TECNOLOGÌA SUPERIOR EN GASTRONOMÌA

TEMA:

“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE DE DOS TENEDORES ESPECIALIZADO EN COMIDA SALUDABLE, UBICADO EN LA PARROQUIA DE SOLANDA.”

Proyecto Integrador de grado previo a la obtención del título de Tecnólogo Superior en Gastronomía.

AUTOR:

Henry Leonardo Zamora Córdova

DIRECTOR/A:

Ing. María Fernanda Ortega MSc.

D.M. Quito, Septiembre del 2022

DEDICATORIA

El presente trabajo está dedicado a Dios y a mi familia que siempre han sido mi ejemplo de esfuerzo y mi inspiración.

AGRADECIMIENTO

A todas las personas han sido parte de mi formación académica, familia, amigos, docentes.

AUTORIA

Yo, **Henry Leonardo Zamora Córdova**, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

_____

Henry Leonardo Zamora

D.M. Quito, Septiembre, 2022

Ing. María Fernanda Ortega MSc.

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

_____.

Ing. María Fernanda Ortega MSc.

D.M. Quito, Septiembre, del 2022

ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes clausulas: PRIMERA: La **Ing. María Fernanda Ortega MSc**. y por sus propios derechos en calidad de director del trabajo fin de carrera; y el Sr. **Henry Leonardo Zamora Córdova** por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. **Henry Leonardo Zamora Córdova** realizó el trabajo fin de carrera titulado: **"Plan de negocios para la creación de un Restaurante de dos tenedores especializado en comida saludable, ubicado en la parroquia de Solanda**¨ para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de la MSc María Fernanda Ortega.

DOS. - Es política del Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, que los trabajos fin de carrera se aplique, se materialicen y difundan en beneficio de la comunidad.

TERCERA: Los comparecientes, **Ing. María Fernanda Ortega MSc**. en calidad de director del trabajo fin de carrera y el Sr. **Henry Leonardo Zamora Córdova** , como autor del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: "**Plan de negocios para la creación de un Restaurante de dos tenedores especializado en comida saludable, ubicado en la parroquia de Solanda,** conceden autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA: aceptación: las partes declaradas que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

Ing. María Fernanda Ortega MSc.

Henry Leonardo Zamora

D.M. Quito, Septiembre del 2022

ÍNDICE

Portada....1
dedicatoria....2
Agradecimiento....3
Autoria....4
Certificación....5
Acta de Cesión de Derechos de Trabajo fin de Carrera....6
Introducciòn....10
Organización Empresarial....10
Creación de la empresa....14
Descripción de la Empresa....14
Importancia....14
Características....16
Tamaño de la Empresa....18
Necesidades a Satisfacer....20
Necesidad Fisiológica....20
Necesidad de Seguridad....21
Necesidad Social- Afiliación....22
Necesidad de Reconocimiento....23
Necesidad de Autorrealización....24
Localización de la empresa....26
Filosofía empresarial....27
Foda....32
Desarrollo organizacional....32
Integración....34
Organigrama empresarial “Fogón Casero”. Comida Saludable....36
Funciones del personal....36
Proceso de investigación de mercados y marketing....42
Objetivo de mercadotecnia....42
Investigación de mercado....42
Modalidad....42
Plan de Muestreo....43
Análisis de las Encuestas....45
Entorno empresarial....69
Producto y servicio....76
Plan de introducción al mercado....81
Canal de distribución y puntos de ventas....85
Riesgo y oportunidades del negocio....87
Fijación de Precios....87

Capacidad instalada..... 128
Estudio arquitectónico..... 134
Proceso derecho empresarial..... 135
Proceso de impacto ambiental y social 139
Objetivo de impacto. 139
Impacto ambiental..... 139
Impacto social. 140
Proceso Financiero..... 141
Introducción 141
Inversiones 141
Activos Fijos 141
Activos Diferidos 142
Capital de trabajo 142
Sueldos 143
Depreciación de activos fijos. 144
Amortizaciones 145
Estructura Capital..... 145
Punto de equilibrio..... 146
Costo de Ventas 148
Flujo de Caja 149
Cálculo del TIR y el VAN 150
conclusiones Y Recomendaciones..... 152
Conclusiones. 152
Recomendaciones..... 153
Referencias Bibliográficas 154
Anexos ..... .156

ÌNDICE DE TABLAS

Tabla1: Matriz Foda 32
Tabla 2: Meritos y aspectos a considerar..... 41
Tabla 3: Pregunta 1, Rangos de edad 45
Tabla 4: Pregunta 2: Género..... 47
Tabla 5: Pregunta 3..... 49
Tabla 6: Pregunta 4..... 51
Tabla 6: Pregunta 5..... 53
Tabla 7: Pregunta 6..... 55
Tabla 8: Pregunta 7..... 57
Tabla 9: Pregunta 8..... 59
Tabla 10: Pregunta 9..... 61
Tabla 11: Pregunta 10..... 63
Tabla 12. Pregunta 11..... 65
Tabla 13. Pregunta 12..... 67
Tabla 14.Proveedores 71
Tabla 15: Uso de Redes Sociales..... 86
Tabla 16: Gasto en Publicidad..... 86
Tabla 17: Uniformes para el personal..... 86
Tabla 18: Receta Estándar, Crema de Zucchini..... 88
Tabla 19: Receta Estándar, Caldo de Pollo con Verduras 89
Tabla 20: Receta Estándar, Sopa de Lentejas 90
Tabla 21: Receta Estándar, Locro de Espinacas con Paico y Queso 91
Tabla 22: Receta Estándar, Sopa de Camarones..... 92
Tabla 23: Receta Estándar, Chaulafán de Quinua. 93
Tabla 24: Receta Estándar, Papillote de Pescado con verduras..... 94
Tabla 25: Receta Estándar, Pasta con Champiñones y Pollo Mechado..... 95
Tabla 26: Receta Estándar, Seco de Carne con Tortilla de Zanahoria Blanca. 96
Tabla 27: Receta Estándar, Menestra de Frejol con Pollo a la Plancha..... 97
Tabla 28: Receta Estándar, Jugo de Melón 98
Tabla 29: Receta Estándar, Jugo de Piña..... 99
Tabla 30: Receta Estándar, Jugo de Tomate de Árbol..... 100
Tabla 31: Receta Estándar, Jugo de Mora. 101
Tabla 32: Receta Estándar, Jugo de Papaya 102
Tabla 33: Receta Estándar, Dulce de Higos. 103
Tabla 34: Receta Estándar, Parfait..... 104
Tabla 35: Receta Estándar, Queso de Piña. 105
Tabla 36: Receta Estándar, Pudín de Plátano. 106
Tabla 37: Receta Estándar, Come y Bebe. 107
Tabla 38: Receta Estándar de Producción, Crema de Zuquini. 108
Tabla 39: Receta Estándar de Producción. Caldo de Pollo..... 109
Tabla 40: Receta Estándar de Producción. Sopa de Lentejas con Costilla..... 110
Tabla 41:Receta Estándar de Producción. Locro de Espinacas con paico y Queso 111
Tabla 42: Receta Estándar de Producción. Sopa de Camarón. 112
Tabla 43: Receta Estándar de Producción. Chaulafán de Quinua 113
Tabla 44: Receta Estándar de Producción. Papillote de pescado con verduras..... 114

Tabla 45 Receta Estándar de Producción. Pasta con champiñones y pollo mechado..... 115
Tabla 46. 116
Receta Estándar de Producción. Seco de carne con tortilla de zanahoria blanca 116
Tabla 47. 117
Receta Estándar de Producción. Menestra de frejol con pollo a la plancha 117
Tabla 48: Receta Estándar de Producción. Jugo de melón 118
Tabla 49: Receta Estándar de Producción. Jugo de Piña 119
Tabla 50: Receta Estándar de Producción. Jugo de tomate de árbol 120
Tabla 51: Receta Estándar de Producción. Jugo de mora 121
Tabla 52: Receta Estándar de Producción. Jugo de papaya 122
Tabla 53: Receta Estándar de Producción. Dulce de higos 123
Tabla 54: Receta Estándar de Producción. Parfait 124
Tabla 55: Receta Estándar de Producción. Queso de piña 125
Tabla 56: Receta Estándar de Producción. Pudín de plátano 126
Tabla 57: Receta Estándar de Producción. Come y Bebe 127
Tabla 58: Arriendo del local. 128
Tabla 59: Equipos industriales 128
Tabla 60: Equipos de computación. 129
Tabla 61: Muebles y enseres 130
Tabla 62: Equipos industriales de seguridad 131
Tabla 63: Suministros de oficina. 132
Tabla 64: Servicios básicos. 132
Tabla 65:Materiales de limpieza 133
Tabla 66: Activos fijos 141
Tabla 67: Activos Diferidos 142
Tabla 68: Capital de trabajo. 142
Tabla 69: Total de Inversión. 143
Tabla 70: Sueldos 143
Tabla 71: Sueldos. 144
Tabla 72: Sueldos. 144
Tabla 73: Depreciación de activos fijos 145
Tabla 74: Amortizaciones. 145
Tabla 75: Estructura capital. 146
Tabla 76: Punto de equilibrio. 146
Tabla 77: Margen de contribución. 147
Tabla 78: Punto de equilibrio. 147
Tabla 79: Ventas proyectadas. 148
Tabla 80: Costo de Ventas. 149
Tabla 81: Flujo de caja. 149
Tabla 82: VAN/ TIR 151

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: Piramide de Maslow. 20
Figura 2: Ubicación 26
Figura 3: Organigrama empresariaL 36
Figura 4: Pregunta 1 45
Figura 5: Pregunta 2 47
Figura 6: Pregunta 3 49
Figura 7: Pregunta 4 51
Figura 8: Pregunta 5: 53
Figura 9: Pregunta 6 55
Figura 10: Pregunta 7 57
Figura 11: Pregunta 8. 59
Figura 12: Pregunta 9 61
Figura 13: Pregunta 10 63
Figura 14: Pregunta 11 65
Figura 15: Pregunta 12 67
Figura 16: Esquema microentorno Restaurante “Fogón Casero” Comida Saludable. 69
Figura 17: Posible ubicación del restaurante “Fogón Casero” 70
Figura 18: Macroentorno 73
Figura 19: Menú 77
Figura 20: Menú 78
Figura 21: Diseño uniforme chef administrador. 81
Figura 22: Diseño uniforme ayudante de cocina. 82
Figura 23: Logotipo “Fogón Casero. Comida Saludable “ 83
Figura 24:Tarjeta de Presentación anverso. “Fogón Casero. Comida Saludable “ 83
Figura 25: Tarjeta de Presentación reverso. “Fogón Casero. Comida Saludable “ 84
Figura 26:Hoja Membretada “Fogón Casero. Comida Saludable “ 84
Figura 27: Estructura del establecimiento 134
Figura 28: 148
Grafica del punto de equilibrio Restaurante “Fogón Casero. Comida Saludable”. .. 148

“ Estudio De Factibilidad Para La Creación de un Restaurante de dos Tenedores Especializado en Comida Saludable, Ubicado en la Parroquia de Solanda.”

Henry Leonardo Zamora Córdova

Ing. María Fernanda Ortega Msc.

Quito, septiembre del 2022

INTRODUCIÓN

Diversos factores como la falta de tiempo, la desinformación sobre la importancia de una dieta saludable y la proliferación de cadenas de comida rápida pueden resultar perjudiciales para los hábitos alimenticios de las personas. Un estilo de vida saludable incluye varios aspectos entre los que se encuentran una alimentación balanceada que garantice la absorción de nutrientes para el organismo lo cual de uno u otro modo ayuda a preservar la salud y produce una sensación de bienestar. La preparación de comida saludable necesita de una inversión importante de tiempo para la compra de ingredientes, cocción de los alimentos etc. por lo cual la ajetreada sociedad actual puede ceder a la presión de la compra de comida precocida, o comida rápida para cumplir con la necesidad de alimentarse. Como parte de un compromiso con la sociedad, el gusto el servicio y una buena alimentación, nutritiva y balanceada nace la idea del emprendimiento, Fogón Casero, comida saludable.

Fogón Casero, comida saludable, estará ubicado en el sur de la ciudad de Quito, parroquia Solanda, Calle José María Alemán, tiene como filosofía ofrecer a los habitantes de la ciudadela Solanda y los barrios aledaños tales como: Santa Rita, Quito

Sur, Barrio Nuevo, Quitumbe, Chillogallo, una alternativa nutritiva que los lleve a elegir consumir sus preparaciones con frecuencia en lugar de cocinar los alimentos en casa. Se ofertarán menús alimenticios, apetecibles y balanceados, preparados con ingredientes frescos y de temporada. El servicio que dará el restaurante es desde una perspectiva en la que constantemente se mejore la calidad del producto pragmando en las preparaciones, la decoración del restaurante y el ambiente que ofrece, la filosofía de la empresa.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

El presente proyecto de restaurante lleva por nombre "Fogón Casero, comida saludable" cuya finalidad es ofertar a la población de la parroquia de Solanda y las parroquias aledañas una alternativa saludable de alimentación precios accesibles, que de cierta forma amplíen la posibilidad de elección del cliente basándose en la importancia de una adecuada nutrición.

2.2 Descripción de la Empresa

La empresa Fogón Casero, comida saludable, es un restaurante que pertenece al sector de hoteles, restaurantes y servicios de acuerdo con el reglamento turístico de alimentos y bebidas. Este establecimiento se proyecta a producir platillos saludables y nutritivos que reflejan el compromiso de sus propietarios y del personal con su clientela en cuanto a brindar un producto bueno y accesible en términos monetarios en el Sur de la Ciudad de Quito.

2.2.1 Importancia

"Fogón Casero, Comida saludable", nace con la idea incorporarse al mercado de oferta de alimentos como una alternativa saludable frente a la poca oferta de este tipo de establecimientos en el sector y a la excesiva proliferación de negocios de comida rápida, el menú que se ofertará será el siguiente:

Sopas y cremas:

- Crema de Zucchini con chips de Camote
- Locro de Espinacas, paico y queso.
- Sopa de Lentejas con Costilla de Res
- Caldo de pollo con Verduras
- Sopa de Camarón

Platos Fuertes:

- Chaulafán de quinua con carne de cerdo.
- Papillote de pescado con verduras.
- Pasta con champiñones y pollo mechado.
- Seco de carne con tortilla de zanahoria blanca
- Menestra de Frejol con Pollo a la plancha.

Bebidas:

- Jugo de melón.
- Jugo de piña.
- Jugo de mora.
- Jugo de papaya.

- Jugo de tomate de árbol.

Postres:

- Dulce de higos.
- Parfait
- Queso de piña.
- Pudin de plátano sin leche y azúcar.
- Come y bebe.

2.2.2 Características.

Fogón Casero, comida saludable, es una empresa con fines de lucro creada como una alternativa para una adecuada alimentación que escape a las tendencias actuales de la comida rápida. Para la preparación de los platillos se empleará materia prima de calidad es decir vegetales frescos, carne fresca, productos de temporada. El servicio al cliente será mediante un trato personalizado, aplicando promociones en busca de la fidelización de los mismos. La empresa posee una filosofía que refleja la forma de pensar de sus gestores sobre la importancia de una alimentación adecuada como fuente de conservación de la salud y la prevención de la enfermedad.

Responsabilidad social: La empresa de restauración, “Fogón Casero, Comida Saludable”, está enfocada en ofrecer una alternativa nutritiva de alimentación tomando en cuenta la necesidad de la población de satisfacer sus requerimientos nutricionales que parecen no ser tomadas en cuenta por la mayoría de restaurantes del sector ya que los menús que abundan en las zonas son basados en frituras y carbohidratos. Los menús saludables, serán ofrecidos siguiendo estrictamente todas las BPM y las normas de bio-

seguridad que han estado vigentes desde la pandemia por SARS COV2, tales como: lavado de manos, distanciamiento social, uso de mascarilla, toma de temperatura monitoreo a la salud de personal quienes deben estar vacunados etc.

Investigación e innovación: En la empresa de restauración, Fogón Casero, comida saludable, la innovación de los platillos, y un servicio personalizado serán fundamentales para el crecimiento de esta empresa, la cual buscará estar a la vanguardia de las tendencias gastronómicas para la oferta de menús.

Responsabilidad ambiental: La empresa de restauración, "Fogón Casero. Comida Saludable" consciente de la responsabilidad sanitaria que posee implementará normas para los empleados sobre el uso del agua, utilizando una cisterna de recolección de agua lluvia para limpieza de las instalaciones. Del mismo modo se realizará la clasificación de desechos y se motivará el uso de recipientes que no sean desechables para el despacho de alimentos a domicilio.

Profesionales apasionados por la gastronomía: La empresa de restauración, Fogón Casero. Comida Saludable se enfocará en la contratación de personal que incluya en su estilo de vida y por tanto en su filosofía la importancia de una buena alimentación como fuente de salud. Los mismos empleados deben pregonar un estilo de vida saludable.

2.2.3 Actividad

Actividad Económica Principal

Actividades de alojamiento y de servicio de comidas. Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (IEEC), 2012 Clasificación Nacional de Actividades Económicas

Clasificación de la actividad Económica

Según la clasificación nacional de actividades económicas el restaurante se encuentra dentro del nivel 1 que corresponde a Actividades de alojamiento y de servicio de comidas. Esta sección incluye: el alojamiento temporal para visitantes y otros viajeros, abastecimiento de comidas, bebidas para su consumo inmediato. El número y tipo de servicios suplementarios por esta sección pueden variar extensamente. Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (IEEC), 2012Clasificación Nacional de Actividades Económicas.

2.3 Tamaño de la Empresa

La empresa Fogón Casero, comida saludable, será constituido como una microempresa, que contará con 3 áreas básicas: área ejecutiva, área de producción y almacenamiento, y área de servicio, las utilidades se esperará que sean iguales o inferiores a 100.000,00 dólares. Datos tomados de la Superintendencia de Compañías, 2021. (https://appscvs.supercias.gob.ec)

Empleados que requiere la empresa.

El restaurante Fogón Casero, comida saludable, será puesto en marcha con personal entrenado en tres áreas: cocina, servicio y contable, cada una de las cuales reportarán sobre sus posiciones al Administrador de Restaurante (chef) quien a su vez será seleccionado por los socios propietarios. En general se plantearán metas e indicadores de rentabilidad del negocio cada tres meses para verificar que se está cumpliendo con los objetivos.

Chef- Administrador

Es el encargado y responsable del buen funcionamiento del negocio, “Se encarga del control de personal, confecciona los menús, hace los pedidos necesarios, vigila el consumo racional de las materias primas para obtener el máximo rendimiento y durante el servicio controla que los platos solicitados salgan en las condiciones exigidas” Fierros, 2012, pp. 13. Entre sus competencias deben estar el manejo de equipo de trabajo, actitudes de liderazgo que inspiren al equipo de trabajo a practicar los valores de la empresa, y plasmar la razón de ser de Fogón Casero, comida saludable, crea, modifica e innova el menú. Es una posición de mucha

responsabilidad que reportará sus actividades semanalmente a los socios propietarios.

Auxiliar de Cocina - Bodega

Esta posición está bajo las órdenes directas del chef. “Trabaja a las órdenes de los cocineros realizando trabajos sencillos y mecánicos, Fierros, 2012, pp. 11. Además tiene una corresponsabilidad junto al chef de la calidad de los platillos a la hora del servicio, también es responsable de la limpieza de la cocina, la vajilla, menaje.

Mesero

Esta área está compuesta por un mesero, los cuales reportan directamente al administrador, y son responsables de velar por el disfrute de los clientes antes del servicio con la bienvenida, durante la distribución de los platos y después del mismo despidiendo al cliente.

Cajero Contable

Esta importante posición requiere de conocimientos contables por cuanto es quien lleva el registro diario de los cobros por lo que debe tener el conocimiento de las comandas

que entran a la cocina, este rol, representa el área financiera de la empresa para conocer el estado de ingresos y egresos, en base a las ventas diarias realizará reportes semanales de ingresos y egresos que permitan tener una lectura del cumplimiento de los objetivos. "También es encargado de ayudar a los meseros con sus responsabilidades si es necesario y cumplir otras responsabilidades adicionales asignadas por el chef administrador" Fierros, 2012, pp. 124.

2.4 Necesidades a Satisfacer

Figura 1.

Pirámide de Maslow.

Nota : Adaptado de la Piramides de Maslow.por ShineOn (2015). Tomado de : https://educacionsinlimite.wordpress.com/2015/04/30/piramide-de-maslow)

2.4.1 Necesidad Fisiológica.

El restaurante Fogón Casero, Comida Saludable, es una empresa que oferta menús saludables de modo que satisface una de las necesidades que se encuentran en

la base de la pirámide de Maslow que, junto al sueño, la respiración y descanso son necesidades fisiológicas básicas.

2.4.2 Necesidad de Seguridad.

"Este tipo de necesidades surgen una vez que están satisfechas las necesidades fisiológicas, aunque dependiendo de la situación pueden convertirse en más importantes y urgentes" Maslow, 1954, pp. 26

Este tipo de necesidad será cubierta por medio de las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura por lo que se aplicarán en todos los procesos de manipulación de alimentos, preparación, almacenaje, transporte con la finalidad de garantizar a los consumidores la inocuidad de los mismos. Se capacitará anualmente al personal con las normas BPM para asegurar su aplicación en todas las áreas del restaurante.

En el contexto de la Pandemia por Covid 19, se implementarán medidas de bioseguridad que se aplicarán tanto al personal y los clientes que ingresen al establecimiento, las medidas a aplicarse serán:

- Carnet de vacunación
- Uso de mascarilla
- Toma de temperatura.
- Lavado de manos al ingreso al establecimiento
- Uso de antisépticos para desinfección.

Fogón Casero, Comida saludable entiende que la seguridad de los clientes y sus pertenencias son parte de la experiencia gastronómica por lo que se respetarán todas las medidas de seguridad en cuanto a distribución de espacio (distancia entre mesas),

El restaurante contará con una persona encargada de la seguridad, se establecerán protocolos de acción para precautelar la integridad de los clientes en caso de desastres, se seleccionará el ingreso de las personas al restaurante, se contará con salidas de emergencia, alarmas de seguridad, cámaras de video.

Fogón Casero, Comida saludable cuidará de la seguridad de sus empleados mediante las siguientes acciones:

- Arreglo, señalización, adecuados de las áreas de preparación y despacho de pedidos con la finalidad de garantizar no solo el orden sino también minimizar los riesgos de accidentes, quemaduras etc.
- Correcta vestimenta para ingreso al área de producción.
- Almacenamiento adecuado de los productos para evitar accidentes laborales
- Garantizar la ubicación de los extintores, botiquines.
- Mantener despejadas y bien iluminadas las zonas de paso.

2.4.3 Necesidad Social- Afiliación

Los empleados de Fogón Casero, Comida saludable tendrán acceso a todos los beneficios que estén estipulados en la ley ecuatoriana como los siguientes:

- Afiliación al seguro social
- Pago de horas extras y suplementarias
- Pago del décimo tercer sueldo
- Pago del décimo cuarto sueldo
- Pago de fondos de reserva
- Acceso a 15 días de vacaciones anuales.

- Pago de la jubilación patronal
- Licencias de maternidad y paternidad
- Subsidio por maternidad.
- Subsidios por enfermedad. (https://www.trabajo.gob.ec/. 2015)

En cuanto a la satisfacción de la necesidad externa que tienen que ver con la relación empresa-clientes-proveedores para mantener las relaciones de confianza, cordialidad se aplicarán normas basadas en las ISO 9001 de las empresas que ofrecen servicios:

- Ser puntuales en la entrega de los servicios
- Cumplimiento de compromisos
- Rapidez en la entrega del servicio.
- Cumplimiento en el tiempo del ciclo del servicio.
- Ofrecer personal capacitado en la ejecución de los servicios
- Trato cordial durante la prestación del servicio.

- Los precios se ajustarán a la norma costo-beneficio. http: //www.nueva-iso-9001-2015.com/, 2015).

2.4.4 Necesidad de Reconocimiento.

Se implementarán nuevas formas de preparar los alimentos, los productos de temporada serán elaborados de manera novedosa y deliciosa presentando al cliente un platillo que sea muy apetecible a la vista y que a la vez esté balanceado nutricionalmente.

Cada seis meses se realizarán ajustes al menú, tomando en cuenta las encuestas de satisfacción de los clientes sobre los platillos preferidos.

Se tratará de identificar las preferencias de los clientes para crear menús personalizados.

