

# **TEMA**

## **INTRODUCCION**

### **PROPUESTA DE MEJORAMIENTO ESTRUCTURAL Y ORGANIZACIONAL PARA LA REAPERTURA DEL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO.**

#### **ANTECEDENTES**

Localizado en el barrio San Cristóbal, barrio perteneciente a la parroquia de Uyumbicho con su Cantón Mejía se encuentra exactamente en la Autopista Amaguaña Tambillo Km. 6 1/2, funciono en esta zona por el lapso de 2 años consecutivos. Fundado el 6 de Diciembre del 2003 y fuera de línea de servicio el 6 de diciembre del 2005, sus propietarios el Sr. Carlos Carrión y la Sra. Fanny Iglesias consideran que a través de estudios y propuestas se pondrían a la reapertura del restaurante.

Previo a la apertura del restaurante sus propietarios fueron las únicas personas encargadas de llevar todos los procesos administrativos y operativos que demandaba día a día el restaurante para ofrecer un mejor servicio.

El restaurante tomo este nombre por su decoración rustica y porque al momento de realizar su construcción se encontraron restos de vasijas antiguas.

La especialidad del restaurante se baso principalmente en lo que es comida típica serrana como el yaguarlocro, caldo de gallina, pollos al carbón, parrilladas servidas en tablas con esfera, choclos y habas con queso los mismos que eran servidos en platos de barro colombianos (cazuelas), cubertería cucharas de palo, tenedores y cuchillos con cabo de madera, entre las bebidas se podía degustar de la chicha de jora, jugos de frutas, gaseosas y cervezas.

Su principal proveedor eran Embutidos Don Diego y el resto de mercadería era proveniente del Mercado Libre de Machachi perteneciente al Cantón Mejía.

El Restaurante tenía la capacidad para albergar a 40 personas, las dimensiones del área de servicio eran de 12m x 10m donde se encontraba un espacio reducido para la caja, contaba con un baño compartido para personal y clientes, las dimensiones de la cocina eran de 6m de largo por 3m de ancho, estaba equipada con una cocina industrial, un asadero de pollos giratorio, parrillas, un calentador industrial con tapa térmica, un congelador, un microondas, para la limpieza de los platos se contaba con 1 lavabo grande.

El restaurante también se prestaba para la realización de eventos sociales dentro y fuera del establecimiento, abierto al público los fines de semana, el día de mayor afluencia domingo y los días feriados, la temporada baja se reflejaba en época vacacional.

Los gastos arrojados en adquisición de materia prima se valoraban en un aproximado de \$510.95 dólares las ventas entre los dos días laborables arrojaban sus ganancias según la contabilidad realizada por los dueños dan un aproximado de \$858.00 dólares.

Los propietarios no efectuaron un proceso de publicidad, ni promociones para dar a conocer la calidad de los productos que ofrece el restaurante, la competencia en la zona es mínima a pesar de que a unos cuantos kilómetros al sur oriente se cuenta la presencia del Paradero Los 3 Guabos, lugar reconocido como uno de los mejores en la zona de Amaguaña en comida típica.

## PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El tema a trabajar como Proyecto de Investigación es **La Propuesta de Mejoramiento Estructural y Organizacional para la reapertura del Restaurante Vasija de Barro**, ubicado en el barrio San Cristóbal perteneciente a la parroquia de Uyumbicho, Cantón Mejía, exactamente en la Autopista Amaguaña – Tambillo Km. 6 ½.

Restaurante que ofrecía el servicio de comida típica serrana, no muy concurrido a pesar de su ubicación y exquisita sazón. Es por esto que el proyecto de investigación se basa como primer punto en conocer y analizar cuales fueron las causas que obligaron al cierre temporal del restaurante y previo a esto poder crear una propuesta optima para el mejoramiento no solo administrativo y operativo del restaurante, sino también un mejoramiento arquitectónico tomando en cuenta las cláusulas de categorización que otorga el Ministerio de Turismo ello encierra la reestructuración y organización de su oferta gastronómica.

De esta manera hablo de trabajar en un análisis de la oferta y demanda, de los costos y gastos de producción, sus recetas estándar, su mejoramiento estructural arquitectónico, logrando así un conocimiento claro de la administración a nivel productivo tomando en cuenta la utilización de materia prima, mano de obra, gastos de producción y operación, dando la visión clara de lo que involucra una nueva administración de la producción de una cocina, para alcanzar las expectativas deseadas por todo propietario de un estableciendo de Alimentos y Bebidas.

## **PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN**

### **PREGUNTA CENTRAL**

¿Cuál será la mejor propuesta a aplicar en el mejoramiento estructural y organizacional para la reapertura del restaurante Vasija de Barro?

### **PREGUNTAS SECUNDARIAS**

¿Cuales fueron los errores que cometieron los propietarios del restaurante Vasija de Barro para llevar al mismo al cierre de sus puertas?

¿Será necesario llegar al cambio de su menú carta?

¿Los clientes estarán preparados para volver a confiar en lo que les ofrece el restaurante?

## **OBJETIVOS**

### **GENERAL**

- Proponer un mejoramiento estructural y organizacional para la reapertura del Restaurante Vasija de Barro

### **ESPECIFICOS**

- Realizar encuestas a la población del sector.
- Realizar un estudio de mercado previo a la reapertura del restaurante
- Buscar alianzas con compañías turísticas para ofertar los servicios del restaurante.
- Crear nuevas propuestas y estrategias ágiles para un mejoramiento completo del restaurante Vasija de Barro
- Organizar por géneros y estandarizar las recetas del menú respectivo del restaurant

## JUSTIFICACION

Los pequeños restaurantes que ofrecen el servicio de comida típica son importantes para la economía de un país que culturiza sus tradiciones y costumbres, así como de atracción para el mismo sector donde se encuentran ubicados, por lo que no se deben perder del mercado al cual se encuentran proyectados es por tal razón que a través de esta investigación tengo como propósito crear una propuesta dinámica con miras a lograr el mejoramiento estructural y organizacional del restaurante Vasija de Barro para su reapertura.

Los propietarios del establecimiento supieron canalizar muy bien sus expectativas de negocio, tanto es así que este es el único restaurante en la zona que tiene como propietarios a pobladores propios de la parroquia de Uyumbicho, personas que consideraron que en la zona hace falta una pizca de buena sazón, sabor y servicio.

Uyumbicho es una parroquia que ha dejado perder su cultura gastronómica hace varios años atrás sus pobladores eran reconocidos como areperos hoy esa tradición se ha perdido por completo.

Uyumbicho un sector que posee gente amable, un clima agradable donde se puede respirar aire puro, haciendas prosperas y pintorescas a pesar de los años, el majestuoso Pasochoa y su refugio, lugares de descanso y acoso recreacional como El Castillo de Amaguaña lugar apacible pero a pesar de todo esto existe mucha gente de la capital que no conoce o talvez ni siquiera a oído hablar de Uyumbicho parroquia perteneciente al Cantón Mejía.

Con todas estas razones es de demasiada importancia trabajar en este proyecto ya que el lugar donde se encuentra ubicado el restaurante es un sitio completamente estratégico para este tipo de servicios y al no existir mayor nivel de competencia el restaurante podría ubicarse como uno de los líderes en el sector, el mismo que en el futuro podrá ofrecer nuevas plazas de empleo, mas

trabajo para los productores de la zona, mayor presencia de turistas, buenos servicios, Uyumbicho podría ser reconocida como sitio turístico a través del auge que propine el restaurante.

## **METODOLOGIA**

### **a) TIPO DE INVESTIGACION**

Investigación bibliográfica ya que consiste en estudios basados en la administración de la producción de una cocina, organización del personal, nuevos servicios e instalaciones, organización y estandarización de recetas.

Trabajo de campo que consiste en el reconocimiento del sector a estudiar para así poder detallar si es una zona estratégica para trabajar, con demanda de servicios, facilidad de llegada sin peligro de ninguna índole y sobre todo que sector o parroquia posea atractivos turísticos,

### **b) TECNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACION**

<b>TECNICAS</b>	<b>INSTRUMENTOS</b>
Observación	Registro de información Guía de información
Entrevistas	Hoja de Preguntas Documentos y fotografías
Encuestas	Hoja de preguntas y registro

Tabla 1: Técnicas e instrumentos de investigación

### **c) UNIDADES DE ANALISIS**

- Análisis de su Menú “Comida Típica”
- Análisis de las áreas del restaurante
- Conocimientos de la competencia
- Conocimiento y análisis de organigramas, personal y sus funciones

- Características que debe poseer una carta – menú
- Como estandarizar recetas

# **CAPITULO I**

## **MARCO TEORICO**

### **1. CARACTERIZACION GENERAL DE LA PARROQUIA DE UYUMBICHO**

#### **1.1 UBICACION GEOGRAFICA**

La parroquia de Uyumbicho fue fundada el 23 de julio de 1883, tiene una superficie de 30.48 Km<sup>2</sup>, con una altitud de 2740 m.s.n.m se encuentra ubicada a 30 kilómetros al sur de Quito y pertenece al cantón Mejía.

“Según la ordenanza de delimitación de las zonas urbanas y rurales del cantón Mejía publicada en el Registro Oficial Numero.697 del 1 de junio de 1987 los límites de la parroquia de Uyumbicho son:”<sup>1</sup>

Norte: Distrito Metropolitano de Quito

Sur: Parroquia de Tambillo

Este: Parroquia de Amaguaña

Oeste: Parroquia Cutuglagua

#### **1.1.1 SITUACION CLIMATICA**

“Esta zona de vida se encuentra por encima de los 2000 m.s.n.m, con una temperatura media anual de 12° a 18° C.”<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002-2012, Gobierno de la Provincia de Pichincha Ramiro González Prefecto. ED Pedro Jorge Vera, Quito – Ecuador 2004, pp. 10.11

<sup>2</sup> Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002-2012, Gobierno de la Provincia de Pichincha Ramiro González Prefecto. Ed Pedro Jorge Vera, Quito – Ecuador 2004, pp. 14



En temporada de verano puede haber la presencia de las heladas impidiendo el cultivo, las lluvias son generalmente intempestivas, los meses secos son julio y agosto.

Este tipo de zona es muy adecuada para la agricultura y la ganadería, debido a que no existen planicies.

### **1.1.2 VEGETACION**

En el Callejón Interandino la vegetación primaria fue destruida para dar paso a la agricultura y ganadería, en estos lugares donde es común encontrar por la presencia humana el aliso, guarumo plateada, helecho arbóreo, laurel de cera, taíma, chilca, lechero, floripondio y surales.

En estas formaciones los cultivos más comunes son: el trigo, morocho, en las partes más húmedas comienza a aparecer el cultivo de papa y haba.

### **1.1.3 HIDROGRAFIA**

“Uyumbicho se alimenta de diferentes riachuelos que dan origen al Río San Pedro, posee un extenso recorrido de 60 kilómetros aproximadamente, su recorrido empieza en los Valles del Cantón Mejía, Chillós y otros para luego descender por el norte del país y adoptar el nombre de Guallabamba, para luego tomar el nombre de Esmeraldas y desembocar en el Océano Pacífico

Entre los deshielos del Iliniza surgen quebradas que traen sus aguas hacia el Valle, conformando en Curiquingue que en su camino recoge otros afluentes para descender por Jambelí a 3190m. Bordea los semi – altiplanos de San Francisco a 3054m, Panzaleo a 2975m, Puchalitola a 2940m en dirección hacia el Oriente, cruzando por Machachi.

Este río en Guitig bajo ya es alimentado de causas nacidos en el Rumiñahui y corre en descenso a 2850m, a su paso por el Murco esta 2655m y en Uyumbicho baja a 2600m, pero ya lleno su cauce en torbellino bullanguero y juguetón uniéndose casi en media Hoya de Quito de la cual forma parte con otros ríos.

El río San Pedro a más de ser útil para la pesca de la trucha arco iris, especie en la actualidad casi extinta debido al daño ecológico que ocasiona la fábrica de Trópico que contamina con residuos químicos desechados luego de la elaboración del licor.”<sup>3</sup>

Antes de la construcción de la Fabrica de Trópico, el río servía para practicar deportes como la regata, natación y pesca, pero además el caudal del río San Pedro era útil para la planta de luz de la fabrica el Inca instalaciones que en la actualidad solo han quedado para el recuerdo, planta eléctrica que abastecía de luz a la parroquia de Uyumbicho, y a las respectivas construcciones de la fabrica, la misma que por decisión de sus encargados dejo de funcionar y no pudo superarse pues sino en la actualidad seria un recurso eléctrico importante para la parroquia.

## **1.2 ORGANIZACION POLITICA EN LA PARROQUIA DE UYUMBICHO**

Uyumbicho es una parroquia rural, y su máxima autoridad constituye la Junta Parroquial, cuyos representantes son elegidos por medio de votación popular cada 4 años. “Actualmente los miembros de la Junta Parroquial son los siguientes:

---

<sup>3</sup> Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002-2012, Gobierno de la Provincia de Pichincha, Ramiro González Prefecto. Ed Pedro Jorge Vera, Quito – Ecuador 2004, pp. 16,17

## Miembros de la Junta Parroquial

Nombre	Dignidad
Dr. David López	Presidente
Lcdo. Segundo Perdomo	Vicepresidente
Dra. Marisol Vaca	Vocal
Lcdo. Marcelo Beltrán	Vocal
Sr. Raúl Factos	Vocal
Lcda. Luz María Rivera	Secretaria Tesorera

Tabla 2: Miembros de la Junta Parroquial

### 1.3 DATOS ADMINISTRATIVOS

#### Instituciones Públicas

Las instituciones Estatales que operan actualmente en la parroquia para brindar servicios y utilidad son:

- Junta Parroquial
- Tenencia Política
- Registro Civil
- Subcentro de Salud
- Andinatel (cabinas de servicio)
- Un destacamento Policial

### 1.4 DATOS DEMOGRÁFICOS

“Según el censo de 1990, el Cantón Mejía tenía 46687 habitantes de los cuales 3217 (6.8%) vivían en Uyumbicho, esta población se dividía 1554 hombres y 1663 mujeres. Según el VI Censo de Población y V de Vivienda del Cantón Mejía efectuada el 25 de noviembre del 2002 Uyumbicho cuenta con

3762 habitantes. Lo cual significa que Uyumbicho es la sexta parroquia mas poblada del cantón Mejía.

### Densidad Poblacional por Parroquias

<b>Cantón/ Parroquia</b>	<b>Superficie KM2</b>	<b>1962</b>	<b>1974</b>	<b>1982</b>	<b>1990</b>	<b>1995</b>	<b>2001</b>
Mejía	1751	13.4	18.2	22.3	26.7	31.9	35.9
Machachi	623	15.8	21	25	29.5	33.4	36.1
Aloag	235.2	14.2	20.4	24.2	26.8	31.7	37.6
Aloasí	67	43.6	58.5	66.4	77.2	92.6	102
Cornejo Astroga	482.7	1.8	4.1	2.9	5.8	7.5	6.48
Cutuglagua	28	27.5	33.3	40.4	128.3	165.3	357
El Chaupi	138	5.3	6.6	18.6	9.2	14	9.57
Tambillo	48	52.9	75.9	104.1	124.2	148.4	137
<b>Uyumbicho</b>	<b>20</b>	<b>118</b>	<b>131</b>	<b>160.9</b>	<b>160.9</b>	<b>200.5</b>	<b>184</b>

Tabla 3: Densidad Poblacional por Parroquias

Para 1990 Uyumbicho tenía una densidad poblacional de 150.32 hab/Km2 teniendo la densidad poblacional más alta de Mejía pero que no se aparta del normal crecimiento poblacional de 1.30 de la zona rural de la provincia. ”<sup>4</sup>

<sup>4</sup> Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002-2012, Gobierno de la Provincia de Pichincha, Ramiro González Prefecto. Ed Pedro Jorge Vera, Quito – Ecuador 2004, pp. 18,19,20

## Tasa de Crecimiento Promedio Anual

<b>Cantón/ Parroquia</b>	<b>62/74</b>	<b>74/82</b>	<b>82/90</b>	<b>90/95</b>	<b>95/2000</b>	<b>90/2001</b>
Mejía	2.69	2.38	2.24	3.57	1.67	1.43
Machachi	2.45	2.05	2.1	2.46	0.67	2.02
Aloag	3.1	2.03	1.28	3.37	1.5	3.67
Aloasí	2.55	1.49	1.89	3.63	1.72	2.95
Cornejo Astroga	7.43	-4.16	8.5	5.36	3.09	1.16
Cutuglagua	1.65	2.26	14.46	5.07	2.87	16.17
El Chaupi	1.82	12.33	-8.89	8.48	5.1	0.42
Tambillo	3.13	3.74	2.2	3.57	1.67	0.93
<b>Uyumbicho</b>	<b>0.91</b>	<b>2.43</b>	<b>0</b>	<b>4.41</b>	<b>2.37</b>	<b>1.3</b>

Tabla 4: Tasa de Crecimiento Promedio Anual

### 1.4.1 ASENTAMIENTOS HUMANOS

La parroquia de Uyumbicho tiene 20 barrios. La palabra barrio se define como un asentamiento humano que tiene un mismo origen y una sola organización territorial a través de comité pro mejoras, comité barrial.

Los barrios de Uyumbicho surgen de las etapas de lotización de las haciendas existentes en la parroquia las cuales, además toman el nombre por ejemplo: Hacienda Casiganda, Barrio Casiganda.

“Para efectos de la definición de número de asentamientos humanos de Uyumbicho – barrios- se han considerado también las lotizaciones que están representadas por cooperativas y planes de vivienda que tienden a la conformación de barrios, muchos de ellos precarios, pues en algún momento la organización funcional dará paso a la organización territorial.

Los barrios que conforman actualmente la parroquia de Uyumbicho son: Angamàrca, Bellavista, Central, Curiquingue, El Calvario, Obrero, Jalupana, La Isla, Los Guaboa, San Pedro de Pilopata, Palo Cruzado, San Blas, San Cristóbal, San José de Casiganda, San Sebastián, Santa Ana, Santa Rosa, Villa Lola, Tejar y Tejar Alto. Cada uno de los barrios están representados por un comité pro mejoras. ”<sup>5</sup>

#### **1.4.1 POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA (PEA)**

Las principales fuentes de trabajo de los habitantes de la parroquia de Uyumbicho se encuentran en la capital Quito, siendo un 50%, aproximadamente un 20% se encuentra dentro del cantón Mejía, un 15% dentro de la Parroquia y el porcentaje restante de población se emplea en ocupaciones varias como la agricultura, ganadería etc. El índice de desarrollo social se encuentra en el 62.2% y el de necesidades básicas no cubiertas o insatisfechas alcanza un 37.8%.

---

<sup>5</sup> Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002-2012, Gobierno de la Provincia de Pichincha, Ramiro González Prefecto. Ed Pedro Jorge Vera, Quito – Ecuador 2004, pp. 18,19,20

## Indicadores de la Población Económicamente Activa

Indicadores de la PEA	Uyumbicho	(+) Porcentajes	Mejía
Asalariados de la PEA	63.50%	5.79	51.50%
Trabajadores agrícolas en la PEA	16.20%	22.71	33.70%
Trabajadores manufactureros en la PEA	23.90%	15.39	14.90%
Asalariados manufactureros en la PEA	12.20%	30.15	10.20%
Trabajadores públicos en la PEA	23.90%	15.39	13.10%
Trabajadores no asalariados del sector terciario de la PEA	16.50%	22.29	15.30%
Promedio de años de escolaridad de la PEA	8.60%	42.78	6.60%
Participación femenina en la PEA	35.30%	10.42	31.40%
Trabajadores asalariados agrícolas en la PEA agrícola	53.50%	6.87	35.50%
<b><u>TOTAL APROXIMADO DE LA PEA DE UYUMBICHO</u></b>		<b>171.79</b>	

Tabla 5: Indicadores de la Población Económicamente Activa

### 1.5 PRINCIPALES ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE LA PARROQUIA

El crecimiento económico de la parroquia de Uyumbicho se encuentra principalmente en actividades agrícolas, alimenticias y licores con tecnología moderna acorde con las exigencias del mercado y encontramos a varias empresas como:

**K.F.C y TRÓPICO** ubicadas en el sector oriente de la parroquia a la altura de la autopista.

“**PROSERGRAF** (Barrio Palo Cruzado) e **Incubadora Anhalzer** (Barrio San Sebastián). También existe el Molino El Cóndor, Muebles Gallardo y Paucar, al igual haciendas que aprovechan la situación geográfica, la disponibilidad de mano de obra y la calidad de terrenos altamente productivos.

Entre las haciendas están:

- Hacienda Anchanaza (agrícola)
- Hacienda San José de Casiganda (agrícola)
- Hacienda San Antonio (agrícola)
- Centro Experimental Uyumbicho (Facultad de Medicina Veterinaria de la - Universidad Central del Ecuador)
- Hacienda Bellavista (agrícola)
- Hacienda Monjas de Pilopata (agrícola)

## **1.6 EDUCACIÓN Y CULTURA EN LA PARROQUIA**

En la parroquia existen 3 establecimientos educativos fiscales:

- El Jardín de Infantes “Magdalena Cabezas de Durán”, con 55 estudiantes, tres profesoras, seis aulas y servicios básicos elementales.
- La Escuela Fiscal Mixta “Isidro Ayora”, con 293 estudiantes, 16 profesores, 14 aulas y servicios básicos elementales.
- El Colegio Nacional “Uyumbicho”, cuenta con 397 alumnos, 38 profesores, 25 aulas y servicios básicos elementales.

Cada uno de estos establecimientos educativos cuenta con aulas especiales que ayudan a la educación integral.



Casi todos los establecimientos cuentan con luz, agua, teléfono, servicios sanitarios (en su mayoría estas instalaciones se encuentran en mal estado) en el caso del Jardín ellos tienen agua solo la mañana debido a que poseen un tanque de reserva de 100 litros el mismo que no les abastece todo el tiempo.

