



**INSTITUTO TECNOLÓGICO DE HOTELERÍA Y  
TURISMO INTERNACIONAL**

**GASTRONOMÍA**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN  
RESTAURANTE TEMÁTICO DE LA SIERRA DEL ECUADOR  
EN LA PARROQUIA DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA**

**Proyecto de Investigación previo a la  
Obtención del Título de Tecnólogo en  
Gastronomía**

**EDISON ALBERTO CAMPOVERDE VEGA**

**QUITO, NOVIEMBRE 2012**

## DEDICATORIA

Una nueva etapa de mi vida termina y

Es por eso que dedico con mucho amor

Y cariño este proyecto:

A mi MADRE y FAMILIA

Quienes con esfuerzo y sacrificio

Hemos hecho posible este logro.

Gracias madre por su ejemplo de lucha

Y perseverancia, por brindarme su

Apoyo y darme fuerzas para salir

Adelante cuando mas lo necesito

Gracias por impulsarme a un futuro

Mejor.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mi Madre y hermanos por su  
Apoyo incondicional y por forjarme en el  
Camino del bien, del estudio y del trabajo con  
Bases solidas y enfocadas en los principios éticos  
Y morales para ser un gran ser humano  
A Dios por la creatividad, la sabiduría, las fuerzas, la salud y  
Energía que me supo dar para terminar este proyecto  
Al Ing. Alejandro Vásquez por su valiosa ayuda a lo largo del  
Proyecto y carrera quien con su conocimiento y sabiduría  
Supo guiarme hacia el camino del éxito  
Con mucho cariño a mis AMIGOS, compañeros de las  
Experiencias mas bellas y hermosas que tiene la  
Juventud y la VIDA

“RECORDEMOS QUE LA FELICIDAD NO ES UNA ESTACIÓN A LA QUE UNO SE LLEGA  
SINO UNA FORMA DE VIAJAR”

## DECLARACION DE AUTORIA

Yo, EDISON CAMPOVERDE VEGA declaro de forma verbal y escrita que este trabajo de monografía con tema: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA CREACION DE UN RESTAURANTE TEMATICO DE LA SIERRA DEL ECUADOR EN LA PARROQUIA DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA, es de mi estricta autoría y autenticidad.

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

Atentamente

---

EDISON CAMPOVERDE VEGA

QUITO, NOVIEMBRE 2012

## **INFORME DEL TUTOR**

Yo, Ingeniero Alejandro Vásquez certifico haber revisado el presente informe de investigación con el tema: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA CREACION DE UN RESTAURANTE TEMATICO DE LA SIERRA DEL ECUADOR EN LA PARROQUIA DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Internacional Hotelería y Turismo “ITHI” de Quito; por lo tanto se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

---

Ingeniero Alejandro Vásquez

QUITO, NOVIEMBRE, 2012

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

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

### **PRIMERO:**

El Ing. Alejandro Vásquez por sus propios derechos, en calidad de tutor del trabajo de fin de carrera, y el Sr. Edison Campoverde Vega, por sus propios derechos, en calidad de autor del trabajo de fin de carrera.

### **SEGUNDO:**

UNO; Edison Campoverde Vega realizó el trabajo de fin de carrera titulado ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA CREACION DE UN RESTAURANTE TEMATICO DE LA SIERRA DEL ECUADOR EN LA PARROQUIA DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA, para obtener el título de TECNÓLOGO EN GASTRONOMIA en el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", bajo la tutoría del Ing. Alejandro Vásquez.

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

### **TERCERO:**

Comparecen el Ing. Alejandro Vásquez, en calidad de Tutor del trabajo de fin de carrera, y Edison Campoverde Vega como autor del mismo, por medio del presente escrito, tiene a bien ceder de forma gratuita sus derechos en el trabajo de fin de carrera con título: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA CREACION DE UN RESTAURANTE TEMATICO DE LA SIERRA DEL ECUADOR EN LA PARROQUIA DE SAN ANTONIO DE PICHINCHA; y conceden autorización para que el Instituto Tecnológico de Turismo y Hotelería Internacional "ITHI", pueda utilizar este trabajo en beneficio de los estudiantes y/o de la comunidad, sin reserva alguna.

CUARTA:

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

---

TUTOR

---

AUTOR

## TABLA DE CONTENIDO

DEDICATORIA.....	III
AGRADECIMIENTO.....	IV
DECLARACION DE AUTORIA.....	V
INFORME DEL TUTOR.....	VI
ACTA DE CESION DE GRADO .....	VII
TABLA DE CONTENIDO.....	IX
INDICE DE TABLAS.....	XIII
INDICE GRAFICOS.....	XV
INDICE DE CUADROS.....	XVII
CAPITULO I.....	1
1. INTRODUCCION.....	1
1.1. Ámbito Problemático.....	1
1.1.1. Análisis Macro.....	1
1.1.2. Análisis Meso.....	2
1.1.3. Análisis Micro.....	3
1.1.4. Análisis De Involucrados.....	3
1.2. Análisis De Problemas.....	6
1.3. Definición Del Árbol De Objetivos.....	8
1.4. Análisis De Objetivos.....	10
1.5. Marco Lógico.....	11
CAPITULO II.....	12
2. DESARROLLO DEL PROYECTO.....	12
2.1. VIALIDAD COMERCIAL.....	12
2.1.1. Ventaja Competitiva.....	12
2.1.2. El Producto.....	13
2.1.3. Estudio de Demanda.....	15
2.1.3.1. <i>Tamaño de la Muestra y Diseño de la Encuesta</i> .....	17
2.1.3.2. <i>Cálculo de la Muestra</i> .....	17
2.1.3.3. <i>Investigación de Campo</i> .....	17

2.1.3.4.	<i>Levantamiento de la Información</i> .....	17
2.1.3.5.	<i>Procesamiento de la Información</i> .....	18
2.1.3.6.	<i>Análisis de los Resultados de las Encuestas Realizadas</i> .....	20
2.1.3.7.	<i>Determinación de la Demanda</i> .....	31
2.1.3.8.	<i>Proyección de la Demanda</i> .....	31
2.1.3.9.	<i>Análisis de la oferta</i> .....	32
2.1.3.10.	<i>Proyección de la Oferta</i> .....	33
2.1.3.11.	<i>Demanda Insatisfecha</i> .....	34
2.1.3.12.	<i>Estimación de la Oferta de cada uno de los Platos de la Carta Proyectado Anualmente</i> .....	35
2.1.3.13.	<i>Estimación de la Oferta Proyectada a 6 Años</i> .....	38
2.1.3.14.	<i>Presupuesto de Ingresos Proyectado a Anualmente</i> .....	39
2.1.3.15.	<i>Presupuesto de Ingreso Proyectado a 6años</i> .....	41
2.1.4.	<i>Estrategia de Distribución</i> .....	42
2.1.4.1.	<i>Distribución de Servicios</i> .....	42
2.1.4.2.	<i>Determinación del tamaño Optimo de la Planta</i> .....	43
2.1.4.3.	<i>Distribución Optima de la planta</i> .....	43
2.1.4.4.	<i>Distribución Marketing</i> .....	48
2.1.4.5.	<i>Plaza</i> .....	48
2.1.4.6.	<i>Promoción</i> .....	49
2.1.4.7.	<i>Publicidad</i> .....	49
2.1.4.8.	<i>Logo</i> .....	49
<b>2.1.4.9.</b>	<b><i>Slogan</i></b> .....	<b>50</b>
<b>2.2.</b>	<b>VIALIDAD TÉCNICA</b> .....	<b>55</b>
2.2.1.	Requerimientos Tecnológicos.....	55
2.2.2.	Requerimientos Organizativos.....	55
2.2.2.1.	<i>Planificación</i> .....	55
2.2.2.2.	<i>Organización</i> .....	56
2.2.2.3.	<i>Costo de Mano de Obra Directa</i> .....	61
2.2.2.4.	<i>Dirección</i> .....	62
2.2.2.5.	<i>Control</i> .....	62
2.2.3.	Filosofía Empresarial.....	64
2.2.3.1.	<i>Misión</i> .....	64
2.2.3.2.	<i>Visión</i> .....	64

2.2.3.3.	<i>Principios y Valores</i> .....	64
2.2.3.4.	<i>Principios</i> .....	64
2.2.3.5.	<i>Valores</i> .....	65
2.2.3.6.	<i>Código de Ética</i> .....	65
2.2.3.7.	<i>Objetivo Empresarial Estratégico</i> .....	67
2.2.4.	Aspectos Legales.....	67
2.2.4.1.	<i>Permisos de Funcionamiento</i> .....	67
2.2.4.2.	<i>Registro Único de Contribuyentes</i> .....	67
2.2.4.3.	<i>Patente Municipal</i> .....	68
2.2.4.4.	<i>Uso de Suelo</i> .....	68
2.2.4.5.	<i>Certificado Ambiental</i> .....	69
2.2.4.6.	<i>Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas</i> .....	69
2.2.4.7.	<i>Permiso Sanitario</i> .....	70
2.2.4.8.	<i>Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual</i> .....	71
2.2.4.9.	<i>Registro Actividad Turística</i> .....	71
2.2.4.10.	<i>Permiso Cuerpo de Bomberos</i> .....	72
2.2.4.11.	<i>Afiliación Cámara de Turismo</i> .....	72
2.2.5.	Medidas de Protección de Medio Ambiente.....	73
2.2.5.1.	<i>Impacto Ambiental</i> .....	73
2.2.6.	Costo de Inversión.....	78
2.2.7.	Costo de Operación.....	82
2.2.8.	Costo de Administración y Ventas.....	84
2.2.9.	Precio.....	86
2.2.10.	Composición de Capital.....	87
<b>2.3.</b>	<b>Vialidad Financiera</b> .....	<b>87</b>
2.3.1.	Flujo de Fondos.....	87
2.3.2.	Punto de Equilibrio.....	89
2.3.3.	Análisis Financiero.....	93
2.3.3.1.	<i>La TIR</i> .....	93
2.3.3.2.	<i>El VAN</i> .....	93
2.3.3.3.	<i>El PRI</i> .....	94
2.3.4.	Conclusiones Financieras.....	95
2.3.5.	Manejo de Crédito.....	95

<b>3. CAPITULO III.....</b>	<b>96</b>
3.1. RESULTADOS DEL PROYECTO.....	96
<b>4. CAPITULO IV.....</b>	<b>98</b>
<b>4.1. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>	<b>98</b>
4.1.1. Conclusiones.....	98
4.1.2. Recomendaciones.....	99
<b>4.1.3. Referencias Bibliográficas.....</b>	<b>100</b>
<b>4.1.4. APENDICE Y ANEXOS.....</b>	<b>101</b>
<b>Recetas Estándar</b>	
<b>Cálculo y Gráficos del Punto de Equilibrio para Cada Plato del Recetario Gastronómico</b>	
<b>Formularios Base Legal</b>	

## INDICE DE TABLAS

Tabla Nº 1. Determinación de la Demanda.....	31
Tabla Nº 2. Proyección de la Demanda.....	32
Tabla Nº 3. Proyección de la Oferta Actual Proyectada.....	33
Tabla Nº 4. Demanda Insatisfecha Proyectada.....	34
Tabla Nº 5. Estimación de la Oferta de cada uno de los Platos de la Carta Proyectado Anualmente.....	35
Tabla Nº 6. Estimación de la Oferta Proyectada a 6 Años.....	38
Tabla Nº 7. Presupuesto de Ingresos Proyectado a Anualmente.....	39
Tabla Nº 8. Presupuesto de Ingreso Proyectado a 6años .....	41
Tabla Nº 9. Costo de Mano de Obra Directa.....	61
Tabla Nº 10. Control del Impacto Ambiental.....	75
Tabla Nº 11. Maquinaria y Equipo.....	78
Tabla Nº 12. Presupuesto de Operación Anual Proyectado.....	82
Tabla Nº 13. Costo de Producción Proyectado a 6 Años.....	83
Tabla Nº 14. Presupuestos Egresos de Administración y Ventas Anual Proyectado.....	84
Tabla Nº 15. Costo de Administración y Ventas Anual Proyectado a 6 Años.....	85
Tabla Nº 16. Flujo de Caja Proyectado a 6 Años.....	87
Tabla Nº 17. Punto de Equilibrio Porcentaje de Participación de Cada Plato por Año.....	89
Tabla Nº 18. Distribución del Costo Fijo por Plato al Año.....	90
Tabla Nº 19. Resumen y Análisis del Punto de Equilibrio.....	92
Tabla Nº 20. Punto de Equilibrio Pudín de Tomate de Árbol.....	126
Tabla Nº 21. Punto de Equilibrio Mousse de Mortiño.....	127
Tabla Nº 22. Punto de Equilibrio Compotas.....	128
Tabla Nº 23. Punto de Equilibrio Granizado de Quinoa.....	129
Tabla Nº 24. Punto de Equilibrio Crepes de Zapallo.....	130
Tabla Nº 25. Punto de Equilibrio Torta de Zanahoria.....	131
Tabla Nº 26. Punto de Equilibrio Torta de Pera y Tazo.....	132
Tabla Nº 27. Punto de Equilibrio Coctel Azul.....	133
Tabla Nº 28. Punto de Equilibrio Locro de Choclo .....	134
Tabla Nº 29. Punto de Equilibrio Crema de Mellocos.....	135
Tabla Nº 30. Punto de Equilibrio Sopa de Verduras.....	136
Tabla Nº 31. Punto de Equilibrio Menestrón.....	137

Tabla Nº 32. Punto de Equilibrio Sopa de Arroz de Cebada.....	138
Tabla Nº 33. Punto de Equilibrio Cuy Milanesa.....	139
Tabla Nº 34. Punto de Equilibrio Chuleta Agridulce.....	140
Tabla Nº 35. Punto de Equilibrio Calderete de Cordero.....	141
Tabla Nº 36. Punto de Equilibrio Rollo de Conejo.....	142
Tabla Nº 37. Punto de Equilibrio Chuleta de Ternera.....	143
Tabla Nº 38. Punto de Equilibrio Jugo de Tomate de Árbol.....	144
Tabla Nº 39. Punto de Equilibrio Jugo de Mora.....	145
Tabla Nº 40. Punto de Equilibrio Jugo de Naranja.....	146
Tabla Nº 41. Punto de Equilibrio Jugo de Avena.....	147
Tabla Nº 42. Punto de Equilibrio Jugo de Frutilla.....	148

## INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico N°1. Diferenciación por Edades.....	20
Gráfico N°2. Diferenciación por Género.....	21
Gráfico N°3. Conocimiento de un Restaurante Temático.....	22
Gráfico N°4. Frecuencia de Consumo del Producto.....	23
Gráfico N°5. Aceptación del Producto.....	24
Gráfico N°6. Conocimiento de la Posible Competencia.....	25
Gráfico N°7. Estimación de Precio del Producto a Pagar.....	26
Gráfico N°8. Aceptación de la Competencia.....	27
Gráfico N°9. Aspectos Importantes para el Consumidor al Momento de Consumir el Producto.....	28
Gráfico N°10. Horario Establecido en el Restaurante.....	29
Gráfico N°1 1. Conocimiento de Ubicación de la Plaza.....	30
Gráfico N°12. Demanda Actual Proyectada.....	32
Gráfico N°1 3. Oferta y Demanda Proyectada.....	33
Gráfico N°1 4. Demanda Insatisfecha Proyectada.....	34
Gráfico N°1 5. Distribución de la Planta Arquitectónica (Vista Aérea).....	44
Gráfico N°1 6. Distribución de la Planta (Fachada Frontal).....	45
Gráfico N°1 7. Distribución de la Planta Corte A-A ( Vista Frontal).....	46
Gráfico N°1 8. Distribución de la Planta Corte B-B (Vista Frontal).....	47
Gráfico N°1 9. Plaza Referencial.....	48
Gráfico N°20. Logo del Restaurante.....	50
Gráfico N°21. Slogan del Restaurante.....	50
Gráfico N°22. Hoja Membretada del Restaurante.....	51
Gráfico N°23. Flyer Promocional.....	51
Gráfico N°24. Tarjeta de Presentación.....	52
Gráfico N°25. Servilleta de Tela.....	52
Gráfico N°26. Carta-Menú (ejemplo maqueta abierta).....	53
Gráfico N°27. Carta- Menú (maqueta abierta).....	54
Gráfico N°28. Punto de Equilibrio Pudín de Tomate de Árbol.....	126
Gráfico N°29. Punto de Equilibrio Mousse de Mortiño.....	127
Gráfico N°30. Punto de Equilibrio Compotas.....	128
Gráfico N°31. Punto de Equilibrio Granizado de Quinua.....	129
Gráfico N°32. Punto de Equilibrio Crepes de Zapallo.....	130