2.4.5 Necesidad de Autorrealización.

"Considerada una necesidad idiosincrática, es la que se encuentra en el nivel más alto del desarrollo evolutivo, no es necesario satisfacerla para la supervivencia, pero conlleva una gran gratificación" Maslow, 1954, pp. 88.

Respecto a esta necesidad, la empresa Fogón Casero se plantea llegar a ser reconocida como un referente entre los restaurantes de su línea por la innovación y creación de nuevos platillos basados en productos de temporada:

- La empresa buscará diferenciarse de la competencia tratando de ofrecer productos únicos.
- La retroalimentación de los clientes obtenida mediante encuestas será el pilar fundamental para la innovación y creación.
- Constantemente se implementarán novedosas preparaciones a los menús.

2.4.6 Los tipos de necesidades según Murray.

Henry Murray, un conocido psicólogo norteamericano desarrollo una interesante teoría de la personalidad basada en motivos y las necesidades del individuo. El concepto de necesidad según Murray: "Una necesidad es un constructo que representa una determinada fuerza en la región cerebral, una fuerza que organiza las

sensaciones, la percepción, el pensamiento, las tendencias y las acciones de tal manera que puede orientar" (López, 2007. Pág. 347).

Según Murray una necesidad proviene de una construcción mental que organiza la percepción de la situación no satisfecha. Para este psicólogo las necesidades se clasifican en dos grupos:

- Primarias
- Secundarias

Las Necesidades primarias son aquellas necesidades básicas que se originan en los requerimientos orgánicos para mantener la vida como por ejemplo la necesidad de beber agua, alimentarse.

Las Necesidades secundarias son de tipo psicológico como por ejemplo la necesidad de logro, de bienestar que si bien no son orgánicas juega un papel muy importante en la salud psicológica de los individuos. (López, 2007. Pág. 347)

Una vez que el ser humano ha satisfecho sus necesidades primarias y secundarias surgen las necesidades terciarias las cuales son las que tienen que ver con su entorno social como por ejemplo formar parte de un grupo social, ser aceptado.

2.4.7 Visión sistémica de las necesidades.

La visión sistémica de necesidades de Max-Neef, Elizalde y Hopenhayn propone distinguir entre necesidades y satisfactores, afirman que las necesidades representan una tensión entre carencia y potencia y proponen la siguiente clasificación:

- Necesidades existenciales como las de: ser, tener, hacer y estar.

- Necesidad de subsistencia, protección, afecto, entendimiento, participación, ocio, creación, identidad y libertad. (Elizalde y Martí, 2006, pág. 9)

Así aplicando la teoría sistémica, la alimentación, abrigo y trabajo son satisfactores de la necesidad de subsistencia, las cuales están dentro de la necesidad de tener.

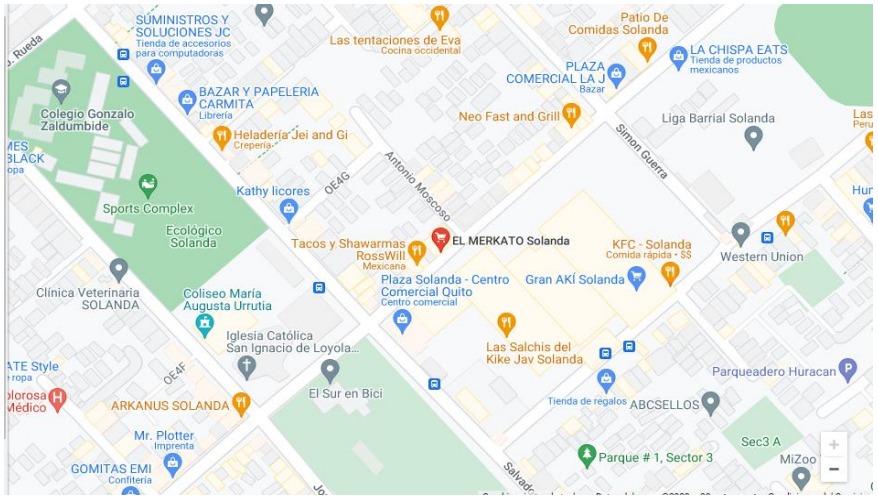
2.5 Localización de la empresa.

Provincia de Pichincha, Cantón Quito, parroquia Solanda, Barrio Solanda, Calle José María Alemán. Coordenadas de ubicación según Google Earth:

0°16’17’’S 78°32’37’’W 2850. (Coordenadas Av. José María Alemán S19-84 y, Quito 170606(https://earth.google.com.)

Figura 2.

Ubicación



Nota: El gráfico representa la ubicación del Restaurante “Fogón Casero. Comida Saludable” por Google Earth (2022)

2.6 Filosofía empresarial

2.6.1 Misión:

Fogón casero, comida saludable, es un restaurante que ofrecerà platillos de comida nutritiva con productos frescos y de temporada en el cual su personal tiene la firme convicción de que se puede lograr la salud a través de la comida y que un buen servicio hará un cliente feliz.

2.6.2 Visión. -

La empresa será reconocida y elegida, en cuatro años, por su clientela, tanto la que vive en el sector como la que habita otros sectores del sur de la ciudad de Quito, como un referente de alimentación saludable y balanceada.

En poco tiempo se espera que la empresa haya tenido acogida tanto por su producto, el servicio que ofrece, el trato al cliente y su filosofía lo cual se reflejará en la apertura de dos sucursales más ubicadas al sur de la ciudad.

2.6.3 Objetivos.

- Apertura, puesta en marcha y promoción
- del establecimiento.
- Ofrecer menús saludables y balanceados en los horarios de la comida.
- Crear estrategias de fidelización de clientes frecuentes mediante promociones, tarjetas de descuento.
- Proyectar el restaurante para competir con las cadenas de comida rápida del sector por medio de la difusión del producto aplicando estrategias de marketing como

segmentación del mercado, branding utilizando medio tecnológicos e impresos tales como redes sociales, flyers.

2.6.4 Meta.

En cinco años, Fogón Casero, Comida Saludable, será reconocido como un referente para el consumo de alimentación nutritiva en el sector y sectores aledaños, con la finalidad de crear una cadena de restaurantes de comida nutritiva con tanta cobertura como las cadenas de comida rápida.

2.6.5 Estrategias

Contratar personal especializado en las áreas de cocina, administrativa y de servicio cuyo estilo de vida vaya a la par con la filosofía del restaurante.

- Crear un buzón de sugerencias y quejas para mejorar el servicio.
- Realizar mesas de trabajos semestrales con las sugerencias de los clientes para adaptarlas al servicio.
- Dar seguimiento a las quejas de los clientes para verificar la mejora del servicio.
- Utilizar productos de temporada en las preparaciones para abaratar costos.
- Brindar charlas de motivación del consumo de comida saludable.
- Realizar competencias de comida saludable trasmitidas por Facebook para atraer clientela.
- Contactar proveedores locales minoristas para apoyar el pequeño comercio.
- Manejar el lema de excelencia en el trabajo e impulsarlo en todas las áreas administrativa, producción, servicio.

- Realizar sondeos de mercado en los sectores en que se planee abrir nuevas sucursales.
- Capacitación al personal sobre sus áreas específicas de desempeño.
- Creación de un manual de convivencia entre el personal que guíe las buenas relaciones laborales y el buen ambiente de trabajo.
- Involucramiento de todo el personal con la misión, visión, objetivos y metas de la empresa.
- Implementar el uso de herramientas tecnológicas para mejorar la recepción y despacho del servicio, emisión de facturas, seguimiento de clientes.
- Estar a la vanguardia de la implementación de nuevos equipos que mejoren la productividad.
- Para que no haya deterioro o mal uso de los equipos se dará capacitación al personal que los va a utilizar.
- Motivar la flexibilidad del personal para acceder a las preferencias de los clientes.
- Crear un sistema de recompensas y penalidades que motiven a los trabajadores que se destaquen en cuanto a productividad, presentación, disciplina.
- Crear planes de trabajo anuales que reflejen indicadores a ser seguidos mensualmente para verificar el cumplimiento de objetivos.
- Ofrecer servicio en el local, a domicilio con la misma calidad y rapidez.
- Crear promociones individuales, familiares para fidelizar clientes.
- Realizar campañas publicitarias por redes sociales sobre promociones o productos nuevos.

2.6.6 Políticas

Para el personal.

- El personal contratado debe contar con mínimo dos años de experiencia en el cargo a desempeñar
- Recibirán capacitación al personal acorde a su área.
- Deben lucir presentables y pulcros, los hombres afeitados y cortados o bien recogidos el cabello, las mujeres con maquillaje y bisutería discreta.
- Seguir normas de cordialidad en el trato tanto al cliente interno como externo.
- Solo están permitidas las relaciones laborales dentro de la empresa, no se permiten relaciones amorosas o la contratación de familiares.
- Los trabajadores deben mostrar absoluto compromiso con las actividades encomendadas a su puesto de trabajo.
- Está prohibido el consumo de alcohol, tabaco, estupefacientes en las instalaciones o antes de ingresar al puesto de trabajo.
- El uso del uniforme es exclusivamente dentro de las instalaciones de la empresa.
- Adicionalmente deben guardar las normas sanitarias relacionadas con la pandemia.

Para la empresa.

- La empresa se responsabiliza del personal tanto interno como externo cuando se encuentren en sus áreas de trabajo o en general en las instalaciones.
- La empresa reconocerá todos los beneficios que estén estipulados en la legislación laboral.

- La empresa proporcionará la capacitación necesaria al personal nuevo como inducción y a todo el personal sobre las áreas que desempeñen para mejorar la atención al cliente anualmente.
- La empresa gestionará las actividades en todas las áreas con la finalidad de optimizar los procesos y servicios.
- La empresa está comprometida en brindar un trato equitativo, justo y no discriminatorio tanto al personal como a sus clientes.
- La empresa buscará la calidad de los productos que ofrece elevándola a cumplir los requisitos ISO 9001; 2000.

2.6.7 Foda.

Tabla 1:

Matriz Foda

Positivos	**Negativos**
Fortalezas • La localización del restaurante aporta a que la concurrencia de las personas permita realizar una amplia difusión del producto. • El tipo de comida que se oferta es una fortaleza ya que es balanceada, saludable, apta para ser consumida por todas las edades sin riesgos para la salud. • Los menús serán preparados con productos de alta calidad ya que serán adquiridos con proveedores seguros. • Capital propio para inversión. • El sector en donde se estima ubicar el restaurante cuenta con varios espacios de estacionamiento. • Los propietarios del restaurante poseen formación profesional en gastronomía y administración de este tipo de restaurantes basado en sus conocimientos académicos y experiencia laboral. • Cercanía del local a uno de los proveedores más importantes de Quito, el mercado mayorista a donde llegan los productos frescos de primera mano tales como las verduras.	**Debilidades** • Tendencia de los inversionistas en restaurantes del sector a considerar que la comida saludable es poco rentable. • Apreciación de las personas de que la comida saludable no es agradable. • Emprendedores locales o formales e informales con escasa experiencia o experiencia empírica ofertando este tipo de alimentos. • Capital de inversión limitado. • Arriendos costosos en el sector. • Espacio limitado para crear un parqueadero de clientes. • Políticas de contratación de empleados son poco flexibles en el país. • No se puede grabar el 10% por servicio debido a la categoría, "Fogón Casero, Comida Saludable" es un de dos tenedores, de tercera clase, Lloret, E, pp. 19 • Se depende de los productos de temporada para ofrecer los platillos, crearlos, adaptarlos al gusto del cliente.
Oportunidades • Al abrir desde el mediodía hasta la noche se abarca una buena cantidad de horas para ofertar el menú. • El local está aledaño a una de las calles más transcurrida en el sur de Quito, la calle J, la cual, es muy visitada no solo por los solándonos sino también por personas de barrios contiguos. • Escasa competencia de restaurantes enfocados a temas saludables en el sector. • Se puede apreciar una tendencia en los ciudadanos en general a adoptar estilos de vida saludable, esto se aprecia en la concurrencia a eventos como la ciclo vía, la presencia de personas realizando ejercicios en parques, plazas etc.	**Amenazas** • Limitaciones de aforo por el COVID 19. • Temor de las personas por contagiarse de Covid en lugares públicos. • La población más joven, niños y adolescentes suelen preferir comida rápida, u otros tipos de comida. • La comida rápida es muy popular y barata. • Discriminación de la calidad de la comida por el sector

Nota: Esta tabla muestra el análisis sobre las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de la idea de negocio.

2.7 Desarrollo organizacional

2.7.1 Tipo de Estructura.

Diferenciación.

Se optará por una diferenciación vertical, en donde división del trabajo generará niveles jerárquicos

en los cuales las decisiones para el buen funcionamiento del restaurante vienen de arriba.

La empresa estará organizada jerárquicamente de la siguiente forma:

- Nivel Gerencial.
- Nivel Operativo.

Nivel Gerencial

- Socios Propietarios.
- Chef- Administrador

Nivel Operativo.

- Ayudante de Cocina- Bodeguero
- Cajero/a- Contable
- Mesero/a.

2.7.2 Formalización

La empresa se regirá a manuales, políticos, normas y leyes que rigen la apertura de este tipo de negocios en el país con el fin de garantizar su correcto funcionamiento de la misma y la seguridad sanitaria de los clientes con el fin de obtener todos los permisos de funcionamiento que promuevan la sostenibilidad, competitividad y rentabilidad de la empresa.

2.7.3 Centralización – Descentralización

La organización del restaurante será de tipo centralizada respecto al nivel gerencial, es decir, los socios propietarios y el Chef-Administrador, los socios son los únicos capaces de tomar decisiones fundamentales respecto a todo lo que tiene que ver con el

negocio, por ejemplo: manejo de los recursos o fiscalización de los mismos, sus decisiones la trasmiten al administrador.

A nivel operativo la organización será de tipo descentralizado:

El Chef- Administrador será responsable del máximo aprovechamiento de los recursos, la materia prima, recibirá los reportes del cajero-contable quien tendrá a cargo, en el aspecto de bodega, al auxiliar de cocina y en el servicio, al mesero.

2.7.4 Integración.

La integración, como su terminología lo explica tiene la función de integrar a todos los empleados de una empresa cuyo fin es el mismo, para obtener el desempeño más adecuado de las actividades diarias y logrando la optimización de los recursos sin necesidad de sobrecargar las responsabilidades de cada empleado y obteniendo el mejor beneficio encaminado a lograr las metas empresariales.

Área Ejecutiva:

Chef. Administrador

Es una posición muy importante dentro de la empresa ya que es el encargado/a de plasmar la razón de ser de Fogón Casero, comida saludable, es quien crea, modifica e innova el menú, además es encargado y responsable del buen funcionamiento del negocio para lo cual debe contar con actitudes de liderazgo que inspiren al equipo de trabajo a practicar los valores de la empresa, esta posición reportará sus actividades semanalmente a los socios propietarios.

Área de Cocina.

Auxiliar de Cocina- Bodega

Esta posición está bajo las órdenes directas del chef. “Trabaja a las órdenes de los cocineros realizando trabajos sencillos y mecánicos. (Fierros, 2012, Pág. 11). Además, tiene una corresponsabilidad junto al chef de la calidad de los platillos a la hora del servicio, también es responsable de la limpieza de la cocina, la vajilla, menaje, y el control de la bodega, surtir la materia prima para los menús planificados evitando el desperdicio o el desabastecimiento.

Área de Servicio. -

Mesero

Esta área está compuesta por un mesero, el cual reporta directamente al administrador, y son responsables de velar por el disfrute de los clientes antes del servicio con la bienvenida, durante la distribución de los platos y después del mismo despidiendo al cliente.

Cajero - contable

Ese es un rol de suma importancia ya que representa la parte financiera de la empresa para el manejo de los ingresos, egresos por medio de los pagos a proveedores, arqueos de caja, de los que se realizará un reporte de ventas diarias en donde se grafique los ingresos y egresos que permitan tener una lectura del cumplimiento de los objetivos.

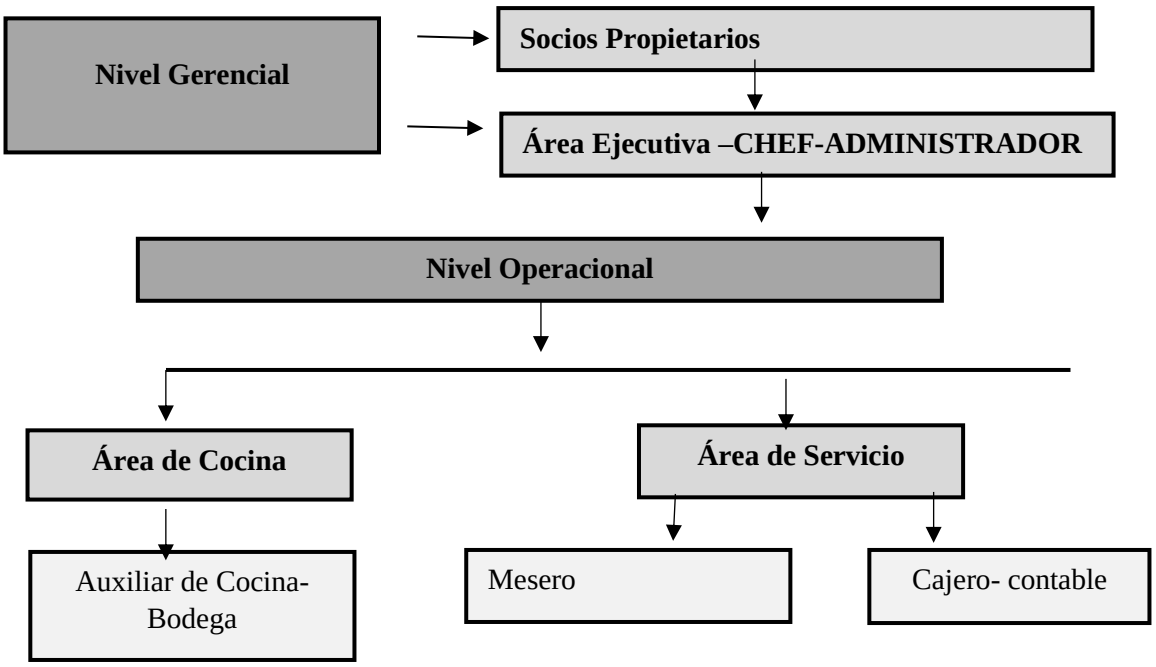
Este puesto de trabajo debe conocer todas las comandas que entran a la cocina, y reporta al área ejecutiva las ventas diarias o egresos para la adquisición de materia prima por

lo que debe interactuará con el auxiliar de cocina que es quien es responsable debe surtir la bodega de acuerdo con los menús planificados.

2.8 Organigrama empresarial "Fogón Casero". Comida Saludable

Figura 3:

Organigrama empresarial "Fogón Casero, Comida Saludable"



Nota: Esta figura muestra el Organigrama empresarial del restaurante "Fogón Casero. Comida Saludable". Por, Zamora, H. (2022)

2.9 Funciones del personal

Funciones Generales y Específicas de los Puestos de Trabajo:

Puesto de chef- administrador

Detalles generales del puesto de Chef Administrador

Empresa: "Fogón Casero". Comida Saludable

Unidad administrativa: Área Ejecutiva - Operacional

Misión del Puesto:

- Cumplir y hacer cumplir la misión, visión y filosofía de la empresa.
- Planificar y organizar la preparación y salida del menú controlando la calidad del mismo
- Organiza el trabajo de la cocina, ayuda a surtir e innovar el menú.
- Elaboración de los platillos.
- Permanecer desde la apertura hasta el cierre del establecimiento.
- Ofrecer un trato empático al cliente interno y externo.
- Promover la pulcritud y excelente presentación, planificar el trabajo

Denominación del puesto: Chef- Administrador

- **Rol del puesto:**
- Estar a la expectativa de las demandas del cliente y su satisfacción mediante las preparaciones.
- Agilidad en la toma de decisiones.
- Planificación del trabajo
- Gestión de las quejas de los clientes.
- Tramite de permisos de funcionamiento.
- Promoción del establecimiento para aumentar ventas.
- Ejecución de pagos, contratos, adquisiciones para el local.
- Supervisar y garantizar la calidad de las preparaciones.
- Manejo, presupuesto y control de costos en el área de la cocina
- Relacionarse con los proveedores de los productos

- Organizar la producción y distribución de los platillos.
- **Remuneración:** $ 650

Puesto de ayudante de cocina

Detalles generales del puesto de Ayudante de Cocina

Empresa: "Fogón Casero". Comida Saludable

Unidad administrativa: Área Operacional

Misión del Puesto:

- Cumplir y hacer cumplir la misión, visión y filosofía de la empresa.
- Permanecer desde la apertura hasta el cierre del establecimiento.
- Ofrecer un trato empático al cliente interno y externo.
- Mantener la pulcritud y excelente presentación.

Denominación del Puesto: Ayudante de Cocina

Rol del Puesto

- Limpieza, corte, pelado de verduras y frutas
- Limpieza, corte, adobo de carnes.
- Apoyo en elaboraciones de cocina caliente y cocina fría.
- Manipulación higiénica de los alimentos.
- Lavar los utensilios del servicio.
- Lavado de vajilla.
- Mantener limpio el espacio de trabajo.
- Control del almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Recibir mercadería, almacenar, distribuir la materia prima evitando el desperdicio

- Mantener surtido el almacén en base a la planificación de menús (realizar pedidos).
- Conocimiento y manejo de inventario de alimentos.

Remuneración: $ 425

Puesto de mesero

Detalles generales del puesto de Mesero

Empresa: "Fogón Casero". Comida Saludable

Unidad administrativa: Área Operativa

Misión del Puesto:

- Cumplir y hacer cumplir la misión, visión y filosofía de la empresa.
- Permanecer desde la apertura hasta el cierre del establecimiento.
- Ofrecer un trato empático al cliente interno y externo.
- Mantener la pulcritud y excelente presentación.

Denominación del puesto: Mesero

Rol del puesto:

- Preparar el salón para el servicio. (verificar que los cubiertos, platos, vasos, estén completamente limpios)
- Recibir, guiar a las mesas y despedir a los clientes
- Informar a los clientes sobre los ingredientes de los menús para evitar novedades sobre alérgenos.
- Tomar los pedidos, pasarlos correctamente a la cocina y verificar la frecuencia y el orden en que salen los platillos de la cocina.

- Verificar que se realice la cancelación del consumo.
- Resolver las quejas de los clientes en la medida de lo posible.
- Mantener la comunicación con los clientes y ofrecer los productos.

Remuneración: $ 425

Puesto de cajero- contable

Detalles generales del puesto de Cajero- Contable:

Empresa: "Fogón Casero". Comida Saludable

Unidad administrativa: Área Operativa

Misión del puesto

- Cumplir y hacer cumplir la misión, visión y filosofía de la empresa.
- Permanecer desde la apertura hasta el cierre del establecimiento.
- Ofrecer un trato empático al cliente interno y externo.
- Mantener la pulcritud y excelente presentación.

Denominación de puesto: Cajero – Contable

Rol del Puesto:

- Atención al cliente, Cobros, corte, arqueo de caja.
- Discreción sobre estados financieros ventas, ingresos y egresos.
- Vigilar las cuentas diariamente respecto a ingresos y egresos.
- Elaboración de facturas.
- Procesamiento de los pagos a proveedores
- Pago de nómina.
- Tramites se seguridad social de los empleados.

- Declaración de obligaciones tributarias.
- Elaboración de reportes trimestrales de ingresos y egresos.
- Manejo del Inventario del Menaje de Cocina.

Remuneración: $ 425

Méritos y aspectos a considerar

Tabla 2:

Meritos y aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
• Título de tercer nivel en Gastronomía. • Capacitación en manejo de clientes. • Capacitación en manejo de Recursos Humanos. • Capacitación • Cursos en la rama de alimentación saludable. • Cursos en Normas BPM • Curso de seguridad alimentaria • Curso de primeros auxilios.	Experiencia de 2 a 3 años en el cargo de Chef – Administrador de negocios similares.	• Manejo de Clientes. • Manejo de Recursos Humanos • Realización de Inventarios, maximización de recursos • Dominio de las técnicas • de la cocina. • Manejo de Normas BPM. • Conocimiento tanto a la gastronomía local e internacional	• Supervisión de las ventas de los productos. • Adecuada organización de las instalaciones. • Cumplimiento de las obligaciones de sus colaboradores, garantizando un excelente Servicio al Cliente. • Capacidad para manejar le producción. • Supervisar el cierre de las ventas diariamente. • Supervisar la realización de inventarios, balances y reportes generales que den cuenta de la relación entre costos y proyecciones del negocio.
Mesero (instrucción secundaria o títulos afines al campo laboral)	De uno a dos años de experiencia en puestos similares	• Capacitación en Servicio al Cliente • Capacitación en primeros auxilios • Capacitación en manejo de aplicaciones para tomar pedidos.	• Capacidad de organización. • Capacidad de planificación • Comunicativo • Ser amable • Ser atento • Controlar el estrés.
Cajero –Contable (instrucción formal de nivel secundario en contabilidad) • Cursos de manejo de Excel, redes sociales. • Cursos de atención al cliente.	Dos años de experiencia en puestos similares	• Capacitación en manejo de Windows y paquetes como office, internet y redes sociales. • Capacitación en manejo de inventarios. • Gestionar el control de pedidos y stock	• Capacidad de orden y planificación. • Capacidad comunicativa. • Manejo de clientes. • Capacidad numérica.

