UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

PROYECTO DE CATERING PARA NIÑAS Y NIÑOS ESTUDIANTES DEL COLEGIO PRIVADO GROW SCHOOL DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

DISERTACIÓN DE GRADO PREVIA A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERÍA EN GASTRONOMÍA

JUAN FERNANDO ULLOA OJEDA

QUITO-2013

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Yo, FERNANDO ULLOA OJEDA, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional y, que se ha consultado la bibliografía detallada

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

Firma

Yo, GABRIEL DÍAZ certifico que conozco al autor del presente trabajo, siendo responsable exclusivo tanto en su originalidad, autenticidad, como en su contenido.

Firma

AUTOR DE TESIS

Fernando Ulloa Ojeda

DIRECTOR DE TESIS

Lic. Gabriel Díaz

DEDICATORIA

A Sandra Ojeda y a Lía que siempre me acompaña desde el cielo, esa chispa para seguir adelante.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Internacional del Ecuador que siempre muestra su firme compromiso con una educación superior de calidad.

Agradezco a Dios, a mi madre Sandra Ojeda, mi pilar, profesora, quien me crió, aguantó y empujó en toda mi vida, y a mi padre Patricio Ulloa por su cariño y fortaleza; a mis hermanos y abuelos por el apoyo, el cariño y el esfuerzo.

Deseo expresar mi sincero agradecimiento a mi director de tesis, Lic. Gabriel Díaz, por la paciencia, disponibilidades y clara orientación para realizar este trabajo. Lo mismo para el señor director de carrera Lic. Pablo Cruz, por la ayuda y su disposición para ayudar a lo largo de los estudios de esta carrera. A la Ing. Patricia Granda y al Lic. Omar Toledo, profesores que influyeron mucho en mi educación.

También agradezco a Mylene Larco.

Un especial agradecimiento a la familia Abarca Bravo, a David Román, Nelly Abarca por su cariño, su permanente apoyo y más detalles que me ayudaron a finalizar este trabajo y a crecer en muchos sentidos. A Cris Rodríguez, Gabriela Cruz y a mis amigos que siempre han estado junto a mí.

PRESENTACIÓN

El objetivo de este proyecto es evaluar la factibilidad de impulsar una empresa de catering que atienda a la hora del almuerzo a estudiantes entre 6 y 8 años de edad, del colegio privado Grow School, del Distrito Metropolitano de Quito. Según los comentarios de padres de familia de dicha institución educativa, sus niñas y niños desean diversidad de platos en el menú que ofrece el colegio; se aburren de la repetición y les disgustan ciertos alimentos que les presentan.

Los padres se preocupan porque sus hijos no siempre consumen toda lo que ofrece el menú del colegio. Se sienten insatisfechos con el servicio de alimentación, pues no cumple sus expectativas respecto de alimentos apetitosos y diversos para los niños. Los padres de familia dicen estar dispuestos a pagar un servicio de catering en el que la calidad esté relacionada con la variedad y la presentación.

El presente proyecto intenta generar una serie de propuestas de menús que cumplan con dos criterios esenciales: que los platos integren ingredientes y alimentos básicos, de preferencia ecuatorianos, para un niño o niña entre 6 y 8 años de edad; y, que la presentación responda a los intereses y expectativas de los comensales, le invite a sentarse y disfrutar la comida. La elaboración de los menús toma en cuenta las disposiciones contenidas en el Acuerdo Interministerial que controla el expendio de productos sanos y saludables, emitido en abril del 2010.

Para la definición de criterios de los menús, como parte del proyecto, se aplican encuestas a una muestra de niños y padres de familia del colegio Grow School. Estas herramientas permiten conocer el estado actual del servicio de catering y las expectativas al contratar servicios. Se realizan encuestas de satisfacción, a través de entrevistas a padres de familia de otros establecimientos escolares, para identificar el plus que es necesario agregar.

El proyecto desarrolla un estudio técnico que detalla, entre otros aspectos, los procesos y flujogramas del funcionamiento del catering, así como las herramientas y equipos de trabajo que requiere una iniciativa de este tipo. Este trabajo también expone de manera resumida las disposiciones legales, requerimientos y trámites que se exige para que este tipo de negocio funcione en Quito.

El estudio constata la existencia de una población infantil deseosa de probar nuevas y creativas alternativas de menú. Se trata de un público sensible, que le gusta participar y ser informado sobre cuáles serán las alternativas culinarias. En ese sentido, este proyecto de catering busca diseñar un nuevo estilo de empresa, en la que el aspecto estético sea uno de los primordiales, y los niños puedan opinar, recomendar, generar sus ideas para mantener la variedad y la sorpresa en el menú diario.

ABSTRACT

The objective of this project is evaluate the viability of promoting a Enterprise of Catering that attends lunch hour to students between ages 6 and 8 year old, of the Private School Grow School, of the Metropolitan District of Quito. From the comments of the students' parents, the late ones desire a diversity of dishes in the Menu offered at the School. They usually get bored from repetitive plates and dislike some of the food presented to them.

The parents are worried because their children do not always consume all the food offered at their school. They feel unsatisfied with the food service since it does not cope with their expectations of delicious and diverse dishes. The children parents are willing to pay for a catering service in which quality is related to variety and presentation.

This project tries to create a range of approaches of menus that fulfills dos essential principles: first dishes that integrate basic nutrients and ingredients, preferably of Ecuadorian origin, for children from 6 to 8 years old of age; and secondly that the presentation satisfies the interests and expectations of the diners. The making of the food takes in account the dispositions included in the Ecuadorian Ministerial Agreement that controls the production of healthy goods issued in April 2010.

To define the criteria of the menus, as part of this project, polls were obtain from a sample of children and parents of he School Grow School. These tools allow us to know the present state of the catering service and the

expectations when hiring the service. Additionally, satisfaction polls were taken from schools parents from other establishments.

The project develops a technical study that details, among other aspects, the process and flowcharts that illustrates the functioning of the catering service, as well as the tools and equipments of work that requires an initiative of this kind. This work also exhibits in a brief way, the legal dispositions, requirements and means required for a proper functioning of a business of this kind in Quito.

This study observed the existence of a junior population desirous of tasting new and creative menu alternatives. It is a sensible public, who likes to participate and being informed about the culinary alternatives. From this point of view, this catering projects tries to design a new style of business, one that takes as a priority the esthetical aspect of food and that allows the children to express their point of view to keep a variety and surprise in a daily menu.

ÍNDICE

Contenido

ÍNDICE....11
CAPÍTULO I....21
INTRODUCCIÓN....21
ANTECEDENTES....23
1.1 ANTECEDENTES DEL NEGOCIO EN GENERAL....23
1.2. ANTECEDENTES DEL NEGOCIO EN PARTICULAR....23
1.3 INVESTIGACIÓN DE MERCADO....25
1.4 DEFINICIÓN DEL MERCADO....27
1.5 OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO....27
1.6 DISEÑO DEL ESTUDIO....28
1.6.1 ANÁLISIS DEL SECTOR....29
1.7 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA....30
1.8 CONCEPTO DE LA OFERTA....31
1.8.1 NIVELES DEL PRODUCTO....31
1.9 PRODUCTOS OFERTADOS....34
1.10 ANÁLISIS DE LA OFERTA....35
1.10.1 ANÁLISIS COMPETITIVO....35
1.10.2 ANÁLISIS FODA....36
1.11 ANÁLISIS DE COMPETIDORES....38
1.12 CONCEPTO DE LA DEMANDA....41
1.12.1 ESTUDIO DE LA DEMANDA....42
1.13.2 ENCUESTA A NIÑOS Y NIÑAS....45
1.14 TABULACIÓN DE RESULTADOS....46
1.14.1 Respuestas de padres y madres de familia....46
1.14.2 Respuestas de niños y niñas....56
1.15 CONCLUSIÓN DE ENCUESTAS....66
1.16 CÁLCULO DE LA DEMANDA INSATISFECHA....68
1.17 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA....68
CAPÍTULO II....70
MARCO LEGAL....70
2.1 CONCEPTO BÁSICO....70

2.2 VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE CONSTITUIR COMO PERSONA NATURAL O JURÍDICA 70
2.3 TRÁMITES POR CONSTITUCIÓN 72
2.3.1 SRI 74
2.4 INFRACCIONES Y MULTAS 78
2.5 DIRECCIÓN PROVINCIAL Y SALUD 82
2.6 PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO 83
2.6.1 PERMISO DE MUNICIPIO 83
2.6.2 PERMISO DE BOMBEROS 84
CAPÍTULO III 85
ESTUDIO TÉCNICO 85
3.1 OBJETIVOS DEL ESTUDIO TÉCNICO 85
3.2 TAMAÑO ÓPTIMO DEL PROYECTO 86
3.3 FACTORES DEL PUNTO DE VISTA FÍSICO 86
3.4 SUMINISTROS E INSUMOS 86
3.5 TECNOLOGÍA Y EQUIPOS 88
3.6 FINANCIAMIENTO 88
3.7 ORGANIZACIÓN 88
3.7.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y FUNCIONES 89
3.8 HORARIOS DE TRABAJO 94
3.9 MACROLOCALIZACIÓN 94
3.9.1 ASPECTO GEOGRÁFICO 95
3.9.2 ASPECTO DEMOGRÁFICO 95
3.10 DETERMINACIÓN DE LA UBICACIÓN ÓPTIMA DEL PROYECTO 95
3.11 FACTORES DE LOCALIZACIÓN 96
3.12 MICROLOCALIZACIÓN 96
3.13 INGENIERÍA DEL PROYECTO 98
3.13.1 PROCESOS DE PRODUCCIÓN ADECUADOS 99
3.13.2 FLUJOGRAMA DE PROCESOS 103
3.14 MAQUINARIA Y EQUIPOS 109
3.15 ADECUACIONES DE PRODUCCIÓN 109
3.16 DISTRIBUCIÓN ARQUITECTÓNICA 109
3.16.1 INSTALACIONES ACTUALES 110
3.18.2 INSTALACIONES PROYECTO 111
3.17 DIMENSIONES DE LAS ÁREAS 113
CAPÍTULO IV 115
INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO 115

4.1. COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL MENÚ 115
4.2. INVERSIÓN DEL PROYECTO 116
4.2.1. INVERSIÓN TOTAL 117
4.2.2. CUADRO DE FUENTES Y USOS 121
4.3. FINANCIAMENTO 122
4.3.1. TABLA DE AMORTIZACIÓN 123
CAPÍTULO V 125
INGRESOS Y COSTOS 125
5.1 CAPITAL DE TRABAJO 125
5.1.2. MATERIA PRIMA 126
5.1.3. MANO DE OBRA DIRECTA 126
5.1.4. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN 127
5.1.5. GASTOS ADMINISTRATIVOS 130
5.2. INGRESOS POR VENTAS 131
5.3. INFLACIÓN ACUMULADA 131
5.4. PROYECCIÓN DE LOS COSTOS DE MATERIA PRIMA 132
5.5. PROYECCIÓN DE VENTAS 133
5.6 PROYECCIÓN DE LOS COSTOS DEL PROYECTO 133
CAPÍTULO VI 135
EVALUACIÓN FINANCIERA 135
6.1 ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL 136
6.2 ESTADO DE RESULTADOS 137
6.3 FLUJO DE CAJA 139
6.4 DETERMINACIÓN DE LA TASA DE DESCUENTO 140
6.5 VALOR ACTUAL NETO 140
6.6 TASA INTERNA DE RETORNO 142
CÁLCULO DEL TIR (Tasa Interna de Retorno) 142
6.7. PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN 143
6.8. PUNTO DE EQUILIBRIO 144
6.9. RELACIÓN BENEFICIO COSTO 145
6.10 RAZONES FINANCIERAS 146
6.10.1. RENDIMIENTO SOBRE EL PATRIMONIO 146
6.10.2. RENDIMIENTO SOBRE ACTIVOS 146
6.10.3. RENTABILIDAD SOBRE VENTAS 146
6.10.4. ROTACIÓN ACTIVO TOTAL 147
CAPÍTULO VI 148

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 148
6.1 CONCLUSIONES 148
6.2 RECOMENDACIONES 149
BIBLIOGRAFÍA 151

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Productos ofertados ……24
Tabla 2. Análisis FODA ……...26
Tabla 3. Análisis de competidores sobre la base de respuestas de autoridades
y padres de familia consultados ……....28
Tabla 4. Fortalezas y debilidades de competidores sobre la base
de respuestas de padres de familia consultados ……..…..29
Tabla 5. Resultados de pregunta de encuesta #1 Adultos ……34
Tabla 6. Resultados de pregunta de encuesta #2 Adultos ……35
Tabla 7. Resultados de pregunta de encuesta #3 Adultos ……36
Tabla 8. Resultados de pregunta de encuesta #4 Adultos ……37
Tabla 9. Resultados de pregunta de encuesta #5 Adultos ……38
Tabla 10. Resultados de pregunta de encuesta #6 Adultos ……..39
Tabla 11. Resultados de pregunta de encuesta #7 Adultos ……..40
Tabla 12. Resultados de pregunta de encuesta #8 Adultos ……41
Tabla 13. Resultados de pregunta de encuesta #9 Adultos ……..42
Tabla 14. Resultados de pregunta de encuesta #1 Niños(as) ……..…44
Tabla 15. Resultados de pregunta de encuesta #2 Niños(as) ……..…45
Tabla 16. Resultados de pregunta de encuesta #3 Niños(as) ……..…46
Tabla 17. Resultados de pregunta de encuesta #4 Niños(as) ……..…47
Tabla 18. Resultados de pregunta de encuesta #5 Niños(as) ……..…48
Tabla 19. Resultados de pregunta de encuesta #6 Niños(as) ……..…49
Tabla 20. Resultados de pregunta de encuesta #7 Niños(as) ……..…50
Tabla 21. Resultados de pregunta de encuesta #8 Niños(as) ……..…51
Tabla 22. Resultados de pregunta de encuesta #9 Niños(as) ……..…52
Tabla 23. Resultados de pregunta de encuesta #10 Niños(as) …… 53
Tabla 24. Ventajas y desventajas de una persona natural y jurídica ……56
Tabla 25. Multas liquidables omisiones no notificadas por la administración ….....60
Tabla 26. Multas liquidables por omisiones detectadas
y notificadas por administración ……..…… 60
Tabla 27. Multas por omisiones detectadas y juzgadas por la administración……...61
Tabla 28. Normas sin sanción específica según su gravedad,
por contravenciones …….. 61
Tabla 29. Normas sin sanción específica según su gravedad,
por faltas reglamentarias …..... 61
Tabla 30. Normas sin sanción específica según su gravedad,
por declaración patrimonial ……..……62
Tabla 31. Normas sin sanción específica según su gravedad,
por no presentar declaración patrimonial ……..……62
Tabla 32. Normas sin sanción específica según su gravedad,
por no presentar materialmente la información requerida ……..62
Tabla 33. Insumos para el funcionamiento …… 66
Tabla 34. Logística del proyecto ……..…… 73
Tabla 35. Maquinaria y equipos …….. 83
Tabla 36: Capital de trabajo ……..…90
Tabla 37: Maquinaria y equipos…….…… 91
Tabla 38: Muebles y enseres……... 91
Tabla 39: Herramientas de trabajo …… 93
Tabla 40: Equipos de computación ……93
Tabla 41: Adecuaciones área de producción ……....94
Tabla 42: Permisos de funcionamiento…….. 94
Tabla 43: Salarios ……95
Tabla 44: Financiamiento ……96
Tabla 45: Amortización del crédito ……...……96

Tabla 46: Costos ……120
Tabla 47: Costos primer año mensual ……121
Tabla 48: Venta de activos ……..……129
Tabla 49: Adquisición de activos ……....129
Tabla 50: Evaluación financiera ……..…150
Tabla 51: Flujo de caja ……....131
Tabla 52: Calculo del VAN ……..132
Tabla 53: Cálculo del TIR……..…133
Tabla 54: Periodo de recuperación de la inversión ……..…133
Tabla 55: Relación beneficio costo ……..…134

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Modelo de las cinco fuerzas de Porter……25
Gráfico 2. ¿Usted contrata el servicio de almuerzo del colegio?..... 34
Gráfico 3. ¿Le gustaría que al contratar un servicio de almuerzos
para su hijo(a) se le envíe el menú detallado de qué comerá por tres meses en el colegio? …….……35
Gráfico 4. ¿Le facilita a usted contratar el servicio de almuerzos
para su hijo(a)? ……..……....36
Gráfico 5. ¿Le parece adecuado pagar $3.50 diarios por el almuerzo
de su hijo(a)? ……..…37
Gráfico 6. ¿Está de acuerdo que se sirvan pizzas, hamburguesas, hot dog SANOS para su hijo?..... 38
Gráfico 7. ¿Le parece importante que la comida ……..39
que su hijo(a) consume en el colegio sea de su agrado? …….……..40
Gráfico 8. ¿Qué tan seguido le brinda a su hijo comida rápida? ……41
Gráfico 9. ¿Piensa que es importante que su hijo consuma
en el almuerzo proteína, carbohidrato, vegetales, jugo y postre? ……..42
Gráfico 10. ¿Cree que la decoración del plato de su hijo va a
influir en el consumo? ……....43
Gráfico 11. ¿Cuál de estos jugos te gusta más? ……....44
Gráfico 12. ¿Cuál de estos alimentos prefieres? ……45
Gráfico 13. Elige entre estos alimentos tu preferido ……46
Gráfico 14. ¿De estas frutas cuál te gusta más? ……..47
Gráfico 15. ¿Cuál de las siguientes carnes es tu preferida? ……48
Gráfico 16. ¿Te gusta el yogurt?.....…49
Gráfico 17. ¿Cuál de estos postres te gusta más? ……..…50
Gráfico 18. ¿De estas comidas cuál te gusta más? ……....51
Gráfico 19. ¿Cuál de estos sánduches quisieras comer? ……....52
Gráfico 20. ¿Cuál de estos platos ecuatorianos es tu preferido? ……...53
Gráfico 21. Proceso de compra ……76
Gráfico 22. Proceso de ingeniería de menú ……...77
Gráfico 23. Proceso de recepción de materia prima y almacenamiento……78
Gráfico 24. Proceso de apertura e higiene del lugar ……79
Gráfico 25. Toma de orden……...80
Gráfico 26. Proceso de servicio de productos ……81
Gráfico 27. Proceso servicio personalizado al cliente ……..82
Gráfico 28 Punto de equilibrio ….. ……..127

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Ubicación del Colegio Grow School……21
Imagen 2. Ubicación del Colegio Grow School, Google maps
(MAPA)……..71
Imagen 3. Ubicación del Colegio Grow School, Google maps (SATÉLITE). ……...72
Imagen 4. Área completa……...84
Imagen 5: Área cocina y comedor……84
Imagen 6: Área completa vista 1 ……...85
Imagen 7: Área completa vista 2 (techo corredizo retractado) ……85
Imagen 8: Área completa vista 3 (techo corredizo abierto) ……...86
Imagen 9: Área cocina proyecto ……86
Imagen 10: Vista arquitectónica proyecto …….....87
Imagen 11: Dimensiones de las áreas ……..88

Imagen 12: Foto cocina actual 1 ……..…140
Imagen 13 Foto comedor actual 1……...140
Imagen 14: Niños del Colegio Grow School ……... 141
Imagen 15: Área exterior cocina actual ……..141

SÍNTESIS DEL TRABAJO

Este proyecto busca conocer la factibilidad de emprender una empresa de catering que atienda a estudiantes de 6 a 8 años de edad. Se trata de diseñar una propuesta que se preocupe especialmente del diseño estético de los platos, para cumplir con las expectativas y necesidades de los comensales. La investigación y el diseño se sustentan en un trabajo de campo previo, realizado con niños y padres de familia del colegio Grow School, ubicado en el sector El Inca de la ciudad de Quito.

Para la fase inicial de recopilación de información se diseñan y aplican dos tipos de encuestas: una para niños entre 6 y 8 años de edad; otra, para padres de familia. Estas encuestas indagan algunos temas referidos al servicio de catering actual, así como la opinión frente a platos y presentaciones atractivas. Asimismo, se desarrollaron encuestas de satisfacción con padres de familia, para conocer la perspectiva de los adultos respecto del servicio de catering actual: sus fortalezas y dificultades.

El proyecto, en un segundo momento, formula un estudio técnico del funcionamiento y características de una empresa de catering, que cumpla con las disposiciones legales que exige el Distrito Metropolitano de Quito.

En un siguiente apartado, se describe el material necesario para que funcione el catering y se detalla el estudio financiero.

Las conclusiones permiten conocer qué factores contribuyen a la viabilidad de un proyecto de catering que atienda a niños de 6 a 8 años de edad, con el servicio de almuerzo, en qué momento se espera la recuperación de la inversión, y otros aspectos importantes para emprender en este tipo de iniciativa.

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

El catering es un servicio de comida para numerosas personas, que se concierta con anterioridad con un precio igualmente acordado. Es utilizado para un grupo de individuos durante una celebración, o puede ser permanente a la hora de almuerzos durante convenciones o en empresas. El catering entra en el servicio de banquetes. Como bufete, los comensales se sirven cuanto desean, mientras en una gran mesa están servidas diversas alternativas. En el banquete en mesase practican criterios de protocolo y el plato es servido para el comensal; pero ser también paralelo, en el que se aplican los parámetros señalados anteriormente (Martínez, 2008).

El catering nació entre los antiguos griegos y romanos. Contiene tradiciones y aprendizajes relacionados con preparaciones y estilos de servicio que en Europa y Norteamérica se fueron puliendo (Loman, 2007).

El servicio de catering en colegios nace por una necesidad que emerge de un estilo de vida propio de la mayoría de familias contemporáneas. En la actualidad, las familias disponen de poco tiempo para preparar o cocinar algún plato para sus hijos, que puedan degustarlo en la institución educativa. Muchas veces prefieren adquirir productos elaborados: refrescos, gaseosas, sánduches, con el riesgo de que su hijo no se alimente de manera adecuada. Contratar una empresa que el establecimiento educativo certifica, sobre la base de las leyes y reglamentos vigentes, es una elección cada vez más

utilizada. Así, los padres de familia delegan esa responsabilidad y esperan que sus hijos se alimenten correctamente, a un costo que justifique la calidad del servicio.

En Ecuador algunas empresas brindan el servicio de catering en colegios, como: Coolfood (su inicio de actividad fue en 2009), Kidsfoodonline (trabaja en instituciones educativas como el Colegio San Gabriel, Colegio Letort, COMIL, entre otras).

El presente proyecto formula un estudio desde el punto de vista gastronómico y administrativo, para crear una empresa de catering que atienda a estudiantes entre 6 y 8 años de edad. El menú sugerido rota cada mes. Al iniciar el siguiente, se plantean los almuerzos diarios en orden aleatorio. Los cálculos financieros para certificar su viabilidad constan a partir del Capítulo V.

ANTECEDENTES

1.1 ANTECEDENTES DEL NEGOCIO EN GENERAL

Los niños son un público sensible, pues se encuentran en un proceso de formación. En ese sentido, requieren adquirir un comportamiento alimentario y adoptar costumbres que favorezcan su óptimo desarrollo (Alimentación Sana, 2013).

En EE.UU, Quality Catering Inc. y HealthyKids presentan a los padres comida sana para sus hijos, con decoraciones novedosas que incentivan el consumo de los alimentos. Los estudiantes tienen la posibilidad de disfrutar comida divertida, atractiva y rica.

Como señala Worobey en un artículo del New York Times, uno de los mayores errores para que los niños no consuman sus alimentos es ofrecerles platos aburridos que no les llamen la atención (Parker, 2008).

1.2. ANTECEDENTES DEL NEGOCIO EN PARTICULAR

El servicio de catering para niños no solo consiste en ofrecer un servicio de alimentación nutritivo, similar al de un adulto, pero en porciones menores. Al tratarse de un público tan sensible y diferenciado, lo nutritivo no es suficiente para su óptimo consumo. Los niños tienen una percepción del mundo muy

distinta a la de los adultos. Les atraen los colores, las formas; les llama la atención aquello que resulta creativo, diferente a lo habitual (Saalfeld, 2013).

Por supuesto el valor nutritivo sí tiene un peso, pero también importa el aspecto estético. No es lo mismo que un niño coma por rutina el plato que le ofrece un adulto con porciones menores, que observar un plato, desear comerlo, degustarlo con gusto. Los platos sanos no son necesariamente servidos de una manera poco atractiva e insípida. En este sentido, el proyecto propone crear alternativas estéticas similares a la comida rápida, pero sanas, con productos sanos para controlar grasas y carbohidratos.

Alimentar a los niños no demanda productos muy elaborados. Ellos prefieren comida colorida, llamativa, crujiente, que no esté muy caliente y no pique: sánduches con una decoración especial o con formas creadas con corta pastas, por ejemplo, ya marcan una diferencia en relación con el aspecto de un sánduche normal. Diseñar preparar alimentos atractivos atraerá su atención y querrán consumirlos (Saalfeld, 2013).

El sentido estético en la comida busca generar buenos hábitos alimenticios en los pequeños comensales, curiosidad al saber cómo pudieron ser preparados, deseos de volver a consumir y, por cierto, coadyuva a generar un ambiente agradable de comunicación entre pares.

Para llegar a un producto como el indicado, la ruta debe empezar por conocer los gustos y preferencias de los niños, seguida por un estudio de mercado

que encuentre las claves para ofrecer alternativas de alimentación que respondan a esos intereses y formas estéticas.

El Estado ecuatoriano, el 26 de mayo de 2012, expide un acuerdo interministerial entre Educación y Salud, que dispone controlar el sano, higiénico y cordial expendio de alimentos en instituciones educativas, en el siguiente título se lo detalla más a fondo. Quizá, conviene destacar que, en dicho Acuerdo, el aspecto atractivo o estético no ha sido integrado como un elemento importante de la alimentación.

1.3 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

El Capítulo Segundo de la Constitución de la República del Ecuador, referente a los derechos del Buen Vivir, Sección primera, Art. 13, aborda el derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos. Asimismo, el objetivo segundo del Plan Nacional del Buen Vivir confirma la responsabilidad del Estado de asegurar alimentación sana, nutritiva, natural y con productos del medio. Estas directrices regulan la selección de productos adecuada para los niños, obliga al expendio de alimentos en establecimientos educativos, que sean óptimos para el buen crecimiento mental y físico de los estudiantes (Acuerdo Ministerio 0001-10, 2010).

La ley Orgánica de Salud, en el Art. 13, dispone, como política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, la eliminación de malos hábitos alimenticios, así como el respeto y fomento de los conocimientos y prácticas

alimentarias tradicionales. En colegios y escuelas anteriormente se vendían papa frita, gaseosa, hamburguesa; comido que no favorece la salud de los estudiantes. También la higiene del entorno y de los productos era ineficiente. En la actualidad se han eliminado esos alimentos en los negocios que funcionan dentro de los establecimientos escolares (Tapia, 2012).

Los ministerios de Salud y Educación tienen la obligación de garantizar una conducta alimentaria saludable, mediante la prevención del aparecimiento de enfermedades crónicas no transmisibles de origen alimentario nutricional y de enfermedades transmitidas por alimentos, así como el control en los lugares de alimentación escolar, a fin de que los niños, niñas y adolescentes reciban servicios de calidad “con calidez”.

Con estos antecedentes, el 26 de mayo de 2012, los ministerios de Educación y Salud, mediante Acuerdo Interministerial 0001-10, expidieron un reglamento para el funcionamiento de bares escolares del Sistema Educativo Nacional.

En los colegios existen lugares, tipo bar, donde los estudiantes pueden comprar alimentos; en el caso de los establecimientos educativos privados, se contrata el servicio de catering. De esta manera, el establecimiento traspasa la responsabilidad de ofrecer alimentos a los estudiantes a una empresa con experiencia en el tema y compromiso en un servicio de calidad.

1.4 DEFINICIÓN DEL MERCADO

La definición del mercado permite conocer con un alto nivel de exactitud un conjunto de variables, pues recoge datos importantes del potencial cliente; pero además indaga información sobre la competencia y la rentabilidad. Es un instrumento relevante para cualquier tipo de emprendimiento (Córdova, 2013).

El mercado, en este caso, es el grupo niñas y niños estudiantes de 2do y 3ro de Educación Básica, del Colegio Grow School, de entre 6 a 8 años de edad. El horario de estudio es de 7:30 a 13:00; además, es el grupo de padres y madres de familia, pues son ellos quienes, finalmente, deciden si van a contratar el servicio que ofrece la institución educativa.

1.5 OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO

Los objetivos de este estudio de mercado son:

- Conocer las necesidades y entorno de los clientes en base a entrevistas y encuestas a los padres y estudiantes.
- Indagar las características de la competencia mediante consultas a padres de familia de estudiantes de colegios de la zona donde se plantea el proyecto.

- Estudiar las preferencias de los clientes y su aceptación al proyecto mediante la aplicación y análisis de encuestas a niños y padres de familia.

1.6 DISEÑO DEL ESTUDIO

El diseño del estudio es la estructura fundamental; agrupa los caracteres más importantes de la investigación. Existen tres tipos de diseño de estudio: el descriptivo, el experimental y el explicativo. Cada uno tiene orientaciones distintas para definir los métodos de investigación y utilizar correctamente las herramientas para hacer un estudio detallado (Calderón, 2013).

Para este proyecto, se aplican entrevistas y encuestas con el propósito de conocer los puntos de vista de niños y padres de familia, así como experiencias similares en este tema. La información obtenida es útil para diseñar el proyecto y formular opciones de menús acordes con las necesidades y expectativas de los comensales, así como convenientes, esperadas para los padres de familia y la institución educativa.

Se utiliza el método lógico-histórico para investigar el entorno y las costumbres que pueden ser cambiadas o mejoradas. Por definición este método estudia la trayectoria de los fenómenos y acontecimientos, conjuntamente a la reproducción de la teoría de las leyes y fundamentos (Díaz, 2009).

En este caso, se elige el método mencionado por la experiencia que tienen las empresas de catering para, sobre la base de la teoría, formular una iniciativa sustancialmente mejor, respecto de las competencias de mercado. A partir de las opiniones de padres de familia de otros colegios de la zona, se identifican las deficiencias del servicio de catering que opera en los establecimientos educativos, para plantear una propuesta que supere dichas falencias y ofrezca un valor agregado.

Se plantea alternativas de menú que incorporen ingredientes ecuatorianos y enfaticen en la presentación de cada producto, a fin de que atraer al cliente y favorecer la degustación agradable de la comida.

1.6.1 ANÁLISIS DEL SECTOR

Es el diagnóstico de la estructura actual y los detalles del sector en el cual se va a intervenir o ingresar. Este análisis es importante pues proporciona información sobre posibilidades de crecimiento, conceptos del mercado, tipo de clientes, rivalidades entre competidores. La ubicación detallada es importante para conocer las oportunidades y amenazas en la zona (Varela, 2001).

- **Ciudad:** Quito
- **Sector:** San Isidro del Inca
- **Administración zonal:** Eugenio Espejo (Norte)

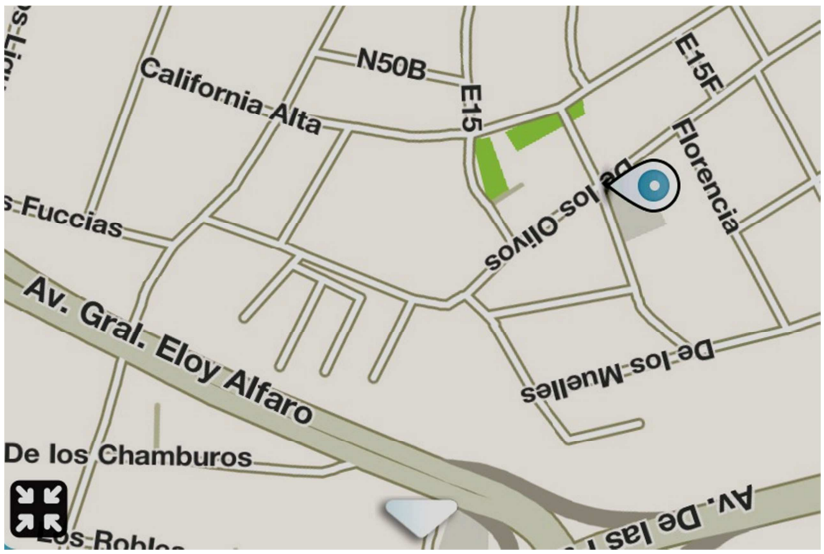
- **Parroquia:** El Inca

- **Barrio:** Comité del Pueblo

- **Dirección:** Los Olivos e15-182 y Los Molles

- **Mapa: (a continuación)**

Imagen 1. Ubicación del Colegio Grow School



Fuente: IP 174.129.223.121
Elaboración: Waze (GPS)

1.7 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Para demostrar la factibilidad de un proyecto debe existir un análisis de la competencia en el área contemplada o en el entorno más cercano al negocio. El análisis de la competencia permite determinar si el proyecto está en capacidad de satisfacer necesidades existentes, si está creando una necesidad o si es necesario modificar el concepto, la localización u otro elemento del proyecto (Cooper, Floody, McNeill, 2002).

La competencia, en este caso, constituyen las empresas de catering que ofrecen su servicio de manera permanente, durante el año lectivo régimen Sierra, a colegios en el sector de El Inca. Esa es la competencia directa. Los establecimientos indirectos son los restaurantes que ofrecen comida en la zona donde se realiza el estudio. Para obtener la información referente a las empresas de catering que trabajan en otros colegios del sector, se preguntaron preguntas para conocer el nivel de satisfacción de los padres de familia de esos colegios. Más adelante se presentan los resultados.

1.8 CONCEPTO DE LA OFERTA

La oferta es la cantidad de bienes o servicios que se vende o se pretende vender en el mercado a un precio determinado, por un tiempo específico, para satisfacer una necesidad o deseo (Fischer y Espejo, 2002).