Gráfico N°33. Punto de Equilibrio Torta de Zanahoria.....	131
Gráfico N°34. Punto de Equilibrio Torta de Pera y Tazo.....	132
Gráfico N°35. Punto de Equilibrio Coctel Azul.....	133
Gráfico N°36. Punto de Equilibrio Locro de Choclo .....	134
Gráfico N°37. Punto de Equilibrio Crema de Mellocos.....	135
Gráfico N°38. Punto de Equilibrio Sopa de Verduras.....	136
Gráfico N°39. Punto de Equilibrio Menestrón.....	137
Gráfico N°40. Punto de Equilibrio Sopa de Arroz de Cebada.....	138
Gráfico N°41. Punto de Equilibrio Cuy Milanesa.....	139
Gráfico N°42. Punto de Equilibrio Chuleta Agridulce.....	140
Gráfico N°43. Punto de Equilibrio Calderete de Cordero.....	141
Gráfico N°44. Punto de Equilibrio Rollo de Conejo.....	142
Gráfico N°45. Punto de Equilibrio Chuleta de Ternera.....	143
Gráfico N°46. Punto de Equilibrio Jugo de Tomate de Árbol.....	144
Gráfico N°47. Punto de Equilibrio Jugo de Mora.....	145
Gráfico N°48. Punto de Equilibrio Jugo de Naranja.....	146
Gráfico N°49. Punto de Equilibrio Jugo de Avena.....	147
Gráfico N°50. Punto de Equilibrio Jugo de Frutilla.....	148

## INDICE DE CUADROS

Cuadro N°1. Diferenciación por Edades.....	20
Cuadro N°2. Diferenciación por Género.....	21
Cuadro N°3. Conocimiento de un Restaurante Temático.....	22
Cuadro N°4. Frecuencia de Consumo del Producto.....	23
Cuadro N°5. Aceptación del Producto.....	24
Cuadro N°6. Conocimiento de la Posible Competencia.....	25
Cuadro N°7. Estimación de Precio del Producto a Pagar.....	26
Cuadro N°8. Aceptación de la Competencia.....	27
Cuadro N°9. Aspectos Importantes para el Consumidor al Momento de Consumir el Producto.....	28
Cuadro N°10. Horario Establecido en el Restaurante.....	29
Cuadro N°11. Conocimiento de Ubicación de la Plaza.....	30
Cuadro N°12. Análisis de la Oferta.....	32
Cuadro N°13. Punto de Equilibrio Pudín de Tomate de Árbol.....	126
Cuadro N°14. Punto de Equilibrio Mousse de Mortiño.....	127
Cuadro N°15. Punto de Equilibrio Compotas.....	128
Cuadro N°16. Punto de Equilibrio Granizado de Quinoa.....	129
Cuadro N°17. Punto de Equilibrio Crepes de Zapallo.....	130
Cuadro N°18. Punto de Equilibrio Torta de Zanahoria.....	131
Cuadro N°19. Punto de Equilibrio Torta de Pera y Tazo.....	132
Cuadro N°20. Punto de Equilibrio Coctel Azul.....	133
Cuadro N°21. Punto de Equilibrio Locro de Choclo .....	134
Cuadro N°22. Punto de Equilibrio Crema de Mellocos.....	135
Cuadro N°23. Punto de Equilibrio Sopa de Verduras.....	136
Cuadro N°24. Punto de Equilibrio Menestrón.....	137
Cuadro N°25. Punto de Equilibrio Sopa de Arroz de Cebada.....	138
Cuadro N°26. Punto de Equilibrio Cuy Milanés.....	139
Cuadro N°27. Punto de Equilibrio Chuleta Agridulce.....	140
Cuadro N°28. Punto de Equilibrio Calderete de Cordero.....	141
Cuadro N°29. Punto de Equilibrio Rollo de Conejo.....	142
Cuadro N°30. Punto de Equilibrio Chuleta de Ternera.....	143
Cuadro N°31. Punto de Equilibrio Jugo de Tomate de Árbol.....	144
Cuadro N°32. Punto de Equilibrio Jugo de Mora.....	145

Cuadro N°33. Punto de Equilibrio Jugo de Naranja.....	146
Cuadro N°34. Punto de Equilibrio Jugo de Avena.....	147
Cuadro N°35. Punto de Equilibrio Jugo de Fresa.....	148

# CAPITULO I

## INTRODUCCIÓN

### 1.1. **Ámbito Problemático**

El Ecuador por ser un país que se encuentra en vías de desarrollo, implica la intervención de la economía, la tecnología, su crecimiento y sobre todo el turismo, motivo por el cual debe estar al tanto del resto de países.

En cuanto al campo profesional lo que se está desarrollando en el resto de los países es, el turismo gastronómico, fomentando así el turismo local y sobre todo dando a conocer su cultura, fiestas, tradiciones, comidas y bebidas tradicionales.

Existiendo en Ecuador pocos, por no decir escasos restaurantes que oferten manjares propios de cada zona del Ecuador no llegando así a cumplir con la pirámide nutricional y la ingesta diaria que necesita el organismo.

Se demostrará que el implementar un proyecto nuevo e innovador en el país es posible, desarrollando el turismo local (Pichincha), revalorizando recetas y productos de la serranía del Ecuador.

El restaurante TEMATICO será desarrollado sobre la avenida de los volcanes de Quito, recorriendo así la región andina del Ecuador con nuevas propuestas gastronómicas a base de los alimentos de cada provincia logrando desarrollar un recetario gastronómico alternativo y variado.

#### 1.1.1 **Análisis Macro**

Cada vez el mundo va creciendo aceleradamente lo que implica que interviene la economía, la tecnología, y sobre todo el turismo.

“Los restaurantes más famosos del mundo son los 10 primeros del año 2009 tales como: (1) El Bulli, (2) The Fat Duck, (3) Pierre Gagnaire, (4) Mugaritz, (5) The French Laundry, (6) Per Se, (7) Bras, (8) Arzak, (9) Tetsuya's y (10) Noma, creando así nuevas tendencias gastronómicas y usos moleculares”. (Los mejores top 10, 2010)

Lo que está desarrollando en la mayoría de países es: El turismo gastronómico ya que este se ha convertido en una fabulosa opción de aventura pues no sólo consiste en visitar a un determinado país o destino para degustar sus platos típicos, sino que también es posible experimentar aventuras culinarias por medio de visitas a mercados, a tiendas de venta de productos alimenticios

especializados, participando en fiestas locales, entre otros. Hoy en día los sabores y preparaciones culinarias se encuentran manifestados en rutas gastronómicas como por ejemplo la ruta de los quesos de cabra, la ruta de las frutas, ruta de los vinos y licores. Es claro también que el turismo gastronómico además de promover los atractivos culinarios promueve la identidad y cultura de la región que se visita. Entonces las rutas a seguir conforman una lista muy larga ya que en el mundo existen países cuya gastronomía es digna de admirar. “Entre los destinos más destacados para practicar turismo gastronómico encontramos a , Perú, Francia, Italia, México y España. (Arleco Producciones, 2009)

### **1.1.2 Análisis Meso**

Ecuador es un país grande y diverso y sobre todo rico en su cultura, naturaleza, gastronomía. Ecuador ofrece diversas atracciones turísticas tanto para turistas nacionales e internacionales y sobre todo tiene una gastronomía envidiable por otros países, pues cada provincia tiene una gastronomía única lo que le hace muy interesante y diferente.

La variedad geográfica, cultural y étnica ha generado diversas opciones gastronómicas en esta tierra, pudiendo decir que el país tiene todo lo necesario para ofrecer una gran alternativa de platos y sobre todo cien por ciento naturales y frescos.

Lo que afecta un poco al desarrollo en el país, es que cada vez más se puede observar que se está perdiendo las costumbres, las tradiciones, su música e incluso su propia gastronomía, ya que poco a poco se ha ido implementando la comida rápida lo cual no es la óptima para el cuerpo humano, y no se sabe cuál fue su proceso de producción antes de ser comercializados.

Por ejemplo entre esta comida Fast Food se encuentra la comida americana como: hamburguesas, hot dogs, papas fritas, snacks, generando que la mayoría de personas tengan este hábito de ingerir este tipo de comida, pudiendo afirmar que existe un real déficit en el consumo de alimentos que deben ser incluidos en la ingesta diaria del ser humano.

El problema que existe es que la gente o población del Ecuador no valora todavía su cultura, orígenes, por tal motivo no hay una aceptación de aprovechar lo que posee la serranía, olvidando así los sabores y preparaciones de los platos tradicionales.

En el país no hay muchos lugares que tenga este tipo de ambiente lo que es positivo para él proyecto ya que es una tendencia nueva y sobre todo algo que va a identificar al Ecuador con turistas nacionales e internacionales.

### 1.1.3 Análisis Micro

Quito es una Ciudad que tiene muchas vías de desarrollo y donde su gente es amable y cálida, tiene un gran porcentaje de flujo turístico por lo que es un buen lugar para dar a conocer a los demás países su turismo local, buscando así la más alta rentabilidad posible para el desarrollo de este proyecto.

Al ser Pichincha una provincia netamente de la serranía, su gastronomía se basa básicamente en tubérculos como la papa, camote; en leguminosas y cereales, como el trigo, la quinua. Es muy común encontrar estos ingredientes (muchas veces más de un ingrediente) en comidas típicas quiteñas, como el yaguar loco, loco de papas, sopa de quinua o fritada.

Con el tiempo y con la llegada de los españoles, muchos platos fueron variando, pero siempre conservó su esencia indígena. Pudiendo decir que su gente quiere, cada vez más, recuperar y honrar su pasado, que mejor forma de hacerlo consumiendo lo nuestro.

Llegando a decir que la gente podrá encontrar en él restaurante la comida andina con la mejor oferta para un paladar exigente. Logrando así tener la ocasión de compartir con los quiteños y quiteñas su cultura y platos tradicionales y sobre todo conocer un poco más de su historia, generando nuevas ofertas culinarias, a partir de la tradición y las nuevas fusiones, sin dejar de lado las raíces mestizas e indígenas.

