



CARRERA: GASTRONOMÍA

TEMA:

**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA
CREACIÓN DE UN RESTAURANTE EN EL SECTOR DE
LAS LAGUNAS DE MOJANDA EN EL CANTÓN PEDRO
MONCAYO EN LA PARROQUIA DE TABACUNDO**

**Proyecto de Plan de Negocios previo a la obtención del
título de Tecnólogo Superior en Gastronomía**

Autor:

Esteban Javier Cacuango Cabascango

Tutor:

MSc. Santiago Baldeón Tobar

DM. Quito, 15 de septiembre del 2021

Dedicatoria

Este proyecto está dedicado a: A mis padres que con todo su esfuerzo me han apoyado en todo momento por su paciencia y su esfuerzo que han puesto en mí, ya que ellos han sido el pilar fundamental de mis estudios, gracias a ellos puedo formar mi carrera profesional y ser una persona de superación para todos mis seres amados.

A mis compañeros de la agrupación Kallary que me han tomado como figura, para todos ellos del desempeño académico y desempeño musical, gracias a las artes que el grupo Kallary ha impartido conmigo y de igual manera las vivencias que he tenido con ellas con la trayectoria musical durante todos estos años.

Agradecimiento

A mi tutor Santiago Baldeón Tobar agradecerle por su alto profesionalismo en cada instante de mi ruta académica por ser el maestro de mi proceso integral de formación.

Gracias a toda la familia ITI, que con gran orgullo puedo decir que tiene grandes mentores, son un prestigio cada uno de los docentes que han incurrido en mi transcurso académico por la dedicación y el profesionalismo que maneja el ITI.

Autoría

Yo, Esteban Javier Cacuango Cabascango autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos del mismo.

Atentamente

Esteban Javier Cacuango Cabascango

D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

MSc. Santiago Baldeón Tobar

Tutor de Trabajo de Titulación

Certificación

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

MSc. Santiago Baldeón Tobar

D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

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 cláusulas:

PRIMERA: El MSc. Santiago Baldeón Tobar y por sus propios derechos en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera; y el Sr. Esteban Javier Cacuango Cabascango por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA: UNO. - El Sr. Esteban Javier Cacuango Cabascango realizó el trabajo fin de carrera titulado: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante en el sector de las Lagunas de Mojanda en el cantón Pedro Moncayo en la parroquia de Tabacundo.”**, para optar por el título de, Tecnólogo/a en Gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional Universitario ITI, bajo la dirección del MSc. Santiago Baldeón Tobar.

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

TERCERA: Los comparecientes, MSc. Santiago Baldeón Tobar en calidad de Tutor del trabajo fin de carrera y la Sr. Esteban Javier Cacuango Cabascango, 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: **“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante en el sector de las Lagunas de Mojanda en el cantón Pedro Moncayo en la parroquia de Tabacundo.”**, y 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.

MSc. Santiago Baldeón Tobar
Cabascango

Esteban Javier Cacuango

D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

Índice de Contenido

Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Autoría	iv
Certificación	v
Acta de Cesión de Derechos de Trabajo Fin de Carrera.....	vi
Resumen	1
2. Organización Recreacional.....	2
2.1 Creación de la Empresa	2
2.2 Descripción de la Empresa	2
2.2.1 Importancia.....	2
2.2.2 Características.....	2
2.2.3 Actividad.....	3
2.2.4 Tamaño de la Empresa.....	3
2.3 Necesidades que satisfacer	4
2.3.1 Necesidades Fisiológicas.....	4
2.3.2 Necesidad de Seguridad.....	4
2.3.3 Necesidad Social – Afiliación.....	4
2.3.4 Necesidad de Reconocimiento.....	4
2.3.5 Necesidad de Autorrealización.....	5
2.4 Localización del establecimiento.....	5
2.5 Filosofía Empresarial.....	5
2.5.1 Misión.....	5
2.5.2 Visión.....	6
2.6 Objetivos.....	6
2.7 Meta	6
2.7.1 Estrategias.....	6

2.7.2 Políticas.....	6
2.7.2.1 Los trabajadores.....	6
2.7.2.2 Empresa.....	7
2.8 FODA	7
2.8.1 Fortalezas.....	7
2.8.2 Oportunidades.....	8
2.8.3 Debilidades.....	8
2.8.4 Amenazas.....	8
2.9 Desarrollo Organizacional	8
2.9.1 Tipo de Estructura.....	8
2.9.1.1 Gerencia Ejecutiva.....	9
2.9.1.2 Área de Servicio.....	9
2.9.1.3 Área de Cocina.....	9
2.9.2 Formalización.....	9
2.9.3 Centralización.....	10
2.9.4 Integración.....	10
2.9.5 Organización empresarial.....	11
2.9.6 Función del Personal.....	12
3. Proceso de investigación de mercados y marketing	24
3.1 Objetivo de mercadotecnia	24
3.2 Investigación de mercado	24
3.3 Modalidad	24
3.4 Plan de Muestreo	24
3.5 Análisis de encuestas	26
3.5.1 Análisis General.....	36
4. Entorno Empresarial	36
4.1 Microentorno	36
4.1.1 Competencia directa.....	37

4.1.2 Competencia indirecta.	37
4.1.3 Sustitutos.....	37
4.1.4 Proveedores.....	37
4.1.5 Clientes.	38
4.2 Macroentorno.....	38
4.2.1 Factor político.	38
4.2.2 Factor económico.....	39
4.2.3 Factor sociocultural.	39
4.2.4 Factor tecnológico.	39
4.3 Producto y servicio	39
4.3.1 Producto esencial.	40
4.3.2 Producto y servicio real.	40
4.3.2.1 Características.....	40
4.3.3 Calidad.....	41
4.3.4 Productos.	41
4.3.5 Estilo.....	41
4.3.6 Marca.	41
4.3.7 Producto Aumentado.	41
4.4 Plan de introducción al mercado.....	42
4.4.1 Distintos y Uniformes.....	42
4.4.1.1 Área de Cocina.	42
4.4.1.2 Personal del área de servicio.....	44
4.5 Materiales de identificación.....	46
4.5.1 Tarjeta de Presentación.....	47
4.5.2 Posición del Negocio.	48
5. Fijación de Precios.....	49
5.1 Fijación de Precios.....	49
5.1.1 Entradas.	49

5.1.2 Cremas y Sopas Principal.	49
5.1.3 Secundario.	49
5.1.4 Postres.	49
5.2 Recetas Estándar	50
5.2.1 Ceviche de Pescado.	50
5.2.2 Humitas.	52
5.2.3 Bonitísimas.	54
5.2.4 Crema de Berro.	56
5.2.5 Sopa de Zapallo.	58
5.2.6 Crema de Espinaca.	60
5.2.7 Ají de Cuy.	62
5.2.8 Papillote de Pescado en Salsa de Uvilla.	64
5.2.9 Costillar de Cerdo en Salsa de Tamarindo.	66
5.2.10 Sorbete de Mortiño.	68
2.5.11 Quimbolito	70
5.2.12 Pie de Oca.	72
6. Implementación del Negocio	74
6.1 Material de trabajo	74
6.1.1 Costo del arriendo de suelo.	74
6.1.2 Costo de la instalación de paneles solares.	74
6.1.3 Equipos de operación.	74
6.1.4 Muebles y enseres de cocina.	75
6.1.5 Equipos industriales de seguridad.	75
6.1.6 Suministros de oficina.	76
6.1.7 Equipos de computación.	76
6.1.8 Material de limpieza.	76
6.2 Servicios básicos.	77

6.3 Estudio arquitectónico	77
6.3.1 Costo de infraestructura.....	78
6.3.2 Estructura interna del establecimiento.....	78
7. Proceso Derecho Empresarial.....	79
7.1 Requerimiento de permisos	79
7.1.1 GAD del cantón Pedro Moncayo.....	79
7.1.2 Licencia Ambiental.....	79
7.1.3 Ministerio de Turismo (MINTUR).....	81
7.1.4 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).....	82
7.1.5 Instituto Ecuatoriano de La Propiedad Intelectual (IEPI).....	82
7.1.6 Servicio de Rentas Internas (SRI).....	83
7.1.7 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).....	84
8. Proceso de Impacto Ambiental y Social	85
8.1 Objetivo del área.....	85
8.2 Impacto social.....	86
9. Proceso Financiero.....	87
9.1 Inversión	87
9.1.1 Activos fijos.....	87
9.1.2 Activos diferidos.....	87
9.1.3 Capital de trabajo.....	88
9.1.4 Sueldos.....	88
9.1.5 Depreciación activos fijos.....	89
9.1.6 Amortización.....	89
9.1.7 Estructura Capital.....	90
9.2 Tabla de Amortización	90
9.2.1 Punto de equilibrio.....	90

9.3 Margen de contribución.....	90
9.4 Punto de equilibrio.....	91
9.4.1 Ventas proyectadas.....	91
9.4.2 Costo de ventas.....	91
9.4.3 Flujo de venta.....	92
9.5 Cálculo de TIR y VAN.....	92
9.5.1 VAN (Valor Actual Neto).....	92
9.5.2 TIR (Tasa Interna de Retorno).....	92
Conclusiones.....	94
Recomendaciones.....	95
Bibliografía.....	96
Anexos.....	98

Índice de Tablas

Tabla 1. Pregunta 1	26
Tabla 2. Pregunta 2	27
Tabla 3. Pregunta 3	28
Tabla 4. Pregunta 4	29
Tabla 5. Pregunta 5	30
Tabla 6. Pregunta 6	31
Tabla 7. Pregunta 7	32
Tabla 8. Pregunta 8	33
Tabla 9. Pregunta 9	34
Tabla 10. Pregunta 10	35
Tabla 11. Muestra de la ficha técnica	50
Tabla 12. Muestra de la ficha técnica	51
Tabla 13. Muestra de la ficha técnica	52
Tabla 14. Muestra de la ficha técnica	53
Tabla 15. Muestra de la ficha técnica	54
Tabla 16. Muestra de la ficha técnica	55
Tabla 17. Muestra de la ficha técnica	56
Tabla 18. Muestra de la ficha técnica	57
Tabla 19. Muestra de la ficha técnica	58
Tabla 20. Muestra de la ficha técnica	59
Tabla 21. Muestra de la ficha técnica	60
Tabla 22. Muestra de la ficha técnica	61
Tabla 23. Muestra de la ficha técnica	62
Tabla 24. Muestra de la ficha técnica	63
Tabla 25. Muestra de la ficha técnica	64
Tabla 26. Muestra de la ficha técnica	65
Tabla 27. Muestra de la ficha técnica	66
Tabla 28. Muestra de la ficha técnica	67
Tabla 29. Muestra de la ficha técnica	68
Tabla 30. Muestra de la ficha técnica	69
Tabla 31. Muestra de la ficha técnica	70
Tabla 32. Muestra de la ficha técnica	71

Tabla 33. Muestra de la ficha técnica	72
Tabla 34. Muestra de la ficha técnica	73
Tabla 35. Costo del Arriendo de Suelo	74
Tabla 36. Presupuesto	74
Tabla 37. Equipos de Operación	74
Tabla 38. Muebles y Enseres de Cocina	75
Tabla 39. Equipos Industriales de Seguridad	75
Tabla 40. Suministros de Oficina	76
Tabla 41. Equipos de Computación	76
Tabla 42. Materiales de Limpieza	76
Tabla 43. Servicios Básicos	77
Tabla 44. Infraestructura presupuesta	78
Tabla 45. Activos Fijos	87
Tabla 46. Gastos Constitucionales	87
Tabla 47. Capital de Trabajo	88
Tabla 48. Totalidad de Inversión	88
Tabla 49. Sueldos	88
Tabla 50. Décimos	89
Tabla 51. Total Sueldos	89
Tabla 52. Depreciación Activos Fijos	89
Tabla 53. Amortizaciones	89
Tabla 54. Estructura Capital	90
Tabla 55. Amortización	90
Tabla 56. Punto de Equilibrio	90
Tabla 57. Margen de Contribución	91
Tabla 58. Punto de Equilibrio	91
Tabla 59. Ventas Proyectadas	91
Tabla 60. Costo de Ventas	91
Tabla 61. Flujo de Venta	92
Tabla 62. VAN/TIR	93

Índice de Figuras

Figura N°1. Pirámide de Maslow. Fuente Acosta, K. C. de (2012).	4
Figura N°2. Ubicación. Fuente GoogleMaps. de (2021).	5
Figura N°3. Organigrama Mojanda Urku. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).....	11
Figura N° 4. Detalle del puesto para gerente ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	12
Figura N°5. Gerente Ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	13
Figura N° 6. Detalle del puesto de contador finanzas. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	14
Figura N°7. Finanzas RRHH. Fuente Cacuango, E. J de (2021).	15
Figura N° 8. Detalle del puesto de recepcionista. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	16
.....	
Figura N°9. Recepcionista. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	16
Figura N° 10. Detalle del puesto de mesero-maitré. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	17
.....	
Figura N° 11. Mesero. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	18
Figura N° 12. Detalle del puesto de chef ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	19
.....	
Figura N°13. Chef Ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	20
Figura N° 14. Detalle del puesto de sous chef. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	21
Figura N°15. Sous Chef. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	22
Figura N° 16. Detalle del puesto de posillería. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	23
Figura N°17. Posillería. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	23
Figura N°18. Pregunta 1. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	26
Figura N°19. Pregunta 2. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	27
Figura N°20. Pregunta 3. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	28
Figura N°21. Pregunta 4. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	29
Figura N°22. Pregunta 5. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	30
Figura N°23. Pregunta 6. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	31
Figura N°24. Pregunta 7. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	32
Figura N°25. Pregunta 8. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	33
Figura N°26. Pregunta 9. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	34
Figura N°27. Pregunta 9. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).	35

Figura N°28. Esquema microentorno. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).....	36
Figura N°29. Ubicación. Fuente GoogleMaps. de (2021).	36
Figura N°30. Esquema Macroentorno. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).....	38
Figura N°31. Chef Ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).....	42
Figura N°32. Sous Chef. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).....	43
Figura N°33. Recepción. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).....	44
Figura N°34. Sous Chef. Fuente Cacuango, E. J. de (2021)	45
Figura N°35. Logo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).....	46
Figura N°36. Tarjeta de Presentación. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).....	47
Figura N°37. Financiamiento publicitario. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).....	48
Figura N°38. Estructura Interna del establecimiento Mojanda Urku. Fuente: Cacuango, E. J. (2021).	78
Figura N°39. Estructura Interna del establecimiento Mojanda Urku. Fuente: Cacuango, E. J. (2021).	78

Índice de Ilustración

Ilustración 1. Pregunta 1.	26
Ilustración 2. Pregunta 2.	27
Ilustración 3. Pregunta 3.	28
Ilustración 4. Pregunta 4.	29
Ilustración 5. Pregunta 6.	30
Ilustración 6. Pregunta 6.	31
Ilustración 7. Pregunta 7.	32
Ilustración 8. Pregunta 8.	33
Ilustración 9. Pregunta 9.	34
Ilustración 10. Pregunta 10.	35

“Proyecto de factibilidad para la creación de un restaurante en el sector de las Lagunas de Mojanda en el cantón Pedro Moncayo en la parroquia de Tabacundo.”

Esteban Javier Cacuango Cabascango

MSc. Santiago Baldeón Tobar

D.M. Quito, 15 de septiembre del 2021

Resumen

La presente tesis realiza la evaluación y análisis de factibilidad para la creación de un restaurante en el sector de las Lagunas de Mojanda mediante, la aplicación de la investigación de campo y el análisis investigativo. Aspectos como la organización creacional, objetivos de mercadotecnia, el macroentorno, el cuerpo operacional; aspectos financieros, producto-servicio, la infraestructura, entidades del proceso legal. Así como proceso de impacto social y ambiental y como último el apartado del proceso financiero.

En el primer capítulo se describe el entorno del establecimiento; el posicionamiento del establecimiento, haciendo énfasis las técnicas a emplear, así como la aplicación de la cocina tecnoemocional, lo más importante la determinación de la actividad y los objetivos a alcanzar. Es importante recalcar que en este primer capítulo se elabora una investigación de mercado. El segundo capítulo refiere al microentorno las posibles competencias, sustitutos, proveedores, intermediarios y los clientes, después el estudio del macroentorno el estudio de los factores presentes en la investigación. Sobre todo, el estudio del producto y servicio, lo cual es la introducción al mercado. En el tercer capítulo se detalla la fijación de los precios en base al producto como el análisis de la mano de obra, los gastos financieros, y los gastos administrativos.

En el cuarto capítulo se enuncia el costo del material de trabajo; equipos de operación, equipos de seguridad industrial, equipos de computación y los servicios básicos, de igual forma, se expone el estudio arquitectónico; aspectos visuales y detalles técnicos de infraestructura. El quinto capítulo manifiesta las entidades reguladoras de las actividades de operación como los permisos, requerimientos de función, licencias y algunos institutos. Se declaran permisos de función del establecimiento por, sobre todo en dependencia de su actividad. En el sexto y último capítulo se presenta el proceso financiero que dará inicio al establecimiento como tal; el análisis de inversión la que sustenta el negocio y por último punto las conclusiones a la que se llegaron con el estudio.

2. Organización Recreacional

2.1 Creación de la Empresa

Mojanda Urku es un establecimiento de alimentos y bebidas, que mantiene su posicionamiento estrella de su restaurante por combinar técnicas de cocina vanguardista, cocina tecnoemocional, y cocina internacional. Al ser un restaurante con aplicación de varias técnicas, se enfoca en el trabajo con una variedad de productos del mismo sector; con la finalidad de mostrar al cliente las distintas preparaciones que se pueden lograr.

La cocina tecnoemocional proviene de los movimientos más recientes del siglo XXI dentro de la gastronomía; como objetivo mejoran la estética de las creaciones gastronómicas y la influencia como factor emocional del comensal.

La cocina tecnoemocional refiere a la alteración de la estructura básico de los platos tradicionalmente conocidos, manteniendo sus principales ingredientes y sabores, pero modificando las texturas y la presentación. Así mismo se aplica la técnica de la deconstrucción, mediante la cocina al vacío, la emulsificación, la deshidratación, la esferificación y la gelificación (Ruiz, Sánchez, 2020).

2.2 Descripción de la Empresa

2.2.1 Importancia.

Cubrir las necesidades de los clientes, asegurando el trabajo con personas profesionales calificadas; para el manejo respectivo de equipos y manipulación de los alimentos y bebidas. Se establece el manejo de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM); las cuales, con el cumplimiento de las normativas, garantizan al cliente un producto de calidad e inocuidad.

Las Buenas Prácticas de Manufactura es un factor importante dentro del sector de los alimentos y bebidas; es una herramienta que garantiza la obtención de productos seguros para el consumo; la cual abarca temas de higiene y técnicas de manipulación (Rueda, 2018).

2.2.2 Características.

Responsabilidad social: Mojanda Urku trabaja en base a un protocolo de bioseguridad en el marco de la pandemia Covid-19, para preservar la seguridad del área del personal y de los clientes. Así como el protocolo de limpieza y desinfección del establecimiento de los sectores generales (UNL, 2018).

Investigación e Innovación: Estudio de los distintos productos del mismo sector para realizar las respectivas elaboraciones; la concentración de sabores, el cambio de textura, y la parte visual del producto terminado, que presentan un alimento innovador.

Responsabilidad ambiental: Priorizar el tratado de los desechos orgánicos producidos; mediante la construcción de tanques biodigestores como uso secundario al gas industrial y la obtención de fertilizantes orgánicos. Establecer puntos de recolección en el caso de desechos inorgánicos; con la finalidad de reducir impactos de contaminación (Bautista, 2010).

Responsabilidad laboral profesional: Garantizar la capacitación para el área de alimentos y bebidas, como el manejo adecuado de los aparatos industriales del restaurante, la manipulación de los alimentos y bebidas por parte de los distribuidores y receptores de la materia prima. Además de una capacitación del cuerpo de bomberos, ante posibles riesgos; teniendo en cuenta que garantiza un lugar adecuado, seguro y confortable para los clientes (Bautista, 2010).

2.2.3 Actividad.

La principal actividad de Mojanda Urku es la elaboración y expendio de alimentos a la carta y/o menú (Riquelme, 2019).

2.2.4 Tamaño de la Empresa.

El área del restaurante consta de: área ejecutiva, área de recepción y área de cocina.

Jerarquía

Gerencia Ejecutiva

Finanzas RRHH

Meseros

Recepcionista

Chef Ejecutivo

Sous Chef

Posillero

2.3 Necesidades que satisfacer

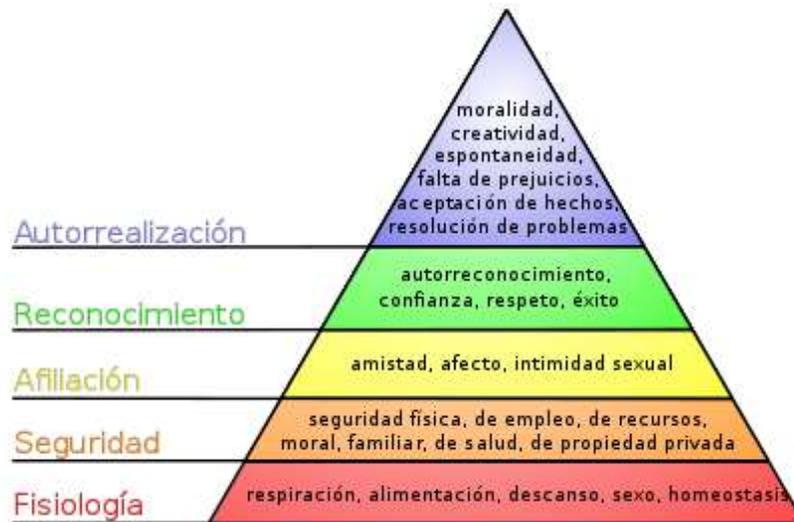


Figura N°1. Pirámide de Maslow. Fuente Acosta, K. C. de (2012).

2.3.1 Necesidades Fisiológicas.

El expendio de alimentos y bebidas que cubren la necesidad de alimentación.