- La Universidad Central del Ecuador con la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, tiene la extensión donde realizan prácticas estudiantiles y pasantías pre-profesionales en los predios que eran del llamado colegio “Carlos Zambrano Orejuela” del cual salieron muchos maestros. .”<sup>6</sup>

### **1.6.1 ORGANIZACIONES FUNCIONALES**

Las organizaciones funcionales encargadas de la organización y el fortalecimiento de las actividades culturales suscitadas en la parroquia son:

- “Liga Deportiva Parroquial Uyumbicho constituida por entidades jurídicas como: El Club Chile y el Club Dinamo, que participan en la Liga Cantonal de Mejía filial a la Concentración Deportiva de Pichincha.
- Organización femenina de artes plásticas y decorativas con funcionamiento en la Casa Parroquial.
- Grupo de danza “Ñucanchi Pura” La población de Uyumbicho siempre tiene una destacada participación en el ámbito musical a nivel provincial y nacional ya sea en forma personal como en organizaciones musicales como son:

---

<sup>6</sup> Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002-2012, Gobierno de la Provincia de Pichincha, Ramiro González Prefecto. Ed Pedro Jorge Vera, Quito – Ecuador 2004, pp. 23,24

- Los Hnos. Aguirre, Hnos. Clavijo Santamaría, Trío Inolvidables, Sra., Lolita Ramírez, La Banda Popular de Músicos San Cristóbal de Uyumbicho entre los que mas sobresalen por el momento.
- En cuanto a la religión de libro culto, en un mayor porcentaje profesan la religión católica.”<sup>7</sup>

## 1.7 ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA PARROQUIA DE UYUMBICHO

El origen del nombre Uyumbicho, se disipa entre la historia, en medio de tradiciones y leyendas una de tantas teorías nace de la posible expansión de Panzaleos los que la denominaron Uyum – cho que en su lengua significa Tierra seca.

Otra versión se remonta en tiempos de la conquista Shyri – Puruhaes, que sustituye el nombre anterior por el de Uyumbichu, lengua quechua que significa tierra que adormece, cuyos encantos naturales y su gran riqueza hidrográfica encantaban y maravillaban a quienes la conocían. “Tercera versión surge en épocas de la conquista española en la que se cuenta que al indagar sobre el jefe indígena, su pueblo contesto “Huyó un bicho” y así los conquistadores decidieron denominarlo Uyumbicho, puesto que un bicho, el jefe indio huyó a la montaña del Pasochoa, anteponiendo San Cristóbal.

Etimológicamente la palabra Uyumbicho viene de **Uyum**: alrededor, Yumbo: danzante Indio, **Cho**: cha, Valle de temperatura caliente donde danza el indio a su alrededor.

---

<sup>7</sup> Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002-2012, Gobierno de la Provincia de Pichincha, Ramiro González Prefecto. Ed Pedro Jorge Vera, Quito – Ecuador 2004, pp. 23

Uyumbicho es una parroquia acunada en los brazos de la gran avenida de, los volcanes teniendo como cerro tutelar al volcán ya extinto Pasochoa, quien en la actualidad es el albergue de los últimos relictos de bosque andino y de forma endémica única en el sitio.”<sup>8</sup>

## **1.8 FIESTAS REPRESENTATIVAS DE LA PARROQUIA**

“Siendo Párroco de este lugar el Arzobispo Octavio Rocha, recibió la visita de su buen amigo Sr. Andrés Valoubert, de nacionalidad francesa quien mientras recorría con la mirada el templo parroquial descubrió la imagen de San Cristóbal y después de admirar su belleza perfección y antigüedad, se manifestó diciendo que en otros países como Francia, se veneraba con singular devoción y se ofrecía anualmente solemnes fiestas a este Santo, por ser el Patrón Universal del Transporte; e insinuó que allí también se debería honrarlo ya que se trataba del titular de la parroquia.”<sup>9</sup>

Tanto el Párroco como el pueblo acogieron entusiastas la idea del visitante y formaron un Comité de Fiestas, el mismo que se encargaría de la organización del programa; programa que tendría inicio con solemnes novenas realizadas por cada barrio.

Las vísperas de la fiesta constituyeron un atractivo popular muy animado y pintoresco, con chamizas, lanzamiento de naranjas al público, juegos pirotécnicos, etc. Todo amenizado por la banda de músicos.

La fecha misma en la que nacen estas fiestas es el 24 de Julio de 1961, con la realización de la Solemne Misa Campal y la procesión por las calles con la imagen del Santo Patrono.

---

<sup>8</sup> Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002-2012, Gobierno de la Provincia de Pichincha Ramiro González Prefecto. Ed Pedro Jorge Vera, Quito – Ecuador 2004, pp. 14

<sup>9</sup> Uyumbicho 1979. Revista No. 2, pp. 9

A partir de este año en que se inicio esta festividad, las celebraciones han continuado todos los años, con diferentes y diversas modalidades como por ejemplo: hoy en día se realiza la elección de la Reina de Uyumbicho soberana que representara a la parroquia en cada uno de sus acontecimientos, este evento tiene lugar en el Coliseo de Uyumbicho, con la respectiva coronación de la Reina selecta se da inicio al programa de fiestas con bailes y presentación de artistas propios e invitados.

Cada uno de los barrios que conforman la parroquia tienden a preparar las novenas o misas en honor a San Cristóbal las mismas que se realizan en la Iglesia Parroquial cada barrio está en la libertad de organizarse como mejor se acoplen en voluntad como en economía.

Los Priostes o Padrinos de la Parroquia son quienes cierran con broche de oro este recorrido de fiestas, pero como en toda fiesta de pueblo no pueden faltar los tradicionales toros populares, que se dan inicio después de celebrar la Solemne Misa en homenaje a San Cristóbal, festejo que es amenizado con serenata al Patrono, lanzamiento de naranjas al público, concurso de bandas de pueblo, artistas invitados, canelazos, juegos pirotécnicos y hay quienes llevan a bendecir sus autos ante la imagen del Patrono del Transporte.

Es así como tiene finalización estas fiestas que son un despliegue de tradición, cultura y devoción a su Patrono que los cuida y protege como dicen sus habitantes.

El Comité de Fiestas de la Parroquia de Uyumbicho invita a turistas y moradores de cada barrio a participar de sus festividades en **Honor a San Cristóbal el Patrono de la Parroquia de Uyumbicho**, también conocido como **El Patrono del Transporte**

## 1.9 ATRACTIVOS TURÍSTICOS EN UYUMBICHO Y EN LOS SECTORES ALEDAÑOS A LA PARROQUIA

### 1.9.1 EL PASOCHOA



Grafico 1: El Pasochoa

“Formación natural producida por grandes sacudidas terráqueas de la edad geológica tiene una altura de 4225 m.s.n.m, está situado al noreste del Valle de Machachi, en la Cordillera Oriental y en posición adelantada respecto al nudo de Tío Pullo. El Pasochoa es uno de los volcanes apagados que con el Ilaló y el Rumiñahui se agrupan a lo largo de la falla central de la depresión interandina, al sur de Quito. Su cima está compuesta por varios picachos agudos, desprovistos de nieve y cubiertos de una vegetación rala.”<sup>10</sup>

En la parte alta del volcán se destaca una irregular silueta humana a la que se llama la Cara del Pasochoa o los Picachos, lugar apto para la práctica de deportes como camping y escaladas. La quebrada Zambache nace en la parte alta del Pasochoa en la cual se ha venido practicando desde hace mucho tiempo atrás hasta la actualidad la pesca deportiva, pero lamentablemente esta

---

<sup>10</sup>Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002-2012, Gobierno de la Provincia de Pichincha Ramiro González Prefecto. Ed Pedro Jorge Vera, Quito – Ecuador 2004, pp. 16

practica se la hace en forma irracional, porque utilizan químicos y otras formas de pesca que dañan el ecosistema, pero a pesar de todo esto es uno de los bellos lugares de atractivo turístico para el visitante de las parroquias y de los pobladores.

El volcán Pasochoa es un atractivo conservado que brinda la oportunidad a los turistas de realizar excursiones y escaladas, su temperatura esta entre los 3 a 12°C. El acceso al Volcán Pasochoa se puede hacer desde Quito tomando la vía a Amaguaña, hasta tomar un desvío empedrado.

### **1.9.2 REFUGIO DE VIDA SILVESTRE PASOCHOA Y EL CORAZON**



Grafico 2: Refugio de Vida Silvestre Pasochoa y el Corazon

Adyacente al Volcán Pasochoa, puesto que su caldera colapsada en forma de herradura, es el Albergue actual del Refugio de Vida Silvestre Pasochoa, lugar que ofrece recreación en contacto con la naturaleza y es un lugar de gran interés científico nacional e internacional, debido a que posee lo ultimo en vegetación andina endémica de los Andes Ecuatorianos, además de ser única es de gran ayuda medicinal y científica, pero no solo su flora es endémica también su fauna.

“Aquí el visitante puede disfrutar de las especies endémicas de la zona como: el puma maqui, arrayanes, quishuares, cedros, especie de orquídeas, por el

buen estado del bosque. Sumándose las especies de animales propios de la zona como aves, raposas, zorrillos, pavas de monte y la tangará que es considerada una de las aves mas hermosas, el platero pechirrojo, colibríes con mas de 14 especies.

La flora esconde sus riquezas y todo lo que ella puede ofrecer todavía espera de la investigación y el aprovechamiento para nuestro beneficio.”<sup>11</sup>

### 1.9.3 HACIENDA SAN ANTONIO



Grafico 3: Hacienda San Antonio

La Hacienda San Antonio era propiedad del muy ilustre ex presidente de la republica Dr. Isidro Ayora, hoy en día esta propiedad es de uso de sus propietarios (familia Ayora) y constituye un elemento arquitectónico importante y visible, ya que una de sus fachadas da hacia el camino de Uyumbicho y es fácilmente localizable.

---

<sup>11</sup> HUAIRAPUNGO. Puerta del Viento, Cantón Mejía 2006. Provincia de Pichincha – Ecuador, pp. 41,42

La Hacienda posee un jardín inmenso donde proliferan las coníferas plantas traídas del Canadá por su propietario el Dr. Isidro Ayora. Los atractivos y el entorno de la Hacienda han sido conservados por sus propietarios.

A esta majestuosa Hacienda se puede llegar por vía terrestre, las vías de acceso se encuentran en buen estado.

#### **1.9.4 IGLESIA DE LA PARROQUIA DE UYUMBICHO**

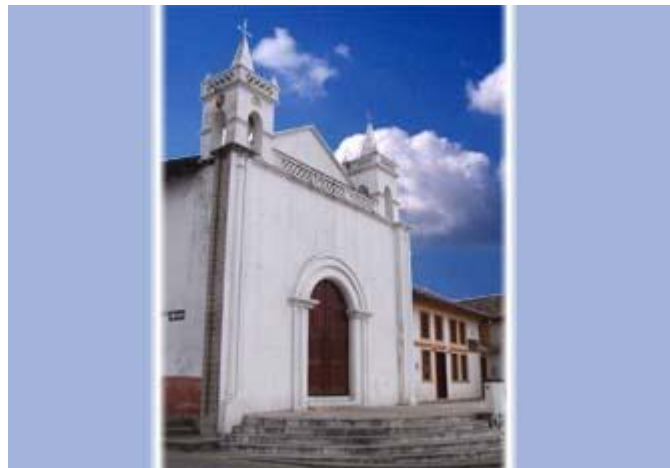


Grafico 4: Iglesia de la Parroquia de Uyumbicho

“En casi todas las ciudades de la Sierra ecuatoriana se repite el sistema de fundación aplicado por los españoles, el mismo que consistió en instalar una plaza central rodeada por edificios que representen todos los poderes existentes, y la iglesia ha sido siempre sin duda un referente innegable, y que en la actualidad es una de las mayores herencias de la etapa colonial. Su fachada ha sido alterada por sus edificaciones modernas.

Uyumbicho siendo una parroquia eclesiástica para los años de 1712, imparte la religión católica a su pueblo, él que se bautiza, casa, entierra sus muertos dentro del rito religioso, diezma, celebra fiestas y rememora fiestas católicas.



Es el 23 de julio de 1883, que pasa a ser parte de la jurisdicción del Cantón Mejía.”<sup>12</sup>

El Parque las Palmas de San Cristóbal de Uyumbicho es el que se encuentra junto a la Iglesia, el mismo que posea una pila, como sus moradores dicen es otra igual a la que se encuentra en el Palacio de Gobierno.

### **1.9.5 MIRADOR COLINA DE SANTA ROSA**

”Este es un sitio en el que el turista puede apreciar todo el valle de Machachi el mismo que se encuentra aprovechado por toda clase de cultivos, zonas ganaderas y rodeadas por un paisaje impresionante.”<sup>13</sup>

Se encuentra a una altura de 2965 m.s.n.m, con una temperatura de 13°C. El atractivo está situado en el sector de las curvas de Santa Rosa; no hay un sitio que ofrezca seguridad ni facilidades de visita. Buses que van y vienen desde Machachi o de cualquier parte del país circulan por la carretera Panamericana Sur, por lo que es muy fácil acceder al atractivo cualquier día del año.

### **1.10 SITUACIÓN GASTRONOMICA**

Antiguamente los pobladores de Uyumbicho eran conocidos como areperos porque se dedicaban de lleno a la elaboración de las deliciosas arepas de maíz, tradición que fue desapareciendo con los años pues ahora no se encuentra sector alguno dedicado a su preparación, se puede decir que su fuerte no es la gastronomía y por lo tanto no poseen platos típicos representativos y de lo poco o mucho que se pudo rescatar de su gastronomía

---

<sup>12</sup><http://www.pichincha.gov.ec/lugarturistico/cgiCantLugaTuriMapa.asp?txtCodiCant=3>

<sup>13</sup>[http://www.pichincha.gov.ec/lugarturistico/cgiDetaAtraTuriFina.asp?txtCodiLugaTuri=1703\\_009](http://www.pichincha.gov.ec/lugarturistico/cgiDetaAtraTuriFina.asp?txtCodiLugaTuri=1703_009)

se hace presente en épocas de fiestas con la realización de platos típicos como las tortillas con hornado, parrilladas de carnes y embutidos, ají de librillo, tripa mishque, pinchos, caldos de pata, chicha de jora, empanadas de viento, platos exquisitos que son apreciados por la gente que los visitan.

En cuanto a servicio de restaurantes en la parroquia no se encuentra variedad, puesto que la gente es muy reacia en conocer lo que el servicio de restaurantes en esta zona puede ofrecer a su bolsillo y a su paladar, pero sin embargo se puede encontrar el Restaurante de Pato especialidad caldos de pata del Sr. Modesto Santos, otros por su parte optan por salir con sus familias a la ciudad y los pocos que se quedan prefieren disfrutar de un almuerzo en el calor de hogar. Se puede mencionar que muy poco se encuentra la venta de comida rápida.

En la Vía Amaguaña - Tambillo se ubica La Matilde un restaurante dedicado a la preparación de comida vegetariana para extranjeros y el restaurante que cerro sus puertas a la atención del público de nombre **Vasija de Barro**

El servicio turístico y de restaurantes no es el fuerte de la parroquia de Uyumbicho pero no podemos descartar que cuenta con una población dedicada a las actividades agrícolas, ganaderas alimenticias y licores, empresas que tienen el honor de trabajar con tecnología moderna para cubrir con las exigencias del mercado, pero no solo lo moderno prevalece pues en todo pueblo llena de manos de gente trabajadora no puede faltar pequeñas microempresas artesanales que se dedican a la elaboración de quesos, distribución de productos lácteos, venta, producción y crianza de huevos y pollos.

El muy ilustre Consejo Provincial de Pichincha se encuentra cumpliendo con la misión de que la gente de la Parroquia se organice en los Domingos Culturales los cuales tuvieron su inicio desde el mes de Agosto con la finalidad de que la población se interese en convocar gente para que conozcan de la Parroquia,

degusten de sus creaciones gastronómicas y sorpresivamente volvió a salir a la luz las deliciosas arepas para la vista de todo concurrente.

## **CAPITULO II**

### **2. DIAGNOSTICO DEL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO**

#### **2.1 Entrevista N° 1**

##### **Entrevistado:**

**Sra. Fanny Iglesias**

**Propietaria Directa del Restaurante Vasija de Barro**

Considerada como la promotora de esta idea de negocio que presento un auge significativo durante 2 años, directamente encargada de todos los movimientos económicos, administrativos, operativos y de producción del restaurante en mención

#### **1. ¿Cuáles fueron los principales motivos que la llevaron a crear el Restaurante Vasija de Barro e incursionar en este tipo de mercado?**

Tengo 2 buenas razones para dar inicio a mi restaurante:

1.- Porque tengo conocimientos de hotelería y me enseñaron a saber aprovechar sitios estratégicos y el sitio donde está ubicado el restaurante es súper estratégico no existe cercanía de competencia y se encuentra a la carretera.

2.- Porque en los actuales momentos con la economía que tiene nuestro país es importante contar con algo propio.

#### **2. ¿Cuánto era el consumo promedio del restaurante?**

Se valoraba un consumo promedio de \$858 dólares entre las ventas del fin de semana.

### **3. ¿Cuántos clientes promedio tenía el restaurante?**

De los 2 días se llegaba a tener entre 100 a 150 personas en feriados llegábamos a tener el doble de clientes

### **4. ¿Cuáles eran los días de mayor acogida?**

Los mejores días los domingos y feriados

### **5. ¿Por qué considera que empezó a bajar la demanda?**

En mi criterio considero que hubo un bajo de demanda a partir de mi enfermedad pues yo me hacia cargo de la cocina el restaurante se movía con mi sazón y de la noche a la mañana encargar a otra persona, que no tenia la suficiente experiencia fue un cambio grande y los clientes ya no se sentían satisfechos, pero yo si conversaba con mis clientes y hacia que ellos se sientan bien.

### **6. ¿Cuál es el tipo de comida que tienen y por qué la eligió?**

El tipo de comida es Comida Típica y escogimos esta especialidad, porque el sector da para eso la gente que circula todos los días por la carretera prefiere consumir algo típico de su tierra.

### **7. ¿Considera que el restaurante necesitaba una mayor organización en sus áreas y personal capacitado para poder trabajar con éxito?**

Si se necesitaba trabajar con mas organización pues había momentos en los que nos llenábamos de gente y cada uno hacia lo que mas podía se metía mano en todo, no éramos tu has esto tu has lo otro, no y si se llegaba uno a desesperar y a no saber que hacer, pero aun así no considere que el

restaurante necesitaba contar con un mayor número de personas además cerca del lugar no se puede contar con gente capacitada sino que se contrata gente que necesite trabajar y es preferible contratar gente de cerca para que no tengan dificultades.

**8. ¿Considera favorable y positivo seguir ofreciendo los servicios de alimentos y bebidas completos en el local y a domicilio pero adquiriendo artículos propios?**

Si considero que este tipo de servicio se debe seguir haciendo pues uno se relaciona con más gente, nos damos a conocer tanto fuera del sector como dentro del mismo y sus alrededores, se obtiene mayores ganancias, etc. En cuanto al alquiler de artículos de vajilla y demás puedo decir que no resulta tan costoso, pero si es necesario cubrir este vacío.

**9. ¿Cómo entregaban los proveedores los productos?**

La entrega de los productos si es buena toda venía fresco y en perfectas condiciones no tenía problema en este.

**10. ¿Considera usted en un futuro seguir trabajando con embutidos Don Diego, que ventajas le ofrecía esta empresa?**

Si yo continuaría trabajando con ellos pues los productos Don Diego son sabrosos de calidad y no son grasosos. Como ventajas considero que me entregan los productos a tiempo en los días que yo necesitaba, en navidad nos obsequiaban regalos como llaveros, esferos, calendarios, ofertas en bandejas, relojes.

**11. ¿Cuáles eran las mayores exigencias efectuadas por sus clientes?**

Que las parrilladas se sirvan prontas y bien calientes.

Exigían que los embutidos sean de calidad.

Pedían mucho que el restaurante cuente con mesas familiares para 7 8 personas.

**12. ¿Usted se siente optima y segura que con los, mejoramientos en las áreas del restaurante tendrá la misma acogida frente al publico?**

Si estoy completamente segura que la gente volvería de nuevo a confiar en el restaurante porque entregábamos un buen servicio, la sazón es buena, en nuestros platillos el cliente obtenía calidad y cantidad para su satisfacción total.

**13. ¿Por qué no busco soluciones o un asesoramiento para evitar el cierre del mismo, aun sabiendo que el restaurante tenía auge y excelente clientela?**

Considere que no hacia falta un asesoramiento pues todo marchaba bien salvo mi enfermedad que me obligo rotundamente a cerrar el restaurante, pues no pude encontrar un personal responsable que pueda hacerse cargo de la preparación de los alimentos y yo soy muy recelosa para entregar ese trabajo a cualquier persona para mi ese era mi trabajo, todas estas dificultades me obligaron a cerrar.

**2.1.2 Entrevista N° 2**

Considero que es de mucha importancia conocer las estrategias, debilidades, fortalezas y experiencias que han llevado al éxito a restaurantes especializados en comida típica, saber cuales fueron sus mas grandes obstáculos, en fin una serie de preguntas que ayudara de una forma u otra a saber como y desde donde empezar para evitar ciertos errores y también para conocer un poco de lo que vendría a ser a futuro una competencia indirecta.

Por tales razones complemento esta investigación de mercado con la realización de una entrevista a la propietaria del restaurante Paradero los Tres Guabos muy conocido por su sazón y excelente atención, se encuentra

ubicado en Amaguaña su especialidad es la comida típica de la Sierra, es un restaurante con muchos años de trayectoria, el mismo que poco a poco se fue convirtiendo en un gran emporio y en una competencia dura de vencer para los restaurantes que lo rodean, quien a tenido el gusto de conocer aunque de pasada por la carretera la zona de Amaguaña, tiene que conocer el Paradero los Tres Guabos.

### **Entrevistada:**

**Sra.: Martha Loya**

**Propietaria del Paradero Los 3 Guabos**

Es una persona que con su esfuerzo y sacrificio de muchos años ha sacado adelante su negocio, rodeada de un personal capacitado, amable y dispuesto a satisfacer las necesidades de sus clientes.

#### **1. ¿Cómo fueron los inicios de su restaurante?**

Todo se fue iniciando poco a poco, aventurándonos hasta abirnos paso en este medio.

