

## **CARRERA GASTRONOMÍA**

### **TEMA:**

### **“MANUAL PARA EMPRENDEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, QUITO”**

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

**AUTOR: Gabriel Maximiliano Cuesta Vargas**  
**DIRECTOR: Chef Christian David Vásquez Albán**

D.M. Quito, 28 de Octubre del 2022

## **DEDICATORIA**

Este trabajo quiero dedicárselo a todas aquellas personas que deseen cumplir sus sueños. A todos aquellos que nunca se rinden y buscan continuar día a día pese a las dificultades.

Quiero dedicárselo a todos aquellos estudiantes a quienes se les dificulta o complica todo en el camino y aun así lo afrontan con tal de conseguir sus metas.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mi madre Susana quien siempre confió en que podría lograr todo en la vida, quien siempre me animó a no rendirme y lo gratificante que es conseguir algo con mucho esfuerzo en la vida.

A mi novia Becky que siempre fue parte importante en todo mi proceso y que siempre supo como apoyarme y darme ánimos para no rendirme.

A mis hermanos quienes siempre me ayudaron cuando lo necesité y nunca dudaron que podría conseguir mis objetivos de vida.

A Rosa Vargas y Béker Montesdeoca, quienes depositaron toda su confianza en mí con el único objetivo que pudiera superarme y alcanzar mis sueños en la vida.

## **AUTORÍA**

Yo, Gabriel Maximiliano Cuesta Vargas, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente

Gabriel Maximiliano Cuesta Vargas

Quito, 28 de Octubre del 2022

**Chef Christian David Vásquez Albán**

**DIRECTOR DE TRABAJO DE TITULACIÓN**

**CERTIFICA**

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

**Chef Christian David Vásquez Albán**

Quito, 28 de Octubre del 2022

## **ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA**

Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: El Chef Christian David Vásquez Albán y por sus propios derechos en calidad de Director del trabajo fin de carrera; y el Sr. Gabriel Maximiliano Cuesta Vargas por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo fin de carrera.

SEGUNDA:

UNO.- El Sr. Gabriel Maximiliano Cuesta Vargas realizó el trabajo fin de carrera titulado: **MANUAL PARA EMPRENDEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, QUITO**, para optar por el título de, Tecnólogo Superior en Gastronomía. en el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, bajo la dirección de Chef Christian David Vásquez Albán.

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

TERCERA: Los comparecientes, Chef Christian David Vásquez Albán , en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Sr. Gabriel Maximiliano Cuesta Vargas, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos en el trabajo fin de Carrera titulado: **MANUAL PARA EMPRENDEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, QUITO**, 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 declaran que aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derecho.

**Chef Christian David Vásquez Albán**

**Gabriel Maximiliano Cuesta Vargas**

Quito, 28 de Octubre del 2022

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

## Contenido

DEDICATORIA .....	2
AGRADECIMIENTO.....	3
AUTORÍA .....	4
CERTIFICA.....	5
ACTA DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA .....	6
ÍNDICE DE CONTENIDOS .....	7
ÍNDICE DE TABLAS .....	11
ÍNDICE DE GRÁFICOS .....	12
RESUMEN .....	13
INTRODUCCIÓN.....	14
NOMBRE DEL PROYECTO .....	14
MARCO CONTEXTUAL.....	14
ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS .....	15
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN .....	16
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	17
DEFINICIÓN DEL PROBLEMA.....	17
IDEA A DEFENDER .....	17
OBJETO DE ESTUDIO Y CAMPO DE ACCIÓN.....	18
Objeto de estudio.....	18
Campo de acción .....	18
Justificación .....	18
OBJETIVOS .....	19
Objetivo General.....	19
Objetivos Específicos .....	19
SÍNTESIS DE LA INTRODUCCIÓN.....	19
CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	21

<b>1.1 ANÁLISIS DE LA ZONA DE ESTUDIO - DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO (DMQ)</b> .....	<b>21</b>
<b>1.1.1 Demografía turística en la ciudad de Quito</b> .....	<b>21</b>
<b>1.2 FACTORES QUE AFECTAN A LOS EMPRENDIMIENTOS EN EL ECUADOR</b> .....	<b>22</b>
<b>1.3 INSTITUCIONES QUE REGULAN EL FUNCIONAMIENTO DE LOCALES EN QUITO</b> .....	<b>22</b>
<b>1.3.1 Servicio de Rentas Internas (SRI)</b> .....	<b>22</b>
<b>1.3.2 Municipio del Distrito Metropolitano de Quito</b> .....	<b>23</b>
<b>1.3.3 Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito</b> .....	<b>24</b>
<b>1.3.4 Ministerio de Turismo</b> .....	<b>25</b>
<b>1.3.5 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)</b> .....	<b>26</b>
<b>1.3.6 Ministerio del Trabajo</b> .....	<b>27</b>
<b>1.3.7 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)</b> .....	<b>27</b>
<b>1.4 PROCESOS PARA LA CREACIÓN DE UN EMPRENDIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b> .....	<b>28</b>
<b>1.4.1 Plan de Negocio</b> .....	<b>28</b>
<b>1.4.2 ¿Función del Plan de Negocios?</b> .....	<b>28</b>
<b>1.4.3 ¿Qué incluye un Plan de Negocios?</b> .....	<b>29</b>
<b>1.4.4 Estructura de Plan de Negocios para emprendimientos de alimentos y bebidas</b> .....	<b>29</b>
<b>1.5 PLAN DE OPERACIONES</b> .....	<b>30</b>
<b>1.5.1 Higiene alimentaria</b> .....	<b>30</b>
<b>1.5.1.1 Higiene</b> .....	<b>31</b>
<b>1.5.1.2 Higiene en los alimentos</b> .....	<b>31</b>
<b>1.5.2 Cómo los alimentos transmiten enfermedades</b> .....	<b>31</b>
<b>1.5.2.1 Contaminación Directa:</b> .....	<b>32</b>
<b>1.5.2.2 Contaminación Indirecta:</b> .....	<b>32</b>
<b>1.5.2.3 Contaminación Cruzada:</b> .....	<b>32</b>
<b>1.5.3 Factores para evitar la contaminación de alimentos y que sean seguros para el consumo</b> .....	<b>32</b>
<b>1.5.4 Deontología e higiene del personal</b> .....	<b>33</b>
<b>1.6 MÉTODOS DE COCCIÓN</b> .....	<b>34</b>
<b>1.6.1 Cocción en medio líquido</b> .....	<b>34</b>
<b>1.6.2 Cocción en medio graso</b> .....	<b>36</b>
<b>1.6.3 Cocción en medio aéreo</b> .....	<b>37</b>
<b>1.7 CREACIÓN DEL MENÚ</b> .....	<b>38</b>
<b>1.7.1 Tipos de menú</b> .....	<b>38</b>
<b>1.7.1.1 Menú Sintético</b> .....	<b>38</b>
<b>1.7.1.2 Menú desarrollado</b> .....	<b>39</b>
<b>1.7.1.3 Menú completo</b> .....	<b>40</b>
<b>1.7.1.4 Menú Cíclico</b> .....	<b>40</b>
<b>1.7.1.5 Menú a la carta</b> .....	<b>40</b>

<b>1.8 GESTIÓN ADMINISTRATIVA .....</b>	<b>41</b>
<b>1.8.1 Receta estándar .....</b>	<b>41</b>
<b>1.8.2 Gestión Financiera .....</b>	<b>41</b>
1.8.2.1 Estructura de costos en alimentos y bebidas .....	41
1.8.2.2 Costos enfocados a alimentos.....	42
<b>1.8.3 Marco Legal.....</b>	<b>42</b>
1.8.3.1 Análisis legal .....	42
1.8.3.2 Emprendimiento como persona natural o jurídica.....	42
1.8.3.3 Obligación Tributaria .....	43
1.8.3.4 Permisos y licencias de funcionamiento.....	44
1.8.3.4.1 Permiso Anual de Funcionamiento ante el Ministerio de Gobierno (para aquellas actividades no reguladas por el Ministerio de Turismo): .....	44
1.8.3.4.2 Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA):.....	44
1.8.3.4.3 Licencia Única Anual de Funcionamiento LUAF .....	45
1.8.3.4.4 Informe de compatibilidad del uso del suelo:.....	45
1.8.3.4.5 Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos: .....	45
<b>1.8.4 Análisis Operacional .....</b>	<b>46</b>
<b>1.8.5 Ejemplo de infraestructura de establecimiento de alimentos y bebidas.....</b>	<b>46</b>
1.8.5.1 Estacionamiento.....	46
1.8.5.2 Entrada o fachada .....	47
<b>1.8.6 Instructivo de aplicación real sobre mantenimiento preventivo de equipos, maquinaria (Ejemplo). .....</b>	<b>50</b>
<b>1.9 SÍNTESIS DEL CAPITULO .....</b>	<b>51</b>
<b>CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO.....</b>	<b>52</b>
<b>2.1 METODOLOGÍA .....</b>	<b>52</b>
<b>2.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>52</b>
<b>2.3 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>52</b>
<b>2.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>53</b>
<b>2.5 UNIVERSO Y MUESTRA .....</b>	<b>53</b>
<b>2.6 RESULTADOS OBTENIDOS.....</b>	<b>54</b>
<b>2.7 PRESENTACIÓN GRÁFICA DE RESULTADOS .....</b>	<b>55</b>
2.7.1 Análisis e interpretación de resultados.....	60
<b>2.8 SÍNTESIS DEL CAPÍTULO.....</b>	<b>61</b>
<b>CAPÍTULO III: PROPUESTA .....</b>	<b>62</b>
<b>3.1 TÍTULO DE LA PROPUESTA – DESCRIPCIÓN.....</b>	<b>62</b>

3.2 Macro y micro localización .....	62
3.3. ESQUEMA DE LA PROPUESTA (VIABILIDAD, IMPACTO, RECURSOS) .....	63
3.4 RECURSOS .....	63
3.4.1 Recursos utilizados.....	63
3.4.2 Talento Humano.....	64
3.5.3 Presupuesto.....	64
3.6. SÍNTESIS DEL CAPÍTULO.....	86
CONCLUSIONES .....	87
RECOMENDACIONES .....	88
VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS .....	89
REFERENCIAS .....	90
APÉNDICES.....	93
ANEXOS .....	94

## ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N°1: ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS .....	15
TABLA N°2: INSTRUCTIVO DE MANTENIMIENTO .....,.....	50
TABLA N°3: ¿HA CONSIDERADO EMPRENDER DENTRO DEL ÁMBITO GASTRONÓMICO?.....;E	
RROR! MARCADOR NO DEFINIDO.5	
TABLA N°4: ¿CONSIDERA USTED IMPORTANTE UNA GUÍA DE APOYO CON LA CUAL GUIARSE AL MOMENTO DE CREAR UN EMPRENDIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?.....,.....	56
TABLA N°5: ¿TIENE CONOCIMIENTO AL RESPECTO DE LOS TRÁMITES NECESARIOS QUE DEBE SEGUIR PARA CREAR UN ESTABLECIMIENTO?.....	57
TABLA N°6: ¿QUÉ ASPECTO CONSIDERA ES EL MÁS IMPORTANTE AL MOMENTO DE CREAR UN EMPRENDIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?.....	58
TABLA N°7: ¿CONSIDERA IMPORTANTE TENER CONOCIMIENTO DE TEMAS ADMINISTRATIVOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO?.....	59
TABLA N°8: ¿QUÉ CRITERIO CONSIDERA USTED QUE ES LO MÁS IMPORTANTE AL MOMENTO DE ELEGIR UN EMPRENDIMIENTO DENTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?.....	60
TABLA N°9: RECURSOS UTILIZADOS.....,.....	63
TABLA N°10: PRESUPUESTO .....	64

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

<b>GRÁFICO N°1: PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>16</b>
<b>GRÁFICO N°2: JERARQUÍA OCUPACIONAL.....</b>	<b>46</b>
<b>GRÁFICO N°3: ¿HA CONSIDERADO EMPRENDER DENTRO DEL ÁMBITO GASTRONÓMICO?.....</b> <b>..... ¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.5</b>	<b>5</b>
<b>GRÁFICO N°4 ¿CONSIDERA USTED IMPORTANTE UNA GUÍA DE APOYO CON LA CUAL</b> <b>GUIARSE AL MOMENTO DE CREAR UN EMPRENDIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?</b> <b>..... ¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.6</b>	<b>6</b>
<b>Gráfico N°5: ¿Tiene conocimiento al respecto de los trámites necesarios que debe seguir para crear un</b> <b>establecimiento? .....</b>	<b>57</b>
<b>GRÁFICO N°6: ¿QUÉ ASPECTO CONSIDERA ES EL MÁS IMPORTANTE AL MOMENTO DE</b> <b>CREAR UN EMPRENDIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?.....</b>	<b>58</b>
<b>GRÁFICO N°7: ¿CONSIDERA IMPORTANTE TENER CONOCIMIENTO DE TEMAS</b> <b>ADMINISTRATIVOS PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DEL ESTABLECIMIENTO?.....</b>	<b>59</b>
<b>GRÁFICO N°8: ¿QUÉ CRITERIO CONSIDERA USTED QUE ES LO MÁS IMPORTANTE AL</b> <b>MOMENTO DE ELEGIR UN EMPRENDIMIENTO DENTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS?.....</b>	<b>60</b>
<b>GRÁFICO N°9: MAPA PROVINCIA DE PICHINCHA.....</b>	<b>62</b>
<b>GRÁFICO N°10: UBICACIÓN CAMPUS ITI.....</b>	<b>62</b>

## **“MANUAL PARA EMPRENDEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, QUITO”**

**AUTOR:** Gabriel Maximiliano Cuesta Vargas

**DIRECTOR:** Chef Christian David Vásquez Albán

**FECHA:** Julio 2022

### **RESUMEN**

El siguiente manual se diseñó con la finalidad de identificar, evaluar, determinar los principales problemas de los emprendedores que buscan iniciar o mejorar su negocio de alimentos y bebidas. La propuesta busca dar a conocer los requisitos y trámites legales que se requieren cumplir para el correcto ejercicio de este tipo de establecimientos. Mediante la investigación del mismo que busca conocer las leyes, reglamentos y ordenanzas vigentes dentro del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) para el año 2022; el presente trabajo pretende facilitar al emprendedor de futuros establecimientos de alimentos y bebidas una guía a través de un manual de procedimientos estándar con los cuales obtenga la información necesaria para para abrir o mejorar sus procesos dentro de un establecimiento.

# INTRODUCCIÓN

## **Nombre del proyecto**

MANUAL PARA EMPRENDEDORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, QUITO

## **Marco contextual**

Una de las necesidades básicas del ser humano es la ingesta de alimentos vinculados a su nutrición y funcionamiento biológico, mismas que al no ser suplidas de correcta manera desencadenan trastornos que limitan su desempeño físico e intelectual. Considerada a la alimentación como una necesidad básica de la población, se puede afirmar que la creación de emprendimientos de alimentos y bebidas son factibles, de igual manera se puede deducir que uno de los principales problemas para la creación de dichos establecimientos es el desconocimiento de funcionamiento del mismo por parte de público ajeno a ramas de la Gastronomía.

Dentro de los últimos 5 años en el Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) se ha evidenciado un alto crecimiento de propuestas gastronómicas dentro de la ciudad gracias a nuevas propuestas gastronómicas, mismos los cuales han aumentado exponencialmente dentro de los últimos 2 años debido a la pandemia de Covid-19.