Nota: Esta tabla contiene los méritos y aspectos a considerar sobre los puestos de trabajo solicitados para el restaurante “Fogón Casero. Comida Saludable”

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

Una vez sondeadas las necesidades de los posibles comensales en el sector de Solanda y sus alrededores, se pondrá en práctica la comercialización de las preparaciones para convertirlas en demanda y posesionarlas en el mercado, con la ayuda de las redes sociales tales como: Facebook, Twitter, Instagram entre otras.

3.2 Investigación de mercado

"La investigación de mercado describe con exactitud como son nuestros clientes, que, como, cuando y porque compran, y con qué frecuencia lo hacen." Cohen, 2008, pp. 24. En base a este tipo de investigación, la Empresa "Fogón Casero, Comida Saludable" realizó una exploración de campo y documental en la que se aplicó la técnica de encuestas electrónicas, en un formato de encuesta de Google, con la finalidad de recopilar información verídica que permita conocer los hábitos de alimenticios, preferencias, gustos de comida y poder adquisitivo de los comensales del sector y sus alrededores.

3.2.1 Modalidad.

Los datos que, recopilados a través de las encuestas, fueron obtenidos en forma electrónica por motivos de la Pandemia del Covid, debido a la necesidad de precautelar la salud de las personas que participaron en el llenado de la misma. Las preguntas de la encuesta fueron cerradas y de opción múltiple.

3.3 Plan de Muestreo

En este trabajo se optó por realizar las encuestas de manera digital debido a la pandemia, para obtener un número exacto de encuestas se aplicará la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N * (Z)^2 * P * Q}{(e)^2 * (N-1) + (Z)^2 * P * Q}$$

Población:

El sector Sur de la ciudad de Quito se encuentra habitado por aproximadamente 850 mil personas las cuales representan un 36% de la población total del Distrito Metropolitano. Este sector de la ciudad está conformado por más de 450 barrios uno de estos es Solanda, el cual es uno de los sectores más densamente poblados con aproximadamente 130,000 habitantes (Solanda, ciudad refleja, 2018, Pág. 12). Este es un dato obtenido de proyecciones poblacionales, basados en el censo del 2010, tomando en cuenta que el cantón Quito registra un crecimiento poblacional anual aproximado del 2%.

Extracción de la muestra:

Del total de la población del barrio Solanda que son 130,000 individuos se extrae la población de 95,180 individuos tomando en cuenta su rango de edad sumando los porcentajes de la población de 30 años en adelante, según la investigación de campo realizada por Cujilema, 2008, pag,92. A estos datos se aplica la fórmula resultando una muestra de 382.47 individuos a ser encuestados.

130.000 100

? 73.7%

130.000 x 73.7% = 95.810

N= Población segmentada 95.810

Z= Nivel de confianza 95% (1.96)

P= Proporción de defectos esperados 50% (0.5)

Q= Probabilidad negativa 50% (0.5)

e= Error de estimación 5% (0.05)

n= tamaño de la muestra

$$n = \frac{N * (Z)^2 * P * Q}{(e)^2 * (N-1) + (Z)^2 * P * Q}$$

$$n = \frac{95.810 * (1{,}96)^2 * 0{,}5 * 0{,}5}{0{,}05^2 * (95.810 - 1) + (1{,}96)^2 * 0{,}5 * 0{,}5}$$

$$n = \frac{91977.6}{240.483}$$

$$n = 382.47$$

Luego de haber aplicado la fórmula y obtenido la muestra mediante la misma, se optará por realizar un muestreo aleatorio, probabilístico de tipo simple, que “Consiste en elegir al azar, de una lista, a todos los individuos para que formen parte de la muestra”. Sábado, 2009, pp. 27. La cual consistirá en la recavaciòn de información mediante 100 encuestas, este tipo de muestreo es aceptado estadísticamente se acoge a esta opción por las restricciones emitidas por el COE nacional debido a la Pandemia por Covid 19.

3.4 Análisis de las Encuestas

Tabla 3:

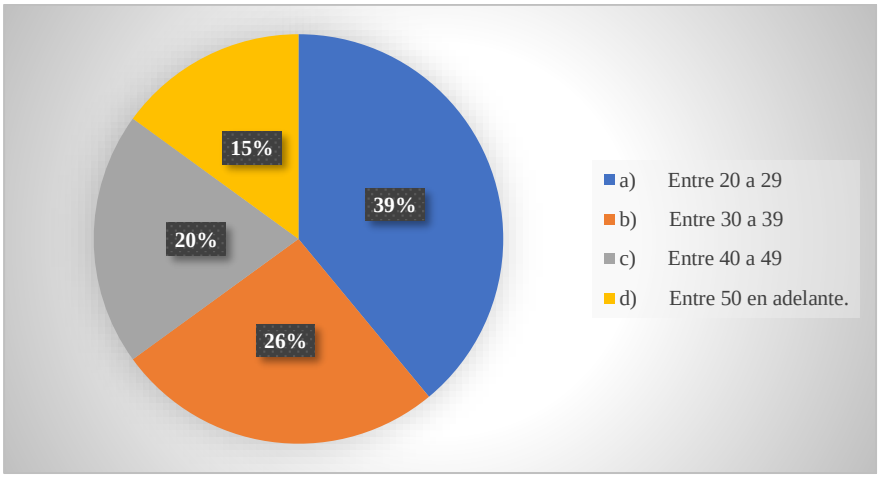
Pregunta 1, Rangos de edad

Rangos de edad		
Opciones	**Cantidad**	**Porcentaje**
a) Entre 20 a 29	39	39%
b) Entre 30 a 39	26	20%
c) Entre 40 a 49	20	26%
d) Entre 50 en adelante.	15	15%
TOTAL	**100**	**100%**

Nota: Esta tabla muestra las respuestas de la población de Solanda respecto a la edad.

Figura 4

Pregunta 1



Nota: El gráfico representa los porcentajes respecto a la edad de la población del barrio Solanda que se encuentra entre los 20 años en adelante. Por H, Zamora, 2022

Análisis*:*

De los 100 encuestados el 39% se encuentran entre 20 a 29 años, un 26% entre 30 a

39 años, el 20% entre 40 y 49 años, y apenas un 15% pasan de los 50 años, los porcentajes más altos más altos permiten concluir que la mayor parte de la población de la ciudadela es joven y está económicamente activa por lo que cuenta con recursos económicos para atender una alimentación adecuada y por tanto son la población a la que se debe dirigir las estrategias de marketing para captarlos como posibles clientes.

Pregunta 2: Género

Tabla 4:

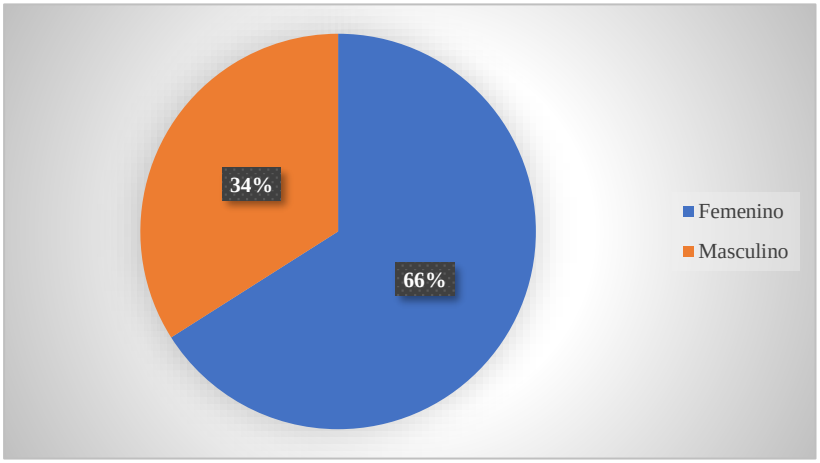
Pregunta 2: Género

Género		
Opciones	**Respuestas**	**Porcentajes**
Femenino	66	66%
Masculino	34	34%
Total	100	

Nota: Esta tabla representa los porcentajes en cuanto a género de la población de la ciudadela Solanda.

Figura 5.

Pregunta 2



Nota: El gráfico representa los porcentajes respecto a género al que pertenece la población de la ciudadla Solanda que fue encuntada. Por H, Zamora, 2022.

Análisis:

De los 100 encuestados, el 66%, la mayoría, son mujeres y el 34% son varones, datos

que servirán para dirigir las estrategias de marketing especialmente al grupo poblacional mayoritario en el sector.

Pregunta 3: ¿Con qué frecuencia consume alimentos fuera de casa?

Tabla 5*:*

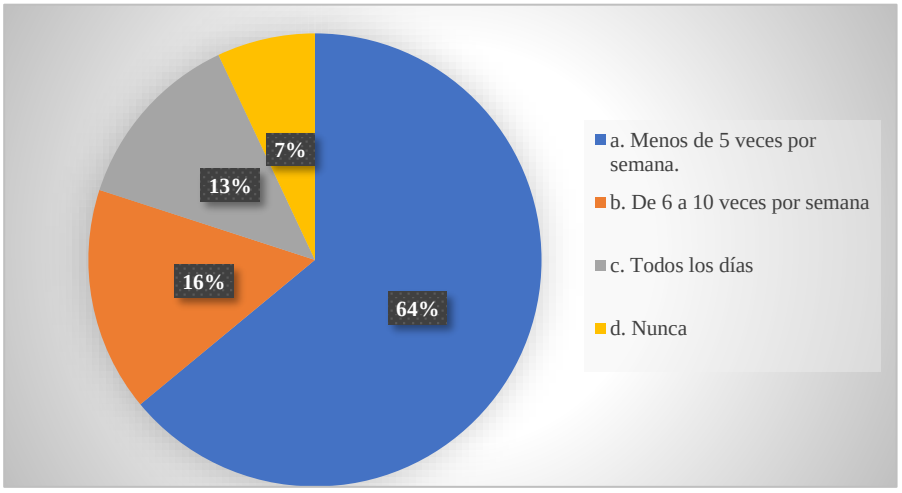
Pregunta 3

Con qué frecuencia consume alimentos fuera de casa		
Opciones	Respuestas	Porcentajes
a. Menos de 5 veces por semana.	64	64%
b. De 6 a 10 veces por semana	16	16%
c. Todos los días	13	13%
d. Nunca	7	7%
Total	100	100%

Nota: La tabla representa los porcentajes respecto a la frecuencia con la que la población de la ciudadela Solanda consume alimentos fuera de casa.

Figura 6.

Pregunta 3



Nota: El gráfico representa los porcentajes a la frecuencia con la que la población de la ciudadela Solanda consume alimentos fuera de casa. Por H, Zamora, 2022

Análisis:

Del total de personas encuestadas el 64% consume alimentos fuera de casa menos de 5 veces por semana, el 16% de 6 a 10 veces por semana, 13% todos los días y el 7%

nunca lo cual indica que se debe crear fuertes estrategias de marketing para motivar a la población a que el restaurante sea una opción atractiva para comer fuera de casa.

Pregunta 4: Le gusta la comida saludable como, por ejemplo, alimentos: Bajos en Grasa, Bajos en Azúcares, Bajo en Carbohidratos.

Tabla 6:

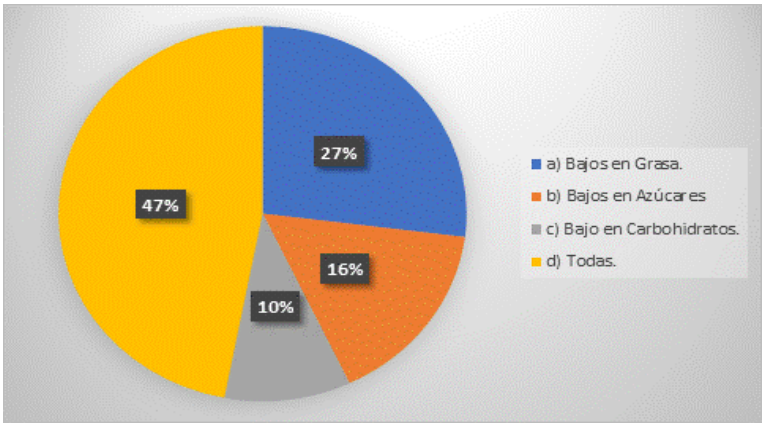
Pregunta 4

Le gusta la comida saludable como, por ejemplo, alimentos: Bajos en Grasa. Bajos en Azúcares, Bajo en Carbohidratos.		
Opciones	Cantidad	Porcentaje
a) Bajos en Grasa.	27	27%
b) Bajos en Azúcares	16	16%
c) Bajo en Carbohidratos.	10	10%
d) Todas.	47	47%
Total	100	100%

Nota: Esta tabla representa el agrado de las personas por los alimentos saludables, bajos en grasa, azúcares, carbohidratos.

Figura 7.

Pregunta 4



Nota: La ilustración representa lapreferencia de la población de la ciudadela Solanda por los alimentos Saludables. Por H, Zamora, 2022.

Análisis:

Según el gráfico el 47% , es decir la mayoría de la población menciona que le gusta la

comida saludable, con características bajas en grasa, azúcares, carbohidratos. Los demás porcentajes prefieren alimentos son ciertas características : un 27% menciona que le gusta los alimentos bajos en grasa, el 16% prefiere alimentos bajos en azúcares y solo un 10% prefiere alimentos bajos en carbohidratos, estos datos señalan que la mayor parte de la población puede acoger de manera positiva un establecimiento de alimentación saludable.

Pregunta 5: ¿Se identifica con alguna de las siguientes razones para no consumir comida saludable?

Tabla 6:

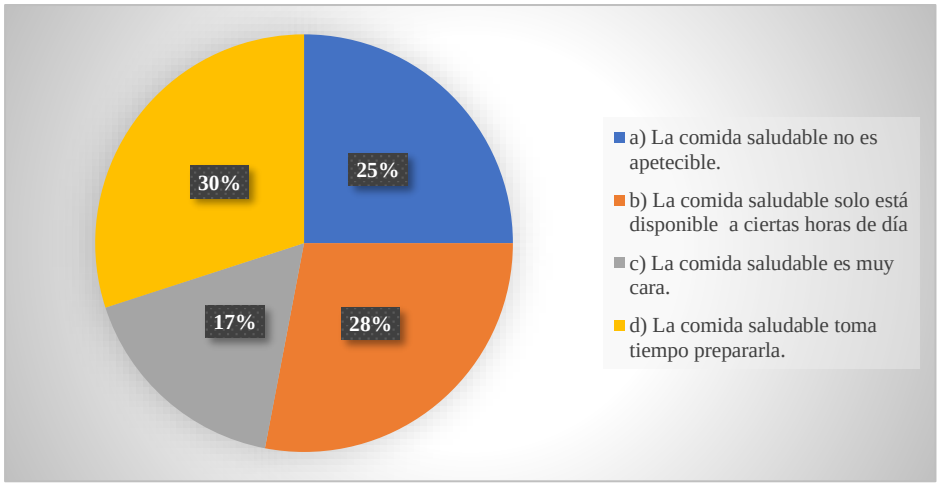
Pregunta 5

¿Se identifica con alguna de las siguientes razones para no consumir comida saludable?		
Opciones	Cantidad	Porcentaje
a) La comida saludable no es apetecible.	25	25%
b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	28	28%
c) La comida saludable es muy cara.	17	17%
d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	30	30%
TOTAL	100	100%

Nota: Esta tabla representa las opiniones de las personas encuestadas respecto a lo que ellas opinan sobre la comida saludable.

Figura 8:

Pregunta 5:



Nota: Esta figura representa las opiniones de las personas encuestadas respecto a lo que ellas opinan sobre la comida saludable. Por H, Zamora, 2022.

Análisis:

De total de las respuestas sobresale el 30 % quien menciona que la comida saludable no es apetecible, luego el 28% quienes mencionan que la comida saludable solo está

disponible a ciertas horas del día: El 25% afirman que la comida saludable no es apetecible y un 17% que la comida saludable es muy cara. De las respuestas a las opciones presentadas a la pregunta se infiere que la población asume que la comida saludable no es agradable y que es costosa por lo que la presentación de un menú atrayente al cliente en cuanto a sabores es esencial, así como los costos del mismo.

Pregunta 6: ¿Considera que el consumo de comida saludable o la comida chatarra influyen en su estado de salud?

Tabla 7:

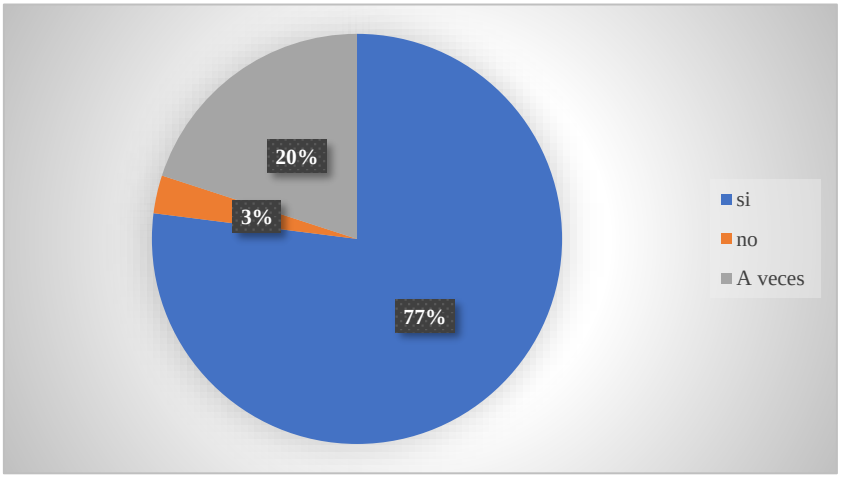
Pregunta 6

¿Considera que el consumo de comida saludable o la comida chatarra influyen en su estado de salud?		
Opciones	Cantidad	Porcentajes
Si	77	77%
No	3	20%
A veces	20	20%
Total	100	100%

Nota: En esta tabla se puede visualizar el conocimiento de las personas por el tipo de comida que influye en su salud.

Figura 9:

Pregunta 6



Nota: Esta figura se puede visualizar el conocimiento de las personas por el tipo de comida que influye en su salud. Por H, Zamora, 2022.

Análisis:

Del total de la población investigada respecto a si consideran que el tipo de comida influye en su estado de salud el 77% mencionan que sí, el 20% mencionan que a veces y solo el 3% mencionan que no, estos datos son importantes para promocionar el tipo de comida que se ofrece como una opción no solo saludable, sino también poco costosa en relación a la comida chatarra que se ofrece en el sector.

Pregunta 7: De las siguientes comidas ¿Cuál es la que más frecuentemente consume fuera de casa?

Tabla 8:

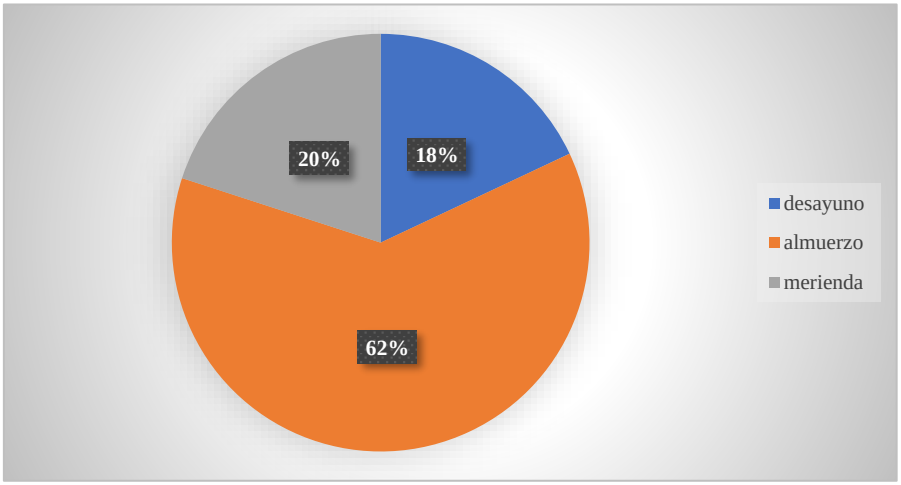
Pregunta 7

De las siguientes comidas ¿Cuál es la que más frecuentemente consume fuera de casa?		
Opciones	Cantidad	Porcentajes
Desayuno	18	18%
Almuerzo	62	62%
Merienda	20	20%
Total	100	100%

Nota: En esta tabla se puede visualizar cuál de las comidas es la que más frecuentemente los habitantes de la ciudadela Solanda, consumen fuera de casa.

Figura 10:

Pregunta 7



Nota: Esta figura se puede visualizar cuál de las comidas es la que más frecuentemente los habitantes de la ciudadela Solanda, consumen fuera de casa. Por H, Zamora, 2022.

Análisis:

Del total de encuestados el 62% menciona que la comida que más frecuentemente la consume fuera de casa es el almuerzo, el 20% la merienda y el 18% el desayuno. Estos datos permiten apreciar que el almuerzo es la comida que más se debe fortalecer su oferta en el restaurante implementando, por ejemplo, promociones para grupos en las fábricas y empresas aledañas al sector, seguido por la oferta de desayunos que también son una opción que la población a consume afuera después del almuerzo.

Pregunta 8.- ¿Considera usted que es escasa la oferta de comida saludable y nutritiva en el sector?

Tabla 9:

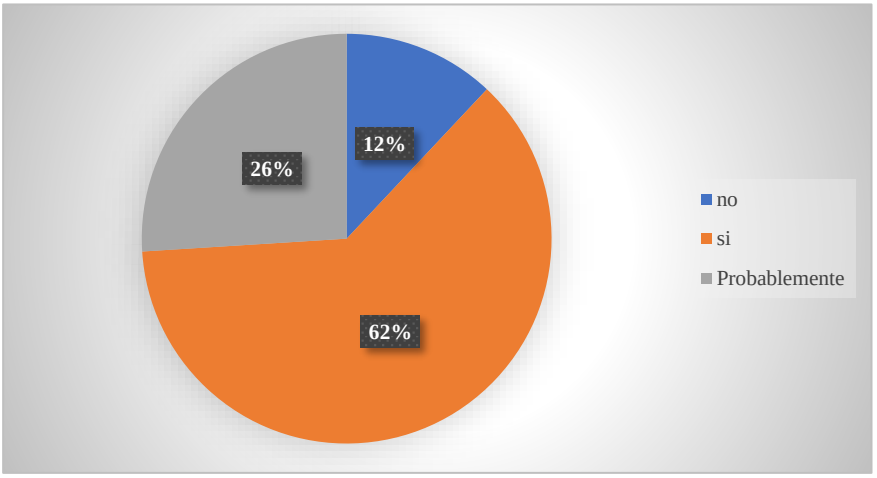
Pregunta 8

¿Considera usted que es escasa la oferta de comida saludable y nutritiva en el sector?		
Opciones	Cantidad	Porcentajes
no	12	12%
Si	62	62%
Probablemente	26	26%
Total	100	100%

Nota: En esta tabla se registra la percepción de los habitantes de la ciudadela Solanda acerca de la oferta de comida saludable que existe en el sector.

Figura 11:

Pregunta 8.



Nota: Esta figura se registra los porcentajes acerca de la percepción de los habitantes de la ciudadela Solanda acerca de la oferta de comida saludable que existe en el sector. Por H, Zamora, 2022.

Análisis:

Del total de la población encuestada el 62% considera que es escasa la oferta de

comida saludable en el sector, el 26% menciona que no es escasa la oferta de comida saludable en el sector y el 12% responde probablemente. Los datos que arrojan las encuestas permiten deducir que es viable la propuesta de un restaurante de comida saludable en el sector.