#### **2. ¿Cuántos años le tomo levantar el emporio que ahora posee y además es un lugar reconocido por quienes los visitan?**

Aproximadamente han sido 15 años de arduo trabajo y esfuerzo de todos lo que conformamos el Paradero los Tres Guabos.

#### **3. ¿Qué tipo de comida oferta el restaurante?**

Comida Típica de la Zona nuestra oferta esta compuesta por variedades de platillos entre los que están:

- Caldo de gallina
- Yaguarlocro
- Fritada
- Mote con chicharrón



- Llapingachos
- Papas con cuy
- Papas con concejo
- Papas con gallina
- Empanadas de queso y de morocho
- Habas y choclos
- Tostado y maduros fritos
- Chicha de jora

Además preparamos la tradicional colada morada cuando esta de temporada el mortiño.

**4. ¿Cuáles son los platillos que tienen mas acogida por los clientes?**

Los de mayor acogida desde nuestros inicios han sido y siguen siendo “las papas con cuy” y “el caldo de gallina”-

**5. ¿Cuánto es el consumo promedio del restaurante?**

Aproximadamente tenemos un consumo aproximado de 6000 a 7000 mil dólares entre un fin de semana (Sábado y Domingo).

**6. ¿Cuáles son los días de mayor acogida?**

Los días Domingos y feriados como el Día de la madre, navidad etc.

**7. ¿Cuál es el número de clientes promedio en su restaurante?**

Puedo dar un aproximado de 200 los días sábados y de unos 250 a 300 clientes los días domingos.

**8. ¿Quiénes son sus principales proveedores?**

- Mr Chancho → Carne de cerdo
- Don Diego Chiriboga → Cuyes

- Mercado Libre de Machachi o de personas dedicadas a la crianza de animales → Conejos y gallinas
- Mercado Libre de Machachi o del Mercado de Sangolquí → Verduras, vegetales y demás.
- Trabajamos con la Compañía Coca Cola y Cervecería Pilsener

**9. ¿Cuántas áreas de trabajo conforman el restaurante?**

- Área de Faenamiento
- Áreas distintas para el lavado de utensilios de cocina, vajillas y cristalería.
- Área de Bodega y frigoríficos
- Área de Preparación de alimentos
- Área de Cocción de alimentos
- Área de Servicio de Alimentos
- Área Administrativa y Caja
- Zonas Adicionales para el personal

**10. ¿Cuáles son los mayores obstáculos a los que se ha debido enfrentar?**

La competencia no nos ha sorprendido, mas que un obstáculo considero que es un problema que sufren todos los establecimientos es que en las temporadas escolares tiende a bajar la clientela pero a partir de junio. Julio y agosto este problema se supera.

**11. ¿Considera que se debería implantar procesos de capacitación que ayuden al personal a tratar con sus clientes?**

Considero que es muy importante la capacitación al personal y una correcta selección del mismo es necesario contar con personal ágil, capaz y con preparación a mi me gusta trabajar con gente joven, Aquí en el establecimiento impartimos programas de capacitación 1 vez al año.

**12. ¿Quiénes la ayudan a Usted a llevar los procesos administrativos y operativos que demanda el restaurante día a día?**

Este proceso lo han llevado siempre mi esposo y mi prima pues son personas preparadas y de mi entera confianza.

**13. ¿Qué consejos nos podría brindar antes de iniciar un proceso de negocio?**

Trabajar siempre a conciencia pensando primero en las necesidades del cliente pues el dinero no lo es todo. La mejor propaganda e imagen que uno puede crear es clientes satisfechos

## **2. 2 MACRO LOCALIZACIÓN DEL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO**

## 2.3 MICROLOCALIZACION DEL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO



Grafico 5: Mapas de Localización del Restaurante

## 2. 4 HISTORIA DEL RESTAURANTE

Vasija de Barro surge por iniciativa de la Sra. Fanny Iglesias una ex estudiante de hotelería del Instituto Rumiñahui, quien encantada por el lugar donde se encuentra ubicada la casa de su esposo el Sr. Carlos Carrión decide poner en practica lo aprendido y convence a su esposo para dar inicio a una idea de negocio que de seguro traería frutos, es así que empiezan a armar paso a paso el proceso de construcción, decoración, administración, servicios a ofrecerse, con quienes y para quienes va a trabajar el restaurante etc.

Lo primero que necesita un restaurante después de su organización estructural es un nombre, y cuentan los propietarios que no fue tan difícil encontrarle un nombre adecuado al establecimiento, pues en los procesos de construcción se fueron encontrando restos de vasijas probablemente pertenecientes a antiguos habitantes de la zona, este hecho interesante y a la vez peculiar dio las letras de su nombre "Vasija de Barro". Los restos encontrados forman parte de su decoración y son muy apreciados por sus propietarios.

El restaurante se encuentra localizado 30 kilómetros de Quito, en el barrio San Cristóbal, perteneciente a la parroquia de Uyumbicho (Cantón Mejía) exactamente en la Vía Amaguaña - Tambillo Km. 6 ½, esta carretera se encuentra habilitada para el trajín diario no solo de cargas camioneras, sino también para la circulación de transporte provincial que traen turistas y encomiendas hacia la ciudad capital.

Y sin pensarlo dos veces el restaurante vasija de barro se pone en marcha el 6 de diciembre del 2003, contando con una excelente ubicación, productos de calidad, buenos proveedores, clientela confiable, con una organización interna dicen los propietarios bien estructurada, se encamina y empieza a dar sus primeros frutos ganancias jugosas, no tenían de que quejarse, contaban con la ayuda de una muchacha que se encargaba de la limpieza y el servicio.

El Sr. Carlos Carrión básicamente era el encargado de llevar la contabilidad, hacer contacto con los proveedores y de mantener una atención directa con el cliente, mientras que la principal precursora del negocio tenía a su cargo la cocina (preparación y montaje de platos), además que ella era quien cuidaba de que todo marche bien en los eventos o servicios a domicilio.

Transcurrido el medio año de vida del restaurante su propietaria es víctima de una enfermedad denominada parálisis facial la cual la obliga a dejar a un lado ciertas de sus obligaciones, dejando el restaurante a cargo casi por completo a su esposo y a su suegra.

Al superar su enfermedad retoma sus actividades sin problema alguno todo seguía marchando como en un principio, nadie pensó que al año y medio la Sra. Fanny Iglesias tendría una recaída que la llevaría a desligarse por completo de su trabajo, ella dice que era muy recelosa en lo que concernía la preparación de los alimentos por lo que no dejaba que otra persona se haga cargo de la cocina y que al sentirse atrapada por su enfermedad deciden contratar a alguien que se haga cargo pero surgieron muchos inconvenientes como por ejemplo que a los clientes no les gustaba la nueva sazón, a las aspirantes no les gustaba el trabajo y no iban mas, el personal no se encontraba apto para cumplir con el trabajo requerido etc.

Todos estos problemas dieron como resultado el cierre definitivo del restaurante, el mismo que se dio el 6 de diciembre del 2005 funcionando exactamente 2 años, al parecer no hubo fraudes, robos, ni pérdidas todo se debió a problemas de salud y falta de confianza hacia el personal.

## **2.5 INFRAESTRUCTURA DEL RESTAURANTE**

El restaurante tiene capacidad aproximada para 40 personas, las dimensiones del salón son de 12m x 10m que comprende un total de 10 mesas con 2 bancas para 4 o 6 personas por mesa, cuenta con un mesón unido a la pared con capacidad para 8 personas, el área de caja, el área de servicio comparten sus dimensiones con un baño compartido el mismo que cuenta con lo indispensable que es un inodoro y lavamanos.

La cocina se encuentra a la vista del cliente sus dimensiones son de 6m x 3m de anchó, la misma que esta equipada por una cocina industrial, un asadero de pollos giratorio, parrillas, un calentador industrial con tapa térmica, un congelador grande, y un microondas.

La cocina dispone además de un lavabo o fregadero grande para la limpieza respectiva de vajilla y alimentos. Como una ayuda también hacen uso de la cocina de su propio domicilio que se encuentra en la planta alta del restaurante.

### **2.5.1 “NORMAS Y DISPOSICIONES PARA ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS**

#### **Restaurantes de cuarta categoría**

##### **Instalaciones**

- a. Comedor independientes de la cocina y adecuado al servicio y categoría
- b. Cocina limpia, decorosa e higiénica
- c. Servicios higiénicos comunes para la clientela y el personal de servicio.

##### **Servicios**

- a. Carta de Platos y Bebidas con una variedad de platos y bebidas.



## **Personal**

- a. El personal en contacto con el cliente limpio y aseado.”<sup>14</sup>

## **2.6 SERVICIOS Y PRUDUCTOS QUE OFRECE EL RESTAURANTE**

Los propietarios con innovación y liderazgo incursionan en el mundo de la gastronomía con una idea de negocio basada en el servicio y preparación de comida típica de la región sierra, listos a ofrecer a los visitantes deliciosos platos típicos preparados con recetas ancestrales que los vuelven exquisitos y le dan ese sabor incomparable.

Entre las especialidades que ofrece el restaurante se mencionan los siguientes platillos en la Carta que no era más que una hoja impresa en papel boon y recubierta con un fólder.

---

<sup>14</sup> Instructivo para la ejecución de las normas y disposiciones del Departamento de Registro y Control

**VASIJA DE BARRO  
RESTAURANTE**

**MENÚ**

CALDO DE GALLINA.....	\$2.00
YAGUARLOCRO.....	\$1.50
POLLOS AL CARBÓN.....	\$2.50
POLLO ENTERO.....	\$7.00
(Papas, arroz en salsa, aguacate, tomate, lechuga)	
¼ POLLO.....	\$2.50
PARRILLADAS.....	\$3.00
Chuleta de cerdo, longaniza, botón de asado, 1/8 de pollo, choclo, papas y ensalada	
CHOCLO CON HABAS Y QUESO.....	\$1.00

**BEBIDAS**

**CHICHA**

JARRA.....	\$1.50
VASO.....	\$0.50

**COLAS**

GRANDE.....	\$1.25
PEQUEÑA.....	\$0.50

<b>CERVEZA</b> .....	\$0.80
----------------------	--------

<b>JUGOS</b> .....	\$0.50
--------------------	--------

Tabla 6: Menú del restaurante Vasija de Barro

El yaguarlocro, caldos de gallina, pollos al carbón, parrilladas compuestas de embutidos, dos tipos de carnes de cerdo y de pollo acompañados de papas, choclo y ensalada todas servidas en tablas con esfera para hacerlas mas apetecibles a la vista y al paladar, además los tan deliciosos choclos y habas sembrados y cosechados en la mismas zonas que son tierras aptas para el cultivo acompañadas con quesos frescos hechos de manos laboriosas y artesanales del sector de Tambillo.

La vajilla y cubertería fue adquirida en Colombia exactamente en Cali, pero no se trata de vajilla fina o de porcelana, los propietarios buscaban marcar la diferencia y es así que trajeron tablas con esferas de hierro y cazuelas de barro negro para el servicio de los caldos, la cubertería la conforman cucharas de palo, tenedores y cuchillos con cabo de madera, pero no todo es de origen Colombiano pues se adquirió vasijas mas pequeñas y platos de barro del Cantón Mejía (Machachi) para el servicio de ají, ensaladas, habas con queso y mas.

.Entre las bebidas especialidad de la casa esta la chicha de jora, gaseosas, agua mineral y cervezas.

Entre los servicios que brinda el restaurante no podía faltar la realización de eventos sociales dentro y fuera del establecimiento, servicios que además de brindar exquisita comida brindaban calidad, confort y confianza a sus clientes.

.Eventos sociales que debían ser realizados en horas de la noche o días entre semana, para no afectar los servicios que ofertaba el establecimiento durante la mañana y tarde cabe mencionar que el restaurante no cuenta con artículos de menaje propios para la realización de este tipo eventos y para cubrir esta necesidad alquilaban lo necesario en proveedoras ubicadas en el Valle de los Chillos San Rafael.

### **2.6.1 Proveedores:**

-Don Diego: Su principal proveedor de embutidos.

-Centro Experimental Uyumbicho (Facultad de Medicina Veterinaria de la Universidad Central del Ecuador): Lugar donde adquirirían los cuyes, por su cuidado, salud y exentes precios.

- Los pollos: eran entregados por personas oriundas de Machachi que se dedican a la crianza, matanza y entrega de estos animales, además entregan lácteos (quesos y leche).

- Surtí Carnes del Valle: Ubicada en San Rafael: Su proveedor de productos cárnicos como el lomo. Tomando en cuenta que las chuletas de cerdo para las parrilladas eran adquiridos en el mercado de carnes de Sangolquí.

Los propietarios siempre dispuestos a entregar productos de calidad y exquisitos, listos a satisfacer las necesidades de sus visitantes los días sábados domingos y feriados.

## **2.7 DATOS ADMINISTRATIVOS DEL RESTAURANTE**

En cuanto se refiere a la administración del restaurante esta era llevada desde sus inicios y en forma completa por los propietarios la Sra. Fanny Iglesias y el Sr. Carlos Carrión, el principal objetivo de la pareja era el explotar al máximo su idea de negocio para así lograr en un corto tiempo alcanzar prestigio, reconocimiento y confianza de sus clientes, lograr excelentes ingresos, crear mas fuentes de empleo y mejorar su calidad de vida.

La contabilidad no muestra sinónimos de pérdida, ni excesivos gastos que perjudiquen las ganancias adquiridas, contaban con buenos proveedores de la

zona eso limitaba el gasto en transporte, tenían a su servicio a una sola joven que trabajaba de 08: 00 a 18: 00 con un pago de \$10.00 dólares diarios.

Brevemente se detalla un desglose de los gastos, ventas, ganancias por días y sus respectivos aproximados al mes.

### VENTAS DEL SÁBADO

<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Gastos</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor total</b>
Pollos al carbón	7	20.00	7.00	49.00
Parrilladas	20	40.00	3.00	60.00
Choclos	23	4.60	0.50	11.50
Habas	12	6.00	1.00	12.00
Caldo de gallina	15	16.00	1.50	22.50
Yaguarlocro	22	20.00	2.00	44.00
174 pollos	10	11.25	2.50	25.00
Chicha jarra	18	5.00	1.50	27.00
Cervezas	2 jabas	12.20	9.00	18.00
Colas	½ jaba	3.00	0.50	6.00
Servicios adicionales		20.00		
	<b>Total Gastos</b>	<b>158.05</b>	<b>Total Ventas</b>	<b>275 dólares</b>

Tabla 7: Ventas del Sábado

## VENTAS DEL DOMINGO

Detalle	Cantidad	Gastos	Valor Unitario	Valor total
Pollos al carbón	16	72.00	7.00	112.00
Parrilladas	50	.100.00	3.00	150.00
Choclos	70	14.00	0.50	35.00
Habas	22	.13.00	1.00	22.00
Caldo de gallina	25	.37.50	1.50	37.50
Yaguarlocro	48	.40.00	2.00	96.00
174 pollos	15	18.00	2.50	37.00
Chicha jarra	30	.10.00	1.50	45.00
Cervezas	4 jabas	22.40	9.00	36.00
Colas	1 jaba	.6.00	0.50	12.00
Servicios adicionales		.20.00		
	Total			
	Gastos	352.90	Total Ventas	583.00

Tabla 8: Ventas del Domingo

- Total Gastos del Fin de Semana 510.35
- Total Ventas del Fin de Semana 858.00
- Ganancias Liquidas al fin/semana 347.65
- Aproximado Gastos al Mes 2041.4
- Aproximado Ventas al mes 3432
- Ganancias Liquidas al mes 1390.6

Los propietarios no efectuaron ningún tipo de proceso legal para el reconocimiento del restaurante y mucho menos algún tipo de publicidad, ni promoción de la calidad de los productos que ofrece el restaurante, la competencia en la zona es mínima a unos cuantos metros se puede encontrar el Restaurante La Matilde que atiende los días jueves, con especialidad en comida vegetariana, exclusiva para extranjeros y a unos quince minutos al sur

oriente en la carretera se encuentra el Paradero Los 3Guabos, lugar reconocido como uno de los mejores en la zona de Amaguaña en comida típica.

Atendiendo al público los fines de semana y días festivos, los días con mayor afluencia de clientes se reflejan en los domingos y festivos, en temporada vacacional .se podía observar la entrada de ingresos bajos, esta época es sin duda donde la población opta por salir a distintos rincones de la región litoral del Ecuador.

## 2.8 DATOS OPERATIVOS DEL RESTAURANTE

<b>BRIGADA DE TRABAJO DEL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO</b>
<b>Sra. Fanny Iglesias</b>
Realización el mise-emplace
Encargada de la preparación de los alimentos
Encargada de conocer y negociar con futuros proveedores para la adquisición de materia prima
Ayudar en la limpieza y en el servicio de mesas
Encargada del montaje de platos
Mantener relaciones y atención directa con los clientes
Encargada de dirigir los eventos a domicilio
<b>Sr. Carlos Carrión</b>
Encargado de relacionarse con los clientes
Encargado del control del frente operativo (caja)
Encargado de tomar comandas
Encargado de llevar la contabilidad del restaurante, juntos con su esposa
Ayudar en la limpieza y en el servicio de mesas.
<b>Srta. Maria Lema y Roció Araujo</b>
Encargadas de la limpieza del restaurante hasta antes y después del servicio
Ayudar en el mise- emplace de alimentos
Realizaban la función de meseras
Encargadas del desbarazado de mesas

Tabla 9: Brigada de trabajo del restaurante

El trabajo total del restaurante se encontraba a cargo de cuatro personas las cuales tienen sus propias funciones definidas pero de igual manera tienen la responsabilidad de ayudar en las tareas que implicaba mayor trabajo y esfuerzo, no tenían mayor complicación sabían trabajar en grupo. Contrataban personal ocasional cuando tenían a su cargo la realización de un evento tanto a domicilio como en las propias instalaciones del restaurante.

## **2.9 LISTADO FODA**

### **Restaurante Vasija de Barro**

#### **Fortalezas**

- ✓ Excelente zona de ubicación del restaurante
- ✓ Cero nivel de competencia alrededor de la zona de Uyumbicho
- ✓ Apropiada decoración rustica del restaurante
- ✓ Una Oferta Gastronomica bien seleccionada (Comida Típica Serrana)
- ✓ Excelente presentación de trabajo en el servicio a domicilio y en su propio local en eventos sociales.
- ✓ Buenos `proveedores exclusivos de la zona

#### **Oportunidades**

- ✓ Mayor afluencia y aceptación de clientes.
- ✓ El restaurante puede llegar a ser líder en comida típica en la zona de Uyumbicho
- ✓ Lograr alianzas con compañías turísticas para brindar los servicios que oferta el restaurante a los distintos turistas nacionales y extranjeros.
- ✓ Se puede crear sucursales del Restaurante Vasija de Barro
- ✓ La Parroquia de Uyumbicho conjuntamente con el progreso del restaurante puede ser reconocida como una zona turística.



## **Debilidades**

- ✓ Falta de capacitación, organización y funciones entre dueños y personal encargado
- ✓ Falta de conocimientos en manejos empresariales y de administración
- ✓ Falto conocimientos en manejo de estandarización de recetas
- ✓ Falta de asepsia
- ✓ Insuficiencia en capacidad de albergar gente en el restaurante
- ✓ Falta de equipamiento y capacidad de la cocina de producción

## **Amenazas**

- ✓ Surgimiento de competencia en la zona
- ✓ Desastres naturales producto de erupciones volcánicas
- ✓ Insuficiente aceptación y afluencia de clientes que pueden llevar nuevamente al cierre del restaurante.
- ✓ Mal manejo, robos, fraudes en el área administrativa del restaurante
- ✓ Pérdida y robos de materia prima.

## **CAPITULO III**

### **3 PROPUESTA DE MEJORAMIENTO ESTRUCTURAL Y ORGANIZACIONAL PARA EL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO**

Lo primero que quiero empezar diciendo es que Ecuador es un país que tiene un legado eterno de tradiciones, costumbres, mitos y leyendas que se ven reflejados en la actitud de aquellos hombres y mujeres turísticos, hoteleros y gastronómicos que buscan dar a conocer pequeños y grandes rincones que esconde nuestro país lugares turísticos, paradisíacos, autóctonos, productivos que necesitan y buscan ser reconocidos y explotados favorablemente para el beneficio no solo de una comunidad sino de todo un país..

Uyumbicho “Rincón de la Eterna Primavera” es una parroquia perteneciente al Cantón Mejía se encuentra ubicado en las afueras de la ciudad, parroquia que cuenta con un patrimonio agropecuario y ecológico maravillosos no muy reconocido por los capitalinos. Es aquí donde se encuentra ubicado el Restaurante Vasija de Barro, establecimiento que por motivos personales tuvo la necesidad de cerrar sus puertas a la atención del público, especializado básicamente en comida típica de la región Sierra, con un ambiente rustico servía a su comunidad y a los turistas que siempre van de paso por la autopista Amaguaña – Tambillo Km. 6 ½.

El objetivo a alcanzar en este plan de investigación es plantear ideas y estrategias para crear una propuesta dinámica en base a experiencias pasadas para alcanzar una sola meta que es la reapertura del establecimiento con nuevas y mejores estructuras de organización a nivel productivo, administrativo y operativo.

He mencionado ya cada una de las características internas y externas del restaurante ahora lo primordial es empezar con un mejoramiento total en la arquitectura del restaurante, en las áreas esto es una cocina mas amplia y

correctamente equipada con los elementos necesarios acordes al trabajo y especialidad del restaurante, una bodega con capacidad de almacenamiento necesario para los productos adquiridos, capacidad para un cuatro frió donde se pueda almacenar productos que necesitan mantenerse en congelación. Es importante también dar un correcto espacio y diseño al frente operativo o caja el mismo que deberá encontrarse con los suministros necesarios para el trabajo efectuado en este lugar.

Un área de office correctamente diseñado y adecuado con sumideros independientes para todo lo que es vajilla, cristalería, ollas y utensilios de cocina., anaqueles y demás artículos necesarios. El personal necesita su propio espacio es necesario contar con zonas adicionales para ellos.