2.3.2 Necesidad de Seguridad.

Cumplimiento de protocolos de bioseguridad, dentro y fuera del restaurante; cadena de frío, almacenamiento, manipulación y el manejo de normativas BPM. Certificación por la entidad del Instituto Ecuatoriano de Normalización INEN que garantizan un producto apto para el consumo humano (INEN, 2013).

2.3.3 Necesidad Social – Afilación.

La necesidad interna hace referencia a la competitividad de conocimientos entre los trabajadores; capacitaciones que retroalimentan su conocimiento que midan sus aptitudes y destrezas. Para generar un ambiente laboral profesional con cliente.

La necesidad externa hace mención al ámbito comercial del establecimiento que trata la relación entre cliente y trabajador; la capacidad para solventar las dudas y generar soluciones para los clientes.

2.3.4 Necesidad de Reconocimiento.

El pilar inicial del establecimiento es obtener el éxito a través de nuevas propuestas, por lo tanto, trabajar con productos de primera calidad y un personal profesional; generan un servicio y un alimento que cumple con las expectativas del cliente.

2.3.5 Necesidad de Autorrealización.

Mojanda Urku logrará ser un sitio reconocido a nivel nacional e internacional dentro de las microempresas destinadas al expendio de alimentos y bebidas. Así como los productos que ofrece el restaurante incorporando las distintas técnicas de cocina, en gran parte llegará a ser visitada por diversas entidades como: asociaciones, críticos culinarios, chef de renombre entre otras.

2.4 Localización del establecimiento

Mojanda Urku se encuentra ubicado al noroeste de Quito en el Cantón Pedro Moncayo, en la parroquia de Tabacundo, subiendo por la calle de la Plazoleta La Banda por la vía Mojanda Cajas.

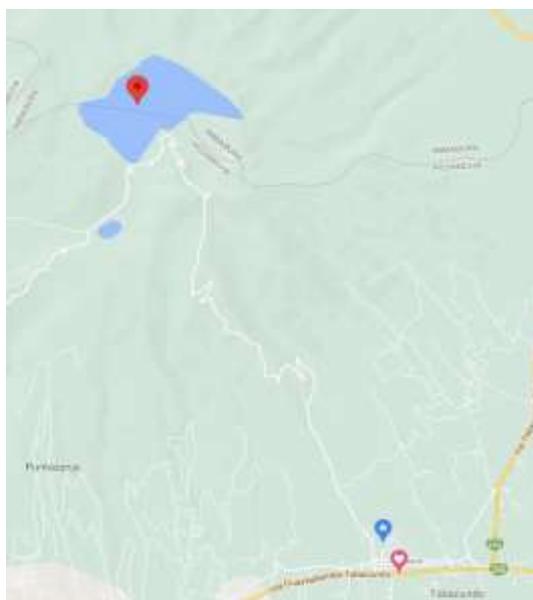


Figura N°2. Ubicación. Fuente GoogleMaps. de (2021).

2.5 Filosofía Empresarial

2.5.1 Misión.

Mojanda Urku ofrece un lugar rodeado de áreas verdes y lagunas naturales, conjuntamente con su fauna y su flora hacen un sitio estratégico. Ofrece un sitio con una infraestructura amigable con el medio ambiente, en el que se expenden alimentación y bebidas de la zona.

2.5.2 Visión.

Garantizar una experiencia mediante, la degustación gastronómica de variedad de platos innovadores. De igual manera se prioriza la aplicación del cuidado y protección del medio ambiente; para brindar un lugar seguro, limpio y acogedor para los clientes.

2.6 Objetivos

- Efectuar planes para la capacitación.
- Brindar al público una variedad de alimentos y bebidas.
- Poseer un ambiente cómodo para un mejor servicio.
- Buscar innovar y satisfacer las necesidades de las personas.

2.7 Meta

Contribuir a la satisfacción del cliente que garantice la rentabilidad a corto y largo plazo ya que, al brindar un servicio de excelencia; la vivencia del cliente hace que el sitio sea recordable y recomendado. Sin embargo, personal de trabajo debe de ser lo suficientemente apto para realizar la labor en las distintas áreas especializadas.

2.7.1 Estrategias.

- Analizar la variedad de sugerencias, recomendaciones y preferencias del consumidor potencial, a través de un análisis de mercado.
- Realizar planes de marketing que muestran el producto.
- Abrir un canal de comunicación con el cliente para enlazar una directa relación.
- Promocionar eventos especiales.
- Trabajar con proveedores de calidad.

2.7.2 Políticas.

2.7.2.1 Los trabajadores.

- Mantener un ambiente laboral de acuerdo a su cargo.
- En caso de estar en las áreas de despacho de materia prima utilizar adecuado.
- Uso correcto de la maquinaria.
- Ser puntuales a las reuniones, o capacitaciones en la que sea requerido el trabajador.

- No ingresar al trabajo cuando haya consumido bebidas alcohólicas, cigarrillos o estupefacientes.
- Se requerirá del compromiso total del trabajador en su cargo.
- Aseo personal del trabajador.
- Declarar su hoja de labor a el área administrativa cada día a la hora de la culminación de su labor (firma y respectivo sello).
- Mantener fuera cualquier relación que no intervenga con su cargo o su área laboral.
- Capacitarse cuando la empresa se la requiera para mantener el puesto del trabajo.
- Mantener el trato amable con el cliente o los proveedores.
- Evitar distracciones como conversaciones que no sean del trabajo para impedir un servicio deficiente.
- El personal en su totalidad debe de estar al tanto con su historial médico actualizado.
- Evitar el uso de celulares u otro aparato electrónico.

2.7.2.2 Empresa.

- Se mantendrá a todo el personal de trabajo capacitado sin excepciones, para mantener un equipo de trabajo competitivo.
- Contribuir con la formación de trabajadores nacionales de manera directa e indirecta.
- Valorar la ley que ampara a los trabajadores para el bienestar común (leyes de trabajo, sueldos, permisos, justificaciones).

2.8 FODA

2.8.1 Fortalezas.

- Personal de trabajo altamente capacitado.
- Infraestructura moderna apta para el desarrollo de las actividades.
- Destreza para promocionar mediante afiches publicitarios a los clientes.
- Implementación de Técnicas de Cocina Vanguardista, Cocina Tecnoemocional y Cocina Internacional.
- Segundo uso de los desechos orgánicos.
- Innovación al menú.

2.8.2 Oportunidades.

- Demanda de los clientes.
- Sitio con mucha demanda turística
- Innovación al menú.
- Utilización de espacios verdes para la implementación de la infraestructura.
- Creación de puestos de trabajo.
- Difusión de la gastronomía ecuatoriana.

2.8.3 Debilidades.

- Escasa inversión en el proyecto.
- Constante renovación de la infraestructura.
- Espacio limitado para la construcción de la infraestructura.
- Demanda que varía por temporadas.

2.8.4 Amenazas.

- Invasión de fauna endémica al establecimiento.
- Surgimiento de otros emprendimientos.
- Irresponsabilidad por el cuidado del medio ambiente por los visitantes.
- Afectaciones externas a la zona.
- Vía de acceso en condiciones precarias.

2.9 Desarrollo Organizacional

2.9.1 Tipo de Estructura

Diferenciación

Establecer una línea de mando, de estructura lineal con esto se determina el criterio de autoridad para establecer un modelo flexible ya que ellos darán mando y tomarán decisiones de oportunidad para el establecimiento

Organización de tipo jerárquico y está estructurado de la siguiente manera:

2.9.1.1 Gerencia Ejecutiva.

- Gerente de Finanzas RRHH

2.9.1.2 Área de Servicio

- Maitre (meseros)
- Recepcionista

2.9.1.3 Área de Cocina.

- Chef Ejecutivo
- Sous Chef
- Posillero

2.9.2 Formalización.

El establecimiento se rige a manuales de procesos legislativos, políticas, normas, para para su respectiva identificación, y en el objetivo del cumplimiento del ordenamiento jurídico vigente, para el cumplimiento de impuestos, cotizaciones a la seguridad social (para el empleador y sus empleados) y la legislación laboral.

Para su operación será constituida legalmente y cumplirá con las exigencias de las autoridades de control legislativo y tributario, teniendo así el respectivo permiso de funcionamiento.

2.9.3 Centralización.

La parte publicitaria es el pilar de las ventas para llegar al público a través de contenido atractivo que identifique el producto con el cliente; en beneficio del crecimiento del restaurante y competir con otros lugares que expenden alimentos y bebidas.

La descentralización se optará por consentimiento por parte de las autoridades mediante reuniones de retroalimentación donde se exponga cambios, sugerencias, y responsabilidades hacia los trabajadores, con el fin de mantener un orden y un trabajo adecuado que beneficie al establecimiento y a los clientes.

2.9.4 Integración.

Un sistema de gestión para el registro de las áreas de sus respectivas funciones para el funcionamiento ordenado y eficiente, dependerá del área de publicidad, área de ventas, producción y distribución, por el cual se manejará con el sistema de Kardex. En el área del restaurante se usará PEPS como las siglas lo dicen “primero en entrar, primero en salir es factor beneficioso para el establecimiento debido a que genera un mecanismo de gestión de valoración de los activos que tiene el restaurante.

2.9.5 Organización empresarial.

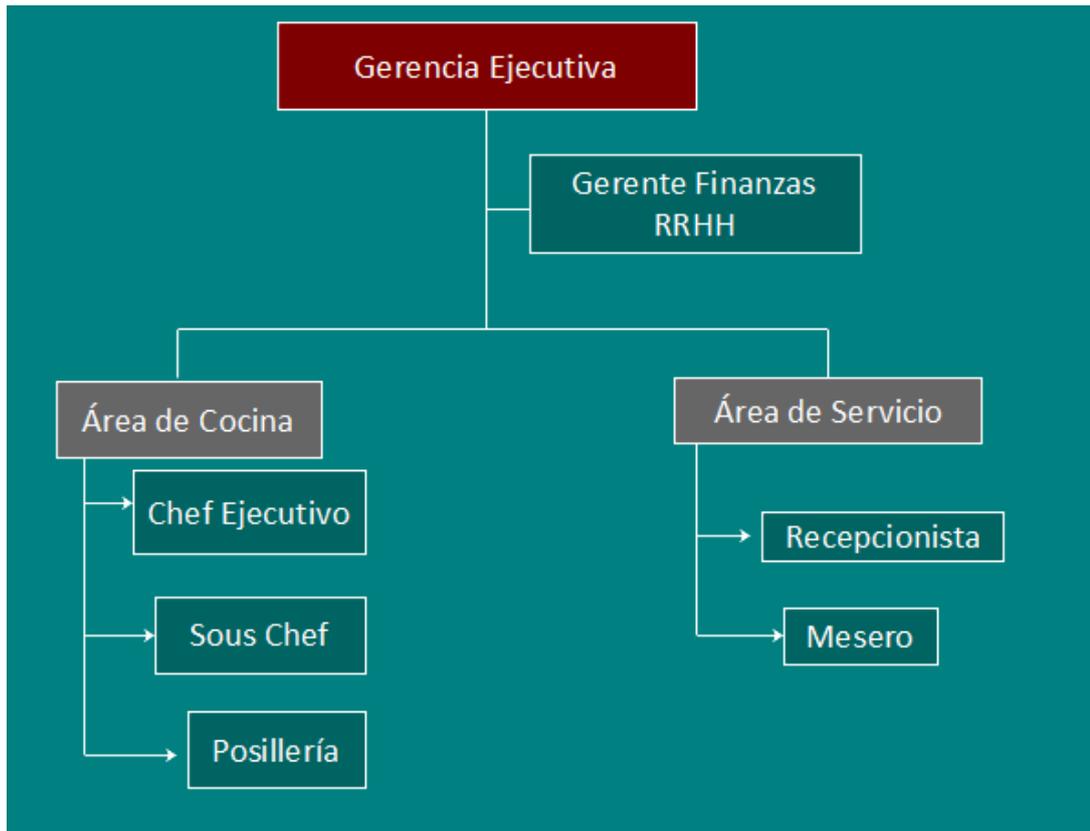


Figura N°3. Organigrama Mojanda Urku. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

2.9.6 Función del Personal.

Detalles generales del puesto de Gerente Ejecutivo

Empresa	Mojanda Urku
Unidad administrativa	Área Ejecutiva
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Planificar, organizar, coordinar, supervisar y evaluar las actividades y procesos administrativos del establecimiento. • Responsabilización del área de la recepción, supervisión de las reservas, supervisión del área de restaurante, mantenimiento y restauración. • Además, debe encargarse de la publicidad, y a la par con la selección de menús con coordinación con el chef ejecutivo. • Ser capaz de gestionar y coordinar las responsabilidades y tareas respectivas del personal inferior a él.
Denominación del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Gerente Ejecutivo.
Rol del puesto	Administración, organización del establecimiento y la distribución.
Remuneración	\$800

Figura N° 4. Detalle del puesto para gerente ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo Ingeniería en Administración de Empresas. Dominio en inglés C1 (CAE).	Mínima 1 1/2 año en el cargo de Gerente Ejecutivo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ E-Business: Negocios Online. ▪ Contabilidad de Costos. ▪ Microeconomía. ▪ Gestión de Calidad Comportamiento del Consumidor. ▪ Management Training. ▪ Marketing. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntualidad. ▪ Respeto. ▪ Adaptabilidad. ▪ Análisis de problemas. ▪ Análisis numérico. ▪ Atención al cliente. ▪ Creatividad. ▪ Comunicación. ▪ Delegación. ▪ Desarrollo de subordinados. ▪ Tolerancia al estrés. ▪ Liderazgo. ▪ Iniciativa. ▪ Integridad. ▪ Meticulosidad. ▪ Planificación y organización. ▪ Sensibilidad interpersonal. ▪ Trabajo en equipo. ▪ Tenacidad. ▪ Responsabilidad.

Figura N°5. Gerente Ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Detalles generales del puesto de Contador de Finanzas

Empresa	Mojanda Urku
Unidad administrativa	Área de Finanzas RRHH
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidades económicas de la empresa, gestionar y controlar los pagos. • Gestionar las partidas de ingresos y egresos que genere el establecimiento. • Planificar y elaborar presupuestos, pagos de nóminas de los trabajadores y la gestión de inversión y de financiación.
Denominación del puesto	Contador.
Rol del puesto	Administración del área de finanzas del establecimiento.
Remuneración	\$725

Figura N° 6. Detalle del puesto de contador finanzas. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Contabilidad o Superior.	Mínima 1 1/2 año en el cargo de Contador.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contabilidad de Costos. ▪ Microeconomía. ▪ Management Training. ▪ Estadística. ▪ Matemáticas Financieras. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntualidad. ▪ Respeto. ▪ Adaptabilidad. ▪ Análisis de problemas. ▪ Análisis numérico. ▪ Atención al cliente. ▪ Creatividad. ▪ Comunicación. ▪ Delegación. ▪ Desarrollo de subordinados. ▪ Tolerancia al estrés. ▪ Liderazgo. ▪ Iniciativa. ▪ Integridad. ▪ Meticulosidad. ▪ Planificación y organización. ▪ Sensibilidad interpersonal. ▪ Trabajo en equipo. ▪ Tenacidad. ▪ Responsabilidad.

Figura N°7. Finanzas RRHH. Fuente Cacuango, E. J de (2021).

Detalles generales del puesto de Recepcionista

Empresa	Mojanda Urku
Unidad administrativa	Área de Servicio
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Generar estrategias de trabajo que brinden rapidez de movilidad al equipo. • Ser sociable con el cliente y que transmita seguridad. • Dominio y agilidad.
Denominación del puesto	Recepcionista.
Rol del puesto	Supervisora y encargada del área de caja, además, gestor, coordinador, director del establecimiento.
Remuneración	\$500

Figura N° 8. Detalle del puesto de recepcionista. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Guía Nacional de Turismo o Superior. Dominio en inglés C2 (CPE).	Mínima 1 1/2 año en el cargo de Gestión de Turismo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tour leader. ▪ Asistente de Marketing. ▪ Técnico de empresa. ▪ Primeros Auxilios. ▪ Protocolo de Etiqueta. ▪ Patrimonio Turístico. ▪ Diseño de Proyectos Turísticos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntualidad. ▪ Respeto. ▪ Adaptabilidad. ▪ Análisis de problemas. ▪ Análisis numérico. ▪ Atención al cliente. ▪ Creatividad. ▪ Comunicación. ▪ Delegación. ▪ Desarrollo de subordinados. ▪ Tolerancia al estrés. ▪ Liderazgo. ▪ Iniciativa. ▪ Integridad. ▪ Meticulosidad. ▪ Planificación y organización. ▪ Sensibilidad interpersonal. ▪ Trabajo en equipo. ▪ Tenacidad. ▪ Responsabilidad.

Figura N°9. Recepcionista. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Detalles generales del puesto de Mesero

Empresa	Mojanda Urku
Unidad administrativa	Área de Servicio
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Encargado de ser anfitrión en el área del restaurante. • Desarrollar diversas actividades de atención al cliente entre ellas; presentar el menú, conocer los ingredientes y las preparaciones, sugerir platos.
Denominación del puesto	Mesero.
Rol del puesto	Preparar las mesas del local antes de que los clientes lleguen al establecimiento, tomar la orden.
Remuneración	\$545

Figura N° 10. Detalle del puesto de mesero-maitré. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Escuela de Hotelería y Turismo Dominio en inglés C2 (CPE).	Mínima 1 1/2 año en el cargo de Jefe de Sala Maitré	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Primeros Auxilios. ▪ Protocolo de Etiqueta. ▪ Técnicas de Dirección. ▪ Ecoturismo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntualidad. ▪ Respeto. ▪ Adaptabilidad. ▪ Análisis de problemas. ▪ Análisis numérico. ▪ Atención al cliente. ▪ Creatividad. ▪ Comunicación. ▪ Delegación. ▪ Desarrollo de subordinados. ▪ Tolerancia al estrés. ▪ Liderazgo. ▪ Iniciativa. ▪ Integridad. ▪ Meticulosidad. ▪ Planificación y organización. ▪ Sensibilidad interpersonal. ▪ Trabajo en equipo. ▪ Tenacidad. ▪ Responsabilidad.

Figura N° 11. Mesero. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Detalles generales del puesto de Chef Ejecutivo

Empresa	Mojanda Urku
Unidad administrativa	Área de Cocina
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Construcción de menús, dominio de distintas áreas de la parte gastronómica. • Dominio de diversas técnicas de cocina y métodos de cocina para la dirección de las distintas áreas de la cocina. • Conocimiento aplicado en momento de manipulación de normativas BPM al producto.
Denominación del puesto	Chef Ejecutivo.
Rol del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilidad de la producción e innovación de los alimentos, planificación de menús. • Capacitaciones de contratación, capacitación del personal y ser líder estratégico de su equipo de trabajo.
Remuneración	\$900

Figura N° 12. Detalle del puesto de chef ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Gastronomía o Superior Dominio en inglés C1 (CAE).	Mínima 1 año en el cargo de Chef Ejecutivo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnicas de Cocina. ▪ Cocina al vacío y HACCP. ▪ Vanguardia en la cocina. ▪ Manager Chef. ▪ Principios Científicos Básicos de la Cocina. ▪ Nutrición y Dietética. ▪ Prácticas de Manipulación de Alimentos y Sanidad Alimentaria. BPM 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntualidad. ▪ Respeto. ▪ Adaptabilidad. ▪ Atención al cliente. ▪ Creatividad. ▪ Comunicación. ▪ Tolerancia al estrés. ▪ Liderazgo. ▪ Iniciativa. ▪ Integridad. ▪ Inocuidad. ▪ Planificación y organización. ▪ Sensibilidad interpersonal. ▪ Trabajo en equipo. ▪ Tenacidad. ▪ Responsabilidad.

Figura N°13. Chef Ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Detalles generales del puesto de Sous Chef

Empresa	Mojanda Urku
Unidad administrativa	Área de Cocina
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Innovación de recetas, dominio de distintas áreas de la parte gastronómica. • Dominio de diversas técnicas de cocina y métodos de cocina. • Conocimiento amplio de normativas BPM. • Emplatados, encargado del montaje del emplatado del producto.
Denominación del puesto	Sous Chef.
Rol del puesto	Responsabilidad de los productos y la elaboración de los platos.
Remuneración	\$800

Figura N° 14. Detalle del puesto de sous chef. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
<p>Tecnólogo en Gastronomía o Superior</p> <p>Requiere inglés B1 (PET).</p>	<p>Mínima 1 año en el cargo de Sous Chef.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Técnicas de Cocina. ▪ Master Dirección de Restaurantes. ▪ Protocolo y Etiqueta. ▪ Gastronomía Internacional. ▪ Creación y Gestión de la cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntualidad. ▪ Respeto. ▪ Adaptabilidad. ▪ Atención al cliente. ▪ Creatividad. ▪ Comunicación. ▪ Tolerancia al estrés. ▪ Liderazgo. ▪ Iniciativa. ▪ Integridad. ▪ Inocuidad. ▪ Planificación y organización. ▪ Sensibilidad interpersonal. ▪ Trabajo en equipo. ▪ Tenacidad. ▪ Responsabilidad.

Figura N°15. Sous Chef. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Detalles generales del puesto de Posillería

Empresa	Mojanda Urku
Unidad administrativa	Área de Cocina
Misión del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Persona polifuncional, que lleve el orden en su área. • Dominio de manipulación química en distintos sectores, del restaurante. • Organización y limpieza del espacio de comidas.
Denominación del puesto	Posillería.
Rol del puesto	Limpieza, aseo, ayudante en ocasiones en el área del restaurante.
Remuneración	\$490

Figura N° 16. Detalle del puesto de posillería. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Méritos aspectos a considerar

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Aprobación del Bachiller.	Mínima 1 año	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Primeros Auxilios. ▪ Manipulación de Maquinaria Industrial. ▪ Técnica de Limpieza y tratamiento de superficies. ▪ Dosificación. ▪ Lavandería Hospitalaria. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Puntualidad. ▪ Respeto. ▪ Adaptabilidad. ▪ Atención al cliente. ▪ Creatividad. ▪ Comunicación. ▪ Tolerancia al estrés. ▪ Liderazgo. ▪ Iniciativa. ▪ Integridad. ▪ Inocuidad. ▪ Planificación y organización. ▪ Sensibilidad interpersonal. ▪ Trabajo en equipo. ▪ Tenacidad. ▪ Responsabilidad.