Actualmente existen muchas propuestas de alimentos y bebidas las cuales desconocen los lineamientos necesarios para un correcto funcionamiento de los mismos, de igual manera se evidencia muchos problemas en implementación de planes estratégicos y normas HACCP (El sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control relacionado específicamente con la producción de alimentos inocuos).

## Análisis de involucrados

<b>ANÁLISIS DE INVOLUCRADOS GRUPOS</b>	<b>INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN</b>	<b>PROBLEMAS PERCIBIDOS</b>	<b>RECURSOS Y MANDATOS (recursos que aporten y mandatos son leyes, reglamentos o normas a seguir)</b>
Clientes	Tener más variedad de productos a elegir.	Insuficientes opciones a elegir.	Recurso económico
Dueños de Establecimientos	Plan estratégico de funcionamiento.	Falta de manuales de funcionamiento	Capacitación.
Trabajadores	Integración procesos de cambio e innovación.	Temor a cambios dentro del establecimiento.	Compromisos profesionales.
Proveedores	Demanda de productos.	Mal manejo de productos.	Compromiso de calidad.
Otros	Implementación de normas HACCP.	Falta de conocimiento del mismo.	Reglamento de inocuidad de alimentos.

**Tabla N°1: Análisis de involucrados.**

Elaborado por: Gabriel Cuesta.

## Problema de investigación

<b>CAUSAS</b> ▼	<b>DEFINICIÓN DEL PROBLEMA</b>	<b>CONSECUENCIAS</b> ▲
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poco conocimiento sobre el manejo de alimentos.</li> <li>● Poca innovación en los servicios prestados sin un diferenciador claro.</li> <li>● Mal manejo de personal.</li> <li>● Falta de conocimiento de requisitos necesarios para establecimientos de alimentos y bebidas.</li> <li>● Bajo presupuesto y falta de interés para capacitación y formación.</li> <li>● Poco o nulo control de procesos.</li> </ul>	<p>Desconocimiento acerca de establecimientos de alimentos y bebidas de parte de emprendedores que desean iniciar su negocio o potenciarlo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pérdida de los recursos.</li> <li>● Pérdida de calidad del establecimiento.</li> <li>● Poca aceptación del público.</li> <li>● Desempleo del personal.</li> </ul>
↑ <b>INDICADORES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desconocimiento de normas HACCP por parte del personal</li> <li>● Mala gestión administrativa.</li> <li>● Mala aplicación de procesos de alimentos.</li> <li>● Falta de diferenciación ante la competencia.</li> </ul>		

**Gráfico N° 1 Problema de investigación.**

Elaborado por: Gabriel Cuesta.

## **Formulación del problema**

¿Por qué la falta de información al momento de crear emprendimientos de alimentos y bebidas afecta a futuros emprendedores?

## **Definición del problema**

La inexistencia de un manual con el cual guiarse para un correcto desarrollo de negocio destinado a emprendedores, ocasiona problemas con la ejecución del mismo en el cual se puede ver afectada la calidad, conflictos dentro del establecimiento y personal o conflictos para un correcto funcionamiento del establecimiento los cuales regulan dentro del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) los cuales son necesarios para la legalidad de los establecimientos.

Estos efectos repercuten en inconvenientes dentro del funcionamiento practico ya que al no contar con todo los conocimientos e información necesaria podrían generar pérdidas innecesarias o cierre completo del establecimiento. De igual manera al no saber re direccionar el mismo y orientarlo de correcta manera acarrea problemas escalando a temas legales.

Todos los problemas descritos llevan a una problemática con la cual todos los emprendedores se ven afectados dentro de los primeros pasos al momento de crear un emprendimiento de alimentos y bebidas de manera correcta.

## **Idea a defender**

Por medio de un manual con el cual orientarse en los primeros pasos al momento de crear un establecimiento o emprendimiento de alimentos y bebidas, se busca minimizar los riesgos de los mismos, poniendo en constancia cuales son los puntos principales que se deben considerar al momento de poner en marcha dicho proyecto.

## **Objeto de estudio y campo de acción**

### **Objeto de estudio**

No existe un manual detallado donde se pueda tener información por cómo iniciar la creación de un emprendimiento de alimentos y bebidas, manual donde cualquier emprendedor se pueda guiar para un correcto funcionamiento del mismo.

### **Campo de acción**

ITI Tecnológico Internacional Universitario, es una institución de educación superior con 29 años de experiencia, reconocida por la Secretaría Nacional de Educación Superior Ciencia Tecnología e Innovación (SENESCYT).

Se encuentra ubicado en la Av. Ramírez Dávalos y Av. 10 de agosto, parroquia Belisario Quevedo, ubicado en el sector La Mariscal.

### **Justificación**

La presente investigación busca apoyar al emprendedor que busca abrirse campo dentro del emprendimiento de alimentos y bebidas, busca proporcionar una guía con la cual pueda encaminarse a un correcto desarrollo de su emprendimiento. El siguiente manual busca que cualquier persona con visión sepa encaminarse en un correcto desarrollo de emprendimiento.

Además, con el manual presentado se pretende tener actualizado de acuerdo a las normas y leyes que rigen en el año 2022 dentro del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ).

También es importante dar a conocer el correcto manejo de la materia prima y alimentos a manipular para asegurar de esta manera un correcto trato al cliente y futuro crecimiento como

establecimiento. De la misma manera en la cual se verán beneficiados clientes, trabajadores y propietarios.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

- Crear un manual para la creación de emprendimientos de alimentos y bebidas enfocado a emprendedores que tienen poco o escaso conocimiento del mismo dentro del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ).

### **Objetivos Específicos**

- Recopilar información importante respecto a emprendimientos, temas legales para apertura del mismo y normas sanitarias.
- Dar una guía en la cual apoyarse y tener conocimiento del tema para no generar errores dentro de su desarrollo.
- Proporcionar material actualizado al 2022 dentro Distrito Metropolitano de Quito (DMQ).
- Establecer estrategias a corto, mediano y largo plazo para impulsar la posición competitiva.

### **Síntesis de la introducción**

El Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) es un lugar donde existe una gran mezcla de cultura, esto debido al turismo y a la migración por lo cual la gastronomía cumple un papel fundamental ya que existe una gran variedad de la misma. La comida ecuatoriana abarca un gran

número de platillos los cuales predominan en la ciudad, aunque en los últimos años ha existido una gran demanda de varios tipos de comida diferente a la nacional.

Actualmente existe mucho interés por la creación de establecimientos de alimentos y bebidas debido a la gran apertura del público, misma la cual no tiende a encaminarse muy bien por falta de objetivos claros o desconocimientos del ámbito gastronómico y estas son las que repercuten en una equívoca ejecución lo cual pone en riesgo la permanencia de la mismo en el tiempo.

La guía de un manual donde se describan aspectos relevantes como: Elección del establecimiento que se desea, manejo de HACCP, manual de funcionamiento, costos, estandarización de procesos, marketing, entre otros. Es fundamental ya que se busca encaminar por un correcto camino al emprendedor y minimizar el riesgo de fracaso antes del dar vida al mismo.

# **CAPÍTULO I: FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

En el siguiente capítulo es una recopilación de información destinada a emprendedores, se abordaron temas como: zona de estudio, el emprendimiento en Ecuador, análisis de mercado, requisitos legales para emprendimientos de alimentos y bebidas. Además, se indican los correctos procesos que se deben manejar y gestionar al momento de la creación de emprendimientos de Alimentos y bebidas.

## **1.1 Análisis de la zona de estudio - Distrito Metropolitano de Quito (DMQ)**

Distrito Metropolitano de Quito abreviado como (DMQ) o cantón Quito se ubica dentro de la provincia de Pichincha al norte del Ecuador, el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito es el organismo encargado de ejercer el gobierno dentro del mismo encabezado por el alcalde Metropolitano de Quito, quien preside el Consejo Metropolitano. (Municipio del D.M.Q, 2009)

La ciudad de Quito ha sido reconocida en la actualidad como una ciudad turística gracias a su centro histórico el cual destaca en toda América latina por su extensión de cultura e historia, nombrada Patrimonio Cultural de la Humanidad el 8 de septiembre de 1978 por la Unesco. (Hidalgo Pérez, 2015)

### **1.1.1 Demografía turística en la ciudad de Quito**

Según La Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico “Quito Turismo” estima que en 2019 los picos de personas mensuales que visitaban la ciudad era de 40.000, como resultado pandemia acontecida a partir de 2020 causada por el virus del Covid-19 no existen datos turísticos en Quito de 2022 debido a la reciente reactivación económica dentro

del país. Como resultado de datos estadísticos entre el año 2020 y 2021, llegaron entre 10.000 a 15.000 turistas por lo cual existe una evidencia de cómo esta ha afectado al turismo.

La ciudad de Quito, actualmente sigue siendo un destino solicitado por turista que visitan el país, gran parte de ellos provenientes de países como Estados Unidos y la Unión Europea, quienes prefieren visitar la capital debido a su arquitectura, su gastronomía, clima entre otros atractivos como lo son el sector: La Mariscal, Naciones Unidas, República del Salvador, Gonzales Suarez que. (Haskins, 2017)

## **1.2 Factores que afectan a los emprendimientos en el Ecuador**

Actualmente los emprendedores se enfrentan a grandes oportunidades, y a la vez, a grandes retos y dificultades, como la degradación del medio ambiente y sus consecuencias en la producción, la crisis económica mundial y local, la proliferación de la administración autocrática de los detentores de poder en las empresas, la protesta social a causa de la insatisfacción política, social y económica del pueblo, bajo nivel de innovación disruptiva que no solo afecta a la producción sino también a la baja calidad de los bienes y servicios que se ofertan. (Tomalá, 2020)

## **1.3 Instituciones que regulan el funcionamiento de locales en Quito**

### **1.3.1 Servicio de Rentas Internas (SRI)**

Dirección: Unión Nacional de Periodistas 4080, Quito 170135

Teléfono: (02) 290-8578 ext. 18005 / 1700-774-774

Horario de Atención: lunes a viernes de 08h00 a 17h00

Dirección Electrónica: [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec)

El Servicio de Rentas Internas mejor conocido como SRI, es una entidad autónoma que tiene la responsabilidad de recaudar los tributos internos establecidos por la Ley, busca consolidar la cultura tributaria en el Ecuador por parte de sus contribuyentes sin excepciones. Ejecuta política tributaria en el país, conocido como impuestos internos.

Los impuestos son contribuciones obligatorias establecidas por la Ley las cuales tanto personas naturales como sociedades están obligados a declarar. Los mismos son resultados de vivir en una sociedad civilizada ya que gracias a estos mismos se logran financiar servicios y obras que el Estado proporciona, entre ellos: salud, educación, seguridad, justicia e infraestructura. (Pérez de Dávila, 2007)

Dentro del Ecuador para llevar un registro de contribuyentes el SRI exige la inscripción del RUC (Registro Único de Contribuyente) y el RISE (Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano). Todas las personas naturales, personas jurídicas, instituciones públicas, organizaciones sin fines de lucro y sociedades, están obligadas a inscribirse en sus 30 primeros días de haber iniciado actividades económicas dentro del país. Hay que considerar que en Ecuador existen más personas naturales que jurídicas y que de acuerdo a ciertos términos las personas naturales pueden o deben llevar contabilidad. (Servicio de Rentas Internas, 2016).

### **1.3.2 Municipio del Distrito Metropolitano de Quito**

Dirección: Venezuela entre Espejo y Chile, Venezuela, Quito 170101

Teléfono: (593-2) 3952300 / 1800 510 510

Horario de Atención: lunes a viernes de 08h00 a 16h30

Dirección Electrónica: [www.quito.gob.ec](http://www.quito.gob.ec)

El Municipio del Distrito Metropolitano de Quito da a conocer los requisitos y requerimientos de quienes ejercen actividades de orden financiero dentro de la ciudad, al igual de sus respectivas Patentes Municipales que certifican el pleno acto de funcionamiento de un establecimiento, de igual forma obtener el Registro Municipal Obligatorio para actividades económicas. Quienes pueden realizar inscripción de Patentes Municipales son: personas naturales o jurídicas, sociedades de hecho y propietarios de negocios individuales, nacionales y extranjeros, que ejerzan actividades comerciales, industriales, financieras o cualquier actividad de orden económico con un capital no menos a 400 dólares. (Ayerve Gonzaga, 2020)

### **1.3.3 Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito**

Dirección: Ignacio de Veintimilla y Juan León Mera, Quito

Teléfono: (02) 395-3700

Horario de Atención: lunes a viernes de 08h00 a 17h00

Dirección Electrónica: [www.bomberos.gob.ec](http://www.bomberos.gob.ec)

El permiso de funcionamiento es la autorización que el Cuerpo de Bomberos emite a todo establecimiento para su funcionamiento, este permiso se enmarca dentro de la actividad a desarrollar. (Quito, 2017)

- **Tipo A.** Empresas, industrias, fábricas, bancos, edificios, plantas de envasado, hoteles de lujo, centros comerciales, plantas de lavado, cines, bodegas empresariales, supermercados, comisariatos, clínicas, hospitales, escenarios permanentes.

- **Tipo B.** Aserraderos, lavanderías, centros de acopio, gasolineras, mecánicas, lubricadoras, hoteles, moteles, hostales, bares, discotecas, casinos, bodegas de víveres.
- **Tipo C.** Almacenes en general, funerarias, farmacias, boticas, imprentas, salas de belleza, ferreterías, picanterías, restaurantes, heladerías, cafeterías, panaderías, distribuidoras de gas, juegos electrónicos, vehículos repartidores de gas, tanques de líquidos inflamables, locales de centros comerciales.

#### **1.3.4 Ministerio de Turismo**

Dirección: La Filantrópica, Av. Gran Colombia Briceño N11-165, Quito

Teléfono: +593 2 399 9333

Horario de Atención: lunes a viernes de 08h30 a 17h00

Dirección Electrónica: [www.turismo.gob.ec](http://www.turismo.gob.ec)

El Ministerio de Turismo es quien regula todas las actividades turísticas dentro del Ecuador; desarrollo sostenible, consciente y competitivo del sector turístico. El mismo se encarga de gestionar, regular, promocionar, planificar y difundirlo a lo largo del país. Todas las actividades turísticas que se realicen dentro del territorio ecuatoriano deben ser registradas en el mismo. (Bravo, L & Pérez, M. P, 2018)

Se consideran de efecto, actividades turísticas desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de una o más actividades:

- Alojamiento

- Servicio de alimentos y bebidas; transportación, cuando se dedica principalmente al turismo, inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito
- Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento.
- Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento.
- Hipódromos y parques de atracciones estables.

### **1.3.5 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCOSA)**

Dirección: Av. 6 de diciembre 345, Quito 170135

Teléfono: 381-4400

Horario de Atención: lunes a viernes de 08h30 a 17h00

Dirección Electrónica: [www.controlsanitario.gob.ec](http://www.controlsanitario.gob.ec)

La Autoridad Sanitaria Nacional es la entidad encargada de otorgar el permiso de funcionamiento de establecimientos sujetos a control vigilancia sanitarias, dichos requisitos deben ser cumplidos para su funcionamiento.