El área de servicio debe ser espaciosa para evitar el tráfico de personal y clientela, el mobiliario del restaurante en lo posible debe usar una mantelería acorde a la categoría, decoración y ambiente del restaurante, contar con servicios higiénicos independientes, estaciones adicionales para el uso exclusivo del personal del restaurante, un parqueadero amplio, para pasar de un establecimiento de inferior categoría a un establecimiento de superior categoría.

El restaurante sacando a relucir todo lo que es instalaciones, personal y servicio tenía la consideración de un restaurante de cuarta categoría. Con las modificaciones de acuerdo a la propuesta de mejoramiento el restaurante sería considerado como de tercera categoría, según las características establecidas por el Departamento de Registro y Control

Según las Normas y Disposiciones vertidas por el Departamento de Registro Y control, expone los siguientes requisitos y características que un establecimiento de Alimentos y Bebidas debe poseer para ser considerado de tercera categoría.

## **Instalaciones**

“Entradas: Una sola entrada para los clientes y personal de servicio y mercancías.

Teléfono y servicios higiénicos comunes para hombres y mujeres.

Comedor adecuado al servicio, capacidad y categoría.

Cocina con elementos acordes a su capacidad, frigoríficos, fregadores y bodegas.

Mobiliario, decoración, vajilla, cubertería, cristalería y mantelería decorosa y acorde a su categoría.

Dependencias del personal de servicio, servicios higiénicos para el personal.

## **Servicio**

Los restaurantes de especialidad varían en cuanto cantidad y variedades.

## **Personal**

El personal en contacto con el público se presentara aseado y limpio, usando prendas apropiadas que lo identifiquen como tal.”<sup>15</sup>

Plan Administrativo: Como primer punto es de demasía importancia conocer el sitial que estamos y vamos a pisar para no toparnos con sorpresas para lo cual es importante analizar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que nos brinda el mercado al cual nos vamos a proyectar para así poder ofrecer un producto final eficiente. También es importante conocer un poco de ciertos establecimientos dedicados ya por años a esta especialidad para lo cual es necesario realizar entrevistas.

---

<sup>15</sup> Instructivo para la Ejecución de las Normas y Disposiciones del Departamento de Registro y Control, pp. 370

La publicidad es una gran aliada para atraer clientes, el restaurante no ha manejado un sistema de publicidad con ninguna compañía ahora se lo puede hacer y existen tantos medios para hacerlo empezando primero por estudiar una serie de ideas y propuestas para lanzar al mercado algo nuevo y llamativo en promociones que ofrezcan calidad, cantidad y excelentes precios que se esta brindando al cliente.

Hoy en día las empresas que brindan el servicio de publicidad ofrecen una serie de ideas y estrategias como hojas volantes, tarjetas personales, rotulación, afiches, etc. Tampoco se puede descartar futuras organizaciones de shows gastronómicos, exposición de garnish, degustaciones y muchas cosas mas que entusiasmen a futuros clientes..

Es necesario contar con un asesor contable y administrativo que pueda llevar en orden y con cuentas claras gastos, ventas, inversiones, pérdidas, ganancias y utilidades que arroja el restaurante.

Plan Operativo: Lo primordial es contar con personal apto, responsable, profesional que conozca el porque es importante difundir la comida típica ecuatoriana y sepa utilizar de forma favorable nuestros magños y autóctonos productos y además cuente con capacidad para trabajar en grupo o como uno solo, para así poder crear un organigrama de trabajo llevadero en áreas, funciones y capacidades.

Para una mejor y correcta organización del personal es necesario dar jerarquías y crear organigramas de trabajo, para que cada uno de los empleados sepa desde el momento que llega al establecimiento las tareas que debe cumplir durante toda la jornada de trabajo, así se conseguirá eficiencia, responsabilidad, menos perdida de tiempo y un trabajo mas seguro.

El trato entre propietarios y los ayudantes era bueno pero hace mucha falta comunicación, orientación, capacitación y confianza para que los empleados

puedan trabajar en un ambiente tranquilo y así delegar funciones a un personal que esta para trabajar y servir de ayuda en todo momento. Los propietarios tienen muchas quejas sobre la gente pues llegaban muchachas que poco se interesaban en el trabajo para evitar estos problemas es necesario hacer una correcta selección de personal, conocerlos, analizar sus capacidades, destrezas y personalidad para estar seguros de confiar en ellos y que ellos confíen en nosotros.



Tabla 10: Nuevo Organigrama del Restaurante

La oferta gastronómica del restaurante es buena pero hace necesario incrementar esta oferta con platos sencillos, innovadores y acordes a la capacidad de adquisición, para lo cual es necesario conocer la opinión de la gente a través de encuestas que revelaran las necesidades que tienen los clientes hacia el restaurante, que les gustaría comer y que no, cuanto estarían dispuestos a pagar en fin una serie de preguntas que serán detalladas mas adelante.

Sus recetas deben ser organizadas, estandarizadas y correctamente trabajadas para que no exista perdidas en lo que se refiere a materia prima,

para lograr mayores niveles de producción y así poder establecer precios reales.

La presentación del menú debe ir acorde con la categoría del restaurante, ya que este es el instrumento de venta, el mismo que debe ser sencillo pero creativo que llame la atención, fácil de leer, no muy extenso, bien detallado y clasificado, en lo posible con fotografías, también se puede incluir la misión y visión del restaurante.

La oferta gastronómica del restaurante era mayormente apreciada por los turistas que van de paso por la carretera es así que veo la necesidad de buscar alianzas y relaciones con compañías turísticas que operan con paquetes y programas turísticos locales, regionales y porque no nacionales para poder ofertar mayormente la diversidad gastronómica que ofrece el restaurante y así contribuir en la valoración de nuestro patrimonio cultural, natural, gastronómico y humano.

Cuando se conozca y sepa de los atractivos turísticos que posee la Parroquia de Uyumbicho y el Cantón Mejía se verá mayormente la presencia de turistas que buscan conocer lugares nuevos para su recreación pero el turismo siempre debe ir de la mano con la gastronomía he aquí donde va a estar presente el restaurante con sus mejoras, listos y dispuestos a trabajar en servicio de la comunidad pues al difundirse el turismo se crearán nuevas plazas de empleo y de igual modo se verán brotes de competencia la misma que será bienvenida pues la competencia nos ayuda a trabajar con más fortaleza y empeño para entregar al cliente productos con calidad y cantidad.

Para este tipo de amenazas es necesario estar preparados pues de la acogida y confianza que la gente entrega a un establecimiento de alimentos y bebidas es que vive un restaurante para así lograr los reconocimientos anhelados.

Es un gran reto lograr la reapertura de este rustico restaurante que se dedicaba a servir al turismo pero con liderazgo, confianza, responsabilidad, estimulo, mucho conocimiento pero sobre todo con paciencia y corazón se lograra dar el cambio y las mejoras de organización que el establecimiento necesita.

### **3.1 NUEVA VISIÓN Y MISIÓN DEL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO**

#### **Misión**

Brindar a nuestros clientes excelencia y sabor encada platillo exponente de la gastronomía Ecuatoriana, satisfaciendo las necesidades con tradición, calidad de los productos y confianza en los servicios.

#### **Visión**

Consolidar al restaurante Vasija de Barro como líder en la zona con diestra capacidad de brindar nuevos y mejores servicios para la total satisfacción y requerimientos de nuestros clientes, siempre proporcionando una atención confiable, rápida y oportuna.

### **3.2 PRINCIPIOS DEL RESTAURANTE**

#### **Valores**

##### **Satisfacción Total del Cliente**

Nos enfocamos en conocer a nuestros clientes y nos esforzamos por exceder sus expectativas.

##### **Compromiso**

Valorar a nuestra gente. Tenemos el compromiso de entrenarlos, desarrollarlos e incentivar su autoestima en el área en la que decidan desarrollar su actividad profesional.



### **Velocidad**

Como una ventaja competitiva, manifestamos en cada una de nuestras acciones y servicios el tiempo mínimo para una mejor atención.

### **Cultura Innovadora**

Ejecutar en forma sencilla mejoras continuas para estar a la vanguardia de nuestros clientes.

### **Profesionalización**

Mantener estándares en ética e integridad profesional, trabajando siempre con respeto y humildad.

### **Crecimiento**

Estamos comprometidos a tener un crecimiento sustentable a largo plazo ofreciendo nuevos y mejorados servicios a nuestros clientes.

## **3.3 INVESTIGACIÓN DE MERCADO**

### **4.3.1 Objetivos**

#### **Objetivo General**

Ofrecer nuevos y mejores servicios a nuestros clientes, trabajando con cordialidad y respeto siempre dispuestos a atenderle en el momento y lugar más conveniente-

#### **Objetivos Específicos:**

Satisfacer completamente las necesidades de nuestros clientes ofreciendo nuevas alternativas que deleiten su paladar y gusto por la gastronomía ecuatoriana.

Contribuir con nuestro trabajo, servicio y capacitación al desarrollo de nuevas actitudes y concepciones en nuestros clientes para que puedan intercambiar

experiencias con demás personas interesadas en conocer un algo nuevo de nuestro Ecuador.

### 3.3.2 COMPETENCIA DIRECTA

#### CATASTRO PROVINCIA DE PICHINCHA 2006

Parroquia: Uyumbicho

<b>Establecimiento</b>	<b>Representa</b>	<b>Dirección</b>	<b>Categoría</b>	<b>Hab.</b>	<b>Plaza</b>	<b>Mesas</b>	<b>Plaza</b>	<b>Per.</b>
<b>Comidas y Bebidas</b>								
Restaurante								
La Matilde	Anderson Girón Nelly Margarita	Vía Amaguaña-Tambillo	Segunda	0	0	10	40	4
<b>Transporte Turístico</b>								
León Travel	Paican Segovia Patricia Elizabeth	Isidro Ayora y 1era Transversal	Ser.Trans.Ter.Tur	1				2

Tabla 11: Competencia directa

### 3.3.3 COMPETENCIA INDIRECTA

#### CATASTRO PROVINCIA PICHINCHA 2006

**Cantón Mejía**

Tabla 12: Competencia Indirecta

<i>Establecimiento</i>	<i>Representa</i>	<i>Dirección</i>	<i>Categoría</i>	<i>Hab</i>	<i>Plaza</i>	<i>Mesas</i>	<i>Plaza</i>	<i>Pers</i>
<b>Parroquia: Machachi</b>								
<b>Comidas Y bebidas</b>								
Café de la Vaca	Guarderas Albuja Maria Sol	Panamericana Sur Km. 41 Aloasi	Segunda	0	0	17	68	11
Asadero el Aventurero	Quillupangui Montatiuxo Luís Alfonso	Cristóbal Colon y el Hogar	Tercera	0	0	11	44	3
Casa Blanca	Espin Hugo	Amazonas 215 y Luís Cordero	Tercera	0	0	12	48	4
Marisquería la Sirena	Velásquez Cevallos Luís	Panamericana Sur Km 36 entrada Machachi	Tercera	0	0	10	40	4
El Pedregal	Jaramillo Albuja Gabriel	Colon 464 y Gran Colombia	Tercera	0	0	10	40	5
Posada el Chagra	Altamirano Masapanta Maria Inés	Amazonas y Arroba	Tercera	0	0	12	48	6
Chifa China Machachi No2	Escudero Naranjo Francys	Cristóbal Colon s/n y Colombia	Cuarta	0	0	13	2	3
<b>Parroquia: Aloag</b>								
<b>Comidas Y bebidas</b>								
<b>Restaurante</b>								
Aloag	Rojas Digna	Vía Aloag- Sto. Domingo de los Colorados	Tercera	0	0	10	40	4
El Buen Sabor	Munzón Sarmiento Miguel	Obelisco de Aloag	Tercera	0	0	7	28	3
La Carretera de Aloag	Tipán Cruz Nuri Irene	Panamericana Sur Km. 31	Tercera	0	0	7	28	3
Sandrita	Muzon Regalado Fausto Rigoberto	Obelisco de Aloag	Tercera	0	0	11	44	3
Su Casa	Molina Albuja Mario Enrique	Panamericana sur Km 30 Aloag	Tercera	0	0	8	32	6
Valle Hermoso	Rivera Mera Alejandro Ricaurte	Obelisco Vía Aloag Esmeraldas	Tercera	0	0	9	36	3



### 3.3.4 Encuesta

Edad: \_\_\_\_\_

Sexo: M\_\_\_\_ F \_\_\_\_\_

Estado civil: \_\_\_\_\_

Nivel de educación: \_\_\_\_\_

Saludos cordiales, su aporte es muy significativo para el desarrollo de ésta investigación, la misma que tiene como propósito el mejoramiento estructural y organizacional para la reapertura del restaurante Vasija de Barro. Le solicitamos que responda con honestidad.

Lea detenidamente los planteamientos y marque con una (X), en el casillero de respuestas, el que considere conveniente.

1. ¿Conoce Usted sobre la existencia del Restaurante Vasija de Barro, ubicado en Uyumbicho?

SI  NO

2. ¿Cómo se entero de la existencia del Restaurante Vasija de Barro?

\_\_\_ Porque lo llevo un amigo

\_\_\_ Cuando iba de pasada por la carretera

\_\_\_ Referencias de conocidos

\_\_\_ Otros

3. ¿Le gustaría asistir al Restaurante Vasija de Barro si este fuese reestructurado para ofrecer nuevos y mejores servicios?

SI  NO

4. ¿Con qué frecuencia asistiría Usted al Restaurante si el mismo fuese reestructurado?

\_\_ 1ª 3 veces por semana

\_\_ mas de 3 veces por semana

\_\_ 1a 3 veces al mes

\_\_ mas de 3 veces por mes

5. ¿Cómo califica el servicio y los productos del Restaurante en mención que ofrece un menú de comida típica?

\_\_ Excelente    \_\_Muy bueno    \_\_Bueno    \_\_Regular

Por que:

---

---

6. ¿De los siguientes factores enumere del 1 al 5 según su prioridad, cuál es el factor más importante que debería ser tomado en cuenta por el Restaurante para ofrecer satisfacción total a sus clientes y asígnele el #1 y así sucesivamente hasta el factor que considere menos importante asignándole el #5.?

Menú (nueva oferta – variedad) \_\_\_\_\_

Personal con experiencia \_\_\_\_\_

Atención y servicio \_\_\_\_\_

Promociones \_\_\_\_\_

Instalaciones del restaurante \_\_\_\_\_



7. ¿Le gustaría que el Restaurante Vasija de Barro ofrezca mayor variedad en su oferta gastronómica, si esta de acuerdo ponga su sugerencia?

SI  NO

Sugerencia

---

---

8. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por: por un plato de caldo de gallina o de parrilladas el mismo que estará elaborado por manos expertas, con productos de calidad e higiénicamente manipulados?

\_\_\_ 1.00 a 3.00 USD    \_\_\_ 4.00 a 6.00 USD    \_\_\_ más de 6.00 USD

9. ¿Conoce Usted de la presencia de otros restaurantes por la zona que le ofrezcan el mismo tipo de servicios?

SI  NO

Mencione cuáles:

---

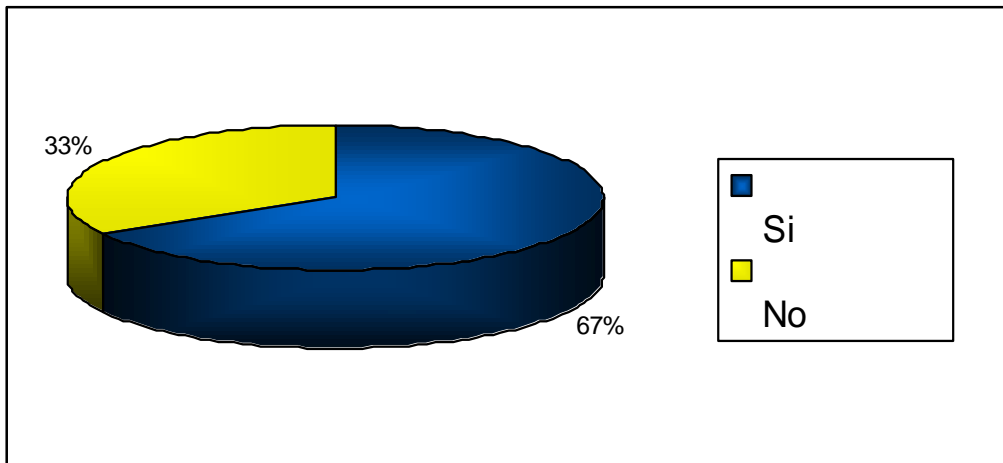
---

¡Agradecemos su más gentil colaboración y honestidad brindada

### 3.3.4.1 RESULTADO DE ENCUESTAS

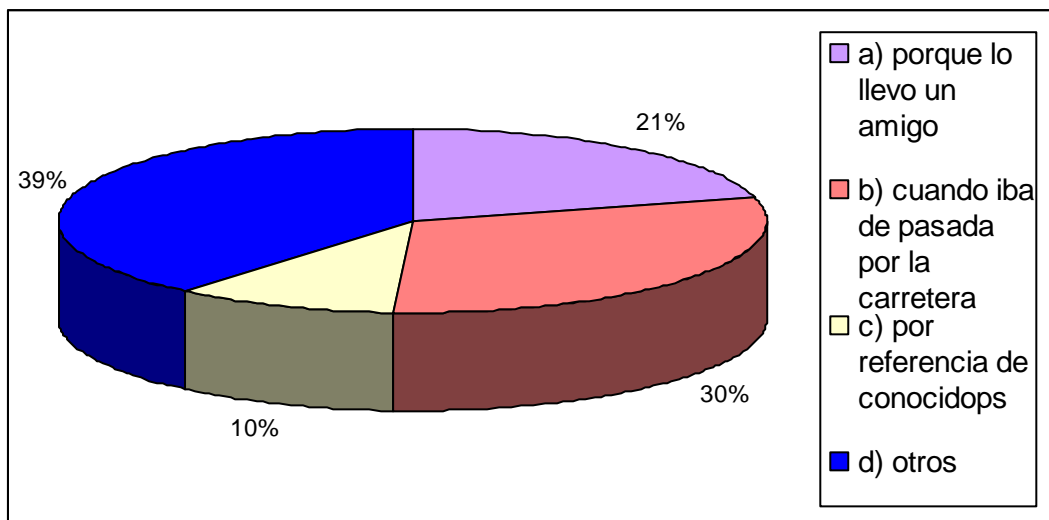
#### Pregunta N° 1

¿Conoce Usted sobre la existencia del Restaurante Vasija de Barro, ubicado en Uyumbicho?



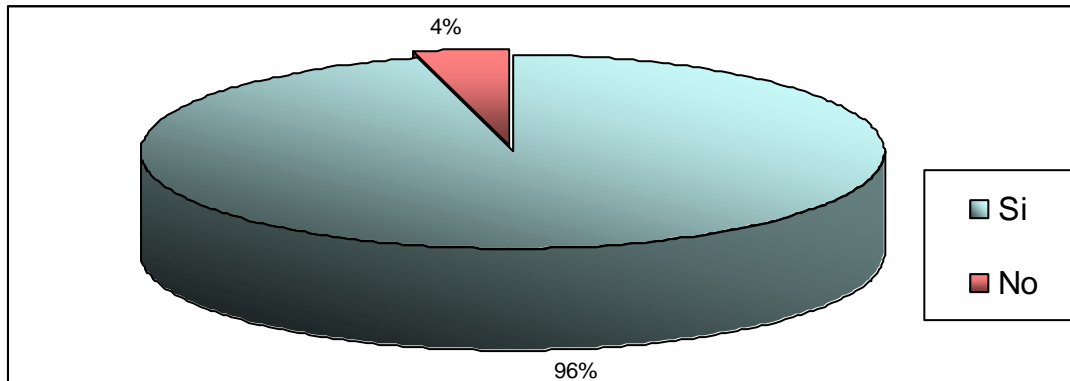
#### Pregunta N° 2

¿Cómo se entero de la existencia del Restaurante Vasija de Barro?



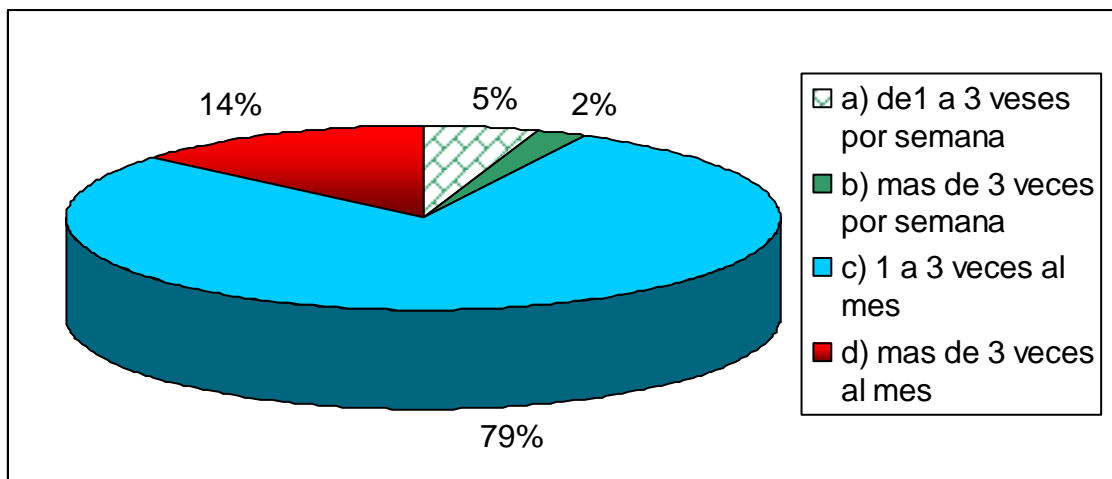
### Pregunta N° 3

¿Le gustaría asistir al Restaurante Vasija de Barro si este fuese reestructurado para ofrecer nuevos y mejores servicios?