Este proyecto busca ofrecer alimentos diversos con presentaciones creativas y atractivas para niños y niñas en edades de 6 a 8 años.

1.8.1 NIVELES DEL PRODUCTO

Genérico:

Es el nivel más básico, que responde las siguientes cuestiones, qué compra el cliente, satisface una utilidad básica (Kotler, 2008, pág. 193).

Esperado:

Son los servicios o bienes que deben estar presentes para que el cliente use el producto, los atributos que el comprador espera cuando está comprando (Ibíd.).[1]

Mejorado:

Son los beneficios adicionales que añaden valor al producto genérico y ayudan a la diferenciación de la competencia (Ibíd.).

Potencial:

Son las modificaciones y posibles mejoras a futuro, que perfeccionan el producto. (Ibíd.).

En los niveles del producto, se ofrece un servicio de catering que presenta alimentos y bebidas con un menú previamente planificado. El servicio a los clientes es ágil; las instalaciones así como la comida son higiénicas, sanas y cumplen las expectativas. Se ofrece el espacio adecuado para el consumo del producto, mesas, sillas y también los enseres como bandejas, cubertería y vajilla.

[1] Ibíd.: Igual que la referencia anterior, se utiliza para no repetir la misma referencia.

El catering que se ofrece valora el aspecto estético de los platos para el entretenido consumo de los alimentos. A futuro se espera una mayor acogida en el establecimiento educativo, para ampliar la atención cada año y observar un incremento de comensales; también existe la posibilidad de atención en horarios diferentes del almuerzo; por ejemplo, en los recreos.

Los componentes de un plato son tres; aporte proteico, guarnición (un gran aporte de carbohidratos), vegetales.

Como el proyecto pretende atender un mercado sencillo en términos, los alimentos se dividen en cárnicos (aporte proteico), guarniciones (aporte de carbohidratos o harinas), ensaladas (aporte de vegetales), postre y bebidas.

1.9 PRODUCTOS OFERTADOS

Tabla 1. Productos ofertados

1	2	3	4	5	6	7	8
nuggets de pollo	lomo agridulce	hamburguesa de carne	pollo bbq	deditos de pescado	pollo a la mostaza	salsa de albondigas	pimientos rellenos de atun
papas con perejil	deditos de yuca crocantes	(pan)	arroz de tomate	deditos de verde	ensalada de papa	pasta	puré de papa
ens. de tomate/aguacate	choclo dulce con yogurt	ens. tomates cherry/ coliflor	zanahorias y apios	ens. lechuga y tomate	ensalada de vainitas	ens.capresse	(pimientos)
mandarina	gelatina	helado de agua	melón - leche condensada	fresas con chocolate	babaco en almibar	mousse de chocolate	manzana
limonada	jugo de manzana	jugo de naranja	jugo de maracuyá	jugo de naranjilla	jugo de naranja	jugo de mora	jugo de naranja
9	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**
milanesa de res	pizza de jamón	pinchos	deditos de pollo	hot dog	salsa de carne molida	carne de res mechada	deditos de queso
papas con páprica	(masa)	papas hervidas	tortitas de verde	(pan)	pasta	nachos	(apanadura)
ens. De zanahoria/coliflor	ens.lechuga y col	brocoli gratinado	ens. espinaca /nueces	ens.cole slow	ens.de fresas espinaca	pico de gallo	rodajas de tomate
choco banana	gelatina	duraznos	(frutos secos)	helado de paila	bavarois de mora	helado de paila	aplanchados
jugo de tomate de arbol	jugo de mandarina	limonada	jugo de fresas	jugo de frambuesa	jugo de mandarina	limonada	batido de mora con leche
17	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**
mole de frijol	pizza pomodoro	milanesa de pollo	salsa de queso chedar	hamburguesa de pollo	quesadillas de pollo	fritada de pollo	fritada de cerdo
tortillas de maiz	(masa)	arroz verde	macarrones	(pan)	(tortillas)	mote	choclo
ens.lechuga tomate	ens.cole slow	ens.espinaca tomates	brocoli con yogurt	ens.lechuga zanahoria	guacamole con lechuga	zanahorias y apios	rodajas de tomate
peras	oritos leche condensada	galletas	flan	helado de agua	pristiños	chocobanana	helado de paila
jugo de naranja	jugo de fresa/naranja	jugo de naranjilla	jugo de manzana	jugo de maracuyá	jugo de banana con fresas	jugo de naranja	jugo de tomate de arbol
25	**26**	**27**	**28**				
chochos	crocantes de quinua	lomo a la manzana	pollo crocante				
chulpi	deditos de yuca crocantes	arroz con lenteja	deditos de yuca crocantes				
encurtido de tomate	zanahoria y pepinillos	ens. tomates cherry/ coliflor	ens.cole slow				
pastel de naranja	bavarois de naranjilla	galletas	fresas - leche condensada				
batido de leche con fresa	jugo de banana/naranja	jugo de mandarina	limonada				

Cárnicos
Carbohidratos
Ensaladas
Postres
Jugos

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

1.10 ANÁLISIS DE LA OFERTA

Se entiende como el diagnóstico y pronóstico de la oferta de un producto esperado para el mercado deseado en el área geográfica y en el tiempo previamente definidos (IICA, 1988).

El proyecto está concebido para ofrecer servicio de almuerzos. Las encuestas aplicadas a adultos abordan temas de precios, opciones de menú, nutrición y valor estético en los alimentos de sus hijos. En el caso de las encuestas para los niños, se tratan temas como sus preferencias en sabores, texturas y la importancia de la decoración.

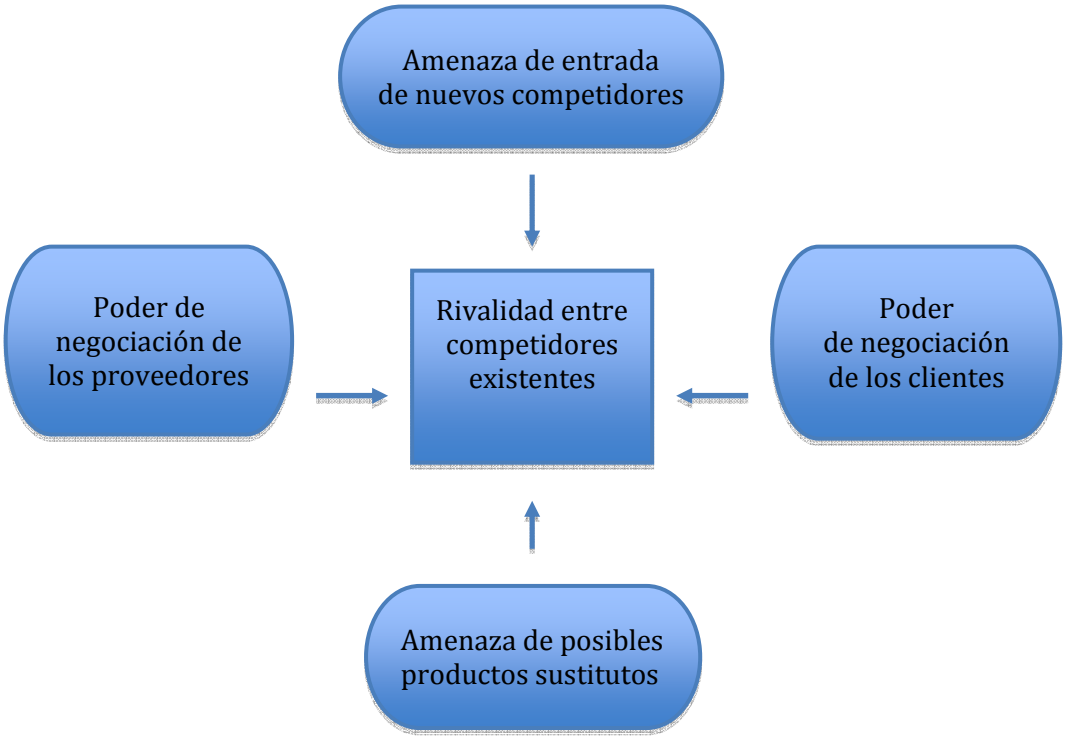
El precio referencial es de $2.00; valor actual de los menús. Los costos que implica un servicio de mayor calidad suponen un valor inicial de $3.75. El valor propuesto toma como referencia los precios de otras empresas de catering localizadas en la zona del estudio. Estos precios se obtienen a través de la información proporcionada por padres de familia de otros colegios.

1.10.1 ANÁLISIS COMPETITIVO

Para entender la competitividad del mercado se utiliza el “Modelo de las cinco fuerzas de Porter”. Las fuerzas son: las amenazas del mercado, el poder de negociación existente, la rivalidad del mercado. Este modelo es diseñado sobre la base de una estructura industrial, en la que las fuerzas son delimitadas por precios, costos y requerimientos de inversión que reflejan la

factibilidad del proyecto. El gráfico ilustra la rivalidad de la competencia: los cuatro elementos que, en conjunto, crean la quinta fuerza de competitividad (Gross, 2001).

Gráfico 1. Modelo de las cinco fuerzas de Porter



Fuente: Porter
Elaboración: Gross, 2001

1.10.2 ANÁLISIS FODA

El análisis FODA es, en resumen, una valoración de las características consideradas con la estrategia, la cultura, los recursos, mercados, administración, mediante el estudio de las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas. Las fortalezas junto con las debilidades se refieren a los competidores, mientras que las oportunidades y las amenazas aluden a factores externos o factores individuales del mismo proyecto. En el

centro de estas tablas constan las estrategias para disminuir las debilidades o las amenazas gracias a las fortalezas y las oportunidades (Gross, 2009).

Las encuestas aplicadas a estudiantes y padres de familia, así como la información proporcionada por una de las profesoras del colegio, permiten realizar el FODA. Los resultados se exponen a continuación.

Tabla 2. Análisis FODA

		Fortalezas	**Debilidades**
		-Productividad -Organización -Facilidad de innovar	-Cantidad de clientes -Infraestructura -Marca
Oportunidades	-Crecimiento futuro -Rivalidad -Barreras de entrada -Negociación cliente -Compatibilidad cultural	-Atender a más clientes en un futuro -Permanente actualización de producción y menús	-Construir un espacio mayor para atender a más clientes. Si el producto es bueno, existirá apoyo y aprobación del establecimiento.
Amenazas	-Impacto externo -Negociación proveedores -Negociación con canales	-Cambios de menú en casos alzas de precios de materia prima -Con experiencia, crear confianza con canales y proveedores	-Con tiempo en funcionamiento y al crecer, demostrar un buen trabajo y tener el apoyo del establecimiento y padres de familia.

Fuente: Investigación de campo
Investigación: Autor

Análisis FODA

Como resultado se espera atender en un futuro a más comensales, gracias a la permanente actualización y recomendación de menús por parte de los padres de familia, estudiantes, y expandir el lugar de atención. Un reto permanente para mantenerse en el mercado es cumplir las expectativas ofrecidas, demostrar al establecimiento de su buena decisión en confiar en la empresa.

1.11 ANÁLISIS DE COMPETIDORES

Al entrar en un mercado, se debe identificar los competidores primarios; es decir, quiénes ofrecen el mismo servicio (o muy similar) a los mismos clientes. En ese momento, es importante analizar y valorar sus características: estrategias, objetivos, fuerzas, debilidades y patrones de reacción (Kotler, 2008).

No es fácil estudiar a una competencia en el caso de un catering. Los estándares de atención, precios y características de funcionamiento pueden dar lugar a que la competencia aprenda el plus de la empresa y aplicar en la propia, arrebatando la ventaja que la primera ha adquirido.

Por eso, el análisis y las observaciones se basan en la opinión de padres de familia, cuyos hijos utilizan el servicio de almuerzos en colegios de las mismas características en la zona de estudio.

Se sobreentiende que en razones nutricionales toda competencia debe cumplir los requerimientos por obligación legal, en el servicio de alimentos sanos e higiénicos. Aunque muchos colegios no cumplen, los colegios de los que se obtiene la información sí cumplen las regulaciones del Acuerdo Interministerial 0001-10.

A continuación se sintetiza la información obtenida en la investigación.

Tabla 3. Análisis de competidores sobre la base de respuestas de padres de familia consultados

	Precio	Variedad	Apreciación	Detalles
Letort	$2.45 diario, incluye sopa, plato fuerte, postre y bebida	Tipo buffet; existe variedad y menús especiales como vegetarianos.	"Es bueno porque es sano, y le gusta a mi hija."	Trabaja la empresa Kidsfoodonline. Atiende también en otros colegios. Envían menú mensual.
Tomas Moro	$3.40 diario, incluye sopa, plato fuerte, postre y bebida.	Tipo buffet; no hay mucha variedad; no hay menús especiales.	"A veces es bueno, pero he preferido enviarle comida de casa porque no le gustaba comer ahí."	Trabaja el propio personal del colegio; envían el menú mensual.
Sek	No hay precio detallado, pues es cobrado en la pensión.	Tipo buffet; existe variedad.	"Es sano; le dan comida como hamburguesas muy de vez en cuando, quizás una vez al mes."	Trabaja con una empresa de catering.
Menor CMSFQ	$3.00 diario; incluye plato fuerte, ensalada, postre y bebida.	Plato servido; existe gran variedad; todos los viernes ofrece comida rápida sana y menús especiales.	"Es muy bueno; le encanta a mi hijo porque es variado y sano."	Trabaja con el personal del colegio; envían menú trimestral.

Fuente: Padres de familia de los colegios mencionados
Investigación: Autor

Tabla 4. Fortalezas y debilidades de competidores sobre la base de respuestas de padres de familia consultados

Colegio	Fortalezas	Debilidades
Letort	Tiene buena cantidad de alimentos. Es limpio. Tiene un buen precio.	No hay interés en la decoración. Variedad normal.
Tomas Moro	La comida es limpia y sana.	El precio es muy alto para lo que ofrecen. No es tan buena alternativa.
Sek	El precio está incluido en la pensión. Comida sana. Envían el menú.	La comida es de casa y no llama la atención de estudiantes.
Menor CMSFQ	El precio es muy razonable. Excelente servicio y muy completo.	Solo hay una opción en el menú.

Fuente: Padres de familia de los colegios mencionados
Investigación: Autor

1.12 CONCEPTO DE LA DEMANDA

La demanda son los deseos humanos respaldados por el poder adquisitivo. Es la respuesta del cliente al servicio o producto ofrecido (Kotler, 2008).

El concepto de la demanda en el proyecto es la necesidad de contar con una opción de almuerzo nutritiva y agradable a la vista de los comensales, para que la acepten con gusto e, incluso, se evite desperdicio de productos. También que se fomente la costumbre de alimentarse sanamente.

1.12.1 ESTUDIO DE LA DEMANDA

Este estudio busca conocer al cliente elegido para la demanda: sus características, necesidades y preferencias.

1.12.1.1 PERFIL DEL MERCADO OBJETIVO

Niñas y niños estudiantes de 2do y 3ro de Educación Básica del Colegio Grow School, del Distrito Metropolitano de Quito, entre 6 a 8 años, en horario de clases de 7:30 a 13:00.

Aunque el público objetivo directo son los estudiantes, pues consumirán el producto, también es importante tomar en cuenta la opinión de los padres de familia, porque ellos deciden si contratan el servicio. En ese sentido, es un mercado intermediario importante. En realidad, es necesario un trabajo de acercamiento y persuasión con los padres de familia, para exponer las bondades de esta iniciativa.

1.12.1.1 INVESTIGACIÓN EN UNA MUESTRA DEL MERCADO OBJETIVO

Se aplica encuestas a 20 estudiantes (niños y niñas) y a 20 padres de familia. Asimismo se desarrollan entrevistas informales a 4 padres de familia y a una profesora del colegio. Durante la aplicación de las encuestas a estudiantes, las profesoras leen las preguntas y las alternativas. Los niños registran sus respuestas.

1.12.1.2 CÁLCULO DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA

Fórmula:

$$n = \frac{K^2 * N * p * q}{e^2(N-1) + K^2 * p * q}$$

Fuente: Torres, Rojas, 2008

k: constante del nivel de confianza

N: tamaño de población o universo

p: proporción de individuos que están involucrados

q: proporción de individuos que no están involucrados

e: error, generalmente se usa

Valores asignados:

k: 85%

N: 39

p: 5%

q: 5%

e: 5%

Resolución de la fórmula:

$$\frac{0.85 x 39 x 0.0025}{0.0025\ (39-1) + 0.72 x 0.0025} = 20$$

El universo comprende 39 niños y niñas entre 6 y 8 años de edad, que cursan 2º y 3º de Educación Básica. De acuerdo con la fórmula, la muestra corresponde a 20 niños y niñas y 20 padres de familia.

1.13 MODELO DE LA ENCUESTA

1.13.1 ENCUESTA A PADRES Y MADRES DE FAMILIA

1- ¿Usted contrata el servicio de almuerzos del colegio?

Sí ¿Por qué?.....

No ¿Por qué?.....

2- ¿Le gustaría que al contratar un servicio de almuerzos para su hijo(a) se le envíe el menú detallado de qué comerá por tres meses en el colegio?

Sí ¿Por qué?.....

No ¿Por qué?.....

3- ¿Le facilita a usted contratar el servicio de almuerzos para su hijo(a)?

Mucho Un poco No

4- ¿Le parece adecuado pagar $3.50 diario por el almuerzo de su hijo(a)?

Sí No ¿Por qué?.....

5- ¿Está de acuerdo con que se sirvan pizzas, hamburguesas, hot dogs SANOS para su hijo(a)?

Sí No ¿Por qué?.....

6- ¿Le parece importante que la comida que su hijo(a) consume en el colegio sea de su agrado?

Sí ¿Por qué?.....

No ¿Por qué?.....

7- ¿Qué tan seguido le brinda a su hijo comida rápida?

2 o más veces a la semana 1 vez a la semana 1 vez al mes Nunca

8- ¿Piensa que es importante que su hijo consuma en el almuerzo, proteína, carbohidrato, vegetales, jugo y postre?

Sí ¿Por qué?.....

No ¿Por qué?.....

9- ¿Cree que la decoración del plato de su hijo va a influir en su consumo?

Sí ¿Por qué?.....

No ¿Por qué?.....

10- ¿Qué quisiera proponer de comida a la hora del almuerzo para su hijo?

……
……
……
……
……

1.13.2 ENCUESTA A NIÑOS Y NIÑAS

1- ¿Cuál de estos jugos te gusta más?

Naranja Batido de leche con mora Tomate de árbol Otro:……

2- ¿Cuál de estos alimentos prefieres?

Chifles Puré de papa Pan de yuca Otro:……

3- Elige entre estos alimentos tu preferido:

Pizza Hamburguesa Nuggets de pollo Otro:…….

4- De estas frutas, ¿cuál te gusta más?

Manzana Mandarina Banana Otro:……

5- ¿Cuál de las siguientes carnes es tu preferida?

Pollo Carne de res Carne de cerdo Otro:……

6- ¿Te gusta el yogurt?

Sí Más o menos No

7- ¿Cuál de estos postres te gusta más?

Gelatina Helado Pastel Otro:……

8- De estas comidas, ¿cuál te gusta más?

Arroz Fideos Papa Otro:……

9- ¿Cuál de estos sánduches quisieras comer?

10- ¿Cuál de estos platos ecuatorianos es tu preferido?

Locro de papas Chochos con chulpi Choclo con queso Otro:……

1.14 TABULACIÓN DE RESULTADOS

1.14.1 Respuestas de padres y madres de familia

1. **¿Usted contrata el servicio de almuerzo del colegio?**

Tabla 5. Resultados de pregunta de encuesta #1 Adultos

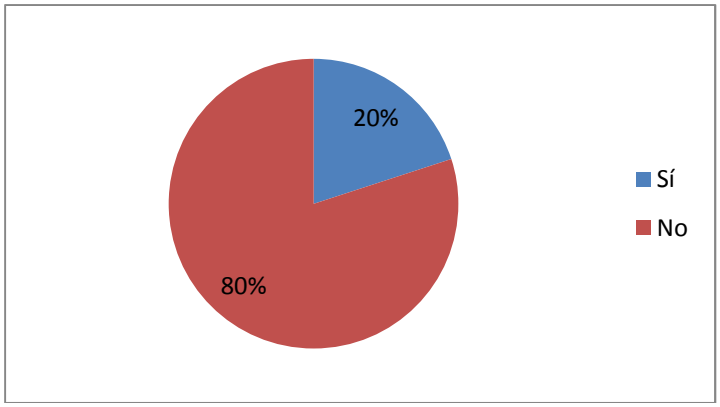
Sí	No
20%	80%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Sí porque: Es más práctico y sencillo que llegue a la casa.

No porque: Algunos padres pasan en casa y disponen de tiempo. También comentan que no les gustaba el menú actual, porque no existe balance de alimentos, los niños no comían si lo contrataban. Los papás prefieren enviar más comida en la lonchera y reforzar el almuerzo en casa.

Gráfico 2. ¿Usted contrata el servicio de almuerzo del colegio?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

Por el resultado de esta pregunta se constata que el servicio de alimentación actual no logró satisfacer las expectativas de los padres y, como resultado, 80 % de ellos no contratan el servicio. Esta es una oportunidad para el proyecto pues al identificar las falencias es posible ofrecer un buen servicio que cumpla los requerimientos de los padres de familia sobre la alimentación de sus hijos.

2. ¿Le gustaría que al contratar un servicio de almuerzos para su hijo(a) se le envíe el menú detallado de qué comerá por tres meses en el colegio?

Tabla 6. Resultados de pregunta de encuesta #2 Adultos

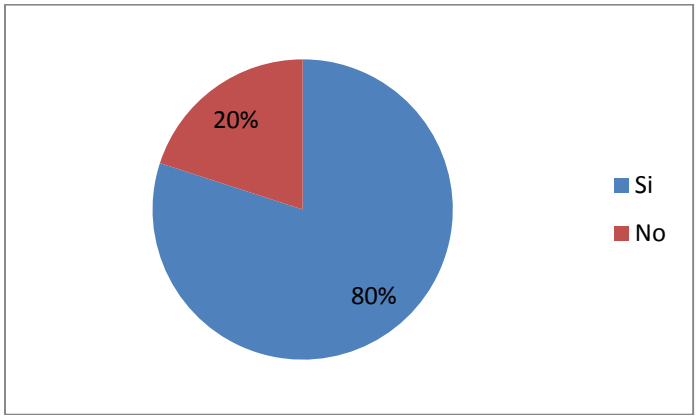
Sí	No
80%	20%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Sí porque: Así estarían informados de qué comen sus hijos y se aseguran que los alimentos estén balanceados.

No porque: Confían en las autoridades del colegio y en la supervisión del menú.

Gráfico 3. ¿Le gustaría que al contratar un servicio de almuerzos para su hijo(a) se le envíe el menú detallado de qué comerá por tres meses en el colegio?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

Las respuestas a esta pregunta comprueban que es importante agregar un plus al servicio, relacionado con informar a los padres qué van a comer sus hijos. Esto genera confianza y llega a incentivar a otros padres a contratar esta propuesta.

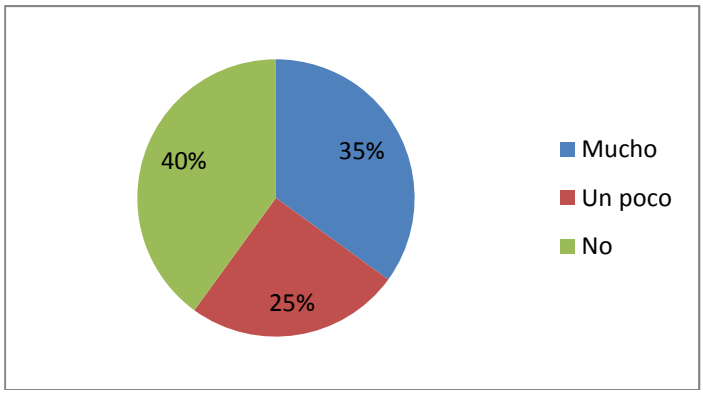
3. ¿Le facilita a usted contratar el servicio de almuerzos para su hijo(a)?

Tabla 7. Resultados de pregunta de encuesta #3 Adultos

Mucho	Un poco	No
35%	25%	40%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Gráfico 4. ¿Le facilita a usted contratar el servicio de almuerzos para su hijo(a)?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

El 60% de los padres posiblemente contraten la oferta de este servicio. El resultado de esta pregunta es probablemente el efecto que el anterior servicio de catering generó en los padres. Esto indica que eventualmente podría volver a motivarse a los padres, al mostrar la calidad del servicio que se ofrece.

4 ¿Le parece adecuado pagar $3.50 diario por el almuerzo de su hijo(a)?

Tabla 8. Resultados de pregunta de encuesta #4 Adultos

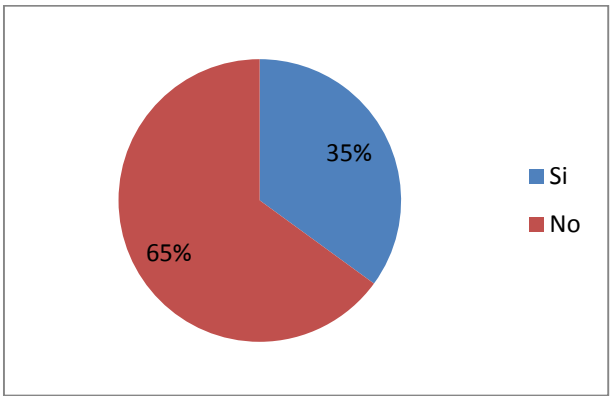
Sí	No
35%	65%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Sí porque: Pero si vale la pena; se justifica el precio si es buena alimentación y reemplaza el almuerzo en casa.

No porque: No comen mucho. Normalmente pagan $2. El valor en muy elevado en comparación con lo que reciben los niños como almuerzo. Los niños no comen todo y desperdician.

Gráfico 5. ¿Le parece adecuado pagar $3.50 diario por el almuerzo de su hijo(a)?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

Para los padres de familia el costo es muy elevado. Opinan que $2 es suficiente. La mayoría de ellos afirma que no es justificado el valor. Este es un punto que se debe tratar de comunicar, al demostrar que los alimentos atractivos requieren más trabajo y eso incide en su costo.

5. ¿Está de acuerdo con que se sirvan pizzas, hamburguesas, hot dogs SANOS para sus hijos?

Tabla 9. Resultados de pregunta de encuesta #5 Adultos

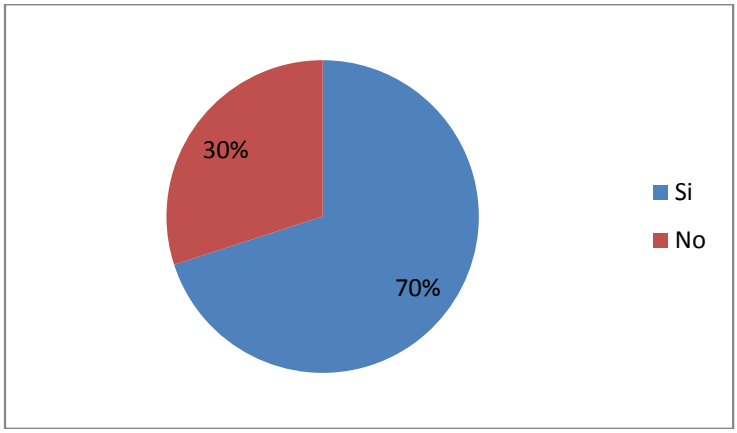
Sí	No
70%	30%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Sí porque: Son niños. Está bien si se sirven de vez en cuando, por ejemplo el viernes, y si son de buena calidad.

No porque: Da ejemplo para que coman lo mismo dentro y fuera del colegio. Es comida chatarra.

Gráfico 6. ¿Está de acuerdo que se sirvan pizzas, hamburguesas, hot dog SANOS para su hijo?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

El 70 % de las respuestas de los padres de familia indica que están de acuerdo con que sus hijos consuman pizzas, hamburguesas, hot dogs sanos, mientras estos sean de buena calidad y su consumo no sea muy frecuente.

6- ¿Le parece importante que la comida que su hijo(a) consume en el colegio sea de su agrado?

Tabla 10. Resultados de pregunta de encuesta #6 Adultos

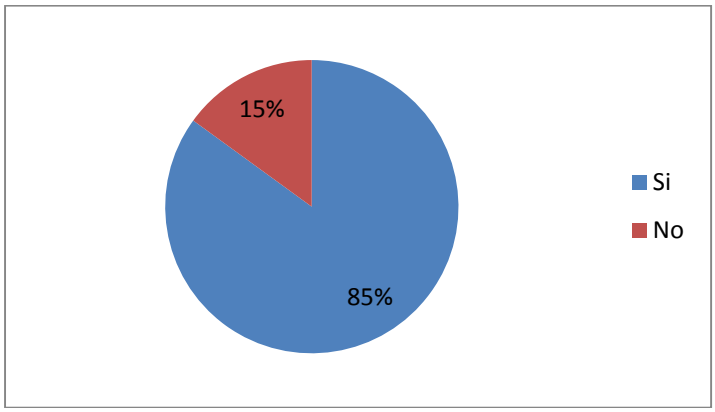
Sí	No
85%	15%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Sí porque: Así comerá con gusto, no dejará a medio el plato; le ayuda a tener un buen ánimo y se mantiene sano porque comerá.

No porque: La comida del agrado de los padres es más saludable.

Gráfico 7. ¿Le parece importante que la comida que su hijo(a) consume en el colegio sea de su agrado?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

Los padres toman en cuenta los gustos y los intereses alimenticios de sus hijos. La mayoría de padres respondieron positivamente; es decir, se preocupan por las preferencias de los niños. En este sentido, el proyecto podría tener el respaldo de los padres, pues precisamente se trata de generar una propuesta alimenticia pero atractiva a la vista.

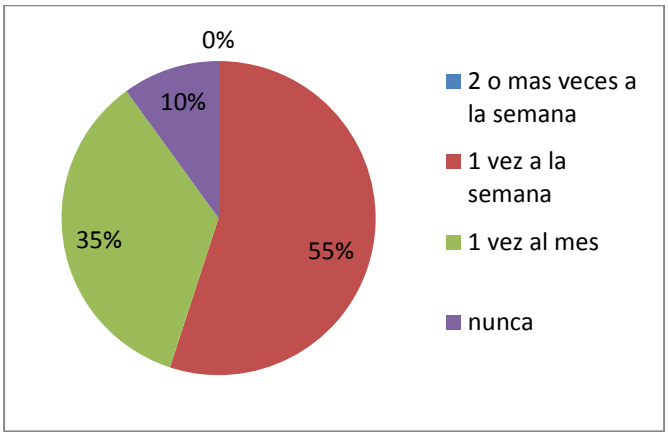
7- ¿Qué tan seguido le brinda a su hijo comida rápida?

Tabla 11. Resultados de pregunta de encuesta #7 Adultos

2 o más veces a la semana	1 vez a la semana	1 vez al mes	Nunca
0%	55%	35%	10%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Gráfico 8. ¿Qué tan seguido le brinda a su hijo comida rápida?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

El objetivo de esta pregunta es conocer la frecuencia con la que los niños consumen comida rápida. La mayoría de padres responde que sus hijos comen este tipo de productos por lo menos 4 veces al mes (por lo menos una vez a la semana). Esta información permite confirmar que la propuesta de ofrecer comida rápida sana puede ser acogida, pues la presentación va a ser similar y forma parte de los hábitos familiares.

8- ¿Piensa que es importante que su hijo consuma en el almuerzo proteína, carbohidrato, vegetales, jugo y postre?

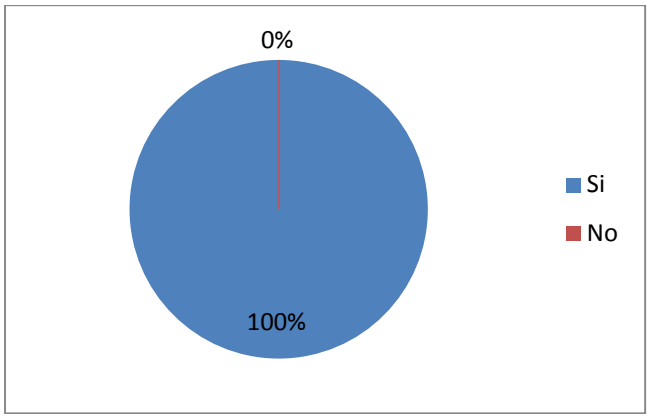
Tabla 12. Resultados de pregunta de encuesta #8 Adultos

Sí	No
100%	0%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Sí porque: Es importante comer de todo, es lo más sano. Son todos los nutrientes que necesitamos consumir. Es importante para que el almuerzo sea completo.

Gráfico 9. ¿Piensa que es importante que su hijo consuma en el almuerzo proteína, carbohidrato, vegetales, jugo y postre?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

Aunque el estudio que se realiza no es de naturaleza nutricional sino gastronómica, tampoco se ignora la importancia de porciones, lo cual en los menús propuestos sí se aplica.

9- ¿Cree que la decoración del plato de su hijo va a influir en su consumo?

Tabla 13. Resultados de pregunta de encuesta #9 Adultos

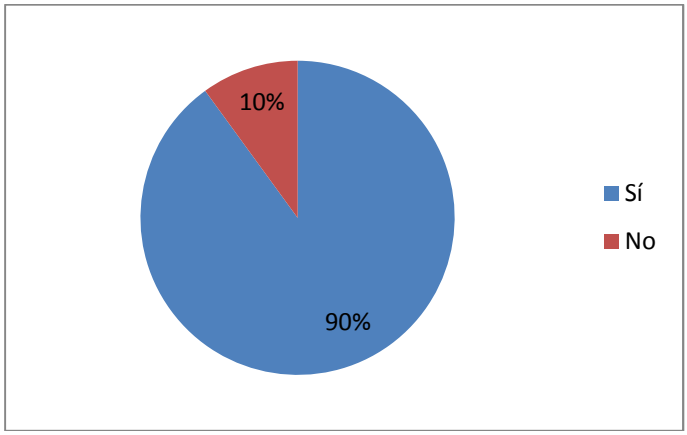
Sí	No
90%	10%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Sí porque: La comida entra por los ojos; les va a llamar más la atención; les va a dar más ganas de comer.