La Autoridad Sanitaria Nacional a través de la Agencia de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria (ARCOSA) es quien autoriza dentro del Distrito Metropolitano de Quito y otorga el Permiso de Funcionamientos a establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario, a excepción de los servicios de salud. Únicamente se autorizará y sin excepciones a los establecimientos que hayan cumplido los requisitos documentales, mismos que tendrán vigencia de un año calendario a partir de su emisión. (Rodríguez G, 2016)

### **1.3.6 Ministerio del Trabajo**

Dirección: Clemente Ponce N15-59 y, Quito 170136

Teléfono: 093-926-3339

Horario de Atención: lunes a viernes de 08h00 a 16h30

Dirección Electrónica: [www.trabajo.gob.ec](http://www.trabajo.gob.ec)

La importancia de este organismo es mantener la paz social, mediante armónicas y justas relaciones entre trabajadores y empleadores para el desarrollo de sus actividades productivas. Además, precautela y protege la integridad de los trabajadores que desempeñan sus labores. El ministerio de trabajo impulsa y auspicia la organización laboral, conforme a lo que dicta la ley. (Ministerio del Trabajo, 2012).

### **1.3.7 Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS)**

Dirección: QFRX+HPP, Av. 10 de Agosto, Quito 170103

Teléfono: 02 398-2700

Horario de Atención: lunes a viernes de 08h00 a 17h00

Dirección Electrónica: [www.iess.gob.ec](http://www.iess.gob.ec)

El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) es la institución encargada de la organización y funcionamiento de los principios de solidaridad, obligatoriedad universalidad, equidad, eficiencia y suficiencia. Se encarga de aplicar el Sistema del Seguro General Obligatorio que forma parte del sistema nacional de Seguridad.

El IESS busca la protección de la población urbana y rural en relación de dependencia laboral e incluso sin la misma. Es la encargada de dotar a sus beneficiarios en contra de:

contingencias de enfermedad, maternidad, riesgo laboral, discapacidad, cesantía, invalidez, vejez y muerte, en términos que consagra la Ley de Seguridad Social. (IESS, 2018).

## **1.4 Procesos para la creación de un emprendimiento de alimentos y bebidas**

### **1.4.1 Plan de Negocio**

Para tener un correcto entendimiento de que significa plan de negocio se debe tener conocimiento de la palabra como tal.

- **Plan:** “Modelo sistemático de una actuación pública o privada que se elabora anticipadamente para dirigirla y encauzar”. (Real Academia Española, 2018)
- **NEGOCIO:** “Aquello que es objeto a materia de una ocupación lucrativa o de interés”. (Real Academia Española, 2018)

Un plan de negocio es un modelo que se debe seguir de manera sistemática el cual sirve como una guía al momento de emprender, se elabora de manera anticipada y está dirigida a gestionar el éxito de dicha finalidad.

Un plan de negocio es un documento que identifica, describe y analiza oportunidades dentro de un negocio, examina la viabilidad técnica, económica y financiera de la misma. Ayuda a desarrollar procedimientos y estrategias necesarias para convertir una oportunidad en un proyecto empresarial concreto. (BERMEJO, 2003)

### **1.4.2 ¿Función del Plan de Negocios?**

La finalidad de un plan de negocios es: encontrar alianzas estratégicas, conseguir clientes, tener personal adecuado, motivar y capacitar al equipo, conseguir financiamiento y lograr una oferta adecuada para el consumidor. En términos generales, es seguir una serie de

pautas secuenciales al momento de la elaboración del plan para identificar si existe o no la viabilidad de un proyecto. De igual manera tener un plan es la excusa perfecta dentro de un proceso de análisis. (FREIRE, 2015)

La finalidad del mismo es determinar si se podría o no llevar a cabo un emprendimiento dentro del ámbito de estudio, busca evaluar con anterioridad aspectos relacionados con la misma. Busca hacer una evaluación de cómo podría funcionar en un futuro, así como sus metas y objetivos a alcanzar.

### **1.4.3 ¿Qué incluye un Plan de Negocios?**

Dentro del emprendimiento y la administración empresarial existen diversas maneras de realizar un plan de negocios, según numerosos autores, en el siguiente trabajo se realizó una estructura similar a las ya existentes. Los modelos de negocios no están predefinidos ya que no tienen un formato fijo.

### **1.4.4 Estructura de Plan de Negocios para emprendimientos de alimentos y bebidas**

- I. Emprendimiento en general (misión, visión, objetivos y valores).
- II. Análisis del entorno (macro y microentorno).
- III. Estrategias de negocio.
- IV. Marketing y Publicidad.
- V. Plan de Operaciones.

Dentro del siguiente análisis hay preguntas las cuales se deben realizar como:

- ¿De qué tratará el plan de negocios?
- ¿Quién lo llevará a cabo?

- ¿Dónde se desarrollará?
- ¿Cómo se llevará a cabo?
- ¿Cuándo se llevará a cabo?

La importancia de estos cuestionamientos es buscar respuesta a las preguntas más comunes que todo emprendedor se encuentra en su camino. Busca orientar al emprendedor por un camino donde el análisis busque resolver problemas y a su vez encaminar por una serie de pasos con los cuales asegure la viabilidad del proyecto a emprender.

### **1.5 Plan de operaciones**

La administración de operaciones es el diseño, dirección y control de los procesos internos que transforman los insumos en servicios y productos para el cliente. En términos generales es la manera en la que se realizan los procesos y de cómo se controlan para su correcto funcionamiento, está presente en todos los departamentos del mismo si existiera la necesidad. (KRAJEWSKI, RTIZMAN, & MALHOTRA, 2008)

#### **1.5.1 Higiene alimentaria**

La aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad dentro del proceso de alimentos y bebidas busca reducir significativamente el riesgo de intoxicaciones a nuestros comensales de igual manera para protegerlo contra diversos tipos de contaminación.

La higiene en los alimentos son todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar su inocuidad. De esta manera tratando de prevenir enfermedades.

### **1.5.1.1 Higiene**

Son técnicas y conocimientos las cuales se aplican a los individuos para ejercer control sobre efectos nocivos para la salud. La higiene personal es el concepto básico del aseo, limpieza y cuidado de nuestro cuerpo. (Guzmán Huamán, 2017)

### **1.5.1.2 Higiene en los alimentos**

Son las medidas que se toman para asegurar la pureza y calidad de nuestro producto, tratando de esta manera de prevenir enfermedades y problemas de salud. Los alimentos se descomponen por el efecto de microorganismos, por actividad propia del alimento: maduración, insectos, roedores, temperatura, humedad, exposición al aire, luz y por la acción del tiempo. (Acosta R, 2008).

- **Alimento Descompuesto:** Se identifica por la presencia de cambios en su apariencia como: color, sabor, textura y olor. Es sencillo de detectar. (Guzmán Huamán, 2017)
- **Alimento Contaminado:** Provocada por sustancias dañinas y microorganismos, que pueden provocar una enfermedad y generalmente no se ve modificado en olor, sabor, color y textura. (Guzmán Huamán, 2017)

### **1.5.2 Cómo los alimentos transmiten enfermedades**

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's) son producidos por la ingesta de alimentos o agua los cuales pueden contener microorganismos patógenos, toxinas, venenos o agentes contaminantes. Generalmente se dan por la mala manipulación de alimentos como: no lavar frutas y verduras, lavado incorrecto o no lavado de manos, contaminación cruzada.

### **1.5.2.1 Contaminación Directa:**

Cuando un alimento contaminado infecta a uno que no lo está debido al contacto entre ambos, ocurre cuando se mezclan productos cocidos y crudos, puede producirse en áreas refrigeradas, al momento de preparar los mismos o en los platos listos para consumo.

### **1.5.2.2 Contaminación Indirecta:**

Se transmite por medio de las manos, utensilios, equipos de cocina, mesadas, tablas de cortar, etc. Es importante lavar y descontaminar utensilios y área de trabajo para evitarlo.

### **1.5.2.3 Contaminación Cruzada:**

Se produce cuando agentes contaminantes pasan de un alimento a otro, este puede producirse de alimentos cocinados a crudos o por medio de herramientas mal empleadas en los mismos.

## **1.5.3 Factores para evitar la contaminación de alimentos y que sean seguros para el consumo.**

- **Temperaturas Inapropiadas:** Aprender a mantener los alimentos en temperaturas correctas de transporte y almacenamiento. Manejar el correcto uso de cámaras de frío siendo 4 a 0 grados centígrados para refrigeración y 0 a -18 congelación.
- **Cocción Inadecuada:** Conocer la temperatura de cocción de los distintos alimentos, en especial carnes como pollo y cerdo.
- **Desinfección de utensilios:** Manejar las áreas e implementos de trabajo en óptimas condiciones, lavados y desinfectados, siempre antes y después de su uso.

- **Alimentos seguros:** Verificar la frescura de los alimentos, comprobar fecha de caducidad y procedencia del mismo como el agua.
- **Limpieza profunda del área de trabajo:** Siempre es importante mantener el orden y control de nuestra área, haciendo limpieza a profundidad de toda nuestra cocina sin olvidarse de campanas, lavabos, cocinas, hornos y desagües. Prevenir plagas y agentes contaminantes.

#### **1.5.4 Deontología e higiene del personal**

En cuanto a higiene del personal y deontología de los mismos, se debe contar con uniformes de acuerdo a las normas especificadas por el reglamento interno y para cada área específica que lo solicite. Además de ser profesionales en el manejo de las pautas y correctas prácticas de higiene además de adaptarse a los estándares requeridos, como son los siguientes:

- Presentarse impecable a las áreas de trabajo, con el uso correcto de malla para el cabello, mascarilla, uñas cortas sin esmalte y siempre lavarse las manos, antes, durante y después de manipular los alimentos.
- No tocarse el cabello, rostro u otra parte del cuerpo mientras sean manipulados los alimentos.
- Vestimenta del personal de cocina: zapatos antideslizantes, pantalón adecuado de algodón, medias altas, chaqueta de algodón, pico, malla, gorro de cocina y mascarilla.
- Vestimenta del personal de Servicio (de acuerdo a las exigencias del establecimiento): lleva consigo malla para el cabello, camisa blanca, corbatín, pantalón o falda color negro, calzado negro, gorro y mascarilla.

- No usar joyería al momento de manipular los alimentos.
- No utilizar cremas, perfumes u otro tipo de agente externo que pueda afectar las características organolépticas de los alimentos.
- Mantener un calzado adecuado para el trabajo en su respectiva área.
- Desinfectar los alimentos según corresponda sus medidas de uso.
- Usar de manera responsable los alimentos y el agua. (no desperdiciarlos, ni dar mal uso de estos)
- Evitar contaminación de cualquier tipo y mantener las temperaturas adecuadas.
- Los utensilios, menaje y maquinaria en general deben estar limpios, se los debe utilizar de manera responsable y segura.

## **1.6 Métodos de cocción**

Dentro de la gastronomía existen principios básicos como los son los métodos de cocción que es parte fundamental de dominar la cocina. A continuación, se explicarán los procesos más utilizados dentro de cocina. (Toyos, 2008)

### **1.6.1 Cocción en medio líquido**

Un medio de cocción líquido es cuando el alimento se sumerge por completo dentro de: agua fría o hirviendo, caldos o fondos de cocción. Igualmente existen variantes donde los alimentos no toman contacto directo con el medio líquido como el caso de la cocina a vapor o baño María. Se cuece mediante hervores ligeros o en ebullición, la temperatura que se utilizan ronda los 100 grados centígrados. (Toyos, 2008, pág. 6)

#### **a) Baño María**

Consiste en introducir un recipiente el cual contenga la preparación dentro de uno de mayor tamaño con agua en ebullición suave, evitando que el agua ingrese a la preparación y permitiendo una cocción controlada. (Toyos, 2008, pág. 9)

**b) Brasear**

Su finalidad es cocer por extracción de jugos del propio alimento, con poco líquido y por tiempo prolongado a baja temperatura. Se suele usar cuando se quiere cocer alimentos de manera lenta y prolongada, como carnes de segunda y tercera clase al igual que para legumbres y hortalizas. (Toyos, 2008, pág. 9)

**c) Cocina al vapor**

Generalmente se lo realiza en una olla, misma que contiene agua para generar vapor y cocer los alimentos, suele contener  $\frac{1}{4}$  de su capacidad en agua y los alimentos cocerse sobre una rejilla la cual permite la circulación del vapor. Este tipo de cocción permite conservar vitaminas y minerales liposolubles. (Toyos, 2008, pág. 9)

**d) Estofar**

Consiste en cocinar los alimentos en un recipiente tapado a baja temperatura, este método impide la renovación del aire, generando que los alimentos absorban aromas y sabores dentro del recipiente. (Toyos, 2008, pág. 10)

**e) Hervir**

Permite cocer los alimentos dentro de un líquido en ebullición, puede ser leche, agua, caldo o fondo, en temperaturas que pueden superar los 100 grados centígrados. Existen ocasiones donde los alimentos necesitan grandes cantidades de líquidos para evitar que los alimentos se peguen entre sí o se aglomeren. (Toyos, 2008, pág. 7)

## 1.6.2 Cocción en medio graso

Es un método de cocción donde se utilizan grasas y aceites, generalmente se utilizan altas temperaturas que superan los 100 grados centígrados, pudiendo alcanzar los 200 grados centígrados, puede variar la técnica de fritura a salteado (Toyos, 2008, pág. 6)

### a) Confitar

Es una manera de cocinar ciertos alimentos con miras a conservación. Existen distintas maneras de confitar un alimento. La más común es cocer lentamente el alimento totalmente sumergido en grasa, aceite o jarabe de azúcar y conservarlo en frascos o tarros, generalmente llenos de: alcohol, vinagre o jarabes dulces. La confitura es la mejor forma de conservar frutas y la más antigua. (Toyos, 2008, pág. 10)

### b) Freír

Generalmente se cuece el alimento por inmersión directa y rápida en un baño de aceite que varía su temperatura de acuerdo a la técnica, los mismos deben estar bien secos ya que el agua reacciona al aceite ya que su punto de evaporación es únicamente de 100 grados centígrados. De preferencia se deben usar aceites de origen vegetal, la margarina y mantequilla no sirven para este fin ya que se descomponen a los 100 grados centígrados. (Toyos, 2008, pág. 11)

Existen tres métodos de fritura en medio graso:

- Fritura Media: temperatura de 140 - 160 grados centígrados. Generalmente para pescados en rodajas o primera fritura de papas. (Toyos, 2008, pág. 11)
- Fritura caliente: temperatura de 160 – 175 grados centígrados. Generalmente se utiliza para todo tipo de rebozados, buñuelos y croquetas. (Toyos, 2008, pág. 11)

- Fritura muy caliente: temperatura de 180 – 200. Se utiliza para frituras profundas, generalmente para pescados enteros y segunda fritura de papas. (Toyos, 2008, pág. 11)

**c) Saltear**

Permite dorar alimentos, sea carnes o vegetales, se lo realiza en un recipiente a altas temperaturas y con poca adición de grasa o aceite, sin líquidos. Se puede incorporar al final para acompañar un medio líquido como caldo o agua para completar la cocción. (Toyos, 2008, pág. 7)

**1.6.3 Cocción en medio aéreo**

Se denomina cocción en medio aéreo cuando la cocción se produce por contacto de llama, brasas o un medio de calor seco como horno. Este tipo de cocción permite una concentración de olores y sabores. (Toyos, 2008, pág. 6)

**a) Asar en parrilla**

Generalmente usado para cocinar carnes como: res, aves y pescado. Se expone el alimento directamente al horno, ya sea a carbón o eléctrico. La exposición directa produce una caramelización y sellado de las capas externas del alimento permitiendo la retención de líquidos dentro del alimento y conservando su sabor. (Toyos, 2008, pág. 8)

**b) Cocción en horno**

Esta cocción se produce al introducir un alimento en un horno caliente para que se cocinen o soasen, generalmente para evitar que se bañen de grasa al fondo del recipiente. (Toyos, 2008, pág. 8)

### c) **Gratinar**

Es una forma de cocción o una forma de finalizar una cocción, consiste en dorar una superficie, para ello se recubre la preparación con alguna mezcla y se lo expone a calor superior generalmente en una rejilla hasta. (Toyos, 2008, pág. 11)

## **1.7 Creación del menú**

El menú es la manera en la que se presentan los servicios de un establecimiento, por lo general es realizado por el chef ejecutivo y el propietario del establecimiento si existiera el caso. En él se describe y puede presentar: comidas, bebidas y postres, actualmente se lo utiliza para referirse a la carta que cataloga, describe y detalla precios de alimentos y bebidas. La finalidad del menú es mostrar lo que ofrece para poder cumplir con la demanda del cliente. El menú es el que presenta y refleja el concepto del negocio. (Aprende Institute, 2022)

Existen aspectos que influyen directamente en el menú como:

- La temática o el estilo que manejan.
- Equipo de trabajo necesario para cumplir la demanda.
- Distribución en cocina.
- Capacidad del personal para preparar y servir platos.