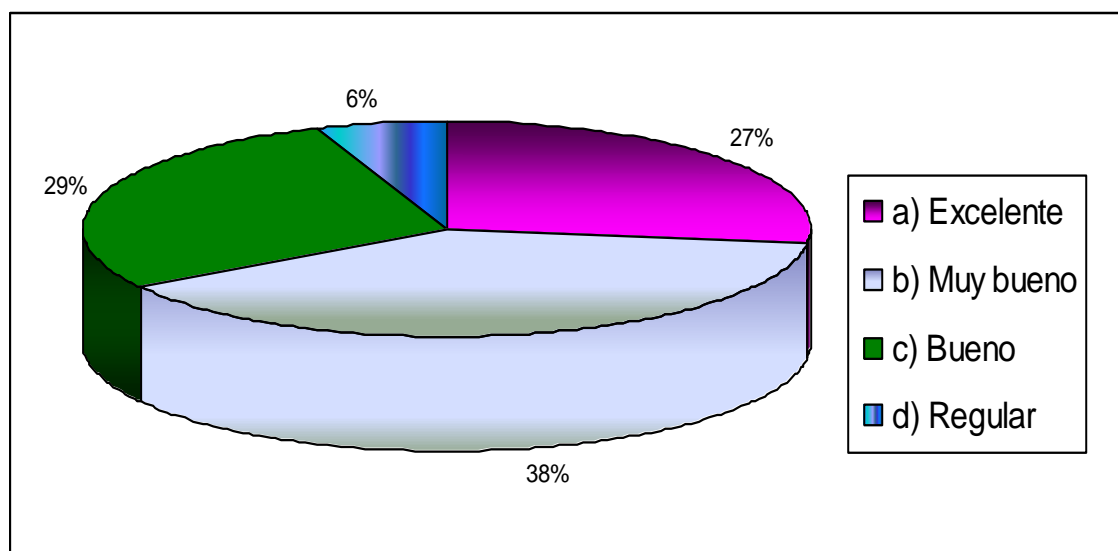
### Pregunta N° 4

¿Con qué frecuencia asistiría Usted al Restaurante si el mismo fuese reestructurado?



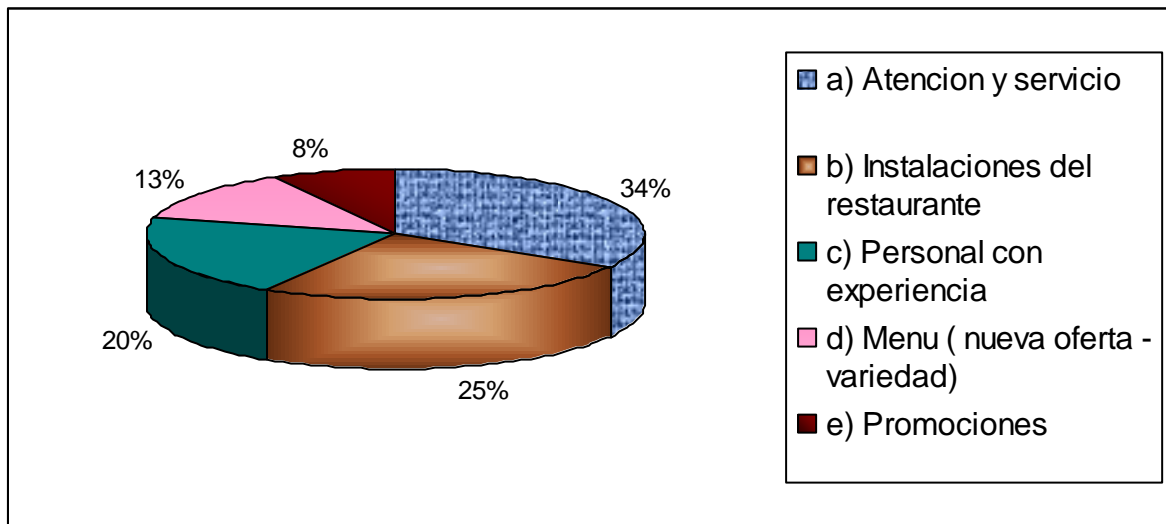
### Pregunta N° 5

¿Cómo califica el servicio y los productos del Restaurante en mención que ofrece un menú de comida típica?



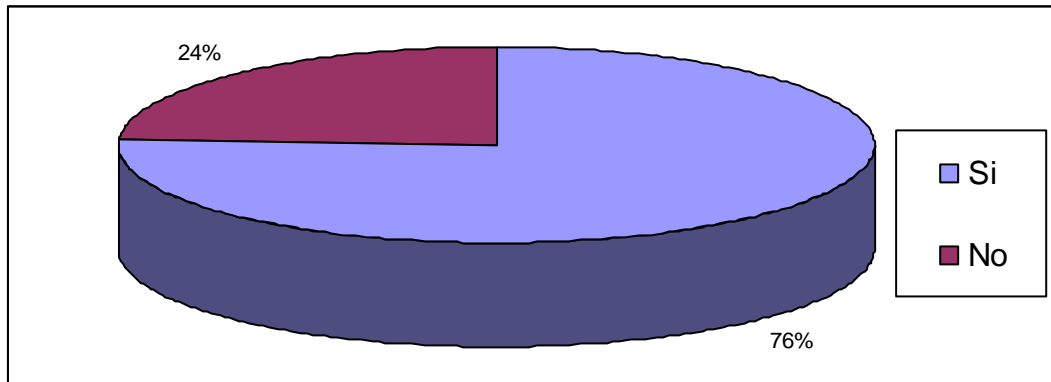
### Pregunta N° 6

¿De los siguientes factores enumere del 1 al 5 según su prioridad, cuál es el factor más importante que debería ser tomado en cuenta por el Restaurante para ofrecer satisfacción total a sus clientes y así sucesivamente hasta el factor que considere menos importante asignándole el #5.?



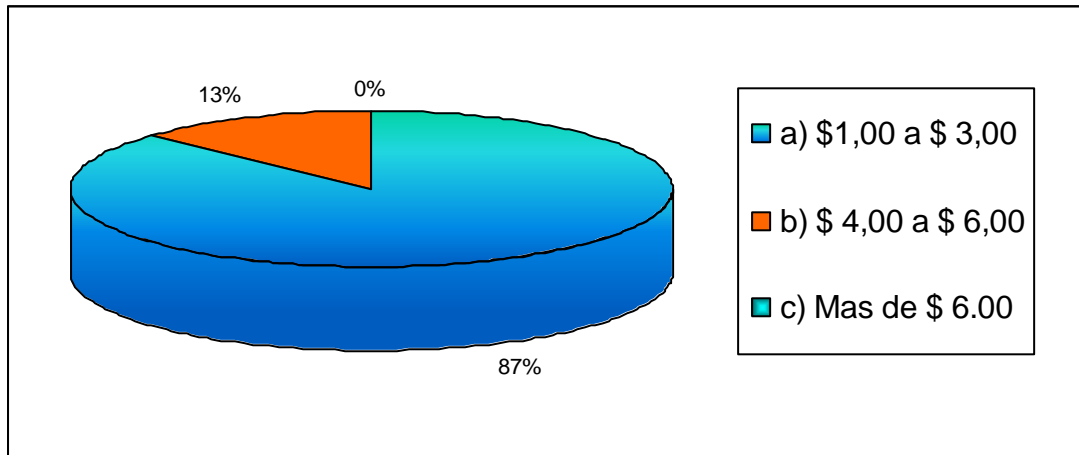
**Pregunta Nº 7**

¿Le gustaría que el Restaurante Vasija de Barro ofrezca mayor variedad en su oferta gastronomica, si esta de acuerdo ponga su sugerencia?



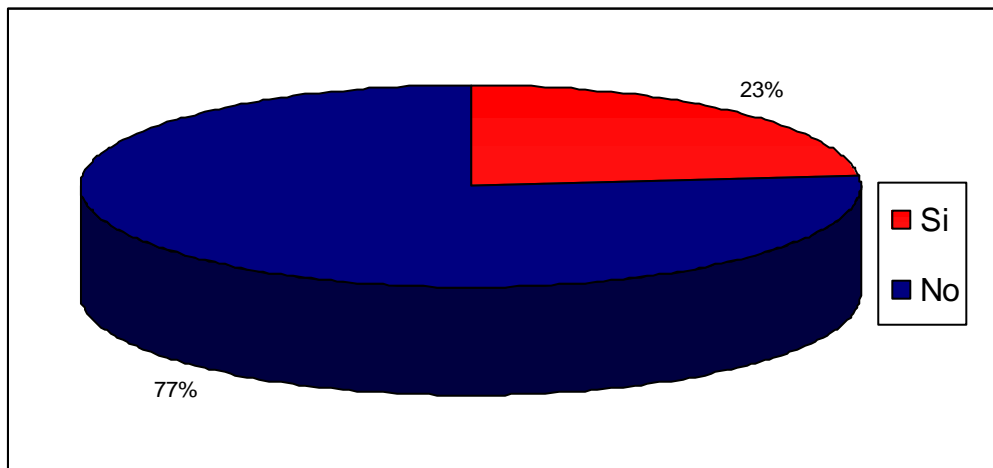
**Pregunta Nº 8**

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por: por un plato de caldo de gallina o de parrilladas el mismo que estará elaborado por manos expertas, con productos de calidad e higiénicamente manipulados?



### Pregunta N° 9

¿Conoce Usted de la presencia de otros restaurantes por la zona que le ofrezcan el mismo tipo de servicios?



### 3.3.4.2 Comentario de Encuestas

Conllevar un arduo trabajo la realización de encuestas pero a través de ellas se pude dilucidar muchas expectativas e impresiones que deja cada persona encuestada, una primera impresión es que la gente esta dispuesta al máximo a frecuentar el restaurante y si no lo ha hecho todavía quiere hacerlo, pero le hace falta incentivos que los propietarios no supieron crear, el menú es

excelente muchos lo mencionan pero si piden mayor variedad en su oferta gastronomica como por ejemplo una buena fritada, morocho y empanadas de viento, caldo de pata, la chicha de jora y batidos de frutas, helados, postres son estos los antojitos que un personal gastronómico tiene que procurar satisfacer.

La mayor parte de gente que pude encuestar es adulta, con niveles en su mayoría medios y superiores en educación, que gozan de una posición económica media, la cual no les permite o seria demasiado pagar mas de \$4.00, \$6.00 o mas dólares por un plato de comida típica. ¡Son momentos en los cuales uno tiene que cuidar su bolsillo! supieron decir unos y otros con justa razón ¡es un restaurante que pide apoyo en su reapertura y por lo mismo sus precios deberían ser módicos hasta ganar la confianza que tenían anteriormente!, pero de igual modo seria una exageración pagar esa cantidad, cabe mencionar aquí el dicho de que a la gente le gusta los buenos productos y baratos, como a todos. Uyumbicho esta rodeada de gente trabajadora dedicada a sus tierras, al transporte y a sus trabajos propios por lo que lo más considerable seria seguir trabajando los fines de semana, pues un total de un 79% se menciona en asistir de 1 a 3 veces al mes.

El objetivo principal es satisfacer las necesidades de los clientes para ellos trabajamos y son ellos quienes nos dan el trabajo, atención y buenos servicios es lo primero que se debe tomar en cuenta, instalaciones y personal capacitado siempre van de la mano y son el complemento para otorgar un trabajo con calidad y calidez, las promociones y los incentivos son pequeños grandes detalles que llaman la atención de cualquiera que busca satisfacer una necesidad.

El Restaurante tiene futuro y un trabajo seguro necesita de una serie de ajustes por aquí y por allá, pero con todo se ve prosperidad.

### **3.4 RECURSOS DEL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO**

Los recursos que posee el restaurante son varios los mismos que se mantienen en perfectas condiciones de uso, presento un breve inventario con cantidades, descripción y características de cada uno de los artículos, además debo sacar a relucir ciertos detalles en lo que corresponde a loza y cubertería del restaurante la cual se describe a continuación.

#### **3.4.1 MENAJE DEL RESTAURANTE**

##### **Loza**

El restaurante posee un ambiente rustico y este se ve reflejado en cada detalle de su decoración pues al llamarse Restaurante Vasija de Barro su vajilla debe ser propiamente del mismo material, el origen de la vajilla es colombiana hechas de barro negro, además de tablas de madera con esferas para el servicio de las parrilladas, con una excepción en las tazas de consomé las mismas que no poseen asas, fueron adquiridas en Machahi, de color verde oscuro y que son utilizadas para el servicio de ensaladas que acompañan a las parrilladas.

##### **Cubertería del Restaurante**

En vista de que el mercado actual nos ofrece una gran variedad de cubertería fabricada en diversos materiales y uno los puede adquirir de acuerdo al tipo de servicio y a la categoría del establecimiento el restaurante cuenta con una cubertería especial fabricada en acero inoxidable con mangos de madera.



### **3.5 PROBLEMAS Y SOLUCIONES POR ÁREAS**

El restaurante Vasija de Barro fundado el 6 de diciembre del 2003 y fuera del servicio a partir del 6 de diciembre del 2005 cuenta con una instalación rustica con categoría de cuarta según los estatutos del Departamento de Registro y Control.

Después de esta pequeña introducción haciendo referencia al establecimiento es preciso continuar con un desglose exhaustivo de problemas que ayudaran a conocer a fondo cosas que afectan en demasía al correcto funcionamiento del establecimiento con sus respectivas soluciones para llegar a obtener un mejoramiento en las áreas habidas y por haber en el restaurante y así ubicar excelentes áreas de trabajo entre las cuales tenemos.

- ✓ Área de Cocina de Producción
- ✓ Área de Office
- ✓ Área de Bodega
- ✓ Área de Servicio
- ✓ Área de Administrativa
- ✓ Zonas Adicionales
- ✓ Área de Mantenimiento

#### **3.5.1 ÁREA DE COCINA DE PRODUCCIÓN**

##### **Problema 1**

El cuarto de cocina no posee unas dimensiones adecuadas para una correcta ubicación de equipos, tiende a crear mucho tráfico en momentos cuando se necesita desempeñar un trabajo más rápido y sin complicaciones, es dificultosa la limpieza y supervisión de los equipos y no se diga también del área en si.

## **Solución**

La cocina tiene que ser diseñada por un arquitecto y un profesional de la cocina para lograr un diseño adecuado no solo del área de cocina sino también de todas las áreas que vayan a existir en un establecimiento, del mismo modo deben tener presente que tiene mucha influencia el tipo de servicio y de menú, pues de ambos depende cuantos centros de trabajo se necesita crear y el tamaño que requiere cada uno de ellos, otro punto a considerar es la coordinación que debe existir entre esta área y las demás áreas o secciones.

Existen algunas modelos de diseños del mismo modo cada uno de ellos trae sus ventajas y desventajas, hay que analizarlos detenidamente para saber con cual nos acoplamos mejor para desempeñar un trabajo eficaz.

Entre los diseños que se puede mencionar esta:

-El diseño lineal es un diseño sencillo, cae como anillo al dedo para establecimientos que brindan servicios pequeños, este arreglo puede colocarse contra una pared o en forma de isla, pero este diseño viola muchos principios del arreglo de un buen centro de trabajo.

-El diseño paralelo cara a cara, utiliza dos filas rectas donde deben encontrarse ubicados los equipos para el trabajo del personal, los frentes deben estar cara a cara y separados por un espacio de pasillo.

## Diseño de Forma Paralela Cara a Cara

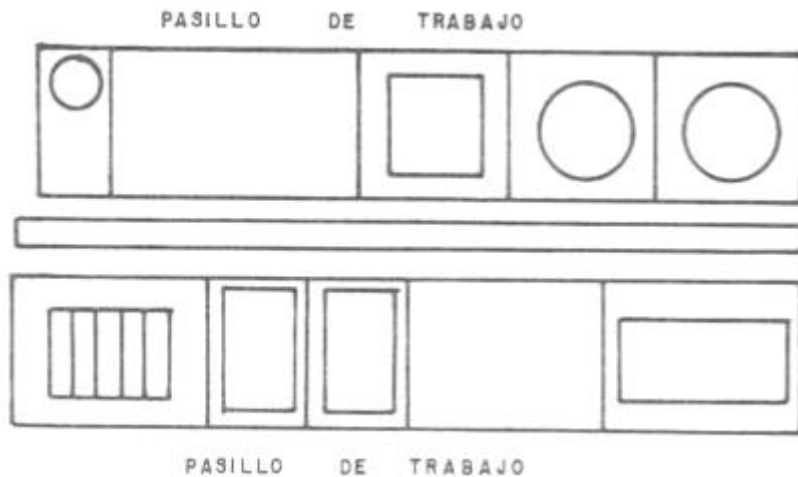
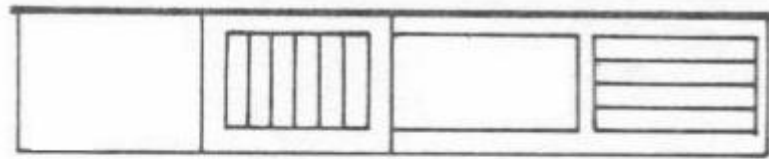


Grafico 6: Diseño en forma paralela espaldar con espaldar

Este diseño es muy común, puede usarse en varios sitios de servicio, además puede usarse en establecimientos donde los que sirven entran a la cocina. Aconsejable es colocar los centros de trabajo en ángulo recto con el sitio de servida así el diseño tiende a ser mas eficiente.

El diseño paralelo espaldar con espaldar, consiste en un arreglo de dos filas paralelas, donde los espaldares del equipo de cada fila están próximos unos con otros tiene como desventaja el problema del tráfico y la dificultad de supervisarlo, pero las ventajas de este diseño, es la facilidad de limpieza y mantenimiento y la reducción del tamaño de la campana de extracción debido al agrupamiento que se logra.

### Diseño en Forma Paralela Espaldar con Espaldar



PASILLO DE TRABAJO



Grafico 7: Diseño en forma paralela cara a cara

-El diseño en forma cuadrada, en L o de U, es tiende a ser a menudo difícil. El diseño en forma cuadrada tiende a fomentar el tráfico cruzado, por lo cual necesariamente debe haber buenas áreas de pasillo detrás o al frente. El diseño en forma de L es una modificación del diseño lineal, para acomodar más equipo y sitios de trabajo. Se usa cuando el espacio lineal es limitado y tiende a disminuir el tráfico.

### Diseño en Forma de L

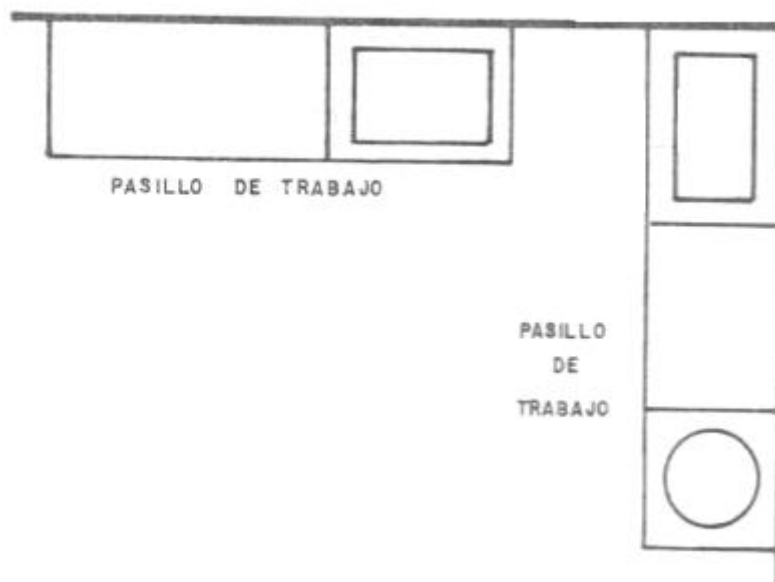


Grafico 8: Diseño en forma de L

El diseño en forma de U es ideal donde solo uno o dos empleados están trabajando el diseño es eficiente si los lugares i no son demasiado grandes; en este caso con un espacio de pasillo de 1.20 m los trabajadores pueden laborar fácilmente entre un área y otra, este tipo de diseño también disminuye el trafico cruzado.

### Diseño en Forma de U

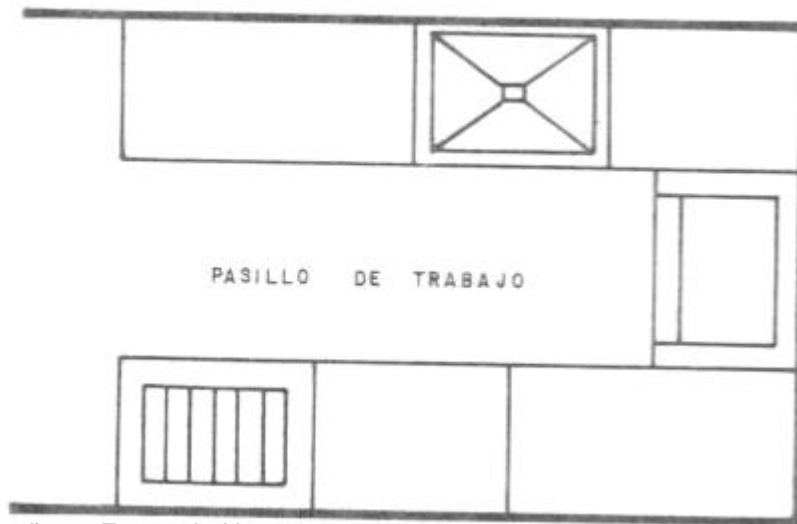


Grafico 9: Diseño en Forma de U

Los pasillos deben tener 1.05 a 1.20m de ancho. Dimensiones que se requiere cuando el equipo utilizado tiene puertas que deben abrirse o se utiliza equipo móvil.

Son algunos de los diseños existentes cabe recalcar también que las dimensiones del área son muy importantes antes de llevar a cabo el trabajo de equipar el área. Además es imprescindible tomar en cuenta ciertos aspectos al momento de diseñar y adecuar el área como por ejemplo:

- Se debe por lo más evitar que exista el tráfico cruzado.
- Hacer que el flujo de trabajo se mueva suavemente en una dirección definida.
- Planificar una buena interrelación con otras áreas o secciones.
- Hacer la sección fácil de supervisar y colocar esta área próxima al área de lavado (Office).

-“El ancho mínimo para un centro de trabajo debe ser de 2.70m y la longitud máxima de 1.80 m, para confinar el trabajo dentro del área máxima de trabajo para una persona normal.”<sup>16</sup>

-Las estufas o cocinas deben agruparse en forma de isla, en medio y al final de las unidades de cocción.