No porque: A esa edad no les interesa.

Gráfico 10. ¿Cree que la decoración del plato de su hijo va a influir en el consumo?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

Los resultados de esta preguntan confirman el interés de los padres por alimentos atractivos. Ellos conocen que una decoración agradable influye en el interés de su hijo.

10- ¿Qué quisiera proponer de comida a la hora del almuerzo de su hijo?

Tabla 14. Resultados de encuesta #10 Adultos

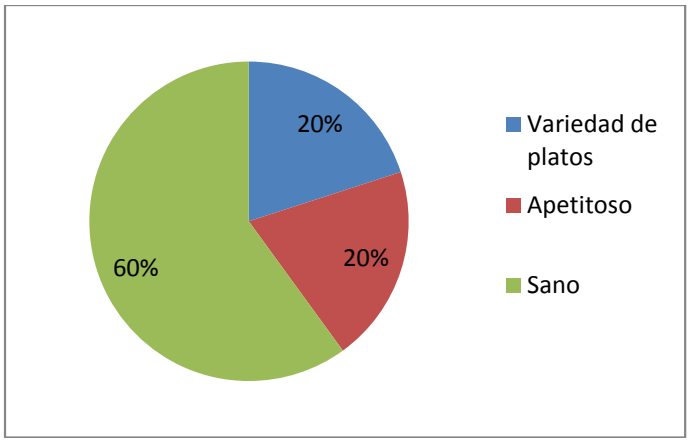
Variedad de platos	Apetitosa	Sana
20%	20%	60%

Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Respuesta en conjunto:

"Comida sana y nutritiva, que tenga todo lo que el niño o niña necesita; que sea variado; menestras, ensaladas y alimentos que ellos necesitan. La persona que cocina en una institución debe saber preparar un sinnúmero de alimentos muy muy ricos. Usar alimentos integrales o más sanos que los comunes. Incentivar con recetas ricas que ellos consuman más ensaladas y en ocasiones comida rápida pero sana" (Padres de familia del Colegio Grow School).

Gráfico 11. ¿Qué quisiera proponer de comida a la hora del almuerzo de su hijo?



Fuente: Padres y madres de familia
Elaboración: Autor

Análisis:

Los padres desean que sus hijos aprendan a comer vegetales y comida sana; que exista variedad para evitar la monotonía; y, que tengan gusto al comer. Los padres destacan la importancia de una comida variada, pero al mismo tiempo la necesidad de plantear una variedad en los menús.

1.14.2 Respuestas de niños y niñas

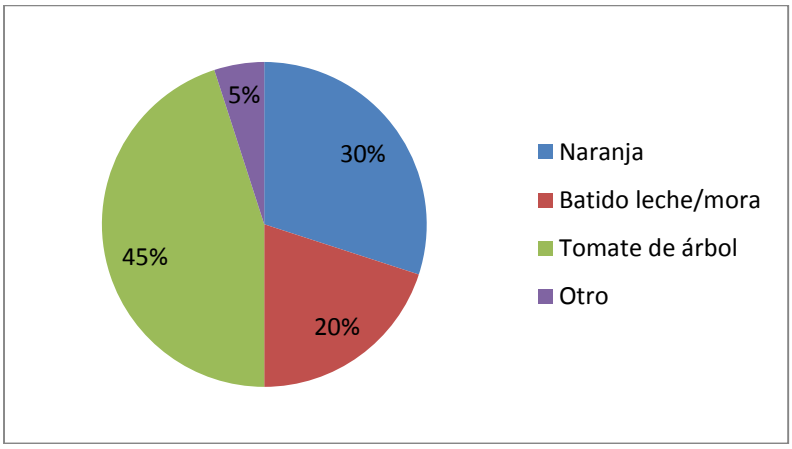
1- ¿Cuál de estos jugos te gusta más?

Tabla 15. Resultados de pregunta de encuesta #1 Niños(as)

Naranja	Batido leche/mora	Tomate de árbol	Otro
30%	20%	45%	5%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 12. ¿Cuál de estos jugos te gusta más?



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

Para fortalecer el consumo de los alimentos, es importante que sean atractivos y sabrosos. Esta pregunta demuestra que a los niños les gusta los jugos ácidos.

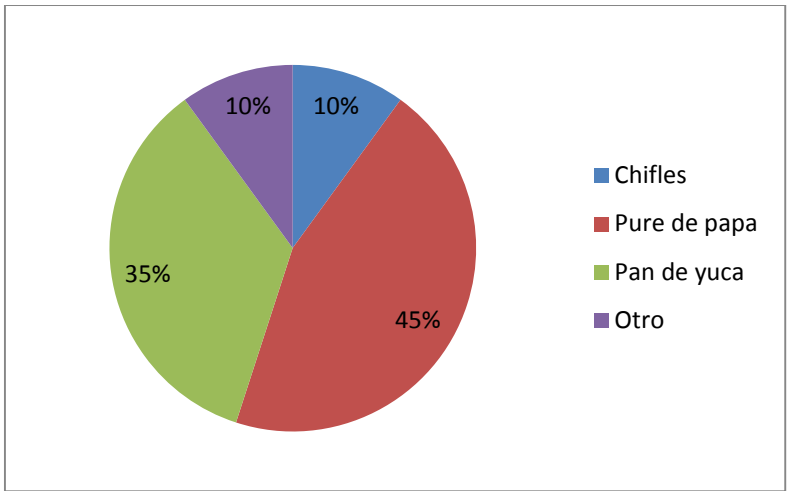
2- ¿Cuál de estos alimentos prefieres?

Tabla 16. Resultados de pregunta de encuesta #2 Niños(as)

Chifles	Puré de papa	Pan de yuca	Otro
10%	45%	35%	10%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 13. ¿Cuál de estos alimentos prefieres?



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

Para definir mejor la rotación de alimentos, es necesario conocer qué guarniciones gustan más los chicos, para ofrecerles con mayor frecuencia.

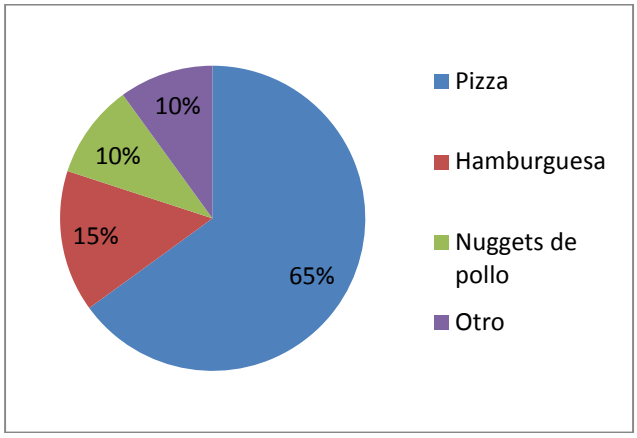
3- Elige, entre estos alimentos, tu preferido.

Tabla 17. Resultados de pregunta de encuesta #3 Niños(as)

Pizza	Hamburguesa	Nuggets de pollo	Otro
65%	15%	10%	10%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 14. Elige entre estos alimentos tu preferido



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

De las respuestas obtenidas se logra comentar que la pizza es uno de los alimentos más deseados del mercado. Por esta razón, el menú ofrece dos variedades de pizza.

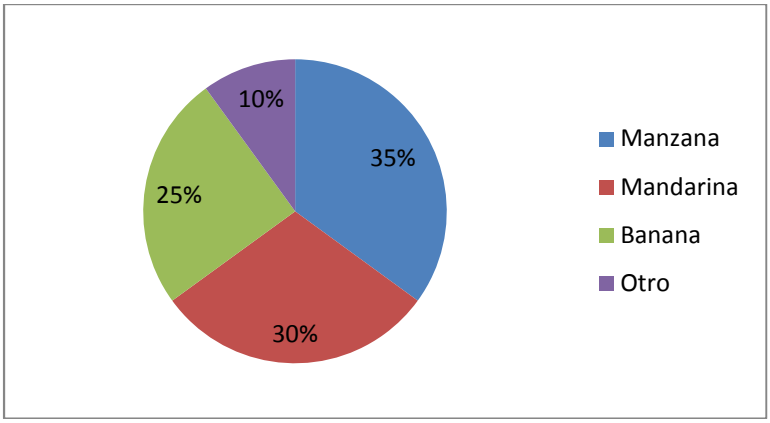
4- De estas frutas, ¿cuál te gusta más?

Tabla 18. Resultados de pregunta de encuesta #4 Niños(as)

Manzana	Mandarina	Banana	Otro
35%	30%	25%	10%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 15. De estas frutas ¿cuál te gusta más?



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

Frutas como la manzana y la mandarina se ofrecen con más frecuencia pues las respuestas de los niños demuestran que gustan de ellas.

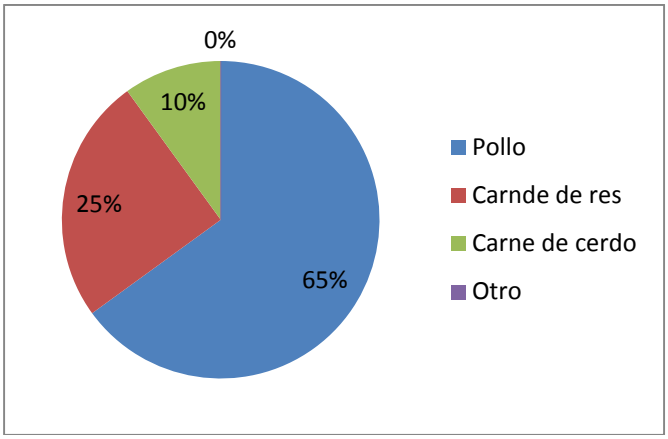
5- ¿Cuál de las siguientes carnes es tu preferida?

Tabla 19. Resultados de pregunta de encuesta #5 Niños(as)

Pollo	Carne de res	Carne de cerdo	Otro
65%	25%	10%	0%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 16. ¿Cuál de las siguientes carnes es tu preferida?



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

Más de la mitad de las niñas y niños encuestados prefieren el pollo como cárnico. Es una opinión importante que se toma en cuenta en el menú y en el uso de este producto.

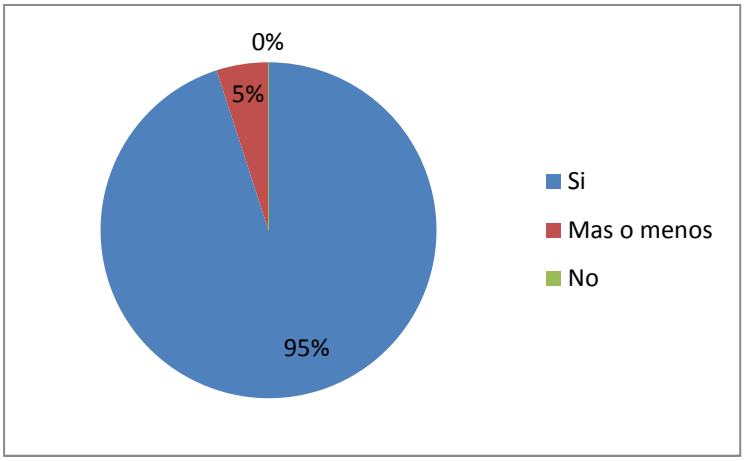
6- ¿Te gusta el yogurt?

Tabla 20. Resultados de pregunta de encuesta #6 Niños(as)

Sí	Más o menos	No
95%	5%	0%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 17. ¿Te gusta el yogurt?



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

A los niños les gusta el yogurt, un ingrediente que se utiliza a menudo en el menú propuesto.

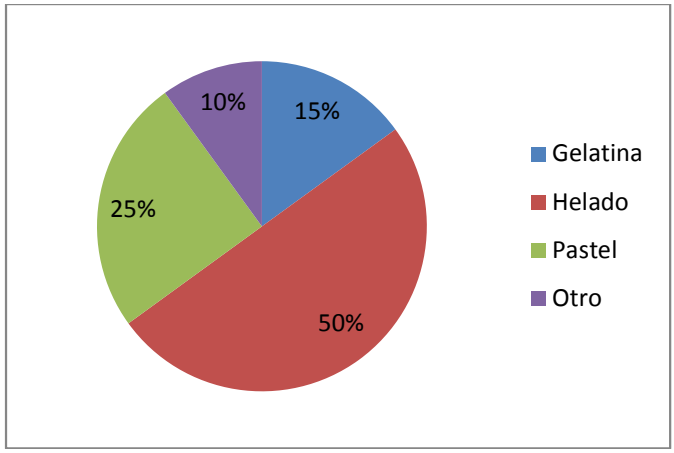
7- ¿Cuál de estos postres te gusta más?

Tabla 19. Resultados de pregunta de encuesta #7 Niños(as)

Gelatina	Helado	Pastel	Otro
15%	50%	25%	10%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 18. ¿Cuál de estos postres te gusta más?



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

Se desea saber los postres más apetecidos por los niños. La mitad de niños prefieren el helado. Por ello, el menú propuesto tiene varios días el servicio de este producto.

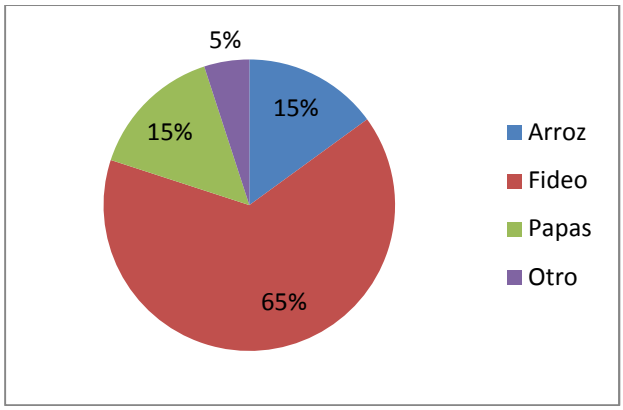
8- De estas comidas, ¿cuál te gusta más?

Tabla 22. Resultados de pregunta de encuesta #8 Niños(as)

Arroz	Fideos	Papas	Otro
15%	65%	15%	5%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 19. De estas comidas, ¿cuál te gusta más?



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

Las respuestas muestran que para más de la mitad de niños, los fideos son la guarnición más atractiva y de mejor sabor.

9- ¿Cuál de estos sánduches quisieras comer?

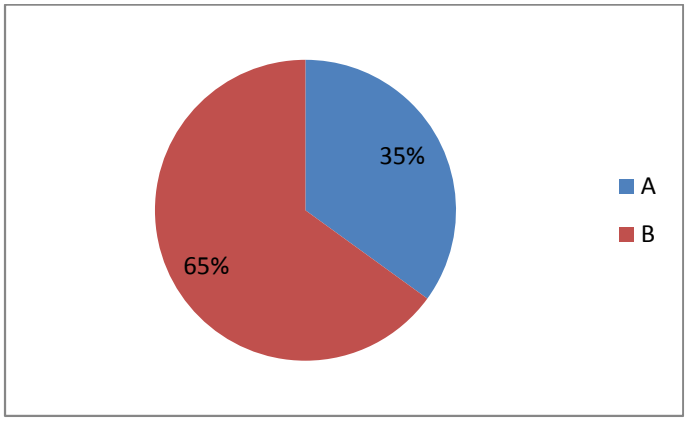
A B

Tabla 23. Resultados de pregunta de encuesta #9 Niños(as)

Sánduche A	Sánduche B
35%	65%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 18. ¿Cuál de estos sánduches quisieras comer?



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

Esta pregunta busca saber si la decoración influye significativamente al momento de escoger qué comer. La mayoría de niños y niñas optan por la alternativa cuya decoración llama más la atención.

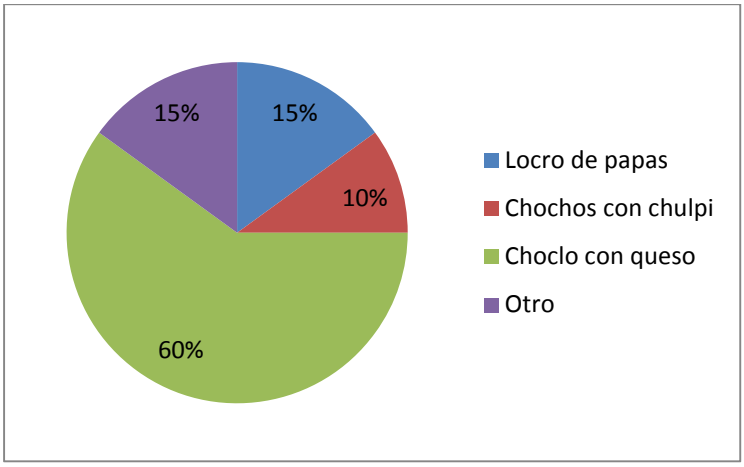
10- ¿Cuál de estos platos ecuatorianos es tu preferido?

Tabla 24. Resultados de pregunta de encuesta #10 Niños(as)

Locro de papas	Chochos con chulpi	Choclo con queso	Otro
15%	10%	60%	15%

Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Gráfico 21. ¿Cuál de estos platos ecuatorianos es tu preferido?



Fuente: Niñas y niños encuestados
Elaboración: Autor

Análisis:

Esta pregunta planteó algunas opciones alimenticias típicas de la región Sierra, para conocer la opinión de los chicos y chicas. Los choclos con queso son la opción preferida para la mayoría.

1.15 CONCLUSIÓN DE ENCUESTAS

El servicio de alimentación actual no ha logrado satisfacer las expectativas de los padres. Como resultado, 80 % de ellos no contratan el servicio. Esto representa una oportunidad para el proyecto, pues se conocen las deficiencias y es posible ofrecer un buen servicio que cumpla los requerimientos de los padres de familia sobre la alimentación de sus hijos. Es importante agregar un plus al servicio, relacionado con informarles qué van a comer sus hijos; esto genera confianza y llega a incentivar a otros padres a contratar esta propuesta.

El 60 % de los padres posiblemente contraten la oferta de este servicio. Es el efecto que el anterior servicio de catering generó en los padres. Esto indica que eventualmente podría volver a motivarse a los padres y que eso depende de la calidad del servicio que se ofrece.

Ahora bien, para los padres de familia el costo de $3.50 es muy elevado. Opinan que $2 es suficiente. La mayoría de ellos señala que no se justifica el valor. Este es un punto que se debe tratar de comunicar, al demostrar que los alimentos atractivos requieren más trabajo y ello incide en su costo.

Los padres toman en cuenta los gustos y los intereses alimenticios de sus hijos. En este sentido, el proyecto podría tener el respaldo de los padres, pues precisamente se trata de generar una propuesta alimenticia y muy atractiva a la vista.

La propuesta de ofrecer comida rápida sana puede ser acogida, pues la presentación del menú propuesto va a ser atractiva. Aunque el estudio que se realiza no es de naturaleza nutricional sino gastronómica, tampoco se ignora la importancia de porciones. Estos criterios se aplican en los menús.

Los padres de familia mencionan que influye la presentación en los platos que sus hijos van a comer. Este aspecto tan importante para un niño, muchas veces no es tomado en cuenta en las empresas de catering, que ofrecen sus servicios a poblaciones estudiantiles. Esta puede ser una de las razones por las que los chicos dejan de utilizar los servicios e, incluso, se desperdician recursos y productos. Este proyecto procura que cada plato sea atractivo, para que los niños disfruten mientras se alimentan.

Los padres desean que sus hijos aprendan a comer vegetales y comida sana, que exista variedad para evitar la monotonía y que tengan gusto al comer. Plantean la importancia de una comida variada, pero al mismo tiempo la necesidad de plantear una variedad en los menús.

1.16 CÁLCULO DE LA DEMANDA INSATISFECHA

Este es un cálculo de la oferta potencial, donde se estima la capacidad que puede llegar a ser ofrecida a nivel mensual.

El mercado abarca 39 estudiantes, que es la demanda potencial. Los cálculos son mensuales, pero como el proyecto atiende de lunes a viernes, generalmente son 22 días laborales, un total de 858 almuerzos al mes.

1.17 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA

Es un resultado esperado en el aumento de platos que se puede servir. Se utilizará un aumento del porcentaje de crecimiento poblacional del 1.54% establecido por la Dirección Metropolitana de Gestión de información de Quito. Se obtuvo la información de esta fuente pues ellos cuentan con datos reunidos de entidades que tienen censos y estudios referentes al tema.

Para calcular la demanda insatisfecha se usa la siguiente fórmula:

$$M_{(n)} = c\,(1+i)_{(n)}$$

M = demanda insatisfecha

(n) = periodo

C= almuerzos que se ofrecen mensualmente

i= porcentaje de crecimiento poblacional

Fuente: Morales, Respuestas rápidas para los financieros, 2002.

M_1= 858

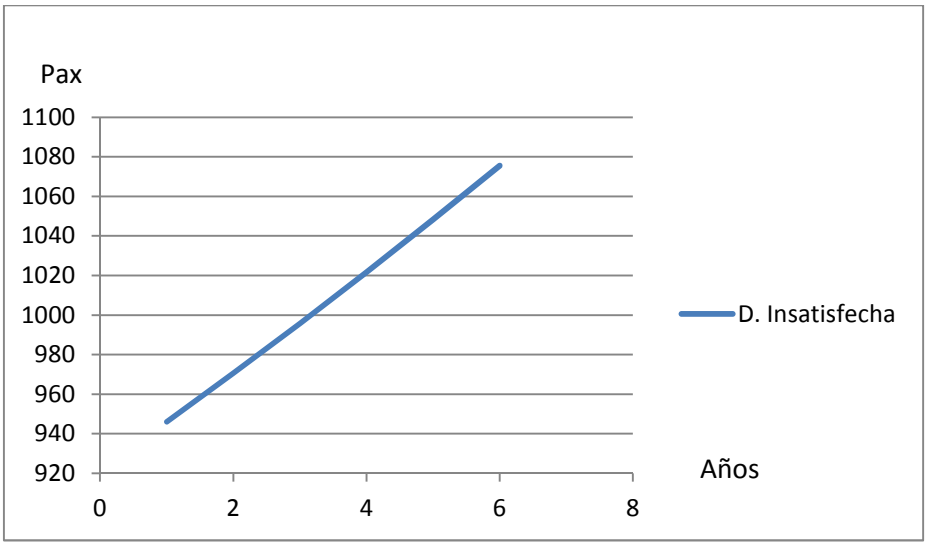
M_2= 858 $(1+0.015)_1$ = 871.21

M_3= 871.21 $(1+0.015)_1$ = 884.63

M_4= 884.63 $(1+0.015)_1$ = 898.25

M_5= 898.25 $(1+0.015)_1$ = 912.08

Tabla 24. Proyección de la demanda insatisfecha



Fuente: Autor
Elaboración: Autor

Tabla 24. Demanda insatisfecha anual

Detalle	Año1	Año2	Año3	Año4	Año 5
Demanda insatisfecha	858	871	884	898	912

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

CAPÍTULO II

MARCO LEGAL

2.1 CONCEPTO BÁSICO

El marco legal es el conjunto de regulaciones que determina la ley, según la naturaleza de la institución. Son trámites y pagos establecidos por leyes, códigos penales, regulaciones, códigos de conducta y ética. Este capítulo faculta la autoridad para el correcto funcionamiento de una institución.

2.2 VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE CONSTITUIR COMO PERSONA NATURAL O JURÍDICA

Ambas opciones tienen derechos. No requiere una existencia natural o física. La natural inicia su actividad al nacer, y la jurídica con su inscripción en el registro público respectivo (Flint, 2002).

En el momento de representar legalmente a una institución sí existen ciertas diferencias.

Tabla 25. Comparaciones de constituir como persona natural o jurídica

Personas naturales	Personas jurídicas
Inicia actividad el día que la persona nace.	Inicia actividad el día que se inscribe a la persona por papeles o constitución.
Tienen responsabilidades ilimitadas, responde por la vía civil.	Tienen responsabilidades limitadas, responde por vía monetaria.
Existen representantes y, por ende, una jerarquía.	Pueden representar una entidad multipersonal.
Tienen obligaciones de impuestos según su actividad individual.	Bajo control de la Superintendencia de Compañías y Bancos.
Deben sacar RUC.	Deben sacar RUC.
El patrimonio no tiene protección.	El patrimonio tiene cuidado según los acuerdos legales.
Menor facilidad de créditos de alto valor.	Mayor facilidad con bancos y entidades financieras por préstamos.
Las decisiones eligen las cabezas.	Las decisiones son grupales.
Menos trámites al ingresar al mercado.	Menos trámites al agregar socios.

Fuente: SRI
Elaboración: Autor

2.2.1 ANÁLISIS Y DECISIÓN

Por el tamaño del proyecto y la cantidad de clientes, la decisión más adecuada es elegir presentarse y constituirse como una persona natural. Los trámites para el nombre de la empresa son menores. Como solo existiría una cabeza en la formación institucional de la empresa, también es una mejor decisión ser una persona natural. Si la empresa crece, la decisión de cambiar a ser una persona jurídica puede ser debatida en un futuro.

2.3 TRÁMITES POR CONSTITUCIÓN

Para crear legalmente una empresa en el Distrito Metropolitano de Quito se necesita completar los siguientes pasos establecidos por la Cámara de Comercio de Quito.

1- Reservar el nombre de la compañía en la Superintendencia de Compañías.
2- Abrir la cuenta de integración de capital en cualquier institución bancaria.
3- Elevar a escritura pública la constitución de la compañía en cualquier notaría.
4- Presentar en la Superintendencia de Compañías, tres copias de la escritura pública con oficio de abogado y la papeleta de la cuenta de integración de capital.
5- Retirar en el lapso de 48 horas de la Superintendencia de Compañías la resolución aprobatoria o un oficio con las correcciones a realizar.
6- Publicar en un periódico de amplia circulación, en el domicilio de la compañía, el extracto otorgado por la Superintendencia de Compañías; y adquirir tres ejemplares (uno para el Registro Mercantil, otro para la Superintendencia de Compañías y otro para los archivos societarios de la empresa).
7- Marginar las resoluciones para el Registro Mercantil, en la notaría en donde se elevaron las escrituras de constitución.

8- Inscribir en el Municipio de Quito, las patentes; y solicitar el certificado de no estar en la Dirección Financiera Tributaria.

9- Inscribir en el Registro Mercantil los nombramientos del representante legal y administrador de la empresa (Acta de Junta general y nombramientos originales).

10- Presentar en la Superintendencia de Compañías los siguientes documentos:

   a. Escritura con la respectiva resolución de la Superintendencia inscrita en el Registro Mercantil.
   b. Un ejemplar del periódico donde se publicó el extracto.
   c. Copias de los nombramientos inscritos en el Registro Mercantil.
   d. Copia de cédula de ciudadanía del representante legal y administrador.
   e. Formulario del RUC lleno y firmado por el representante legal.
   f. Copia de pago de agua, luz o teléfono

11- Una vez revisada la documentación, la Superintendencia le deberá entregar:

   a. Formulario del RUC
   b. Cumplimiento de obligaciones y existencia legal
   c. Datos generales
   d. Nómina de accionistas
   e. Oficio al banco (para retirar los fondos de la cuenta de integración de capital)

12- Los documentos obtenidos, en el numeral doce, entregarlos al SRI para obtener el RUC.

13- Finalmente, deberá acercarse al IESS y registrar la empresa en la historia laboral.

Fuente: Cámara de Comercio de Quito, 2013

2.3.1 SRI

El Servicio de Rentas Internas exige los siguientes pasos para sacar un RUC (Registro Único de Contribuyentes):

Acercarse al SRI con la documentación requerida según la naturaleza. El trámite es inmediato. En caso de verificación de la dirección, el RUC es enviado por *courier* en 48 horas.

PERSONA NATURAL:

1- Original y copia de la cédula de ciudadanía y papeleta de votación del titular
2- Planilla actual de pago de servicios
3- Si el local es arrendado, presentar el contrato legalizado.

PERSONA JURÍDICA:

1- Formulario RUC 01-A lleno con los datos de la compañía
2- Formulario RUC 01-B lleno con los datos de las sucursales
3- Original y copia de escritura de constitución de la compañía
4- Original y copia del nombramiento del representante legal
5- Original y copia de cédula de ciudadanía del representante legal

6- Carta de compromiso firmada por el contador, incluyendo su número de RUC

Fuente: http://www.sri.gob.ec/web/10138/31@public

2.3.1.1 OBLIGACIONES CON EL SRI

a. Obtener el RUC. El Registro Único de Contribuyentes, conocido por sus siglas como RUC, corresponde a la identificación de los contribuyentes que realizan una actividad económica lícita; por lo tanto, todas las sociedades, nacionales o extranjeras, que inicien una actividad económica o dispongan de bienes o derechos por los que tengan que tributar, tienen la obligación de acercarse inmediatamente a las oficinas del SRI para obtener su número de RUC, presentando los requisitos para cada caso.

El RUC contiene una estructura que es validada por los sistemas del SRI y de otras entidades que utilizan este número para diferentes procesos. Si existen cambios en la información otorgada en la inscripción al RUC, deberá acercarse a actualizar su registro en un plazo no mayor a 30 días, presentando los requisitos según el caso. De igual forma, si la sociedad cesa sus actividades, deberá informarse al SRI en un plazo no mayor a 30 días, presentando los requisitos según el caso.

b. Presentar declaraciones. Las Sociedades deben presentar las siguientes declaraciones de impuestos a través del Internet en el Sistema de Declaraciones o en ventanillas del Sistema Financiero. Estas deberán

efectuarse en forma consolidada independientemente del número de sucursales, agencias o establecimientos que posea:

Declaración del Impuesto al Valor Agregado (IVA): Se debe realizar mensualmente, en el Formulario 104, inclusive cuando en uno o varios períodos no se haya registrado venta de bienes o prestación de servicios, no se hayan producido adquisiciones o no se hayan efectuado retenciones en la fuente por dicho impuesto. En una sola declaración por periodo se establece el IVA sea como agente de Retención o de Percepción.

Declaración del Impuesto a la Renta: La declaración del Impuesto a la Renta se debe realizar cada año en el Formulario 101, consignando los valores correspondientes en los campos relativos al Estado de Situación Financiera, Estado de Resultados y conciliación tributaria.

Pago del Anticipo del Impuesto a la Renta: Se deberá pagar en el Formulario 106 de ser el caso. Para mayor información verificar el cálculo del anticipo en el Art. 41 de la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno.

Declaración de Retenciones en la Fuente del Impuesto a la Renta: Se debe realizar mensualmente en el Formulario 103, aun cuando no se hubiesen efectuado retenciones durante uno o varios períodos mensuales. Las sociedades son agentes de retención, razón por la cual se encuentran obligadas a llevar registros contables por las

retenciones en la fuente realizadas y de los pagos por tales retenciones, adicionalmente debe mantener un archivo cronológico de los comprobantes de retención emitidos y de las respectivas declaraciones.

Declaración del Impuesto a los Consumos Especiales: Únicamente las sociedades que transfieran bienes o presten servicios gravados con este impuesto deberán presentar esta declaración mensualmente en el Formulario 105, aun cuando no se hayan generado transacciones durante uno o varios períodos mensuales.

c. Presentar Anexos. Los anexos corresponden a la información detallada de las operaciones que realiza el contribuyente y que están obligados a presentar mediante Internet en el Sistema de Declaraciones, en el Período indicado conforme al noveno dígito del RUC.

Anexo de Retenciones en la Fuente del Impuesto a la Renta por otros conceptos (REOC). Es un reporte mensual de información relativa de compras y retenciones en la fuente, y deberá ser presentado a mes subsiguiente.

Anexo Transaccional Simplificado (ATS). Es un reporte mensual de la información relativa a compras, ventas, exportaciones, comprobantes anulados y retenciones en general, y deberá ser presentado a mes subsiguiente. Presentarán obligatoriamente este anexo las sociedades catalogadas como especiales o que tengan una autorización de auto impresión de comprobantes de venta, retención y documentos complementarios. *La presentación del anexo ATS*

reemplaza la obligación del anexo REOC.

Anexo de Impuesto a la Renta en Relación de Dependencia (RDEP). Corresponde a la información relativa a las retenciones en la fuente del Impuesto a la Renta realizadas a sus empleados bajo relación de dependencia por concepto de sus remuneraciones en el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre. *Deberá ser presentado una vez al año en el mes de febrero.*

Anexo de ICE. Corresponde al informe de cantidad de ventas por cada uno de los productos o servicios por marcas y presentaciones. Deberá ser presentado a mes subsiguiente, excepto cuando no haya tenido movimientos durante uno o varios períodos mensuales. Estos contribuyentes deberán presentar adicionalmente un reporte de precios de venta al público de cada producto que se va a comercializar, así como cada vez que exista un cambio de PVP.

Fuente: obligaciones tributarias, SRI

2.4 INFRACCIONES Y MULTAS

Toda persona que pertenezca registrada al SRI, con un RUC, debe cumplir las obligaciones previamente mencionadas, caso contrario existen infracciones que pueden llegar hasta la clausura permanente de un negocio, las multas son:

Sanciones Pecunarias;[2]

[2] Pecunarias: Perteneciente o relativo al dinero (Real Academia de la lengua Española).