### **1.7.1 Tipos de menú**

#### **1.7.1.1 Menú Sintético**

Es también conocido como carta, describe la preparación de alimentos y bebidas que forma parte del servicio, por lo que suele dejar de lado aspectos poco relevantes o que se sobreentiende como si incluye: salsa, limón, tortillas o papas. (Aprende Institute, 2022)

### 1.7.1.2 Menú desarrollado

El menú desarrollado sirve como herramienta de trabajo por lo detallado que es, generalmente usado por el personal de cocina. Este menú nos muestra información como los productos que requiere cada plato y su forma tentativa de emplatado. Suele incluir información como: acompañantes, salsas, guarnición, entre otras. Normalmente es un menú que no se muestra al cliente y se lo informa únicamente al personal de cocina, pero existen casos de acuerdo al restaurante que se lo podría presentar al cliente. (Aprende Institute, 2022)

En un menú, existen ciertos aspectos que todo comensal debe conocer o tener en cuenta por medio del menú. Existen ciertos aspectos que podrían provocar que el precio del menú se modifique y estos debemos comunicar al cliente o detallarlos en el mismo como, por ejemplo, el IVA y servicio.

Como norma general el menú delimita dos importantes aspectos:

- El nombre del plato.
- El precio de venta.

De igual forma puede incluir información adicional como:

- Descripción del plato.
- Posibles alérgenos.
- Peso e información nutricional y calórica.
- Fotografía de la preparación.
- Recomendaciones.

Estas últimas no son una norma general, pero suelen ayudar al cliente a decidir su elección de comida.

Al momento de realizar un menú se debe tener en cuenta la propuesta del emprendimiento, disponibilidad de personal e ingrediente, aceptación del cliente, entre otra información que pueda ser de utilidad, para este mismo es importante realizar un control y base de datos del mismo. De igual manera debe tener variedad de platillos con los cuales se pueda dar a elegir de acuerdo a los distintos gustos que puede llegar a tener el cliente. (Aprende Institute, 2022)

#### **1.7.1.3 Menú completo**

Es un tipo de menú que puede ofrecer comida que cambia diariamente, en el caso de los establecimientos que ofrecen almuerzos. De igual manera se puede agregar o quitar elementos a partir del gusto y necesidades del consumidor. En España inicio conocido como menú del día como una propuesta para impulsar el turismo y permitir propuestas de comida típicas del país. Generalmente suele ofrecer: Entrada o sopa, plato fuerte, postre y bebida. (Aprende Institute, 2022)

#### **1.7.1.4 Menú Cíclico**

Este tipo de menú busca tener una variedad en el servicio, se lo puede realizar cada cierto tiempo determinado, puede ser mensual, trimestral o semestral por poner unos ejemplos, no sigue una regla fija del tiempo. Los beneficios de este tipo de sistema es permitir al personal adquirir experiencia en la elaboración de nuevos platillos y a tener nuevas ofertas para el cliente. (Aprende Institute, 2022)

#### **1.7.1.5 Menú a la carta**

Este es un menú en el cual el comensal puede elegir cómo combinar su comida, por ejemplo: el entrante, el fuerte, bebida y postre. De igual manera permite que cada producto se cobre por separado de acuerdo al precio indicado en la carta. (Aprende Institute, 2022)

## **1.8 Gestión Administrativa**

### **1.8.1 Receta estándar**

La receta estándar es el medio por el cual se puede estandarizar procesos dentro de cocina, busca detallar temas como: técnicas de emplatado, tiempos de cocción, ingredientes a utilizar, entre otra información relevante al momento de preparar un plato. Este es el único medio por el cual un plato pueda siempre tener el mismo sabor, característica que un cliente siempre busca al momento de regresar a un establecimiento. De igual manera detalla porciones que se servirán y puede tener ilustraciones de apoyo para la misma. De igual manera busca determinar el costo de cada ingrediente utilizado en la receta como la suma total dentro de la preparación. (Solis, G, 2014)

### **1.8.2 Gestión Financiera**

#### **1.8.2.1 Estructura de costos en alimentos y bebidas**

Dentro de una estructura de costos debemos destacar aspectos como costos fijos y variables los cuales hay que considerar ya que de estos depende una correcta administración financiera del emprendimiento.

- Costos fijos: Arriendo, servicios básicos, sueldos, impuestos, entre otros.
- Costos variables: Adquisición de ingredientes, reparaciones, costos de distribución, entre otros.

Sumado a esto podemos determinar la receta estándar como parte fundamental del proceso ya que es el medio por el cual podemos determinar costos de producción.

### **1.8.2.2 Costos enfocados a alimentos**

También denominado “FOOD COST” es el valor total de una receta dividido para el número de porciones que está rinde. Se puede expresar en porcentajes o unidades. Este valor nos indica el costo de plato o costo de materiales,

$$\text{Costo de alimentos (FC) \%} = (\text{costo de materia prima} / \text{precio de la venta}) * 100$$

Dentro de la industria alimentaria se puede considerar que el porcentaje de 30%-40% en alimentos y 15%-25% son un buen margen de ganancias. (Vásquez .C)

### **1.8.3 Marco Legal**

#### **1.8.3.1 Análisis legal**

Dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas hay cierta información que es fundamental conocer, cómo sus opciones y consecuencias, sus derechos y obligaciones dentro de lo que dicta el marco legal para cada actividad comercial dentro del territorio ecuatoriano. Esto con el objetivo de tomar decisiones correctas y evitar conflictos sociales y legales.

Se debe aplicar lo que los expertos llaman “Derecho Preventivo” el cual nos permite conocer los posibles riesgos legales a los que se ve sujeto un emprendimiento, los cuales no son tomados muy en serio al momento de iniciar, es importante tener pleno conocimiento de las leyes ya que un desconocimiento de las mismas no nos exime de cumplirlas. (Guerrero R, 2021)

#### **1.8.3.2 Emprendimiento como persona natural o jurídica.**

Dentro del margen legal existen dos opciones al momento de emprender. como persona natural o jurídica, ambas con obligaciones diferentes principalmente en el ámbito societario, tributario, laboral y seguridad social.

Para personas naturales el primer paso es tener un registro legal el cual puede ser, RUC o RISE, el cual se lo realiza dentro del Servicios de Rentas Internas (SRI). Documento el cual es fundamental para la obtención de permisos, comprobantes de trabajo, licencias, entre otros.

Para sociedades es posible construir lo que se llama persona jurídica, se llama persona jurídica a la persona ficticia, capaz de ejercer derechos y contraer obligaciones civiles, y de ser representada judicial y extrajudicialmente. La Ley de Compañías en su artículo 2 ha previsto las siguientes: La compañía en nombre colectivo; La compañía en comandita simple y dividida por acciones; La compañía de responsabilidad limitada; La compañía anónima; La compañía de economía mixta; y, La sociedad por acciones simplificada. La compañía en nombre colectivo; La compañía en comandita simple y dividida por acciones; La compañía de responsabilidad limitada; La compañía anónima; La compañía de economía mixta; y, La sociedad por acciones simplificada. (artículo 564, Código Civil)

### **1.8.3.3 Obligación Tributaria**

Existen de igual manera obligaciones en el ámbito tributario contempladas en la Ley Orgánica de Régimen Tributario ORTI, CT, COOTAD y normativa conexas, se cómo persona natural o si se ha constituido una persona jurídica, una obligación tributaria es el vínculo jurídico personal entre el Estado o las entidades acreedoras de tributos y los contribuyentes o responsables de aquellos, en virtud del cual debe satisfacerse una prestación en dinero, especies o servicios apreciables en dinero, al verificarse el hecho generador previsto por la ley. (Artículo 15, Código Tributario)

Si se ha constituido una persona natural o jurídica es importante el registro en el SRI ya que es obligatorio la emisión de comprobantes de venta para todo establecimiento dentro del territorio ecuatoriano, caso contrario las autoridades pertinentes tienen la obligación de imponer

medidas cautelares como la clausura o decomiso de mercancía, por mencionar algunos, e iniciar procesos legales y sancionatorios a los mismos. (Guerrero R, 2021)

El Distrito Metropolitano de Quito, exige el pago de la patente municipal el cual es un impuesto que se deberá pagar por ejercer actividades económicas dentro del mismo. El mismo documento deberá obtenerse dentro de los treinta primeros días de funcionamiento del establecimiento. (Guerrero R, 2021)

#### **1.8.3.4 Permisos y licencias de funcionamiento**

##### **1.8.3.4.1 Permiso Anual de Funcionamiento ante el Ministerio de Gobierno (para aquellas actividades no reguladas por el Ministerio de Turismo):**

De acuerdo al Decreto Ejecutivo Nro. 623 de fecha 21 de diciembre de 2018, la Intendencia General de Policía, otorgará el permiso de funcionamiento de los locales y establecimientos donde se prestan servicios de alojamiento a huéspedes, permanentes o transeúntes, restaurantes, o en general lugares donde se consuman alimentos y/o bebidas alcohólicas, que no estén regulados por la Ley de Turismo y su reglamento.

**Requisitos:** 1. Patente Municipal. 3. Permiso ARCSA. 4. Permiso del Cuerpo de Bomberos. 5. RUC. 6. Pago (para AyB \$50). (Guerrero R, 2021)

##### **1.8.3.4.2 Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA):**

Se encuentra regulado por el Reglamento sustitutivo para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario; Normativa técnica sanitaria unificada para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos,

establecimientos de distribución, comercialización, transporte de alimentos y establecimientos de alimentación colectiva.

**Requisitos:** 1. RUC, 2. Formulario de solicitud de permiso de funcionamiento, 3. Categorización del Ministerio de Turismo, 4. Pago. Todos estos según cada categoría. (Guerrero R, 2021)

#### **1.8.3.4.3 Licencia Única Anual de Funcionamiento LUAF**

Para su obtención se requiere obtener el certificado de registro del Ministerio de Turismo, el pago del impuesto de patente municipal, permiso del Cuerpo de Bomberos, permiso de la ARCSA (emprendimientos de AyB), informe de uso de suelo (expendio de bebidas alcohólicas). En este caso, los requisitos varían en cada municipio, sin embargo, los constantes son aquellos generales. (Guerrero R, 2021)

#### **1.8.3.4.4 Informe de compatibilidad del uso del suelo:**

Emitidos por las instituciones municipales, que según la naturaleza de cada actividad verificarán si su implantación es compatible con el uso de suelo autorizado previamente en los planes de ordenamiento territorial por los GADS. Los requisitos también varían. (Guerrero R, 2021)

#### **1.8.3.4.5 Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos:**

Orientado a minimizar el riesgo de incendios, más aún en los emprendimientos de AyB, los requisitos cambian en función de cada institución bomberil, pero de forma principal se requerirá el pago de tasas, una inspección de la cual se desprende un informe favorable o desfavorable, entre otros, de acuerdo a cada establecimiento. (Guerrero R, 2021)

## 1.8.4 Análisis Operacional

Un establecimiento de alimentos y bebidas puede contener varios departamentos dentro como, por ejemplo: departamento de alimentos y bebidas mismo que estará compuesto por las áreas operativas de la empresa, el cual podemos dividir de acuerdo a las funciones específicas que realiza cada sector. (Feijoó J. L., 2009)

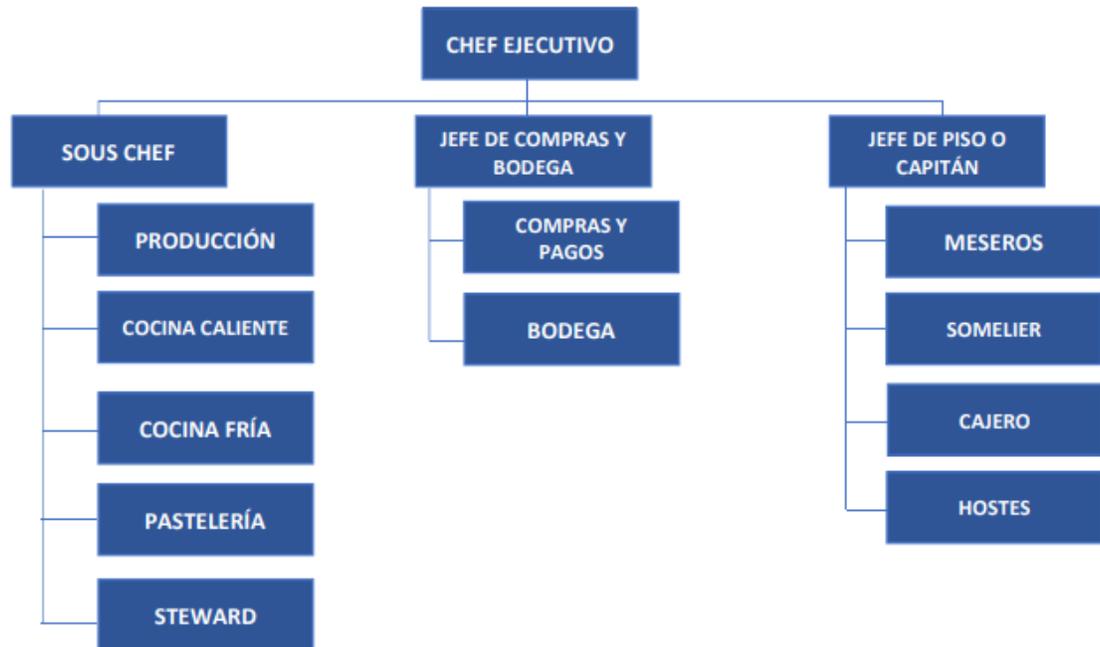


Gráfico N° 2 Jerarquía Ocupacional

Elaborado por: Guerrero R, 2021

## 1.8.5 Ejemplo de infraestructura de establecimiento de alimentos y bebidas

### 1.8.5.1 Estacionamiento

- Estacionamiento subterráneo
- Ventilación
- Iluminación adecuada

- Señaléticas para el ingreso al establecimiento y zonas de evacuación
- Gradas y rampas para personas con discapacidad
- Guardianía para el parqueadero y cámaras de seguridad
- Luces de emergencia

