aspecto que determina la existencia de actividades económicas diversas como la puesta en marcha de restaurantes, puntos de venta de alimentos entre otros.

En cuanto a la gastronomía, no existe limitante en la utilización de alimentos orgánicos, existiendo como se ha indicado una amplia diversidad. Al respecto es importante citar que estos alimentos pueden presentarse en su condición natural o ser producto de un procesamiento. Dentro de los productos naturales se encuentran tomates, lechugas, pimientos, frutillas, papaya y aguacates entre otros. Por el contrario, dentro de los productos procesados se encuentra quesos, carne orgánica entre otros.

Si bien es cierto, existe una importante diversidad de alimentos, una de las principales barreras es la accesibilidad a los mismos. Su producción pese a brindar una amplia cantidad de beneficios es escasa, no permitiendo contar con las variedades posibles y las cantidades demandadas. Esto se debe a que el uso de fertilizantes permita aumentar la productividad.

“La artificialización de los sistemas naturales, o usando el concepto moderno, los agroecosistemas cuentan entre sus principales elementos con el incremento sustancial y continuo de fertilizantes y pesticidas. Su utilización es, sin duda, factor fundamental de la expansión en la producción agrícola.” (Subsidio de Nutrientes, 2012)

En Ecuador conseguir alimentos orgánicos es factible pese a que su comercialización no es amplia. Sus costos promedio son más altos que los alimentos normales, situación que afecta principalmente a la población de clase media y baja. En la actualidad, las principales cadenas alimenticias como Supermaxi y Mi Comisariato disponen de estos productos, aunque su oferta no es amplia. También se han desarrollado proyectos como Atuk y Roots Natural que se especializan en alimentos orgánicos, siendo una oferta más accesible para la población en general y para negocios que demandan de estos alimentos.

En la actualidad, se encuentran las siguientes empresas certificadoras de productos orgánicos, los cuales se describen a continuación:

Certificación	Imagen	Descripción
USDA Organic		<p>Organic agricultura se basa en la producción de alimentos orgánicos siguiendo técnicas que permiten preservar el medio ambiente, manteniendo estándares que garantizan la conservación de los alimentos. (Organic Agriculture, 2014)</p>
Demeter		<p>Procesos de producción orgánica de alimentos con un gran potencial de desarrollo. Su desarrollo permite establecer la producción acorde a lineamientos que garantizan la calidad de los productos, obteniendo la certificación de calidad. Su desarrollo responde a la administración de calendarios de producción. Toma como referencias las investigaciones Maya sobre el solsticio, proceso que permite aprovechar las condiciones naturales para fomentar la producción de alimentos de calidad. (Demeter, 2013)</p>
BCS ÖKO - Garantie Cía. Ltda.		<p>Agencia de acreditación de certificación independiente con casa matriz en Alemania, donde fue la primera certificadora acreditada para llevar a cabo la ejecución del Reglamento Europeo para la producción orgánica. (bcsecuador, 2014)</p>
ECOCERT ECUADOR S. A.		<p>Es un ente especializado en la certificación de productos orgánicos procedente de la agricultura ecología a nivel mundial con reglamentos franceses y europeos. (group, ecocert group, 2013)</p>

CONTROL UNION PERU S.A.C.		<p>Certificadora de productos orgánicos, fertilizantes, o materiales de protección de cultivos de acuerdo con las regulaciones de los programas orgánicos de Europa y Estados Unidos. (Control union peru, s.f.)</p>
CERTIFICADORA ECUATORIANA DE ESTÁNDARES CERES ECUADOR CÍA. LTDA.		<p>Una empresa limitada bajo una ley alemán, el objetivo y su finalidad es estar entre las mejores certificadoras internacionales, garantizando la calidad en las áreas de agricultura, recolección silvestre, ganadería y apicultura, en procesamiento de alimentos. (ceresecuador-cert, 2013)</p>
QUALITY CERTIFICA TION SERVICES (QCS) ECUADOR		<p>Un programa acreditado por: el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), el Organismo de Acreditación Ecuatoriano (OAE) y la Guía ISO 65; con el propósito de ofrecer una variedad de opciones de certificación orgánica tanto para fincas agrícolas, ganaderas, plantas de procesamiento, empaque, y distribución. ((QCS), 2013)</p>
INSTITUTO CERTIFICACIÓN NÉTICA Y AMBIENTE ICEA ECUADOR CIA A. LTDA.		<p>ICEA Ecuador es una compañía regida por las leyes ecuatorianas. Cuenta con un programa de inspección y Certificación Orgánica a nivel mundial para toda la cadena de producción alimentaria en agricultura, ganadería, almacenamiento, procesamiento, acondicionamiento, confección, distribución, exportación, cosecha espontánea, etc. (ICEA Ambientale, 2013)</p>

Cuadro No. 1-Certificaciones Varias en Ecuador
Elaborado por: Autora

En Ecuador, la Red de Guardianes de la semilla ha establecido mayor disponibilidad de semillas que fomentan el cultivo de productos orgánicos. En este sentido sus funciones se basan en promover la agro diversidad, construyendo modelos integrales para garantizar y aportar a la soberanía alimentaria. Sus funciones se encuentran respaldadas por la Universidad Central del Ecuador, quienes promueven un desarrollo integral de esta actividad. (Guardianes de la Semilla, 2014)

“En el Ecuador solo hay un 10% de personas que siembran orgánicamente. Por lo general, el producto orgánico ecuatoriano se exporta, pues pocos son los agricultores que manejan una producción calificada bajo los estándares orgánicos, Es difícil porque deben crear sus propios abonos, sin fertilizantes, para eliminar las plagas. Deben producir en menor cantidad porque necesitan tener un mayor control de sus cultivos. Deben realizar el trámite para certificar que sus productos son orgánicos y deben ofertarlos en un costo más elevado. Por ejemplo, la caja de banano convencional cuesta 5 dólares; en cambio, la caja de banano orgánico cuesta 15 dólares, 3 veces más que su valor normal, y esto solo se paga al exportar” (Revista Hogar.COM C. O., 2010)

Lo expuesto permite identificar que los productos orgánicos permiten conformar una importante oferta gastronómica. Es importante, no obstante, entender que sus costos son más altos lo que determina que su direccionamiento tiene que enfocarse a un mercado capaz de cubrir con este incremento en el valor.

Otro factor identificado es que estos productos no solo son naturales, sino procesados como se expuso anteriormente, situación que expande la oferta gastronómica, pudiendo dar lugar a disponer de una adecuada opción de consumo.

En cuanto a la preparación de este tipo de alimentos, no tiene ninguna diferencia considerable, sin embargo, la falta de uso de químicos en su producción da lugar a cambios en su sabor, textura y consistencia, aspecto que si influye en el resultado final.

Como se puede observar, la gastronomía basada en productos orgánicos tiene sus características especiales, dando lugar a variantes en el sabor de cada uno de los alimentos. Esta situación debe ser tomada en consideración por quien prepara los alimentos para que haga de este factor un factor diferenciable que sea del agrado del consumidor. De igual manera, puede presentarse situaciones

de desabastecimiento de ciertos productos, aspecto que demanda de amplia innovación y creatividad en su preparación.

Otro factor importante a citar es que una de las características propias de estos alimentos es su alto contenido nutricional, situación que no debe verse afectado por los procesos de preparación. En este caso, es importante que los alimentos no pierdan sus características, factor que no daría sentido su preparación.

Todos estos elementos permiten entender el cuidado y conocimiento que deben tener quienes los utilizan en la preparación de diferentes tipos de oferta gastronómica, siendo su responsabilidad el saber utilizarlos de manera efectiva para que su sabor sea del gusto del consumidor y paralelamente conserven sus propiedades.

1.4 Tipos de comida orgánica y su utilidad

La comida orgánica es una alternativa viable para mejorar los hábitos alimenticios en las personas. Su utilización en la gastronomía es totalmente factible, dado a su riqueza en nutrientes y características físicas, en donde sus procesos productivos influyen en su sabor. No existe límite en cuanto a las alternativas en las que pueden ser utilizadas, dependiendo del conocimiento e interés de quien los utiliza.

En base a sus características, es claro que la comida orgánica se puede describir en función de los siguientes aspectos:

- Es una alimentación saludable, libre de conservantes ideales para apoyar a un adecuado funcionamiento del organismo
- Sus procesos de producción inciden en su sabor y textura, siendo los platos preparados con estos fácilmente diferenciables y poco factibles de lograr en base al uso de productos tradicionales.
- Su variedad es amplia, no solo siendo productos naturales sino también procesados lo que amplía la diversidad gastronómica posible a desarrollar.

- Los alimentos orgánicos pueden derivarse de animales, teniendo carne de res, cerdo, pollo entre otras.

En función de los factores expuestos, la utilidad en su utilización se define en base de los siguientes aspectos:

- Permite disponer de alimentos sanos, nutritivos, ideales para permitir a quien los consume mejorar su salud y prevenir enfermedades.
- Su sabor especial les permite alcanzar un reconocimiento, identificación y diferenciación, aspecto que puede ser utilizado para posicionar su expendio.
- Sus características nutricionales hacen que su consumo sea necesario lo que incentiva a la población a hacerlo.
- Su consumo es recomendable para todo tipo de personas, siendo alimentos necesarios para el adecuado funcionamiento del organismo.

Las utilidades expuestas hacen prever que un negocio de expendio de alimentos preparados con alimentos orgánicos, es una importante alternativa, siendo un factor diferenciador que puede dar lugar a un posicionamiento rentable.

CAPÍTULO II

ESTUDIO DE MERCADO

2.1 Estudio de la demanda

Los patrones de consumo de alimentos de la población han variado ampliamente. Enfermedades como el cáncer, la obesidad, la diabetes entre otras que se encuentran dentro de las principales causas de muerte en el país, son en gran parte debido a malos hábitos de consumo. Factores laborales, económicos, sociales, educativos y demás han incidido en un descuido de la alimentación, siendo uno de los principales riesgos que actualmente atraviesa el ser humano, los cuales no siempre son detectados a tiempo.

“La población no se preocupa mucho en la selección y preparación de alimentos, pero se preocuparía si supiera si 8 de las 10 principales causas de muerte en el mundo es la mala alimentación” (William, 2009, pág. 19)

Pese a esta situación, no existen estadísticas confiables que permitan entender las consecuencias de una mala alimentación. Los datos disponibles son escasos e imprecisos, situación que aumenta los riesgos. En el país, se han realizado algunos programas tendientes a mejorar estas tendencias negativas, siendo uno de los más importantes los ejercidos por el Ministerio de Educación con controles de expendio de alimentos en los bares escolares. Tomando como referencia el estudio realizado por el Ministerio de Salud Pública, se conoce que;

Según las estadísticas, los escolares ecuatorianos atraviesan por una serie de problemas de malnutrición que desembocan en enfermedades como la anemia, el sobrepeso, obesidad y la desnutrición crónica. El Ministerio de Salud Pública frente a los problemas de malnutrición en las instituciones educativas desarrolla acciones sobre alimentación y nutrición para la formación de correctos hábitos alimenticios en las escuelas y colegios del país. (Ministerio de Salud Pública, 2012)

Este tipo de iniciativas son fundamentales pero no suficientes, debiendo estos programas extenderse a la sociedad en general. En este proceso la intervención del sector privado es requerida permitiendo que la población tenga un mayor conocimiento sobre la adecuada alimentación.

Como se indicó anteriormente, los alimentos orgánicos deben ser consumidos por todas las personas, independientemente de su edad o condición. Esta situación es favorable sin embargo, es fundamental establecer una segmentación para poder centrar la presente investigación en un mercado objetivo.

Dado a que los alimentos orgánicos tienen costos superiores a los alimentos tradicionales, lo que hace necesario posicionarse en un mercado que económicamente tenga la capacidad de consumirlos. En base a lo expuesto, se ha definido a la demanda acorde a las siguientes características.

2.1.1 Definición de la demanda

Para determinar la demanda objetivo y proceder a su investigación se han definido las siguientes variables:

Variables	Descripción
Variables geográficas	<p>País: República del Ecuador</p> <p>Provincia: Provincia de Pichincha</p> <p>Ciudad: Ciudad de Quito</p> <p>Sector: Valles</p> <p>Parroquia: Cumbayá</p>
Variables demográficas	<p>Edad: Entre 25 a 65 años</p> <p>Género: Masculino y Femenino</p> <p>Ciclo de Vida: Población Económicamente activa</p>

VARIABLES PSICOGRÁFICAS	<p>Clase social: Alta</p> <p>Estilo de Vida: Mantiene un comportamiento enfocado hacia el consumo de productos de alta calidad.</p> <p>Gustos: Disfruta de la gastronomía, de restaurantes gourmet, atención especializada. Se preocupa por la salud, entretenimiento, negocios.</p>
--------------------------------	---

Cuadro No. 2-Definición de la demanda
Elaborado por: Autora

En base a los procesos de segmentación utilizados la población definida se describe a continuación:

Descripción	Delimitación
Población DMQ	2.239.191
Población Parroquia Cumbaya	40.000
Población Clase social Alta (5,4% Nacional) (22% Valles)	8.800

Cuadro No. 3- Cuantificación de la demanda
Fuente: (Alcaldía del DMQ, 2010)
Elaborado por: Autora / cuadro al final

En base a los datos proporcionados por el Censo INEC 2010, la población objetivo es de 8.800 personas que cumplen con las características determinadas. Es importante citar que la tasa de población de clase social alta es mayor en Cumbaya que el promedio de la ciudad de Quito, aspecto que fue tomado en consideración en el estudio.

Tomando como referencia la tasa promedio referencial anual de crecimiento de la población de Ecuador, se estableció un proceso de regresión para disponer de la demanda desde el año 2008, obteniendo los siguientes resultados. (Censo INEC 2010, 2014)

Año	Tasa
2008	1,90%
2009	1,80%
2010	1,70%
2011	1,65%
2012	1,60%
2013	1,60%

Año	Clientes
2008	8.073
2009	8.221
2010	8.372
2011	8.516
2012	8.659
2013	8.800

Cuadro No. 4-Tasa promedio referencial de crecimiento de la población
Elaborado por: Autora

2.2 Estudio de la oferta

La oferta gastronómica en la Parroquia de Cumbaya ha tenido un alto crecimiento, principalmente por el desarrollo que este sector ha tenido en el ámbito urbano y residencial. Esta situación ha motivado a inversionistas privados a abrir diversos tipos de ofertas gastronómicas y locales de entretenimiento que han modificado ampliamente sectores tradicionales como por ejemplo el parque central.

La oferta gastronómica actual es diversa, especializada en diversos tipos de comida ecuatoriana, italiana, japonesa, mexicana, argentina, española entre las más importantes. Esta situación ha generado un alto dinamismo en el sector que ha impulsado un importante crecimiento económico, siendo en la actualidad uno de los centros gastronómicos más importantes de la ciudad.

Sin duda en los últimos años Quito ha mostrado un considerable crecimiento de la oferta del servicio de alimentos; así, se puede apreciar el desarrollo de ciertas zonas de

la ciudad que se han convertido en maravillosas vitrinas para que los empresarios gastronómicos presenten productos y servicios de la más variada índole. Se podría calificar como un boom el apareamiento de restaurantes temáticos, bares y lounges (estos últimos son establecimientos de una especie diferente, ni bares ni restaurantes), que ofrecen servicios al alcance de todos los bolsillos. (Burbano, 2013)

Si bien es cierto, existe una importante variedad de opciones gastronómicas en el sector, disponer de una oferta especializada en alimentos orgánicos es nula. La observación realizada no pudo identificar un restaurante especializada en este tipo de alimentos lo que representa un nicho de mercado que no ha sido explotado. Para definir la oferta, se procedió a realizar una observación encontrando los siguientes resultados:

Nombre	Descripción	Capacidad	Atención promedio diario	Atención promedio anual
Patria	Comida Nacional	110	54	17.280,00
Noé	Japonesa	83	32	10.240,00
Briciola	Comida Italiana	64	42	13.440,00
Lucía	Americana	42	67	21.440,00
TOTAL				62.400,00

Cuadro No. 5- Oferta
Fuente: (Observación directa, 2014)

El crecimiento del sector gastronómico en Cumbayá es alto, siendo uno de los sectores de mayor crecimiento en Quito. Según datos del Banco Central del Ecuador, la tasa de crecimiento económico del país que agrupa los diferentes sectores económicos y su comportamiento en un periodo de un año, se ha comportado de la siguiente manera: anuario etc especificar

Año	Tasa Crecimiento
2008	7,20%
2009	6,05%
2010	3,60%
2011	6,50%
2012	5,30%
2013	4,50%

Cuadro No. 6- Tasa de crecimiento del país
Fuente: (Banco Central del Ecuador, 2014)

En base a estas tasas, se procedió a realizar una regresión obteniendo los siguientes resultados:

Año	Capacidad Servicio (Clientes)
2008	47.788,50
2009	50.865,88
2010	52.765,44
2011	56.433,62
2012	59.592,00
2013	62.400,00

Cuadro No. 7- Oferta Directa
Elaborado por: Autora

2.3 Análisis e interpretación de resultados

Para conocer más sobre el comportamiento de la demanda objetivo, se procedió a aplicar instrumentos de evaluación, para lo cual se calculó una muestra representativa. Para este proceso se utilizó como base un nivel de error máximo del 5%.

Ecuación Matemática:

$$M = N X d^2 X Z^2 / (N-1) E^2 + d^2 X Z^2$$

Ecuación No. 1-Cálculo de Muestra
Fuente: (Vivanco, 2005, pág. 65)

Donde,

N = Población

d² = Varianza de la población

N-1= Corrección necesaria por el tamaño de la población

E = Limite aceptable de error

Z= Valor obtenido mediante niveles de confianza o nivel de significancia con el que se va realizar el tratamiento de las estimaciones.

Valores aplicados al presente proyecto:

N= 8.800 clientes potenciales

d² = 0,25

N-1 = 8.799

E = 5%

Z = 1,96, tomado en relación al 95%.

Aplicación Matemática:

$$M = \frac{(8.800 * 0,25 * (1,96^2))}{(((8.800 - 1) * (0,05^2)) + (0,25 * (1,96^2)))}$$

$$M = 8451,52 / 22,9579$$

$$M = 368,13$$

Con los resultados obtenidos, es necesario proceder aplicar la encuesta a 368 personas, para tener un resultado 95 % confiable.

Se procedió hacer la encuesta con el siguiente formato:

ENCUESTA

La presente encuesta ha sido desarrollada con fines académicos. Favor responder con una "X" en la opción u opciones que mejor expresen su criterio.

Datos Generales

Edad

Entre 25 a 35	
Entre 36 a 45	
Entre 46 a 55	
Entre 55 a 65	

Género

Masculino	
Femenino	

Tipo de Trabajo

Empleado privado	
Negocio Propio	
Empleado público	
No trabaja (Desempleado/Jubilado)	

DESARROLLO

1. Dentro de sus comportamientos de consumo, visita regularmente restaurantes gourmet?

Siempre	
Algunas Veces	
Nunca	

2. Con qué frecuencia mensual visita este tipo de restaurantes?

Entre 1 a 3 veces	
Entre 3 a 5 veces	
Más de 5 veces	

3. Con que personas regularmente visita este tipo de restaurantes?

Amigos	
Familia	
Clientes	
Otros	

4.Cuál es el gasto per cápita promedio por consumo en su visita?

Menos de 20 usd	
Entre 20 a 40 usd	
Entre 41 a 60 usd	

Más de 60 usd	
---------------	--

5. Qué tipo de comida gourmet prefiere?

Nacional	
Internacional	
Todas	

6. Que servicios complementarios considera necesarios disponer?

Música en vivo	
Bar	
Show	
Otros	

7. Que factores determinan la satisfacción en su visita?

Calidad preparación comida	
Precio	
Intención	
Entorno	
Todos	
Otros	

8. Que restaurantes de los citados usted conoce?

Patria	
Noé	
Briciola	
Lucia	
Todos	
Ninguno	

9.Cuál ha sido su nivel de satisfacción en su visita?

Alta	
Media	
Baja	

10. Conoce lo que es un alimento orgánico?

Si	
No	

11. Consume alimentos orgánicos?

Si	
No	

12. Considera viable la preparación de comida gourmet con alimentos orgánicos?

Si	
No	

13. Conoce algún restaurante gourmet que se base en la preparación de alimentos orgánicos?

Si	
No	

14. Consideraría visitar un restaurante gourmet basado en comida orgánica?

Si	
No	

1. 15.- ¿Qué tipo de platos generalmente consume cuando asiste a un restaurante?

Producto
Consume entrada
Consume Sopa
Consume plato fuerte
Consume postres
Consume jugos

GRACIAS

Cuadro No. 8-Formato de encuesta
Elaborado por: Autora

Resultados de la encuesta:

Datos Generales

Edad

Edad	Frecuencia	Tasa
Entre 25 a 35	112	30,43%
Entre 36 a 45	158	42,93%
Entre 46 a 55	61	16,58%
Entre 55 a 65	37	10,05%
Total	368	100,00%

Cuadro No. 9-Edad
Elaborado por: Autora

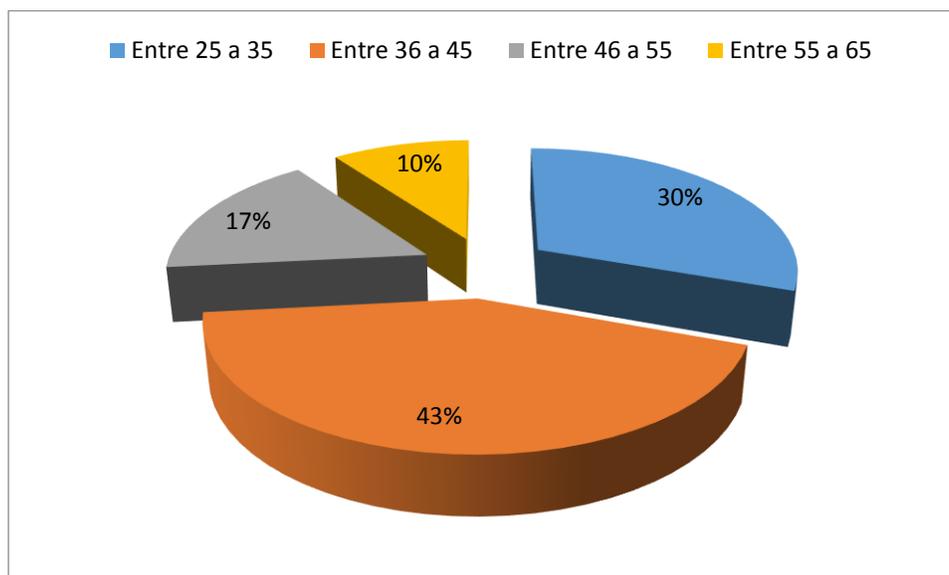


Gráfico No. 3-Edad
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

La presente investigación acorde al segmento objetivo, ha buscado mantener una distribución de la población encuestada. En este caso el 43% de la población tiene una edad entre 36 a 45 años, el 30% entre 25 a 35 años, el 17% entre 46 a 55 años y el 10% entre 55 a 65 años.

La distribución presentada permitirá tener un criterio amplio sobre sus gustos, preferencias y patrones de consumo.

Género

Género	Frecuencia	Tasa
Masculino	146	39,67%
Femenino	222	60,33%
Total	368	100,00%

Cuadro No. 10-Género
Elaborado por: Autora

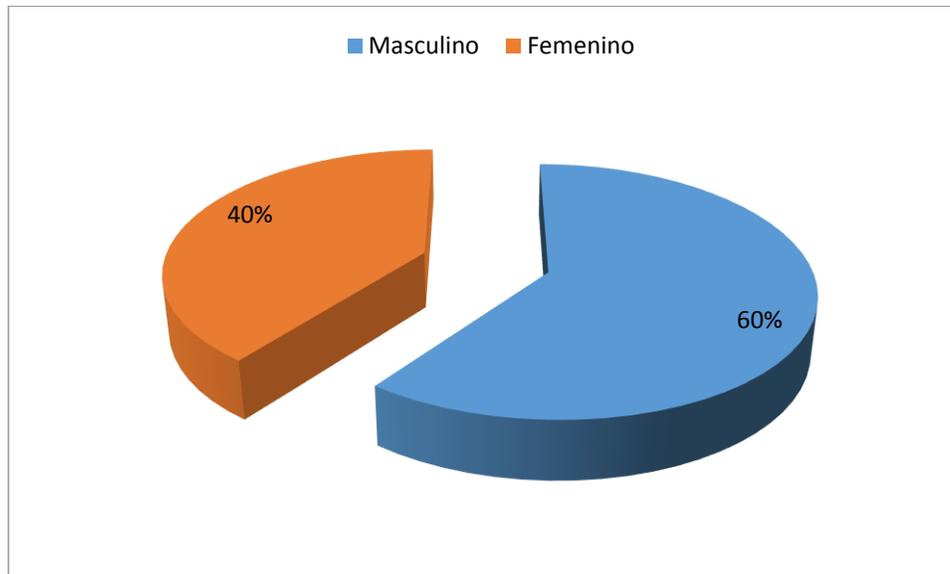


Gráfico No. 4-Género
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

La propuesta está orientada para ambos géneros, sin embargo es importante identificar sus patrones de comportamiento para la definición de estrategias efectivas. Los resultados señalan que el 60% es género masculino y el 40% femenino.

Esta distribución no responde a la distribución de la población en general en donde el género femenino es mayor, sino responde a la población económicamente activa, en donde existe una mayor concentración del género masculino.

Tipo de Trabajo

Tipo de trabajo	Frecuencia	Tasa
Empleado privado	118	32,07%
Negocio Propio	154	41,85%
Empleado público	56	15,22%
No trabaja (Desempleado/Jubilado)	40	10,87%
Total	368	100,00%

Cuadro No. 11-Tipo de Trabajo
Elaborado por: Autora

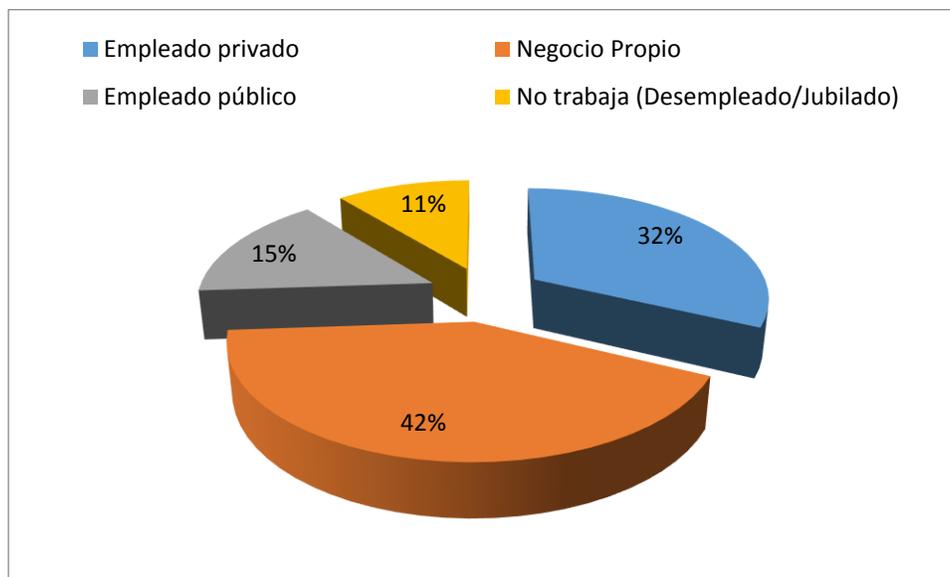


Gráfico No. 5-Tipo de Trabajo
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Identificar el tipo de trabajo es necesario para conocer disponibilidad de tiempos, comportamiento, capacidad de pago, entre otros. Es importante señalar que la población encuestada se encuentra en el segmento de clase social alta, siendo todos capaces del consumo del servicio a ofertar.

El 42% mantiene un negocio propio, el 32% trabaja en el sector privado, el 15% en el sector público y el 11% no trabajan. Este segmento corresponde a personas jubiladas o que disponen de ingresos por actividades no relacionadas al sector laboral.

Desarrollo

Objetivo: Identifica los patrones de compra del cliente objetivo

2. Dentro de sus comportamientos de consumo, visita regularmente restaurantes gourmet?

Opción	Frecuencia	Tasa
Siempre	112	30,43%
Algunas Veces	205	55,71%
Nunca	51	13,86%
Total	368	100,00%

Cuadro No. 12-Pregunta No.1
Elaborado por: Autora

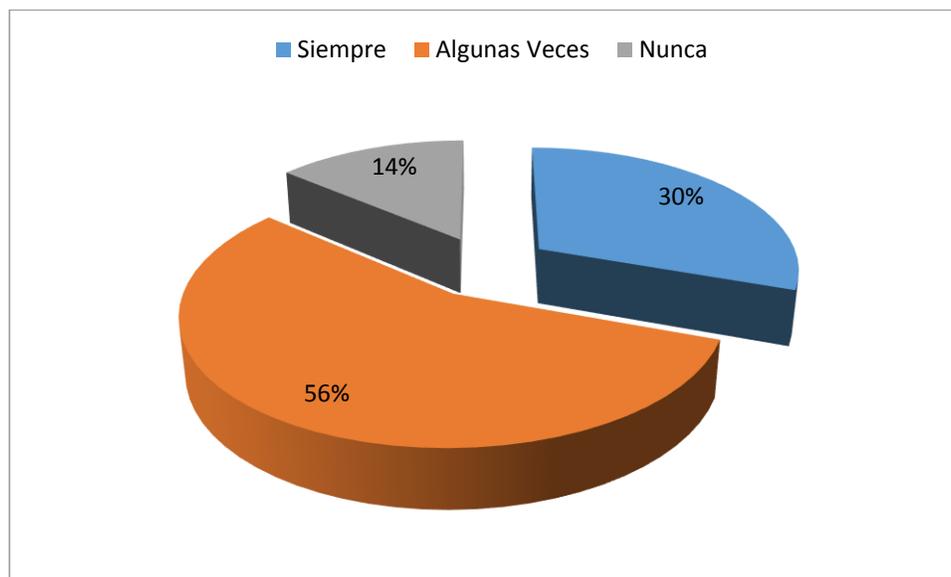


Gráfico No. 6-Pregunta No.1
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Identificar si la población encuestada prefiere dentro de sus actividades visitar restaurantes gourmet, permite concentrar el estudio en el segmento objetivo. En este caso el 56% lo visita algunas veces, el 30% siempre y el 14% nunca.

A continuación las preguntas fueron enfocadas a la población que se encuentra dentro de las dos primeras opciones, siendo estos posibles clientes potenciales del negocio a desarrollar.

3. Con que frecuencia mensual visita este tipo de restaurantes?

Opción	Frecuencia	Tasa
Entre 1 a 3 veces	310	97,79%
Entre 3 a 5 veces	5	1,58%
Más de 5 veces	2	0,63%
Total	317	100,00%

Cuadro No. 13-Pregunta No.2
Elaborado por: Autora

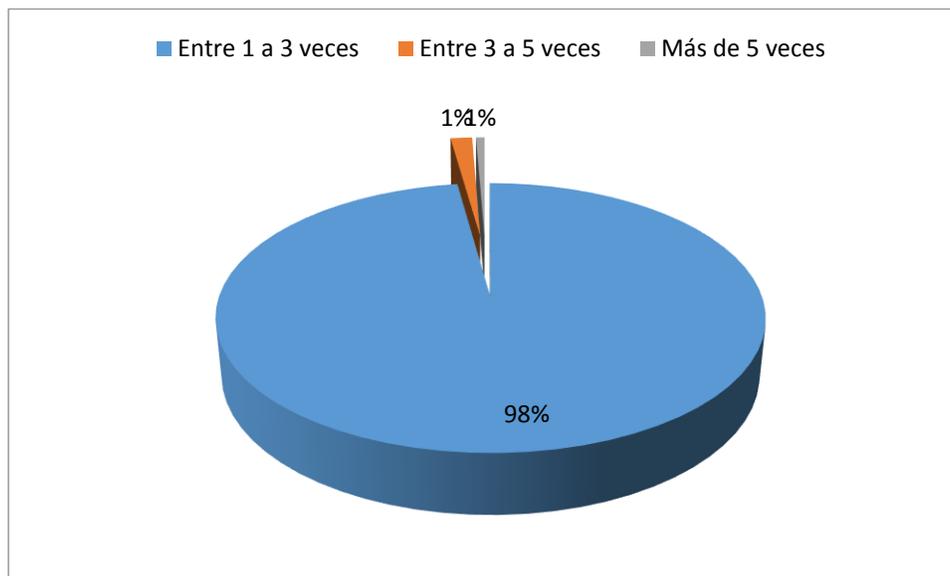


Gráfico No. 7-Pregunta No.2
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

La frecuencia de visita es determinante para fijar los presupuestos posibles a alcanzar y delimitar los procesos de abastecimiento. El 98% señala que visita mensualmente entre 1 a 3 veces, el 1% entre 3 a 5 veces y más de 5 veces.

La frecuencia encontrada puede ser considerada como alta y permitirá disponer una idea de la capacidad instalada requerida para el negocio.

4. Con que personas regularmente visita este tipo de restaurantes?

Opción	Frecuencia	Tasa
Amigos	89	28,08%
Familia	91	28,71%
Clientes	132	41,64%
Otros	5	1,58%
Total	317	100,00%

Cuadro No. 14-Pregunta No.3
Elaborado por: Autora

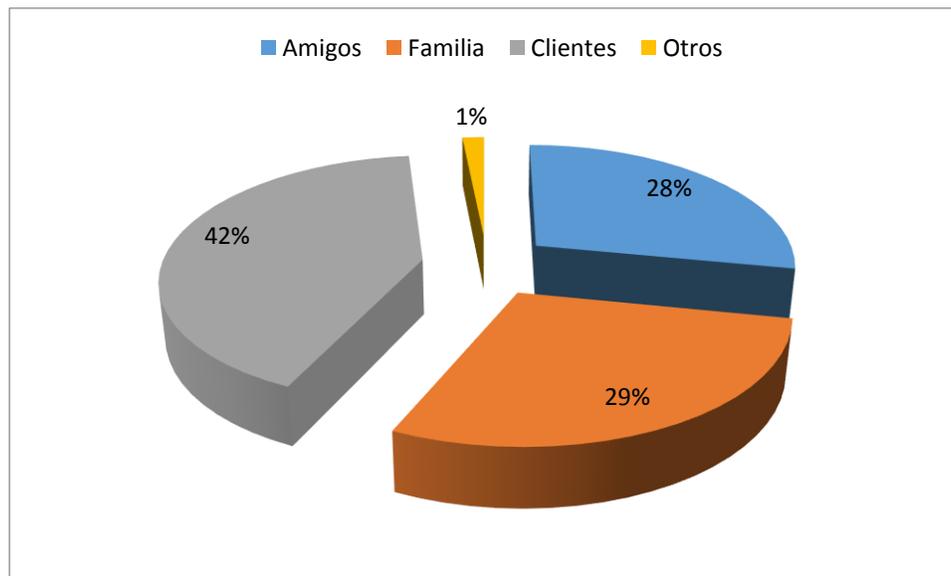


Gráfico No. 8-Pregunta No.3
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Las personas con la que regularmente visita el restaurante permiten definir estrategias sobre medios posibles a utilizar para atraer al cliente objetivo. El 42% lo hace con clientes, el 29% con familia, el 28% con amigos y el 1% otros.