Pregunta 9.- Le gustaría asistir a un restaurante de comida saludable en el sector de Solanda?

Tabla 10:

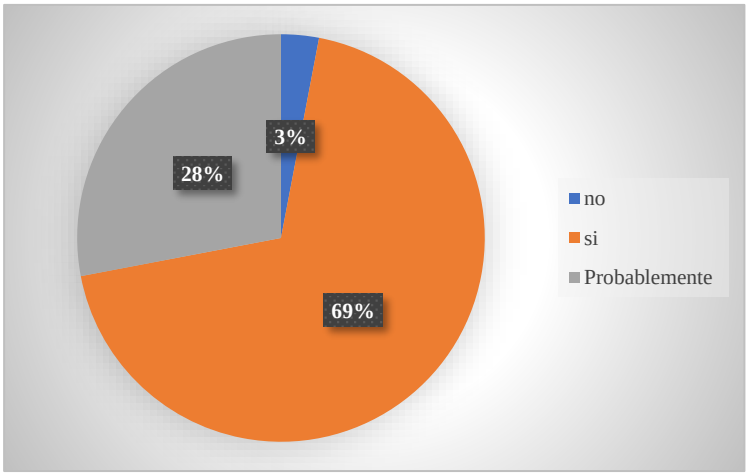
Pregunta 9

	Le gustaría asistir a un restaurante de comida saludable en el sector de Solanda	
Opciones	**Cantidad**	**Porcentajes**
No	3	3%
Si	69	69%
Probablemente	28	28%
TOTAL	**100**	**100%**

Nota: En esta tabla se puede apreciar el interés de los habitantes de la ciudadela Solanda por asistir a un Restaurante de Comida Saludable.

Figura 12:

Pregunta 9



Nota: Esta figura se puede apreciar el interés de los habitantes de la ciudadela Solanda por asistir a un Restaurante de Comida Saludable. Por H, Zamora, 2022.

Analisis:

Del total de la población encuestada el 69% menciona que si le gustaría asistir a un

restaurante de comida saludable en el sector, el 28% menciona que probablemente asistiría y apenas el 3% menciona que no.En esta pregunta la población confirma su interés por visitar un establecimiento de comidas como el propuesto por lo que tambien se confirma su viabilidad.

Pregunta 10.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú de comida saludable que incluye sopa o crema, plato fuerte, postre y bebida?

Tabla 11:

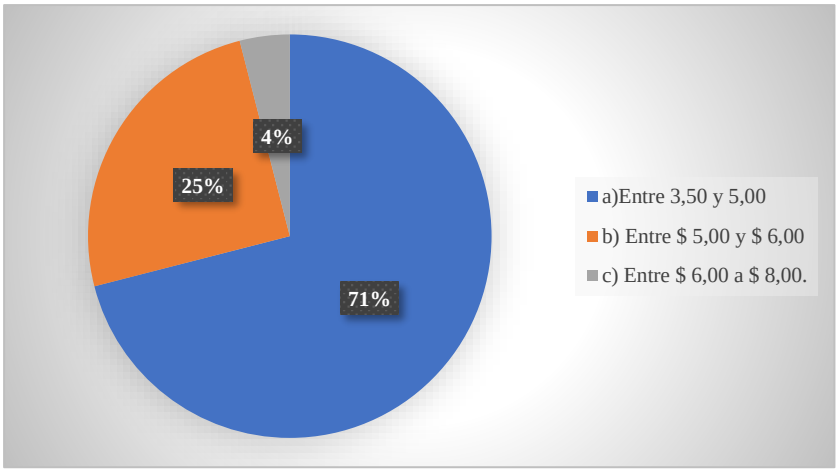
Pregunta 10

¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú de comida saludable que incluye sopa o crema, plato fuerte, postre y bebida?		
Opciones	Cantidad	Porcentajes
Entre 3,50 y 5,00	71	71%
Entre $ 5,00 y $ 6,00	25	25%
Entre $ 6,00 a $ 8,00.	4	4%
Total	100	100%

Nota: En esta tabla se puede apreciar cuanto estaría dispuesto a invertir, los habitantes de la ciudadela Solanda, en un menú de comida saludable.

Figura 13:

Pregunta 10



Nota: En esta figura se puede apreciar cuanto estarían dispuestos a invertir, los habitantes de la ciudadela Solanda, en un menú de comida saludable. Por H, Zamora, 2022.

Análisis

La población encuestada responde en su mayoría que estarían dispuestos a pagar entre 3,50 a 5,00 por un menú de comida saludable, el 25% entre 5,00 y 6,00 dólares

y apenas el 4% entre 6,00 y 8,00. Las respuestas a esta pregunta respecto a costos determinan el rango de precios máximo con los que se debería ofertar el menú.

Pregunta 11: ¿Cuál de las siguientes opciones de sopas es de su preferencia?

Tabla 12.

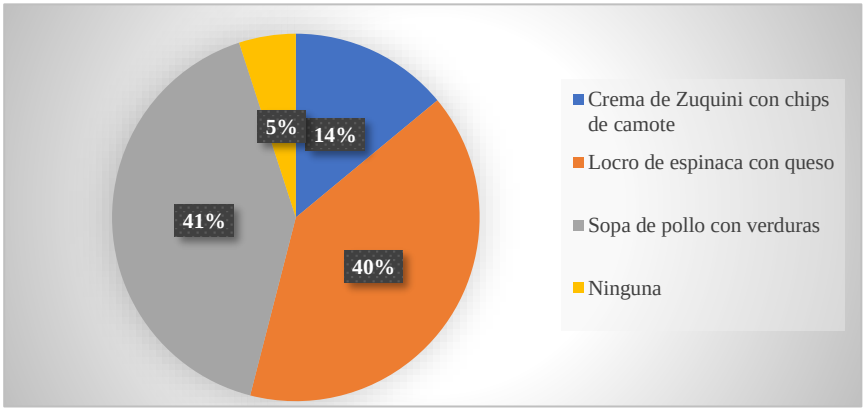
Pregunta 11

¿Cuál de las siguientes opciones de sopas es de su preferencia?		
Opciones	Cantidad	Porcentaje
Crema de Puquina con chips de camote	14	14%
Locro de espinaca con queso	40	40%
Sopa de pollo con verduras	41	41%
Ninguna	5	5%
Total	100	100%

Nota: En esta tabla se puede observar las preferencias de la población en cuanto a sopas.

Figura 14:

Pregunta 11



Nota: En esta figura se puede apreciar las preferencias de la población en cuanto a las sopas que ofrece el restaurante. Por H, Zamora, 2022.

Análisis:

Del total de población encuestada sobre sus preferencias por sopas o cremas, el 41% responde a la opción sopa de pollo con verduras, el 40% prefiere un tradicional locro

de espinacas con paico y queso, solo el 14% elije un locro de zuquini y el 5% no selecciona ninguna, las respuestas a esta opción pemiten deducir las preferencias de los comensales por el menú ofertado.

Pregunta 12.- Cuál de las siguientes opciones de platos fuertes es de su preferencia?

Tabla 13.

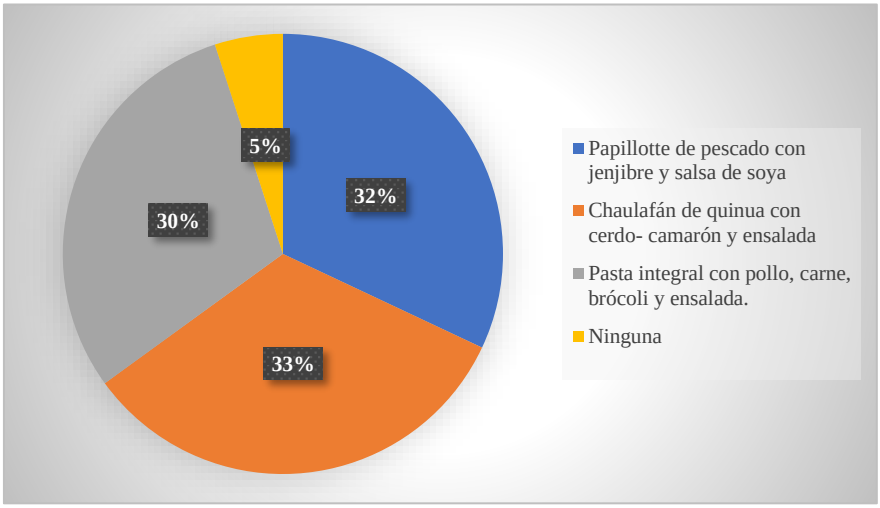
Pregunta 12

¿Cuál de las siguientes opciones de platos fuertes es de su preferencia?		
Opciones	Cantidad	Porcentajes
Papillote de pescado con jengibre y salsa de soya	32	32%
Chaul afán de quinua con cerdo- camarón y ensalada	33	33%
Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.	30	30%
Ninguna	5	5%
Total	100	100%

Nota: En esta tabla se puede observar las preferencias de la población en cuanto a platos fuertes.

Figura 15:

Pregunta 12



Nota: En esta figura se puede apreciar las preferencias de la población en cuanto a platos fuertes. Por H, Zamora, 2022.

Análisis:

Del total de la población encuestadael 33% elije su preferencia por el chaulafán de quinua con cerdo y camarón, seguido de papillotte de pescado con jengibre y salsa de

soya con un 32%, un 30% prefiere pasta integral con pollo y brócoli y solo un 5% ni elige ninguna opción. Las respuestas de los comensales permiten deducir las preferencias de los mismos por el menú.

3.4.1 Análisis General

Según los datos recogidos en las encuestas, en la ciudadela Solanda existe gran cantidad de población joven entre los 20 a 40 años que es el rango de población económicamente activa y por tanto con capacidad adquisitiva, del mismo modo la mayoría de los encuestados son mujeres la edad y el género nos permitirá deducir el nicho de mercado al que se dirigirán estrategias publicitarias.

Por medio de las preguntas también se encontró que la mayoría de los encuestados consumen comidas fuera de casa entre 1 a 5 veces a la semana como mínimo, y que la comida que más frecuentemente se sirven son los almuerzos seguido por las meriendas, lo cual indica que hay una necesidad de que existan opciones adecuadas de alimentación en el sector a estas horas.

Los encuestados reconocen que no existe una opción saludable en el sector que satisfaga sus expectativas además manifiestan su interés en visitar un local de comida casera saludable como el que se ofrecerá.

Entre las opciones planteadas como menú, las sopas preferidas son la sopa de pollo con verduras y el locro de espinacas, en los platos fuertes existe un interés por el chaulafán de quinua seguido del papillote.

Para concluir, por medio de las encuestas realizadas cabe mencionar que la idea de negocio que se plantea poner en marcha puede muy probablemente contar con la acogida en el sector.

3.5 Entorno empresarial

3.5.1 Microentorno.

"El microentorno de una empresa está compuesto por todas las fuerzas cercanas a la misma que influyen en su capacidad de servir a los clientes" El microentorno del restaurante "Fogón Casero" Comida Saludable estará compuesto por los factores que tienen injerencia en su actividad económica y por tanto afectan de manera directa o indirecta a su desarrollo, los factores del microentorno en este caso son: Socios, proveedores, clientes, entes reguladores de la actividad económica, competencia.

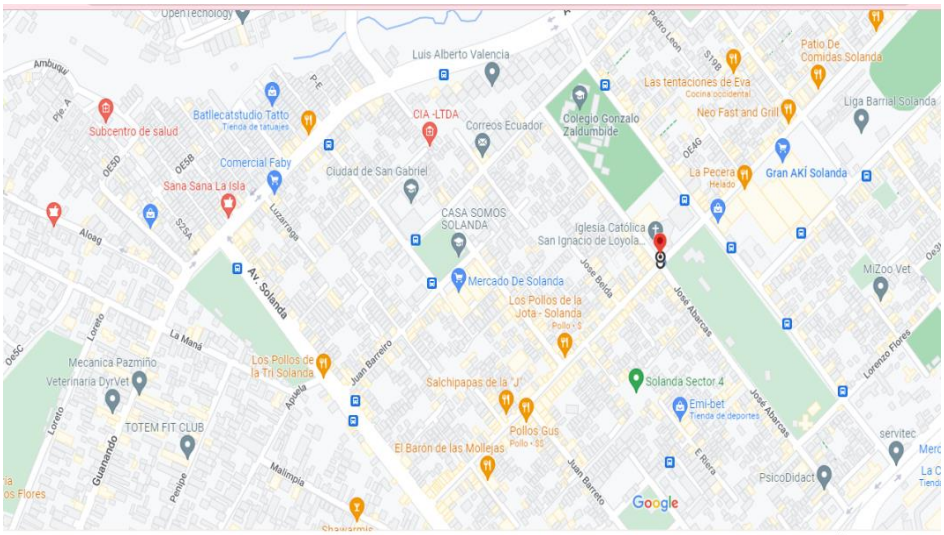
Figura 16:

Esquema microentorno Restaurante "Fogón Casero" Comida Saludable

Nota: En esta figura consta un esquema del microentorno empresarial correspondiente al restaurante "Fogón Casero". Por H, Zamora, 2022.

Figura 17:

Posible ubicación del restaurante "Fogón Casero"



Nota: Esta figura corresponde a la posible ubicación del restaurante "Gogón Casero" ComidaSaludable. Por Google Maps, 2022.

Competencia directa.

Se ha podido constatar la existencia de varios locales de comida en el sector que ofrecen alimentos durante todo el día o a horas específicas del almuerzo y merienda. Los principales Los locales de comida que se considerarían competencia directa son:

1. Los locales de almuerzos por todo el sector.
2. El patio de comidas del Boulevard de Solanda.

Competencia indirecta.

Cerca de la ubicación del restaurante "Fogón Casero. Comida Saludable" se encuentran varios locales de expendio de comida rápida como las pizzerías: El Leñador, Pizza Hut, salchipaperías, los locales grandes son una competencia importante.

Sustitutos.

El restaurante "Fogón Casero. Comida Saludable" se encuentra ubicado en un lugar estratégico de la ciudadela rodeado de negocios, tales como el Tía, el Merkato, el Akí y el Mayorista, los cuales pueden proveer de todo lo que se necesita tanto para las preparaciones como para las adecuaciones del local en caso de alguna descoordinación con los proveedores acordados.

Proveedores.

Tabla 14.

Proveedores

Materia prima		
Proveedor	**Fiabilidad y beneficios**	**Producto**
Dimaxi	Productos de calidad Productos a bajo precio Facilidades de pago (crédito) Preferencia para clientes Responsables con la distribución. Promociones para clientes frecuentes	Arroz Azúcar Sal Pastas Insumos de aseo Aceite
Santa Priscila	Productos del mar Alta calidad y frescura. Precios accessibles.	Pescado, Camarón Atún Picudo, Trucha
Comercial Mena	Amplia variedad de carnes y abarrotes a precios de bodega. Productos de calidad Facilidades de pago (crédito) Precios accesibles	Carne de res Pollo Chuletas Suave de cerdo.
Santa María	Gran variedad de abarrotes y otros productos. Calidad y precio accesible. Entrega en el establecimiento. Excelente atención al cliente.	Envases desechables Servilletas Cubiertos desechables Fundas Caramelos Especias
Mercado Mayorista	Productos frescos. Variedad de productos Bajo costo con compras al por mayor. Buen servicio Amplia disponibilidad de productos variados.	Frutas Vegetales Hortalizas Verduras
Servicio Técnico General y Mantenimiento	Excelente trato al cliente Facilidades de pago.	Mantenimiento de equipos, menaje. Mantenimiento de infraestructura de local Trabajos de electricidad, plomería, , carpintería albañilería.

Nota: En esta tabla se pueden observar proveedores que facilitarán la materia prima para la preparación de los platillos.

- **Intermediarios.**

El Restaurante “Fogón Casero. Comida Saludable” se encargará de comercializar directamente sus productos en el local y a domicilio en el sector, por tanto, no tratará con intermediarios.

- **Clientes.**

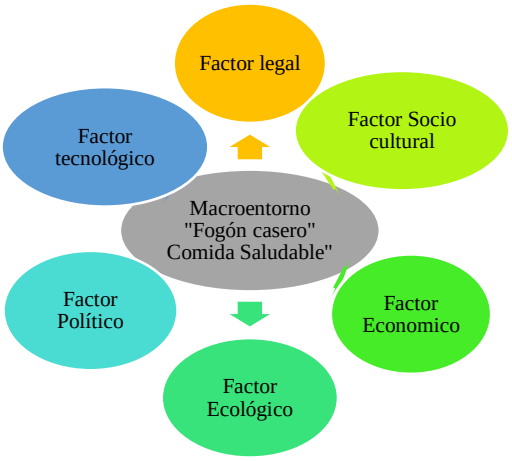
Los clientes del Restaurante “Fogón Casero. Comida Saludable” serán personas que disfruten de compartir comida casera saludable, siguiendo las tendencias actuales de equilibrar las porciones adecuadas en los platos o reemplazar el consumo de bebidas azucaradas como las gaseosas, por jugos o batidos naturales en los horarios del almuerzo y la merienda.

3.5.2 Macroentorno

El macroentorno está compuesto por las fuerzas mayores de la sociedad que afectan al microentorno empresarial, Kotler, 2001, p. 68. El Restaurante “Fogón casero, Comida Saludable, está influido por las condiciones externas al negocio que afectan de manera positiva o negativa en su crecimiento, producción, pero que no pueden ser controlados como por ejemplo la economía del país, legislación, política.

Figura 18:

Macroentorno



Nota: En esta figura consta un esquema del macroentorno empresarial del restaurante "Fogón Casero". Por H, Zamora, 2022.

- **Factor Político.**

El factor político del país influye como parte del macroentorno, la inestabilidad política los cambios de gobierno, la organización de las instituciones estatales su nivel de control está conectados directamente con el crecimiento del negocio, el restaurante "Fogón Casero, Comida Saludable", estará sujetos a todos los entes reguladores del país que tengan que ver con su actividad económica.

- **Factor Económico**.

La situación de la pandemia por Covid 19 ciertamente golpeó a varios sectores económicos, pero especialmente al sector turístico y de alimentos y bebidas, casi a dos años de trascurrida la pandemia se puede visionar una reapertura de este tipo de empresas y por ende una recuperación económica paulatina.

Por otro lado, el escenario mundial se ve amenazado en cuanto a la seguridad alimentaria, se habla de un alza de los precios de los alimentos a nivel mundial debido a la crisis en Europa por la guerra, que afecta la comercialización de fertilizantes e hidrocarburos que (Gas- gasolina) además de un incremento en el precio y escasez de ciertos productos como el trigo y el maíz los cuales son considerados como materias primas en el sector alimentario. Los dos factores antes mencionados merman la capacidad adquisitiva de la población.

- **Factor Sociocultural.**

El factor socio – cultural está ligado a las costumbres de los individuos, su ideología y visión de la vida, en este aspecto existe una tendencia generalizada hacia los estilos de vida saludables que incluyen prácticas de actividades físicas, actividades de reconexión con la naturaleza y una preocupación por consumir alimentos saludables, estas tendencias influyen positivamente para plantearse un negocio de alimentación saludable y casera.

- **Factor Tecnológico.**

El factor tecnológico es de suma importancia para la implementación de un negocio, es necesario estar a la par de las nuevas tecnologías que simplifican la comercialización o la elaboración de los productos. el restaurante “Fogón Casero, Comida Saludable” buscará estar a la vanguardia en cuanto a implementar herramientas novedosas en todas sus áreas tanto de producción como de servicio con la finalidad de perfeccionar la atención al cliente y elevar la calidad de elaboración de los productos.

- **Factor ecológico.**

"Fogón Casero, Comida Saludable" reconoce su nivel de responsabilidad en cuanto al buen uso del agua, el manejo de los desechos, el buen uso de los recursos energéticos por lo que se tomarán medidas tanto a nivel de producción como de servicio, se minimizará el uso del agua en las baterías sanitarias por medio de la recolección de agua lluvia, se clasificarán los desechos y se reducirá al mínimo el consumo de empaques desechables para el servicio para llevar.

- **Factor legal.**

Fogón casero, comida saludable es un restaurante que será registrado como un emprendimiento familiar por cuanto ha sido un objetivo de dos hermanos quienes se constituyen en sociedad para invertir y hacer realidad este emprendimiento. La modalidad escogida es la adecuada para este tipo de proyecto porque es la que más se ajusta a la propuesta según el "Artículo 75 de la". (Ley orgánica de economía popular y solidaria del sistema financiero, 2020, pág. 14)

Emprendimientos unipersonales, familiares y domésticos. - Son personas o grupos de personas que realizan actividades económicas de producción, comercialización de bienes o prestación de servicios en pequeña escala efectuadas por trabajadores autónomos o pequeños núcleos familiares, organizadas como sociedades de hecho con el objeto de satisfacer necesidades, a partir de la generación de ingresos e intercambio de bienes y servicios. Para ello generan trabajo y empleo entre sus integrantes." (Ley orgánica de economía popular y solidaria del sistema financiero, 2020, pág. 14).

3.6 Producto y servicio

"Fogón Restaurante. Comida saludable" es una empresa que produce platillos saludables para servirse a las horas del almuerzo y la merienda, menús cómodos en cuanto a su precio con un aroma casero, acogedor, aplicando técnicas de cocina para el aprovechamiento máximo de los nutrientes y el menor uso de aceites o grasas, se toma en cuenta la necesidad de las personas por alimentarse bien, comer como en casa. Cada platillo será producido basándose en las normas de manejo de alimentos (BPM) para garantizar un producto inocuo.

3.6.1 Producto Esencial.

Platillos de comida casera: sopas, platos fuertes, jugos y postres, la combinación del producto busca llenar las necesidades alimenticias diarias, fusionando carbohidratos integrales, ensaladas, proteínas vegetales y animales.

Figura 19:

Menú

Nota: En esta figura se puede apreciar la carta del menú. Por H, Zamora, 2022.

Figura 20:

Menú

Nota: En esta figura se puede apreciar la carta del menú. Por H, Zamora, 2022.

3.6.2 Producto real.

"Fogón casero. Comida Saludable "poseerá una variedad de platillos montados con las porciones adecuadas y elaborados con ingredientes saludables, priorizando la aplicación de técnicas de cocina donde no se empleen ingredientes perjudiciales para la salud.

3.6.3 Características.

Los platillos ofertados por "Fogón Casero, Comida Saludable" tienen las siguientes características:

- Son equilibrados en cuanto a sus componentes hidratos de carbono, proteínas, vitaminas, minerales y calorías.
- Son variados y novedosos.
- Son saludables evitando al máximo productos no beneficiosos para la salud y priorizando la frescura, como si fueran preparados en casa.
- Son confiables en cuanto a su inocuidad, pueden ser consumidos por toda la familia.
- Son nutritivos.
- Son accesibles en cuanto a precios.

3.6.4 Calidad

- La calidad de los platillos que ofrecerá "Fogón Casero. Comida Saludable" está determinada por:
- Las formas en que son preparados, higiénicamente (BPM) y cuidando los tiempos de cocción correctos de los ingredientes.

- Son platillos pensados en que sean saludables y nutritivos para que cubran necesidades alimenticias.
- Son productos cuyos precios son razonables y accesibles y poseen características organolépticas atrayentes.
- Son productos que serán preparados por profesionales, gente que sabe lo que hace.
- Son platillos elaborados con productos frescos y variados.
- Son productos que garantizan la salud del consumidor no solo por los productos con que se fabrican, también por salubridad con que son preparados.

3.6.5 Estilo.

"Fogón Casero. Comida Saludable" será un restaurante decorado con un estilo acogedor como en casa, con platillos equilibrados entre carbohidratos, proteínas y vegetales con decoraciones creativas.

3.6.6 Marca

La empresa tiene como finalidad la elaboración de menús saludables, nutritivos y balanceados que ayuden a la población a mantener una adecuada alimentación y prevengan los riesgos de enfermedades consecuentes a una nutrición desequilibrada.

3.6.7 Producto aumentado.

"Fogón Casero. Comida Saludable" brindará el servicio para llevar a domicilio. Este servicio motivará que el cliente y pueda traer sus propios recipientes con la finalidad de promover el cuidado del ambiente y el ahorro de recursos. Este servicio solo será en el sector, sin costo adicional y tendrá interesantes promociones.

3.7 Plan de introducción al mercado.

3.7.1 Distintivos y Uniformes.

Área de Cocina.

En el área de cocina, tanto el chef como el ayudante de cocina utilizarán el uniforme designado por la empresa el cual estará conformado por las siguientes prendas:

Chef administrador.

