



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE TURISMO
Y HOTELERÍA ITHI

**CARRERA: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
HOTELERAS**

**TEMA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA EL
MEJORAMIENTO DEL COMEDOR CENTRAL EN
LA EMPRESA PALPAILON UBICADA EN SAN
LORENZO PROVINCIA DE ESMERALDAS**

Trabajo de grado a la obtención del Título de Tecnóloga en
Administración Hotelera.

Autora: Tamara Elizabeth Lara Endara.

Directora: Fernanda Ortega.

Quito - Ecuador

2013

DEDICATORIA

Nuestra recompensa se encuentra en el esfuerzo y no en el resultado. Un esfuerzo total es una victoria completa. (Mahatma Gandhi)

A mis padres: por los valores que me han inculcado desde niña y el esfuerzo que hicieron día a día por salir adelante.

A mis hermanos Miguel y Jhosselyn: porque a pesar de todos los malos momentos que nos han pasado seguimos juntos.

A mis primos: por escucharme y ayudarme

A mi tía Nadia: por ser un ejemplo de madre abnegada.

A mi novio Luis: simplemente por ser como es, gracias por caminar a mi lado este tiempo siendo mi apoyo y alentándome cada día sin dejarme decaer.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por brindarme la dicha de seguir adelante cumpliendo otra etapa de mi vida dándome la fuerza y las ganas de continuar.

A mis profesores que con sus enseñanzas en la parte académica fueron enseñanzas de vida.

Alejandro Vásquez que me brindó su tiempo para explicarme y ayudarme con su fuerte que son los números.

A mi prima Nady por su tiempo y apoyo que me ha brindado en este tiempo.

A mi amiga Dianis por dedicarme su tiempo y compartir su conocimiento.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, TAMARA ELIZABETH LARA ENDARA declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía con tema: Estudio de factibilidad para el mejoramiento del comedor central en la empresa Palpailon ubicada en San Lorenzo Provincia de Esmeraldas, es de mi estricta autoría y autenticidad.

Responsabilizándome de los conceptos, propuestas y opiniones en el documento presentado.

Atentamente

Srta. Tamara Lara

Quito- 2013

Ing. Fernanda Ortega.

TUTOR DEL TRABAJO DE FIN DE CARRER

CERTIFICA

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, de Quito; por lo tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Fernanda Ortega

Quito- 2013

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA

En el presente documento consta la cesión de derechos de mi trabajo de fin de carrera en conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERO: La Ingeniera Fernanda Ortega, por sus propios derechos, en calidad de tutor del trabajo de fin de carrera, y la Srta. Tamara Lara por sus propios derechos, en calidad de autora del trabajo de fin de carrera.

SEGUNDO:

UNO: Tamara Lara realizó el trabajo de fin de carrera titulado: Estudio de factibilidad para el mejoramiento del comedor central en la empresa Palpailon ubicada en San Lorenzo Provincia de Esmeraldas, para obtener el título de Tecnóloga en Administración Hotelera en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, bajo la tutoría del Ing. Fernanda Ortega.

DOS: Es política del Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, que los trabajos de fin de carrera se materialice, se difunda y se lo aplique en beneficio de la comunidad y de los estudiantes que conforman el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”.

TERCERO: Comparecen, Ing. Fernanda Ortega, en calidad de Tutor del trabajo de fin de carrera, y la Srta. Tamara Lara, como autora del mismo, por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con título: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA EL MEJORAMIENTO DEL COMEDOR CENTRAL EN LA EMPRESA PALPAILON UBICADA EN SAN

LORENZO PROVINCIA DE ESMERALDAS; y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional “ITHI”, pueda utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: Las partes involucradas declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente Acta de Cesión de Derechos del Trabajo de Fin de Carrera.

Ing. Fernanda Ortega

TUTOR

Srta. Tamara Elizabeth Lara Endara

AUTORA

TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	iv
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO DE FIN DE CARRERA	vi
TABLA DE CONTENIDO	viii
Lista de cuadros	x
Lista de imágenes	xii
1.1 Ámbito Problemático	1
1.1.1 Análisis Macro	2
1.1.2 Análisis Meso.....	3
1.1.3 Análisis Micro	4
1.1.4 Análisis de Involucrados	6
1.2 Análisis de problemas	7
1.3 Análisis de Objetivos	9
1.4 Marco Lógico	10
1.5 Análisis situacional de la Empresa Palpailon.	11
1.5.1 Introducción a la Empresa	11
1.5.2 Antecedentes	11
1.5.2.1 Historia.....	11
1.5.2.2 Ubicación	12
1.5.2.3 Filosofía	12
1.6 Organización	13
1.7 Observación realizada en el Comedor de La empresa PALPAILON	18
1.7.1 Guía de observación del servicio actual de comedor de la empresa PALPAILON	23
2.1 Viabilidad Comercial	27
2.1.1 Ventaja Competitiva.....	27
2.1.2 El Producto.....	29
2.1.3 Características del servicio de comedor	43
2.1.4 Estudio de la Demanda.....	44
2.1.4.1 Tabulación del sondeo	46
2.1.5 Tamaño de Muestra del comedor central de la empresa PALPAILON	64

2.1.5.1 Unidad de Muestreo	64
2.1.5.2 Objetivo del Estudio del Mercado	66
2.1.5.3 Tabulación de las encuestas.....	69
2.1.5.4 Conclusiones de la Encuesta	82
2. 2 Viabilidad Técnica	83
2.2.1 Formas Alternativas de Producción.....	83
Diagrama 1. Formas alternativas de producción.....	83
2.2.2 Requerimientos Tecnológicos	87
2.2.3 Requerimientos Organizativos.-	93
Diagrama 2. Diagrama Organizacional.	93
2.2.4 Medidas de Protección del Medio Ambiente.-	97
2.2.5 Costos de Inversión	99
2.2.6 Costos de Administración y Ventas.....	103
2.2.7 Precios.....	105
2.2.8 Composición del Capital	107
2.3 Factibilidad Financiera.....	109
2.3.1 Flujo de Fondos.....	109
2.4 Análisis Financiero	110
2.4.1 VAN 111	
2.4.2 Tasa Interna de Retorno	113
2.4.3 Pay Back.	115
2.5 Conclusión Financiera.....	117
2.6 Manejo de Crédito.....	118
CAPÍTULO III.....	119
RESULTADOS DEL PROYECTO.....	119
CAPÍTULO IV	124
CONCLUSIONES.....	124
RECOMENDACIONES.....	125
BIBLIOGRAFÍA.....	127
APENDICE N.1	129
APENDICE N. 2.....	158
APENDICE N. 3.....	160
APENDICE N.4.....	161

APENDICE N.6.....	164
APENDICE N. 7.....	165
APENDICE N. 8.....	166

Lista de cuadros

Cuadro N. 1 Cronograma del menú de desayunos.....	30
Cuadro N. 2 Cronograma del menú de almuerzos.....	31
Cuadro N. 3 Cronograma del menú de almuerzos.....	32
Cuadro N. 4 Cronograma del menú de meriendas.	33
Cuadro N. 5 Menú Lunes	34
Cuadro N.6 Menú Martes.....	34
Cuadro N.7 Menú Miércoles	35
Cuadro N.8 Menú Jueves	35
Cuadro N.9 Menú Viernes.....	36
Cuadro N.10 Menú Sábado	36
Cuadro N.11 Menú Domingo	37
Cuadro N.12 Menú Lunes	37
Cuadro N.13 Menú Martes.....	38
Cuadro N.14 Menú Miércoles	38
Cuadro N.15 Menú Jueves	39
Cuadro N.16 Menú Viernes.....	39
Cuadro N.17 Menú Sábado	40
Cuadro N.18 Menú Domingo	40
Cuadro N.19 Menú Lunes	41
Cuadro N. 20 Calidad de alimentos.....	46
Cuadro N. 21 Variedad del menú.	48
Cuadro N.22 Atención del servicio.	50

Cuadro N. 23 Presentación sopas.	51
Cuadro N. 24 Presentación segundos.	52
Cuadro N. 25 Presentación jugos.....	54
Cuadro N. 26 Precios.	56
Cuadro N. 27 Alimentos llegan calientes.....	57
Cuadro N. 28 El menú incluye ensaladas.....	58
Cuadro N. 29 Limpieza del área general del comedor.	59
Cuadro N. 30 Limpieza de cocina y ambiente.	60
Cuadro N. 31 Servicio del comedor.	62
Cuadro N. 32¿Le gustaría a usted que se mejore el menú de alimentación diaria?69	
Cuadro N. 33¿Le gustaría a usted que los alimentos que consume sean variados? 70	
Cuadro N. 34¿Le gustaría que se incluya frutas y cereales en el desayuno?..... 71	
Cuadro N. 35 ¿Le gustaría que en el almuerzo se incluya postre?..... 73	
Cuadro N. 36 ¿Le gustaría que el servicio sea ágil y rápido? 74	
Cuadro N. 37 ¿Le parece importante la presentación de los platos al momento de servirse? 75	
Cuadro N. 38 ¿Qué le gustaría servirse en el desayuno?..... 76	
Cuadro N. 39 ¿Qué tipo de alimentos prefiere consumir en el almuerzo? 77	
Cuadro N. 40 Tomando en cuenta las preguntas anteriores como le gustaría variar su merienda 79	
Cuadro N. 41 ¿Estaría dispuesto a que se le descuente en su rol?..... 81	
Cuadro N. 42¿Le gustaría que el servicio de alimentación actual de la empresa sea mejorado? 82	
Cuadro N. 43 Sueldos..... 95	
Cuadro 44. Rol Mano de Obra..... 96	
Cuadro N.45 Medidas de protección Medio Ambiente..... 97	
Cuadro N. 46. Lista de equipos para remodelación de la cocina. 99	
Cuadro N.47 Capital de trabajo 102	
Cuadro N. 48 Suministros de Limpieza. 103	
Cuadro N. 49 Uniformes..... 103	
Cuadro N. 50 Suministros de Oficina..... 104	
Cuadro N. 51 Costos de Administración y Ventas. 104	
Cuadro N. 52 Precios. 106	

Cuadro N. 53 Inversión Total	107
Cuadro N. 54 Capital.	107
Cuadro N. 55 Capital.	108
Cuadro N. 56 Flujo de Fondos.	109
Cuadro N 57. Calculo VAN.	112
Cuadro N 58. Cálculo TIR.	114
Cuadro N 59. Cálculo Pay Back.	116
Cuadro N. 60 Cuadro comparativo del servicio.	123

Lista de imágenes

IMAGEN N. 1 Personal del comedor actual.....	19
IMAGEN N. 2 Área de cocina comedor actual	20
IMAGEN N. 3 Cocina comedor actual.....	20
IMAGEN N. 4 Área de bodega comedor actual	21
IMAGEN N. 5 Área de bodega comedor actual	21
IMAGEN N.6 Servicio nuevo comedor	29
IMAGEN N. 7 Vehículo de transporte para materia prima	101

CAPITULO I

1.1 **Ámbito Problemático**

¿Por qué se debe mejorar el servicio de comedor en la empresa

PALPAILON?

Esta empresa dedicada a la plantación de palma africana cuenta con alrededor de 700 trabajadores, la institución al tener una gran cantidad de empleados y por la lejanía que se encuentra ubicada, brinda la alimentación; es desayuno, almuerzo y merienda

Palpailon cuenta con seis comedores ubicados estratégicamente alrededor de la plantación.

Específicamente el comedor central no se encuentra adecuadamente equipado, las instalaciones y equipos se encuentran deteriorados, no cuentan con espacios subdivididos que permitan la óptima preservación de los alimentos, los menús son repetitivos y la atención es descortés.

Es por ello que al ver la carencia de un buen servicio el Departamento de Recursos Humanos y la Administración han optado por remodelar completamente la cocina, queriendo mejorar el sitio para que brinde calidad en los productos que ofrece el servicio, variedad y rotación del menú y un buen manejo en la manipulación de alimentos desde la recepción de materia prima hasta el consumo final.

1.1.1 Análisis Macro

El servicio de comedores industriales hoy en día está teniendo una gran acogida a nivel mundial, en donde empresas necesitan alimentar a una gran cantidad de sus empleados diariamente.

Gracias al desarrollo de nuevos artefactos de cocina se ha podido cocinar muchos alimentos en períodos relativamente cortos de tiempo, lo que es destacado para las personas que necesiten comer en un lapso corto de tiempo para poder volver a la jornada de trabajo.

Otra de las posibles causas que explican el éxito rápido que han tenido y tienen hoy los diferentes servicios de comedores industriales es la alta demanda que hay para su contratación, sobre todo en aquellos lugares en donde existe una actividad comercial e industrial lo bastante amplia como para generar la necesidad de alimentación masiva.

Los servicios de comedores industriales permiten ahorrar dinero y no solo a los empleados sino también al gerente de la empresa que contrata dicho servicio ya que es más conveniente que los empleados coman en el comedor dentro de la empresa a que los hagan en un lugar fuera; logrando así que sus empleados retornen más rápido a sus actividades laborales.

Robert Owen, es llamado el padre de la alimentación industrial, ya que se preocupó por mejorar las condiciones de trabajo de sus empleados, enfatizando la alimentación como factor principal para lograr el desarrollo y bienestar de los trabajadores. A partir de la primera Guerra Mundial fue cuando empezó a tener un

gran auge el servicio de comedor, descubriendo que esto evitaba que sus trabajadores salieran a comer, perdiendo tiempo.

En la Segunda Guerra Mundial, se incrementó más el servicio de alimentos industriales, por las grandes concentraciones de personal que existía dentro de las industrias. Por lo que en la década de los cuarenta, surgió el impulso de la alimentación industrial, que ha perdurado hasta hoy en día.

El sistema de proporcionar comidas al personal de empresas, inicio en 1940 en Inglaterra durante la segunda Guerra Mundial, ya que sus obreros no podían salir a comer.

1.1.2 Análisis Meso

En nuestro país se encuentra el servicio de catering el cual brinda su ayuda en diferentes tipos de eventos que el cliente requiera realizar ya sean matrimonios, cumpleaños, eventos de negocios, grados, etc.

Las empresas han optado por adquirir servicios de catering para brindar la alimentación a sus trabajadores, lo cual es muy diferente al servicio de comedor industrial, ya que el catering prepara sus alimentos en un lugar para ser llevado o trasladados a el lugar que lo requieran, mientras que los comedores preparan diariamente los alimentos para que los trabajadores acudan a reparar energías que han gastado en su jornada de trabajo.

Un comedor industrial es el lugar en donde una empresa proporciona el servicio de alimentación a sus empleados, mediante la selección de alimentos

acoplados a las costumbres y a las exigencias que necesitan para un mejor rendimiento en su trabajo.

El objetivo del comedor industrial es ofrecer un servicio profesional, con alternativas, basándose en ofrecer preparaciones llamativas, apetitosas, armónicas en color, sabor textura y olor. Preparados bajo estándares de calidad e higiene.

Los alimentos deben ser suficientes para cubrir las necesidades de los trabajadores, realizando un servicio agradable, a un precio justo y en un lugar confortable al momento de servirse.

1.1.3 Análisis Micro

En la ciudad de San Lorenzo se encuentra ubicada a la Empresa “PALPAILON” dicha empresa se dedica a la plantación de palma africana, al ser una empresa que consta de 5200 hectáreas y un gran número de trabajadores, cuenta con alrededor de seis comedores ubicados estratégicamente para que sus trabajadores puedan acudir a ellos y alimentarse.

El comedor central de la empresa no se encuentra adecuado correctamente, ya que el servicio que se brinda carece de personal debidamente capacitado para la preparación y manipulación de alimentos, brindando así un servicio malo causando insatisfacción y malestar a los trabajadores ya sean de campo o de oficina puesto que buscan sentirse bien atendidos a la hora de la comida.

Es por ello que se ha presentado la oportunidad de mejorar el comedor en la empresa para modificar totalmente la alimentación de los trabajadores, ya que

al ver que la comida no cuenta: con una correcta manipulación, una rotación de platos y menús repetitivos han optado por adecuar y transformar completamente el comedor central de la empresa PALPAILON.

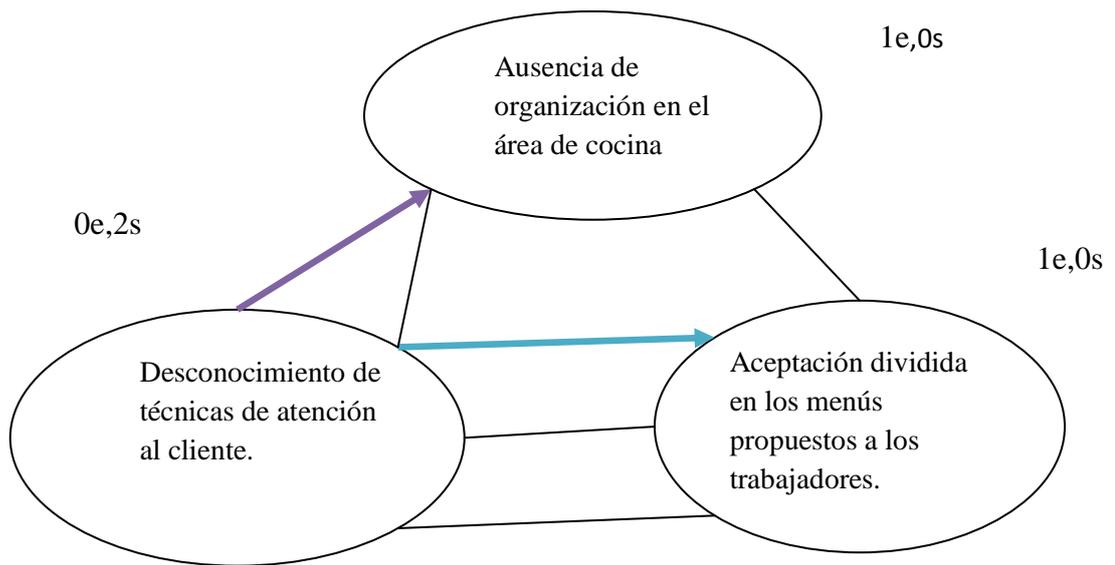
Al existir un mejoramiento en la empresa que se dedique a cumplir las expectativas que busca un trabajador al momento de servirse su comida, logrará en el que se sienta satisfecho al saber que lo que está comiendo no le causara daño o de donde proveerá los productos con los que fueron realizados dichos platos, manteniendo así la salud del talento humano con el que cuenta la empresa.

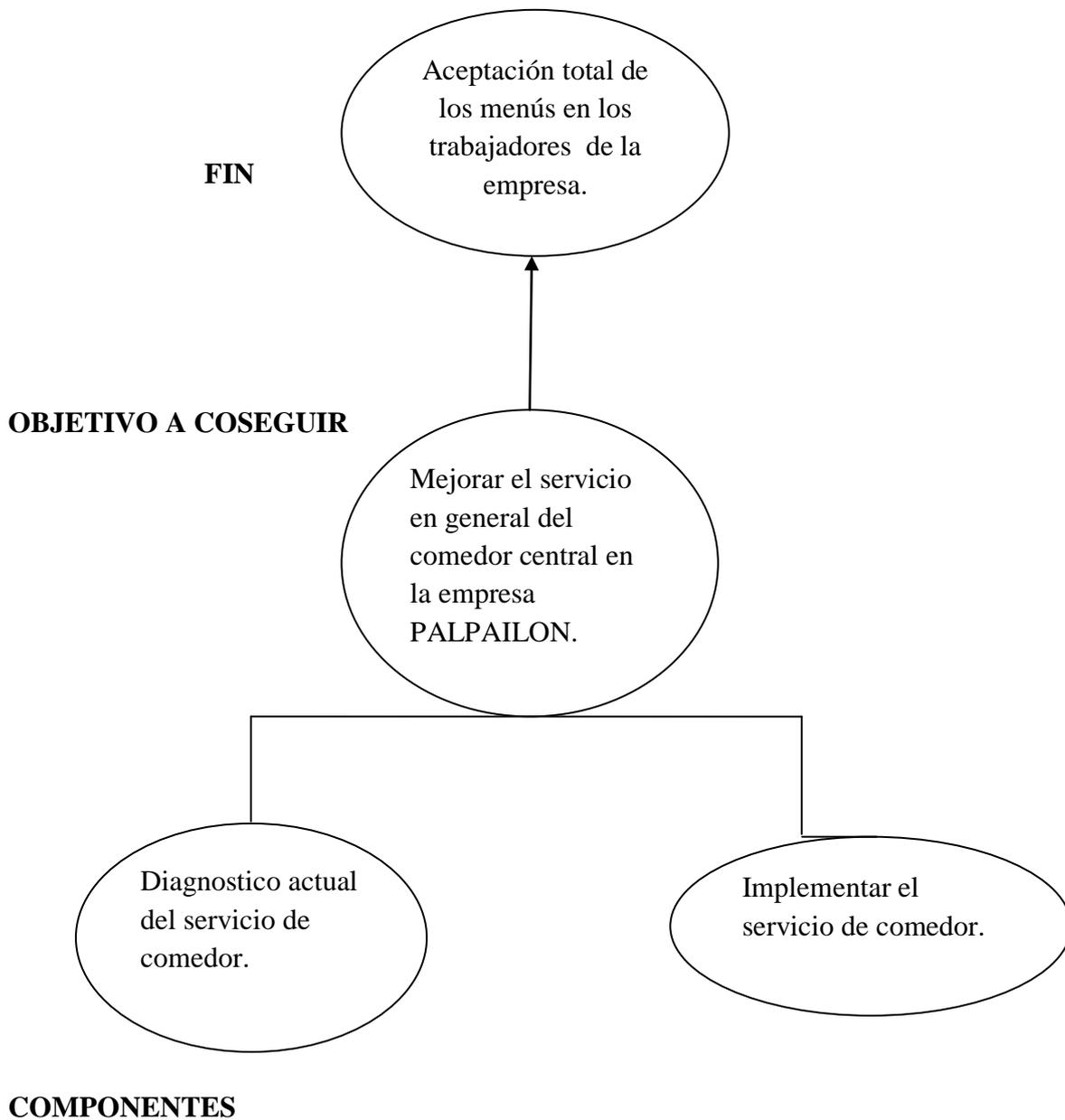
1.1.4 Análisis de Involucrados

¿Por qué el servicio actual de comedor en la empresa Palpailon, requiere mejorarse?

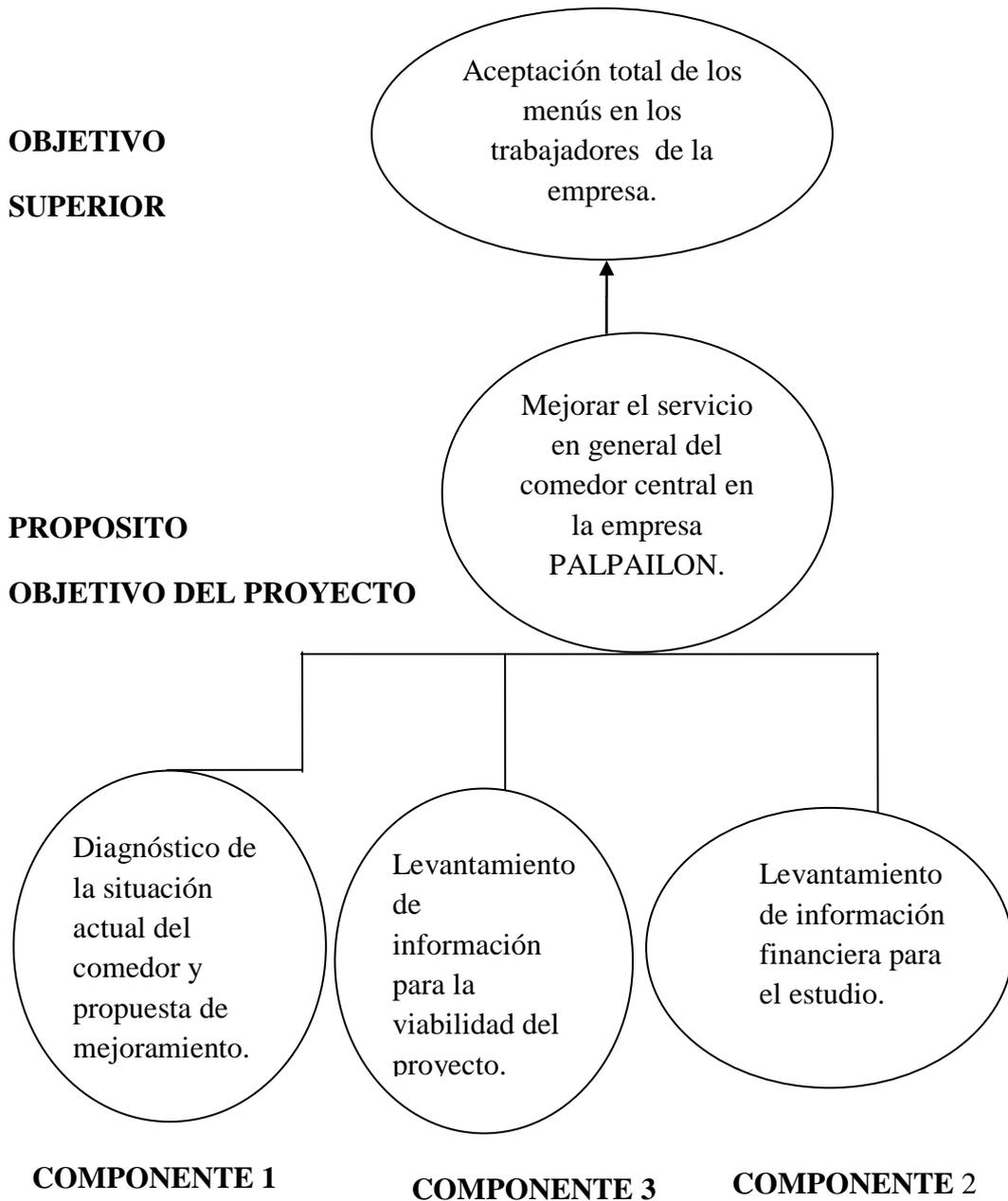
ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS	INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS Y MANDATOS
<p>Cientes (Trabajadores de la empresa)</p>	<p>Variedad en el menú diario</p> <p>Buen servicio</p> <p>Correcta manipulación de alimentos</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ausencia de organización en el área de cocina • Desconocimiento de técnicas de atención al cliente. • Desconocimiento de la preparación higiénica de los alimentos. 	<p>Económico</p> <p>Encuestas</p> <p>Ministerio de Salud</p>
<p>Prestador del servicio del comedor</p>	<p>Oportunidad de obtener un negocio sólido y estable</p> <p>Rentabilidad económica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de oportunidades de empleo en presas públicas y privadas • Aceptación dividida en los menús propuestos a los trabajadores. 	<p>Económico</p> <p>Encuestas</p> <p>Legal (Ministerio de Salud)</p>

1.2 Análisis de problemas





1.3 Análisis de Objetivos



1.4 Marco Lógico

FIN	RESUMEN NARRATIVO	INDICADORES	VERIFICADORES
Aceptación en el cambio de menús.	Al mejorar el servicio del comedor central en la empresa Palpailon los trabajadores podrán sentir un cambio en el menú ya que será variado y saludable al combinar texturas y sabores con un alto estándar de calidad y manejo de alimentos.	Medición de la aceptación de manera secuencial.	Sondeo de opiniones
Mejorar el servicio en general del comedor central en la empresa PALPAILON.	Diseñar un estudio de factibilidad para el mejoramiento del comedor central en la Empresa Palpailon, en la ciudad de San Lorenzo provincia de Esmeraldas.	Introducción al mercado y aceptación del mismo.	Disponibilidad de recursos económicos, técnicos y humanos
Diagnostico actual del servicio de comedor.	Observar y determinar el espacio físico, equipo de cocina, analizar el servicio actual, rectas estándar.	Fotografías Stock en mal estado Carencia de planificación de menús.	Costos de proformas
Implementar el servicio de comedor.	Mejorar el espacio físico, adecuando recetas estándar y atención al cliente.	Proformas	Costo de servicio.