La mayor concentración permite identificar que su visita se debe a temas de negocios, familiar y entretenimiento, segmentos que deben ser tomados en consideración en el plan de mercadeo

5. Cuál es el gasto per cápita promedio por consumo en su visita?

Opción	Frecuencia	Tasa
Menos de 20 usd	65	20,50%
Entre 20 a 40 usd	212	66,88%
Entre 41 a 60 usd	35	11,04%
Más de 60 usd	5	1,58%
Total	317	100,00%

Cuadro No. 15-Pregunta No.4
Elaborado por: Autora

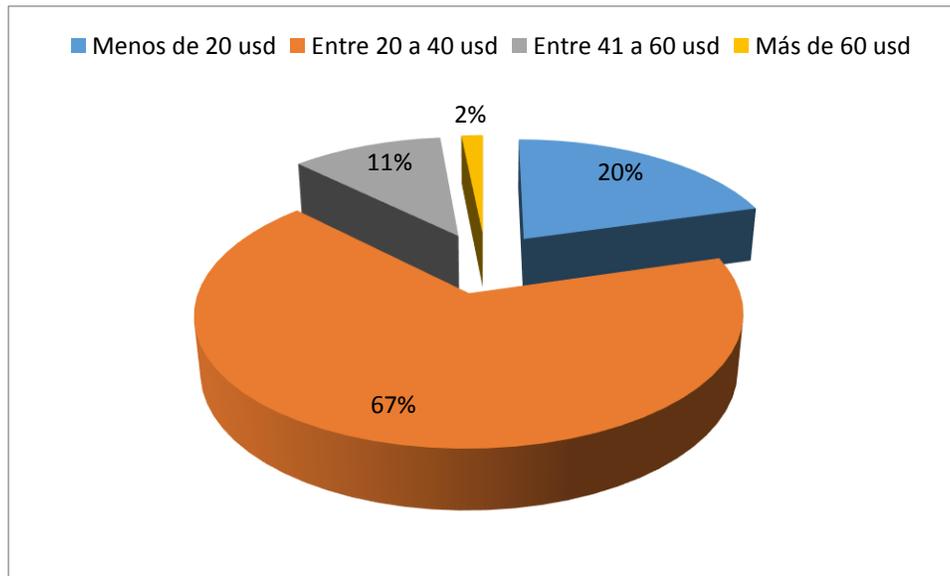


Gráfico No. 9-Pregunta No.4
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El gasto per cápita permite identificar el posible ingreso a disponer. En este caso, al ser un restaurante gourmet es claro que los precios son enfocados a un segmento alto. El 67% indica que los precios promedio oscilan entre 20 a 40 usd por persona, el 20% menos de 20 usd, el 11% entre 41 a 60 usd y el 2% más de 60 usd.

Los precios descritos permiten identificar los rangos promedio de precios de la oferta a presentarse. De igual manera apoyarán la identificación del margen de contribución posible a obtener por cada uno de los platos ofertados.

Objetivo: Identificar preferencias a cuanto a consumo?

6. Qué tipo de comida gourmet prefiere?

Opción	Frecuencia	Tasa
Nacional	108	34,07%
Internacional	97	30,60%
Todas	112	35,33%
Total	317	100,00%

Cuadro No. 16-Pregunta No.5
Elaborado por: Autora

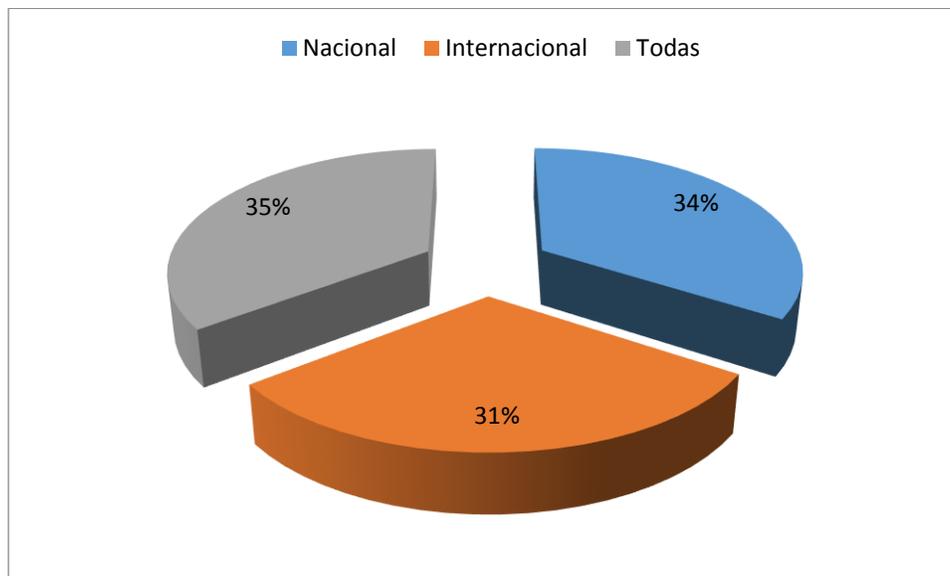


Gráfico No. 10-Pregunta No.5
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Identificar los gustos y preferencias de los clientes es necesario para poder establecer la oferta gastronómica. En este caso el 35% señala que disfruta de la gastronomía nacional e internacional, el 34% prefiere la gastronomía nacional y el 31% la internacional.

Estas preferencias permiten identificar la posible orientación gastronómica que se debe ofertar en el restaurante.

7. Que servicios complementarios considera necesarios disponer?

Opción	Frecuencia	Tasa
Música en vivo	115	29,34%
Bar	119	30,36%
Show	118	30,10%
Otros	40	10,20%
Total	392	100,00%

Cuadro No. 17-Pregunta No.6
Elaborado por: Autora

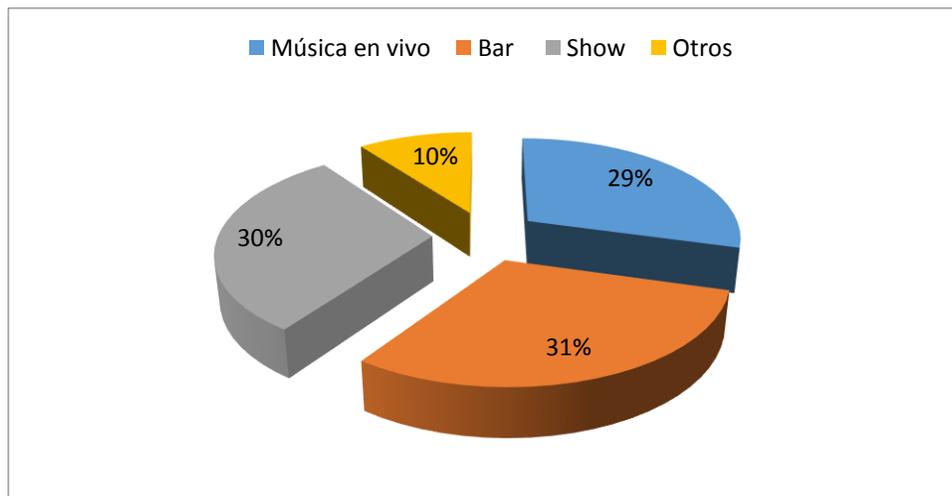


Gráfico No. 11-Pregunta No.6
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Los servicios complementarios determinan factores que inciden directamente en la satisfacción y preferencia de un cliente frente a un restaurante gourmet. Los resultados señalan que existe una distribución bastante uniforme en las opciones citadas, siendo todas importantes.

El 31% indica que disfruta de un bar, el 30% de shows, el 29% de música en vivo y el 10% otros como eventos y cenas especiales.

Estos factores deben ser tomados en cuenta en la oferta a proponer dando lugar a gastos que deben presupuestarse.

8. Que factores determinan la satisfacción en su visita?

Opción	Frecuencia	Tasa
Calidad preparación comida	208	22,63%
Precio	80	8,71%
Intención	219	23,83%
Entorno	207	22,52%
Todos	190	20,67%
Otros	15	1,63%
Total	919	100,00%

Cuadro No. 18-Pregunta No.7
Elaborado por: Autora

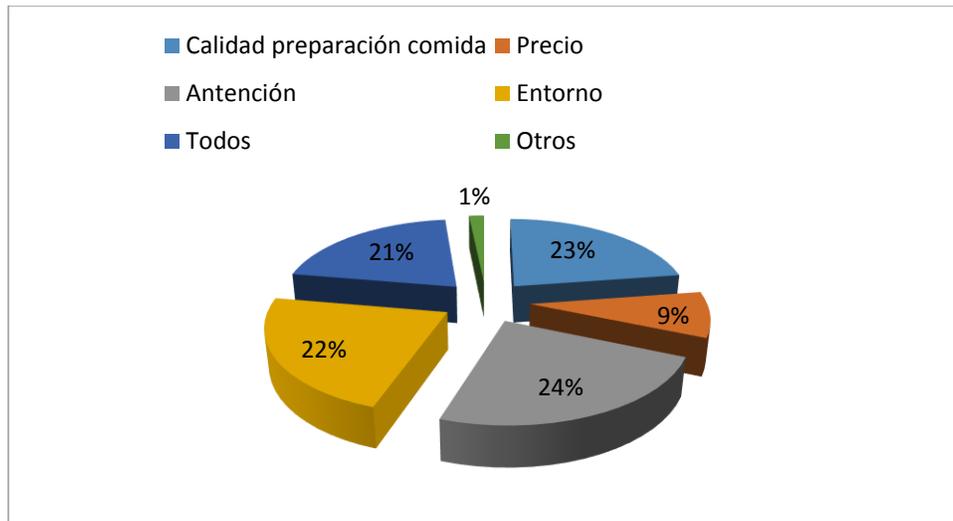


Gráfico No. 12-Pregunta No.7
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Los factores que determinan la satisfacción del cliente marcan la diferencia que permite alcanzar una diferenciación y liderazgo en el mercado. Los resultados muestran que son importantes todas las variables presentadas. El 24% indica que la atención recibida es el factor diferenciados, el 23% la calidad en la oferta gastronómica, el 22% el entorno, el 21% todos los elementos, el 9% el precio y el 1% otros factores como la accesibilidad y la seguridad.

Los porcentajes obtenidos, confirman que la satisfacción se basa en la relación de los diferentes factores expuestos siendo todos importantes y necesarios de considerar.

Objetivo: Identificar el posicionamiento de la competencia

9. Que restaurantes de los citados usted conoce?

Opción	Frecuencia	Tasa
Patria	218	20,92%
Noé	297	28,50%
Briciola	198	19,00%
Lucia	217	20,83%
Todos	112	10,75%
Ninguno	0	0,00%
Total	1042	100,00%

Cuadro No. 19-Pregunta No.8
Elaborado por: Autora

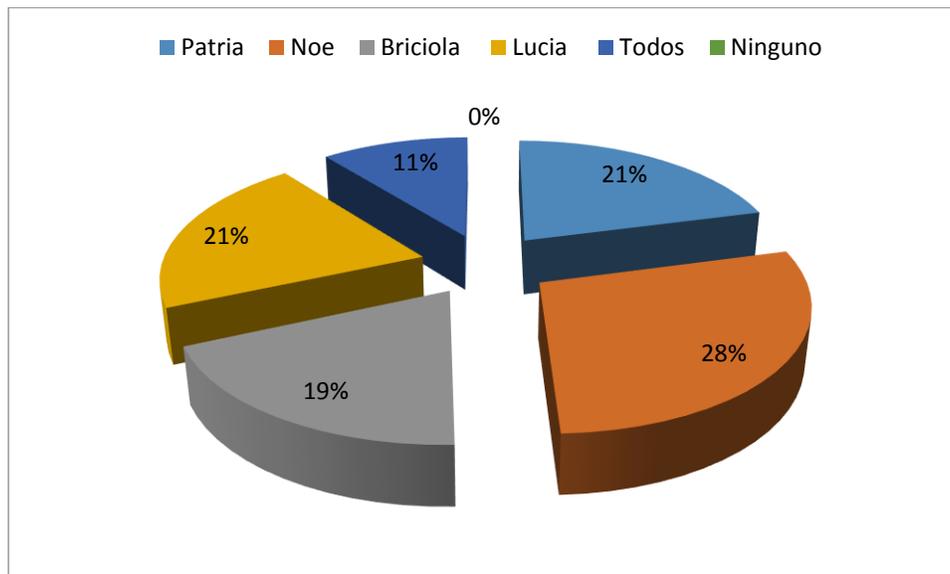


Gráfico No. 13-Pregunta No.8
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Es necesario conocer la identificación por parte del cliente objetivo de la competencia directa. Si bien esta no se basa en alimentos orgánicos, su permanencia en el mercado es determinante. El 28% identifica al restaurante Noé, el 21% a Patria y Lucia respectivamente. El 19% a Briciola y el 11% a todos.

El posicionamiento de los restaurantes citados es importante y son justamente los que se enfocan a segmento objetivo, por lo que representan la competencia directa.

10. Cuál ha sido su nivel de satisfacción en su visita?

Opción	Frecuencia	Tasa
Alta	276	87,07%
Media	38	11,99%
Baja	3	0,95%
Total	317	100,00%

Cuadro No. 20-Pregunta No.9
Elaborado por: Autora

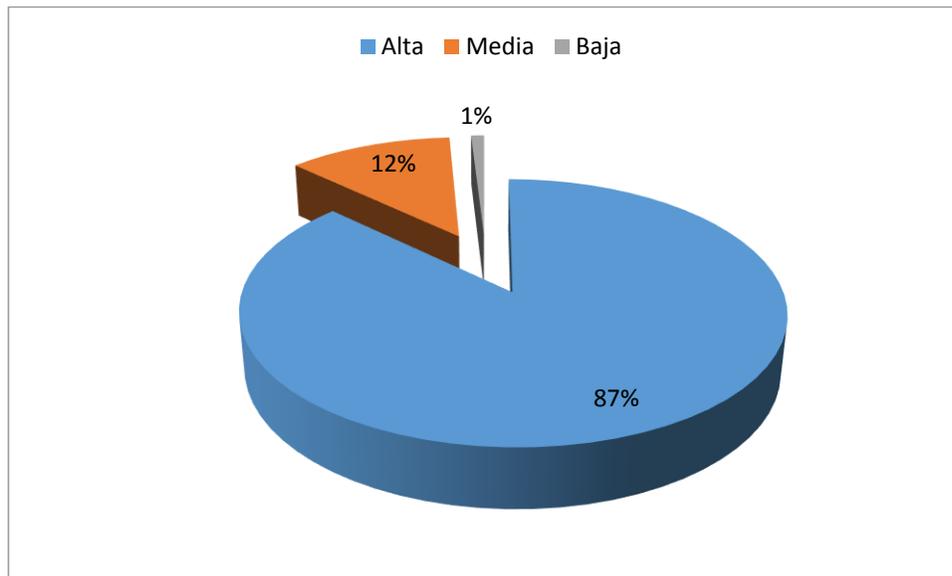


Gráfico No. 14-Pregunta No.9
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El nivel de satisfacción obtenida de la competencia permite entender el posible comportamiento de la demanda frente a nuevas alternativas. El 87% señala que es alta, el 12% media y el 1% baja.

Los resultados confirman una alta competitividad, en donde la actual oferta dispone de adecuados servicios y calidad, confirmando que es un mercado altamente competitivo y demanda de acciones adecuadas que permitan atraer a la demanda. El contar con alimentos orgánicos es un factor competitivo que debe aprovecharse adecuadamente.

Objetivo: Identifica el nivel de conocimiento de la comida orgánica

11. Conoce lo que es un alimento orgánico?

Opción	Frecuencia	Tasa
Si	318	86,41%
No	50	13,59%
Total	368	100,00%

Cuadro No. 21-Pregunta No.10
Elaborado por: Autora

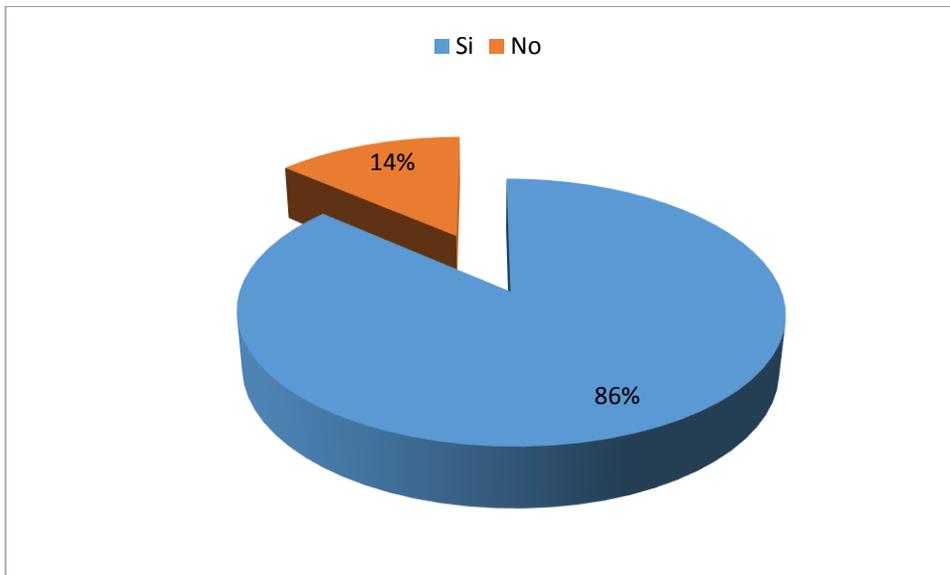


Gráfico No. 15-Pregunta No.10
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El nivel de identificación de la comida orgánica establece un parámetro para que este factor diferenciador sea tomado en cuenta por parte del cliente objetivo. Los resultados son altamente favorables, encontrando que el 86% si lo reconoce, mientras que el 14% no.

Se observa que en el segmento definido, los alimentos orgánicos tienen un alto posicionamiento factor que es una oportunidad que puede ser aprovechada.

12. Consume alimentos orgánicos?

Opción	Frecuencia	Tasa
Si	212	57,61%
No	156	42,39%
Total	368	100,00%

Cuadro No. 22-Pregunta No.11
Elaborado por: Autora

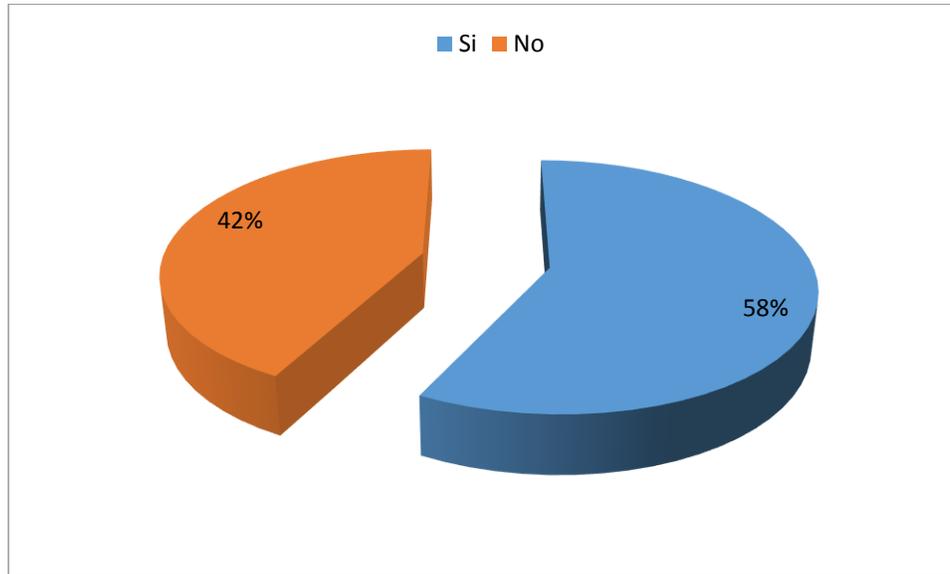


Gráfico No. 16-Pregunta No.11
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El consumo de los alimentos orgánicos determina un patrón de compra que puede ser relacionado con la identificación y preferencia del negocio. El 58% indica que si los consume regularmente factor que es adecuado y marcará una posible mayor aceptación de la oferta a desarrollar. El 42% señala que no los consume regularmente.

Los resultados muestran que los alimentos orgánicos si se encuentran dentro de la dieta de la población objetivo, situación que representa una mayor accesibilidad a la misma en función de la propuesta a desarrollar.

13. Considera viable la preparación de comida gourmet con alimentos orgánicos?

Opción	Frecuencia	Tasa
Si	285	77,45%
No	83	22,55%
Total	368	100,00%

Cuadro No. 23-Pregunta No.12
Elaborado por: Autora

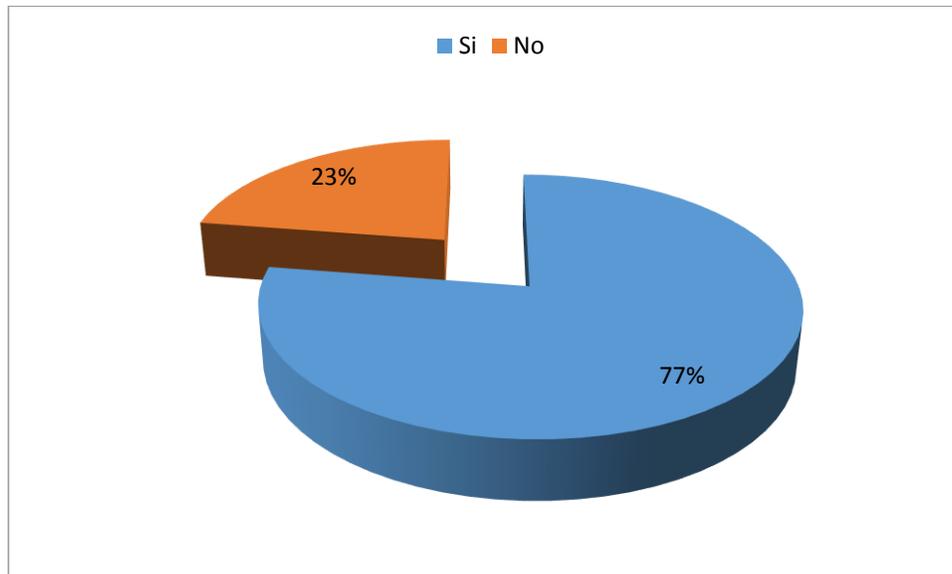


Gráfico No. 17-Pregunta No.12
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El cliente considera totalmente viable la preparación de comida gourmet en base al uso de alimentos orgánicos. El 77% señala que es totalmente compatible su uso, mientras que el 23% considera que no. Se observa en los resultados una adecuada predisposición del cliente frente a este tipo de alimentos, considerándolos dentro de su dieta normal y además para la posible oferta gastronómica, lo que permite entender que si consideraría dentro de sus opciones la visita a un restaurante gourmet basado en este tipo de alimentos.

14. Conoce algún restaurante gourmet que se base en la preparación de alimentos orgánicos?

Opción	Frecuencia	Tasa
Si	12	3,26%
No	356	96,74%
Total	368	100,00%

Cuadro No. 24-Pregunta No.13
Elaborado por: Autora

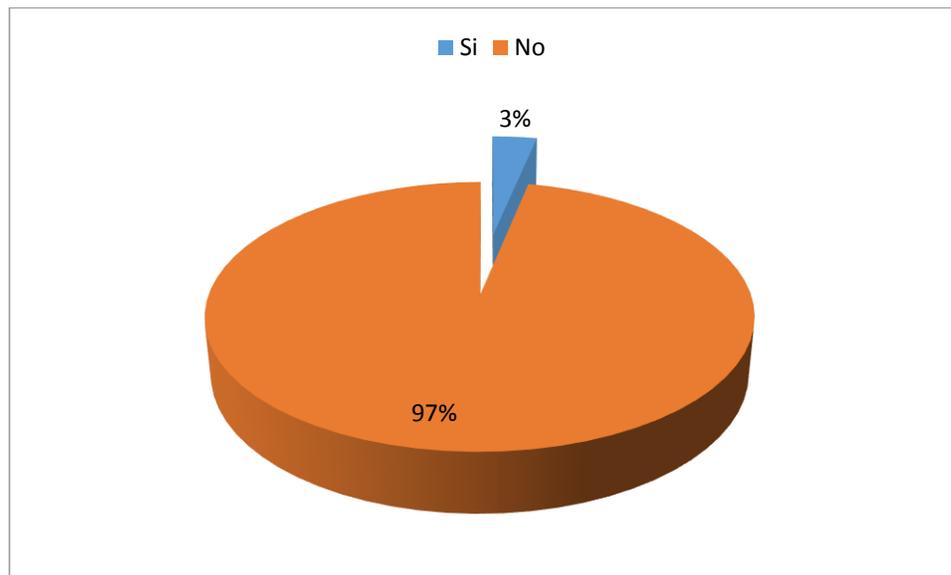


Gráfico No. 18-Pregunta No.13
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El estudio desarrollado no pudo determinar un restaurante gourmet especializado en comida orgánica lo que representa un nicho de mercado interesante. El 97% de los encuestados señala que no conoce ninguna oferta relacionada a alimentos orgánicos. Solo el 3% indica que si, no precisando cuales.

Los resultados permiten identificar que el enfoque en alimentos orgánicos es un elemento diferenciador que puede permitir un posicionamiento efectivo en el mercado, factor que es un indicador positivo para el desarrollo de un restaurante gourmet.

15. Consideraría visitar un restaurante gourmet basado en comida orgánica?

Opción	Frecuencia	Tasa
Si	291	79,08%
No	77	20,92%
Total	368	100,00%

Cuadro No. 25-Pregunta No.14
Elaborado por: Autora

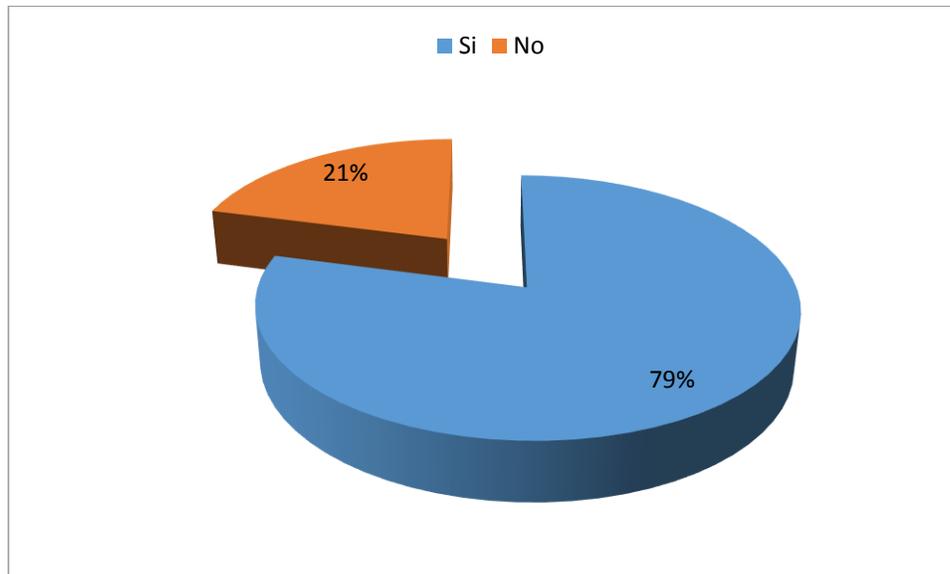


Gráfico No. 19-Pregunta No.14
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

El mercado se muestra receptivo a la posible propuesta a desarrollar. El 79% considera que si visitaría un restaurante gourmet, situación que marca una tendencia positiva que sustenta la realización de una propuesta especializada, innovadora y diferenciadora.

16. ¿Qué tipo de platos generalmente consume cuando asiste a un restaurante?

Opción	Frecuencia	Tasa
Consume entrada	147	40%
Consume Sopa	92	25%
Consume plato fuerte	368	100%
Consume postres	184	50%
Consume jugos	368	100%
Total	1159	100%

Cuadro No. 26-Pregunta No.15
Elaborado por: Autora

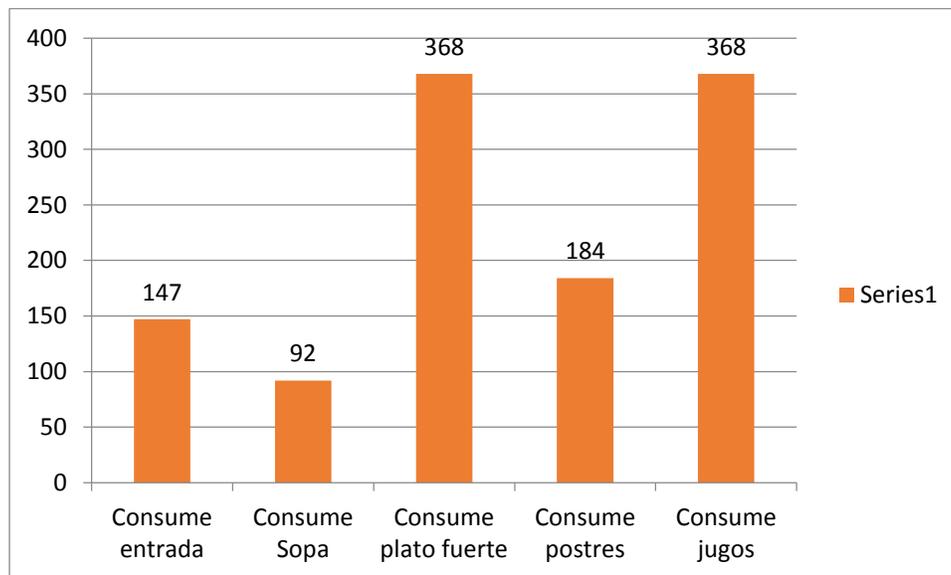


Gráfico No. 20--Pregunta No.15
Elaborado por: Autora

Análisis e interpretación

Los clientes prefieren los platos fuertes, bebidas y postres, siendo estos los alientos que mayor consumo tienen. Esta información es importante para establecer la oferta gastronómica, determinando cuales son los posibles ingresos a obtener. En este caso, es importante disponer de una variedad adecuada, teniendo como posibles estrellas a estos productos.

2.4. Análisis comparativo

Una vez analizado el comportamiento del mercado, es necesario determinar la demanda insatisfecha posible a encontrar. Para esto, se proyectó la demanda y oferta para posteriormente aplicar las tasas levantadas en la encuesta. Los resultados se describen a continuación:

2.4.1 Proyección de la demanda

Para la proyección de la demanda se utilizó la técnica de mínimos cuadrados en base de las siguientes ecuaciones:

$$S_{XY} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n x_i y_i - \bar{X}\bar{Y}$$

$$S_X^2 = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n x_i^2 - \bar{X}^2$$

$$b = \frac{S_{XY}}{S_X^2}$$

$$a = \bar{Y} - b\bar{X}$$

Ecuación No. 2- Ecuaciones para la proyección lineal

Fuente: (Pastor, 2011, pág. 44)

Año	Año (x)	Clientes (y)	x2	y2	xy
2008	1	8.073	1	65.173.329	8.073
2009	2	8.221	4	67.584.841	16.442
2010	3	8.372	9	70.090.384	25.116
2011	4	8.516	16	72.522.256	34.064
2012	5	8.659	25	74.978.281	43.295
2013	6	8.800	36	77.440.000	52.800
Suma	21	50641	91	427.789.091	179.790
Promedio	3,5	8440,167	15,16667	71.298.182	29.965

SXY	424,4167
S2X	2,916667
b	145,5143
a	7930,867

Cuadro No. 27-Proyección de la demanda
Elaborado por: Autora

La ecuación resultante es $y = 145,51x + 7930,9$ que permitirá realizar la proyección. A continuación se realiza una comprobación gráfica:

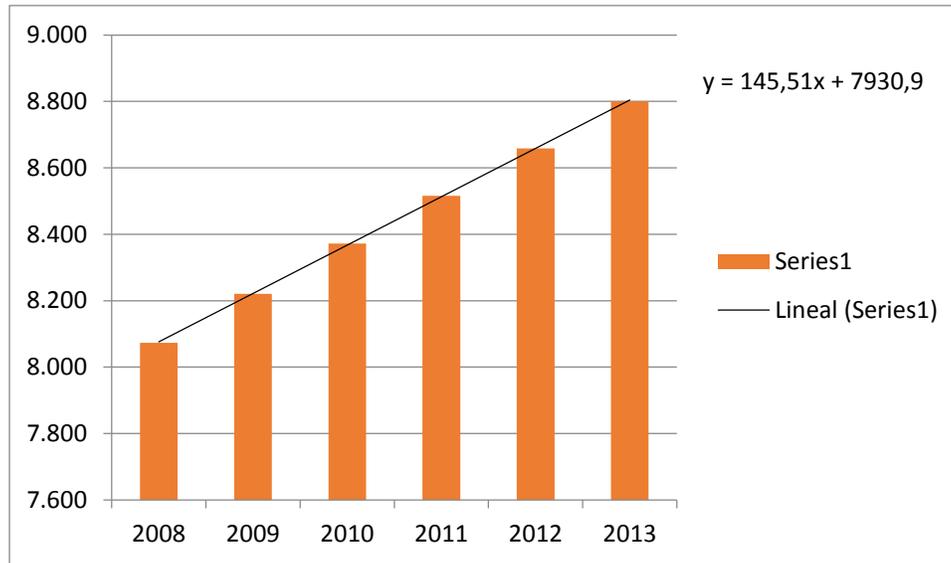


Gráfico No. 21-Proyección de la demanda
Elaborado por: Autora

Año	Clientes
2014	8.949
2015	9.095
2016	9.240
2017	9.386
2018	9.532

Cuadro No. 28-Proyección de la demanda
Elaborado por: Autora

2.4.2 Cuantificación de la demanda

Para determinar la demanda objetivo se aplicó las tasas de aceptación y frecuencia obteniendo los siguientes resultados:

Año	Clientes	Visita restaurantes gourmet (86,14%)	Frecuencia (Promedio 2 mensual, 24 anual)
2014	8.949	7.709	185.018
2015	9.095	7.834	188.026
2016	9.240	7.960	191.034
2017	9.386	8.085	194.042
2018	9.532	8.210	197.051

Cuadro No. 29- Cuantificación de la demanda objetivo
Elaborado por: Autora

2.4.3 Proyección de la oferta

Aplicando el método de mínimos cuadrados se proyecta la oferta, con las formulas descritas anteriormente.

Año	Año (x)	Clientes (y)	x ²	y ²	xy
2008	1	47.788,50	1	2.283.740.422	47.788
2009	2	50.865,88	4	2.587.338.018	101.732
2010	3	52.765,44	9	2.784.191.494	158.296
2011	4	56.433,62	16	3.184.753.918	225.734
2012	5	59.592,00	25	3.551.206.464	297.960
2013	6	62.400,00	36	3.893.760.000	374.400
Suma	21	329845,4	91	18.284.990.316	1.205.911
Promedio	3,5	54974,24	15,16667	3.047.498.386	200.985

SXY	8575,338
S ² X	2,916667
b	2940,116
a	44683,83

Cuadro No. 30-Proyección Oferta
Elaborado por: Autora

$$S_{XY} = (1.205.911/6) - (3,5 \times 54974,24)$$

$$S_{XY} = 8575,338$$

$$S_{2X} = (91/6) - (3,5 \times 3,5)$$

$$S_{2X} = 2,91$$

$$b = (8575,338 / 2,91)$$

$$b = 2940,11$$

$$a = 54974,24 - (2940 \times 3,5)$$

$$a = 44683,83$$

La ecuación resultante es $y = 2940,1x + 44684$, comprobada gráficamente:

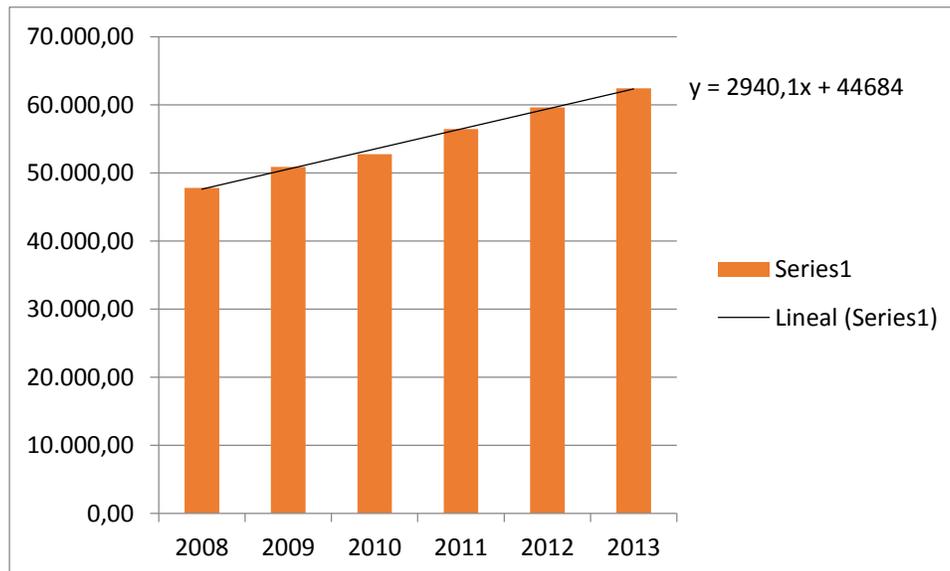


Gráfico No. 22-Comprobación gráfica
Elaborado por: Autora

La proyección de la oferta es:

Año	Cientes (y)
2014	65.264,70
2015	68.204,80
2016	71.144,90
2017	74.085,00
2018	77.025,10

Cuadro No. 31-Proyección de la oferta
Elaborado por: Autor

2.4.4 Demanda insatisfecha

Comparando ambas proyecciones se determina la demanda objetivo de la cual se determinará su captación en función de la capacidad instalada.