#### **1.8.5.2 Entrada o fachada**

- Acceso amplio
- Gradas y rampas para personas con discapacidad
- Iluminación adecuada
- Puerta de entrada y salida diferenciadas
- Aforo visible (30 personas)
- Horarios de atención (9 a.m. a 5 p.m.)
- Señaléticas para el ingreso al establecimiento, zonas de evacuación y puntos de encuentro
- Luces de emergencia
- Guardianía en la entrada del establecimiento

#### **Señalización interior:**

- Entrada solo personal
- Servicios sanitarios
- Extintores
- Salidas de emergencia
- Puntos de encuentro
- Zona de no fumar

- Números de emergencia
- Luces de emergencia
- Nombre de cada área en el establecimiento

### **Iluminación y ventilación**

- Iluminación adecuada (luz fría área de cocina y bodega; y luz cálida para áreas de servicio)
- Uso de luces led (más ahorro)
- Conductos adecuados para la ventilación
- Mantenimiento semanal
- Limpieza diaria
- Música de ambiente adecuada a la temática

### **Infraestructura para el servicio**

- Revisión y mantenimiento de las instalaciones, mobiliario y equipos semanalmente
- Revisión y limpieza de lencería, menaje, accesorios, utensilios y vajilla diariamente
- Limpieza y desinfección de las instalaciones, mobiliario, equipos, lencería, menaje, accesorios, utensilios y vajilla diariamente
- Dar de baja implementos dañados, despostillados o con alguna avería irreparable

## **Servicios sanitarios**

- Servicios independientes para cada género
- Urinarios y tazas de baño
- Basureros con tapa
- Dispensador de papel higiénico eléctrico
- Espejos
- Lavamanos
- Jabón líquido
- Gel antimaterial
- Secador de manos
- Hoja de control para la limpieza de los baños
- Limpieza y desinfección diaria, antes, durante y después de la hornada
- Ventilación adecuada (extractores de olores)
- Iluminación adecuada (luces led blancas)

### 1.8.6 Instructivo de aplicación real sobre mantenimiento preventivo de equipos, maquinaria (Ejemplo).

Maquinaria pesada	
Maquinaria	Tipo de mantenimiento
Cocina de 6 quemadores	Limpieza de Hornillas y paso de gas, perillas en buen estado, Cada 6 meses
Horno	Paso de gas y calibración de temperatura, perillas en buen estado, Cada 6 meses
Plancha	Limpieza de grasa, Cada 6 meses
Freidora	Paso de gas y calibración de temperatura, perillas en buen estado, cada 6 meses
Empacadora al vacío	Cambio de aceite y filtro, Cada 6 meses
Extractor de aire	Limpieza de grasa pegada, cada 6 meses
Refrigerador	Lavar las bandejas y eliminar restos de alimentos, limpieza de motor, cableado, cada 6 meses
Trampa de grasa	Limpiar obstrucciones de comida, cada semana
Mesas de acero inoxidable	Verificar que no esté astillada el acero u oxidada
Fregaderos	Lavar y secar la superficie. Limpieza de tuberías
Maquinaria Pequeña	
Maquinaria	Tipo de mantenimiento
Batidora	Ver aspas en correcto estado, óxido, cableado
Cafetera	Verificar obstrucciones
Licuadora	Óxido de las cuchillas, limpieza de los cauchos, revisión de motor, cableado
Microondas	Limpieza interna, verificación de óxido, cableado
Bowl de acero inoxidable	Limpio y seco
Tabla de picar	Desinfección cada semana con agua caliente y solución de cloro
Ollas	Verificar teflón en buen estado, revisar mangos, sin óxido
Sartenes	Verificar teflón en buen estado, revisar mangos, sin óxido
Cuchillos	Con filo, no astillado o dentado
Espumaderas	Ver óxido, no roto
Colador	Desinfección, no roto
Espátula	Verificar mangos en correcto estado, verificar óxido

**Tabla N°2: Instructivo de mantenimiento.**

Elaborado por: Gabriel Cuesta.

## **1.9 Síntesis del Capítulo**

El presente trabajo es una recopilación de aspectos importantes que se deben considerar al momento de emprender dentro del ámbito gastronómico. Busca poner en conocimiento del lector cuáles son los aspectos necesarios a considerar dentro de un emprendimiento y dar a conocer cómo se realizan los pasos que se consideran necesarios al momento de iniciar en la creación de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Busca abarcar temas legales, productivos y operativos generando un manual completo y detallado como se debe iniciar para un correcto manejo de emprendimientos de alimentos y bebidas. Busca guiar a futuros emprendedores dentro del emprendimiento correcto donde amanecen todos los medios legales que exige el estado ecuatoriano.

## **CAPÍTULO II: DIAGNÓSTICO**

### **2.1 Metodología**

La finalidad de esta investigación es encontrar cuales son los desconocimientos que tiene un emprendedor. Como objeto de estudio se tomó a estudiantes del Instituto Tecnológico Superior Universitario ITI, los cuales dieron constancia de falencias las cuales con la presente investigación se busca solventar, con fin de un enriquecimiento profesional y educativo mismo que puede ser aplicado a cualquier persona que desee encaminarse en un emprendimiento de alimentos y bebidas.

### **2.2 Tipo de investigación**

#### **Descriptiva**

Conocer todos los aspectos importantes dentro de un emprendimiento, busca dar toda la información necesaria para temas de emprendimiento.

#### **Investigación Aplicada**

Conocida como práctica o empírica, busca aplicar conocimiento en base a conocimientos previos adquiridos. Vinculada a la rama de la investigación básica ya que toma prestados aspectos como marco teórico y fuentes profesionales.

### **2.3 Métodos de investigación**

#### **Cuantitativo**

Con la recolección de datos de estudiantes de gastronomía o profesionales de la cocina conocer el interés en la creación de un manual de emprendimiento de alimentos y bebidas.

## **2.4 Técnicas e instrumentos de investigación**

### **Encuesta**

Dentro del marco investigativo se buscó realizar una encuesta con 6 preguntas las cuales determinan información relevante para el sustento del trabajo. Busca en términos simples encontrar cuales son los inconvenientes con el tema propuesta. Para este medio se encuestó a 60 personas entre las cuales fueron estudiantes del Instituto Tecnológico Superior Universitario ITI dicha encuesta fue realizada en bien de futuros emprendedores.

## **2.5 Universo y muestra**

### **UNIVERSO**

Dentro de la muestra se establecen 60 personas dentro de las cuales son actuales estudiantes y ex alumnos del Instituto Tecnológico Superior Universitario ITI, estudiantes que se encuentran cursando la carrera de gastronomía en sus últimos 2 niveles al año 2022.

### **MUESTRA**

N= Población

p= 0.50

q= 0.50

E= 0.05

K= 2

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q}{(N-1) \left[ \frac{E}{K} \right]^2 + p \cdot q}$$

$$n = \frac{60 \cdot (0.50 \times 0.50)}{(60-1) \left[ \frac{0.05}{2} \right]^2 + (0.50 \times 0.50)}$$

$$n = \frac{60 \cdot (0.25)}{59 \cdot \frac{0.0025}{4} + 0.25}$$

$$n = \frac{15}{0.2868}$$

$$n = 52.2875$$

$$n = 52$$

## 2.6 Resultados obtenidos

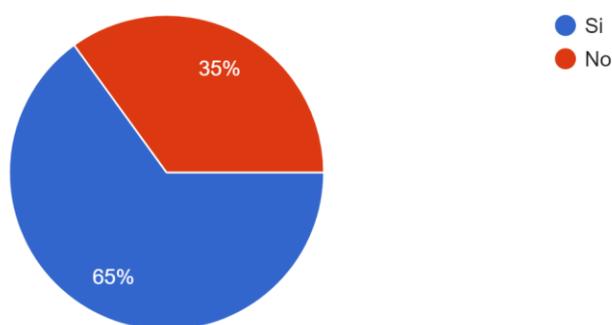
Los resultados en base a encuesta fueron satisfactorios debido a que nos ayuda a observar cuáles fueron las deficiencias al momento de emprender. Ayuda a demostrar la importancia de la propuesta y como esta puede ayudar a cada emprendedor, es importante ver la necesidad latente de una guía que ayude al momento de emprender. Estos resultados ayudarán a futuros emprendedores e investigadores a encontrar y solucionar problemas.

## 2.7 Presentación gráfica de resultados

Gracias a la obtención de información mediante encuestas podemos concluir los siguientes resultados.

1. ¿Ha considerado emprender dentro del ámbito gastronómico? -En caso de responder No elija las siguientes respuestas de acuerdo a su criterio como cliente

60 respuestas



**Gráfico N° 3: ¿Ha considerado emprender dentro del ámbito gastronómico?**

Elaborado por: Gabriel Cuesta

**Tabla N°3: ¿Ha considerado emprender dentro del ámbito gastronómico?**

Si	65%
No	35%

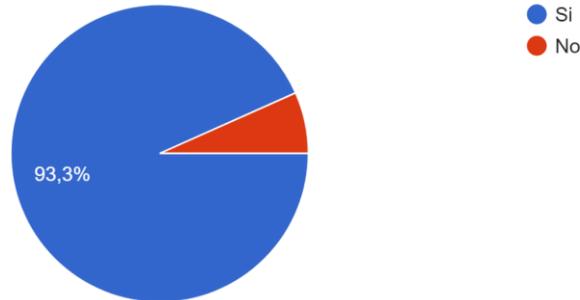
Elaborado por: Gabriel Cuesta

### **Análisis e interpretación de datos.**

Dentro del conocimiento general de la pregunta podemos evidenciar que existen personas interesadas dentro del ámbito gastronómico, un 65% evidencia la importancia de un manual el cual servirá de interés para todos quienes quieran emprender, esto puede deberse al desempleo o factores alternos por el cual genera un interés en el emprendimiento.

2. ¿Considera usted importante una guía de apoyo con la cual guiarse al momento crear un emprendimiento de alimentos y bebidas?

60 respuestas



**Gráfico N° 4 ¿Considera usted importante una guía de apoyo con la cual guiarse al momento de crear un emprendimiento de alimentos y bebidas?**

Elaborado por: Gabriel Cuesta

**Tabla N°4: ¿Considera usted importante una guía de apoyo con la cual guiarse al momento de crear un emprendimiento de alimentos y bebidas?**

Si	93.3%
No	6.7%

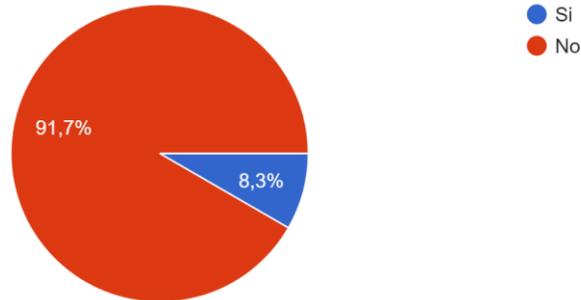
Elaborado por: Gabriel Cuesta

### **Análisis e interpretación de datos.**

El 93% de quienes se encuestó piensan que es de suma importancia un manual ya que necesitan guiarse en el proceso, ya que no dominan el tema o tienen poco o ningún conocimiento en el tema. Se tiene en evidencia la necesidad del mismo que puede ser de suma ayuda.

3. ¿Tiene conocimiento al respecto de los trámites necesarios que debe seguir para crear un establecimiento?

60 respuestas



**Gráfico N° 5: ¿Tiene conocimiento al respecto de los trámites necesarios que debe seguir para crear un establecimiento?**

Elaborado por: Gabriel Cuesta

**Tabla N°5: ¿Tiene conocimiento al respecto de los trámites necesarios que debe seguir para crear un establecimiento?**

Si	8.3%
No	91.7%

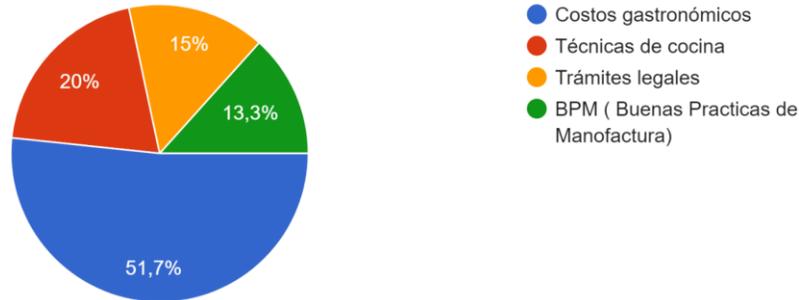
Elaborado por: Gabriel Cuesta

### **Análisis e interpretación de datos.**

Existe un número mínimo de quienes tienen el conocimiento necesario al momento de establecer un emprendimiento de alimentos y bebidas, el 91.7% evidencia el desconocimiento de trámites necesarios y se presume que tener conocimiento de los mismos puede ser de ayuda.

4. ¿Qué aspecto considera es el más importante al momento de crear un emprendimiento de alimentos y bebidas ?

60 respuestas



**Gráfico N° 6 ¿Qué aspecto considera es el más importante al momento de crear un emprendimiento de alimentos y bebidas?**

Elaborado por: Gabriel Cuesta

**Tabla N°6: ¿Qué aspecto considera es el más importante al momento de crear un emprendimiento de alimentos y bebidas?**

<b>Costos Gastronomicos</b>	51.7%
<b>Técnicas de cocina</b>	20%
<b>Trámites legales</b>	15%
<b>BPM</b>	13.3%

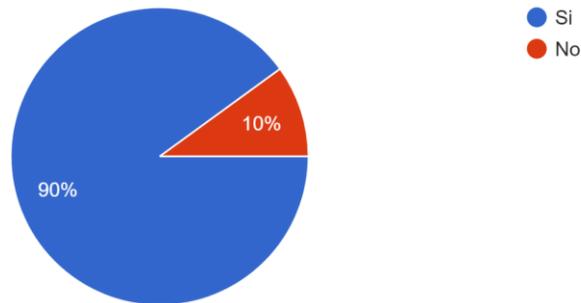
Elaborado por: Gabriel Cuesta

**Análisis e interpretación de datos.**

Cerca de 2/4 partes considera que temas de costos gastronómicos es lo más importante al momento de generar un emprendimiento y 20% prefiere temas relacionados a técnicas de cocción evidenciando el poco conocimiento de las mismas o buscar mejorar sus técnicas. Temas legales es un apartado que, aunque no lo consideran muy necesaria como las anteriores es de suma importancia ya que son quienes otorgan todos los permisos necesarios para un funcionamiento legal de la misma.

5. ¿Considera importante tener conocimiento de temas administrativos para el buen funcionamiento del establecimiento?