Figura N° 17. Posillería. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

3. Proceso de investigación de mercados y marketing

3.1 Objetivo de mercadotecnia

El objetivo sustancial de la empresa es generar estrategias de marketing, publicidad, asociaciones estratégicas con convenios de Universidades, Institutos, Agencias de Viajes por promociones, publicidad por plataformas de redes y comunicaciones para llegar a diversos clientes.

3.2 Investigación de mercado

Su énfasis de investigación está destinada a la aplicación de tipos de investigación para la obtención de datos en base a la población y sus requerimientos, no solo de su servicio sino de su línea gastronómica:

La investigación aplicada, cualitativa o exploratoria y de laboratorio es la que se manejó para lo siguiente, en cuanto a su necesidad se pudo observar en la zona de Las Lagunas de Mojanda no existe ningún establecimiento que expendan alimentos u otros productos. Por lo que se ha hecho un estudio a nivel de la Parroquia de Tabacundo, para determinar varios aspectos como preferencias, situación económica, productos, platos tradicionales y típicos de la localidad.

3.3 Modalidad

Un método estratégico para la obtención de resultados de la población, se emplearon las encuestas en redes sociales, con este factor del Covid-19 es imposible encuestar directamente con las personas, pero se ha optado por encuestas para poder obtener resultados mediante las encuestas online. Sin embargo, el sondeo de la zona en el caso de los productos que requerimos estudiar en el área de laboratorio; se obtiene datos más claros. A partir de las encuestas se va a obtener datos detallados de los clientes de sus intereses y opiniones, tanto como una respuesta si el mercado es adecuado.

3.4 Plan de Muestreo

Prioriza el estudio a personas mayores de edad ya que con el COVID-19 impide interactuar con los encuestados directamente y para evitar contagios se emplea la herramienta de las encuestas online. Para obtener el detalle del número de encuestas a realizar se aplicó la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N= Población segmentada

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

$$n = \frac{16,403 * (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 * (16,403 - 1) + (1,96)^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{15,753}{0,9989}$$

$$n = 376$$

3.5 Análisis de encuestas

Tabla 1. Pregunta 1

¿Le interesaría tener un establecimiento de alimentos y bebidas en ese sector?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	376	100
No	0	0
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacuango, E. (2021).

Ilustración 1. Pregunta 1.

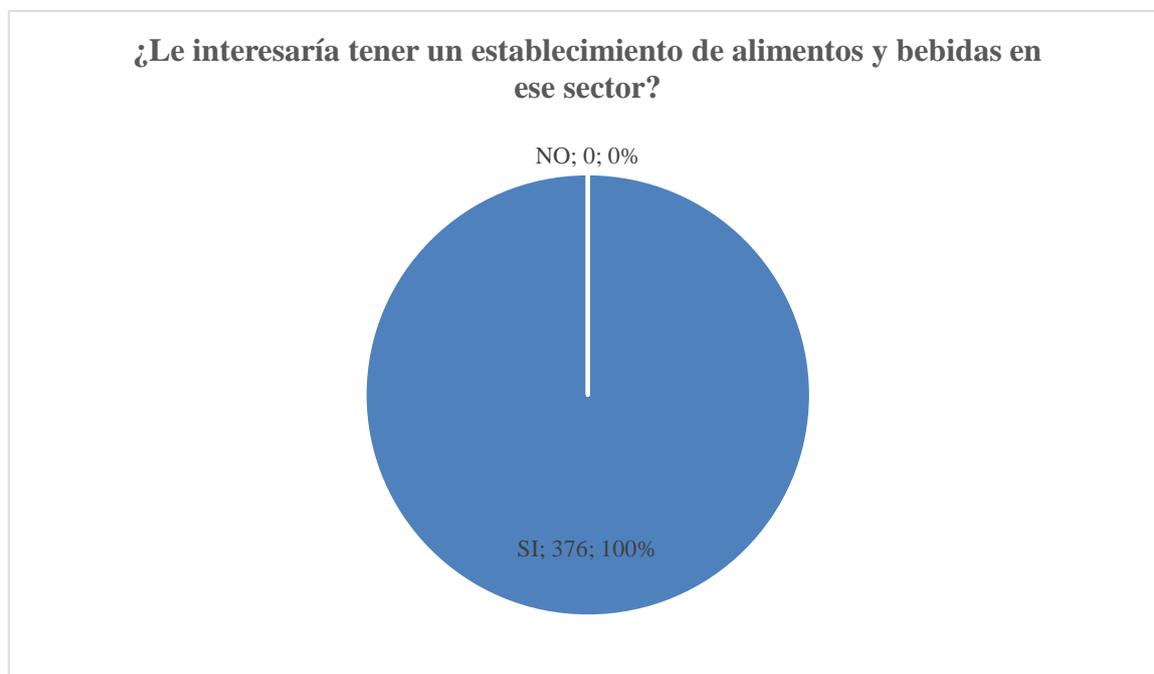


Figura N°18. Pregunta 1. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Análisis: Los 376 encuestados mencionan que si les interesa que esté ubicado en ese sector el establecimiento.

Tabla 2. Pregunta 2

¿Te gustaría degustar de los platos típicos, tradicionales del sector?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	374	99,5
No	2	0,5
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacuango, E. (2021).

Ilustración 2. Pregunta 2.

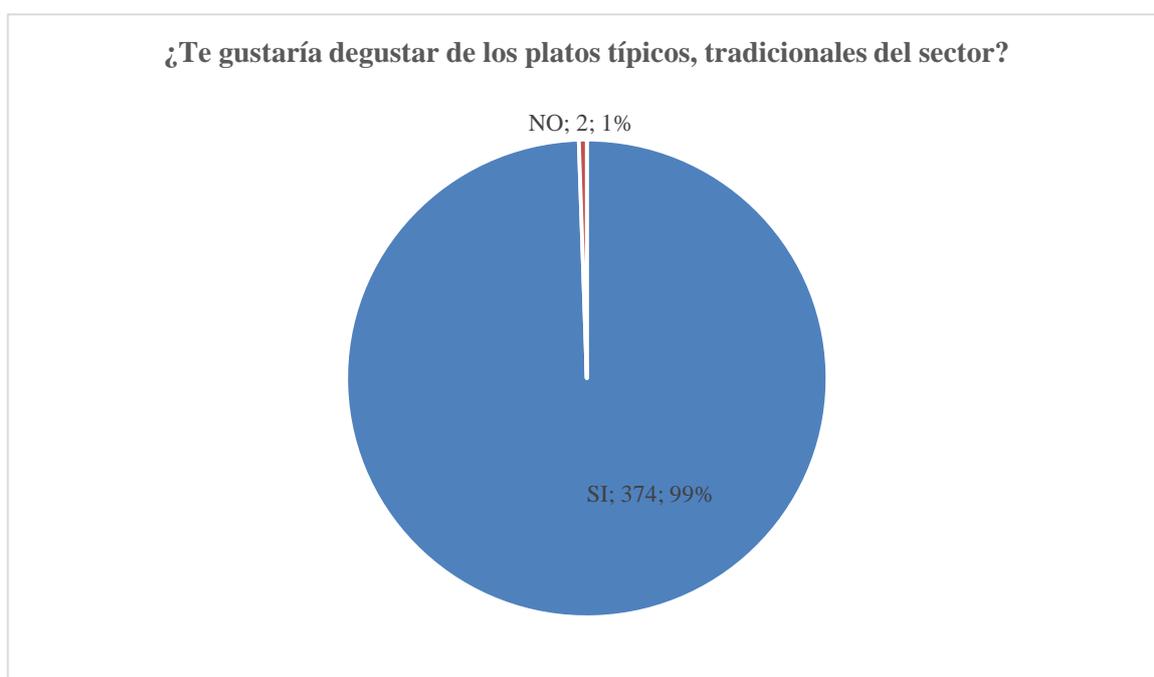


Figura N°19. Pregunta 2. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Análisis: De los 376 encuestados, 374 mencionan que, si les gustaría participar en la degustación de los platos en típicos, tradicional mientras, que 2 personas no les interesaría.

Tabla 3. Pregunta 3

¿Le interesaría recibir una charla gastronómica sobre la preparación de los alimentos y bebidas del establecimiento?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	376	100
No	0	0
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacuango, E. (2021).

Ilustración 3. Pregunta 3.

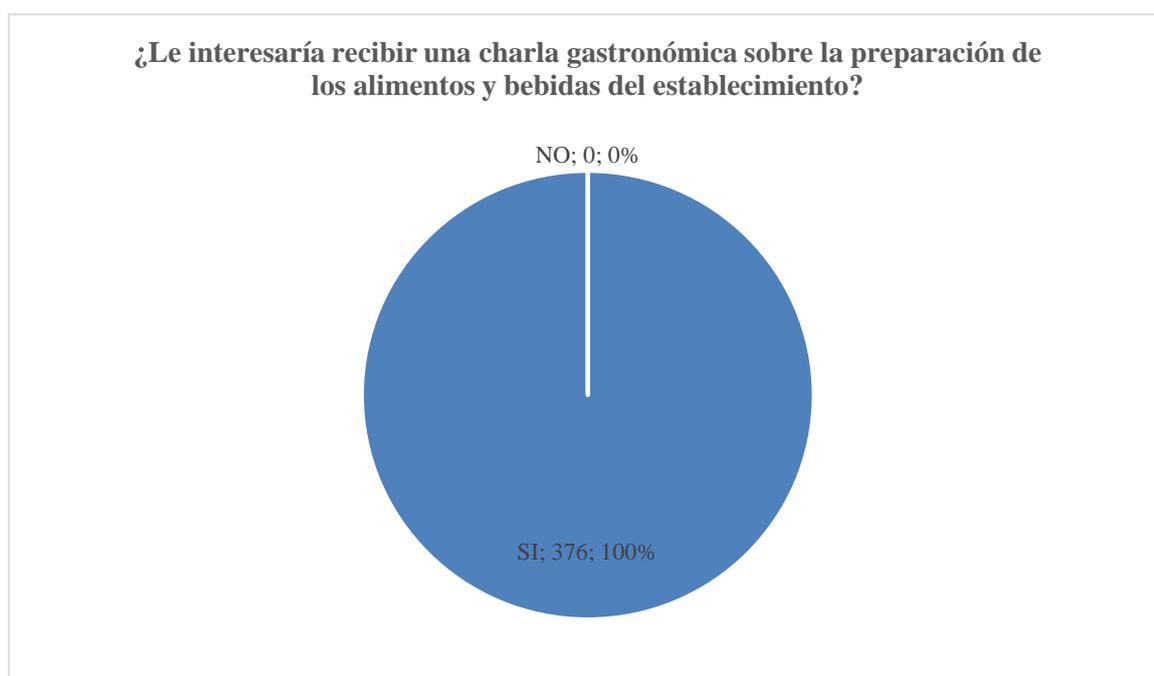


Figura N°20. Pregunta 3. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Análisis: El total de los 376 encuestados les interesa recibir una charla gastronómica de la preparación de los alimentos y bebidas.

Tabla 4. Pregunta 4

¿Usted ha escuchado sobre las técnicas de cocina internacional, cocina tecnoemocional, cocina vanguardista?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	366	97,3
No	10	2,7
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacungo, E. (2021).

Ilustración 4. Pregunta 4.

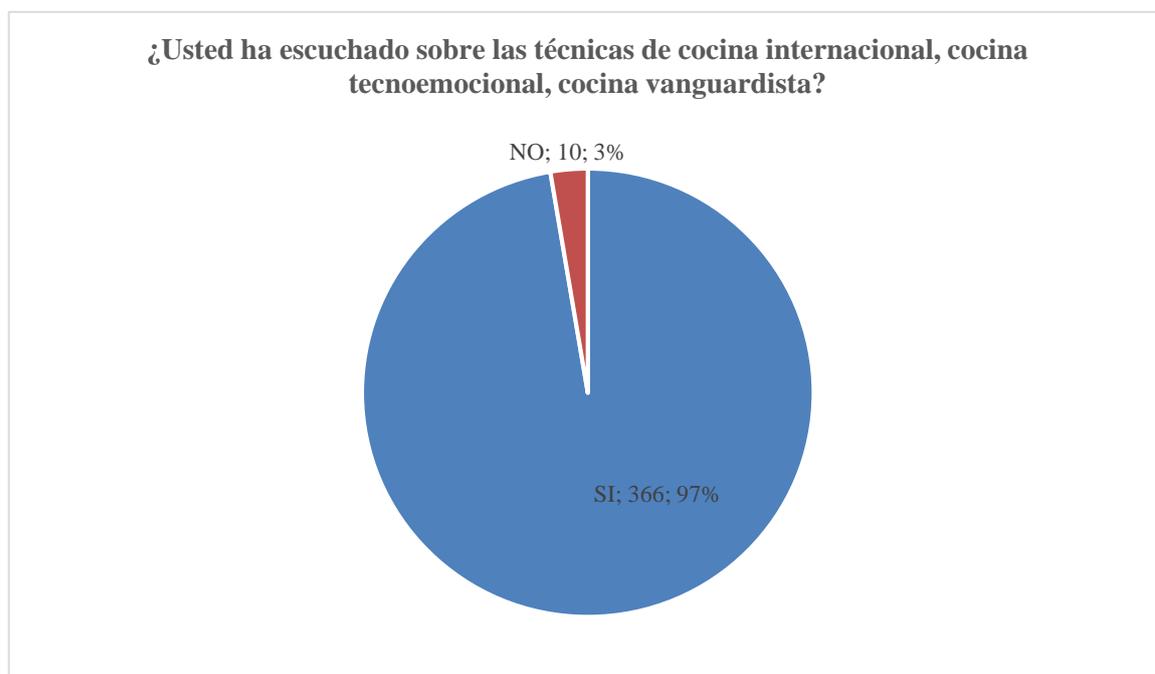


Figura N°21. Pregunta 4. Fuente Cacungo, E. J. de (2021).

Análisis: De los 376 encuestados los 366 tienen conocimientos de los tipos de cocina mencionados, mientras que los 10 restantes desconocen.

Tabla 5. Pregunta 5

¿Acostumbra usted ir a restaurantes?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	370	98,4
No	6	1,6
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacungo, E. (2021).

Ilustración 5. Pregunta 6.

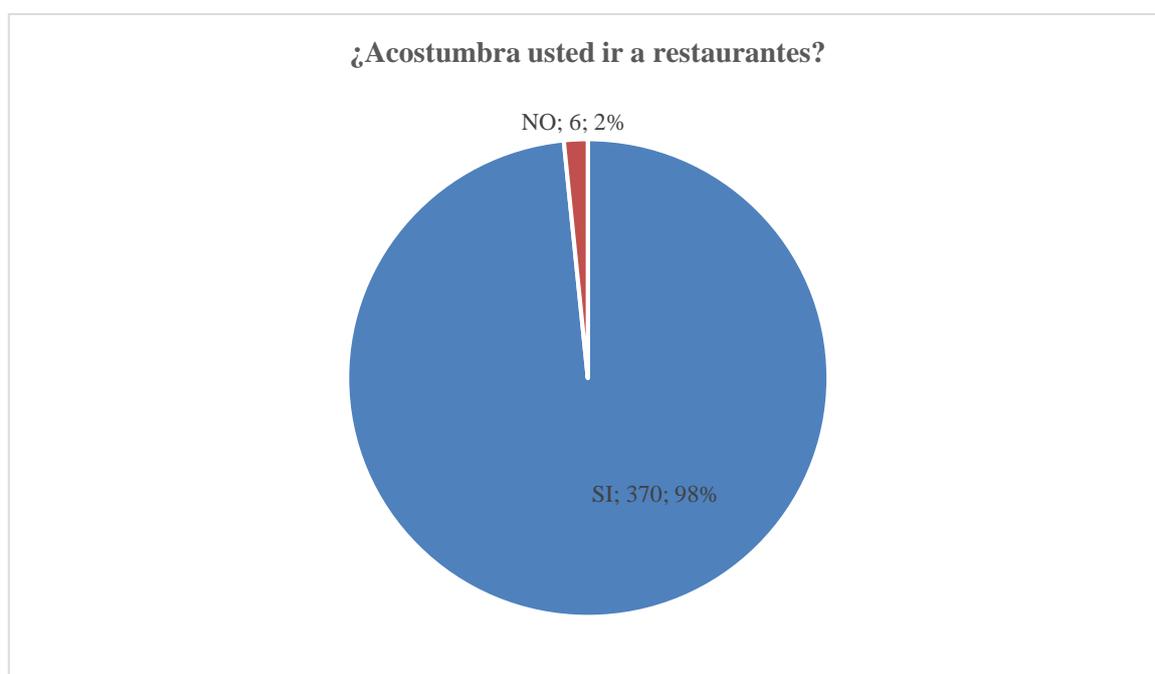


Figura N°22. Pregunta 5. Fuente Cacungo, E. J. de (2021).

Análisis: De los 376 encuestados, los 370 acostumbran a asistir a un restaurante, mientras que los 6 restantes no lo hacen.

Tabla 6. Pregunta 6

¿Con qué frecuencia asiste a un restaurante?		
Respuesta	Cantidad	%
Una vez a la semana	37	9,8
Cada 2 semanas	195	51,9
Cada mes	113	30,1
Cada 2 meses o más	31	8,2
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacuango, E. (2021).

Ilustración 6. Pregunta 6.

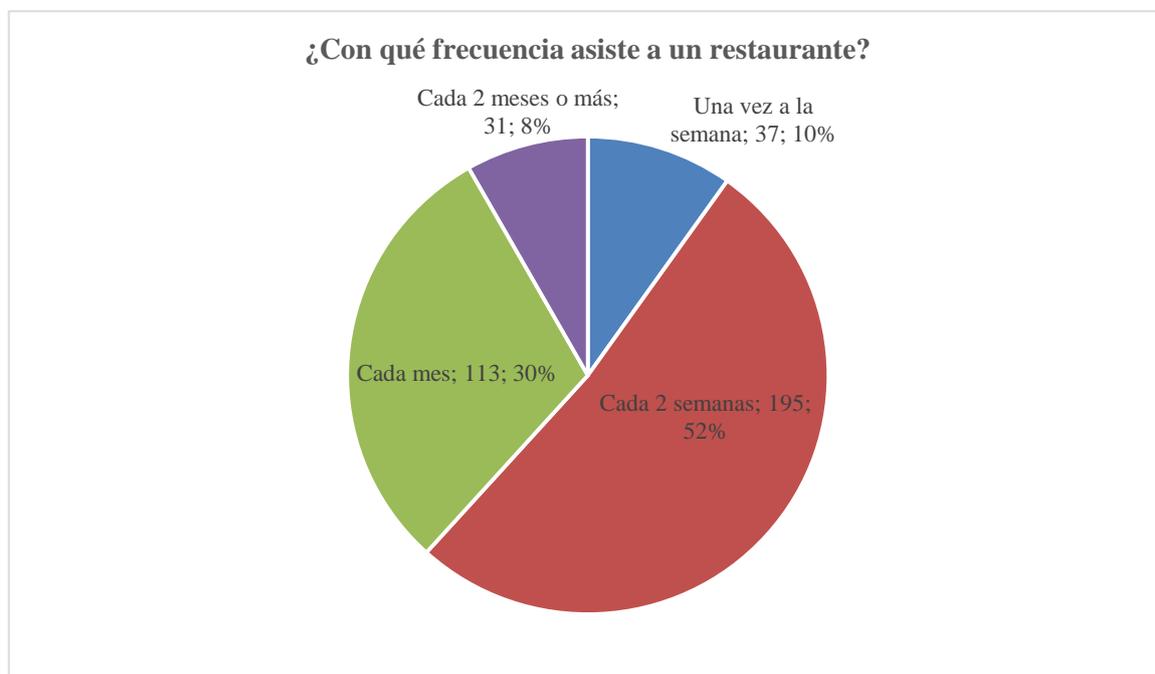


Figura N°23. Pregunta 6. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

Análisis: De los 376 encuestados, 37 de ellos asisten a un restaurante de una vez a la semana, el otro dato de los 195 asisten cada 2 semanas, mientras que los 113 asisten cada mes a un restaurante, y por último los 31 restantes prefieren asistir a un restaurante cada 2 meses o más.

Tabla 7. Pregunta 7

¿Estaría dispuesto a probar nuevas preparaciones?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	374	99,5
No	2	0,5
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacungo, E. (2021).

Ilustración 7. Pregunta 7.

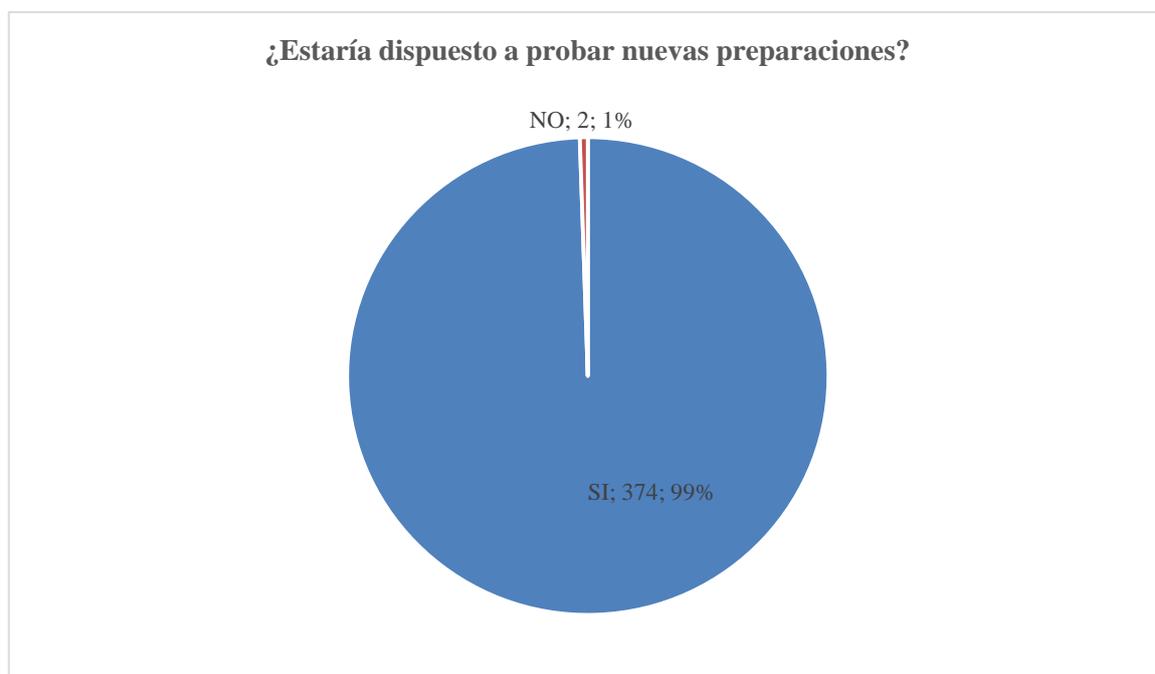


Figura N°24. Pregunta 7. Fuente Cacungo, E. J. de (2021).