Año	Oferta	Demanda	Demanda Insatisfecha
2014	65.264,70	185.018	119.753,06
2015	68.204,80	188.026	119.821,18
2016	71.144,90	191.034	119.889,29
2017	74.085,00	194.042	119.957,41
2018	77.025,10	197.051	120.025,53

Cuadro No. 32- Demanda insatisfecha

Elaborado por: Autora

La demanda insatisfecha se entiende optará por restaurantes gourmet ubicados en otros sectores de Quito, aspecto que es importante captar con el proyecto a desarrollar.

CAPÍTULO III

ESTUDIO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

El estudio técnico/administrativo permite delimitar el tamaño de proyecto, aspecto esencial para establecer los recursos necesarios para su normal operatividad. Además, establece la estructura orgánica funcional necesaria para poder contar con las áreas necesarias que permitan brindar productos y servicios de calidad, haciendo del restaurante una experiencia única para los clientes.

3.1 Macro y microlocalización del proyecto

3.1.1 Macrolocalización

La macrolocalización del restaurante se establece en función de los siguientes lineamientos:

País: República del Ecuador

Provincia: Pichincha

Ciudad: Quito

Sector: Valles

Valle: Cumbaya

Por medio de observación directa se toma en cuenta que en los últimos años el sector de Cumbaya ha mantenido un crecimiento constante, convirtiéndose en uno de los de mayor plusvalía en la capital. Esta situación, motiva al desarrollo de un restaurante gourmet, tomando en cuenta que existe una demanda interesada de manera paralela en una alimentación sana, un lugar agradable y comida gourmet de alta calidad, siendo factores que se busca proveer.

3.1.2 Microlocalización

La microlocalización definida, se encuentra en el sector del parque central de Cumbaya en el lado este de la Iglesia San Pedro.

Dirección: Juan Montalvo y García Moreno. Sector Parque Central

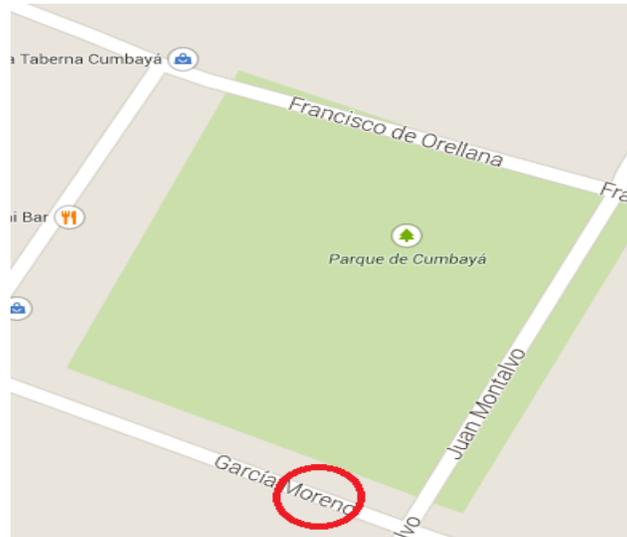


Gráfico No. 23-Micro localización
Fuente: (Google Maps, Localización, 2014)

El sector seleccionado se encuentra en desarrollo, teniendo en la fecha de la presente investigación un avalúo de 1.200 usd por mts². (Estilos, 2013)

3.2 Nombre del Restaurante

La selección del nombre es un proceso fundamental en el cual se relacionan varios conceptos requeridos y necesarios para iniciar el proceso de identificación por parte de la demanda objetivo. En este caso, es importante que el cliente genere en su mente atributos a partir del nombre que fomenten una clara diferenciación con la competencia, reconociendo al restaurante y su principal ventaja competitiva, en este caso una oferta gastronómica basada en alimentos orgánicos.

De esta manera, la selección del nombre busca facilitar la relación del cliente con la propuesta gastronómica desarrollada, siendo este un factor necesario para atraerlos hacia una nueva alternativa en comida gourmet en el país.

El proceso utilizado para la definición del nombre se basó en un grupo focal, en el cual intervinieron los posibles accionistas como se desarrollará más adelante. Se plantearon cuatro alternativas, las cuales fueron sometidas a una calificación por parte de la población encuestada, incluyendo una pregunta adicional a las anteriormente presentadas.

Los resultados obtenidos se expresan en el siguiente cuadro de valoración:

Alternativa	Me gusta	Tasa
Orvar Gourmet	123	33,42%
Crivor	67	18,21%
Ruta Orgánica	105	28,53%
Salor	73	19,84%
TOTAL	368	100,00%

Cuadro No. 33-Selección del Nombre
Fuente: (Observación directa, 2014)

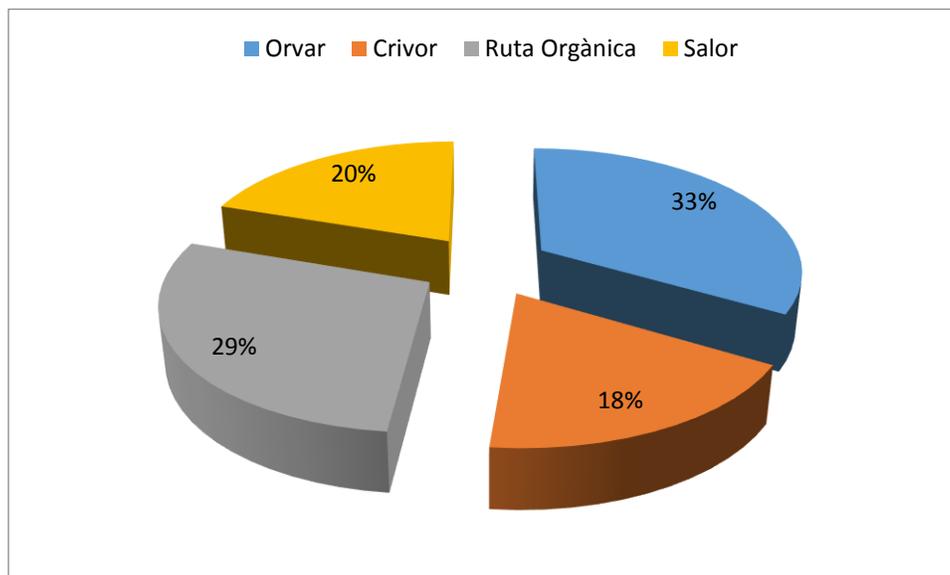


Gráfico No. 24- Selección del Nombre
Fuente: (Observación directa, 2014)

El nombre Orvar seleccionado, hace referencia a la unión de las palabras Orgánico y Vargas. Es decir la base diferenciadora del negocio y el apellido de la principal inversionista, responsable de la presente investigación.

3.3 Filosofía Corporativa

La formulación de la filosofía corporativa representa para Orvar Gourmet el direccionamiento necesario que debe cumplirse en cada uno de sus procesos para alcanzar un posicionamiento de mercado que permita disponer de la rentabilidad esperada.

Para su desarrollo se utilizaron diferentes elementos clave, conforme se describe a continuación.

3.3.1 Misión

ELEMENTOS CLAVE	FORMULACIÓN
Naturaleza del negocio	Oferta gastronómica gourmet
Motivo para existir	Satisfacer el más exigente paladar comprometidos con la salud
Clientes ¿Para quién?	Empresarios, familias
Factor diferenciador ¿Qué nos hace diferentes a los demás?	Alimentos orgánicos
Recursos ¿con que recursos desempeñamos nuestras funciones?	Recurso humano Comprometido
Principios y valores	Responsabilidad y honestidad

Cuadro No. 34-Definición de la misión
Elaborado por: Autora

En base a los elementos claves definidos, se propone la siguiente misión;

“Somos líderes en la oferta gastronómica gourmet especializada en alimentos orgánicos, para satisfacer el más exigente paladar, contribuyendo con el cuidado de la salud a través de la buena alimentación contando con un recurso humano comprometido, trabajando con responsabilidad y honestidad.”

3.3.2 Visión

ELEMENTOS CLAVE	FORMULACIÓN
¿Qué quiero hacer?	Innovación en gastronomía gourmet
¿A dónde quiero llegar?	Líder en el mercado
Elementos disponibles	Ambiente cálido ideal para negocios y disfrute de amigos y familiares.
Productos o servicios	Oferta gastronómica gourmet
En qué tiempo se puede realizar	En un periodo de 5 años

Cuadro No. 35-Definición de la visión
Elaborado por: Autora

En base a los elementos clave definidos, se formula la siguiente visión:

Ser líderes en la innovación gastronómica gourmet para el año 2019, incorporando una oferta basada en alimentos orgánicos, contando con un ambiente cálido ideal para negocios y disfrute de amigos y familiares.

3.3.3 Principios

Calidad:

Disponer de una oferta gastronómica de calidad, sustentada mediante alimentos previamente revisados y procesos de cocción controlados que garanticen una oferta apta para el consumo humano.

Integridad

Superar las expectativas del cliente con una oferta gastronómica única, basado en el cumplimiento de todos los procesos internos.

Cumplimiento:

Hacer realidad lo ofertado, con una oferta gastronómica siempre en constante renovación y mejoramiento para el deleite de los clientes.

Innovación:

Buscar siempre disponer de una oferta gastronómica única en el país, basada en el uso de productos orgánicos.

Salud:

Contribuir con el cuidado de la salud de los clientes, brindándoles una alimentación sana, nutritiva y elaborada cada uno bajo el sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) que consiste en la prevención de riesgos microbiológicos, biológicos, químicos y físicos que garantiza un producto seguro y apto para el consumo humano.

3.2.4 Valores**Responsabilidad**

Disponer de un personal comprometido con el cumplimiento de los procedimientos establecidos, para poder brindar al cliente de un servicio de calidad y una oferta gastronómica que marque la diferenciación con la competencia.

Honestidad

Establecer procesos justos en cuanto a la definición de precios de la oferta gastronómica para el cliente. Cumplir con las normativas legales vigentes al país, respetando los derechos del personal, los socios y proveedores.

Servicio:

Contar siempre con un servicio profesional amparado en personal capacitado y especializado acorde a sus responsabilidades.

Voluntad:

Mostrar siempre una férrea voluntad por mejorar lo realizado, superando los límites para alcanzar un resultado que garantice una plena satisfacción del cliente.

Como se puede observar, la filosofía corporativa mantiene una clara orientación hacia el cliente, entendiendo que su satisfacción es la base para sostener el desarrollo del negocio. La innovación en relación a la oferta gastronómica se basa en el uso de alimentos orgánicos en diversas opciones que el cliente puede seleccionar, cada una elaborada con estrictas normas de procesos productivos que garanticen máxima calidad.

3.4 Organización administrativa

La estructura organizativa propuesta, se compone de cuatro áreas de gestión, las cuales se consideran necesarias para garantizar un servicio y productos de calidad. Estas se describen en el siguiente gráfico:

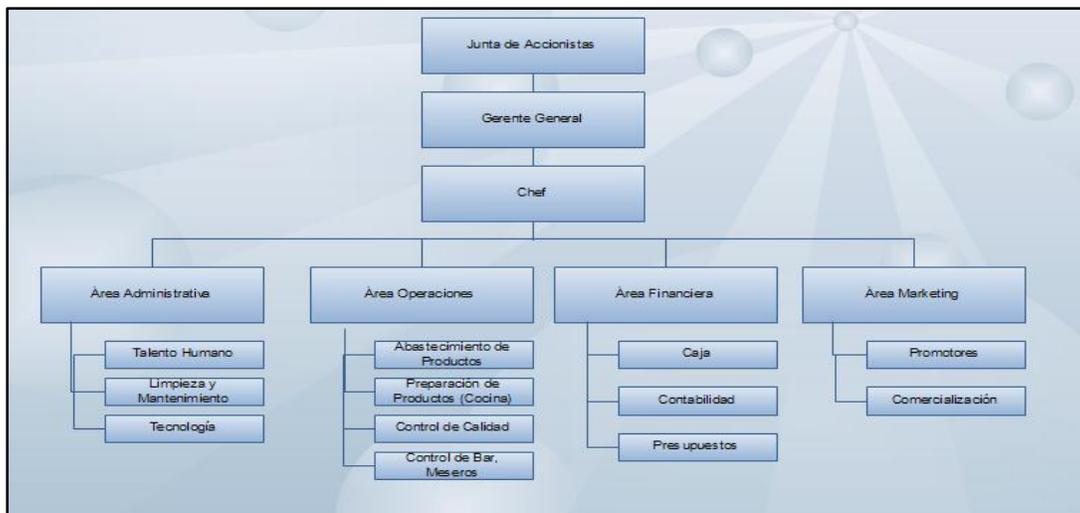


Gráfico No. 25-Propuesta Estructura Orgánica Funcional
Elaborado por: Autora

Es importante citar que el organigrama presentado establece las funciones necesarias por áreas las cuales serán desarrolladas por el personal a cargo. No necesariamente cada área tendrá una persona responsable siendo esto acorde a la carga laboral existente.

Es importante citar que la estructura orgánica propuesta comprende las diferentes áreas necesarias para disponer de un servicio de calidad, el cual permita ser controlado de manera efectiva por los responsables. Su estructura no delimita el número de personal, mismo que acorde las necesidades pueden ocupar varias funciones, dependiendo de la necesidad que exista en función de la demanda existente.

Área Administrativa:

Encargada de los procesos de selección, contratación, rotación de personal, así como los servicios de limpieza y tecnología.

Área Operaciones:

Encargada del abastecimiento de los productos, la preparación de alimentos y los controles para garantizar una adecuada satisfacción del cliente.

Área Financiera

Encargada de los procesos financieros, manejo y administración de los recursos financieros y el cumplimiento del pago de tributos vigentes en la normativa actual.

Área Mercadeo:

Encargado el posicionamiento del restaurante en el mercado, mediante la definición de efectivas estrategias que permitan posicionar la oferta gastronómica gourmet basada en alimentos orgánicos.

3.5 Organización operativa

A continuación, se describen las funciones por cada área

Funciones de la Junta de Accionistas

Basados en la Ley de Compañías, Artículo No. 14, son funciones de la Junta de Accionistas las siguientes:

Cargo:	Accionistas
Cargo a:	Todo el personal
Horario:	8h00 am- 13h00pm, 15h00pm-17h00pm

OBJETIVO DEL CARGO

Establecer las políticas y direccionamientos que va tener la empresa verificando los elementos diferenciables que permitirán su posicionamiento en el mercado

DESCRIPCION DEL CARGO

- Designar y remover administradores y gerentes.
- Intervenir, a través de asambleas, en todas las decisiones y deliberaciones de la compañía, personalmente o por medio de representante o mandatario constituido en la forma que se determine en el contrato. Para efectos de la votación, cada participación dará al socio el derecho de un voto.
- Solicitar a la junta general la revocación de la designación de administradores o gerentes de ser necesario y de acuerdo a la ley.
- Recurrir a la Corte Superior del distrito impugnando los acuerdos sociales, siempre que fueren contrarios a la ley o a los estatutos.
- Pedir convocatoria a Junta General en los casos determinados por la ley. Este derecho lo ejercerán cuando las aportaciones de los solicitantes representen no menos de la décima parte del capital social.
- Ejercer en contra de los gerentes o administradores la acción de reintegro del patrimonio social. Esta acción no podrá ejercerla si la junta general aprobó las cuentas de los gerentes o administradores.
- Aprobar las cuentas y los balances que presenten los administradores y gerentes.
- Resolver acerca de la forma de reparto de utilidades.
- Resolver acerca de la amortización de las partes sociales.
- Consentir en la cesión de las partes sociales y en la admisión de nuevos socios.
- Decidir acerca del aumento o disminución del capital y la prórroga del contrato social.
- Resolver, si en el contrato social no se establece otra cosa, el gravamen o la enajenación de inmuebles propios de la compañía.
- Resolver acerca de la disolución anticipada de la compañía.
- Acordar la exclusión del socio por las causales previstas en el Art. 82 de la Ley de Compañías.
- Disponer que se entablen las acciones correspondientes en contra de los administradores o gerentes.

EDUCACIÓN

No es requerida. No obstante debe ser mayor de edad conforme lo dispuesto por la Ley de compañías.

ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO

SALARIO: Dividendos obtenidos
TIPO DE CONTRATO: No goza de contrato laboral

Funciones del Gerente General:

Cargo:	Gerente General
Experiencia:	5 años en cargos laborales
Cargo a:	Todo el personal
Horario:	8h00 am- 13h00pm, 15h00pm-17h00pm

OBJETIVO DEL CARGO

Cumplir con las disposiciones en cada una de las áreas para garantizar el cumplimiento de los objetivos propuestos.

DESCRIPCION DEL CARGO

- Presidir la Junta de Accionistas
- Ejecutar el Plan de Mercadeo definido y aprobado por la Junta de Accionistas
- Ejecutar las compras requeridas en base a la programación definida
- Elaborar los presupuestos internos para todas las áreas
- Tomar las decisiones requeridas en todas las Áreas

EDUCACIÓN

Ingeniero Comercial, Ing. Administración gastronómica, Administrador Hotelero, Master en Administración de Empresas

ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO

SALARIO: 2000 usd
TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo

Funciones del Chef Ejecutivo:

Cargo:	Chef Ejecutivo
Experiencia:	5 años en cargos laborales
Cargo a:	Personal de cocina
Horario:	Primer Turno: 11h00 am – 14h00 pm Segundo Turno: 18h00 pm- 23h00 pm

OBJETIVO DEL CARGO

Controlar los procesos inmersos en la preparación de alimentos y las normas de BPM que permitan garantizar máxima calidad en los alimentos preparados.

DESCRIPCION DEL CARGO

- Definir y Autorizar la Carta de Alimentos y Bebidas
- Establecer las Recetas de Preparación de todos los Alimentos
- Controlar la manipulación correcta de Alimentos.
- Organizar de la mejor manera los eventos realizados en el Restaurante
- Satisfacer las necesidades y expectativas del cliente.
- Innovar y crear menús acorde a las exigencias del cliente, basados en alimentos orgánicos.
- Organizar su trabajo en conjunto con las personas a su cargo
- Realizar la lista de compras y adquisiciones, según presupuestos establecidos y flujo de clientes

EDUCACIÓN

Ing. Administración gastronómica y Certificación de perfil de Chef Ejecutivo.

ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO

SALARIO: 1700 a 2000 usd

TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo

Jefe Área Administrativa

Cargo:	Jefe Administrativo
Experiencia:	3 años en cargos laborales
Cargo a:	Área Administrativa
Horario:	8h00 am- 13h00pm, 15h00pm-17h00pm
OBJETIVO DEL CARGO	
Garantizar la disponibilidad de recursos en todas las áreas permitiendo su cumplimiento en base de una estructura organizacional adecuada.	
DESCRIPCION DEL CARGO	
<ul style="list-style-type: none">• Apoyo integral a la Gerencia General• Evaluar, ejecutar y elaborar, todas las políticas generales y específicas dispuestas por la gerencia general.• Administrar estratégicamente los recursos humanos de la empresa, velando por precautelar las relaciones laborales y porque se haga efectiva la aplicación de un sistema integrado de recursos humanos.• Supervisar el proceso de adquisiciones de bienes y servicios verificando que se ajusten al plan de presupuesto y a las normas y procedimientos establecidos.• Supervisar la administración de los servicios generales y de apoyo logístico para los distintos cargos que se desarrollan en el Restaurante• Realizar estudios de la organización de personal, métodos de trabajos y otros, a fin de racionalizar las labores administrativas de la empresa.• Desarrollar manuales de procedimientos para todas las áreas del restaurante• Proponer las reformas necesarias al Organigrama Estructural de la empresa, con la finalidad de mejorar el nivel de eficiencia administrativa.	
EDUCACIÓN	
Ingeniero Gastronómico.	
ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO	
SALARIO: 1200 usd	
TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo	

Limpeza y Mantenimiento

Cargo:	Asistente de Limpieza y Mantenimiento
Cargo a:	No tiene personal a cargo
Horario:	8h00 am- 13h00pm, 19h00pm-22h00pm
OBJETIVO DEL CARGO	
Mantenimiento de las áreas internas y externas	
DESCRIPCION DEL CARGO	
<ul style="list-style-type: none">• Mantener las áreas limpias acorde a las normativas establecidas.• Mantener áreas externas, áreas del restaurante, cocina, bodegas limpias• Recoger la basura y procesarla• Controlar el inventario de los insumos de limpieza	
EDUCACIÓN	
Bachiller	
ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO	
SALARIO: 340 usd	
TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo	

Seguridad

Cargo:	Seguridad
Experiencia:	3 años
Cargo a:	No tiene personal a cargo
Horario:	8h00 am- 13h00pm, 19h00pm-22h00pm en turno
OBJETIVO DEL CARGO	
Garantizar la seguridad del local	
DESCRIPCION DEL CARGO	
<ul style="list-style-type: none">• Mantener el orden y un ambiente moderado entre clientes• Brindar seguridad en el caso de eventos de riesgo presentados• Asistir en el caso de riesgo presentado.• Proteger dentro del perímetro externo del establecimiento la integridad física de todos los clientes del mismo como también las pertenencias de éstos.	
EDUCACIÓN	
Bachiller	
ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO	
SALARIO: 340 usd	
TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo	

Funciones del Área Financiera

Cargo:	Caja
Experiencia:	3 años
Cargo a:	No tiene personal a cargo
Horario:	18h00 am- 23h00pm
OBJETIVO DEL CARGO	
Controlar la facturación de las mesas y servicios demandados	
DESCRIPCION DEL CARGO	
<ul style="list-style-type: none">• Hacer las cuentas de los clientes.• Cobro de las cuentas de los clientes.• Manejo de tarjetas de crédito• Realizar facturas.• Anulación de facturas en los casos requeridos• Control de ingresos y egresos.• Cuadre y cierre de caja.	
EDUCACIÓN	
Bachiller (Especialidad Contabilidad)	
ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO	
SALARIO: 340 usd	
TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo	

Área Contabilidad

Cargo:	Presupuestos
Experiencia:	4 años
Cargo a:	No tiene personal a cargo
Horario:	8h00 am- 13h00pm, 15h00pm-17h00pm
OBJETIVO DEL CARGO	
Realizar los presupuestos esperados acorde a la demanda esperada.	
DESCRIPCION DEL CARGO	
<ul style="list-style-type: none">• Elaborar la información financiera que refleja el resultado de la gestión.• Examinar y evaluar los resultados de la gestión, con la finalidad de expresar una opinión objetiva sobre los estados financieros.• Analizar los resultados económicos, detectando áreas críticas y señalando cursos de acción que permitan lograr mejoras.• Llevar a cabo estudios de los problemas económicos y financieros que aquejen las empresas y las instituciones.• Asesorar a la gerencia general en planes económicos y financieros, tales como presupuestos.• Asesorar en aspectos fiscales y de financiamientos sanos a la gerencia general.	
EDUCACIÓN	
Ingeniero en Finanzas	
ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO	
SALARIO: 500 usd	
TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo	

Área de Marketing

Cargo:	Promotor
Experiencia:	3 años
Cargo a:	No tiene personal a cargo
Horario:	18h00 am- 23h00pm
OBJETIVO DEL CARGO	
Recibir al cliente y ubicarlo en las mesas disponibles y reservadas. Notificar al cliente promociones. Coordinar invitaciones.	
DESCRIPCION DEL CARGO	
<ul style="list-style-type: none">• Realizar una constante búsqueda de clientes nuevos.• Reportar al responsable del área sobre potenciales clientes y competidores.• Informar sobre nuevos enfoques de moda o restaurantes gourmet novedosos que están alcanzando una diferenciación en el mercado.• Atender al cliente al arribo al restaurante•	
EDUCACIÓN	
Licenciada en Administración Hotelera.	
ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO	
SALARIO: 500 usd	
TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo	

Área de Operaciones

Cargo:	Barman
Experiencia:	3 años
Cargo a:	No tiene personal a cargo
Horario:	18h00 am- 23h00pm
OBJETIVO DEL CARGO	
El barman o la persona que sirve, mezcla o coordina el área de bar	
DESCRIPCION DEL CARGO	
<ul style="list-style-type: none">• Conocer todos los tipos de bebidas ofertadas en la carta basados en alimentos orgánicos• Almacenar correctamente los insumos requeridos para las bebidas.• Innovar la preparación de nuevas bebidas para ser ofertadas.• Servir las bebidas en los vasos y cristalería de acuerdo al tipo de la misma.• Levantar inventarios de bebidas• Hacer requisiciones necesarias para garantizar un buen abastecimiento• Elaborar informes de control de botellas vendidas.• Realizar exposiciones de bebidas para promocionar y atraer nuevos clientes.• Proteger los artículos que estén a su cargo.	
EDUCACIÓN	
Persona con acreditación de perfil profesional de Barman.	
ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO	
SALARIO: 500 usd	
TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo	

Cargo:	Meseros
Experiencia:	3 años
Cargo a:	No tiene personal a cargo
Horario:	18h00 am- 23h00pm

OBJETIVO DEL CARGO

Atender al cliente, informándole sobre la oferta gastronómica existente.

DESCRIPCION DEL CARGO

- Acomodar al cliente en el lugar o mesa que éste haya escogido o reservado
- Presentar las facturas para su cobro, cobrando su importe y rindiendo al mismo en caja.
- Conocer el uso del material y equipo disponible para el servicio, acorde a los procesos definidos.
- Limpiar las mesas, estaciones de servicio, ceniceros, charolas, lámparas de mesa.
- Realizar el montaje de las mesas. Manejar correctamente la cristalería.
- Conocer los ingredientes y la preparación de bebidas y alimentos para dar a conocer al cliente y resolver cualquier inquietud
- Deberá sugerir al cliente aperitivos, cócteles, y demás bebidas acorde a la oferta gastronómica disponible
- Tomar órdenes de pedido y estar atento a cualquier requerimiento del cliente.
- Recoger vasos, platos y cubiertos utilizados por el cliente, manteniendo la mesa limpia.

EDUCACIÓN

Certificación de perfil profesional de Salonero o mesero

ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO

SALARIO: 500 usd

TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo

Auxiliar de Cocina

Cargo:	Auxiliar de cocina
Experiencia:	3 años
Cargo a:	No tiene personal a cargo
Horario:	18h00 am- 23h00pm
OBJETIVO DEL CARGO	
Preparar los alimentos acorde las disposiciones del Chef y los pedidos de los clientes	
DESCRIPCION DEL CARGO	
<ul style="list-style-type: none">• Mantener la cocina: utensilios, mesones, ollas, pisos y demás, en excelente estado de limpieza y desinfección.• Cumplir con los procesos de preparación asistiendo al Chef Ejecutivo responsable en la preparación de alimentos.• Asistir al Chef en sus requerimientos	
EDUCACIÓN	
Certificación de profesionalización en asistente de cocina.	
ASPECTOS ECONÓMICOS DEL PUESTO	
SALARIO: 340 usd	
TIPO DE CONTRATO: Contrato Individual de trabajo	

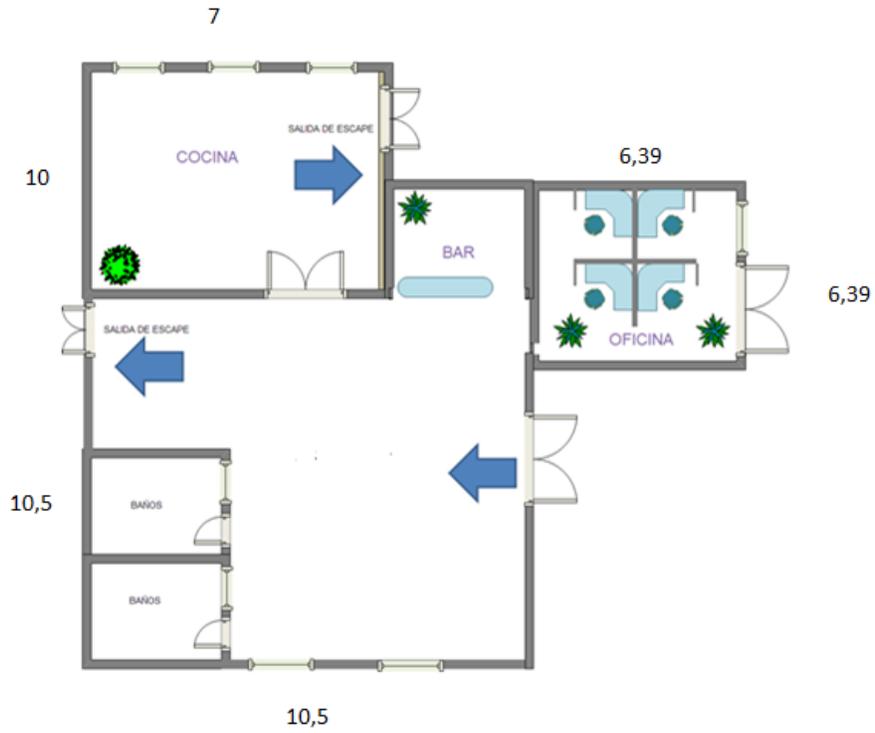
Cuadro No. 36-Funciones
Elaborado por: Autora

3.6 DISEÑO Y ARQUITECTURA

Buscando brindar un servicio adecuado y garantizando el cumplimiento de las funciones citadas, se establece el siguiente diseño del local, acorde a las condiciones físicas existentes. Es importante señalar que el local no fue establecido para restaurante, teniendo que realizarse adecuaciones para que quede apropiado para el servicio a prestar.

En general para otorgar el Permiso de Funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario que constan en el Acuerdo ministerial N°4712 y que son competencia de la ARCSA se solicita los siguientes requisitos. Requisitos para restaurantes, bares, cafetería, heladería, etc.

- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos; o LUAE en el caso de establecimientos ubicados en el Distrito Metropolitano de Quito.
- Certificado de salud ocupacional por cada empleado.
- Certificado de categorización emitido por el Ministerio de Industrias y Productividad cuando corresponda
- Certificado de categorización emitido por el Ministerio de Turismo cuando corresponda. (Agencia Nacional de Regulación, 2014)



10,5

Gráfico No. 26-Diseño del Local
Elaborado por: Autora

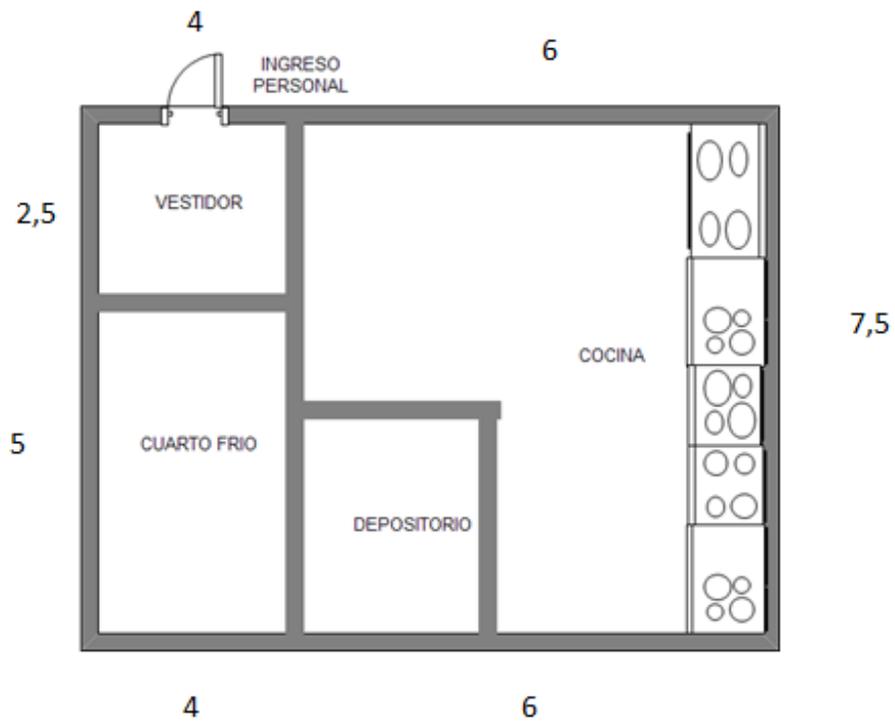


Gráfico No. 27-Distribución Cocina
Elaborado por: Autora

Conforme al gráfico la distribución de las áreas se establece acorde al siguiente cuadro:

Distribución	Área (Mts²)
Administrativas	40
Restaurante y Bar	110
Cocina	70
Baños	10
Total	230

Distribución Cocina	Área (Mts²)
Vestidor	10
Cuarto Frío	20
Bodega	10
Cocina	30
Total	70

Cuadro No. 37- Distribución de las áreas
Elaborado por: Autora

Es importante citar que las diferentes áreas disponen de salidas de escape, conforme se señala aspecto que garantiza la seguridad en caso de presentarse eventos de riesgo, como terremotos, incendios y demás.

3.7 Políticas y estándares de funcionamiento

Políticas Administrativas

Para mantener un total y absoluto control de todas las áreas y permitir que las funciones de cada colaborador se cumplan en beneficio del cliente, se proponen las siguientes políticas, cuyo cumplimiento permitirá garantizar una calidad adecuada.

Políticas Administrativas:

- Realizar el mantenimiento adecuado de todas las áreas y de todos los equipos existentes con el objetivo brindar una imagen impecable del restaurante al cliente.
- Dar de baja a los bienes muebles que ya no estén acorde a la filosofía corporativa del restaurante.
- Revisar la estructura organizacional, en relación a procesos organizacionales y modificarla acorde a las necesidades del servicio.
- El horario de atención será de martes a sábado de 11h00 pm a 23h00 pm y domingos 12h00 a 18h00
- Realizar actividades dentro del horario de trabajo, establecido de la siguiente manera:
 - Personal Administrativo: 08H30 a 17H30
 - Personal Operativo:
 - Primer Turno: 11h00 am – 14h00 pm
 - Segundo Turno: 18h00 pm- 23h00 pm
- Establecer pausas activas o gimnasia laboral al inicio de las actividades para liberar tensión de carácter fisiológico y psicológico.
- Controlar que el personal lleve correctamente su uniforme para cada una de sus áreas que permita la identificación del restaurante para generar una buena imagen de la misma ante los clientes.
- Establecer mecanismos de una comunicación constante y óptima, entre todas las áreas del restaurante.
- Focalizar el trabajo de todo el personal del restaurante hacia la satisfacción de los clientes, y a mantener la competitividad en los servicios de gastronomía y bebidas.