1. Multas liquidables omisiones no notificadas por la administración

Tabla 27. Multas liquidables omisiones no notificadas por la administración

Tipo de contribuyente	Dólares de EUA
Contribuyente especial	250
Sociedades con fines de lucro	125
Persona natural obligada a llevar contabilidad	62.5
Persona natural no obligada a llevar contabilidad, sociedades sin fines de lucro	31.25

Fuente: SRI
Elaboración: Autor

2. Multas liquidables por omisiones detectadas y notificadas por administración

Tabla 28. Multas liquidables por omisiones detectadas y notificadas por administración

Tipo de contribuyente	Dólares de EUA
Contribuyente especial	375
Sociedades con fines de lucro	187.5
Persona natural obligada a llevar contabilidad	93.75
Persona natural no obligada a llevar contabilidad, sociedades sin fines de lucro	46.88

Fuente: SRI
Elaboración: Autor

3. Multas por omisiones detectadas y juzgadas por la administración

Tabla 29. Multas por omisiones detectadas y juzgadas por la administración

Tipo de contribuyente	Dólares de EUA
Contribuyente especial	500
Sociedades con fines de lucro	250
Persona natural obligada a llevar contabilidad	125
Persona natural no obligada a llevar contabilidad, sociedades sin fines de lucro	62.5

Fuente: SRI
Elaboración: Autor

Normas sin sanción específica, según su gravedad, hay contravenciones tipo A, B, C:

1. Para contravenciones

Tabla 30. Normas sin sanción específica según su gravedad, por contravenciones

Tipo de contribuyente	Dólares de EUA		
	A	B	C
Contribuyente especial	125	250	500
Sociedades con fines de lucro	62.5	125	250
Persona natural obligada a llevar contabilidad	46.25	62.5	125
Persona natural no obligada a llevar contabilidad, sociedades sin fines de lucro	30	46.25	62.5

Fuente: SRI
Elaboración: Autor

2. Para faltas reglamentarias

Tabla 31. Normas sin sanción específica según su gravedad, por faltas reglamentarias

Tipo de contribuyente	Dólares de EUA		
	A	B	C
Contribuyente especial	83.25	166.5	333
Sociedades con fines de lucro	41.62	83.25	166.5
Persona natural obligada a llevar contabilidad	35.81	41.62	83.25
Persona natural no obligada a llevar contabilidad, sociedades sin fines de lucro	30	35.81	41.62

Fuente: SRI
Elaboración: Autor

Por tardía de presentación de la declaración patrimonial

Tabla 32. Normas sin sanción específica según su gravedad, por declaración patrimonial

Mes o fracción de mes de vencimiento de acuerdo al noveno dígito del RUC	Liquidación sin notificación	Liquidación antes de resolución sancionatoria	Multas por presentación tardía juzgada por la Administración Tributaria
1er mes	30	40	50
2do mes	40	70	100
3er mes	50	100	200
4to mes	75	150	300
5to mes	100	200	400
6to mes	125	250	500
7mo mes	150	300	600
8vo mes	175	350	700
9no mes	200	400	800
10mo mes en adelante	250	500	1000

Fuente: SRI
Elaboración: Autor

Por no presentar la declaración patrimonial

Tabla 33. Normas sin sanción específica según su gravedad, por no presentar declaración patrimonial

Total Activos	Multas por omisionidad juzgada por la Administración Tributaria
200.000 – 250. 000	500
250.001- 300.000	700
300.001 – 350.000	900
350.001- 400.000	1100
400.001 – 450.000	1300
450.001- en adelante	1500

Fuente: SRI
Elaboración: Autor

Por no entregar la información requerida por el SRI, dentro del plazo otorgado, ni materialmente posible la aplicación de sanción de clausura

Tabla 34. Normas sin sanción específica según su gravedad, por no presentar materialmente la información requerida

Tipo de contribuyente	Cuantías en Remuneraciones básicas
Contribuyente especial	6 RBU
Sociedades con fines de lucro	4 RBU
Persona natural obligada a llevar contabilidad	2 RBU
Persona natural no obligada a llevar contabilidad, sociedades sin fines de lucro	1 RBU

Fuente: SRI
Elaboración: Autor

2.5 DIRECCIÓN PROVINCIAL Y SALUD

Para el funcionamiento de una institución el Ministerio de Salud exige los siguientes requisitos:

1- Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
2- Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
3- Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
4- Documentos que acrediten la personería Jurídica cuando corresponda.
5- Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos que de conformidad con los reglamentos específicos así lo señalen.
6- Plano del establecimiento a escala 1:50.

7- Croquis de ubicación del establecimiento.

8- Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.

9- Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

Fuente: Requisitos para obtener Permiso de Funcionamiento del Ministerio de Salud

2.6 PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

2.6.1 PERMISO DE MUNICIPIO

1- Formulario Único de Licencia Metropolitana de Funcionamiento.

2- Copia del RUC.

3- Copia de la Cédula de Identidad del Representante Legal.

4- Copia de la Papeleta de Votación del Representante Legal.

5- Informe de Compatibilidad de uso de suelo *Para establecimientos que requieren control sanitario: Carné de salud del personal que manipula alimentos.*

6- Persona Jurídica: Copia de Escritura de Constitución (primera vez).

2.6.2 PERMISO DE BOMBEROS

Para que el establecimiento pueda funcionar el cuerpo de bomberos tiene requisitos los cuales son en el caso de un establecimiento de comida:

TIPO C

1. Solicitud de inspección del local (Anexos)
2. Informe favorable de la inspección
3. Copia del RUC

Proceso puntual

1- Crear un RUC en el SRI.
2- Decidir si desea ser constituido como persona natural o jurídica.
3- Cumplir los requisitos por la Cámara de Comercio de Quito.
4- Tener los requisitos de la Dirección Provincial de Salud.
5- Conseguir los permisos de municipio y bomberos.
6- Finalmente cumplir con las obligaciones mensuales con el SRI y demás entidades.

CAPÍTULO III

ESTUDIO TÉCNICO

Lo fundamental en crear un proyecto es el diseño de la producción óptima, donde los recursos sean mejor utilizados para crear un producto deseado. En esta parte se busca limitar al proyecto y exponer las características que lo forman, la ubicación, viabilidad, procesos, productos (ILPES, 2000).

La empresa de catering del presente proyecto detalla los insumos, equipos, financiamiento, organización laboral y funciones, horarios de trabajo, localización óptima del proyecto, factores de localización, logística, procesos y distribuciones arquitectónicas; es decir, todos los elementos necesarios para conocer la manera estandarizada de funcionamiento del proyecto. De esa manera, se identifica minuciosamente cada aspecto para que los recursos se utilicen eficientemente y se logren resultados esperados. Muchos insumos serán adquiridos en Almacenes Montero por cantidad de stock y confianza en sus productos.

3.1 OBJETIVOS DEL ESTUDIO TÉCNICO

- Descripción de la ubicación y estructura física del proyecto
- Equipamientos y organización empresarial
- Procesos y maquinarias de elaboración

3.2 TAMAÑO ÓPTIMO DEL PROYECTO

Es la dimensión de un proyecto donde se define la capacidad óptima de producción en un determinado período de tiempo de funcionamiento (Prieto, 2005).

El tamaño del proyecto se refleja en una producción diaria de 39 almuerzos durante los días laborables en el período de 5 años, pues los cálculos, investigación y el estudio del proyecto está desarrollado para el tiempo mencionado. En ese lapso se espera que las unidades de producción incrementen por aumento de demanda y generen una futura expansión.

3.3 FACTORES DEL PUNTO DE VISTA FÍSICO

- Viabilidad
- Espacio de trabajo
- Construcción adecuada para el funcionamiento
- Zona de atención al cliente
- Áreas determinadas para almacenaje, producción, limpieza

3.4 SUMINISTROS E INSUMOS

La materia prima con la que se va a trabajar es nutritiva e higiénica, Proteínas, Carbohidratos, Grasas, Vegetales, Frutas.

Los insumos para el funcionamiento son los siguientes:

Tabla 35. Insumos para el funcionamiento

Artículo	Marca	Cant.	Dimensiones	Proveedor
Batería de cocina				
Sartén profundo de aluminio	Tramontina	2	28cm	Montero
Prensa de papas	Ilko	1	30cm	Montero
Ollas de aluminio	Wiking	2	4.4lt	Montero
Utensilios de cocina				
Rallador	Sunne	1	23cm	Montero
Abrelatas	Tramontina	1	20cm	Montero
Cuchara para helados	Sunne	1	1.08oz	Montero
Salseros plásticos	Imusa	8	0.3lt	Montero
Jarras de jugo plásticas	Imusa	2	2lt	Montero
Molde para pizza	Tramontina	1	25cm	Montero
Fuentes rectangulares	Tramontina	2	40x30x6cm	Montero
Pinzas	Tramontina	2	21cm	Montero
Atomizador	Montero	2	1lt	Montero
Cuchillo cebollero	Tramontina	3	26cm	Montero
Samovar	Montero	3	14lt	Montero
Cuchareta de acero	Sunne	2	1.1oz	Montero
Espumadera	Sunne	2	37cm	Montero
Cucharón	Sunne	2	40.5cm	Montero
Puntilla	Tramontina	2	7.6cm	Montero
Vasos de cristal	Crist	40	7oz	Montero
Cucharitas	Tramontina	39	0.04oz	Montero
Cuchillo de mesa	Tramontina	39	20cm	Montero
Tenedor	Tramontina	39	20cm	Montero
Plato tendido	Arcop	39	23.5cm	Montero
Plato para pan	Arcop	39	15.5cm	Montero
Plato postre	Arcop	39	19.3cm	Montero
Limpieza				
Desinfectante	Fresklin	1	2lt	Supermaxi
Guantes de limpieza	Supermaxi	3	-	Supermaxi
Esponja de platos	Vileda	3	7x5x1cm	Supermaxi
Limpiones	Vileda	6	30x30cm	Supermaxi
Escoba	-	1	-	Supermaxi
Trapeador	-	1	-	Supermaxi
Basureros	-	3	-	Termalimex
Fundas de basura	Supermaxi	1	15U	Supermaxi

Fuente: Almacenes Montero, Supermaxi, Termalimex (Proformas en Anexos)
Investigación: Autor

3.5 TECNOLOGÍA Y EQUIPOS

Para el proyecto se dispone de una computadora portátil que facilite la contabilidad y el registro de toda la información de funcionamiento del proyecto. Se utilizan programas que facilitan la recepción de materia prima y mantener actualizada la provisión de los productos en bodegas. El programa es TPV Restaurantes de NCS SOFTWARE, con un precio anual de $2 000.

3.6 FINANCIAMIENTO

El financiamiento va a ser repartido en 37.50 % de inversión propia y 62.50 % de crédito por la CFN pues ofrecen la tasa de interés más baja que es del 10.50%.

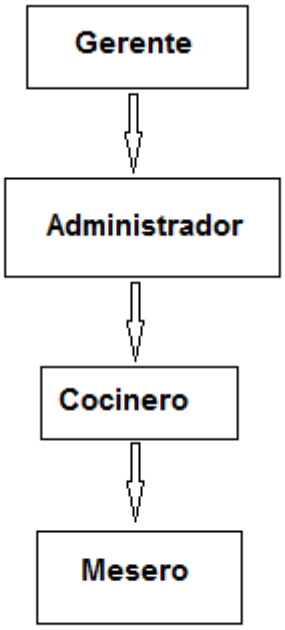
3.7 ORGANIZACIÓN

Es elemental hacer esfuerzos en tener un modelo administrativo y una organización organizacional para tener una estructura coherente en la ejecución y el funcionamiento (Miranda, 2005).

Este proyecto está jerárquicamente organizado por gerente, administrador, cocinero y ayudante de cocina que también cumple el papel de mesero.

3.7.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL Y FUNCIONES

Gráfico 21. Organización laboral



Fuente: Autor
Elaboración: Autor

Por regulaciones legales los siguientes requerimientos y características laborales son obtenidas por las normas INEN de puestos de; Administrador, Cocinero y Mesero.

Fuente:
INEN,http://www.qualiturecuador.com/contenidos/areas/normas_inen/INEN2436-08.pdf

ADMINISTRADOR

Puesto: Administrador

Depende de: Gerente

Funciones básicas: Se ocupa de administrar el servicio de área de alimentos y bebidas incluyendo la planificación y administración de personal, compra, almacenaje, venta de productos y servicios, control contable financiero, apoyar a la dirección y asegurar la satisfacción del cliente.

Resultados esperados:

- Planificar el trabajo.
- Participar en la composición del menú.
- Coordinar el servicio.
- Atender o supervisar la atención al cliente.
- Cuidar de la seguridad alimentaria.
- Promover ventas.
- Velar por la seguridad empresarial y patrimonial.
- Apoyar al cliente.
- Asegurar la satisfacción del cliente.
- Apoyar al equipo.
- Liderar al equipo.

Competencia:

- Conocimientos
- Habilidades
- Actitudes

Otros resultados:

- Representar a la organización.

Recursos humanos:

- Seleccionar a los trabajadores.
- Supervisar la buena relación entre trabajadores.
- Evaluar el trabajo de los empleados.

COCINERO

Puesto: Cocinero

Depende de: Administrador

Funciones básicas: El cocinero polivalente se ocupa sobre todo de ejecutar recetas; comprender los procesos de elaboración, preparación, montaje y presentación de ensaladas, platos calientes y fríos, guarniciones, fondos, salsas y postres.

Resultados esperados:

- Apoyar al administrador y al stock de la cocina.
- Apoyar en la elaboración de menú.
- Realizar corte y preparación de comestibles variados.
- Realizar cocción.
- Preparar, diseñar, montar y presentar los platos.
- Cuidar la higiene y seguridad alimentaria.
- Cuidar el área de trabajo.
- Operar equipos y maquinaria.
- Orientar ayudantes.
- Cuidar su higiene y presentación personal.
- Mantener al equipo de trabajo motivado.

Competencia:

- Conocimientos.
- Actitudes.
- Sustituir al jefe en caso de emergencia.
- Sugerir menú.
- Sugerir alimento para dieta especial.
- Utilizar equipos y archivar información.
- Hacer decoración artística.
- Apoyar a la gestión del negocio.

MESERO

Puesto: Mesero/ Ayudante de cocina

Depende de: Cocinero

Funciones básicas: El mesero polivalente se ocupa, sobre todo, de recibir y acoger al cliente; servir alimentos y bebidas y cuidar del arreglo del punto de venta o servicio.

Resultados esperados:

- Atender al cliente.
- Servir al cliente.
- Actuar como nexo entre el cliente y las otras áreas del establecimiento.
- Finalizar la atención y despedir al cliente.
- Cuidar la seguridad de los alimentos.
- Representar y vender.
- Operar equipos de salón y del punto de venta.
- Asegurar la satisfacción del cliente.
- Cuidar de la presentación personal
- Apoyar al equipo.

Competencia

- Conocimientos
- Habilidades
- Actitudes
- Realizar los *mise en place* y cualquier ayuda que el cocinero necesite.
- Mantener orden e higiene en el servicio.
- Dar mantenimiento a los equipos.

3.8 HORARIOS DE TRABAJO

El horario de trabajo inicia de 7:00 a 15:00, de lunes a viernes, en días laborales, año lectivo de Sierra y periodo de verano, durante 11 meses, pues un mes del año no hay clases por vacaciones.

3.9 MACROLOCALIZACIÓN

El proyecto de catering para 2do y 3ro de Educación Básica del Colegio Grow School estará ubicado en la provincia de Pichincha, en el Distrito Metropolitano de Quito, Administración zonal Eugenio Espejo (Norte), parroquia El Inca, sector San Isidro del Inca.

3.9.1 ASPECTO GEOGRÁFICO

El Distrito Metropolitano de Quito está ubicado en la región sierra norte del Ecuador, sobre la hoya de Guayllabamba, en las laderas orientales del volcán Pichincha, en la parte occidental de los Andes, a una altitud de 2850 metros sobre el nivel del mar, con un clima templado de la montaña (Instituto Geográfico Militar, 2012).

Sus coordenadas geográficas comprenden latitud: S 0º 20º / S 0º 10’ y longitud: W 78º 45’ / W 78º 3 (Íbid).

3.9.2 ASPECTO DEMOGRÁFICO

Pichincha posee una población de 2.576.287 habitantes y cuenta con una extensión territorial de 352 km² dividida en 32 parroquias, las cuales se subdividen en barrios. San Isidro del Inca tiene aproximadamente 1387 personas, por género 656 hombres y 731 mujeres (Censo de población y vivienda, 2010).

3.10 DETERMINACIÓN DE LA UBICACIÓN ÓPTIMA DEL PROYECTO

La elección de la ubicación óptima para un proyecto es importante por los múltiples factores que influyen, aunque es imposible encontrar el lugar perfecto, hay que encontrar el mejor lugar posible (Valbuena, 2000).

El proyecto está localizado en un área de colegios, sector el Inca del Distrito Metropolitano de Quito

3.11 FACTORES DE LOCALIZACIÓN

- Existe servicios básicos, agua potable, luz, teléfono
- Hay accesibilidad
- Está ubicado en una de las zonas más grandes de colegios del Distrito Metropolitano de Quito
- Está a 3 cuadras de una calle principal
- Existen empresas de competencia que operan en colegios de la zona

3.12 MICROLOCALIZACIÓN

El colegio aproximadamente tiene 500m², ubicado en De los Olivos y De los Molles, esquina

Imagen 2. Ubicación de la unidad educativa Grow School, Google maps (MAPA).

Fuente:http://goo.gl/maps/rFLav
Elaboración: Google maps

Imagen 3. Ubicación de la unidad educativa Grow School, Google maps (SATÉLITE)

Fuente:http://goo.gl/maps/rFLav
Elaboración: Google maps

Nota: La zona bordeada con rojo corresponde a la localización del Colegio Grow School.

3.13 INGENIERÍA DEL PROYECTO

La ingeniería del proyecto es la descripción del proceso de producción donde se detalla la maquinaria y el equipo que se utilizará para la óptima operación, instalaciones, distribución de planta, entre más temas. También se mencionan los insumos y servicios para el funcionamiento del proyecto (Convenio SARH, 1988).

3.13.1 PROCESOS DE PRODUCCIÓN ADECUADOS

Los procesos para el correcto funcionamiento del catering permitenestandarizar el producto como el servicio al cliente, mantener un estándaral ofrecer la comida con temperaturas, porciones, sabores y montajes adecuados.

3.13.1.1 LOGÍSTICA

Tabla 36. Logística del proyecto

ACTIVIDAD	PERSONAL	#DE PERSONAL	LUGAR	PROCEDIMIENTO	FINALIZACIÓN	OBSERVACIONES
Recepción de productos	Proveedores Cocinero	1 cocinero	Colegio	Los proveedores van al colegio a dejar la materia prima cada 15 días dependiendo del estado del stock.	Se reciben los productos y se almacenan.	Los productos que no sean recibidos por los proveedores se comprarán por el administrador según stock.
Almacenamiento	Cocinero Ayudante de cocina	1 cocinero 1 ayudante de cocina	Bodega	Según la categoría y las temperaturas requeridas los alimentos se almacenan en estanterías o contenedores (refrigerador).	Se notifica en comanda todo producto recibido y se actualiza el stock.	Los productos que estén averiados serán devueltos a los proveedores.
Producción	Cocinero Ayudante de cocina	1 cocinero 1 ayudante de cocina	Cocina	Según el tiempo de cocción y el orden (cocina caliente, cocina fría, bebidas, postres), se produce en etapas por higiene y control.	Se reserva en temperaturas adecuadas y envases adecuados para el servicio en el tiempo debido.	Los alimentos que permiten hacer mise en place un día previo se pueden adelantar para avanzar el servicio al siguiente día.
Despacho	Cocinero Ayudante de cocina	1 cocinero 1 ayudante de cocina	Cocina Área de servicio	A la hora del servicio se sirven en las bandejas los alimentos y se sirve a los comensales.	Al terminar se almacena en los lavabos para limpiar el área y los enseres.	Por la naturaleza del lugar donde se ofrece el servicio, la atención al cliente es permanente y personalizada.

Fuente: Autor
Investigación: Autor

3.13.1.2 PROCESOS INTERNOS

Estos procesos corresponden a la empresa en relación con los proveedores, antes de atender a los clientes; no está ligado con los comensales.

- **Proceso de compra:** Este empieza con las órdenes de requisición de alimentos, emitidas por cocina y aprobados por el administrador.

- **Proceso de ingeniería de menú:** Cada trimestre el administrador evalúa si se debe eliminar, aumentar la frecuencia o reemplazar algún plato en el menú según sugerencias de los comensales o bien de la temporada en el caso de frutas.

- **Proceso de recepción de materia prima y almacenamiento:** Cuando cocina emite la orden los proveedores dan una fecha y hora de entrega. Cuando estos llevan la materia prima al local, el cocinero revisa que el producto cumpla las peticiones. En ese caso, acepta la comanda con el producto, le da al administrador, este firma, cumple con el pago, y luego el cocinero como el ayudante de cocina almacenan los productos y el administrador anota en su registro el pedido recibido y el control de cantidades.

- **Proceso de apertura e higiene del lugar:** En la mañana a las 11:00 empieza la actividad en el salón de comida como en cocina. Mientras el cocinero empieza el *mise en place*, el ayudante de cocina limpia

pisos, mesas, sillas y luego de que todo el lugar de trabajo está debidamente limpio, ayuda en cocina antes del servicio. También al terminar el servicio, cocinero como ayudante de cocina limpian todas las instalaciones para el siguiente día.

3.13.1.3 PROCESOS EXTERNOS

Estos procesos se vinculan con el servicio al cliente.

- **Toma de orden:** Desde el saludo al cliente, se ofrecen los platos que se montarán frente al cliente y este con su bandeja lo lleva a su mesa para consumirlo.

- **Proceso de servicio de productos:** Para mantener higiene y temperaturas, el cliente recibe en su bandeja todos los alimentos que son parte del menú del día.

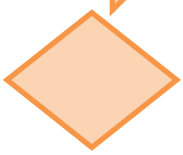
- **Proceso de servicio personalizado al cliente:** Por la naturaleza del proyecto, existe una permanente atención a los niños(as) en caso de cualquier necesidad, sea algún derrame de los alimentos, su limpieza, como alguna sugerencia o problema.

3.13.2 FLUJOGRAMA DE PROCESOS

3.13.2.1 Simbología:

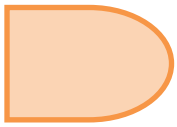
Operación: *Rectángulo*, se usa para denotar cualquier clase de actividad.

Movimiento/Transporte: *Flecha ancha*, indica el movimiento entre locaciones o traslado de productos.

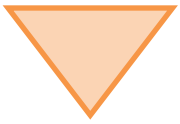


Punto de decisión: *Diamante,* se utiliza en aquel punto del proceso en el cual deba tomarse una decisión. Por lo general las decisiones del punto de decisión describen SÍ o NO para la continuación del proceso.

Documentación: *Rectángulo con la parte inferior en forma de onda*, indica una actividad que incluyó información registrada en papel.

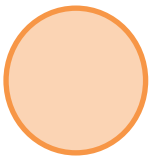


Espera: *Rectángulo obtuso,* se utiliza para indicar cuando existe una espera o demora en el proceso.



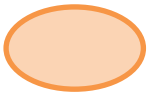
Almacenamiento: *Triángulo,* se utiliza para indicar cuando existe una condición de almacenamiento controlado y se requiera una orden o solicitud para que el ítem pase a la siguiente actividad programada.

Dirección de flujo: *Flecha,* denota la dirección y el orden que corresponden a los pasos del proceso, se utiliza para indicar el movimiento de un símbolo a otro.



Conector: *Círculo pequeño,* se emplea el círculo pequeño con una letra dentro del mismo al final de cada diagrama de flujo para indicar la salida de esa parte del diagrama y servirá como la entrada para otro.

Información adicional: *Rectángulo abierto*, se utiliza para identificar qué persona es responsable de realizar una actividad. El rectángulo abierto se conecta al diagrama de flujo mediante una línea punteada.

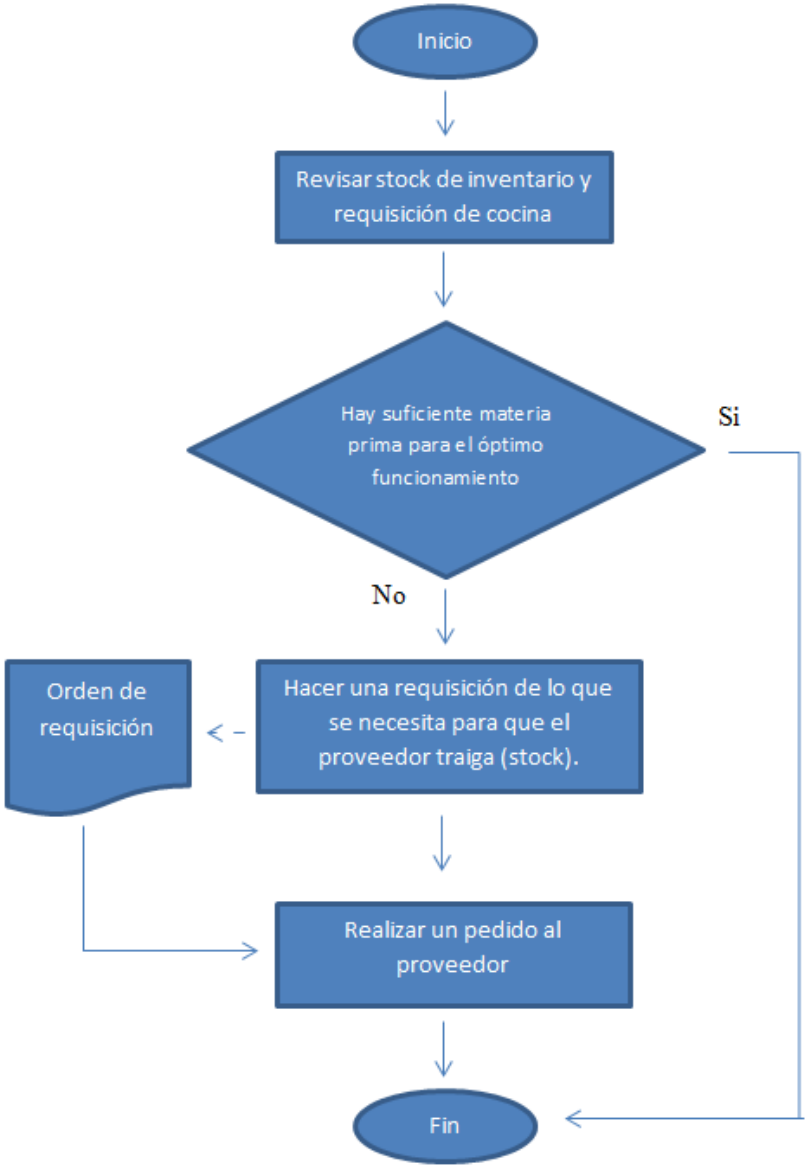


Límites: *Círculo alargado*, indica el inicio y el fin del proceso. Normalmente dentro del símbolo aparecen las palabras Inicio y Fin.

Fuente: Ugalde, 1979

3.13.2.2 Proceso de compra:

Gráfico 22. Proceso de compra

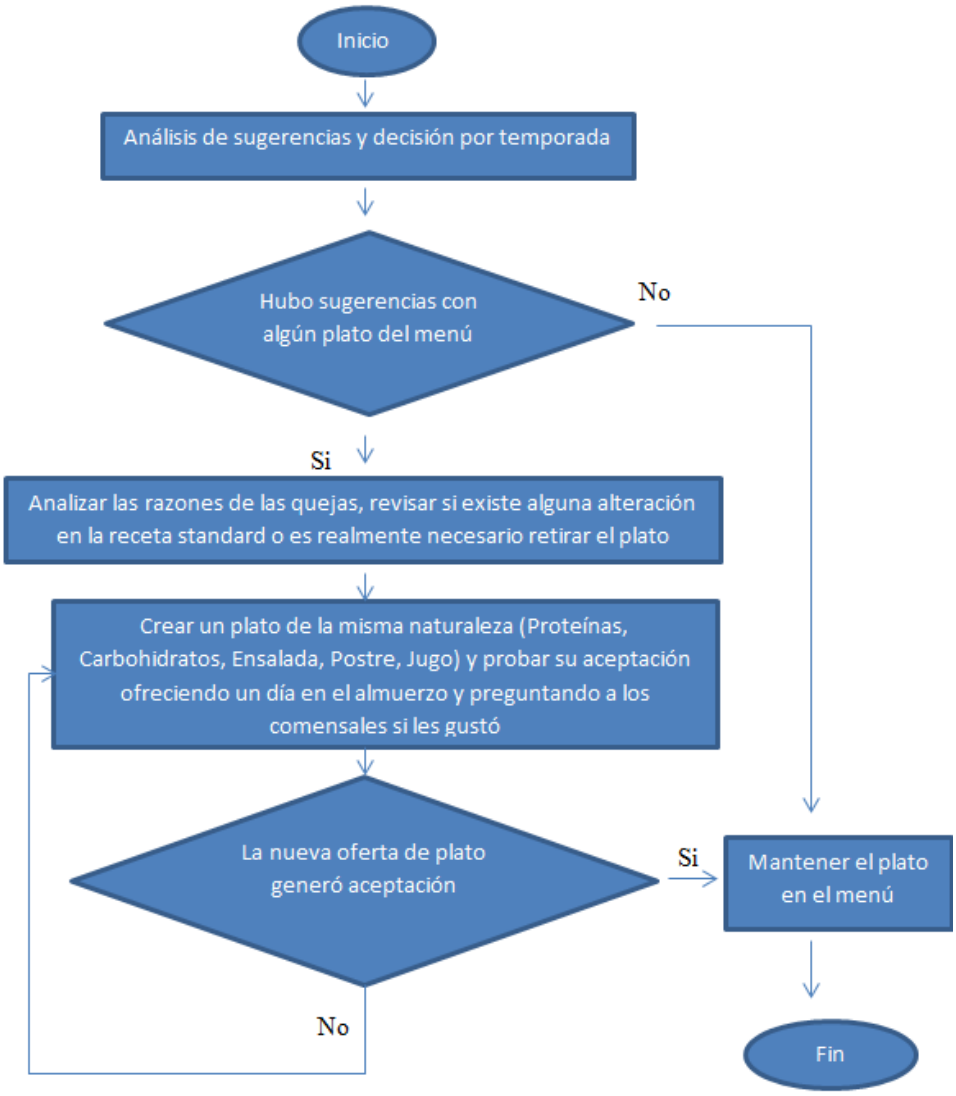


Fuente: Autor
Elaboración: Autor

El cocinero como el ayudante de cocina revisan el stock de inventario, si hay suficiente materia prima para el óptimo funcionamiento el proceso finaliza, caso contrario se genera una requisición que se entregará al administrador, se realiza un pedido al proveedor del producto faltante y finaliza el proceso.

3.13.2.3 Proceso de ingeniería de menú

Gráfico 23. Proceso de ingeniería de menú

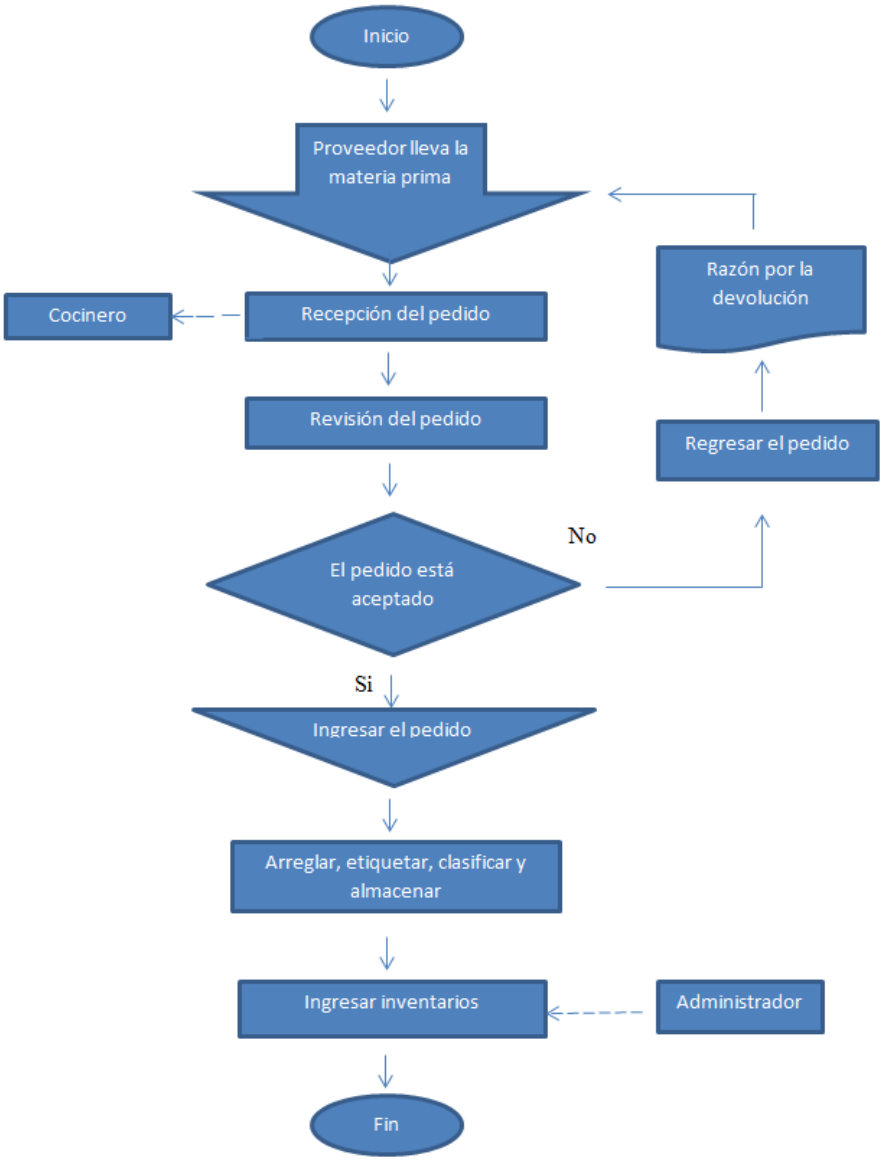


Fuente: Autor
Elaboración: Autor

El proceso inicia por el análisis de las sugerencias de los niños y los padres de familia. El administrador analiza si hubo sugerencias, si es una propuesta por queja o por gusto sensorial. En el caso de que sea necesario eliminar el plato, se busca un reemplazo del mismo grupo de alimento y se prueba su aceptación, mediante conversación directa con los comensales. En el caso que se acepte el producto se incluye al menú y finaliza el proceso; caso contrario, se estudia otra opción que reemplace el producto de queja.