Análisis: De los 376 encuestados, 374 están dispuestos a degustar nuevas preparaciones, mientras que, los 2 encuestados restantes no están dispuestos a probar nuevas preparaciones.

Tabla 8. Pregunta 8

¿Conoce usted cuales son los platos típicos del sector?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	370	98,4
No	6	1,6
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacuangó, E. (2021).

Ilustración 8. Pregunta 8.

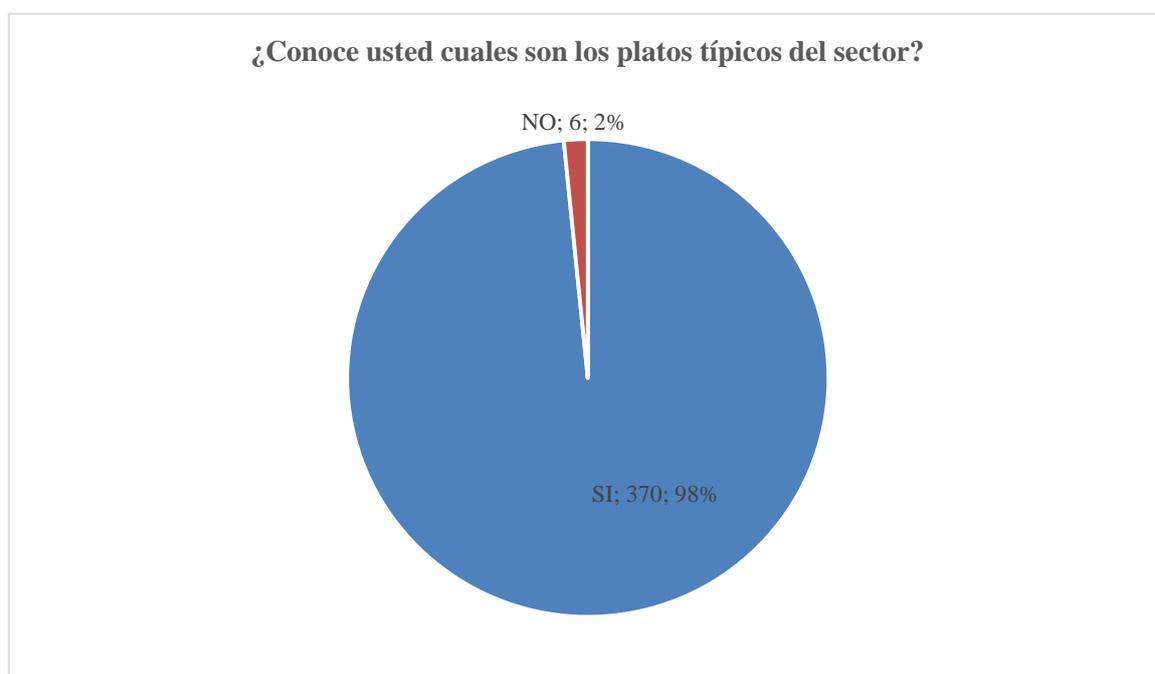


Figura N°25. Pregunta 8. Fuente Cacuangó, E. J. de (2021).

Análisis: De los 376 encuestados, los 370 individuos conocen la variedad de platos típicos del sector, sin embargo, los 6 restantes desconocen los platos típicos de la localidad.

Tabla 9. Pregunta 9

¿Qué valora usted en un restaurante?		
Respuesta	Cantidad	%
Precio	3	0,8
Calidad de Servicio-Producto	372	98,9
Valor Agregado (espectáculo, música)	1	0,3
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacuangó, E. (2021).

Ilustración 9. Pregunta 9.



Figura N°26. Pregunta 9. Fuente Cacuangó, E. J. de (2021).

Análisis: De los 376 encuestados 3 individuos valoran el precio de un restaurante, mientras que 372 individuos priorizan la calidad de servicio-producto de un restaurante, y por último 1 individuo prefiere el valor agregado como música, espectáculo.

Tabla 10. Pregunta 10

¿Considera importante el establecimiento?		
Respuesta	Cantidad	%
Si	376	100
No	0	0
Total	376	100%

Nota: Porcentaje de los encuestados. Cacuangó, E. (2021).

Ilustración 10. Pregunta 10.

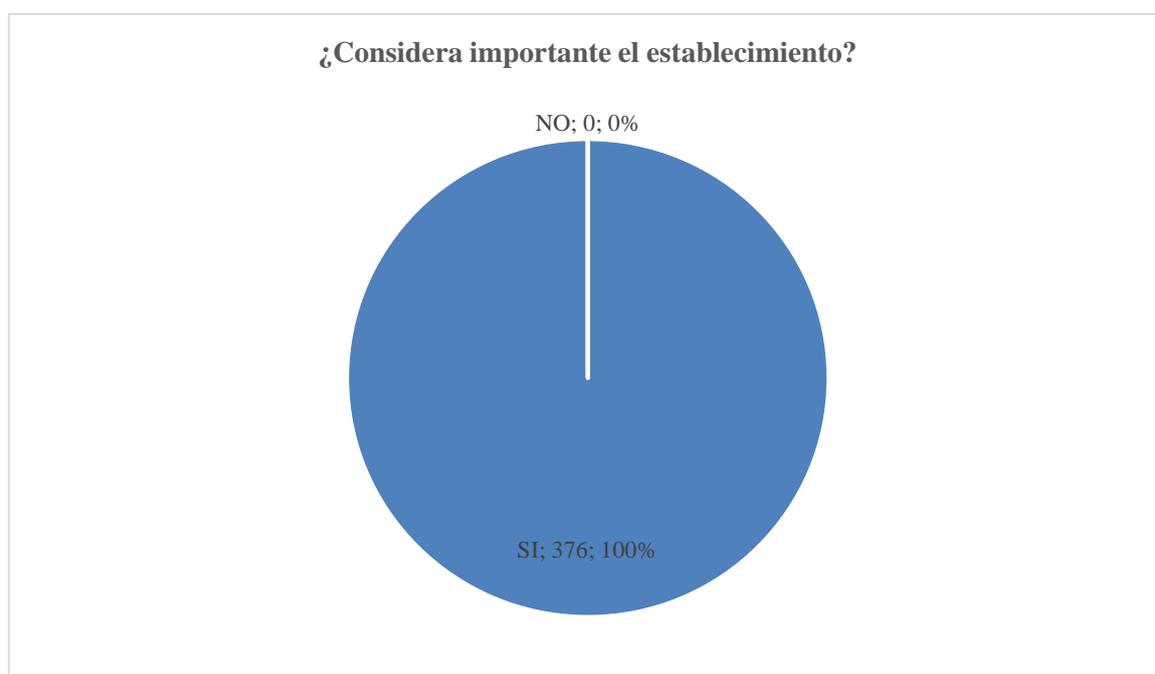


Figura N°27. Pregunta 9. Fuente Cacuangó, E. J. de (2021).

Análisis: El total de los 376 encuestados consideran importante el establecimiento, para poder disfrutar de los alimentos.

3.5.1 Análisis General.

Mediante la elaboración de las encuestas dirigida a las personas del Cantón Pedro Moncayo de la parroquia de Tabacundo; se logra obtener datos reales para obtener información. A partir de la información de las encuestas, es estratégico establecer una infraestructura destinada a expender alimentos y bebidas ya que, en el sector hay gran número de visitantes por sus atractivos turísticos y las personas buscan un sitio de alimentación; las lagunas de mojanda carecen de establecimientos de ese tipo.

La población de encuestados en su mayoría opta por platos tradicionales o típicos, además con interés por temas sobre charlas de temas de gastronomía, debido a que las personas ponen énfasis en el valor de la calidad de producto, calidad del producto en un establecimiento.

4. Entorno Empresarial

4.1 Microentorno

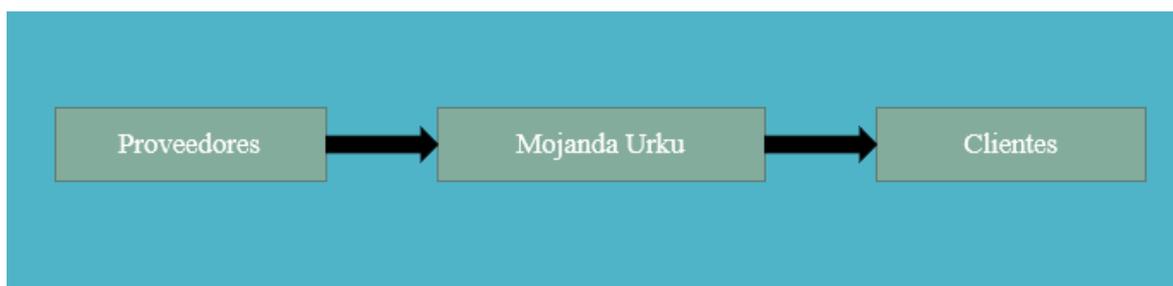


Figura N°28. Esquema microentorno. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

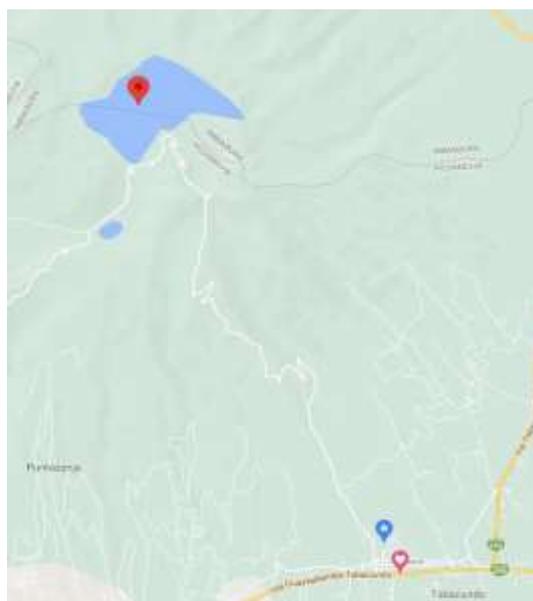


Figura N°29. Ubicación. Fuente GoogleMaps. de (2021).

4.1.1 Competencia directa.

Después de sondear la zona, no existe competencia directa en el sitio.

4.1.2 Competencia indirecta.

En el área donde se establece el restaurante, no presenta ningún tipo de competencia con la misma necesidad.

4.1.3 Sustitutos.

En el sector de estudio solo existen áreas de recreación, pero no expende ninguna clase de alimento.

4.1.4 Proveedores.

Mojanda Urku trabaja en conjunto con proveedores con estándares altos de calidad no solo aquello sino de renombre como marcas recocidas en cuanto para equipos de seguridad, en el área de maquinaria e instrumental del área del restaurante y para proveedores de alimentos y bebidas.

Tabla de Proveedores		
Material		
Distribuidor	Características	Producto
ENER CITY	Empresa de energía renovable desde el año 2017.	Paneles solares
ProViento S. A	Empresa destinada al trabajo con paneles solares, con proyectos de energía renovable desde al año 2001.	Sistemas de paneles fotovoltaicos de monocristalino y policristalino
El Uniforme	Empresa dedicada a la confección de prendas de vestir que cuenta con más de 25 años en el mercado ecuatoriano.	Prendas de vestir, calzado especial.
C & M Uniforms	Calidad excepcional de prendas de vestimenta.	Uniformes para hoteles y restaurantes, gorros desechables, mandiles, overoles, camisas.
García Reinoso	Almacén y despensa de una amplia variedad de productos nacionales e importados para repostería, chocolatería y gastronomía.	Productos especialmente para Gastronomía.
Proveedor	Características.	Producto
Mercado Municipal de Tabacundo	Variedad de Productos.	Verduras, Frutas, Variedad de Productos de despensa.

Termalimex	Empresa dedicada a la asesoría, diseño y equipamiento para la industria gastronómica	Diseño y Equipamiento de cocina y lavandería.
Distribuidor "Cochasquí"	Distribuidor de tanques de gas y venta de cilindros.	Gas GLP.
IMPOEXITO	Distribuidora de artículos de cocina profesional.	Equipos de acero inoxidable, maquinaria industrial.
AQIHOGAR	Establecimiento de venta de cristalería al por mayor.	Cristalería de todo tipo.
Bodega Popular Tabacundo	Insumos.	Embutidos, lácteos, productos de despensa.
Carnes "Bolívar"	Establecimiento de carnes y embutidos.	Venta de carnes de cerdo, carne de res, embutidos
Pescadería "Don Oscar"	Pescadería, entrega directa.	Pescados, Mariscos.

Figura N°26. Tabla de Proveedores. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

4.1.5 Clientes.

Prioriza el entorno familiar, amigos, parejas, equipos de trabajo, etc.

4.2 Macroentorno

Constituye elementos que son difíciles o imposibles de controlar que relacionan aspectos de normativa para el funcionamiento respectivo.

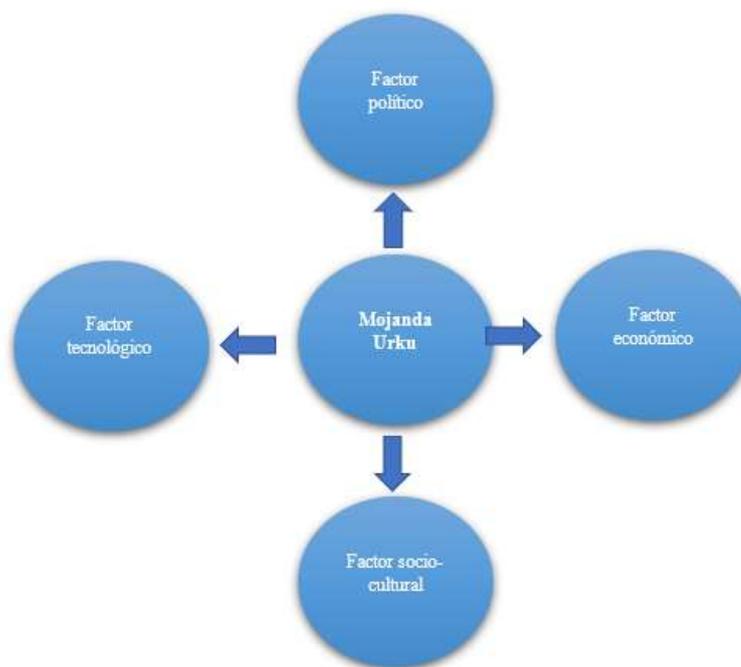


Figura N°30. Esquema Macroentorno. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

4.2.1 Factor político.

En funcionamiento del establecimiento Mojanda Urku opera bajo todas las normativas correspondientes para el funcionamiento y operación de sus actividades, con

entidades como el Ministerio de Turismo (MINTUR), Ministerio de Ambiente, Asociación de Municipalidades (AME), Federación Plurinacional de Turismo Comunitario del Ecuador (FPTCE). Para la operación de alimentos y bebidas la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa), el Ministerio de Salud Pública encargada de controlar y vigilar las condiciones sanitarias de los productos de consumo humano. Sin embargo, la entidad Arcsa verifica los siguientes aspectos como: higiénico-sanitarias del establecimiento, higiene del personal, infraestructura, control de plagas, entre otras (MINTUR, 2018).

4.2.2 Factor económico.

Durante la emergencia por la pandemia del Covid-19, muchos de los establecimientos se han adaptado con la nueva normalidad; la restricción a ocupar ya no el 100% de capacidad, sino que al 50%, para precautelar posibles contagios y preservar los espacios. El impacto que ha surgido, ha sido la reducción de ventas por el límite de personas que llegan al establecimiento (UNL, 2018).

4.2.3 Factor sociocultural.

Como factor, sociocultural el establecimiento ofrece alimentos tradicionales y típicos del sector, pero, con distintas temáticas; la aplicación de técnicas de cocina, manteniendo la parte tradicional de algunos platos. No solo es un área de consumo, sino que además convives con el ambiente y compartes con las personas que se encuentran en el sitio.

4.2.4 Factor tecnológico.

El factor tecnológico es un pilar fundamental en la que mayoría de empresas, emplean técnicas de marketing. En primer lugar, las tendencias tecnológicas no solo dan aspectos positivos como el ver que te ofrece un sitio, el aspecto negativo que pone en reto como la competitividad para distinguir a un lugar hace que determine el éxito o el fracaso. Mojanda Urku, se innova con el trabajo de estas plataformas.

De forma similar con la tecnología de los restaurantes desde el área administrativa uso de software únicamente de la empresa para la toma de pedidos, órdenes y requerimientos mediante un software de contabilidad para agilizar.

4.3 Producto y servicio

Mojanda Urku es un establecimiento de alimentos y bebidas ubicado en las faldas del Mojanda, rodeado de pajonales y bosques nativos, lo cual lo hace un lugar estratégico. Su producto; elaboración con productos endémicos del sector que innovan los alimentos,

para brindar al cliente una experiencia inolvidable. Así como el producto también, está presente el servicio define el servicio es “cualquier actividad o beneficio que una parte puede ofrecer a otra, es esencialmente intangible y no se puede poseer” (Kotler y Collin, 2006:7).

4.3.1 Producto esencial.

La necesidad de la persona por buscar un lugar que sea distinto, hace que busque este tipo de sitios para compartir en familia, Mojanda Urku, vende la experiencia de convivir con el ambiente y la vivencia con la naturaleza; la experiencia de degustar de alimentos y bebidas tradicionales aplicando técnicas de cocina vanguardista, cocina internacional y la cocina tecnoemocional, una mezcla para conseguir una armonía degustativa.

4.3.2 Producto y servicio real.

El trabajo del establecimiento conjuntamente con los platos de la localidad y la innovación a los distintos productos: así como el reconocido y tradicional ají de cuy, champagne de penco negro, mojiçón, coladas y otros platos distintivos, conlleva a transformar variedad y la competitividad por sus productos. La esencia de Mojanda Urku es modificar estos alimentos, respetando su naturalidad, aplicando la deconstrucción de los alimentos que integran nuevas texturas a los platos.

Sin embargo, se logra la combinación de texturas de los platos tradicionales de manera que intensifican los sabores. esto en el comensal genera una sensación de experiencia mediante, la presentación de un plato novedoso y distinto al original.

- Aplicación del cuy con técnica en sous vide.
- Ahumados en mariscos y pescados.
- Postres con productos de temporada como el rondo balín, oca, salsas con el berro.
- Potajes en recipientes de piedra volcánica, vasija, etc.
- Postres con diversas técnicas.

4.3.2.1 Características.

En el momento que tiene relación el cliente-proveedor hay que tomar varios aspectos como el manejo de las normas BPM, que así garantizan los siguientes aspectos como: salubridad e inocuidad, cadena de frío, almacenamiento, despacho, calidad del producto y la procedencia del producto.

4.3.3 Calidad.

La calidad de servicio se mide, el grado de satisfacción que experimenta un cliente en relación a la atención recibida. En calidad de los clientes se toma como puntos importantes a los siguientes aspectos:

4.3.4 Productos.

- Normativas INEN en funcionamiento.
- Modelo de Buenas Prácticas de Manufactura (Procesos de calificación).
- Manejo de Seguridad Alimentaria.
- Priorizar la cadena de frío en el caso de productos congelados, o frescos.
- Esterilización de todo producto que ingresa al complejo.
- Recetario (Detalle de técnica, temperatura, tiempos de cocción).
- Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos (HACCP).
- Manejo de sistema FIFO, técnicas de gestión de carga.
- ETAS (Enfermedades de transmisión alimentaria)

4.3.5 Estilo.

Implementar un sitio para las personas que buscan llegar y disfrutar del establecimiento define el tipo de estructura adecuado como lo es Mojanda Urku. Su estructura mixta, rústica y moderna, con temática al páramo, áreas dentro del restaurante con variedad de plantas, cascadas artificiales, incluso la parte alimentaria con distintivos recipientes como piedras, vasijas, entre otros, genera un ambiente diferente y diferencial.

4.3.6 Marca.

Mojanda Urku, nace de la unión de dos palabras; (Mojanda) representación del ecosistema del lugar, un lugar que convive con la naturaleza, y (Urku) que proviene de la lengua quechua “urqu” de colina, cerro. La unión de las dos palabras construye un lugar ambientado en las faldas del Mojanda para la degustación de productos de la zona con una temática distintiva para que el cliente viva la experiencia en lo alto del páramo (Vilca, s/f).

4.3.7 Producto Aumentado.

Consiste en incluir un diferenciador ya sea en el servicio u otro, para darle el distintivo a la empresa entre los competidores. Mojanda Urku consta de un salón para eventos con juegos de mesa, billar, pin pon y por las noches la activación del bar,

conjuntamente con la funcionalidad de un karaoke en la que artistas comparten melodías con los clientes y generan un ambiente distinto al de los demás, con el fin de brindarles en cada instante experiencias de que garanticen su satisfacción.

4.4 Plan de introducción al mercado

4.4.1 Distintos y Uniformes

El funcionamiento adecuado para las actividades competentes, están relacionadas con la vestimenta de trabajo, para efectuar un ambiente seguro del operario; en el caso de la cocina la exposición a altas temperaturas, prevención ante salpicaduras de fluidos, calzado para evitar accidentes laborales.

4.4.1.1 Área de Cocina.