Políticas de Talento Humano

- Cumplir un proceso de evaluación permanente del personal para verificar si sus competencias están acorde a las responsabilidades de su cargo.
- Respalda todo contrato de personal mediante un contrato laboral o de prestación de servicios conforme la necesidad del restaurante

- Definir un programa de capacitación permanente que permita el perfeccionamiento del personal a cargo de las diferentes áreas

Políticas de Comercialización

- Difundir de manera clara los servicios prestados con sus características y precios vigentes. Es fundamental que el cliente reconozca el uso de alimentos orgánicos en cada una de la oferta gastronómica existente
- Definir las formas de pago disponibles para los clientes, acorde a sus patrones de comportamiento de pago.
- Mantener informado al cliente sobre modificaciones en la carta de platos y bebidas, ofertas, promociones y demás desarrolladas.
- Difundir promociones de los servicios prestados buscando la consolidación de una mayor cobertura de los mismos.

Políticas de Compra

- Los proveedores no son adecuados (no cumplen con la ley). Los proveedores calificados, que cumplan con las leyes del registro sanitario. El proceso de Registro y Control Sanitario cumple con la responsabilidad de preservar la salud de nuestra población garantizando la calidad integral de los productos que se aprueban para su consumo.
- Los proveedores deben cumplir con las temperaturas adecuadas para cada alimento.
- Calificar a los proveedores en función de la calidad de productos, experiencia en el mercado y tipo de clientes que atiende. Es fundamental que se garantice la oferta de productos orgánicos.
- Todas las compras deben ser autorizadas por el Gerente General debiendo aprobar las solicitudes emitidas, en función del plan de abastecimiento definido.
- Obtener factura de todas las compras realizadas
- Establecer una frecuencia acorde a las necesidades de los diferentes productos para garantizar que estos estén frescos y permitan disponer de productos de calidad.

Políticas de Higiene y Salud

Toda persona que esté en contacto directo con los alimentos durante su manipulación, se considera un manipulador de alimentos, y esté debe:

- Es importante que el personal que manipula los alimentos utilice la siguiente vestimenta ideal, correspondiente a un uniforme de color claro con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, delantal atado al cuerpo, usar gorro para cubrir el pelo, uñas cortas y sin esmalte, calzado cerrado de material resistente e impermeable y sin tacón, sin usar anillos, aretes, joyas u otros accesorios
- Tener un estado de salud óptimo y realizarse exámenes periódicos de uñas, garganta, nariz, boca, serología y coprológico.
- Tener una educación y capacitación suficientes para comprender y manejar los controles de los puntos críticos, además de valorarla importancia del monitoreo y acciones correctivas.
- Cumplir las prácticas higiénicas, como: limpieza y actitud responsable durante la elaboración de los alimentos en la planta.
- Procedimiento adecuado de lavado de manos. Con agua caliente es lo óptimo (42°C).
- Uso de guantes descartables. Solo se usa en el momento de tener lesiones, uñeros, cortes, llagas, o cualquier otra herida que sea fuente de infección.
- No tocar el alimento ni con las manos ni con el uniforme.
- Tener el carnet que le acredite buena salud. El cual lo da el ministerio de salud pública.
- En el momento de presentar fiebre, vómito, diarrea se debe separar a la persona inmediatamente. El aislamiento se da por salmonella, shigella, escherisia coli, hepatitis a, o rotavirus
- Baño diario y retirar joyas.
- No sentarse en las mesas de trabajo.
- Está prohibido fumar en cualquier área del restaurante.
- Está prohibido el uso de chicles, caramelos o cualquier dulce en la boca durante las horas de trabajo.
- En el caso de tener el personal heridas, erupciones estas deberán estar debidamente protegidas para evitar una contaminación a los alimentos

Desinfección de alimentos e instalaciones.

Una política establecida es la desinfección de alimento e instalación con soluciones de cloro, a continuación se detalla las fórmulas utilizadas para cada género

TIPOS DE CLOROS						
CLORO SOLIDO (HTH) - HIPOCLORITO DE CALCIO						
GRANULADO (40%)			1ppm: 2.5 gr HTH (40%) /1000 Lt H ₂ O			
CLORO LIQUIDO (CL O) Na - HIPOCLORITO DE SODIO						
HIPOCLORITO (10%)			1ppm: 10 gr Cl O(10%) /1000 Lt H ₂ O			
AJAX-CLORO (5%)			1ppm: 20 gr Cl O(5%) /1000 Lt H ₂ O			
USOS (Max-3 min, en alimentos)(1105)						
GENERO / INSTALACION	VEGETALES	CARNES	INTALACIONES (cuchillos-tablas- mesones)	CAMARAS DE FRIO	BASUREROS- SERVICIOS HIGIENICOS	
PARTES POR MILLON A USAR	5 PPM	20 PPM	60 PPM	100 PPM	200 PPM	
TIPO DE CLORO A USAR	HIPO-AJAX	LIQUIDO	HIPOCLORITO/AJAX	GRANULADO	GRANULADO	
PORCENTAJE (%)		GRAMOS		PPM		
5		20		60		
10		10		20		
40		2.5		100		
67		1.5				
90		1.1		3		
100		1		1		
CONVERSIONES						
1 METRO³ = 100 LITROS 1 GALON = 3.75 LITROS 1 KILO = 2.2 LIBRAS 1 LIBRA = 245.5 KILOS						
“POR CADA KILO SE PONE 2 LITROS DE AGUA”						

Cuadro No. 38-Desinfección de alimentos e instalaciones
Elaborado por: Autora

Alimentos

Temperaturas de los alimentos

Los alimentos deben ser almacenados en lugares y temperaturas específicamente definidos a continuación.

T* CONGELACION	OPTIMA -20 *C o menos
T* REFRIGERACION	OPTIMA 5 *C o menos
T* ALMACENAMIENTO ALIMENTOS SECOS (Guardar lugar fresco)	OPTIMA 15*C

Cuadro No. 39-Temperatura de alimentos
Elaborado por: Autora

Manejo y manipulación de los alimentos

- Los productos almacenados deben encontrarse debidamente protegidos contra contaminación o deterioro, para lo cual deben ser colocados en recipientes de material sanitario, cubiertos, identificados y de ser el caso, mantenidos en refrigeración o congelación, revisando periódicamente las temperaturas.
- No se deben almacenar productos en cajas de madera, recipientes de mimbre o costales.
- Los alimentos cocidos deben separarse de los crudos, colocando éstos últimos en los compartimientos inferiores de los refrigeradores.
- Los productos deben colocarse sobre las tarimas de 15cm de altura, evitando el contacto directo con pisos, paredes y techos.
- Los productos secos deben conservarse en un área cerrada, seca, ventilada y limpia.
- Es importante que se aplique un control de primeras entradas-primeras salidas, para evitar rezago de productos. Cualquier producto rechazado debe ser marcado, separado del resto de los alimentos y eliminado lo antes posible.

- Los detergentes, desinfectantes y los productos para el control de plagas deben almacenarse en lugares específicos, separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos.

Manipulación de alimentos

- Los alimentos de origen vegetal deben estar libres de mohos y lavarse con agua, jabón, estropajo o cepillo, según el caso y desinfectarse con yodo, cloro, cualquier otro desinfectante.
- Durante su preparación, los alimentos que requieren refrigeración o congelación, deben exponerse el menor tiempo posible a la temperatura ambiente.
- La descongelación de alimentos debe realizarse en refrigerador, horno de microondas o bajo el chorro de agua fría.
- Si se van a servir calientes, deben mantenerse al menos a 60°C. Los alimentos que se sirven fríos deben mantenerse a 7°C o menos.
- Las tablas y utensilios que se empleen para manipular alimentos crudos, deben ser diferentes a los usados para cocidos.
- Los recipientes y utensilios deben desincrustarse, lavarse y desinfectarse con yodo, cloro o por inmersión en agua caliente (75 a 82°C) por medio minuto o más.

Áreas Físicas

- Todos los equipos, mesas de trabajo y utensilios deben desincrustarse, lavarse y desinfectarse después de cada uso y antes de manipular productos diferentes a los que previamente se trabajaron (por ejemplo: si se van a manipular productos cocidos después de haber manipulado crudos) y al final de la jornada.
- No deben usarse trapos o jergas para secar las superficies de equipos y utensilios, sino dejarse secar al medio ambiente. Los trapos para la limpieza de mesas y superficies de trabajo, deben encontrarse limpios, debiendo lavarse y desinfectarse después de cada uso.
- En el área de preparación de alimentos deben distribuirse depósitos para basura con bolsa de plástico, los cuales deben vaciarse tantas veces como sea necesario para evitar la acumulación excesiva de basura y desperdicios.

- Los depósitos de basura deben quedar vacíos y limpios al final de la jornada
- Los pisos deben mantenerse limpios, evitando superficies resbalosas que pongan en riesgo al personal y a los clientes
- Las paredes deben ser revisadas, evitando que tengan elementos que puedan cortar o lesionar al personal
- Las ventanas deben estar cerradas con seguridad, evitando que estas puedan ser vulneradas por personal no autorizado
- Los sanitarios deben mantenerse limpios acorde un programa de limpieza que debe ser controlado y verificado
- Debe revisarse periódicamente las instalaciones de grifería y electricidad de todas las áreas
- Debe establecerse sistemas de control contra plagas posibles a presentarse
- El programa para el diseño y el mantenimiento de instalaciones. Cualquier adecuación mantendrá la misma estética y forma del mismo.
- Las personas de mantenimiento trabajan cuando no halla producción de alimentos y las personas estarán fuera.

3.8 Descripción de los procesos operativos

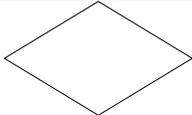
A continuación se describen los principales procesos a ser ejecutados para los procesos operativos. Estos han sido expresados en forma de diagrama de flujo para facilitar su comprensión.

Los procesos desarrollados son:

- Adquisición de Materias Primas
- Producción de la oferta gastronómica
- Servicio al cliente

3.5 Diagrama de procesos productivos

Para a comprensión de los diagramas, se presenta la simbología utilizada:

Símbolo	Descripción
	Inicio/terminación: Representa el origen de una entrada o el destino de un resultado o salida, es utilizado para representar el inicio o la finalización de un conjunto de actividades
	Proceso: Representa una actividad o un conjunto de actividades
	Decisión: Representa una decisión
	Documento: Representa documentación
	Representa la secuencia en que se ejecutan las actividades y el flujo de productos, información, etc.

Cuadro No. 40-Simbología de Procesos
Fuente (Harrington, 2010)

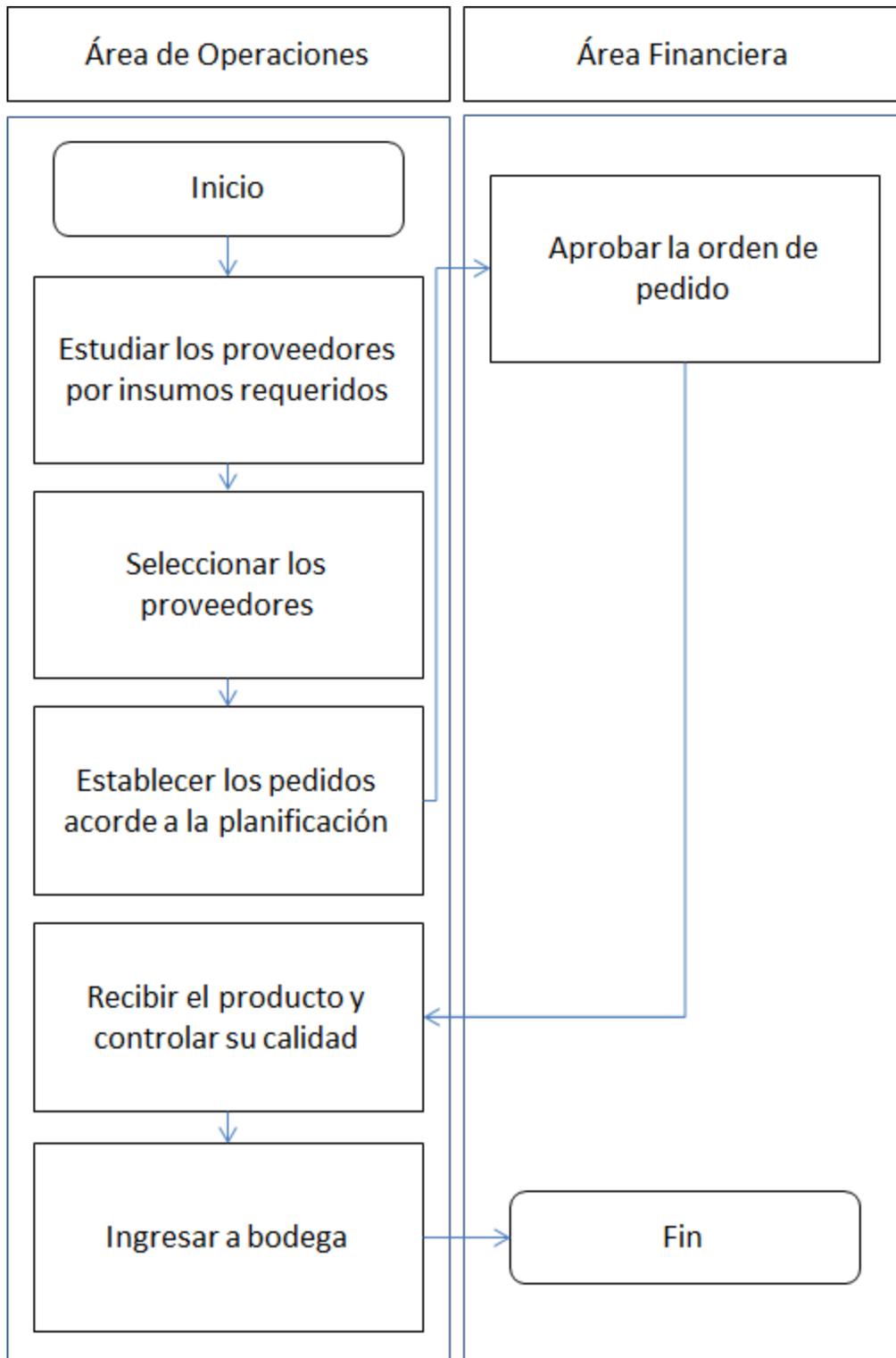


Gráfico No. 28- Procesos de Adquisición de Materias Primas
Elaborado por: Autor

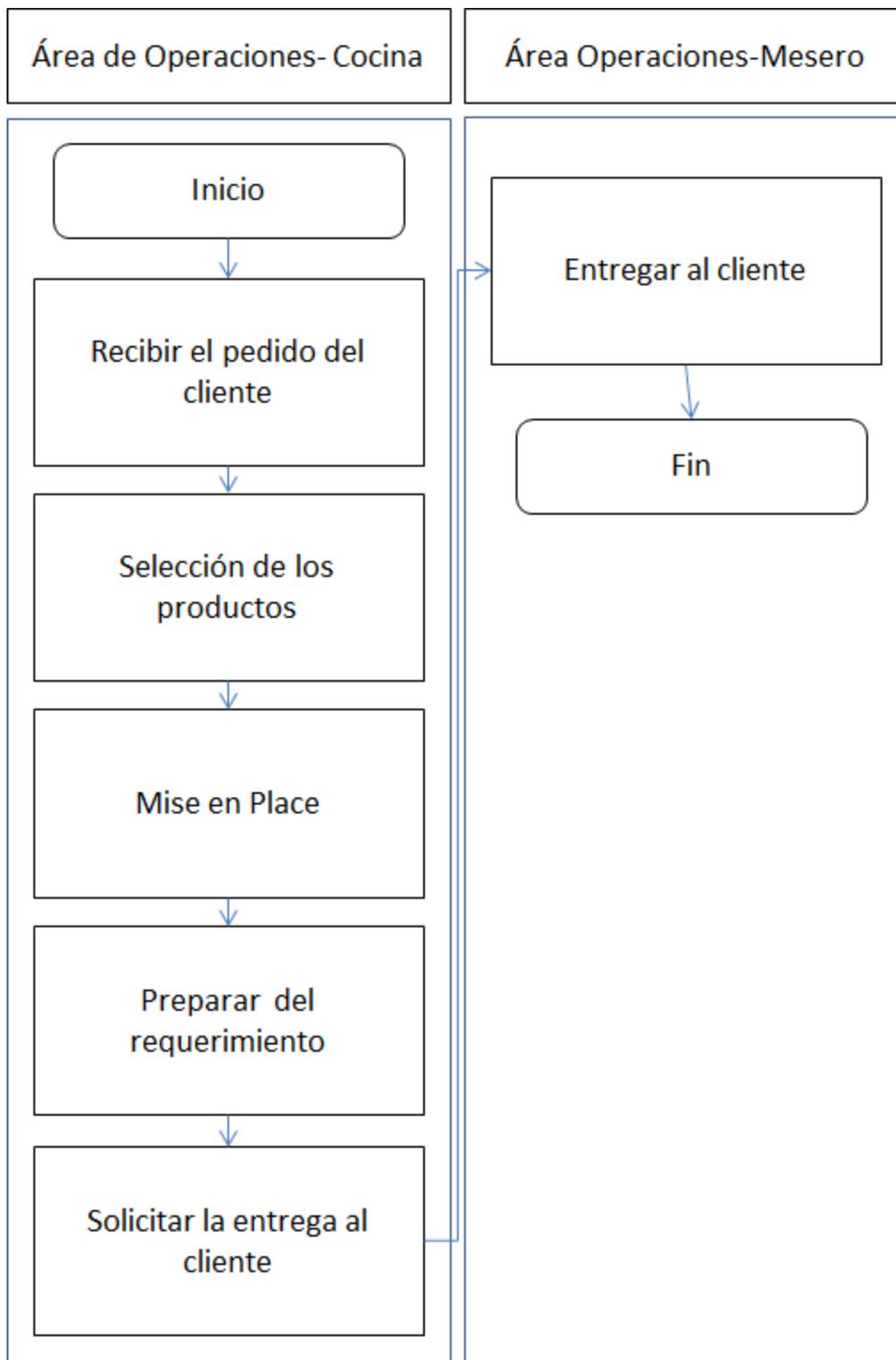


Gráfico No. 29-Producción de la oferta gastronómica
Elaborado por: Autora

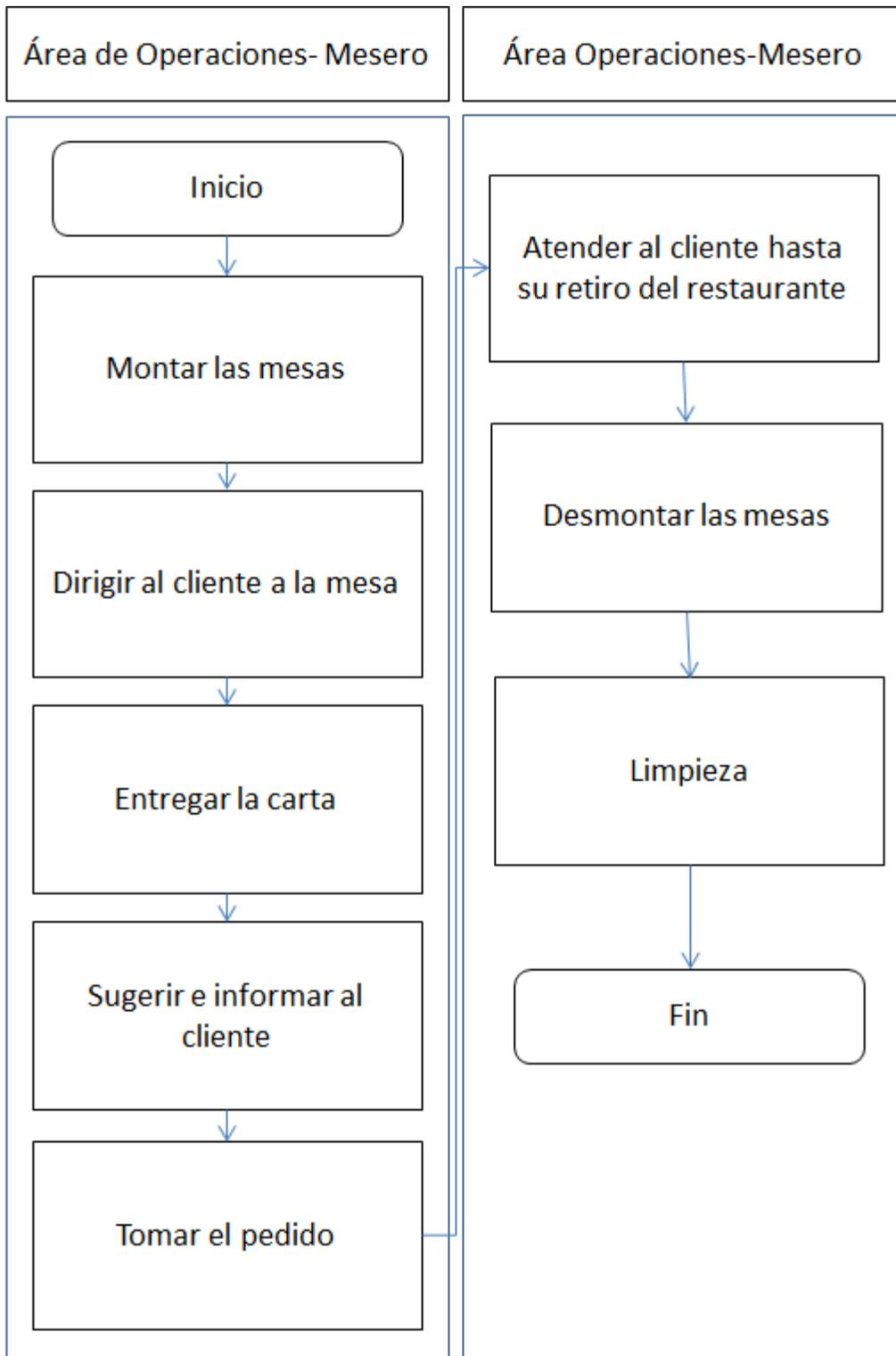


Gráfico No. 30- Servicio al cliente
Elaborado por: Autora

3.9 Descripción y costeo de muebles y equipamiento

A continuación se describe el equipamiento requerido para la operación efectiva del restaurante. Es importante citar que se describe el mínimo requerimiento, necesario para atender a la demanda esperada:

Áreas Administrativas/Financiera

Descripción	Cantidad
Balanza Electrónica	1
Batidora de 2 aspas	1
Cocina Industrial 8 quemadores x 30cm acero	1
Congelador	1
Freidora (2 pozos, 5 litros) americana DEAM	1
Horno a gas	1
Juguera de tres tanques	1
Lavaderos (2 pozos)	2
Lavadero (3 pozos)	3
Licuada semindustrial	1
Microondas grande	1
Molino de Carne	1
Picadora de Papas	1
Plancha a gas (80x60 cm)	1
Refrigerador-Botellero (bar)	1
Batidor metálico	2
Extractor de Olores (1.5 hp)	1
Baño María	1
Purificador de Agua	1
Cafetera	1
Bandeja exhibidora plástica	10
Dispensador de Jabón Líquido	6
Dispensador de desinfectante	2
Exprimidor de Naranjas	2
Extractor de Jugos	1
Saca Bolas de helado	1
Bandejas cristal honda (hoja)	10
Bandejas de Servicio metálicas	8
Bandejas plástica para micro	6

Bolillos de madera	2
Canastas para pan	12
Candados	3
Cartas de menú	40
Cazuela de Barro	2
Ceniceros redondo	12
Cernidor redondo metálico	2
Cernidores metálicos medianos	4
Cevicheras cristal	25
Coctelera (medidor incluido)	2
Copas margarita	70
Copas para capuchino	70
Copas para helado simple	70
Copas para helado doble	70
Copas pequeñas para vino	70
Cucharas pequeñas	105
Cucharas pequeñas. Postre	105
Cucharas soperas	105
Cuchareta hierro enlosado normal	4
Cuchareta hierro enlosado perforada	4
Cucharitas de tinto	105
Cuchillos de carne	6
Cuchillo de filetear	6
Cuchillo para pan (1 madera/ 1 plástico)	4
Cuchillos cebolleros	4
Cuchillos de mesa	105
Descorchador	2
Escurreidor de platos	2
Espátula curva metálica	3
Espátula metálica para plancha	2
Espátula para torta	2
Exprimidor de limón	4
Exprimidores de naranja metálicos	2
Fuente grande plástica	1
Fuente mediana plástica	1
Jarra juguera de cristal	24
Martillo de madera amasador	2
Olla de presión 4 litros	1
Olla de presión 10 litros	1

Olla N° 30	2
Olla N° 34	2
Olla N° 36	2
Onzera	1
Paila mediana	2
Paila pequeña	2
Paleta cernidora de impurezas metálica	1
Paleta espumadera	2
Paleta grande de plancha	2
Paleta metálica	1
Paletas plásticas	3
Pinza para hielo	3
Platos hondos soperos	150
Plato pando 31 cm	150
Plato pando 27 cm	150
Plato mantequillero 8.2 cm	150
Platos para postre tortero	150
Platos pequeños tinto	150
Platos trincheros pando	150
Porta sorbetes	1
Rallador	2
Saca bola decorativa	1
Saleros-Pimentero	70
Salsera Acero Inoxidable cocina	2
Sartén grande	2
Sartén mediano	2
Sartén metálico N° 5	4
Sartén metálico N° 8	4
Servilletas tela blanca	60
Soperas	100
Tablas de colores (rojo, blanca, verde, amarilla)	4
Tachos para basura grande	6
Tanque gas grandes	4
Tazas pequeñas tinto	30
Tazas Te	30
Tenedores	105
Trinche diablo (madera/metálico)	6
Vaso de licuadora	1
Vasos Cervecedores	150

Vasos normales	150
Vinagrera 10 oz cristal	4

Cuadro No. 41- Equipo de Cocina
Elaborado por: Autora

Descripción	Cantidad
Circuito cerrado de alarmas y cámaras	1
Central Telefónica (10 Puntos)	1
Computador Intel 3.0	7
Servidor HP	1
Proyector	1
Software integral de manejo de restaurantes (soporte de mantenimiento)	1
Teléfono	10
Rack	1
Impresora Lexmark	5
Pantalla	1
Intercomunicadores Radio Shack	2

Cuadro No. 42- Equipos de Computación
Elaborado por: Autora

Descripción	Cantidad
Mesa 6 P	6
Mesa de Cocina	3
Bar	1
Mesones de acero inoxidable (trabajo-apoyo)	1
Aparador o punto de apoyo	1
Sillas	75
Sillas de bar	6
Auxiliar de servicios	2
Alfombra Cocina Perforada	2
Estanterías metálicas	3
Mesa 2P	5
Mesa 4 P	7

Cuadro No. 43- Muebles y Enseres
Elaborado por: Autora

Descripción	Cantidad
Televisor Plasma 50`	1
Alarmas de Humo	2
Alarma de detección de fugas de gas	2
Botiquín de primeros auxilios	2
Persianas verticales oficina Administración	1
Señalización del restaurante y área administrativa	10
Extintor de incendios	5
Calculadora	2
Focos dicroicos	10
Reloj de pared	2
Secador de Manos oficina	1
Secador de Manos baños	2
Soporte de Televisión	1
Ventilador techo con lámpara	1
Ventiladores de baño	3

Cuadro No. 44- Equipos Generales
Elaborado por: Autora

El equipamiento descrito, será costeadado en el estudio financiero, al cual se adicionará diversos rubros que conformarán la inversión inicial.

Mobiliario

El mobiliario de “ORVAR”, tiene las siguientes características:

- Flexibilidad en el uso y servicio
- Tipo de servicio ofrecido
- Tipo de clientela
- Diseño
- Color
- Durabilidad
- Facilidad de mantenimiento y limpieza
- Ahorro de espacio sin perder la estética

- Facilidad de compras futuras
- Almacenaje

Mesas Cuadradas

En el restaurante se utilizan mesas de 76 cm para dos personas (se situarán en lugares estratégicos para cubrir espacios pequeños); y de 1 metro para 4, 6, 8 personas, la cual serán unidas

Sus medidas son:

Capacidad	Medida	Cantidad	Capacidad Sillas
2 pax	76 cm de ancho	5	10
4 pax	1.00 m de ancho	7	28
6 pax	2.00 m de ancho	6	36

Cuadro No. 45-Medidas del mobiliario
Elaborado por: Autora

Sillas

El diseño va de acuerdo con el resto de mobiliario y de la temática del restaurante.

- La altura del asiento será de 45cm.
- De material resistente, ligero y de fácil limpieza.

Aparador o punto de apoyo

El aparador es un auxiliar para el personal de servicio, ya que en éste estará localizado todo el material necesario para realizar la reposición inmediata del menaje, tal como cubiertos, platos, cristalería, blancos y cartas.

Paño de repaso

Están elaborados de 100% algodón, con el fin de evitar dejar pelusas al momento de repasar o pulir el menaje.

Uniforme

Se decidió un estilo en tonos verde olivo y café chocolate, moderno y casual.



Cuadro No. 46-Uniformes a utilizar
Fuente: (Modelos de uniformes, 2014)

CAPÍTULO IV

4.1 Gastronomía ofertada

La gastronomía ofertada se basa en la propuesta de una variada alternativa que permita satisfacer los gustos y preferencias de los clientes, en donde se ha combinado la disponibilidad de alimentos orgánicos con una propuesta creativa que combine alimentos de la sierra y costa ecuatoriana con un toque gourmet que se espera permitan marcar una diferenciación y posicionamiento en el mercado.

4.1.1 Descripción del menú

- **ENTRADAS**

Ensalada verde tentación.

Kebasds de pollo con mayonesa vegetal.

Ensalada de camarón y fruta de la serranía

Ensalada de aguacate y jícama.

- **SOPAS**

Crema de aguacate y camarón.

Crema a la reina.

- **PLATOS FUERTES**

Ravioles de cuy con pesto de culantro.

Magre de pato con risotto de hongos silvestres.

Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta.

Camarón tropical

Terrina de vegetales con ensalada fresca.

- **POSTRES**

Tarta de chocolate y frambuesa.

Flan de caramelo.

Mouse de maracuyá.

Creps de fruta con helado de aguacate.

- **BEBIDAS FRIAS**

Limonada

Jugos Naturales:

Tamarindo

Piña

Chirimoya

Naranja

Frutilla

Tomate de árbol.

- **Bebidas calientes.**

Café Expreso

Café Americano

Aromáticas

A continuación se presenta el detalle de las recetas por tipo de plato

FICHA N°	NOMBRE	PORCIONES
1 ENTRADA	ENSALADA VERDE TENTACIÓN	4 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

ENSALADA DE BERRO, APIO, NUEZ Y CHIPS DE PERA CON UNA VINAGRETA DE ACETO BALSÁMICO, MOSTAZA, MIEL Y ACEITE DE OLIVA.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
PERAS	4	u	LAMINAS / CHIPS	MADURES DE LA FRUTA
BERRO	500	g	LIMPIO Y DESINFECTADO	DESINFECCIÓN
AZÚCAR	20	g		
APIO	70	g	BASTONES	
NUEZ	10	g	PICADAS	
ACEITE DE OLIVA	30	cc		
ACETO BALSÁMICO	10	g		
MIEL DEL CAMPO	15	g		
MOSTAZA	10	g		
SAL	1	g		

PREPARACIÓN

LA ENSALADA

LIMPIE Y DESINFECTE EL BERRO Y EL APIO Y CORTAR. RESERVE.

LOS CHIPS DE PERA

CORTE LAS PERAS CON MANDOLINA Y BLANQUÉELAS EN AGUA HIRVIENDO POR 3 MINUTOS Y DAR UN CHOQUE TÉRMICO SEQUE LAS LÁMINAS DE PERAS Y PASE POR AZÚCAR BLANCA Y LUEGO COLOQUE, CON EL AZÚCAR HACIA ARRIBA, SOBRE UN SILPAT O PAPEL SILICONADO.

LLEVAR A COCCIÓN POR 30 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN CROCANTES Y DORADAS. RESERVE.

VINAGRETA

MEZCLE LA MOSTAZA, LA MIEL Y EL ACETO BALSÁMICO. LUEGO AGREGUE EL ACEITE DE OLIVA EN FORMA DE HILO HASTA EMULSIONAR.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

COLOQUE EN UN PLATO EL BERRO, EL APIO, LAS NUECES, LOS CHIPS DE PERA Y POR ÚLTIMO LA VINAGRETA.

SERVIR INMEDIATAMENTE.

TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K

2 ENTRADA	KEBADS DE POLLO CON MAYONESA VEGETAL	3 PAX DE 5 UNID
------------------	---	------------------------

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

BROCHETAS DE POLLO CON UNA COSTRA DE SEMILLAS Y MAYONESA DE ZAPALLO, ACOMPAÑADA CON VEGETALES SALTEADOS AL CURRY

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
LIMÓN	1	u	RODAJAS	
VINAGRE DE FRUTOS ROJOS	30	cc		
SEMILLAS DE ZAPALLO	100	g	TOSTADAS	
SAL Y PIMIENTA	2	g		
FLORES DE COLIFLOR	100	g		FRESCURA Y DESINFECCIÓN
CURRY	5	g		
QUESO DEL CAMPO AHUMADO	100	g	CUBOS	
CEBOLLA	50	g	AROS	
AJO RALLADO 1 DIENTE	15	g	RALLADO	
ACEITE	15	g		
JENGIBRE	10	g	RALLADO	
ZAPALLO	20	g	CUBOS	
SEMILLAS DE COMINO	3	g	MOLIDAS	
POLLO DE CAMPO	500	g	CUBOS	EVITAR/CONTAMINACIÓN CRUZADA
BROCHETAS DE BAMBÚ	15	u	HÚMEDAS	
SEMILLAS DE GIRASOL	15	g	TOSTADAS	
SEMILLAS DE SÉSAMO BLANCAS	15	g	TOSTADAS	
SEMILLAS DE CHIA	15	g	TOSTADAS	

PREPARACIÓN

ENSALADA
SALTEAR EL QUESO CORTADO EN CUBOS, Y LAS FLORES DE COLIFLOR. UNA VEZ DORADO AGREGAR EL CURRY, SAL Y PIMIENTA. TOSTAR EN UN SARTÉN LAS SEMILLAS DE ZAPALLO.

AGREGAR LA CEBOLLA.
CONDIMENTAR CON UNA VINAGRETA HECHA CON: EL VINAGRE DE FRUTOS ROJOS, EL ACEITE, SAL Y PIMIENTA. BATIR HASTA EMULSIONAR
DECORAR CON RODAJAS DE LIMÓN.

KEBABS DE POLLO

CORTAR LA PECHUGA DE POLLO EN 5 TROZOS.
EMBROCHARLOS.
EMPANARLOS EN UNA MEZCLA DE SEMILLAS DE SÉSAMO NEGRO, SÉSAMO BLANCO Y GIRASOL.
SALPIMENTAR.
COCINAR AL GRILL CON ACEITE DE OLIVA.

MAYONESA VEGETAL

COCINAR UN ZAPALLO ENTERO AL HORNO POR 2 HORAS.
SACAR LA PULPA Y MEZCLAR CON EL RESTO DE LOS INGREDIENTES.
SALPIMENTAR.

SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.

TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K

TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN DE AVES 74°C O MAS EQUIVALENTE A 165°F - 347°K POR UN TIEMPO MAYOR O IGUAL A 15 SEGUNDOS.