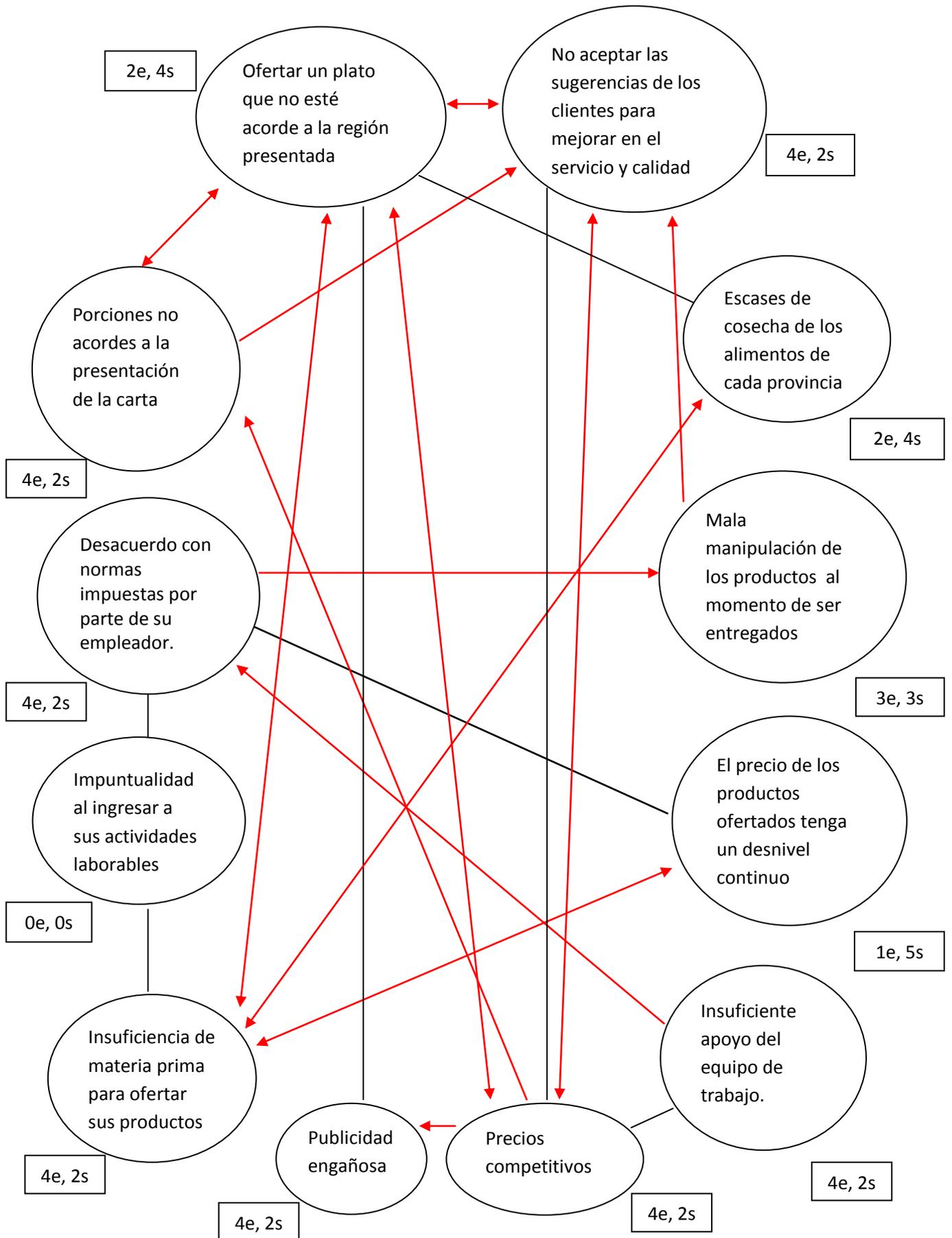
### 1.1.2 Análisis De Involucrados

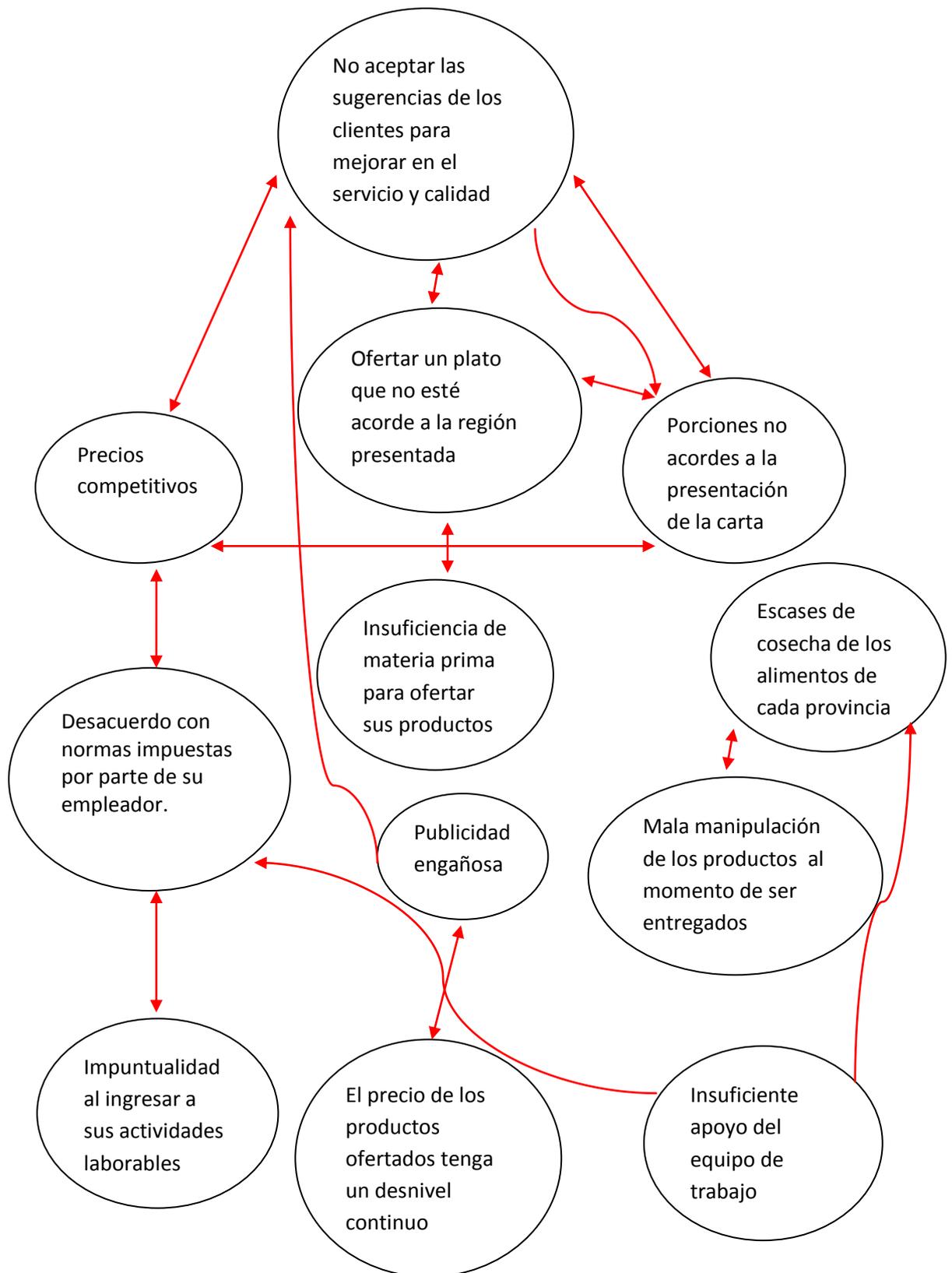
GRUPOS	INTERESES EN LA INVESTIGACIÓN	PROBLEMAS PERCIBIDOS	RECURSOS Y MANDATOS
CLIENTES	<ul style="list-style-type: none"><li>Platos nuevos e interesantes, con nombres andinos y materia prima no convencional cultivada en la zona del paraje andino cuyo precio final sea módico y al alcance del estrato económico medio.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ofertar un plato que no esté acorde a la región representada y se la remplace con productos de otra zona.</li><li>Porciones no acordes a la presentación de la carta al momento de servirle el plato al cliente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Oferta nueva e innovadora.</li><li>Aceptación de los nuevos platos ofertados en la carta del restaurante.</li><li>Satisfacción con el servicio ofertado.</li><li>Recomendaciones a</li></ul>

			más personas para que visiten y se deleiten de los platos de la Avenida de la Avenida de los Volcanes.
<b>DUEÑOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ofrecer platos gastronómicos alusivos a la Avenida de los Volcanes, producidos con ingredientes y cosechados en sus alrededores.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ No aceptar las sugerencias de parte de los clientes para mejorar en el servicio y calidad.</li> <li>▪ Insatisfacción con los proveedores por falta de seriedad y cumplimiento con los términos acordados para los tiempos, fechas de entregas de pedidos.</li> <li>▪ Mala manipulación de los productos al momento de ser entregados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cumplimiento con los estándares de calidad.</li> </ul>
<b>TRABAJADORES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Oportuna capacitación en el departamento de producción para elaborar estos platos novedosos.</li> <li>▪ Aportar con ideas nuevas que aumenten y diversifiquen la carta del restaurante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desacuerdo con normas impuestas por parte de su empleador.</li> <li>▪ Impuntualidad al ingresar a sus actividades laborables.</li> <li>▪ Insuficiente apoyo de parte del equipo de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conocimiento en el área a desempeñarse.</li> <li>▪ Recursos humanos por capacitar para lograr los objetivos del restaurante temático.</li> <li>▪ Apoyo en el desarrollo de los</li> </ul>

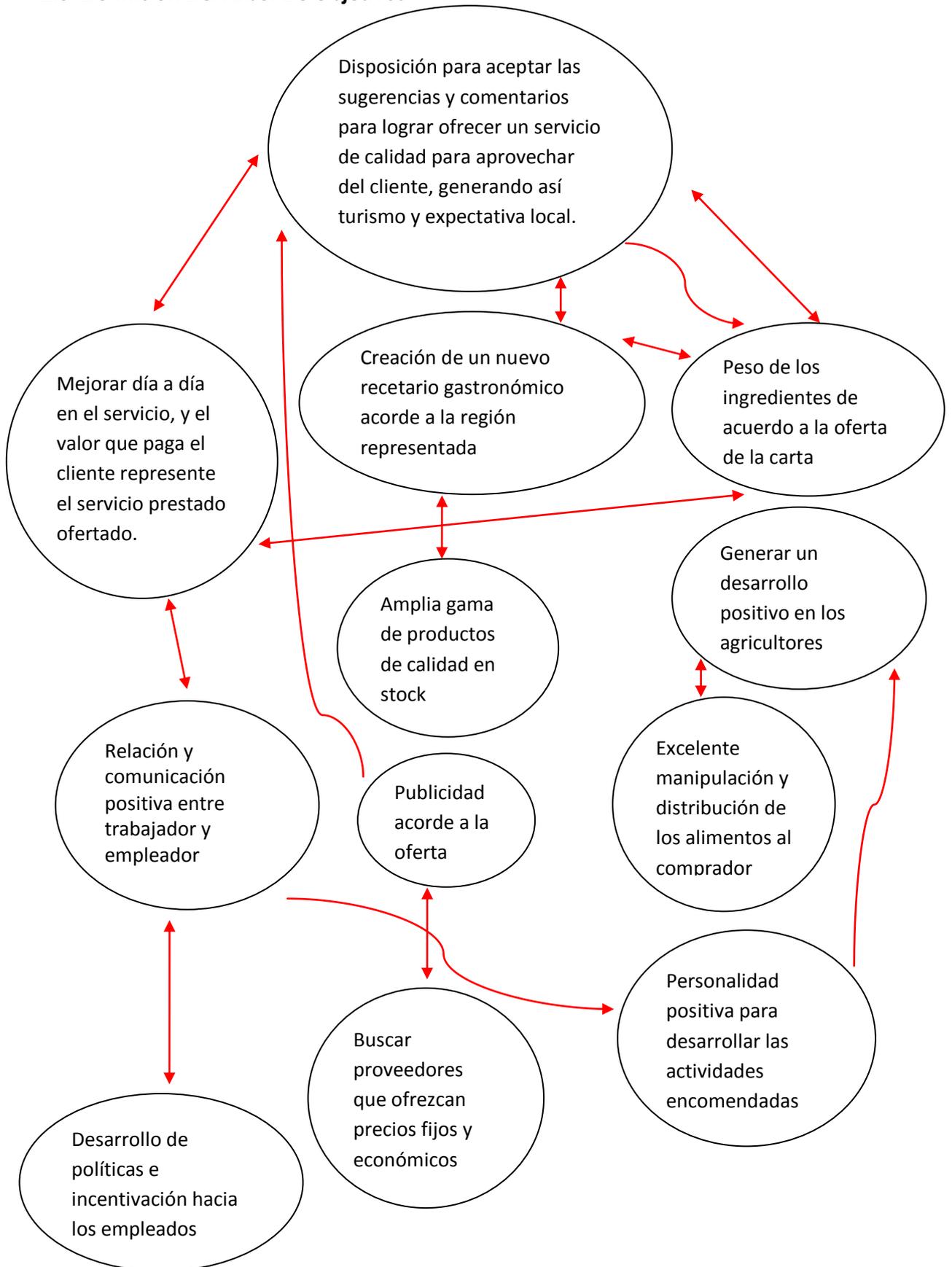
			nuevos platos de la carta.
<b>PROVEEDORES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aprovechar las oportunidades de vender productos no tradicionales al restaurant temático, solventando la insuficiente oferta de los mismos en el mercado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El precio de los productos ofertados tengan un desnivel económico continuo.</li> <li>▪ Insuficiencia de materia prima para ofertar sus productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mano de obra barata.</li> <li>▪ Conocimiento y experiencia, en el manejo de sus cultivos y cosechas libres de químicos.</li> <li>▪ Mano de obra directa.</li> <li>▪ Movilización que facilite el expendio de sus productos.</li> </ul>
<b>COMPETENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Permanecer dentro del mercado.</li> <li>▪ Tener el máximo volumen de ventas y rentabilidad.</li> <li>▪ Captar el mayor número de clientes.</li> <li>▪ Obtener ganancias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Publicidad engañosa</li> <li>▪ Precios competitivos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reglamentos legales.</li> <li>▪ Crecimiento en la rotación de las mesas y pax del restaurante.</li> </ul>

## 1.2 Análisis De Problemas

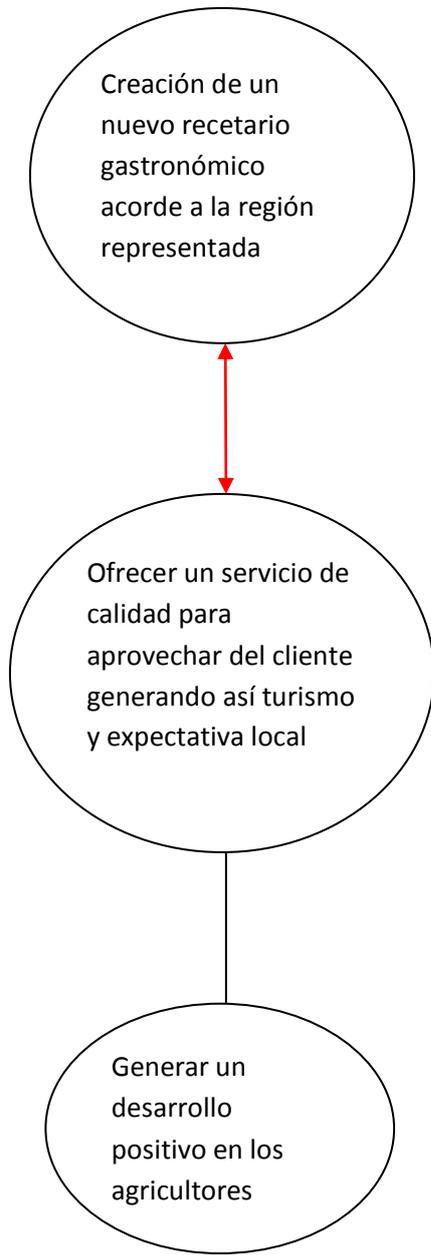




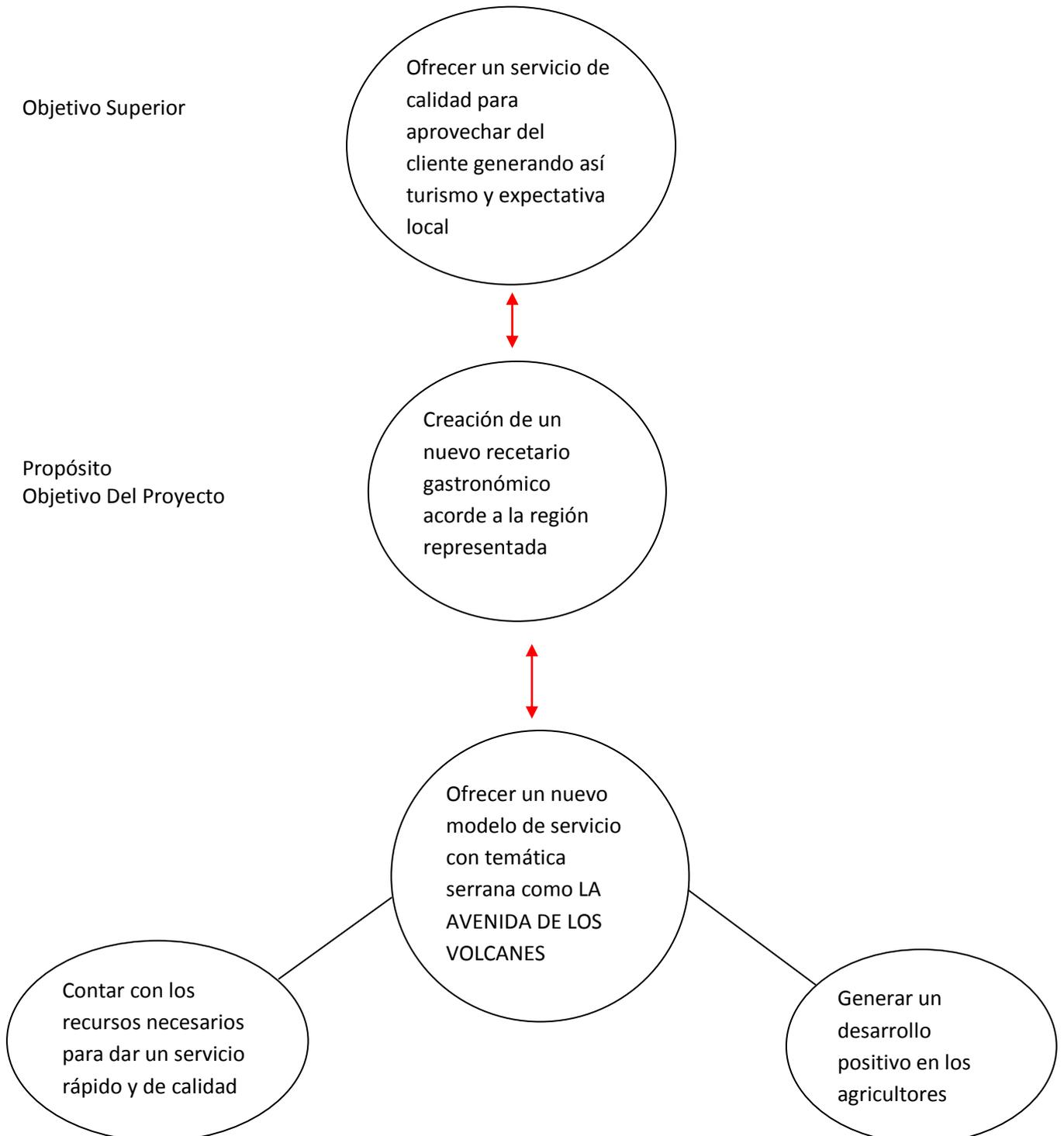
### 1.3 Definición Del Árbol De Objetivos



**Objetivo A Conseguir**



## 1.4 Análisis De Objetivos



## 1.1 Marco Lógico

	<b>RESUMEN NARRATIVO</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>VERIFICADORES</b>
<b>FIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Desarrollar una nueva propuesta en concepto de restaurantes.</li> <li>▪ Crear un nuevo recetario gastronómico con los productos de cada zona de la región andes.</li> <li>▪ Menús desarrollados en base de la pirámide nutricional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Aceptación en el mercado por parte de los consumidores.</li> <li>▪ Diferente manera de alimentarse de los consumidores aplicando la pirámide nutricional.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Resultados obtenidos del proyecto de investigación.</li> <li>▪ Implementación de recetas estándar en el proyecto.</li> <li>▪ Salud por una excelente nutrición.</li> </ul>
<b>PROPOSITO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Realizar un estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante temático.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El estudio de factibilidad realizado al 100% en forma técnica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Entregar el documento impreso y digitalizado.</li> </ul>
<b>COMPONENTES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contar con los recursos necesarios para el excelente desarrollo del proyecto.</li> <li>▪ Dar a conocer un nuevo servicio hacia los clientes fomentando a la vez el turismo local e historia del Ecuador.</li> <li>▪ Manejar y manipular los alimentos bajo normas, cumpliendo los estándares de calidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Paso a paso de los costos que intervienen en el proyecto para su realización total, tanto financiero como mano de obra.</li> <li>▪ Platos realizados a base de cada producto de las provincias a representar.</li> <li>▪ Personal humano calificado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Documentación e informes del proyecto.</li> <li>▪ Planos, diseño decoración acorde al restaurante temático.</li> </ul>

## CAPITULO II

### DESARROLLO DEL PROYECTO

#### 2.1 VIABILIDAD COMERCIAL

##### 2.1.1 *Ventaja Competitiva.*

La ventaja competitiva es una característica que diferencia a un producto, servicio o empresa de sus competidores, por lo que para que esta característica sea llama ventaja, tiene que ser única, diferencial, estratégicamente presentado de manera no convencional, valorada por el mercado y sobre todo comunicada.