- **Chef Ejecutivo**

- Toca de chef
- Chaqueta de mangas largas
- Pico de loro
- Faldón negro con bolsillos delantero
- Pantalón plomo
- Medias plomas
- Zapatos de cocina antideslizantes



Figura N°31. Chef Ejecutivo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

- **Sous Chef**

- Cofia de chef
- Chaqueta de mangas cortas
- Pico de loro
- Faldón blanco
- Pantalón plomo
- Medias plomas
- Zapatos de cocina antideslizantes



Figura N°32. Sous Chef. Fuente Cacuango, E. J. de (2021).

4.4.1.2 Personal del área de servicio.

- **Recepción**

- Camisa de manga larga crema

- Pantalón negro

- Medias largas negro

- Zapatos negros

- Corbata anaranjada

- Chaqueta Negra

- Falda (Mujeres)

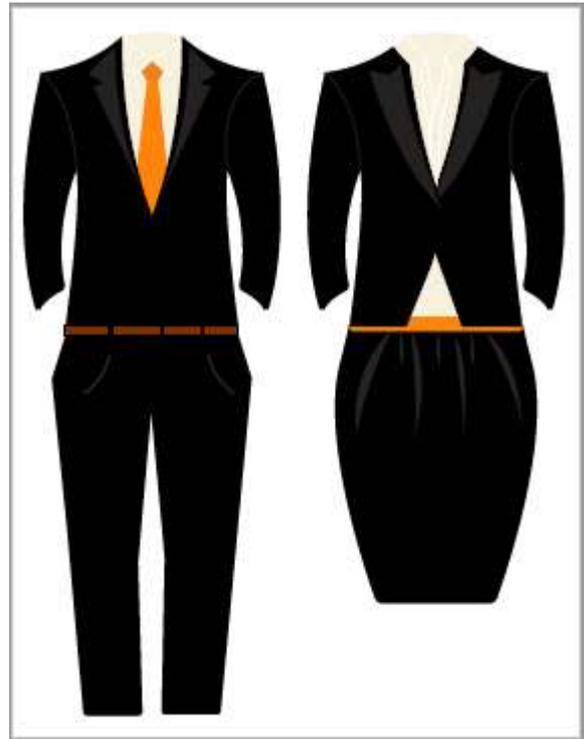


Figura N°33. Recepción. Fuente Cacuango, E. J. de (2021)

- **Meseros**

- Chaleco Negro

- Camisa de manga larga crema

- Corbata anaranjada

- Pantalón Negro

- Zapatos Negros

- Falda (Mujeres)



Figura N°34. Sous Chef. Fuente Cacuango, E. J. de (2021)

4.5 Materiales de identificación

Logo



Figura N°35. Logo. Fuente Cacuango, E. J. de (2021)

Elementos

- El sol representa las fiestas del Inti Raymi la celebración de la PAMBAMESA en la que en los días festivos del cantón se realizan platos dependiendo de la época.
- Laguna representa el atractivo turístico de las tres lagunas, la primera y la más grande Caricocha, segunda la Huarmicocha y como tercero Yanacocha la laguna negra.
- El camino en forma de Z representa la unión hacia las tres lagunas, conocido como los tres ojos del volcán.

Su slogan: ¡Más que un restaurante, una experiencia inolvidable ;

La psicología de colores es claro representa directamente la armonía y unión con la naturaleza de las Lagunas de Mojanda y la ubicación del establecimiento.

4.5.1 Tarjeta de Presentación.



Figura N°36. Tarjeta de Presentación. Fuente Cacuango, E. J. de (2021)

En las tarjetas de presentación se omite la imagen del logo y se opta por algo más formal dejando el logo para sitios web, redes sociales, etc. Sin embargo, se mantiene el nombre del restaurante.

Como características está en predominancia el nombre del restaurante, más abajo está el slogan de la empresa, para finalizar el anverso termina con la Ubicación y el país.

En el reverso, expresa la actividad del restaurante, luego está el número de contactos del área de gestión de recepción, por consiguiente, están las redes sociales las que manejan y su respectivo logo de la red social.

4.5.2 Posición del Negocio.

- **Promoción**
- Redes sociales, Facebook e Instagram.
- Página oficial del establecimiento.
- Pancartas para la promoción del establecimiento

Radio Mojanda TV, promoción por parte de los propietarios mediante entrevistas.

- **Contactos**
 - Tarjetas de presentación
 - Email
 - Instagram
 - Facebook
- **Ventas**
 - Llamada directa a recepción
 - Email para previa cita
 - Directamente con el establecimiento.
- **Financiamiento**

Facebook		1000 visitas	\$ 25
Instagram	30 días	2800 a 7500 visitas	\$ 30
Tarjetas Presentación	300 unidades		\$ 15
Sitio Web	Cada mes	Business VIP	\$ 35
Total			105
Pago Anual			1.260

Figura N°37. Financiamiento publicitario. Fuente Cacuango, E. J. de (2021)

5. Fijación de Precios

5.1 Fijación de Precios

Los precios en las recetas presentadas a continuación han sido calculados para un comensal. Se toma el costo de los productos empleados para preparar el plato, y la referencia es el costo por kilogramo del producto.

- Mano de Obra
- Gastos de Fabricación
- Gastos Administrativos
- Utilidad
- IVA

En las recetas se aprecian el porcentaje de los valores, luego de la sumatoria se establece el precio final de la elaboración del plato.

A continuación, se detalla los costos de las recetas:

5.1.1 Entradas.

- Ceviche de Pescado
- Humitas
- Bonitísimas

5.1.2 Cremas y Sopas Principal.

- Crema de Berro
- Sopa de Zapallo
- Crema de Espinaca

5.1.3 Secundario.

- Ají de Cuy
- Papillote de Pescado en salsa de Uvilla
- Costilla de Cerdo en salsa de Tamarindo

5.1.4 Postres.

- Sorbete de Mortiño
- Quimbolito
- Pie de Oca

5.2 Recetas Estándar

5.2.1 Ceviche de Pescado.

Tabla 11. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Ceviche de Pescado		Código: 001	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pescado	gr	\$5.80	125	\$0.73
Ají	gr	\$3	15	\$0.05
Ajo	gr	\$2	5	\$0.01
Cebolla Colorada	gr	\$1	25	\$0.03
Tomate Riñón	gr	\$1	25	\$0.03
Pimiento	gr	\$2	25	\$0.05
Limón	u	\$1	80	\$0.08
Cilantro	ramillete	\$2	15	\$0.03
Aceite	ml	\$1.80	20	\$0.04
Sal	gr	\$ 0.45	c/n	
Guarnición				
oca	gr	\$1.50	20	\$0.03
Tostado	gr	\$1	20	\$0.02
FOTOGRAFÍA			Total bruto	1.75
			10% imprevistos	0.175
			Total neto	\$1.925
			Gasto de fab. 15%	0.288
			Factor costo 33,33%	0.635
			M.O. 45%	0.866
			G. Admin 12%	0.231
			45% utilidad	0,866
			Subtotal	\$4,81
			12% IVA	0,58
			10% servicio	0,481
Total	\$5,87			

Nota: Fijación de precios. Cacuango, E. (2021).

Ceviche de pescado

Tabla 12. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Ceviche de Pescado						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
125	gr	Pescado	Lavado		Parmentier			
15	gr	Ají	Desinfectado		Brunoise			
5	gr	Ajo	Desinfectado		Brunoise			
25	gr	Cebolla Colorada	Desinfectado		Brunoise			
25	gr	Tomate Riñón	Desinfectado		Concassé			
25	gr	Pimiento	Desinfectado		Brunoise			
80	ml	Limón	Desinfectado		-			
15	ramillete	Cilantro	Desinfectado		-			
20	ml	Aceite	Temperatura Ambiente		-			
c/n	gr	Sal	-		-			
20	gr	Oca	Desinfectado		Fritura			
20	gr	Tostado	-		Tostar			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Poner los pedazos de pescado en zumo de limón hasta cubrirlo completamente y dejarlo por 3 a 4 horas.						
		2. Picar todos los vegetales y unificarlos en un recipiente con el zumo sobrante.						
		3. Una vez curtido el pescado unir con la segunda preparación y servirlo.						
		4. Rectificar la sal, la pimienta y la acidez.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
375	1600		180	500	920			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.2 Humitas.

Tabla 13. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Humita		Código: 002	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Choclo Tierno	u	\$2.50	150	\$0.375
Queso	gr	\$5	2	\$0.01
Crema de Leche	ml	\$2.95	10	\$0.03
Mantequilla	gr	\$1.25	10	\$0.013
Harina	gr	\$ 1.85	100	\$0.185
Yema Huevos	u	\$2.50	30	\$0.075
Polvo de Hornear	gr	\$6	5	\$0.03
Azúcar	gr	\$1.10	5	\$0.01
Sal	gr	\$0.45	c/n	
FOTOGRAFÍA			Total bruto	0.728
			10% imprevistos	0.073
			Total neto	\$0.80
			Gasto de fab. 15%	0.12
			Factor costo 33,33%	0.264
			M.O. 45%	0.36
			G. Admin 12%	0.096
			45% utilidad	0.36
			Subtotal	\$2,00
			12% IVA	0,24
			10% servicio	0,2
	Total	\$2,44		

Nota: Fijación de precios. Cacuango, E. (2021).

Humitas

Tabla 14. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Humitas						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
150	gr	Choclo Tierno	Granos en Perfección		Desgranado			
2	gr	Queso	Lavado		-			
10	ml	Crema de Leche	Temperatura 2°C - 6°C		-			
10	gr	Mantequilla	Derretido		Pomada			
100	gr	Harina	-		Tamizar			
30	gr	Yema Huevos	-		-			
5	ml	Polvo de Hornear	-		Tamizar			
5	gr	Azúcar	-		Pulverizada			
c/n	gr	Sal	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Poner a triturar los granos de choclo libre, que esté libre de pelusas, conjuntamente con el queso, la harina, la crema de leche, la mantequilla, las yemas de huevo, el polvo de hornear, el azúcar y la sal.						
		2. Batir las claras a punto de nieve y unir con la primera mezcla.						
		3. Colocar una porción adecuada de la mezcla y envolver procurando que no se salga la mezcla.						
		4. Poner a cocinar a baño maría en la tamalera por 25 a 30 minutos.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
312	1348		180	128	1040			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.3 Bonitísimas.

Tabla 15. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Bonitísima		Código: 003	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina de Maíz	gr	\$2.10	125	\$0.06
Yema de Huevo	gr	\$2.50	30	\$0.075
Mantequilla	ml	\$1.25	10	\$0.013
Agua Tibia	ml	\$0.45	25	\$0.011
Sal	gr	\$ 0.45	c/n	
Pimienta	gr	\$3	c/n	
Papas	gr	\$1.50	10	\$0.015
Queso	gr	\$5	5	\$0.025
Achiote	ml	\$3.20	10	\$0.032
Aceite	ml	\$1.80	10	\$0.018
FOTOGRAFÍA			Total bruto	0.249
			10% imprevistos	0.025
			Total neto	\$0.274
			Gasto de fab. 15%	0.041
			Factor costo 33,33%	0.090
			M.O. 45%	0.123
			G. Admin 12%	0.033
			45% utilidad	0.123
			Subtotal	\$0.684
			12% IVA	0.082
			10% servicio	0.068
	Total	\$0.83		

Nota: Fijación de precios. Cacuango, E. (2021).

Bonitísimas

Tabla 16. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Bonitísimas						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
125	gr	Harina de Maíz	-		Tamizar			
30	gr	Yema de Huevo	Temperatura 4°C Refrigeración		-			
10	gr	Mantequilla	Temperatura Ambiente		Pomada			
25	ml	Agua Tibia	Purificada		-			
c/n	gr	Sal	-		-			
c/n	gr	Pimienta	Temperatura Ambiente		-			
10	gr	Papas	Peladas		Parmentier			
5	gr	Queso	Lavado-Rallado		-			
10	ml	Achiote	Temperatura Ambiente		-			
10	ml	Aceite	Temperatura Ambiente		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Colocar en un recipiente la harina de maíz, la yema del huevo, mantequilla, la sal, y la pimienta.						
		2. Echar en hilera el agua mientras se va amasando hasta obtener una masa homogénea.						
		3. Realizar un puré con la papa, mezclar el achiote y el queso con el puré.						
		4. Realizar esferas y hacer una hendidura en el centro para colocar el relleno, procurar formar una tortilla y sellar bien.						
		5. En un sartén colocar poco aceite a temperatura media, colocar la bonitísima y dejar dorar los dos lados.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
225	950		270	140	540			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.4 Crema de Berro.

Tabla 17. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Crema de Berro		Código: 004	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Berro	gr	\$2.10	150	\$0.315
Cebolla Puerro	gr	\$2	10	\$0.02
Cebolla Perla	gr	\$1.50	20	\$0.03
Papas	gr	\$1.50	40	\$0.06
Aceite Girasol	ml	\$3.99	5	\$0.02
Sal	gr	\$0.45	c/n	..
Pimienta	gr	\$3	c/n
Crema de Leche	ml	\$2.95	50	\$0.147
FOTOGRAFÍA			Total bruto	0.592
			10% imprevistos	0.0592
			Total neto	\$0.651
			Gasto de fab. 15%	0.098
			Factor costo 33,33%	0.215
			M.O. 45%	0.30
			G. Admin 12%	0.078
			45% utilidad	0.30
			Subtotal	\$1.642
			12% IVA	0.197
			10% servicio	0.164
			Total	\$2.00

Nota: Fijación de precios. Cacuango, E. (2021).

Crema de Berro

Tabla 18. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Crema de Berro						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
150	gr	Berro	Lavado		Hervor-Sofreír			
10	gr	Cebolla Puerro	Desinfectado		Brunoise-Sofreír			
20	gr	Cebolla Perla	Desinfectado		Brunoise-Sofreír			
40	gr	Papas	Lavadas		Sin Cáscara			
5	ml	Aceite Girasol	Temperatura Ambiente		-			
c/n	gr	Sal	-		-			
c/n	gr	Pimienta	-		-			
50	ml	Crema de Leche	Temperatura 2°C -6°C		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Hacer un hervor del berro para quitar el amargo del berro						
		2. Colocar en una olla un poco de aceite para sofreír la cebolla perla y la cebolla puerro. Luego añadir las papas junto con el berro.						
		3. Añadir agua y dejar cocer hasta que las papas estén blandas						
		4. Cuando se ha terminado de cocer retiramos a otro recipiente y añadimos la crema en hilera y mezclamos bien, hasta obtener una textura cremosa. Rectificar la sal y la pimienta de ser necesario.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
275	1375		495	600	280			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.5 Sopa de Zapallo.

Tabla 19. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Sopa de Zapallo		Código: 005	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Zapallo	gr	\$2.10	110	\$0.231
Aceite de Girasol	ml	\$3.99	30	\$0.12
Cebolla Perla	gr	\$1.50	25	\$0.038
Ajo	gr	\$2	25	\$0.05
Tomate Riñón	gr	\$1	25	\$0.03
Fondo de Ave	ml	\$1	50	\$0.05
Sal	gr	\$0.45	c/n	
Queso	gr	\$5	15	\$0.075
Pimienta	gr	\$3	c/n	
FOTOGRAFÍA			Total bruto	0.60
			10% imprevistos	0.06
			Total neto	\$0.66
			Gasto de fab. 15%	0.099
			Factor costo 33,33%	0.218
			M.O. 45%	0.30
			G. Admin 12%	0.079
			45% utilidad	0.30
			Subtotal	\$1.66
			12% IVA	0.2
			10% servicio	0.17
	Total	\$2.03		

Nota: Fijación de precios. Cacuanco, E. (2021).

Sopa de Zapallo

Tabla 20. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Sopa de Zapallo						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
110	gr	Zapallo	Pelado		Parmentier			
30	ml	Aceite de Girasol	-		-			
25	gr	Cebolla Perla	Temperatura 10°C-16°C		Brunoise-Sofreír			
25	gr	Ajo	Temperatura 10°C-16°C		Brunoise-Sofreír			
25	gr	Tomate Riñón	Temperatura 10°C-16°C		Rehogar			
50	ml	Fondo de Ave	Temperatura 2°C - 6°C		Fondo			
c/n	gr	Sal	-		-			
15	gr	Queso	Lavado		Rallar			
c/n	gr	Pimienta	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Colocar en una olla poco aceite para sofreír la cebolla perla y el ajo, añadir el comino, la pimienta, el tomate riñón, todo por un tiempo de 5 minutos.						
		2. Añadir el fondo de ave a la preparación anterior y dejar cocer						
		3. Colocar el zapallo en trozos en el caldo y dejar cocer hasta que el zapallo esté completamente blando.						
		4. Triturar una vez que el caldo esté listo hasta tener una mezcla homogénea.						
		5. Rectificar la sal, la pimienta y colocar queso.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
280	1070		270	60	740			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.6 Crema de Espinaca.

Tabla 21. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Crema de Espinaca		Código: 006	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Espinaca	gr	\$2.10	150	\$0.32
Crema de Leche	ml	\$2.95	50	\$0.15
Aceite de Girasol	ml	\$3.99	10	\$0.04
Cebolla Perla	gr	\$1.50	20	\$0.03
Ajo	gr	\$2	5	\$0.01
Fondo de Ave	ml	\$1	50	\$0.05
Sal	gr	\$0.45	c/n	
Queso	gr	\$5	15	\$0.075
Pimienta	gr	\$3	c/n	
FOTOGRAFÍA			Total bruto	0.675
			10% imprevistos	0.068
			Total neto	\$1.36
			Gasto de fab. 15%	0.20
			Factor costo 33,33%	0.45
			M.O. 45%	0.61
			G. Admin 12%	0.16
			45% utilidad	0.61
			Subtotal	\$3.39
			12% IVA	0.41
			10% servicio	0.34
	Total	\$4.14		

Nota: Fijación de precios. Cacuango, E. (2021).

Crema de Espinaca

Tabla 22. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Crema de Espinaca						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
150	gr	Espinaca	Lavado-Desinfectado		Desvenado			
50	ml	Crema de Leche	Temperatura 2°C - 6°C					
10	ml	Aceite de Girasol						
20	gr	Cebolla Perla	Temperatura 10°C-16°C		Brunoise-Sofreír			
5	gr	Ajo	Temperatura 10°C-16°C		Brunoise-Sofreír			
50	ml	Fondo de Ave	Temperatura 2°C - 6°C		Fondo			
c/n	gr	Sal						
15	gr	Queso	Lavado		Rallar			
c/n	gr	Pimienta	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Colocar en una olla un poco de aceite para sofreír la cebolla perla el ajo. Colocar papa si requiere más espesor.						
		2. Poner el fondo de ave y la espinaca, cocer hasta que todos los ingredientes hayan concentrado.						
		3. Licuar el caldo una vez que esté listo y llevar nuevamente a fuego bajo. Añadir crema de leche en hilera hasta obtener cremosidad.						
		4. Rectificar la sal, la pimienta, para el montaje final colocar queso.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
300	1300		540	60	700			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.7 Ají de Cuy.

Tabla 23. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Ají de Cuy		Código: 007	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Cuy	gr	\$8	250	\$2
Ajo	gr	\$2	15	\$0.03
Cebolla Perla	gr	\$1.50	30	\$0.05
Ají	gr	\$3	25	\$ 0.08
Fondo Oscuro	ml	\$1	50	\$0.05
Papas	gr	\$1.50	60	\$0.09
Sal	gr	\$0.45	c/n	
Pimienta	gr	\$3	c/n	
Aceite de Girasol	ml	\$1.85	28	\$0.05
Comino	gr	\$3	15	\$0.05
Tomate Riñón	gr	\$1	100	\$0.1
Albahaca	gr	\$5	5	\$0.03
Queso Mozzarella	gr	\$4	30	\$0.12
FOTOGRAFÍA			Total bruto	2.65
			10% imprevistos	0.27
			Total neto	\$2.92
			Gasto de fab. 15%	0.44
			Factor costo 33,33%	0.96
			M.O. 45%	1.31
			G. Admin 12%	0.35
			45% utilidad	1.31
			Subtotal	\$7.29
			12% IVA	0.87
			10% servicio	0.73
Total	\$8.89			

Nota: Fijación de precios. Cacuango, E. (2021).

Ají de Cuy

Tabla 24. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Ají de Cuy						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
150	gr	Cuy	Lavado		Sin Visceras-Sous Vide			
15	gr	Ajo	Temperatura 10°C-16°C		Brunoise			
30	gr	Cebolla Perla	Temperatura 10°C-16°C		Brunoise			
25	gr	Ají	Temperatura 10°C-16°C		Brunoise			
50	ml	Fondo Oscuro	-		Fondo de Res			
60	gr	Papas	Lavado		Puré			
c/n	gr	Sal	-		-			
c/n	gr	Pimienta	-		-			
28	ml	Aceite de Girasol	-		-			
15	gr	Comino	-		-			
100	gr	Tomate Riñón	Temperatura 10°C-16°C		Gajos			
5	gr	Albahaca	Temperatura 2°C -6°C		-			
30	gr	Queso Mozzarella	Temperatura 2°C - 6°C		Laminado			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Colocar en un sartén a sofreír la cebolla perla, el ajo y añadir la pimienta, el comino, igualmente poner poca agua para concentrar el sabor y triturar						
		2. Marinar el cuy unas 2 horas, para llevar a cocción en sous vide añadir con especias de su gusto y un trozo de mantequilla. Aproximadamente 40 minutos a 80°C.						
		3. Cortar el tomate en gajos, el queso mozzarella en laminas, la albahaca desvenear, unificar todos los ingredientes abrillantar con aceite, poner sal						
		4. Hacer con las papas papa tortilla para acompañar con la ensalada caprese y el cuy cocido en el sous vide.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
508	1972		252	720	1000			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.8 Papillote de Pescado en Salsa de Uvilla.

Tabla 25. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Papillote de Pescado con Salsa de Uvilla		Código: 008	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Pescado	gr	\$6	200	\$1.2
Espárragos	gr	\$2	25	\$0.5
Tomillo	gr	\$8	c/n	
Pimiento	gr	\$2	20	\$0.04
Limón	ml	\$1	20	\$0.02
Uvilla	gr	\$2	80	\$0.16
Eneldo	ramillete	\$4	c/n	
Azúcar	gr	\$0.45	30	\$0.01
Vino Blanco	ml	\$7	20	\$0.14
Guarnición				
Arroz	gr	\$1.40	100	\$0.14
Chips de Camote	gr	\$3	40	\$0.12
FOTOGRAFÍA			Total bruto	2.33
			10% imprevistos	0.23
			Total neto	\$2.56
			Gasto de fab. 15%	0.38
			Factor costo 33,33%	0.84
			M.O. 45%	1.15
			G. Admin 12%	0.31
			45% utilidad	1.15
			Subtotal	\$6.39
			12% IVA	0.77
			10% servicio	0.64
Total	\$7.80			

Nota: Fijación de precios. Cacuango, E. (2021).