3.13.2.4 Proceso de recepción de materia prima y almacenamiento:

Gráfico 24. Proceso de recepción de materia prima y almacenamiento

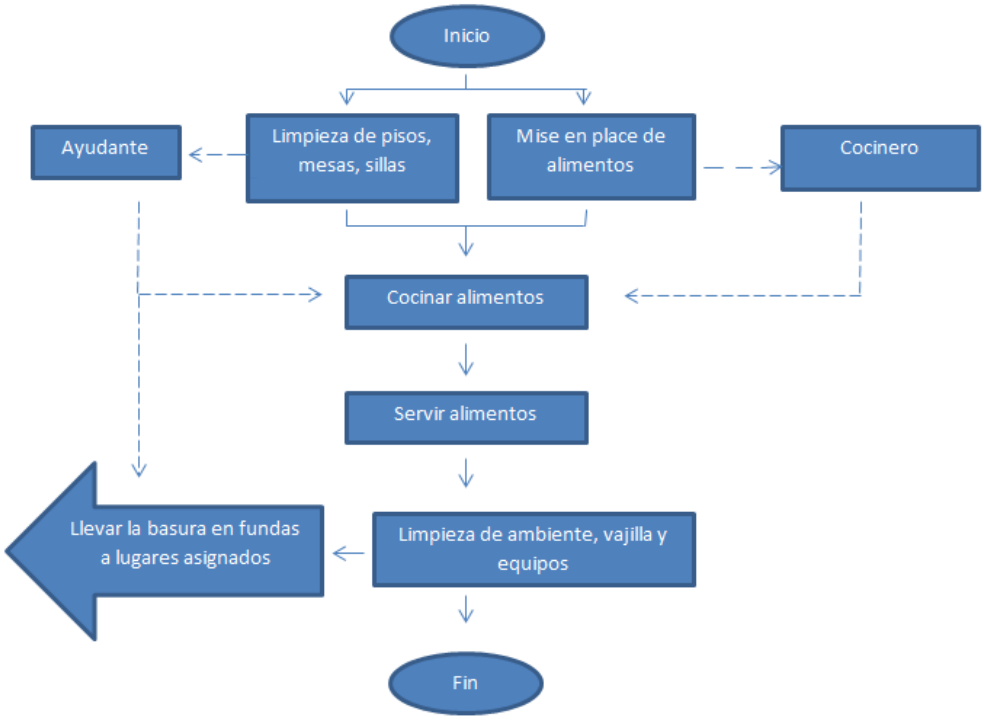


Fuente: Autor
Elaboración: Autor

El proceso inicia con la recepción de materia prima traída por el proveedor. El cocinero recibe los productos. El administrador revisa el pedido. Si el pedido tiene alguna complicación se hace una devolución y cambio de producto. Caso contrario, el cocinero o el ayudante de cocina almacenan el pedido mientras el administrador paga al proveedor e ingresa en inventarios, el proceso finaliza.

3.13.2.5 Proceso de apertura e higiene del lugar

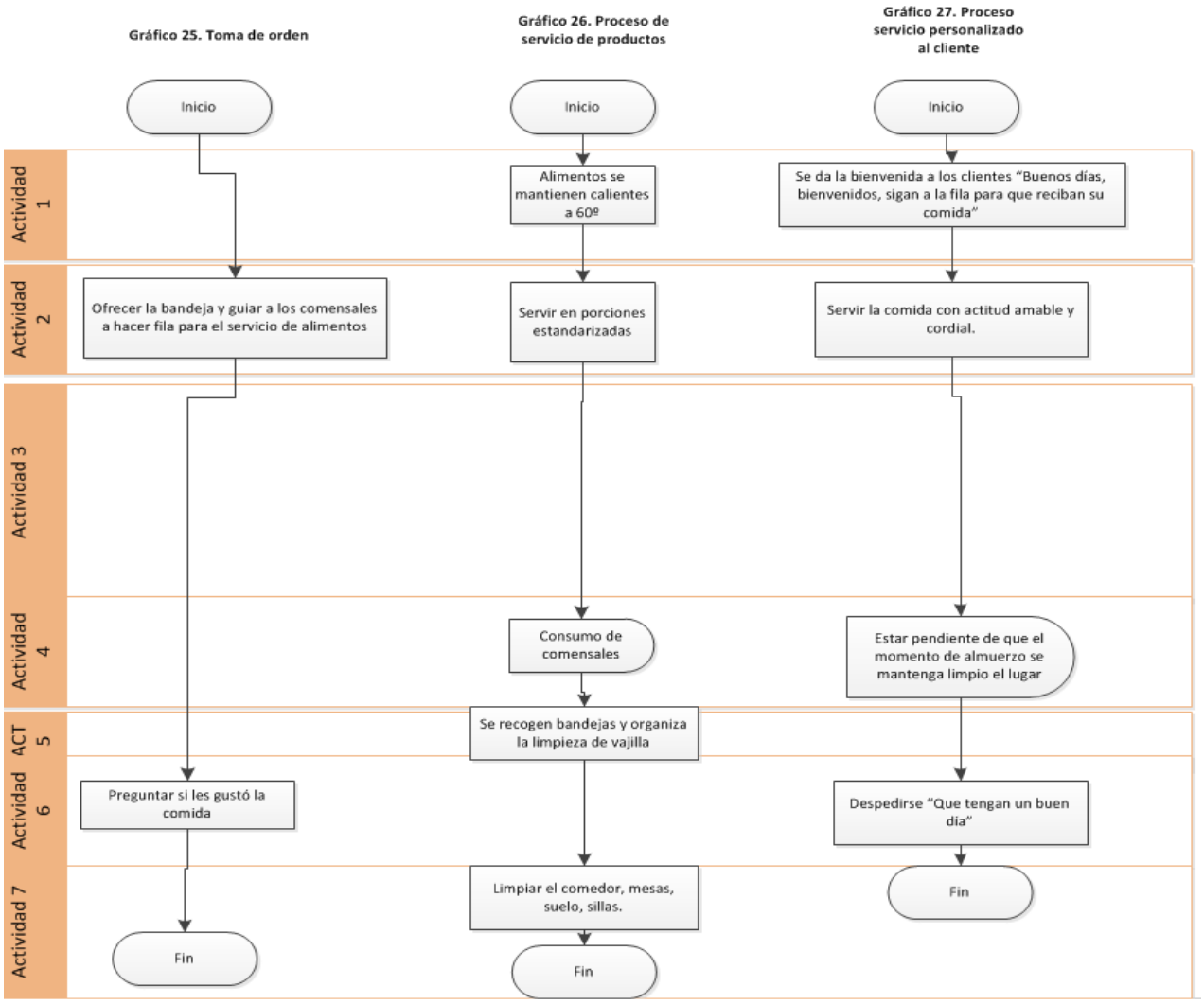
Gráfico 25. Proceso de apertura e higiene del lugar



Fuente: Autor
Elaboración: Autor

El proceso inicia a la hora de apertura 07:00. El cocinero hace el mise *en place* de los alimentos. El ayudante limpia el lugar. Luego los dos cocinan los alimentos, hacen el servicio a los comensales. Al finalizar el horario de almuerzo de los estudiantes, se limpia el lugar, vajilla y equipos. El ayudante saca la basura a los lugares respectivos y finaliza el proceso.

3.13.2.6 Toma de orden, Servicio de productos, Proceso personalizado al cliente



Fuente: Autor
Elaboración: Autor

Estos procesos en conjunto funcionan en orden. A la hora del almuerzo, cuando los comensales asisten al comedor, se les ofrece un saludo y bienvenida. Los alimentos se mantienen calientes a 60ºC. Luego se les brinda las bandejas para su servicio y, al guiarlos en fila para que recojan sus almuerzos, ya está el cocinero listo para servir en porciones estandarizadas los alimentos con una actitud amable y cordial. Mientras los comensales están en la fila, se sirve su comida y el ayudante de cocina les guía a las mesas. Mientras los niños consumen, el ayudante de cocina está pendiente de la higiene superficial del lugar. Al finalizar el servicio se recogen las bandejas, se pregunta cómo estuvo la comida, acompañada de una despedida cordial. Finalmente, se limpia el comedor y la vajilla.

3.14 MAQUINARIA Y EQUIPOS

Tabla 37. Maquinaria y equipos

Artículo	Marca	Cant	Dimensiones	Proveedor
Equipo fijo de cocina				
Cocina semi industrial 4 quemadores con horno	C.Ochoa	1	61x72x91cm	C. Ochoa
Refrigerator industrial	C. Ochoa	1	74x83x201cm	C.Ochoa
Mesa de trabajo	Eq. Pinto	1	0.6x0.7x0.9cm	Equipos Pinto
Trampa de grasa	Fritega	1	0.6x0.4x0.35	Fritega
Electrodomésticos				
Licuadora	Montero	1	2lt	Montero
Batidora	Oster	1	1lt	Montero

Fuente: Equipos Pinto, Fritega, Almacenes Montero (Proformas en anexos)
Investigación: Autor

3.15 ADECUACIONES DE PRODUCCIÓN

Son las capacidades instaladas en base a la infraestructura.

Se instalan espacios para atender una capacidad de 40 personas, la capacidad máxima y la capacidad utilizada.

3.16 DISTRIBUCIÓN ARQUITECTÓNICA

Para las siguientes imágenes se calcula las dimensiones reales y se procesa en un programa para visualizarlas, luego se modifica para el proyecto con las mismas dimensiones.

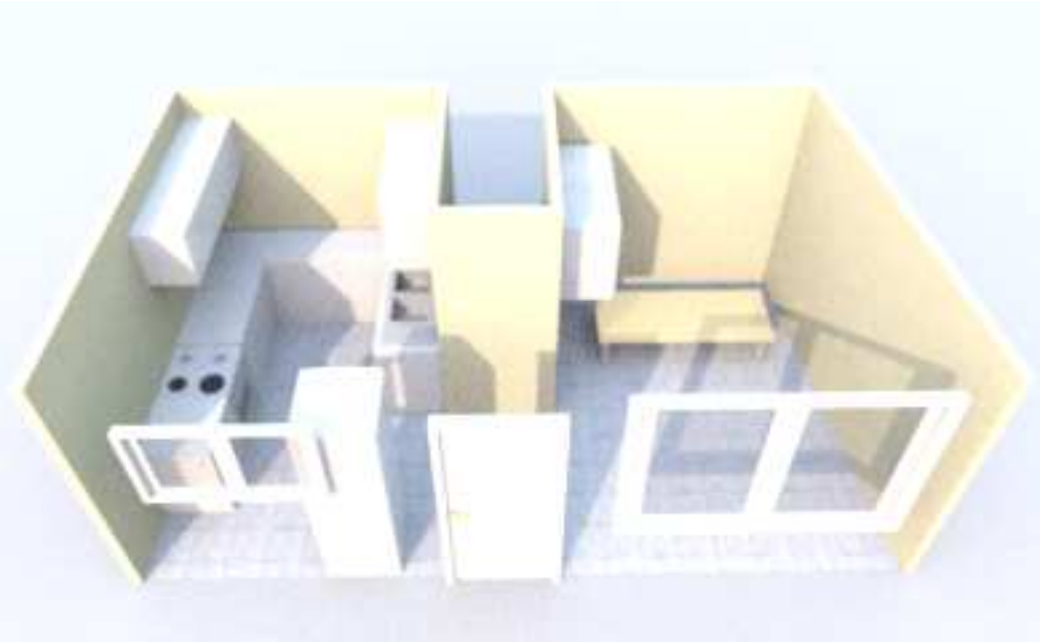
Herramienta utilizada: Sweethome3D 4.0

3.16.1 INSTALACIONES ACTUALES

Imagen 4. Área completa

Fuente: Sweethome3D 4.0
Elaboración: Autor

Imagen 5: Área cocina y comedor



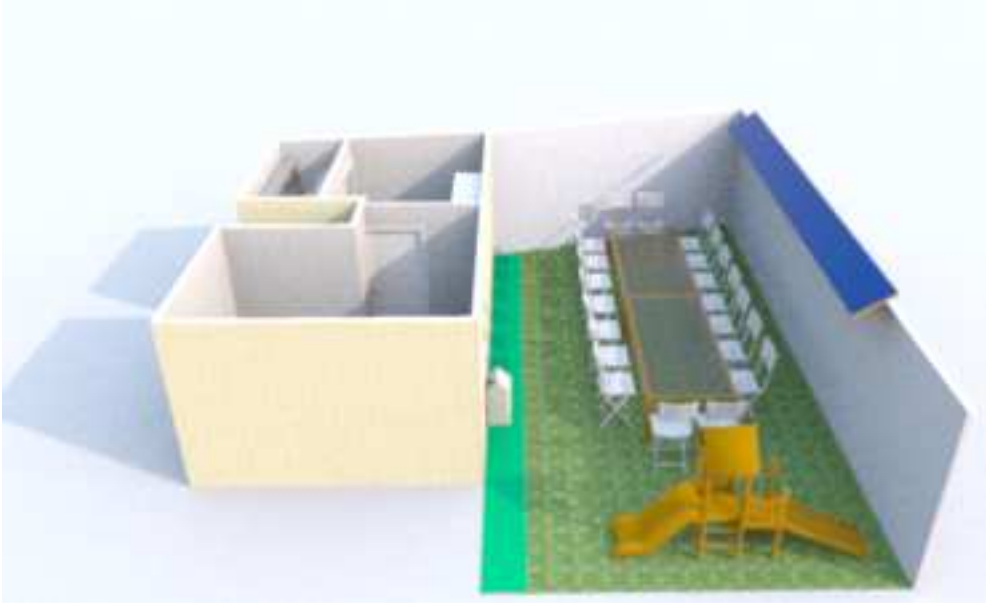
Fuente: Sweethome3D 4.0
Elaboración: Autor

3.18.2 INSTALACIONES PROYECTO

Imagen 6: Área completa vista 1

Fuente: Sweethome3D 4.0
Elaboración: Autor

Imagen 7: Área completa vista 2 (techo corredizo retractado)

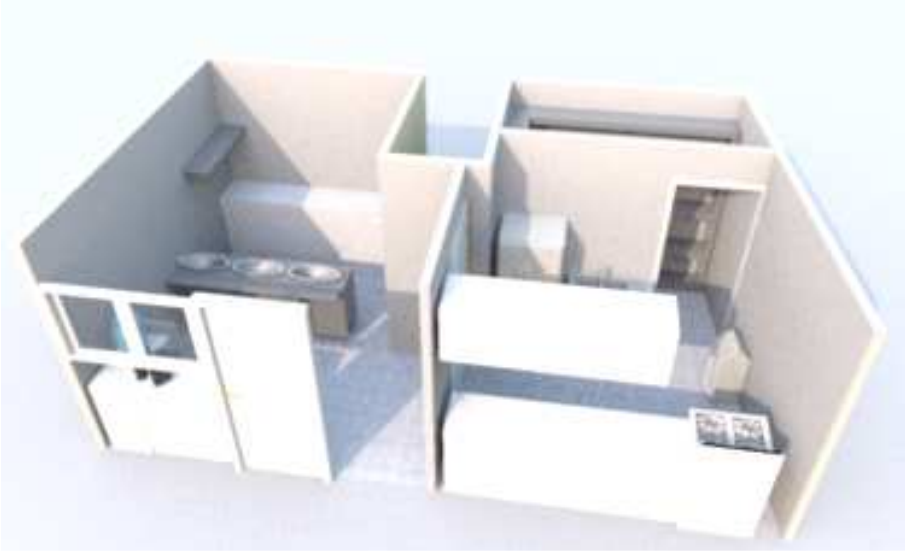


Fuente: Sweethome3D 4.0
Elaboración: Autor

Imagen 8: Área completa vista 3 (techo corredizo abierto)

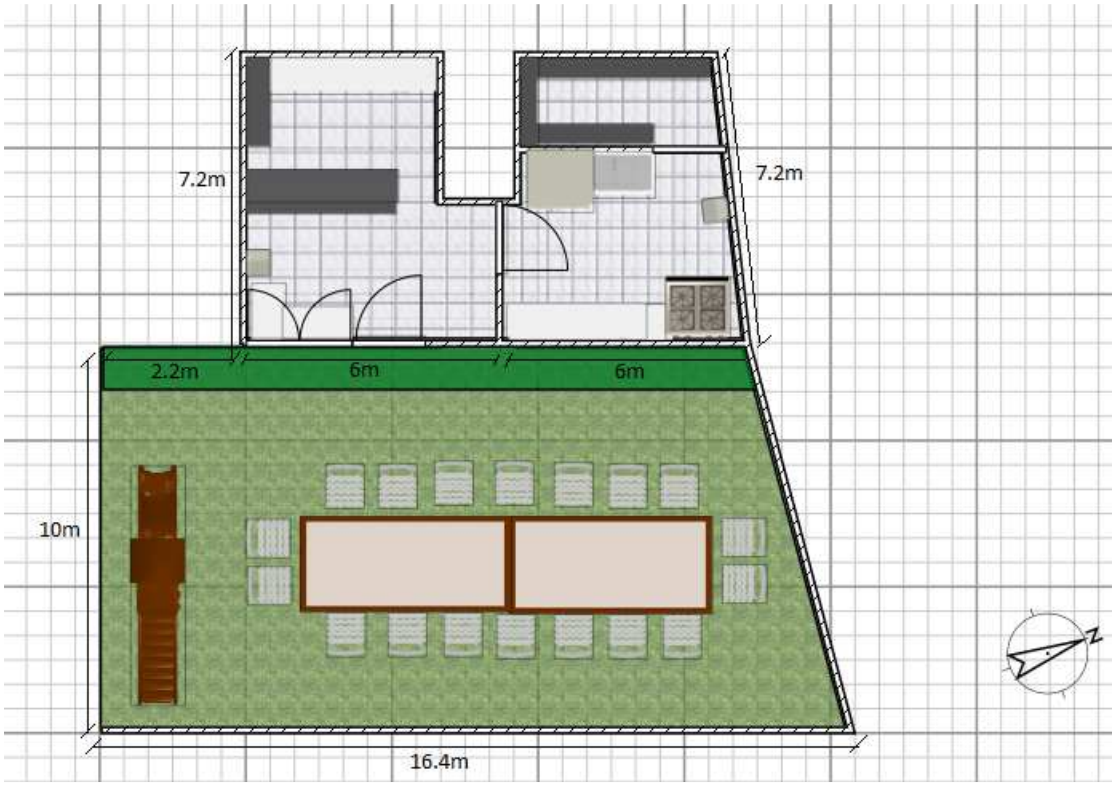
Fuente: Sweethome3D 4.0
Elaboración: Autor

Imagen 9: Área cocina proyecto



Fuente: Sweethome3D 4.0
Elaboración: Autor

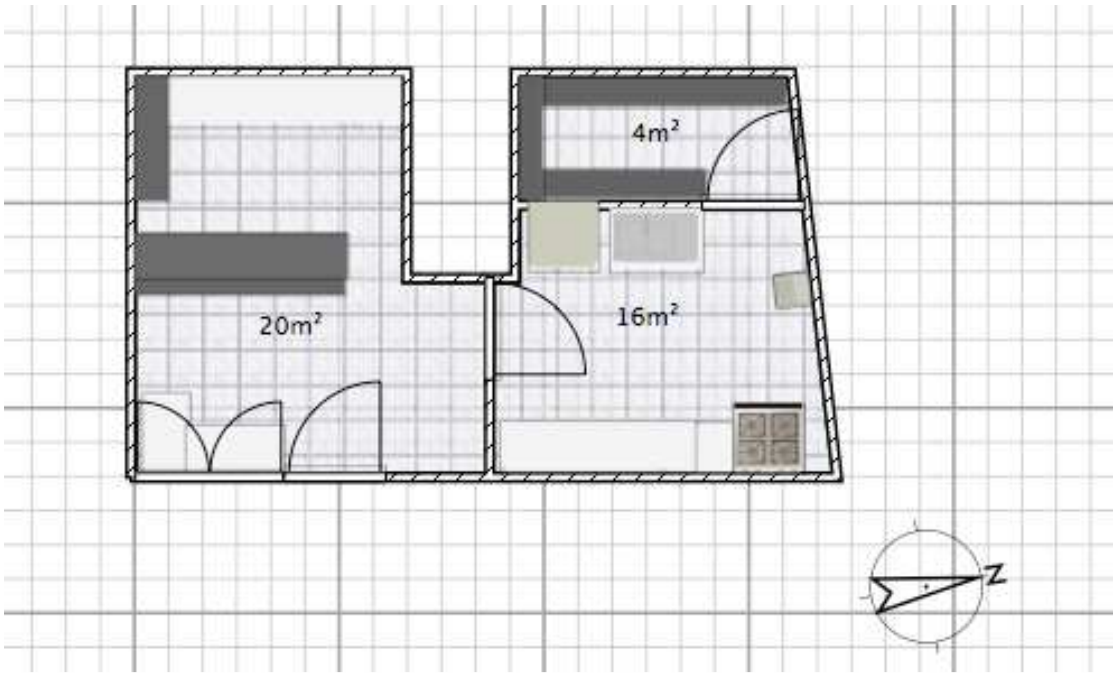
Imagen 10: Vista arquitectónica proyecto



Fuente: Sweethome3D 4.0
Elaboración: Autor

3.17 DIMENSIONES DE LAS ÁREAS

Imagen 11: Dimensiones de las áreas



Fuente: Sweethome3D 4.0
Elaboración: Autor

- **Servicio al cliente (20m^2):**

En esta área los clientes reciben en bandejas la comida. Aquí están las bebidas para que se sirvan.

- **Bodega (4m^2)**:

Esta área está dispuesta para almacenar todos los productos para la elaboración de los almuerzos e insumos para el servicio.

- **Cocina (16m^2)**:

En esta área se producen los alimentos, cocina caliente, cocina fría, bebidas.

CAPÍTULO IV

INVERSIÓN Y FINANCIAMIENTO

Este capítulo está dedicado al análisis financiero del proyecto. Se trata de la inversión, proyección de ingresos y de los gastos y formas de financiamiento previsto para su ejecución y operación. También se evaluarán la prioridades en gastos y ganancias para llegar a un juicio final de tomar la decisión sobre la realización del proyecto (ILPES, 2000).

El presente proyecto tiene como principal objetivo una propuesta de negocio, este capítulo es elemental para la decisión de tomar el estudio como viable, aplicable. Las decisiones se llegan a tomar mediante los resultados de cálculos que reflejan el tiempo de recuperación de inversión, pago de gastos y ganancias.

4.1. COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL MENÚ

Los costos de producción son el cálculo de los precios que tienen las recetas standard (Anexos), para conocer su valor mensual como diaria dentro de la clasificación establecida por grupo de alimentos.

Tabla 38: Costos de producción unitaria mensual

Detalle	Ventas Unitarias mensuales	Valor Unitario promedio en Ventas	Costo Unitario mensual	Valor Unitario promedio en Costos
Cárnicos	$44.19	$1.50	$29.60	$1.09
Guarniciones	$6.50	$0.50	$3.66	$0.28
Ensaladas	$19.00	$0.70	$7.59	$0.38
Postres	$7.63	$0.50	$3.25	$0.29
Bebidas	$9.16	$0.30	$0.62	$0.20
Aderezos	$7.63	$0.25	$0.65	$0.16
TOTAL	$94.11	$3.75	$45.37	$2.40

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

4.2. INVERSIÓN DEL PROYECTO

La inversión es la renuncia a ciertas satisfacciones inmediatas con costos para unas es esperanzas de beneficios futuros (Companys, Corominas, 1988).

La inversión total del proyecto se basa en los parámetros de la inversión total; activos tangibles, activos intangibles y capital del proyecto, de esta manera se conoce el monto inicial del proyecto para que pueda empezar a funcionar.

4.2.1. INVERSIÓN TOTAL

Tabla 39: Inversión total

Detalle	Valor
Activos tangibles	$ 9.867,75
Activos intangibles	$ 185,00
Capital de trabajo	$ 35.855,59
TOTAL	$ 45.908,34

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

A continuación se detallan todos los rubros menos el capital de trabajo, el cual se desglosa en el siguiente capítulo pues se relaciona con los ingresos y costos.

4.2.1.1. ACTIVOS TANGIBLES

Son los bienes materiales con los que se tiene en cuenta para la operación, son físicamente percibidos por los sentidos. (Viloria, Nevado, López. 2008).

Tabla 40: Activos tangibles

Detalle	Valor
Maquinaria y equipos	$ 2.930,43
Muebles y enseres	$ 1.791,50
Herramientas	$ 151,82
Equipo de computación	$ 3.059,00
Adecuaciones	$ 1.935,00
TOTAL	$ 9.867,75

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

A continuación se detallan los rubros de los activos tangibles.

4.2.1.1.1. MAQUINARIA Y EQUIPO

Tabla 41: Costos maquinaria y equipos

Detalle	Cant.	Marca	Dimensiones	Valor
Cocina semi industrial 4 quemadores con horno	1	C.Ochoa	61x72x91cm	$ 950.00
Refrigerador industrial	1	C.Ochoa	74x83x201cm	$ 1,380.00
Trampa de grasa	1	Fritega	0,6x0,4x0,35cm	$ 246.40
Licuadora	1	Montero	2lt	$ 294.20
Batidora	1	Oster	1lt	$ 59.83
TOTAL				$ 2,930.43

Fuente: Termalimex, Fritega, Montero
Elaboración: Autor

4.2.1.1.2. MUEBLES Y ENSERES

Tabla 42: Costos muebles y enseres

Detalle	Cant.	Marca	Dimensiones	Valor
Sartén profundo de aluminio	2	Termalimex	28cm	$42.58
Ollas de aluminio	2	Wiking	4,4lt	$99.70
Molde para pizza	1	Tramontina	25cm	$10.31
Mesa de trabajo	1	Equipos Pinto	0,6x0,7x0,9cm	$280.00
Muebles de cocina	3	C.I.Quito	4x0,5x1,2m	$500.00
Salseros	8	Imusa	0,3lt	$4.32
Jarras de jugo	2	Imusa	2lt	$3.96
Fuentes rectangulares	2	Tramontina	40x30x6cm	$31.60
Pinzas	2	Tramontina	21cm	$6.10
Samovar	3	Montero	14lt	$184.92
Vasos de cristal	40	Crist	7oz	$16.04
Cucharitas	39	Tramontina	0,04oz	$19.14
Cuchillo de mesa	39	Tramontina	20cm	$76.05
Tenedor	39	Tramontina	20cm	$78.31
Plato para pan	39	Arcop	15,5cm	$94.65
Plato tendido	39	Arcop	23,5cm	$194.06
Plato postre	39	Arcop	19,3cm	$149.76
TOTAL				$1,791.50

Fuente: Montero, Equipos Pinto, C.I.Quito
Elaboración: Autor

4.2.1.1.3. HERRAMIENTAS

Tabla 43: Costos herramientas

Detalle	Cant.	Marca	Dimensiones	Valor
Prensa de papas	1	Ilko	30cm	$18.59
Rallador	1	Sunne	23cm	$6.63
Abrelatas	1	Tramontina	20cm	$20.71
Cuchara para helados	1	Sunne	1,08oz	$7.21
Atomizador	2	Montero	1lt	$3.58
Cuchillo cebollero	3	Tramontina	26cm	$43.25
Cuchareta de acero	2	Sunne	1,1oz	$5.48
Espumadera	2	Sunne	37cm	$17.85
Cucharón	2	Sunne	40,5cm	$22.96
Puntilla	2	Tramontina	7,6cm	$5.56
TOTAL				$151.82

Fuente: Montero
Elaboración: Autor

4.2.1.1.4. EQUIPO DE COMPUTACIÓN

Tabla 44: Costo equipo de computación

Detalle	Cant.	Marca	Dimensiones	Valor
Computador portatil	1	Sony Vaio	17.5"	$809.00
Comanda (pack industrial)	1	-	-	$200.00
TPV Software	1	-	-	$2.000.00
Antivirus anual	1	-	-	$100.00
TOTAL				$3,059.00

Fuente: Computrón, Cesar Chavez
Elaboración: Autor

4.2.1.1.5. ADECUACIONES

Tabla 45: Costos adecuaciones

Detalle	Cant.	Marca	Dimensiones	Valor
Toldos retractiles	1	T. Retractiles	600x400cm	$1.500.00
Paredes prefabricadas	5	Aislapol	2x3,5m	$435.00
TOTAL				$1.935.00

Fuente:T. Retractiles, Aislapol S.A.
Elaboración: Autor

4.2.1.2. ACTIVOS INTANGIBLES

Son los requisitos para que un proyecto genere ganancias, y que su funcionamiento sea legal. Son costos que son elementales para el momento de actividad. (Viloria, Nevado, López. 2008).

Tabla 46: Costos activos intangibles

Detalle	Valor
Patente municipal	$20.00
Permisos de funcionamiento	$165.00
TOTAL	$185.00

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

A continuación se clasifica a detalle los siguientes rubros mencionados en los activos intangibles.

4.2.1.2.1. PATENTE MUNICIPAL

Tabla 47: Costo patente municipal

Detalle	Valor
Patente municipal	$20.00
TOTAL	$20.00

Fuente: Municipio del distrito Metropolitano de Quito
Elaboración: Autor

4.2.1.2.2. PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

Los siguientes rubros se mencionan en el capítulo II, mas aquí se suman para conocer el valor que influye en los activos intangibles.

Tabla 48: Costos permisos de funcionamiento

Detalle	Valor
Escritura en notaría	$ 15,00
Publicar en periódico	$ 30,00
Abogado	$ 120,00
TOTAL	$ 165,00

Fuente: SRI, Ecuador Legal Online.
Elaboración: Autor

4.2.2. CUADRO DE FUENTES Y USOS

El presente cuadro refleja el total de los activos y los rubros que son cubiertos por el préstamo y por los recursos propios, de manera que se conoce a detalle el origen de los totales.

Tabla 49: Cuadro de fuentes y usos

Detalle	Valor	Préstamo	Recursos propios
Maquinaria y equipos	$ 2.930,43		$ 2.930,43
Muebles y enseres	$ 1.791,50		$ 1.791,50
Herramientas	$ 151,82		$ 151,82
Equipo de computación	$ 3.059,00		$ 3.059,00
Adecuaciones	$ 1.935,00		$ 1.935,00
Activos intangibles	$ 185,00		$ 185,00
Capital de trabajo	$ 35.855,59	$ 25.000,00	$ 4.947,25
TOTAL	$ 45.908,34	$ 25.000,00	$ 15.000,00

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

Es normal que el monto de préstamo más el crédito sea menor al valor total de los costos pues el funcionamiento del negocio es el siguiente; se empieza utilizando el capital propio y cuando existe la necesidad de más capital, se pide un préstamo de un monto que ayude a la producción en el negocio, pero lo que no se cuentan son los ingresos por ventas anual, en este caso, los $5.908,34 se cubren en la duración del año. Los $45.908,34 no se gastan al instante de iniciar el negocio sino en el año de funcionamiento.

4.3. FINANCIAMENTO

El financiamiento es la consecución de recursos para la operación, un crédito para conseguir fondos nuevos o generarlos en forma adicional (Haime, 2004).

El proyecto se va a financiar, como se mencionó en el Cap. IV. Este será repartido en 37.50 % de inversión propia y 62.50 % de crédito por la CFN.

Para el financiamiento se analiza en base al flujo y las necesidades el monto necesario para el correcto funcionamiento, el préstamo es de $25.000,00 mientras que la inversión propia da el valor de $15.000,00.

4.3.1. TABLA DE AMORTIZACIÓN

La amortización es un término económico y contable, referido al proceso de distribución en el tiempo de un valor duradero. Adicionalmente se utiliza como sinónimo de depreciación en cualquiera de sus métodos (Blanco, 2002).

Para la amortización de crédito, se pidió un crédito de $25.000,00 con una tasa de interés del 10.50 % por la duración de 3 años. El pago es mensual

TABLA DE AMORTIZACION

BENEFICIARIO				
INSTIT. FINANCIERA	**CFN**			
MONTO EN USD	**25.000,00**			
TASA DE INTERES	**10,50%**		**T. EFECTIVA**	**11,0203%**
PLAZO	**3**	**años**		
GRACIA	**0**	**años**		
FECHA DE INICIO	13/08/2013			
MONEDA	**DOLARES**			
AMORTIZACION				
CADA	**30**	**días**		
Número de períodos	**36**	**para amortizar capital**		

No.	VENCIMIENTO	SALDO	INTERES	PRINCIPAL	DIVIDENDO
0		25.000,00			
1	12-sep-2013	24.406,19	218,75	593,81	812,56
2	12-oct-2013	23.807,18	213,55	599,01	812,56
3	11-nov-2013	23.202,93	208,31	604,25	812,56
4	11-dic-2013	22.593,40	203,03	609,54	812,56
5	10-ene-2014	21.978,53	197,69	614,87	812,56
6	09-feb-2014	21.358,28	192,31	620,25	812,56
7	11-mar-2014	20.732,60	186,88	625,68	812,56
8	10-abr-2014	20.101,45	181,41	631,15	812,56
9	10-may-2014	19.464,78	175,89	636,67	812,56
10	09-jun-2014	18.822,54	170,32	642,24	812,56
11	09-jul-2014	18.174,67	164,70	647,86	812,56
12	08-ago-2014	17.521,14	159,03	653,53	812,56
13	07-sep-2014	16.861,89	153,31	659,25	812,56
14	07-oct-2014	16.196,87	147,54	665,02	812,56
15	06-nov-2014	15.526,03	141,72	670,84	812,56
16	06-dic-2014	14.849,32	135,85	676,71	812,56
17	05-ene-2015	14.166,69	129,93	682,63	812,56
18	04-feb-2015	13.478,09	123,96	688,60	812,56
19	06-mar-2015	12.783,46	117,93	694,63	812,56
20	05-abr-2015	12.082,76	111,86	700,71	812,56

21	05-may-2015	11.375,92	105,72	706,84	812,56
22	04-jun-2015	10.662,90	99,54	713,02	812,56
23	04-jul-2015	9.943,64	93,30	719,26	812,56
24	03-ago-2015	9.218,08	87,01	725,55	812,56
25	02-sep-2015	8.486,18	80,66	731,90	812,56
26	02-oct-2015	7.747,87	74,25	738,31	812,56
27	01-nov-2015	7.003,11	67,79	744,77	812,56
28	01-dic-2015	6.251,82	61,28	751,28	812,56
29	31-dic-2015	5.493,96	54,70	757,86	812,56
30	30-ene-2016	4.729,47	48,07	764,49	812,56
31	29-feb-2016	3.958,30	41,38	771,18	812,56
32	30-mar-2016	3.180,37	34,64	777,93	812,56
33	29-abr-2016	2.395,64	27,83	784,73	812,56
34	29-may-2016	1.604,04	20,96	791,60	812,56
35	28-jun-2016	805,51	14,04	798,53	812,56
36	28-jul-2016	0,00	7,05	805,51	812,56
			4.252,20	25.000,00	29.252,20

Fuente: CFN
Elaboración: CFN

CAPÍTULO V

INGRESOS Y COSTOS

En el presente capítulo se busca conocer minuciosamente los ingresos por ventas y los costos; también están las proyecciones de los mismos para conocer cómo funciona el proyecto durante los cinco años de estudio esperado.