- Chaqueta cruzada de color blanco con media manga filos negros y bordado el logo del restaurante en el pecho, la parte izquierda.
- Delantal negro con pechera con bordado del logo en el pecho.
- Zapatos antideslizantes para cocina, color negro.
- Pantalón a rayas de color blanco y negro.
- Toca de chef de color negro.
- Medias negras largas de algodón

Figura 21*:*

Diseño uniforme chef administrador.

Nota: En esta figura consta el diseño del uniforme del chef administrador Por H, Zamora, 2022.

Ayudante de cocina.

- Chaqueta negra de mangas largas, el sello de la empresa en el pecho
- Zapatos negros de cocina (antideslizantes).
- Pantalón de cocina a rayas.
- Gorro de cocina.
- Medias negras largas.
- Mandil Blanco

Figura 22:

Diseño uniforme ayudante de cocina y mesero - cajero

Nota: En esta figura consta el diseño del ayudante de cocina- mesero y cajero. Por H, Zamora, 2022

3.7.2 Materiales de identificación.

El logo tiene en mayor parte un color verde ya que este se relacionado con la alimentación saludable. Del mismo modo el logo tiene la forma de un plato con sus cubiertos lo cual invita al cliente a degustar los platillos que se ofrecen.

Figura 23:

Logotipo "Fogón Casero. Comida Saludable "

Nota: Esta figura es el logotipo del Restaurante "Fogón Casero. Comida Saludable ". Por H, Zamora,

Tarjetas de presentación:

Figura 24

Tarjeta de Presentación anverso. "Fogón Casero. Comida Saludable "

Nota: Esta figura es la parte frontal de la tarjeta de presentación del. Por H, Zamora, 2022.

Figura 25:

Tarjeta de Presentación reverso. "Fogón Casero. Comida Saludable "

Nota: Esta figura es la parte posterior de la tarjeta de presentación del Restaurante "Fogón Casero. Comida Saludable ". Por H, Zamora, 2022.

Hoja Membretada.

Figura 26

Hoja Membretada "Fogón Casero. Comida Saludable "

Nota: Esta figura representa la hoja membretada del restaurante "Fogón Casero. Comida Saludable ". Por H, Zamora, 2022.

3.8 Canal de distribución y puntos de ventas.

Fogón casero. Comida Saludable" estará ubicado en la plaza Solanda en la calle J ciudad de Quito, provincia de Pichincha, Ecuador, al sur de la ciudad, parroquia y barrio Solanda. Esta dirección será la sede principal inicialmente desde donde se realizará la atención presencial y a domicilio.

Promoción.

- Una de las estrategias de publicidad será a través de las redes sociales con trasmisiones en vivo del ambiente del restaurante, premiando a los comensales que lleguen al establecimiento por estos medios.
- Se organizarán eventos con personajes que degusten el menú junto a su familia e inviten a la localidad a hacerlo.
- Ofrecer los menús del restaurante emulando un ambiente familiar, acogedor, disfrutando menús que contribuyan con la salud de los clientes.
- Se realizarán concursos de comida y degustación de menús saludables.

Contacto

"Fogón Casero. Comida Saludable" se mantendrá en contacto con sus clientes por medio de estados de WhatsApp, posteo en su página de Facebook, Instagram, y por medio impresos como flyers de publicidad, posters, calendarios.etc.

Negociación.

Las ventas del restaurante se cerrarán durante la atención en las mesas, a domicilio por medio del teléfono, por medio de aplicaciones para solicitar comida, y por la página de Facebook y por WhatsApp.

Inversión capital:

Tabla 15:

Uso de Redes Sociales

RED SOCIAL	Frecuencia de publicación	Contenido
FACEBOOK	2 veces por semana	Promociones Tipos de salud
WHATSAPP	Todos los días	Promociones y descuentos
INSTAGRAM	Una vez por semana	Promociones semanales Tips de Comida Saludable

Nota: En esta tabla se pueden observar el tipo de redes sociales que se emplearán para la promoción del local y su frecuencia de uso.

Tabla 16:

Gasto en Publicidad

PUBLICIDAD		
Tarjetas de presentación	100 unidades tiro y retiro	$13.00
Publicidad en Flyers	50 unidades A3 a un lado	$10.00
TOTAL		$23,00
TOTAL, ANUAL		$276,00

Nota: En esta tabla se pueden observar la inversión que se hará en publicidad para la difusión de los productos.

Tabla 17:

Uniformes para el personal

UNIFORMES		
Chaquetas	4 unidades $ 25.00	$ 100.00
Tocas	2 unidades c/u $ 6.00	$ 12.00
Pantalones a cuadros	4 unidades c/u $ 15.00	$ 60.00
Mandiles	4 unidades c/u $ 15.00	$ 60.00
Gorras	2 unidades c/u $ 4.00	$ 8.00
Zapatos antideslizantes	2 pares c/u $ 50.00	$ 100.00
Total		$ 324,00

Nota: En esta tabla se pueden observar el gasto en uniformes para el personal.

3.9 Riesgo y oportunidades del negocio.

Uno de los factores de riesgo que enfrenta el sector de alimentos y bebidas y en general el sector turístico es la Pandemia por Covid 19 debido a una serie de medidas que se han tomado con el fin de evitar la propagación del virus así por ejemplo la limitación de aforos, que reduce casi a la mitad la capacidad de atención al cliente.

También se considera como factor de riesgo del país en cuanto a la gobernabilidad que no brinda estabilidad a las empresas para que puedan invertir en el país en general y en especial permitan recuperar el sector turístico.

Paradójicamente la pandemia también ayudó a desarrollar oportunidades precisamente debido al el empleo de plataformas virtuales para la venta de productos y servicios a domicilio lo cual puede volverse una alternativa muy importante para sostener las ventas, del mismo modo muchas personas se han volcado a las redes sociales como medio de consulta para buscar artículos o servicios para cubrir necesidades lo cual debe aprovecharse.

3.10 Fijación de Precios

Fijación de precios por receta estándar.

La fijación de los precios de los platos en el área de la restauración se la debe realizar en base a la receta estándar la cual es una herramienta de costeo que permite tener las cantidades, precios exactos y pasos a seguir en el momento de la preparación, contribuye a tener el costo preciso de los platos, controla el valor unitario de los ingredientes. Los precios del menú del restaurante, “Fogón Casero. Comida Saludable” se basa en recetas estándar de cada plato que forma parte del menú las cuales refleja los costos de cada ingrediente, también se toma en cuenta todo lo que tiene que ver con

la producción de los platillos, mano de obra, los costos administrativos, imprevistos, impuestos los cuales influyen directamente en el precio de venta al público.

3.10.1 Fijación por receta estándar:

Tabla 18.

Receta Estándar, Crema de Zucchini

Tecnológico Internacional Universitario	**RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS**			
NOMBRE DE LA RECETA :	**CREMA DE ZUQUINI CON CHIPS DE CAMOTE**		**CÓDIGO:**	**1**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
ZUCCHINI	G	0,60	200	0,12
DIENTE DE AJO	G	0,20	4	0,01
CEBOLLA PERLA	G	0,10	15	0,02
LECHE	ML	0,85	100	0,09
APIO	G	0,05	3	0,01
LAUREL	G	0,25	3	0,04
CAMOTE	G	0,15	10	0,01
CHOCLO	G	0,50	20	0,05
ACEITE	ML	3,30	10	0,03
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,37**
			10 % Imprevisto	0,04
			Costo Neto	**0,41**
			Gasto de fabr. 15%	0,06
			Factor Costo 33,33%	0,14
			M.O. 45%	0,18
			G. Adm. 12%	0,05
			45% Utilidad	0,18
			Sub total	**1,03**
			12 % I.V.A.	0,12
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**1,15**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos de la Crema de Zuquini.

Tabla 19.

Receta Estándar, Caldo de Pollo con Verduras

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**CALDO DE POLLO CON VERDURAS**		**CÓDIGO:**	**2**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
PECHUGA DE POLLO	G	1,30	60	0,17
FIDEO	G	0,50	20	0,02
VAINITA	G	0,75	10	0,02
ALVERJA	G	1,00	10	0,02
ZANAHORIA	G	0,15	10	0,02
CEBOLLA BLANCA	G	0,10	10	0,03
PAPA MEDIANA	G	0,35	30	0,02
CILANTRO	G	0,05	3	0,01
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,32**
			10 % Imprevisto	0,03
			Costo Neto	**0,35**
			Gasto de fabr. 15%	0,05
			Factor Costo 33,33%	0,12
			M.O. 45%	0,16
			G. Adm. 12%	0,04
			45% Utilidad	0,16
			Sub total	**0,87**
			12 % I.V.A.	0,10
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,97**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos de la Sopa de Pollo con Verduras.

Tabla 20.

Receta Estándar, Sopa de Lentejas

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**SOPA DE LENTEJAS CON COSTILLA**		**CÓDIGO:**	**3**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
LENTEJA	G	0,70	30	0,05
PAPA MEDIANA	G	0,35	60	0,05
COSTILLA DE RES	G	1,50	70	0,23
COL	G	0,50	10	0,01
ZANAHORIA	G	0,10	15	0,02
CEBOLLA PERLA	G	0,10	15	0,02
AJO EN PEPA	G	0,20	4	0,01
CILANTRO	G	0,10	3	0,01
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,40**
			10 % Imprevisto	0,04
			Costo Neto	**0,44**
			Gasto de fabr. 15%	0,07
			Factor Costo 33,33%	0,15
			M.O. 45%	0,20
			G. Adm. 12%	0,05
			45% Utilidad	0,20
			Sub total	**1,11**
			12 % I.V.A.	0,13
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**1,24**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos de la Sopa de Lentejas.

Tabla 21.

Receta Estándar, Locro de Espinacas con Paico y Queso

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**LOCRO DE ESPINACAS CON PAICO Y QUESO**		**CÓDIGO:**	**4**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
PAPAS	G	0,30	120	0,08
ESPINACA	G	0,20	30	0,01
QUESO FRESCO	G	1,80	15	0,06
CEBOLLA BLANCA	G	0,10	10	0,03
ACEITE DE GIRASOL	ML	3,30	10	0,03
PAICO	G	0,25	30	0,15
LECHE	ML	0,85	20	0,02
AGUACATE	G	0,40	50	0,04
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,43**
			10 % Imprevisto	0,04
			Costo Neto	**0,47**
			Gasto de fabr. 15%	0,07
			Factor Costo 33,33%	0,16
			M.O. 45%	0,21
			G. Adm. 12%	0,06
			45% Utilidad	0,21
			Sub total	**1,17**
			12 % I.V.A.	0,14
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**1,31**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Locro de Espinacas con Paico y Queso.

Tabla 22.

Receta Estándar, Sopa de Camarones

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**SOPA DE CAMARONES**		**CÓDIGO:**	**5**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
CAMARON	G	2,00	20	0,18
PLATANO VERDE	G	0,10	50	0,03
CEBOLLA PAITEÑA	G	0,10	15	0,02
AJO	G	0,20	4	0,01
PEREJIL	G	0,05	3	0,01
ACHIOTE EN PASTA	ML	0,10	5	0,03
PIMIENTO	G	0,10	15	0,02
YUCA	G	0,20	50	0,04
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,34**
			10 % Imprevisto	0,03
			Costo Neto	**0,37**
			Gasto de fabr. 15%	0,06
			Factor Costo 33,33%	0,12
			M.O. 45%	0,17
			G. Adm. 12%	0,04
			45% Utilidad	0,17
			Sub total	**0,93**
			12 % I.V.A.	0,11
			10 % Servicio	
			Total (PVP)	**1,04**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos de la Sopa de Camarones.

Tabla 23.

Receta Estándar, Chaulafán de Quinua.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**CHAULAFAN DE QUINUA CON CARNE DE CERDO**		**CÓDIGO:**	**6**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
QUINUA	G	2,00	80	0,16
ALVERJA	G	1,00	30	0,07
ZANAHORIA	G	0,10	30	0,04
CEBOLLA BLANCA	G	0,10	15	0,02
CERDO	G	4,00	30	0,12
SALSA DE SOYA	ML	0,85	10	0,09
PIMIENTO	G	0,10	10	0,01
ACEITE	ML	3,30	14	0,05
AJO EN PEPA	G	0,15	4	0,01
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,57**
			10 % Imprevisto	0,06
			Costo Neto	**0,62**
			Gasto de fabr. 15%	0,09
			Factor Costo 33,33%	0,21
			M.O. 45%	0,28
			G. Adm. 12%	0,07
			45% Utilidad	0,28
			Sub total	**1,56**
			12 % I.V.A.	0,19
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**1,75**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Chaulafán de Quinua.

Tabla 24.

Receta Estándar, Papillote de Pescado con verduras.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**PAPILLOTE DE PESCADO CON VERDURAS**		**CÓDIGO:**	**7**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
PESCADO	G	1,00	100	0,22
PIMIENTO ROJO	G	0,15	10	0,02
LIMON MEYER	G	0,10	12	0,03
ZANAHORIA	G	0,10	15	0,02
CEBOLLA PUERRO	G	0,40	15	0,04
ARROZ INTEGRAL	G	0,40	50	0,04
ESPINACA	G	0,20	5	0,00
ACEITE	ML	3,30	10	0,03
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,41**
			10 % Imprevisto	0,04
			Costo Neto	**0,46**
			Gasto de fabr. 15%	0,07
			Factor Costo 33,33%	0,15
			M.O. 45%	0,21
			G. Adm. 12%	0,05
			45% Utilidad	0,21
			Sub total	**1,14**
			12 % I.V.A.	0,14
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**1,28**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Papillote de Pescado con verduras.

Tabla 25.

Receta Estándar, Pasta con Champiñones y Pollo Mechado.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**PASTA CON CHAMPIÑONES Y POLLO MECHADO**		**CÓDIGO:**	**8**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
PASTA	G	2,20	50	0,11
CHAMPIÑONES	G	1,00	10	0,10
BROCOLI	G	0,50	30	0,02
POLLO	G	1,40	30	0,09
CREMA DE LECHE	ML	2,80	20	0,06
AJO EN PEPA	G	0,20	4	0,01
CEBOLLA PERLA	G	0,10	10	0,02
ACEITE	ML	3,30	12	0,04
PEREJIL	G	0,05	3	0,01
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,45**
			10 % Imprevisto	0,04
			Costo Neto	**0,49**
			Gasto de fabr. 15%	0,07
			Factor Costo 33,33%	0,16
			M.O. 45%	0,22
			G. Adm. 12%	0,06
			45% Utilidad	0,22
			Sub total	**1,24**
			12 % I.V.A.	0,15
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**1,39**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos de la Pasta con Champiñones y Pollo Mechado.

Tabla 26.

Receta Estándar, Seco de Carne con Tortilla de Zanahoria Blanca.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**SECO DE CARNE CON TORTILLA DE ZANAHORIA BLANCA**		**CÓDIGO:**	**9**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
COSTILLA DE RES	G	4,30	80	0,34
CEBOLLA PAITEÑA	G	0,10	10	0,02
AJO	G	0,20	4	0,01
ACHIOTE EN PASTA	G	0,10	4	0,03
COMINO	G	0,10	2	0,01
ACEITE	ML	3,30	10	0,03
NARANJILLA	ML	0,10	40	0,05
CULANTRO	g	0,10	3	0,01
TORTILLA				
ZANAHORIA BLANCA	G	1,20	160	0,19
MANTEQUILA	G	1,00	5	0,02
ENSALADA				
LECHUGA	G	0,50	5	0,01
TOMATE DE RIÑON	G	0,10	10	0,02
LIMON SUTIL	ML	0,10	4	0,02
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,76**
			10 % Imprevisto	0,08
			Costo Neto	**0,84**
			Gasto de fabr. 15%	0,13
			Factor Costo 33,33%	0,28
			M.O. 45%	0,38
			G. Adm. 12%	0,10
			45% Utilidad	0,38
			Sub total	**2,09**
			12 % I.V.A.	0,25
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**2,34**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del seco de Carne con Tortilla de Zanahoria Blanca

Tabla 27.

Receta Estándar, Menestra de Frejol con Pollo a la Plancha.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**MENESTRA DE FREJOL CON POLLO A LA PLANCHA**		**CÓDIGO:**	**10**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
PECHUGA DE POLLO	G	1,40	80	0,25
FREJOL	G	0,75	40	0,07
ARROZ INTEGRAL	G	0,45	50	0,05
CURRY	G	0,30	2	0,02
AJO	G	0,20	4	0,01
COMINO	G	0,10	2	0,01
TOMATE DE RIÑON	G	0,10	40	0,07
AGUACATE	G	0,40	50	0,04
CEBOLLA PERLA	G	0,10	10	0,02
PEREJIL	G	0,05	3	0,01
LIMON SUTIL	ML	0,10	4	0,02
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,56**
			10 % Imprevisto	0,06
			Costo Neto	**0,62**
			Gasto de fabr. 15%	0,09
			Factor Costo 33,33%	0,21
			M.O. 45%	0,28
			G. Adm. 12%	0,07
			45% Utilidad	0,28
			Sub total	**1,55**
			12 % I.V.A.	0,19
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**1,73**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos de la Menestra de Frejol con Pollo a la Plancha.

Tabla 28.

Receta Estándar, Jugo de Melón

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA BEBIDA:	**JUGO DE MELON**		**CÓDIGO:**	**11**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
MELON	G	0,80	50	0,04
AZUCAR	G	0,90	7	0,01
AGUA EMBOTELLADA	ML	2,50	150	0,02
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,07**
			10 % Imprevisto	0,01
			Costo Neto	**0,07**
			Gasto de fabr. 15%	0,01
			Factor Costo 33,33%	0,02
			M.O. 45%	0,03
			G. Adm. 12%	0,01
			45% Utilidad	0,03
			Sub total	**0,18**
			12 % I.V.A.	0,02
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,20**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Jugo de Melón.

Tabla 29.

Receta Estándar, Jugo de Piña

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA BEBIDA:	**JUGO DE PIÑA**		**CÓDIGO:**	**12**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
PIÑA	G	1,00	50	0,05
AZUCAR	G	0,90	7	0,01
AGUA EMBOTELLADA	ML	2,50	130	0,02
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,07**
			10 % Imprevisto	0,01
			Costo Neto	**0,08**
			Gasto de fabr. 15%	0,01
			Factor Costo 33,33%	0,03
			M.O. 45%	0,04
			G. Adm. 12%	0,01
			45% Utilidad	0,04
			Sub total	**0,20**
			12 % I.V.A.	0,02
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,22**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Jugo de Piña.

Tabla 30.

Receta Estándar, Jugo de Tomate de Árbol

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA BEBIDA:	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL**		**CÓDIGO:**	**13**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
TOMATE DE ARBOL	G	0,20	60	0,17
AZUCAR	G	0,90	7	0,01
AGUA EMBOTELLADA	ML	2,50	150	0,02
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,20**
			10 % Imprevisto	0,02
			Costo Neto	**0,22**
			Gasto de fabr. 15%	0,03
			Factor Costo 33,33%	0,07
			M.O. 45%	0,10
			G. Adm. 12%	0,03
			45% Utilidad	0,10
			Sub total	**0,54**
			12 % I.V.A.	0,06
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,61**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Jugo de Tomate de Árbol.

Tabla 31.

Receta Estándar, Jugo de Mora.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA BEBIDA:	**JUGO DE MORA**		**CÓDIGO:**	**14**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
MORA	G	1,00	30	0,07
AZUCAR	G	0,90	7	0,01
AGUA EMBOTELLADA	ML	2,50	170	0,02
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,10**
			10 % Imprevisto	0,01
			Costo Neto	**0,11**
			Gasto de fabr. 15%	0,02
			Factor Costo 33,33%	0,04
			M.O. 45%	0,05
			G. Adm. 12%	0,01
			45% Utilidad	0,05
			Sub total	**0,28**
			12 % I.V.A.	0,03
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,31**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Jugo de Mora.

Tabla 32.

Receta Estándar, Jugo de Papaya.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA BEBIDA:	**JUGO DE PAPAYA**		**CÓDIGO:**	**15**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
PAPAYA	G	1,50	50	0,04
AZUCAR	G	0,90	7	0,01
AGUA EMBOTELLADA	ML	2,50	150	0,02
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,07**
			10 % Imprevisto	0,01
			Costo Neto	**0,08**
			Gasto de fabr. 15%	0,01
			Factor Costo 33,33%	0,03
			M.O. 45%	0,03
			G. Adm. 12%	0,01
			45% Utilidad	0,03
			Sub total	**0,19**
			12 % I.V.A.	0,02
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,22**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Jugo de Papaya.

Tabla 33.

Receta Estándar, Dulce de Higos.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**DULCE DE HIGOS**		**CÓDIGO:**	**16**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
HIGOS	G	0,50	15	0,02
PANELA	G	0,25	100	0,03
CANELA EN RAMA	G	3,50	2	0,02
RALLADURA DE LIMON MEYER	G	0,07	5	0,01
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,06**
			10 % Imprevisto	0,01
			Costo Neto	**0,07**
			Gasto de fabr. 15%	0,01
			Factor Costo 33,33%	0,02
			M.O. 45%	0,03
			G. Adm. 12%	0,01
			45% Utilidad	0,03
			Sub total	**0,18**
			12 % I.V.A.	0,02
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,20**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Dulce de Higos.

Tabla 34.

Receta Estándar, Parfait

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**PARFAIT**		**CÓDIGO:**	**17**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
GRANOLA	G	1,80	5	0,04
AVENA	G	0,80	10	0,01
PLATANO SEDA	G	0,05	20	0,01
MANZANA	G	0,15	20	0,03
FRESAS	G	1,00	15	0,03
MIEL DE ABEJA	ML	4,92	3	0,05
YOGURT NATURAL	ML	1,00	25	0,03
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,18**
			10 % Imprevisto	0,02
			Costo Neto	**0,20**
			Gasto de fabr. 15%	0,03
			Factor Costo 33,33%	0,07
			M.O. 45%	0,09
			G. Adm. 12%	0,02
			45% Utilidad	0,09
			Sub total	**0,51**
			12 % I.V.A.	0,06
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,57**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Parfait.

Tabla 35.

Receta Estándar, Queso de Piña.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**QUESO DE PIÑA**		**CÓDIGO:**	**18**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
ZUMO DE PIÑA	ML	0,60	100	0,06
AZUCAR	G	0,90	102	0,09
MAICENA	G	0,61	2	0,00
LECHE	ML	0,85	25	0,02
HUEVOS	G	0,11	60	0,11
ESENCIA DE VAINILLA	ML	1,60	2	0,02
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,31**
			10 % Imprevisto	0,03
			Costo Neto	**0,34**
			Gasto de fabr. 15%	0,05
			Factor Costo 33,33%	0,11
			M.O. 45%	0,15
			G. Adm. 12%	0,04
			45% Utilidad	0,15
			Sub total	**0,85**
			12 % I.V.A.	0,10
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,95**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Queso de Piña

Tabla 36.

Receta Estándar, Pudín de Plátano.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**PUDIN DE PLATANO SIN LECHE Y AZUCAR**		**CÓDIGO:**	**19**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
PLATANO DE SEDA BIEN MADURO	G	0,05	100	0,03
HUEVOS	G	0,11	60	0,11
AVENA	G	0,90	10	0,01
PASAS	G	1,00	10	0,05
SIROPE	ML	2,50	4	0,03
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,23**
			10 % Imprevisto	0,02
			Costo Neto	**0,26**
			Gasto de fabr. 15%	0,04
			Factor Costo 33,33%	0,09
			M.O. 45%	0,12
			G. Adm. 12%	0,03
			45% Utilidad	0,12
			Sub total	**0,64**
			12 % I.V.A.	0,08
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,72**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Pudín de Plátano.

Tabla 37.

Receta Estándar, Come y Bebe.

Tecnológico Internacional Universitario	RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS			
NOMBRE DE LA RECETA :	**COME Y BEBE**		**CÓDIGO:**	**20**
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	18/04/2022		**CHEF:**	**Henry Zamora**
INGREDIENTE	**MEDIDA**	**COSTO (Kg)**	**CANTIDAD**	**TOTAL ($)**
ZUMO DE NARANJA	ML	0,10	40	0,03
ZUMO DE SANDIA	ML	1,50	120	0,09
SANDIA	G	1,50	15	0,01
BANANO	G	0,05	15	0,00
PAPAYA	G	0,25	15	0,02
PIÑA	G	0,60	15	0,02
MIEL DE ABEJA	ML	4,32	3	0,04
FOTOGRAFÍA			**Total Bruto**	**0,22**
			10 % Imprevisto	0,02
			Costo Neto	**0,24**
			Gasto de fabr. 15%	0,04
			Factor Costo 33,33%	0,08
			M.O. 45%	0,11
			G. Adm. 12%	0,03
			45% Utilidad	0,11
			Sub total	**0,60**
			12 % I.V.A.	0,07
			10 % Servicio	0,00
			Total (PVP)	**0,67**

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de costos del Come y Bebe.