Papillote de Pescado en Salsa de Uvilla

Tabla 26. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Papillote de Tilapia con Salsa de Uvilla						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
200	gr	Tilapia	Lavado		Sin Visceras-Sous Vide			
25	gr	Espárragos	Temperatura 10°C-16°C		Sous Vide			
c/n	gr	Tomillo	Temperatura Ambiente		-			
20	gr	Pimiento	Temperatura 10°C-16°C		Juliana			
20	gr	Limón	Temperatura 10°C-16°C		Laminado			
80	gr	Uvilla	Temperatura 10°C-16°C		Almíbar			
c/n	c/n	Eneldo	Temperatura Ambiente		-			
30	gr	Azúcar	-		Almíbar			
20	ml	Vino Blanco	Temperatura Ambiente		Desglasar			
100	gr	Arroz	-		-			
40	gr	Chips de Camote	-		Fritura			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Realizar chips de camote a fritura profunda cuando el camote está laminado.						
		2. Bañar en vino blanco la tilapia, poner los pimientos, el eneldo, el tomillo, el limón y los espárragos por último llevar al sous vide por 25 minutos.						
		3. Realizar la salsa de uvilla, poner en una olla la uvilla, la azúcar, un poco de vino blanco, el eneldo, dejar hasta que se ablande y esté en punto almíbar						
		4. Triturar el almíbar de uvilla con la licuadora de mano						
		5. Sacar el pescado y servir en forma vertical el pescado y encima salsear con la uvilla, acompañar con los chips de camote y el arroz.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
535	2060		800	1260			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.9 Costillar de Cerdo en Salsa de Tamarindo.

Tabla 27. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Costilla de Cerdo en salsa de tamarindo		Código: 009	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Costilla de Cerdo	gr	\$13.75	300	\$4.13
Papanabo	gr	\$2	40	\$0.08
Portobelos	gr	\$10.50	20	\$0.21
Pimiento	gr	\$2	20	\$0.04
Ajo	gr	\$2	10	\$0.02
Zanahoria	gr	\$1	20	\$0.02
Pulpa tamarindo	ml	\$3	125	\$0.38
Jengibre	gr	\$13	5	\$0.07
Miel	ml	\$10	28	\$0.28
Salsa de Soya	ml	\$20	25	\$0.5
Vinagre Balsámico	ml	\$11	25	\$0.28
Páprika	gr	\$4	5	\$0.02
Cebollín	gr	\$3.25	30	\$0.1
Aceite de ajonjolí	ml	\$16	25	\$0.4
Sal	gr	\$0.45	c/n	
Pimienta	gr	\$3	c/n	
FOTOGRAFÍA			Total bruto	6.53
			10% imprevistos	0.65
			Total neto	\$7.18
			Gasto de fab. 15%	1.08
			Factor costo 33,33%	2.37
			M.O. 45%	3.23
			G. Admin 12%	0.86
			45% utilidad	3.23
			Subtotal	\$17.95
			12% IVA	2.15
			10% servicio	1.8
	Total	\$21.90		

Nota: Fijación de precios. Cacuango, E. (2021).

Costillar de Cerdo en Salsa de Tamarindo

Tabla 28. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Costillar de Cerdo en salsa de tamarindo						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
300	gr	Costilla de Cerdo	Temperatura 2°C - 6°C		Hornear			
30	gr	Papanabo	Temperatura 10°C-16°C		Bastones			
20	gr	Portobelos	Temperatura 2°C - 6°C		Sofreír			
20	gr	Pimiento	Temperatura 10°C-16°C		Juliana			
10	gr	Ajo	Temperatura 2°C - 6°C		Sofreír			
20	gr	Zanahoria	-		Juliana			
125	ml	Pulpa tamarindo	Temperatura 2°C - 6°C		Baja Temperatura			
5	gr	Jengibre	Temperatura 10°C-16°C		Rallar			
28	ml	Miel	Temperatura Ambiente		Baja Temperatura			
25	ml	Salsa de Soya	Temperatura Ambiente		Baja Temperatura			
25	ml	Vinagre Balsámico	Temperatura Ambiente		Baja Temperatura			
5	gr	Páprika	Temperatura Ambiente		-			
30	gr	Cebollín	Temperatura 2°C - 6°C		Sofreír			
25	ml	Aceite de ajonjolí	Temperatura Ambiente		Baja Temperatura			
c/n	gr	Sal	-		-			
c/n	gr	Pimienta	-		-			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Envolver las costillas en aluminio con la sal, la pimienta y la pprika para llevar a hornear por 30 minutos.						
		2. En una olla con poca agua colocar la zanahoria, el papanabo, los portobellos y llevarlos a hornear hasta que se cocine.						
		3. Retirar un poco de caldo de las costillas para colocar donde están los vegetales. Mientras tanto abrir la parte superior del aluminio para dorar los últimos minutos.						
		4. Preparar la salsa, sofreír el cebollín, el ajo, jengibre cocinar por varios minutos.						
		5. Añadir pulpa de tamarindo, la miel, la salsa de soya, el vinagre balsámico, y el aceite de ajonjolí, cocer hasta que tenga la textura ideal. Baja temperatura						
		6. Sacar y bañar las costillas en la preparación anterior por uno 10 minutos hasta que se haya concentrado todo sus aromas y sabores.						
		7. Sacar los vegetales concentrados del horno y servir con las costillas y decorar con cebollín						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
668	2797		225	1300	1272			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.10 Sorbete de Mortiño.

Tabla 29. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Sorbete de Mortiño		Código: 010	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Mortiño	gr	\$5	100	\$0.5
Canela	gr	\$40	c/n	
Azúcar	gr	\$1.10	30	\$0.03
Agua	gr	\$0.45	30	\$0.01
Romero	gr	\$8	c/n	
FOTOGRAFÍA			Total bruto	0.54
			10% imprevistos	0.05
			Total neto	\$0.59
			Gasto de fab. 15%	0.1
			Factor costo 33,33%	0.2
			M.O. 45%	0.27
			G. Admin 12%	0.1
			45% utilidad	0.27
			Subtotal	\$1.53
			12% IVA	0.18
			10% servicio	0.15
	Total	\$1.86		

Nota: Fijación de precios. Cacuango, E. (2021).

Sorbete de Mortiño

Tabla 30. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Sorbete de Mortiño						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
100	gr	Mortiño	Lavado		Almibar			
c/n	gr	Canela	-		-			
30	gr	Azúcar	-		Aromatizar			
30	gr	Agua	Purificada		-			
c/n	ramillete	Romero	-		Aromatizar			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cocinar el mortiño conjuntamente con la canela, el azúcar, poca agua y el romero.						
		2. Sacar cuando esté listo y dejar enfriar.						
		3. Colocar en un recipiente y llevar a congelación						
		4. Licuar la pulpa hasta minorizar los cristales de hielo.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
160	520		520			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

2.5.11 Quimbolito

Tabla 31. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Quimbolito		Código: 011	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina de Flor	gr	\$1.85	200	\$0.37
Polvo de Hornear	gr	\$6	5	\$0.03
Mantequilla	gr	\$1.25	10	\$0.01
Leche	ml	\$0.45	80	\$0.04
Jugo de Naranja	ml	\$0.80	30	\$0.02
Queso Crema	ml	\$10.20	30	\$0.31
Esencia de Vainilla	ml	\$7.50	5	\$0.04
Huevos	gr	\$2.50	30	\$0.08
Azúcar	gr	\$1.10	28	\$0.03
Pasas	gr	\$2	c/n	
Hojas Achira	c/n		c/n	
FOTOGRAFÍA			Total bruto	0.93
			10% imprevistos	0.1
			Total neto	\$1.03
			Gasto de fab. 15%	0.15
			Factor costo 33,33%	0.34
			M.O. 45%	0.46
			G. Admin 12%	0.12
			45% utilidad	0.46
			Subtotal	\$2.56
			12% IVA	0.31
			10% servicio	0.26
Total	\$3.13			

Nota: Fijación de precios. Cacungo, E. (2021).

Quimbolito

Tabla 32. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Quimbolito						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
200	gr	Harina de Flor	Temperatura Ambiente		Tamizar			
5	gr	Polvo de Hornear	-		Tamizar			
10	gr	Mantequilla	Temperatura 2°C -6°C		Pomada			
80	ml	Leche	Temperatura 2°C - 6°C		Pasteurizada			
30	ml	Jugo de Naranja	-		-			
30	ml	Queso Crema	Temperatura 2°C - 6°C		-			
5	ml	Esencia de Vainilla	Temperatura Ambiente		-			
30	gr	Huevos	-		Sabayón-Punto de Nieve			
28	gr	Azúcar	Temperatura Ambiente		-			
c/n	gr	Pasas	Temperatura Ambiente		-			
c/n	u	Hojas Achira	Temperatura 2°C -6°C		Desvenado			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. En un recipiente colocar la harina flor, el polvo de hornear, la mantequilla, la leche, el jugo de naranja, el queso crema y la esencia de vainilla.						
		2. Batir las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y las yemas de huevo.						
		3. Agregar la mezcla de las claras a la mezcla de la masa, en forma envolvente para impedir que el aire se baje.						
		4. Colocar en el centro de las hojas de achira la mezcla con pasas al gusto y doblar la hoja.						
		5. Llevar a baño maría en la tamalera por 30 minutos, hasta obtener una masa firme.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
418	1872		360	440	1072			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

5.2.12 Pie de Oca.

Tabla 33. Muestra de la ficha técnica

		FICHA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN		
RECETA ESTÁNDAR DE COSTOS				
NOMBRE DEL PLATO:	Pie de Oca		Código: 012	
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	11/8/2021		Chef:	
INGREDIENTE	MEDIDA	COSTO (KG)	CANTIDAD	TOTAL
Harina	gr	\$1.85	175	\$0.32
Harina de Oca	gr	\$2	70	\$0.14
Huevos	gr	\$2.50	60	\$0.15
Mantequilla	ml	\$1.25	90	\$0.11
Relleno				
Crema de Leche	ml	\$2.95	100	\$0.3
Huevos	ml	\$2.50	60	\$0.15
Azúcar	gr	\$1.10	30	\$0.03
FOTOGRAFÍA			Total bruto	1.2
			10% imprevistos	0.12
			Total neto	\$1.32
			Gasto de fab. 15%	0.2
			Factor costo 33,33%	0.44
			M.O. 45%	0.60
			G. Admin 12%	0.16
			45% utilidad	0.60
			Subtotal	\$5.88
			12% IVA	0.71
			10% servicio	0.59
	Total	\$7.18		

Nota: Fijación de precios. Cacuanco, E. (2021).

Pie de Oca

Tabla 34. Muestra de la ficha técnica

		RECETA ESTÁNDAR DE PRODUCCIÓN						
NOMBRE DE LA RECETA		Pie de Oca						
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL		PUNTOS DE CONTROL			
175	gr	Harina de Flor	Temperatura Ambiente		Tamizar			
70	gr	Harina de Oca	Temperatura Ambiente		Tamizar			
60	gr	Huevos	Temperatura 2°C - 6°C		-			
90	gr	Mantequilla	Refrigerada		-			
		Relleno	-		-			
100	ml	Crema de Leche	Temperatura 2°C - 6°C		Batir			
60	gr	Huevos	Temperatura 2°C - 6°C		-			
30	gr	Azúcar	Temperatura Ambiente		Pulverizada			
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO						
		1. Cremar la mantequilla con el azúcar a estos incorporar los huevos y por último añadir la harina.						
		2. Envolver la masa en plástico film y llevar a refrigeración por 25 minutos.						
		3. Estirar la masa con el bolillo con un espesor de 2 a 5mm. Llevar a hornear por 18 a 25 minutos.						
		4. Colocar en recipiente para el relleno la oca previamente cocinada y enfriada, agregar la crema batida, el azúcar						
		5. Retirar la masa previamente sacada del horno y enfriado, decorar con el relleno anterior.						
Porción (g)	Calorías (kcal)	Hierro (mg)	Grasas (g)	Proteínas (g)	Carbohidratos (g)	Colesterol (mg)	Sodio (mg)	Fibras (g)
585	3290		1710	480	1100			

Nota: Procesos de elaboración. Cacuango, E. (2021).

6. Implementación del Negocio

6.1 Material de trabajo

6.1.1 Costo del arriendo de suelo.

Tabla 35. Costo del Arriendo de Suelo

Costo del Arriendo del suelo		
Pago mensual	Pago Semestral	Pago Anual
300	1.800	3.600

Nota: El pago mensual, pago semestral y pago anual. Cacuango, E. (2021).

6.1.2 Costo de la instalación de paneles solares.

Tabla 36. Presupuesto

Costo de los Paneles Solares Monocristalino		
Instalación	\$250	Incluido el panel.
Costo U. Panel U. \$801.82	\$24.054.60	Panel Monocristalino requerimiento de 30u.
Batería de Reserva U. \$520	\$5.200	Al tipo de proyecto 10 baterías.
Caja Térmica/ Transformador	\$415.50	
Mantenimiento	\$80	El usuario que contrata puede realizarlo no hay dificultad, si el cliente desea directamente a los profesionales si se lo hará.
Total	\$30.000.10	

Nota: El panel solar es monocristalino de 400wp, con una dimensión de 198cm de largo, 100cm de ancho x 4cm de grosor, marca francesa. Cacuango, E. (2021).

6.1.3 Equipos de operación.

Tabla 37. Equipos de Operación

Equipos de Operación			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Cocina 6 hornillas a Gas	1	\$4.657.63	\$4.657.63
Plancha Eléctrica Acero Descarbonizado	1	\$468.20	\$468.20
Freidora Eléctrica 1 Pozo 6Litros	1	\$145	\$145
Oster Licuadora 700W Vaso de Vidrio 1.5 Lts Acople Metálico	1	\$105	\$105
Microondas Whirlpool 20lts	1	\$109	\$109
Frigorífico Congeladora industrial en Acero	1	\$1.400	\$1.400
Enfriador de 680lts.	1	\$1.859.20	\$1.859.20
Batidora Kitchen Aid 300watts 4.5QT	1	\$482.96	\$482.96
Balanza Digital 200kg	1	\$37.99	\$37.99
Empacadora al Vacío	1	\$89.90	\$89.90
Sous Vide 30lts	1	\$487.72	\$487.72
Lavabo Industrial Acero Inoxidable	1	\$235	\$235

Secador de Mano Acero Inoxidable	3	\$165	495
Calefón a Gas Instamatic 26 Lts	2	\$420	\$840
Tanque de Gas	4	\$43.50	\$174
Total			\$11.586.60

Nota: Maquinaria para la operación del área del restaurante. Cacuango, E. (2021).

6.1.4 Muebles y enseres de cocina.

Tabla 38. Muebles y Enseres de Cocina

Muebles y Enseres Cocina			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Estantería Metálica	5	\$13	\$65
Mesa de Trabajo Acero Inoxidable	4	\$122	\$488
Bowl Acero Inoxidable 14-16-18	10	\$18	\$180
Tabla para Picar	3	\$15.05	\$45.15
Ollas Tramontina 12 piezas	2	\$140	\$280
Cuchillo Cocinero Tramontina 10 PLG	3	\$4.49	\$13.47
Cuchillo Tramontina Deshuesador 5pg	3	\$4.49	\$13.47
Pela patatas Tramontina	3	\$1.99	\$5.97
Puntilla Tramontina 4 PLG	3	\$2.84	\$8.52
Kit Bartender 16 Piezas	1	\$59.99	\$59.99
Vajilla 6 Piezas	5	\$50	\$250
Plato de Piedra Volcánica	5	\$7	\$35
Vaso Herradura 11 onzas	25	\$0.72	\$18
Vaso van gogh rocks	20	\$0.97	\$19.4
Copa de Helado	20	\$1.23	\$24.60
Copa Vino Rioja	20	\$1.15	\$23
Copa de Agua Premiere	20	\$1.15	\$23
Copa Champagne Premiere	20	\$1.06	\$21.20
Charola	2	\$8.10	\$16.20
Total			\$1.566.97

Nota: Implementos necesarios de cocina. Cacuango, E. (2021).

6.1.5 Equipos industriales de seguridad.

Tabla 39. Equipos Industriales de Seguridad

Equipos Industriales de Seguridad			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Extintor (polvo seco) 10 Lb	2	\$20	\$40
Detector de gas GLP 110v	2	\$15	\$30
Rótulos de señalética (baño, salida, normas de bioseguridad, extintor, aforo)	1	\$11.76	\$11.76

Total	\$81.76
--------------	---------

Nota: Detalle de rótulos y señaléticas. Cacuango, E. (2021).

6.1.6 Suministros de oficina.

Tabla 40. Suministros de Oficina

Suministros de Oficina			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Papel Bond Caja	1	\$28	\$28
Esfero Gráfico N-A-R-V Caja	1	\$4.50	\$4.50
Carpetero o Archivador	5	\$1.49	\$7.45
Grapadora kW	3	\$3.20	\$9.60
Caja de Grapas 26/6	1	\$7	\$7
Perforadora Bester Pe010	2	\$6.88	\$13.76
Tijera Ewin Sa6007	4	\$1	\$4
Total			\$74.31
Total Anual			891,72

Nota: Gastos referentes al requerimiento de la oficina. Cacuango, E. (2021).

6.1.7 Equipos de computación.

Tabla 41. Equipos de Computación

Equipos de Computación			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Impresora Epson L3160	1	\$210	\$210
Laptop Dell I3 10ma Gen	2	\$579	\$1.158
Impresora de Recibos Térmica 3nStar	2	\$59.99	\$119.98
Total			\$1.487.98

Nota: Implementos de computación y aparatos del área de recepción. Cacuango, E. (2021).

6.1.8 Material de limpieza.

Tabla 42. Materiales de Limpieza

Materiales de Limpieza			
Descripción	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Coche escurridor de Trapeador	1	\$45	\$45
Trapeador Enrollable	3	\$12	\$36
Trapeador Giratorio con Escurridor Metálico	2	\$10.50	\$21
Escoba de Cerdas Largas	4	\$2.99	\$11.96
Cloro Concentrado Ozz Galón	2	\$4	\$8

Desinfectante Amonio Cuaternario Galón	1	\$15	\$15
Desinfectante Kalipto	2	\$6.43	\$12.86
Jabón Líquido Galón	2	\$6.24	\$6.24
Detergente Líquido 20Lts	1	\$34	\$34
España de Cocina 5 piezas	1	\$2	\$2
Guantes Caucho Afelpado	1	\$2.99	\$2.99
Guante de Caucho Para Limpieza	2	\$1.50	\$3
Tacho Basura 53Lts	1	\$19	\$19
Tacho Contenedor de Basura	1	\$45	\$45
Tacho de Basura Uso Doméstico	9	\$14	\$126
Lavavajillas Galón	2	\$14	\$28
Film Strech de Alimentos	1	\$43	\$43
Rollo Papel	3	\$8.50	\$25.50
Alcohol Antiséptico 70° Galón	1	\$7.72	\$7.72
Fundas de Basura 10u	1	\$1.75	\$1.75
Pala de Basura con Bastón	3	\$2.18	\$6.54
Total			\$500.56
Total Anual			\$6.006.72

Nota: Implementos de limpieza y materiales de limpieza especialmente para el restaurante. Cacuango, E. (2021).

6.2 Servicios básicos

Tabla 43. Servicios Básicos

Servicios Básicos	
Descripción	Pago Mensual
Agua	\$50
Luz	\$100
Teléfono	\$15
Internet	\$59.99
Total	\$224.99
Total Anual	\$2.699.88

Nota: Se detalla los servicios básicos y el uso de energía solar como alternativa a la energía común. Cacuango, E. (2021).

6.3 Estudio arquitectónico

Se detalla el espacio o área destinada en función de las áreas requeridas para el funcionamiento adecuado de las distintas áreas. La infraestructura cuenta con la capacidad suficiente para la movilidad, además de la estandarización de los puestos de trabajo, en el siguiente gráfico se detalla el área del restaurante y sus respectivas áreas.

6.3.1 Costo de infraestructura.

Tabla 44. Infraestructura presupuesta

Costo Infraestructura	
Contratista	Total
Félix Cualchi	\$60.750.10
Total	\$60.750.10

Nota: El presupuesto de la infraestructura consta igualmente con la parte del encofrado. Cacuango, E. (2021).

6.3.2 Estructura interna del establecimiento.

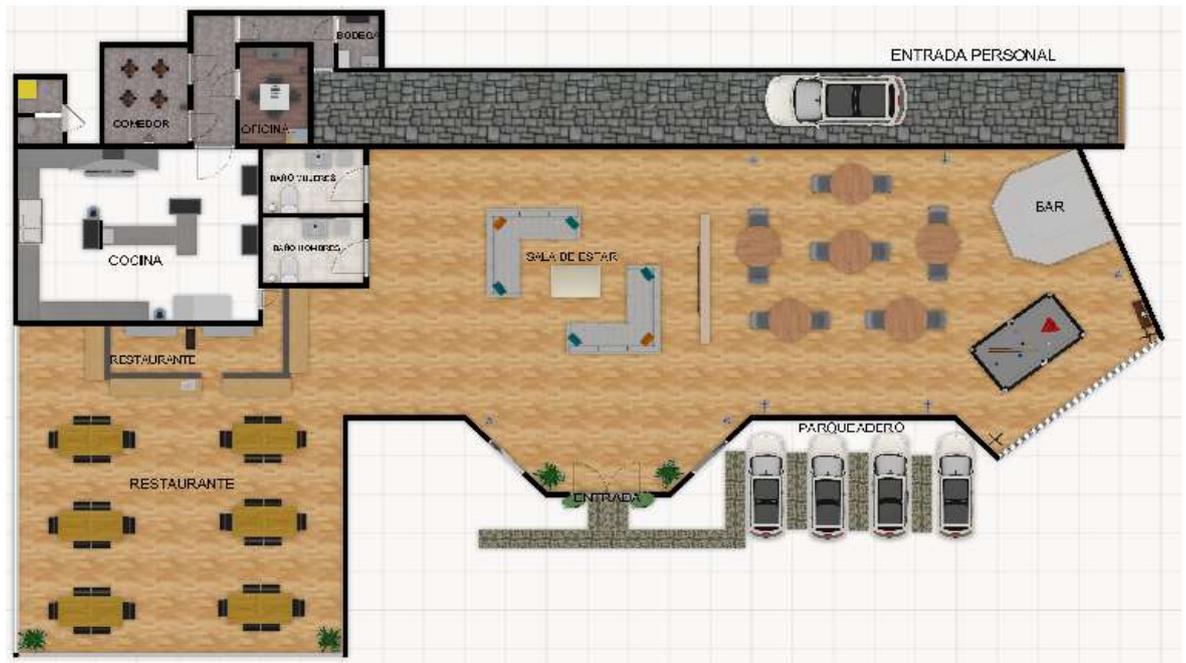


Figura N°38. Estructura Interna del establecimiento Mojanda Urku. Fuente: Cacuango, E. J. (2021).