- a) Calidez en su servicio ofertado y personal acto para desempeñar cada una de sus funciones.

El restaurante está enfocado en satisfacer las necesidades del cliente y que este sea desarrollado en un ambiente cálido y acogedor, con la infraestructura adecuada y tecnología de primera, logrando así un proyecto nuevo e innovador, siendo este el motivo principal para que el cliente prefiera sus productos y servicios. Todo el personal sabe manejar correctamente los tiempos de espera del cliente, lograr que su comodidad en el local lo hagan sentir satisfecho y que el dinero que paga por el consumo valga la pena.

Todo el personal es capacitado y es conocedor de la composición de cada uno de los platos ofertados de la carta, para poder orientar al cliente en la elección del plato que desea consumir.

Dentro del establecimiento se estandarizará el servicio para así disminuir la diferencia de atención entre todos los clientes, para brindar una asistencia razonable entre los precios del menú y el servicio esperado. Es decir que el cliente lleve una impresión agradable de todos los trabajadores por igual.

- b) Uso de técnicas de vanguardia.

La población en general está volviendo a las tradiciones de antaño y le interesa mucho el recuperar sus tradiciones, aquí encontraran un lugar donde el objetivo principal es revalorizar los alimentos de los andes, fusionados con técnicas vanguardistas y alta cocina logrando crear exquisitos manjares serranos.

c) Ubicación del proyecto.

El proyecto estará situado en la Parroquia de San Antonio de Pichincha siendo este un lugar privilegiado por su clima e influencia de turistas, tanto nacionales como internacionales, y no se encuentra un restaurante con las mismas características que ofrece este proyecto.

**2.1.2 El Producto.**

El producto representa a una empresa donde se muestra la calidad e imagen, creado siempre para satisfacer las necesidades de los consumidores.

“La cocina tradicional ecuatoriana presenta dos parámetros que están relacionados con la cultura: por un lado, se encuentran los ingredientes, los métodos y las técnicas; y por el otro, el significado que adquiere el plato frente a la sociedad. El primero constituye el cuerpo y lo segundo el alma del plato; por lo cual, para adaptar e innovar cualquier elaboración tradicional se debe tener conocimientos previos para realizar la tarea de una manera profesional” (Alvarez, 2008)

Como el objetivo de este proyecto es la creación de un restaurante temático basado en la avenida de los volcanes sus platos llevaran nombres aludiendo a cada uno de los lugares turísticos de los volcanes. Logrando así crear un ambiente de la serranía ecuatoriana con cada uno de los platos vanguardistas llevando a cabo una nueva fusión de sabor y textura, presentaciones modernas para así impresionar al cliente e incentivarlo a que busque y descubra los sabores entre dulce- salado, amargo- ácido.

Los diferentes productos que se van a ofrecer en el Restaurante Temático son los siguientes:

<b>COCTEL</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Limpiopungo</li></ul>
<b>POSTRES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pudín Cayambe</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mousse Quilotoa</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Compotas Carihuairazo</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Granizado del Chimborazo</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crepes San Pablo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torta Riobambeña</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torta Imbabura</li> </ul>
<b>SOPAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Locro Cotopaxi</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crema Tungurahua</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa Guagua Pichincha</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menestrón Antisana</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sopa Ruco Pichincha</li> </ul>
<b>PLATOS FUERTES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuicocha Milanesa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carihuairazo Agridulce</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calderete Antisana</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollos Chimborazo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cayambe Salseado</li> </ul>
<b>BEBIDAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sincholagua</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los Illiniza</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El Reventador</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El Altar</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• El Sangay</li> </ul>

### **2.1.3 Estudio De Demanda**

La demanda es la actitud recibida por los compradores en un mercado con la finalidad de adquirir un bien. De acuerdo a sus gustos y preferencias al momento de realizar una transacción.

Para poder desarrollar cual es la oferta que se tiene para los consumidores y cuál va a ser su aceptación del proyecto se utilizo la encuesta, en el sector de san Antonio de Pichincha- MITAD DEL MUNDO, dirigida a pobladores y turistas.

Tomando como prueba piloto la siguiente encuesta que esta planteada en la página 16.

1 PASO: Se desarrolla un determinado numero de encuestas a diferentes personas, ya que el objetivo de la prueba piloto es probar este instrumento a fin de valorar la capacidad de discriminación de las preguntas a realizarse, se recoge información, se procede a modificar las preguntas de la encuesta con el objetivo de obtener la mayor información necesaria para desarrollar el proyecto.

2 PASO: Solventado los inconvenientes vistos en la prueba piloto se procede a diseñar la encuesta final para el proyecto, que está planteada en la página 19 de este documento.

PRUEBA PILOTO

## INSTITUTO TECNOLOGICO DE HOTELERIA Y TURISMO INTERNACIONAL

EL OBJETIVO ES RECOLECTAR INFORMACION CON FINES ACADEMICOS PARA DESARROLLAR EL PROYECTO DE GRADO

EDAD..... GENERO    M            NIVEL DE INGRESOS PROMEDIO.....

1.- ¿Conoce usted donde está ubicada la Parroquia De San Antonio De Pichincha?

SI ( )    NO ( )

2.- ¿Conoce usted a que se denomina un restaurante temático?

SI ( )    NO ( )

3.- ¿Con que frecuencia utiliza usted los servicios de un restaurante?

Diariamente            ( )

Semanalmente            ( )

Mensualmente            ( )

4.- ¿Cuánto estaría dispuesto usted a pagar por los servicios que ofrece un restaurante. (Bebida, plato fuerte y postre)

3.50 - 4.50            ( )

4.50 - 5.50            ( )

5.50 o más            ( )

4.- ¿Está usted de acuerdo con los servicios que ofrece la competencia?

SI ( )    NO ( )

5.- ¿Otorgue una escala de prioridad de 1 a 3? Donde 1 es más importante y 3 menos importante.

Precio                    ( )

Higiene y Limpieza            ( )

Sabor                    ( )

6.- ¿En qué horarios le gustaría que le atienda el restaurante?

07h00 – 16h00            ( )

10h00 – 19h00            ( )

15h00 – 24h00            ( )

7.- ¿Consumiría los productos que sirva un restaurante de manera vanguardista y con altos estándares de calidad en un ambiente cálido y amable?

SI ( )    NO ( )

**¡¡GRACIAS POR SU COLABORACIÓN!!**

### **2.1.4 Tamaño de la Muestra y Diseño de la Encuesta**

La población para el presente proyecto se basa en datos proporcionados por el INEC, que conforma a la parroquia SAN ANTONIO DE PICHINCHA con 13.593 habitantes. (INEC, 2010)

Como la población es extensa se requiere calcular el tamaño de la muestra con la siguiente fórmula que es utilizada cuando el Universo es menor de 100.000.

<b>FORMULA</b>	<b>SIMBOLOGIA</b>
$n = \frac{Z^2 * P * q * N}{E^2 * (N-1) + Z^2 * P * q}$	n= tamaño de muestra
	P= probabilidad de éxito equivalente al 80%
	q= probabilidad de fracaso equivalente al 20%
	E= error máximo admisible igual al 3%
	Z= nivel de confianza equivalente a 1.96 valor constante
	N= población o universo igual a 13.593

#### **2.1.3.2 Cálculo De La Muestra**

$$n = \frac{1.96^2 * 0.80 * 0.20 * 13.593}{0.03^2 * (13.593-1) + 1.96^2 * 0.80 * 0.20}$$

$$n = \frac{7000 * 0.25 * 1.96^2}{7000 * 0.05^2 + 0.50 * 0.50 * 1.96^2}$$

$$n = \frac{8.355}{12.847}$$

$$n = 65$$

Para la investigación se obtuvo una muestra de 65 personas, es decir que, se realizaron 65 encuestas.

#### **2.1.3.3 Investigación de Campo**

#### **2.1.3.4 Levantamiento De La Información**

El levantamiento de la información se la realizó tomando datos de fuentes primarias, como también fuentes secundarias. Entendiendo que la fuente primaria fue la recopilación de la información de los posibles clientes del restaurante, a través de encuestas y observación directa del campo a investigar

Mientras que de las fuentes secundarias es la información obtenida mediante publicaciones en diarios, revistas, folletos, internet, entre otros.

#### **2.1.3.5 *Procesamiento de la información***

El procesamiento de la información incluye:

- Edición
- Codificación
- Transcripción
- Verificación

Cada cuestionario se revisa, se edita, y si es necesario, se corrige. Cada verificación de las encuestas ayuda a que la transcripción sea correcta y exacta, mientras que el análisis da mayor validación a la información recopilada.

Para el caso del proyecto planteado se lo realizó mediante un proceso estadístico, donde se registraron todos los datos de la encuesta, se tabulo la información, y se graficaron los resultados obtenidos para su correspondiente interpretación.

**INSTITUTO TECNOLOGICO DE HOTELERIA Y TURISMO INTERNACIONAL**

EL OBJETIVO ES RECOLECTAR INFORMACION CON FINES ACADEMICOS PARA DESARROLLAR EL PROYECTO DE GRADO

EDAD..... GENERO **M** **F**

1.- ¿Conoce usted a que se denomina un restaurante temático?

SI ( ) NO ( )

2.- ¿Con que frecuencia utiliza usted los servicios de un restaurante?

Diariamente ( ) Semanalmente ( ) Mensualmente ( )

3.- ¿Consumiría los productos que sirva un restaurante de manera vanguardista y con altos estándares de calidad en un ambiente cálido y amable?

SI ( ) NO ( )

4.- ¿Conoce usted de algún restaurante que ofrezca comida nacional aplicando técnicas vanguardistas?

SI ( ) NO ( )

Si su respuesta fue positiva, podría nombrar a uno de ellos?.....

5.- ¿Cuánto estaría dispuesto usted a pagar por los servicios que ofrece un restaurante. (Bebida, plato fuerte y postre)

3.50 - 4.50 ( )

4.50 - 5.50 ( )

5.50 o más ( )

6.- ¿Está usted de acuerdo con los servicios que ofrece la competencia?

SI ( ) NO ( )

7.- ¿Otorgue una escala de prioridad de 1 a 3? Donde 1 es más importante y 3 menos importante.

Precio ( )

Higiene y Limpieza ( )

Sabor ( )

8.- ¿En qué horarios le gustaría que le atienda el restaurante?

07h00 – 16h00 ( )

10h00 – 19h00 ( )

15h00 – 24h00 ( )

9.- ¿Conoce usted donde está ubicada la Parroquia De San Antonio De Pichincha?

SI ( ) NO ( )

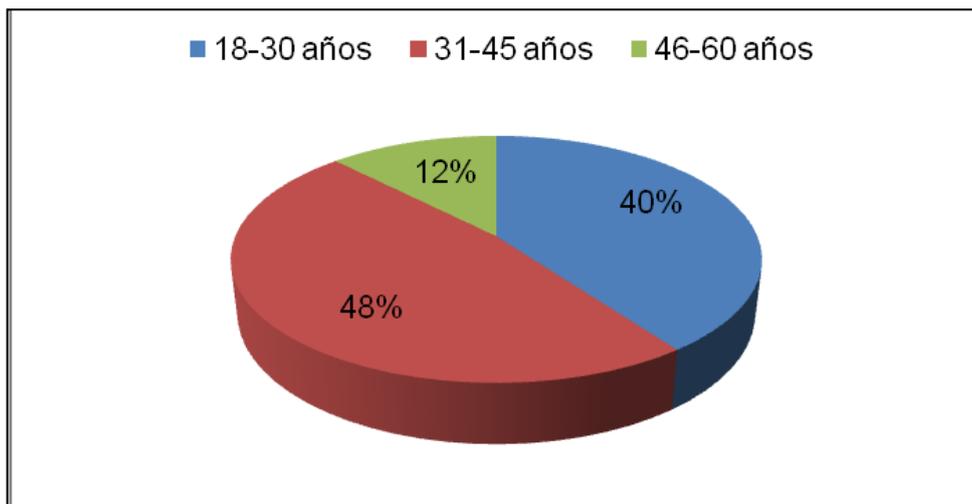
### 2.1.3.6 Análisis del resultado de las encuestas realizadas

#### Datos Generales

Cuadro N° 1

#### Diferenciación Por Edades

EDAD	RANGO	PORCENTAJE
18-30 años	26	40%
31-45 años	31	48%
46-60 años	8	12%
TOTAL	65	100%



**Gráfico N° 1.** Diferenciación por edades, *Fuente:* Encuestas, *Elaborado por:* Edison Campoverde

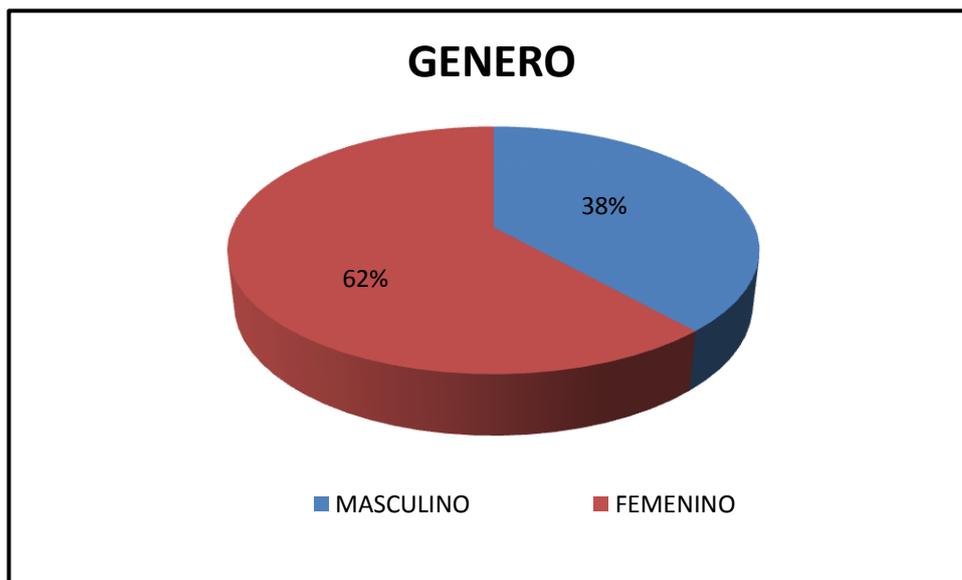
ANALISIS: Con este dato se puede conocer la edad preponderante en la que se encuentra ubicada los posibles clientes, donde se puede decir que el rango de edad es de 18- 45 años.