FICHA N°	NOMBRE		PORCIONES	
3 ENTRADA	ENSALADA DE CAMARÓN Y FRUTA DE LA SERRANÍA		4 PAX	
FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				
ENSALADA DE CAMARÓN, MANZANA, PIMIENTO MORRÓN ASADO Y AGUACATE ADEREZADO CON UNA SALSA DE YOGUR Y MAYONESA DE SOYA EN UNA CAMA DE RUCULA.				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTOS CRÍTICOS
CAMARÓN ORGÁNICO	400	g	PELADO Y COCIDO	BUEN ESTADO
AGUACATE	2	u	DADOS	PUNTO DE MADURES
UVILLAS	15	u		LIMPIAS/DESINFECCIÓN
ZUMO DE NARANJA	1	u	ZUMO	
MAYONESA DE SOYA	25	g		
YOGUR NATURAL GRIEGO	30	g		
RUCULA	200	g		DESINFECTADA
PIMIENTO ROJO	15	g	ASADO Y EN BRUNOISE	SIN PIEL QUEMADA
MANZANA VERDE	10	g	BRUMOISE	
SAL Y PIMIENTA	2	g		
PREPARACIÓN				
<p>SALSA AGREGAR EN UN BOL MAYONESA, YOGUR, ZUMO DE NARANJA, SAL, PIMIENTA NEGRA MOLIDA Y MEZCLAR HASTA INTEGRAR BIEN TODOS LOS INGREDIENTES HASTA FORMAR UNA SALSA HOMOGÉNEA. RESERVAR.</p> <p>ENSALADA CORTAR EL AGUACATE EN CUBOS Y ROCIAR CON GOTAS DE LIMÓN. LIMPIAR, PELAR Y COCER LOS CAMARONES. RESERVAR A LA SALSA RESERVADA AGREGAR AGUACATE, EL CAMARÓN, MANZANA Y EL PIMIENTO, MEZCLAR CON CUIDADO. COLOCAR UNA CAMA DE RUCULA Y AGREGAR LA PREPARACIÓN DECORAR CON UVILLAS SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.</p> <p>TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN DE MARISCOS 63°C O MAS EQUIVALENTE A 145°F - 336°K POR UN TIEMPO MAYOR O IGUAL A 15 SEGUNDOS</p>				

FICHA N°	NOMBRE	Universidad Internacional del Ecuador PORCIONES
ENTRADA 4	ENSALADA DE AGUACATE Y JÍCAMA	4 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

ENSALADA DE BERENJENA CON BERRO, PUERRO, AGUACATE Y ACEITE PERFUMADO, ACOMPAÑADO CON JÍCAMA.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
PUERROS SOLO HOJAS	50	g	BLANQUEADAS	DESINFECCIÓN
CILANTRO	50	g	REPICADO	DESINFECCIÓN
ACEITE CON ROMERO	100	cc		
BERENJENA	2	u	CHIPS	
HARINA	60	g	REBOZAR	
ACEITE	15		FRITURA	
AGUACATES	2	u		TEXTURA
ACEITE DE OLIVA	60	cc		
LIMÓN	2	u		
PIMIENTA NEGRA	1	g		DESINFECCIÓN
BERRO SILVESTRE	200	g		DESINFECCIÓN
JÍCAMA	200	g	PAISANAS	
TALLOS DE PUERRO	100	g		

PREPARACIÓN

ACEITE PERFUMADO

MEZCLAR LAS HOJAS DE PUERROS, CILANTRO Y EL ACEITE PERFUMADO DE ROMERO EN LA LICUADORA. RESERVAR.

ENSALADA

LAMINE LOS CHIPS DE BERENJENA, REBOCE EN HARINA Y FREÍR HASTA QUE ESTÉ CRUJIENTE. RESERVE.
PELAR LOS AGUACATES POR CADA PERSONA SE CALCULA 1/2 AGUACATE, SAZONE CON ACEITE, LIMÓN, PIMIENTA Y SAL
CORTAR EL PUERRO EN RODAJAS.
COLOQUE LOS CHIPS DE BERENJENA, ALTERNANDO CON LA ENSALADA, DECORAR CON JÍCAMA Y ACEITE PERFUMADO.
SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.

TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K

FICHA N°	NOMBRE			PORCIONES
SOPA 1	CREMA DE AGUACATE Y CAMARÓN			4 PAX
FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				
SOPA FRÍA DE AGUACATE CON UN TOQUE DE CREMA.				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
AGUACATE	6	u		TEXTURA Y MADURES
TOMATE	50	g	CONCASSÉ	
LIMÓN	15	cc	ZUMO	
AJO	10	g		
APIO	25	g		
CAMARONES ORGÁNICO	400	g	PELADOS Y LAVADOS	FRESCOS Y BUEN ESTADO
CREMA DE LECHE	250	cc		REFRIGERACIÓN
SALSA TABASCO	3	cc		
SAL	5	g		
PIMIENTA	1	g		
PREPARACIÓN				
<p>PELAR LOS AGUACATES, ABRIRLOS POR LA MITAD Y ELIMINAR EL HUESO. CORTAR LA PULPA EN TROCITOS, COLOCARLA EN UNA LICUADORA TRITURARLA HASTA CONVERTIRLA EN PURÉ. AÑADIR EL CALDO O FONDO DE VERDURA, LA NATA LÍQUIDA, GOTAS DE SALSA TABASCO, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO. SERVIR LA CREMA DECORADA CON UNAS TIRAS DE AGUACATE Y CAMARÓN COCIDO</p> <p>SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.</p> <p>TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN DE MARISCOS 63°C O MAS EQUIVALENTE A 145°F - 336°K POR UN TIEMPO MAYOR O IGUAL A 15 SEGUNDOS TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>				

FICHA N°	NOMBRE			PORCIONES
SOPA 2	CREMA A LA REINA			4 PAX
FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				
SOPA DE PAPA.				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
PAPAS	150	g	DADOS	
PUERROS	30	g	BRUNOISE	
FONDO DE AVE	2000	cc		CLARO Y SIN RESIDUOS
ACEITE DE OLIVA	8	cc		
CREMA DE LECHE	250	cc		REFRIGERACIÓN
PEREJIL	10	g	REPICADO FINO	
PREPARACIÓN				
<p>EN UNA LICUADORA AGREGAR FONDO DE AVE, ACEITE DE OLIVA, POCO DE CEBOLLA PUERRO, CUBOS COCIDOS DE PAPA, CREMA DE LECHE, SAL Y PIMIENTA BLANCA, LICUAR HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA CREMOSA. SI DESEA MÁS ATERCIOPELADA, LA PUEDE PASAR POR UN TAMIZ. ESPOLVOREAR PEREJIL. SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.</p> <p>TEMPERATURA DE SERVICIO 60°C O MAS EQUIVALENTE A 140°F - 333°K POR UN TIEMPO MAYOR O IGUAL A 15 SEGUNDOS TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>				

FICHA N°	NOMBRE	PORCIONES
1 PLATO FUERTE	RAVIOLES DE CUY CON PESTO DE CULANTRO	3 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

RAVIOLES RELLENOS DE PAPA CON MAMI, BUTIFARRA Y CARNE DE CUY, CON PESTO DE CULANTRO.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRÍTICOS
BUTIFARRA	100	g	PICADA RODAJA	
CARNE DE CUY	1	u	MECHADO	PUNTO DE COCCIÓN
CEBOLLA PERLA	50	g	BRUNOISSE	
AJO	40	g	REPICADO	
PEPA DE ZAMBO	20	g	TOSTADAS Y PICADAS	
PAPA	100	g	PURÉ	
PASTA DE MANÍ	25	g		FRESCO
ACEITE DE OLIVA	100	c.c		
SAL	5	g		
PIMIENTA	5	g		
HARINA	500	g	TAMIZADA	MASA CON GRUMOS INGREDIENTES MAL PESADOS
YEMAS	3	u		
SÉMOLA	100	g		
QUESO SEMI-MADURO	50	g		RECIÉN RALLADO
CULANTRO	60	g		FRESCO
ALBAHACA	60	g		FRESCO

PREPARACIÓN

EL CUY DEBE SER MARINADO 24 HORAS ANTES DE SER ASADO, DESMECHADO PARA EL RELLENO. RESERVAR LA PIEL DEL ANIMAL PARA EL CROCANTE.

MASA

VOLCAR LA HARINA EN LA MESADA Y AGREGAR SAL Y MEZCLAR DE UNO A LA VEZ LOS HUEVOS Y YEMAS. REALIZAMOS UNA MASA LA CUAL DEJAMOS REPOSAR POR 30 MINUTOS TAPADA CON UN LITO. ESTIRAR CON RODILLO DE TRES A CUATRO VECES HASTA SELLAR. HACER FINAS LÁMINAS Y RESERVAR.

RELLENOS

MEZCLAR PURÉ DE PAPA CON MANÍ.

SALTEAR LA CARNE DE CUY CON AJO, CEBOLLA, PIMIENTA Y SAL. RESERVAR.
SALTEAR LA BUTIFARRA. RESERVAR

CORTAR LA PASTA EN CUADROS RELLENAR CON LAS ANTERIORES MEZCLAS Y COCINAR EL AGUA CALIENTE Y SAL POR 6 MINUTOS

SALSA

COLOCAR EN UNA LICUADORA CULANTRO, ALBAHACA, SAL, QUESO RALLADO Y LAS PEPAS DE ZAMBO JUNTO CON EL ACEITE DE OLIVA LICUAR Y SERVIR JUNTO CON LOS RAVIOLES.
SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.

TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN DE PASTA CON RELLENO 74°C O MAS EQUIVALENTE A 165°F - 347°K POR UN TIEMPO MAYOR O IGUAL A 15 SEGUNDOS

TEMPERATURA DE SERVICIO 60°C O MAS EQUIVALENTE A 140°F - 333°K POR UN TIEMPO MAYOR O IGUAL A 15 SEGUNDOS
TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K

FICHA N°	NOMBRE	PORCIONES
2 PLATO FUERTE	MAGRE DE PATO CON RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES	4 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MAGRE DE PATO CON SALSA DE VINO, ACOMPAÑADO DE RISOTTO DE HONGOS SILVESTRES.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTOS CRÍTICOS
FONDO DE AVE	1000	c.c		
CEBOLLA PERLA	20	gr	BRUNOISE	
HONGOS SECOS	25	gr	EN LAMINAS	
AJO	5	gr	REPICADO	
ACEITE DE OLIVA	5	gr		
SAL	2	gr		
PIMIENTA	2	gr		
CEBADA PERLADA	250	gr		
MANTEQUILLA	60	gr	EN LAMINAS	
QUESO MADURO	15	gr	RALLADO	LÁCTEOS EN MAL ESTADO
CREMA DE LECHE	75	ml		LÁCTEOS EN MAL ESTADO
PEREJIL	5	gr	REPICADO	
CHAMPIÑONES SILVESTRES	160	gr	LIMPIOS Y LAMINADOS	
SUPREMA DE PATO	2	u	DIVIDIR EN 2	PUNTO DE COCCIÓN
CEBOLLA PERLA	10	gr	BRUNOISE	
AJO	5	gr	REPICADO	
ACEITE	15	c.c		
PIMIENTA	5	gr		
NUEZ MOSCADA	1	gr		
SAL	2	gr		
VINO TINTO	500	ml		

PREPARACIÓN

RISOTTO

REALIZAR UN REFrito CON CEBOLLA Y AJO. TRASPARENTAR. AGREGAR EL ARROZ Y SELLAR HASTA QUE ESTÉ UN POCO DORADO INCORPORAR LOS HONGOS QUE ESTÁN HIDRATADOS CON VINO BLANCO
AGREGAR CALDO Y VINO BLANCO DE MANERA ALTERNA. SALPIMENTAR
DEJAR QUE SE COCINE HASTA QUE LA CEBADA ESTÉ COCIDA.
AGREGAR LA CREMA DE LECHE Y POR ÚLTIMO EL QUESO PARMESANO. DEJAR REDUCIR Y ESPOLVOREAR PEREJIL

PATO.

HACEMOS CORTES TRASVERSALES A LA PIEL DEL PATO Y MACERAMOS CON SAL, PIMIENTA Y AJO.
LAS SELLAMOS EN POCO ACEITE. PRIMERO LA PARTE DE LA PIEL, Y DESPUÉS EL OTRO LADO, A UNA TEMPERATURA MEDIA.
UTILIZAMOS LA GRASA QUE BOTA EL PATO PARA HACER UN REFrito CON LA CEBOLLA PERLA Y AJO
AGREGAMOS VINO TINTO Y LA PIMIENTA
SE HACE UNA REDUCCIÓN. DEBEN ESTAR CUBIERTAS POR EL VINO TINTO PARA PODER BAJAR EL FUEGO Y QUE SE COCINEN POR 35 MINUTOS APROXIMADAMENTE
POR ULTIMO RECTIFICAR SABORES CON SAL, NUEZ MOSCADA Y PIMIENTA
SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.

TEMPERATURA ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K

TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN DE AVES 74°C O MAS EQUIVALENTE A 165°F - 347°K POR UN TIEMPO MAYOR O IGUAL A 15 SEGUNDOS.

FICHA N°	NOMBRE	PORCIONES
3 PLATO FUERTE	COSTILLAR DE CORDERO CON SALTEADO DE ALVERJAS TIERNAS A LA MENTA	4 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

COSTILLAS DE CORDERO A LA FRANCESA EN SALSA DE VINO TINTO ACOMPAÑADO DE ARVERJAS Y HABAS TIERNAS CON CREMA.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
PEREJIL	40	g	PICADO FINO	
TOMILLO	40	g	PICADO FINO	
AJO	20	g	MOLIDO	
SAL	2	g		
PIMIENTA	2	g		
COSTILLAR DE CORDERO	2000	g	CORTADO A LA FRANCESA	TERMINO DE LA CARNE
RECORTES DE CORDERO	60	g	CUBOS	
CEBOLLA COLORADA	120	g	BRUNOISE	
ZANAHORIA	90	g	CUBOS	
APIO	70	g	MIREPOA	
TOMATE	100	g	CONCASSE	
AJO	20	g	REPICADOS	
BOUQUET GARNI	1	u		
VINO TINTO	120	ml		
CALDO	1	l		
HABAS	120	g	ESCALDADAS	
ARVEJAS	100	g	ESCALDADAS	
CEBOLLAS CHINA	40	g	REPICADAS	
MANTEQUILLA	15	g		
MENTA	15	g	REPICADAS	
LECHE	175	ml		

PREPARACIÓN

CORDERO

MEZCLAR EL PEREJIL, EL AJO, EL TOMILLO, LA SAL Y PIMIENTA Y FROTAR LA CARNE CON LA MARINADA. CUBRIR LOS HUESOS CON PAPEL ALUMINIO.

PONER A LA PLANCHA O PARILLA A FUEGO MEDIO DE 6 A 8 MINUTOS. TERMINE EL DORADO Y DEJAR REPOSAR AL MENOS 3 MINUTOS ANTES DE CORTAR.

SALSA

DORAR LOS CUBOS DE CORDERO, CEBOLLAS, ZANAHORIAS, Y APIO EN UNA OLLA A FUEGO MEDIO. UNA VEZ DORADOS AGREGAR TOMATE, LA MITAD DEL AJO, EL BOUQUET GARNI Y EL VINO TINTO.

AÑADIR EL CALDO DE TERNERA Y REDUZCA HASTA ALCANZAR EL SABOR DESEADO. COLAR Y RESERVAR.

SALTEADO

SALTEAR HABAS, ARVERJAS, CEBOLLA Y MANTEQUILLA Y AGREGAR POCO DE MENTA.

SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.

TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN DE CORDERO 63°C O MAS EQUIVALENTE A 145°F - 336°K POR UN TIEMPO MAYOR O IGUAL A 15 SEGUNDOS

TEMPERATURA ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K O MENOS.

FICHA N°	NOMBRE	PORCIONES
4 PLATO FUERTE	CAMARÓN TROPICAL	4 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

CAMARONES EN SALSA DE COCO ACOMPAÑADO CON PURÉ DE YUCA Y CHIPS DE VERDE.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
CAMARÓN CEBRA	1000	g	PELADO (RESERVAR CÁSCARAS)	TAMIZADO FINO / COCCIÓN DEL GENERO
CEBOLLA PERLA	100	g	BRUNOISE	
AJO	50	g	BRUNOISE	
LECHE DE COCO	400	g		
YUCA	100	g	COCIDA Y PROCESADA	
ACEITE DE COCO	50	g		
CULANTRO	25	g	REPICADO	
SAL Y PIMIENTA	5	g		
VERDE	100	g	PARA GUARNICIÓN	TEXTURA

PREPARACIÓN

CAMARONES TROPICALES

TOSTAR CÁSCARAS DE CAMARÓN Y DESGLASAR CON FONDO O AGUA, LICUAR Y CERNIR SE PUEDE AGREGAR ACEITE DE COCO.

COLOCAR ESTA MEZCLA EN UNA OLLAR Y LLEVAR AL FUEGO, AGREGAR LECHE DE COCO Y PASTA DE YUCA.

SALTEAR LOS CAMARONES CON AJO, ACEITE Y SERVIR JUNTO CON LA CREMA DE CAMARÓN.

PARA REALIZAR LA PASTA DE YUCA, COCINAR LA YUCA Y LICUAR.

GUARNICIÓN

PELAR LOS VERDES, CORTE EN CHIPS Y LLEVAR FRITURA PROFUNDA

AGREGAR SAL Y SERVIR.

SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K

TEMPERATURA INTERNA DE COCCIÓN DE MARISCOS 63°C O MAS EQUIVALENTE A 145°F - 336°K POR UN TIEMPO MAYOR O IGUAL A 15 SEGUNDOS

FICHA N°	NOMBRE	PORCIONES
5 PLATO FUERTE	TERRINA DE VEGETALES CON ENSALADA FRESCA	8 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

TERRINA DE VEGETALES ACOMPAÑADA CON UNA ENSALADA DE RUCULA, ALBAHACA PEPINILLO LECHUGA, QUESO DE CABRA Y TOMATE CONFITADO, BAÑADA CON UNA VINAGRETA DE ACETO BALSÁMICO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRÍTICOS
TOMATE	30	g	CONCASSE	VEGETALES LIMPIOS Y DESINFECTADOS
CALDO DE VEGETALES	200	g		
MORRÓN ROJO	150	g	LAMINAS	
ZUQUINI	150	g	LAMINAS	
PORTOBELO	150	g	LAMINAS	
MORRÓN AMARILLO	150	g	LAMINAS	
BERENJENAS	150	g		
GELATINA SIN SABOR	10	g	HIDRATADA CON CALDO	SIN GRUMOS
LECHUGA	1	u		
TOMATES SECO	50	g	JULIANAS	
PEPINILLO	25	rodajas	RODAJAS	
ALBAHACA	100	g		
RUCULA BEBE	150	g		
QUESO DE CABRA	100	g	CUBOS	
SAL	3	g		
ACETO BALSÁMICO	20	cc		
LIMÓN	1	u		

PREPARACIÓN

TERRINA
HIDRATE LA GELATINA EN CALDO DE VEGETALES, CONDIMENTE CON SAL Y PIMIENTA Y UNA VEZ HIDRATADA LA GELATINA LLEVE A FUEGO MEDIO.
CON UNA MANDOLINA CORTE LOS VEGETALES EN FINAS LÁMINAS
EN UNA SARTÉN AGREGAR ACEITE Y SALTEAR LAS LÁMINAS DE BERENJENAS, UNA VEZ DORADAS RESÉRVELAS. PROCEDA DE LA

MISMA MANERA LOS ZUQUINIS Y LA CEBOLLA CORTADA EN AROS Y CONDIMENTADA CON SAL.

LAVAR EL MORRÓN Y CORTAR DONDE SE ENCUENTRAN LAS PEPITAS, COLOQUE DENTRO DE ESTE UN DIENTE DE AJO Y TAPE NUEVAMENTE, PINCELE LUEGO CON ACEITE Y COCINE EN HORNO A 180°C DURANTE 20 MINUTOS. PASADO EL TIEMPO, RETIRE LOS MORRONES DEL HORNO Y ENVUÉLVALOS EN BOLSAS, QUÍTELES LA PIEL Y CÓRTELOS EN LÁMINAS.

FORRE UN MOLDE CON PAPEL FILM

PARA EL ARMADO AGREGAR UNA CUCHARADA DE LA GELATINA HIDRATADA EN CALDO, UNA LÁMINA DE MORRÓN, NUEVAMENTE GELATINA, UNA LÁMINA DE BERENJENA, GELATINA, UNA LÁMINA DE ZUQUINI, GELATINA, TOMATES, GELATINA, AROS DE CEBOLLA, GELATINA, GELATINA, MORRÓN, LÁMINAS DE PORTOBELO Y POR ULTIMO CUBRA CON PAPEL FILM Y LLEVAR AL FRIO POR 6 HORAS. PASADO EL TIEMPO DESMOLDE Y CORTE RODAJAS PROLIJAS.

ENSALADA

DESINFECTAR LA LECHUGA, LA RUCULA Y LA ALBAHACA. RESERVAR

PARA EL ARMADO EN UNA CAMA DE VERDES AGREGAR EL TOMATE CONFITADO, PEPINILLO, QUESO DE CABRA Y CONDIMENTAR CON UNA VINAGRETA DE ACETO BALSÁMICO, LIMÓN Y ACEITE DE OLIVA.

SERVIR INMEDIATAMENTE CON LA GUARNICIÓN CORRESPONDIENTE.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K

FICHA N°	NOMBRE	PORCIONES
POSTRE 1	TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA	10 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACION TECNICA

LA TARTA ES UNA SUAVE MASA AZUCARADA RELLENA DE FRAMBUESAS Y CUBIERTA DE UNA GANACHE DE CHOCOLATE Y DECORADA CON FRUTA FRESCA.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
MASA AZUCARADA				
HARINA.	250	g	TAMIZADA	
MANTEQUILLA.	100	g	CORTADA EN DADITOS.	BUEN ESTADO
AZÚCAR PULVERIZADA.	100	g	TAMIZADA.	BUEN ESTADO
HUEVOS	2	u		
SAL	1	g		
RELLENO				
FRAMBUESAS.	360	g	PICADAS	FRESCAS Y DESINFECTADAS
HOJAS DE MENTA.	20	g	CHIFONADE	FRESCAS Y DESINFECTADAS
GANACHE				
NATA PARA MONTAR.	250	ml	FRÍA	FRESCA
CHOCOLATE NEGRO AMARGO	200	g	PICADO	
GLUCOSA LIQUIDA.	25	ml		

PREPARACIÓN

MASA AZUCARADA

SOBRE LA MESA DE TRABAJO, COLOCAR EN FORMA DE VOLCAR LA HARINA, AZÚCAR, LA SAL Y EN EL CENTRO LA MANTEQUILLA BLANDA, MEZCLE LOS INGREDIENTES CON LA PUNTA DE LOS DEDOS, AMASE HASTA QUE DE UNA TEXTURA GRANULADA. FORME OTRA VEZ UN VOLCÁN Y COLOCAR LOS HUEVOS, AMASE JUNTO A LA MEZCLA DE LA HARINA, HASTA QUE LA MASA LIGUE. CON LA PALMA DE LA MANO FORME BOLA, ENVUÉLVALA EN FILM TRANSPARENTE Y LLEVE AL FRIO POR 1 HORA COMO MÍNIMO. CUANDO LA MASA HAYA REPOSADO Y ESTÉ LISTA PARA SU USO, ESTÍRELA EN LA MESA DE TRABAJO CON UN GROSOR DE 2 A 3 MM.

RELLENO Y ARMADO DE LA TARTA

ESTIRAR LA MASA, FORMANDO UN CIRCULO DE 2MM DE GROSOR, Y CUBRA EL MOLDE ENGRASADO Y PIQUE CON UN TENEDOR. CON PAPEL ENCERADO Y ALGÚN GRANO QUE LE HAGA PESO PARA QUE ELEVE LA MASA, A LOS 8 MINUTOS RETIRE EL PAPEL Y LOS GRANOS DÓRELA POR OTROS 10 MINUTOS HASTA QUE ESTE CROCANTE.

GANACHE DE CHOCOLATE

LLEVE A EBULLICIÓN LA NATA SACAR DEL FUEGO Y AGREGAR EL CHOCOLATE SIN DEJAR DE BATIR, AGREGAR LA GLUCOSA LIQUIDA Y POR ULTIMO TROZOS DE MANTEQUILLA. REPOSAR PARA QUE BAJE EL AIRE.

DEJE ENFRIAR LA TARTA POR 30 MINUTOS, CUBRA CON FRAMBUESAS CORTADAS POR LA MITAD, AROMATIZADAS CON MENTA Y AZÚCAR. COLOCAR CON CUIDADO LA GANACHE Y LLEVAR AL FRIO POR LO MENOS 2 HORAS ANTES DE SERVIR.

AL MOMENTO DE CORTAR HÁGALO CON UN CUCHILLO CALIENTE

TEMPERATURA DE COCION A 180°C POR 10 MINUTOS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C - 41°F - 278°K

FICHA N°	NOMBRE			PORCIONES
POSTRE 2	FLAN DE CARAMELO			10 PAX
FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				
ES UNA MEZCLA DE LECHE COCIDA A BAÑO MARÍA BAÑADA CON UN CARAMELO RUBIO.				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRÍTICOS
QUESO CREMA	500	g		BUEN ESTADO
HUEVOS	5	u		FRESCOS
LECHE CONDENSADA	1	u		
LECHE EVAPORADA	1	u		
AZÚCAR COMÚN	115	g	CARAMELO	NO QUEMAR AZÚCAR
PREPARACIÓN				
<p>FLAN EN EL MOLDE DE LA FLANERA INCORPORAR EL AZÚCAR Y LLEVAR A FUEGO MEDIO HASTA OBTENER UN CARAMELO RUBIO, SACAR DEL FUEGO Y DEJAR ENFRIAR. RESERVAR. PONER EN LA LICUADORA LOS HUEVOS, EL QUESO, JUNTO CON LA LECHE CONDENSADA Y LA LECHE EVAPORADA, BATIR POR UN MOMENTO HASTA QUE SE DISUELVAN EL QUESO. A UNA VELOCIDAD MEDIA. INCORPORAR ESTE BATIDO AL MOLDE QUE TIENE EL CARAMELO. APARTE LLENAR LA OLLA DE LA FLANERA HASTA LA MITAD CON AGUA Y LLEVAR A FUEGO MÍNIMO, APROXIMADAMENTE POR 2 HORAS Y 30 MINUTOS, E INTRODUCIR EL MOLDE CON LA MEZCLA. SI UTILIZAMOS EL HORNO LLEVAR A 170°C A BAÑO MARÍA COLOCANDO UN RECIPIENTE CON AGUA DEBAJO DEL MOLDE. SACAR Y DEJAR ENFRÍAN, PREFERIBLEMENTE EN REFRIGERACIÓN.</p> <p>TEMPERATURA DE COCCIÓN AL HORNO 170°C – 338°F – 443°K A BAÑO MARÍA POR 2 HORAS Y 30 MINUTOS TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>				

FICHA N°	NOMBRE	PORCIONES
POSTRE 3	MOUSSE DE MARACUYÁ	10 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

MOUSSE FRUTAL BÁSICA Y BISCOCHO.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
BISCOCHO BASE				
HUEVOS	4	u		
AZÚCAR BLANQUILLA	120	gr	TAMIZADA	
HARINA	120	gr	TAMIZADA	
SAL	3	gr		
MOUSSE				
CLARAS	100	gr		FRESCA
AZÚCAR	200	gr		
PULPA DE MARACUYÁ	100	gr		
CREMA DE LECHE	300	gr	FRÍA	BUEN ESTADO
GELATINA SIN SABOR	15	gr	HIDRATADA	EVITAR GRUMOS
AGUA PARA HIDRATAR	100	gr		
AZÚCAR	5	gr		

PREPARACIÓN

BISCOCHO BASE

ENGRASAR UN MOLDE REDONDO DE 20CM.

PRECALIENTE EL HORNO A 170°C.

COLOCAR LOS HUEVOS, EL AZÚCAR EN UN CUENCO REFRACTARIO Y BATIR HASTA INTEGRARLOS.

COLOCAR SOBRE AGUA CALIENTE Y BATIR HASTA BLANQUEAR Y VER QUE LA MEZCLA ESPESO Y AL LEVANTAR LA BATIDORA QUEDE EL RASTRO LIMPIO.

BATIR HASTA QUE LA MEZCLA SE ENFRÍE.

INCORPORAR LA HARINA TAMIZADA EN 2 A 3 TANDAS CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES.

VIERTE LA MEZCLA EN EL MOLDE PREPARADO, DEJAR REPOSAR.

HORNEAR A 170°C POR 25 MIN.

DEJE ENFRIAR Y DESMOLDAR. CORTAR EN CÍRCULOS UNA VEZ FRÍA LA MASA.

MOUSSE DE MARACUYÁ

PONER A FUEGO BAJO EL AZÚCAR Y LAS CLARAS Y BATIR A MANO HASTA DILUIR EL AZÚCAR Y ALCANZAR LOS 116/ 118 °C.

LUEGO LLEVAR A BATIR HASTA SOSTENER EL MERENGUE.

DEJAR ENFRIAR Y RESERVAR.

AÑADIR A ESTA PREPARACIÓN LA PULPA DE MARACUYÁ Y MEZCLAR BIEN

APARTE BATIR A MEDIO PUNTO LA CREMA DE LECHE E INCORPORAR A LA PREPARACIÓN ANTERIOR.

HIDRATAR LA GELATINA Y CALENTARLA A BAÑO MARÍA E INCORPORAR EN TRES TIEMPOS ALTERNANDO CON LOS CÍRCULOS DE BISCOCHO BASE.

MOLDEAR Y LLEVAR AL FRIO PARA QUE TOME CONSISTENCIA.

TEMPERATURA DE COCCIÓN AL HORNO 170°C – 338°F – 443°K A BAÑO MARÍA POR 25 MINUTOS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K

FICHA N°	NOMBRE	PORCIONES
POSTRE 4	CREPS DE FRUTA CON HELADO DE AGUACATE	12 PAX

FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO



ARGUMENTACIÓN TÉCNICA

CREPS RELLENO DE CREMA CHANTILLY Y BANANO ACOMPAÑADA DE UN CREMOSO HELADO DE AGUACATE.

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTOS CRÍTICOS
HELADO				
AGUACATE	6	u	PURÉ	EVITAR OXIDACIÓN
YOGURT GRIEGO	40	gr		FRESCO
LECHE	250	gr		REFRIGERACIÓN
AZÚCAR	60	gr		
YEMAS	60	gr		FRESCAS
VAINILLA	C/N			
CANELA	2	gr		
MASA DE CREPS				
HARINA	100	gr	TAMIZADA.	
SAL	1	gr		
HUEVOS.	180	gr	3 UNIDADES	BUEN ESTADO
YEMA.	1	u		
LECHE.	175	ml		
AGUA.	75	ml		
MANTEQUILLA CLARIFICADA O CUCHARADITA DE ACEITE.	25	gr	DERRETIDA	
COULIS DE FRUTOS ROJOS	20	gr		
SALSA DE CHOCOLATE	20	gr		
BANANOS	1	u	RODAJAS	MADUROS

PREPARACIÓN

HELADO CON SALSA INGLESA
SALSA INGLESA

PONER A HERVIR LA LECHE CON CANELA.

APARTE MEZCLE LAS YEMAS JUNTO CON EL AZÚCAR

LUEGO VOLCAR ESTA PREPARACIÓN SOBRE LA LECHE Y REVOLVER HASTA QUE TOMA PUNTO Y LA CUCHARA NAPE.

RETIRE DEL FUEGO Y AÑADA LA ESENCIA DE VAINILLA. RESERVAR HASTA QUE ENFRÍE.

HELADO.

PELAR LOS AGUACATES Y REALIZAR UN PURÉ LISO.

CON LA 1/4 DE LA SALSA INGLESA LLEVAR A FUEGO LENTO Y AGREGAR EL PURÉ DE AGUACATE POR 2 MINUTOS, ENFRIAR LA PREPARACIÓN RÁPIDAMENTE PARA EVITAR UNA SOBRE COCCIÓN DEL FRUTO.

MEZCLAR EL RESTO DE LA PREPARACIÓN Y LLEVAR AL CONGELADOR.

MASA DE CREPS

MEZCLE LOS HUEVO, LECHE, AGUA Y RESERVE.

TAMIZAR LOS SECOS, HACER EN EL CENTRO UN HUECO Y AGREGAR DE A POCO LA MEZCLA DE LOS LÍQUIDOS HASTA INCORPORARLOS BIEN Y SIN GRUMOS.

AL FINAL LA MANTEQUILLA O ACEITE.

DEJAR REPOSAR 30 MIN ANTES DE USAR LA MASA MIRAR SI QUEDA ESPESA AGREGAR LIQUIDO COMO LECHE O AGUA.

CALIENTE MANTEQUILLA CLARIFICADA O ACEITE EN EL SARTÉN.

VIERTA UN POCO DE LA MEZCLA MIENTRAS SOSTIENE LA SARTÉN INCLINADA.

MUEVA Y SACUDA LA SARTÉN PARA CUBRIR REGULARMENTE LA MEZCLA REGULARMENTE.

CUANDO ESTÉ DORADA DAR LA VUELTA.

RELLENO DE CREPS

BATIR LA CREMA DE LECHE CON AZÚCAR BLANCA HASTA FORMAR UN CHANTILLÍ.

AGREGAR RODAJAS DE BANANO.

MONTAJE

COLOCAR UN CREPS Y RELLENA DE CREMA CON BANANO Y CERRAR EL PAÑUELO.

DECORAR CON COULIS DE FRUTOS ROJOS.