1.5 Análisis situacional de la empresa Palpailon.

1.5.1 Introducción a la empresa

La Compañía ecuatoriana PALPAILON S.A, se dedica a la siembra y cosecha de fruta fresca de palma africana, la misma que es enviada a las extractoras del sector para su procesamiento y posterior extracción de aceite vegetal y sus respectivos derivados.

1.5.2 Antecedentes

1.5.2.1 Historia

Por el año 1999 se fragua la idea de constituir una compañía que se dedique a la producción de fruta de palma, es así que el 10 de agosto del año 2000, se constituye la compañía PALPAILÓN S.A., con los accionistas señores Genaro Eguiguren y Patricio Molina posteriormente en el año 2000 la compañía es adquirida por el grupo Hidalgo e Hidalgo, quien desde el principio fue dirigida por el señor ingeniero Julio Gonzalo Hidalgo Barahona, empezando sus actividades de siembra desde el año 2001, para lo cual se obtuvo la Licencia Ambiental 038, la cual permitía sembrar alrededor de 1500 hectáreas. En el año 2006 se adquieren nuevos lotes de terreno y se amplía la plantación para sembrar alrededor de 2500 hectáreas, obteniendo una segunda Licencia Ambiental 053, lo que permite posicionar a la compañía como una de las primeras plantaciones en el cantón San Lorenzo, por toneladas mensuales de fruta.

1.5.2.2 Ubicación

La plantación de la compañía Palpailón S.A, se ubica en el Km 9 del margen derecho de la vía San Lorenzo-Ibarra, en el cantón San Lorenzo, provincia de Esmeraldas.

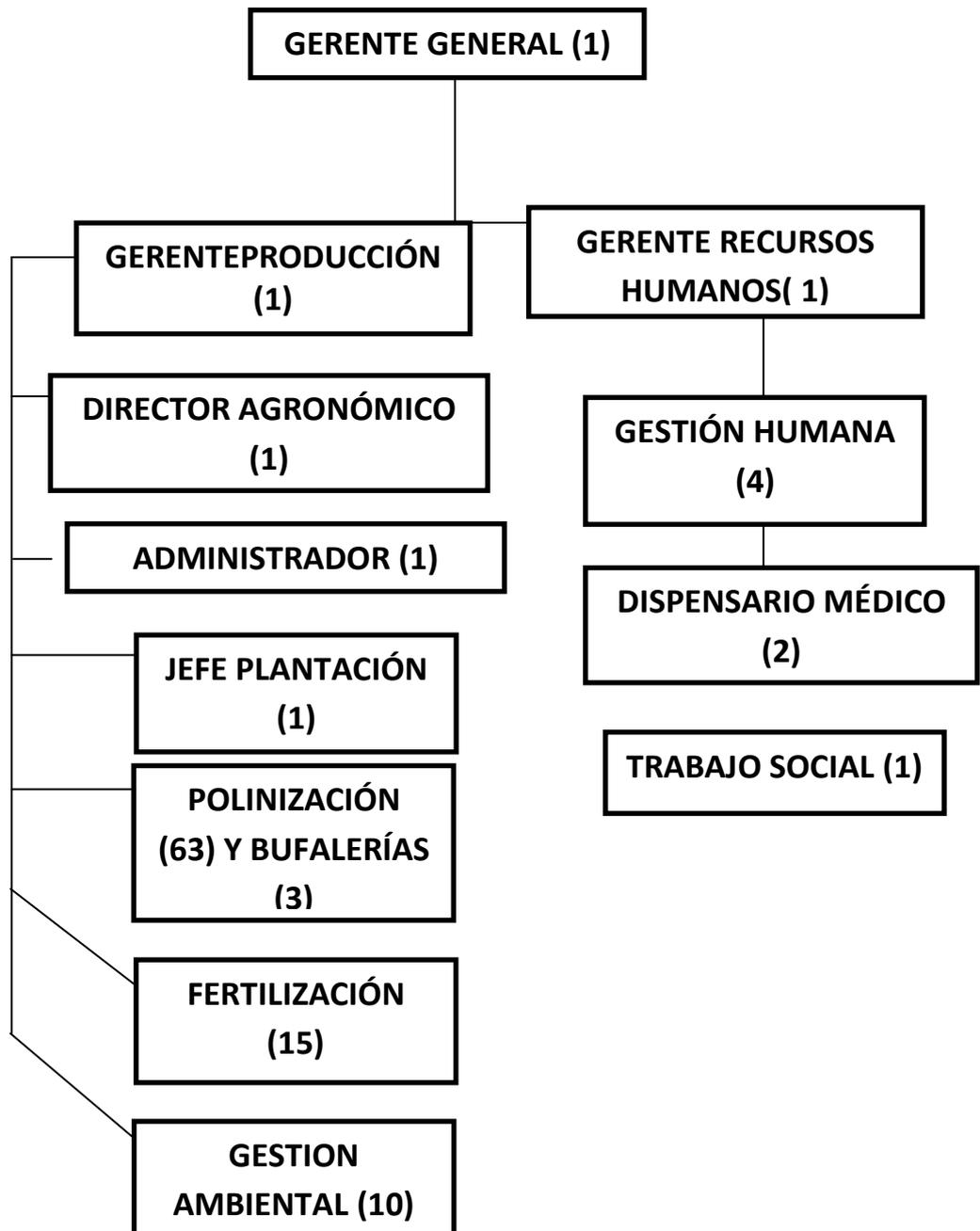
1.5.2.3 Filosofía

Misión.- Marcar la diferencia en el mercado palmicultor, al ser los pioneros en producción de palma africana de calidad por hectárea.

Visión.- Ser una organización eficaz y dinámica, para mejorar la vida de nuestros trabajadores.

1.6 Organización

La organización de la compañía se la aprecia en el siguiente organigrama:



A continuación detalle de las funciones de la organización de la empresa

PALPAILON.

Personal Administrativo

En el campamento central de la plantación el personal administrativo que labora en oficinas es de 14 trabajadores.

Gerente General:

- Designar todas las posiciones gerenciales.
- Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los diferentes departamentos.
- Planear y desarrollar metas a corto y largo plazo junto con objetivos anuales y entregar las proyecciones de dichas metas para la aprobación de los gerentes corporativos.
- Coordinar con las oficinas administrativas para asegurar que los registros y sus análisis se están ejecutando correctamente.
- Crear y mantener buenas relaciones con los clientes, gerentes corporativos y proveedores para mantener el buen funcionamiento de la empresa.

Gerente Producción:

- Responsabilidad sobre el funcionamiento del área productiva de la empresa y sobre el cumplimiento de los objetivos y políticas establecidas por el Gerente General y/o el equipo gerencial.
- Optimizar y planificar los recursos productivos de la empresa para obtener un crecimiento progresivo de la productividad a la vez que se respetan los condicionantes y especificaciones de calidad.

- Organización y seguimiento de la ejecución de todos los trabajos dentro del ciclo de producción garantizando que, individualmente, cumplen con las especificaciones establecidas en el sistema de calidad.

Director Agronómico:

- Realiza inspecciones en todo lo relacionado con los sistemas de siembra, cosecha de cultivos, suministros y certificación de semillas, fertilización y programas agrícolas.
- Vela por el mantenimiento y conservación de las áreas verdes de la Institución.
- Evalúa la estimación de los costos de producción.
- Facilita los insumos necesarios para los trabajos de investigación.
- Revisa y analiza las solicitudes de permisos sobre productos químicos de uso agrícola.

Administrador:

- Revisa y verifica los movimientos y registros contables, estados de cuentas, conciliaciones bancarias, cierres de cuentas y balances de comprobación.
- Lleva registro y control administrativo del presupuesto asignado a la unidad.
- Elabora y analiza cuadros relacionados con el movimiento y gastos administrativos.
- Lleva el control de las cuentas por cobrar y pagar.

- Elabora y mantiene actualizada la ejecución presupuestaria de la unidad.
- Emite y firma cheques, conjuntamente con el supervisor.
- Efectúa las conciliaciones bancarias.

Jefe Plantación:

Encargado de llevar el control estricto de todas las áreas de la plantación, supervisar y dirigir proyectos.

Gerente Recursos Humanos:

- Elabora e implanta la política de personal, para conseguir que el equipo humano de la organización sea el adecuado, motivado y comprometido con los objetivos establecidos, profesionalizado y contribuir individualmente y como en equipo a los resultados generales.
- Coordinar las relaciones laborales en representación de la empresa.

Dispensario Médico:

- Velar por la salud de los trabajadores.
- Realizar la historia clínica del trabajador.
- Planificar acciones de salud.

Trabajo Social:

- Conseguir el bienestar y la autorrealización de los trabajadores
- promueven la resolución de problemas en las relaciones de los trabajadores.

- Fomentar la integración, participación organizada y el desarrollo de los trabajadores para la mejorar su calidad de vida.

1.6.1 Personal Destajo

En la compañía se han adoptado dos modalidades de contratación laboral, la nómina de propios quienes tienen una remuneración mensual y la nómina de trabajadores a destajo, los mismos que son remunerados de acuerdo a las unidades de obra ejecutadas y sus jornales.

1.6.2. Servicio de alimentación

El servicio de alimentación que actualmente cuenta la compañía es a través de un contratista, a quien se ha entregado el comedor y cocina equipados con estufas, refrigerador, estanterías, perchas, freezer, mesas, sillas, utensilios, y demás equipos que son de propiedad de la compañía. En el comedor laboran cuatro personas. El contratista compra los víveres y demás insumos requeridos para la elaboración de las tres comidas diarias, las mismas que son servidas diariamente a 100 trabajadores.

A continuación se detallará una guía de observación que se realizó al comedor central de la empresa PALPAILON junto con un cuadro de resumen de dicha observación.

1.7 Observación realizada en el comedor de La empresa PALPAILON

Medidas de Higiene y Seguridad

Los puestos de comida que se observan se encuentran sucios, ya que los limpian después de que todo el personal acaba de comer al igual que el piso.

Alrededor de la comida se encuentran moscas y arenillas que ingresan por las ventanas que no cuentan con rejillas.

El único basurero que se observo fue el que cuenta dentro de la cocina

Personal de servicio

El comedor cuenta con 4 personas dos que se encargan de cocinar y las otras dos personas sirven la comida en bandejas para que el trabajador se lleve a servir en la mesa.

No cuentan con ropa adecuada para el trabajo ya que no utilizan gorros, guantes, delantales, usando así solo la ropa con la que llegan a su trabajo.

El personal muestra uñas cortas pero si pintadas, no usan joyas y su cabello es recogido.

La atención es descortés y lenta

IMAGEN N. 1 Personal del comedor actual



Fotografía tomada por: Tamara Lara

Fecha: 10-05-2012

Instalaciones

El comedor no cuenta con una ventilación adecuada ya que al ser un clima caluroso tiende a acumularse el calor y al tener solo un aire acondicionado no es suficiente, cuenta con iluminación natural y artificial, se observa un lavamanos no apropiado puesto que se encuentra fuera del comedor y no poseen sanitarios.

Los techos se observan sucios al igual que el piso y además se encuentran desgastados. El área de cocina es pequeña y no se encuentra correctamente adecuada para la realización de la comida

Mobiliario

Equipo y Utensilios.- Posee 1 refrigerador ya desgastado, 1 freezer que emana mal olor al abrirlo, una licuadora.

Respecto con los utensilios cuenta con ollas viejas, cubiertos, platos, vasos, tazas y bandejas pocas con respecto al personal que debe atender, lo cual usan cucharas de plástico para poder cubrir

IMAGEN N. 2 Área de cocina comedor actual



Fotografía tomada por: Tamara Lara

Fecha: 10-05-2012

IMAGEN N. 3 Cocina comedor actual



Fotografía tomada por: Tamara Lara

Fecha: 10-05-2012

IMAGEN N. 4 Área de bodega comedor actual



Fotografía tomada por: Tamara Lara

Fecha: 10-05-2012

IMAGEN N. 5 Área de bodega comedor actual



Fotografía tomada por: Tamara Lara

Fecha: 10-05-2012

Menú

Ofrecen las tres comidas diarias al trabajador, este menú no es variado. Para la realización de los platos utilizan proteínas, carbohidratos, grasas, pero es escasa la utilización de vegetales y legumbres en sopas y ensaladas. Los precios que se pagan por las tres comidas son: desayunos 1.50, almuerzos 1.80 y meriendas 1.50.

1.7.1 Guía de observación del servicio actual de comedor de la empresa

PALPAILON

A. MEDIDA DE HIGIENE

- 1- Al entrar al comedor las mesas se encuentran Sucias...**X**...
Limpias.....
- 2- Frecuencia con que se limpian las mesas: TRES VECES DIARIAS
- 3- El piso se observa: Sucio...**X**..... Limpio.....
- 4- Se observa la existencia de insectos u otros animales en el comedor:
SI...**X**... NO....
¿De qué tipo? **MOSCAS, ARENILLAS.**
- 5- Cuantos dispositivos de basura se encuentran en el comedor: **1**
- 6- Condiciones de los dispositivos de basura: **DESGASTADOS.**

B. PERSONAL DE SERVICIO

1. Personal que dispone el comedor:
 - Cocineros: **2**
 - Ayudantes de cocina: **2**
 - Personal de limpieza: **0**
2. Número de personas que trabajan en el comedor: **4**
3. Vestimenta que utiliza el persona
 - Gorro: **NO**
 - Guantes: **NO**
 - Delantal: **NO**

- Uniforme :**NO**
- Otros (Explique): **NO UTILIZAN UNIFORMES, CON L**

ROPA QUE USAN EN EL DIARIO REALIZAN SUS ACTIVIDADES.

4. Aseo del personal

- Uñas recortadas SI...**X**... NO.....
- Uñas sin pintar SI..... NO...**X**...
- Cabello recogido SI...**X**... NO.....
- Usa joyas o alajas en las manos SI.....NO...**X**.

5. La atención que brinda el personal es: Atenta y Amable.....

Descortés...**X**....

6. El servicio que presta se caracteriza por ser: Lento **X..... Fluido....**

C. Instalaciones

1. Ventilación suficiente con respecto al local: SI..... NO...X**.. Especificar:**

EL CLIMA CON EL QUE CUENTA EL LUGAR ES MUY CALUROSO Y CUENTA SOLO CON UN AIRE ACONDICIONADO

2. Iluminación necesaria: SI...X**. NO.....**

Especificar: CUENTA CON DOS VENTANAS EN EL ÁREA DE SERVICIO Y UNA EN LA COCINA

3. Servicios básicos con los que posee:

Lavamanos SI...**X**...NO...
Serv. Sanitario SI..... NO...**X**

4. Condiciones generales del comedor

- Techos: **SUCIOS**
- Pisos: **MEDIANAMENTE DESGASTADOS Y SUCIOS**
- Paredes: **EN MAL ESTADO**
- Área de cocina: **ES PEQUEÑA Y NO ESTÁ BIEN ADECUADA PARA LA REALIZACIÓN DE LA COMIDA**
- Área de comedor: **NO ES ASEADA CONSTANTEMENTE**

D. Mobiliario Equipo y Utensilios

Clase de Equipo, Mobiliario y Utensilios que posee y sus condiciones

<i>Equipo</i>	<i>Nº</i>	<i>Descripción</i>
Refrigerador	1	Gastado
Freezer	1	Emana mal olor
Cocina	1	
Licuada		
Otros		
Utensilios		
Ollas	4	Viejas
Cubiertos	50	Poca cantidad para el número de clientes
Platos	50	Poca cantidad para el número de clientes
Vasos	50	Poca cantidad para el número de clientes
Tazas	15	Poca cantidad para el número de clientes
Bandejas	10	Poca cantidad para el número de clientes
Otros		
Mobiliario		
Mesas	5	Fabricación de madera
Sillas	30	Fabricación de madera
Perchas	3	Fabricación de metal
Estanterías	2	Fabricación de metal

Menú

- 1- Variedad en el menú: SI..... NO...**X**..
- 2- Ofrece las tres comidas diarias: SI...**X**... NO....
- 3- Precios económicos: SI...**X**... NO.....
- 4- Los platos contienen:
 - Proteínas: **SI**
 - Carbohidratos: **SI**
 - Vegetales y legumbres: **ESCASO**
 - Tubérculos: **SI**
 - Grasas: **SI**

NOTA: No existe variedad en los platos y el uso de legumbres y vegetales es escaso.

CAPITULO II

DESARROLLO DEL PROYECTO

2.1 Viabilidad Comercial

En la viabilidad comercial se dará a conocer dentro de la ventaja competitiva cual será razón por la cual van a aceptar el cambio en el comedor, un detalle de los productos que se ofrecerán, la demanda con la que contará el nuevo comedor.

2.1.1 Ventaja Competitiva

Los trabajadores de la empresa Palpailon han tenido una constante queja sobre el servicio de alimentación que la Empresa Palpailon les brinda, no obtener cordialidad, calidad y variedad en los platos causa malestar tanto en la higiene como en la atención que deberían recibir, aún más cuando alguno de ellos tienen que cubrir con sus propios recursos la alimentación.

Dentro de la propuesta se piensa realizar un cambio radical donde los trabajadores sean el principal objetivo del servicio de alimentos.

Implementado nuevas estrategias que desde luego intentará optimizar el recurso económico y alimenticio que se sintetizaran en los siguientes puntos:

- La materia prima que se utilice para la elaboración de alimentos va a ser adecuada.
- Uniformes que ayuden a preservar la buena manipulación de alimentos.
- El espacio físico del comedor debe permanecer impecable observando limpieza y nitidez al momento de ingerir los alimentos.
- Variedad en el menú.
- Calidad en la presentación de los platos.
- Correcta manipulación de alimentos, usando temperaturas de refrigeración en alimentos que sean necesarios.
- Optimización de costos para ser competitivos.
- Satisfacer sus necesidades de acuerdo al gusto del consumidor al momento de su alimentación.
- El comedor se preocupara por el bienestar de sus comensales y contara con un balcón de sugerencias, porque la cordialidad del servicio y su administración es el objetivo principal al momento de atender al cliente.

2.1.2 El Producto

De acuerdo a la política establecida por la empresa los comedores son encargados de brindar a los trabajadores las tres comidas diarias: desayuno almuerzo y merienda.

El servicio de comedor que se quiere mejorar lo realizara de la misma manera ofreciendo las tres comidas diarias, basándose en lo que los trabajadores necesiten para rendir es su jornada de trabajo; los trabajadores de campo y por otro lado los de oficina.

El servicio será self-service; es decir se lo realizara en bandejas para que los trabajadores se lleven y se sirvan sus alimentos en las mesas.

IMAGEN N.6 Servicio nuevo comedor



Fotografía tomada por: Tamara Lara

Fecha: 18-09-2012

A continuación se presenta un cronograma que va ofrecer el servicio de comedor, este será un menú cíclico cada 15 días:

Cuadro N. 1 Cronograma del menú de desayunos.

DETALLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Desayuno	Majado de verde	Frutas con yogurt	Ceviche de pollo	Muchines de yuca	Seco de pollo	Humitas	Tortilla de verde
Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo

DETALLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Desayuno	Filete de pescado	Empanada de verde	Granola con yogurt	Encebollado	Bolón de verde	Seco de res	Seco de chivo
Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo

DETALLE	LUNES
Desayuno	Cereal con yogurt
Jugo	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N. 2 Cronograma del menú de almuerzos.

DETALLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Sopa	Sopa de fideo	Sopa de quinua	Menestrone	Crema de tomate	Consomé	Sopa de lenteja	Caldo de pata
Plato Fuerte	Pollo broster	Seco de pollo	Pescado apanado	Estofado de carne	Carne asada	Tallarín a la boloñesa	Pollo al horno
Guarnición		Papa			Menestra		
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Ensalada	Pimiento, arveja		tomate, cebolla				
Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo
Postre	Babaco en almíbar	Helado	Mousse	Sandia	Espumilla	Pastel de guineo	Pastel de vainilla

DETALLE	LUNES
Sopa	Timbushca
Plato Fuerte	Arroz con embutido
Jugo	Jugo
Postre	Crepes con frutilla

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N. 3 Cronograma del menú de almuerzos.

DETALLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Sopa	Locro de espinaca	Sopa de arroz de cebada	Locro de haba	Crema de brócoli	Locro	Repe lojano	Sancocho de pescado
Plato Fuerte	Pollo	Chuleta	Camarones al ajillo	Carne frita	Picadillo de carne	Croquetas de atún	Lomo salteado
Guarnición		Maduros	Yuca al vapor	Papas en salsa de queso			
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Ensalada	Lechuga, tomate	Vainitas	Lechuga, tomate	Aguacate		Tomate	
Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo
Postre	Frutillas con crema	Ensalada de frutas	Pancakes	Torta de naranja	Gelatina	Piña en almíbar	Pristiños

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N. 4 Cronograma del menú de meriendas.

DETALLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Merienda	Atún con papas en mayonesa	Carne apanada	Pollo frito	Chuleta de cerdo, menestra	Pollo al horno	Tallarín con pollo	Carne frita
Ensalada		Rabano, tomate, zanahoria	Col morada		fideo con tomate		Mellico, cebolla. Tomate
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz		Arroz
Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo

DETALLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
Merienda	Sudado de pescado	Aguado de pollo	Espaguetis con atún	Salteado de carne con verduras	Torrejas de carne, papas	Estofado de pollo con verduras	Encocado de pescado
Ensalada					Lechuga, tomate		
	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo	Jugo

DETALLE	LUNES
Merienda	Chuleta de cerdo agridulce
Ensalada	Vainitas, zanahoria
Jugo	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N. 5 Menú Lunes

Lunes	
Desayuno	Majado de verde
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Locro de espinaca
Plato Fuerte	Pollo
Guarnición	
	Arroz
Ensalada	Lechuga, tomate
	Jugo
Postre	Frutillas con crema
Merienda	
	Atún con papas en mayonesa
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.6 Menú Martes

Martes	
Desayuno	Frutas con yogurt
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Sopa de arroz de cebada
Plato Fuerte	Chuleta
Guarnición	Maduros
	Arroz
Ensalada	Vainitas
	Jugo
Postre	Ensalada de frutas
Merienda	Carne apanada
	Rábano, zanahoria, tomate
Ensalada	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.7 Menú Miércoles

Miércoles	
Desayuno	Ceviche de pollo
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Locro de haba
Plato Fuerte	Camarones al ajillo
Guarnición	Yucas al vapor
	Arroz
Ensalada	Lechuga con tomate
	Jugo
Postre	Pancakes
Merienda	
	Pollo frito
Ensalada	Col morada
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.8 Menú Jueves

Jueves	
Desayuno	Muchines de yuca
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Crema de brócoli
Plato Fuerte	Carne frita
Guarnición	Papas en salsa de queso
	Arroz
Ensalada	Aguacate
	Jugo
Postre	Torta de naranja
Merienda	
	Chuleta de cerdo con menestra
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.9 Menú Viernes

Viernes	
Desayuno	Seco de pollo
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Locro
Plato Fuerte	Picadillo de carne
Guarnición	
	Arroz
Postre	Gelatina
	Jugo
Merienda	
	Pollo al horno
Ensalada	Fideo con tomare
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.10 Menú Sábado

Sábado	
Desayuno	Humitas
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Repe lojano
Plato Fuerte	Croquetas de atún
Guarnición	
	Arroz
Ensalada	Tomate
Postre	Piñas en almíbar
	Jugo
Merienda	
	Tallarín con pollo
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.11 Menú Domingo

Domingo	
Desayuno	Tortilla de verde
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Sancocho de pescado
Plato Fuerte	Lomo salteado
	Arroz
Postre	Pristiños
	Jugo
Merienda	
	Carne frita
Ensalada	mellico, cebolla, tomate
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.12 Menú Lunes

Lunes	
Desayuno	Filete de pescado
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Sopa de fideo
Plato Fuerte	Pollo broster
	Arroz
Ensalada	Pimiento, arveja
Postre	Babáco en almíbar
	Jugo
Merienda	
	Sudado de pescado
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.13 Menú Martes

Martes	
Desayuno	Empanada de verde
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	sopa de quinua
Plato Fuerte	Seco de pollo
	Arroz
Postre	Helado
	Jugo
Merienda	
	Aguado de pollo
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.14 Menú Miércoles

Miércoles	
Desayuno	Granola con yogurt
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Menestrone
Plato Fuerte	Pescado apanado
Guarnición	
	Arroz
Ensalada	Tomate, cebolla
	Jugo
Postre	Mousse
Merienda	
	Sapguetis con atún
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.15 Menú Jueves

Jueves	
Desayuno	Encebollado
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Crema de tomate
Plato Fuerte	Estofado de carne
	Jugo
Postre	Sandía
Merienda	
	Salteado de carne con verduras
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.16 Menú Viernes

Viernes	
Desayuno	Bolón de verde
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Consomé
Plato Fuerte	Carne asada
Guarnición	Menestra
	Arroz
Postre	Espumilla
	Jugo
Merienda	
	Torrejas de carne, papa
	Lechuga, tomate
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.17 Menú Sábado

Sábado	
Desayuno	Seco de res
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Sopa de lenteja
Plato Fuerte	Tallarín a la boloñesa
	Arroz
	Jugo
Postre	Pastel de guineo
Merienda	
	Estofado de pollo con verduras
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.18 Menú Domingo

Domingo	
Desayuno	Seco de chivo
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Caldo de epata
Plato Fuerte	Pollo al horno
	Arroz
Postre	Pastel de vainilla
	Jugo
Merienda	
	Encocado de pescado
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N.19 Menú Lunes

Lunes	
Desayuno	Cereal con yogurt
	Jugo
Almuerzo	
Sopa	Timbushca
Plato Fuerte	Arroz con embutido
	Jugo
Postre	Crepes con frutilla
Merienda	
	Chuleta de cerdo agridulce
Ensalada	Vainitas, zanahoria
	Arroz
	Jugo

Elaborado por Tamara Lara.

Debido al tipo de trabajador con el que cuenta la empresa PALPAILON se ha seleccionado un tipo de alimentación de acuerdo a la labor que desempeña y al cambio que se quiere realizar con el nuevo servicio.