## Género

Cuadro N° 2

### Diferenciación por Género

GENERO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	25	38%
Femenino	40	62%
TOTAL	65	100%



**Gráfico N° 2.** Diferenciación por Género, *Fuente:* Encuestas, *Elaborado por:* Edison Campoverde

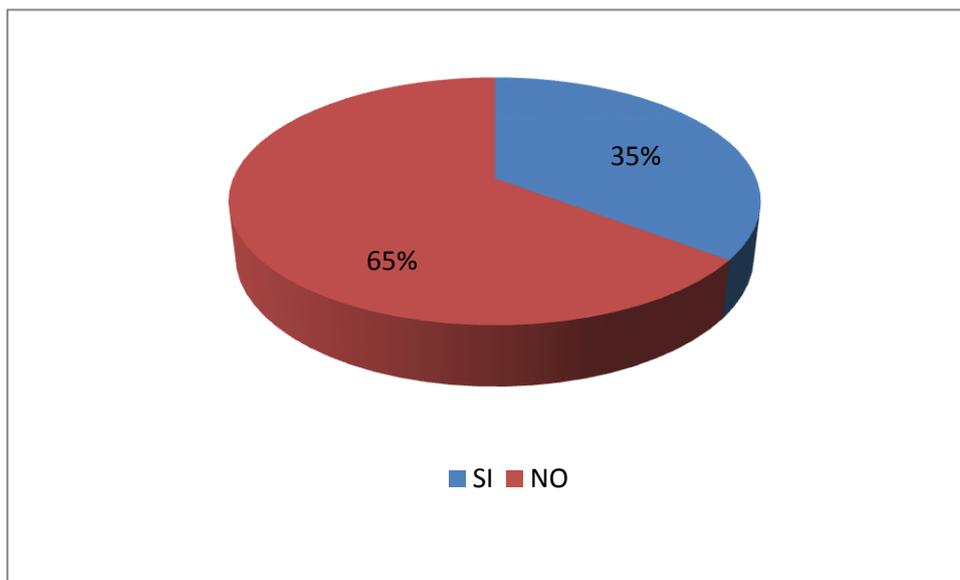
ANALISIS: El 38% de los encuestados corresponde al género masculino, mientras que el 62% corresponde al género femenino. Lo cual se sugiere, que las estrategias de comercialización se deben equilibrar entre los dos géneros.

**Pregunta 1.- ¿Conoce usted a que se denomina un restaurante temático?**

**Cuadro Nº 3**

**Conocimiento De Un Restaurante Temático**

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	23	35%
NO	42	65%
TOTAL	65	100%



**Gráfico Nº 3.** Conocimiento de un restaurante temático, *Fuente:* Encuestas, *Elaborado por:* Edison Campoverde

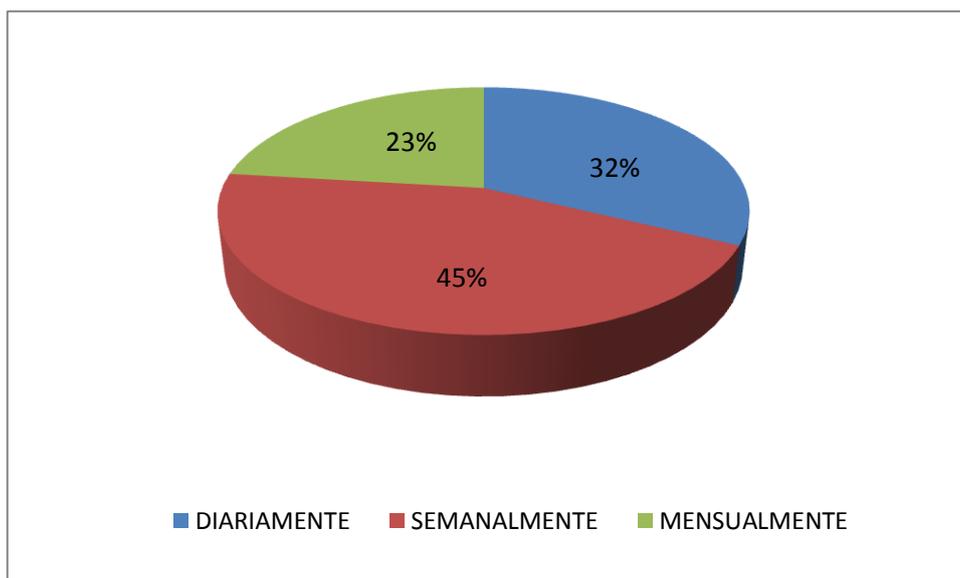
ANALISIS: Como se puede apreciar el 35% de los encuestados si tienen conocimiento de lo que es un restaurante temático, y el 65% no tienen conocimiento. Lo cual es positivo para este proyecto porque es interesante, nuevo e innovador, lo que aumenta las expectativas de los posibles consumidores.

**Pregunta 2.- ¿Con que frecuencia utiliza usted los servicios de un restaurante?**

**Cuadro Nº 4**

**Frecuencia de Consumo del Producto**

FRECUENCIA	RANGO	PORCENTAJE
DIARIAMENTE	21	32%
SEMANTALMENTE	29	45%
MENSUALMENTE	15	23%
TOTAL	65	100%



**Gráfico Nº 4.** Frecuencia de consumo del producto, *Fuente:* Encuestas, Elaborado por: Edison Campoverde

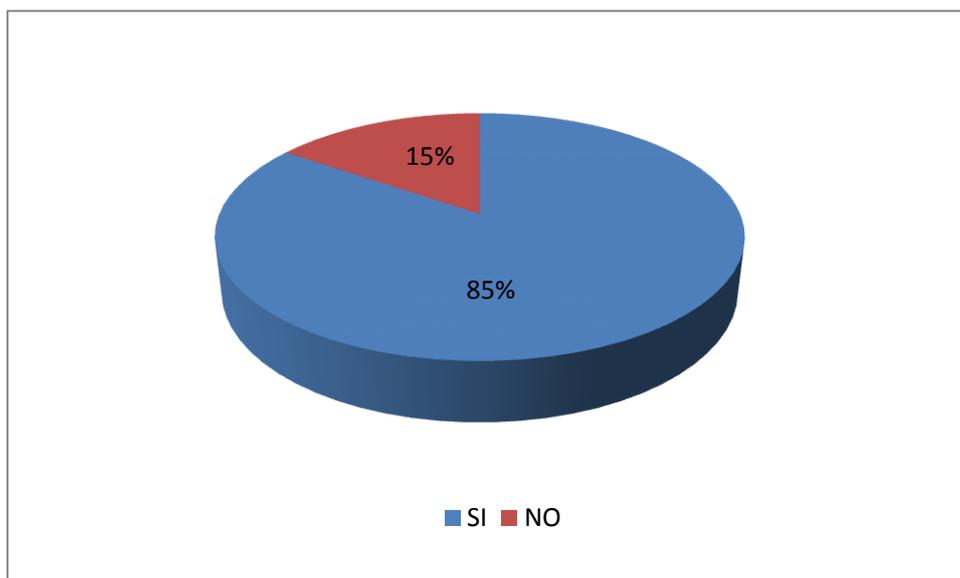
ANALISIS: Como se puede apreciar el 45% de los encuestados semanalmente utiliza los servicios de un restaurante, mientras que el 32% lo hace diariamente y el 23% mensualmente. Lo cual nos señala que el restaurante tendría una asistencia moderada de clientes.

**Pregunta 3.- ¿Consumiría los productos que sirva un restaurante de manera vanguardista y con altos estándares de calidad en un ambiente cálido y amable?**

**Cuadro Nº 5**

**Aceptación del Producto**

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	55	85%
NO	10	15%
TOTAL	65	100%



**Gráfico Nº 5.** Aceptación del producto, *Fuente:* Encuestas, *Elaborado por:* Edison Campoverde

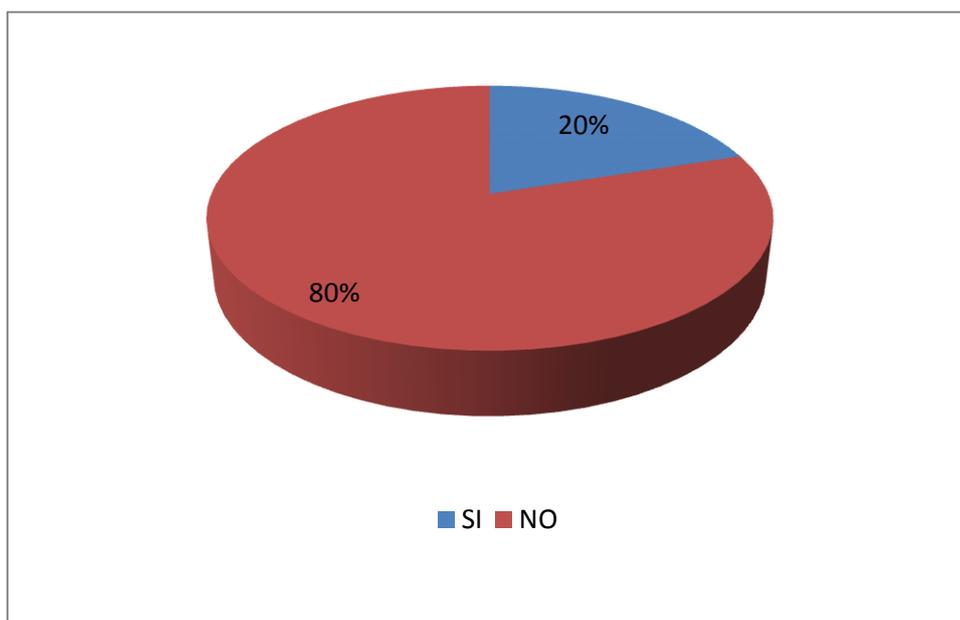
ANALISIS: El 85% de los encuestados dio una respuesta positiva, lo cual es clave para el desarrollo del proyecto, mientras que el 15% dijo que no.

**Pregunta 4.- ¿Conoce usted de algún restaurante que ofrezca comida nacional aplicando técnicas vanguardistas?**

**CUADRO Nº 6**

**Conocimiento de la Posible Competencia**

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	13	20%
NO	52	80%
TOTAL	65	100%



**Gráfico Nº 6.** Conocimiento de la posible competencia, *Fuente:* Encuestas, *Elaborado por:* Edison Campoverde

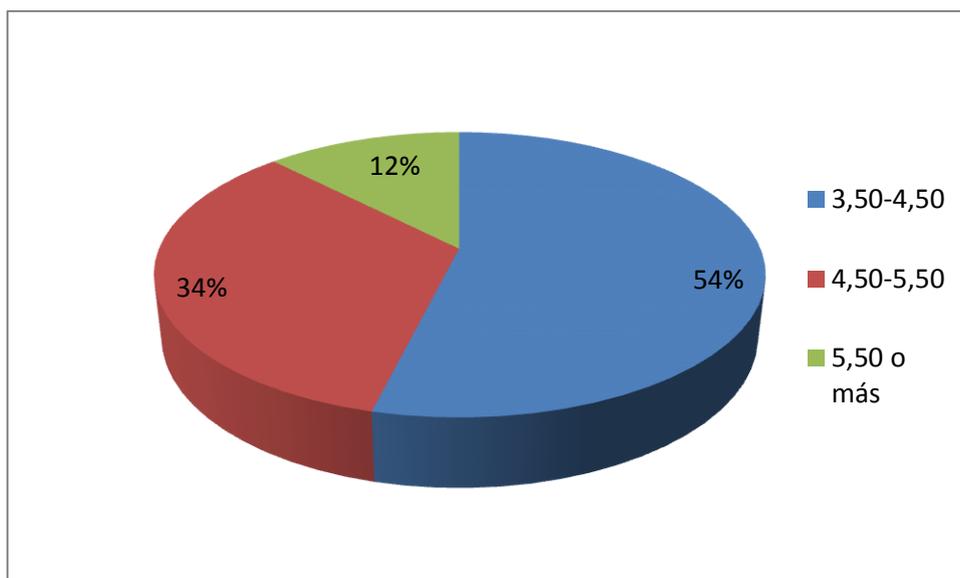
ANALISIS: Como se puede apreciar el 80% de los encuestados no tienen conocimiento de un restaurante de comida nacional que aplique técnicas vanguardistas, mientras que el 20% si tienen conocimiento de restaurantes como son: Restaurante Salón Pueblita, Restaurante-Cafetería Vaco y Vaca, Restaurante Yaraví.

Pregunta 5.- ¿Cuánto estaría dispuesto usted a pagar por los servicios que ofrece un restaurante. (Bebida, plato fuerte y postre)

CUADRO N° 7

Estimación del Precio del Producto a Pagar

RANGO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
3,50-4,50	35	54%
4,50-5,50	22	34%
5.50 o más	8	12%
TOTAL	65	100%



**Gráfico N° 7.** Estimación del Precio del Producto a Pagar, Fuente: Encuestas, Elaborado por: Edison Campoverde

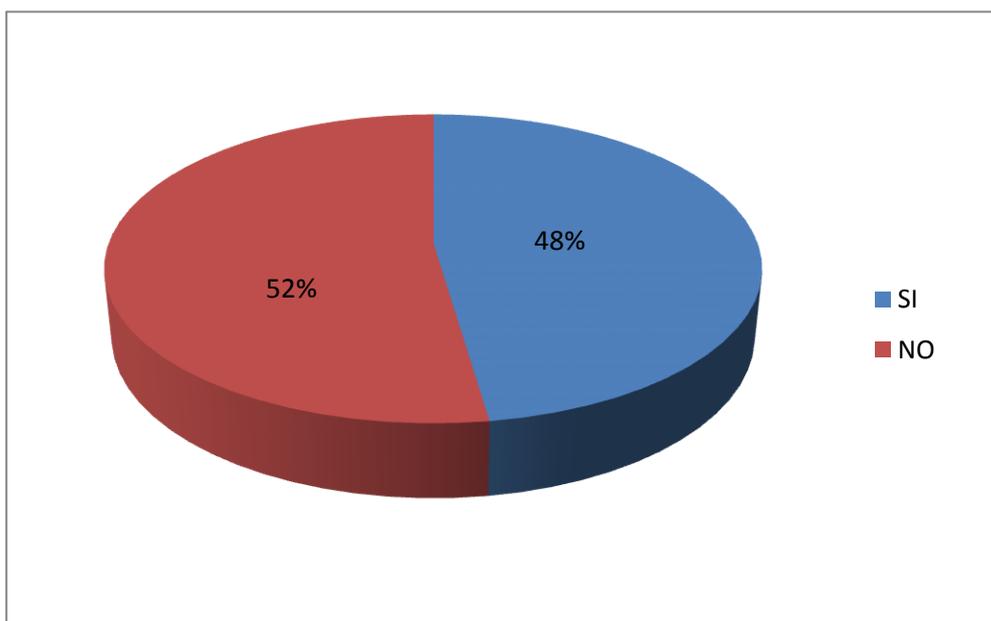
ANALISIS: El 54% de los encuestados estarían dispuestos a pagar entre \$3.50 a \$4.50 por el consumo personal en el restaurante. Mientras que el 34% de los encuestados estarían dispuestos a pagar entre \$4.50 a \$5.50 en su consumo, y una minoría del 12% de los encuestados pagarían de \$5.50 a más.