Recetas Estándar de Producción

Tabla 38.

Receta Estándar de Producción, Crema de Zuquini.

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**CREMA DE ZUCCHINI CON CHIPS DE CAMOTE**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
200	G	ZUCCHINI	TEMPERATRA AMBIENTE	LAVADO Y CORTADO
4	G	AJO EN PEPA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO
15	G	CEBOLLA PERLA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO
100	ML	LECHE	REFRIGERADO 4°C	
3	G	APIO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO
3	G	LAUREL	TEMPERATUIRA AMBIENTE	
10	G	CAMOTE	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PELADO
20	G	CHOCLO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESGRANADO
10	ML	ACEITE	TEMPERATURA AMBIENTE	
FOTOGRAFÍA		**PROCEDIMIENTO**		
		1.-Montar una olla y realizar un sofrito con cebolla y ajo.		
		2.-Lavar el zuchcini y cortarlo en cuadros, licuar con fondo de pollo o vegetales, incorporar al refrito.		
		3.-Integrar a la preparación choclo tierno y dejar blanquear.		
		4.-Por ultimo se añade leche y se aromatiza con hojas de laurel y apio.		
		5.-El camote bien lavado, pelado, cortar en rodajas finas y freír hasta tener una consistencia crocante.		
		6.-Emplatar y servir.		

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	270.49	1.83	30.3581	36.7907	61.9001	80	2.548

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción de la Crema de Zuquini.

Tabla 39.

Receta Estándar de Producción. Caldo de Pollo

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**CALDO DE POLLO CON VERDURAS**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
60	G	PECHUGA DE POLLO	REFRIGERADO 4°C	LIMPIOY PORCIONADO
20	G	FIDEO	TEMPERATURA AMBIENTE	
10	G	VAINITA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
10	G	ALVERJA	TEMPERATUTA AMBIENTE	
10	G	ZANAHORIA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO
10	G	CEBOLLA BLANCA	TEMPERATUIRA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
30	G	PAPA MEDIANA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PELADO
3	G	CILANTRO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Retirar la piel de pollo esto le convierte en una receta más sana y baja en calorías.			
	2.-Verter en una olla fondo de pollo, o agua, escalfar el pollo y dejar enfriar.			
	3.-En otra olla dejar hervir el agua e incorporar la cebolla partida en cuatro con la papa grande y la pasta integral.			
	4.-Blanquear la zanahoria, vainita, alverja antes de terminar la preparación y añadir el pollo al caldo.			
	5.-Condimentar con sal y pimienta al gusto junto con el cilantro.			
	6.-Servir y emplatar.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	220.86	2.631	11.962	17.801	25.167	38.4	5.044

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta de producción del Caldo de Pollo con Verduras

Tabla 40.

Receta Estándar de Producción. Sopa de Lentejas con Costilla

Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		**SOPA DE LENTEJAS CON COSTILLA**		
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
30	G	COSTILLA DE RES	REFRIGERADO 4ºC	LIMPIO Y PORCIONADO
60	G	PAPA MEDIANA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y PELADO
70	G	LENTEJAS	TEMPERATURA AMBIENTE	REMOJADO Y LIMPIO
10	G	COL	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
15	G	ZANAHORIA	TEMPERATUIRA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
15	G	CEBOLLA PERLA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
4	G	AJO EN PEPA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO
3	G	CILANTRO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	1.-Siempre remojar la lenteja mínimo tres horas o lo normal 24 horas.
	2.-En una olla hacer un refrito con cebolla perla, ajo, e incorporar la res y sellar.
	3.-Verter fondo oscuro o agua junto con las papas, lentejas y dejar cocinar.
	4.-Añadir la zanahoria en julianas, la col y dejar blanquear.
	5.-Por ultimo se sazona y se añade el cilantro.
	6.-Emplatar y servir.

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	298..92	6.872	1.971	26.8795	55.937	17.4	23.554

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta de producción de la Sopa de Lentejas con Cortilla de Res.

Tabla 41.

Receta Estándar de Producción. Locro de Espinacas con paico y Queso

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**LOCRO DE ESPINACAS CON PAICO Y QUESO**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
120	G	PAPAS	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PELADO
30	G	ESPINACA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
15	G	QUESO FRESCO	REFRIGERADO 4°C	DESMNUZADO
10	G	CEBOLLA BLANCA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
10	ML	ACEITE DE GIRASOL	TEMPERATUIRA AMBIENTE	
30	G	PAICO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
20	ML	LECHE	REFRIGERADO 4°C	
50	G	AGUACATE	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Lavar, pelar, cortar las papas en cubos, colocar todos estos ingredientes a una olla con agua, sal y dejar hervir.			
	2.-Relizar un sofrito con la cebolla, mantequilla.			
	3.-Dejar sudar las papas y mezclar junto con el refrito.			
	4.-Incorporar agua a la preparación o fondo de vegetales hasta que espese.			
	5.-Para finalizar añadir a la preparación la espinaca, el paico y dejar blanquear junto con la leche y el queso fresco rallado.			
	6-.Empaltar y servir con aguacate.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	276.34	4.188	23.499	10.447	30.559	11.8	7

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta de producción del Locro de espinacas con Paico y Queso.

Tabla 42.

Receta Estándar de Producción. Sopa de Camarón.

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**SOPA DE CAMARONES**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
20	G	CAMARONES	REFRIGERADO 4°C	PELADO Y LAVADO
50	G	PLATANO VERDE	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO
15	G	CEBOLLA PAITEÑA	REFRIGERADO 4°C	LAVADO Y DESINFECTADO
4	G	AJO EN PAPA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO
3	G	CULANTRO	TEMPERATUIRA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO
5	ML	ACHIOTE PASTA	TEMPERATURA AMBIENTE	
15	G	PIMIENTO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
50	G	YUCA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Camarones lavados, pelados y desvenados			
	2.-En una olla incorporar agua con las cascaras de camarón, cocinar por unos 12 minutos.			
	3.-Realizar un refrito con achiote, ajo, cebolla, pimiento y sazonar al gusto.			
	4.-Importante licuar las cascaras cocinadas con su mismo líquido, colar y reservar.			
	5.-Pelar el verde cortar en cubos y licuar con el caldo reservado.			
	6.-Saltear los camarones y añadir al refrito junto con el caldo, cocinar hasta tener una consistencia espesa.			
	7.-En una olla con agua incorporar la yuca en cubos con sal y cocinar por unos 25 minutos a fuego alto.			
	8.-Emplatar y servir.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	250.20	1.475	0.51	42.541	40.4299	30.4	1.504

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta de producción de la Sopa de Camarón.

Tabla 43.

Receta Estándar de Producción. Chaulafán de Quinua

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**CHAULAFAN DE QUINUA CON CARNE DE CERDO**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
30	G	CARNE DE CERDO	REFRIGERADO 4°C	LIMPIO Y CORTADO
30	G	ALVERJA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO
80	G	QUINUA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y REMOJADO
30	G	ZANAHORIA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
15	G	CEBOLLA BLANCA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
10	ML	SALSA DE SOYA	TEMPERATUIRA AMBIENTE	
10	G	PIMIENTO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
14	ML	ACEITE	TEMPERATURA AMBIENTE	
4	G	AJO EN PEPA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO

FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO
	1.-Montar un sartén, a fuego lento sofreír la quinua hasta que este seca y dorada.
	2.-Añadir agua o fondo de verduras, la salsa de soya, sal al gusto y dejar cocinar tapado durante 20 minutos.
	3.- Incorporar la zanahoria en julianas, la cebolla en julianas, la arveja, ajo, y dejar blanquear junto con el fondo de verduras.
	4.-En un sartén aparte hacer un salteado con el pimiento y la carne de cerdo desmenuzado, mezclar con la quinua y rectificar sabores.
	5.-Emplatar y servir.

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	300	5.382	22.85	24.187	80.827	24.3	19.025

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Chaulafán de Quínoa con Cerdo.

Tabla 44.

Receta Estándar de Producción. Papillote de pescado con verduras

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**PAPILLOTE DE PESCADO CON VERDURAS**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
100	G	PESCADO	REFRIGERADO 2ºC	LIMPIO Y FILETADO
10	G	PIMIENTO ROJO	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
12	G	LIMON MEYER	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO
15	G	ZANAHORIA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
15	G	CEBOLLA PUERRO	TEMPERATUIRA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
50	G	ARROZ INTEGRAL	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y ESCURRIDO
2	G	CURRY	TEMPERATURA AMBIENTE	
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Precalentar el horno a 180° por unos 15 minutos.			
	2.-Salpimentar el filete de pescado.			
	3.-Todos los vegetales cortar en bastones y poner encima del papel aluminio.			
	4.-El filete de pescado de trucha poner encima de los vegetales cubrir con rodajas de limón y sellar todo con el papel aluminio.			
	5.-Cocinar de 8 a10 minutos y servir con porción de arroz.			
	6.-Para el arroz verde, en un sartén con aceite sofreír el arroz, licuar la espinaca puede ser con fondo de vegetales, o agua, agregar la mezcla al sartén y cubrir para que se cocine a fuego lento.			
	7.-Una vez que se haya cocinado el arroz por un lapso de 15 a 20 minutos o se haya secado está listo.			
	8.-Emplatar y servir.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	225.45	2.106	3.208	24.415	42.054	50	2.845

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Papillote de Pescado con Verduras.

Tabla 45.

Receta Estándar de Producción. Pasta con champiñones y pollo mechado

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**PASTA CON CHAMPIÑONES Y POLLO MECHADO**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
50	G	PASTA	TEMPERATUTA AMBIENTE	
10	G	CHAMPIÑONES	REFRIGERADO 12-14ºC	LIMPIOS
30	G	BROCOLI	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
30	G	POLLO	REFRIGERADO 4°C	LIMPIO Y PORCIONADO
20	ML	CREMA DE LECHE	REFRIGERADO 0 a 4 °C	
4	G	AJO EN PEPA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO
10	G	CEBOLLA PERLA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
12	ML	ACEITE	TEMPERATURA AMBIENTE	
3	G	PEREJIL	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Los brócolis se los cocina al vapor para mantener sus propiedades.			
	2.-Cortar los brócolis en trozos pequeños y reservar.			
	3.-Importante cocinar la pasta con las indicaciones del empaque una vez listo escurrir y dejar enfriar.			
	4.-Realizar un refrito con ajo, cebolla, añadir el pollo escalfado y mechado junto con los champiñones en rodajas y la crema de leche, sazonar al gusto y dejar cocinar por 5 minutos a fuego medio.			
	5.-La pasta y los brócolis incluir a la preparación de la crema de leche junto con el perejil y remover todo.			
	6.-Emplatar y servir.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	302.52	3.2076	30.7457	12.7011	34.3579	20.08	6.13

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción de la Pasta con Champiñones y Pollo Mechado.

Tabla 46.

Receta Estándar de Producción. Seco de carne con tortilla de zanahoria blanca

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**SECO DE CARNE CON TORTILLA DE ZANAHORIA**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
80	G	COSTILLA DE RES	REFRIGERADO 4ºC	LIMPIO Y PORCIONADO
10	G	CEBOLLA PAITEÑA	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
4	G	AJO EN PEPA	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO
4	G	ACHIOTE PASTA	TEMPERATURA AMBIENTE	
2	G	COMINO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO
10	ML	ACEITE	TEMPERATURA AMBIENTE	
40	ML	NARANJILLA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PORCIONADO
3	G	CILANTRO	TEMPERATURA AMNBIENTE	LAVADO Y PICADO
160	G	ZANAHORIA BLANCA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
5	G	MANTEQUILA	TEPERATURA AMBIENTE	
4	G	LECHUGA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
10	G	TOMATE RIÑON	TEPERATURA AMBIENTE	LAVADO DESINDFECTADO
4	G	LIMON SUTIL	TEMPERATURA	LAVADO Y PEADO
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	SECO DE CARNE			
	1.-En un sartén realizar un refrito con aceite, achiote, cebolla, ajo y comino.			
	2.-Se continúa con los tomates cortados en trozos pequeños, sal y pimienta.			
	3.-Incorporar la naranjilla licuada junto con la carne en pedazos pequeños, mezclar bien			
	4.-Una vez cocinado por 20 minutos y obteniendo la consistencia deseada se añade el perejil.			
	TORTILLA DE ZANAHORIA			
	1.-Incorporar las zanahorias en una olla con mucha agua a fuego alto.			
	2.-Cuando las zanahorias estén suaves escurrir el agua y colocar en un recipiente con hielo.			
	3.-Se procesan las zanahorias por un pasa puré, agregar mantequilla, más liquido			
	4.- Sazonar con sal y pimienta, la masa debe ser consistente.			
	5.-Formar las tortillas y llevar a un sartén a freír con achiote y aceite, dorar por los dos lados.			
	ENSALADA			
	1.-Realizar una ensalada con lechuga tomate y limón. Emplatar y servir.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	280,81	2.7144	17.4246	19.9335	21.4638	57.15	4.732

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Seco de Carne con Tortilla de Zanahoria Blanca.

Tabla 47.

Receta Estándar de Producción. Menestra de frejol con pollo a la plancha

Tecnológico Internacional		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN		
NOMBRE DE LA RECETA		**MENESTRA DE FREJOL CON POLLO A LA PLANCHA**		
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
80	G	PECHUGA DE POLLO	REFRIGERADO 4°C	LIMPIO Y PORCIONADO
40	G	FREJOL	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO
50	G	ARROZ INTEGRAL	TEMPERATUTA AMBIENTE	LAVADO Y ESCUCRRIDO
2	G	CURRY	TEMPERATURA AMBIENTE	
4	G	AJO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO
2	G	COMINO	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO
40	G	TOMATE RIÑON	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
50	G	AGUACATE	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PORCIONADO
10	G	CEBOLLA PERLA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PICADO
3	G	PEREJIL	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y CORTADO
4	ML	LIMON SUTIL	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PELADO
FOTOGRAFÍA		**PROCEDIMIENTO**		
		1.-Motar una olla y pochar la cebolla con aceite por unos 5 minutos, incorporar el arroz y remover todo para que se integre.		
		2.-Añadir agua o también puede ser fondo de vegetales junto con el curry y sazonar al gusto.		
		3.-Dejar cocer el arroz al curry a fuego lento por 20 minutos hasta que absorba todo el agua.		
		4.-Para la preparación del frejol realizar un puré con tomate, cebolla, ajo, incorporar el frejol con agua o también puede ser fondo de vegetales, dejar cocinar, por ultimo agregar el perejil.		
		5.-Sazonar el filete de pollo con sal y pimienta, aceite en la plancha y dorar los dos lados.		
		6.-Freir el plátano maduro.		
		7.-Hacer una ensalada con aguacate, tomate, cebolla y limón.		
		8.-Emplatar con todos los ingredientes y servir.		

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	250.31	5.041	16.6697	31.2271	71.4459	51.2	11.709

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción de la Menestra de Frejol con Pollo a la Plancha.

Tabla 48.

Receta Estándar de Producción. Jugo de melón

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**JUGO DE MELON**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
50	G	MELON	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y CORTADO
7	G	AZUCAR	TEMPERATURA AMBIENTE	
150	ML	AGUA EMBOTELLADA	TEMPERATUTA AMBIENTE	
	PROCEDIMIENTO			
	1.-Retirar las semillas, cortar el melón en trozos pequeños.			
	2.-En un procesador incorporar el melón junto con el agua y licuar.			
	3.-Cernir el jugo, servir con hílelo y endulzar al gusto			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	60.88	10.507	0.095	0.42	11.017	0	0.45

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Jugo de Melón.

Tabla 49.

Receta Estándar de Producción. Jugo de Piña

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**JUGO DE PIÑA**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
50	G	PIÑA	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y PORCIONADO
7	G	AZUCAR	TEMPERATURA AMBIENTE	
130	ML	AGUA EMBOTELLADA	TEMPERATUTA AMBIENTE	
	PROCEDIMIENTO			
	1.- Pelar y cortar la piña en trozos pequeños.			
	2.-En un procesador incorporar la piña junto con el agua y licuar.			
	3.-Cernir el jugo, servir con hielo y endulzar al gusto.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	43.38	0.147	0.055	0.265	76.12	0	0.7

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Jugo de Piña.

Tabla 50.

Receta Estándar de Producción. Jugo de tomate de árbol

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
60	G	TOMATE DE ARBOL	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y PELADO
7	G	AZUCAR	TEMPERATURA AMBIENTE	
150	ML	AGUA EMBOTELLADA	TEMPERATUTA AMBIENTE	
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Montar una olla y cocinar el tomate de árbol para bajar la acidez.			
	2.-Ralizar un choque termino para enfriar el tomate de árbol.			
	3.-Pelar los tomates y cortarlos en cuatro.			
	4.-Imcorporar los tomates de árbol a un procesador y licuar con agua.			
	5.-Cernir el jugo, servir con hielo y endulzar al gusto.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	41.88	0.487	0.48	1.32	13.117	0	0

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Jugo de Tomate de Árbol.

Tabla 51.

Receta Estándar de Producción. Jugo de mora

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**JUGO DE MORA**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
30	G	MORA	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y DESINFECTADO
7	G	AZUCAR	TEMPERATURA AMBIENTE	
170	ML	AGUA EMBOTELLADA	TEMPERATUTA AMBIENTE	
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Retirar las hojas de la mora y blanquear.			
	2.-En un procesador incorporar la mora junto con el agua y licuar.			
	3.-Cernir el jugo, servir con hielo y endulzar al gusto.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	39.78	0.193	0.147	0.417	9.82	0	1.59

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Jugo de Mora.

Tabla 52.

Receta Estándar de Producción. Jugo de papaya

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**JUGO DE PAPAYA**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
50	G	PAPAYA	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y CORTADO
7	G	AZUCAR	TEMPERATURA AMBIENTE	
150	ML	AGUA EMBOTELLADA	TEMPERATUTA AMBIENTE	
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Retirar la semillas de la papaya y cortar en trozos pequeños.			
	2.-En un procesador incorporar la papaya junto con el agua y licuar.			
	3.-Servir con hielo y endulzar al gusto.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	30.88	0.257	0.1	0.4	9.637	0	0

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Jugo de Papaya.

Tabla 53.

Receta Estándar de Producción. Dulce de higos

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**DULCE DE HIGOS**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
15	G	HIGOS	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y REMOJADO
100	G	PANELA	TEMPERATURA AMBIENTE	
2	G	CANELA	TEMPERATURA AMBIENTE	
5	G	RALLADURA DE LIMON MEYER	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
FOTOGRAFÍA		**PROCEDIMIENTO**		
		1.-Lavar bien los higos cortar las puntas y hacer una pequeña incisión de un centímetro en la parte superior angosta en forma de cruz.		
		2.-Dejar remojar los higos por 24 horas si es posible.		
		3.-Nuevamente lavar los hijos y llevar a cocción a fuego alto, una vez que empiecen a hervir dejar cocinar por unos 15 minutos hasta que tengan un aspecto de color marrón.		
		4.-Para el dulce hacer un TPT con agua y panela, dejar hervir por 12 minutos e incorporar los hijos cocinados al dulce y cocinar por unos 10 minutos más.		
		5.-Incorporar la ralladura de limón al finalizar la cocción de los higos.		
		6.-Emplatar y servir.		

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	205.33	4.305	0.53	0.64	92.07	0	0

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Dulce de Higos.

Tabla 54.

Receta Estándar de Producción. Parfait

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**PARFAIT**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
5	G	GRANOLA	TEMPERATURA AMBIENTE	PORCIONADO
10	G	AVENA	TEMPERATURA AMBIENTE	PORCIONADO
20	G	PLATANO SEDA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y PORCIONADO
20	G	MANZANA	TEMPERATURA AMBIENTE	LAADO Y PORCIONADO
15	G	FRESAS	TEMPERATURA AMBIENTE	LAVADO Y DESINFECTADO
3	ML	MIEL DE ABEJA	TEMPERATURA AMBIENTE	
25	ML	YOGURT NATURAL	REFRIGERADO	
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Poner una cucharada de de avena en el recipiente que se vaya a servir.			
	2.-agregar la manzana en cuadros, junto con el plátano y las fresas en rodajas.			
	3.-Incorporar una cucharada de miel de abeja y yogurt natural.			
	4.-Para finalizar agregar una cucharada de granola.			
	5.-Listo para servir.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	99.77	0.9166	2.8395	3.6815	22.3055	3.25	2,.276

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Parfait.

Tabla 55.

Receta Estándar de Producción. Queso de piña

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**QUESO DE PIÑA**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
100	ML	ZUMO PIÑA	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y PORCIONADO
102	G	AZUCAR	TEMPERATURA AMBIENTE	
2	G	MAICENA	TEMPERATURA AMBIENTE	TAMIZADO
25	ML	LECHE	REFRIGERADO 4°C	
60	G	HUEVOS	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIOS
2	ML	ESENCIA DE VAINILLA	TEMPERATURA AMBIENTE	
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Pelar la piña en cuadros y licuar.			
	2.-Tamizar el licuado de piña y retirar toda la espuma.			
	3.-Montar una olla y agregar el jugo de piña junto con la maicena hasta que espese, a fuego lento y dejar enfriar.			
	4.-En un bolw colocar un huevo, azúcar, leche y esencia de vainilla y batir.			
	5.-Incorporar al batido de los huevos el jugo de piña y mezclar todo.			
	6.-Para hacer el caramelo se realiza un TPT con agua y azúcar.			
	7.-En un molde verter el caramelo por todos sus lados, dejar enfriar hasta que el caramelo se cristalice.			
	8.-Tamizar la mezcla del queso de piña al verte en el molde de caramelo.			
	9.-Horno precalentado a 180°C, enviar el queso de piña al horno a baño maría por 20 minutos, dejar enfriar la preparación y enviar al refrigerador mínimo 5 horas.			
	10.-Listo para degusta.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	190.28	1.4899	6.5717	8.9162	118.179	255.8	1.418

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Queso de Piña.

.

Tabla 56.

Receta Estándar de Producción. Pudín de plátano

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**PUDIN DE PLATANO SIN LECHE Y AZUCAR**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
100	G	PLATANO DE SEDA BIEN MADURO	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y PORCIONADO
60	G	HUEVOS	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIOS
10	G	AVENA	TEMPERATURA AMBIENTE	TAMIZADO
10	G	PASAS	TEMPERATURA AMBIENTE	PORCIONADO
4	ML	SIROPE	TEMPERATURA AMBIENTE	
FOTOGRAFÍA		**PROCEDIMIENTO**		
		1.-Precalentar el horno a 180ª		
		2.-En un bowl batir los huevos, plátanos, y la avena hasta obtener una mezcla espesa.		
		3.-Añadir las pasas a la preparación.		
		4.-Engrasar el molde y verter la preparación		
		5.-Enviar al horno a 200, por 15 minutos hasta que pueda cuajar.		
		6.-Dejar enfriar y servir.		

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	180.54	2.311	6.9	1.555	43.8106	25.38	1.77

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Pudín de Plátano.

Tabla 57.

Receta Estándar de Producción. Come y Bebe

Tecnológico Internacional	RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN			
NOMBRE DE LA RECETA	**COME Y BEBE**			
CANTIDAD	**UNIDAD**	**INGREDIENTES**	**PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL**	**PUNTOS DE CONROL**
40	ML	ZUMO DE NARANJA	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y PORCIONADO
120	ML	ZUMO DE SANDIA	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y PORCIONADO
15	G	SANDIA	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y PORCIONADO
15	G	BANANO	TEMPERATURA AMBIENTE	PORCIONADO
15	G	PAPAYA	TEMPERATURA AMBIENTE	LIMPIO Y PORCIONADO
15	G	PIÑA	TEMPERATURA AMBIENTE	PELADO Y PORCIONADO
3	ML	MIEL DE ABEJA	TEMPERATURA AMBIENTE	
FOTOGRAFÍA	**PROCEDIMIENTO**			
	1.-Cortar todas la frutas en cubos pequeños.			
	2.-Incorporar todas las frutas a un bowl.			
	3.-Verter jugo de naranja y sandia.			
	4.-Mezclar bien la preparación de frutas y enviar a refrigerar.			
	5.- Servir con miel de abeja.			