Las jornadas de trabajo del talento humano de la empresa PALAPILON son muy pesadas y requieren día a día de un gran esfuerzo físico, además del clima con el que cuenta ese lugar. Por ello el departamento de Recursos Humanos de la empresa PALAPILON ha brindado la información del contenido de la alimentación que se realiza ahora.

Con el menú propuesto anteriormente los trabajadores notaran como este proyecto mejorará el servicio de alimentación, dando las pautas para que el proceso de cambio se vaya dando.

La empresa PALPAILON sabe realizar programas en los cuales brinda la alimentación total de la empresa, dependiendo el motivo del programa que se celebre, es por ello que en ocasiones especiales la empresa PALPAILON dará a conocer al nuevo comedor con anticipación si llegaran a necesitar del servicio de alimentación para cubrirla totalmente.

2.1.3 Características del servicio de comedor

El servicio de comedor, es un medio que facilita al trabajador una sana alimentación, en el mismo centro de trabajo, logrando así ahorro en tiempo, dinero, entre otros beneficios.

Características que se logrará obtener al mejorar el servicio de comedor de la empresa PALPAILON:

- Ofrecer un servicio de alimentación adecuado, bajo un presupuesto establecido y a un costo mínimo.
- Facilita los medios a los trabajadores para ahorra tiempo.
- Contribuir a mejorar el estado de salud de los trabajadores al proporcionar alimentos nutritivos, higiénicos, adecuados a sus gustos y preferencias.
- Dar una buena imagen a la empresa, brindando un trato excelente a los trabajadores.
- Incrementar la productividad de los trabajadores.
- Promover el consumo de alimentos nutritivos y concientizar al trabajador la importancia de una alimentación balanceada.
- La convivencia entre empleados, permite tener un buen ambiente laboral.
- Una correcta alimentación disminuirá el estado de cansancio y somnolencia de los trabajadores, evitando accidentes en su área de trabajo.

2.1.4 Estudio de la Demanda

El estudio se lo realizara en la empresa PALPAILON ubicada en el km9 Ibarra- San Lorenzo.

Según la información brindada por la empresa existen dos tipos de trabajadores unos que se los conoce como: destajo y otros como propios.

La empresa brinda el servicio de alimentación; para los trabajadores de destajo este servicio es descontado vía rol, mientras que los trabajadores propios dependiendo del sueldo que ganen la empresa cubre totalmente la comida o un porcentaje de ello.

En el campamento central de la empresa viven 40 personas que se alimentan diariamente allí, por lo cual es una demanda constante.

A demás de los trabajadores que viven ahí, existen 60 trabajadores que también consumen la comida del comedor central debido que su área de trabajo se encuentra más cercana a este lugar.

Como se puede notar es una demanda fija con el que ya el comedor cuenta diariamente.

Es por ello que el servicio del comedor se encargaría de alimentar alrededor de 100 personas diarias ya fijas que consumirán el producto.

Se ha realizado un sondeo a 15 trabajadores de la empresa para medir el grado de satisfacción que tienen con el servicio de comedor que se encuentra actualmente vigente, para ello se ha realizado el siguiente cuestionario:

2.1.4.1 Tabulación del sondeo

1. Calidad de los alimentos

Cuadro N. 20 Calidad de alimentos.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	2	13,33%
MALO	11	73,33%
REGULAR	2	13,33%
BUENO	0	
EXCELENTE	0	
TOTAL	15	

Elaborado por Tamara Lara

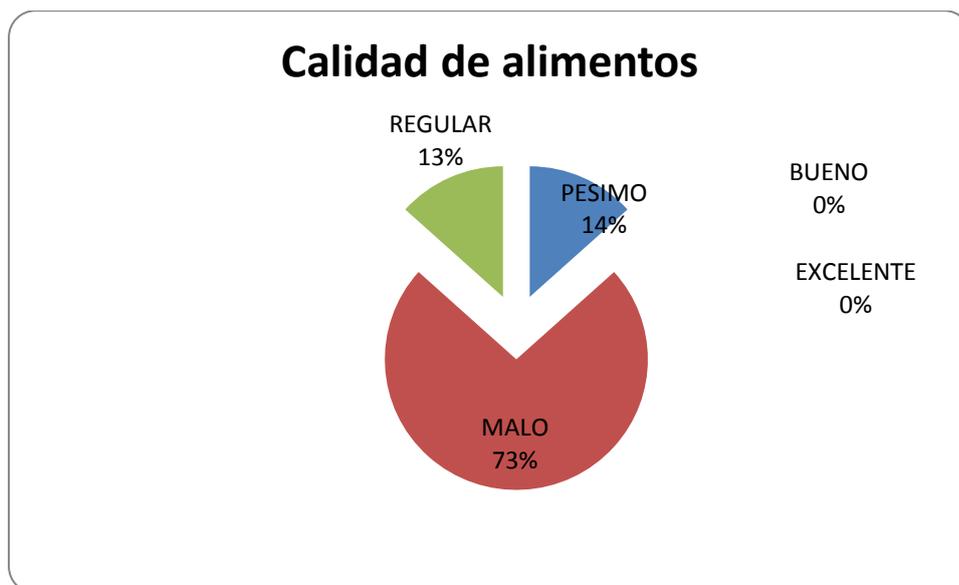


Gráfico No. 1 Porcentaje de calidad de alimentos.

Elaborado por: Tamara Lara.

El sondeo se realizó a 15 trabajadores de la empresa PALPAILON, la cual arrojo los siguientes resultados, con respecto a la primera pregunta que se refiere a la calidad de alimentos que se sirven en el comedor, las 15 personas encuestadas respondieron que el servicio es malo arrojando así un porcentaje del 74%, un 13% de personas que el servicio es regular y 13% que es pésimo.

Dado así por entendido que el personal no está conforme con los alimentos servidos en el comedor, por lo que este proyecto brindara un mejor servicio con respecto a este tema.

2. Variedad del menú

Cuadro N .21 Variedad del menú.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	6	40,00%
MALO	4	26,67%
REGULAR	5	33,33%
BUENO	0	
EXCELENTE	0	
TOTAL	15	

Elaborado por Tamara Lara.

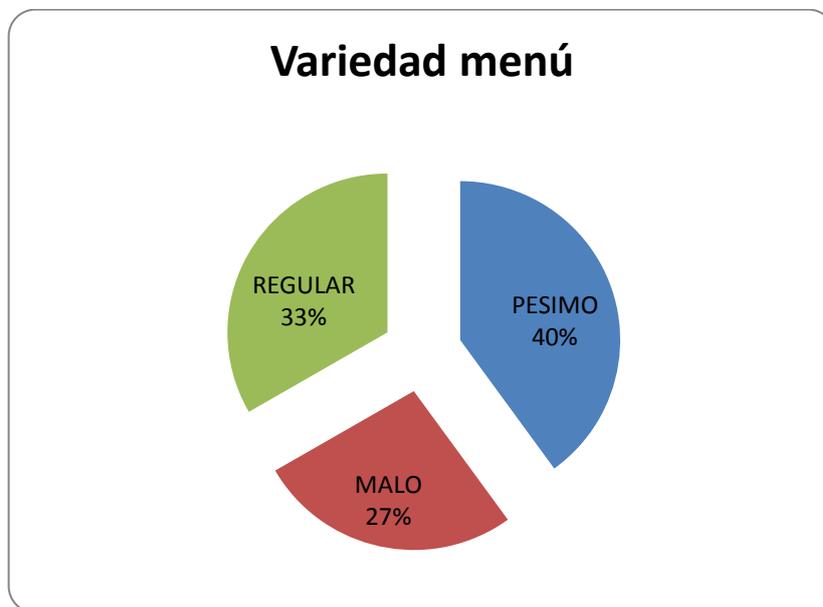


Gráfico No.2 Variedad en el menú.

Elaborado por: Tamara Lara.

Con respecto a la segunda pregunta , que hace referencia a la variedad de menú ofrecido en el comedor de la empresa PALPAILON, a los trabajadores encuestados les parece que el menú actual es pésimo dando un porcentaje del 40% , a un 33% le parece que es regular y para un 27% de trabajadores opinan que es malo.

Por lo cual todos los trabajadores están descontentos con la variedad de menú servido en el comedor, teniendo así una referencia para que el proyecto proponga un menú variado a los trabajadores.

3. Atención del servicio (Cordialidad y oportunidad)

Cuadro N.22 Atención del servicio.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	4	26,67%
MALO	4	26,67%
REGULAR	7	46,67%
BUENO	0	
EXCELENTE	0	
TOTAL	15	

Elaborado por: Tamara Lara.

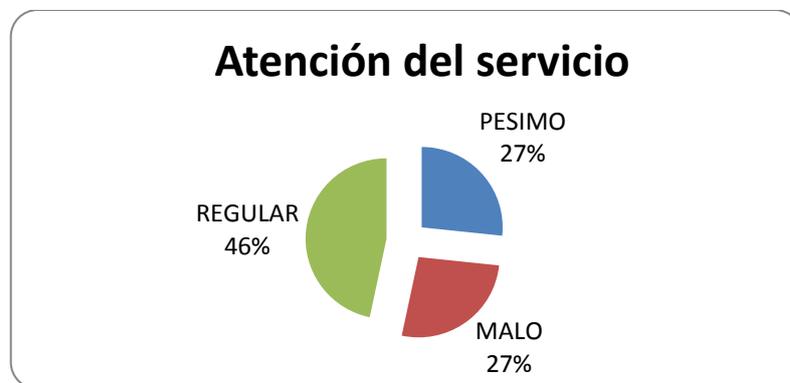


Gráfico No.3 Atención Del servicio.

Elaborado por: Tamara Lara.

En cuanto a la tercera pregunta expuesta sobre la atención del servicio; abarcando la cordialidad y la oportunidad en servir la comida el 47% de los trabajadores dicen que la atención del servicio es regular, un 27% es malo y un 26% es pésima la atención que reciben día a día en el comedor actual.

Dando como resultado que el servicio no es cordial ni oportuno al momento de acudir a consumir los alimentos en el comedor.

4. Presentación: Sopas

Cuadro N. 23 Presentación sopas.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	1	6,67%
MALO	9	60,00%
REGULAR	5	33,33%
BUENO	0	
EXCELENTE	0	
TOTAL	15	

Elaborado por: Tamara Lara.

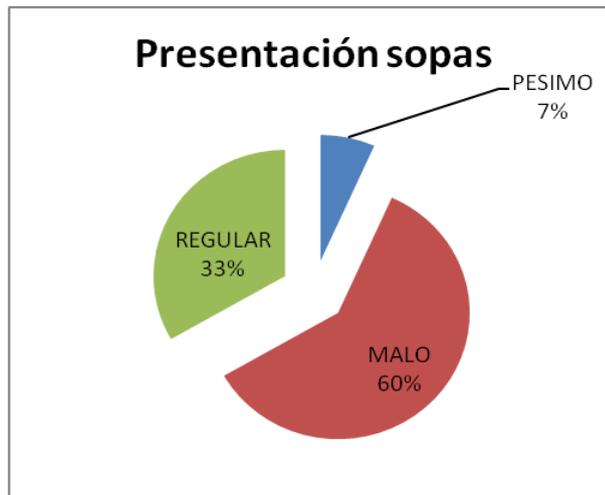


Gráfico No.4 Presentación sopas.

Elaborado por: Tamara Lara.

En la cuarta pregunta que se refiere a la presentación de las sopas que ofrece el comedor actual, el 60% de los trabajadores les parece que ese mala, al 33% que es regular y a un 7% que es pésimo.

Obteniendo resultados negativos que demuestran que hay que tener en cuenta que la presentación con respecto a las sopas es importante para que los trabajadores vean y aprecien la presentación y degusten del mismo.

En este punto el proyecto pondrá mucha atención ya que este será su valor agregado y marque así una diferencia entre los otros comedores de la zona.

Presentación: Segundos

Cuadro N. 24 Presentación segundos.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	2	13,33%
MALO	9	60,00%
REGULAR	3	20,00%
BUENO	0	
EXCELENTE	0	
TOTAL	15	

Elaborado por: Tamara Lara.

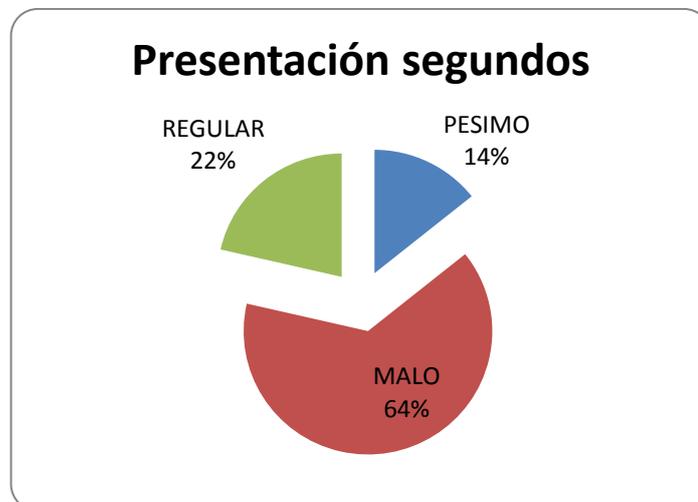


Gráfico No.5 Presentación segundos.

Elaborado por: Tamara Lara.

La presentación de segundos ofrecidos actualmente en el comedor de la empresa PALPAILON, con respecto a la encuesta da como resultado que un 60% de trabajadores les parece que la presentación de los segundos es mala, al 22% les parece que es regular y al 14% que es pésimo.

Como se menciona anteriormente este sería un valor agregado que se aprovecharía como empresa, ya que esta ofrecería un servicio con altos estándares de calidad.

Presentación: Jugos

Cuadro N. 25 Presentación jugos.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	5	33,33%
MALO	9	60,00%
REGULAR	1	6,67%
BUENO	0	
EXCELENTE	0	
TOTAL	15	

Elaborado por: Tamara Lara.

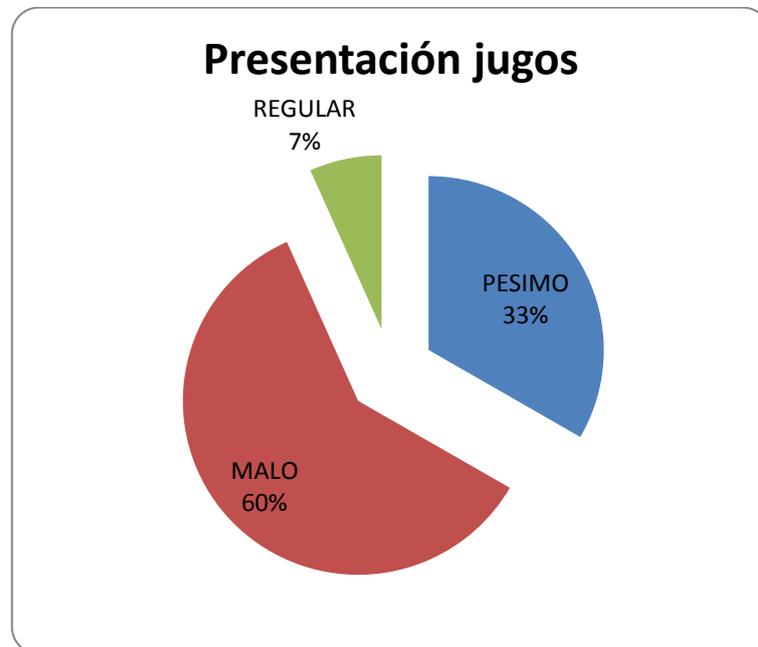


Gráfico No.6 Presentación jugos.

Elaborado por: Tamara Lara.

Como en las anteriores preguntas con respecto a la presentación de los platos, esta no es la excepción ya que al 60% de los trabajadores les parece que es mala la presentación de los jugos, al 33% pésimo y al 7% regular.

Ya que estos bebían en vasos reciclados, los mismos que no presentaban un correcto lavado al servirse el jugo, dando así una mala impresión. Tomando en cuenta este aspecto y como se menciona anteriormente este será un punto a favor para que el proyecto salga adelante con respecto a brindar un excelente servicio en el comedor de la empresa PALPAILON.

5. Los precios

Cuadro N. 26 Precios.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	0	
MALO	0	
REGULAR	5	33,33%
BUENO	10	66,67%
EXCELENTE	0	
TOTAL	15	

Elaborado por: Tamara Lara.

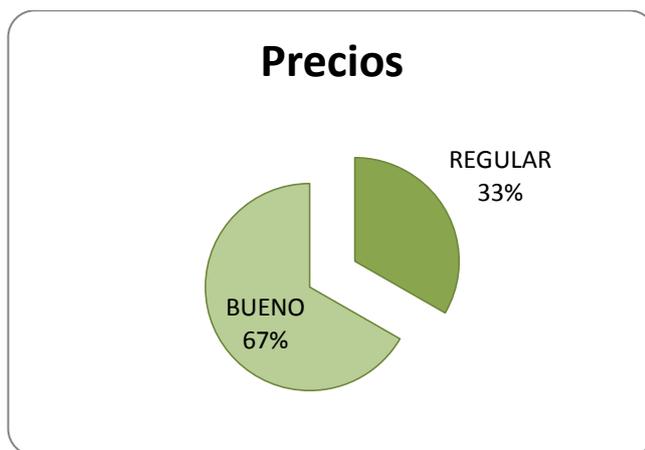


Gráfico No 7 Precios.

Elaborado por: Tamara Lara.

En esta pregunta con respecto a los precios que ofrece el comedor actual al 67% de los trabajadores les parece que los precios que tienen son buenos y al 33.33% de trabajadores que son regulares.

De acuerdo a este punto, este proyecto piensa ofrecer precios acordes con los actuales, para que así los trabajadores no se sientan afectados económicamente.

6. Los alimentos llegan calientes

Cuadro N. 27 Alimentos llegan calientes.

RESPUESTA		NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO		1	6,67%
MALO		5	33,33%
REGULAR		9	60,00%
BUENO			
EXCELENTE		0	
TOTAL	15		

Elaborado por: Tamara Lara.

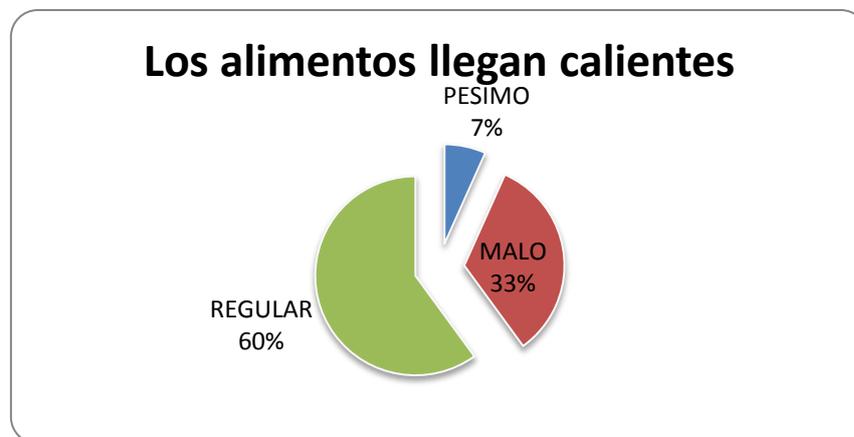


Gráfico N.8 Los alimentos llegan calientes.

Elaborado por: Tamara Lara.

En esta pregunta que si los alimentos llegan calientes al momento de servirse, a un 60 % de los trabajadores le parece que sus alimentos llegan casi tibios, al 33% que llegan tibios, y a un 7% les llega frio.

Con esto, el proyecto pondrá más énfasis en los niveles de temperatura de cada alimento, ya que así al momento de servir estos estén aptos para el consumo de los trabajadores.

7. El menú incluye ensaladas

Cuadro N. 28 El menú incluye ensaladas.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	9	60,00%
MALO	5	33,33%
REGULAR	1	6,67%
BUENO		
EXCELENTE	0	
TOTAL	15	

Elaborado por: Tamara Lara.

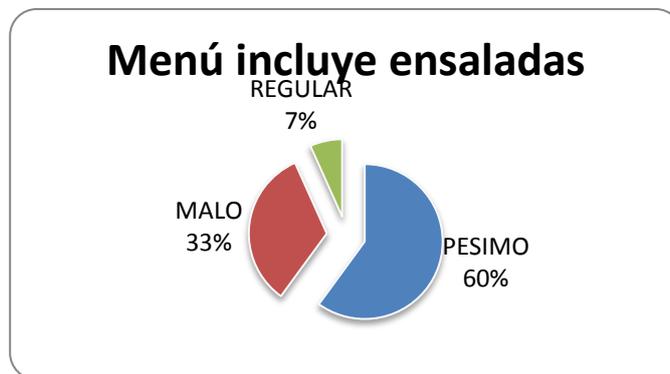


Gráfico N.9 Menú incluye ensaladas.

Elaborado por: Tamara Lara.

El menú que ofrece actualmente el comedor un 60% de trabajadores opina que es pésimo que el menú no incluya ensaladas, al 33% le parece malo y al 7% regular.

Por lo que viendo esta necesidad el proyecto, ofrecerá ensaladas de acuerdo al menú que se realice cada día, brindando así un alimento rico y saludable.

8. Limpieza del área general del comedor

Cuadro N. 29 Limpieza del área general del comedor.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	1	6,67%
MALO	12	80,00%
REGULAR	2	13,33%
BUENO		
EXCELENTE		
TOTAL	15	

Elaborado por Tamara Lara.

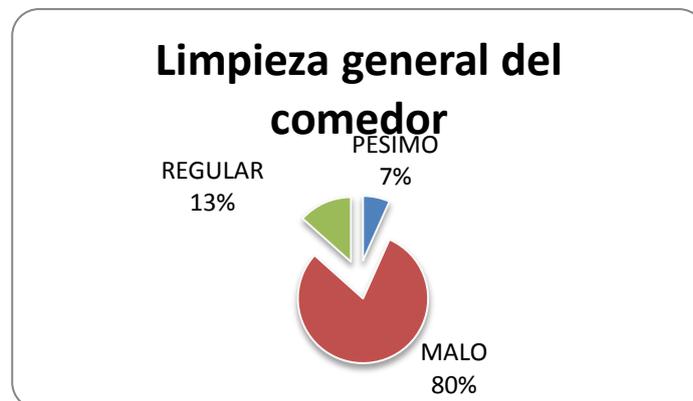


Gráfico N.10 Limpieza general del comedor .

Elaborado por: Tamara Lara.

Con respecto a la limpieza del comedor los trabajadores opinaron que es mala, dando un 80% de los trabajadores encuestado, al 13% le parece regular y al 7% pésimo.

Para este proyecto será importante la limpieza del comedor, ya que así se mostrará respeto hacia las personas que consumieran en el mismo, notando un cambio favorable con respecto al otro comedor.

9. Limpieza de la cocina y ambiente

Cuadro N. 30 Limpieza de cocina y ambiente.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	1	6,67%
MALO	12	80,00%
REGULAR	2	13,33%
BUENO	0	
EXCELENTE	0	
TOTAL	15	

Elaborado por: Tamara Lara.

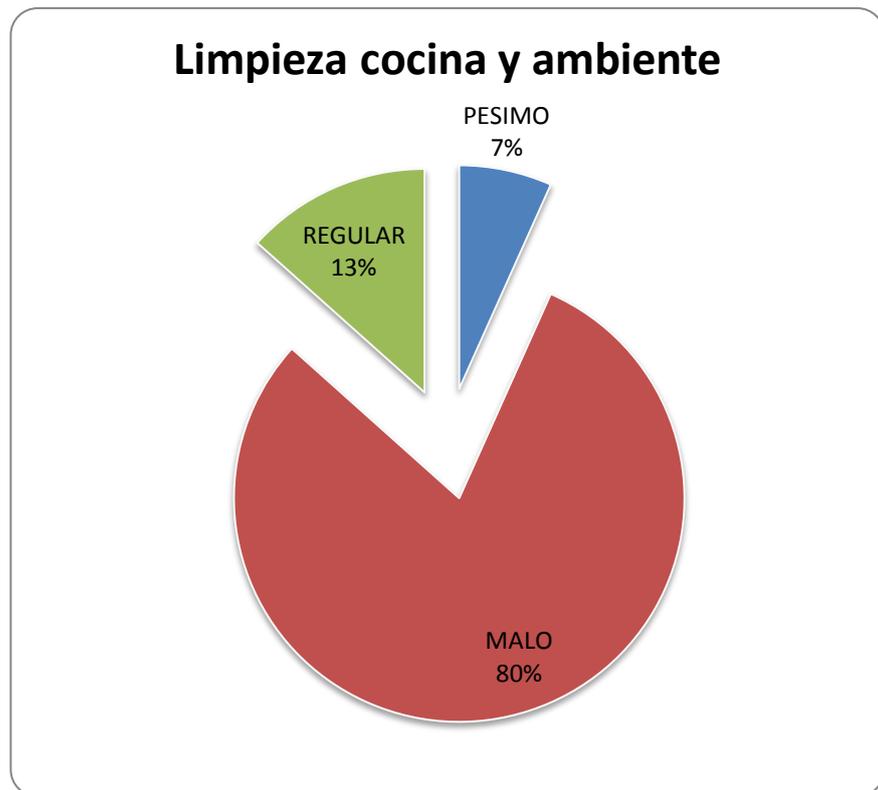


Gráfico N.11 Limpieza cocina y ambiente.

Elaborado por: Tamara Lara.

En esta pregunta la limpieza del ambiente y la cocina al 80% de los trabajadores les parece que es mala, al 13 % dice que es regular y el 7% piensa que es pésimo

Al notar que el área de cocina y ambiente del comedor actual no tiene una presentación adecuada hacia sus clientes, en este caso los trabajadores de la plantación de la empresa PALPAILON, ha causado una insatisfacción entre ellos, ya que no se sienten a gusto al momento de servirse sus alimentos.

Viendo esto el proyecto se encargara de brindar una imagen adecuada a la vista del consumidor.

10. En general el servicio del comedor es

Cuadro N. 31 Servicio del comedor.

RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE
PESIMO	5	33,33%
MALO	9	60,00%
REGULAR	1	6,67%
BUENO		
EXCELENTE		
TOTAL	15	

Elaborado por: Tamara Lara.