**Pregunta 6.- ¿Está usted de acuerdo con los servicios que ofrece la competencia?**

**CUADRO N° 8**

**Aceptación de la Competencia**

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	31	48%
NO	34	52%
TOTAL	65	100%



**Gráfico N° 8.** Aceptación de la Competencia, *Fuente:* Encuestas, *Elaborado por:* Edison Campoverde

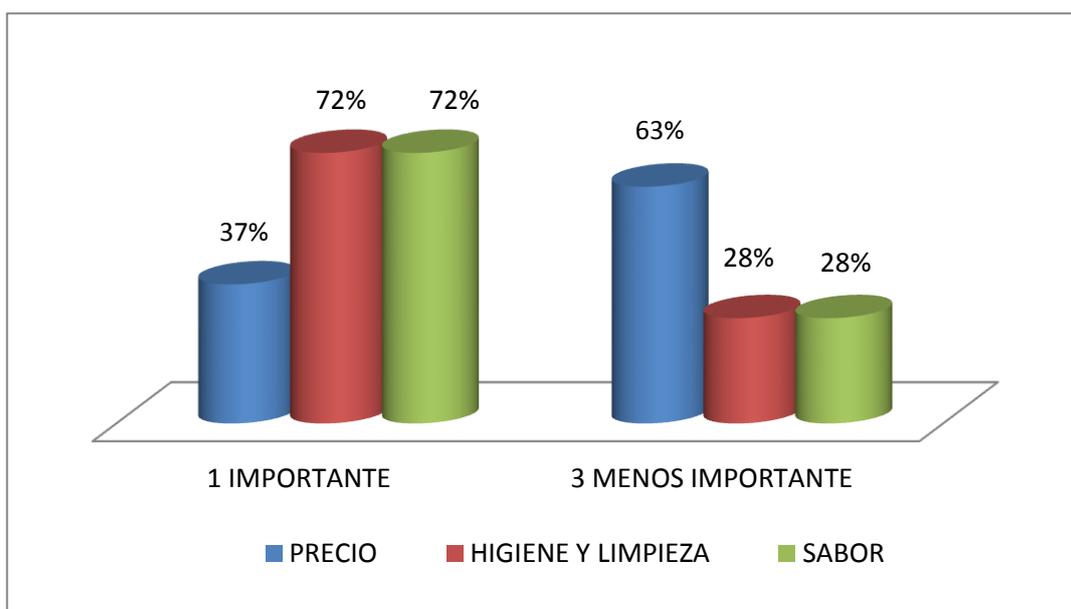
ANALISIS: El 52% de los encuestados confirman no estar satisfechos con los productos y servicios que ofrece la competencia. Y el 48% de los encuestados opinan si estar de acuerdo. Lo cual es una oportunidad para ofertar el proyecto de una forma nueva y al mismo tiempo ilustrativo promoviendo las tendencias que hoy en día ofrece el mercado internacional.

**Pregunta 7.- ¿Otorgue una escala de prioridad de 1 a 3? Donde 1 es más importante y 3 menos importante.**

**CUADRO Nº 9**

**Aspectos Importantes para el Consumidor al Momento de Consumir el Producto**

PRIORIDAD	PRECIO		HIGIENE Y LIMPIEZA		SABOR	
1 IMPORTANTE	24	37%	47	72%	47	72%
3 MENOS IMPORTANTE	41	63%	18	28%	18	28%
TOTAL	65	<b>100%</b>	65	<b>100%</b>	65	<b>100%</b>



**Gráfico Nº 9.** Aspectos Importantes para el Consumidor al Momento de Consumir el Producto, Fuente: Encuestas, Elaborado por: Edison Campoverde

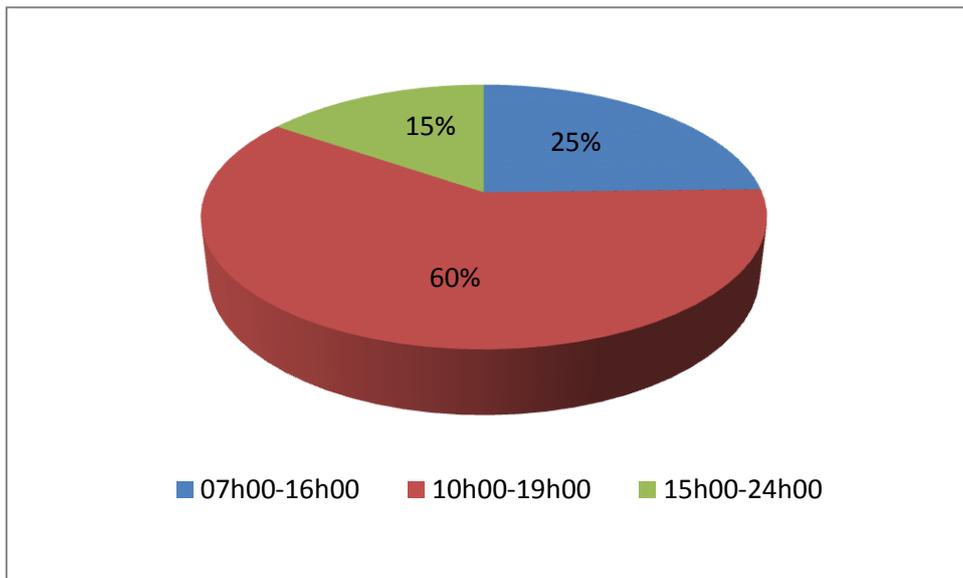
ANALISIS: El factor más importante para los encuestados al momento de servirse los alimentos en un restaurante es: la higiene y limpieza (72%), el sabor (72%). En cambio para el (63%) de los encuestados es menos importante el precio.

**Pregunta 8.- ¿En qué horarios le gustaría que le atienda el restaurante?**

**CUADRO N° 10**

**Horario Establecido en el Restaurante**

HORARIO	RANGO	PORCENTAJE
07h00-16h00	16	25%
10h00-19h00	39	60%
15h00-24h00	10	15%
TOTAL	65	100%



**Gráfico N° 10.** Horario Establecido en el Restaurante, *Fuente:* Encuestas, *Elaborado por:* Edison Campoverde

ANALISIS: El 60% de los encuestados eligen asistir a un restaurante entre las 10h00-19h00, el 25% de los encuestados prefieren asistir entre las 7h00-16h00, y mientras que el 15% de los encuestados, prefieren asistir entre 15h00-24h00.

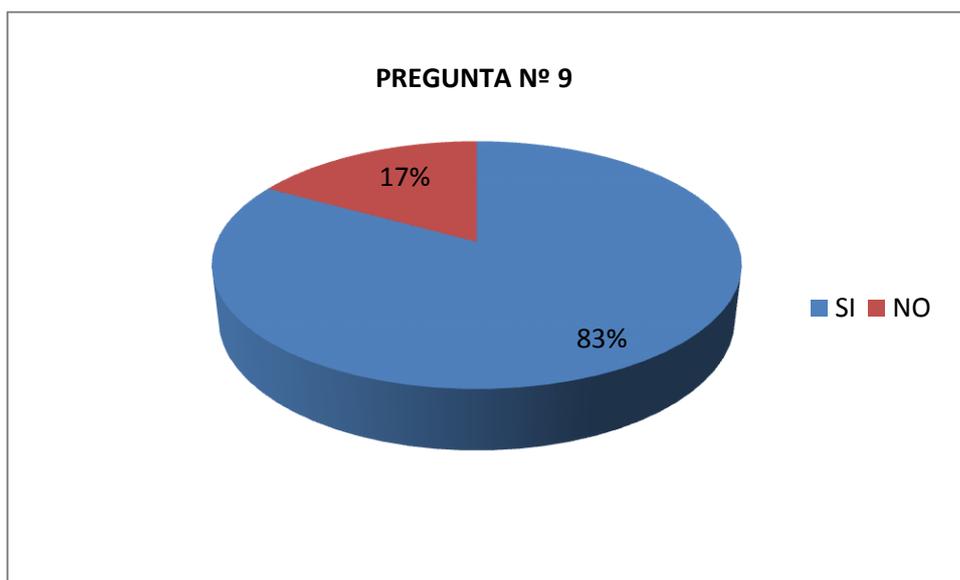
En general, las estrategias de ventas y el menú, deben ser cuidadosamente elaborados de acuerdo al mayor porcentaje de asistencia de los clientes.

**Pregunta 9.- ¿Conoce usted donde está ubicada la Parroquia De San Antonio De Pichincha?**

**CUADRO N° 11**

**Conocimiento de Ubicación de la Plaza**

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	54	83%
NO	11	17%
TOTAL	65	100%



**Gráfico N° 11.** Conocimiento de ubicación de la plaza, *Fuente:* Encuestas, *Elaborado por:* Edison Campoverde

ANALISIS: El 83% de los encuestados SI conocen la Parroquia De San Antonio De Pichincha, mientras que el 17% de los encuestados aseguran no conocer donde se encuentra ubicada la Parroquia De San Antonio De Pichincha.

### 2.1.3.7 Determinación De La Demanda

Para determinar la demanda actual se tomara los siguientes parámetros, en base a los resultados que se obtuvo de las encuestas realizadas del proyecto.

Tabla N° 1

#### Determinación de la Demanda

<b>POBLACION A DIRIGIRSE</b> (datos proporcionados por el INEC) Posibles clientes (pregunta 3) 85%	<b>13593 personas</b> 11554 personas
<b>SEGMENTACION DEL MERCADO</b> Segmentación datos generales (por edades) 48%	<b>5546 personas</b>
<b>FRECUENCIA DE COMPRA</b> Semanalmente (pregunta 2) 45%	<b>2496 personas</b>
<b>FRECUENCIA DE VISITANTES ANUALES</b> (2496 personas* 52 semanas)	<b>129776 visitantes anuales</b>
<b>DEMANDA ANUAL</b> (129776 visitantes anuales* \$4 precio promedio de pago) (pregunta 5)	<b>\$ 519.106</b>

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Edison Campoverde

### 2.1.3.8 Proyección De La Demanda

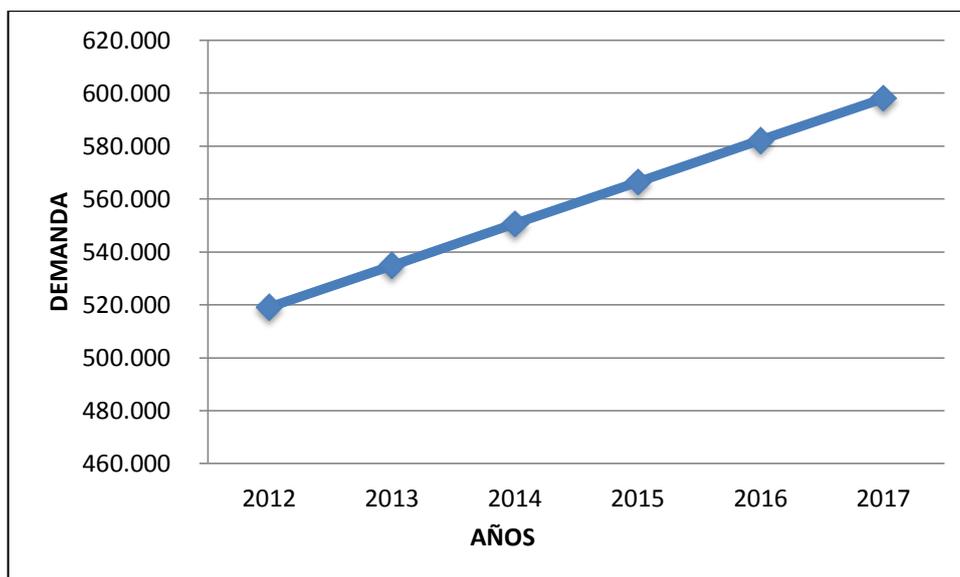
Según cifras del Banco Central del Ecuador, Agosto 2012, el crecimiento del sector servicios<sup>1</sup> se proyecta en 3,04%

Tabla N° 2

Demanda Actual Proyectada	
Tasa de crecimiento sector SERVICIOS 3,04%	
AÑO	DEMANDA
2012	519.106
2013	534.887
2014	550.668
2015	566.448
2016	582.229
2017	598.010

Elaborado por: Edison Campoverde

<sup>1</sup> Sector Servicios incluye: hoteles, bares, restaurantes, comunicaciones, alquiler de vivienda, servicios a las empresas y a los hogares; educación; y, salud.



**Gráfico N° 12.** Demanda Actual Proyectada, *Fuente:* Encuestas, *Elaborado por:* Edison Campoverde

### 2.1.3.9 Análisis De La Oferta

La oferta se define como la cantidad de bienes o servicios que los productos están dispuestos a ofrecer a diferentes precios y condiciones dadas. También se la define como la cantidad de productos y servicios disponibles para ser consumidos.

Para determinar la oferta se tomara los resultados que se obtuvo de las encuestas realizadas (pregunta N° 6).

**Cuadro N° 12**

#### Análisis de la Oferta

	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	31	48%
NO	34	52%
TOTAL	65	100%

*Fuente:* Encuestas

*Elaborado por:* Edison Campoverde

### 2.1.3.10 Proyección De La Oferta

La oferta se la determinara mediante el 48% de aceptación de la competencia que se obtuvo en la encuesta (pregunta 6), multiplicado por la demanda proyectada.

Tabla N° 3

Oferta Actual Proyectada		
Aceptación de la competencia 48%		
AÑO	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA
2012	519.106	249.171
2013	534.887	256.746
2014	550.668	264.320
2015	566.448	271.895
2016	582.229	279.470
2017	598.010	287.045

Elaborado por: Edison Campoverde

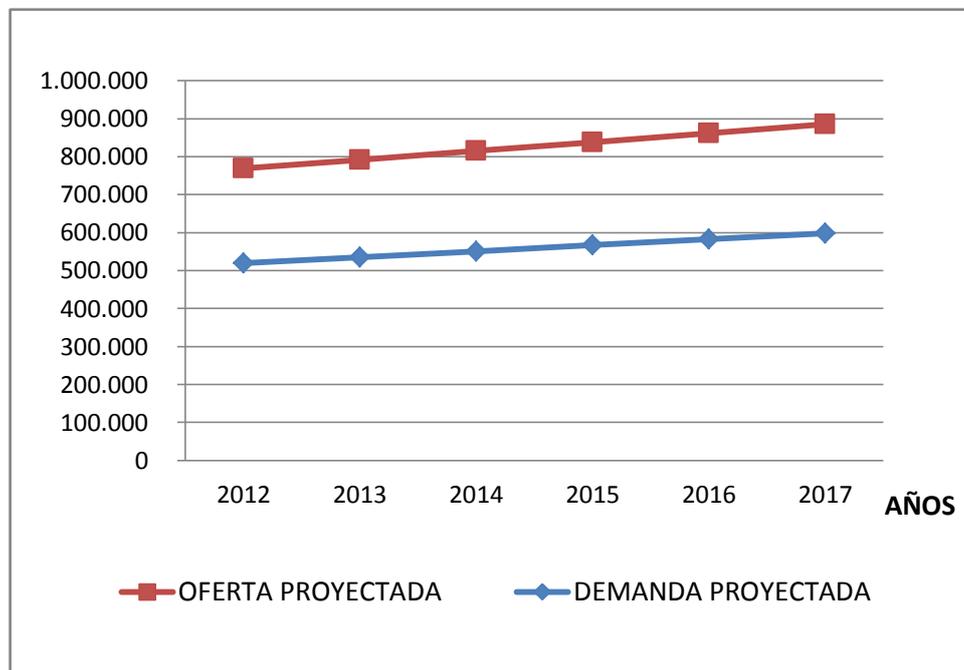


Gráfico N° 13. Oferta y Demanda Proyectada, Fuente: Encuestas, Elaborado por: Edison Campoverde

### 2.1.3.12 Demanda Insatisfecha

Se conoce a la demanda insatisfecha como aquella demanda que no ha sido cubierta en el mercado y que puede ser cubierta, existe demanda insatisfecha cuando la demanda es mayor que la oferta.