5.1 CAPITAL DE TRABAJO

Es la liquidez monetaria que un proyecto tiene. Son las inversiones a corto plazo que reflejan los cálculos de una empresa para que pueda iniciar actividad (Tanaka, 2005).

El capital de trabajo es una parte elemental del financiamiento, son los montos que aparte de los activos tangibles y los intangibles, ofrecen las piezas para generar el producto o servicio que se da.

Tabla 50: Costo capital de trabajo anual

Detalle	Valor
Materia prima	$ 19.463,73
Mano de obra directa	$ 8.448,94
Costos indirectos de fabricación	$ 5.671,68
Gastos administrativos	$ 2.271,24
TOTAL	$ 35.855,59

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

A continuación desglosa cada rubro perteneciente al capital de trabajo.

5.1.2. MATERIA PRIMA

Son los materiales que componen el producto final que se ofrece en el negocio. (Sinisterra, Polanco. 2007).

Para obtener el valor anual se multiplica el valor unitario que resulta el menú mensual de un niño (Anexos) por los 39 comensales y por los 11 meses de operación.

Ejemplo: $29.60 (cárnicos) x 11 (meses de operación) x 39 (pax)

Tabla 51: Costos materia prima

Detalle	Valor Unitario en Costos	Valor anual total
Cárnicos	$29.60	$12,698.40
Guarniciones	$3.66	$1,570.14
Ensaladas	$7.59	$3,256.11
Postres	$3.25	$1,394.25
Bebidas	$0.62	$265.98
Aderezos	$0.65	$278.85
TOTAL	$45.37	$19,463.73

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

5.1.3. MANO DE OBRA DIRECTA

Este concepto se refiere al trabajo del personal que participa físicamente y directamente con el producto o servicio (Sinisterra, Polanco. 2007).

Tabla 52: Costo mano de obra directa

Puesto	Sueldo mensual	Aporte patronal mensual	Aporte personal mensual	Sueldo total mensual	Sueldo anual	13ero	14to	Vacaciones	Fondos de reserva	Sueldo total
Cocinero	$ 318,00	$ 35,46	$ 29,73	$ 288,27	$ 3.459,20	$ 288,27	$ 318,00	$ 159,00	$ 0,00	$ 4.224,47
Mesero	$ 318,00	$ 35,46	$ 29,73	$ 288,27	$ 3.459,20	$ 288,27	$ 318,00	$ 159,00	$ 0,00	$ 4.224,47
TOTALES	$ 636,00	$ 70,91	$ 59,47	$ 576,53	$ 6.918,41	$ 576,53	$ 636,00	$ 318,00	$ 0,00	$ 8.448,94

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

5.1.4. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Estos costos son los que influyen en la operación de la manufactura (Sinisterra, Polanco. 2007).

Tabla 53: Costos indirectos de fabricación

Detalle	Valor anual	Valor mensual
Servicios básicos	$ 1.200,00	$ 100,00
Arriendo	$ 4.200,00	$ 350,00
Suministros de producción	$ 271,68	$ 22,64
TOTAL	$ 5.671,68	$ 472,64

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

5.1.4.1. SERVICIOS BÁSICOS

En el caso del proyecto, los servicios básicos cubren el establecimiento, pero accedieron a cobrar mensualmente $40 por la luz y el agua.

Tabla 54: Costos servicios básicos

Detalle	Valor mensual	Valor anual
Luz	$ 20,00	$ 240,00
Agua	$ 20,00	$ 240,00
Internet	$ 50,00	$ 600,00
Teléfono	$ 10,00	$ 120,00
TOTAL	$ 100,00	$ 1.200,00

Fuente: Colegio Grow School
Elaboración: Autor

5.1.4.2. DEPRECIACIÓN ANUAL Y MENSUAL

Tabla 55: Valores depreciación mensual y anual

Detalle	Valor adquisitivo	% de depreciación	Anual	Mensual
Maquinaria y equipos	$ 2.930,43	20%	$ 586,09	$ 48,84
Muebles y enseres	$ 1.791,50	33%	$ 597,17	$ 49,76
Herramientas	$ 151,82	50%	$ 75,91	$ 6,33
TOTAL	$ 4.873,75	-	$ 1.259,16	$ 104,93

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

5.1.4.3. ARRIENDO

En el caso de este proyecto, el establecimiento donde se va a operar no cambia anual o mensualmente el valor de arriendo (Grow School).

Tabla 56: Costo arriendo

Detalle	Valor mensual	Valor anual
Arriendo	$ 350,00	$ 4.200,00
TOTAL	$ 350,00	$ 4.200,00

Fuente: Colegio Grow School
Elaboración: Autor

El colegio donde se hace el estudio menciona que el arriendo es mantiene el mismo valor todos los años, por lo cual no varía.

5.1.4.4. SUMINISTROS DE PRODUCCIÓN

Tabla 57: Costos suministros de producción mensual

Detalle	Valor mensual	Valor anual
Desinfectante	$ 3,72	$ 44,64
Guantes de limpieza	$ 3,90	$ 46,80
Esponja para platos	$ 2,25	$ 27,00
Limpiones	$ 3,60	$ 43,20
Escoba	$ 1,30	$ 15,60
Trapeador	$ 1,27	$ 15,24
Fundas de basura	$ 1,00	$ 12,00
Servilletas	$ 5,60	$ 67,20
TOTAL	$ 22,64	$ 271,68

Fuente: Supermaxi
Elaboración: Autor

Para conseguir su valor anual se multiplica su valor total por los meses de funcionamiento, que son once, $92.40 x 11= $1.016,40.

5.1.5. GASTOS ADMINISTRATIVOS

Tabla 58: Gastos administrativos

Detalle	Valor mensual	Valor anual
Remuneración	$ 144,13	$ 2.271,24
TOTAL	$ 144,13	$ 2.271,24

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

A continuación se explica a detalle cada rubro perteneciente de los gastos administrativos.

5.1.5.1. REMUNERACIÓN ADMINISTRATIVA

También se los puede conocer como la mano de obra indirecta, es el personal que no trabaja físicamente en la elaboración. Para el cálculo del sueldo del administrador está contemplado medio tiempo.

Tabla 59: Costos remuneración administrativa

Puesto	Sueldo mensual	Aporte patronal mensual	Aporte personal mensual	Sueldo total mensual	Sueldo anual	13ero	14to	Vacaciones	Fondos de reserva	Sueldo total
Administrador	$ 159,00	$ 17,73	$ 14,87	$ 144,13	$ 1.729,60	$ 144,13	$ 318,00	$ 79,50	$ 0,00	$ 2.271,24
TOTALES	$ 159,00	$ 17,73	$ 14,87	$ 144,13	$ 1.729,60	$ 144,13	$ 318,00	$ 79,50	$ 0,00	$ 2.271,24

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

5.1.6. DEPRECIACIÓN

El siguiente cálculo es referente al equipo de computación que usa el administrador para el proyecto.

Tabla 60: Depreciación administrativa

Detalle	Valor adquisitivo	% de depreciación	Anual	Mensual
Equipos de computación	$ 859,00	33%	$ 286,33	$ 23,86
TOTAL	$ 859,00	33%	$ 286,33	$ 23,86

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

5.2. INGRESOS POR VENTAS

Tabla 61: Ingresos por ventas primer año

Concepto	Venta Unitaria	Unidades	Ventas diarias	Ventas mensuales	Ventas anuales
Menú diario	$3,75	39	$146,25	$3,217,50	$35,392.50
TOTAL	$3,75	39	$146,25	$3,217,50	$35,392.50

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

5.3. INFLACIÓN ACUMULADA

"La inflación es medida estadísticamente a través del Índice de Precios al Consumidor del Área Urbana (IPCU), a partir de una canasta de bienes y servicios demandados por los consumidores de estratos medios y bajos, establecida a través de una encuesta de hogares." (Banco Central del Ecuador, 2013).

Tabla 62: Inflación acumulada

FECHA	VALOR
Julio-31-2013	2.39 %
Junio-30-2013	2.68 %
Mayo-31-2013	3.01 %
Abril-30-2013	3.03 %
Marzo-31-2013	3.01 %
Febrero-28-2013	3.48 %
Enero-31-2013	4.10 %

Inflación promedio **3.10%**

Fuente: http://www.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=inflacion
Elaboración: Banco Central del Ecuador

5.4. PROYECCIÓN DE LOS COSTOS DE MATERIA PRIMA

Para proyectar la materia prima en la duración del proyecto, que son 5 años, su valor incrementa en base a la inflación acumulada, 3.10% y por la tasa de crecimiento poblacional, 1.54%.(INEC. Censo de Población y Vivienda 2010).

El valor de venta unitaria es de $3.75, mientras que el costo unitario es $2.40 siendo el 64% monetario del valor total. Datos de la tabla #38.

La información utilizada proviene del cuadro anterior.

Tabla 63. Proyección de los costos de materia prima

Detalle	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Menú anual	$19,463.73	$20,067.11	$20,689.19	$21,330.55	$21,991.80

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

5.5. PROYECCIÓN DE VENTAS

La proyección de ventas se calcula de la siguiente manera; de los menús diarios, mensuales y anuales se incrementa a base del porcentaje poblacional del 1.54% y según la inflación para el precio 3.10%.

Tabla 64. Proyección de las ventas

Detalle	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5
Unidades diarias	39	40	40	41	41
Unidades mensuales	858	871	885	898	912
Unidades anuales	9438	9583	9731	9881	10033
Precio de venta	$ 3,75	$ 3,87	$ 3,99	$ 4,11	$ 4,24
Ingreso por venta	$ 35.392,50	$ 37.051,61	$ 38.788,49	$ 40.606,80	$ 42.510,34

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

5.6 PROYECCIÓN DE LOS COSTOS DEL PROYECTO

Al igual que la proyección en ventas, estas proyecciones aumentan anualmente por la inflación del 3.10 % sumado a la tasa de crecimiento poblacional del 1.54 %. (a continuación)

Tabla 65. Proyección de los costos del proyecto

	Detalle	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5	Año6	Año7	Año8	Año9	Año10
V	Materia prima	$ 19.463,73	$ 20.067,11	$ 20.689,19	$ 21.330,55	$ 21.991,80	$ 22.673,54	$ 23.376,42	$ 24.101,09	$ 24.848,23	$ 25.618,52
F	Mano de obra directa	$ 8.448,94	$ 8.760,39	$ 9.031,97	$ 9.311,96	$ 9.600,63	$ 9.898,25	$ 10.205,09	$ 10.521,45	$ 10.847,61	$ 11.183,89
F	Costos indirectos de fabricación	$ 5.671,68	$ 5.671,68	$ 5.671,68	$ 5.671,68	$ 5.671,68	$ 5.671,68	$ 5.671,68	$ 5.671,68	$ 5.671,68	$ 5.671,68
F	Gastos administrativos	$ 2.271,24	$ 2.354,03	$ 2.427,00	$ 2.502,24	$ 2.579,81	$ 2.659,78	$ 2.742,24	$ 2.827,25	$ 2.914,89	$ 3.005,25
F	Maquinarias y equipos	$ 2.930,43					$ 2.930,43				
F	Muebles y enseres	$ 1.791,50			$ 1.791,50			$ 1.791,50			$ 1.791,50
F	Herramientas	$ 151,82		$ 151,82		$ 151,82		$ 151,82		$ 151,82	
F	Equipo de computación	$ 3.059,00			$ 1.059,00			$ 1.059,00			$ 1.059,00
F	Adecuaciones	$ 1.935,00									
F	Permiso funcionamiento (intangibles)	$ 185,00	$ 185,00	$ 185,00	$ 185,00	$ 185,00	$ 185,00	$ 185,00	$ 185,00	$ 185,00	$ 185,00
	TOTAL	$ 45.908,34	$ 37.038,21	$ 38.156,65	$ 41.851,93	$ 40.180,73	$ 44.018,68	$ 45.182,75	$ 43.306,47	$ 44.619,23	$ 48.514,84

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

En el siguiente cuadro ciertos rubros como maquinaria y equipo, muebles y enseres, herramientas, equipo de computación, se repiten en la duración del proyecto pues luego de su vida útil, se lo vuelve a adquirir.

CAPÍTULO VI

EVALUACIÓN FINANCIERA

La evaluación financiera es un proceso de análisis mediante cálculos para saber los beneficios futuros, una supuesta realidad en base a datos reales que dan lugar a la proyección de valores dentro del estudio. Esta evaluación permite determinar la rentabilidad y la vialidad del proyecto (Meza, 2005).

Da lugar a opinar sobre la conveniencia del proyecto, si su aplicación vale la pena de ser realizada, eso depende si los cálculos demuestran utilidades o pérdidas (Ibid).

Este capítulo es el más importante pues en base a los datos anteriores, gracias a fórmulas y evaluaciones financieras, se conoce el estado real del proyecto y su viabilidad.

6.1 ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

Tabla 66. Estado de situación inicial

ACTIVOS	**Año 0**	**Año1**	**Año2**	**Año3**	**Año4**	**Año5**	**Año6**	**Año7**	**Año8**	**Año9**	**Año10**
Caja/bancos (flujo acumulado)	$ 15.000,00	$ 19.733,43	$ 9.996,09	$ 877,79	-$ 367,34	$ 1.647,16	$ 1.478,11	$ 1.870,85	$ 5.940,36	$ 10.575,50	$ 13.274,80
Inventarios		$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
Total activos corrientes		**$ 19.733,43**	**$ 9.996,09**	**$ 877,79**	**-$ 367,34**	**$ 1.647,16**	**$ 1.478,11**	**$ 1.870,85**	**$ 5.940,36**	**$ 10.575,50**	**$ 13.274,80**
Maquinaria y equipos		$ 2.344,34	$ 1.758,26	$ 1.172,17	$ 586,09	$ 0,00	$ 2.344,34	$ 1.758,26	$ 1.172,17	$ 586,09	$ 0,00
Muebles y enseres		$ 1.194,33	$ 597,17	$ 0,00	$ 1.194,33	$ 597,17	$ 0,00	$ 1.194,33	$ 597,17	$ 0,00	$ 1.194,33
Equipo de computación		$ 2.039,33	$ 1.019,67	$ 0,00	$ 706,00	$ 353,00	$ 0,00	$ 706,00	$ 353,00	$ 0,00	$ 706,00
Herramientas		$ 75,91	$ 0,00	$ 75,91	$ 0,00	$ 75,91	$ 0,00	$ 75,91	$ 0,00	$ 75,91	$ 0,00
Adecuaciones											
Total activos fijos		**$ 5.653,92**	**$ 3.375,09**	**$ 1.248,08**	**$ 2.486,42**	**$ 1.026,08**	**$ 2.344,34**	**$ 3.734,50**	**$ 2.122,34**	**$ 662,00**	**$ 1.900,33**
TOTAL ACTIVOS		**$ 25.387,35**	**$ 13.371,19**	**$ 2.125,88**	**$ 2.119,08**	**$ 2.673,23**	**$ 3.822,45**	**$ 5.605,35**	**$ 8.062,70**	**$ 11.237,49**	**$ 15.175,13**
PASIVOS											
Crédito		$ 17.521,14	$ 9.218,08	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
PATRIMONIO											
Aporte Efectivo	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00	$ 15.000,00
Resultados Patrimonio Acumulado		-$ 7.133,79	-$ 10.846,89	-$ 12.874,12	-$ 12.880,92	-$ 12.326,77	-$ 11.177,55	-$ 9.394,65	-$ 6.937,30	-$ 3.762,51	$ 175,13
Total Patrimonio		**$ 7.866,21**	**$ 4.153,11**	**$ 2.125,88**	**$ 2.119,08**	**$ 2.673,23**	**$ 3.822,45**	**$ 5.605,35**	**$ 8.062,70**	**$ 11.237,49**	**$ 15.175,13**
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		**$ 25.387,35**	**$ 13.371,19**	**$ 2.125,88**	**$ 2.119,08**	**$ 2.673,23**	**$ 3.822,45**	**$ 5.605,35**	**$ 8.062,70**	**$ 11.237,49**	**$ 15.175,13**

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

6.2 ESTADO DE RESULTADOS

En los costos fijos esta mencionado:

- Mano de obra directa
- Gasto administrativo
- Depreciaciones
- Amortizaciones
- Costos indirectos

En los costos variables se menciona:

- Materia prima

Tabla 67. Estado de resultados

	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5	Año6	Año7	Año8	Año9	Año10
Ventas	**$ 35.392,50**	**$ 37.051,61**	**$ 38.788,49**	**$ 40.606,80**	**$ 42.510,34**	**$ 44.503,11**	**$ 46.589,30**	**$ 48.773,29**	**$ 51.059,65**	**$ 53.453,19**
Costos variables	$ 19.463,73	$ 20.067,11	$ 20.689,19	$ 21.330,55	$ 21.991,80	$ 22.673,54	$ 23.376,42	$ 24.101,09	$ 24.848,23	$ 25.618,52
Margen de contribución total	**$ 15.928,77**	**$ 16.984,50**	**$ 18.099,31**	**$ 19.276,24**	**$ 20.518,54**	**$ 21.829,57**	**$ 23.212,88**	**$ 24.672,19**	**$ 26.211,42**	**$ 27.834,67**
Costos fijos	$ 18.511,86	$ 16.971,10	$ 17.315,65	$ 17.670,88	$ 18.037,12	$ 18.414,71	$ 18.804,01	$ 19.205,37	$ 19.619,18	$ 20.045,82
Depreciaciones										
Maquinarias y equipos	$ 586,09	$ 586,09	$ 586,09	$ 586,09	$ 586,09	$ 586,09	$ 586,09	$ 586,09	$ 586,09	$ 586,09
Muebles y enseres	$ 597,17	$ 597,17	$ 597,17	$ 597,17	$ 597,17	$ 597,17	$ 597,17	$ 597,17	$ 597,17	$ 597,17
Herramientas	$ 75,91	$ 75,91	$ 75,91	$ 75,91	$ 75,91	$ 75,91	$ 75,91	$ 75,91	$ 75,91	$ 75,91
Equipo de computación	$ 1.019,67	$ 1.019,67	$ 1.019,67	$ 353,00	$ 353,00	$ 353,00	$ 353,00	$ 353,00	$ 353,00	$ 353,00
Adecuaciones										
Utilidad operativa	-$ 4.861,92	-$ 2.265,43	-$ 1.495,17	-$ 6,79	$ 869,26	$ 1.802,70	$ 2.796,71	$ 3.854,66	$ 4.980,08	$ 6.176,69
Gasto crédito	-$ 2.271,87	-$ 1.447,68	-$ 532,06	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00
Utilidad antes de repartición	-$ 7.133,79	-$ 3.713,11	-$ 2.027,23	-$ 6,79	$ 869,26	$ 1.802,70	$ 2.796,71	$ 3.854,66	$ 4.980,08	$ 6.176,69
15% trabajadores	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 130,39	$ 270,40	$ 419,51	$ 578,20	$ 747,01	$ 926,50
Utilidad tributable	-$ 7.133,79	-$ 3.713,11	-$ 2.027,23	-$ 6,79	$ 738,87	$ 1.532,29	$ 2.377,20	$ 3.276,46	$ 4.233,07	$ 5.250,18
25%imp. Renta	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 184,72	$ 383,07	$ 594,30	$ 819,11	$ 1.058,27	$ 1.312,55
Utilidad neta	-$ 7.133,79	-$ 3.713,11	-$ 2.027,23	-$ 6,79	$ 554,15	$ 1.149,22	$ 1.782,90	$ 2.457,34	$ 3.174,80	$ 3.937,64

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

6.3 FLUJO DE CAJA

Tabla 68. Flujo de caja

	Año 0	Año1	Año2	Año3	Año4	Año5	Año6	Año7	Año8	Año9	Año10
Ingresos por ventas		$ 35.392,50	$ 37.051,61	$ 38.788,49	$ 40.606,80	$ 42.510,34	$ 44.503,11	$ 46.589,30	$ 48.773,29	$ 51.059,65	$ 53.453,19
Costos totales		$ 19.463,73	$ 20.067,11	$ 20.689,19	$ 21.330,55	$ 21.991,80	$ 22.673,54	$ 23.376,42	$ 24.101,09	$ 24.848,23	$ 25.618,52
Flujo de Caja Operativo		-$ 10.515,84	$ 13,40	$ 631,84	-$ 1.245,13	$ 2.329,60	$ 484,43	$ 1.406,55	$ 5.466,82	$ 6.440,42	$ 4.938,35
Flujo acumulado (operativo)		-$ 10.515,84	-$ 10.502,44	-$ 9.870,60	-$ 11.115,73	-$ 8.786,13	-$ 8.301,70	-$ 6.895,15	-$ 1.428,33	$ 5.012,09	$ 9.950,44
Inversión	$ 15.000,00										
Crédito	$ 0,00	$ 25.000,00									
Gastos Financieros (interés)		-$ 2.271,87	-$ 1.447,68	-$ 532,06							
Pago crédito (principal)		-$ 7.478,86	-$ 8.303,06	-$ 9.218,08							
Utilidades Trabajadores		$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	-$ 130,39	-$ 270,40	-$ 419,51	-$ 578,20	-$ 747,01	-$ 926,50
Impuesto a la Renta		$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	$ 0,00	-$ 184,72	-$ 383,07	-$ 594,30	-$ 819,11	-$ 1.058,27	-$ 1.312,55
Flujo del proyecto	$ 15.000,00	$ 4.733,43	-$ 9.737,34	-$ 9.118,30	-$ 1.245,13	$ 2.014,50	-$ 169,05	$ 392,74	$ 4.069,51	$ 4.635,14	$ 2.699,30
Flujo acumulado (caja bancos)	$ 15.000,00	$ 19.733,43	$ 9.996,09	$ 877,79	-$ 367,34	$ 1.647,16	$ 1.478,11	$ 1.870,85	$ 5.940,36	$ 10.575,50	$ 13.274,80

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

Análisis: Desde el 5to año el proyecto arroja un flujo positivo, demostrando utilidades, en el flujo acumulado se demuestra la realidad que en el mismo 5to año el flujo es favorable.

6.4 DETERMINACIÓN DE LA TASA DE DESCUENTO

Esta determinación busca formalizar y detallar el tiempo en el que se recibirá un bien o el dinero invertido. También da un resultado para reducir un consumo actual para que los ahorros reales sean superiores al valor del bien. Para un inversionista la tasa de descuento debe ser superior a la tasa de interés de manera que se pueda cubrir los riesgos del proyecto (Isaza, 2006).

La fórmula para el cálculo de la tasa de descuento es la siguiente:

TMAR= % índice inflacionario + % de riesgo país + % tasa pasiva promedio

% índice inflacionario: 3.03%

% de riesgo país: 6.29%

% tasa pasiva promedio: 4.53%

Fuente:*(Banco central del Ecuador, 2/06/2013)*

TMAR= 3.03 + 6.29 + 4.53

= 13.85%

6.5 VALOR ACTUAL NETO

El VAN es un cálculo para analizar la rentabilidad absoluta que genera el proyecto, participa en el análisis del momento inicial del mismo, el incremento de valor ya descontada la inversión inicial que se dio para llevar a cabo el proyecto (Fabián, 2012).

La fórmula para el cálculo del VAN es la siguiente:

$$VAN = \frac{FCN(1)}{(1+r)\,(1)} + \frac{FCN(2)}{(1+r)\,(2)} + \ldots\ldots\ldots + \frac{FCN\,(N)}{(1+r)\,(N)} - I_0$$

FCN: Flujo de caja anual

r: Tasa de descuento

(n): Año correspondiente

Los criterios para la evaluación de este cálculo son los siguientes:

- El proyecto podrá cubrir el costo de capital y generar utilidades si la diferencia de los flujos de ingresos y gastos es mayor que 0, hay como aceptar la participación en el proyecto en ese caso.
- Si la diferencia equivale a 0, la inversión daría un beneficio equitativo a no asumir riesgos.
- En el caso de que el resultado sea menor a 0, el proyecto no es viable.

Tabla 69. Cálculo del VAN

Año	Flujo neto	Factor
0	-15.000,00	
1	4.733,43	1.13
2	-9.737,34	1.29
3	-9.118,30	1.47
4	-1.245,13	1.68
5	2.014,05	1.91
VAN= -24.267,89		

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

Análisis: El resultado arroja un valor negativo, el proyecto no es financieramente viable.

6.6 TASA INTERNA DE RETORNO

CÁLCULO DEL TIR (Tasa Interna de Retorno)

Este es un indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor resultado del cálculo del TIR, es más rentable el proyecto, por eso es elemental para la respuesta positiva o negativa del proyecto de inversión (Fabián, 2012).

La fórmula para el cálculo del TIR es la siguiente:

$$TIR = \frac{FCN(1)}{(1+r)(1)} + \frac{FCN(2)}{(1+r)(2)} + \ldots\ldots\ldots + \frac{FCN(N)}{(1+r)(N)} - Io$$

FCN: Flujo de caja anual

r: Tasa de descuento

(n): Año correspondiente

Los criterios para la evaluación de este cálculo son los siguientes:

- El proyecto es aceptable si la tasa obtenida es mayor a la tasa de rendimiento requerida.
- Si el TIR es menor que la tasa de rendimiento requerida, poner a funcionar el proyecto traerá costo a los accionistas y el proyecto no debería ser aceptado.

Tabla 70. Cálculo del TIR

Concepto	Años					
	0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
FCN (USD)	-15.000,00	4.733,43	-9.797,34	-9.118,30	-1.245,13	2.014,50
TIR (%)						**-64,71%**

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

Análisis: Siendo el resultado -64,71% se rechaza el proyecto pues la inversión no supera el porcentaje mínimo que es la tasa de 13,85%.

6.7. PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

Es el tiempo que tarda en recuperar el desembolso para recuperar la inversión, cuando los flujos no son constantes. El cálculo es la suma de todos para recuperar la inversión (Gil, 2010).

La fórmula para el cálculo del período de recuperación de la inversión es la siguiente:

$$TR = \frac{((-a) - b)}{c}$$

(-a): Valor de la inversión inicial

b: Suma de flujos antes de igualar la inversión

c: Ingreso del año en el que se alcanza o sobrepasa el valor de la inversión inicial

TR= (-15.000,00 – 13.813,70) / 18.473,49

Análisis: El tiempo de recuperación es de 7.55 años, 7 años y medio.

6.8. PUNTO DE EQUILIBRIO

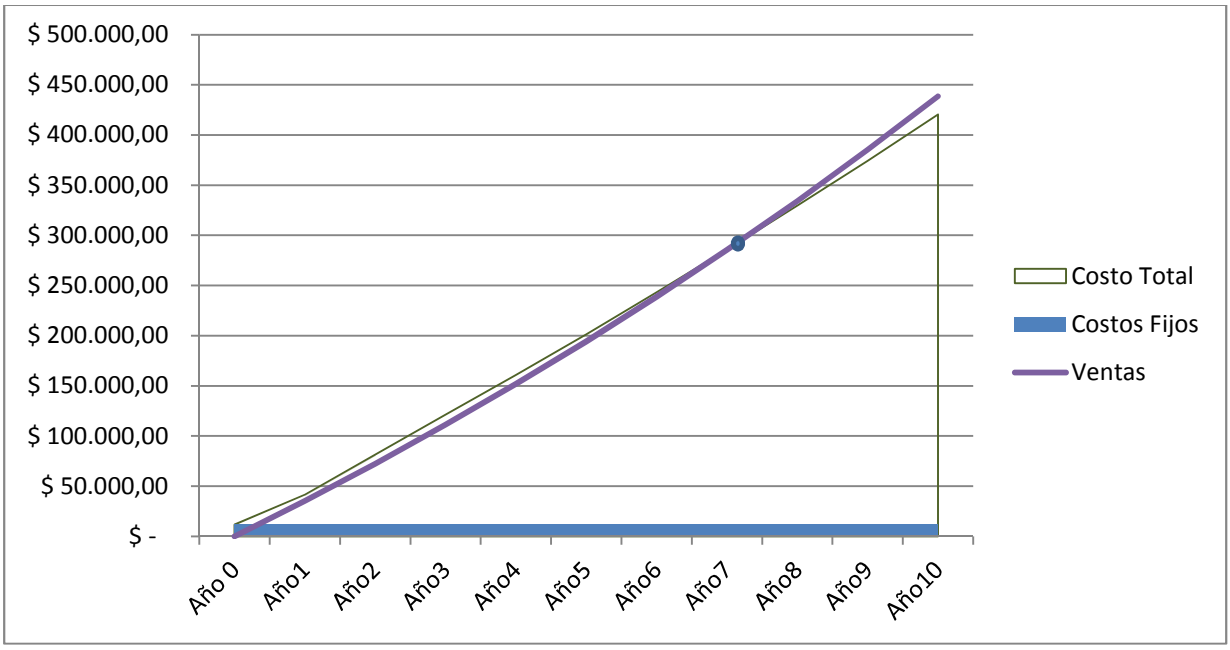
Para el punto de equilibrio en dinero se debe hacer el siguiente cálculo la fórmula es:

$$P.E = \frac{\text{Costos fijos totales}}{1 - \frac{\text{Costos variables totales}}{\text{Ventas}}}$$

$$P.E = \frac{224{,}095.19}{1 - \frac{322{,}776.68}{437{,}753.84}}$$

P.E = $303,921.69

Gráfico 29. Punto de equilibrio



Fuente: Autor
Elaboración: Autor

El proyecto no alcanza su punto de equilibrio pues los costos como los sueldos aumentan y las ganancias no llegan a topar un límite positivo.

6.9. RELACIÓN BENEFICIO COSTO

Es la relación en la que tanto el flujo de beneficios como el de los costos se actualiza a una tasa de interés que se considera próxima al costo de la oportunidad del capital; se determina así la relación entre el valor actualizado de los beneficios y el valor actualizado de los costos (Guerra, 2002).

La fórmula para la tasa de beneficio es la siguiente:

$$B/C = \frac{\textit{Ingresos actualizados}}{\textit{Costos actualizados}}$$

Los criterios de decisión son los siguientes:

- El resultado debe ser mayor que la unidad para que se recupere la inversión.
- En el caso contrario la inversión no se debe realizar.

Tabla 71. Relación beneficio costo

Concepto	Años						Total
	0	1	2	3	4	5	
Ingresos		35.392,50	37.051,61	38.788,49	40.606,80	42.510,34	
Costos	15.000,00	44.990,14	36.086,95	37.175,91	40.840,78	39.138,24	
Tasa descuento		0,14	0,14	0,14	0,14	0,14	
VAN Ingresos		30.437,55	31.864,38	33.358,10	34.921,84	36.558,89	167.140,77
VAN Egresos	15.000,00	38.691,52	31.034,78	31.971,28	35.123,07	33.658,89	168.866,15
						B/C	0,99

Fuente: Autor
Elaboración: Autor

Análisis: Mediante el cálculo anterior, por cada dólar, se pierde 1 centavo.

6.10 RAZONES FINANCIERAS

6.10.1. RENDIMIENTO SOBRE EL PATRIMONIO

La fórmula para el cálculo es la siguiente:

$$\text{Rentabilidad sobre patrimonio} = \frac{\textit{Utilidad neta}}{\textit{Patrimonio}} \times 100$$

= (- 18,734.61/16,992.48) x 100

= -110.25

Para el primer año se perderá el 110.25% por cada dólar invertido sobre el patrimonio, es decir por cada dólar se perderá $1,10.

6.10.2. RENDIMIENTO SOBRE ACTIVOS

La fórmula para el cálculo es la siguiente:

$$\text{Rendimiento sobre activos} = \frac{\textit{Utilidad neta}}{\textit{Total de activos}} \times 100$$

= (- 18,734.61 / 11,981.64) x 100

= -156.36

Para el primer año se perderá el 156.36% por cada dólar invertido sobre los activos, es decir por cada dólar se perderá $1.56.

6.10.3. RENTABILIDAD SOBRE VENTAS

La fórmula para el cálculo es la siguiente:

$$\text{Rentabilidad sobre ventas} = \frac{\textit{Utilidad neta}}{\textit{Ventas}} \times 100$$

= (-18,734.70 / 35.392,50) x 100

= - 52.93

Para el primer año se perderá el 52.93% de beneficios sobre ventas, mientras que al quinto año se perderá el 52%. En otras palabras, para el primer año, por cada dólar invertido, se debe $0.52 sobre ventas mientas que al quinto año $0.28 sobre las ventas.