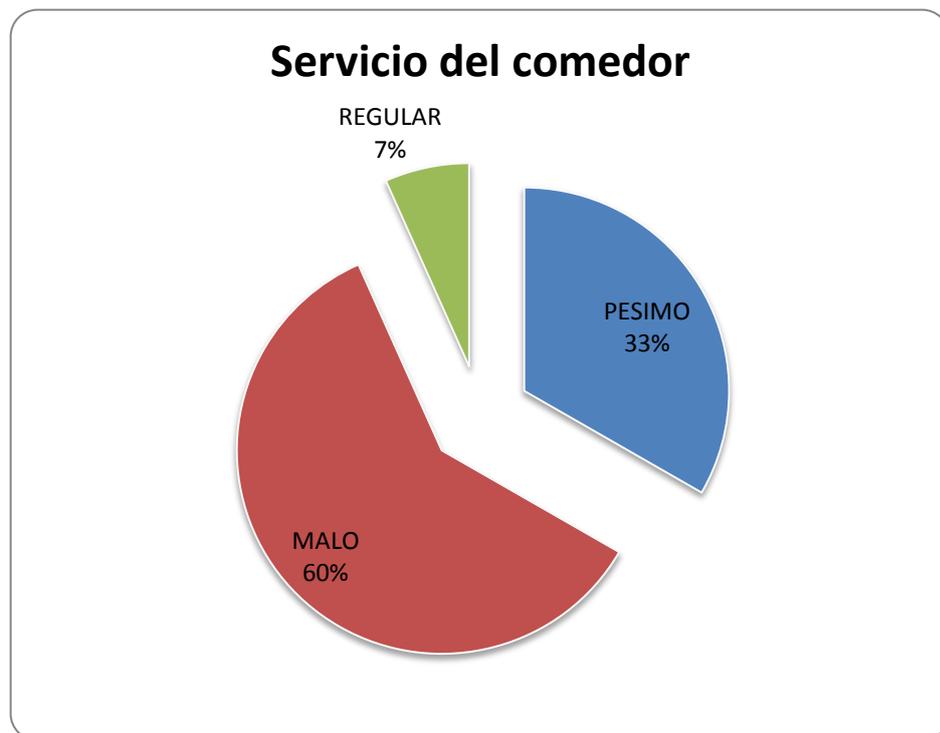


Gráfico N.12 Servicio del comedor.

Elaborado por: Tamara Lara.

En general el servicio del comedor actual a través del sondeo se obtuvo que; al 60% de los trabajadores les parece que es malo, el 33% piensa que es pésimo y al 7% que es regular.

En conclusión y haciendo la respectiva recopilación de información, se deduce que los trabajadores no se sienten conformes con el servicio actual del comedor, viendo así la necesidad de una progreso inmediato, por lo que este proyecto se encargara de hacer las mejoras respectivas en los puntos mencionados en el sondeo.

Además del sondeo se ha realizado una encuesta para saber la aceptación que los trabajadores tendrán al mejorar el comedor central de la empresa PALPAILON.

2.1.5 Tamaño de Muestra del comedor central de la empresa

PALPAILON

Muestra: “Porción representativa de la población, que se seleccionada para su estudio porque la población es demasiado grande para analizarla en su totalidad”

2.1.5.1 Unidad de Muestreo

En el presente estudio se considera como unidad de muestreo a los trabajadores de la empresa PALPAILON, que serán los consumidores del nuevo servicio

El cálculo de la muestra se lo realizara con la siguiente fórmula:

$$n = Z_{\alpha}^2 \frac{N \cdot p \cdot q}{i^2 (N - 1) + Z_{\alpha}^2 \cdot p \cdot q}$$

NOMENCLATURA:

N	Tamaño muestral
N	Tamaño de la población, número total de historias.
Z	Valor correspondiente a la distribución de Gauss 1,96 para a =0,05 y 2,58 para a =0,01.
P	Prevalencia esperada del parámetro a evaluar.
Q	1-p (Si p=30%, q=70%)
I	Error que se prevé cometer.

Dicha fórmula se emplea cuando se trabaja con un intervalo de confianza del 95%, esto es, 2 veces el error estándar a partir de la media, de allí que, el tamaño de la muestra es:

El tamaño de muestra es:

$N = 100$ trabajadores de la empresa

$Z = 1.96$ (si la seguridad es del 95%)

$p = 5\% = 0.05$

$q = 1 - p$ (en este caso $5\% = 0.05$)

$i = 3\% = 0.03$

$$n = (1.96)^2 \frac{(100) * (0.05) * (0.95)}{(0.03)^2 * (100 - 1) + (1.96)^2 * (0.05) * (0.95)}$$

$$n = (3.84) \frac{4.75}{(0.0891) + (0.1824)}$$

$$n = (3.84) \frac{4.75}{0.2715}$$

$$n = (3.84) * (17.495)$$

$$n = 67.18$$

$n = 67$ encuestas

2.1.5.2 Objetivo del Estudio del Mercado

Para la realización del Estudio de Mercado se ha utilizado la herramienta de la encuesta cuyos datos serán obtenidos directamente por la autora del proyecto a los trabajadores de la empresa PALPAILON.

El objetivo principal es medir la aceptación de los trabajadores sobre la propuesta de mejoramiento del comedor central, con la finalidad de ofrecer productos de calidad que satisfagan las necesidades del trabajador.

A continuación el modelo de encuesta que se realizó:

Aceptación del mejoramiento del comedor central de la empresa

PALPAILON



Tecnológico Internacional

Buenos días, estamos realizando una encuesta para medir la aceptación de ustedes los trabajadores sobre la propuesta de mejoramiento del comedor. Le agradeceremos brindarnos un minuto de su tiempo y responder las siguientes preguntas:

EDAD:

SEXO:

1. ¿Le gustaría a usted que se mejore el menú de alimentación diaria?

SI_ **NO_**

2. ¿Le gustaría que los alimentos que usted consuma sean variados?

SI_ **NO_**

3. ¿Le gustaría que se incluya frutas y cereales en el desayuno?

SI_ **NO_**

4. ¿Le gustaría que en el almuerzo se incluya postre?

SI_ **NO_**

5. ¿Le gustaría que el servicio sea ágil y rápido?

SI_ **NO_**

6. ¿Le parece importante la presentación de los platos al momento de servirse?

SI_ **NO_**

7. ¿Qué le gustaría servirse en el desayuno?

a) Frutas b) Carbohidratos (pan, pankaques, empanadas) c) Lácteos (huevos, yogurt, Leche)

8. ¿Qué tipo de alimentos prefiere consumir en el almuerzo?

A) Carbohidratos (arroz, pasta, apanaduras) B) Tubérculos y Granos (papas, zanahoria, remolacha, papa nabo, cebollas, y granos) C) Vegetales D) Proteínas (carnes rojas, blancas, porcinas y mariscos y peces) E) Frutas

9. Tomando en cuenta las preguntas anteriores como le gustaría variar su merienda

A) Carbohidratos (arroz, pasta, apanaduras) B) Tubérculos y Granos (papas, zanahoria, remolacha, papa nabo, cebollas, y granos) C) Vegetales D) Proteínas (carnes rojas, blancas, porcinas y mariscos y peces) E) Frutas

10. ¿Estaría dispuesto a que se le descuente en su rol?:

\$ 1.70 desayuno

\$ 2.00 almuerzo **SI_ NO_**

\$ 1.70 merienda

11. ¿Le gustaría que el servicio de alimentación actual de la empresa sea mejorado?

SI_ NO_

¡Gracias por su atención!

2.1.5.3 Tabulación de las encuestas

1. ¿Le gustaría a usted que se mejore el menú de alimentación diaria?

SI_ NO_

Cuadro N. 32 ¿Le gustaría a usted que se mejore el menú de alimentación diaria?

RESPUESTA	HOMBRES		MUJERES		TOTAL
	NUMERO	PORCENTAJE	NUMERO	PORCENTAJE	
SI	38	100%	29	100%	
NO	0	0%	0	0%	
TOTAL	38		29		67

Elaborado por: Tamara Lara.

Con respecto a esta pregunta, de la mejora en el menú de alimentación diario, el 100% de los trabajadores entre hombres y mujeres demuestran que si quieren un cambio en su menú de alimentación, al no estar satisfechos con el servicio de comedor que se encuentra actualmente.

Este proyecto brindara un menú variado, saludable e higiénicamente procesado, para que así el trabajador se sienta a gusto con lo que se lleva a la boca.

2 ¿Le gustaría a usted que los alimentos que usted consuma sean variados?

SI_ NO_

Cuadro N. 33 ¿Le gustaría a usted que los alimentos que consume sean variados?

RESPUESTA	HOMBRES		MUJERES		TOTAL
	NUMERO	PORCENTAJE	NUMERO	PORCENTAJE	
SI	38	100%	29	100%	
NO	0	0%	0	0%	
TOTAL	38		29		67

Elaborado por: Tamara Lara.

Con respecto a esta pregunta de la variedad de los alimentos diarios, el 100% de trabajadores encuestados, tanto hombres como mujeres aceptan un cambio, ya que no se sienten conformes con los alimentos que se sirven actualmente.

Es por ello que el menú que brindará el proyecto será un “menú cíclico”, es decir, que el menú se ofrecerá cada 15 días durante un mes, y en el mes siguiente se ofrecerá otro tipo de menú.

3. ¿Le gustaría que se incluya frutas y cereales en el desayuno?

SI_ NO_

Cuadro N. 34¿Le gustaría que se incluya frutas y cereales en el desayuno?

	HOMBRES			MUJERES		
RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE	RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE	TOTAL
SI	16	42%	SI	10	34%	
NO	22	58%	NO	19	66%	
TOTAL	38	100%	67	29	100%	67

Elaborado por: Tamara Lara.

En esta pregunta el 42% de hombres les gustaría que se incluya cereales y frutas en el desayuno y a un 34% de mujeres, mientras que un 58% de hombres no les gustaría que se incluya fruta y cereales en el desayuno y al 66% de mujeres tampoco les gustaría que se incluya.

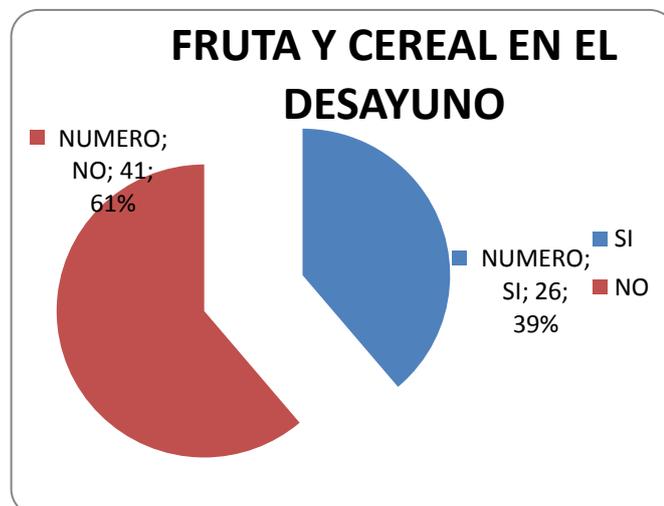


Gráfico N.13 Fruta y cereal en el desayuno.

Elaborado por: Tamara Lara.

A la mayoría de trabajadores de campo no les parece que se incluya fruta y cereal en el desayuno, ya que ellos no están acostumbrados a consumir este tipo de alimentos en sus desayunos.

Por lo que, el nuevo comedor incluirá en el menú de desayuno dos platos que contengan fruta y cereal, para que así los trabajadores empiecen a cambiar sus hábitos de alimentación.

4. ¿Le gustaría que en el almuerzo se incluya postre?

SI_ NO_

Cuadro N. 35 ¿Le gustaría que en el almuerzo se incluya postre?

RESPUESTA	HOMBRES		MUJERES		TOTAL
	NUMERO	PORCENTAJE	NUMERO	PORCENTAJE	
SI	38	100%	29	100%	
NO	0	0%	0	0%	
TOTAL	38		29		67

Elaborado por: Tamara Lara.

El nivel de acogida porque se incremente postre en los almuerzos es del 100% por parte de hombres y mujeres.

El proyecto propone el incremento de un postre a su almuerzo, lo cual ven favorable los trabajadores, ya que el actual comedor no incluía esta opción, y así ellos sentirán que el nuevo comedor se preocupa por atenderlos bien.

5. ¿Le gustaría que el servicio sea ágil y rápido?

SI_ NO_

Cuadro N. 36 ¿Le gustaría que el servicio sea ágil y rápido?

RESPUESTA	HOMBRES		MUJERES		TOTAL
	NUMERO	PORCENTAJE	NUMERO	PORCENTAJE	
SI	38	100%	29	100%	
NO	0	0%	0	0%	
TOTAL	38		29		67

Elaborado por: Tamara Lara.

El 100% de trabajadores entre hombres y mujeres les gustaría que el servicio sea rápido y ágil al momento de adquirir sus alimentos, ya que el actual comedor tiene un tiempo de servicio muy lento, que hace que los trabajadores se demoren en su hora de almuerzo y lleguen un poco tarde a sus labores en la plantación.

Tomando en cuenta esto, el proyecto se encargará de servir ágilmente los alimentos, mediante una buena organización en la cocina.

6 ¿Le parece importante la presentación de los platos al momento de servirse?

SI_ NO_

Cuadro N. 37 ¿Le parece importante la presentación de los platos al momento de servirse?

	HOMBRES		MUJERES		
RESPUESTA	NUMERO	PORCENTAJE	NUMERO	PORCENTAJE	TOTAL
SI	38	100%	29	100%	
NO	0	0%	0	0%	
TOTAL	38		29		67

Elaborado por: Tamara Lara.

Hombres y mujeres están totalmente de acuerdo sobre la importancia que los platos deben tener al momento de servirse siendo así el 100% de aceptación.

Ya que la comida entra por los ojos, este proyecto se encargara de un control de calidad al momento de servir los platos a los trabajadores de la plantación.

7. ¿Qué le gustaría servirse en el desayuno?

- a) Frutas b) Carbohidratos (pan, pankaques, empanadas) c) Lácteos
(huevos, yogurt, Leche.

Cuadro N. 38 ¿Qué le gustaría servirse en el desayuno?

	HOMBRES	MUJERES	
RESPUESTA			PREFERENCIA
FRUTA	10	19	29
CARBOHIDRATOS	22	10	32
LACTEOS	12	13	25

Elaborado por: Tamara Lara.

En el cuadro de preferencias a 10 hombres en el desayuno les gustaría servirse fruta, 22 hombres han seleccionado carbohidratos y 12 hombres han elegido lácteos.

En cuanto 19 mujeres prefieren en el desayuno fruta, 10 mujeres carbohidratos y 13 mujeres han seleccionado lácteos. En esta pregunta se obtuvo más de una opción a la respuesta.

Esto ayuda a que el proyecto tenga opciones para realizar el menú.

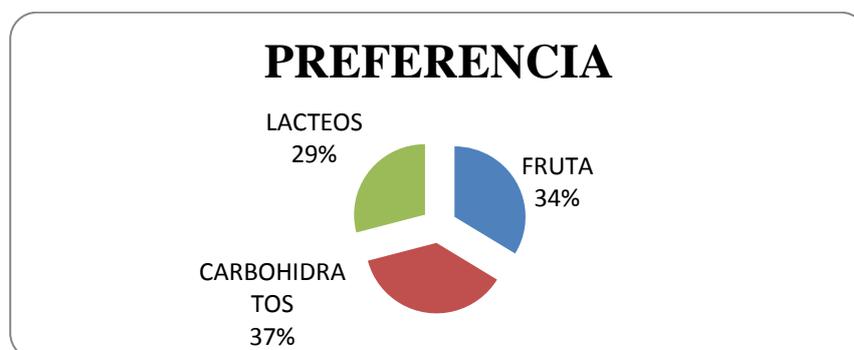


Gráfico N.14 Preferencias.

Elaborado por: Tamara Lara

8. ¿Qué tipo de alimentos prefiere consumir en el almuerzo?

- A) Carbohidratos (arroz, pasta, apanaduras) B) Tubérculos y Granos (papas, zanahoria, remolacha, papa nabo, cebollas, y granos) C) Vegetales D) Proteínas (carnes rojas, blancas, porcinas y mariscos y peces) E) Frutas

Cuadro N. 39 ¿Qué tipo de alimentos prefiere consumir en el almuerzo?

	HOMBRES	MUJERES	
RESPUESTA			PREFERENCIA
CARBOHIDRATOS	28	19	47
TUBERCULOS	16	9	25
VEGETALES	14	18	32
PROTEINA	28	21	49
FRUTAS	10	8	18

Elaborado por: Tamara Lara.

En cuanto a la selección de alimentos en los almuerzos se ha obtenido que a 28 hombres se inclinan por los carbohidratos, 16 por los tubérculos, 14 por los vegetales, 28 por las proteínas y 10 por la fruta.

En cuanto a las mujeres 19 prefieren que sus almuerzo contenga carbohidratos, tubérculos a 9 mujeres, 18 quieren vegetales, 21 mujeres proteínas y 8 fruta. En esta pregunta se podía escoger más de una opción.

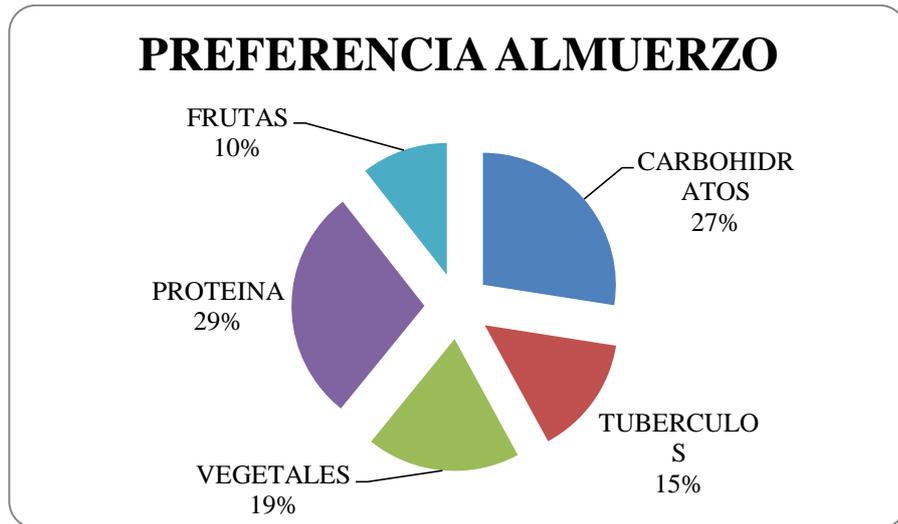


Gráfico N.15 Preferencia almuerzo.

Elaborado por: Tamara Lara.

De acuerdo a los resultados el menú del almuerzo contendrá carbohidratos, proteína, tubérculos y vegetales necesarios para su alimentación. Estos alimentos se proporcionarán de una manera adecuada para que su alimentación se encuentre equilibrada y puedan rendir de mejor manera en su trabajo.

9. Tomando en cuenta las preguntas anteriores como le gustaría variar su merienda

- A) Carbohidratos (arroz, pasta, apanaduras) B) Tubérculos y Granos (papas, zanahoria, remolacha, papa nabo, cebollas, y granos) C) Vegetales D) Proteínas (carnes rojas, blancas, porcinas y mariscos y peces) E) Fruta

Cuadro N. 40 Tomando en cuenta las preguntas anteriores como le gustaría variar su merienda

	HOMBRES	MUJERES	
RESPUESTA			PREFERENCIA
CARBOHIDRATOS	27	14	41
TUBERCULOS	10	8	18
VEGETALES	18	14	32
PROTEINA	28	23	51
FRUTAS	0	2	2

Elaborado por: Tamara Lara.

A 27 hombres prefieren que sus meriendas contengan carbohidratos, 10 hombres tubérculos, 18 vegetales, 28 proteínas y ninguno de los hombres quiso fruta.

A 14 mujeres les gustaría que en sus meriendas contengan carbohidratos, 8 mujeres tubérculo, 14 quieren que haya vegetales, 23 que contenga proteínas y a dos mujeres que haya fruta. En esta pregunta se podía escoger más de una opción.

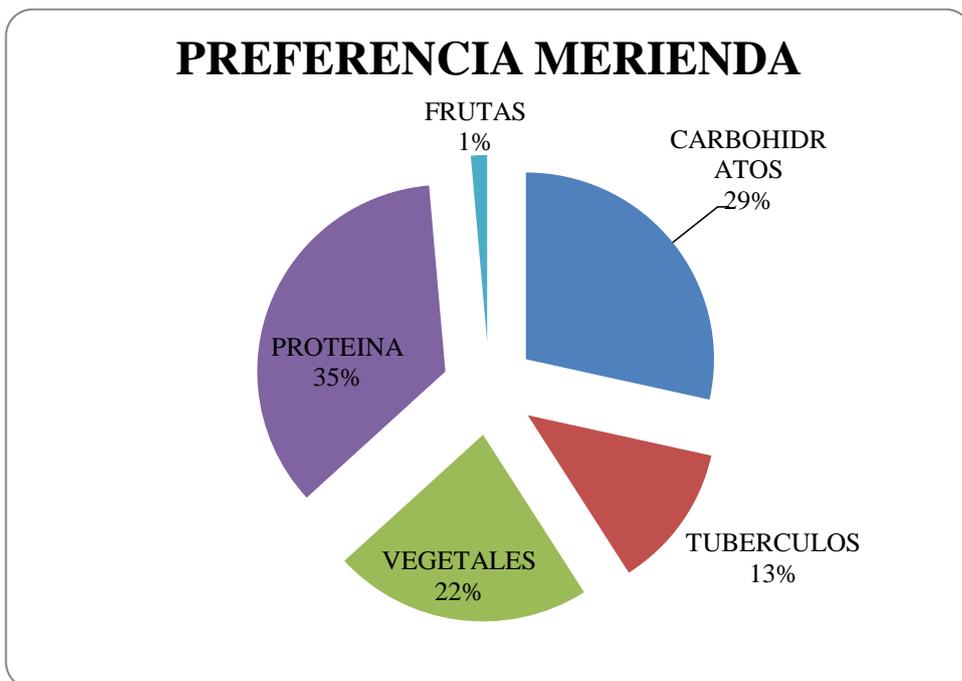


Gráfico N.16 Preferencia Merienda

Elaborado por: Tamara Lara.

En las meriendas el proyecto ofrecerá un menú rico en carbohidratos, vegetales, proteínas y tubérculos, combinándolos adecuadamente de acuerdo a las preferencias de los comensales que en este caso son los trabajadores de la empresa PALPAILON, ya que en su mayoría son varones.

10. ¿Estaría dispuesto a que se le descuente en su rol?:

\$ 1.70 desayuno

\$ 2.00 almuerzo **SI_ NO_**

\$ 1.70 merienda

Cuadro N. 41 ¿Estaría dispuesto a que se le descuente en su rol?

RESPUESTA	HOMBRES		MUJERES		TOTAL
	NUMERO	PORCENTAJE	NUMERO	PORCENTAJE	
SI	38	100%	29	100%	
NO	0	0%	0	0%	
TOTAL					67

Elaborado por: Tamara Lara.

El 100% de los trabajadores entre hombres y mujeres están de acuerdo que se les descuente en su rol: 1.70 en desayunos, 2.00 en almuerzos y 1.70 en meriendas.

La aceptación de los trabajadores por los valores expuestos son positivos, los precios que se han establecidos son competitivos respecto con los que están pagando actualmente los trabajadores para que no sientan un gran cambio a los valores que propone el nuevo servicio.

11. ¿Le gustaría que el servicio de alimentación actual de la empresa sea mejorado?

SI_ NO_

Cuadro N. 42¿Le gustaría que el servicio de alimentación actual de la empresa sea mejorado?

RESPUESTA	HOMBRES		MUJERES		TOTAL
	NUMERO	PORCENTAJE	NUMERO	PORCENTAJE	
SI	38	100%	29	100%	
NO	0	0%	0	0%	
TOTAL					67

Elaborado por: Tamara Lara.

El 100% de los trabajadores comprendido entre hombres y mujeres han demostrado que se debe mejorar el servicio de alimentación en el comedor central de la empresa.

Al obtener un porcentaje 100% aceptable por parte de los trabajadores encuestados, se demuestra que es necesario y aceptado el proyecto presentado hacia la empresa PALPAILON,

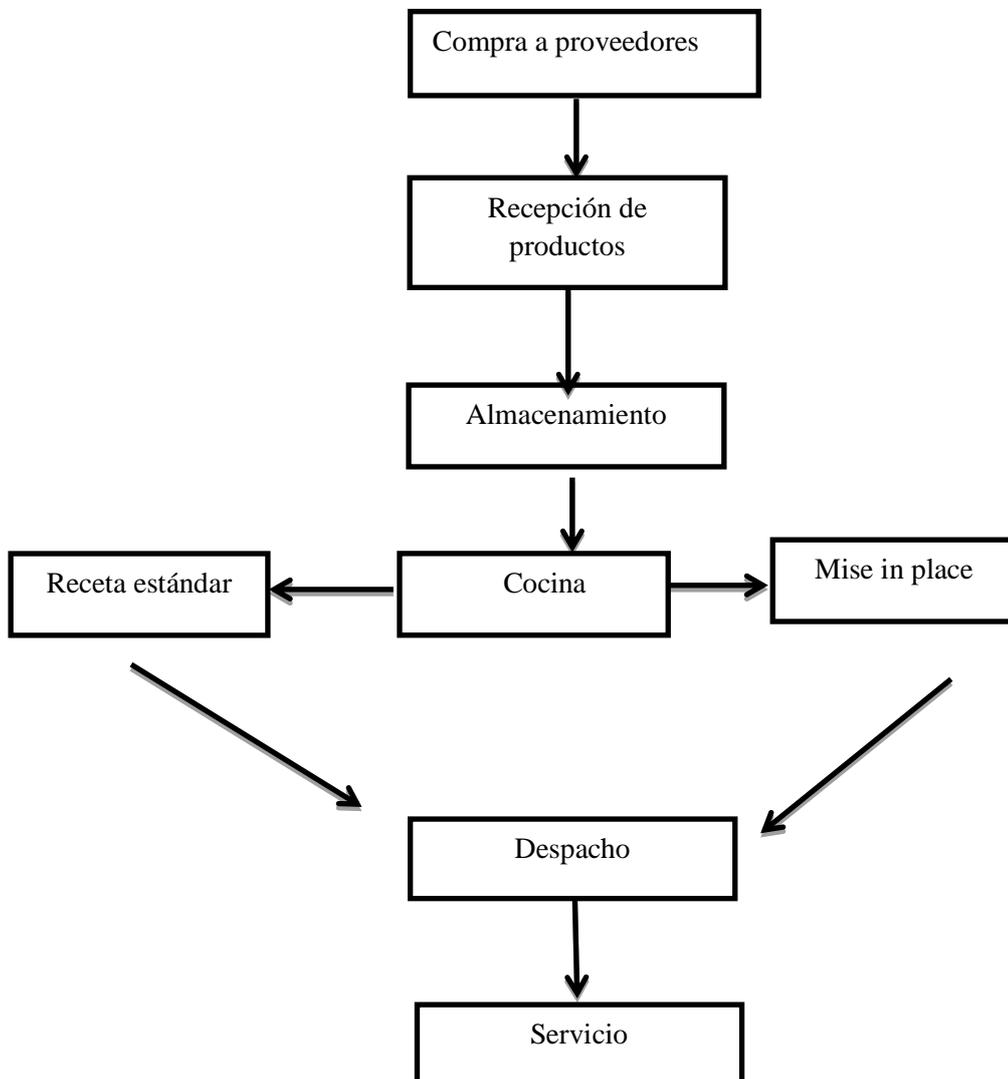
2.1.5.4 Conclusiones de la Encuesta

A través de la interpretación sobre las respuestas que se obtuvo de la encuesta realizada a los trabajadores de la empresa PALPAILON, se demuestra la aceptación de mejora al servicio de alimentación, con menús variados en los desayunos, almuerzos y meriendas, implementación de postres en los almuerzos, con un servicio ágil y rápido y una presentación adecuada en los alimento.