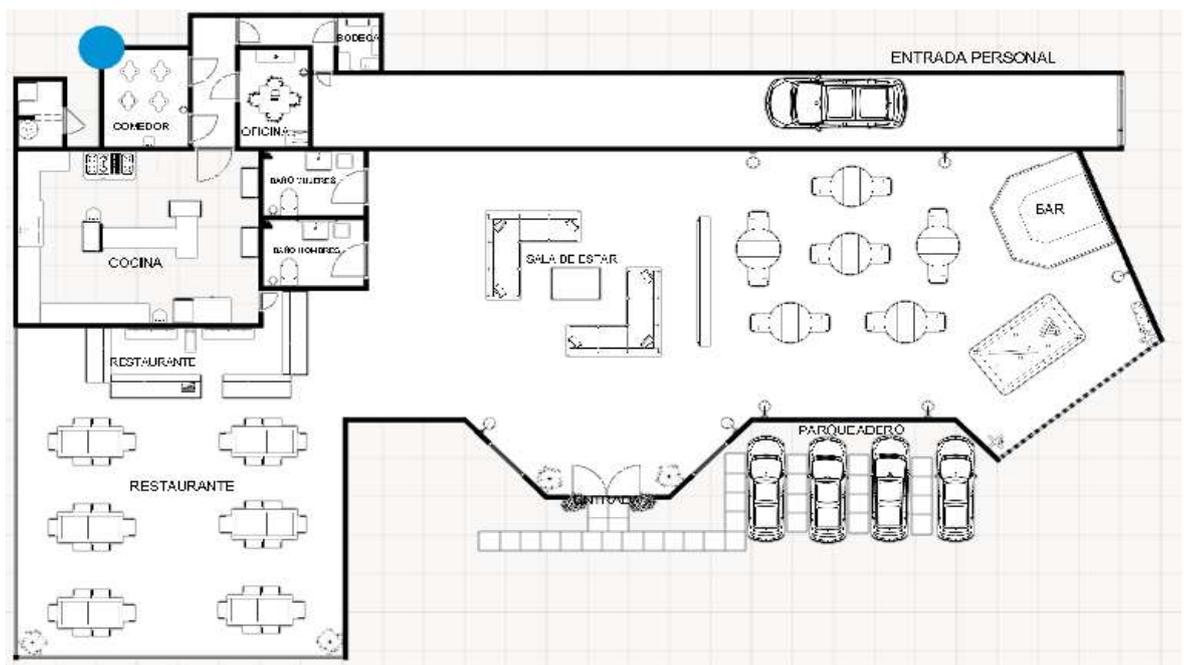


Figura N°39. Estructura Interna del establecimiento Mojanda Urku. Fuente: Cacuango, E. J. (2021).

7. Proceso Derecho Empresarial

7.1 Requerimiento de permisos

Para el funcionamiento y la operación de las actividades del complejo turístico se rigen a las entidades reguladoras, en las que remiten una serie de permiso (GADMPPM, 2018).

7.1.1 GAD del cantón Pedro Moncayo.

Para la obtención del permiso con un costo estimado de 60\$

- Solicitud al Director de Planificación suscrita por el propietario y/o proyectista.
- Adjuntar información de Uso de Suelo emitido por la Dirección de Planificación.
- Regularización ambiental (de acuerdo a la actividad) aprobado y emitido por el
- Ministerio del Ambiente (MAE), Descargar los 5 archivos adjuntos (Plataforma SUIA, Internet).
- Plan de Contingencia de ser el caso (BAR, DISCOTECAS, LOCALES DE AFLUENCIA MASIVA).
- Propuesta arquitectónica para el desarrollo de la actividad cumpliendo con la Ley Ambiental, la Ordenanza y las Normas de Arquitectura. Previo la obtención del certificado de afección o línea de fábrica por efectos de construcciones exteriores o adicionales a las existentes, en caso de requerirse.
- Copia del permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
- Copia de cédula y certificado de votación del solicitante.
- Copia de escrituras o títulos de propiedad de ser el caso
- Copia de la carta de pago del impuesto predial actual.
- Copia del Contrato de Arrendamiento del Predio, de ser el caso.
- Certificados de no adeudar al Municipio (GADMPPM, 2018).

7.1.2 Licencia Ambiental.

CERTIFICADO DE REGISTRO AMBIENTAL

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE PEDRO
MONCAYO

EL GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE PEDRO

MONCAYO, en cumplimiento a las disposiciones contenidas en la Constitución de la República del Ecuador, en el Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, la Ordenanza para la protección de la calidad ambiental en lo relativo a la contaminación por desechos no domésticos generados por fuentes fijas del Cantón Pedro Moncayo, la normativa ambiental aplicable y los requerimientos previstos para esta categoría.

CERTIFICA QUE EL PROYECTO, OBRA O

ACTIVIDAD:

Se encuentra registrada con el No., debiendo aplicar durante todas las fases de su actividad

la guía de buenas prácticas ambientales emitidas por el Ministerio del Ambiente del Ecuador o el plan de manejo

ambiental aprobado por autoridad ambiental de aplicación responsable. **DETALLE DEL**

PROYECTO, OBRA O ACTIVIDAD: DATOS TÉCNICOS: Categoría:

Código (en base a CCAN): Nombre de la actividad (en base a

CCAN): Ubicación

Geográfica: **DATOS ADMINISTRATIVOS:** Nombre del

representante legal: Dirección:

Teléfono: E-mail: Código del

Proyecto: El presente certificado de registro ambiental tiene validez por

un año desde la fecha de su emisión, siendo de manera

obligatoria la aplicación de las buenas prácticas ambientales o el plan de manejo

ambiental. Atentamente,

.....

DIRECTOR DE GESTIÓN AMBIENTAL GAD PEDRO MONCAYO

Yo, con cédula de identidad declaro bajo

juramento que la información

constante en el presente certificado es de mi absoluta responsabilidad. En caso de forzar,

falsificar, modificar, alterar o

introducir cualquier corrección al presente documento, asumo tácitamente las

responsabilidades y sanciones

determinadas por la ley. Atentamente,

.....
Dado en TABACUNDO,2021

El formato previo a la solicitud de permiso consta de un precio de \$350 por el trámite a la obtención del certificado (GADMPPM, 2021).

7.1.3 Ministerio de Turismo (MINTUR).

El precio va en dependencia de los

- Formulario de solicitud para la obtención de la LUAF.
- Comprobante de pago de la LUAF del año correspondiente.
- Patente Municipal del año correspondiente.
- Copia del RUC actualizado (para establecimientos nuevos o cambios en el RUC).
- Copia del Registro de Turismo emitido por el Ministerio de Turismo (para establecimientos nuevos o cambios en el Registro).
- Pago del 1 x 1000 sobre los activos fijos del año correspondiente (emitido por el Ministerio de Turismo).
- Lista de precios actualizada de los servicios que ofrece el establecimiento (para establecimientos nuevos o cambios en la lista de precios; se excluye de este requisito a las embarcaciones de turismo).
- Informe por parte del inspector de turismo dirigido al Director de Desarrollo Sostenible.

En el caso de personas jurídicas, se adjuntará adicionalmente a los requisitos establecidos anteriormente, lo siguiente:

- Copia del Nombramiento del Representante Legal debidamente inscrito en el Registro Mercantil (para establecimientos nuevos o cambio de representante legal).
- Copia de la Escritura de Constitución de la Compañía, aumento de capital o reforma de estatuto (para establecimientos nuevos o cambios en la escritura) (MINTUR, 2018).

7.1.4 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

El permiso de funcionamiento es el documento otorgado por la ARCSA a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente, a excepción de los establecimientos de servicios de salud. El precio por el trámite dependerá en base de la función de operación de la empresa, pero se estima \$90 a \$250 (ARCSA, 2021).

Procedimiento de Obtención de Permiso de Funcionamiento:

- Ingresar al sistema informático del ARCSA.
- [Permisofuncionamiento.controlsanitario.gob.ec](https://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec), con su usuario y contraseña.
- Una vez registrado, usted podrá obtener el permiso de funcionamiento, en base a las siguientes instrucciones: Obtención Permiso de funcionamiento (descarga PDF).
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, usted podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor (ARCSA, 2021).

7.1.5 Instituto Ecuatoriano de La Propiedad Intelectual (IEPI).

Requisitos Obligatorios:

1. Solicitud de Registro de Signos Distintivos.
2. Comprobante de pago de tasa.
3. Etiqueta en Digital (Formato JPG de 5X5 cm.) (Gob.ec, 2021).

Requisitos Especiales:

- Certificado Financiero para descuento.
 - Poder o nombramiento otorgando representación legal para presentación del trámite.
 - Documento de Prioridad.
1. Solicitar asesoría en las ventanillas.
 2. Generar la solicitud en línea en el Portal del SENADI, con los requisitos básicos necesarios a fin de reproducir el comprobante de pago.

3. Pagar la tasa correspondiente en el Banco del Pacífico.
4. Iniciar el proceso de registro de la marca en el portal del SENADI.
5. Retirar el título, en el caso de ser concedido.

Este procedimiento puede variar conforme a características específicas a cada trámite a ser atendido por el Servicio Nacional de Derechos Intelectuales – SENADI.

El costo por el trámite es un total de \$208.00, No graba IVA (Gob.ec, 2021).

7.1.6 Servicio de Rentas Internas (SRI).

Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:

- Cédula de identidad (Presentación).
- Certificado de votación (Presentación).
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente (Gob.ec, 2021).

Requisitos alternativos para el canal presencial (suplen la presentación de un requisito básico):

- Pasaporte ordinario (Presentación).
- Certificado de presentación (Presentación).
- Certificado de exención (Presentación).

Requisitos para realizar el trámite en línea:

- Número de identificación del contribuyente.
- Clave de acceso a servicios en línea.

Requisitos para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:

- Número de identificación del contribuyente.
- Clave de acceso a servicios en línea.
- Solicitud de inscripción de RUC naturales.

- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente.
- Calificación artesanal emitida por el organismo competente (Gob.ec, 2021).

Requisitos Especiales:

Segmentos específicos o terceros autorizados:

- Carnet de refugiado.
- Carta de autorización en línea.
- Poder general o especial.

El servicio de Rentas Internas es el encargado del registro de la patente de la empresa en dependencia a la labor que va ejercer el establecimiento (SRI, 2021).

7.1.7 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS).

Los derechos de los trabajadores (bajo relación dependencia) a la Seguridad Social son irracionales. (Art. 34 de la Constitución de la República del Ecuador y Art. 4 del código de trabajo) (IESS, 2021).

Requisitos

- Copia de cédula de identidad y papeleta de votación del patrono y del empleado (color).
- Copia del contrato de trabajo debidamente legalizado en el Ministerio de Trabajo.
- Copia del comprobante de último pago de agua, luz o teléfono del patrono (IESS, 2021).

8. Proceso de Impacto Ambiental y Social

8.1 Objetivo del área

Determinar los impactos ambientales y sociales que pueden suceder durante la creación del complejo turístico Mojanda Urku.

Impacto ambiental.

Identificación de impactos ambientales que pueda ocasionar el Restaurante Mojanda Urku

- **Contaminación que ocasiona la basura:** es aquella que se genera por la introducción de productos, materiales o artículos que generan residuos y desechos, impacta al entorno y que los seres humanos lo desechan al no tener un segundo uso.
- **Contaminación al momento de limpiar el establecimiento:** al realizar la limpieza del establecimiento, se debe utilizar productos químicos el cual se convierte en agua residual al mezclarse con el agua y deben ser tratados con la mayor responsabilidad del caso.
- **Consumo de electricidad:** los electrodomésticos como refrigeradores, neveras, microondas, licuadoras, etc., operan por energía de los paneles solares.
- **Consumo de agua:** se debe realizar un control adecuado del consumo de agua ya que varias actividades como el cocinar, lavar, servicios higiénicos, entre otros, consumen una gran cantidad de agua para su respectivo funcionamiento.

Medidas para contrarrestar los impactos generados el complejo turístico

- Desechos orgánicos tratados en los tanques de biodigestores.
- Colocación estratégica de tachos de basura con su respectiva señalización de reciclaje.
- Utilizar productos que generen el menor impacto para el medio ambiente.
- Colocar paneles solares.

8.2 Impacto social

- **Igualdad de género:** la igualdad de género se la aplicará mediante políticas que el restaurante Mojanda Urku establece con el fin de mantener una equidad e igualdad tanto de hombres como mujeres.
- **Generar empleo:** el establecimiento genera empleo a personas propias del cantón Pedro Moncayo, ya que existen personas con la capacitación suficiente y asumir los cargos a encomendar.
- **Atracción de empleados:** la administración será la encargada de generar diversas estrategias de marketing, la documentación pertinente para que los empleados sientan confianza y seguridad al ejecutar sus funciones y tengan así una eficacia y eficiencia en su máximo desempeño.

9. Proceso Financiero

El análisis financiero es un factor muy importante cuando se habla de proyectos de inversión; se emplea para obtener conocimiento previo de los gastos en los siguientes meses, son estimaciones sobre posibles dificultades del proyecto Mojanda Urku, con la finalidad de posicionar la marca en un menor tiempo posible dentro del mercado de emprendimientos.

9.1 Inversión

La inversión es una parte inicial de capital que sustenta el negocio para alcanzar en un menor tiempo las ganancias futuras, la inversión se destina a la obtención de activos dentro de la empresa, fuera no serán permitidas.

9.1.1 Activos fijos.

Los activos fijos engloban equipos industriales y de seguridad, equipos de computación muebles y enseres, dando una suma total de un total de activos fijos de \$75.473.41 (Montoya y Rodríguez, 2008).

Tabla 45. Activos Fijos

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	\$60.750.10
Vehículo	0
Equipos Ind./ seguridad	\$11.668.36
Equipos de Computación	\$1.487.98
Muebles - enseres	\$1.566.97
Valor Total	\$75.473.41

Nota: El gasto es una sola vez. Cacuango, E. (2021)

9.1.2 Activos diferidos.

Compete todo el trámite constitucional de gastos en la que involucra requerimientos de la empresa para su creación y operación, los activos diferidos comprenden un total de \$708.

Tabla 46. Gastos Constitucionales

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$708

Nota: Algunos de los requerimientos de trámites no implican costos mientras que otro si aplican gastos adicionales,

Cacuango, E. (2021).

9.1.3 Capital de trabajo.

Los recursos operan en un periodo de 1 año de: los sueldos, los servicios básicos, el material de oficina, el material de limpieza, el alquiler del local, la publicidad, la adquisición de materia prima y los gastos financieros que genera un total de \$97.415.13 de la inversión.

Tabla 47. Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	\$64.556.74
Servicios Básicos	\$2.699,88
Material oficina	\$891.72
Material limpieza	\$6.006.72
Servicio auto	0
Alquiler local	\$3.600
Publicidad	\$1.260
Adquisición de materia prima	\$10.000.00
Gastos financieros	\$8.400.07
TOTAL INVERSION	\$97.415.13

Nota: El total de la inversión es la suma de los activos fijos + activos diferidos + Capital de Trabajo. Cacuango, E. (2021).

Tabla 48. Totalidad de Inversión

Totalidad de Inversión	
Total, Activos Fijos	\$75.473.41
Total, Activos Diferidos	\$708
Total, Capital de Trabajo	\$97.415.13
Total, Inversión	\$173.596.54

Nota: Se muestra la tabla de valores de la sumatoria de los activos fijos, activos diferidos y la capital de trabajo, para el total de la inversión. Cacuango, E. (2021).

9.1.4 Sueldos.

A continuación, se detalla la tabla de sueldos:

Tabla 49. Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Ejecutivo	675	8100	765,45	984,15	8318,7
Finanzas RRHH	725	8700	822,15	1057,05	8934,9
Maitré	545	6540	618,03	794,61	6716,58
Recepcionista	500	6000	567	729	6162
Chef Ejecutivo	900	10800	1020,6	1312,2	11091,6
Sous Chef	800	9600	907,2	1166,4	9859,2
Posillería	490	5880	555,66	714,42	6038,76
TOTAL	4635	55620	5256,09	6757,83	57121,74

Nota: Los sueldos trabajan en dependencia de 1 año y con la totalidad de 9 trabajadores. Cacuango, E. (2021).

Tabla 50. Décimos

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4°	DECIMO 3°	TOTAL DECIMOS
Gerente Ejecutivo	675	400	675	1075
Finanzas RRHH	725	400	725	1125
Maitré	545	400	545	945
Recepcionista	500	400	500	900
Chef Ejecutivo	900	400	900	1300
Sous Chef	800	400	800	1200
Posillería	490	400	490	890
TOTAL	4635	2800	4635	7435

Nota: El total de décimos se calcula en función de la sumatoria del décimo 4 por el décimo 3. Cacuangó, E. (2021).

Tabla 51. Total Sueldos

TOTAL SUELDOS	TOTAL DECIMOS	TOTAL ANUAL
57121,74	7345	64556,74

Nota: El sueldo trabaja en periodo de 1 año. Cacuangó, E. (2021).

9.1.5 Depreciación activos fijos.

Es el mecanismo en el que se reconoce el desgaste y pérdida de valor de un bien o un activo por el uso que sufre con el paso del tiempo, a continuación, la tabla de depreciación de activos fijos.

Tabla 52. Depreciación Activos Fijos

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	11668,36	10%	1166,836
Edificio	60750,1	20%	3037,505
Vehículos	0	5%	0
Equipos de Computación	1487,98	33,33%	495,943734
Muebles y Enseres	1566,97	10%	156,697
Total Depreciación Activos Fijos			4856,98

Nota: el porcentaje de la depreciación va en función del activo fijo, Cacuangó, E. (2021).

9.1.6 Amortización.

Tabla 53. Amortizaciones

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	\$708	20%	141,6

Nota: los gastos de constitución no son excedentes al giro de negocio. Cacuangó, E. (2021).

9.1.7 Estructura Capital.

Tabla 54. Estructura Capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	113000,6	65%	13%	8,5%	
Capital Financiero	60000,5	35%	14%	4,8%	
TOTAL INVERSION	173596,5	100%		13,3%	TMAR

Nota: La tasa mínima de rendimiento, es el total de la inversión, Cacuangó, E. (2021).

9.2 Tabla de Amortización

Es una herramienta que se emplea para detallar el pago de un crédito, la cual se conoce como se dividirá los pagos de un préstamo, mediante cuotas mensuales.

Tabla 55. Amortización

MONTO	60000,5			
TASA	14%			
PLAZO	5			
PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	60000,5
1	17477,16	8.400,07	9.077,09	50.923,41
2	17477,16	7.129,28	10.347,88	40.575,53
3	17477,16	5.680,57	11.796,58	28.778,95
4	17477,16	4.029,05	13.448,11	15.330,84
5	17477,16	2.146,32	15.330,84	0,00

Nota: El préstamo está trabajando para 5 años, Cacuangó, E. (2021).

9.2.1 Punto de equilibrio.

Es un término empleado para definir a la empresa en qué momento cubre costos fijos y variables, existe un balance entre los ingresos y egresos.

Tabla 56. Punto de Equilibrio

Costos Fijos	
Materia prima	\$833.33
Arriendo	\$300
Sueldos	\$5.379.73
Servicios básicos	\$224.99
Total	\$6.738.05

Nota: Los costos fijos están efectuado en periodo de 1 mes. Cacuangó, E. (2021).

9.3 Margen de contribución

Es la diferencia entre el volumen de ventas y los costos variables:

Tabla 57. Margen de Contribución

RECETA ESTANDAR				
Precio	17,95			
Costo	6,53			
Ganancia	11,42	MARGEN DE CONTRIBUCION		

Nota: El valor se toma en referencia al plato estrella que en este caso es del costillar de cerdo, para referencia del costo bruto y el subtotal. Cacuango, E. (2021).

9.4 Punto de equilibrio

Tabla 58. Punto de Equilibrio

VENTA	590	17,95	10590,9
COSTO	590	6,53	3852,8
GASTO			6738,05
PUNTO DE EQUILIBRIO			0

Nota: El punto de equilibrio se encuentra en 0, por lo que es viable. Cacuango, E. (2021).

9.4.1 Ventas proyectadas.

Garantiza un equilibrio de la cantidad de menú a vender para poder tener una rentabilidad.

Tabla 59. Ventas Proyectadas

Ventas Proyectadas			
1400	\$25.130.00	\$301.560.00	Ventas
1400	\$9.142	\$109.704.00	Costo

Nota: Las 1400 ventas son las proyectadas a vender de los 590, lo que genera las ventas de trabajo de 1 año. Cacuango, E. (2021).