Porción (g)	Calorías (Kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Fibras (g)
100	95.27	0.5626	0.3105	1.573	24.3095	0	1.716

Nota: En esta tabla se pueden observar la receta estándar de producción del Come y Bebe.

3.11 Capacidad instalada

3.11.1 Implementación del negocio

- **Arriendo del local**

Tabla 58.

Arriendo del local.

ARRIENDO DEL LOCAL		
Pago Mensual	**Pago Semestral**	**Pago Anual**
$300	$1800	$3600

Nota: Esta tabla representa los costos de arriendo por mes, semestre y año

- **Equipos industriales.**

Tabla 59.

Equipos industriales

.

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Cocina industrial con horno (6 quemadores)	1	$420.00	$420.00
Batidora eléctrica	1	$249.99	$249.99
Refrigerador	1	$445.00	$445.00
Termómetro digital	1	$4.99	$4.99
Licuadora Oster 700W	1	$65.00	$65.00
Tanque de gas 15kg	3	$44.99	$134.97
Balanza digital	1	$34.99	$34.99
Congelador	1	$995.00	$995.00
Calentadores	2	$14.99	$29.98
Parilla eléctrica	1	$72.00	$72.00
Microondas	1	$119.99	$119.99
TOTAL			$2571.91

Nota: Esta tabla representa los costos de los equipos industriales

- **Equipos de computación.**

Tabla 60.

Equipos de computación.

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Laptop HP	1	$978.00	$978.00
Impresora CANON tinta continua	1	$230.00	$230.00
Flash	1	$ 10	$ 10.00
Modem wifi Huawei	1	$ 99	$ 99.00
TOTAL			$1.317.00

Nota: Esta tabla representa los costos de los equipos computación para la empresa.

Muebles y enseres.

Tabla 61.

Muebles y enseres

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Espátula de goma	2	$2.10	$4.20
Rodillo de madera	1	$2.65	$2.65
Molde desmontable	3	$2.63	$7.90
Manga pastelera con Boquillas	1	$2.40	$2.40
Cuchillo de pan	1	$28.00	$28.00
Set de cucharas y tazas medidoras	9	$2.90	$26.10
Jarra medidora	1	$4.00	$4.00
Set de Bolsa acero inoxidable	4	$8.10	$32.40
Colador	2	$2.00	$4.00
Brocha	1	$1.20	$1.20
Rallador	1	$9.99	$9.99
Cucharas de madera	3	$0.88	$2.64
Espátula metal	2	$4.00	$8.00
Ollas industriales	3	$52.00	$156.00
Batería de cocina (ollas 7 piezas) tramontina	1	$89.00	$89.00
Sartén grande	3	$ 20.00	$60.00
Sartén pequeño	3	$ 6.00	$18.00
Vasos	3 doc.	$ 12.00	$ 36.00
Juego de cubiertos	108	$ 0.54	$ 58.32
Cuchillo cebollero	2	$ 18.00	$ 36,00
Cucharones soperos	2	$ 3.50	$ 7.00
Ensaladeras	2	$ 13.00	$ 26.00
Saleros	8	$ 1.52	$ 12.16
Pimenteros	8	$ 1.52	$ 12.16
Pelador	1	$4.99	$ 4.99
Molde de silicón	2	$1.48	$2.96
Molde Pírex	5	$8.00	$40.00
Charola rectangular	3	$6.00	$18.00
Mesa de madera	4	$155.00	$620.00
Sillas madera	16	$30.00	$480.00
Mesa de acero inoxidable	1	$119.00	$119.00
Tabla de Picar	1	$28.00	$28.00
Set de chuchillos (3 piezas)	3	$2.67	$8.01
Bailarina de Aluminio	1	$40.00	$40.00
Set de Cortadores Redondos	14	$0.85	$11.90
TOTAL			2016.98

Nota: Esta tabla representa los costos de enseres para la empresa.

- **Equipos industriales de seguridad.**

Tabla 62.

Equipos industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Extintor (polvo seco) 10 Lb	1	$28.00	$28.00
Detector de gas GLP	2	$15.00	$30.00
Rótulo de Señalética Salida,	1	$3.40	$3.40
Rótulo de Señalética Salida de Emergencia	1	$3.40	$3.40
Rótulo de Señalética Baño	1	$3.40	$3.40
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Gel	5	$ 1.70	$ 8.50
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Distanciamiento	10	$1.50	$ 15.00
Rótulo de Señalética Norma Bioseguridad Uso de Mascarilla.	5	$ 2.50	$ 12.50
Rótulo de Señalética Norma Emergencia.	1	$1.85	$1.85
Rótulo de Señalética Uso de un Extintor	1	$ 8.00	$ 8.00
Rótulo de Señalética No Fumar	3	$3.00	$9.00
Rótulo de Señalética Aforo	1	$3.00	$3.00
Rótulo de Señalética Desinfectar el Calzado.	2	$3.00	$6.00
TOTAL			132.05

Nota: Esta tabla representa los costos de los equipos industriales de seguridad para la empresa.

- **Suministros de oficina.**

Tabla 63.

Suministros de oficina.

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Papel bond, 1 resma	1	$3.50	$3.50
Grapadora	1	$7.00	$7.00
Grapas (caja)	1	$ 5.00	$ 5.00
Set de resaltadores	6	$ 0.40	$2.40
Esferos BIC (rojo, azul, negro)	5	$ 0.25	$1.25
Perforadora	1	$ 8.00	$ 8.00
Libreta de apuntes	2	$ 2.00	$ 4.00
Carpeta de cartón	24	$0.25	$ 6.00
Tijeras	1	$0.50	$0.50
Corrector en lápiz	2	$ 1.20	$ 2.40
TOTAL			40.05
TOTAL, ANUAL			480.60

Nota: Esta tabla representa los costos de los suministros de oficina para la empresa.

- **Servicios básicos.**

Tabla 64.

Servicios básicos.

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	**Pago Mensual**
Agua	$15.00
Luz	$16.00
Teléfono	$11.00
Internet	$25.00
TOTAL	$67.00
TOTAL, ANUAL	$804.00

Nota: Esta tabla representa los costos de los servicios básicos mensuales para la empresa.

- **Materiales de limpieza**

Tabla 65.

Materiales de limpieza

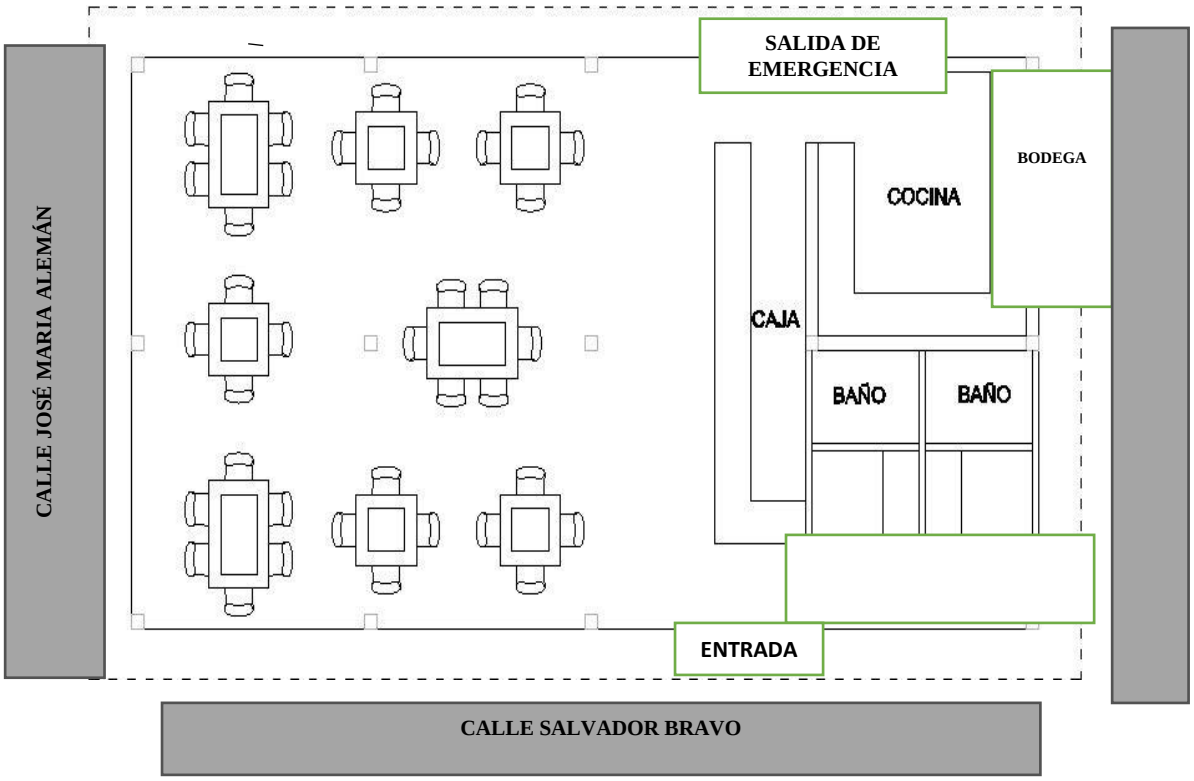
MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	**CANTIDAD**	**V. UNITARIO**	**V. TOTAL**
Escoba de Coco	1	$3.08	$3.08
Trapeador	1	$3.89	$3.89
Cloro 1 Gal	1	$3.80	$ 3.80
Desinfectante amonio cuaternario 1 Gal	1	$3.50	$3.50
Lustre	1	$0.30	$0.30
Esponja lavaplatos	2	$0.65	$1.30
Fundas basura industriales	10	$0.20	$2.00
Lavavajillas líquido un Galón	1	$7.50	$.7.50
Fundas basura de baño	10	$ 10.00	$ 1.00
Pala	1	$1.50	$1.50
Jabón líquido manos 1 Gal	1	$8.50	$8.50
Papel higiénico Bouquet 250 metros	2	$1.75	$3.50
Toalla de papel Z 175 hojas	2	$1.30	$2.60
Alcohol antiséptico gel 1 Gal	1	$7.00	$7.00
Desinfectante de verduras y frutas 1 Gal	1	$ 9.00	$ 9.00
TOTAL			67.47
TOTAL, ANUAL			809.64

Nota: Esta tabla representa los costos de materiales de limpieza mensuales para la empresa.

3.12Estudio arquitectónico

Figura 27:

Estructura del establecimiento



Nota: Esta figura representa la distribución del espacio del establecimiento comercial. Por, Zamora, H. (2022).

PROCESO DERECHO EMPRESARIAL

La formalidad de un negocio se obtiene mediante seguir las normas, permisos, leyes para obtener los permisos de funcionamiento requeridos como los siguientes:

- Servicio de Rentas Internas (SRI).
- Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- Municipio de Quito
- Requisitos para el permiso de rotulación.
- Inspección del Cuerpo de Bomberos:
- Agencia de Regulación, Control y vigilancia Sanitaria / ARCSA
- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social / IESS
- Ministerio de Trabajo.
- SAYCE

Patente municipal

- Las personas naturales no obligadas a llevar contabilidad
- Formulario de declaración inicial de Actividad Económica;
- Cedula y papeleta de votación;
- Copia del Registro Único de Contribuyentes;
- Tabla de amortización (deuda) en caso de tener prestamos con cargo a la actividad económica;
- Copia de matrícula en caso de transporte;
- Copia de no adeudar al municipio; y
- Copia de impuesto predial en caso de arriendos

- Copia del permiso del Cuerpo de Bomberos
- Pago del impuesto de patentes y servicios administrativos: Link

https://www.gob.ec/index.php/gadmc-mocha/tramites/tramite-requisitos-obtener-patente-municipal

Licencia única de actividades económicas (LUAE)

Requisitos obligatorios:

- Emisión
- Previo la solicitud de LUAE, debe cumplir con el registro del impuesto de Patente.
- Emisión: Procedimiento Ordinario y Especial
- (Validación de Pre existencia – ICUS Prohibido – Permitido)
- Formulario de Solicitud LUAE (Generado del sistema informático de LUAE).
- Cédula original del titular o representante legal
- RUC original

Permiso de funcionamiento del Ministerio del Interior o P.A.F. (Permisos Anuales de Funcionamiento)

Requisitos obligatorios:

- Registro del representante legal del establecimiento en la página web del Ministerio de Gobierno
- Registro Único de Contribuyente (RUC)
- Informe de inspección
- Patente Municipal, licencia única de actividad económica o su equivalente
- Permiso de uso de suelo

- Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos
- Declaración juramentada del representante legal del establecimiento
- Permiso de la Agencia Nacional de Regulación y Control Sanitario (únicamente para la categoría 1)
- Comprobante de ingreso por Recuperación de Costos Anual por concepto de otorgamiento de Permisos de Funcionamiento.

Permiso de funcionamiento de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA)

- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.

Control Sanitario. (2022). Disponible en: https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/

Registro de alimentos y bebidas en el ministerio de turismo (según categorización)

- Registro Único de Contribuyente – RUC (inter-operado)
- Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo
- Documento de habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
- Listado de precio. Ministerio de Turismo. (2022). Disponible en: https://gobecforms.gobiernoelectronico.gob.ec/mintur/tramites/emision-certificado-registro-turismo-primera-vez-alimentos-bebidas-persona-natural

Registro turístico en quito turismo (según categorización)

- Cumplimiento de la normativa (De acuerdo a la actividad turística)
- Cumplir con el Reglamento de Alimentos y Bebidas, Alojamiento, Reglas técnicas para las Zonas Especiales Turísticas Resolución A015 y Resolución 015-SDPC-2018.
- En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de las mismas debidamente aprobadas por la autoridad correspondiente en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas.
- Registro único de contribuyentes (RUC) o régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE);
- Documento que habilite la situación legal del local si es arrendando, cedido o propio. Quito Turismo. (2022). https://www.quito-turismo.gob.ec/registro-turistico/

PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de impacto.

La puesta en marcha de un establecimiento de restauración implica el consumo de agua potable, el uso de combustibles como el gas, la energía eléctrica además de la generación de residuos de diversa naturaleza, todas estas actividades producen un impacto ambiental, contaminación razón por la cual es necesario que todo el personal conozca sobre el manejo de desechos, el ahorro del agua, la energía por tanto se realizara la clasificación de desechos y la recolección de agua lluvia para su uso en el aseo de pisos y baterías sanitarias. .

5.2 Impacto ambiental

A continuación, se detallan todos los tipos de contaminación que generarán el establecimiento de restauración.

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación por basura:**

Se refiere a los resultantes de las preparaciones como las cortezas de las frutas, verduras, empaques, fundas, recipientes desechables etc.

- **El desperdicio del agua:**

Debido a las preparaciones, la limpieza del menaje de cocina y en general el mantenimiento de la buena imagen del local es inevitable el uso de este valioso recurso, sin embargo, se tomarán las medidas necesarias para evitar en extremo el desperdicio del agua.

- **Contaminación de agua residuales:**

  La utilización de químicos como el cloro, detergentes, desinfectantes para el aseo del local, la limpieza de las baterías sanitarias, la desinfección de los alimentos resultará en una contaminación y por ende en el resultante de aguas residuales contaminadas.

- **Contaminación de agua por equipos de limpieza:**

  La limpieza de los equipos industriales, su mantenimiento derivará en el uso de ciertos químicos para retirar los restos de grasa o comida de los mismos, sin embargo, se empleará los productos químicos menos nocivos para este tipo de actividades.

- **Cilindros de gas:** Serán colocados lejos de la cocina para minimizar los riesgos de accidentes, explosiones.
- **Gasto de energético:** Se concientizará al personal en el ahorro de la energía desconexión de interruptores y uso de artefactos ahorradores.
- **Contaminación de desechos en cocina:** Se realizará la clasificación de desechos.

5.3 Impacto social.

"Fogón Casero. Comida saludable" será una empresa:

- Generadora de fuentes de trabajo
- Será un referente de consumo de comida saludable.
- Será un modelo de emprendimiento.
- Buscará satisfacer una necesidad de la población lo cual es una buena alimentación.

PROCESO FINANCIERO

6.1 Introducción

Se procede a realizar la planeación financiera con la finalidad de obtener datos acerca de la inversión que se necesita para la creación del restaurante “Fogón Casero, Comida Saludable”, esta planeación financiera permite tener control sobre la situación del negocio.

6.2 Inversiones

Son los recursos asignados para la adquisición o creación de activos y también de capital.

6.3 Activos Fijos

Son los bienes de una empresa, ya sea tangibles o intangibles, que incluyen los equipos industriales, de seguridad, enseres bienes inmuebles, transportes que se necesitan para el funcionamiento del establecimiento comercial y no están destinados a la venta.

Tabla 66.

Activos fijos.

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Equipos Ind./ seguridad	2.703.96
Equipos de Computación	1.317.00
Muebles – Enseres	2.016.98
TOTAL ACTIVOS FIJOS	**6.037.94**

Nota: Esta tabla muestra los valores que se estiman para la inversión en el plan de negocio.

6.4 Activos Diferidos

Son los recursos que se van a emplear, para los trámites de funcionamiento del establecimiento.

Tabla 67.

Activos Diferidos.

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
Contrato de Arrendamiento notariado	$50,00
Licencias y permisos de funcionamiento	$130,00
Gastos de lanzamiento publicitario	$100,00
Capacitación del personal	$100,00
Apertura de cuenta corriente	$ 20,00
Total	**$400**

Nota: En esta tabla constan los activos diferidos que se constituyen como gastos pre operativos.

6.5 Capital de trabajo

Son los recursos que se requieren para cubrir necesidades inmediatamente en el corto plazo que se pueden utilizar en un año para la puesta en marcha del negocio.

Tabla 68.

Capital de trabajo.

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	27.348,7
Servicios Básicos	804.00
Material oficina	480.60
Material limpieza	809.64
Servicio auto	0
Alquiler local	3.600,00
Publicidad	276.00
Adquisición de materia prima	1.500
TOTAL CAPITAL TRABAJO	34.818,94

Nota: En esta tabla se detallan los gastos para un año de funcionamiento del negocio.

Tabla 69.

Total de Inversión.

TOTAL DE INVERSIÓN	
Total Activos Fijos	6.037,94
Total Activos Diferidos	400,00
Total Capital de Trabajo	34.818,94
TOTAL INVERSIÓN	**41.256,88**

Nota: En esta tabla se detallan los totales en activos fijos, diferidos y el capital de trabajo del plan de negocio.

Se puede observar la inversión total como son activos fijos, activos diferidos con una tasa de amortización del 20% y el capital de trabajo sumado todo da una cifra de $41.256,88.

6.6 Sueldos

En este punto se detallan los sueldos de todos los empleados incluidos todos los beneficios que señala la ley.

Tabla 70:

Sueldos

PERSONAL	**SUELDOS**	**ANUAL**	**IESS EMP.**	**IESS EMPRESA**	**GASTO SUELDOS ANUAL**
Gerente Chef	650	7.800	737,1	947,7	8.010,6
Ayudante de cocina	425	5.100	481,95	619,65	5.237,7
Mesero	425	5.100	481,95	619,65	5.237,7
Cajero-Contable	425	5.100	481,95	619,65	5.237,7
TOTAL	**1.925**	**23.100**	**2.182,95**	**2.806,65**	**23.723,7**

Nota: En esta tabla se detalla el gasto anual por sueldos incluido el gasto del seguro social.

Tabla 71.

Sueldos.

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4º	DECIMO 3º	TOTAL DECIMOS
Gerente Chef	650	425	650	1.075
Ayudante de cocina	425	425	425	850
Mesero	425	425	425	850
Cajero-contable	425	425	425	850
TOTAL	**1.925**	**1.700**	**1.925**	**3.625**

Nota: En esta tabla se detalla el gasto anual por sueldos respecto a décimos.

Tabla 72.

Sueldos.

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
23.723,7	**3.625**	**27.348,7**

Nota: En esta tabla se detalla el gasto total anual por sueldos.

Como se puede observar el total de sueldos a pagar en un año, incluidos todos los beneficios de la ley es un total de $27.348,7.

6.7 Depreciación de activos fijos.

La depreciación de los activos fijos representa el deterioro de los equipos, los enseres, los bienes por el paso del tiempo

Tabla 73.

Depreciación de activos fijos.

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind. + Maquinaria Ind.	2.703,96	10%	270,396
Edificio	0	5%	0
Vehículos	0	20%	0
Equipos de Computación	1.317	33,33%	438,96
Muebles y Enseres	2.016,98	10%	201,698
TOTAL DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS			911,05

Nota: En esta tabla se detalla la depreciación de los activos fijos en 5 años de funcionamiento

6.8 Amortizaciones

En el proceso de amortización se distribuyen en forma gradual los costos de una deuda a través de pagos periódicos para la recuperación del dinero por gastos de constitución, el costo de la amortización es del 20% por lo que se debe amortizar ochenta dólares en un año, basándose en un monto es de cuatrocientos dólares.

Tabla 74.

Amortizaciones.

AMORTIZACIONES			
PORCENTAJE AMORTIZACION			
Gastos de Constitución	400	20%	80

Nota: En esta tabla se detallan las amortizaciones respecto a los gastos de constitución del establecimiento comercial proyectados en 5 años de funcionamiento.

6.9Estructura Capital

La estructura del capital está desarrollada en base a un capital propio que está

representado por la cantidad 41.256,88 que constituye el 100% para la inversión ya que no se solicita capital financiero al cálculo se obtiene un TMAR (Tasa mínima de rendimiento) del 13,0% valor indicador de factibilidad del restaurante “Fogón Casero, Comida Saludable”

Tabla 75.

Estructura capital.

		Estructura	**Costo**	**TD**	
Capital Propio	41.256,88	100%	13%	13,0%	
Capital Financiero	0	0	0	0	
TOTAL INVERSIÓN	41.256,88	100%		13,0%	**TMAR**

Nota: En esta tabla se registra la estructura del capital para la inversión en el establecimiento comercial.

6. 10 Punto de equilibrio

Es el volumen de producción y ventas en el cual los ingresos totales cubren todos los costos, que resultan de sumar los costos fijos y los costos variables. Cuevas, 2002, p.37. “Es el nivel de ventas en el cual los ingresos (ventas) son exactamente iguales a los egresos (costos y gastos)

Tabla 76.

Punto de equilibrio.

COSTOS FIJOS	
Arriendo	300
Sueldos	1.925
Ser. Básicos	67
T. COSTOS FIJOS	2.292

Nota: Esta tabla representa los costos fijos a gastar cada mes

Tabla 77.

Margen de contribución.

Precio menú	**16,86**	
Costo menú	6,12	
Ganancia	**10,74**	**MARGEN DE CONTRIBUCION**

Nota: En esta tabla están representados el precio del menú, costo y la ganancia.

Tabla 78.

Punto de equilibrio.

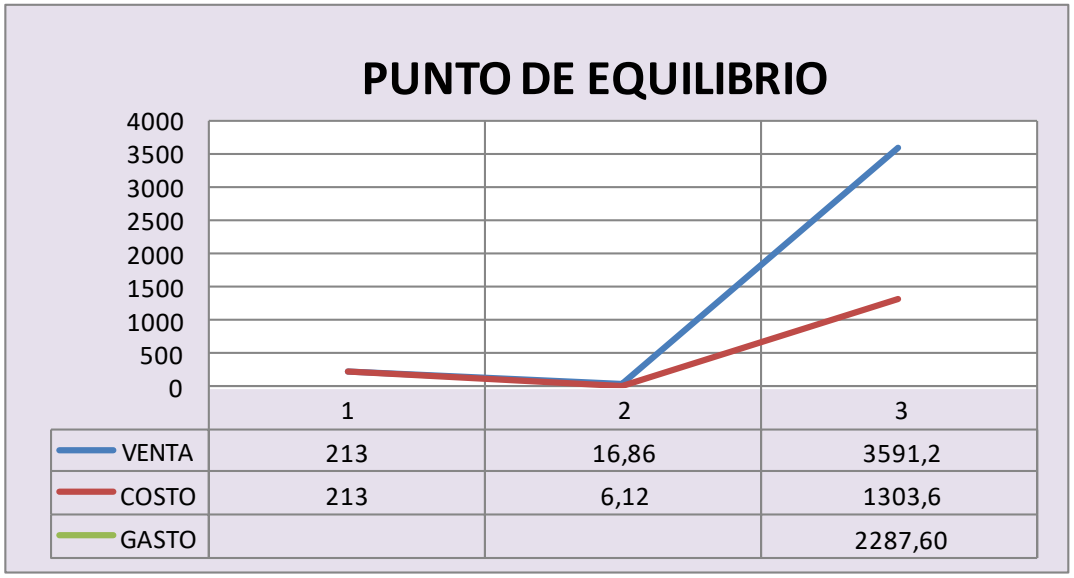
VENTA	213	16,86	3.591,2
COSTO	213	6,12	1.303,6
GASTO			2.287,62
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Nota: Esta tabla refleja contiene el punto de equilibrio.