-Los sumideros y los lugares destinados para el almacenamiento de utensilios, al igual que Las balanzas, refrigeradores y mezcladores deben encontrarse ubicados en sitios accesibles y convenientes para los empleados.

-Los mesones de trabajo para los cocineros se deben ubicar en una isla, paralela al equipo de cocción.

## **Problema 2**

El área no dispone de depósitos o lugares adecuados para colocar los cilindros de gas

## **Solución**

Al planificar instalaciones de gas, se debe establecer exactamente los requerimientos de este combustible y analizar a fondo la disponibilidad del mismo en el mercado.

Pero es de vital importancia contar con espacios únicos para mantener el combustible y estos espacios deben estar alejados del área de cocina, para evitar fugas y demás accidentes imprevistos, que deseamos que no ocurra jamás, pero es considerado mucho mejor y menos peligroso mantener este servicio por tuberías de cobre PVC, con su respectivo registro, pruebas

---

<sup>16</sup> TEJADA, Blanca Dolly. Planificación de Locales y Equipos en los Servicios de Alimentación, “Como aumentar la calidad y la productividad”. 1era Ed. Junio de 1990, pp. 98

periódicas para verificar su correcto funcionamiento en presión, volumen, temperatura, fluidos y seguridad.

### **Problema 3**

El área cuenta con su equipo necesario pero hace falta proveer un mejor equipamiento en utensilios, equipo y maquinaria.

### **Solución**

Los alimentos son un medio excelente para el rápido crecimiento de las bacterias y mohos, por tal motivo los materiales, el equipo y la instalación de este, deben permitir una limpieza fácil y completa para contrarrestar los peligros de una contaminación. Con tal fin los equipos deben llenar los siguientes requisitos

-Deben estar ubicados de tal manera que brinden facilidades de limpieza además permitan un desmantelamiento rápido y fácil y que se pueda mover de la pared, siempre que sea posible.

-Todo equipo o utensilio dentro de una cocina por más diminuto que este sea debe estar hecho de materiales no tóxicos.

- Se debe colocar espaldares al equipo que lo requiera para proteger las paredes

La cocina tendrá que estar mayormente equipada puesto que el menú será incrementado y se necesitara mayor capacidad para la cocción y manipulación correcta de los alimentos y necesariamente se debe contar con adquisiciones de:

**Generadores de calor** como cocinas industriales, olla tamalera

**Generadores de fuerza** como licuadoras normales e industriales, batidora de pedestal.

**Utensilios de cocción, preparación y manipulación** es imprescindible en el rea de cocina contar con una buena cantidad de utensilios, pero sin llegar a la exageración los mismos que sirven para evitar contaminación entre alimentos (contaminación cruzada), al momento de que por apuros se mete el cucharón de la sopa en las salsas o en ensaladas, del mismo modo una buena cantidad y distribución de utensilios para cada cosa brinda mayor facilidad y rapidez en el trabajo a desempeñar.

Ollas de diferentes capacidades, sartenes, cucharones de diferentes tamaños, coladores, espumaderas, espátulas, cucharas medidoras, posillos, recipientes para mezclar, tazones bandejas, son algunos de los utensilios que no pueden hacer falta en una cocina. Otro punto muy importante es el material del cual están hechos por ejemplo:

El hierro cromado es un material resistente, bastante durable excepto por el cromado que con un uso pesado el cromo tiende a desgastarse, de bajo costo, no toxico, buen conductor de calor.

Aluminio de peso liviano, distribución rápida y uniforme del calor, fácil de limpiar, de bajo costo, pero se raya con facilidad, tiende a oxidarse con el aire y la humedad, es un metal blando.

Acero inoxidable de apariencia brillante, durable, no toxico, no se oxida, es fuerte pero tiene como desventaja que no es buen conductor de calor, es pesado y de alto costo.



Cada uno de estos materiales tiene sus ventajas y desventajas pero el secreto para mantenerlos, darles una correcta utilidad y larga vida es efectuando un correcto trato y una limpieza adecuada.

#### **Problema 4**

Falta de un área específica (office) para la limpieza y almacenamiento de artículos de menaje como son loza, cubertería y cristalería.

#### **Solución**

El office es una dependencia muy indispensable para el restaurante es así que se debe tomar muy en cuenta esta área la misma que debe estar adecuada con unas correctas dimensiones, ubicada entre la cocina y el comedor para un mejor desenvolvimiento del personal encargado

#### **Problema 5**

Falta de un área de bodega para un correcto almacenamiento de los alimentos perecibles.

#### **Solución**

La bodega es de suma importancia para la correcta conservación de los alimentos perecibles y no perecibles, es así que esta área debe estar bien diseñada para poder contar además con un compartimiento de área fría especial para productos que deben mantenerse en congelación

#### **Problema 6**

El restaurante no cuenta con campanas extractoras de olores y vapores

## Solución

Es indispensable contar con campanas extractoras de olores y vapores para evitar contaminación, acumulación de humo y retención de olores en el área.

### DIAGRAMA DE UNA CAMAPANA EXTRACTORA CON EXTRACTOR TIPO HONGO

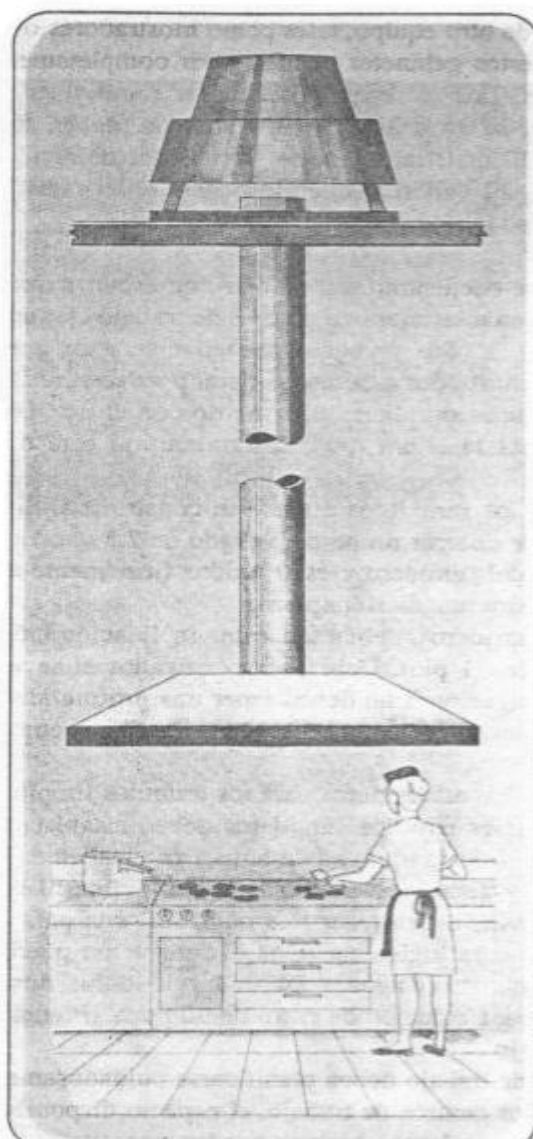


Grafico 10: Diagrama de una campana extractora con extractor tipo hongo

### **Problema 7**

Falta de un mesón de cocina amplio con capacidad máxima para una correcta manipulación de los alimentos

### **Solución**

Las superficies de trabajo deben planificarse cuidadosamente en relación con las necesidades de ubicación de mesones de trabajo, los mismos deben ser amplios, con facilidades de limpieza, el material mas recomendable es de aluminio, estas deben tener otro compartimiento en la parte de abajo del mesón para colocar lo que bien sea necesario, las mesas de madera no son recomendables pues tienden a rayarse con cualquier escapadera del cuchillo, tiende a descascararse con la humedad y la limpieza de este tipo de mesón no es completamente confiable.

### **Problema 8**

Falta de estantes adecuados para almacenamiento de utensilios de cocina.

### **Solución**

La cocina de un restaurante debe contar siempre con un espacio extra o en el mismo cuarto de bodega adecuar otro para almacenar todos los artículos o utensilios pertenecientes al uso exclusivo de la cocina.

Es preferible tener anaqueles rasurados móviles, que anaqueles fijos o gabinetes, para almacenar las ollas y utensilios. Si se usan colgadores, se debe colocar de tal forma, que el punto de agarre este aproximadamente a 1.80m por encima del piso.

Los utensilios se debe guardar cerca de un sitio de uso, a menos que el servicio sea pequeño, en cuyo caso se puede almacenar en esta misma sección

### **Problema 9**

Se efectuaba el trabajo en tablas de madera y las unidades son insuficientes para cubrir con las necesidades requeridas de picar o trocear alimentos

### **Solución**

Es imprescindible contar con tablas plásticas de distintos colores, pues crean superficies de trabajo calidas, le quitan menos el filo a los cuchillos, son menos absorbentes, son más fáciles de limpiar que la madera, los diferentes usos que se le va a dar se puede clasifica por los colores un ejemplo puede ser que la tabla blanca se use para cortar pan, la tabla amarilla para cortar todo tipo de carnes y embutidos, la tabla verde para todo lo que es verduras, vegetales y frutas.

### **Problema 10**

Mala ubicación de interruptores eléctricos

### **Solución**

Al planificar un servicio de electricidad es importante tener en cuenta ciertos aspectos:

-Se debe instalar un número suficiente de ramales de circuitos (serie de circuitos eléctricos que componen un control manual) y contar con un número suficiente de enchufes o tomas con el amperaje apropiado.

- Todo el equipo debe tener una conexión adecuada a tierra.

Los toma corrientes deben identificarse y deben ser ubicados en lugares visibles, una primera línea de toma corrientes a la pared con una altura de 45 a 50cm del piso al techo, su utilidad es para conexión de electrodomésticos que se encuentran firmes en el piso y una segunda línea de toma corrientes a la pared con altura de 1.10 del piso al techo que se utiliza para conexión de artefactos que deben desplazarse dentro de la mesa de trabajo o mesón.

Frecuentemente ocurre que las necesidades eléctricas son mayores que las previstas por lo cual es aconsejable que se tengan más conductos o tomas de los requeridos.

### **Problema 11**

Falta de un libro recetario que contenga todas las recetas estándar clasificadas que maneja el establecimiento.

### **Solución**

En una cocina el libro recetario es la Biblia del cocinero, esta debe estar en un correcto orden entradas, platos, fuertes, postres o en el orden que maneje el restaurante, cada uno de los platillos deben estar correctamente estandarizados para evitar perdidas o excesos en alimentos al plato como en adquisición de alimentos de la bodega a la cocina.

Género:		<b>CALDO DE GALLINA</b>		
Nº pax: 10				
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor total</b>
Pollo	4540	gr	0,0022	9,99
Fondo blanco	2500		0,000125	0,31
zanahoria	400	gr	0,0005	0,2
Arroz	160	gr	0,00077	0,12
perejil	100	gr	0,0008333333	0,08
Cebolla blanca	500	gr	0,00125	0,625
			Subtotal	11,33
			5% Condimentos	0,57
			Subtotal	11,90
			Costo x porción	1,19
			33% Utilidad	1,52
			Precio Sugerido	1,8

Género:		<b>YAGUARLOCRO</b>		
Nº pax: 10				
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Sangre de borrego	2000	gr	0,0005	1
Viseras de borrego	2000	gr	0,0035	7
Papas	2500	gr	0,001	2,50
Agua	2500	cc	0,000125	0,31
Leche	325	cc	0,0006	0,195
Cebolla blanca	150	gr	0,00125	0,1875
Maní	225	gr	0,002	0,45
Aceite achiote	90	cc	0,0022	0,20
Aguacate	400	gr	0,00125	0,5
tomate	400	gr	0,00225	0,90
Cebolla paiteña	400	gr	0,0005	0,2
Jugo de limón	240	cc	0,0015	0,36
Culantro picado	60	gr	0,0008333333	0,05
			Subtotal	13,85
			5% Condimentos	0,69
			Subtotal	14,55
			Costo x porción	1,45
			33% Utilidad	1,78
			Precio Sugerido	2,5

Género: <b>CALDO DE PATA</b>				
Nº pax: <b>10</b>				
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Pata de cerdo	2500	gr	0,003	7,5
Mote cocinado	800	gr	0,00356	2,848
Agua	2500	cc	0,000125	0,31
Leche	400	cc	0,0006	0,24
Cebolla blanca	200	gr	0,00125	0,25
Culantro picado	50	gr	0,0008333333	0,04
Maní	150	gr	0,001818182	0,27
			Subtotal	11,46
			5% Condimentos	0,57
			Subtotal	12,04
			Costo x porción	1,20
			33% Utilidad	1,53
			Precio Sugerido	2

Género: <b>PARRILLADAS</b>				
Nº pax: <b>10</b>				
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor total</b>
Chuleta de chancho	1750	gr	0,00308	5,39
Pollo	1800	gr	0,0022	3,96
Longaniza	300	gr	0,00514	1,54
Botón	600	gr	0,005	3
Morcilla	600	gr	0,004	2,4
Choclo	2000	gr	0,001	2
Papa	1000	gr	0,001	1
Ensalada	210	gr	0,00476	1,00
			Subtotal	20,29
			5% Condimentos	1,01
			Subtotal	21,31
			Costo x porción	2,13
			33% Utilidad	2,46
			Precio Sugerido	3



Género: <b>FRITADA</b>				
Nº pax: <b>10</b>				
<b>Ingrediente</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor total</b>
Carne de cerdo	2850	gr	0,0033	9,405
Grasa	500	gr	0,00054	0,27
Mote	1250	gr	0,00224	2,8
Maduro	800	gr	0,00125	1
tostado	320	gr	0,015625	5
Subtotal				18,475
5% Condimentos				0,92
Subtotal				19,40
Costo x porción				1,94
33% Utilidad				2,27
Precio Sugerido				2,5

Género : <b>POLLO A LA BRASA</b>				
Nº pax: <b>10</b>				
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Pollo	1800	gr	0,0022	3,96
Arroz	750	gr	0,00077	0,58
Papas	3000	gr	0,001	3
Ensaladas	210	gr	0,00476	1,00
Subtotal				8,54
5% Condimentos				0,43
Subtotal				8,96
Costo x porción				0,90
33% Utilidad				1,23
Precio Sugerido				1,5

Género:		<b>CUY ASADO</b>		
Nº pax: <b>10</b>				
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Cuy 21/2	2000	gr	0,003854626	7,71
Papas	3500	gr	0,001	3,50
Salsa de maní	480	gr	0,010416667	5
lechuga	50	gr	0,0005	0,03
tomate	150	gr	0,00225	0,3375
Aguacate	400		0,00125	0,5
			Subtotal	17,07
			5% Condimentos	0,85
			Subtotal	17,93
			Costo x porción	1,79
			33% Utilidad	2,12
			Precio Sugerido	3

Género:		<b>HIGOS CON QUESO</b>		
Nº pax: <b>10</b>				
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Higos	900	gr	0,0005	0,45
Panela	500	gr	0,000833333	0,42
Queso	300	gr	0,0036	1,08
			Subtotal	1,95
			5% Condimentos	0,10
			Subtotal	2,04
			Costo x porción	0,20
			33% Utilidad	0,53
			Precio Sugerido	0,6

Género: <b>QUIMBOLITOS</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Harina	250	gr	0,00097	0,24
Mantequilla	250	gr	0,00235	0,59
Azúcar	250	gr	0,00066	0,17
Huevos	450	gr	0,0015	0,675
Hojas de Achira	10	U	0,05	0,05
			Subtotal	1,72
			5% Condimentos	0,09
			Subtotal	1,81
			Costo x porción	0,18
			33% Utilidad	0,51
			Precio Sugerido	0,6

Género: <b>EMPANADAS DE VIENTO</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Harina	400	gr	0,00097	0,39
agua	100	cc	0,000125	0,01
mantequilla	100	gr	0,00235	0,24
Queso	100	gr	0,0036	0,36
Polvo de hornear	30	gr	0,005	0,15
			Subtotal	1,15
			5% Condimentos	0,06
			Subtotal	1,20
			Costo x porción	0,12
			33% Utilidad	0,45
			Precio Sugerido	0,5

Género: <b>CHICHA DE JORA</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Harina de jora	90	gr	0,00075	0,07
Agua	2000	gr	0,000125	0,25
Panela	90	gr	0,0008333333	0,08
Atado de hiervas	50	gr	0,0005	0,03
Subtotal				0,42
5% Condimentos				0,02
Subtotal				0,44
Costo x porción				0,04
33% Utilidad				0,37
Precio Sugerido				0,4

Género: <b>BATIDO DE TAXO</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Taxo	600	gr	0,002	1,2
Leche	2000	cc	0,0006	1,2
Azúcar	550	gr	0,00066	0,4
Subtotal				2,76
Condimentos				
Subtotal				2,52
Costo x porción				0,25
33% Utilidad				0,58
Precio Sugerido				0,6

Género: <b>BATIDO DE MORA</b>				
Nº pax:10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Mora	600	gr	0,0022	1,32
Leche	2000	cc	0,0006	1,2
Azúcar	550	gr	0,00066	0,36
			Subtotal	2,88
			5% Condimentos	
			Subtotal	2,94
			Costo x porción	0,29
			33% Utilidad	0,62
			Precio Sugerido	0,7

Género: <b>CHOCLOS CON QUESO</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Choclos	2500	gr	0,001	2,5
Queso	300	gr	0,0036	1,08
			Subtotal	3,58
			5% Condimentos	0,18
			Subtotal	3,76
			Costo x porción	0,38
			33% Utilidad	0,71
			Precio Sugerido	1

Género: <b>HABAS CON QUESO</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Habas	2000	gr	0,001	2
Queso	300	gr	0,0036	1,08
			Subtotal	3,08
			5% Condimentos	0,15
			Subtotal	3,23
			Costo x porción	0,32
			33% Utilidad	0,65
			Precio Sugerido	1

Género: <b>TOSTADO</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Maíz amarillo	350	gr	0,00164	0,57
Cebolla blanca	80	gr	0,00125	0,1
Aceite	150	cc	0,00145	0,22
			Subtotal	0,89
			5% Condimentos	0,04
			Subtotal	0,94
			Costo x porción	0,09
			33% Utilidad	0,42
			Precio Sugerido	50

Género : <b>AJI CRIOLLO</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Ají	60	gr	0,0025	0,15
Agua	100	cc	0,000125	0,01
Maní	120	gr	0,0005	0,06
Cebolla blanca	90	gr	0,00125	0,11
Culantro	30	gr	0,000833333	0,03
Subtotal				0,36
5% Condimentos				0,02
Subtotal				0,4
Costo x porción				0,04
33% Utilidad				0,37
Precio Sugerido				0,4

Género: <b>SALSA DE MANI</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Maní	200	gr	0,002	0,4
Cebolla Blanca	100	gr	0,00125	0,125
Leche	100	cc	0,0006	0,06
Aceite achiote	75	cc	0,0022	0,17
Subtotal				0,75
5% Condimentos				0,04
Subtotal				0,79
Costo x porción				0,08
33% Utilidad				0,41
Precio Sugerido				0,5

Género: <b>ENSALADA</b>				
Nº pax: 10				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Lechuga	210	gr	0,0005	0,11
Tomate	210	gr	0,001	0,21
Pepinillo	210	gr	0,0005	0,11
Rábanos	210	gr	0,0006	0,13
Zumo de limón	50	cc	0,0015	0,08
Subtotal				0,62
5%		Condimentos		0,03
Subtotal				0,65
Costo x porción				0,07
33%		Utilidad		0,40
Precio Sugerido				0,45

Tabla 13: Cuadros de recetas estandarizadas

## **Problema 12**

Falta de estaciones y materiales para lavarse las manos

## **Solución**

Lavamanos con jabón, toalla y tacho de basura, deben ubicarse en forma conveniente, para que puedan usarlo con eficacia todo el personal encargado de tareas tales como preparar, cocinar, servir y lavar, debe haber por lo menos un lavamanos solo para lavarse las manos, nunca debe usarse para limpiar o preparar comida.

Los lavamanos que están localizadas fuera de los baños permiten observar si los empleados se laven las manos después de usar el baño, esto ayuda a corroborar que los empleados cumplen con sus normas de higiene y limpieza.

Es imprescindible de que en las estaciones de lavado no falte:



**-Jabón para manos:** lo más recomendable es que exista bombas de jabón que permitan a los empleados tocar solo el jabón que van a utilizar y no tocar todo el jabón del recipiente. Además se debe proveer de cepillos para limpiarse las uñas y una solución desinfectante en la cual se moje el cepillo entre cada uso.

**-Lociones desinfectantes:** Las lociones desinfectantes o líquidos se pueden usar después de lavarse las manos pero nunca deben usarse como sustituto del lavado de manos. Todas las lociones deben mantenerse en dosificación sellados. Entrene a los empleados a no tocar la comida con las manos descubiertas hasta que la loción se haya secado.

**Toallas de papel:** El equipo para secarse las manos debe estar en áreas de preparación de alimentos de manera que los empleados no traten de secarse las manos con mandiles o trapos para secar. Las toallas de papel desechables o secadoras de aire caliente deben colocarse en cada estación de lavado de manos. El bote de basura que se use para las toallas de papel debe mantenerse limpio y a cierta distancia del lavamanos.

### **Problema 13**

En la cocina existen dos lavaderos utilizados para lavar alimentos en ciertas ocasiones las manos del personal, la vajilla y demás utensilios

### **Solución**

Para el buen funcionamiento de los trabajos en la cocina, la higiene tiene un lugar preponderante, no es muy caro mantener una cocina dentro de los requisitos mínimos de la higiene. Le corresponde al jefe de la cocina la responsabilidad de hacer todo el esfuerzo necesario para llegar a tal fin, con limpieza, orden y disciplina, el trabajo se hará con menos esfuerzo y con mayor

rapidez para satisfacción de todos, tanto de los clientes como de los empleados.

Por tal razón es imprescindible contar con lavaderos independientes para cada cosa, la higiene y limpieza de los alimentos debe ser la correcta y es mas se debe tener distintos lavaderos para lavar verduras, vegetales y frutas y otro para alimentos cárnicos. Se debe enseñar a los empleados hacer un correcto uso de cada uno de los lavaderos, enseñarles el porque debe existir independencia para cada cosa y por mas apuros que se tenga no se debe romper las reglas establecidas para una mejor manipulación de los alimentos.