60 respuestas



**Gráfico N° 7: ¿Considera importante tener conocimiento de temas administrativos para el buen funcionamiento del establecimiento?**

Elaborado por: Gabriel Cuesta

**Tabla N°7: ¿Considera importante tener conocimiento de temas administrativos para el buen funcionamiento del establecimiento?**

Si	90%
No	10%

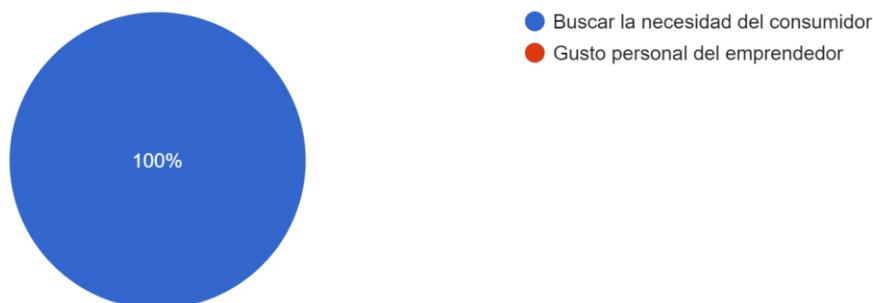
Elaborado por: Gabriel Cuesta

### **Análisis e interpretación de datos.**

El 90% considera que los temas administrativos son necesarios en el buen funcionamiento de un emprendimiento, hay que considerar que una correcta administración puede determinar la permanencia de un emprendimiento.

6. ¿Qué criterio considera usted que es lo más importante al momento de elegir un emprendimiento dentro de alimentos y bebidas?

60 respuestas



**Gráfico N° 8: ¿Qué criterio considera usted que es lo más importante al momento de elegir un emprendimiento dentro de alimentos y bebidas?**

Elaborado por: Gabriel Cuesta

**Tabla N°8: ¿Qué criterio considera usted que es lo más importante al momento de elegir un emprendimiento dentro de alimentos y bebidas?**

Si	100%
No	0%

Elaborado por: Gabriel Cuesta

### **Análisis e interpretación de datos.**

El 100% de quienes fueron encuestados concuerdan con que un buen modelo de negocio siempre será buscar la necesidad del consumidor, siempre debe primar satisfacer una necesidad ya que al emprender por gustos personales no siempre puede ser bien visto por el cliente.

### **2.7.1 Análisis e interpretación de resultados**

#### **Análisis global de encuestas**

Como se puede observar existe la necesidad de ciertos parámetros para un emprendimiento, dentro de las apreciaciones de los encuestados se puede deducir que es necesario una guía la cual sirva dentro de un emprendimiento ya que existen muchos vacíos dentro de ciertos aspectos específicos. Es factible el desarrollo de una guía de emprendimiento de alimentos y bebidas, ya

que existe un gran número de personas dispuestas a emprender. Si tomamos en consideración los puntos tratados podemos lograr una guía que pueda ayudar a estudiantes y profesionales.

## **2.8 Síntesis del capítulo**

En el presente capítulo logramos determinar la necesidad que existe de un manual para emprendimiento de alimentos y bebidas. Evidenciamos como existe una alta necesidad de la misma mediante la investigación y por medio de encuesta verificar en el campo de acción cuál es la razón de la misma. Se tiene en consideración que una guía no cubriría el 100% de las dudas debido al extenso campo de acción y dificultades que se generen en el proceso, pero se corrobora las principales deficiencias que un emprendedor pueda generar en el camino.



cuenta con un gran interés por el emprendimiento dentro del ámbito gastronómico, de igual manera se puede evidenciar un crecimiento de los mismos dentro de lo que comprende la ciudad. Para un correcto muestreo acerca de la viabilidad de la propuesta se consideró a estudiantes del Instituto Tecnológico Superior Universitario ITI quienes en su remarcaban el emprendimiento.

### **3.3. Esquema de la propuesta (viabilidad, impacto, recursos)**

La creación de un manual para emprendedores de alimentos y bebidas surge de la necesidad que los emprendedores enfrentan al momento de tratar de emprender en el ámbito gastronómico, busca facilitar el proceso para que cualquier persona que decida emprender tenga idea de todo lo que requiere para un emprendimiento.

### **3.4 Recursos**

El presente proyecto cuenta con recursos necesarios para su desarrollo, mediante el cual lo describiremos a continuación:

#### **3.4.1 Recursos utilizados**

<b>MATERIAL</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>CANTIDAD</b>
<b>Equipos</b>	Laptop	1
	Flash	1
	Internet	1
<b>Suministros</b>	Resma de papel	1
	Impresiones	1
	Empastados	1

**Tabla N° 9. Recursos utilizados. Elaborado: Gabriel Cuesta.**

### 3.4.2 Talento Humano

Gabriel Cuesta (Encargado de realizar el proyecto)

Christian Vásquez (Tutor de proyecto)

### 3.5.3 Presupuesto

<b>PRESUPUESTO</b>				
<b><i>EQUIPO TECNOLÓGICO</i></b>				
N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Computadora	1	900	\$900,00
2	Internet	1	32	\$32,00
3	Memoria Flash	1	5	\$5,00
<b>TOTAL</b>				<b>\$920,00</b>
<b><i>SUMINISTROS</i></b>				
4	Resma de papel	1	3,5	\$3,50
5	Impresiones	2	5	\$10,00
6	Empastados	2	1,5	\$3,00
<b>TOTAL</b>				<b>\$16,50</b>
<b><i>TRANSPORTE</i></b>				
7	Pasajes	10	3,5	\$3,50
<b>TOTAL</b>				<b>\$3,50</b>
<b><i>DERECHO DE GRADO</i></b>				
8	Proyecto integrador de grado	1	350	\$350,00
<b>TOTAL</b>				<b>\$350,00</b>
<b>TOTAL PRESUPUESTO</b>				<b>\$1290,00</b>

Tabla N° 10. Presupuesto. Elaborado: Gabriel Cuesta.

**3.5. Desarrollo de la propuesta**

**INSTITUTO TECNOLÓGICO UNIVERITARIO  
INTERNACIONAL**



**MANUAL PARA EMPRENDEDORES DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS, QUITO**

**Quito, 2022**

# Índice

<b>Índice</b> .....	66
<b>Objetivo</b> .....	68
<b>Proceso para la creación de un Emprendimiento</b> .....	68
<b>I. Plan de negocio</b> .....	68
<b>1. Partir de un objetivo claro</b> .....	69
<input type="checkbox"/> <b>Explotar habilidades</b> .....	69
<input type="checkbox"/> <b>Investigar productos existentes</b> .....	69
<input type="checkbox"/> <b>Aprovechar las tendencias actuales</b> .....	70
<b>2. Evaluar la capacidad de inversión</b> .....	70
<b>3. Plantear un proyecto emprendimiento</b> .....	70
<input type="checkbox"/> <b>El sector de funcionamiento</b> .....	71
<input type="checkbox"/> <b>Análisis FODA (Fortaleza, Oportunidades, Debilidades, Amenazas)</b> .....	71
<b>4. Creación de la marca</b> .....	71
<input type="checkbox"/> <b>Breve y sencilla</b> .....	72
<input type="checkbox"/> <b>Eufónica</b> .....	72
<input type="checkbox"/> <b>Vistosa</b> .....	72
<input type="checkbox"/> <b>Original y distinta</b> .....	72
<b>5. Definir un modelo de negocio</b> .....	73
<b>6. Conformar un equipo de trabajo</b> .....	73
<b>7. Aprovechar las ventajas del comercio electrónico</b> .....	73
<b>8. Realizar una prueba piloto</b> .....	74
<b>9. Identificar áreas de mejora</b> .....	74
<b>10. Adaptar la oferta</b> .....	74
<b>II. Plan de operación de emprendimientos de Alimentos y Bebidas</b> .....	75
<b>1. Higiene alimentaria</b> .....	75
<input type="checkbox"/> <b>Alimento Descompuesto</b> .....	75
<input type="checkbox"/> <b>Alimento Contaminado</b> .....	76
<b>2. Cómo los alimentos transmiten enfermedades</b> .....	76
<input type="checkbox"/> <b>Contaminación Directa</b> .....	76
<input type="checkbox"/> <b>Contaminación Indirecta</b> .....	76

□	<b><u>Contaminación Cruzada</u></b> .....	77
<b>3.</b>	<b><u>Como evitar la contaminación de alimentos</u></b> .....	77
•	<b><u>Temperaturas Inapropiadas</u></b> .....	77
•	<b><u>Cocción Inadecuada</u></b> .....	77
•	<b><u>Desinfección de utensilios</u></b> .....	77
•	<b><u>Alimentos seguros</u></b> .....	78
•	<b><u>Limpieza profunda del área de trabajo</u></b> .....	78
<b>4.</b>	<b><u>Deontología e higiene del personal</u></b> .....	78
<b>5.</b>	<b><u>Gestión Financiera</u></b> .....	79
a)	<b><u>Receta estándar</u></b> .....	80
b)	<b><u>Estructura de costos en alimentos y bebidas</u></b> .....	80
c)	<b><u>Costos enfocados a alimentos</u></b> .....	81
d)	<b><u>Ingeniería del Menú</u></b> .....	81
e)	<b><u>Cálculo de pago a personal</u></b> .....	82
<b>III.</b>	<b><u>Marco legal para emprendimientos de Alimentos y Bebidas.</u></b> .....	82
<b>1.</b>	<b><u>Permisos y licencias de funcionamiento</u></b> .....	82
a.	<b><u>Permiso Anual de Funcionamiento ante el Ministerio de Gobierno (para aquellas actividades no reguladas por el Ministerio de Turismo)</u></b> .....	83
b.	<b><u>Permiso Anual de Funcionamiento ante el Ministerio de Gobierno (para aquellas actividades no reguladas por el Ministerio de Turismo)</u></b> .....	83
c.	<b><u>Licencia Única Anual de Funcionamiento LUAF</u></b> .....	84
d.	<b><u>Informe de compatibilidad del uso del suelo</u></b> .....	84
e.	<b><u>Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos</u></b> .....	84
<b>IV.</b>	<b><u>Referencias Bibliográfica</u></b> .....	85

## Objetivo

El siguiente manual busca dar a conocer puntos relevantes al emprendedor dentro del ámbito de Alimentos y Bebidas. Busca orientar al emprendedor sobre cuáles son los procesos que requiere para dicho propósito dentro del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ) con la finalidad de garantizar una correcta ejecución al momento de realizar un emprendimiento y mismo sea exitoso en todos sus aspectos.

## Proceso para la creación de un Emprendimiento.

### I. Plan de negocio

Un plan de negocio se lo define como los pasos que se deben seguir de manera sistemática con los cuales establecemos metas y objetivos claros a cumplir. Un plan de negocio busca identificar, describir y analizar las oportunidades de un negocio, examina la viabilidad y los recursos como el económico. Ayuda a desarrollar procedimientos y estrategias que se necesitan al momento de convertir una oportunidad en un proyecto. (BERMEJO, 2003)

Definido por el diccionario como:

- **Plan:** “Modelo sistemático de una actuación pública o privada que se elabora anticipadamente para dirigirla y encauzar”. (Real Academia Española, 2018)
- **NEGOCIO:** “Aquello que es objeto a materia de una ocupación lucrativa o de interés”. (Real Academia Española, 2018)

Teniendo claro su definición podemos describir la finalidad del mismo la cual es: encontrar alianzas estratégicas, conseguir clientes, tener personal adecuado, motivar y capacitar al equipo, financiamiento y lograr una oferta correcta para el consumidor. Determinar la viabilidad del proyecto es el principal objetivo, se busca minimizar el riesgo al momento de emprender y no perderse en el camino al éxito.

## **1. Partir de un objetivo claro**

Al momento de crear un emprendimiento se debe cuestionar la viabilidad del mismo se requiere hacer una evaluación para tener mayor posibilidad de éxito del mismo. La propuesta debe ser una propuesta a solucionar de un problema o necesidad, bus identificar el interés del mercado, consumidor o cliente de una manera viable.

Encontrar una idea clara de emprendimiento es fundamental ya que este será el que ayude a solucionar el problema que nos hemos planteado anteriormente.

Se puede considerar 3 puntos al momento de decidir por un objetivo claro:

- **Explotar habilidades:**

Dentro de cada emprendedor se puede destacar habilidades que lo describen como el liderazgo, organización, planificación, entre otras. De igual manera como sus habilidades de mano de obra que puede prestar, en el caso del modelo de estudio: técnicas de cocina.

- **Investigar productos existentes:**

Es necesario evaluar la clase de productos y ofertas que existen en el medio, es necesario analizar e identificar cuanta aceptación se tendrá con respecto al público. Es importante recalcar que se debe buscar la necesidad del cliente.

- **Aprovechar las tendencias actuales:**

Se puede considerar que capitalizar las tendencias que surgen a lo largo del tiempo es importante ya que este generalmente es el que sigue la necesidad o aceptación del cliente. Saber si un emprendimiento será muy aprovechado por los clientes es parte fundamental de cubrir la necesidad de los mismos.

## **2. Evaluar la capacidad de inversión**

Al momento de montar un emprendimiento, sea cual sea el mismo, se debe considerar una inversión respectiva la cual generalmente se destina a: compra de maquinaria, insumos, materia prima, alquiler de establecimiento, decoración del establecimiento, pago de impuestos, contratación de personal.

Se debe considerar prioridades al momento de invertir el capital de trabajo, de igual manera se tiene que planificar un fondo para imprevistos o mantenimientos al igual que se debe tener muy en cuenta que los beneficios no llegaran de inmediato, considerando que en un inicio se debe recuperar la inversión iniciar para obtener rentabilidad.

## **3. Plantear un proyecto emprendimiento**

Se debe tener en cuenta que la idea que se plantea realizar debe cubrir una necesidad, de igual manera se puede considerar como una necesidad:

- **El sector de funcionamiento**

Encontrar un sector de funcionamiento es muy importante ya que de él depende la afluencia de clientela que se pueda llegar a atraer o manejar. Es importante al momento de la elección de un lugar donde desempeñar las actividades que cuenten con ciertos parámetros como: Accesibilidad, seguridad, afluencia de clientela a quien se destina, seguridad, servicio a domicilio, entre otras.

Existen excepciones como el caso de las Dark Kitchen o Ghost Kitchen, las cuales son establecimientos los cuales cuentan con un lugar físico únicamente para preparar sus productos mas no para atención del público, esta clase de cocina ha sido muy popular últimamente ya que requieren menores cosas en adecuar un área de trabajo y todos sus servicios se ofrecen de forma de entrega a domicilio o retiro directo para llevar.

- **Análisis FODA (Fortaleza, Oportunidades, Debilidades, Amenazas)**

El análisis FODA, es un método que se utiliza para analizar puntos clave que se deben considerar dentro de un emprendimiento o empresa. Busca cuestionar puntos específicos para analizar y entender la situación futura o actual del negocio, detalla cosas buenas y malas del proceso, ambas desde un punto de vista interno y externo.

#### **4. Creación de la marca**

Al momento de iniciar un emprendimiento sea cual sea el mismo se lo debe identificar con un nombre lo cual lo describa, es muy importante encontrar un nombre adecuado

que se quede en la memoria del consumidor y mismo que deje en claro lo que se hace en un emprendimiento, que suene único y más importante no esté en uso en la actualidad porque podría incurrir en problemas de propiedad intelectual.

Dentro del proceso de creación de una marca se tiene que considerar que los mismos sean:

- **Breve y sencilla**

Es importante describir una marca de forma breve con un nombre corto que no abarque muchas frases o letras ya que las mismas podrían confundir al cliente y de igual manera no ser muy reconocible debido a su difícil manera de recordarlo.

- **Eufórica**

Es importante que una marca describa lo que ofrece, tiene que dar la sensación que es lo que el cliente busca y que va a sesear las necesidades del mismo, debe exaltar y llamar la atención del cliente.

- **Vistosa**

Una marca tiene que ser muy atractiva a la vista, debe contener colores y logotipos relacionados a lo que hace, no debe generar incertidumbre al cliente. Pueden llevar solo letras o imágenes, en cualquiera que sea el caso debe representar colores que describan el emprendimiento y que sean agradables a la vista, debe buscar destacar sobre los demás del medio.