2. 2 Viabilidad Técnica

2.2.1 Formas Alternativas de Producción

Diagrama 1. Formas alternativas de producción.



Elaborado por: Tamara Lara.

Para el mejoramiento del comedor central de la empresa, se basará en el cumplimiento de la cinco claves de inocuidad de los alimentos establecidas por la Organización Mundial de Salud.

Clave N. 1: Mantener la Limpieza

- Lavarse las manos antes de la preparación de alimentos y a menudo durante la preparación.
- Lavarse las manos después de ir al baño.
- Lavar y desinfectar todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Proteja los alimentos y las áreas de servicio de insectos, mascotas y de otros animales.

Clave N. 2: Separar alimentos crudos y cocinados

- Separar los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para servir.
- Usar equipos y utensilios diferentes para cada producto (carnes, pollos, pescados y otros alimentos crudos).
- Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados.

Clave N. 3: Cocinar completamente

- Cocinar completamente los alimentos, especialmente las carnes rojas, aves, cerdo, huevos y pescado.
- Hervir los alimentos como guisos y sopas para asegurarse que han alcanzado los 70°C.

Clave N. 4: Mantener los alimentos a temperaturas seguras

- No dejar los alimentos cocidos a temperaturas ambiente por más de dos horas.
- Refrigerar los alimentos cocinados y los perecibles bajo los 5°C
- Mantener la comida caliente sobre los 60°C.
- No guardar alimentos durante mucho tiempo en el refrigerador.
- No descongelar los alimentos a temperatura ambiente.

Clave N. 5: Usar Agua y materias prima segura

- Usar agua tratada para que sea segura
- Seleccionar alimentos sanos y frescos.
- Elegir alimentos procesados para su inocuidad
- Lavar y desinfectar frutas, verduras y hortalizas antes de su preparación.
- No utilizar alimentos después de la fecha de vencimiento.

Luego de detallar las 5 claves de inocuidad de los alimentos se desarrollara el proceso de producción:

Compra a proveedores: Se tendrá por lo menos dos proveedores que entreguen materia prima de calidad a tiempo y otros.

Recepción de productos: Al momento de recibir los productos se verificará temperaturas, olor, frescura del producto, fecha de emisión y de caducidad, empaques.

Almacenamiento: Se lo realizara de la siguiente manera

Alimentos perecibles.- productos que necesitan conservación en fríos, congelación, Los fríos deben ser limpios y ordenados, almacenar productos de la misma naturaleza. La temperatura de congelación debe ser -18°C.

Alimentos no perecibles.- Estos alimentos no necesitan refrigeración como granos, enlatados, etc. El lugar y equipos deben estar siempre limpios y ventilados para evitar el crecimiento de moho y deberá tener una buena iluminación.

Recetas Estándar: para cada plato se realizará la respectiva receta manejada por el chef de acuerdo el menú que se vaya a realizar.

Mise in place: tener listos los utensilios, ingredientes, instrumentos y alimentos para el proceso de transformación de la materia prima.

Cocina: la preparación de los alimentos se lo realizará por los trabajadores bajos las cinco claves de inocuidad de los alimentos arriba mencionados.

Despacho: se colocaran los platos ya listos para servir teniendo un control adecuado de la presentación.

Servicio: Se lo realizará en las bandejas respectivas para que los trabajadores se trasladen a la mesa para su consumo final.

2.2.2 Requerimientos Tecnológicos

Para la modificación de la cocina del comedor central, la empresa Palpailon va a invertir en los siguientes equipos:

- **Cerramiento con malla**
- **Fregadero industrial** de dos compartimientos con un plano escurridor lateral de fabricación nacional TERMAL F-2-2400, dos pozos profundos de 60X60X29cm, fabricado en acero inoxidable 304, tipo 18-8, acabado mate de 1.5 mm de espesor. Un plano escurridor de 60 cm al extremo izquierdo y soldado al pozo formando solo una pieza. Unidad montada sobre patas tubulares de acero inoxidable. Dimensiones 196x75x85cm. Contra drenaje de palancas para desagüe de fregaderos FISHER 24732. **Grifo oscilante de 12** de pared para instalación en fregaderos FISHER 98094.
- **Dos mesas de trabajo:** fabricación nacional MTSEE-70145, unidad de 145cm de longitud x 70 cm de fondo, tope de acero inoxidable 304, tipo 18-8 de 1.5mm de espesor, acabado mate con espaldar sanitario de 15 cm de alto en la parte posterior y lateral izquierdo. Entrepañó fabricado en lámina de acero inoxidable 304, tipo 18-8 de 1 mm de espesor, acabado mate. Unidad montada sobre patas tubulares fabricadas en tubo de acero inoxidable con regatones de altura regulable.
- **Refrigerador industrial:** KOLDPIA SGRR-23FD, 21 pies cúbicos de capacidad, sistema de refrigeración auto contenida de ¼ HP, una puerta 4

repisas de alambre con recubrimiento epoxico, luz interior, control de temperaturas digital. Exterior e interior de acero inoxidable. Dimensiones 70.4x80.5x202.0 cm.

- **Congelador industrial:** KOLDPIA SGRR-23FD, 21 pies cúbicos de capacidad, sistema de refrigeración auto contenida de ¼ HP, una puerta 4 repisas de alambre con recubrimiento epóxido, luz interior, control de temperaturas digital. Exterior e interior de acero inoxidable. Dimensiones 70.4x80.5x202.0 cm.
- **Mesa con pozo:** fabricación nacional MTSEE70390-P, fabricada con aristas de 270x70cm y 120x70cm, tope acero inoxidable de 304, tipo 18-8 de 1.5 mm de espesor, acabado mate con espaldar sanitario de 15cm de alto en parte posterior. Entrepaña fabricado en lámina de acero inoxidable 304, tipo 18-8 de 1 mm de espesor, acabado mate. Unidad montada sobre patas tubulares fabricadas en tubo de acero inoxidable con regatones de altura regulable. Provista de un pozo de lavado de 45x45x25cm. Contra drenaje de palancas para desagüe de fregaderos FISHER 24732. Grifo oscilante de 8" de mesa para instalación en fregaderos FISHER 26131. Repisas de apoyo para aéreas de trabajo de fabricación nacional TERMAL RPS -35270. Unidad para anclar en pared fabricada de acero inoxidable 304 tipo 18-8 de 1.2 mm de espesor, acabado mate. Unidad de 35cm de fondo x270cm de longitud.
- **Campana extractora industrial para cocina:** de fabricación nacional TERMAL para instalación sujeta a la pared. Unidad de 380 cm de

longitud x 150 cm de fondo. Fabricada en lámina de acero inoxidable, 430 pulida de 1mm de espesor. Siete filtros trampa de grasa y aceite, tipo baffle COMPONENT HARDWARE F35-2020, fabricados de tol galvanizados. Unidad de 20" x20"x2. Tres lámparas para iluminación de campana de cocina COMPONENT HARDWARE L55-1024 a prueba de vapor. Extractor industrial de olores, motor 1.5HP, capacidad de extracción 5300 CMF A 0.5 PSI. Ductos de extracción.

- **Cocina 4 hornillas con plancha:** operación a gas con hornillas de hierro fundido de 40x40 cm con capacidad de calentamiento de 30.000 BTU y pilotos independientes, plancha freidora montada al extremo de la unidad de 60x70cm fabricada en acero negro laminada de 15mm, horno en la base provisto de control termostático de temperaturas . terminados en la unidad en acero inoxidable. Dimensiones aproximadas 155x110x85cm.
- **Fogón industrial doble:** operación a gas con dos quemadores con capacidad de 90.000BTU, parrillas de hierro fundido de50.cm, pilotos independientes, unidad fabricada en acero inoxidable 304 mate de 1.5 mm de espesor. Dimensiones aproximadas de 120x65x60cm.
- **Estantería METRO METROMAX-Q:** entrepaños de reja de acero con recubrimiento en polímero de alta densidad, unidad montada sobre postes de acero, protección MICROBAN, inhibe crecimiento de bacterias. Módulo de 53x106cm
- **Estantería METRO CHROME:** fabricación americana, entrepaños de reja cromada montados sobre postes cromados de188 cms de alto. Módulo

de 53cm de ancho x 152cm de largo, cuatro entrepaños A2460N, 4 postes 74P

- **Fregadero industrial** con dos compartimientos con dos planos escurridores laterales, dos pozos profundos de 60x60x30cm fabricados en acero inoxidable, 1.5mm de espesor, acabado mate. Espaldar sanitario de 20cm en la parte posterior Dos planos escurridores de 60cm montados a los extremos y soldado al pozo formando una sola pieza. Unidad montada patas tubulares de acero inoxidable con regatones de altura regulable. Contra drenaje de palanca para desagües de fregadero, grifo flexible de pared ducha FISHER 2210-1WB provista de mezcladora.
- **Dos mesas de apoyo:** mesa de trabajo unidad de 200cm de longitud X 70cm de fondo, tope de acero inoxidable 304, tipo 18-8 de 1.5 mm de espesor acabado mate sin espaldar sanitario. Entrepaño fabricado en lámina de acero inoxidable 304 tipo 18-8 de 1mm de espesor, acabado mate. Unidad montada sobre pata tubular, fabricada en tubo de acero inoxidable con regatones de altura regulable.
- **Mesa caliente autoservicio:** tina con capacidad para 4 bandejas tamaño completo de 12"x20", calentamiento eléctrico por resistencias, mueble tipo modular fabricado en lámina de acero inoxidable, tipo 18-8 1 mm de espesor, tope de acero inoxidable 304, tipo 18-8 1.5mm de espesor, pulido; repisa de apoyo para servicio del operador, riel para deslizar charoles en tres tubos de acero inoxidable. Unidad montada sobre patas tubulares con regatones de altura regulables. Provista de protector fijo frontal de vidrio.

4 bandejas HALCO 88004 fabricada en acero inoxidable calibre 24, tamaño completo de 53.0X32.5X10.0 cm de fondo. 4 tapas planada ranurada HALCO CP8002CN de acero inoxidable, tamaño completo 53X33cm

- **Dispensador de cubiertos y charoles:** base modular de lámina de acero inoxidable 304, tipo 18-8 1mm de espesor, pulido, repisa inferior para dispensar charoles, tope con capacidad para 4 vasos para dispensar cubiertos, dimensiones 75X65cm.
- **Coches portabandejas:** ADVANCE PR20-3K, fabricado de aluminio, capacidad para albergar 20 bandejas de 18"X26" o 40 bandejas de 14"X18". Unidad montada sobre ruedas de 5" de diámetro, dos de ellas con freno.
- **Mesa de autoservicio:** con tope sólido de fabricación nacional, con acero inoxidable 304, tipo 18-8 1mm de espesor, acabado, pulido, mueble tipo modular, riel para deslizar charoles de tres tubos de acero inoxidable. Unida montada sobre patas tubulares con regatones de altura regulables
- **EQUIPO COMPLEMENTARIO:**

Licadora industrial: vaso de acero inoxidable de un galón con tapa hermética, motor de 3 HP con control para tres velocidades.

Dispensador refrigerado de agua y jugo: dos contenedores independientes con capacidad para 5 galones cada uno, sistema de refrigeración auto contenida, bomba independiente para recirculación de líquidos.

Procesador de alimentos: ROBOT COUPE CLSOD de fabricación francesa capacidad de producción de hasta 5kg/mln, operación eléctrica 500 watts, una velocidad de operación, 375RPM. No incluye discos.

Disco de corte juliana: ROBOT COUPE RC-27072 de 2.0x4.0 mm de espesor.

Disco de corte juliana: ROBOT COUPE RC-28053 de 6x6mm de espesor.

Disco para rebanado: ROBOT COUPE RC-28004 de 4mm de espesor.

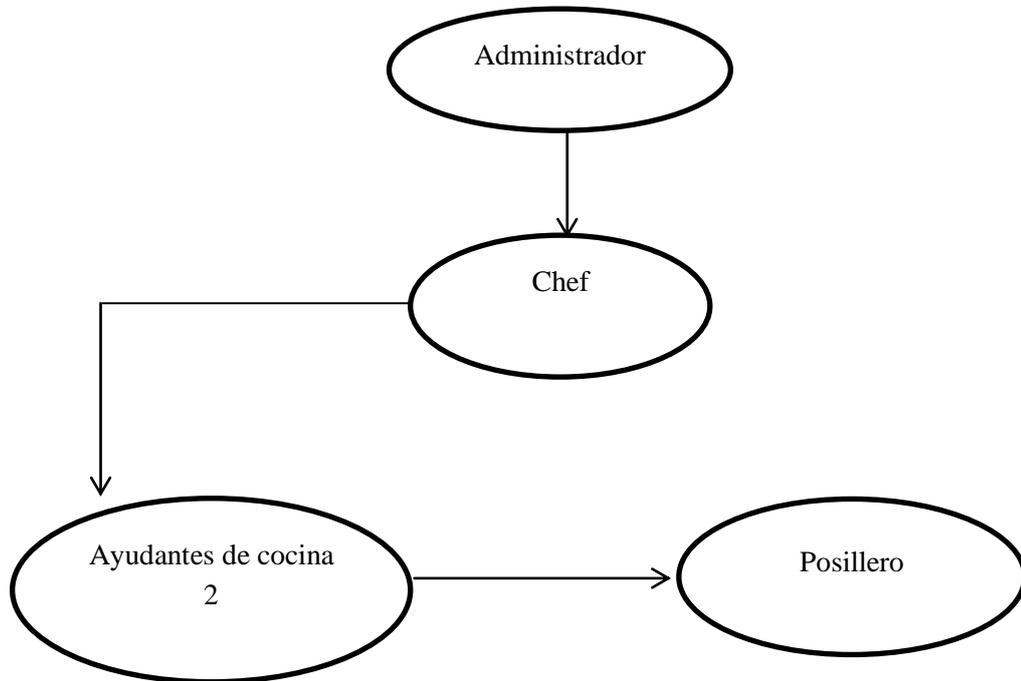
Disco para rebanado: ROBOT COUPE RC-28065 de 5mm de espesor.

Disco de rallado: ROBOT COUPE RC-28059 de 5mm de espesor.

Disco de cubos: ROBOT COUPE RC-28113 de 14mm de espesor.

2.2.3 Requerimientos Organizativos.-

Diagrama 2. Diagrama Organizacional.



Elaborado por: Tamara Lara.

Descripción de funciones

Administrador._

- Analizar los estados financieros de la empresa, llevar la contabilidad de la empresa y elaborar informes y estados financieros.
- Buscar proveedores.
- Realizar horarios de los trabajadores.
- Recibir y controlar la calidad de materia prima junto con el Chef.
- Capacitar al personal en higiene y seguridad alimenticia.
- Realizar pago a proveedores y trabajadores.
- Manejo de recetas estándar junto con el Chef.

Chef.-

- Es responsable de la elaboración y actualización de menús.
- Realiza recetas estándar.
- Elabora requisiciones de compra de materia prima.
- Supervisa la limpieza de la cocina.
- Controla uniformes.

Ayudante de cocina.-

- Realiza mise in place.
- Elaboración de platillos.
- Limpieza del área de trabajo.

Posillero.-

- Lavar platos y ollas.
- Limpieza de cocinas.

- Traslado de equipo y material.
- Apoyo en el servicio al ayudante de cocina.

Cuadro N. 43 Sueldos.

Concepto	Sueldo
Administrador	\$ 750
Chef	\$ 650
Ayudante de cocina 1	\$ 318
Ayudante de cocina 2	\$ 318
Posillero	\$ 318

Nota: sueldo que percibirán más beneficios de ley, alimentación y hospedaje.

Elaborado por: Tamara Lara.

Cuadro 44. Rol Mano de Obra.

ROL DE PAGOS MANO DE OBRA									
CARGO	SUELDO	9,35%	12,15%	PARCIAL MENSUAL	PARCIAL ANUAL	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	TOTAL ANUAL
		IESS	IESS P						
ADMINISTRADOR	750	70,125	91,13	679,875	8158,5	679,875	318	339,9375	9178,3125
CHEF	650	60,775	78,98	589,23	7070,70	589,23	318	294,61	7954,54
AYUDANTE DE COCINA 1	318	29,733	38,64	288,27	3459,20	288,27	318	144,13	4209,60
AYUDANTE DE COCINA 2	318	29,733	38,64	288,27	3459,20	288,27	318	144,13	4209,60
POSILLERO	318	29,733	38,64	288,27	3459,20	288,27	318	144,13	4209,60
SUBTOTAL									29761,66
IESS PATRONAL A.									3432,13
TOTAL									33193,80
PROVISIÓN MENSUAL									2766,15

Elaborado por: Tamara Lara.

2.2.4 Medidas de Protección del Medio Ambiente.-

Para evitar la contaminación se utilizara medidas de reciclaje.

Con materia Orgánica se puede hacer la “COMPOSTA” que es un magnífico abono para la tierra, y además con esto se reducirá la basura. Restos de comida, frutas y verduras, cáscaras de huevo, restos de café

Lo que necesitamos para realizar este abono es:

- Hoyo de tierra
- Cal
- Varilla

La realización de la composta se lo hará diariamente, para evitar la acumulación de desperdicios.

Al contar con el espacio físico, en este caso la tierra será de gran ayuda para la realización de este reciclaje.

Cuadro N.45 Medidas de protección Medio Ambiente.

MEDIDA DE PROTECCION MEDIO AMBIENTE	PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO
COMPOSTA	CEMENTINA	1 QUINTAL	4
		TOTAL	4

Elaborado por: Tamara Lara

El aceite de cocina se colocará en envases de plástico para no botar por las cañerías así evitando la contaminación del agua.

Los envases de plástico que se utilizaran para el reciclaje de este aceite serán de productos que se utilicen ahí mismo sin necesidad de gastar.

El aceite que se reciclara se entregará a la empresa Intelifuel, la cual se dedica al reciclaje del mismo para la creación de biodiesel.

2.2.5 Costos de Inversión

Cuadro N. 46. Lista de equipos para remodelación de la cocina.

Cantidad	Nombre	Total
1	Repisa	390
1	Fregadero dos pozos y una escurridera	1206
1	Contra drenaje de palanca	48
1	Grifo oscilante 12	72
2	Mesa de trabajo	1492
1	Refrigerador industrial	1850
1	Congelador industrial	2112
1	Mesa de trabajo con pozo	1800
1	Contra drenaje	48
1	Grifo oscilante 8	81
1	Repisa de apoyo	390
1	Campana extractora	2200
1	Cocina 4 hornillas con plancha	2920
7	Filtros trampa grasa ya aceite	218.96
3	Lámparas	153
1	Fogón industrial doble	1170
1	Extractor industrial	1690
4	Estantería	1904
1	Estantería METRO METRO CHROME	525
1	Fregadero industrial	1310

1	Contra denaje	48
1	Grifo flexible	243
2	Mesas de apoyo	1639
1	Mesa caliente de autoservicio	2520
1	Mesa de autoservicio	1524
4	Bandeja HALCO	92.84
4	Tapa plana	76.28
1	Dispensador de cubiertos y charoles	716
1	Mesa autoservicio	1524
2	Coches porta bandejas	717.60
	EQUIPO COMPLEMENTARIO	
1	Licadora industrial	1512
1	Dispensador refrigerado de agua y jugo	1162
1	Procesador de alimentos	1685
1	Disco de corte juliana 2.0x4.0mm	176
1	Disco de corte juliana 6x6mm	176
1	Disco para rebanado	149
1	Disco de rallado	115
1	Disco de cubos	275
	SUBTOTAL:	34213.68
	12% IVA:	4105.64
	TOTAL:	38319.32

Elaborado por: Tamara Lara.

Como una nota muy importante que se deberá destacar de este proyecto es que la remodelación de la cocina y el menaje del comedor, la empresa PALPAILON se encargara de la reestructuración de la misma y será financiada completamente por la institución

Para contar con buenos productos al momento de realizar los platillos, se necesitara de un vehículo que cuente con las especificaciones adecuadas para transportar los productos a la plantación.

El vehículo será una camioneta LUV Dmax cabina sencilla, 4x4 debido al camino que tiene la entrada a la plantación, a diesel. Esta camioneta cuenta con furgón, termoking para la preservación de los alimentos al momento de transportarlos.

IMAGEN N. 7 Vehículo de transporte para materia prima



Fotografía tomada por: Tamara Lara

Fecha: 12-05-2012

Cuadro N.47 Capital de trabajo

CONCEPTO	ENERO
MAJADO DE VERDE	137,78
SECO DE RES	148,72
CEVICHE DE POLLO	149,52
MUCHINES DE YUCA	182,93
SECO DE POLLO	161,25
HUMITAS	22,80
TORTILLAS DE VERDE	32,53
FILETE DE PESCADO	202,84
EMPANADA DE VERDE	229,37
SECO DE CHIVO	205,11
CEREAL CON YOGURT	165,78
FRUTA CON YOGURT	172,72
ENCEBOLLADO	22,73
GRANOLA CON YOGURT	22,04
BOLON DE VERDE	195,25
LOCRO ESPINACA, POLLO,FRUT CON CREMA	208,28
SOPA ARROZ DE CEBA,CHULETA,ENSAL FRUT	325,27
LOCRO HABA, CAMARON AJILLO, PANCKS	271,73
CREMA BROCO,CARNE FRITA,TORT NARANJ	277,25
LOCRO PAPA, PICADILLO DE CARNE,GELATINA	215,50
REPE POLJANO, CROQUETAS DE ATUN, PIÑA EN ALMIBAR	40,48
SANCOCHO DE PESCADO,LOMO SALTEADO,PRISTIÑOS	61,11
SOPA DE FIDEO,ARROZ CON POLLO,DULCE BABACO	186,67
SOPA QUINUA,SECO DE POLLO, HELADO	246,21
MENESTRONE,PESCADO APANADO,MOUSSE	356,58
CREMA TOMATE,ESTOFADO DE CARNE, REBANADA SANDIA	204,40
CONSOME,CARNE ASADA, ESPUMILLA	250,05
SOPA LENTEJA, TALLARIN A LA BOLONESA,, PASTEL GUINEO	32,52
CALDO PATA,POLLO AL HORNO,PASTEL CHOCO	32,87
TIMBUSHCA,ARROZ CON EMBUTIDO,CREPES CON FRUTILLA	274,74
ATUN CON PAPAS EN MAYONES	147,52
CARNE APANADA,ENSALADA	187,25
POLLO FRITO, PAPAS Y ENSALADA	148,93
CHULETA DECERDO, MENESTRA	233,52
POLLO AL HORNO,ENSALDA DE FIDEO	168,72
TALLARIN CON POLLO	25,47
CARNE FRITA,ENSALDA DE MELLOCO	22,07
SUDADO DE PESCADO	223,37
AGUADO DE POLLO	130,00
SPAGUETIS CON ATUN	144,84
SALTEADO DE CARNE CON VERDURAS	143,52
TORREJAS DE CARNE,PAPAS ENSALADA	169,78
ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS	22,61
ENCOCADO DE PESCADO	35,03
CHULETA DE CERDOAGRIDULCE	316,93
TOTAL	1788,64

Nota: Detalle del costo de materia prima tomado del primer mes para el capital de trabajo.

Elaborado por: Tamara Lara.

2.2.6 Costos de Administración y Ventas

Para la estimación de costos para el nuevo comedor se necesitara lo siguiente:

Cuadro N. 48 Suministros de Limpieza.

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.	SEMESTRAL	ANUAL
ESCOBAS	2	2,4	4,8	4,8	9,6
TRAPEADOR	2	1,36	2,72	2,72	5,44
FUNDAS DE BASURA	15	1,48	22,2	22,2	44,4
ESPONJAS PARA LAVAR	5	0,37	1,85	1,85	3,7
LAVA	3	2,26	6,78	6,78	13,56
DESINFECTANTES	2	5,9	11,8	11,8	23,6
COLORO	3	2,74	8,22	8,22	16,44
VILEDAS	10	2,63	26,3	26,3	52,6
PALAS	2	11,66	23,32	23,32	46,64
TACHOS DE SABURA MEDIANOS	3	15,68	47,04	47,04	94,08
TOTAL:				310,06	

Nota: Artículos que se comprarán semestralmente por año.

Elaborado por Tamara Lara.

Cuadro N. 49 Uniformes.

ARTÍCULO	PRECIO U.
UNIFORME	50

Nota: Uniformes de cocina para el chef, ayudante de cocina y posillero.

Elaborado por: Tamara Lara.

Cuadro N. 50 Suministros de Oficina.

ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO U.	PRECIO T.	TRIMESTRAL	ANUAL
RESMA PAPEL BOND	2	3,5	7	7	28
CAJA DE ESFEROS	1	4,8	4,8	4,8	19,2
GOMA	2	1,4	2,8	2,8	11,2
CARPETAS ARCHIVADORAS	2	3,5	7	7	28
				TOTAL:	86,4

Cuadro N. 51 Costos de Administración y Ventas.

COSTOS DE ADMINISTRACION Y VENTA	
SUELDO TRABAJADORES	33193,80
SUMINSITROS DE LIMPIEZA	310,06
SUMINISTROS DE OFICINA	86,4
UNIFORMES	200
INTERNET	240
TOTAL:	34030,26

Nota: Detalle de los totales en costos de administración por un año añadiendo al detalle el servicio de internet que se contratara.

Elaborado por: Tamara Lara.

2.2.7 Precios

Se denomina precio al pago o recompensa asignado a la obtención de un bien o servicio o, más en general, una mercancía cualquiera.

Para la fijación de precios de los productos se ha basado en comparar los precios que ofrece el actual comedor que son los siguientes: almuerzos 1.80 desayunos 1.50 y meriendas 1.50.

Se ha tomado en cuenta para la fijación de precios el costo que ofrece el actual servicio de alimentación, recetas estándar realizadas a cada plato obteniendo así el siguiente cuadro donde se demuestra el costo total y la utilidad a que se obtendrá de cada plato al unificar el precio por cada concepto ya que la empresa PALPAILON exige establecer un precio unificado.

Cuadro N. 52 Precios.