ACOMPañAR CON HELADO DE AGUACATE.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO DE HELADO -12°C – 10°F – 261°K A BAÑO MARÍA POR 25 MINUTOS

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K

FICHA N°	NOMBRE			UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR PORCIONES
JUGO	LIMONADA			8 PAX
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACION TECNICA				
ZUMO DE LIMÓN CON AGUA Y ENDULZADA CON AZÚCAR				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
LIMONES	19	u	ZUMO	FRUTA EN BUEN ESTADO
AZÚCAR	50	g		
AGUA FRÍA	2000	c.c		
PREPARACIÓN				
<p>CORTAR Y EXPRIMIR LOS LIMONES. AGREGAR AGUA Y AZÚCAR, REMOVER HASTA DISOLVER.</p> <p>SERVIR INMEDIATAMENTE.</p> <p>TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>				

FICHA N°	NOMBRE			PORCIONES
JUGO	JUGO DE TAMARINDO			8 PAX
FOTOGRAFIA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACION TECNICA				
PULPA DE TAMARINDO AGUA Y ENDULZADA CON AZÚCAR				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
TAMARINDO	500	g		SIN CASCARA
AZÚCAR	50	g		
AGUA	1500	c.c		
PREPARACIÓN				
<p>COLOCAR LA PULPA EN LA LICUADORA JUNTO CON AGUA Y AZÚCAR. LICUAR.</p> <p>SERVIR INMEDIATAMENTE.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVACION DE PULPA DE FRUTA -20°C -4°F – 253°K</p> <p>TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>				

FICHA N°		NOMBRE		PORCIONES	
JUGO		JUGO DE PIÑA		8 PAX	
FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO					
					
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA					
PIÑA FRESCA CON AGUA Y AZÚCAR					
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO	
PIÑA PEQUEÑAS	2	u		BUEN ESTADO	
AZÚCAR	50	g			
AGUA FRÍA	1500	ml			
PREPARACIÓN					
<p>COLOCAR LA PULPA EN LA LICUADORA JUNTO CON AGUA Y AZÚCAR. LICUAR Y SERVIR</p> <p>SERVIR INMEDIATAMENTE.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVACION DE PULPA DE FRUTA -20°C -4°F – 253°K TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>					

FICHA N°	NOMBRE			PORCIONES
JUGO	JUGO DE FRUTILLA			8 PAX
FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				
PULPA DE FRUTILLA CON AGUA Y AZÚCAR				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
FRUTILLA	800	g		DESINFECCIÓN
AZÚCAR	50	g		
AGUA FRÍA	1500	ml		
PREPARACIÓN				
<p>COLOCAR LA PULPA EN LA LICUADORA JUNTO CON AGUA Y AZÚCAR. LICUAR Y SERVIR</p> <p>SERVIR INMEDIATAMENTE.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVACION DE PULPA DE FRUTA -20°C -4°F – 253°K TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>				

FICHA N°	NOMBRE			PORCIONES
JUGO	JUGO DE CHIRIMOYA			8 PAX
FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				
PULPA DE CHIRIMOYA CON AGUA Y AZÚCAR.				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
CHIRIMOYA	800	g		SIN PLAGA
AZÚCAR	50	g		
AGUA FRÍA	1200	ml		
PREPARACIÓN				
<p>COLOCAR LA PULPA EN LA LICUADORA JUNTO CON AGUA Y AZÚCAR. LICUAR Y SERVIR</p> <p>SERVIR INMEDIATAMENTE.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVACION DE PULPA DE FRUTA -20°C -4°F – 253°K TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>				

FICHA N°	NOMBRE			PORCIONES
JUGO	JUGO DE NARANJA			8 PAX
FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				
ZUMO DE NARANJA CON AGUA Y AZÚCAR				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
NARANJAS	20	u		BUEN ESTADO
AZÚCAR	50	gr		
AGUA FRÍA	500	ml		
PREPARACIÓN				
<p>EXPRIMIR LAS NARANJAS Y MEZCLAR JUNTO CON AGUA Y AZÚCAR. LICUAR Y SERVIR</p> <p>SERVIR INMEDIATAMENTE.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVACION DE FRUTA 8°C 47°F 281°K TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>				

FICHA N°	NOMBRE			PORCIONES
JUGO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL			8 PAX
FOTOGRAFÍA DEL PLATO MONTADO				
				
ARGUMENTACIÓN TÉCNICA				
PULPA DE TOMATE CON AGUA Y AZÚCAR.				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MICE EN PLACE	PUNTO CRITICO
TOMATE DE ÁRBOL	900	g		BUEN ESTADO Y MADURO
AZÚCAR	50	g		
AGUA FRÍA	1100	ml		
PREPARACIÓN				
<p>COLOCAR LA PULPA EN LA LICUADORA JUNTO CON AGUA Y AZÚCAR. LICUAR Y SERVIR</p> <p>SERVIR INMEDIATAMENTE.</p> <p>TEMPERATURA DE CONSERVACION DE PULPA DE FRUTA -20°C -4°F – 253°K TEMPERATURA DE EXHIBICIÓN Y ALMACENAMIENTO: 5°C – 41°F – 278°K</p>				

Recetas Estándar

Para obtener costos de los platos del proyecto hemos determinado en base a la receta estándar de cada uno. Se ha establecido el costo por porción dividiendo el total del costo para la cantidad de porciones de la receta, obteniendo así el precio individual por porción.

$$\text{Formula: } \quad \Sigma \text{ Costo Total} / \text{Numero de Pax}$$

3.10 Fijación de precios

Ensalada verde tentación

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Peras	4	u	0,4	1,60
Berro	500	Atado	0,011	5,50
Azúcar	20	g	0,0010	0,02
Apio	70	g	0,0045	0,32
Nuez	10	g	0,0288	0,29
Aceite de oliva	30	cc	0,01214	0,36
Aceto balsámico	10	g	0,052	0,52
Miel del campo	15	g	0,016	0,24
Mostaza	10	g	0,018	0,18
Sal	1	g	0,0004	0,00
			Sub Total	9,03
			Incontables	0,90
			Total	9,93
			PVP sugerido	13,90
			Costo Unitario	2,48
			Precio Unitario	4.30

Kebabs de pollo con mayonesa vegetal

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Limón	1	u	0,15	0,15
Vinagre de frutos rojos	30	cc	0,0067	0,20
Semillas de zapallo	100	g	0,007	0,70
Sal	2	g	0,0004	0,00
Flores de coliflor	100	g	0,0045	0,45
Curry	5	g	0,0140	0,07
Queso del campo 50%	100	g	0,0079	0,79
Cebolla	50	g	0,0029	0,15
Ajo rallado 1 Diente	15	g	0,0063	0,09
Aceite	15	g	0,0043	0,06
Jengibre	10	g	0,0098	0,10
Zapallo	20	g	0,0125	0,25
Semillas de comino	3	g	0,0060	0,02
Pollo de campo	500	g	0,0106	5,30
Brochetas de bambú	15	u	0,0400	0,60
Semillas de girasol	15	g	0,0125	0,19
Semillas de sésamo blancas	15	g	0,0184	0,28
Semillas de Chía	15	g	0,0232	0,35
Sub Total				9,74
Incontables				0,97
Total				10,71
PVP sugerido				15,00
Costo Unitario				3,57
Precio Unitario				6,50

Ensalada de camarón y fruta de la serranía

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Camarón orgánico	400	g	0,0102	4,07
Aguacate	2	u	0,2500	0,50
Uvillas	15	g	0,0175	0,26
Zumo de naranja	1	u	0,2500	0,25
Mayonesa de soya	25	g	0,0100	0,25
Yogur natural griego	30	g	0,0028	0,08
Rúcula	200	g	0,0141	2,82
Pimiento Rojo	15	g	0,0026	0,04
Manzana verde	10	g	0,0029	0,03
Sal y Pimienta	2	g	0,0004	0,00
Sub Total				8,30
Incontables				0,83
Total				9,13
PVP sugerido				12,78
Costo Unitario				2,28
Precio Unitario				6,40

Ensalada de aguacate, jícama y palmitos

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Puerros solo hojas	50	g	0,0067	0,34
Cilantro	50	g	0,0018	0,09
Aceite con romero	100	ml	0,0092	0,92
Berenjena	2	u	0,0400	0,08
Harina	60	g	0,0017	0,10
Aceite	15	g	0,0043	0,06
Aguacates	2	u	0,2500	0,50
Aceite de oliva	60	ml	0,0134	0,80
Limón	2	u	0,1000	0,20
Pimienta negra	1	g	0,0105	0,01
Berro silvestre	200	g	0,0110	2,20
Jícama	200	g	0,0031	0,61
Tallos de puerro	100	g	0,0067	0,67
Sub Total				6,58
Incontables				0,66
Total				7,24
PVP sugerido				10,13
Costo Unitario				1,81
Precio Unitario				5,50

Crema de aguacate y camarón

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Aguacate	6	u	0,2500	1,50
Tomate	50	g	0,0026	0,13
Limón	1	u	0,1000	0,10
Ajo	10	g	0,0063	0,06
Apio	25	g	0,0045	0,11
Camarones cebra	400	g	0,0102	4,07
Crema de leche	250	g	0,0070	1,75
Salsa tabasco	3	g	0,0417	0,13
Sal	5	g	0,0004	0,00
Pimienta blanca	1	g	0,0004	0,00
			Sub Total	7,85
			Incontables	0,78
			Total	8,63
			PVP sugerido	12,09
			Costo Unitario	2,16
			Precio Unitario	4,50

Crema a la reina

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Papas	150	g	0,0026	0,39
Puerros	30	g	0,0010	0,03
Fondo de ave	2000	cc	0,0001	0,20
Aceite de oliva	8	cc	0,0121	0,10
Crema de leche	250	cc	0,0070	1,75
Perejil	10	g	0,0018	0,02
			Sub Total	2,49
			Incontables	0,25
			Total	2,73
			PVP sugerido	3,83
			Costo Unitario	0,68
			Precio Unitario	4,90

Ravioles de cuy con pesto de culantro

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Butifarra	100	g	0,0092	0,92
Carne de cuy	1	u	9	9,00
Cebolla Perla	50	g	0,0031	0,16
Ajo	40	g	0,0063	0,25
Pepa de zambo	20	g	0,0155	0,31
Papa	100	g	0,0026	0,26
Pasta de maní	25	g	0,0192	0,48
Aceite de Oliva	100	cc	0,0121	1,21
Sal	5	g	0,0004	0,00
Pimienta	5	g	0,0038	0,02
Harina	500	g	0,0017	0,85
Huevos / yemas	3	u	0,25	0,75
Sémola	100	g	0,0019	0,19
Queso semi-maduro	50	g	0,0140	0,70
Culantro	60	g	0,0018	0,11
Albahaca	60	g	0,0129	0,77
Sub Total				15,98
Incontables				1,60
Total				17,57
PVP sugerido				24,60
Costo Unitario				4,39
Precio Unitario				7,60

Magre de pato con Risotto de hongos silvestres

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Fondo de ave	1000	g	0,002	2,00
Cebolla perla	20	g	0,0067	0,13
Hongos secos	25	g	0,009	0,23
Ajo	5	g	0,0063	0,03
Aceite de oliva	5	g	0,0121	0,06
Sal	2	g	0,0004	0,00
Pimienta	2	g	0,0038	0,01
Cebada perlada	250	g	0,0048	1,20
Mantequilla	60	g	0,0070	0,42
Queso maduro	15	g	0,0140	0,21
Crema de leche	75	g	0,0070	0,53
Perejil	5	g	0,0018	0,01
Champiñones silvestres	160	g	0,0093	1,49
Magre de pato	2	u	11	22,00
Cebolla perla	10	g	0,0067	0,07
Ajo	5	g	0,0063	0,03
Aceite	15	g	0,0092	0,14
Pimienta	5	g	0,0140	0,07
Nuez moscada	1	g	0,0117	0,01
Sal	2	g	0,0004	0,00
Vino tinto	500	g	0,008	4,00
Sub Total				32,63
Incontables				3,26
Total				35,90
PVP sugerido				50,26
Costo Unitario				8,98
Precio Unitario				22,45

Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Perejil	40	g	0,0018	0,07
Tomillo	40	g	0,0055	0,22
Ajo	20	g	0,0063	0,13
Sal	2	g	0,0004	0,00
Pimienta	2	g	0,0038	0,01
Costillar de cordero	2000	g	0,0070	14,00
Recortes de cordero	60	g	0,0060	0,36
Cebolla Colorada	120	g	0,0067	0,80
Zanahoria	90	g	0,0070	0,63
Apio	70	g	0,0045	0,32
Tomate	100	g	0,0026	0,26
Ajo	20	g	0,0063	0,13
Bouquet garni	1	u	0,4000	0,40
Vino tinto	120	ml	0,0080	0,96
Caldo de ternera	1	l	0,0000	0,00
Habas	120	g	0,0024	0,29
Arvejas	100	g	0,0030	0,30
Cebollas china	40	g	0,0072	0,29
Mantequilla	15	g	0,0070	0,11
Menta	15	g	0,0045	0,07
Leche	175	ml	0,0017	0,29
			Sub Total	19,62
			Incontables	1,96
			Total	21,58
			PVP sugerido	30,22
			Costo Unitario	13.
			Precio Unitario	5,40

Camarón tropical

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Camarón cebra	1000	g	0,0102	10,17
Cebolla perla	100	g	0,0067	0,67
Ajo	50	g	0,0063	0,31
Leche de Coco	400	g	0,0044	1,76
Yuca	100	g	0,0030	0,30
Aceite de coco	50	g	0,0207	1,03
Culantro	25	g	0,0018	0,05
Sal y Pimienta	5	g	0,0004	0,00
Verde	100	g	0,0020	0,20
			Sub Total	14,49
			Incontables	1,45
			Total	15,93
			PVP sugerido	22,31
			Costo Unitario	3,98
			Precio Unitario	5,38

Terrina de vegetales con ensalada fresca

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Tomate	30	g	0,0033	0,10
Caldo de vegetales	200	g	0,0000	0,00
Morrón rojo	150	g	0,0027	0,40
Zuquini	150	g	0,0016	0,24
Portobelo	150	g	0,0126	1,88
Morrón amarillo	150	g	0,0027	0,40
Berenjenas	150	g	0,0020	0,30
Gelatina sin sabor	10	g	0,0357	0,36
Lechuga	1	u	0,9000	0,90
Tomates seco	50	g	0,0200	1,00
Pepinillo	25	rodajas	0,0028	0,07
Albahaca	100	g	0,0129	1,29
Rúcula bebe	150	g	0,0110	1,65
Queso de cabra 1/1	100	g	0,0220	2,20
Sal	3	g	0,0004	0,00
Aceto balsámico	20	cc	0,0140	0,28
Limón	1	u	0,15	0,15
Sub Total				11,21
Incontables				1,12
Total				12,33
PVP sugerido				17,26
Costo Unitario				2,47
Precio Unitario				7,90

Tarta de chocolate y frambuesa

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Harina.	250	g	0,0017	0,43
Mantequilla,	100	g	0,0070	0,70
Azúcar pulverizada,	100	g	0,0036	0,36
Huevos	2	u	0,25	0,50
Sal	1	g	0,0004	0,00
Frambuesas.	360	g	0,0155	5,57
Hojas de menta.	20	g	0,0045	0,09
Nata para montar.	250	ml	0,0070	1,75
Chocolate negro amargo	200	g	0,0120	2,40
Glucosa líquida.	25	ml	0,0043	0,11
			Sub Total	11,90
			Incontables	1,19
			Total	13,09
			PVP sugerido	18,33
			Costo Unitario	1,64
			Precio Unitario	3,70

Flan de caramelo

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Queso crema	500	g	0,007	3,50
Huevos	5	u	0,25	1,25
Leche condensada	1	u	2,15	2,15
Leche evaporada	1	u	2,7	2,70
Azúcar común	115	g	0,0010	0,12
			Sub Total	9,72
			Incontables	0,97
			Total	10,69
			PVP sugerido	14,96
			Costo Unitario	1,07
			Precio Unitario	3,95

Mousse de maracuyá

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Huevos	4	unidades	0,25	1,00
Azúcar blanquilla	120	g	0,0036	0,43
Harina tamizada	120	g	0,0017	0,20
Sal	3	g	0,0004	0,00
Claras	100	g	0,0050	0,50
Azúcar	200	g	0,0010	0,20
Pulpa de Maracuyá	100	g	0,0026	0,26
Crema de Leche	300	g	0,0070	2,10
Gelatina sin sabor	15	g	0,0357	0,54
Agua para hidratar	100	g	0,0000	0,00
Azúcar	5	g	0,0010	0,01
			Sub Total	5,23
			Incontables	0,52
			Total	5,76
			PVP sugerido	8,06
			Costo Unitario	0,58
			Precio Unitario	3,80

Creps de fruta con helado de aguacate

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Aguacate	6	u	0,25	1,50
Yogurt griego	40	g	0,0028	0,11
Leche	250	g	0,0017	0,42
Azúcar	60	g	0,0010	0,06
Yemas	60	g	0,0050	0,30
Vainilla	1	g	0,3000	0,30
Canela	2	g	0,0065	0,01
Harina	100	g	0,0017	0,17
Sal	1	g	0,0004	0,00
Huevos.	120	g	0,0050	0,60
Yema.	1	g	0,0050	0,01
Leche.	175	g	0,0017	0,29
Agua.	75	g	0,0000	0,00
Mantequilla clarificada o 1 cucharadita de aceite.	25	g	0,0070	0,18
Salsa de chocolate	20	g	0,0148	0,30
Bananos	6	u	0,3000	1,80
			Sub Total	6,04
			Incontables	0,60
			Total	6,64
			PVP sugerido	9,30
			Costo Unitario	0,55
			Precio Unitario	3,95

Limónada

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Limones	19	u	0,1000	1,90
Azúcar	50	g	0,0010	0,05
Agua fría	2000	ml	0	0,00
Sub Total				1,95
Incontables				0,20
Total				2,15
PVP sugerido				17,16
Costo Unitario				0,27
Precio Unitario				2,93

Jugo de tamarindo

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Tamarindo	500	g	0,0024	1,22
Azúcar	50	g	0,0010	0,05
Agua	1500	ml	0	0,00
Sub Total				1,27
Incontables				0,13
Total				1,40
PVP sugerido				11,20
Costo Unitario				0,18
Precio Unitario				2,80

Jugo de piña

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Piña pequeña	2	u	0,85	1,70
Azúcar	50	g	0,0010	0,05
Agua fría	1500	ml	0	0,00
Sub Total				1,75
Incontables				0,18
Total				1,93
PVP sugerido				15,40
Costo Unitario				0,24
Precio Unitario				2,70

Jugo de chirimoya

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Chirimoya	800	g	0,0022	1,73
Azúcar	50	g	0,0010	0,05
Agua fría	1200	ml		0,00
Sub Total				1,78
Incontables				0,18
Total				1,96
PVP sugerido				2,75
Costo Unitario				0,25
Precio Unitario				2,75

Jugo de naranja

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Naranjas	20	u	0,2000	4,00
Azúcar	50	g	0,0010	0,05
Agua fría	500	ml		0,00
Sub Total				4,05
Incontables				0,41
Total				4,46
PVP sugerido				71,29
Costo Unitario				0,56
Precio Unitario				2,50

Jugo de frutilla

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Frutilla	800	g	0,0023	1,87
Azúcar	50	g	0,0010	0,05
Agua fría	1200	ml	0	0,00
Sub Total				1,92
Incontables				0,19
Total				2,11
PVP sugerido				2,95
Costo Unitario				0,26
Precio Unitario				2,90

Jugo de tomate de árbol

Ingrediente	Cantidad	Unidad	Valor por unidad	Sub Total
Tomate de árbol	900	g	0,0021	1,90
Azúcar	50	g	0,0010	0,05
Agua fría	1100	ml		0,00
Sub Total				1,95
Incontables				0,20
Total				2,15
PVP sugerido				3,00
Costo Unitario				0,27
Precio Unitario				2,96

Cuadro No. 47-Fijación de precios
Elaborado por: Autor

CAPÍTULO V

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN

5.1 Imagen Corporativa

En función del nombre seleccionado, se establece la siguiente propuesta de imagen corporativa desarrollada para permitir el posicionamiento del restaurante y su identificación por parte de los clientes.



Gráfico No. 31- Imagen Corporativa
Elaborado por: Autora

La imagen corporativa desarrollada busca reflejar el ambiente interno ofertado, el cual dispone de una oferta gastronómica única en el país. Su desarrollo se conformó en base a un tipo de letra freehand, adornado con dos gotas de agua invertidas las cuales buscan reflejar la frescura de los alimentos orgánicos.

El color utilizado se basa en la fórmula C:0, M:20, Y:20 y K:60, el cual refleja un tono agradable que expresa el entorno que dispone la oferta planteada.

Como logotipo, se buscó una frase directa en función de la diferenciación basada en alimentos orgánicos, para que esta sea adecuadamente reconocida por la demanda.

5.2 Diseño de la carta

A continuación, se presenta el diseño de la carta que se presentara en el restaurante:

5.2.2 Plan Operativo

Objetivos	Estrategias	Tácticas
Posicionar a Orvar Gourmet dentro del mercado objetivo, buscando el reconocimiento de la propuesta gastronómica para que sea considerado por los clientes potenciales	Desarrollar una campaña en medios que permitan la identificación de Orvar Gourmet	Utilizar revistas especializadas, tarjetas de crédito, eventos de relevancia
	Desarrollar un evento de lanzamiento	Invitar a personalidades reconocidas de la ciudad de Quito. Solicitar a revistas y medios la cobertura del evento
	Conformar un club de clientes frecuentes con descuentos especiales	Realizar invitaciones permanentes a los clientes frecuentes
Mantener la fidelidad de los clientes que visiten el restaurante, en base a sistemas de información que permitan una relación constante	Establecer promociones especiales para clientes frecuentes	Desarrollar una web corporativa
	Auspiciar eventos que permitan la identificación del restaurante	Desarrollar redes sociales corporativas
Fortalecer el reconocimiento de los alimentos orgánicos y la importancia de su consumo	Hacer contactos con proveedores para mejorar el posicionamiento del restaurante	Establecer procesos de levantamiento para analizar la satisfacción de los clientes
	Incluir en la carta y campaña publicitaria información sobre los alimentos orgánicos	Difundir la ventaja competitiva de alimentos orgánicos

Cuadro No. 48- Plan Operativo
Elaborado por: Autora

5.4 Plan de Medios

Como se observa, el plan de medios desarrollado demanda de la utilización de medios y la realización de eventos que permitan la pronta identificación de Ovar Gourmet. En este caso, se han definido los siguientes medios.

- Revista Diners, Pacificard, Cosas, Soho, Vita.
- Medio de comunicación Hot 106.1 Radio Fuego
- Red social Facebook
- Emailing a clientes potenciales
- Página web corporativa (Ecunet)
- Publicidad impresa en Estados de Cuenta tarjetas Diners, Pacificard, American Express
- Auspicio de eventos gastronómicos en Universidades.
- Publicidad Estática en: Rancho San Francisco, Aeropuerto Mariscal Sucre, Quito-Tenis

Es importante citar que cada uno de los medios seleccionados, se orienta en función de la demanda objetivo esperado, siendo medios que permiten identificar al cliente sobre la oferta gastronómica.

CAPÍTULO VI

ESTUDIO FINANCIERO

El desarrollo de presente capítulo determinará la factibilidad financiera de la puesta en marcha del restaurante. Su realización determinará la rentabilidad, flexibilidad y atractivo, elementos que son indispensables para ejecutar el negocio.

6.1 Cálculo de la Inversión y Financiamiento

Conforme a las Normas Internacionales de Información Financiera, Niffs, la inversión inicial se compone de Activos Fijos y Capital de Trabajo conforme se describe a continuación.

6.1.1 Inversión Inicial

Rubro	Monto	Tasa
Activos Fijos	\$ 43.972,20	41,90%
Capital de Trabajo	\$ 60.983,33	58,10%
TOTAL	\$ 104.955,53	100,00%

Cuadro No. 49- Inversión Inicial
Elaborado por: Autora

Activos Fijos

Son aquellos que se pueden tocar, ver y sentir. En la actualidad a nivel contable y financiero se clasifican en Propiedad, Planta y Equipo, mismos que son sujetos a depreciación. Acorde a las NIIFS su definición demanda de la fijación de una política que delimite su valor, entendiendo que aquellos rubros que no alcancen el mismo sean considerados como gasto. Para el caso del presente proyecto, se ha fijado un valor de 100,00 usd, mismo que determinará si un bien se considera como activo o no.

A continuación se describen la partida de la cuenta aplicable al presente proyecto:

Equipos de cocina

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Balanza Electrónica	1	\$ 610,00	\$ 610,00
Batidora de 2 aspas	1	\$ 340,00	\$ 340,00
Cocina Industrial 8 quemadores x 30cm acero	1	\$ 5.090,00	\$ 5.090,00
Congelador	1	\$ 2.300,00	\$ 2.300,00
Freidora (2 pozos, 5 litros) americana DEAM	1	\$ 2.180,00	\$ 2.180,00
Horno a gas	1	\$ 2.130,00	\$ 2.130,00
Juguera de tres tanques	1	\$ 510,00	\$ 510,00
Lavaderos (2 pozos)	2	\$ 650,00	\$ 1.300,00
Lavadero (3 pozos)	3	\$ 60,00	\$ 180,00
Licuada semindustrial	1	\$ 450,00	\$ 450,00
Microondas grande	1	\$ 550,00	\$ 550,00
Molino de Carne	1	\$ 330,00	\$ 330,00
Picadora de Papas	1	\$ 350,00	\$ 350,00
Plancha a gas (80x60 cm)	1	\$ 510,00	\$ 510,00
Refrigerador-Botellero (bar)	1	\$ 690,00	\$ 690,00
Batidor metálico	2	\$ 450,00	\$ 900,00
Extractor de Olores (1.5 hp)	1	\$ 560,00	\$ 560,00
SUBTOTAL			\$ 18.980,00
IMPREVISTOS 2%			\$ 379,60
TOTAL			\$ 19.359,60

Cuadro No. 50-Equipo de cocina
Elaborado por: Autora

Equipos de computación

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Circuito cerrado de alarmas y cámaras	1	\$ 2.090,00	\$ 2.090,00
Central Telefónica (10 Puntos)	1	\$ 2.700,00	\$ 2.700,00
Computador Intel 3.0	7	\$ 850,00	\$ 5.950,00
Servidor HP	1	\$ 1.800,00	\$ 1.800,00
Proyector	1	\$ 850,00	\$ 850,00
Software integral de manejo de restaurantes (soporte de mantenimiento)	1	\$ 1.890,00	\$ 1.890,00
SUBTOTAL			\$ 15.280,00
IMPREVISTOS 2%			\$ 305,60
TOTAL			\$ 15.585,60

Cuadro No. 51-Equipo de computación
Elaborado por: Autora

Muebles y enseres

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Mesa 6 P	6	\$ 150,00	\$ 900,00
Mesa de Cocina	3	\$ 160,00	\$ 480,00
Bar	1	\$ 4.500,00	\$ 4.500,00
Mesones de acero inoxidable (trabajo-apoyo)	1	\$ 450,00	\$ 450,00
Aparador o punto de apoyo	1	\$ 220,00	\$ 220,00
SUBTOTAL			\$ 6.550,00
IMPREVISTOS 2%			\$ 131,00
TOTAL			\$ 6.681,00

Cuadro No. 52-Muebles y enseres
Elaborado por: Autora

Equipos generales

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Televisor Plasma 50`	1	\$ 2.300,00	\$ 2.300,00
SUBTOTAL			\$ 2.300,00
IMPREVISTOS 2%			\$ 46,00
TOTAL			\$ 2.346,00

Cuadro No. 53-Equipos generales
Elaborado por: Autora

Capital de Trabajo

El capital de trabajo, se conforma por el capital establecido en función de los gastos o costos fijos necesarios para permitir la operatividad del negocio. Para este caso, se ha estimado definir una temporalidad de 3 meses, tiempo en el cual se espera que el restaurante pueda cubrir sus gastos en base a sus ingresos generados.

La definición del capital de trabajo garantiza que la empresa pueda cubrir sus obligaciones hasta que adquiera un posicionamiento que le permita disponer de un flujo constante de clientes.

Descripción	Valor Trimestral
Gastos Administrativos	\$ 32.765,03
Gastos Operativos	\$ 26.300,05
Gastos de Mercadeo	\$ 697,63
Gastos Financieros	\$ 1.220,63
TOTAL	\$ 60.983,33

Cuadro No. 54- Capital de trabajo
Elaborado por: Autora

A continuación se detallan los gastos que conforman el capital de trabajo:

Gastos Administrativos:

Los gastos administrativos son aquellos que permiten el normal desenvolvimiento administrativo de la empresa. Se clasifican en sueldos y salarios, gastos de servicios básicos, suministros de oficina, seguro, suministros y mantenimiento.

A continuación se describen los gastos administrativos aplicables para el restaurante:

Descripción	Valor Trimestral	Valor Anual
Arriendo	3.600,00	14.400,00
Servicios básicos	\$ 990,00	\$ 3.960,00
Seguros	\$ 164,90	\$ 659,58
Mantenimiento	\$ 54,97	\$ 219,86
Suministros de oficina	\$ 83,90	\$ 335,60
Personal	\$ 27.871,27	\$ 121.826,52
TOTAL	\$ 32.765,03	\$ 141.401,56

Cuadro No. 55- Gastos Administrativos
Elaborado por: Autora

Servicios básicos:

Son los incurridos por gastos de agua, luz, teléfono e internet.

Descripción	Valor Mensual	Valor Trimestral	Valor Anual
Arriendo	\$ 1.200,00	\$ 3.600,00	\$ 14.400,00
TOTAL	\$ 1.200,00	\$ 3.600,00	\$ 14.400,00

Cuadro No. 56-Arriendos
Elaborado por: Autora

Descripción	Valor Mensual	Valor Trimestral	Valor Anual
Agua	\$ 80,00	\$ 240,00	\$ 960,00
Luz	\$ 110,00	\$ 330,00	\$ 1.320,00
Teléfono (convencional, celular)	\$ 50,00	\$ 150,00	\$ 600,00
Internet	\$ 90,00	\$ 270,00	\$ 1.080,00
TOTAL	\$ 330,00	\$ 990,00	\$ 3.960,00

Cuadro No. 57- Servicios básicos
Elaborado por: Autora

Seguros

El seguro se aplica a los activos fijos para garantizar a la empresa la disponibilidad de reponerlos en el caso de existir robos, desastres o eventos que generen daños irreparables o pérdidas. Para su cálculo se tomó las tasas dadas de Seguros Bolívar.

Descripción	Valor Activo	Valor Mensual	Valor Trimestral	Valor Anual (1,5%)
Equipos de Cocina	\$ 19.359,60	\$ 24,20	\$ 72,60	\$ 290,39
Equipo de Computación	\$ 15.585,60	\$ 19,48	\$ 58,45	\$ 233,78
Muebles y enseres	\$ 6.681,00	\$ 8,35	\$ 25,05	\$ 100,22
Equipos generales	\$ 2.346,00	\$ 2,93	\$ 8,80	\$ 35,19
TOTAL	\$ 43.972,20	\$ 54,97	\$ 164,90	\$ 659,58

Cuadro No. 58-Seguros
Elaborado por: Autora

Mantenimiento:

Implica el adecuado funcionamiento de los activos en base a su cuidado. Debido a la dificultad del cálculo del mantenimiento de los equipos, se establece una tasa anual por activo.

Descripción	Valor Activo	Valor Mensual	Valor Trimestral	Valor Anual (0,5%)
Equipos de Cocina	\$ 19.359,60	\$ 8,07	\$ 24,20	\$ 96,80
Equipo de Computación	\$ 15.585,60	\$ 6,49	\$ 19,48	\$ 77,93
Muebles y enseres	\$ 6.681,00	\$ 2,78	\$ 8,35	\$ 33,41
Equipos generales	\$ 2.346,00	\$ 0,98	\$ 2,93	\$ 11,73
TOTAL	\$ 43.972,20	\$ 18,32	\$ 54,97	\$ 219,86

Cuadro No. 59-Mantenimiento
Elaborado por: Autora

Suministros de oficina:

Comprende el material necesario para las operaciones administrativas.

Descripción	Unidades	Valor Unitario	Valor Mensual	Valor Trimestral	Valor Anual
Caja de esferográficos	6	\$ 1,90	\$ 0,95	\$ 2,85	\$ 11,40
Archivadores	12	\$ 2,20	\$ 2,20	\$ 6,60	\$ 26,40
Grapadoras	1	\$ 6,00	\$ 0,50	\$ 1,50	\$ 6,00
Perforadoras	1	\$ 4,50	\$ 0,38	\$ 1,13	\$ 4,50
Tintas correctoras	6	\$ 1,50	\$ 0,75	\$ 2,25	\$ 9,00
Sellos	1	\$ 8,00	\$ 0,67	\$ 2,00	\$ 8,00
Cinta adhesiva	12	\$ 0,60	\$ 0,60	\$ 1,80	\$ 7,20
Resaltadores	12	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 3,00	\$ 12,00
Goma	6	\$ 1,00	\$ 0,50	\$ 1,50	\$ 6,00
Caja de clips	12	\$ 0,80	\$ 0,80	\$ 2,40	\$ 9,60
Caja de grapas	3	\$ 1,50	\$ 0,38	\$ 1,13	\$ 4,50
Carpetas con vinchas	30	\$ 1,20	\$ 3,00	\$ 9,00	\$ 36,00
Lápices	12	\$ 0,30	\$ 0,30	\$ 0,90	\$ 3,60
Tintas impresoras	6	\$ 25,00	\$ 12,50	\$ 37,50	\$ 150,00
Tijeras	1	\$ 12,00	\$ 1,00	\$ 3,00	\$ 12,00
Cinta de embalaje	6	\$ 2,50	\$ 1,25	\$ 3,75	\$ 15,00
Marcadores permanentes	12	\$ 1,20	\$ 1,20	\$ 3,60	\$ 14,40
TOTAL			\$ 27,97	\$ 83,90	\$ 335,60

Cuadro No. 60-Suministros de oficina
Elaborado por: Autora

Sueldos del personal:

Dado a que la empresa inicia, se ha buscado definir el personal mínimo requerido inicialmente, mismo que aumentará en relación al cumplimiento de los presupuestos.

TALENTO HUMANO	N. PER	SUELDO	SUELDO TOTAL	IESS PATRONAL 12,15%	XIII	XIV	F. RESERVA	VACACIONES	COSTO EMPRESA MENSUAL TOTAL	COSTO EMPRESA MENSUAL POR EMPLEADO	COSTO EMPRESA ANUAL TOTAL
Gerente General	1	\$ 2.000	\$ 2.000	\$ 243	\$ 167	\$ 28	\$ 0	\$ 83	\$ 2.521	\$ 2.521	\$ 30.256
Chef Ejecutivo	1	\$ 1.700	\$ 1.700	\$ 207	\$ 142	\$ 28	\$ 0	\$ 71	\$ 2.147	\$ 2.147	\$ 25.769
Auxiliar de cocina	2	\$ 340	\$ 680	\$ 83	\$ 28	\$ 57	\$ 0	\$ 14	\$ 862	\$ 431	\$ 10.341
Barman	1	\$ 400	\$ 400	\$ 49	\$ 33	\$ 28	\$ 0	\$ 17	\$ 527	\$ 527	\$ 6.323
Jefe Financiero-Contador	1	\$ 1.000	\$ 1.000	\$ 122	\$ 83	\$ 28	\$ 0	\$ 42	\$ 1.275	\$ 1.275	\$ 15.298
Promotor	1	\$ 400	\$ 400	\$ 49	\$ 33	\$ 28	\$ 0	\$ 17	\$ 527	\$ 527	\$ 6.323
Caja	1	\$ 340	\$ 340	\$ 41	\$ 28	\$ 28	\$ 0	\$ 14	\$ 452	\$ 452	\$ 5.426
Meseros	2	\$ 340	\$ 680	\$ 83	\$ 28	\$ 57	\$ 0	\$ 14	\$ 862	\$ 431	\$ 10.341
Seguridad	1	\$ 400	\$ 400	\$ 49	\$ 33	\$ 28	\$ 0	\$ 17	\$ 527	\$ 527	\$ 6.323
Asistente de Limpieza y Mantenimiento	1	\$ 340	\$ 340	\$ 41	\$ 28	\$ 28	\$ 0	\$ 14	\$ 452	\$ 452	\$ 5.426
TOTAL	12	\$ 7.260,00	\$ 7.940,00	\$ 964,71	\$ 605,00	\$ 340,00	\$ 0,00	\$ 302,50	\$ 10.152,21	\$ 9.290,42	\$ 121.826,52

Cuadro No. 61-Sueldos
Elaborado por: Autora

Gastos Operativos

Los gastos operativos son aquellos incurridos para la normal operatividad del negocio y aquellos rubros que por la política de NIIFS no fueron determinados como activos. A diferencia de los otros rubros, estos se cargan solo en el primer año.