Tabla N° 4

DEMANDA INSATISFECHA PROYECTADA			
AÑO	DEMANADA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA PROYECTADA
2012	519.106	249.171	269.935
2013	534.887	256.746	278.141
2014	550.668	264.320	286.347
2015	566.448	271.895	294.553
2016	582.229	279.470	302.759
2017	598.010	287.045	310.965

Fuente: Análisis de la demanda proyectada

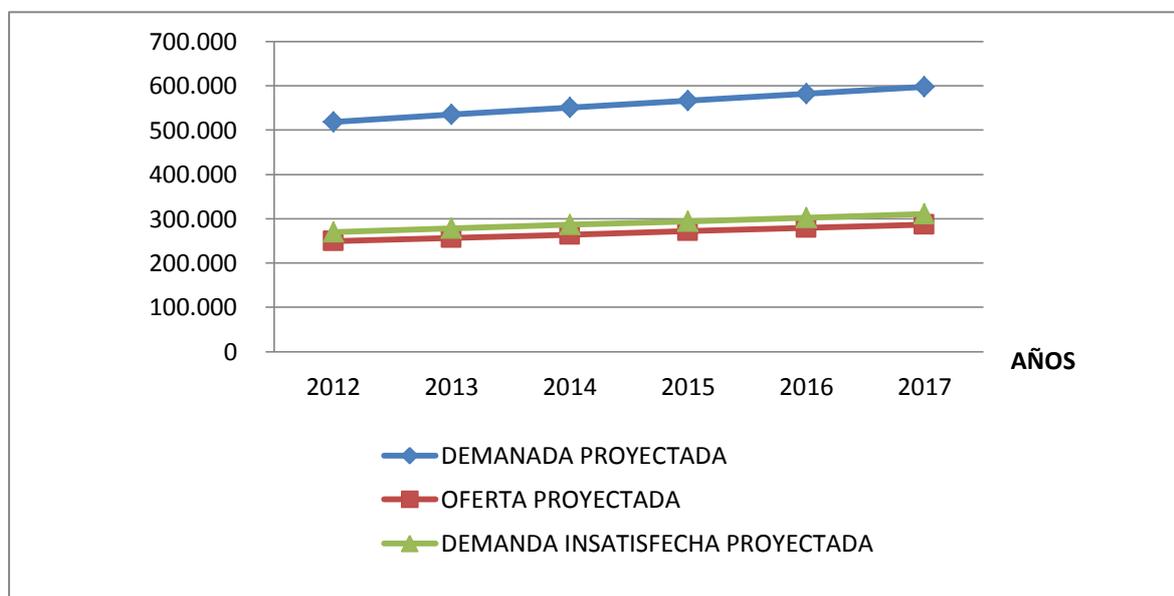


Gráfico N° 14. Demanda Insatisfecha Proyectada, Fuente: Encuestas, Elaborado por: Edison Campoverde

El cuadro demuestra que existe demanda insatisfecha, indicando claramente que el mercado no se encuentra saturado, lo que genera una oportunidad en el mercado.

El número de personas insatisfechas en un periodo proyectado de 6 años alcanza a 310,965, cifra que muestra un mercado atractivo y se podrá invertir en el proyecto con seguridad.

### 2.1.3.12 Estimación de la Oferta de Cada Uno de los Platos de la Carta Proyectado Anualmente

Tabla Nº 5

PROGRAMA DE PRODUCCION POSTRES					
CONCEPTO	DIA	SEMANA	MES	CRECIMIENTO	TEMP ALTA
Pudin de tomate de árbol	17	102	408	15	423
Mousse de mortiño	20	120	480	18	498
Compotas de frutas	13	78	312	11	323
Granizado de quinua	23	138	552	20	572
Crepés de zapallo	20	120	480	18	498
Torta de zanahoria	26	156	624	23	647
Torta de pera y taxo	13	78	312	11	323
Coctel azul	10	60	240	9	249

PROGRAMA DE PRODUCCION ANUAL POSTRES													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Pudin de tomate de árbol	408	423	408	408	423	408	408	423	408	408	408	408	4941
Mousse de mortiño	480	498	480	480	498	480	480	498	480	480	480	480	5814
Compotas de frutas	312	323	312	312	323	312	312	323	312	312	312	312	3777
Granizado de quinua	552	572	552	552	572	552	552	572	552	552	552	552	6684
Crepés de zapallo	480	498	480	480	498	480	480	498	480	480	480	480	5814
Torta de zanahoria	624	647	624	624	647	624	624	647	624	624	624	624	7557
Torta de pera y taxo	312	323	312	312	323	312	312	323	312	312	312	312	3777
Coctel azul	240	249	240	240	249	240	240	249	240	240	240	240	2907
<b>TOTAL</b>	<b>3408</b>	<b>3533</b>	<b>3408</b>	<b>3408</b>	<b>3533</b>	<b>3408</b>	<b>3408</b>	<b>3533</b>	<b>3408</b>	<b>3408</b>	<b>3408</b>	<b>3408</b>	<b>41271</b>

PROGRAMA DE PRODUCCION SOPAS					
CONCEPTO	DIA	SEMANA	MES	CRECIMIENTO	TEMP ALTA
Locro de choclo tierno	25	150	600	22	622
Crema de mellocos	12	72	288	10	298
Sopa de verduras	18	108	432	16	448
Menestrón	15	90	360	13	373
Sopa de arroz de cebada	10	60	240	9	249

PROGRAMA DE PRODUCCION ANUAL SOPAS													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Locro de choclo tierno	600	622	600	600	622	600	600	622	600	600	600	600	7266
Crema de mellocos	288	298	288	288	298	288	288	298	288	288	288	288	3486
Sopa de verduras	432	448	432	432	448	432	432	448	432	432	432	432	5232
Menestrón	360	373	360	360	373	360	360	373	360	360	360	360	4359
Sopa de arroz de cebada	240	249	240	240	249	240	240	249	240	240	240	240	2907
<b>TOTAL</b>	1920	1990	1920	1920	1990	1920	1920	1990	1920	1920	1920	1920	23250

PROGRAMA DE PRODUCCION PLATOS FUERTES					
CONCEPTO	DIA	SEMANA	MES	CRECIMIENTO	TEMP ALTA
Cuy milanesa al horno	25	150	600	22	622
Chuleta en salsa agridulce	30	180	720	27	747
Calderete de cordero	25	150	600	22	622
Rollo de conejo	40	240	960	36	996
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	25	150	600	22	622

PROGRAMA DE PRODUCCION ANUAL PLATOS FUERTES													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Cuy milanesa al horno	600	622	600	600	622	600	600	622	600	600	600	600	7266
Chuleta en salsa agridulce	720	747	720	720	747	720	720	747	720	720	720	720	8721
Calderete de cordero	600	622	600	600	622	600	600	622	600	600	600	600	7266
Rollo de conejo	960	996	960	960	996	960	960	996	960	960	960	960	11628
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	600	622	600	600	622	600	600	622	600	600	600	600	7266
<b>TOTAL</b>	<b>3480</b>	<b>3609</b>	<b>3480</b>	<b>3480</b>	<b>3609</b>	<b>3480</b>	<b>3480</b>	<b>3609</b>	<b>3480</b>	<b>3480</b>	<b>3480</b>	<b>3480</b>	<b>42147</b>

PROGRAMA DE PRODUCCION BEBIDAS					
CONCEPTO	DIA	SEMANA	MES	CRECIMIENTO	TEMP ALTA
Jugo de tomate de árbol	25	150	600	22	622
Jugo de mora	21	126	504	19	523
Jugo de naranjilla	19	114	456	17	473
Jugo de avena	26	156	624	23	647
Jugo de frutilla	30	180	720	27	747

PROGRAMA DE PRODUCCION ANUAL BEBIDAS													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Jugo de tomate de árbol	600	622	600	600	622	600	600	622	600	600	600	600	7266
Jugo de mora	504	523	504	504	523	504	504	523	504	504	504	504	6105
Jugo de naranjilla	456	473	456	456	473	456	456	473	456	456	456	456	5523
Jugo de avena	624	647	624	624	647	624	624	647	624	624	624	624	7557
Jugo de frutilla	720	747	720	720	747	720	720	747	720	720	720	720	8721
<b>TOTAL</b>	<b>2904</b>	<b>3012</b>	<b>2904</b>	<b>2904</b>	<b>3012</b>	<b>2904</b>	<b>2904</b>	<b>3012</b>	<b>2904</b>	<b>2904</b>	<b>2904</b>	<b>2904</b>	<b>35172</b>

**2.1.3.13 Estimación de la Oferta Proyectada a 6 Años**

**Tabla Nº 6**

**Estimación de la Oferta Proyectada a 6 Años**

<b>PROGRAMA DE PRODUCCION PROYECTADOS</b>							<b>CONSTANTE DE CRECIMINETO</b>
<b>CONCEPTO</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>AÑO 6</b>	4,37%
Pudin de tomate de árbol	4.941	5.156	5.371	5.586	5.801	6.016	215
Mousse de mortiño	5.814	6.068	6.322	6.576	6.830	7.084	254
Compotas de frutas	3.777	3.942	4.107	4.272	4.437	4.602	165
Granizado de quinua	6.684	6.976	7.268	7.560	7.852	8.144	292
Crepés de zapallo	5.814	6.068	6.322	6.576	6.830	7.084	254
Torta de zanahoria	7.557	7.887	8.217	8.547	8.877	9.207	330
Torta de pera y taxo	3.777	3.942	4.107	4.272	4.437	4.602	165
Coctel azul	2.907	3.034	3.161	3.288	3.415	3.542	127
Locro de choclo tierno	7.266	7.583	7.900	8.217	8.534	8.851	317
Crema de mellocos	3.486	3.638	3.790	3.942	4.094	4.246	152
Sopa de verduras	5.232	5.460	5.688	5.916	6.144	6.372	228
Menestrón	4.359	4.549	4.739	4.929	5.119	5.309	190
Sopa de arroz de cebada	2.907	3.034	3.161	3.288	3.415	3.542	127
Cuy milanesa al horno	7.266	7.583	7.900	8.217	8.534	8.851	317
Chuleta en salsa agridulce	8.721	9.102	9.483	9.864	10.245	10.626	381
Calderete de cordero	7.266	7.583	7.900	8.217	8.534	8.851	317
Rollo de conejo	11.628	12.136	12.644	13.152	13.660	14.168	508
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	7.266	7.583	7.900	8.217	8.534	8.851	317
Jugo de tomate de árbol	7.266	7.583	7.900	8.217	8.534	8.851	317
Jugo de mora	6.105	6.371	6.637	6.903	7.169	7.435	266
Jugo de naranjilla	5.523	5.764	6.005	6.246	6.487	6.728	241
Jugo de avena	7.557	7.887	8.217	8.547	8.877	9.207	330
Jugo de frutilla	8.721	9.102	9.483	9.864	10.245	10.626	381
<b>TOTAL</b>	<b>141.840</b>	<b>148.031</b>	<b>154.222</b>	<b>160.413</b>	<b>166.604</b>	<b>172.795</b>	

**2.1.3.14 Presupuesto de Ingresos Proyectado Anualmente**

**Tabla Nº 7**

**Presupuesto de Ingresos Proyectado Anualmente**

<b>PRESUPUESTO DE INGRESOS POSTRES</b>													
<b>CONCEPTO</b>	<b>ENE</b>	<b>FEB</b>	<b>MAR</b>	<b>ABR</b>	<b>MAY</b>	<b>JUN</b>	<b>JUL</b>	<b>AGO</b>	<b>SEP</b>	<b>OCT</b>	<b>NOV</b>	<b>DIC</b>	<b>TOTAL</b>
Pudin de tomate de árbol	506,29	524,90	506,29	506,29	524,90	506,29	506,29	524,90	506,29	506,29	506,29	506,29	6.131,34
Mousse de mortiño	620,37	643,64	620,37	620,37	643,64	620,37	620,37	643,64	620,37	620,37	620,37	620,37	7.514,28
Compotas de frutas	358,44	371,08	358,44	358,44	371,08	358,44	358,44	371,08	358,44	358,44	358,44	358,44	4.339,21
Granizado de quinua	791,57	820,25	791,57	791,57	820,25	791,57	791,57	820,25	791,57	791,57	791,57	791,57	9.584,88
Crepés de zapallo	1.066,36	1.106,35	1.066,36	1.066,36	1.106,35	1.066,36	1.066,36	1.106,35	1.066,36	1.066,36	1.066,36	1.066,36	12.916,26
Torta de zanahoria	908,24	941,72	908,24	908,24	941,72	908,24	908,24	941,72	908,24	908,24	908,24	908,24	10.999,37
Torta de pera y taxo	398,47	412,52	398,47	398,47	412,52	398,47	398,47	412,52	398,47	398,47	398,47	398,47	4.823,77
Coctel azul	419,19	434,91	419,19	419,19	434,91	419,19	419,19	434,91	419,19	419,19	419,19	419,19	5.077,43
<b>TOTAL</b>	<b>5.068,94</b>	<b>5.255,37</b>	<b>5.068,94</b>	<b>5.068,94</b>	<b>5.255,37</b>	<b>5.068,94</b>	<b>5.068,94</b>	<b>5.255,37</b>	<b>5.068,94</b>	<b>5.068,94</b>	<b>5.068,94</b>	<b>5.068,94</b>	<b>61.386,53</b>

<b>PRESUPUESTO DE INGRESOS SOPAS</b>													
<b>CONCEPTO</b>	<b>ENE</b>	<b>FEB</b>	<b>MAR</b>	<b>ABR</b>	<b>MAY</b>	<b>JUN</b>	<b>JUL</b>	<b>AGO</b>	<b>SEP</b>	<b>OCT</b>	<b>NOV</b>	<b>DIC</b>	<b>TOTAL</b>
Locro de choclo tierno	812,89	842,69	812,89	812,89	842,69	812,89	812,89	842,69	812,89	812,89	812,89	812,89	9.844,09
Crema de mellocos	525,13	543,36	525,13	525,13	543,36	525,13	525,13	543,36	525,13	525,13	525,13	525,13	6.356,23
Sopa de verduras	658,73	683,12	658,73	658,73	683,12	658,73	658,73	683,12	658,73	658,73	658,73	658,73	7.977,92
Menestrón	406,71	421,39	406,71	406,71	421,39	406,71	406,71	421,39	406,71	406,71	406,71	406,71	4.924,52
Sopa de arroz de cebada	243,93	253,08	243,93	243,93	253,08	243,93	243,93	253,08	243,93	243,93	243,93	243,93	2.954,59
<b>TOTAL</b>	<b>2.647,38</b>	<b>2.743,65</b>	<b>2.647,38</b>	<b>2.647,38</b>	<b>2.743,65</b>	<b>2.647,38</b>	<b>2.647,38</b>	<b>2.743,65</b>	<b>2.647,38</b>	<b>2.647,38</b>	<b>2.647,38</b>	<b>2.647,38</b>	<b>32.057,35</b>

**PRESUPUESTO DE INGRESOS PLATOS FUERTES**

CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Cuy milanesa al horno	2.951,52	3.059,74	2.951,52	2.951,52	3.059,74	2.951,52	2.951,52	3.059,74	2.951,52	2.951,52	2.951,52	2.951,52	35.742,91
Chuleta en salsa agridulce	1.705,59	1.769,55	1.705,59	1.705,59	1.769,55	1.705,59	1.705,59	1.769,55	1.705,59	1.705,59	1.705,59	1.705,59	20.658,95
Calderete de cordero	1.873,40	1.942,09	1.873,40	1.873,40	1.942,09	1.873,40	1.873,40	1.942,09	1.873,40	1.873,40	1.873,40	1.873,40	22.686,85
Rollo de conejo	4.433,66	4.599,93	4.433,66	4.433,66	4.599,93	4.433,66	4.433,66	4.599,93	4.433,66	4.433,66	4.433,66	4.433,66	53.702,76
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	2.111,07	2.188,47	2.111,07	2.111,07	2.188,47	2.111,07	2.111,07	2.188,47	2.111,07	2.111,07	2.111,07	2.111,07	25.565,04
<b>TOTAL</b>	13.075,24	13.559,78	13.075,24	13.075,24	13.559,78	13.075,24	13.075,24	13.559,78	13.075,24	13.075,24	13.075,24	13.075,24	158.356,50