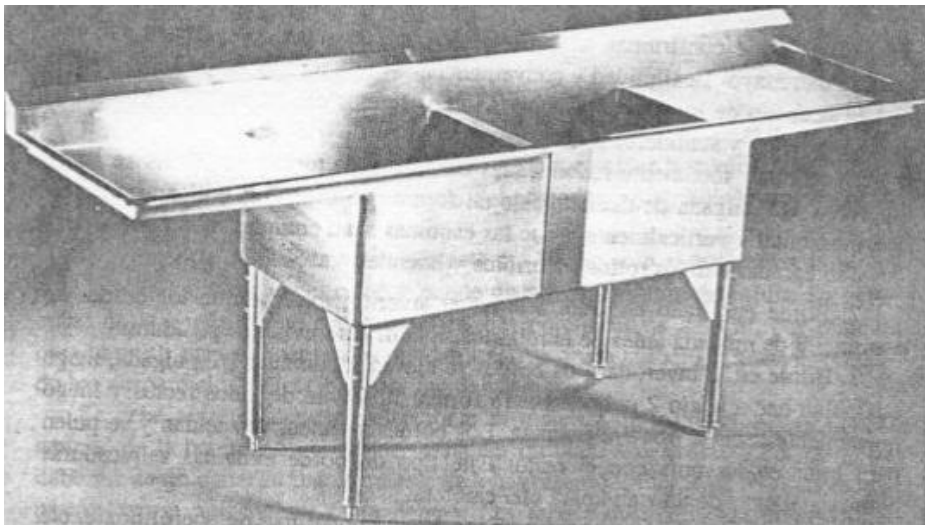


Grafico 11: Lavadero o fregadero de vajilla

### **Problema 14**

EL suelo de la cocina es de cemento con esquinas de 90°

### **Solución**

El suelo de una cocina debe ser colocado a un nivel recto para obtener una mejor limpieza evitando acumulación de impurezas en las esquinas.

Los materiales que se vaya a seleccionar para utilizar en los pisos deben ser lisos, impermeables a la absorción de grasa y humedad y fáciles de limpiar.

Existen diferentes tipos y colores de suelos para utilizar en el piso de una cocina, pero los más recomendables que van a garantizar una pisada segura son: resina epoxídica con pintura de caucho, planchas de vinilo termoplásticos superpuestas entre sí, con las esquinas redondeadas para evitar acumulación de impurezas en las esquinas.

Las superficies resbalosas siempre serán causantes de accidentes, caídas que terminan en lesiones físicas para el personal y daños o roturas completas del equipo. Antes de elegir el material más acorde al piso se debe comparar durabilidad y costo.

### **Problema 15**

Las paredes de la cocina son de cemento y alisadas..

### **Solución**

Las paredes deben ser duras, lisas y fáciles de limpiar, la pintura de agua tiende a mancharse con mucha facilidad y en una cocina todo sitio por más pequeño que sea debe encontrarse reluciente.

Los materiales más preferentemente utilizados en las paredes son: azulejos claros que cubran desde el suelo hasta el techo para que refracten las luces y se pueda observar suciedad acumulada que no puede existir en una cocina, otra opción es usar pintura de caucho con colores claros.

El baldosín es popular como superficie de pared para cocinas y sectores de distribución, debido a su facilidad de limpieza y durabilidad. Se puede usar para

cubrir toda la pared o solo la sección mas baja, hasta una altura de 1.80 a 2.40 m; el resto de la pared puede estar pintado. Por cualquiera de estos materiales que se decida le resultaran adecuados, buenos y ya conoce las ventajas que le brinda, para evitarse trabajos innecesarios o a su vez costosos.

### **Problema 17**

El techo de la cocina es de cemento no liso recubierto con pintura blanca

### **Solución**

Este tipo de techo tiende de igual modo a mancharse con facilidad y encierra vapores y olores en el área difíciles de esparcir en corto tiempo, los techos más aconsejables para una cocina son: techos de madera tratada que tengan recubrimiento de barniz o laca para evitar que penetren vapores y las grasa solo se adhieran al barniz, o techos con capas de cartón de cuerpo, yeso y pintura.

### **Problema 18**

Existe mayor entrada de luz natural que artificial, las ventanas son de hierro, con protección y vidrios de aluminio.

### **Solución**

Toda ventana que se encuentra en una cocina debe ser recubierta con una tela mecánica que es una malla de aluminio desmoldable para limpiar grasas con facilidad y evitar entrada de moscas, es de mucha utilidad ya que protege los vidrios de las ventanas que tienden a mancharse con la acción de grasas, la entrada de luz natural y artificial debe ser suficiente en igualdad.

La iluminación es adecuada para una buena visibilidad y comodidad visual del empleado, para ello la luz debe tener la intensidad apropiada para las funciones que se vayan a realizar y que la luz no produzca manchas, resplandor o sombras que puedan engañar a la visión y cambien los colores de los alimentos, así mismo los contrastes fuertes creados con la intensidad de luz, tienden a causar esfuerzo visual.

Las lámparas fluorescentes son adecuadas, por su brillantez relativamente baja, pero se debe tener cuidado al usarlas, pues los alimentos y los colores del rostro cambian bajo la iluminación de algunas de ellas.

### **3.5.2 ÁREA DE OFFICE**

#### **Problema 1**

El restaurante no cuenta con la existencia de un office adecuado para la limpieza, almacenamiento y repaso del material empleado en el servicio del restaurante. Para la limpieza del material empleado en el servicio cuenta con un lavabo o lavaplatos ubicado al interior de la cocina, lo cual hace difícil efectuar un trabajo adecuado en el área tomando en cuenta que las dimensiones de la cocina no son las adecuadas y el cuarto es muy estrecho.

#### **Solución**

Un office adecuado debe contar con las más indispensables instalaciones que son:

Mostradores para ubicar material desabrazado

Lavabos en lo posible independientes donde se lavara todo lo que es loza, cubertería, cristalería etc.

Estanterías para almacenar debidamente el material empleado en el servicio.

Esta área es de suma importancia dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas y debe en lo posible contar con diversas secciones.

Contar con un área de office con una correcta ubicación, con las dimensiones y las capacidades adecuadas para un correcto desenvolvimiento del personal, facilita mucho el trabajo que va a efectuar el personal encargado, pues sin duda no se recomienda colocar todo junto en un solo lavadero pues los artículos tienden a romperse y pueden ocasionar accidentes.

El área de office debe encontrarse ubicado entre la cocina y el restaurante o el área de comedor pues los platos se mueven en un ciclo, del comedor a la sección de lavado, de allí al sitio de servicio y de nuevo al comedor.

Es recomendable separar el lavado de vajilla del de los vasos, los cubiertos puede lavarse colocándolos en canastas con algún tipo de jabón no muy fuerte y de fácil enjuague.

### **SUMIDERO CON TRES COMPARTIMENTOS PARA EL LAVADO DE LOZA**

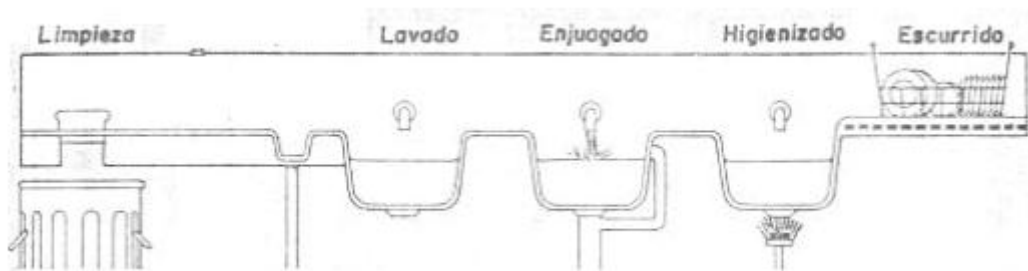


Grafico 12: Sumidero con tres compartimentos para el lavado de loza

## ESTANTERÍA PARA LOZA

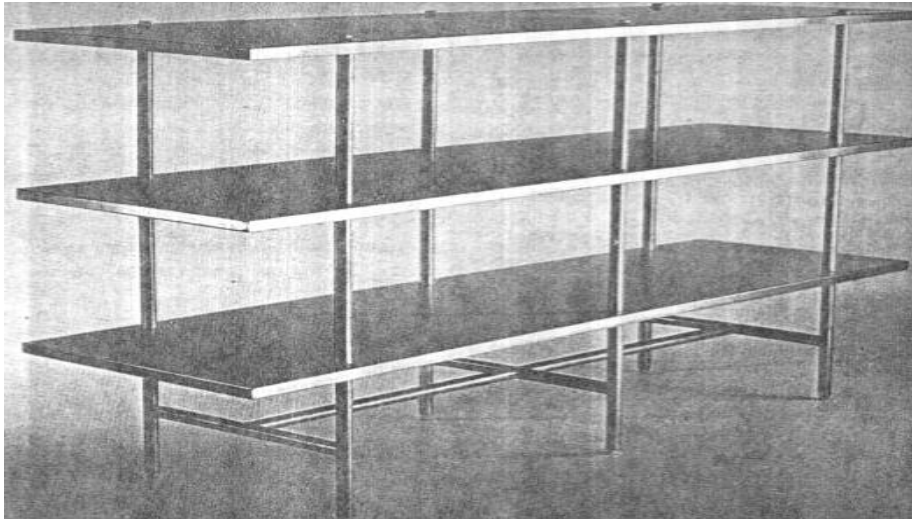
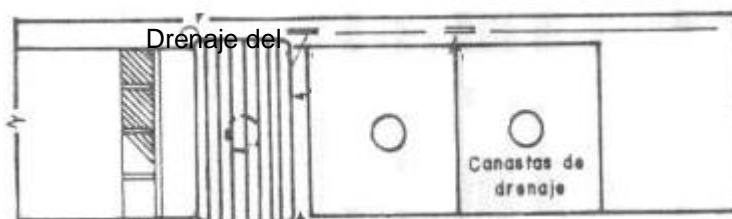


Grafico 13: Estantería para loza

El equipo necesario para lavar las ollas, consiste en un sumidero que no sea ni tan ancho ni tan profundo, el mismo que debe tener en lo posible tres compartimentos, con un escurridor a cada lado. El tamaño debe ser tal que permita la manipulación apropiada de las ollas mas grandes que se usen en el establecimiento y que al mismo tiempo le permita a los empleados un alcance conveniente y una posición cómoda de trabajo.

Es muy importante seleccionar adecuadamente la ubicación del sitio de recogida de desperdicios en este sitio es esencial un excelente drenaje de piso, las paredes y pisos deben ser de baldosa o concreto y contruidos de tal forma que faciliten la limpieza.

## MODELO DE DISEÑO DE UN SUMIDERO PARA OLLAS



Colador Removible

Manijas de Control de Drenaje

Grafico 14: Modelo de sumidero para ollas

## ESTANTERÍA PARA OLLAS

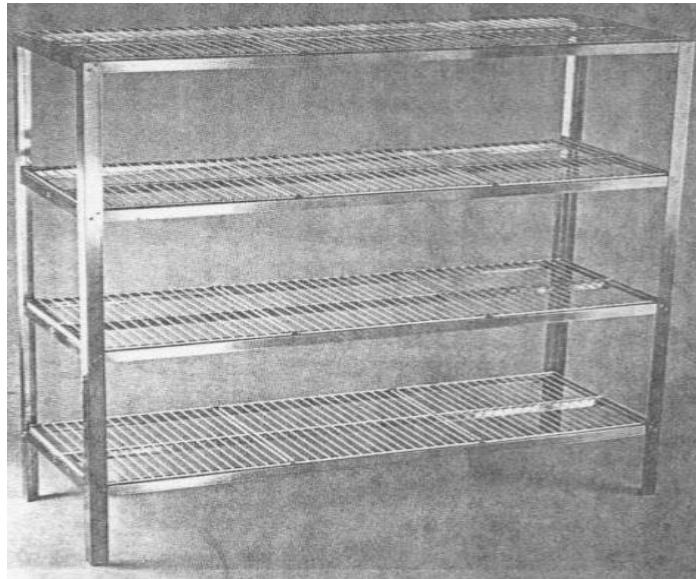


Grafico 15: Estantería para ollas

### **Problema 2**

El lavabo posee únicamente conexión de agua fría la cual hace un tanto mas difícil la tarea de limpieza pues la vajilla del restaurante es de barro y requiere una mayor y esmerada limpieza.

### **Solución**

El funcionamiento satisfactorio de un establecimiento de alimentos y bebidas, depende en cierto modo de las instalaciones y acometidas colocadas debajo de los pisos o en las paredes, pues son necesarias para suministrar fuerza o servicios esenciales, pero debido a que están fuera de la vista, frecuentemente se descuida su planificación adecuada.

Los servicios de alimentación tienen gran demanda de agua, la cual fluctúa a lo largo del horario de funcionamiento, tanto en temperatura como en cantidad.



Para establecer el tamaño de las tuberías necesarias y transportar el agua en las cantidades deseadas, los planificadores deben saber los requerimientos de consumo y para asegurarse de que la presión del agua en los sitios de uso es adecuada los arquitectos deben tener en cuenta las pérdidas por fricción, la distancia y la elevación.

La temperatura recomendada para el agua caliente de uso general debe estar entre los 60 y 65° C.

Es de vital importancia que un lavabo posea conexiones de agua caliente para obtener una mejor limpieza de todos los materiales correspondientes al área de restaurante y cocina.

### **Problema 3**

Se cuenta con depósitos de basura pero es necesario hacer cambios para una mejor recolección y limpieza.

### **Solución**

Se debe dotar esta área con depósitos adecuados para la recolección de la basura y demás desperdicios, es muy importante seleccionar adecuadamente la ubicación del sitio de recogida de desperdicios, en este sitio es esencial un excelente drenaje de piso, las paredes y pisos deben ser de baldosa o concreto y contruidos de tal forma que faciliten la limpieza

### **3.5.3 ÁREA DE BODEGA**

#### **Problema 1**

Como bodega tiene un cuarto pequeño junto a la cocina aquí se almacena toda la materia prima adquirida.

#### **Solución**

El área de bodega tiene que ser reestructurada manejando medidas estándar de una bodega en la se necesitara contar con un espacio para crear un cuarto frío y mantener en mejores condiciones productos que necesitan mantenerse en refrigeración o congelación..

El área de bodega debe estar dividida en secciones de almacenamiento de alimentos secos y refrigerados y cada una de estas tiene diferentes necesidades de espacio las mismas que dependen de:

- 1.- La cantidad de alimentos que se van almacenar al mismo tiempo
- 2.- El tipo de servicio y de menú del establecimiento
- 3.- La frecuencia de los recibos de alimentos y
- 4.- La proximidad del establecimiento a los proveedores de alimentos.

En el caso de almacenamiento de productos secos hay que tener en cuenta que dependiendo del volumen de los productos que se almacenan puede haber 2 locales, uno para guardar alimentos en cantidades grandes (almacén o bodega) y otro para guardar alimentos en cantidades pequeñas (despensa).

En el almacenamiento refrigerado también se requiere de diversas subdivisiones de acuerdo con el volumen de productos, para guardar juntos o separados, leche y otros productos lácteos, carnes, aves y pescados, hortalizas y frutas.

En estos casos se puede requerir de uno o varios cuartos fríos, de neveras o congeladores. El tiempo durante el cual se va almacenar los alimentos, depende de la disponibilidad de espacio o de la frecuencia de las compras.

### **Factores a tener presente en la planificación de cuartos fríos**

Entre los factores que se debe tener en cuenta al momento de planificar la creación de un cuarto frío son:

-“Dejar aproximadamente 1.62 m<sup>2</sup> de espacio sin usar, para abrir y cerrar la puerta.

-Calcular un promedio de 1 pie cúbico de espacio para 25lb de alimentos empacados.

-Dejar un mínimo de 90cm de espacio para pasillos.

-Medir todos los cuartos fríos de acuerdo con la altura. La altura estándar es de 2.25m. Las medidas externas pueden variar desde 2.40m hasta 6m. Las medidas interiores de un cuarto frío de 2.40 m x 2.40 m, son de 6.30 m<sup>2</sup>.

-Si hay drenajes dentro de los cuartos fríos, no conectarlos directamente a ningún sistema de drenaje.

Equipar todos los cuartos fríos con elementos de seguridad, tales como alarmas de cierre y de elevación de temperaturas.

Construir los cuartos fríos al nivel del piso para facilitar la entrada de equipo móvil.”<sup>17</sup>

### **Problema 2**

El suelo de la bodega es de baldosa y la unión del suelo con las paredes son cuadradas

---

<sup>17</sup> TEJADA, Blanca Dolly. Planificación de Locales y Equipos en los Servicios de Alimentación, “Como aumentar la calidad y la productividad”. 1era Ed. Junio de 1990, pp. 86,88

### **Solución**

Los tipos de suelos mas comunes a utilizar en las bodegas son; baldosas antideslizantes se pega con cemento o bondex., planchas de vinilo termoplásticos y resina ipopsical con pintura de caucho, los mismos que deben estar adecuados a desnivel hacia un sumidero o rejilla. La unión de los suelos con las paredes deben ser redondeadas para una mejor limpieza y evitar acumulación de bacterias. El material usado en el suelo debe ser resistente a grasas, aceites u otro tipo de productos de limpieza, no es recomendable la utilización de rodapiés en esta área.

### **Problema 3**

Las paredes son de cemento recubiertas con pintura de agua de color amarillo.

### **Solución**

El material utilizado en las paredes de las bodegas tiene que estar recubierto con pintura de caucho en colores claros ya que este material brinda facilidades para obtener una mejor limpieza, las paredes siempre deben mantenerse en buen estado.

### **Problema 4**

Al ser el sitio muy estrecho la materia prima adquirida no se encontraban debidamente distanciadas, para una mejor conservación y ordenamiento, pero cuentan con despensas para proteger los productos de cualquier incidente, además hay que tomar en cuenta que el establecimiento solo se abría los fines de semana y la adquisición de productos partes del menú se hacia semanalmente y no permanencia mucho tiempo en almacenamiento.

## **Solución**

El área de bodega debe ser espaciosa la misma que debe estar equipada con anaqueles metálicos, ajustables, desarmables y abiertos, que permitan la circulación del aire y faciliten la limpieza. Los anaqueles deben estar ubicados separados de las paredes para que sean accesibles por ambos lados, si esto no es posible separarlos de la pared por lo menos 5cm. El ancho del anaquel debe ser espacioso, que sirva para acomodar bien todo lo que se vaya almacenar y que permitan clasificar los alimentos perecibles y no perecibles, productos potencialmente peligrosos, artículos utilizados en el área de servicio etc.

Los sitios para almacenar mantelería y ropa, equipo de limpieza, partes del equipo y elementos de papel, pueden ubicarse juntos o separados, de acuerdo con el volumen que se manipule.

Debe haber estantes para un correcto almacenamiento de mantelería y ropa, un mostrador para seleccionar y contar el material que entra y sale, también debe haber espacio para almacenar manteles sucios.

El equipo de limpieza y las partes del equipo deben almacenarse separados de los alimentos y cerca de las secciones de limpieza. Deben tener ganchos para colgar escobas, trapeadores; así mismo debe haber gabinetes para los elementos de limpieza.

El equipo usado infrecuentemente y el que se necesita para usos especiales puede almacenarse en un sitio un tanto separado ya que su uso no será continuo sino solo en ciertas ocasiones. .

## **Problema 5**

No se tomaba en cuenta el tiempo máximo de almacenamiento que tienen ciertos productos algunos tienen ciclos de vida corto o indefinido, la temperatura a la que deben encontrarse, recomendaciones de adquisición o visto bueno de un producto etc.

## **Solución**

En el área de bodega el encargado de la misma debe manejar y conocer apéndices u hojas donde conste temperaturas recomendables para cada producto, tiempo máximo de almacenamiento, condiciones de ciertos alimentos para evitar la pronta putrefacción o acumulación de bacterias que significan pérdidas para el restaurante.

A continuación se detalla un cuadro donde se presenta las diferentes temperaturas a las que se debe conservar ciertos alimentos.

<b>Alimentos</b>	<b>Temperaturas recomendables (°F / °C)</b>	<b>Periodos máximo de almacenamiento</b>	<b>Comentarios</b>
Salchichas	32-36/0-2.2	1 semana	Envoltura original
Variedad de carnes	32-36/0-2.2	3 a 5 días	Envueltas firmemente una vez abiertas
Aves	32-36/0-2.2	1 a 2 días	Envolver con soltura
Menudencias	32-36/0-2.2	1 a 2 días	Envueltas separados del ave
Aves cocidas en trozos	32-36/0-2.2	1 a 2 días	Cubiertas
Huevos frescos	40 / 4.4	1 semana	No lavar ni quitar de la cubeta
Productos lácteos	38-39 / 3.3-3.9	5 a 7 días después de la fecha en el cartón	Mantenerlos cubiertos y en el envase original
Quesos suaves	38-40 / 3.3-4.4	3 a 7 días	Cubiertos firmemente
Aguacates	40-45 / 4.4-7.2	3 a 5 días a la temperatura ambiente hasta que madure	
Frutas cítricas	40-45 / 4.4-7.2	1 mes	Sus envolturas originales
Mora	40-45 / 4.4-7.2	2 a 5 días	No lavar antes de

			refrigerar
Cebollas, camotes	60 / 15.6	1 a 2 semanas a la temperatura ambiente; 3 meses a 60°F (15.6°C)	Ventilar los recipientes para las cebollas
Papas	45-50 / 7.2-10	30 días	Ventilar los recipientes
Todos los demás vegetales	40-45 / 4.4-7.2	5 días máximo para la mayoría; 2 semanas para coles y vegetales de tipo raíz	No lavar para almacenar

Tabla 14: Temperaturas de conservación y almacenamiento



## **Problema 6**

La entrada y salida de materia prima se la realiza como vulgarmente se dice al ojo.