Descripción	Valor Total
Equipos Generales	\$ 1.800,30
Equipos de Computación	\$ 639,54
Muebles y enseres	\$ 3.273,18
Equipos de cocina	\$ 13.937,03
Constitución	\$ 1.050,00
Estudios del proyecto	\$ 500,00
Adecuaciones local y oficina	\$ 1.500,00
Garantía de arriendo	\$ 3.600,00
TOTAL	\$ 26.300,05

Cuadro No. 62- Gastos Operativos
Elaborado por: Autora

Activos transformados en Activos por política definida:

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Alarmas de Humo	2	\$ 98,00	\$ 196,00
Alarma de detección de fugas de gas	2	\$ 57,00	\$ 114,00
Botiquín de primeros auxilios	2	\$ 45,00	\$ 90,00
Persianas verticales oficina Administración	1	\$ 90,00	\$ 90,00
Señalización del restaurante y área administrativa	10	\$ 15,00	\$ 150,00
Extintor de incendios	5	\$ 95,00	\$ 475,00
Calculadora	2	\$ 20,00	\$ 40,00
Focos dicroicos	10	\$ 6,50	\$ 65,00
Reloj de pared	2	\$ 20,00	\$ 40,00
Secador de Manos oficina	1	\$ 85,00	\$ 85,00
Secador de Manos baños	2	\$ 85,00	\$ 170,00
Soporte de Televisión	1	\$ 40,00	\$ 40,00
Ventilador techo con lámpara	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Ventiladores de baño	3	\$ 55,00	\$ 165,00
SUBTOTAL			\$ 1.765,00
IMPREVISTOS 2%			\$ 35,30
TOTAL			\$ 1.800,30

Cuadro No. 63-Gasto operativo de equipos generales
Elaborado por: Autora

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Teléfono	10	\$ 17,00	\$ 170,00
Rack	1	\$ 42,00	\$ 42,00
Impresora Lexmark	5	\$ 50,00	\$ 250,00
Pantalla	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Intercomunicadores Radio Shack	2	\$ 60,00	\$ 120,00
SUBTOTAL			\$ 627,00
IMPREVISTOS 2%			\$ 12,54
TOTAL			\$ 639,54

Cuadro No. 64- Gastos Operativos de Equipos de computación
Elaborado por: Autora

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Sillas	75	\$ 25,00	\$ 1.875,00
Sillas de bar	6	\$ 25,00	\$ 150,00
Auxiliar de servicios	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Alfombra Cocina Perforada	2	\$ 52,00	\$ 104,00
Estanterías metálicas	3	\$ 30,00	\$ 90,00
Mesa 2P	5	\$ 60,00	\$ 300,00
Mesa 4 P	7	\$ 90,00	\$ 630,00
SUBTOTAL			\$ 3.209,00
IMPREVISTOS 2%			\$ 64,18
TOTAL			\$ 3.273,18

Cuadro No. 65- Gastos Operativos de Muebles y enseres
Elaborado por: Autora

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Baño María	1	\$ 35,00	\$ 35,00
Purificador de Agua	1	\$ 30,00	\$ 30,00
Cafetera	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Bandeja exhibidora plástica	10	\$ 15,00	\$ 150,00
Dispensador de Jabón Líquido	6	\$ 20,00	\$ 120,00
Dispensador de desinfectante	2	\$ 20,00	\$ 40,00
Exprimidor de Naranjas	2	\$ 40,00	\$ 80,00
Extractor de Jugos	1	\$ 80,00	\$ 80,00
Saca Bolas de helado	1	\$ 9,00	\$ 9,00
Bandejas cristal honda (hoja)	10	\$ 10,00	\$ 100,00
Bandejas de Servicio metálicas	8	\$ 10,00	\$ 80,00
Bandejas plástica para micro	6	\$ 12,00	\$ 72,00
Bolillos de madera	2	\$ 5,00	\$ 10,00
Canastas para pan	12	\$ 5,00	\$ 60,00
Candados	3	\$ 3,10	\$ 9,30
Cartas de menú	40	\$ 5,10	\$ 204,00

Cazuela de Barro	2	\$ 6,70	\$ 13,40
Ceniceros redondo	12	\$ 4,50	\$ 54,00
Cernidor redondo metálico	2	\$ 5,10	\$ 10,20
Cernidores metálicos medianos	4	\$ 4,80	\$ 19,20
Cevicheras cristal	25	\$ 3,20	\$ 80,00
Coctelera (medidor incluido)	2	\$ 5,60	\$ 11,20
Copas margarita	70	\$ 3,20	\$ 224,00
Copas para capuchino	70	\$ 3,10	\$ 217,00
Copas para helado simple	70	\$ 3,50	\$ 245,00
Copas para helado doble	70	\$ 4,10	\$ 287,00
Copas pequeñas para vino	70	\$ 3,20	\$ 224,00
Cucharas pequeñas	105	\$ 0,60	\$ 63,00
Cucharas pequeñas. Postre	105	\$ 0,85	\$ 89,25
Cucharas soperas	105	\$ 0,90	\$ 94,50
Cuchareta hierro enlosado normal	4	\$ 0,70	\$ 2,80
Cuchareta hierro enlosado perforada	4	\$ 0,60	\$ 2,40
Cucharitas de tinto	105	\$ 0,50	\$ 52,50
Cuchillos de carne	6	\$ 2,10	\$ 12,60
Cuchillo de filetear	6	\$ 2,10	\$ 12,60
Cuchillo para pan (1 madera/ 1 plástico)	4	\$ 2,00	\$ 8,00
Cuchillos cebolleros	4	\$ 1,90	\$ 7,60
Cuchillos de mesa	105	\$ 1,40	\$ 147,00
Descorchador	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Escurreidor de platos	2	\$ 0,90	\$ 1,80
Espátula curva metálica	3	\$ 1,50	\$ 4,50
Espátula metálica para plancha	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Espátula para torta	2	\$ 1,20	\$ 2,40
Exprimidor de limón	4	\$ 0,90	\$ 3,60
Exprimidores de naranja metálicos	2	\$ 1,10	\$ 2,20
Fuente grande plástica	1	\$ 1,80	\$ 1,80
Fuente mediana plástica	1	\$ 1,50	\$ 1,50
Jarra juguera de cristal	24	\$ 2,60	\$ 62,40
Martillo de madera amasador	2	\$ 3,70	\$ 7,40
Olla de presión 4 litros	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Olla de presión 10 litros	1	\$ 70,00	\$ 70,00
Olla N° 30	2	\$ 60,00	\$ 120,00
Olla N° 34	2	\$ 65,00	\$ 130,00
Olla N° 36	2	\$ 65,00	\$ 130,00
Onzera	1	\$ 8,70	\$ 8,70
Paila mediana	2	\$ 15,00	\$ 30,00
Paila pequeña	2	\$ 12,00	\$ 24,00
Paleta cernidora de impurezas metálica	1	\$ 3,10	\$ 3,10
Paleta espumadera	2	\$ 2,80	\$ 5,60

Paleta grande de plancha	2	\$ 3,10	\$ 6,20
Paleta metálica	1	\$ 2,50	\$ 2,50
Paletas plásticas	3	\$ 1,20	\$ 3,60
Pinza para hielo	3	\$ 2,60	\$ 7,80
Platos hondos soperos	150	\$ 7,00	\$ 1.050,00
Plato pando 31 cm	150	\$ 5,60	\$ 840,00
Plato pando 27 cm	150	\$ 5,10	\$ 765,00
Plato mantequillero 8.2 cm	150	\$ 4,80	\$ 720,00
Platos para postre tortero	150	\$ 4,90	\$ 735,00
Platos pequeños tinto	150	\$ 4,50	\$ 675,00
Platos trincheros pando	150	\$ 6,70	\$ 1.005,00
Porta sorbetes	1	\$ 4,60	\$ 4,60
Rallador	2	\$ 3,00	\$ 6,00
Saca bola decorativa	1	\$ 2,80	\$ 2,80
Saleros-Pimentero	70	\$ 2,00	\$ 140,00
Salsera Acero Inoxidable cocina	2	\$ 2,00	\$ 4,00
Sartén grande	2	\$ 30,00	\$ 60,00
Sartén mediano	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Sartén metálico N° 5	4	\$ 22,00	\$ 88,00
Sartén metálico N° 8	4	\$ 20,00	\$ 80,00
Servilletas tela blanca	60	\$ 12,00	\$ 720,00
Soperas	100	\$ 7,80	\$ 780,00
Tablas de colores (rojo, blanca, verde, amarilla)	4	\$ 4,00	\$ 16,00
Tachos para basura grande	6	\$ 12,00	\$ 72,00
Tanque gas grandes	4	\$ 67,00	\$ 268,00
Tazas pequeñas tinto	30	\$ 4,80	\$ 144,00
Tazas Te	30	\$ 4,80	\$ 144,00
Tenedores	105	\$ 1,90	\$ 199,50
Trinche diablo (madera/metálico)	6	\$ 2,00	\$ 12,00
Vaso de licuadora	1	\$ 45,00	\$ 45,00
Vasos Cerveceros	150	\$ 5,00	\$ 750,00
Vasos normales	150	\$ 3,90	\$ 585,00
Vinagrera 10 oz cristal	4	\$ 4,80	\$ 19,20
SUBTOTAL			\$ 13.663,75
IMPREVISTOS 2%			\$ 273,28
TOTAL			\$ 13.937,03

Cuadro No. 66- Gastos Operativos de Equipos de cocina
Elaborado por: Autora

Detalle	Valor total
Gastos de constitución	\$ 1.050,00
Estudios del proyecto	\$ 500,00
Adecuaciones local y oficina	\$ 1.500,00
Garantías de arriendo	\$ 3.600,00
TOTAL	\$ 6.650,00

Descripción	Valor Total
Honorarios legales	\$ 500,00
Deposito constitución	\$ 120,00
Notaría	\$ 100,00
Registro Mercantil	\$ 50,00
Municipio	\$ 30,00
Afiliación Cámara	\$ 180,00
Permiso bomberos	\$ 40,00
Varios (Copias)	\$ 30,00
TOTAL	\$ 1.050,00

Cuadro No. 67-Constitución y Adecuaciones
Elaborado por: Autora

Gastos Mercadeo

Los gastos de mercadeo, se establecen en relación a las estrategias de mercadeo necesarias para promocionar el restaurante.

Descripción	Unidades	Valor Unitario	Valor Mensual	Valor Trimestral	Valor Anual
Letrero Menú	1	\$ 120,00	\$ 120,00	\$ 360,00	\$ 1.440,00
Rótulo de Neón (restaurante)	1	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 720,00	\$ 2.880,00
Rótulo Exterior	1	\$ 110,00	\$ 110,00	\$ 330,00	\$ 1.320,00
Souvenirs	200	\$ 5,79	\$ 96,50	\$ 289,50	\$ 1.158,00
Flyers	200	\$ 1,20	\$ 20,00	\$ 60,00	\$ 240,00
Tarjetas de Presentación	200	\$ 0,90	\$ 15,00	\$ 45,00	\$ 180,00
Dípticos	200	\$ 0,50	\$ 8,33	\$ 25,00	\$ 100,00
Diseño Página Web	1	\$ 750,00	\$ 62,50	\$ 187,50	\$ 750,00
Papelería comercial	250	\$ 1,45	\$ 30,21	\$ 90,63	\$ 362,50
SUBTOTAL			\$ 232,54	\$ 697,63	\$ 2.790,50

Cuadro No. 68-Gastos de mercadeo
Elaborado por: Autora

Gastos Financieros

Los gastos financieros se dan por la obtención de préstamos de entidades bancarias que generan el pago de intereses. En el siguiente proyecto, se ha definido la necesidad de obtención de un préstamo en la Corporación Financiera Nacional, como se describe a continuación:

Monto	\$ 45.000,00
Tasa	10,85%
Plazo Años	5

Período	Saldo Inicial	Cuota	Amortización	Interés	Saldo Final
1	\$ 45.000,00	\$ 12.129,75	\$ 7.247,25	\$ 4.882,50	\$ 37.752,75
2	\$ 37.752,75	\$ 12.129,75	\$ 8.033,58	\$ 4.096,17	\$ 29.719,16
3	\$ 29.719,16	\$ 12.129,75	\$ 8.905,23	\$ 3.224,53	\$ 20.813,94
4	\$ 20.813,94	\$ 12.129,75	\$ 9.871,44	\$ 2.258,31	\$ 10.942,49
5	\$ 10.942,49	\$ 12.129,75	\$ 10.942,49	\$ 1.187,26	\$ 0,00

Cuadro No. 69-Gastos Financieros
Elaborado por: Autora

6.1.2 Financiamiento

El financiamiento se conforma de dos rubros; recursos propios de los socios y endeudamiento.

Rubro	Monto	Tasa
Recursos Propios	\$ 59.955,53	57,12%
Recursos Financiados	\$ 45.000,00	42,88%
TOTAL	\$ 104.955,53	100,00%

Cuadro No. 70- Financiamiento
Elaborado por: Autora

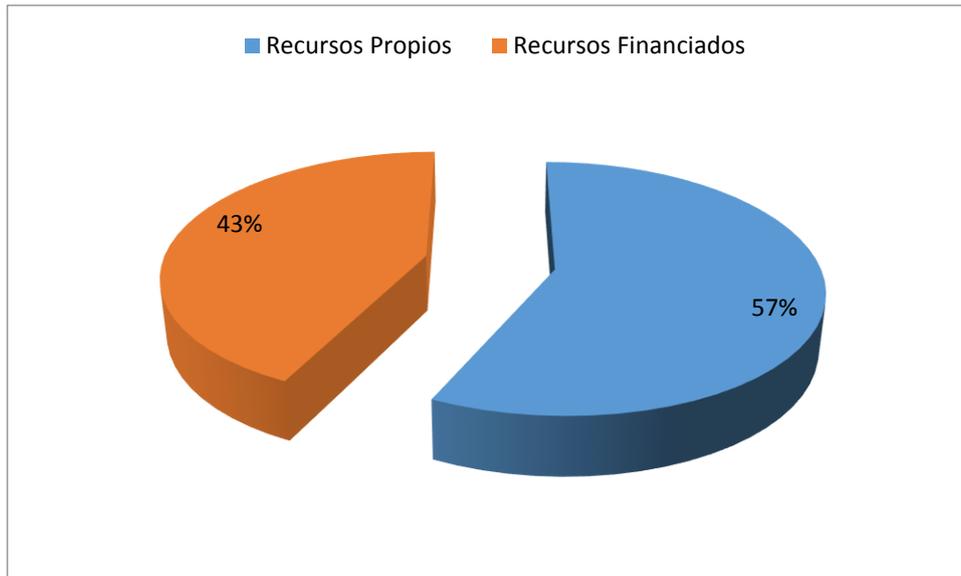


Gráfico No. 33-Financiamiento
Elaborado por: Autora

Rubro	Monto	Tasa
Cristina Vargas	\$ 31.176,87	52%
José Puglla	\$ 14.988,88	25%
Dayan Guerra	\$ 13.789,77	23%
TOTAL	\$ 59.955,53	100%

Cuadro No. 71-Financiamiento de los recursos propios
Elaborado por: Autora

6.2 Ingresos, costos y Gastos

6.2.1 Ingresos

Para determinar los ingresos, en primer lugar se definió la capacidad bruta del restaurante, tomando en cuenta la rotación de puestos que se obtuvo en base de 3 personas por silla.

ROTACIÓN MARTES A SABADO		ROTACIÓN DOMINGO	
11am a 2 pm y 6 a 11 pm atención		12 a 6 pm atención	
8 horas en minutos	480	6 horas en minutos	360
Capacidad de personas	75	Capacidad de personas	75
Cada ciclo de atención dura 3 horas	180	CICLO DEL CLIENTE	MINUTOS
CICLO DEL CLIENTE	MINUTOS	Entrada sentarse	10
Entrada sentarse	5	Entrega de carta	5
Entrega de carta	5	Hacer pedido	10
Hacer pedido	5	Entrega pedido	20
Entrega pedido	10	Comer	60
Comer	50	Cuenta y sobremesa	15
Cuenta y sobremesa	15	CICLO TOTAL MINUTOS	120
CICLO TOTAL MINUTOS	90	Rotación por silla: (min del periodo/min ciclo cliente)	3
Rotación por silla: (Min del periodo/Min ciclo cliente)	3	# clientes atendidos al 100% ocupación: (rotación por silla 3 x capacidad 75)	225
# clientes atendidos al 100% ocupación: (rotación por silla 3 x capacidad 75)	225	Porcentaje de Ocupación 30% ocupación : (no total pax x %ocup)	67,5
Porcentaje de Ocupación 25% ocupación: (no total pax x %ocup)	56,25		

Cuadro No. 72-Rotación
Elaborado por: Autora

ROTACION POR ENTRE SEMANA

La ocupación estimado es de 8 horas en la cual hay una rotación de tres pax por silla, al mismo que se le aplica el 25% estimado de ocupación lo que dará como límite de atención 56 personas.

ROTACION DOMINGO

La ocupación estimada se debe a que en este periodo es más familiar y de esparcimiento, pero se debe tomar en cuenta que el consumo es mayor

La ocupación estimada diaria es de 6 horas en la cual existe una rotación de tres pax por silla. A este resultado se le aplicara el 30% estimado de ocupación, el cual dará un máximo de ocupación de 56 personas como límite de atención.

Numero de Cubiertos = 75 cubiertos.

Tiempo de servicio= Lo que tarda un cliente en consumir desde que ingresa al establecimiento. Ejemplo una 1 hora con 30 minutos de martes a sábado con la excepción del domingo que tenemos una un ciclo de servicio de 2 horas.

Rotación= 3 pax.

Horas de servicio= El tiempo trascurrido

Desde que **abre el local** hasta **Cierre**, 8 horas de martes a sábado. Domingo 6 horas.

Días de operación= 6 días a la semana.

Tipo pax	Cantidad	Capacidad Sillas
2	5	10
4	7	28
6	6	36
Capacidad		75

Rotación de pax	Días	Total
56	20	1125
68	4,5	303,75
Capacidad mes 4,5		1428,75
Meses de servicio		12
Anual		17145

Cuadro No. 73-Capacidad Bruta
Elaborado por: Autora

Posteriormente, se estableció las metas de ocupación esperadas a obtener durante los años proyectados. Estos como se observa están dentro del a demanda satisfecha lo que permite comprobar que es una meta viable.

Año	Cientes x año esperado
Año 1	17.145
Año 2	17.145
Año 3	17.145
Año 4	17.145
Año 5	17.145

Cuadro No. 74- Metas de ingreso esperado por ocupación
Elaborado por: Autora

Una vez definida la meta se detalla los costos y precios de los productos a comercializarse.

Productos		Precio	Costo	Precio Unitario	Costo Unitario	PVP+22%
Entradas	Ensalada verde tentación	\$ 13,90	\$ 9,93	\$ 4,30	\$ 2,48	\$ 5,25
	kebabs de pollo con mayonesa vegetal	\$ 15,00	\$ 10,71	\$ 6,50	\$ 3,57	\$ 7,93
	Ensalada de camarón y fruta de la serranía (pax 4)	\$ 12,78	\$ 9,13	\$ 6,40	\$ 2,28	\$ 7,81
	Ensalada de aguacate, jícama y palmitos (pax 4)	\$ 10,13	\$ 7,24	\$ 5,50	\$ 1,81	\$ 6,71
Sopas	Crema de aguacate y camarón (pax 4)	\$ 12,09	\$ 8,63	\$ 4,50	\$ 2,16	\$ 5,49
	Crema a la reina	\$ 3,83	\$ 2,73	\$ 4,90	\$ 0,68	\$ 5,98
Plato fuerte	Ravioles de cuy con pesto de culantro (pax 4)	\$ 24,60	\$ 17,57	\$ 7,60	\$ 4,39	\$ 9,27
	Magre de pato con risotto de hongos silvestres (pax 4)	\$ 50,26	\$ 35,90	\$ 22,45	\$ 8,98	\$ 27,39
	Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta(pax 4)	\$ 30,22	\$ 21,58	\$ 13,00	\$ 5,40	\$ 15,86
	Camarón tropical (pax 4)	\$ 22,31	\$ 15,93	\$ 5,38	\$ 3,98	\$ 6,56
	Terrina de vegetales con ensalada fresca (pax 5)	\$ 17,26	\$ 12,33	\$ 7,90	\$ 2,47	\$ 9,64
Postres	Tarta de chocolate y frambuesa pax 8	\$ 18,33	\$ 13,09	\$ 3,70	\$ 1,64	\$ 4,51
	Flan de caramelo (pax 10)	\$ 14,96	\$ 10,69	\$ 3,95	\$ 1,07	\$ 4,82
	Mousse de maracuyá (pax 10)	\$ 8,06	\$ 5,76	\$ 3,80	\$ 0,58	\$ 4,64
	Creps de fruta con helado de aguacate pax 12	\$ 9,30	\$ 6,64	\$ 3,95	\$ 0,55	\$ 4,82
Bebidas	Limonada (8 pax 250ml)	\$ 17,16	\$ 2,13	\$ 2,93	\$ 0,27	\$ 3,57
	Jugo de tamarindo (8 pax 250ml)	\$ 11,20	\$ 1,40	\$ 2,80	\$ 0,18	\$ 3,42
	Jugo de piña (8 pax 250ml)	\$ 15,40	\$ 1,93	\$ 2,70	\$ 0,24	\$ 3,29
	Jugo de chirimoya (8 pax 250ml)	\$ 2,75	\$ 1,96	\$ 2,75	\$ 0,25	\$ 3,36
	Jugo de naranja (8 pax 250ml)	\$ 71,29	\$ 4,46	\$ 2,50	\$ 0,56	\$ 3,05
	Jugo de frutilla (8 pax 250ml)	\$ 2,95	\$ 2,11	\$ 2,90	\$ 0,26	\$ 3,54
	Jugo de tomate de árbol (8 pax 250ml)	\$ 3,00	\$ 2,15	\$ 2,96	\$ 0,27	\$ 3,61

Cuadro No. 75- Precios y costos totales y unitarios

Elaborado por: Autora

Se establece las tasas de preferencia de los clientes en base a los resultados de la encuesta y se prorratea la cantidad de clientes para determinar las posibles cantidades demandadas:

Producto	Tasa de preferencia	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Consume entrada	40%	6858	6858	6858	6858	6858
Consume Sopa	25%	4286	4286,25	4286,25	4286	4286
Consume plato fuerte	100%	17145	17145	17145	17145	17145
Consume postres	50%	8573	8572,5	8572,5	8573	8573
Consume jugos	100%	17145	17145	17145	17145	17145
TOTAL		54007	54007	54007	54007	54007

Cuadro No. 76- Cantidades posibles demandadas
Elaborado por: Autora

Se define los precios de venta unitarios. Para ello, se toman los datos obtenidos del costeo y se proyectan en base a la inflación.

Según el Banco Central del Ecuador, la inflación final del 2013 fue de 4,485%. Se calcula los precios. Al final se expone las preferencias de los productos obtenidos de la prueba degustativa citada anteriormente.

	Producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Prueba de gustativa
Entradas	Ensalada verde tentación	\$ 4,30	\$ 4,49	\$ 4,69	\$ 4,90	\$ 5,12	25%
	kebabs de pollo con mayonesa vegetal	\$ 6,50	\$ 6,79	\$ 7,10	\$ 7,41	\$ 7,75	22%
	Ensalada de camarón y fruta de la serranía	\$ 6,40	\$ 6,69	\$ 6,99	\$ 7,30	\$ 7,63	35%
	Ensalada de aguacate, jícama y palmitos	\$ 5,50	\$ 5,75	\$ 6,00	\$ 6,27	\$ 6,56	18%
Sopas	Crema de aguacate y camarón	\$ 4,50	\$ 4,70	\$ 4,91	\$ 5,13	\$ 5,36	45%
	Crema a la reina	\$ 4,90	\$ 5,12	\$ 5,35	\$ 5,59	\$ 5,84	55%
Plato fuerte	Ravioles de cuy con pesto de culantro	\$ 7,60	\$ 7,94	\$ 8,30	\$ 8,67	\$ 9,06	13%
	Magre de pato con risotto de hongos silvestres	\$ 22,45	\$ 23,46	\$ 24,51	\$ 25,61	\$ 26,76	15%
	Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta	\$ 13,00	\$ 13,58	\$ 14,19	\$ 14,83	\$ 15,49	25%
	Camarón tropical	\$ 5,38	\$ 5,62	\$ 5,87	\$ 6,13	\$ 6,41	33%
	Terrina de vegetales con ensalada fresca	\$ 7,90	\$ 8,25	\$ 8,62	\$ 9,01	\$ 9,42	14%
Postres	Tarta de chocolate y frambuesa	\$ 3,70	\$ 3,87	\$ 4,04	\$ 4,22	\$ 4,41	14%
	Flan de caramelo	\$ 3,95	\$ 4,13	\$ 4,31	\$ 4,51	\$ 4,71	16%
	Mousse de maracuyá	\$ 3,80	\$ 3,97	\$ 4,15	\$ 4,33	\$ 4,53	12%
	Creps de fruta con helado de aguacate	\$ 3,95	\$ 4,13	\$ 4,31	\$ 4,51	\$ 4,71	58%
Bebidas	Limonada	\$ 2,93	\$ 3,06	\$ 3,20	\$ 3,34	\$ 3,49	21%
	Jugo de tamarindo	\$ 2,80	\$ 2,93	\$ 3,06	\$ 3,19	\$ 3,34	14%
	Jugo de piña	\$ 2,70	\$ 2,82	\$ 2,95	\$ 3,08	\$ 3,22	7%
	Jugo de chirimoya	\$ 2,75	\$ 2,87	\$ 3,00	\$ 3,14	\$ 3,28	11%
	Jugo de naranja	\$ 2,50	\$ 2,61	\$ 2,73	\$ 2,85	\$ 2,98	25%
	Jugo de frutilla	\$ 2,90	\$ 3,03	\$ 3,17	\$ 3,31	\$ 3,46	8%
	Jugo de tomate de árbol	\$ 2,96	\$ 3,09	\$ 3,23	\$ 3,38	\$ 3,53	14%

Cuadro No. 77- Precios Unitarios Evolución
Elaborado por: Autora

Se calculan las cantidades esperadas a vender por tipo de producto:

Producto		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Entradas	Ensalada verde tentación	1715	1715	1715	1715	1715
	Kebabs de pollo con mayonesa vegetal	1509	1509	1509	1509	1509
	Ensalada de camarón y fruta de la serranía	2400	2400	2400	2400	2400
	Ensalada de aguacate, jícama y palmitos	1234	1234	1234	1234	1234
Sopas	Crema de aguacate y camarón	1929	1929	1929	1929	1929
	Crema la reina	2357	2357	2357	2357	2357
Plato fuerte	Ravioles de cuy con pesto de culantro	2229	2229	2229	2229	2229
	Magre de pato con Risotto de hongos silvestres	2572	2572	2572	2572	2572
	Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta	4286	4286	4286	4286	4286
	Camarón tropical	5658	5658	5658	5658	5658
	Terrina de vegetales con ensalada fresca	2400	2400	2400	2400	2400
Postres	Tarta de chocolate y frambuesa	1200	1200	1200	1200	1200
	Flan de caramelo	1372	1372	1372	1372	1372
	Mousse de maracuyá	1029	1029	1029	1029	1029
	Creps de fruta con helado de aguacate	4972	4972	4972	4972	4972
Bebidas	Limonada	3600	3600	3600	3600	3600
	Jugo de tamarindo	2400	2400	2400	2400	2400
	Jugo de piña	1200	1200	1200	1200	1200
	Jugo de chirimoya	1886	1886	1886	1886	1886
	Jugo de naranja	4286	4286	4286	4286	4286
	Jugo de frutilla	1372	1372	1372	1372	1372
	Jugo de tomate de árbol	2400	2400	2400	2400	2400

Cuadro No. 78- Cantidades por productos
Elaborado por: Autora

Se calcula el ingreso total multiplicando el precio por la cantidad calculada:

	Producto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Entradas	Ensalada verde tentación	\$ 7.372,35	\$ 7.703,00	\$ 8.048,48	\$ 8.409,45	\$ 8.786,62
	Kebabs de pollo con mayonesa vegetal	\$ 9.806,94	\$ 10.246,78	\$ 10.706,35	\$ 11.186,53	\$ 11.688,25
	Ensalada de camarón y fruta de la serranía	\$ 15.361,92	\$ 16.050,90	\$ 16.770,79	\$ 17.522,95	\$ 18.308,86
	Ensalada de aguacate, jícama y palmitos	\$ 6.789,42	\$ 7.093,93	\$ 7.412,09	\$ 7.744,52	\$ 8.091,86
Sopas	Crema de aguacate y camarón	\$ 8.679,66	\$ 9.068,94	\$ 9.475,68	\$ 9.900,67	\$ 10.344,71
	Crema la reina	\$ 11.551,44	\$ 12.069,53	\$ 12.610,84	\$ 13.176,44	\$ 13.767,40
Plato fuerte	Ravioles de cuy con pesto de culantro	\$ 16.939,26	\$ 17.698,99	\$ 18.492,79	\$ 19.322,19	\$ 20.188,79
	Magre de pato con risotto de hongos silvestres	\$ 57.735,79	\$ 60.325,24	\$ 63.030,82	\$ 65.857,76	\$ 68.811,48
	Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta	\$ 55.721,25	\$ 58.220,35	\$ 60.831,53	\$ 63.559,82	\$ 66.410,48
	Camarón tropical	\$ 30.418,72	\$ 31.783,00	\$ 33.208,47	\$ 34.697,87	\$ 36.254,07
	Terrina de vegetales con ensalada fresca	\$ 18.962,37	\$ 19.812,83	\$ 20.701,44	\$ 21.629,90	\$ 22.600,00
Postres	Tarta de chocolate y frambuesa	\$ 4.440,56	\$ 4.639,71	\$ 4.847,81	\$ 5.065,23	\$ 5.292,40
	Flan de caramelo	\$ 5.417,82	\$ 5.660,81	\$ 5.914,70	\$ 6.179,97	\$ 6.457,14
	Mousse de maracuyá	\$ 3.909,06	\$ 4.084,38	\$ 4.267,57	\$ 4.458,97	\$ 4.658,95
	Creps de fruta con helado de aguacate	\$ 19.639,60	\$ 20.520,43	\$ 21.440,77	\$ 22.402,39	\$ 23.407,14
Bebidas	Limonada	\$ 10.549,32	\$ 11.022,46	\$ 11.516,81	\$ 12.033,34	\$ 12.573,04
	Jugo de tamarindo	\$ 6.720,84	\$ 7.022,27	\$ 7.337,22	\$ 7.666,29	\$ 8.010,13
	Jugo de piña	\$ 3.240,41	\$ 3.385,74	\$ 3.537,59	\$ 3.696,25	\$ 3.862,03
	Jugo de chirimoya	\$ 5.186,36	\$ 5.418,97	\$ 5.662,01	\$ 5.915,95	\$ 6.181,28
	Jugo de naranja	\$ 10.715,63	\$ 11.196,22	\$ 11.698,37	\$ 12.223,04	\$ 12.771,25
	Jugo de frutilla	\$ 3.977,64	\$ 4.156,04	\$ 4.342,44	\$ 4.537,19	\$ 4.740,69
	Jugo de tomate de árbol	\$ 7.104,89	\$ 7.423,54	\$ 7.756,49	\$ 8.104,37	\$ 8.467,85
TOTAL		\$ 320.241,23	\$ 334.604,05	\$ 349.611,04	\$ 365.291,10	\$ 381.674,40

Cuadro No. 79- Total ingresos

Elaborado por: Autora

6.2.2 Costos

Costos Unitarios		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Entradas	Ensalada verde tentación	\$ 2,48	\$ 2,59	\$ 2,71	\$ 2,83	\$ 2,96
	Kebabs de pollo con mayonesa vegetal	\$ 3,57	\$ 3,73	\$ 3,90	\$ 4,07	\$ 4,25
	Ensalada de camarón y fruta de la serranía	\$ 2,28	\$ 2,38	\$ 2,49	\$ 2,60	\$ 2,72
	Ensalada de aguacate, jícama y palmitos	\$ 1,81	\$ 1,89	\$ 1,98	\$ 2,06	\$ 2,16
Sopas	Crema de aguacate y camarón	\$ 2,16	\$ 2,25	\$ 2,36	\$ 2,46	\$ 2,57
	Crema a la reina	\$ 0,68	\$ 0,71	\$ 0,75	\$ 0,78	\$ 0,81
Plato fuerte	Ravioles de cuy con pesto de culantro	\$ 4,39	\$ 4,59	\$ 4,80	\$ 5,01	\$ 5,24
	Magre de pato con risotto de hongos silvestres	\$ 8,98	\$ 9,38	\$ 9,80	\$ 10,24	\$ 10,70
	Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta	\$ 5,40	\$ 5,64	\$ 5,89	\$ 6,15	\$ 6,43
	Camarón tropical	\$ 3,98	\$ 4,16	\$ 4,35	\$ 4,54	\$ 4,75
	Terrina de vegetales con ensalada fresca	\$ 2,47	\$ 2,58	\$ 2,69	\$ 2,81	\$ 2,94
Postres	Tarta de chocolate y frambuesa	\$ 1,64	\$ 1,71	\$ 1,79	\$ 1,87	\$ 1,95
	Flan de caramelo	\$ 1,07	\$ 1,12	\$ 1,17	\$ 1,22	\$ 1,27
	Mousse de maracuyá	\$ 0,58	\$ 0,60	\$ 0,63	\$ 0,66	\$ 0,69
	Creps de fruta con helado de aguacate	\$ 0,55	\$ 0,58	\$ 0,60	\$ 0,63	\$ 0,66
Bebidas	Limonada	\$ 0,27	\$ 0,28	\$ 0,29	\$ 0,30	\$ 0,32
	Jugo de tamarindo	\$ 0,18	\$ 0,18	\$ 0,19	\$ 0,20	\$ 0,21
	Jugo de piña	\$ 0,24	\$ 0,25	\$ 0,26	\$ 0,28	\$ 0,29
	Jugo de chirimoya	\$ 0,25	\$ 0,26	\$ 0,27	\$ 0,28	\$ 0,29
	Jugo de naranja	\$ 0,56	\$ 0,58	\$ 0,61	\$ 0,64	\$ 0,66
	Jugo de frutilla	\$ 0,26	\$ 0,28	\$ 0,29	\$ 0,30	\$ 0,31
	Jugo de tomate de árbol	\$ 0,27	\$ 0,28	\$ 0,29	\$ 0,31	\$ 0,32

Cuadro No. 80-Costos unitarios
Elaborado por: Autora

Producto		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Entradas	Ensalada verde tentación	\$ 4.256,25	\$ 4.447,14	\$ 4.646,59	\$ 4.854,99	\$ 5.072,74
	Kebabs de pollo con mayonesa vegetal	\$ 5.386,27	\$ 5.627,85	\$ 5.880,26	\$ 6.143,99	\$ 6.419,54
	Ensalada de camarón y fruta de la serranía	\$ 5.478,68	\$ 5.724,40	\$ 5.981,14	\$ 6.249,40	\$ 6.529,68
	Ensalada de aguacate, jícama y palmitos	\$ 2.234,34	\$ 2.334,55	\$ 2.439,25	\$ 2.548,65	\$ 2.662,96
Sopas	crema de aguacate y camarón	\$ 4.161,41	\$ 4.348,05	\$ 4.543,06	\$ 4.746,82	\$ 4.959,71
	Crema a la reina	\$ 1.608,95	\$ 1.681,11	\$ 1.756,51	\$ 1.835,29	\$ 1.917,60
Plato fuerte	Ravioles de cuy con pesto de culantro	\$ 9.790,22	\$ 10.229,32	\$ 10.688,10	\$ 11.167,46	\$ 11.668,32
	Magre de pato con risotto de hongos silvestres	\$ 23.081,46	\$ 24.116,66	\$ 25.198,29	\$ 26.328,44	\$ 27.509,27
	Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta	\$ 23.124,32	\$ 24.161,44	\$ 25.245,09	\$ 26.377,33	\$ 27.560,35
	Camarón tropical	\$ 22.532,39	\$ 23.542,97	\$ 24.598,87	\$ 25.702,13	\$ 26.854,87
	Terrina de vegetales con ensalada fresca	\$ 5.919,14	\$ 6.184,61	\$ 6.461,99	\$ 6.751,81	\$ 7.054,63
Postres	Tarta de chocolate y frambuesa	\$ 1.963,75	\$ 2.051,82	\$ 2.143,84	\$ 2.239,99	\$ 2.340,46
	Flan de caramelo	\$ 1.466,24	\$ 1.532,00	\$ 1.600,71	\$ 1.672,50	\$ 1.747,52
	Mousse de maracuyá	\$ 592,53	\$ 619,11	\$ 646,87	\$ 675,89	\$ 706,20
	Creps de fruta con helado de aguacate	\$ 2.751,20	\$ 2.874,59	\$ 3.003,52	\$ 3.138,23	\$ 3.278,98
Bebidas	Limonada	\$ 958,62	\$ 1.001,61	\$ 1.046,54	\$ 1.093,47	\$ 1.142,52
	Jugo de tamarindo	\$ 420,05	\$ 438,89	\$ 458,58	\$ 479,14	\$ 500,63
	Jugo de piña	\$ 289,54	\$ 302,52	\$ 316,09	\$ 330,27	\$ 345,08
	Jugo de chirimoya	\$ 462,06	\$ 482,78	\$ 504,43	\$ 527,06	\$ 550,70
	Jugo de naranja	\$ 2.389,58	\$ 2.496,76	\$ 2.608,74	\$ 2.725,74	\$ 2.847,99
	Jugo de frutilla	\$ 361,76	\$ 377,98	\$ 394,94	\$ 412,65	\$ 431,16
	Jugo de tomate de árbol	\$ 645,08	\$ 674,01	\$ 704,24	\$ 735,83	\$ 768,83
TOTAL		\$ 119.873,84	\$ 125.250,18	\$ 130.867,65	\$ 136.737,07	\$ 142.869,72

Cuadro No. 81-Costos totales
Elaborado por: Autora

6.2.3 Gastos

A los gastos descritos en el capital de trabajo se aumentan los gastos de depreciación, los cuales no fueron tomados en cuenta debido a que estos no son un egreso efectivo.