CONCEPTO	COSTO	JUGO	SUBTOTAL	UTILIDAD		PRECIO
DESAYUNOS				%	\$	
MAJADO DE VERDE	0,62	0,07	0,69	147,00%	1,01	1,70
SECO DE RES	0,68	0,06	0,74	129,00%	0,96	1,70
CEVICHE DE POLLO	0,68	0,07	0,75	128,00%	0,96	1,70
MUCHINES DE YUCA	0,85	0,06	0,91	86,00%	0,79	1,70
SECO DE POLLO	0,74	0,07	0,81	111,00%	0,89	1,70
HUMITAS	0,76	0,07	0,83	105,00%	0,87	1,70
TORTILLAS DE VERDE	1,01	0,07	1,08	57,00%	0,62	1,70
FILETE DE PESCADO	0,94	0,07	1,01	68,00%	0,69	1,70
EMPANADA DE VERDE	1,07	0,08	1,15	48,00%	0,55	1,70
SECO DE CHIVO	0,95	0,08	1,03	66,00%	0,68	1,70
CEREAL CON YOGURT	0,76	0,07	0,83	105,00%	0,87	1,70
FRUTAS CON YOGURT	0,80	0,06	0,86	97,00%	0,84	1,70
ENCEBOLLADO	0,69	0,07	0,76	125,00%	0,95	1,70
GRANOLA CON YOGURT	0,67	0,06	0,73	131,00%	0,96	1,70
BOLON DE VERDE	0,91	0,07	0,98	74,00%	0,72	1,70
CONCEPTO/ALMUERZOS						
LOCRO ESPINACA, POLLO,FRUT CON CREMA	0,97	0,08	1,04	92%	0,96	2,00
SOPA ARROZ DE CEBA,CHULETA,ENSAL FRUT	1,55	0,08	1,63	23%	0,37	2,00
LOCRO HABA, CAMARON AJILLO, PANCKS	1,28	0,07	1,36	47%	0,64	2,00
CREMA BROCO,CARNE FRITA,TORT NARANJ	1,31	0,07	1,39	44%	0,61	2,00
LOCRO PAPA, PICADILLO DE CARNE,GELATINA	1,01	0,07	1,08	86%	0,93	2,00
REPE POLJANO, CROQUETAS DE ATUN, PIÑA EN ALMIBAR	1,28	0,07	1,35	48%	0,65	2,00
SANCOCHO DE PESCADO,LOMO SALTEADO,PRISTIÑOS	1,97	0,06	2,04		0,00	2,04
SOPA DE FIDEO,ARROZ CON POLLO,DULCE BABACO	0,87	0,06	0,93	114%	1,06	2,00
SOPA QUINUA,SECO DE POLLO, HELADO	1,17	0,06	1,23	63%	0,77	2,00
MENESTRONE,PESCADO APANADO,MOUSSE	1,71	0,07	1,78	12%	0,21	2,00
CREMA TOMATE,ESTOFADO DE CARNE, REBANADA SANDIA	0,95	0,07	1,02	96%	0,98	2,00
CONSUME,CARNE ASADA, ESPUMILLA	1,19	0,06	1,25	60%	0,75	2,00
SOPA LENTEJA, TALLARIN A LA BOLONESA,, PASTEL GUINEO	1,02	0,07	1,08	85%	0,92	2,00
CALDO PATA,POLLO AL HORNO,PASTEL VAINILLA	1,03	0,06	1,10	83%	0,90	2,00
TIMBUSHCA,ARROZ CON EMBUTIDO,CREPES CON FRUTILLA	1,31	0,07	1,37	46%	0,63	2,00
CONCEPTO/MERIENDAS						
ATUN CON PAPAS EN MAYONES	0,67	0,07	0,74	131,00%	0,97	1,70
CARNE APANADA,ENSALADA	0,87	0,07	0,94	82,00%	0,77	1,70
POLLO FRITO, PAPAS Y ENSALADA	0,68	0,06	0,74	128,00%	0,95	1,70
CHULETA DECERDO, MENESTRA	1,10	0,07	1,17	46,00%	0,54	1,70
POLLO AL HORNO,ENSALDA DE FIDEO	0,78	0,06	0,84	101,00%	0,85	1,70
TALLARIN CON POLLO	0,78	0,07	0,85	100,00%	0,85	1,70
CARNE FRITA,ENSALDA DE MELLOCO	0,66	0,08	0,74	131,00%	0,96	1,70
SUDADO DE PESCADO	1,04	0,08	1,12	52,00%	0,58	1,70
AGUADO DE POLLO	0,65	0,07	0,72	135,00%	0,98	1,70
SPAGUETIS CON ATUN	0,65	0,07	0,72	135,00%	0,98	1,70
SALTEADO DE CARNE CON VERDURAS	0,65	0,07	0,72	137,00%	0,98	1,70
TORREJAS DE CARNE,PAPAS ENSALADA	0,78	0,07	0,85	100,00%	0,85	1,70
ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS	0,69	0,06	0,75	125,00%	0,94	1,70
ENCOCADO DE PESCADO	1,10	0,07	1,17	46,00%	0,54	1,70
CHULETA DE CERDOAGRIDULCE	1,52	0,06	1,58	7,00%	0,11	1,70

Elaborado por: Tamara Lara.

2.2.8 Composición del Capital

La composición del capital para el mejoramiento del servicio del comedor central en la empresa PALPAILON será: por parte del autor de este proyecto y por la Cámara de Comercio de Ambato.

Cuadro N. 53 Inversión Total

INVERSIÓN TOTAL	
COSTO	CAPITAL
MANO DE OBRA DIRECTA	33193,80
GESTIÓN AMBIENTAL	12,00
CAPITAL DE TRABAJO	1788,64
ADMINISTRATIVOS Y VENTAS	836,46
TOTAL	35830,90

Elaborado por: Tamara Lara.

Cuadro N. 54 Capital.

	%	MONTO
CAPITAL PROPIO	30%	10749,27
CAPITAL FINANCIADO	70%	25081,63
CAPITAL TOTAL	100%	35830,90

Elaborado por: Tamara Lara.

El préstamo que se realizara a la Cámara de Comercio de Ambato será por el valor de: 25081.63 a un interés del 7.99 por ciento realizado para dos años.

A continuación se observa la tabla de amortización del préstamo:

Cuadro N. 55 Capital.

Cuota	Capital	Interés	Total	Saldo Capital
1	1010,78	167	1177,78	24070,85
2	1010,78	160,04	1170,82	23060,07
3	1010,78	153,09	1163,87	22049,29
4	1010,78	146,13	1156,91	21038,51
5	1010,78	139,17	1149,95	20027,73
6	1010,78	132,21	1142,99	19016,95
7	1010,78	125,25	1136,03	18006,17
8	1010,78	118,29	1129,07	16995,39
9	1010,78	111,33	1122,11	15984,61
10	1010,78	104,38	1115,16	14973,83
11	1010,78	97,42	1108,20	13963,05
12	1010,78	90,46	1101,24	12952,27
13	1010,78	83,5	1094,28	11941,49
14	1010,78	76,54	1087,32	10930,71
15	1010,78	69,58	1080,36	9919,93
16	1010,78	62,63	1073,41	8909,15
17	1010,78	55,67	1066,45	7898,37
18	1010,78	48,71	1059,49	6887,59
19	1010,78	41,75	1052,53	5876,81
20	1010,78	34,79	1045,57	4866,03
21	1010,78	27,83	1038,61	3855,25
22	1010,78	20,87	1031,65	2844,47
23	1010,78	13,92	1024,70	1833,69
24	1010,78	6,96	1017,74	822,91

Elaborado por: Tamara Lara.

2.3 Factibilidad Financiera

2.3.1 Flujo de Fondos

Cuadro N. 56 Flujo de Fondos.

FLUJO DE FONDOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Ingresos Operacionales		145822,86	151485,01	155880,40	160275,78	164671,17	169066,55
Recuperación por ventas		145822,86	151485,01	155880,40	160275,78	164671,17	169066,55
Egresos Operacionales		126651,65	131421,32	133907,26	136193,23	138879,16	141365,11
Gasto Producción		84197,11	85683,59	88169,54	90655,49	93141,43	95627,38
Gasto Administrativo		38902,26	42185,45	42185,45	42185,45	42185,45	42185,45
Gasto de Ventas		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Depreciaciones		3552,28	3552,28	3552,28	3352,30	3552,28	3552,28
Amortizaciones		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilidad Bruta		19171,22	20063,70	21973,13	24082,55	25792,01	27701,44
Egresos no Operacionales		1544,77	542,75	0,00	0,00	0,00	0,00
Gasto Financiero		1544,77	542,75	0,00	0,00	0,00	0,00
Utilidad antes de Impuestos		17626,45	19520,95	21973,13	24082,55	25792,01	27701,44
Participación Trabajadores		2643,97	2928,14	3295,97	3612,38	3868,80	4155,22
Utilidad antes del Impuesto a la Renta		17626,45	16592,81	18677,16	20470,17	21923,20	23546,22
Impuesto a la Renta		3745,62	4148,20	4669,29	5117,54	5480,80	5886,56
Utilidad Neta		11236,86	12444,61	14007,87	15352,63	16442,40	17659,67
(+) Depreciaciones		3552,28	3552,28	3552,28	3352,30	3552,28	3552,28
(+) Amortizaciones		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inversion inicial	-26870,270						
Capital de trabajo	-1788,642						
Bancos	-25081,63						
Valor de recuperacion del proyecto							25081,63
Recuperacion de capital de trabajo							1788,642
I. Flujo operativo		14789,14	15996,89	14007,87	18704,93	19994,68	-5658,32
(-) Pago principal		12129,36	12129,36	0	0,00	0	0
J. Flujo neto	-26870,27	2659,78	3867,53	14007,87	18704,93	19994,68	-5658,32

Nota: Cuadro de flujos proyectado a seis años.

Elaborado por: Tamara Lara.

El Flujo de Fondos sintetiza numéricamente todos los aspectos desarrollados en el proyecto.

Se ha elaborado un cuadro de todos los ingresos y egresos de fondos que se espera que produzca el proyecto. **APENDICE 2.**

El balance de resultados del primer año contando con una utilidad neta del 11236.86 **APENDICE 3.**

Al observar el cuadro de flujos se puede establecer la liquidez con la que cuenta el proyecto del año uno al año cinco siendo valores positivos, a excepción del año seis que es negativo pero no infiere ya que si se realiza un buen manejo del dinero en los anteriores años se podrá solventar deudas de ese año.

2.4 Análisis Financiero

Un análisis de rentabilidad financiera es la parte final de la secuencia de un proyecto, lo cual después de haber realizado un flujo de fondos para seis años es necesario demostrar que la inversión propuesta será económicamente rentable.

2.4.1 VAN

El Valor Actual Neto (VAN) es un indicador de rentabilidad que ayudara a ver si dicho proyecto será beneficioso.

En dicho proyecto es muy importante el análisis de la rentabilidad que se obtendrá debido a la inversión inicial con la que se contará.

Para calcular el van se ha tomado en cuenta una tasa del 12.71% basándonos en la recomendación del evaluador del proyecto Alejandro Vásquez y basada en proyectos de establecimiento de alimentos y bebidas.

Al observar el siguiente cuadro el VAN es positivo, justificando así la viabilidad del proyecto.

Cuadro N 57. Calculo VAN.

CALCULO DE VAN							
	0	1	2	3	4	5	6
Flujo neto		2659,78	3867,53	14007,87	18704,93	19994,68	-5658,32
Tasa de dscto.		0,1271	0,1271	0,1271	0,1271	0,1271	0,1271
Flujo actualizado		2359,84	3044,44586	15785,274	11590,6071	10992,6469	-2760,02429
Inversión inicial	-26870,27						
VAN	67883,06						

Nota: Para este cálculo se tomó la tasa del 12.71%

Elaborado por: Tamara Lara

2.4.2 Tasa Interna de Retorno

La Tasa Interna de Retorno (TIR), evalúa al proyecto en función de una única tasa de rendimiento por periodo, con lo cual la totalidad de los beneficios actualizados son iguales a los desembolsos en moneda actual.

La TIR mide la rentabilidad del dinero que se mantendrá dentro del proyecto, es decir es otro indicador que va de la mano con el VAN que servirá de ayuda para saber si el proyecto del servicio del comedor será factible.

En el cuadro posterior se puede notar que el porcentaje del TIR es mayor a la tasa de descuento tomada del 12.71%, lo que da como resultado la aceptación del proyecto sin tener riesgo en la inversión. A mayor porcentaje mayor rentabilidad del proyecto.

Cuadro N 58. Cálculo TIR.

TIR							
	0	1	2	3	4	5	6
Flujo neto	-26870,27	2659,78	3867,53	14007,87	18704,93	19994,68	-5658,32
TIR	21,66%						

Elaborado por: Tamara Lara

2.4.3 Pay Back.

El PAY BACK es el tiempo que se tarde exactamente en ser recuperada la inversión inicial basándose en los flujos que se genera en cada periodo de su vida útil.

Para saber exactamente el tiempo de retorno de la inversión se ha utilizado otro indicador: el Pay Back, el cual demuestra que a los tres años cuatro meses y dos días estamos recuperando el monto de la inversión, ya que el préstamo que se utilizara para la iniciación de este proyecto está realizada para dos años.

A continuación se demuestra a través de un cuadro el tiempo obtenido

Cuadro N 59. Cálculo Pay Back.

PAY BACK							
	0	1	2	3	4	5	6
Flujo neto	26870,27	2659,78	3867,53	14007,87	18704,93	19994,68	-5658,32
	0,339						
PAY BACK	3,339	3 AÑOS, 4 MESES Y 2 DÍAS					

1	AÑO	12	MESES
0,339	AÑO	X	
X=	4,064	MESES	

1	MES	30	DÍAS
0,064	MESES	Y	
Y=	1,92	DÍAS	

Elaborado por: Tamara Lara.

2.5 Conclusión Financiera

Después de haber realizado el respectivo flujo de fondos se analizado y obtenido los siguientes indicadores:

El VAN 67883.06 USD, una TIR de 21.66%, tiempo de recuperación de tres años, cuatro meses, dos días aproximadamente. Estos indicadores demuestran la viabilidad del mejoramiento del comedor central en la empresa PALPAILON.

Con el flujo de fondos elaborado para este proyecto expone la liquidez que se da en cada período, es decir si el proyecto cuenta o no con fondos para cubrir obligaciones financieras futuras y así obtener beneficios, para lo cual en el primer año es: 2659.78 dólares demostrando así que este proyecto es viable.

El manejo correcto de la liquidez del proyecto ayudará a cubrir gastos emergentes o a su vez invertir el dinero ya sea en beneficio del mejoramiento del comedor o en compra de acciones o proyectos que demuestren que valen la pena invertir.

2.6 Manejo de Crédito

Para la realización total de este proyecto se necesita el valor de: 35830.90 dólares americanos, por lo cual se ve la necesidad de adquirir un préstamo a la Cámara De Comercio de Ambato por el valor de 25081.63 USD que corresponde al 70% de la cantidad total ya que el 30% que falta será financiado por la autora del proyecto.

El préstamo solicitado es para dos años con una tasa de interés del 7.99%.

En todo proyecto se va a encontrar pros y contras en su realización, lo bueno que se destaca de este proyecto es que es una oportunidad que se presenta para que la autora sea la responsable de manejar este servicio sin necesidad de formar socios logrando así ser parte del organigrama funcional tomando el cargo de administradora, manteniendo su sueldo, gozar de los beneficios de ley y la utilidad que genere el proyecto en su realización.

Problemas externos como: políticos, sociales pueden ser factores negativos que se presenta para la realización del proyecto, sin embargo será útil y necesario manejar estrategias ante las situaciones que se presenten como por ejemplo en el caso de escases de productos reemplazar la materia prima por productos que cuenten con similares características logrando así no decepcionar al futuro cliente.

CAPÍTULO III

RESULTADOS DEL PROYECTO

A lo largo del desarrollo del proyecto tanto en la viabilidad comercial, viabilidad técnica y financiera se ha demostrado que el mejoramiento del comedor central en la empresa PALPAILON será viable su realización.

La demanda con la que cuenta este servicio es de gran ayuda debido a que es una clientela fija que estará satisfecha de adquirir un nuevo servicio mediante el cambio que notará con los productos que se brindará.

A través del Departamento de Recursos Humanos de la empresa PALPILON se ha constatado mediante un sondeo de opiniones las preferencias de alimentos que brindará el nuevo servicio de comedor enfocándose en los trabajadores de campo y los trabajadores de oficina, dando a conocer las preferencias de los productos que se utilizaran en cada una de las recetas.

Otro beneficio que se obtiene es que la empresa PALPAILON financia la remodelación completa de la cocina sin tener que invertir en equipos tecnológicos de cocina.

El personal que se contratará será apto para la realización de cada uno de sus labores expuestas en el organigrama funcional, logrando cumplir las expectativas que el cliente quiere obtener al ver un cambio en el servicio.

Para obtener una retroalimentación del servicio de catering se realizará la siguiente encuesta:

1. ¿Ha notado un cambio en la alimentación con el nuevo servicio del comedor?

SI.....

NO.....

2. ¿El menú que le ofrecen es variado?

SI.....

NO.....

3. ¿La presentación de sus platos es agradable?

SI.....

NO.....

4. ¿Ha notado que el área de servicio es higiénica?

SI.....

NO.....

5. ¿Ha sentido mejoría en su salud después de haber un cambio en su alimentación?

SI.....

NO.....

La encuesta es un parámetro fundamental que ayudará a saber el nivel de aceptación de un proyecto, por ejemplo en la primera pregunta se demostrará que el personal sintió un cambio en su alimentación comparado al servicio que por

ahora están adquiriendo, la segunda pregunta guiará a demostrar la satisfacción del cliente al notar que su menú ya no es repetitivo.

La tercera pregunta de la encuesta manifestará el agrado del cliente al observar un plato impecable al momento de consumirlo

La cuarta pregunta argumentara que el área de servicio donde se prepararan los alimentos y donde los consumen es un área limpia y apta para el consumo de alimentos. Y con la última pregunta y la más importante verificar la salud del cliente después de haber notado el cambio en la alimentación.

Al realizar una encuesta después de haber implementado el servicio del comedor ayudará a saber el nivel de aceptación con el que contará el proyecto expuesto, mejorar en caso de que las respuesta demuestren aspectos negativos logrando así cambios si llegara a suceder.

El proyecto también tiene como fin cuidar el medio ambiente, realizando compostas con los residuos, logrando así optimizar los desperdicios, reciclar el aceite que se utilice sin necesidad de contaminar el agua, entregando a empresas que realizan un mejor manejo y utilidad del aceite.

Para el manejo de la materia prima se buscará los productos de mejor calidad, con la ayuda del vehículo preservará los productos que no se encuentren cerca de la zona manteniendo el stock, realizando el programa de producción proyectado para seis años con un crecimiento lineal del 3%, puesto que el personal es constante en la empresa PALPAILON (**APENDICE 4**)

Los precios manejados para cada producto se encuentran competitivos, sin afectar al consumidor y obteniendo así el porcentaje de ganancia para el proyecto.

A través de realización del balance de resultados, flujos de fondos se ha podido observar que el proyecto cuenta con liquidez para salir adelante, indicadores que demuestran la viabilidad de invertir un capital para luego obtener ganancias.

Cuadro N. 60 Cuadro comparativo del servicio

ANÁLISIS ACTUAL DEL COMEDOR	PROPUESTA	BENEFICIO
<ul style="list-style-type: none"> • La cocina no se encuentra adecuadamente equipada. • Equipos e instalaciones en estado deteriorado. • No cuentan con espacios físicos subdivididos para la preservación de los alimentos. • Menús repetitivos. • Atención descortés 	<p>La administración de la empresa PALPAILON realizará la adecuación de la cocina completamente con espacios físicos adecuados para cada área de la cocina, equipos, enseres que necesite para que el nuevo comedor funcione de lo mejor manera.</p> <p>Menú cíclico cada 15 días, un balcón de sugerencias en cuanto a menús.</p> <p>Servir al cliente con amabilidad, cordialidad, eficacia y respeto.</p>	<p>Los trabajadores de la empresa PALPAILON serán los principales beneficiados al mejorar el servicio del comedor tanto económicamente como en su salud ya que el proceso de realizar la comida será exigente en cada proceso de elaboración, hasta llegar a su consumo final.</p>

CAPÍTULO IV

CONCLUSIONES

El propósito de mejorar el comedor central de la empresa PALPAILON es para ofrecer un cambio en la alimentación, brindar un correcto uso en la manipulación de alimentos, una buena atención hará que el cliente se sienta como en su casa al consumir productos de buena calidad logrando así la satisfacción y fidelidad del consumidor

El proyecto además de brindar un servicio de alimentación, será un promotor para la creación de fuentes de trabajo logrando que su personal adquiera conocimientos a través de capacitaciones, ayudando al crecimiento integral de cada uno de sus trabajadores.

El mejoramiento del comedor central es un proyecto viable ya que cuenta con clientela fija que consumirá los productos ayudando a la proyección de la producción, estimando sus ingresos y egresos que se irán adquiriendo a través de los seis años de proyección

Los indicadores del VAN, TIR, PAY BACK demuestran que sus valores son positivos, rentables, y aptos para invertir el dinero para realización del cambio en el comedor.

Para la iniciación del proyecto de un 100% es necesario adquirir un préstamo del 70% para completar el 30% con el dinero que contará la autora del proyecto, logrando así el comienzo del mejoramiento del comedor.

RECOMENDACIONES

Al ya iniciar el proyecto se recomendará tener un control minucioso de cada área de servicio, desde la recepción hasta el consumo final del producto, manejar control de calidad en la preparación de los platos, la conservación del stock utilizando de la mejor manera los productos, cumplir el manejo de recetas estándar junto con el chef y sus colaboradores.

Mostrar el área de trabajo y servicio impecable al momento que los clientes consuman los productos.

Tener un estricto orden en la rotación de los menús para no cansar al cliente con los mismos productos, variando de la mejor manera.

Conservar por lo menos dos proveedores que brinden los productos a tiempo y de buena calidad.

Cumplir con los pagos puntuales a proveedores y trabajadores para tener un mejor rendimiento en el trabajo y cooperación al momento de brindar el servicio.

Para la medición del nivel de aceptación del servicio se deberá manejar entrevistas y encuestas que reflejen los resultados que se espera al realizar el mejoramiento del nuevo comedor a conseguir a través del tiempo.

Por último hacer uso correcto del dinero que generará el proyecto a través de los años, invirtiendo en el mejoramiento del servicio de comedor.

BIBLIOGRAFÍA

- catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/.../capitulo2.pdf
- Composta - Qué Es y Cómo Se Hace <http://www.animales-en-extincion.com>
- <http://www.industriales.ws/suministros/servicio-de-comedores-industriales.html>
- Servicios - Intelifuel® Cia Ltd www.intelifuel.com/service
- Cámara de Comercio de Ambato. Simulador de créditos www.ccca.fin.ec
- Fundamentos de Administración Financiera, James C. Van Horne, John M. Wachowicz
- MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
https://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:bVrZyZhqx0EJ:www.msp.gob.ec/dps/pichincha/images/stories/requisitos_nuevos_2012_revisado1_final1.pdf+requisitos+para+sacar+carnet+de+salud+quito&hl=es-419&gl=ec&pid=bl&srcid=ADGEEShpsFI5r9ja9GB7v4o3SDYv2re8Up69Dulh7nwKJoSDRoi8itEQoYncytkiZ6B14JP4ARnmg4RPQ7TD0bHuCLybphgI94C84yCqz
- Webster Allen, Estadística aplicada para la administración y economía, 2000.