- **Original y distinta**

Es importante que la marca se sienta nueva, sea original y haga pensar que es distinta, que ofrece algo nuevo o que lo hace de mejor manera. Se tiene que

considerar que la originalidad ayuda a atraer nuevos clientes ya que hace sentir más interés por saber que ofrece.

## **5. Definir un modelo de negocio**

Es importante definirse dentro del medio, saber concisamente que vender, a quien vender y como lo vamos a realizar son fundamentos de definir un negocio. De igual manera se debe tener una adecuada planeación financiera y conocer a la competencia, se debe analizar el medio donde se desempeñan las actividades para conocer las ventajas competitivas que existen.

## **6. Conformar un equipo de trabajo**

Parte fundamental de un emprendimiento es conocer el equipo de trabajo con el que se cuenta o la mano de obra que se dispone. Es necesario encontrar personas capacitadas y comprometidas con los ideales del emprendimiento, se debe considerar de igual manera la capacitación constante de los mismos para ofrecer calidad. Se debe considerar delegar responsabilidades y funciones para tener una correcta gestión de los mismos,

## **7. Aprovechar las ventajas del comercio electrónico**

En la actualidad existen muchos medios digitales los cuales pueden ayudar al momento de emprender, estas pueden ser herramientas que nos ayuden a formalizar un emprendimiento o como difundirla.

Es importante considerar medios electrónicos como las redes sociales o servicios de marketing que pueden ayudar en la difusión de nuestra marca, mismas que ayudan a tener una amplia difusión y llegar a más posibles clientes.

## **8. Realizar una prueba piloto**

Es importante realizar una observación de como una oferta va a llegar al cliente, así como sus gustos y aceptación. Se puede realizar encuestas o presentación directa de la propuesta al público para saber su reacción ante el mismo y comprobar si existe una aceptación o desagrado del mismo.

## **9. Identificar áreas de mejora**

Es normal que durante todo el desarrollo de un emprendimiento se encuentre errores o disconformidades, es parte de la realización de un plan de negocio, pero los mismos ayudan a la autoevaluación y mejoramientos del mismo. Aplicar planes de mejora y capacitación para mantener un perfil de calidad asegura el correcto desempeño de un emprendedor.

## **10. Adaptar la oferta**

Se tiene que considerar que a lo largo de la vida útil de un emprendimiento pueden surgir cambios los cuales afectan a como el cliente ve nuestro negocio, es importante

adaptarse al tiempo y a las nuevas tendencias que surjan. Esto puede verse reflejado en la manera que se presentan los productos o la oferta de alimentos que se va a ofrecer.

## **II. Plan de operación de emprendimientos de Alimentos y Bebidas**

La administración de operaciones es el diseño, dirección y control de los procesos internos que transforman los insumos en servicios y productos para el cliente. En términos generales es la manera en la que se realizan los procesos y de cómo se controlan para su correcto funcionamiento, está presente en todos los departamentos del mismo si existiera la necesidad. (KRAJEWSKI, RTIZMAN, & MALHOTRA, 2008)

### **1. Higiene alimentaria**

Se define como higiene alimentaria a todas las medidas que se toman para asegurar la pureza y calidad de un producto con la finalidad de prevenir enfermedades y evitar generar problemas con la salud. Es importante considerar que los alimentos se descomponen por efecto de microorganismos los cuales se encuentran en el medio ambiente por la misma actividad del alimento, el cual se ve afectado por: su naturaleza (maduración), insectos, roedores, temperatura, humedad, exposición al aire, luz y por la acción del tiempo. (Acosta R, 2008).

Se describe dos estados de alimentos que pueden ser riesgosos para la salud los cuales son:

- **Alimento Descompuesto**

Un alimento descompuesto generalmente se lo identifica por los cambios en su apariencia como lo son: color, sabor, textura y olor. Se los suele detectar con facilidad ya que en muchas ocasiones suelen ser muy evidentes. (Guzmán Huamán, 2017)

- **Alimento Contaminado**

Generalmente son provocados por la invasión de microorganismos o sustancias dañinas, las cuales pueden generar intoxicaciones y enfermedades. En ciertos casos muchos alimentos no suelen verse afectados en su color, olor, sabor o textura. Este es el caso de la contaminación de gérmenes, virus y bacterias. (Guzmán Huamán, 2017)

## **2. Cómo los alimentos transmiten enfermedades**

Conocidas como (ETA's) Enfermedades Transmitidas por Alimentos, se producen por la ingesta de alimentos o agua contaminadas por microorganismos, patógenos, toxinas, venenos, virus o agentes contaminantes en general. Suelen producirse por la manipulación de alimentos como:

- **Contaminación Directa**

Se producen cuando un alimento contaminado infecta a uno que no lo está debido al contacto entre ambos, ocurre cuando se mezclan productos cocidos y crudos, puede producirse en áreas refrigeradas, al momento de preparar los mismos o en los platos listos para consumo.

- **Contaminación Indirecta**

Se transmite por medio de: manos, utensilios, equipos de cocina, mesadas, tablas de cortar, etc. Se debe tener en cuenta la importancia de lavar y descontaminar utensilios antes y después de cada uso al igual que el área de trabajo para evitar cualquier clase de contaminación.

- **Contaminación Cruzada**

Se suelen producir cuando agentes contaminantes pasan de un alimento a otro. Generalmente se suelen producirse de alimentos cocinados a crudos o por medio de herramientas mal empleadas en los mismos como la utilización del mismo instrumento para alimentos cocinados y crudos.

### **3. Como evitar la contaminación de alimentos**

- **Temperaturas Inapropiadas**

Aprender a mantener los alimentos en temperaturas correctas de transporte y almacenamiento. Manejar el correcto uso de cámaras de frío siendo 4 a 0 grados centígrados para refrigeración y 0 a -18 congelación.

- **Cocción Inadecuada**

Conocer la temperatura de cocción de los distintos alimentos, en especial carnes como pollo y cerdo.

- **Desinfección de utensilios**

Manejar las áreas e implementos de trabajo en óptimas condiciones, lavados y desinfectados, siempre antes y después de su uso.

- **Alimentos seguros**

Verificar la frescura de los alimentos, comprobar fecha de caducidad y procedencia del mismo como el agua.

- **Limpieza profunda del área de trabajo**

Siempre es importante mantener el orden y control de nuestra área, haciendo limpieza a profundidad de toda nuestra cocina sin olvidarse de campanas, lavabos, cocinas, hornos y desagües. Prevenir plagas y agentes contaminantes.

#### **4. Deontología e higiene del personal**

La higiene del personal y deontología de los mismos es muy importante ya que es la carta de presentación de los mismos ante el cliente, se debe contar con uniformes de acuerdo a las normas especificadas por el reglamento interno y para cada área específica que lo solicite.

Además de ser profesionales en el manejo de los protocolos dictados por el establecimiento, como son los siguientes:

- Presentarse impecable a las áreas de trabajo, con el uso correcto de malla para el cabello, mascarilla, uñas cortas sin esmalte y siempre lavarse las manos, antes, durante y después de manipular los alimentos.
- No tocarse el cabello, rostro u otra parte del cuerpo mientras sean manipulados los alimentos.

- Vestimenta del personal de cocina: zapatos antideslizantes, pantalón adecuado de algodón, medias altas, chaqueta de algodón, pico, malla, gorro de cocina y mascarilla.
- Vestimenta del personal de Servicio (de acuerdo a las exigencias del establecimiento): lleva consigo malla para el cabello, camisa blanca, corbatín, pantalón o falda color negro, calzado negro, gorro y mascarilla.
- No usar joyería al momento de manipular los alimentos.
- No utilizar cremas, perfumes u otro tipo de agente externo que pueda afectar las características organolépticas de los alimentos.
- Mantener un calzado adecuado para el trabajo en su respectiva área.
- Desinfectar los alimentos según corresponda sus medidas de uso.
- Usar de manera responsable los alimentos y el agua. (no desperdiciarlos, ni dar mal uso de estos)
- Evitar contaminación de cualquier tipo y mantener las temperaturas adecuadas.
- Los utensilios, menaje y maquinaria en general deben estar limpios, se los debe utilizar de manera responsable y segura.

## **5. Gestión Financiera**

**a) Receta estándar**

La receta estándar es el medio por el cual se puede estandarizar procesos dentro de cocina, busca detallar temas como: técnicas de emplatado, tiempos de cocción, ingredientes a utilizar, entre otra información relevante al momento de preparar un plato. Este es el único medio por el cual un plato pueda siempre tener el mismo sabor, característica que un cliente siempre busca al momento de regresar a un establecimiento. De igual manera detalla porciones que se servirán y puede tener ilustraciones de apoyo para la misma. De igual manera busca determinar el costo de cada ingrediente utilizado en la receta como la suma total dentro de la preparación. (Solis, G, 2014)

**b) Estructura de costos en alimentos y bebidas**

Dentro de una estructura de costos debemos destacar aspectos como costos fijos y variables los cuales hay que considerar ya que de estos depende una correcta administración financiera del emprendimiento.

- **Costos fijos:** Arriendo, servicios básicos, sueldos, impuestos, entre otros.
- **Costos variables:** Adquisición de ingredientes, reparaciones, costos de distribución, entre otros.

Sumado a esto podemos determinar la receta estándar como parte fundamental del proceso ya que es el medio por el cual podemos determinar costos de producción.

### c) Costos enfocados a alimentos

También denominado “FOOD COST” es el valor total de una receta dividido para el número de porciones que está rinde. Se puede expresar en porcentajes o unidades. Este valor nos indica el costo de plato o costo de materiales,

- **Costo de alimentos (FC) % = (costo de materia prima / precio de la venta) \* 100**

Dentro de la industria alimentaria se puede considerar que el porcentaje de 30%-40% en alimentos y 15%-25% son un buen margen de ganancias. (Vásquez .C)

### d) Ingeniería del Menú

La ingeniería del menú busca analizar la rentabilidad y popularidad de cada uno de los platos que se ofrecen dentro de un establecimiento, de esta manera se puede tener un registro con el cual decidir cómo se va a diseñar un menú. Ayuda a maximizar su rentabilidad manejando valores como margen de contribución y volumen de ventas.

- **H/H:** Estrella, son los platos dentro del menú que producen un alto margen de contribución. Son platos rentables y de gran aceptación.
- **L/L:** Perro, son platos dentro del menú que producen un bajo margen de contribución. Son platos poco rentables y de baja aceptación.
- **L/H:** Caballo, son los platos dentro del menú que producen un bajo margen de contribución. Son platos poco rentables, pero con gran aceptación y venta.

- **H/L:** Rompecabezas. son los platos dentro del menú que producen un alto margen de contribución. Son platos que son muy rentables, pero con bajas ventas.

### e) Cálculo de pago a personal

Empleado	Sueldo base	Décimo tercero	Décimo cuarto	Iess patronal	fondo de reserva	Total, costo	Iess personal	Pago de nomina
1	\$425.00	\$35.42	\$35.42	\$47.39	\$35.40	\$578.62	\$40.16	\$455.67
2	\$425.00	\$35.42	\$35.42	\$47.39	\$35.40	\$578.62	\$40.16	\$455.67
3	\$212.50	\$17.71	\$35.42	\$23.69	\$17.70	\$307.02	\$20.08	\$245.54
		\$0.00		\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
<b>Total, costo de empleados</b>						\$1,464.27		

### III. Marco legal para emprendimientos de Alimentos y Bebidas.

Existen de igual manera obligaciones en el ámbito tributario contempladas en la Ley Orgánica de Régimen Tributario ORTI, CT, COOTAD y normativa conexas, se cómo persona natural o si se ha constituido una persona jurídica, una obligación tributaria es el vínculo jurídico personal entre el Estado o las entidades acreedoras de tributos y los contribuyentes o responsables de aquellos, en virtud del cual debe satisfacerse una prestación en dinero, especies o servicios apreciables en dinero, al verificarse el hecho generador previsto por la ley. (Artículo 15, Código Tributario)

#### 1. Permisos y licencias de funcionamiento

**a. Permiso Anual de Funcionamiento ante el Ministerio de Gobierno (para aquellas actividades no reguladas por el Ministerio de Turismo)**

De acuerdo al Decreto Ejecutivo Nro. 623 de fecha 21 de diciembre de 2018, la Intendencia General de Policía, otorgará el permiso de funcionamiento de los locales y establecimientos donde se prestan servicios de alojamiento a huéspedes, permanentes o transeúntes, restaurantes, o en general lugares donde se consuman alimentos y/o bebidas alcohólicas, que no estén regulados por la Ley de Turismo y su reglamento.

**Requisitos:** 1. Patente Municipal. 2. Permiso ARCSA. 3. Permiso del Cuerpo de Bomberos. 4. RUC. 5. Pago (para AyB \$50). (Guerrero R, 2021)

**b. Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)**

Se encuentra regulado por el Reglamento sustitutivo para otorgar permisos de funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario; Normativa técnica sanitaria unificada para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución, comercialización, transporte de alimentos y establecimientos de alimentación colectiva.

**Requisitos:** 1. RUC, 2. Formulario de solicitud de permiso de funcionamiento, 3. Categorización del Ministerio de Turismo, 4. Pago. Todos estos según cada categoría. (Guerrero R, 2021)

### **c. Licencia Única Anual de Funcionamiento LUAE**

Para su obtención se requiere obtener el certificado de registro del Ministerio de Turismo, el pago del impuesto de patente municipal, permiso del Cuerpo de Bomberos, permiso de la ARCSA (emprendimientos de AyB), informe de uso de suelo (expendio de bebidas alcohólicas). En este caso, los requisitos varían en cada municipio, sin embargo, los constantes son aquellos generales. (Guerrero R, 2021)

### **d. Informe de compatibilidad del uso del suelo**

Emitidos por las instituciones municipales, que según la naturaleza de cada actividad verificarán si su implantación es compatible con el uso de suelo autorizado previamente en los planes de ordenamiento territorial por los GADS. Los requisitos también varían. (Guerrero R, 2021)

### **e. Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos**

Orientado a minimizar el riesgo de incendios, más aún en los emprendimientos de AyB, los requisitos cambian en función de cada institución bomberil, pero de forma principal se requerirá el pago de tasas, una inspección de la cual se

desprende un informe favorable o desfavorable, entre otros, de acuerdo a cada establecimiento. (Guerrero R, 2021)

#### **IV. Referencias Bibliográfica**

- Acosta, R. S. (2008). *Saneamiento ambiental e higiene de los alimentos*. Editorial Brujas.
- BERMEJO, M. (2003). "Crea tu propia empresa". España: Mc Graw Hill.
- Christian Vasquez. MANUAL PARA EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS
- Guerrero, R. B. P., Segura, S. G. T., & Vimos, M. E. S. (2021). Análisis administrativo, legal y operativo, para la creación de emprendimientos de alimentos y bebidas. *Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional*, 6(9), 21-44.
- Guzmán Huamán, K. (2017). Calidad en la logística de alimentos perecibles.
- Guzmán Huamán, K. (2017). Calidad en la logística de alimentos perecibles.
- KRAJEWSKI, L. J., RTIZMAN, L. P., & MALHOTRA, M. (2008). Administración de operaciones (8 edición ed.). Mexico: Pearson.
- Solis, G., Parodi, M., Bednar, C., Ryu, D., Baumert, J., Zottarelli, L., & Warren, C. (2014). Capítulo 3–Módulo 2: Ingredientes y Recetas. Texas Woman's University.