6.10.4. ROTACIÓN ACTIVO TOTAL

La fórmula para el cálculo es la siguiente:

$$\text{Rotación activo total} = \frac{\textit{Ventas}}{\textit{Activo total}} \times 100$$

= (35.392,50/ 51,857.91) x 100

= 68.24

Para el primer año el activo total rotará 68.24 veces, en otras palabras en el primer año por cada dólar invertido en activos el proyecto genera $68.24 en ventas.

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 CONCLUSIONES

El servicio de catering para instituciones educativas no necesariamente ha tomado en cuenta los intereses y gustos de los estudiantes; quizás se ha centrado en el criterio nutritivo y no en la presentación y otros criterios relacionados con la calidad del servicio y atención al cliente. Posiblemente esto haya afectado el interés de los comensales y de un grupo de padres de familia que prefieren adaptar sus horarios para que sus hijos coman en casa, aunque sea fuera de los horarios recomendables.

La iniciativa de ofrecer un servicio de catering que se preocupe no solo de una alimentación nutritiva, sino atractiva, decorativamente llamativa, es bien acogida por niños y padres de familia. Es una idea que puede atraer al inversionista y, por cierto, al consumidor. Algunos padres de familia indicaron estar dispuestos a pagar un valor superior al actual, siempre y cuando el servicio mejore sustancialmente.

El mercado en el que se desea aplicar esta iniciativa tiene necesidad de un servicio como el que se ha planteado. La presente propuesta no se limita a presentar un producto cualitativamente superior, sino que plantea desarrollar mecanismos de información y comunicación periódicos, con estudiantes y con padres de familia, de manera que sea posible conocer, con oportunidad,

las observaciones, comentarios y sugerencias del cliente. Eso constituye un plus, respecto de otras empresas de la competencia.

El proyecto se respalda en los requerimientos legales y administrativos para poder funcionar en el Distrito Metropolitano de Quito. Todos los procesos e insumos de este proyecto han sido minuciosamente estudiados, a fin de contar con las reglas y el esquema básico para que el producto pueda ser entregado como el cliente espera.

El estudio completo prueba que el proyecto es viable pero de alto riesgo. Los cálculos y fórmulas financieras aplicadas corroboran esta afirmación. Un mercado más numeroso justificaría una inversión en el estudio, los resultados serían mejores y daría lugar a un negocio rentable y viable.

6.2 RECOMENDACIONES

Para iniciar un proyecto como el descrito, es conveniente desarrollar una estrategia preliminar de acercamiento a la comunidad educativa (profesores, autoridades, niños, padres de familia), a través de publicidad volante, organización de degustaciones en la institución y mediante envíos, creación de espacios en las redes sociales, videos subidos a Youtube y otros espacios virtuales. De esta manera, la comunidad educativa tiene la oportunidad de familiarizarse con un servicio creativo, nuevo y, el proyecto puede recoger algunas impresiones iniciales sobre el servicio, el proyecto recomienda un plan de mercadeo para apoyar la comunicación.

Asimismo, se puede organizar una reunión con las autoridades del establecimiento y el comité de madres y padres de familia para que conozcan el producto, el costo-beneficio del servicio, y las ventajas de este proyecto, no solo en la economía familiar, sino en el desarrollo social de niños y niñas.

Para mantener el proyecto en un correcto funcionamiento es necesario tomar en cuenta ciertos criterios de comunicación directa a los estudiantes, conocer si el producto sigue siendo de su gusto o bien mejorarlo. El buen resultado se logra si se siguen los procesos estandarizados de atención al cliente, servicio de producto, elaboración de producto, higiene y comunicación.

Una mejoría en el proyecto consiste en alcanzar un mayor número de comensales que adopten estudiantes de edades cercanas, para que las porciones no varíen. Se recomienda un estudio que funcione para otros colegios con una creciente de comensales, pues la relación de cantidad y ganancia sería más alta y más estable.

Se sugiere también que para un estudio a futuro, que complemente el proyecto actual, se invite a los estudiantes a la cocina para que participen y tengan contacto con el producto inicial y el producto final, de manera que conozcan qué comen y eso apoye su consumo. Existen cada día más métodos para incentivar el buen comer de los niños. Esta investigación da lugar para más estudios en este amplio y novedoso tema en el Ecuador.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

Blanco, Enrique. (2002).*Contabilidad y Fiscalidad*. España: Editorial Club Universitario.

Calderón, Jully. (2012).*Investigación científica para la tesis de postgrado*. Perú: 2012.

Companys Corominas, Ramón Albert. (1988)*Planificación y rentabilidad de proyectos industriales.* Barcelona: Productica.

Convenio SARH, IICA. (1988).*Taller para la preparación de proyectos de Inversión*. Mexicod.f.: EDITORIAL.

Cooper Floody McNeil, Brian Brian Gina. (2002).*Cómo iniciar y administrar un restaurante.*Bogotá: Grupo Norma.

Córdova, Marcial. (2006).*Formulación y evaluación de proyectos*. Bogotá: Ecoe.

Coss, Raúl. (2005).*Análisis y evaluación de proyectos de inversión*. México: Limusa.

Díaz, Victor. (2009).*Metodología de la investigación científica y bioestadística*. Santiago: RIL.

Flint, Pinkas. (2002).*Tratado de defensa de la libre competencia.* Perú: Fondo.

Fischer Espejo, Laura Jorge. (2002).*Casos de marketing*. México: Prentice Hall.

Gil, Ma de los Angeles. (2010).*Cómo crear y hacer funcionar una empresa*. Madrid: ESIC.

Guerra, Guillermo. (2002). *El agronegocio y la empresa agropecuaria frente al siglo XXI*. San José: IICA.

Haime, Luis. (2004).*Reestructuración Integral de las empresas como base de la supervivencia*. México: ISEF.

HorngrenSundemStratton, Charles Gary William. (2006).*Contabilidad administrativa*. México: Pearson Educación.

ILPES. (2000). *Guía para la presentación de proyectos*. Mexicod.f.: Siglo Veintiuno.

Isaza, José. (2006). *Ecología: una mirada desde los sistemas dinámicos*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.

Kotler, Philip. (2008).*Marketing para Turismo*. Madrid: Prentice Hall.

Loman, Nancy. (2007).*Catering Management*. New Jersey: John Wiley & Son.

Martinez, Enrique. (2008).*Maître*. España,: Vértice.

Miranda, José. (2005). *Gestión de proyecto*. Bogotá: MM editores.

MondinoPendás, Diana Eugenio. (2005). *Finanzas para empresas competitivas*. Buenos Aires: Granica.

Mungaray Castellón Sánchez, Alejandro FanciscoMa Dolores. (2002).*Asistencia microempresarial a través del servicio social universitario*. México: ANUIES.

Prieto, Jorge. (2005).*Los proyectos: la razón de ser del presente: una visión global para una acción local*. Bogotá: ECOE.

RobbinsCoulter, Stephen Mary. (2005).*Administración*. México: Pearson Educación.

Salgado, Efraín. (2013).*Maestría en educación generación IV grupo "a" Razones financieras*. México: UNID.

Ugalde, Jesus. (1979).*Programación de Operaciones*. San José: Universidad Estatal a Distancia.

Valbuena, Rubén. (2000).*La Evaluación del proyecto en la decisión del Empresario*. México: UNAM.

Varela, Rodrigo. (2001).*Innovación empresarial: arte y ciencia en la creación de empresas*. Bogotá: Prentice Hall.

Vértice. (2008). *El proceso de venta*. Málaga: Publicaciones Vértice.

FUENTE VIRTUAL

Torres Rojas, Maritza Daniel. Modelo de evaluación de la calidad de la información corporativa en los servicios médicos. Maracaibo. 20/07/2013. SciElo. [en línea].http://www.scielo.org.ve/scielo.php?pid=S1690-75152008000300003&script=sci_arttext

Beltrán, Betty. La comida chatarra reina en los colegios. Quito. 18/07/2013. El Comercio. [en línea]. http://www.elcomercio.com/sociedad/alimentos-comida_chatarra-colegios-salud_0_857314274.html

S.A. Alimentos que ayudan al crecimiento. Chile. 20/07/2013. Alimentación Sana. [en línea]. http://www.alimentacion-sana.org/PortalNuevo/actualizaciones/crecimiento.htm.

S.A. En los bares se ofrecen alimentos saludables. Cuenca. El Tiempo. 20/07/2013. http://www.eltiempo.com.ec/noticias-cuenca/104807-en-los-bar. http://www.nytimes.com/2008/09/15/health/healthspecial2/15eat.html?pagewanted=print&_r=0

Chavarría, Marisol, La importancia de una correcta nutrición en el buen desarrollo físico e intelectual de los niños, Costa Rica, 25/07/2013, http://www.ninosfelicesyseguros.com/la-importancia-de-una-correcta-nutricion-en-el-buen-desarrollo-fisico-e-intelectual-de-los-ninos/, 25/07/2013.

S.A, Razones financieras [en línea], Colombia, 21/11/2012, http://www.gerencie.com/razones-financieras.html, 10/06/2013.

Fabián, Cálculo y concepto [en línea], España, 21/03/2012

S.A, Altos índices de desnutrición y obesidad, [en línea], Ecuador, 12/11/2012, http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/altos-indices-de-desnutricion-y-obesidad-185632.html, 08/06/2013

Gross Manuel, Modelo de competitividad de las cinco fuerzas de Porter, [en línea], Chile, 02/03/2011, http://www.bligoo.com/explore/article/1435291/Modelo-de-competitividad-de-las-cinco-fuerzas-de-Porter.html, 04/06/2013

Acuerdo Interministerial 0001-10, Considerandos. En: *(Considerandos del Acuerdo Interministerial 0001-10, 04/01/2013,http://www.educar.ec/modelo/acuerdo_interministerial_0001-10.html*

(Censo de población y vivienda del 2010, INEC. En: (http://www.inec.gob.ec/cpv/)

Coordenadas y ubicación de Quito, En: (http://geoinfo.quito.gob.ec/documentos/Documental/ORDENANZAM-225.pdf)

REFERENCIAS

- Granizo, Byron. (2012).*Creación de una fuente de soda y proyecto de franquicia de la misma*. Quito: UIDE.

ANEXOS

Imagen 12. Foto de la cocina actual

Fuente: Colegio Grow School
Elaboración: Autor

Imagen 13. Foto del comedor actual

Fuente: Colegio Grow School
Elaboración: Autor

Imagen 14. Niños del Colegio Grow School

Fuente: Colegio Grow School
Elaboración: Autor

Imagen 15. Área exterior cocina actual

Fuente: Colegio Grow School
Elaboración: Autor

COLEGIO PARTICULAR CRECER

Quito, 14 de junio del 2013

Señores

Universidad Internacional del Ecuador

Presente.-

Certifico que el estudiante de la Carrera de Gastronomía, Juan Fernando Ulloa Ojeda, portador de la cédula 1717875791, solicitó autorización para realizar su trabajo de campo en el Colegio Particular Crecer "Grow School", como parte de su proyecto de tesis "PROYECTO DE CATERING PARA NIÑAS Y NIÑOS ESTUDIANTES DEL COLEGIO PRIVADO GROW SCHOOL DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO".

El mencionado estudiante universitario aplicó 20 encuestas a niñas y niños de 2do y 3ro de Educación Básica, el 16 de abril de 2013; y aplicó 20 encuestas a madres y padres de familia, la misma fecha, a través de una circular del colegio.

Atentamente,

Lic. Iris Barahona de Dávila

RECTORA

COLEGIO PARTICULAR CRECER GROW SCHOOL

Calle Los Olivos E15-182 y Los Molles

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO
Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina
Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Atahualpa
Telefonos: 2-3332-404 Ruc: 1792144566001

PROFORMA
006-001-0000051
CONTRIBUYENTE ESPECIAL
Segun Resolucion No.826
del 22/12/2009

FECHA: 12/ABR/2013
CLIENTE: CONSUMIDOR FINAL
RUC: 9999999999
DIRECCION:
CIUDAD: ORELLANA FRANCISCO D
TELEFONO: 0
OBSERV.:

PEDIDO No: 006-001-0000051
PAGO: CONTADO
VENDEDOR: OFICINA ESTADIO

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
3,00	7891112048393	TRAMO PARIS SARTEN PROFUNDO DE ALUMINIO	21,29	0,00	63,87
1,00	034264424944	OSTER BATIDORA DE INMERSION CON PICATODO 1 litro	59,83	0,00	59,83
1,00	7861182800085	MONTE LICUADORA FRAPEADORA DE USO COMERC 2 litros	294,20	0,00	294,20
1,00	7861182802560	HUROM EXTRACTOR DE JUGOS MAS OLLA DE PRE 1 litro	356,70	0,00	356,70
6,00	7861182800672	MONTE SAMOVAR (CHAFIN) EN ACERO INOXIDAB 14 lts	61,64	0,00	369,84
6,00	4891342920134	SUNNE CUCHARETA LLANA DE ACERO INOXIDABL 1.10z	2,74	0,00	16,46
6,00	4891342412837	SUNNE ESPUMADERA 37CM.	8,93	0,00	53,57
6,00	4891342413629	SUNNE CUCHARON 40.5CM 4,59 oz	11,48	0,00	68,88
4,00	7891112053052	TRAMO MASTE CUCHILLO CHEF CEBOLLERO PROF 26 cm	14,42	0,00	57,67
25,00	7891116033337	TRAMO COPAC CUCHILLO DE MESA -LINEA HOTE 20 cm	1,95	0,00	48,75
25,00	7891116033375	TRAMO COPAC CUCHARA DE CAFE - TE -LINEA 0,04 oz	0,49	0,00	12,27
40,00	7702147208099	CRIST VASO AV LISO NOVA 7OZ.	0,40	0,00	16,04
30,00	026102511930	ARCOP PLATO TENDIDO 23.5 CM HOTELERO	4,15	0,00	124,40
30,00	026102512081	ARCOP PLATO PARA PAN 15.5 CM HOTELERO	2,43	0,00	72,81
30,00	026102512012	ARCOP PLATO POSTRE 19.3 CM HOTELERO	3,20	0,00	96,00

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias
TOTAL A PAGAR: mil novecientos dieciseis con 64/100
DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO
Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ
Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock

SUBTOTAL 1	1.711,29
DSCTO.	0,00
SUBTOTAL 2	1.711,29
IVA 0%	0,00
IVA 12%	205,35
TOTAL USD	1.916,64

RECIBIDO POR: ELABORADO POR:

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.
ALMACENES MONTERO
SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO
Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina
Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Atahualpa
Telefonos: 2-3332-404 Ruc: 1792144566001

PROFORMA
006-001-0000051:
CONTRIBUYENTE ESPECIAL
Segun Resolucion No.826
del 22/12/2009

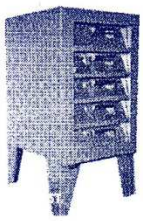
FECHA:	12/ABR/2013	PEDIDO No:	006-001-0000051
CLIENTE:	CONSUMIDOR FINAL	PAGO:	CONTADO
RUC:	9999999999	VENDEDOR:	OFICINA ESTADIO
DIRECCION:			
CIUDAD:	ORELLANA FRANCISCO D		
TELEFONO:	0		
OBSERV.:			

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
1,00	4891342921803	SUNNE RALLO 4 LADOS 23 cm.	6,63	0,00	6,63
1,00	7891112059771	TRAMO UTILI ABRELATAS 20 cm.	20,71	0,00	20,71
1,00	4891342905001	SUNNE CUCHARA PROPORCIONADORA PARA HELAD 1.08 oz	7,21	0,00	7,21
1,00	7806810241007	ILKO PRENSA PAPAS ACERO INOXIDABLE CLASI 30 cm.	18,59	0,00	18,59
8,00	7702073220592	IMUSA SALSERO FRASCO GRANDE 0.3 LTRS.	0,54	0,00	4,32
4,00	7702073127570	IMUSA JARRA PLASTICA AMERICANA GRANDE 2L	1,98	0,00	7,93
2,00	7861141333654	WIKIN OLLA DE 4.4LT ACERO INOX. T304(NSF	49,85	0,00	99,70
3,00	7806810209281	ILKO MOLDE PARA PONCAKE 6 MOLDECITOS	7,77	0,00	23,31
2,00	7891112021594	TRAMO BRASI MOLDE PARA PIZZA REDONDO CON	10,31	0,00	20,62
2,00	7891112058927	TRAMO BRASI FUENTE RECTANGULAR HONDA TEF 40x30x6.	15,80	0,00	31,60
5,00	7891116005798	TRAMO UTILI PINZA PARA PASTA SPAGHETTI- 21 cm.	3,05	0,00	15,27
2,00	7861141342533	MONTE ROCIADOR INDUSTRIAL PUNTA COBRE DU 1 litro	1,79	0,00	3,58
4,00	7891112053571	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA LEGUMBRES PROF 3"	2,78	0,00	11,13
1,00	034264413139	OSTER OLLA DE COCIMIENTO LENTO PROGRAMAB 6 litros	92,21	0,00	92,21

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias
TOTAL A PAGAR: cuatrocientos seis con 34/100
DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO
Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ
Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock

SUBTOTAL 1	362,81
DSCTO.	0,01
SUBTOTAL 2	362,81
IVA 0%	0,00
IVA 12%	43,54
TOTAL USD	406,34

RECIBIDO POR: ELABORADO POR:



COMERCIAL OCHOA

ROSA ISABEL ENDARA PORTILLA

Distribuidor autorizado de OCHOA Hnos.
Ofrece Hornos a gas para pan, frigoríficos, armarios refrigerantes, cocinas, freidores, amasadoras, vitrinas, paneras, etc.
Dirección: Marchena Oe2-56 y Versalles
Teléfono: 2548852 QUITO - ECUADOR

RUC: 1706953500001

PROFORMA

Nº 0002616

Señor: Fernando Ulloa

Fecha: 8- agosto /2013 RUC/CI:

Dirección: TELF.:

CANT.	DESCRIPCION	V. UNITARIO	VALOR TOTAL
1	cocina de 4 quemadores semi industrial con horno en acero inoxidable	950,00	950,00
1	armario de 1 puerta refrigerante	1.380,00	1.380

Forma de Pago: Contado [✓] Crédito: [ ]

Abona: — Saldo:

Garantía: 1 año

Nota:

Válidez Proforma:

Tiempo de entrega: inmediata

SUBTOTAL	
DESCUENTO	
I.V.A. TARIFA 12%	
I.V.A. TARIFA 0%	
TOTAL USD	

Impreso en Sant Grafic 07/2013 Telf. 3214-153 Numeración 2501 al 2800

FIRMA AUTORIZADA

RECIBI CONFORME

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004 **PROFORMA: 0015996**

Cliente : FERNANDO ULLOA Quito, 16 de Abril del 2013
Contacto :
Dirección : QUITO
Ciudad : QUITO **Email** :
R.U.C. : 1717875791 **TELEFONO** : 2222222 **Cod. Vendedor** : AC Pag. 1 de 1

No.	CANT	DESCRIPCION	PRECIO U.	DSCTO.	P.TOTAL
1	1	Cocina industrial IMPERIAL IR-4 de fabricación americana, operación a gas con cuatro hornillas abiertas con capacidad de calentamiento de 28.000 BTU cada una y piloto independiente, parrillas de hierro fundido de 30 x 30 cms. unidad montada sobre base con horno de 27.000 BTU y control termostático de temperatura entre 150 a 500*F. Terminado exterior en acero inoxidable. Dimensiones 61 x 72 x 91 cms. de alto.	2,386.80	0.00	2,386.80
2	3	Esterilla antiadherente MATFER 321002, resistente desde -40*C hasta 300*C. Dimensiones 58.5 x 38.5 cm.	32.35	0.00	97.05
3	1	Refrigerador industrial TERMAL GN650TN, 650 litros de capacidad, compuesto de un cuerpo puerta solida, sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire frio en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensacion de agua. Defrost automatico indicado con luz de advertencia. Provisto con termostato de modificacion de temperatura de -2 a +8 grados centigrados. Usa refrigerante R134a. Dimensiones 74x83x201 cms PLAZO DE ENTREGA: 4 SEMANAS	1,864.57	0.00	1,864.57

SUBTOTAL:	4,348.42
DSCTO. :	0.00
SUBTOTAL :	4,348.42
TRANSPORTE:	0.00
I.V.A. 12 %:	521.81
TOTAL :	**4,870.23**

PLAZO DE ENTREGA:
* INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA, EXCEPTO LOS ITEMS INDICADOS

LUGAR DE ENTREGA:
* BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO

NOTA
* LOS PRECIOS NO INCLUYEN MANO DE OBRA NI INSTALACION.

VALIDEZ DE LA OFERTA:
* 15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

GARANTIA
*EL EQUIPO TIENE UN AÑO DE GARANTIA EN DEFECTOS DE FABRICACION, LA MISMA QUE ES CUBIERTA EN NUESTRAS INSTALACIONES.
ATENTAMENTE,

ANA COLOMA
DPTO.COMERCIAL
TERMALIMEX

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Nuggets de pollo
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pechuga Pollo	500	g	cortados en porciones pequeña	5,250	2,62
Harina	100	g	tamizada	1,250	0,12
Huevo	3	U		0,110	0,33
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal					
Pimienta					
				TOTAL	3,19
				10 % VARIOS	0,32
				TOTAL	3,51
				TOTAL / PAX	**0,88**

1- Mezcle en un bowl la harina con el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta
2- En otro bowl bata los huevos
3- Por unidades pase los trozos de pollo por la mezcla de huevo y luego por la harina
4- Coloque los trozos en una bandeja y con rocie de poco aceite a todos los trozos para que se doren en el horno
5- Cocine a 180ºC por 10min, depende del tamaño de los nuggets 6-
Sal Pimente al gusto

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Lomo agridulce
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Carne de res	500	g	en juliana	4,800	2,40
Cebolla perla	300	g	en juliana	1,140	0,34
Azúcar morena	70	g		1,960	0,07
Limón mayer	30	cc	zumo	0,620	0,02
Naranja	60	cc	zumo	1,600	0,10
Pimienta					
Sal					
				TOTAL	2,93
				10 % VARIOS	0,29
				TOTAL	3,22
				TOTAL / PAX	**0,81**

PROCESO DE PREPARACION

1- Con un atomizador ponga aceite en un sartén y saltear las cebollas
2- Agregue las tiras de carne y cocinarlas por 1 min
3- Incorpore los líquidos y el azúcar morena
4- Por último sal pimente al gusto

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Hamburguesa de res
Tipo:	Carnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pan de hamburguesa	4	U		0,110	0,44
Carne molida	500	g		4,800	2,40
Huevos	3	U		0,110	0,44
Miga de pan	20	g		1,040	0,05
Ajo en polvo	3	g		1,660	0,04
Cebolla en polvo	3	g		1,700	0,04
Cebolla perla	100	g	en juliana	1,140	0,11
Tomate riñon	100	g	en rodajas	1,000	0,00
Lechuga	100	g	en juliana	0,650	0,06
Queso chedar	100	g		6,500	0,65
Ketchup	100	g		2,900	0,52
Mostaza	100	g		1,930	0,35
Yogurt natural	100	g		4,460	0,22
				TOTAL	5,33
				10 % VARIOS	0,53
				TOTAL	5,86
				TOTAL / PAX	**1,46**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un bowl mezcle la carne molida con los huevos, la miga de pan, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y amase hasta obtener una masa homogenea y divida en 4 porciones iguales.
2- En una plancha o sartén agregue aceite con un atomizador, luego coloque por unidades las carnes
3- Cuando ya estén cocinadas ponga un poco de queso ensima de la carne
4- A cada pan divida las tapas y dore en la parte interna en un sartén
5- Arme la hamburguesa en orden la base de pan, la carne, la lechuga, la cebolla, el tomate, ketchup, mostaza y yogurt natural y la tapa del pan.
6- Sal pimente al gusto

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Pollo bbq
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pechuga Pollo	500	g	cortados en porciones pequeña	5,250	2,62
Ketchup	350	cc		2,900	1,84
Vinagre balsámico	4	cc		6,900	0,02
Laurel	2	U		0,400	0,02
Azúcar morena	40	g		1,960	0,04
Sal					
Pimienta					
Orégano					
				TOTAL	4,54
				10 % VARIOS	0,45
				TOTAL	4,99
				TOTAL / PAX	**1,25**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sartén ponga el ketchup, vinagre balsámico, laurel, azúcar morena, sal, pimienta y orégano y mezcle en fuego medio hasta hacer una salsa
2- En el mismo sartén agregue los trozos de pollo, cocine hasta que esten listos y divida en 4 porciones

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Deditos de pescado
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Dorado	500	g	cortados en julianas	4,300	2,15
Harina	100	g	tamizada	1,760	0,17
Huevo	3	U		0,110	0,33
Sal	3	g			
Pimienta	3	g			
Canela en polvo					
				TOTAL	2,65
				10 % VARIOS	0,27
				TOTAL	2,92
				TOTAL / PAX	**0,73**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un bowl mezcle la harina y canela
2- En un bowl bata los huevos
3- Bañe a los trozos de pescado en los huevos y luego pase por la harina mezclada
4- Por último rocie aceite en los deditos de pescado y coloque en una plancha de silicona y hornee hasta que estén listos
5- Salpimente al gusto

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Pollo a la mostaza
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pechuga Pollo	500	g	cortados en porciones pequeña	5,250	2,62
Mostaza	100	g		1,930	0,35
Miel	60	g		1,400	0,04
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal					
Pimienta					
Naranja	100	cc	zumo	1,600	0,16
				TOTAL	3,29
				10 % VARIOS	0,33
				TOTAL	3,62
				TOTAL / PAX	**0,90**

PROCESO DE PREPARACION

1- Adobe los trozos de pollo con mostaza, miel, ajo en polbo, cebolla en polvo, sal, pimienta y naranja y deje reposar por 30 min en refrigeración
2- En un sartén rocíe aceite y vierta el pollo sazonado y cocine hasta que esté listo
3- Salpimente al gusto

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Salsa de albóndigas
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Carne molida	500	g		4,800	2,40
Miga de pan	100	g		1,040	0,26
Huevo	3	U		0,110	0,33
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
Pasta de tomate	300	cc		3,410	1,27
Azúcar morena	60	g		1,000	0,00
Orégano					
Laurel	2	U		0,400	0,02
				TOTAL	4,40
				10 % VARIOS	0,44
				TOTAL	4,84
				TOTAL / PAX	**1,21**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle la carne molida con la miga de pan, huevos y haga bolitas, reserve
2- En un sarten rocie aceite y agregue el ajo, la cebolla, la pasta de tomate, el azúcar morena, oregano y laurel hasta hacer una salsa.
3- En la salsa vierta las albóndigas y cocinelas hasta que estén listas.
4- Salpimente al gusto

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Pimientos rellenos de atúr
Tipo:	Carnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Atún enlatado	500	g		5,000	2,50
Yogurt natural	100	g		4,460	0,22
Ketchup	100	g		2,900	0,52
Miel	15	g		1,400	0,04
Pimientos	2	U		1,800	0,90
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
Queso fresco	200	g	cortados en rodajas triangulares	3,310	0,66
				TOTAL	4,84
				10 % VARIOS	0,48
				TOTAL	5,32
				TOTAL / PAX	**1,33**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle el atún con el yogurt, ketchup, miel, sal y pimienta, reserve.
2- Retire la piel externa de los pimientos, parta en la mitad horizontalmente y retire las venas
3- Por último rellene los pimientos con el atún y ensima del atún coloque parado el trozo de queso para que parezca un barco.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Milanesa de res
Tipo:	Carnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Carne de res	500	g	laminados 1cm de alto	4,800	2,40
Pan molido	100	g		1,040	0,26
Huevo	3	U		0,110	0,33
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
Tomate riñon	200	g	cortado en rodajas	1,000	0,04
Queso fresco	200	g	cortado en rodajas	3,310	0,66
				TOTAL	3,81
				10 % VARIOS	0,38
				TOTAL	4,19
				TOTAL / PAX	**1,05**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle en un bowl el pan molido con el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta
2- En otro bowl bata los huevos
3- Por unidades pase las carnes por el huevo y luego por el pan molido mezclado
4- Coloque los trozos en una bandeja y con un atomizador rocie de poco aceite a todos los trozos para que se doren en el horno luego coloque un trozo de queso y luego el tomate.
5- Cocine a 180ºC por 10min

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Pizza de jamón
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Jamón	200	g	en cuadrados pequeños	13,500	2,70
Harina	500	g	tamizada	1,760	0,88
Levadura	10	g		2,130	0,04
Yogurt natural	100	cc		4,460	0,22
Tomate riñon	300	g	concasé	1,000	0,09
Sal	4	g			
Pimienta	4	g			
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Queso mozzarella	250	g	rallado	6,500	1,62
Oregano	5	g		0,340	0,05
Agua	40	cc			
				TOTAL	5,72
				10 % VARIOS	0,57
				TOTAL	6,29
				TOTAL / PAX	**1,57**

PROCESO DE PREPARACION

1- Para la masa disuelva la levadura en el agua y en una montaña de harina vierta el agua, agregue el yogurt natural, sal y pimienta y mezcle hasta hacer una masa homogénea y deje reposar por 15 min.
2- Para la salsa pomodoro, en un sarten agregue el tomate, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, sal, pimienta y un poco de yogurt
3-Forme la masa en una bandeja y hornee por 6 min, luego esparza la salsa en la masa seguido del queso, el jamón y el oregano, por último hornee hasta que esté dorado.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Pinchos
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pechuga Pollo	100	g	cortados en porciones pequeña	5,250	0,52
Carne de res	200	g	cortados en porciones pequeña	4,800	0,96
Salchichas de pollo	4	U	cortados en porciones pequeña	0,250	1,00
Cebolla perla	100	g	cortados en rodajas	1,140	0,11
Pimiento verde	100	g	cortados en rodajas	1,800	0,18
Pimiento Rojo	100	g	cortados en rodajas	2,700	0,27
Aceite de oliva	50	cc		5,110	0,51
Oregano	3	g		0,340	0,03
Miel de abeja	30	g		1,400	0,08
Vinagre balsámico	50	cc		6,900	0,34
Ajo en polvo	4	g		1,660	0,05
				TOTAL	4,05
				10 % VARIOS	0,41
				TOTAL	4,46
				TOTAL / PAX	**1,11**

PROCESO DE PREPARACION

1- Haga un adherezo con el aceite de oliva, orégano, miel de abeja, vinagre balsámico y el ajo en polvo, reserve.
2- En pinchos coloque aleatoriamente los trozos de pollo, carne, salchichas, cebolla, pimiento verde, pimiento rojo
3- Bañe con una brocha a los pinchos con el adherezo y cocinelos en la parrilla o en un sarten

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Deditos de pollo
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pechuga de pollo	500	g	cortados en julianas	5,250	2,62
Harina	100	g	tamizada	1,760	0,17
Huevo	3	U		0,110	0,33
Sal	3	g			
Pimienta	3	g			
Canela	1	g		0,300	0,01
				TOTAL	3,13
				10 % VARIOS	0,31
				TOTAL	3,44
				TOTAL / PAX	**0,86**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un bowl mezcle la harina, sal, pimienta y canela
2- En un bowl bata los huevos
3- Bañe a los trozos de pollo en los huevos y luego pase por la harina mezclada
4- Por último rocie aceite en los deditos de pollo y coloque en una plancha de silicona y hornee hasta que estén listos

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Hot dog
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Salchichas de pollo	4	U		0,250	1,00
Pan de hot dog	4	U		0,120	0,48
Col blanca	300	g	en brunoise	0,370	0,12
Cebolla perla	200	g	en brunoise	1,140	0,22
Tomate riñon	200	g	en concasé	1,000	0,04
Papas fritas	100	g	molidas	0,910	0,94
Yogurt natural	100	cc		4,460	0,22
Mostaza	100	cc		1,930	0,35
Ketchup	100	cc		2,900	0,52
Miel	50	g		1,400	0,14
Zanahoria	150	g	en brunoise	0,880	0,13
				TOTAL	4,16
				10 % VARIOS	0,42
				TOTAL	4,58
				TOTAL / PAX	**1,14**

PROCESO DE PREPARACION

1- Cocine las salchichas
2- Mezcle la col con la zanahoria, el yogurt y la miel
3- Sirva los panes con la salchicha y la salsa de col y miel, en recipientes aparte ofrezca la cebolla perla, el tomate riñon y las papas fritas

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Salsa de carne molida
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Carne molida	500	g		4,800	2,40
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
Pasta de tomate	300	cc		3,410	1,27
Azúcar morena	60	g		1,000	0,00
Orégano	5	g		0,340	0,05
Laurel	2	U		0,400	0,02
				TOTAL	3,86
				10 % VARIOS	0,39
				TOTAL	4,25
				TOTAL / PAX	**1,06**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sarten rocie aceite y agregue el ajo, la cebolla y la carne molida hasta que esté cocinada
2- Agregue la pasta de tomate, el azúcar morena, oregano y laurel hasta hacer una salsa.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Carne de res mechada
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Carne de res	500	g		4,800	2,40
Cebolla perla	200	g	en brunoise	1,140	0,22
Ajo	3	g		1,660	0,06
Pasta de tomate	30	g		3,410	0,12
Cerveza	500	cc		0,820	1,24
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
Chocolate negro	15	g		2,330	0,17
				TOTAL	4,21
				10 % VARIOS	0,42
				TOTAL	4,63
				TOTAL / PAX	**1,16**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sartén rocie aceite, agregue la cebolla y el ajo y haga un refrito.
2- Agregue la cerveza, la pasta de tomate, la carne, la sal y la pimienta, cocine a fuego medio y tapado el sartén
3- Cuando la carne este cocida saquela del sartén y desmenuzela luego regrese al sartén y agregue el chocolate por 3 min.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Deditos de queso
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Queso mozzarella	500	g	Cortado en juliana	6,500	3,25
Harina	100	g	tamizada	1,760	0,17
Huevo	3	U		0,110	0,33
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			3,87
Pimienta	2	g			
				TOTAL	3,87
				10 % VARIOS	0,39
				TOTAL	4,26
				TOTAL / PAX	**1,06**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle en un bowl el huevo con el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta
2- En otro bowl bata los huevos
3- Por unidades pase los trozos de queso por la mezcla de huevo y luego por la harina
4- En un sarten rocie aceite y selle los deditos de queso y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Mole de frijol
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Frijol negro	500	g	remojado 1 día antes	1,220	0,61
Leche de vaca	200	cc		0,730	0,16
Cilantro	10	g		0,400	0,02
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	0,91
				10 % VARIOS	0,09
				TOTAL	1,00
				TOTAL / PAX	**0,25**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una olla lenta rocie con aceite, agregue el frijol, la leche, el cilantro, el ajo, la cebolla, sal y pimienta
2- Cocine por 7 horas
3- Con un triturador triture el frijol