APENDICE

APENDICE N.1

RECETAS STANDART

RECETA #

1

NOMBRE DEL PLATO: MAJADO DE VERDE

NÚMERO DE

PAX: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
VERDE	100	gr	0,001	0,10
MANTECA	15	gr	0,005	0,08
ACHIOTE	15	gr	0,00184	0,05
CEBOLLA	10	gr	0,003	0,06
AJO	5	gr	0,01	0,05
CULANTRO	5	gr	0,004	0,02
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
			SUBTOTAL	0,59
			6% VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,62

RECETA #

2

NOMBRE DEL PLATO: SECO DE CARNE

NÚMERO DE

PAX: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CARNE	80	gr	0,003	0,25
CEBOLLA	15	gr	0,001	0,02
AJO	7	gr	0,00375	0,03
CULANTRO	8	gr	0,002	0,02
ZANAHORIA	15	gr	0,003	0,05
ARVEJA	15	gr	0,003	0,05
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
PAPA	40	gr	0,0015	0,06
			SUBTOTAL	0,65
			6% VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,68

RECETA #**3****NOMBRE DEL PLATO: CEVICHE DE****POLLO****NÚMERO DE****PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	120	gr	0,003	0,40
TOMATE	10	gr	0,005	0,05
CEBOLLA PAITEÑA	10	gr	0,006	0,06
LIMON SUTIL	1	UNIDAD	0,05	0,05
CULANTRO	10	gr	0,002	0,02
FONDO	60	gr	0,001	0,06
			SUBTOTAL	0,64
		6%	VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,68

RECETA #**4****NOMBRE DEL PLATO: MUCHINES DE YUCA****NÚMERO DE PAX:****1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
YUCA	60	gr	0,0016	0,10
QUESO	80	gr	0,007	0,56
ACHIOTE	110	ml	0,002	0,26
HUEVO COCINADO	100	gr	0,0024	0,24
			SUBTOTAL	0,90
		6%	VARIOS	0,05
			COSTO TOTAL	0,95

RECETA #**5****NOMBRE DEL PLATO:SECO DE POLLO****NÚMERO DE PAX:****1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	150	g	0,003	0,47
ACHIOTE	15	g	0,003	0,05
CEBOLLA PAITEÑA	7	g	0,008	0,06
AJO	7	g	0,00375	0,03
CULANTRO	6	g	0,003	0,02
TOMATE RIÑON	15	g	0,003	0,05
PIMIENTO	10	g	0,003	0,03
ARROZ	100	g	0,0011	0,11
MADURO	20	g	0,0015	0,03
			SUBTOTAL	0,68
		6%	VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,74

RECETA # 6**NOMBRE DEL PLATO:TORTILLA DE****VERDE****NÚMERO DE PAX:****1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TORTILLA	3	UNIDAD	0,22	0,67
TOMATE	16	gr	0,003	0,05
CEBOLLA PAITEÑA	10	gr	0,006	0,06
LIMON	1	UNIDAD	0,05	0,05
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
			SUBTOTAL	0,95
		6%	VARIOS	0,06
			COSTO TOTAL	1,01

RECETA # 7**NOMBRE DEL PLATO:** HUMITAS, HUEVO, JUGO, CAFÉ**NÚMERO DE PAX:**

1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CHOCLO	50	gr	0,003	0,15
QUESO	10	gr	0,009	0,09
MANTECA	25	gr	0,003	0,09
HUEVO	100	gr	0,0024	0,24
POLVO DE HORNEAR	5	gr	0,012	0,06
MANTEQUILA	15	gr	0,006	0,09
			SUBTOTAL	0,72
			6% VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,76

RECETA # 8**NOMBRE DEL PLATO:** FILETE DE PESCADO**NÚMERO DE PAX:**

1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
FILETE PESCADO	100	gr	0,006	0,62
CEBOLLA	30	gr	0,002	0,06
TOMATE VERDE	20	gr	0,002	0,05
ARROZ	30	gr	0,003	0,10
	50	gr	0,0011	0,06
			SUBTOTAL	0,89
			6% VARIOS	0,05
			COSTO TOTAL	0,94

RECETA # 9**NOMBRE DEL PLATO:EMPANADA DE VERDE****NÚMERO DE PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
EMPANADA DE VERDE	2	gr	0,385	0,77
HUEVO	100	gr	0,0024	0,24
			SUBTOTAL	1,01
			6% VARIOS	0,06
			COSTO TOTAL	1,07

RECETA # 10**NOMBRE DEL PLATO:SECO DE CHIVO****NÚMERO DE PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CHIVO	80	gr	0,006	0,55
PIMIENTO ROJO	10	gr	0,0016	0,016
AJO	5	gr	0,005	0,025
TOMATE	30	gr	0,0016	0,05
CEBOLLA PAITEÑA	15	gr	0,004	0,06
CILANTRO	5	gr	0,004	0,02
ARROZ	100	gr	0,0011	0,110
AGUACATE	10	gr	0,0016	0,016
LECHUGA	10	gr	0,005	0,05
			SUBTOTAL	0,90
			6% VARIOS	0,054
			COSTO TOTAL	0,95

RECETA # 11 Frutas con yogurt

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PAPAYA	50	gr	0,001	0,08
PLATANO	50	gr	0,0003	0,015
PIÑA	50	gr	0,001	0,08
SANDIA	50	gr	0,00125	0,082
UVA	20	gr	0,00330688	0,074
YOGURT	250	ml	0,001	0,42
			SUBTOTAL	0,75
		6%	VARIOS	0,05
			COSTO TOTAL	0,80

RECETA # 13

NOMBRE DEL PLATO: ENCEBOLLADO

NÚMERO DE

PAX: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PESCADO	60	gr	0,006	0,40
CEBOLLA PATEÑA	30	gr	0,002	0,06
TOMATE	20	gr	0,0025	0,05
YUCA	30	gr	0,002	0,08
CILANTRO	10	gr	0,002	0,02
AJO	10	gr	0,00375	0,04
			SUBTOTAL	0,65
		6%	VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,69

**RECETA #
14 Granola con
yogurt**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
GRANOLA	70	gr	0,005	0,35
YOGURT	100	gr	0,0012	0,28
			SUBTOTAL	0,63
			6% VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,67

RECETA # 15
NOMBRE DEL PLATO: BOLON DE
VERDE
NÚMERO DE
PAX: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
BOLON E VERDE	2	UNIDAD	0,37	
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
			SUBTOTAL	0,86
			6% VARIOS	0,05
			COSTO TOTAL	0,91

ALMUERZO 1

LOCRO ESPINACA, POLLO,FRUT CON CREMA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ESPINACA	30	gr	0,001	0,02
PAPA	30	gr	0,001	0,02
LECHE	125	ml	0,000	0,06
ACHIOTE	5	gr	0,002	0,01
AJO	5	gr	0,004	0,02
CEBOLLA BLANCA	15	gr	0,001	0,01
QUESO	20	gr	0,004	0,09
			SUBTOTAL	0,22
		6%	VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,23

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	100	gr	0,003	0,28
PEREJIL	5	gr	0,002	0,01
ARROZ	100	gr	0,001	0,11
TOMATE	15	gr	0,001	0,02
LECHUGA	10	gr	0,0004	0,004
			SUBTOTAL	0,42
		6%	VARIOS	0,02499
			COSTO TOTAL	0,44

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
FRUTILLA	70	gr	0,002	0,14
AZUCAR	15	gr	0,001	0,02
CREMA DE LECHE	60	gr	0,002	0,12
			SUBTOTAL	0,28
		6%	VARIOS	0,01659
			COSTO TOTAL	0,29

ALMUERZO 2

SOPA ARROZ DE CEBA, CHULETA, ENSAL FRUT

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HUESO DE RES	30	gr	0,002	0,07
PAPA	60	gr	0,0007	0,04
ARROZ DE CEBADA	60	gr	0,002	0,10
AJO	5	gr	0,00375	0,02
PEREJIL	5	gr	0,0015	0,01
CEBOLLA BLANCA	10	gr	0,0008	0,01
COL	15	gr	0,0005	0,01
CILANTRO	5	gr	0,002	0,01
ACHIOTE	5	gr	0,00184	0,01
FONDO	250	ml	0,0005	0,13
			SUBTOTAL	0,39
		6%	VARIOS	0,02340525
			COSTO TOTAL	0,41

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CHULETA DEE CERDO	120	gr	0,006	0,66
VAINITAS	15	gr	0,0025	0,04
MADURO	15	gr	0,0003	0,00
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
			SUBTOTAL	0,81
		6%	VARIOS	0,05
			COSTO TOTAL	0,86

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MANZANA	1	UNIDAD	0,2	0,20
SANDIA	20	gr	0,00125	0,03
PIÑA	20	gr	0,001	0,02
PAPAYA	10	gr	0,001	0,01
			SUBTOTAL	0,26
		6%	VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,27

ALMUERZO 3
LOCRO HABA, CAMARON AJILLO, PANCKS

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HABA	50	gr	0,002	0,08
AJO	5	gr	0,004	0,02
CEBOLLA BLANCA	5	gr	0,001	0,00
ACHIOTE	5	gr	0,002	0,01
PAPA	52	gr	0,001	0,04
LECHE	80	ml	0,000	0,04
CILANTRO	5	gr	0,002	0,01
QUESO	15	gr	0,004	0,06
FONDO	250	ml	0,001	0,13
SUBTOTAL				0,38
6%			VARIOS	0,02
COSTO TOTAL				0,41

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CAMARON	70	gr	0,006	0,42
PEREJIL	5	gr	0,002	0,01
LIMON	1	UNIDAD	0,050	0,05
ARROZ	80	gr	0,001	0,09
YUCA	40	gr	0,001	0,02
LECHUGA	20	gr	0,000	0,01
TOMATE	20	gr	0,001	0,02
SUBTOTAL				0,61
6%			VARIOS	0,04
COSTO TOTAL				0,65

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	30	gr	0,002	0,06
HUEVO	50	gr	0,002	0,12
MANTEQUILLA	10	gr	0,004	0,04
SUBTOTAL				0,21
6%			VARIOS	0,01
COSTO TOTAL				0,23

ALMUERZO 4
CREMA BROCO,CARNE FRITA,PAPAS CON SALSA DE QUESO,TORT
NARANJ

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
BROCOLI	70	gr	0,0006	0,04
MANTEQUILLA	60	gr	0,00362	0,22
CEBOLLA	8	gr	0,0008	0,01
FONDO	250	ml	0,0005	0,13
LECHE	40	ml	0,00045	0,02
			SUBTOTAL	0,39
			6% VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,41

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LECHE	60	ml	0,00045	0,03
QUESO	30	gr	0,0043	0,13
CARNE DE RES	70	ml	0,0028	0,20
PAPA	40	gr	0,0007	0,03
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
AGUACATE	15	gr	0,0016	0,02
			SUBTOTAL	0,51
			6% VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,54

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLVO DE HORNEAR	5	gr	0,00666	0,03
NARANJA	1	gr	0,08	0,08
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
AZUCAR	15	gr	0,0011	0,02
MANTEQUILLA	15	gr	0,00362	0,05
HARINA	15	gr	0,00194	0,03
			SUBTOTAL	0,33
			6% VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,35

ALMUERZO 5

LOCRO PAPA, PICADILLO DE CARNE, GELATINA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PAPA	100	gr	0,0007	0,07
AJO	5	gr	0,00375	0,02
CEBOLLA PAITEÑA	10	gr	0,001	0,01
MANTEQUILLA	15	gr	0,00362	0,05
LECHE	90	gr	0,00045	0,04
FONDO	250	ml	0,0005	0,13
			SUBTOTAL	0,32
			6% VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,34

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CARNE MOLIDA	80	gr	0,00297	0,24
ZANAHORIA	10	gr	0,0005	0,01
ARROZ	50	gr	0,0011	0,06
RABANO	15	gr	0,0005	0,01
PIMIENTO	15	gr	0,0012	0,02
			SUBTOTAL	0,32
			6% VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,34

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
GELATINA	70	gr	0,004	0,31
			SUBTOTAL	0,31
			6% VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,33

ALMUERZO 6

REPE POLJANO, CROQUETAS DE ATUN, PIÑA EN ALMIBAR

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ARVEJA	50	gr	0,002	0,10
VERDE	40	gr	0,0007	0,03
QUESO	30	gr	0,0043	0,13
CULANTRO	15	gr	0,002	0,03
LECHE	125	ml	0,00045	0,06
CEBOLLA PAITEÑA	10	gr	0,001	0,01
FONDO	125	ml	0,0005	0,06
			SUBTOTAL	0,42
		6%	VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,44

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ATUN	60	gr	0,007	0,40
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
PAN MOLIDO	30	gr	0,00184	0,06
TOMATE	15	gr	0,001	0,02
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
			SUBTOTAL	0,70
		6%	VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,74

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PIÑA	70	gr	0,0011	0,08
AZUCAR	15	gr	0,0011	0,02
			SUBTOTAL	0,09
		6%	VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,10

ALMUERZO 7

SANCOCHO DE PESCADO, LOMO SALTEADO, PRISTIÑOS

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
VERDE	50	gr	0,0007	0,04
PESCADO	80	gr	0,006	0,46
CHOCLO	40	gr	0,002	0,08
AJO	10	gr	0,00375	0,04
CEBOLLA PAITEÑA	15	gr	0,001	0,02
			SUBTOTAL	0,63
		6%	VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,66

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LOMO DE FALDA	90	gr	0,006	0,54
PIMIENTO	15	gr	0,0012	0,02
ZANAHORIA	10	gr	0,0005	0,01
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
			SUBTOTAL	0,67
		6%	VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,71

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	125	gr	0,00194	0,24
MANTEQUILLA	50	gr	0,00362	0,18
YEMAS	50	gr	0,0024	0,12
LECHE	50	ml	0,00045	0,02
			SUBTOTAL	0,57
		6%	VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,60

ALMUERZO 8

SOPA DE FIDEO,ARROZ CON POLLO,DULCE BABACO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
FIDEO	40	gr	0,0014	0,06
ZANAHORIA	10	gr	0,0005	0,01
PAPA	120	gr	0,0007	0,08
CEBOLLA BLANCA	15	gr	0,0008	0,01
AJO	10	gr	0,00375	0,04
LECHE	60	ml	0,00045	0,03
FONDO	250	ml	0,0005	0,13
			SUBTOTAL	0,35
		6%	VIARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,37

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	80	gr	0,0028	0,224
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
PIMIENTO	15	gr	0,0012	0,018
ARVEJA	15	gr	0,002	0,03
			SUBTOTAL	0,38
		6%	VIARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,40

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
BABACO	70	gr	0,001	0,07
AZUCAR	20	gr	0,0011	0,022
			SUBTOTAL	0,09
		6%	VIARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,10

ALMUERZO 9

SOPA QUINUA, SECO DE POLLO, HELADO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
QUINUA	80	gr	0,0022	0,18
HUESO DE CERDO	40	gr	0,002	0,09
AJO	8	gr	0,00375	0,03
CEBOLLA BLANCA	15	gr	0,0008	0,01
PAPA	25	gr	0.0007	0.02
FONDO	250	ml	0,0005	0,125
			SUBTOTAL	0,43
		6%	VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,46

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	180	gr	0,0028	0,50
ZANAHORIA	10	gr	0,0005	0,01
PIMIENTO	10	gr	0,0012	0,01
TOMATE	20	gr	0,001	0,02
ACHIOTE	5	gr	0,00184	0,01
PAPA	25	gr	0.0007	0.02
			SUBTOTAL	0,55
		6%	VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,58

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HELADO	60	gr	0,002	0,12
			SUBTOTAL	0,12
		6%	VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,13

ALMUERZO 10
MENESTRONE,PESCADO APANADO,MOUSSE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
FREJOL	30	gr	0,002	0,06
FIDEO	40	gr	0,0014	0,06
CEBOLLA PAITEÑA	20	gr	0,001	0,02
AJO	10	gr	0,00375	0,04
CULANTRO	7	gr	0,002	0,01
HUESO DE RES	40	gr	0,002	0,08
			SUBTOTAL	0,27
			6% VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,28

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PESCADO	90	gr	0,006	0,52
PAN MOLIDO	15	gr	0,002	0,03
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
TOMATE	30	gr	0,001	0,03
LIMON	1	UNIDAD	0,05	0,05
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
			SUBTOTAL	0,85
			6% VARIOS	0,05
			COSTO TOTAL	0,90

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
GELATINA SIN SABOR	15	gr	0,021	0,31
CREMA DE LECHE	60	gr	0,002	0,12
AZUCAR	15	gr	0,0008	0,01
MARACUYA	30	gr	0,0018	0,05
			SUBTOTAL	0,50
			6% VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,53

ALMUERZO 11

CREMA TOMATE, ESTOFADO DE CARNE, REBANADA SANDIA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOMATE	60	gr	0,001	0,06
AJO	15	gr	0,00375	0,06
CEBOLLA PAITEÑA	20	gr	0,001	0,02
COSTILLA	70	gr	0,0028	0,19
PAPA	60	gr	0,0007	0,042
FONDO	250	ml	0,0005	0,13
			SUBTOTAL	0,44
		6%	VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,46

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CARNE	100	gr	0,0028	0,28
PIMEINTO	15	gr	0,0012	0,018
ZANAHORIA	10	gr	0,0005	0,005
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
TOMATE	20	gr	0,001	0,02
			SUBTOTAL	0,41
		6%	VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,44

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SANDIA	40	gr	0,00125	0,05
			SUBTOTAL	0,05
		6%	VARIOS	0,00
			COSTO TOTAL	0,05

ALMUERZO 12
CONSOME,CARNE ASADA, ESPUMILLA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ARROZ	50	gr	0,0011	0,06
ARVEJA	20	gr	0,002	0,04
ZANAHORIA	10	gr	0,0005	0,01
MENUDENCIAS	70	gr	0,0015	0,11
FONDO	250	ml	0,0005	0,13
			SUBTOTAL	0,33
		6%	VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,35

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CARNE	125	gr	0,0028	0,35
LENTEJA	40	gr	0,00225	0,09
TOMATE	15	gr	0,001	0,02
CEBOLLA PAITEÑA	15	gr	0,001	0,02
AJO	10	gr	0,00375	0,04
PIMIENTO VERDE	10	gr	0,0012	0,01
ARROZ	80	gr	0,0011	0,09
			SUBTOTAL	0,52
		6%	VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,55

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CLARAS DE HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
NARANJILLAS	1	UNIDAD	0,15	0,15
			SUBTOTAL	0,27
		6%	VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,29

ALMUERZO 13

SOPA LENTEJA, TALLARIN A LA BOLONESA,, PASTEL GUINEO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LENTEJA	40	gr	0,00225	0,09
CEBOLLA	15	gr	0,001	0,02
AJO	5	gr	0,00375	0,02
PAPA	50	gr	0,0007	0,04
FONDO	250	gr	0,0005	0,13
			SUBTOTAL	0,28
		6%	VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,30

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TALLARIN	80	gr	0,00255	0,20
CARNE MOLIDA	70,00	gr	0,00297	0,21
TOMATE	50	gr	0,001	0,05
ZANAHORIA	10	gr	0,0005	0,01
PIMIENTO	15	gr	0,0012	0,02
			SUBTOTAL	0,48
		6%	VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,51

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PLATANO	70	gr	0,0003	0,02
LECHE	45	gr	0,00045	0,02
HARINA	15	gr	0,00194	0,03
HUEVO BATIDO	50	gr	0,0024	0,12
			SUBTOTAL	0,19
		6%	VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,20

ALMUERZO 14

CALDO PATA,POLLO AL HORNO,PASTEL VAINILLA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PATA DE RES	70	gr	0,003	0,21
CEBOLLA BLANCA	15	gr	0,0008	0,01
MANI	25	gr	0,0027	0,07
LECHE	100	gr	0,00045	0,05
MOTE	40	gr	0,0015	0,06
			SUBTOTAL	0,40
		6%	VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,42

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	125	gr	0,0028	0,35
MOSTAZA	5	gr	0,007	0,03
CEBOLLA PAITEÑA	10	gr	0,001	0,01
AJO	5	gr	0,00375	0,02
PIMIENTO	10	gr	0,0012	0,01
			SUBTOTAL	0,42
		6%	VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,45

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	15	gr	0,00194	0,03
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
LECHE	25	ml	0,00045	0,01
			SUBTOTAL	0,15
		6%	VARIOS	0,01
			COSTO TOTAL	0,16

ALMUERZO 15

TIMBUSHCA,ARROZ CON EMBUTIDO,CREPES CON FRUTILLA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
PAPA	40	gr	0,0007	0,03
COL	25	gr	0,0005	0,01
COSTILLA	60	gr	0,002755732	0,17
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
CEBOLLA BLANCA	15	gr	0,0008	0,01
MANI	20	gr	0,0027	0,05
CILANTRO	5	gr	0,0015	0,01
AJO	5	gr	0,00375	0,02
FONDO	250	ml	0,0005	0,13
			SUBTOTAL	0,54
		6%	VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,58

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ACHIOTE	8	gr	0,00184	0,01
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
SALCHICHA	40	gr	0,003	0,12
ARVEJA	15	gr	0,002	0,03
ZANAHORIA	10	gr	0,0005	0,01
PIMIENTO	15	gr	0,0012	0,02
			SUBTOTAL	0,30
		6%	VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,32

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LECHE	62,5	ml	0,00045	0,03
HARINA	50	gr	0,00194	0,10
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
AZUCAR	25	gr	0,0011	0,03
FRUTILLA	60	gr	0,002	0,12
			SUBTOTAL	0,39
		6%	VARIOS	0,02
			COSTO TOTAL	0,42

RECETA #**1****NOMBRE DEL PLATO:**ATUN, PAPAS EN MAYONESA, ARROZ**NÚMERO DE PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ATUN	40	gr	0,01	0,40
PAPA	30	gr	0,0016	0,05
MAYONESA	15	gr	0,004	0,07
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
			SUBTOTAL	0,,63
			6% VARIOS	0,0
			COSTO TOTAL	0,67

RECETA #**2****NOMBRE DEL PLATO:**POLLO FRITO,PAPAS FRITAS, ENSALADA DE COL MORADA**NÚMERO DE PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	100	gr	0,0041	0,41
PAPA	60	gr	0,0011	0,07
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
COL	40	gr	0,00125	0,05
			SUBTOTAL	0,64
			6% VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,68

RECETA # 3**NOMBRE DEL PLATO:**CARNE APANADA, ENSALADA DE RABANO CON TOMATE Y ZANAHORIA**NÚMERO DE PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CARNE	120	gr	0,0033	0,40
HUEVO	50	gr	0,0024	0,12
PAN MOLIDO	20	gr	0,0035	0,07
RABANO	20	gr	0,002	0,04
TOMATE	15	gr	0,0033	0,05
ZANAHORIA	10	gr	0,003	0,03
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
			SUBTOTAL	0,82
			6% VARIOS	0,05
			COSTO TOTAL	0,87

RECETA #**4****NOMBRE DEL PLATO:CHULETA DE CERDO, MESNESTRA DELENTEJA****NÚMERO DE PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CHULETA DE RES	120	gr	0,0062	0,75
LENTEJA	40	gr	0,002	0,08
PIMIENTO	15	gr	0,003	0,05
CEBOLLA	15	gr	0,0026	0,04
AJO	10	gr	0,0005	0,01
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
			SUBTOTAL	1,04
			6% VARIOS	0,06
			COSTO TOTAL	1,10

RECETA # 5**NOMBRE DEL PLATO:POLLO AL HORNO, ESNALADA DE FIDEO CON TOMATE****NÚMERO DE PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	120	gr	0,0035	0,43
FIDEO	15	gr	0,0053	0,08
PIMIENTO	15	gr	0,003	0,05
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
MAYONESA	15	gr	0,0046	0,07
			SUBTOTAL	0,74
			6% VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,78

RECETA # 6**NOMBRE DEL PLATO:TALLARIN CON POLLO, MADUROS****NÚMERO DE PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	80	gr	0,004	0,32
TALLARIN	80	gr	0,003	0,25
MADURO	20	gr	0,0003	0,05
TOMATE	60	gr	0,001	0,06
CEBOLLA	20	gr	0,001	0,02
AJO	10	gr	0,00375	0,04
			SUBTOTAL	0,74
			6% VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,78

RECETA # 7**NOMBRE DEL PLATO:CARNE FRITA, ENSALADA DE MELLOCO CON TOMATE Y CEBOLLA****NÚMERO DE PAX:****1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CARNE	100	gr	0,0028	0,36
MELLOCO	20	gr	0,0015	0,08
CEBOLLA	15	gr	0,001	0,05
TOMATE	20	gr	0,001	0,05
ARROZ	80	gr	0,0011	0,09
			SUBTOTAL	0,63
		6%	VARIOS	0,03
			COSTO TOTAL	0,66

RECETA # 8**NOMBRE DEL PLATO:SUDADO DE PESCADO, MADUROS****NÚMERO DE****PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
FILETE PESCADO	100	gr	0,006	0,62
VERDE	40	gr	0,002	0,08
CEBOLLA	15	gr	0,004	0,06
TOMATE	20	gr	0,003	0,06
AJO	10	gr	0,00375	0,04
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
MADURO	25	gr	0,0003	0,01
			SUBTOTAL	0,98
		6%	VARIOS	0,06
			COSTO TOTAL	1,04

RECETA # 9**NOMBRE DEL PLATO:AGUADO DE POLLO****NÚMERO DE****PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
POLLO	120	gr	0,003	0,40
ARROZ	30	gr	0,0011	0,03
PAPA	60	gr	0,001	0,06
CEBOLLA BLNACA	15	gr	0,002	0,04
CEBOLLA PAITEÑA	15	gr	0,003	0,05
ACHIOTE	5	gr	0,008	0,04
ARVEJA	20	gr	0,002	0,04
ZANAHORIA	10	gr	0,003	0,03
CILANTRO	5	gr	0,002	0,01
			SUBTOTAL	0,61
		6%	VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,65

RECETA # 10**NOMBRE DEL PLATO:SPAGUETIS CON ATUN****NÚMERO DE PAX:****1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ATUN	60	gr	0,008	0,50
SPAGUETI	80	gr	0,003	0,25
TOMATE	40	gr	0,0015	0,06
CEBOLLAPAITÑA	20	gr	0,0025	0,05
AJO	15	gr	0,00375	0,06
ALBACA	10	gr	0,005	0,05
			SUBTOTAL	0,97
		6%	VARIOS	0,06
			COSTO TOTAL	1,02

RECETA # 11**NOMBRE DEL PLATO: SALTEADO DE CARNE CON VERDURAS****NÚMERO DE****PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CARNE	90	gr	0,003	0,35
ZANAHORIA	15	gr	0,002	0,04
CEBOLLA PAITEÑA	20	gr	0,003	0,06
BROCOLI	20	gr	0,0015	0,03
AJO	5	gr	0,00375	0,02
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
			SUBTOTAL	0,61
		6%	VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,65

RECETA # 12**NOMBRE DEL PLATO: TORREJAS DE CARNE ,PAPAS FRITAS, ENSALADA LECHUGA Y TOMATE****NÚMERO DE PAX:****1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CARNE MOLIDA	140	gr	0,003	0,52
PAN MOLIDO	15	gr	0,004	0,06
AJO	5	gr	0,00375	0,02
CEBOLLA PAITEÑA	10	gr	0,006	0,06
PAPA	70	gr	0,0007	0,05
LECHUGA	15	gr	0,0004	0,01
TOMATE	20	gr	0,001	0,02
			SUBTOTAL	0,73
		6%	VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,78

RECETA # 13**NOMBRE DEL PLATO: ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS****NÚMERO DE****PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
POLLO	80	gr	0,0028	0,32
ZANAHORIA	20	gr	0,0005	0,04
BROCOLI	20	gr	0,0006	0,03
APIO	15	gr	0,001	0,03
CEBOLLA PERLA	25	gr	0,0008	0,04
TOMATE	40	gr	0,001	0,05
PIMIENTO	15	gr	0,0012	0,02
MADURO	25	gr	0,0003	0,01
			SUBTOTAL	0,65
			6% VARIOS	0,04
			COSTO TOTAL	0,69

RECETA # 14**NOMBRE DEL PLATO: ENCOCADO DE PESCADO****NÚMERO DE PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
FILETE DE PESCADO	100	gr	0,006	0,63
COCO	30	gr	0,002	0,08
CEBOLLA PAITEÑA	20	gr	0,0025	0,05
AJO	10	gr	0,00375	0,04
CILANTRO	10	gr	0,002	0,02
PIMIENTO	15	gr	0,0012	0,02
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
VERDE	30	gr	0,002	0,07
			SUBTOTAL	1,04
			6% VARIOS	0,06
			COSTO TOTAL	1,10

RECETA # 15**NOMBRE DEL PLATO: CHULETA DE CERDO**

AGRIDULCE

NÚMERO DE**PAX: 1**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CHULETA DE CERDO	120	gr	0,005	0,69
VINAGRE	30	ml	0,003	0,10
COLA	60	ml	0,0012	0,07
PANELA	15	gr	0,005	0,08
PIÑA	70	gr	0,001	0,07
CEBOLLA PAIÑA	15	gr	0,003	0,05
AJO	10	gr	0,00375	0,04
CILANTRO	8	gr	0,0015	0,01
ARROZ	100	gr	0,0011	0,11
VAINITA	30	gr	0,003	0,10
ZANAHORIA	15	gr	0,002	0,04
MAYONESA	15	gr	0,004	0,07
			SUBTOTAL	1,43
		6%	VARIOS	0,09
			COSTO TOTAL	1,52