9.4.2 Costo de ventas.

Tabla 60. Costo de Ventas

FLUJODE VENTAS						
	0	1	2	3	4	5
VENTAS		301560,00	310636,96	319987,13	329618,74	339540,27
COSTO DE VENTAS		109704,00	113006,09	116407,57	119911,44	123520,78
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		191856,00	197630,87	203579,55	209707,30	216019,49
GASTOS ADMINISTRATIVOS		64556,74	66499,90	68501,54	70563,44	72687,40
SERVICIOS BASICOS		2699,88	2781,15	2864,86	2951,09	3039,92
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		6898,44	7106,08	7319,98	7540,31	7767,27
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		3600,00	3708,36	3819,98	3934,96	4053,41

PUBLICIDAD		1260,00	1297,93	1336,99	1377,24	1418,69
DEPRECIACIONES		4856,98	4856,98	4856,98	4856,98	4856,98
AMORTIZACIONES		141,60	141,60	141,60	141,60	141,60
UTILIDAD OPERATIVA		107842,36	111238,87	114737,62	118341,68	122054,22
GASTOS FINANCIEROS		8400,07	7129,28	5680,57	4029,05	2146,32
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		99442,29	104109,59	109057,04	114312,62	119907,90
BASE IMPOSITIVA		36047,83	37739,73	39533,18	41438,33	43466,61
UTILIDAD NETA		63394,46	66369,87	69523,87	72874,30	76441,29

Nota: Las ventas y los costos de ventas trabajan a partir del primer año, en el año 0 no hay nada. Cacuango, E. (2021).

9.4.3 Flujo de venta.

Tabla 61. Flujo de Venta

FLUJO DE CAJA						
	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		107842,36	111238,87	114737,62	118341,68	122054,22
DEPRECIACION		4856,98	4856,98	4856,98	4856,98	4856,98
AMORTIZACION		141,60	141,60	141,60	141,60	141,60
- BASE IMPOSITIVA		36047,83	37739,73	39533,18	41438,33	43466,61
- GASTOS FINANCIEROS		8400,07	7129,28	5680,57	4029,05	2146,32
- PAGO CAPITAL		9.077,09	10.347,88	11.796,58	13.448,11	15.330,84
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-173596,54	59.315,95	61.020,57	62.725,86	64.424,77	66.109,03

Nota: El número de entrada y salida del efectivo en el un periodo de 5 años. Cacuango, E. (2021).

9.5 Cálculo de TIR y VAN

En el análisis financiero se calcula el VAN y TIR que consiste de:

9.5.1 VAN (Valor Actual Neto).

Es un indicador de la rentabilidad de un proyecto, que consisten su éxito como a mayor TIR mayor rentabilidad para la empresa. El VAN es en su punto de rentabilidad cuando es mayor a cero.

9.5.2 TIR (Tasa Interna de Retorno).

Es una medición del presupuesto del capital que emplea la empresa para determinar la rentabilidad de la inversión. Debe ser mayor al TMAR, para obtener una estable utilidad y rentabilidad.

Tabla 62. VAN/TIR

CALCULO DEL TIR Y EL VAN	
VAN	\$46.096.10
TIR	23,08%
TMAR	13,30%

Nota: El TIR debe ser mayor al temar en este caso la oscilación del TIR Y TMAR es de 9.78%. Cacuango, E. (2021).

Conclusiones

Según el estudio de factibilidad para la creación del restaurante, el proyecto es viable, debido a que el sector ofrece gran demanda comercial y turístico, lo cual el sector es un punto estratégico para la venta de los platos propuestos. A partir de las encuestas realizadas al grupo de población de estudio, es viable debido a que las personas les interesa tener un establecimiento de alimentos y bebidas, ya que el lugar carece de este.

Para establecer el establecimiento cuenta con un precio no muy alto al arrendamiento del terreno, sin embargo, surge una gran inversión en infraestructura debido a que, el sector en el que se hace el estudio está lejos del cantón aproximadamente a 18,7km, y eso implica el costo del transporte de material. Así mismo el transporte para los trabajadores en el momento de ejecutar la obra, desde la perspectiva de la factibilidad técnica

En términos legales, de normativas y permisos, es posible cumplirlo, en el momento de tener el establecimiento se analizaría otras factoras como las afectaciones a partir de las propuestas anteriores, sin embargo, cumple con los reglamentos vigentes, el cual es viable desde la perspectiva de la factibilidad legal.

En términos financieros inicia con una fuerte capital de inversión, debido a los gastos como los servicios, como luz, internet, materiales, etc. En este caso se propone energía a partir de paneles solares, e internet satelital al tener déficit de alumbrado público. Sin embargo, puede ser viable en algunas áreas, lo cual es viable desde la perspectiva financiera

Parte de los equipos de operación, algunos se pueden adquirir en el mismo cantón, en cuanto a equipos industriales, requieren ser comprados en otros cantones e incluso en otra ciudad, lo cual

La creación del restaurante brindará la oportunidad de emprender negocios relacionados con las actividades deportivas y de aventura que son viables y se ajustan a la situación geográfica.

Las redes sociales son una gran herramienta para la respectiva promoción del restaurante, como potenciador del servicio del restaurante.

Recomendaciones

- Comunicar de manera oportuna los diferentes emprendimientos que pueden adaptarse a las características geográficas como alpinismo, senderismo, camping, etc., y de tal manera generar empleo a diferentes personas del cantón Pedro Moncayo.
- Trabajar conjuntamente con las autoridades pertinentes del sector, para tener mayores facilidades de promoción y socialización del restaurante.
- Utilizar programas de fidelización y promociones para incentivar el consumo.

Bibliografía

Bautista, Alejandra. (2010). *Sistema biodigestor para el tratamiento de desechos orgánicos (Estelí, Nicaragua)*. UNIVERSIDAD CARLOS III DE MADRID ESCUELA POLITECNICA SUPERIOR. Madrid. España

GADMPPM, (2021). *Certificado de Registro Ambiental*. [En línea]. Consultado: [11, septiembre, 2021] Disponible en: [http://www.pedromoncayo.gob.ec/documentos/formularios/16 Certificado Registro Ambiental.pdf](http://www.pedromoncayo.gob.ec/documentos/formularios/16_Certificado_Registro_Ambiental.pdf)

Gob.ec (2021). *Calificación de Uso de Suelo*. [En línea]. Consultado: [11, septiembre, 2021] Disponible en: <http://www.gob.ec/index.php/gadmc-biblian/tramites/calificacion-uso-suelo>

Gob.ec. (2021). *Emisión de Permisos de Funcionamiento*. [En línea] Consultado: [11, septiembre, 2021] Disponible en: <http://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>

INEN, (2013, Enero 23). Estructura, redacción y presentación de documentos normativos. [En línea]. Consultado: [10, septiembre, 2021] Disponible en: http://www.normalización.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_0_1.pdf

MINTUR, (2018, Octubre 05). Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas. LEXIS FINDER. 2-9. Extraído el 10 de Agosto de 2021 desde http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2018/11/Reglamento-de-alimentos-y-bebidas_OCTUBRE.pdf

Montoya, A; Rodríguez, D. (2008, Enero 30). Los Activos Fijos: un factor fundamental para las entidades de salud de Medellín. Universidad de Antioquía. 6-8. Extraído el 10 de Septiembre de 2021 desde <http://revistas.udea.edu.co/index.php/tgcontaduria/article/view/323515>

Pérez, B. I; Vasquez, J. C. (2011). *La diferenciación del servicio como herramienta clave para la competitividad aplicada al restaurante Delizie*. Tesis. Universidad Tecnológica de El Salvador. San Salvador. El Salvador.

Riquelme, R. B. (2019, Julio 18). *Restaurante: ¿Empresas productoras, comerciales o de servicio?*. Gastronomía Rentable. Extraído el 10 de Septiembre de 2021 desde <http://www.gastronomia-rentable.com>

<http://www.gastronomiarentable.com/post/restaurantes-empresas-productoras-comerciales-o-de-servicios>

Rueda, C. A. (2018). Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) En el Proceso de Alimentos. [En línea]. Agencia de Regulación y Control Fito y Zoonosanitario. Consultado: (10 septiembre, 2021) Disponible en: <http://www.udla.edu.ec/wp-content/uploads/2019/02/Buenas-Pr%20U00e1cticas-de-Manufactura-Bpm-en-el-Procesamiento-de-Alimentos-Carlos-Alberto-Rueda.pdf>

Ruiz, N; Sánchez, M. (2020, Noviembre 17). Cocina Tecnoemocional, Alimentación y Felicidad. Departamento de Psicología de la Salud. Universidad de Alicante. 3-9. Extraído el 11 de Septiembre de 2021 desde <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/110410>

Sierra, M. P. (2010, Enero-Junio). Tipos mas usuales de Investigación, 2. Extraído el 10 de Septiembre de 2021 desde http://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/prepa3/tipos_investigación.pdf

UNL, (2018). *Protocolo general de bioseguridad en el marco de la pandemia Covid-19*. Ecuador. UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL. Santa Fe. Argentina

Vilca, P. (s/f). *Diccionario Abierto y Colaborativo*.

Anexos



COCINA 6 HORNILLAS 1 (S36) (IR-6)

***** (No hay valoraciones aún.)

\$4.158,60 Incluye IVA

COCINA INDUSTRIAL IMPERIAL DE 6 HORNILLAS 203000 BTUS C/U CON HORNO

SKU: IR-6

Categorías: Cocinas, Equipos de Cocina, IMPERIAL, Marca



PLANCHA INDUSTRIAL ELÉCTRICA (PSF400E)

\$418,04 Incluye IVA

PLANCHA INDUSTRIAL DE HIERRO FUNDIDO. ROLLER GRILL. PSF400E ESP ELEC 120/60/7

SKU: PSF400E

Categorías: Equipos de Cocina, Marca, Plancha ROLLER GRILL



Freidora Eléctrica 1 Pozo, 6 Litros

U\$S 145

Publicación finalizada

Información sobre el vendedor

Ubicación: Guayaquil, Pichincha (Guayaquil)

MICROOLAS ODE: 25 años de experiencia en el sector



Items: 17 vendidos

Oster Licuadora 700 W Vaso De Vidrio 1,5 Lts Acople Metálico

U\$S 105

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta crédito.

Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Pichincha (Guayaquil)

Color: Negro

Cantidad: 1 unidad (100 disponibles)



Items: 379 vendidos

Microondas Whirlpool 20lts 7 Niveles Potencia Inc. Factura

U\$S 109⁹⁹

Pago a acordar con el vendedor
Más información

Entrega a acordar con el vendedor
Guayaquil, Pichincha (Guayaquil)

Cantidad: 1 unidad (1420 disponibles)



Nuevo | 1 vendida

Frigorífico Congelador Industrial En Acero

U\$S 1.400

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (100 disponibilidad)



CR-23-A-SSA-HC Enfriador

Referencia: FR_ACE_CR_23-A-SSA-HC

\$ 1.859,20

Impuestos incluidos

Enfriador de acero inoxidable, de puerta sólida, con un diseño elegante. Línea exclusiva para hoteles, negocios de comidas y bebidas, restaurantes. Ecoamigable con el medioambiente, no daña la capa de ozono. Su tecnología ahorra energía.

Cantidad: **1**

[+ Agregar Al Carrito](#)



BATIDORA 4.5 QT 300 WATTS; ROJO (KSM95ER)

\$431,21 Incluye IVA

BATIDORA KITCHEN AID USO HOTELERO ESI
ELEC 115/60/1

SKU: KSM95ER

Categorías: Batidoras, Equipos de Cocina, KITCHEN AID, Marca



Nuevo | 10 vendidas

Balanza Digital Electronica De 200g A 40kls Nuevas De Oferta

U\$S 37⁹⁹

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Peso Máximo Soportado: 40 kg

GRATIS
2 Rollos de Fundas



Nuevo | 18 vendidas

Promocion Máquina Empadora Selladora De Vacio

U\$S 89⁹⁰

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** (100 disponibilidad)

[Comprar ahora](#)



SOUS VIDE (SVD0002)

★★★★★

\$435,46 incluye IVA.

COCINADOR ELÉCTRICO SISTEMA SOUS VIDE ANVIL USO HOTELERO. ESPECIFICACIÓN ELÉCTRICA 120/60/1

SKU: SVD0002

Categorías: Accesorios de Cocina, ANVIL, Equipos de Cocina, Preparación, Varios



Lavabo Para Restaurantes Industrial Acero Inoxidable

U\$S 235.

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
Quito, Píñacocha (Quito)
[Ver control de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - 120 disponibles

[Comprar ahora](#)

[Ver información de garantía de fábrica](#)



Acero inoxidable
2000 Watts de potencia.



Nombre | 8 unidades

Secador De Manos Metalico Acero inox Empresas, Restaurante

U\$S 165

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
Quito, Píñacocha (Quito)
[Ver control de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - 12 disponibles

[Comprar ahora](#)



Nombre | 10 unidades

Calefón Instamatic 26 Litros A Gas Nuevo

U\$S 420

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo, tarjeta crédito.
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
Suñeffiza, Píñacocha (Quito)
[Ver control de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - 1023 disponibles

[Comprar ahora](#)



Nombre | 63 unidades

Tanque De Gas Nuevo

U\$S 43⁵⁰

Pago a acordar con el vendedor
Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Píñacocha (Quito)
[Ver control de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - 100 disponibles

[Comprar ahora](#)

[Información sobre el vendedor](#)



Nuevo - 41 vendidos

Estanterías Y Gondolas (Somos Fabricantes)

U\$S 65

 Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - (53 disponibles)

Puedes comprar hasta 50 unidades


Nuevo - 6 vendidos

Mesas De Acero Inoxidable En Oferta !!! Por Stock

U\$S 122

 Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
 Envío gratis a todo el país

Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - (16 disponibles)


BOWLS UMCO
14 / 16 / 18

Bowls Umco Juego De 3 Unidades Inoxidable Nuevo

U\$S 18

 Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo, transferencia.
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

¡Última disponible!


IMPOXITO

COD:4631W

TABLA PARA PICAR
46X31X1,2 CM BLANCA

Tabla Para Picar 46x31x1.2 Cm Blanca Impoxito

U\$S 15⁰⁵
 Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo.
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor

Ambato, Tungurahua
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - (94 disponibles)

[Comparar otros](#)

TRAMONTINA

GOURMET

18/10 Stainless Steel • Tri-Ply Base

12

Nuevo - 23 vendidos

Ollas Tramontina 12 Piezas En Acero Inoxidable

U\$S 140

 Pago a acordar con el vendedor

Acepta depósito bancario, efectivo, transferencia.
[Más información](#)
 Entrega a acordar con el vendedor

Quito, Pichincha (Quito)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - (27 disponibles)

[Comparar otros](#)



**CUCHILLO COCINERO
10 PLG**

★★★★★ (No hay valoraciones aún.)

\$4,49 – \$14,28 Incluye IVA

CUCHILLO CARNICERO MARCA TRAMONTINA

SKU: 24609/080-1

Categorías: Accesorios de Cocina, Cuchillos
Marca: TRAMONTINA



**CUCHILLO
DESHUESADOR 5 PLG 1**

★★★★★ (No hay valoraciones aún.)

\$4,49 Incluye IVA

CUCHILLO DESHUESADOR MARCA TRAMONTINA
(SET 12 UNIDADES)

SKU: 24602/085

Categorías: Accesorios de Cocina, Marca: TRAMONTINA, Preparación, TRAMONTINA



PELAPATATAS

★★★★★ (No hay valoraciones aún.)

\$1,78 Incluye IVA

CUCHILLO PELAPATATAS TRAMONTINA- USO HOTELERO

SKU: 25627/180

Categorías: Accesorios de Cocina, Marca: TRAMONTINA, Preparación, TRAMONTINA



**PUNTILLA 4 PLG
(24470/184)**

★★★★★ (No hay valoraciones aún.)

\$2,54 Incluye IVA

CUCHILLO PARA LEGUMBRES MARCA TRAMONTINA

SKU: 24625/084

Categorías: Accesorios de Cocina, Marca: TRAMONTINA, Preparación, TRAMONTINA



Shaker, Muddler, Strainer, Jigger, Bar Spoon, Muddler



Bucket, Strainer, Jigger

Marca: 23 unidades

**Kit Bartender De Lujo 16
Piezas Incluye Hielera/baril-
cores**

US\$ 59⁹⁹

Pago a crédito con el vendedor

Reserva disponible para este producto

[Más información](#)

Entrega a crédito con el vendedor

Guía, Políticas y Condiciones

Ver todas las ofertas

Carrito: 4 unidades - 20 disponibles

[Comprar ahora](#)



Nombre: **Vajilla Nueva**

U\$S 50

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

¡Última disponible!

[Comprar ahora](#)

Información sobre el vendedor



Nombre: **Platos De Piedra Volcánica Para Servir En Restaurantes Envío**

U\$S 7

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 artículo

[Comprar ahora](#)

AGIHOGAR

\$0.45 USD **\$0.48 USD**

[Comprar ahora](#)

Nombre: **Vasos De Cristas Variedad Por Mayor Desde 0.45**

U\$S 1

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: Variedad

[Comprar ahora](#)

AGIHOGAR

\$0.37 USD

[Comprar ahora](#)

Nombre: **Vasos De Cristas Variedad Por Mayor Desde 0.45**

U\$S 1

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 artículo

[Comprar ahora](#)

AGIHOGAR

\$0.45 USD

[Comprar ahora](#)

Nombre: **Vasos De Cristas Variedad Por Mayor Desde 0.45**

U\$S 1

Pago a acordar con el vendedor

Entrega a acordar con el vendedor

Cantidad: 1 artículo

[Comprar ahora](#)



Vasos De Cristas Variedad
Por Mayor Desde 0.45

U\$S 1

Pago a acordar con el vendedor
Acorda depósito bancario, efectivo, tarjeta crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Píezama (Quito)
[Ver zonas de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Vasos De Cristas Variedad
Por Mayor Desde 0.45

U\$S 1

Pago a acordar con el vendedor
Acorda depósito bancario, efectivo, tarjeta crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Píezama (Quito)
[Ver zonas de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Vasos De Cristas Variedad
Por Mayor Desde 0.45

U\$S 1

Pago a acordar con el vendedor
Acorda depósito bancario, efectivo, tarjeta crédito.
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
Quito, Píezama (Quito)
[Ver zonas de envío](#)

Cantidad: 1 unidad (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Restaurante

Charoles Antideslizantes, Bar
Restaurant Mesero Salonero

U\$S 8¹⁰

Publicado por el vendedor

Información sobre el vendedor

Ubicación
Guatemala, Guatemala

¿Cuál es el precio de un extintor en Ecuador?

Los precios varían entre una marca y otra, pero a continuación te presentamos una tabla referencial

Tipo de extintor	Descripción	Precio
EXTINTOR CO2	Extintor de 5 libras	USD 34
EXTINTOR CO2	Extintor de 10 libras	USD 48
EXTINTOR CO2	Extintor de 20 libras	USD 114
EXTINTOR POS (POLVO QUIMICO SECO)	Extintor de 5 libras	USD 14
EXTINTOR POS (POLVO QUIMICO SECO)	Extintor de 10 libras	USD 20
EXTINTOR POS (POLVO QUIMICO SECO)	Extintor de 20 libras	USD 28



Detector De Gas Glp A Corriente 110v

U\$S 15

Pago a acordar con el vendedor
[Aceptar \(Medios de pago, efectos, etc.\)](#)
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 (Gasto, Retiro y/o Guía)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - 100 disponible

[Comprar ahora](#)

<p>Señalética A5 14,8x21 Mantenga Distancia 2m</p> <p>\$1.68</p> <p>Comprar</p>	<p>Señalética A4 30x20 Mantenga Distancia 2m</p> <p>\$3.36</p> <p>Comprar</p>	<p>Señalética A4 30x20 es obligatorio usar de...</p> <p>\$3.36</p> <p>Comprar</p>
<p>Señalética A5 14,8x21 es obligatorio usar...</p> <p>\$1.68</p> <p>Comprar</p>	<p>Señalética A5 14,8x21 uso obligatorio de...</p> <p>\$1.68</p> <p>Comprar</p>	<p>Señalética A4 30x20 uso obligatorio de...</p> <p>\$3.36</p> <p>Comprar</p>
<p>Señalética A5 14,8x21</p> <p>\$1.68</p> <p>Comprar</p>	<p>Señalética A4 30x20</p> <p>\$3.36</p> <p>Comprar</p>	<p>Señalética A4 30x20</p> <p>\$3.36</p> <p>Comprar</p>



Nuevo | 1 vendido

Resmas De Papel

U\$S 28

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 (Gastos, Retiro y/o Guía)
[Ver costos de envío](#)

Cantidad: 1 unidad - 1499 disponible



Laptop Dell i3 11 Gen, 14 Full Hd, 8 Gb Ram, 256 Gb Ssd

U\$S 579

Pago a acordar con el vendedor
 (Gastos, Retiro y/o Guía, Efectos, etc.)
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
 (Gasto, Retiro y/o Guía)
[Ver costos de envío](#)

Cover: Gris

¡Último disponible!



Nombre:
**Impresora De Recibos
 Térmica 3nstar Usb Negra
 Rpt001 /oferta**

U\$S 59⁹²

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 (Caba, Polanco / Caba)
[Ver centros de envío](#)

Color: **Negro**

Cantidad: **1 unidad** * (20 disponibles)



Nombre: 1 3 vendidos

**Torre De Lavado Y Secado
 Whirlpool A Gas**

U\$S 1.450

Pago a acordar con el vendedor
 (Acosta depeñón, Baradero, Almirante, San
 Andrés)
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 Guaymas, Guaymas
[Ver centros de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** * (10 disponibles)

[Comprar ahora](#)

12 meses de garantía de fábrica.



Nombre: 1 32 vendidos

**Black & Decker Plancha De
 Ropa Pesada Acero
 Inoxidable**

U\$S 39⁹²

Pago a acordar con el vendedor
 Acosta depeñón, Baradero, Almirante, San
 Andrés)
[Más información](#)

Entrega a acordar con el vendedor
 (Caba, Polanco / Caba)
[Ver centros de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** * (200 disponibles)

[Comprar ahora](#)



Nombre: 1 13 vendidos

**Contenedor De Basura Techos
 De Basura Importados**

U\$S 45

[Publicar oferta](#)

Información sobre el vendedor:

Ubicación
 (Caba, Polanco / Caba)

Rating: 4.5/5



Nombre: 1 3 vendidos

**Techo Para Basura/uso
 Doméstico**

U\$S 14

Pago a acordar con el vendedor
[Más información](#)

Envío gratis a todo el país
 (Caba, Polanco / Caba)
[Ver centros de envío](#)

Cantidad: **1 unidad** * (100 disponibles)

[Comprar ahora](#)