ACTIVOS FIJOS (Propiedad, Planta y Equipo)	Valor	Vida Útil (Años)	Dep. Anual
Equipos de Cocina	\$ 19.359,60	5	\$ 3.871,92
Equipo de Computación	\$ 15.585,60	3	\$ 5.195,20
Muebles y enseres	\$ 6.681,00	10	\$ 668,10
Equipos generales	\$ 2.346,00	5	\$ 469,20
Total	\$ 43.972,20		

DEPRECIACIÓN	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Valor de Rescate
Equipos de Cocina	\$ 3.871,92	\$ 3.871,92	\$ 3.871,92	\$3.871,92	\$3.871,92	\$ -
Equipo de Computación	\$ 5.195,20	\$ 5.195,20	\$ 5.195,20			\$ -
Muebles y enseres	\$ 668,10	\$ 668,10	\$ 668,10	\$ 668,10	\$ 668,10	\$ 3.340,50
Equipos generales	\$ 469,20	\$ 469,20	\$ 469,20	\$ 469,20	\$ 469,20	\$ -
Total	\$ 10.204,42	\$ 10.204,42	\$ 10.204,42	\$5.009,22	\$5.009,22	\$ 3.340,50

Cuadro No. 82-Gastos de depreciación
Elaborado por: Autora

6.3 Balances y Flujo de Caja

Las proyecciones realizadas se han considerado hacerlas a cinco años dado la variabilidad del mercado, entendiendo que a un mayor tiempo las condiciones de mercado pueden generar cambios profundos que no permitan mantener un presupuesto real y ajustable, siendo un elemento que puede desestimar los resultados obtenidos.

6.3.1 Balance General

El Balance General establece como la empresa financia sus activos, pudiendo esto ser mediante pasivos con terceros o con patrimonio. Se produce en este balance la ecuación Activo= Pasivo+ Patrimonio. En el presente proyecto acorde la inversión inicial define el balance general, conforme se detalla a continuación:

Balance General			
Año 0			
ACTIVOS CORRIENTES		PASIVOS CORRIENTES	
Caja y Equivalentes	\$ 60.983,33	Préstamos	\$ 45.000,00
ACTIVOS FIJOS Propiedad, Planta y Equipos			
Equipos de Cocina	\$ 19.359,60		
Depreciación			
Equipo de Computación	\$ 15.585,60		
Depreciación			
Muebles y enseres	\$ 6.681,00		
Depreciación			
Equipos generales	\$ 2.346,00	TOTAL PASIVOS	\$ 45.000,00
Depreciación		Capital Social	\$ 59.955,53
(-) Depreciación acumulada		Utilidades / pérdida retenidas	
		Dividendos	
		Política de Reinversión	
		TOTAL PATRIMONIO	\$ 59.955,53
TOTAL ACTIVOS	\$ 104.955,53	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 104.955,53

Cuadro No. 83-Balance General
Elaborado por: Autora

6.3.2 Balance de Pérdidas y Ganancias

Definidos lo ingreso y los costos fijos y variables se establece el estado de resultados, mismo que muestra valores positivos en cada uno de los años, factor que es adecuado, pero demanda de una valoración con técnicas financieras para determinar si es rentable.

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos	\$ 320.241,23	\$ 334.604,05	\$ 349.611,04	\$ 365.291,10	\$ 381.674,40
Costos	\$ 119.873,84	\$ 125.250,18	\$ 130.867,65	\$ 136.737,07	\$ 142.869,72
Margen de Contribución	\$ 200.367,39	\$ 209.353,87	\$ 218.743,39	\$ 228.554,03	\$ 238.804,68
Gastos administrativos					
Arriendo	\$ 14.400,00	\$ 15.045,84	\$ 15.720,65	\$ 16.425,72	\$ 17.162,41
Servicios básicos	\$ 3.960,00	\$ 4.137,61	\$ 4.323,18	\$ 4.517,07	\$ 4.719,66
Seguros	\$ 659,58	\$ 689,17	\$ 720,07	\$ 752,37	\$ 786,11
Mantenimiento	\$ 219,86	\$ 229,72	\$ 240,02	\$ 250,79	\$ 262,04
Suministros de oficina	\$ 335,60	\$ 350,65	\$ 366,38	\$ 382,81	\$ 399,98
Personal	\$ 121.826,52	\$ 127.290,44	\$ 132.999,42	\$ 138.964,44	\$ 145.196,99
Depreciación	\$ 10.204,42	\$ 10.204,42	\$ 10.204,42	\$ 5.009,22	\$ 5.009,22
Gastos operativos					
Gastos de constitución	\$ 1.050,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Estudios del proyecto	\$ 500,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Adecuaciones local y oficina	\$ 1.500,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Gasto Niifs	\$ 19.650,05	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Garantía de arriendo	\$ 3.600,00				
Gastos mercadeo					
Letrero Menú	\$ 1.440,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Rótulo de Neón (restaurante)	\$ 2.880,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Rótulo Exterior	\$ 1.320,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
Souvenirs	\$ 1.158,00	\$ 1.209,94	\$ 1.264,20	\$ 1.320,90	\$ 1.380,14
Flyers	\$ 240,00	\$ 250,76	\$ 262,01	\$ 273,76	\$ 286,04
Tarjetas de Presentación	\$ 180,00	\$ 188,07	\$ 196,51	\$ 205,32	\$ 214,53
Gasto Financiero					
Interés	\$ 4.882,50	\$ 4.096,17	\$ 3.224,53	\$ 2.258,31	\$ 1.187,26
Gastos Totales	\$ 190.006,53	\$ 163.692,79	\$ 169.521,39	\$ 170.360,72	\$ 176.604,39
Utilidad Antes de impuestos	\$ 10.360,86	\$ 45.661,08	\$ 49.222,00	\$ 58.193,32	\$ 62.200,29
15% Renta	\$ 1.554,13	\$ 6.849,16	\$ 7.383,30	\$ 8.729,00	\$ 9.330,04
Utilidad Antes Renta	\$ 8.806,73	\$ 38.811,92	\$ 41.838,70	\$ 49.464,32	\$ 52.870,24
Renta 22%	\$ 1.937,48	\$ 8.538,62	\$ 9.204,51	\$ 10.882,15	\$ 11.631,45
Utilidad Neta	\$ 6.869,25	\$ 30.273,30	\$ 32.634,19	\$ 38.582,17	\$ 41.238,79

Cuadro No. 84- Balance de Pérdidas y Ganancias
Elaborado por: Autora

6.3.3 Flujo de caja

El estado de flujo determina el capital efectivo que una empresa dispone en un período determinado. En este caso, se procedió a recuperar el valor de la depreciación durante cada período debido a que este no es un gasto efectivo. Adicionalmente, se procedió a recuperar el valor de rescate pendiente de la depreciación de activos y el capital de trabajo, estos dos últimos en el año final de la proyección.

Flujo	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
UTILIDAD NETA		\$ 6.869,25	\$ 30.273,30	\$ 32.634,19	\$ 38.582,17	\$ 41.238,79
(+) Depreciaciones		\$ 10.204,42	\$ 10.204,42	\$ 10.204,42	\$ 5.009,22	\$ 5.009,22
INVERSIONES						
(-) Activos tangibles e intangibles	-\$ 43.972,20					
(+) Valor de rescate						\$ 3.340,50
(-) Inversión de capital de trabajo	-\$ 60.983,33					
(+) Recuperación capital de trabajo						\$ 60.983,33
FLUJO DE PROYECTO		\$ 17.073,67	\$ 40.477,72	\$ 42.838,61	\$ 43.591,39	\$ 110.571,84
<u>Préstamos</u>						
(+) Crédito Financiero	\$ 45.000,00					
<u>Pagos</u>						
(-) Amortización del capital		\$ 7.247,25	\$ 8.033,58	\$ 8.905,23	\$ 9.871,44	\$ 10.942,49
FLUJO DE CAJA DEL INVERSIONISTA	-\$ 15.983,33	\$ 9.826,42	\$ 32.444,13	\$ 33.933,38	\$ 33.719,95	\$ 99.629,34

Cuadro No. 85-Flujo de caja
Elaborado por: Autora

6.4 Valoración (VAN, TIR, PRI)

6.4.1 Tasa de descuento

El cálculo de la tasa de descuento se realiza con la siguiente fórmula:

$$K_p = W_e \cdot K_e + W_d \cdot K_d$$

Donde;

K_p = Tasa de descuento

W_e : Riesgo por el uso de recursos propios

K_e : Analiza el riesgo financiero del sector en donde se desenvuelven las operaciones

Wd: Riesgo por el uso de recursos financiados

Kd: Riesgo de mercado basado en la tasa de interés

Los resultados obtenidos son:

Cálculo del Tasa de descuento		
DEUDA (Wd)	42,88%	45.000,00
RECURSOS PROPIOS (We)	57,12%	59.955,53
Inversión total	104.955,53	
Ke (Servicios Turísticos)	15,96%	
Kd (Interés del Préstamo)	10,5%	

TD	13,62%
-----------	--------

Cuadro No. 86- Tasa de descuento
Elaborado por: Autora

6.4.2 Valor Actual Neto

Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros. El método, además, descuenta una determinada tasa o tipo de interés igual para todo el período considerado (costo de oportunidad). El VAN constituirá una herramienta fundamental para la evaluación del proyecto y está representado por la siguiente fórmula:

$$VAN = \sum_{n=0}^N \frac{Y_t - E_t}{(1 + i)^n} - I_0$$

Y_t = Flujo de ingresos del proyecto

E_t = Flujo de los egresos.

N = Es el número de períodos considerado.

El valor $Y_t - E_t$ = Indica los flujos de caja estimados de cada período.

i = Tasa de descuento

I_0 = Inversión del proyecto

Aplicando el procedimiento se obtuvo los siguientes resultados:

Período	Flujo	VA	Vacumulado
0	-\$ 104.955,53		
1	\$ 9.826,42	\$ 8.648,49	\$ 8.648,49
2	\$ 32.444,13	\$ 25.131,97	\$ 33.780,47
3	\$ 33.933,38	\$ 23.134,64	\$ 56.915,11
4	\$ 33.719,95	\$ 20.233,35	\$ 77.148,46
5	\$ 99.629,34	\$ 52.615,46	\$ 129.763,91

Cuadro No. 87-VAN
Elaborado por: Autora

El VAN positivo señala que el negocio es rentable, consiguiendo concretarse en la medida que sus flujos permiten recuperar la inversión inicial y generar rentabilidad.

6.4.3 Tasa Interna de Retorno

La tasa interna de retorno es una tasa de descuento que hace cero al valor actual neto. Se debe usar en conjunto con el VAN para tomar una buena decisión, y no desechar un proyecto que pueda entregar mayores utilidades a la empresa

La Tasa Interna de Retorno se representa por la siguiente fórmula:

$$TIR = \sum_{t=1}^n \frac{Y_t}{(1+r)^t} - \sum_{t=1}^n \frac{E_t}{(1+r)^t} - I_0$$

Período	Flujo
0	-\$ 104.955,53
1	\$ 9.826,42
2	\$ 32.444,13
3	\$ 33.933,38
4	\$ 33.719,95
5	\$ 99.629,34
TIR	20,55%

Cuadro No. 88-TIR
Elaborado por: Autora

El estudio muestra una amplia flexibilidad del TIR con la tasa de descuento utilizada, factor que determina que el negocio puede soportar cambios de mercado y permanecer rentable.

6.4.4 Período de recuperación

El período de recuperación determina el tiempo en el cual la inversión se recupera. Su cálculo se realizó en función de los datos del VAN.

Período	Flujo	VA	Vacumulado
0	-\$ 104.955,53		
1	\$ 9.826,42	\$ 8.648,49	\$ 8.648,49
2	\$ 32.444,13	\$ 25.131,97	\$ 33.780,47
3	\$ 33.933,38	\$ 23.134,64	\$ 56.915,11
4	\$ 33.719,95	\$ 20.233,35	\$ 77.148,46
5	\$ 99.629,34	\$ 52.615,46	\$ 129.763,91

Cuadro No. 89-Período de recuperación
Elaborado por: Autora

La recuperación se obtiene en el 5to año, aspecto que es atractivo para los posibles inversionistas

6.4.5 Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es un procedimiento que ayuda a identificar la cantidad de productos necesaria para cubrir los costos y gastos. Su desarrollo establece mínimos posibles de negociación, determinando el monto en donde inicia la rentabilidad.

Para calcular el punto de equilibrio se utilizó la siguiente ecuación:

$$Pe = \frac{\text{Gastos fijos}}{\text{Precio Venta Unitario} - \text{Costo de venta unitario}}$$

Para su cálculo, en primer lugar se debe obtener una relación de los productos, para lo cual se tomó el producto de mayor valor y se relacionó con los demás

Productos		Precio Unitario	Costo Unitario	Relación
Entradas	Ensalada verde tentación	\$ 4,30	\$ 2,48	0,19
	Kebabs de pollo con mayonesa vegetal	\$ 6,50	\$ 3,57	0,29
	Ensalada de camarón y fruta de la serranía	\$ 6,40	\$ 2,28	0,29
	Ensalada de aguacate, jícama y palmitos	\$ 5,50	\$ 1,81	0,24
Sopas	Crema de aguacate y camarón	\$ 4,50	\$ 2,16	0,20
	Crema a la Reina	\$ 4,90	\$ 0,68	0,22
Plato fuerte	Ravioles de cuy con pesto de culantro	\$ 7,60	\$ 4,39	0,34
	Magre de pato con risotto de hongos silvestres	\$ 22,45	\$ 8,98	1,00
	Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta	\$ 13,00	\$ 5,40	0,58
	Camarón tropical	\$ 5,38	\$ 3,98	0,24
	Terrina de vegetales con ensalada fresca	\$ 7,90	\$ 2,47	0,35
Postres	Tarta de chocolate y frambuesa	\$ 3,70	\$ 1,64	0,16
	Flan de caramelo	\$ 3,95	\$ 1,07	0,18
	Mousse de maracuyá	\$ 3,80	\$ 0,58	0,17
	Creps de fruta con helado de aguacate	\$ 3,95	\$ 0,55	0,18
Bebidas	Limonada	\$ 2,93	\$ 0,27	0,13
	Jugo de tamarindo	\$ 2,80	\$ 0,18	0,12
	Jugo de piña	\$ 2,70	\$ 0,24	0,12
	Jugo de chirimoya	\$ 2,75	\$ 0,25	0,12
	Jugo de naranja	\$ 2,50	\$ 0,56	0,11
	Jugo de frutilla	\$ 2,90	\$ 0,26	0,13
	Jugo de tomate de árbol	\$ 2,96	\$ 0,27	0,13

Cuadro No. 90- Relación entre productos
Elaborado por: Autora

Se multiplica la relación por el precio y costo de cada producto para obtener la ecuación de X, la cual se divide para el total de gastos fijos.

Producto	Ecuación del Ingreso	Ecuación del Costo
Ensalada verde tentación	0,82	0,48
Kebabs de pollo con mayonesa vegetal	1,88	1,03
Ensalada de camarón y fruta de la serranía	1,82	0,65
Ensalada de aguacate, jícama y palmitos	1,35	0,44
Crema de aguacate y camarón	0,90	0,43
Crema a la Reina	1,07	0,15
Ravioles de cuy con pesto de culantro	2,57	1,49
Magre de pato con risotto de hongos silvestres	22,45	8,98
Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta	7,53	3,12
Camarón tropical	1,29	0,95
Terrina de vegetales con ensalada fresca	2,78	0,87
Tarta de chocolate y frambuesa	0,61	0,27
Flan de caramelo	0,69	0,19
Mousse de maracuyá	0,64	0,10
Creps de fruta con helado de aguacate	0,69	0,10
Limonada	0,38	0,03
Jugo de tamarindo	0,35	0,02
Jugo de piña	0,32	0,03
Jugo de chirimoya	0,34	0,03
Jugo de naranja	0,28	0,06
Jugo de frutilla	0,37	0,03
Jugo de tomate de árbol	0,39	0,04
Datos de la ecuación	49,55	19,49
Despejar x	30,05	
Gasto fijo	\$ 190.006,53	
Cantidad	6.322,04	

Cuadro No. 91- Cálculo de la ecuación del ingreso y costos
Elaborado por: Autora

Despejando la X, se obtiene la cantidad del producto con mayor precio. Este valor se multiplica por las relaciones de cada producto obteniendo la cantidad del equilibrio:

Producto	Cantidad
Ensalada verde tentación	1211
Kebabs de pollo con mayonesa vegetal	1830
Ensalada de camarón y fruta de la serranía	1802
Ensalada de aguacate, jícama y palmitos	1549
Crema de aguacate y camarón	1267
Crema a la reina	1380
Ravioles de cuy con pesto de culantro	2140
Magre de pato con risotto de hongos silvestres	6322
Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta	3661
Camarón tropical	1514
Terrina de vegetales con ensalada fresca	2225
Tarta de chocolate y frambuesa	1042
Flan de caramelo	1112
Mousse de maracuyá	1070
Creps de fruta con helado de aguacate	1112
Limonada	825
Jugo de tamarindo	788
Jugo de piña	760
Jugo de chirimoya	774
Jugo de naranja	704
Jugo de frutilla	817
Jugo de tomate de árbol	834

Cuadro No. 92- Cantidades del equilibrio
Elaborado por: Autora

Se procede a la comprobación del punto de equilibrio. Para ello, se multiplica las cantidades por el precio y costo y luego se restan. El resultado es igual al gasto fijo, comprobando que al tener una utilidad igual a cero, se ha alcanzado el equilibrio.

Comprobación	Ingreso	Costo
Ensalada verde tentación	\$ 5.206,88	\$ 3.006,07
Kebabs de pollo con mayonesa vegetal	\$ 11.897,83	\$ 6.534,65
Ensalada de camarón y fruta de la serranía	\$ 11.534,56	\$ 4.113,69
Ensalada de aguacate, jícama y palmitos	\$ 8.518,56	\$ 2.803,38
Crema de aguacate y camarón	\$ 5.702,51	\$ 2.734,04
Crema a la reina	\$ 6.761,35	\$ 941,76
Ravioles de cuy con pesto de culantro	\$ 16.265,53	\$ 9.400,83
Magre de pato con risotto de hongos silvestres	\$ 141.929,84	\$ 56.740,33
Costillar de cordero con salteado de alverjas tiernas a la menta	\$ 47.591,32	\$ 19.750,40
Camarón tropical	\$ 8.139,92	\$ 6.029,57
Terrina de vegetales con ensalada fresca	\$ 17.574,99	\$ 5.486,07
Tarta de chocolate y frambuesa	\$ 3.855,18	\$ 1.704,87
Flan de caramelo	\$ 4.393,75	\$ 1.189,09
Mousse de maracuyá	\$ 4.066,38	\$ 616,38
Creps de fruta con helado de aguacate	\$ 4.393,75	\$ 615,50
Limonada	\$ 2.417,55	\$ 219,68
Jugo de tamarindo	\$ 2.207,79	\$ 137,99
Jugo de piña	\$ 2.052,90	\$ 183,43
Jugo de chirimoya	\$ 2.129,64	\$ 189,73
Jugo de naranja	\$ 1.760,03	\$ 392,49
Jugo de frutilla	\$ 2.368,30	\$ 215,39
Jugo de tomate de árbol	\$ 2.467,31	\$ 224,02
Totales	\$ 313.235,89	\$ 123.229,36
Ingreso-costo	\$ 190.006,53	
Gastos fijos	\$ 190.006,53	
Utilidad	\$ 0,00	

Cuadro No. 93- Equilibrio
Elaborado por: Autora

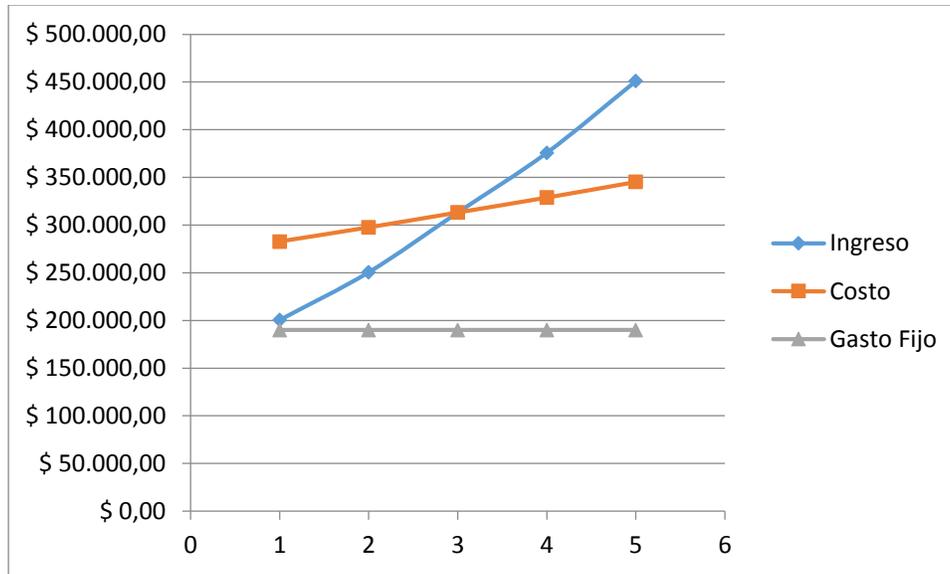


Gráfico No. 34- Gráfico del equilibrio
Elaborado por: Autora

6.4.6 Indicadores financieros

Los indicadores financieros permiten tener una idea de la liquidez y rentabilidad de la empresa. Adicionalmente, reflejan la concentración de la deuda.

Liquidez

Liquidez	Año 1
Activo Corriente	\$ 60.983,33
Pasivo Corriente	\$ 45.000,00
Razón	1,36

Cuadro No. 94-Indicador de liquidez
Elaborado por: Autora

Rentabilidad

La rentabilidad sobre activos muestra un escenario creciente, que señala que el restaurante mantendrá un rendimiento constante.

ROA	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Utilidad Neta	\$ 6.869,25	\$ 30.273,30	\$ 32.634,19	\$ 38.582,17	\$ 41.238,79
Activo Promedio	\$ 21.986,10	\$ 21.986,10	\$ 21.986,10	\$ 21.986,10	\$ 21.986,10
Razón	0,31	1,38	1,48	1,75	1,88

Cuadro No. 95-Rentabilidad
Elaborado por: Autora

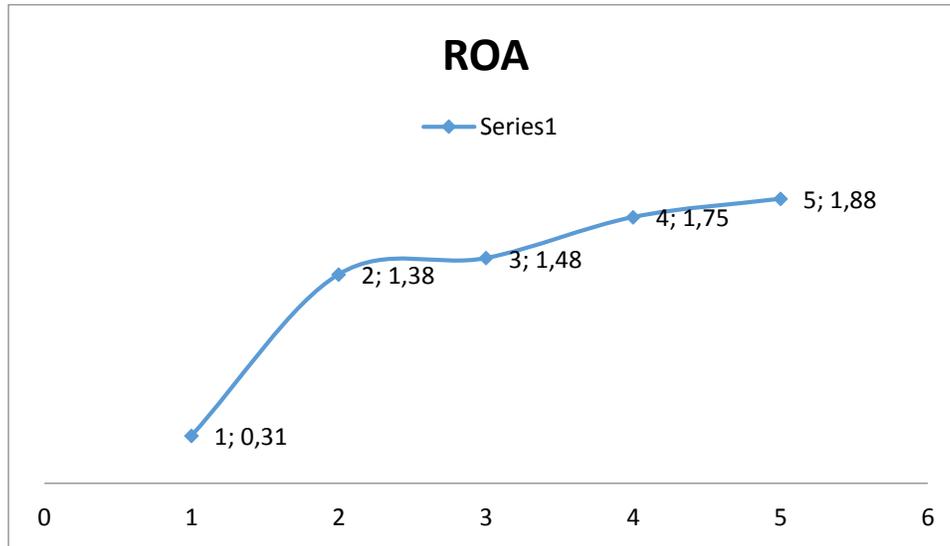


Gráfico No. 35-Rentabilidad
Elaborado por: Autora

La rentabilidad sobre patrimonio, permite observar que el restaurante mantendrá un desarrollo constante, aspecto que es positivo en la medida que cada vez se va consolidando la propiedad de los socios sobre los activos.

ROE	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 8.806,73	\$ 38.811,92	\$ 41.838,70	\$ 49.464,32	\$ 52.870,24
Patrimonio Promedio	\$ 29.977,76	\$ 29.977,76	\$ 29.977,76	\$ 29.977,76	\$ 29.977,76
Razón	0,29	1,29	1,40	1,65	1,76

Cuadro No. 96-ROE
Elaborado por: Autora

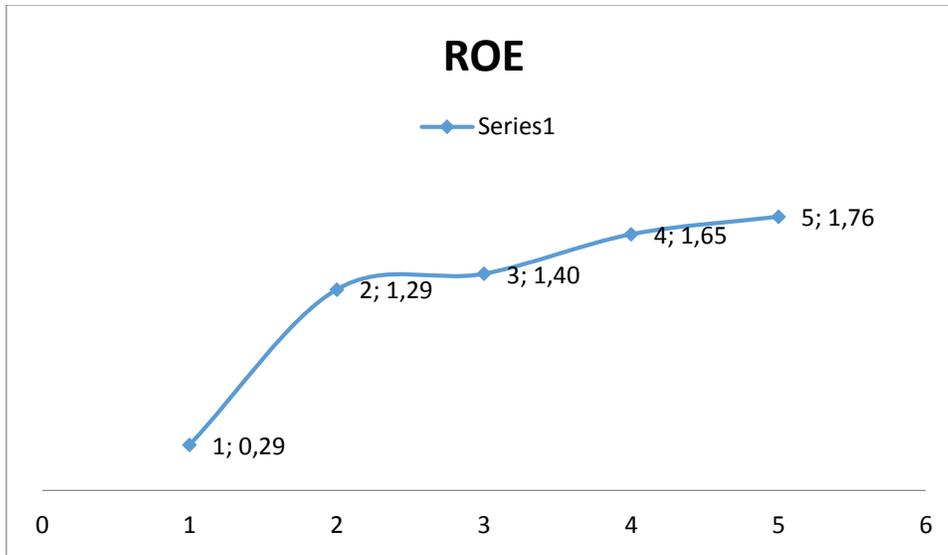


Gráfico No. 36- ROE
Elaborado por: Autora

Finalmente el ROI analiza la rentabilidad sobre la inversión. Los resultados muestran un rendimiento constante y sostenido

ROI	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Utilidad Neta	\$ 6.869,25	\$ 30.273,30	\$ 32.634,19	\$ 38.582,17	\$ 41.238,79
Inversión Promedio	\$ 52.477,76	\$ 52.477,76	\$ 52.477,76	\$ 52.477,76	\$ 52.477,76
Razón	0,13	0,58	0,62	0,74	0,79

Cuadro No. 97- ROI
Elaborado por: Autora

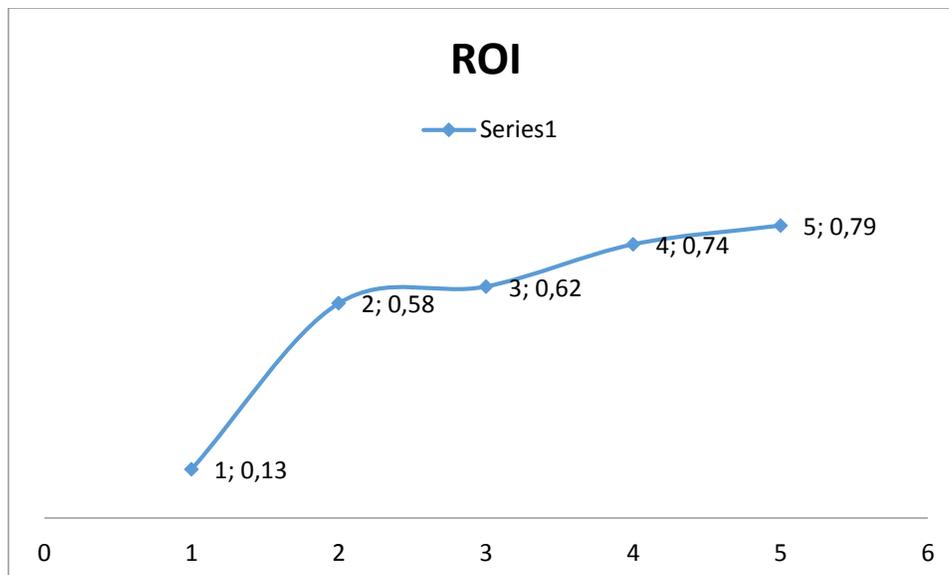


Gráfico No. 37-ROI
Elaborado por: Autora

Endeudamiento:

El indicador de endeudamiento, muestra la relación del pasivo con el activo, obteniendo los siguientes resultados:

Endeudamiento	Año 1
Pasivo Total	\$ 60.983,33
Activo Total	\$ 104.955,53
Razón	0,58

Cuadro No. 98-Endeudamiento
Elaborado por: Autora

Los resultados obtenidos, muestran que el negocio debe implementarse, siendo rentable y adecuado. Mantiene un crecimiento constante y permite la recuperación de la inversión.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Una vez terminada la investigación, se formulan las siguientes conclusiones:

- La comida orgánica forma parte de una alimentación sana, altamente nutritiva ideal para conservar la salud de la persona. Esta situación genera un potencial negocio, pudiendo establecerse propuestas gourmet que se fundamenten en este tipo de alimentos como una ventaja competitiva en el mercado.
- Los gustos y preferencias en cuanto a consumo de alimentos muestran una adecuada relación ante la comida saludable, siendo este un factor que se considera permitirá tener una aceptación adecuada en cuanto a la oferta de alimentos orgánicos. Los resultados muestran que el consumo se focaliza principalmente en platos fuertes, bebidas y postres, siendo estos los que mayor requerimiento se espera tener.
- El estudio técnico/administrativo permitió identificar las áreas necesarias para poder disponer de productos y servicios de calidad. En este caso, la ubicación seleccionada se encuentra en Cumbaya, un sector que ha tenido un alto desarrollo y crecimiento en los últimos años, siendo ideal para ofertar servicios gourmet. La estructura orgánica propuesta ha establecido las funciones internas que permitirán aportar con valor a la oferta desarrollada, proceso que permitirá alcanzar una rentabilidad sustentable y sostenida.
- La oferta gastronómica propuesta presenta una amplia alternativa de entradas, sopas, platos fuertes, postres y bebidas, teniendo en todas la principal característica de estar desarrolladas en base de productos orgánicos. En este sentido, además de proponer una adecuada presentación, delicioso sabor, se propone una alimentación sana, debidamente equilibrada ideal para el consumo y la salud.
- El estudio financiero señala que el proyecto es rentable, flexible y atractivo. El VAN positivo confirma que se cubre la inversión requerida, disponiendo de una adecuada

capacidad de soportar cambios posibles a presentarse. En este caso, los estudios confirman que es totalmente viable su desarrollo y puesta en marcha.

5.2 Recomendaciones

En base a las conclusiones presentadas, se recomienda lo siguiente:

- Se recomienda disponer de espacios de información sobre la importancia de la alimentación sana y principalmente su relación con la comida orgánica. Esto permitirá a la población tener un mayor cuidado en el consumo de alimentos, aspecto que mejorara sus hábitos de consumo y contribuirá a alcanzar el Buen Vivir.
- Se recomienda que una vez implantado el restaurante, se realice un levantamiento de satisfacción con el diseño de una encuesta a fin de verificar si la propuesta está acorde a sus gustos y preferencias. La tabulación del cuestionario, permitirá retroalimentar el proceso, permitiendo una mejora continua.
- Es importante someter el presente estudio a expertos a fin de que analicen aspectos que permitirán contribuir a su mejoramiento, con sugerencias tanto en los procesos administrativos como en la oferta gastronómica desarrollada.
- Se recomienda que la oferta gastronómica propuesta sea difundida en el internet como medio de consulta de quienes se interesen en la alimentación orgánica. Esto permitirá a su vez conocer más sobre los procesos de cocina y el aporte que el restaurante tiene para con la sociedad.
- Es importante que a medida que se presenten los resultados financieros reales, sean estos comparados con el presupuesto a fin de que se analicen ajustes que se requieran para poder cumplir los montos de rentabilidad esperados.

Bibliografía

- Agencia Nacional de Regulación, c. y. (2014). Permisos de funcionamiento para restaurants. Recuperado el 12 de Junio de 2014, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/permiso-de-funcionamiento-para-establecimientos-sujetos-a-vigilancia-sanitaria/>
- Burbano, C. (2013). Destino gastronómico en Quito. Recuperado el 12 de Junio de 2014, de www.aycito.com/index.php/publireportajes/item/cumbaya-destino-gastronomico-en-quito
- Chavarria, E. (2012). Somos lo que comemos. Recuperado el 11 de Junio de 2014, de <http://www.innatia.com/s/c-dietas-equilibradas/a-somos-lo-que-comemos.html>
- Chávez, A. (1993). La nueva alimentación. Quito-Ecuador.
- Estilos, C. (2013). Avalúos por sector. Quito-Ecuador: Estilos.
- Google Maps, Localización. (2014). Recuperado el 25 de Junio de 2014, de <https://www.google.com.ec/maps/search/iglesia+San+Pedro,+Cumbay%C3%A1,+Quito,+Pichincha/@-0.2013061,-78.4299133,19z>
- Harrington, J. (2010). Reingeniería. Estados Unidos: Prentice Hall.
- Huerta, E. (2012). Consejos Vitales para llegar a viejo, s/n. Quito-Ecuador.
- INEC, E. (2013). Revista E-Análisis Revista Coyuntural, Hipertensión Arterial. Quito Ecuador: E-Análisis.
- INEC, E. (2013). Tasa de mortalidad. Obtenido de <http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/el-pais-tiene-una-salud-de-infarto-245532.html>
- Ministerio de Salud Pública, E. (2012). Alimentación Saludable se promueve en bares escolares. Recuperado el 12 de Junio de 2014, de http://instituciones.msp.gob.ec/misalud/index.php?option=com_content&view=article&id=691:alimentacion-saludable-se-promueve-en-bares-escolares&catid=51:mi-salud
- Modelos de uniformes, E. (2014). Modelos a utilizar. Recuperado el 12 de Junio de 2014, de <https://www.google.com.ec/search?q=uniformes+para+restaurantes&biw=1366&bih=647&tb>

m=isch&imgil=m0Um0GBUg0JfgM%253A%253BUqa9ZDgPsoJkTM%253Bhttp%25253A%25252F%25252Fwww.gastrogestor.com%25252Fel-uniforme-de-tu-personal-clave-en-la-imagen-de-nuestro-restaura

Observación directa, A. (2014). Oferta gastronómica. Quito-Ecuador.

Patiño, F. &. (2009). Actividad Física y ejercicio físico en salud. Quito-Ecuador.

Revista Hogar.COM, C. O. (2010). Recuperado el 12 de Junio de 2014, de :
<http://www.revistahogar.com/impresaportada.php?edicion=562>

Revista Hogar.COM, C. O. (2010). Hogar. Recuperado el 10 de Junio de 2014, de
<http://www.revistahogar.com/impresaportada.php?edicion=562>

Subsidio de Nutrientes, L. f. (2012). Recuperado el 12 de Junio de 2014, de
http://www.eurosur.org/medio_ambiente/bif61.htm