APENDICE N. 2

PRESUPUESTO DE INGRESOS PROYECTADO						
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
DESAYUNO						
MAJADO DE VERDE	4071,19	4193,32	4315,46	4437,60	4559,73	4681,87
SECO DE RES	4075,30	4197,56	4319,82	4442,07	4564,33	4686,59
CEVICHE DE POLLO	4085,73	4208,31	4330,88	4453,45	4576,02	4698,59
MUCHINES DE YUCA	4069,76	4191,86	4313,95	4436,04	4558,14	4680,23
SECO DE POLLO	4077,23	4199,54	4321,86	4444,18	4566,49	4688,81
HUMITAS	610,59	627,55	644,51	661,48	678,44	695,40
TORTILLAS DE VERDE	612,55	629,56	646,58	663,59	680,61	697,62
FILETE DE PESCADO	4089,76	4212,46	4335,15	4457,84	4580,54	4703,23
EMPANADA DE VERDE	4069,76	4191,86	4313,95	4436,04	4558,14	4680,23
SECO DE CHIVO	4078,93	4201,30	4323,67	4446,04	4568,40	4690,77
CEREAL CON YOGURT	4078,30	4200,65	4323,00	4445,35	4567,70	4690,05
FRUTAS CON YOGURT	4083,69	4206,20	4328,71	4451,22	4573,73	4696,24
ENCEBOLLADO	613,00	630,03	647,06	664,09	681,11	698,14
GRANOLA CON YOGURT	613,42	630,46	647,50	664,54	681,58	698,62
BOLON DE VERDE	3740,94	3853,16	3965,39	4077,62	4189,85	4302,08
TOTAL:	46970,16	48373,82	49777,48	51181,14	52584,80	53988,46
ALMUERZOS						
LOCRO ESPINACA, POLLO,FRUT CON CREMA	4798,76	4942,72	5086,68	5230,65	5374,61	5518,57
SOPA ARROZ DE CEBA,CHULETA,ENSAL FRUT	4801,00	4945,03	5089,06	5233,09	5377,12	5521,15
LOCRO HABA, CAMARON AJILLO, PANCKS	4793,33	4937,13	5080,93	5224,73	5368,54	5512,34
CREMA BROCO,CARNE FRITA,TORT NARANJ	4790,94	4934,67	5078,40	5222,13	5365,86	5509,58
LOCRO PAPA, PICADILLO DE CARNE,GELATINA	4809,97	4954,27	5098,57	5242,87	5387,16	5531,46
REPE POLJANO, CROQUETAS DE ATUN, PIÑA EN ALMIBAR	718,95	738,92	758,89	778,86	798,83	818,81
SANCOCHO DE PESCADO,LOMO SALTEADO,PRISTIÑOS	733,35	753,72	774,09	794,46	814,83	835,20
SOPA DE FIDEO,ARROZ CON POLLO,DULCE BABACO	4793,58	4937,39	5081,20	5225,01	5368,81	5512,62
SOPA QUINUA,SECO DE POLLO, HELADO	4801,16	4945,19	5089,23	5233,26	5377,30	5521,33
MENESTRONE,PESCADO APANADO,MOUSSE	4792,41	4936,18	5079,96	5223,73	5367,50	5511,27
CREMA TOMATE,ESTOFADO DE CARNE, REBANADA SANDIA	4807,49	4951,71	5095,94	5240,16	5384,39	5528,61
CONSOME,CARNE ASADA, ESPUMILLA	4801,04	4945,07	5089,10	5233,13	5377,16	5521,19
SOPA LENTEJA, TALLARIN A LA BOLONESA,, PASTEL GUINEO	720,07	740,07	760,07	780,07	800,08	820,08
CALDO PATA,POLLO AL HORNO,PASTEL CHOCO	719,88	739,87	759,87	779,87	799,86	819,86
TIMBUSHCA,ARROZ CON EMBUTIDO,CREPES CON FRUTILLA	4397,20	4529,11	4661,03	4792,95	4924,86	5056,78
TOTAL:	55279,12	56931,07	58583,02	60234,96	61886,91	63538,86
MERIENDAS						
ATUN CON PAPAS EN MAYONES	4079,34	4201,72	4324,10	4446,48	4568,86	4691,24
CARNE APANADA,ENSALADA	4068,34	4190,39	4312,44	4434,49	4556,54	4678,59
POLLO FRITO, PAPAS Y ENSALADA	4071,82	4193,98	4316,13	4438,29	4560,44	4682,60
CHULETA DECERDO, MENESTRA	4088,47	4211,12	4333,77	4456,43	4579,08	4701,74
POLLO AL HORNO,ENSALDA DE FIDEO	4079,17	4201,55	4323,92	4446,30	4568,67	4691,05
TALLARIN CON POLLO	611,67	628,66	645,65	662,64	679,63	696,62
CARNE FRITA,ENSALDA DE MELLOCO	611,90	628,90	645,90	662,89	679,89	696,89
SUDADO DE PESCADO	4086,85	4209,46	4332,06	4454,67	4577,28	4699,88
AGUADO DE POLLO	4085,55	4208,12	4330,69	4453,25	4575,82	4698,38
SPAGUETIS CON ATUN	4072,90	4195,09	4317,28	4439,46	4561,65	4683,84
SALTEADO DE CARNE CON VERDURAS	4075,59	4197,86	4320,13	4442,39	4564,66	4686,93
TORREJAS DE CARNE,PAPAS ENSALADA	1391,95	1433,71	1475,47	1517,23	1558,98	1600,74
ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS	611,46	628,45	645,43	662,42	679,40	696,39
ENCOCADO DE PESCADO	613,48	630,52	647,56	664,61	681,65	698,69
CHULETA DE CERDO,AGRIDULCE	3735,54	3847,60	3959,67	4071,73	4183,80	4295,87
TOTAL:	44284,03	45607,11	46930,19	48253,27	49576,35	50899,43
TOTAL DE INGRESOS	146533,31	150912,00	155290,69	159669,38	164048,06	168426,75

PRESUPUESTO DE EGRESOS PROYECTADO						
CONCEPTO	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5	AÑO6
MAJADO DE VERDE	1174,95	1210,19	1245,44	1280,69	1315,94	1351,19
SECO DE RES	1314,61	1354,05	1393,49	1432,93	1472,37	1511,80
CEVICHE DE POLLO	1322,24	1361,91	1401,58	1441,25	1480,91	1520,58
MUCHINES DE YUCA	1717,20	1768,72	1820,23	1871,75	1923,26	1974,78
SECO DE POLLO	1450,97	1494,50	1538,03	1581,56	1625,09	1668,62
HUMITAS	224,90	231,14	237,39	243,64	249,88	256,13
TORTILLAS DE VERDE	317,38	326,20	335,01	343,83	352,65	361,46
FILETE DE PESCADO	1956,83	2015,53	2074,23	2132,94	2191,64	2250,35
EMPANADA DE VERDE	2512,20	2587,57	2662,93	2738,30	2813,66	2889,03
SECO DE CHIVO	1980,06	2039,47	2098,87	2158,27	2217,67	2277,07
CEREAL CON YOGURT	1516,10	1561,58	1607,06	1652,55	1698,03	1743,51
FRUTA CON YOGURT	1582,82	1630,31	1677,79	1725,28	1772,76	1820,25
ENCEBOLLADO	202,31	207,93	213,55	219,17	224,79	230,41
GRANOLA CON YOGURT	192,90	198,26	203,62	208,97	214,33	219,69
BOLON DE VERDE	1708,19	1759,44	1810,68	1861,93	1913,17	1964,42
LOCRO ESPINACA, POLLO,FRUT CON CREMA	2499,35	2574,33	2649,31	2724,29	2799,28	2874,26
SOPA ARROZ DE CEBA,CHULETA,ENSAL FRUT	3903,25	4020,35	4137,45	4254,54	4371,64	4488,74
LOCRO HABA, CAMARON AJILLO, PANCKS	3260,77	3358,60	3456,42	3554,24	3652,06	3749,89
CREMA BROCO,CARNE FRITA,TORT NARANJ	3327,04	3426,85	3526,67	3626,48	3726,29	3826,10
LOCRO PAPA, PICADILLO DE CARNE,GELATINA	2586,00	2663,58	2741,16	2818,74	2896,32	2973,90
REPE POLJANO, CROQUETAS DE ATUN, PIÑA EN ALMIBAR	485,78	499,27	512,77	526,26	539,75	553,25
SANCOCHO DE PESCADO,LOMO SALTEADO,PRISTIÑOS	733,35	753,72	774,09	794,46	814,83	835,20
SOPA DE FIDEO,ARROZ CON POLLO,DULCE BABACO	2239,99	2307,19	2374,39	2441,59	2508,79	2575,99
SOPA QUINUA,SECO DE POLLO, HELADO	2954,56	3043,20	3131,83	3220,47	3309,11	3397,74
MENESTRONE,PESCADO APANADO,MOUSSE	4278,94	4407,31	4535,68	4664,04	4792,41	4920,78
CREMA TOMATE,ESTOFADO DE CARNE, REBANADA SANDIA	2452,80	2526,38	2599,97	2673,55	2747,14	2820,72
CONSOME,CARNE ASADA, ESPUMILLA	3000,65	3090,67	3180,69	3270,71	3360,73	3450,75
SOPA LENTEJA, TALLARIN A LA BOLOÑESA., PASTEL GUINEO	390,28	401,12	411,96	422,80	433,65	444,49
CALDO PATA,POLLO AL HORNO,PASTEL CHOCO	394,45	405,41	416,37	427,32	438,28	449,24
TIMBUSHCA,ARROZ CON EMBUTIDO,CREPES CON FRUTILLA	3022,13	3112,79	3203,46	3294,12	3384,79	3475,45
ATUN CON PAPAS EN MAYONES	1278,79	1317,15	1355,52	1393,88	1432,24	1470,61
CARNE APANADA,ENSALADA	1768,84	1821,91	1874,97	1928,04	1981,10	2034,17
POLLO FRITO, PAPAS Y ENSALADA	1305,07	1344,22	1383,38	1422,53	1461,68	1500,83
CHULETA DECERDO, MENESTRA	2322,99	2392,68	2462,37	2532,06	2601,75	2671,44
POLLO AL HORNO,ENSALDA DE FIDEO	1533,52	1579,53	1625,53	1671,54	1717,55	1763,55
TALLARIN CON POLLO	235,26	241,79	248,33	254,86	261,40	267,93
CARNE FRITA,ENSALDA DE MELLOCO	192,42	197,77	203,11	208,46	213,80	219,15
SUDADO DE PESCADO	2197,23	2263,15	2329,07	2394,98	2460,90	2526,82
AGUADO DE POLLO	1264,88	1302,82	1340,77	1378,72	1416,66	1454,61
SPAGUETIS CON ATUN	1264,88	1302,82	1340,77	1378,72	1416,66	1454,61
SALTEADO DE CARNE CON VERDURAS	1231,30	1268,23	1305,17	1342,11	1379,05	1415,99
TORREJAS DE CARNE,PAPAS ENSALADA	1557,31	1604,03	1650,75	1697,47	1744,19	1790,91
ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS	198,53	204,04	209,56	215,07	220,59	226,10
ENCOCADO DE PESCADO	348,57	358,25	367,93	377,62	387,30	396,98
CHULETA DE CERDOAGRIDULCE	3049,42	3140,90	3232,38	3323,86	3415,35	3506,83
SUELDOS	31824,22	32030,90	32030,90	32030,90	32030,90	32030,90
INTERNET	2880,00	2880,00	2880,00	2880,00	2880,00	2880,00
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	310,06	310,06	310,06	310,06	310,06	310,06
SERVILLETAS	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00	180,00
SALSAS	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
SUMINISTROS DE OFICINA	86,40	86,40	86,40	86,40	86,40	86,40
UNIFORMES	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
MANTENIMIENTO	1800,00	1800,00	1800,00	1800,00	1800,00	1800,00
TOTAL:	111984,70	114416,23	116641,09	118865,94	121090,80	123315,66
COSTOS VARIABLES:	72869,19	75046,56	77223,94	79401,31	81578,68	83756,06
COSTOS FIJOS:	37532,68	37739,36	37739,36	37739,36	37739,36	37739,36
COSTO TOTALES:	110401,87	112785,92	114963,29	117140,67	119318,04	121495,41

APENDICE N. 3

BALANCE DE RESULTADOS AÑO 1	
INGRESOS OPERACIONALES	145750,85
RECUPERACION X VENTAS	145750,85
EGRESOS OPERACIONALES	115334,57
GASTO PRODUCCIÓN	74249,61
GASTO ADMINISTRATIVO	37532,68
GASTO DE VENTAS	0,00
DEPRECIACIONES	3552,28
AMORTIZACIONES	0,00
UTILIDAD BRUTA	30416,28
EGRESOS NO OPERACIONALES	1494,06
GASTO FINANCIERO	1494,06
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	28922,22
PARTICIPACION TRABAJADORES	4338,33
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA	24583,89
IMPUESTO A LA RENTA	6145,97
ÚTILIDAD NETA	18437,92

APENDICE N.4

CRECIMIENTO
LINEAL

0,03

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
DESAYUNO						
MAJADO DE VERDE	2400	2472	2544	2616	2688	2760
SECO DE RES	2400	2472	2544	2616	2688	2760
CEVICHE DE POLLO	2400	2472	2544	2616	2688	2760
MUCHINES DE YUCA	2400	2472	2544	2616	2688	2760
SECO DE POLLO	2400	2472	2544	2616	2688	2760
HUMITAS	360	370	380	390	400	410
TORTILLAS DE VERDE	360	370	380	390	400	410
FILETE DE PESCADO	2400	2472	2544	2616	2688	2760
EMPANADA DE VERDE	2400	2472	2544	2616	2688	2760
SECO DE CHIVO	2400	2472	2544	2616	2688	2760
CEREAL CON YOGURT	2400	2472	2544	2616	2688	2760
FRUTA CON YOGURT	2400	2472	2544	2616	2688	2760
ENCEBOLLADO	360	370	380	390	400	410
GRANOLA CON YOGURT	360	370	380	390	400	410
BOLON DE VERDE	2200	2266	2332	2398	2464	2530
TOTAL:	27640	28466	29292	30118	30944	31770

CONSTANTE
0
72
72
72
72
72
10
10
72
72
72
72
10
10
66

ALMUERZOS						
LOCRO ESPINACA, POLLO,FRUT CON CREMA	2400	2472	2544	2616	2688	2760
SOPA ARROZ DE CEBA,CHULETA,ENSAL FRUT	2400	2472	2544	2616	2688	2760
LOCRO HABA, CAMARON AJILLO, PANCKS	2400	2472	2544	2616	2688	2760
CREMA BROCO,CARNE FRITA,TORT NARANJ	2400	2472	2544	2616	2688	2760
LOCRO PAPA, PICADILLO DE CARNE,GELATINA	2400	2472	2544	2616	2688	2760
REPE POLJANO, CROQUETAS DE ATUN, PIÑA EN ALMIBAR	360	370	380	390	400	410
SANCOCHO DE PESCADO,LOMO SALTEADO,PRISTIÑOS	360	370	380	390	400	410
SOPA DE FIDEO,ARROZ CON POLLO,DULCE BABACO	2400	2472	2544	2616	2688	2760
SOPA QUINUA,SECO DE POLLO, HELADO	2400	2472	2544	2616	2688	2760
MENESTRONE,PESCADO APANADO,MOUSSE	2400	2472	2544	2616	2688	2760
CREMA TOMATE,ESTOFADO DE CARNE, REBANADA SANDIA	2400	2472	2544	2616	2688	2760
CONSOME,CARNE ASADA, ESPUMILLA	2400	2472	2544	2616	2688	2760
SOPA LENTEJA, TALLARIN A LA BOLOÑESA,, PASTEL GUINEO	360	370	380	390	400	410
CALDO PATA,POLLO AL HORNO,PASTEL VAIN	360	370	380	390	400	410
TIMBUSHCA,ARROZ CON EMBUTIDO,CREPES CON FRUTILLA	2200	2266	2332	2398	2464	2530
TOTAL:	27640	28466	29292	30118	30944	31770

72
72
72
72
72
10
10
72
72
72
72
10
10
66

MERIENDAS						
ATUN CON PAPAS EN MAYONES	2400	2472	2544	2616	2688	2760
CARNE APANADA,ENSALADA	2400	2472	2544	2616	2688	2760
POLLO FRITO, PAPAS Y ENSALADA	2400	2472	2544	2616	2688	2760
CHULETA DECERDO, MENESTRA	2400	2472	2544	2616	2688	2760
POLLO AL HORNO,ENSALDA DE FIDEO	2400	2472	2544	2616	2688	2760
TALLARIN CON POLLO	360	370	380	390	400	410
CARNE FRITA,ENSALDA DE MELLOCO	360	370	380	390	400	410
SUDADO DE PESCADO	2400	2472	2544	2616	2688	2760
AGUADO DE POLLO	2400	2472	2544	2616	2688	2760
SPAGUETIS CON ATUN	2400	2472	2544	2616	2688	2760
SALTEADO DE CARNE CON VERDURAS	2400	2472	2544	2616	2688	2760
TORREJAS DE CARNE,PAPAS ENSALADA	2400	2472	2544	2616	2688	2760
ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS	360	370	380	390	400	410
ENCOCADO DE PESCADO	360	370	380	390	400	410
CHULETA DE CERDOAGRIDULCE	2200	2266	2332	2398	2464	2530
TOTAL:	82920	82920	82920	82920	82920	82920

72
72
72
72
72
10
10
72
72
72
72
10
10
66

APENDICE N.6

PROFRUTEC



COTIZACION DE PULPA DE FRUTA CONGELADA

CLIENTE: Srta. Tamara
Lara
Pulpa de Frutas
Congelada
PRODUCTO: RAPID JUICE
MARCA: INDUSTRIAL
TIPO: KILOS
PRESENTACIÓN: FUNDA POLIPROPILENO
EMPAQUE: 25-mar-13
FECHA:

Sabor	Precio kilo
Pulpa de Babaco	1,50
Pulpa de Coco	2,20
Pulpa de Frambuesa	4,50
Pulpa de Frutilla	1,70
Pulpa de Guanábana	2,40
Pulpa de Guayaba	1,30
Pulpa de Limón	1,90
Pulpa de Mango	1,70
Pulpa de Maracuyá	1,80
Pulpa de Mora	2,30
Pulpa de Naranja	1,90
Pulpa de Naranja	1,45
Pulpa de Piña	1,34
Pulpa de Tamarindo	1,80
Pulpa de Tomate	1,45
Pulpa de Papaya	1,40
Pulpa de Frutilla-Naranja	1,95
Pulpa de Papaya-Naranja	1,75

Atentamente,
Ing. Steven Andrade
2530-629/099627538

APENDICE N. 7

MEGA SANTAMARIA S.A. PROFORMA # 020894

Pág 1 de 1

Usuario HERRERA HERRERA CESAR VICTORIANO Periodo 01-01-2012 al 31-12-2012 Emisión 30-JUL-2012 Hora 13:48:43

Nombre Cliente: LARA ENDARA TAMARA ELIZABETH	Teléfono: 084013532
Identificación: 1718684580	Código Interno: 000260
Dirección: VICENTINA BAJA	
Sucursal: SANTA CLARA	Fecha Proforma: 30/07/2012
Observaciones:	Fecha Vencimiento: 07/08/2012
	Total Proforma: 2,401.84

DETALLE

Código Barras	Nombre	Unid.	Cant.	Peso	Total	Precio Venta	Total
20060	GOOD RICE ARROZ ENVJCIDO BULTO 45.36 KG	Un.	1.00	1.00	44.8900	44.89	44.89
7861048690812	LA FAVORITA ACE VEGETAL CON ACHIOTE 1 LT.	Un.	50.00	1.00	50.00	2.9000	145.00
7861008900098	LEVAPAN POLVO DE HORNEAR 500 Gr.	Un.	5.00	1.00	5.00	1.6250	8.13 I
7622300114619	KRAFT ROYAL GELATINA SIMANZANA 450 Gr.	Un.	5.00	1.00	5.00	2.0090	10.05 I
7861005200016	MINERVA CAFE CLASICO 400 Gr.	Un.	5.00	1.00	5.00	2.0090	10.05 I
7861008900029	LEVAPAN LEVADURA ACTIVA SECA 500 Gr.	Un.	5.00	1.00	5.00	3.3390	16.70 I
7861000141239	GRANOLIFE GRANOLA 400 Gr.	Un.	10.00	1.00	10.00	1.8500	18.50
7861001201390	NESTLE CHOC FAM PARA REPOS 100 GR	Un.	10.00	1.00	10.00	0.9640	9.64 I
7861114403124	GRANOS DEL CAMPO ARROZ DE CEBADA 250 Gr.	Un.	10.00	1.00	10.00	0.4000	4.00
7613030982944	NESTLE CEREAL CORN FLAKES 500 Gr.	Un.	10.00	1.00	10.00	2.9380	29.38 I
7861008910066	GEL'HADA GELATINA SIN SABOR 30 Gr.	Un.	50.00	1.00	50.00	0.6250	31.25 I
7862106454803	LA UNIVERSAL COCOA AZUCARADA 440 Gr.	Un.	20.00	1.00	20.00	1.7770	35.54 I
7861009910300	GRILE APANADURA 500 Gr.	Un.	20.00	1.00	20.00	0.9200	18.40
7862108210261	PEPITO MAYONESA BALDE 3.7 Kg.	Un.	5.00	1.00	5.00	8.1160	40.58 I
7861001403756	BONELLA MARGARINA VITAL 3 Kg.	Un.	5.00	1.00	5.00	10.8600	54.30
7862100730767	MARCELLO'S SALSA DE TOMATE GALON 3.93 Kg.	Un.	10.00	1.00	10.00	2.2770	22.77 I
7750243286152	DON VITTORIO TALLARIN # 87 400 Gr.	Un.	50.00	1.00	50.00	1.0200	51.00
7750243286145	DON VITTORIO SPAGHETTI # 5 400 Gr.	Un.	50.00	1.00	50.00	1.0200	51.00
7750243294881	DON VITTORIO FID CODO RAYADO QUIFA 400 GR	Un.	20.00	1.00	20.00	1.0200	20.40
7861005620005	HORNIMANS SUPREMO INF 3 SABORES 25 UN	Un.	100.00	1.00	100.00	0.7500	75.00
7861026001074	TOSCANA FID SOPA SURT FAMILIAR 2000 GR	Un.	30.00	1.00	30.00	3.4200	102.60
722008000294	VAN CAMPS ATUN EN ACE LOMITOS T/L 950 GR	Un.	100.00	1.00	100.00	6.3500	635.00
7861114401175	GRANOS DEL CAMPO LENTEJA 1000 Gr.	Un.	50.00	1.00	50.00	2.3100	115.50
7861114400987	GRANOS DEL CAMPO CANGUIL 1000 Gr.	Un.	50.00	1.00	50.00	1.6200	81.00
7861114400253	GRANOS DEL CAMPO MOTE 500 Gr.	Un.	50.00	1.00	50.00	1.3300	66.50
7861025522440	YA HARINA 2 Kg.	Un.	50.00	1.00	50.00	3.8800	194.00
7861048690874	LA FAVORITA ACEITE VEGETAL 4 LT.	Un.	50.00	1.00	50.00	8.8400	442.00
20005	SAN CARLOS AZUCAR BLANCA BULTO 50 Kg.	Un.	1.00	1.00	1.00	42.9900	42.99
Subtotal						2,376.15	
Tarifa 0%						2,162.08	
Tarifa 12%						214.07	
IVA 12%						25.69	
Total						2,401.84	
Reten. 0% Fuente						0.00	
Reten. 0% IVA						0.00	
Total a Pagar						2,401.84	



Elaborado Por HERRERA HERRERA CESAR VICTORIANO	Autorizado Por HERRERA HERRERA CESAR VICTORIAN	Entregado a SRTA. TAMARA LARA
--	--	---

NOTA: El tiempo de vigencia de la proforma es de 8 días.

APENDICE N. 8

Reporte

Page 1 of 2

CORPORACION FAVORITA C.A. - 101 MULTICENTRO

Ruc: 1790016919001

COTIZACIÓN (Válida por 5 días)

No de Pedido: 101391223512627

Datos del cliente:

Documento: CI: 1718684580
 Nombre: LARA ENDARA TAMARA ELIZABETH
 Teléfono: TD: 2479260 - TT: SN - TC:
 092487335
 Email: tamy_l8@hotmail.com

Datos del contacto:

SIN CONTACTO

Lugar y Fecha: QUITO, 2012-08-22 Elaborado en: 101 - MULTICENTRO
 Teléfono Local: 2560731 Administrador Local: Jaime Cordero A.

Detalle del Pedido (I: valor aplicado el IVA)

No	Código barras	Artículo	Cant.	Peso Kg.	V.Unit.	Tot. Bruto Inc. IVA	Tot. Neto Inc. IVA
1	41301112009	PALA BASURA NEGRA, 0 FGX14412, 12	2		11.66	23.32 I	23.32
2	7806810011037	VITUREX ESCOBILLO MULTIUSO GDE, und 1005778, 18	2		5.02	10.04 I	10.04
3	7861024000031	KALIPTO, 1 gl , 6	2		5.90	11.80 I	11.80
4	7861024960533	CESTO MAXI PUSH, UNID 924560, 6	3		15.68	47.04 I	47.04
5	7861032600070	LUSTRE FIBRA VERDE, 10X14 , 100	5		0.37	1.85 I	1.85
6	7861036712083	LAVA ROSADA., 1000 g , 12	4		2.26	9.04 I	9.04
7	7861042512769	SX. CLORO NATURAL, 4000 cc , 4	2		2.74	5.48 I	5.48
8	7861042518822	SX.GUANTE AMARILL.X2, 8 , 12	2		2.33	4.66 I	4.66
9	7861042520498	SX.TUBO PLASTIFICADO, Und. , 12	2		0.65	1.30 I	1.30
10	7861042521488	SX.ESPONJA SALVAUNAS, UNIDAD , 100	5		0.48	2.40 I	2.40
11	7861042523345	SX.ESPONJA INOX.BRONCE., UNIDAD , 50	3		0.66	1.98 I	1.98
12	7861042523383	SX.PANO HUM.ABSORBENTE, X3 , 25	4		2.63	10.52 I	10.52
13	7861042530831	SX.TRAPEADOR MICROFIBRA CON ALGODON, Unidad , 12	2		1.36	2.72 I	2.72
14	7861057604442	LA ECOLOGICA BIO INDUSTRIAL, X 10 , 50	10		1.48	14.80 I	14.80
15	7862100121077	901 ANTIBACTERIAL BANO REP, 1000 ml , 12	3		2.79	8.37 I	8.37

(-) El descuento se aplica sobre el precio del artículo sin IVA

SUBTOTAL BRUTO: 155.32
 (-)DESCUENTO: 0
 SUBTOTAL NETO: 155.32
 TARIFA 0%: 0.00
 TARIFA 12%: 138.68
 12% IVA: 16.64
 COSTO FLETE: 0.00
 TOTAL: 155.32

NOTAS:

- 1.- Los artículos que estan marcados con un (*) no tienen suficiente stock.
- 2.- Le recordamos que el archivo del beneficiario debe tener la siguiente información:
Cédula, nombre, teléfono, local o dirección de domicilio, fecha de entrega.

OBSERVACIONES:

- 1.- Para obtener el precio de Afiliado, debe presentar la Tarjeta de Afiliación (aplican restricciones).
- 2.- Los precios anotados son de Afiliado ____ No Afiliado ____
- 3.- El pago podrá ser: Efectivo, Tarjeta de Crédito, Cheque, etc.
- 4.- Para el pago con cheque presentar la Tarjeta de Afiliación que deberá ser del titular de la cuenta corriente y el cheque a nombre de Supermaxi, Megamaxi o Corporación Favorita C.A. (aplican restricciones).
- 5.- En caso de efectuarse Retención a la fuente deberá registrarse a nombre de Corporación Favorita C.A.
- 6.- Si se va a requerir la factura debe canjearse la Nota de Venta, acercándose a Servicios al Cliente y presentar el RUC y la Razón Social.
- 7.- La confirmación del Cliente para surtir esta Proforma, debe ser con un mínimo de 72 Horas de anticipación.

http://svr-mjxaay5:9088/sispe/reportes/cotizacion_reservacion/rptPedidoTexto.jsp?id... 22/08/2012