El punto de equilibrio permite analizar la igualdad entre ingresos, costos y gastos de producción. Esta parte del proceso financiero van a permitir tomar decisiones sobre el costo de venta al público del menú, determinar la cantidad de menús que se deberían vender para generar ganancias en un mes de operaciones del restaurante.

Figura 28:

Grafica del punto de equilibrio Restaurante "Fogón Casero. Comida Saludable".



Nota: En la figura está graficado el punto de equilibrio graficado en 0. Por H, Zamora, 2022.

Tabla 79.

Ventas proyectadas.

VENTAS PROYECTADAS			
436	7350,96	**88.211,52**	**Ventas**
436	2668,32	**32.019,84**	**Costo**

Nota: En la tabla consta la proyección de ventas del establecimiento.

6.11 Costo de Ventas

Los costos de ventas están representados en la siguiente tabla, proyectada a 5 años de funcionamiento, con el crecimiento país del 1%, en el primero año se estima disponer una utilidad neta de $13.949,58, mientras que para los cinco años se espera una utilidad neta de $ 15.786,04.

Tabla 80.

Costo de Ventas.

COSTO DE VENTAS						
	0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
VENTAS		88.211,52	90.866,69	93.601,77	96.419,19	99.321,40
COSTO DE VENTAS		32.019,84	32..983,64	33976,44	34.999,14	36052,61
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		**56.191,68**	**57.883,05**	**59.625,33**	**61.420,05**	**63..268,80**
GASTOS ADMINISTRATIVOS		27.348,70	28.171,90	29.019,87	2.9893,37	30793,16
SERVICIOS BASICOS		804,00	828,20	853,13	878,81	905,26
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1.290,24	1.329,08	1.369,08	14.10,29	1.452,74
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		3.600,00	3.708,36	3.819,98	3934,96	4.053,41
PUBLICIDAD		276,00	284,31	292,87	301,68	310,76
DEPRECIACIONES		911,05	911,05	911,05	911,05	911,05
AMORTIZACIONES		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
UTILIDAD OPERATIVA		**21.881,69**	**22.570,16**	**23.279,35**	**24.009,89**	**24.762,42**
GASTOS FINANCIEROS		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		21.881,69	2.2570,16	23.279,35	24.009,89	24.762,42
BASE IMPOSITIVA		7.932,11	8.181,68	8.438,77	8.703,59	8.976,38
UTILIDAD NETA		**13.949,58**	**14.388,48**	**14.840,59**	**15.306,31**	**15.786,04**

Nota: Esta tabla refleja los valores de los costos de las ventas y la utilidad neta por año.

6.12 Flujo de Caja

Tabla 81.

Flujo de caja.

FLUJO DE CAJA						
	0	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
UTILIDAD OPERATIVA		21.881,69	22.570,16	23.279,35	24.009,89	24.762,42
DEPRECIACION		911,05	911,05	911,05	911,05	911,05
AMORTIZACION		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
- BASE IMPOSITIVA		7.932,11	8.181,68	8.438,77	8.703,59	8.976,38
- GASTOS FINACIEROS		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- PAGO CAPITAL		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-41257	14.940,63	15.379,53	15.831,64	16.297,36	16.777,09

Nota: Esta tabla refleja los valores del flujo neto de caja.

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de $**14.940,63** mientras que para el 5 año esta aumentará a $**16.777,09.** Estas cifras muestran que habrá un crecimiento anual del flujo de caja un poco lento pero constante, es decir que la propuesta del negocio "Fogón Casero, Comida Saludable". Es viable.

6.14 Cálculo del TIR y el VAN

Los cálculos del TIR y el VAN son dos indicadores financieros muy importantes que ayudan a determinar la rentabilidad del negocio por lo que ambos trabajan con el flujo de caja de la empresa, ambos conceptos son complementarios a la hora de determinar el beneficio y la rentabilidad.

6.14.1 VAN (Valor Actual Neto)

El VAN se aplica trasladando las cantidades obtenidas en el flujo de caja menos la inversión y es considerado en forma positiva cuando el valor es mayor a cero, "Este indicador financiero mide la cantidad de dinero que el inversionista ganará en la realización de un buen proyecto". Ponce, 2019, p.70. En el caso del establecimiento "Fogón Casero, Comida Saludable", se puede concluir según el cálculo del VAN igual a 0 en la tabla 47 que el negocio es viable.

6.14.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o TIR es la tasa de rentabilidad o interés que nos ofrece una inversión expresada en forma porcentual, calculado sobre la cantidad invertida. "La TIR es la máxima rentabilidad que puede entregar un proyecto, esta máxima rentabilidad se consigue logrando que VAN sea cero." Ponce, 2019, p.70.

En el caso de “Fogón Casero, Comida Saludable” se extrae que el resultado de la TIR un 25,94% la cual es mayor a la TD, Tasa de depreciación por lo que se concluye que, el restaurante es un negocio rentable.

Tabla 82:

VAN/ TIR

CALCULO DEL TIR Y EL VAN		
VAN	13.535,95	-1.568,24
TIR	25,94%	
TMAR	13,00%	
VAN mayor a 0 es bueno / factibilidad		
TIR mayor a TD es bueno / factibilidad		

Nota: Esta tabla representa los valores TIR Y VAN para la empresa “Fogón Casero. Comida Saludable”

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones.

Mediante el análisis financiero se llega a concluir la viabilidad del proyecto mediante la lectura de los indicadores financieros. Valor Actual Neto (VAN) de $13.535,95, lo que significa que el proyecto genera ganancias obteniendo un resultado positivo en la Tasa Interna de Retorno (TIR) del 25,94% que se traduce como un retorno de la inversión.

. La etapa financiera de esta propuesta fue manejada con cifras reales de modo que el estudio de capital, gastos, rentabilidad, arroja datos que permiten inferir que esta propuesta de negocio es viable, rentable, que puede ser puesta en marcha porque es financieramente factible.

Como resultado de la investigación también se recogen datos como la existencia de muchas propuestas de cadenas de comida, pero no del mismo tipo que la que ofrecerá “Fogón Casero, Comida Saludable” lo cual es una ventaja para el futuro negocio ya que existe una tendencia actual generalizada de los individuos por cuidar la salud, hacer ejercicio, realidades que a la hora de promocionar el menú serán de gran interés para los futuros clientes.

Mediante la realización de las encuestas se pudo recoger información importante sobre las preferencias de las personas por el menú, los rangos de precios que les parecían más adecuados, los horarios de comida que más consumen fuera de sus hogares datos que guiarán inicialmente las estrategias de marketing del nuevo negocio, y que son prácticas que se deben mantener durante las operaciones de un

establecimiento respecto a recoger las opiniones e los clientes para hacer modificaciones o fortalecer las estrategias de marketing con el fin de captar los clientes que permitan mantener las proyecciones financieras esperadas.

7.2 Recomendaciones

Con base a los resultados de la investigación de mercado que se realizó acerca del restaurante" Fogón Casero" se sugiere poner en marcha dicho establecimiento, ya que cuenta con un estudio previo que arroja resultados positivos.

Durante las operaciones del establecimiento, se recomienda brindar capacitaciones periódicas tanto al personal de cocina como de servicio con la finalidad de reforzar nuevos conocimientos que ayuden a mejorar la atención al cliente y la preparación de los platos.

Es importante siempre buscar nuevas alternativas en productos alimenticios para el beneficio del restaurante, sin perjudicar la materia prima, manteniendo los estándares de calidad, por medio de la reducción de costo

Se recomienda estar siempre a la vanguardia para implementar avances tecnológicos con el fin de brindar una mejor atención, mejores ganancias y calidad del producto.

7.3 Referencias Bibliográficas

- Cohen, W, (2003). El plan de marketing. Ediciones Deusto. https:books.google.com.ec/books?id=DXKa8kOZvWQC&printsec=frontcover&dq=false
- Cujilema, Andrea. (2018). Incidencia del nivel de ingresos en los gastos de consumo en los hogares de Solanda. Universidad de las Fuerzas Armadas. ESPE. Recuperado el 29-01-2022. Disponible en http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/14727/1/T-ESPE-040115.pdf
- Elizalde, A., Marti, M.(2006). Una visión crítica de las necesidades humanas. Revista Latinoamericana (5)15.http://redalyc.org/articul0.oa?id=30517306006.
- Lloret, E. (2012). Desarrollo de un programa de capacitación para el personal de servicio de tres restaurantes en Cuenca. Tesis para optar por el título de Ingeniero en Turismo. Universidad de Cuenca.
- Maslow, A. (1954). Motivación y personalidad. Ediciones Díaz de Santos. https://books.google.com.ec/books?id=8wPdj2Jzqg0C&printsec=frontcover&dq=maslow+motivacion+y+personalidad&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=maslow%20motivacion%20y%20personalidad&f=false
- Ponce, O., Morejón, M. (2019). Introducción a las finanzas. Editorial Área de Innovación y desarrollo.S.L: https://books.google.com.ec/books?id=E46sDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=que+es+el+tir+y+el+van&hl=es-

419&sa=X&ved=2ahUKEwir2fLt3oD4AhWyRDABHao0B4MQ6AF6BAgHEAI#v=onepage&q=que%20es%20el%20tir%20y%20el%20van&f=false

- Solanda, Ciudad Reflejo. Memoria, barrio, comunidad. (2018, octubre). Recuperado de http://ciudadmodelo.org/wp content/uploads/2018/10/CATALOGO_SOLANDA_CIUDAD_REFLEJO_final.pdf.
- Cuevas, F. (2002). Control de costos y gastos en los restaurantes. Limusa Editores: https://books.google.com.ec/books?id=QlI5DonAH5oC&pg=PA37&dq=punto+de+equilibrio+en+el+restaurante&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjUwYif4oD4AhVmD0QIHR_FCxcQ6AF6BAgGEAI#v=onepage&q=punto%20de%20equilibrio%20en%20el%20restaurante&f=false

Anexos:

Encuesta aplicada:

Objetivo: Realizar un sondeo entre la población de la ciudadela Solanda, ubicada al sur de la ciudad de Quito, acerca de sus preferencias gastronómicas en cuanto a comida saludable.

1. 1. Elija su rango de edad: * 0 puntos

Marca solo un óvalo.

- a) Entre 20 a 29
- b) Entre 30 a 39
- c) Entre 40 a 49
- d) Entre 50 en adelante.

2. 2.-. Género * 0 puntos

Marca solo un óvalo.

- a) Masculino
- b) Femenino

3. 3.-¿Con qué frecuencia consume alimentos fuera de casa?

Marca solo un óvalo.

- a. Menos de 5 veces por semana.
- b. De 6 a 10 veces por semana
- c. Todos los días
- d. Nunca

4. 4.- Le gusta la comida saludable como, por ejemplo, alimentos * 0 puntos

Marca solo un óvalo.

- a) Bajos en Grasa.
- b) Bajos en Azúcares
- c) Bajo en Carbohidratos.
- d) Todas.

5. 5.- ¿ Se identifica con alguna de las siguientes razones para no consumir comida saludable? *

Marca solo un óvalo.

- a) La comida saludable no es apetecible.
- b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día
- c) La comida saludable es muy cara.
- d) La comida saludable toma tiempo prepararla.

6. 6) ¿Considera que el consumo de comida saludable o la comida chatarra influyen en su estado de salud ? *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No
- A veces

7. 7.- De las siguientes comidas ¿Cuál es la que más frecuentemente consume fuera de casa? *

Marca solo un óvalo.

- a) Desayuno
- b) Almuerzo
- c) Merienda

8. 8.-¿Considera usted que es escasa la oferta de comida saludable y nutritiva en el sector? *

Marca solo un óvalo.

- Si
- No
- Probablemente

9. 9.- Le gustaria asistir a un restaurante de comida saludable en el sector de Solanda ?

Marca solo un óvalo.

- Si
- No
- Probablemente

10. 10.-¿ Cuánto estaria dispuesto a pagar por un menú de comida saludable que incluye entrada, sopa o crema, plato fuerte y bebida?

Marca solo un óvalo.

- a) Entre $ 3,50 y $ 5,00
- b) Entre $ 5,00 y $ 6,00
- c) Entre $ 6,00 a $ 8,00.

11. 11.- ¿Cuáles de las siguientes opciones de sopas es de su preferencia ? *

Marca solo un óvalo.

◯ Locro de Espinaca con queso

◯ Sopa de pollo con verduras

◯ Crema de Zuquini con chips de camote

◯ Ninguna

12. 12.-¿ Cuáles de las siguientes opciones de platos fuertes es de su preferencia ? *

Marca solo un óvalo.

◯ Chaulafán de quinua con cerdo-camarón y ensalada

◯ Papiliotte de pescado cpn salsa de soya.

◯ Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.

◯ Ninguna

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

Cuadro de resumen de las respuestas recogidas por medio del formulario electrónico:

Tecnológico Internacional Universitario

RESUMEN DE LAS ENCUESTAS APLICADAS

Marca temporal	1. Elija su rango de edad:	2.-. Género	3.-¿Con qué frecuencia consume alimentos fuera de casa?	4.- Le gusta la comida saludable como, por ejemplo, alimentos	5.- ¿ Se identifica con alguna de las siguientes razones para no consumir comida saludable?	6) ¿Considera que el consumo de comida saludable o la comida chatarra influyen en su estado de salud ?	7.- De las siguientes comidas ¿Cuál es la que más frecuentemente consume fuera de casa?	8.-¿Considera usted que es escasa la oferta de comida saludable y nutritiva en el sector?	9.- Le gustaría asistir a un restaurante de comida saludable en el sector de Solanda ?	10.-¿ Cuánto estaría dispuesto a pagar por un menú de comida saludable que incluye entrada, sopa o crema, plato fuerte y bebida?	11.- ¿Cuáles de las siguientes opciones de sopas es de su preferencia ?	12.-¿ Cuáles de las siguientes opciones de platos fuertes es de su preferencia ?
3/21/2022 18:27:23	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	c) La comida saludable es muy cara.	SI	b) Almuerzo	SI	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde	
3/21/2022 18:58:28	b) Entre 30 a 39	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	SI	b) Almuerzo	SI	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Chaulafan de quinua con trozos de cerdo-camarón y ensalada.	
3/21/2022 19:18:38	b) Entre 30 a 39	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	a) La comida saludable no es apetecible.	SI	b) Almuerzo	SI	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Crema de Zuquini con chips de camote	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada.
3/21/2022 19:23:48	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	c) Bajo en Carbohidratos.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	SI	a) Desayuno	No	SI	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada.
3/21/2022 19:27:17	b) Entre 30 a 39	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	a) La comida saludable no es apetecible.	SI	c) Merienda	SI	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 19:31:26	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	d. Nunca	a) Bajos en Grasa.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	A veces	c) Merienda	SI	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Ninguna	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada.
3/21/2022 19:31:39	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	c. Todos los días	b) Bajos en Azúcares	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	SI	a) Desayuno	SI	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada.
3/21/2022 19:32:33	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	b) Bajos en Azúcares	c) La comida saludable es muy cara.	SI	b) Almuerzo	SI	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 19:33:30	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	b) Bajos en Azúcares	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	SI	a) Desayuno	SI	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Crema de Zuquini con chips de camote	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada.
3/21/2022 19:35:13	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	SI	b) Almuerzo	Probablemente	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada.
3/21/2022 19:35:57	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	c) Bajo en Carbohidratos.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	SI	b) Almuerzo	No	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 19:38:00	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	SI	c) Merienda	No	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada.
3/21/2022 19:38:21	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	a) La comida saludable no es apetecible.	SI	b) Almuerzo	SI	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Crema de Zuquini con chips de camote	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 19:39:24	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.		SI	b) Almuerzo	SI	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 19:41:45	c) Entre 40 a 49	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	b) Bajos en Azúcares	a) La comida saludable no es apetecible.	SI	c) Merienda	Probablemente	SI	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 19:41:56	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	c. Todos los días	c) Bajo en Carbohidratos.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	SI	a) Desayuno	SI	SI	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 19:42:21	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	b. De 6 a 10 veces por semana	a) Bajos en Grasa.	a) La comida saludable no es apetecible.	A veces	b) Almuerzo	Probablemente	SI	c) Entre $ 6,00 a $ 8,00.	Crema de Zuquini con chips de camote	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada.

3/21/2022 20:31:13	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 20:34:36	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	c) Bajo en Carbohidratos.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	a) Desayuno	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 20:40:27	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	b) Bajos en Azúcares	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	c) Merienda	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Ninguna	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 20:45:38	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Ninguna
3/21/2022 20:45:43	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	Probablemente	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 20:45:47	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 20:48:47	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	b) Almuerzo	Si	Probablemente	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Crema de Zuquini con chips de camote	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 20:49:32	d) Entre 50 en adelante.	b) Femenino	b. De 6 a 10 veces por semana	a) Bajos en Grasa.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	A veces	b) Almuerzo	Probablemente	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Ninguna
3/21/2022 20:50:19	b) Entre 30 a 39	a) Masculino	c. Todos los días	c) Bajo en Carbohidratos.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	A veces	c) Merienda	Probablemente	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Crema de Zuquini con chips de camote	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 20:50:52	d) Entre 50 en adelante.	a) Masculino	c. Todos los días	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	A veces	c) Merienda	Probablemente	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Crema de Zuquini con chips de camote	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 20:51:35	b) Entre 30 a 39	a) Masculino	c. Todos los días	a) Bajos en Grasa.	c) La comida saludable es muy cara.	A veces	b) Almuerzo	Probablemente	No	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 20:51:56	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	a) Bajos en Grasa.	a) La comida saludable no es apetecible.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 20:54:19	b) Entre 30 a 39	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	d) Todas.	a) La comida saludable no es apetecible.	Si	b) Almuerzo	Si	Probablemente	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 21:04:02	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	a) Desayuno	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 21:05:37	d) Entre 50 en adelante.	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	c) La comida saludable es muy cara.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 21:06:06	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Ninguna	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 21:12:00	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	a) Bajos en Grasa.	a) La comida saludable no es apetecible.	Si	c) Merienda	No	Si	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 21:18:36	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	b) Bajos en Azúcares	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/21/2022 21:37:06	b) Entre 30 a 39	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 21:41:33	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	a) La comida saludable no es apetecible.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
					b) La comida saludable solo está							Filete de pescado con

3/21/2022 19:42:59	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	b) Bajos en Azúcares	c) La comida saludable es muy cara.	Si	a) Desayuno	Si	Si	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 19:43:44	d) Entre 50 en adelante.	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	c) La comida saludable es muy cara.	A veces	a) Desayuno	No	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arróz integral y ensalada.
3/21/2022 19:45:18	d) Entre 50 en adelante.	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	d) Todas.	a) La comida saludable no es apetecible.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 19:47:28	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	c) La comida saludable es muy cara.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Ninguna
3/21/2022 19:47:58	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	c. Todos los días	d) Todas.	a) La comida saludable no es apetecible.	Si	b) Almuerzo	Si	No	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 19:48:26	d) Entre 50 en adelante.	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	b) Bajos en Azúcares	a) La comida saludable no es apetecible.	No	b) Almuerzo	Probablemente	No	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Locro de espinaca con queso	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 19:52:24	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	d. Nunca	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	b) Almuerzo	Si	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 19:54:25	c) Entre 40 a 49	a) Masculino	c. Todos los días	b) Bajos en Azúcares	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	b) Almuerzo	Si	Si	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 19:54:49	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	No	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Filete de pescado con patacones, arróz integral y ensalada.
3/21/2022 19:55:08	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	c) Merienda	Probablemente	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Ninguna	Filete de pescado con patacones, arróz integral y ensalada.
3/21/2022 19:55:21	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	c) La comida saludable es muy cara.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arróz integral y ensalada.
3/21/2022 19:58:33	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	b. De 6 a 10 veces por semana	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	A veces	b) Almuerzo	Probablemente	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/21/2022 20:00:05	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	c) Bajo en Carbohidratos.	c) La comida saludable es muy cara.	A veces	c) Merienda	Probablemente	Probablemente	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Filete de pescado con patacones, arróz integral y ensalada.
3/21/2022 20:00:45	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	c) La comida saludable es muy cara.	Si	b) Almuerzo	Si	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 20:02:18	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	b) Almuerzo	Si	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arróz integral y ensalada.
3/21/2022 20:05:55	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	d. Nunca	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 20:16:31	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	c) Merienda	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 20:18:39	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	b) Bajos en Azúcares	a) La comida saludable no es apetecible.	Si	c) Merienda	Si	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 20:21:13	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/21/2022 20:25:53	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	a) Desayuno	Probablemente	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
					c) La comida							Chaulafán de quinua

3/22/2022 10:30:34	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	c) La comida saludable es muy cara.	A veces	c) Merienda	Si	Si	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/22/2022 10:31:44	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	b. De 6 a 10 veces por semana	c) Bajo en Carbohidratos.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	A veces	c) Merienda	Probablemente	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/22/2022 10:52:25	d) Entre 50 en adelante.	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	c) Entre $ 6,00 a $ 8,00.	Locro de espinaca con queso	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/22/2022 11:49:05	d) Entre 50 en adelante.	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	d) Todas.	a) La comida saludable no es apetecible.	No	a) Desayuno	Probablemente	Si	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Crema de Zuquini con chips de camote	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/22/2022 11:50:05	d) Entre 50 en adelante.	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	a) Bajos en Grasa.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	Probablemente	Probablemente	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/22/2022 11:51:02	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	c) La comida saludable es muy cara.	Si	c) Merienda	No	Si	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Crema de Zuquini con chips de camote	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/22/2022 12:14:02	d) Entre 50 en adelante.	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	A veces	b) Almuerzo	Probablemente	Probablemente	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/22/2022 12:34:20	b) Entre 30 a 39	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	a) La comida saludable no es apetecible.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/22/2022 13:51:07	d) Entre 50 en adelante.	b) Femenino	d. Nunca	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	A veces	b) Almuerzo	No	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/22/2022 14:36:13	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	c. Todos los días	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	a) Desayuno	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/22/2022 14:37:59	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	b) Almuerzo	No	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/22/2022 14:39:34	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	a) Desayuno	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/22/2022 14:39:51	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	c) La comida saludable es muy cara.	Si	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/22/2022 15:09:20	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	c. Todos los días	d) Todas.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	A veces	b) Almuerzo	Si	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/22/2022 15:22:22	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	b. De 6 a 10 veces por semana	c) Bajo en Carbohidratos.	d) La comida saludable toma tiempo prepararla.	Si	c) Merienda	No	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Sopa de bolas de verde con aguacate.	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/22/2022 15:35:17	a) Entre 20 a 29	a) Masculino	b. De 6 a 10 veces por semana	d) Todas.	b) La comida saludable solo está disponible a ciertas horas de día	Si	b) Almuerzo	Probablemente	Si	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
3/22/2022 15:51:08	d) Entre 50 en adelante.	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	d) Todas.	a) La comida saludable no es apetecible.	A veces	a) Desayuno	No	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/22/2022 16:28:18	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	d. Nunca	d) Todas.	c) La comida saludable es muy cara.	Si	b) Almuerzo	Probablemente	Probablemente	c) Entre $ 6,00 a $ 8,00.	Crema de Zuquini con chips de camote	Pasta integral con pollo, carne, brócoli y ensalada.
3/22/2022 16:29:31	a) Entre 20 a 29	b) Femenino	a. Menos de 5 veces por semana.	a) Bajos en Grasa.	a) La comida saludable no es apetecible.	A veces	c) Merienda	Si	Probablemente	b) Entre $ 5,00 y $ 6,00	Locro de espinaca con queso	Chaulafán de quinua con cerdo- camarón y ensalada
3/22/2022 19:26:43	c) Entre 40 a 49	b) Femenino	c. Todos los días	d) Todas.	a) La comida saludable no es apetecible.	Si	c) Merienda	Si	Probablemente	a) Entre $ 3,50 y $ 5,00	Locro de Espinaca con queso	Filete de pescado con patacones, arroz integral y ensalada.
					b) La comida saludable solo está							Filete de pescado con