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Pizza pomodoro
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Harina	500	g	tamizada	1,760	0,88
Levadura	10	g		2,130	0,04
Yogurt natural	100	cc		4,460	0,22
Tomate riñon	300	g	concasé	1,000	0,09
Sal	4	g			
Pimienta	4	g			
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Queso mozzarella	400	g	rallado	3,370	2,69
Oregano	5	g		0,340	0,05
Agua	40	cc			
				TOTAL	4,09
				10 % VARIOS	0,41
				TOTAL	4,50
				TOTAL / PAX	**1,12**

PROCESO DE PREPARACION

1- Para la masa disuelva la levadura en el agua y en una montaña de harina vierta el agua, agregue el yogurt natural, sal y pimienta y mezcle hasta hacer una masa homogénea y deje reposar por 15 min.
2- Para la salsa pomodoro, en un sarten agregue el tomate, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, sal, pimienta y un poco de yogurt
3-Forme la masa en una bandeja y hornee por 6 min, luego esparza la salsa en la masa seguido del queso y el oregano, por último hornee hasta que esté dorado.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Milanesa de pollo
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pechugas de pollo	500	g	laminados 1cm de alto	5,250	2,62
Pan molido	100	g		1,040	0,26
Huevo	3	U		1,910	0,47
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		0,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
Tomate riñon	150	g	cortado en rodajas	1,000	0,02
Queso fresco	200	g	cortado en rodajas	3,310	1,32
				TOTAL	4,81
				10 % VARIOS	0,48
				TOTAL	5,29
				TOTAL / PAX	**1,32**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle en un bowl el pan molido con el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta
2- En otro bowl bata los huevos
3- Por unidades pase las carnes por el huevo y luego por el pan molido mezclado
4- Coloque los trozos en una bandeja y con rocie poco aceite a todos los trozos para que se doren en el horno luego coloque un trozo de queso y luego el tomate.
5- Cocine a 180ºC por 10min

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Salsa de queseo chedar
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Queso chedar	400	g	rallado	6,500	2,60
Leche de vaca	200	cc		0,730	0,16
Miel	3	g		1,400	0,00
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,01
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	2,83
				10 % VARIOS	0,28
				TOTAL	3,11
				TOTAL / PAX	**0,78**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una olla agregue la leche, miel, ajo en polvo, cebolla en polvo, sal, pimienta y hierva
2- Agregue el queso chedar y mezcle hasta que esté disuelto

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Hamburguesa de pollo
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pan de hamburguesa	4	U		0,110	0,44
Pechuga de pollo	500	g		5,250	2,62
Huevos	3	U		0,110	0,33
Miga de pan	20	g		1,040	0,05
Ajo en polvo	3	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	3	g		1,700	0,06
Cebolla perla	100	g	en juliana	1,140	0,11
Tomate riñon	100	g	en rodajas	1,000	0,01
Lechuga	100	g	en juliana	0,650	0,06
Queso chedar	100	g		6,500	0,65
Ketchup	100	g		2,900	0,52
Mostaza	100	g		1,930	0,35
Yogurt natural	100	g		4,460	0,22
				TOTAL	5,48
				10 % VARIOS	0,55
				TOTAL	6,03
				TOTAL / PAX	**1,51**

PROCESO DE PREPARACION

1- Cocine las pechugas con sal, zanahorias y cebolla, luego en licuadora haga un puré y reserve.
2- En un bowl mezcle la carne de pollo con los huevos, la miga de pan, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y amase hasta obtener una masa homogenea y divida en 4 porciones iguales.
3- En una plancha o sartén agregue aceite con un atomizador, luego coloque por unidades las carnes
4- Cuando ya estén cocinadas ponga un poco de queso ensima de la carne
5- A cada pan divida las tapas y dore en la parte interna en un sartén
6- Arme la hamburguesa en orden la base de pan, la carne, la lechuga, la cebolla, el tomate, ketchup, mostaza y yogurt natural y la tapa del pan.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Quesadillas de pollo
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pechuga Pollo	500	g	cortados en trozos de 1x1	5,250	2,62
Cebolla perla	200	g	en brunoise	1,140	0,22
Ajo	10	g	en brunoise	1,660	0,13
Tortillas de maiz	4	U		1,650	0,66
Comino	5	g		0,300	0,03
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
Queso mozzarella	200	g	rallado	6,500	1,30
				TOTAL	4,96
				10 % VARIOS	0,50
				TOTAL	5,46
				TOTAL / PAX	**1,36**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sartén saltee la cebolla perla, el ajo y agregue los trozos de pollo, el comino, la sal y la pimienta
2- En otro sartén caliente de una en una las tortillas y en cada tortilla agregue el pollo, queso y cierrela hasta que el queso quede derretido.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Fritada de pollo
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pechuga Pollo	500	g	Cortados en trozos	5,250	2,62
Piel de pollo	100	g	en julianas		
Cebolla larga	150	g	en tiras la parte blanca	0,730	0,36
Ajo	40	g	en brounoise	1,660	0,52
Limón sutil	150	cc	zumo	0,500	0,15
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	3,65
				10 % VARIOS	0,37
				TOTAL	4,02
				TOTAL / PAX	**1,00**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sartén coloque la piel de pollo y saltée con la cebolla y el ajo
2- Agregue el pollo, el zumo de limón , sal y pimienta y cocine hasta que esté listo el pollo.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Fritada de cerdo
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Carne de cerdo	500	g	Cortados en trozos	8,710	4,36
Cuero de cerdo	50	g	en cubos de 1x1		
Cebolla larga	150	g	en tiras la parte blanca	0,760	0,36
Ajo	40	g		1,660	0,52
Limón sutil	150	cc	zumo	0,500	0,15
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	5,39
				10 % VARIOS	0,54
				TOTAL	5,92
				TOTAL / PAX	**1,48**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sartén coloque los cueros y saltée con la cebolla y el ajo
2- Agregue la carne de cerdo, el zumo de limón , sal y pimienta y cocine hasta que esté listo.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Crocantes de Quinua
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Quinua	500	g	remojada 1 dia antes	2,580	1,29
Queso mozzarella	100	g	rallado	6,500	0,65
Huevo	2	U		0,110	0,22
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	2,28
				10 % VARIOS	0,23
				TOTAL	2,51
				TOTAL / PAX	**0,63**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle en un bowl la quinua, queso mozzarella, huevos, ajo en polvo, cebolla en polvo, sal y pimienta
2- En una lamina de silicona esparza la masa y con corta pastas haga formas, luego hornee hasta que estén crujientes.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Pollo crocante
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Pechuga Pollo	500	g	cortados en porciones pequeña	5,250	2,62
Cereal	100	g	triturado	3,790	0,75
Huevo	3	U		0,110	0,33
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	3,82
				10 % VARIOS	0,38
				TOTAL	4,20
				TOTAL / PAX	**1,05**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle en un bowl el cereal con el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta
2- En otro bowl bata los huevos
3- Por unidades pase los trozos de pollo por la mezcla de huevo y luego por el cereal
4- Coloque los trozos en una bandeja y con un atomizador rocie de poco aceite a todos los trozos para que se doren en el horno
5- Cocine a 180ºC por 10min

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Lomo a la manzana
Tipo:	Cárnico

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Lomo de res	500	g	en juliana	4,800	2,40
Manzana verde	100	g	rallada	2,400	0,24
Vino blanco	50	cc		4,000	0,16
Miel	20	g		1,400	0,05
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Nueces	80	g	trituradas	2,790	1,48
				TOTAL	4,45
				10 % VARIOS	0,44
				TOTAL	4,89
				TOTAL / PAX	**1,22**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un envase ponga a marinar el lomo con la manzana, el vino, la miel, cebolla, sal , pimienta, ajo y reserve por 40 min
2- En un sartén coloque los ingredientes del paso anterior y las nueces hasta que esté cocinado y sirva.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Papas con perejil
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Papas	400	g	precocidas cortado en cubos	1,760	0,35
Mantequilla	60	g		3,040	0,72
Perejil	20	g	picado	0,600	0,02
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	1,21
				10 % VARIOS	0,12
				TOTAL	1,33
				TOTAL / PAX	**0,33**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sarten derrita la mantequilla, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y agregue las papas hasta que se doren
2- Cuando estén doradas agregue el perejil y la sal y pimienta

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Deditos de yuca crocantes
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Yuca	400	g	precocidas y en juliana	0,800	0,32
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Pimienta	3	g			
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	5	g			
				TOTAL	0,44
				10 % VARIOS	0,04
				TOTAL	0,48
				TOTAL / PAX	**0,12**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una plancha de silicona coloque las julianas de yuca, espolvoree el ajo, la cebolla, pimienta y sal y hornee por 10 min a 180ºC

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Arroz de tomate
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Arroz	400	g	lavado	2,550	0,51
Tomate riñon	300	g		1,000	0,09
Agua	600	cc			
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	0,72
				10 % VARIOS	0,07
				TOTAL	0,79
				TOTAL / PAX	**0,20**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una licuadora agregue el tomate, el agua, la cebolla, el ajo y licue
2- En una olla rocie aceite, agregue el arroz y mueva para tostarlo un poco, agregue el líquido y sal pimente, deje en fuego alto hasta estar en ebullición
3- Baje a fuego lento y tape por 20 min

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Deditos de verde
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Platano verde	500	g	cocinado	0,660	0,33
Pimienta	2	g			
Queso mozzarella	100	g	rallado	6,500	0,65
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
				TOTAL	1,10
				10 % VARIOS	0,11
				TOTAL	1,21
				TOTAL / PAX	**0,30**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un bowl aplaste el verde con un poco de agua hasta hacer una masa, queso mozzarella, ajo en polvo, cebolla en polvo, sal y pimienta
2- En una lámina de silicona coloque la masa en forma de palitos (1cmx7cm) y hornee hasta que estén tostados

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ensalada de papa
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Papa	400	g	en cubos	1,760	0,35
Yogurt natural	100	cc		4,460	0,22
Queso chedar	100	g	rallado	6,500	0,65
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	1,34
				10 % VARIOS	0,13
				TOTAL	1,47
				TOTAL / PAX	**0,37**

PROCESO DE PREPARACION

1- Cocine la papa
2- Mezcle la papa con el yogurt natural, el queso chedar, el ajo en polvo, la cebolla en polvo sal y pimienta

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Puré de papa
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Papa	450	g	cocinada	1,760	0,39
Mantequilla	10	g		3,040	0,30
Queso fresco	100	g	en cubitos	3,310	0,66
Leche de vaca	100	cc		0,730	0,08
Nuez moscada	2	g		0,700	0,03
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	1,46
				10 % VARIOS	0,15
				TOTAL	1,61
				TOTAL / PAX	**0,40**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un bowl aplaste la papa hasta que quede homogeneo, agregue mantequilla, leche, nuez moscada, sal y pimienta
2- Por último agregue los cubitos de queso

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Papas con páprica
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Papas	400	g	precocidas cortado en cubos	1,760	0,35
Mantequilla	60	g		3,040	0,72
Páprica	20	g		0,800	0,30
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	1,49
				10 % VARIOS	0,15
				TOTAL	1,64
				TOTAL / PAX	**0,41**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sarten derrita la mantequilla, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y agregue las papas hasta que se doren
2- Cuando estén doradas agregue el perejil y la sal y pimienta

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Tortitas de verde
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Platano verde	400	g	Cocinado y aplastado	0,660	0,26
Queso fresco	100	g	rayado	3,310	0,66
Huevo	1	U		0,110	0,11
Canela en polvo	1	g		0,300	0,01
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	1,10
				10 % VARIOS	0,11
				TOTAL	1,21
				TOTAL / PAX	**0,30**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle el verde con el huevo, la canela, la cebolla, la sal y pimienta hasta hacer una masa homogénea
2- Divida en 4 porciones y forme bolas, luego dentro de cada una rellene de queso y aplaste suavemente hasta hacer tortas
3- En un sartén rocíe aceite y tueste las tortitas hasta que estén crujientes

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Nachos
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Tortillas de maíz	320	g	cortadas en triangulos	1,650	1,05
Sal	4	g			
				TOTAL	1,05
				10 % VARIOS	0,11
				TOTAL	1,16
				TOTAL / PAX	**0,29**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una plancha de silicona coloque las tortillas de maíz espolvoree sal, y rocie poco aceite para que se doren y meta en el horno hasta que estén crujientes.

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Tortitas de maiz
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Harina de maíz	400	g		2,060	0,82
Agua	400	cc			
Sal	4	g			
				TOTAL	0,82
				10 % VARIOS	0,08
				TOTAL	0,90
				TOTAL / PAX	**0,23**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un bowl coloque harina de maiz y luego agregue el agua y la sal y deje que la harina absorva el agua
2- Mezcle hasta hacer una masa homogénea, en una lamina de silicona coloque la masa y ponga papel film y con un rodillo esparza la masa
3- Con corta pastas haga formas y meta al horno hasta que estén crujientes

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Arroz verde
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Arroz	400	g	lavado	2,550	0,51
Espinacas	200	g		0,450	0,36
Agua	600	cc			
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	0,99
				10 % VARIOS	0,10
				TOTAL	1,09
				TOTAL / PAX	**0,27**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una licuadora agregue la espinaca, el agua, la cebolla, el ajo y licue
2- En una olla rocie aceite, agregue el arroz y mueva para tostarlo un poco, agregue el líquido y sal pimente, deje en fuego alto hasta estar en ebullición
3- Baje a fuego lento y tape por 20 min

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Mote
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Grano de mote	400	g	lavado y retirado el ojito	1,090	0,87
Agua	1200	cc			
Sal	4	g			
				TOTAL	0,87
				10 % VARIOS	0,09
				TOTAL	0,96
				TOTAL / PAX	**0,24**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una olla lenta vierta todos los ingredientes y deje cocinar por 7 horas

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Arroz con lenteja
Tipo:	Guarnición

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Arroz	400	g	lavado	2,550	0,51
Lentejas	200	g	remojadas 1 día antes	1,750	0,35
Agua	600	cc			
Ajo en polvo	5	g		1,660	0,06
Cebolla en polvo	5	g		1,700	0,06
Sal	2	g			
Pimienta	2	g			
				TOTAL	0,98
				10 % VARIOS	0,10
				TOTAL	1,08
				TOTAL / PAX	**0,27**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una olla rocie aceite, agregue el arroz la lenteja y mueva para tostarlos un poco, agregue el agua, el ajo, la cebolla y sal pimente, deje en fuego alto hasta estar en ebullición
2- Baje a fuego lento y tape por 20 min

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Tomate y aguacate
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Tomate riñon	500	g	en cubos	1,000	0,25
Aguacate	500	g	en cubos	0,150	0,30
				TOTAL	0,55
				10 % VARIOS	0,06
				TOTAL	0,61
				TOTAL / PAX	**0,15**

PROCESO DE PREPARACION

1- Con cuidado mezcle el tomate con el aguacate

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Choclo dulce con yogurt
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Chochlo dulce	1000	g		1,430	2,01
Yogurt natural	200	cc		4,460	0,44
Limón meiyer	125	cc	zumo	0,620	0,07
				TOTAL	2,52
				10 % VARIOS	0,25
				TOTAL	2,77
				TOTAL / PAX	**0,69**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle el choclo con el yogurt natural y el zumo de limón

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Tomates cherry/ coliflor
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Tomates cherry	800	g	cortados en la mitad	1,580	1,26
Coliflor	200	g	rallado en la parte blanca	0,750	0,33
				TOTAL	1,59
				10 % VARIOS	0,16
				TOTAL	1,75
				TOTAL / PAX	**0,44**

PROCESO DE PREPARACION

1- Sirva los tomates mezclados con la coliflor

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	zanahorias y apio
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
zanahorias	500	g	en juliana	0,880	0,44
apio	500	g	sin venas y en juliana	0,600	0,30
				TOTAL	0,74
				10 % VARIOS	0,07
				TOTAL	0,81
				TOTAL / PAX	**0,20**

PROCESO DE PREPARACION

1- Sirva las zanahorias y el apio

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Lechuga y tomate
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Lechuga	400	g	lavadas y cortadas en julianas	0,650	0,26
Tomate riñon	600	g	cortado en cubos	1,000	0,60
				TOTAL	0,86
				10 % VARIOS	0,09
				TOTAL	0,95
				TOTAL / PAX	**0,24**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Vainitas
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Vainitas	1000	g	cortados en trozos de 3 cm	1,600	1,60
Mantequilla	60	g		3,040	0,73
Sal	3	g			
Pimienta	3	g			
				TOTAL	2,33
				10 % VARIOS	0,23
				TOTAL	2,56
				TOTAL / PAX	**0,64**

PROCESO DE PREPARACION

1- Cocine al vapor las vainitas por 5 min
2- En un sartén derrita la mantequilla y saltee las vainitas con sal y pimienta

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Capresse
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Tomate riñon	1000	g	en láminas de 1 cm	1,000	1,00
Albahaca	50	g	en pluma	0,540	0,13
Queso mozzarella	200	g	rallado	6,500	1,30
				TOTAL	2,43
				10 % VARIOS	0,24
				TOTAL	2,67
				TOTAL / PAX	**0,67**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Zanahoria con coliflo
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Zanahoria	600	g	rallado	0,880	0,70
Coliflor	400	g	rallado la parte blanca		1,20
				TOTAL	1,90
				10 % VARIOS	0,19
				TOTAL	2,09
				TOTAL / PAX	**0,52**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Lechuga y col
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Lechuga	500	g	en pluma	0,650	0,33
Col	500	g	en pluma	0,370	0,16
				TOTAL	0,49
				10 % VARIOS	0,05
				TOTAL	0,54
				TOTAL / PAX	**0,13**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Brocoli gratinado
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Brocoli	1000	g	en trozos	0,590	0,59
Queso mozzarella	120	g	rallado	6,500	1,06
Miga de pan	200	g		1,040	0,52
				TOTAL	2,17
				10 % VARIOS	0,22
				TOTAL	2,39
				TOTAL / PAX	**0,60**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una bandeja coloque los brocolis y rocie el queso mozzarella y la miga de pan
2- hornee hasta que el queso esté gratinado

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Espinaca y nueces
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Espinaca baby	800	g		0,450	0,36
Nueces	300	g	en trozos	2,790	0,83
Azúcar	50	g		1,000	0,00
				TOTAL	1,19
				10 % VARIOS	0,12
				TOTAL	1,31
				TOTAL / PAX	**0,33**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sarten haga caramelo y agregue las nueces
2- Sirva la espinaca con las nueces acarameladas

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Cole slow
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Col blanca	300	g	en brounoise	0,370	0,11
Zanahoria	300	g	en brounoise	0,880	0,26
Col morada	300	g	en brounoise	0,240	0,07
Miel	100	g		1,400	0,28
Yogurt	200	cc		4,460	0,44
				TOTAL	1,16
				10 % VARIOS	0,12
				TOTAL	1,28
				TOTAL / PAX	**0,32**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle la miel con el yogurt
2- En un bol mezcle las coles con la zanahoria y agregue el aderezo

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Fresas con espinaca
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Espinaca baby	900	g		0,450	1,62
Fresas	300	g	en concasé	1,450	0,43
				TOTAL	2,05
				10 % VARIOS	0,21
				TOTAL	2,26
				TOTAL / PAX	**0,56**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Pico de gallo
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Tomate riñon	600	g	en cubos de 1x1	1,000	0,60
Cebolla perla	400	g	en cubos de 1x1	1,140	0,45
Culantro	100	g	repicado	0,600	0,12
Limón sutil	50	cc	zumo	0,500	0,05
Sal	3	g			
Pimienta	3	g			
				TOTAL	1,22
				10 % VARIOS	0,12
				TOTAL	1,34
				TOTAL / PAX	**0,34**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Espinaca tomates
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Espinaca	500	g	en pluma	0,450	0,90
Tomate riñon	500	g	en cubos de 1x1	1,000	0,50
				TOTAL	1,40
				10 % VARIOS	0,14
				TOTAL	1,54
				TOTAL / PAX	**0,39**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Brocoli con yogurt
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Brocoli	1000	g	en trozos	0,590	1,10
Yogurt natural	300	g		4,460	0,66
Miel	80	g		1,400	0,22
				TOTAL	1,98
				10 % VARIOS	0,20
				TOTAL	2,18
				TOTAL / PAX	**0,54**

PROCESO DE PREPARACION

1- Cocine al vapor el brocoli hasta que su color se intensifique y someta a un choque de temperatura
2- Mezcle el yogurt con la miel y mezcle los brocolis

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens Lechuga zanahoria
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Lechuga	500	g	en pluma	0,880	0,44
zanahoria	500	g	rallada	0,650	0,32
				TOTAL	0,76
				10 % VARIOS	0,08
				TOTAL	0,84
				TOTAL / PAX	**0,21**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens. Aguacate con lechuga
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Aguacate	300	g	en cubos	0,150	0,20
Lechuga	700	g	en pluma	0,650	0,39
				TOTAL	0,59
				10 % VARIOS	0,06
				TOTAL	0,65
				TOTAL / PAX	**0,16**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle en forma envolvente los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Encurtido de tomate
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Tomate riñon	500	g	en cubos de 1x1	1,000	0,50
Cebolla perla	500	g	en pluma	1,140	0,57
Culantro	100	g	repicado	0,600	0,12
Limón sutil	120	cc	zumo	0,500	0,12
Sal	3	g			
Pimienta	3	g			
				TOTAL	1,31
				10 % VARIOS	0,13
				TOTAL	1,44
				TOTAL / PAX	**0,36**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle el tomate con la cebolla y el culantro
2- Agregue el zumo de limón, sal, pimienta y mezce

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Ens de zanahoria y pepinc
Tipo:	A. Ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Zanahoria	500	g	en juliana	0,880	0,44
Pepino	500	g	sin pepas ni piel en juliana	0,780	0,39
				TOTAL	0,83
				10 % VARIOS	0,08
				TOTAL	0,91
				TOTAL / PAX	**0,23**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle los ingredientes y sirva

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Helado de agua
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Fruta fresca	700	cc	licuada y sin residuos	2,130	2,00
Agua	300	cc			
Azúcar	100	g		1,000	0,10
				TOTAL	2,10
				10 % VARIOS	0,21
				TOTAL	2,31
				TOTAL / PAX	**0,23**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle la fruta con el agua y el azcúcar
2- Vierta el liquido en moldes con palitos para retirar y congele hasta que estén completamente sólidos

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Fresas con chocolate
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Fresas	1000	g	lavadas y partidas en la mitad	1,450	1,45
Chocolate	200	g	rallado	2,330	0,46
Mantequilla	50	g		3,040	0,60
Leche de vaca	50	g		0,730	0,04
Gelatina	20	g	hidratada	2,000	0,66
				TOTAL	3,21
				10 % VARIOS	0,32
				TOTAL	3,53
				TOTAL / PAX	**0,35**

PROCESO DE PREPARACION

1- Derrita la mantequilla, agregue la leche y el chocolate, cuando ya esté todo disuelto incorpore la gelatina, deje enfriar
2- Sirva las fresas con el jarabe de chocolate

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Babaco en almibar
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Babaco	800	g	en cubos sin pepas	1,640	1,31
Azúcar	200	g		1,000	0,20
Canela en polvo	10	g		0,300	0,10
Pimienta dulce	3	g			
Agua	100	cc			
				TOTAL	1,61
				10 % VARIOS	0,16
				TOTAL	1,77
				TOTAL / PAX	**0,18**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una olla agregue el agua y disuelva el azúcar
2- Agregue el babaco, la canela y la pimienta dulce y cocine el babaco hasta que esté transparente

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	mousse de chocolate
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Claras de huevo	400	g		1,910	1,27
Crema de leche	200	g		1,650	0,66
Chocolate	100	g		2,330	0,23
Gelatina sin sabor	20	g	hidratada	2,000	0,66
Azúcar	100	g	dividida en 2 partes iguales	1,000	0,10
				TOTAL	2,92
				10 % VARIOS	0,29
				TOTAL	3,21
				TOTAL / PAX	**0,32**

PROCESO DE PREPARACION

1- Bata las claras de huevo con la mitad del azúcar y reserve
2- Bata la crema de leche con la mitad del azúcar y reserve
3- Derrita en baño maria el chocolate y ya derrertido agregue la gelatina
4- Mezcle el merengue y la crema chantilly con el chocolate en forma envolvente y refrigere

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	4
Nombre:	Chocobanana
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Banana	4	U	peladas	0,820	0,82
Chocolate repostero	600	g	rallado	2,330	1,39
				TOTAL	2,21
				10 % VARIOS	0,22
				TOTAL	2,43
				TOTAL / PAX	**0,24**

PROCESO DE PREPARACION

1- Con palos de pinchos coloque una banana en cada pincho, reserve
2- En baño maría derrita el chocolate
3- Sumerja las bananas en el chocolate y congele

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Helado de paila
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Jugo de fruta	600	cc	sin residuos	2,00	2,40
Claras de huevo	150	cc	batidas un poco antes de punto	1,91	0,47
Azúcar	100	g		1,00	0,10
				TOTAL	2,97
				10 % VARIOS	0,30
				TOTAL	3,27
				TOTAL / PAX	**0,33**

PROCESO DE PREPARACION

1- En una cama de cartón o de paja coloque hielos y sal en grano, ensima la paila o bowl metático, asegurese que al girar no se mueva a los lados
2- Mezcle el jugo de frutas con el azúcar y las claras y vierta el líquido en la paila o bowl
3- Girando la paila o bol con una cuchareta mezcle para que el frio vaya congelando el contenido y se haga el helado

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	bavarois de mora
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Claras de huevo	400	g		1,910	1,27
Crema de leche	200	g		1,650	0,66
Mora	200	cc	licuada y sin residuo	1,950	0,78
Gelatina sin sabor	20	g	hidratada	2,000	0,66
Azúcar	100	g	dividida en 2 partes iguales	1,000	0,10
				TOTAL	3,47
				10 % VARIOS	0,35
				TOTAL	3,82
				TOTAL / PAX	**0,38**

PROCESO DE PREPARACION

1- Bata las claras de huevo con la mitad del azúcar y reserve
2- Bata la crema de leche con la mitad del azúcar y reserve
3- Agregue la gelatina al jugo de mora
4- Mezcle el merengue y la crema chantilly con la fruta con gelatina en forma envolvente y refrigere

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Aplanchados
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Masa de hojaldre	600	g		4,780	2,87
Claras de huevo	250	cc		1,910	0,79
Azúcar	150	g		1,000	0,15
				TOTAL	3,81
				10 % VARIOS	0,38
				TOTAL	4,19
				TOTAL / PAX	**0,42**

PROCESO DE PREPARACION

1- Alargue la masa de hojaldre y reserve
2- En baño maria mezcle las claras de huevo con el azúcar hasta que los granos de azúcar desaparezcan y deje enfriar
3- Bata las claras con azúcar hasta hacer un merengue y este vierta ensima de la masa de hojaldre, parta en cubos y hornee hasta que la parte del merengue esté dorada

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Pristiños
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Harina de trigo	600	g	tamizada	1,760	1,05
Mantequilla	100	g		3,040	1,21
Agua	300	g			
Sal	3	g			
Panela	200		rallada	1,000	0,20
				TOTAL	2,46
				10 % VARIOS	0,25
				TOTAL	2,71
				TOTAL / PAX	**0,27**

PROCESO DE PREPARACION

1- Haga una miel con la panela y un poco de agua y reserve
2- Mezcle la harina con la mantequilla y agregue el agua y la sal hasta hacer una masa homogénea, deje reposar la masa por 15 min
3- Aplane la masa y corte en tiras con pequeños cortes en un lado de estas, formelas en circulo y reserve
4- En una plancha de cilicona coloque los pristiños, rocie aceite y hornee hasta que esten dorados
5- Sirva con la miel

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Pastel de naranja
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Margarina	100	g		3,040	0,30
Harina	500	g	tamizada	1,760	0,88
Huevos	3	U		0,110	0,33
Leche de vaca	250	cc		0,730	0,20
Polvo de hornear	4	g		0,800	0,04
Naranja	150	cc	Zumo y ralladura de la piel	1,600	0,24
Azúcar	150	g		1,000	0,15
				TOTAL	2,14
				10 % VARIOS	0,21
				TOTAL	2,35
				TOTAL / PAX	**0,24**

PROCESO DE PREPARACION

1- Bata la mantequilla con el azúcar hasta blanquearla, agregue los huevos y luego la leche, el polvo de hornear y la harina y el zumo de naranja hasta que se haga una masa homogénea
2- En un molde engrasado y enharinado vierta la masa
3- hornee a 180ºC por 30 o 40 min hasta que esté listo

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Bavarois de naranjilla
Tipo:	A. Postre

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Claras de huevo	400	g		1,910	1,27
Crema de leche	200	g		1,650	0,66
Naranjilla	200	cc	licuada y sin residuo	1,950	0,39
Gelatina sin sabor	20	g	hidratada	2,000	0,66
Azúcar	100	g	dividida en 2 partes iguales	1,000	0,10
				TOTAL	3,08
				10 % VARIOS	0,31
				TOTAL	3,39
				TOTAL / PAX	**0,34**

PROCESO DE PREPARACION

1- Bata las claras de huevo con la mitad del azúcar y reserve
2- Bata la crema de leche con la mitad del azúcar y reserve
3- Agregue la gelatina al jugo de naranjilla
4- Mezcle el merengue y la crema chantilly con la fruta con gelatina en forma envolvente y refrigere

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Jugos licuados
Tipo:	A. Bebidas

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Fruta	400	cc	sin residuos	2,130	1,70
Agua	600	cc			
Azúcar	100	g		1,000	0,10
				TOTAL	1,79
				10 % VARIOS	0,17
				TOTAL	1,96
				TOTAL / PAX	**0,20**

PROCESO DE PREPARACION

1- Licue la fruta con el agua y el azúcar

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Jugos naturales
Tipo:	A. Bebidas

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Fruta	1000	g	pelada	1,800	1,80
				TOTAL	1,80
				10 % VARIOS	0,18
				TOTAL	1,98
				TOTAL / PAX	**0,20**

PROCESO DE PREPARACION

1- Pase la fruta en la licuadora

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	10
Nombre:	Jugos con leche
Tipo:	A. Bebidas

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Fruta	400	cc	sin residuos	2,130	1,70
Leche	600	cc		0,730	0,48
Azúcar	100	g		1,000	0,10
				TOTAL	2,27
				10 % VARIOS	0,22
				TOTAL	2,49
				TOTAL / PAX	**0,25**

PROCESO DE PREPARACION

1- Licue la fruta con la leche y el azúcar

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	8
Nombre:	Aderezo de mostaza y miel
Tipo:	Aderezos para ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Miel	70	g		1,400	0,19
Mostaza	50	g		1,930	0,17
Aceite de olive	100	g		4,110	0,41
Vinagre balsámico	10	cc		3,540	0,03
Orégano	10	g		0,340	0,11
Sal	4	g			
Pimienta	4	g			
				TOTAL	0,91
				10 % VARIOS	0,09
				TOTAL	1,00
				TOTAL / PAX	**0,13**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle la miel, mostaza, aceite de olive, vinagre balsámico, orégano, sal y pimienta hasta que se homogenee la salsa

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	8
Nombre:	Aderezo de uvilla, yogurt, caramelo
Tipo:	Aderezos para ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Uvillas	200	g		1,600	0,80
Azúcar	100	g		1,820	0,09
Vino blanco	100	cc		4,000	0,40
Yogurt	200	g		4,460	0,44
				TOTAL	1,73
				10 % VARIOS	0,17
				TOTAL	1,90
				TOTAL / PAX	**0,23**

PROCESO DE PREPARACION

1- En un sartén haga un caramelo con el azúcar y poca agua, cuando esté hecho, agregue el vino blanco hasta que se vuelva a hacer caramelo, agregue el yogurt y deje enfriar

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	8
Nombre:	Aderezo Fresas y yogurt
Tipo:	Aderezos para ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Fresas	100	g	ralladas	3,440	0,34
Miel	50	g		1,400	0,14
Yogurt natural	200	g		4,460	0,44
Sal	4	g			
Pimienta	4	g			
				TOTAL	0,92
				10 % VARIOS	0,09
				TOTAL	1,01
				TOTAL / PAX	**0,13**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle las fresas con la miel, yogurt natural, sal y pimienta

FACULTAD DE GASTRONOMIA

Pax:	8
Nombre:	Aderezo balsámico infantil
Tipo:	Aderezos para ensalada

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	MISE EN PLACE	COSTO/ UNIDAD	TOTAL PRODUCTO
Aceite de oliva	150	cc		4,110	0,61
Vinagre balsámico	50	cc		3,540	0,70
Miel	20	g		1,400	0,05
Sal	4	g			
Pimienta	4	g			
				TOTAL	1,36
				10 % VARIOS	0,13
				TOTAL	1,49
				TOTAL / PAX	**0,19**

PROCESO DE PREPARACION

1- Mezcle el aceite de oliva con el vinagre balsámico, la miel, el yogurt, la sal y la pimienta