### **3.6. Síntesis del capítulo**

El presente capítulo es el proceso de la propuesta planteada a lo largo de la investigación realizada, se buscó realizar un manual de emprendimiento recopilando información más relevante e importante para cualquier emprendedor, el objetivo es guiar a futuros emprendedores dentro de la ciudad de Quito, misma que se puede aplicar a los estudiantes en el Instituto Tecnológico Superior Universitario ITI. Igualmente se ha podido comprobar cómo es necesario un manual que recopile la información más relevante del tema.

## CONCLUSIONES

- Por medio de la investigación del presente trabajo se pudo ver la importancia de tener un manual con el cual el emprendedor de alimentos y bebidas se pueda guiar, es importante entender que es un manual aplicativo general que puede aplicarse a cualquier área de la gastronomía.
- Mediante la investigación se logró recopilar información actualizada con la cual se puede tener en cuenta los parámetros que se deben seguir para poder realizar un emprendimiento dentro de alimentos y bebidas.
- Los datos recopilados por medio de encuestas verifican que existe una necesidad de conocimiento respecto al emprendimiento.
- Con respecto a las encuestas que se realizaron a 60 personas se logró encontrar puntos clave con los cuales partir la investigación e identificar el problema que existía al momento de emprender.

## **RECOMENDACIONES**

- Se recomienda hacer uso de la presente investigación con la finalidad de emprender dentro del ámbito gastronómico, de esta manera saber identificar los factores que pueden afectar en dicha actividad.
- Se recomienda revisar si existe actualización respecto a los aspectos legales manejados, dicho trabajo se realizó en el año 2022 y por mismos motivos pueden variar ciertos aspectos del marco legal.
- Se recomienda tener presente el trabajo realizado porque es una recopilación de información verídica la cual puede servir de guía para futuros emprendedores.

# VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS



## ENCUESTA CADÉMICA

La encuesta a continuación es de carácter académico, los datos que usted proporcione serán manejados con reserva.

1. ¿Ha considerado emprender dentro del ámbito gastronómico?

- Si
- No

-En caso de responder No elija de acuerdo a su criterio como cliente

2. ¿Considera usted importante una guía de apoyo con la cual guiarse al momento crear un emprendimiento de alimentos y bebidas?

- Si
- No

3. ¿Tiene conocimiento al respecto de los trámites necesarios que debe seguir para crear un establecimiento?

- Si
- No

4. ¿Qué aspecto considera es el más importante al momento de crear un emprendimiento de alimentos y bebidas?

- Costos gastronómicos
- Técnicas de cocina
- Trámites legales
- BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)

5. ¿Considera importante tener conocimiento de temas administrativos para el buen funcionamiento del establecimiento?

- Si
- No

6. ¿Cuál criterio considera usted que es lo más importante al momento de elegir un emprendimiento dentro de alimentos y bebidas?

- Buscar la necesidad del consumidor
- Gusto personal del emprendedor

## REFERENCIAS

- Acosta, R. S. (2008). *Saneamiento ambiental e higiene de los alimentos*. Editorial Brujas.
- Aprende Institute. (2022). Cómo hacer un menú para restaurante paso a paso. Recuperado 20 de julio de 2022, de <https://aprende.com/blog/emprendimiento/negocios/como-hacer-un-menu-para-restaurante/>
- Ayerve Gonzaga, W. J. (2020). Propuesta de aplicación de la simplificación de trámites y servicios en el área de servicios municipales del DM. de Quito (Bachelor's thesis, Quito: UCE).
- BERMEJO, M. (2003). "Crea tu propia empresa". España: Mc Graw Hill.
- Bravo, L. L., alemán, A. A., & Pérez, M. P. (2018). La actividad turística en el Ecuador: ¿Turismo consciente o turismo tradicional?. *Eca Sinergia*, 9(1), 97-108.
- Christian Vásquez. MANUAL PARA EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS
- Colmenares, Z., & Montero, L. (2009). Cuidado de la enfermera (o) en la higiene personal de los escolares de tercer grado de educación básica. *Biblioteca Lascasas*, 5(4), 1-11.
- DE QUITO, Municipio del Distrito Metropolitano, et al. Quito. *Destino ideal*. Quito, 2013.
- FREIRE, A. (2015). *Pasión por emprender* (Primera ed.). Buenos Aires: Penguin Random House Grupo Editorial S.A.
- Guerrero, R. B. P., Segura, S. G. T., & Vimos, M. E. S. (2021). Análisis administrativo, legal y operativo, para la creación de emprendimientos de alimentos y bebidas. *Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional*, 6(9), 21-44.

Guzmán Huamán, K. (2017). Calidad en la logística de alimentos perecibles.

Guzmán Huamán, K. (2017). Calidad en la logística de alimentos perecibles.

Haskins, S. &. (06 de diciembre de 2017). *Quito, Ecuador: The Most Beautiful City In South America?* Obtenido de [https://www.huffpost.com/entry/retire-to-ecuador\\_b\\_3518701?ir=Fifty](https://www.huffpost.com/entry/retire-to-ecuador_b_3518701?ir=Fifty)

Hidalgo Pérez, D. F. (2015). *Vivienciarte. Casa para estudiantes, docentes y artistas* (Bachelor's thesis, PUCE).

IESS, I., & CREDIT, Y. (2018). Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. *IESS, Ed.) Recuperado el, 17.*

KRAJEWSKI, L. J., RTIZMAN, L. P., & MALHOTRA, M. (2008). Administración de operaciones (8 edición ed.). Mexico: Pearson.

Ministerio del Trabajo, C. (2012). Ministerio de Trabajo. *Empleo y Seguridad.*

Municipio del D.M.Q. (2009). «Administraciones Zonales del Distrito Metropolitano de Quito». Archivado desde el original el 20 de septiembre de 2009. Consultado el 20 de octubre de 2009.

Pérez de Dávila, T. (2007). La institucionalización del Servicio de Rentas Internas: proyecciones y perspectivas.

Quito, C. D. (2017). Cuerpo de Bomberos del Distrito Metropolitano de Quito.

Rodríguez Muñoz, G. N. (2016). *Servicios a la ciudadanía de la agencia nacional de regulación, control y vigilancia sanitaria (ARCSA)* (Bachelor's thesis).

Servicio de Rentas Internas, S. (2016). SRI. 2016a). Reglamento a la Ley de Régimen Tributario Interno. Recuperado el, 14.

Solis, G., Parodi, M., Bednar, C., Ryu, D., Baumert, J., Zottarelli, L., & Warren, C. (2014). Capítulo 3–Módulo 2: Ingredientes y Recetas. Texas Woman's University.

Tomalá, V. H. V. (2020). Los factores que afectan a los emprendimientos en el Ecuador. *INNOVA research journal*, 5(3), 6.

Toyos, I. (2008). Manual básico de la buena cocina. Guayaquil: Sol90.

## APÉNDICES

### Esquema Problema de Investigación

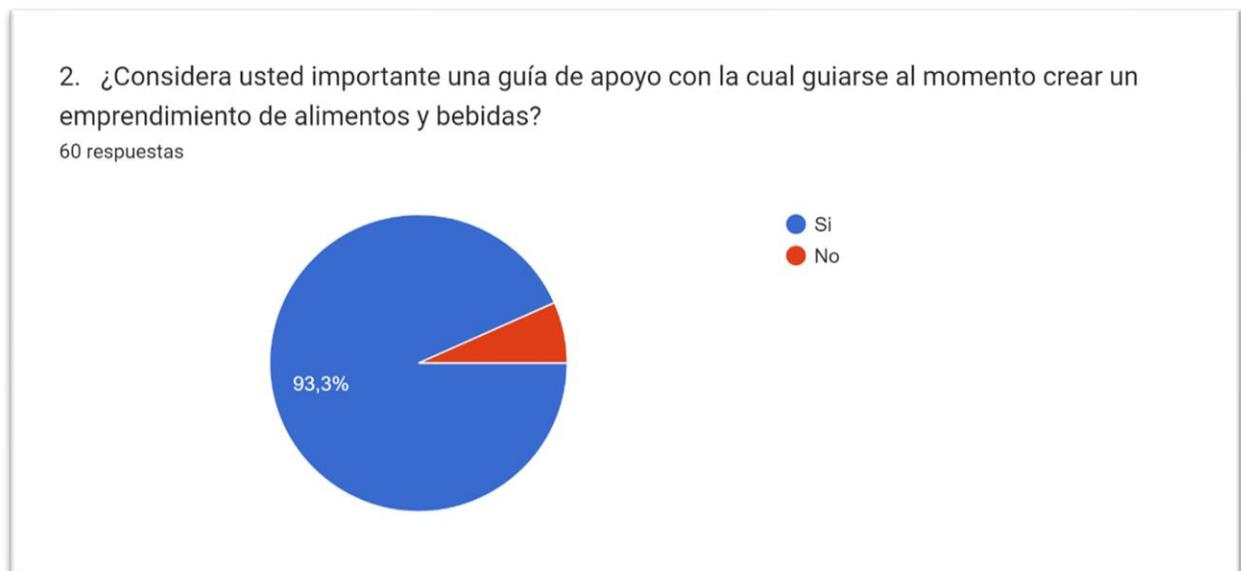
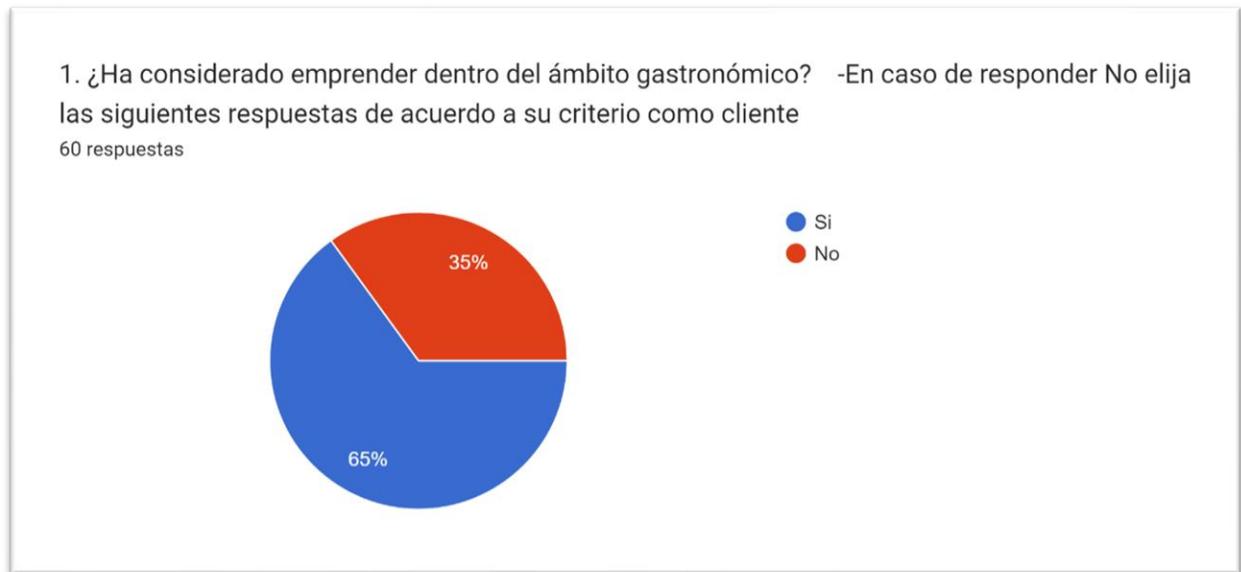
<b>CAUSAS</b> ▼	<b>DEFINICIÓN DEL PROBLEMA</b>	<b>CONSECUENCIAS</b> ▲
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Poco conocimiento sobre el manejo de alimentos.</li> <li>● Poca innovación en los servicios prestados sin un diferenciador claro.</li> <li>● Mal manejo de personal.</li> <li>● Falta de conocimiento de requisitos necesarios para establecimientos de alimentos y bebidas.</li> <li>● Bajo presupuesto y falta de interés para capacitación y formación.</li> <li>● Poco o nulo control de procesos.</li> </ul>	<p>Desconocimiento acerca de establecimientos de alimentos y bebidas de parte de emprendedores que desean iniciar su negocio o potenciarlo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Pérdida de los recursos.</li> <li>● Pérdida de calidad del establecimiento.</li> <li>● Poca aceptación del público.</li> <li>● Desempleo del personal.</li> </ul>
<b>↑ INDICADORES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Desconocimiento de normas HACCP por parte del personal</li> <li>● Mala gestión administrativa.</li> <li>● Mala aplicación de procesos de alimentos.</li> <li>● Falta de diferenciación ante la competencia.</li> </ul>		

## ANEXOS

### Anexo N° 1: Encuestas respondidas

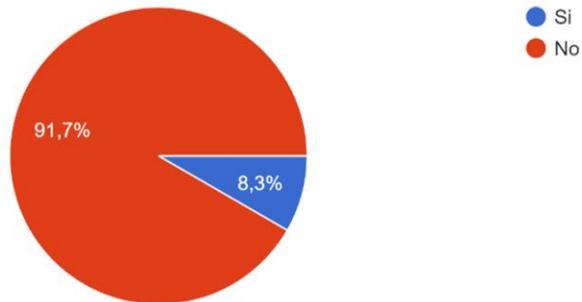
Elaborado por: Gabriel Cuesta

Fuente: Google Forms



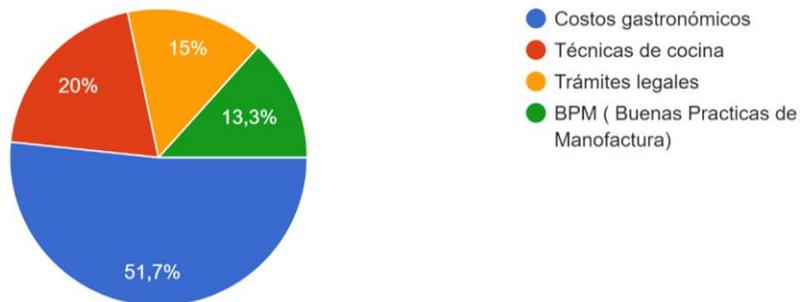
3. ¿Tiene conocimiento al respecto de los trámites necesarios que debe seguir para crear un establecimiento?

60 respuestas



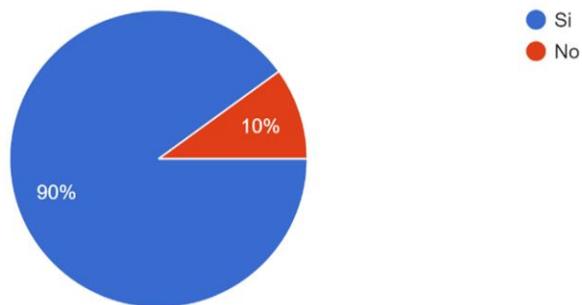
4. ¿Qué aspecto considera es el más importante al momento de crear un emprendimiento de alimentos y bebidas ?

60 respuestas



5. ¿Considera importante tener conocimiento de temas administrativos para el buen funcionamiento del establecimiento?

60 respuestas



6. ¿Qué criterio considera usted que es lo más importante al momento de elegir un emprendimiento dentro de alimentos y bebidas?

60 respuestas