## **Solución**

En la bodega se debe manejar un sistema de inventarios a través del cual se puede realizar un control minucioso de las entradas y salidas de mercadería o materiales en existencia cada movimiento se lo registra en tarjetas de control abiertas. Del mismo modo se debe manejar un listado o inventario de proveedores

### **3.5.4 ÁREA DE SERVICIO**

## **Problema 1**

El área de servicio no se encuentra correctamente diseñada, esta es compartida con el área de caja sin ninguna separación y se encuentra en una posición que obstruye y hace más pequeños los espacios de circulación.

## **Solución**

El área de servicio tiene que ser diseñada y construida por un arquitecto que conozca y maneje las medidas estándar que debe tener el área, y es muy importante que la caja tenga su propio compartimiento e independencia del área de servicio, estas dos secciones deben encontrarse equipada con lo correctamente necesario para el trabajo que se vaya a realizar.

**Frente Operativo:** debe tener por lo mínimo una computadora donde se encuentren registrados los precios de cada uno de los platillos que conforman el menú del establecimiento y el programa en el que se van a trabajar las

cuentas, una caja registradora, una sumadora, una calculadora, numerales para cada mesa, facturas, etc.

**Área de Comedor:** Esta área debe estar decorada y diseñada de acuerdo a la categoría del restaurante, además dotada de mesas, sillas, un aparador, petit menaje en cada mesa, la mantelería propia del restaurante.

### **Problema 2**

No existen puntos de apoyo para desbarazar o montar mesas cuando tenemos que realizar estas actividades a prisa.

### **Solución**

En el área de servicio de un restaurante siempre es importante contar con un aparador para una mayor facilidad y mejor servicio, el mismo que debe poseer espacios para colocar cubertería, loza, mantelería y material desbarazado, que enseguida debe ser retirado por el personal encargado de la posillería.

### **Problema 3**

El área no tiene capacidad para albergar un número mayor de 48 a 50 personas con dificultad e incomodidad de movimiento y circulación

### **Solución**

Los requerimientos de área dependen de la categoría del establecimiento

La comodidad del usuario depende también del espacio ya que el apretujamiento es en demasía desagradable para mucha gente, que lo que busca a más de saciar su necesidad de apetito y hambre es tranquilidad y comodidad. Debemos tomar en cuenta dos aspectos importantes para calcular

el espacio que necesita cada persona, este espacio depende del tamaño de la persona y del tipo de servicio que ofrece el establecimiento, Así por ejemplo niños pequeños pueden necesitar únicamente 0.72 m<sup>2</sup> para un tipo de servicio en el cual un adulto necesitaría 1.08 m<sup>2</sup>.

#### **Problema 4**

El restaurante cuenta con 10 mesas de madera y 20 bancas del mismo material con una capacidad por mesa de 4 personas y una barra máximo para 8 personas.

#### **Solución**

Las bancas de madera tienen que ser remplazadas por cómodas sillas independientes para cada persona. Las sillas deben tener una altura de 60 a 75cm, un asiento de 40 x 46cm y con una altura de patas de 46cm, la capacidad por mesa de 4 es la adecuada, respectivamente la barra tiene que desaparecer del restaurante pues esta reduce mucho el espacio destinado para la circulación, aunque en ciertos establecimientos la barra es muy necesaria para el descanso o espera antes de disponer de una mesa.

#### **Problema 5**

La insuficiente cantidad de mesas y sillas no abastecía a todos los clientes por lo que muchos optaban por marcharse.

#### **Solución**

El restaurante tiene que ser dotado de un mayor número de mesas y sillas para evitar ciertas desavenencias con los clientes, mesas que deben ser amplias y encontrarse en buen estado. La distancia que se maneja por persona en una mesa es de 60 a 70cm de separación.

### **Problema 6**

En el montaje de mesa no se utilizaba mantelería.

### **Solución**

Es indispensable para un establecimiento que brinda el servicio de alimentos y bebidas hacer uso de una mantelería que vaya acorde con el ambiente del área de servicio y con la categoría del restaurante. El mulután es muy indispensable al momento de utilizar mantelería pues esta tiene elásticos que sirven para proteger la mesa, amortiguar ruidos, para contener líquidos accidentalmente derramados y para evitar que no se resbale el mantel.

### **Problema 7**

No existe un correcto espacio libre para una buena circulación del personal y clientes.

### **Solución**

El área de servicio debe ser correctamente diseñada para contar con espacios amplios para una mejor circulación del personal y clientes para así evitar el tráfico y accidentes inesperados.

### **Problema 8**

La carta o menú era presentada en una hoja de papel boom impresa a computadora, exponiendo en la misma los precios de cada plato, los mismos que no se encontraban clasificados.

## **Solución**

El menú en un restaurante es muy importante pues esta creado para agradar al cliente desde el primer instante de su visita al establecimiento, este menú debe estar correctamente clasificado por géneros en entradas, platos fuertes y postres o por grupos los mismos que para un menú se clasifican en cuatro que son:

**Primer grupo:** Entremeses, sopas y consomés, cremas, jugos, mariscos y ensaladas.

**Segundo grupo:** Huevos, pescado y pastas.

**Tercer grupo:** Carnes, aves, asados, parrillas y animales de caza.

**Cuarto grupo:** Repostería y todo lo conforman la comida de dulce.

Además el menú debe contar un logotipo característico y representativo del establecimiento, nombre, dirección y numero telefónico del mismo, en lo posible indicaciones y un poco de referencias del restaurante y del tipo del tipo de comida que se va a servir, los precios frente a cada plato, este debe ser claro con un formato simple pero atractivo y no muy extenso.

**Restaurante Vasija de Barro fundado el 6 de Diciembre del año 2000, dedicado al servicio de Comida Típica de la Sierra. Su nombre un tanto singular hace referencia a los momentos mismos de su contracción ya que en ella se encontraron restos de vasijas de las cuales se desconoce su procedencia.**

**Restaurante Vasija de Barro se encuentra a su disposición los fines de semana, brindando además el servicio de alimentos y bebidas a domicilio y en su propio establecimiento para eventos sociales. Nuestro lema “Servicio, tranquilidad, esparcimiento y comodidad al alcance de quienes gusten visitarnos”**

#### **Misión**

Brindar a nuestros clientes excelencia y sabor encada platillo exponente de la gastronomía Ecuatoriana, satisfaciendo las necesidades con tradición, calidad de los productos y confianza en los servicios.

#### **Visión**

Consolidar al restaurante Vasija de Barro como líder en la zona con diestra capacidad de brindar nuevos y mejores servicios para la total satisfacción y requerimientos de nuestros clientes, siempre proporcionando una atención confiable, rápida y oportuna.

## **RESTAURANTE VASIJA DE BARRO MENU**



Uyumbicho – Autopista Amaguaña – Tambillo a 30Km. de Quito  
(02)287 7866 (09)5858231

### **ENTREMESES**

### **PRECIOS**

EMPANADAS DE VIENTO	0.60
CHOCLOS CON QUESO	1.10
HABAS CON QUESO	1.10
TOSTADO	0.60

### **SOPAS**

CALDO DE GALLINA	2.00
CALDO DE PATA	2.25
YAGUARLOCRO	2.80




 <b>JUGOS Y BATIDOS</b>	
CHICHA DE JORA	0.45
BATIDO DE MORA	0.80
BATIDO DE TAXO	0.70
 <b>CARNES ASADAS</b>	
CUY ASADO	3.40
FRITADA	2.80
POLLO A LA BRASA	1.70
PARRILLADAS	3.40
 <b>POSTRES</b>	
HIGOS CON QUESO	0.70
QUIMBOLITOS	0.70
<i>Los precios ya incluyen IVA. No cobramos el 10% de servicio</i>	

Tabla 15: Nuevo menú del restaurante Vasija de Barro

### **Problema 9**

Esta área cuenta con un servicio higiénico común para la clientela y el personal de servicio.

### **Solución**

EL servicio higiénico es un lugar infaltable en cualquier establecimiento de alimentos y bebidas, este debe encontrarse siempre impecable pero si es de suma necesidad que las baterías sanitarias sean independientes para hombres y mujeres, para los clientes y el personal de servicio.

Las paredes pisos y techos deben estar revestidos de material de fácil limpieza, cuya calidad guardara relación con la categoría del establecimiento.

Los baños en su totalidad deben contar con lo más indispensable que es:

El baño de hombres debe disponer de un inodoro, un lavabo, 2 urinarios independientes, un dispensador de jabón líquido, 1 dispensador de toallas desechables para secarse las manos, y dispensador de papel higiénico en el baño.

El baño de mujeres debe disponer de 2 inodoros cada uno con su dispensador de papel higiénico, un mesón de baño con un lavabo, un espejo grande, dispensador de jabón líquido y un dispensador de toallas desechables para las manos.

### **3.5.5 ZONAS ADICIONALES**

#### **Problema 1**

El personal que laboraba no contaba con uniformes o prendas adecuadas para trabajar, usaban solamente gorros y delantales, tampoco placas que los identifiquen-

#### **Solución**

Es imprescindible contar con trajes o vestimentas que identifiquen al personal de un restaurante, la vestimenta también ayuda a distinguir a capitanes, meseros, cocineros y demás personal.

La vestimenta debe ir acorde con la categoría del restaurante, de igual modo se debe usar accesorios complementarios al uniforme como es; esferos,



encendedores. Entre los accesorios permitidos de uso están relojes, anillos de bodas, aretes discretos (mujeres).

El personal de igual modo debe cumplir con normas de aseo personal para una mejor presentación así por ejemplo:

Todo el personal hombres y mujeres deben llevar las uñas recortadas, limpias y libres de esmaltes, pues todo alimento es manipulado directamente con las manos, estas deben ser impecables para evitar contaminación de los alimentos, evitar que queden residuos de alimentos entre las uñas que rinden mal aspecto y una terrible imagen no solo de la persona en cuestión sino de todo el establecimiento. Es imprescindible hacer hábito el uso de guantes para proteger los alimentos de cualquier contaminación, esto en especial cuando se trabaja con alimentos fríos. El establecimiento debe contar con suficientes guantes para remplazarlos cada vez que sea necesario.

-El cabello en las mujeres debe estar bien recogido y en la cocina es necesario el uso de mallas, los hombres por lo general siempre deben llevar el cabello corto.

-El uniforme de cada empleado debe estar siempre limpio, impecable y sobre todo completo.

## **Problema 2**

El restaurante no cuenta con áreas específicas y únicas para el uso del personal

## **Solución**

El personal de un restaurante tiene que contar con su propio espacio para asearse, guardar sus pertenencias, etc.

Los servicios sanitarios específicos del personal, deben estar ubicados cerca de los sitios de trabajo, los mismos que deben encontrarse separados de las zonas donde se encuentran los alimentos preferentemente por un corredor o por una doble entrada.

El baño por más sencillo que sea debe contar con un inodoro, un lavamanos, un espejo, ganchos para la ropa, jabón preferiblemente líquido, dispensador de toallas de papel y papel higiénico.

Los empleados deben contar además con lockers donde puedan guardar sus pertenencias, estos deben ser creados de acuerdo a las necesidades de los empleados, es importante también que esta área cuente con una buena iluminación.

La vajilla específica para cada empleado también se maneja en ciertos establecimientos.

### **3.5.6 ÁREA DE MANTENIMIENTO**

Los alimentos son un medio excelente para el rápido crecimiento de las bacterias y mohos, por tal motivo los materiales, el equipo y la instalación de este, deben permitir una limpieza fácil y completa para contrarrestar los peligros de una contaminación. El personal encargado del área de mantenimiento de un restaurante tiene que ser responsable y correcto con su trabajo, todas las áreas de un restaurante tiene que encontrarse impecables, en perfecto orden y limpieza como el espejo que refleja a su personal, he aquí la clave para conseguir un trabajo perfecto.

El personal encargado del área debe realizar una correcta instalación de equipos, los mismos que con una ubicación adecuada permitan hacer una limpieza e inspección fácil y completa del equipo. Por ejemplo el equipo estacionario como sumideros y estufas deben estar ubicados en el centro del cuarto para facilitar la limpieza y el acceso por ambos lados.

La adquisición de los equipos debe hacerse a través de un análisis que permita hacer la adquisición del material y equipo necesario los mismos que deben ser hechos de materiales no tóxicos que incentivan mayormente a la contaminación.

Es importante instalar el equipo de tal manera que se pueda mover de la pared, siempre que sea posible, de igual modo se deben colocar espaldares al equipo que lo requiera

-Instalar las tuberías y anaqueles a una altura no inferior a 15cms y preferiblemente a 18cms, del suelo para permitir la limpieza por debajo.

Al momento de la contracción los encargados de esta, deben instalar los drenajes estratégicamente para remover el agua rápidamente y ubicarlos de tal manera que los empleados no se paren sobre ellos cuando estén trabajando.

El área de mantenimiento tiene que cumplir con 3 etapas que son:

### **Mantenimiento**

Existen varios tamaños y diversos tipos de materiales de limpieza, los mas utilizados son: cepillos, escobas, fregones, trapeadores, baldes, esponjas y trapos. Todos los materiales de limpieza deben ser guardados en buen estado y manipulados cuidadosamente para que se prolongue su tiempo de uso.

Los equipos mecánicos que se utilizan en el restaurante deben ser revisados periódicamente por técnicos especializados y los defectos deben ser inmediatamente corregidos para evitar pérdidas futuras definitivas del equipo empleado, pérdidas que conllevan a gastos que podían ser prevenidos.

Las esquinas empleadas para lavar, lavabos y tanques deben ser limpiados por lo menos después de cada etapa de trabajo. La limpieza general se debe hacer una vez por semana.

### **Conservación**

Todos los materiales de limpieza deben ser guardados en lugares ventilados, limpios y libres de polvo. Se debe guardar los materiales de cortes y de punta en posición correcta para impedir accidentes al retirarlos de los cajones y armarios.

### **Limpieza**

La cocina debe ser lavada diariamente así como también las mesas de trabajo. Las ollas deben quedar brillantes, lo que implica no ensuciar mucho las mismas cuando estén siendo usadas. También las cámaras frigoríficas deben ser lavadas diariamente por su responsable (GARD MANGER) o por alguien que el indique, para también controlar y arreglar su interior.

Nunca se debe cerrar una cocina al final de la jornada, sin que este completamente limpia, con todo su material arreglado, guardado y listo para ser usado al siguiente día.

Antiguamente las cocinas eran mal ventiladas, calientes, húmedas causando epidemias, fiebres paratifoideas, desintería, difteria, etc.

### 3.6 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### CONCLUSIONES

- Antes de conformar un establecimiento de alimentos y bebidas se debe planificar bien todo desde sus estructuras arquitectónicas con áreas espaciales y cómodas tanto para los empleados como para los clientes, una cocina correctamente diseñada y equipada, un área específica para el lavado de vajilla y utensilios de cocina, áreas de almacenamiento, hasta las estructuras administrativas y operativas son cimientos que deben estar bien planificados. Un restaurante no solo está para brindar el servicio de alimentos, está creado para brindar un ambiente cálido, tranquilo y eficaz el objetivo es hacer que los clientes se sientan como en su casa.
- Se debe hacer una buena selección del equipo para evitar ciertos problemas como por ejemplo que el equipo no se ajuste a los propósitos previstos, que exista insatisfacción de los usuarios, pronto deterioro del equipo, reducción de la productividad en fin una serie de problemas que implican gastos innecesarios que se pueden evitar. Un restaurante tiene que trabajar con lo mejor aunque sea costoso
- Cualquier negocio que uno cree debe ser creado y llevado con amor y ganas de triunfar y más si es un establecimiento que brinda el servicio de alimentos y bebidas pues en nuestras manos está el entregar a los clientes productos sanos, limpios con los debidos requerimientos nutricionales, la necesidad de comer no se acaba nunca los clientes confían en nosotros y nosotros tenemos que corroborar esa confianza.
- El restaurante se cerró por falta de confianza al personal por no enseñarles y también por no contar con personal capacitado, esto nos

muestra que la confianza es necesaria pues si una persona no se puede estar a cargo se necesitar suplir ese espacio con otra.

## **RECOMENDACIONES**

- Es de mucha importancia contar con áreas espaciosas y cómodas para trabajar con eficiencia, estas mismas áreas deben ser diseñadas por personas capacitadas manejando las debidas medidas estándar para cada área, del mismo modo un equipamiento correcto y suficiente es lo ideal para evitar posibles consecuencias que afectaran a corto o largo plazo a la estabilidad del restaurante y de su personal.
- La selección del equipo de trabajo debe primero ajustarse a las necesidades que demanda el restaurante para evitar problemas futuros que afectan en su totalidad al buen funcionamiento de las áreas en si y de su personal Una adecuada y correcta planificación evitara que nuestro establecimiento recaiga en este tipo de errores que además acarrear gastos a veces innecesarios.
- Es recomendable capacitar al personal acerca de todo lo que es limpieza y manipulación correcta de todos los alimentos, para evitar contaminación cruzada, accidentes, etc. Un platillo no solo debe mostrar colorido, belleza y firmeza junto a esto debe estar una adecuada limpieza, debidos niveles nutricionales y calidad de productos.
- Recomiendo a los propietarios del restaurante que si piensan en una futura reapertura hagan uso de esta investigación pues les será de mucha ayuda y de refuerzo en sus ideas, el restaurante tiene una ubicación estratégica, no hay que desanimarse hay que equilibrarse con confianza, esfuerzo y voluntad para alcanzar los éxitos deseados.

El trabajo en manos de un equipo organizado y capacitado, arroja resultados confiables y estables.

### 3.7 BIBLIOGRAFIA

- **TEJADA**, Blanca Dolly. Planificación de Locales y Equipos en los Servicios de Alimentación, “Como aumentar la calidad y la productividad”. 1era Edición, Junio de 1990.
- Instructivo para la Ejecución de las Normas y Disposiciones del Departamento de Registro y Control.
- Gobierno de la Provincia de Pichincha, Ramiro Gonzáles Prefecto. Plan de Desarrollo Participativo de la Parroquia de Uyumbicho 2002 – 2012. Editorial Pedro Jorge Vera. Quito – Ecuador 2004.
- **Dr. SANTAMARIA A.** Jorge. Director, Revista No. 2 Uyumbicho, Julio de 1979.
- **HUAIRAPUNGO**, Puerta del Viento, Publicación Oficial del Comité de Fiestas del Cantón Mejía 2006. Provincia Pichincha – Ecuador.
- **SECAP.** Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional. Técnicas de Servicio de Restaurante. Segunda edición reformada 1991. Quito – Ecuador.
- Nueva Enciclopedia Practica de Turismo y Restaurantes, Volumen 3. Grupo Editorial Océano. Barcelona – España.
- **PONCE REYES.** Agustín. Administración de Empresas, 2da parte. Ed. FCA
- Lo Mejor de la Cocina Ecuatoriana, Ediciones “Bral” Guayaquil – Ecuador, año 2006.



- <http://www.pichincha.gov.ec/lugarturistico/cgiCantLugaTuriMapa.asp?txtCodiCant=3>
- <sup>1</sup>[http://www.pichincha.gov.ec/lugarturistico/cgiDetaAtraTuriFina.asp?txtCodiLugaTuri=1703\\_009](http://www.pichincha.gov.ec/lugarturistico/cgiDetaAtraTuriFina.asp?txtCodiLugaTuri=1703_009)

### 3.8 ANEXOS

#### 3.8.1 FOTOGRAFIAS DEL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO



**FOTOGRAFIAS DEL RESTAURANTE VASIJA DE BARRO EN LA  
REALIZACION DE UN EVENTO SOCIAL**



Grafico 16: Fotografías del restaurante Vasija de Barro

### 3.8.2 VOCABULARIO

- **Mejoramiento:** Adelantar, acrecentar algo, haciéndolo pasar a un estado mejor.
- **Organizar:** Establecer o reformar algo para lograr un fin, coordinando las personas y los medios adecuados. Hacer producir algo.
- **Organigrama de Trabajo:** Sinopsis o esquema de la organización de una entidad, de una empresa o de una tarea.
- **Menú:** Conjunto de platos que constituyen una comida y de precio fijo que ofrecen hoteles y restaurantes, con posibilidad limitada de elección.
- **Carta:** Es un listado de todos los manjares que el restaurante esta en capacidad de ofrecer y servir a sus clientes, la carta es un listado de platos coordinados por afinidad en varios grupos y con precio por unidad. .Tanto la fijación de precios como el número de platos que figuren en ella estará en relación a la categoría del establecimiento. Se debe cuidar que la carta este siempre al día y que la cocina pueda preparar en todo momento los platos que en ella ofrecen.
- **Publicidad:** Conjunto de medios que se emplean para divulgar o extender la noticia de las cosas o de los hechos. Divulgación de noticias o anuncios de carácter comercial para atraer a posibles compradores, espectadores,
- **Propaganda:** Lo que se hace para esparcir una idea, una opinión cualquiera.

- **Menú - Carta:** combinación de manjares más amplia a la presentada en el menú del día, en el que según a la categoría del establecimiento tendrá a la elección dos o tres manjares de cada uno de los grupos.
  
- **Localización de un Restaurante:** Los restaurantes de las autopistas o de la carretera deben estar ubicados de acuerdo a la conveniencia de los viajeros, el servicio de comida debe ser ágil y rápido para el automovilista, a una distancia de solo 5 minutos de la carretera puede ser desastrosa para el funcionamiento del establecimiento.
  
- **Producción:** Es la transformación de un bien con el objeto de incrementar su utilidad o reacerdo para su consumo. Producción es transformar unos bienes en otros mas útiles, pero siempre que lo producido sea algo material y tangible.
  
- **Baldosín:** Baldosa pequeña y fina.
  
- **Drenaje:** Medio o utensilio que se utiliza para drenar
  
- **Amalgama:** Unión o mezcla de cosas de naturaleza contraria o distinta. Aleación de mercurio, generalmente sólida o semilíquida.
  
- **Baldosas antideslizantes:** Son Baldosas que impiden que algo se deslice o patine al estar sobre ellas.
  
- **Entrepaño:** Anaquel del estante de la alacena. Cada una de las tablas pequeñas o cuarterones que se meten entre los peinazos de las puertas y ventanas.

- **Anaqueles:** Cada una de las tablas puestas horizontalmente en los muros, o en armarios, alacenas, etc., para colocar sobre ellas libros, piezas de vajilla o cualesquiera otras cosas de uso doméstico o destinadas a la venta.