**PRESUPUESTO DE INGRESOS BEBIDAS**

CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Jugo de tomate de árbol	359,04	372,20	359,04	359,04	372,20	359,04	359,04	372,20	359,04	359,04	359,04	359,04	4.347,97
Jugo de mora	292,72	303,75	292,72	292,72	303,75	292,72	292,72	303,75	292,72	292,72	292,72	292,72	3.545,78
Jugo de naranjilla	270,36	280,44	270,36	270,36	280,44	270,36	270,36	280,44	270,36	270,36	270,36	270,36	3.274,59
Jugo de avena	361,90	375,24	361,90	361,90	375,24	361,90	361,90	375,24	361,90	361,90	361,90	361,90	4.382,87
Jugo de frutilla	427,68	443,72	427,68	427,68	443,72	427,68	427,68	443,72	427,68	427,68	427,68	427,68	5.180,27
<b>TOTAL</b>	1.711,71	1.775,37	1.711,71	1.711,71	1.775,37	1.711,71	1.711,71	1.775,37	1.711,71	1.711,71	1.711,71	1.711,71	20.731,49

**2.1.3.15 Presupuesto de Ingreso Proyectado a 6 Años**

<b>Tabla Nº 8</b>						
<b>Presupuesto de Ingresos Proyectados a 6 Años</b>						
<b>CONCEPTO</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>AÑO 6</b>
Pudín de tomate de árbol	6.131,34	6.398,13	6.664,93	6.931,72	7.198,52	7.465,31
Mousse de mortuño	7.514,28	7.842,56	8.170,84	8.499,12	8.827,40	9.155,68
Compotas de frutas	4.339,21	4.528,77	4.718,33	4.907,89	5.097,45	5.287,01
Granizado de quinua	9.584,88	10.003,61	10.422,34	10.841,07	11.259,80	11.678,53
Crepés de zapallo	12.916,26	13.480,54	14.044,82	14.609,10	15.173,38	15.737,66
Torta de zanahoria	10.999,37	11.479,69	11.960,01	12.440,33	12.920,66	13.400,98
Torta de pera y taxo	4.823,77	5.034,50	5.245,23	5.455,96	5.666,69	5.877,42
Coctel azul	5.077,43	5.299,25	5.521,07	5.742,89	5.964,72	6.186,54
Locro de choclo tierno	9.844,09	10.273,56	10.703,04	11.132,51	11.561,99	11.991,47
Crema de mellocos	6.356,23	6.633,38	6.910,53	7.187,69	7.464,84	7.741,99
Sopa de verduras	7.977,92	8.325,58	8.673,24	9.020,90	9.368,56	9.716,22
Menestrón	4.924,52	5.139,17	5.353,82	5.568,47	5.783,12	5.997,77
Sopa de arroz de cebada	2.954,59	3.083,67	3.212,75	3.341,82	3.470,90	3.599,98
Cuy milanesa al horno	35.742,91	37.302,29	38.861,68	40.421,07	41.980,45	43.539,84
Chuleta en salsa agridulce	20.658,95	21.561,49	22.464,03	23.366,57	24.269,11	25.171,65
Calderete de cordero	22.686,85	23.676,63	24.666,41	25.656,19	26.645,97	27.635,75
Rollo de conejo	53.702,76	56.048,90	58.395,05	60.741,20	63.087,34	65.433,49
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	25.565,04	26.680,39	27.795,74	28.911,09	30.026,44	31.141,78
Jugo de tomate de árbol	4.347,97	4.537,67	4.727,36	4.917,05	5.106,75	5.296,44
Jugo de mora	3.545,78	3.700,28	3.854,77	4.009,26	4.163,76	4.318,25
Jugo de naranjilla	3.274,59	3.417,48	3.560,36	3.703,25	3.846,14	3.989,03
Jugo de avena	4.382,87	4.574,26	4.765,65	4.957,05	5.148,44	5.339,83
Jugo de frutilla	5.180,27	5.406,59	5.632,90	5.859,22	6.085,53	6.311,84
<b>TOTAL</b>	<b>272.531,87</b>	<b>284.428,39</b>	<b>296.324,91</b>	<b>308.221,43</b>	<b>320.117,94</b>	<b>332.014,46</b>

## **2.1.4 Estrategia De Distribución.**

### **2.1.4.2 Distribución De Servicios**

Productor-Agente-Consumidor. No siempre es necesario el contacto entre el productor y consumidor en la actividad de distribución. Los agentes asisten al productor de servicios para llegar al consumidor.

Un canal de distribución ejecuta el trabajo de desplazar los bienes y servicios de los productores a los consumidores. Salva las principales brechas de tiempo, posesión y espacio. Los canales de distribución ejecutan un cierto número de funciones claves para la distribución como es:

- **Investigación:** obtener toda la información necesaria para planear y facilitar el intercambio de ideas dentro y fuera del establecimiento estas pueden ser: el manejo de espacios en el comedor, quejas de los clientes del espacio físico del restaurante, peticiones de los clientes acerca de los platillos, decoración, comentarios, entre otros.
- **Promoción:** crear y difundir mensajes persuasivos acerca del producto o servicio. Como sugerir al cliente los platillos disponibles de la carta, detallando los ingredientes que contiene y resaltar la calidad del sabor.
- **Contacto:** lograr una correcta comunicación con el cliente.
- **Distribución Física:** transportar y almacenar los bienes de una forma adecuada y técnica. Familiarizarse con la distribución de las mesas y sillas, las ubicaciones dentro y fuera del restaurante a fin de poderle guiar al cliente de una mejor manera y disminuir el tiempo de atención.
- **Adaptación:** modelar y ajustar el producto a las exigencias del consumidor incluyendo actividades como: forma de preparación de los alimentos, tamaño de las porciones, formas de presentación del plato y forma de entrega en la mesa.
- **Adaptación de riesgos:** correr el riesgo que supone realizar las funciones propias del canal de distribución, como posibles accidentes, entrega errónea de pedidos, clientes insatisfechos e irritables, y sobre todo dar la razón al cliente siempre.

La investigación, la promoción, el contacto y la adaptación sirven para llevar a cabo el proceso de las transacciones. La distribución física y la adaptación de riesgos nos ayudan a complementarlas.

#### **2.1.4.2 Determinación del Tamaño Óptimo de la Planta**

#### **2.1.4.3 Distribución Óptima de la Planta.**

“Consiste en determinar la posición, en cierta porción del espacio, de los diversos elementos que integran el proceso productivo. Esta ordenación incluye tanto los espacios necesarios para el movimiento del material, almacenamiento, trabajos indirectos y todas las otras actividades o servicios, como el equipo de trabajo y el personal de producción.” (Gestiopolis.com, 2002)

La distribución óptima de la planta permite:

- Disminución de las distancias a recorrer por los equipos, materiales, herramientas, entre otros.
- Utilización efectiva del espacio disponible según la necesidad.
- Circulación adecuada para el personal, equipos móviles, materiales, entre otros.
- Seguridad personal.
- Disminución de tiempos.

#### **Número de Áreas.**

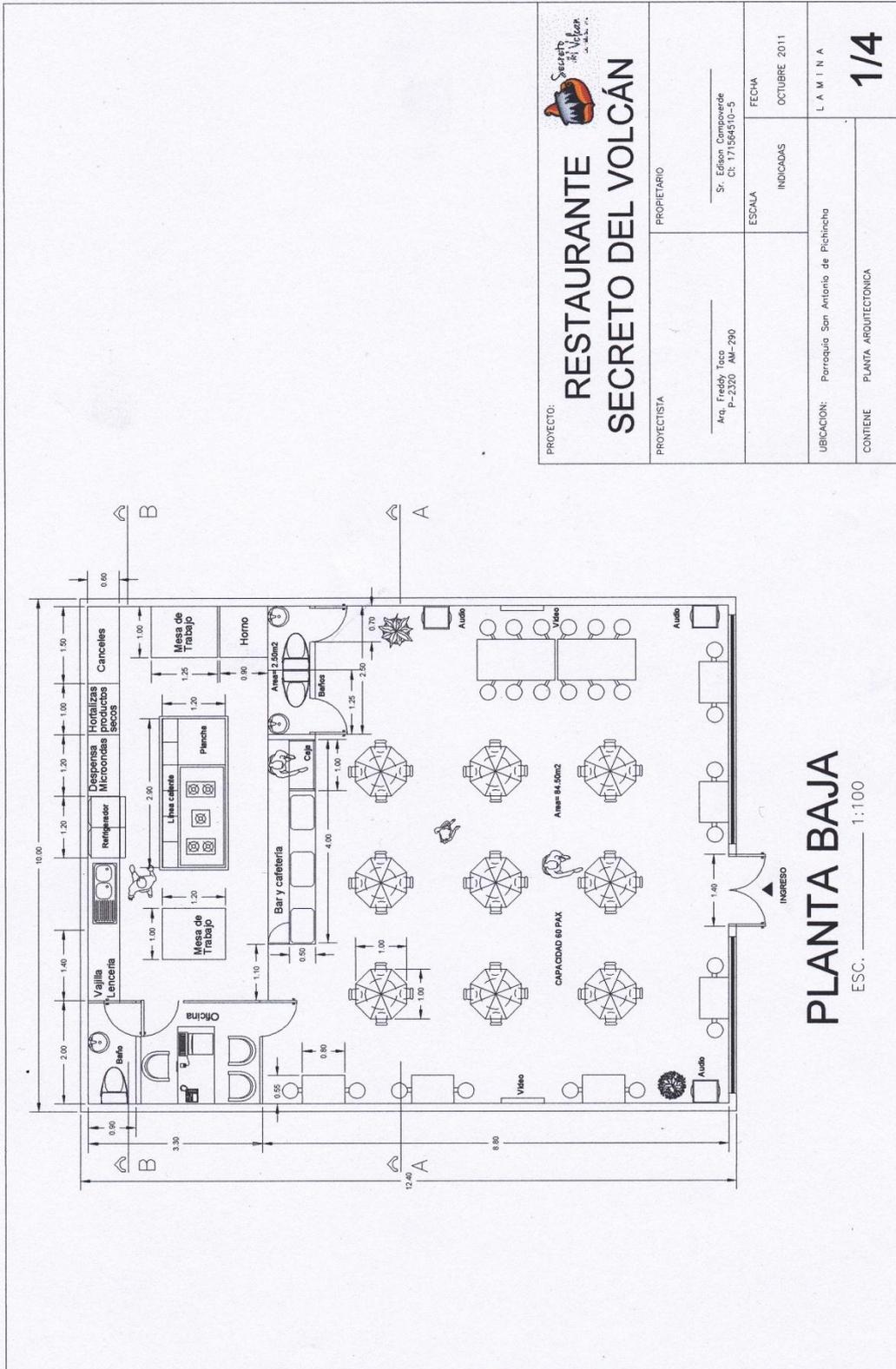
Se detalla a continuación las áreas que estarán distribuidas dentro del espacio físico.

- Cocina
- Comedor, Caja
- Bodega
- Área Administrativa y Baño
- Baños para damas y caballeros
- Oficina

#### **Notas:**

- Disponibilidad de mesas en el restaurante: **17**
- Disponibilidad de sillas: **60**
- Capacidad máxima en el restaurante: **60 pax**

A continuación se especifica en el gráfico la distribución de planta arquitectónica del establecimiento.



	
<b>RESTAURANTE SECRETOS DEL VOLCÁN</b>	
PROYECTISTA	PROPIETARIO
Ara. Freddy Taco P-2320 AM-290	Sr. Edison Compeverde C: 171564510-5
ESCALA	FECHA
INDICADAS	OCTUBRE 2011
UBICACION: Parroquia San Antonio de Pichincha	
CONTIENE PLANTA ARQUITECTÓNICA	
<b>L A M I N A</b> <b>1/4</b>	

**PLANTA BAJA**  
 ESC. 1:100

FIGURA Nº 15 Distribución de la Planta Arquitectónica (Vista Aérea)

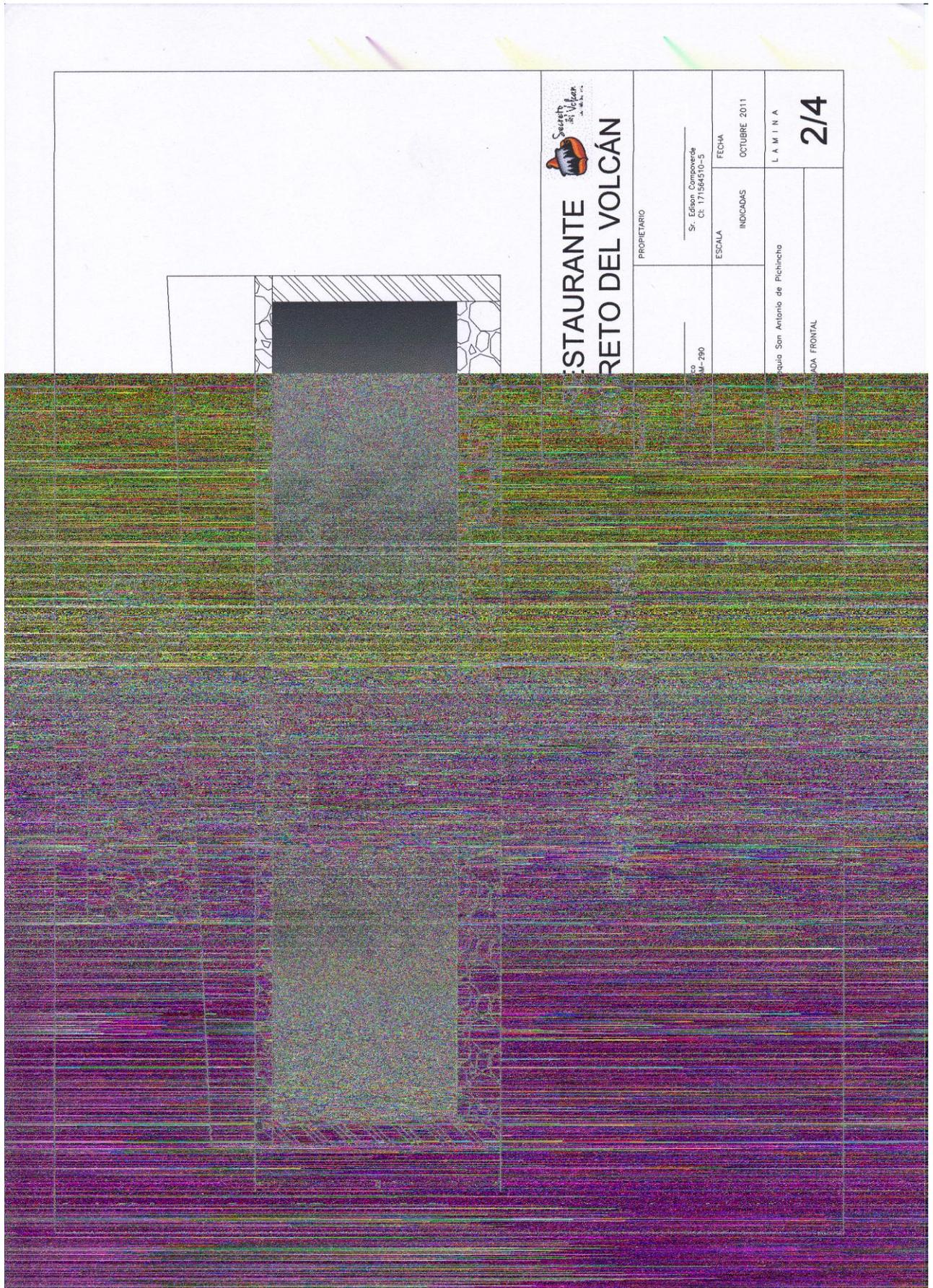
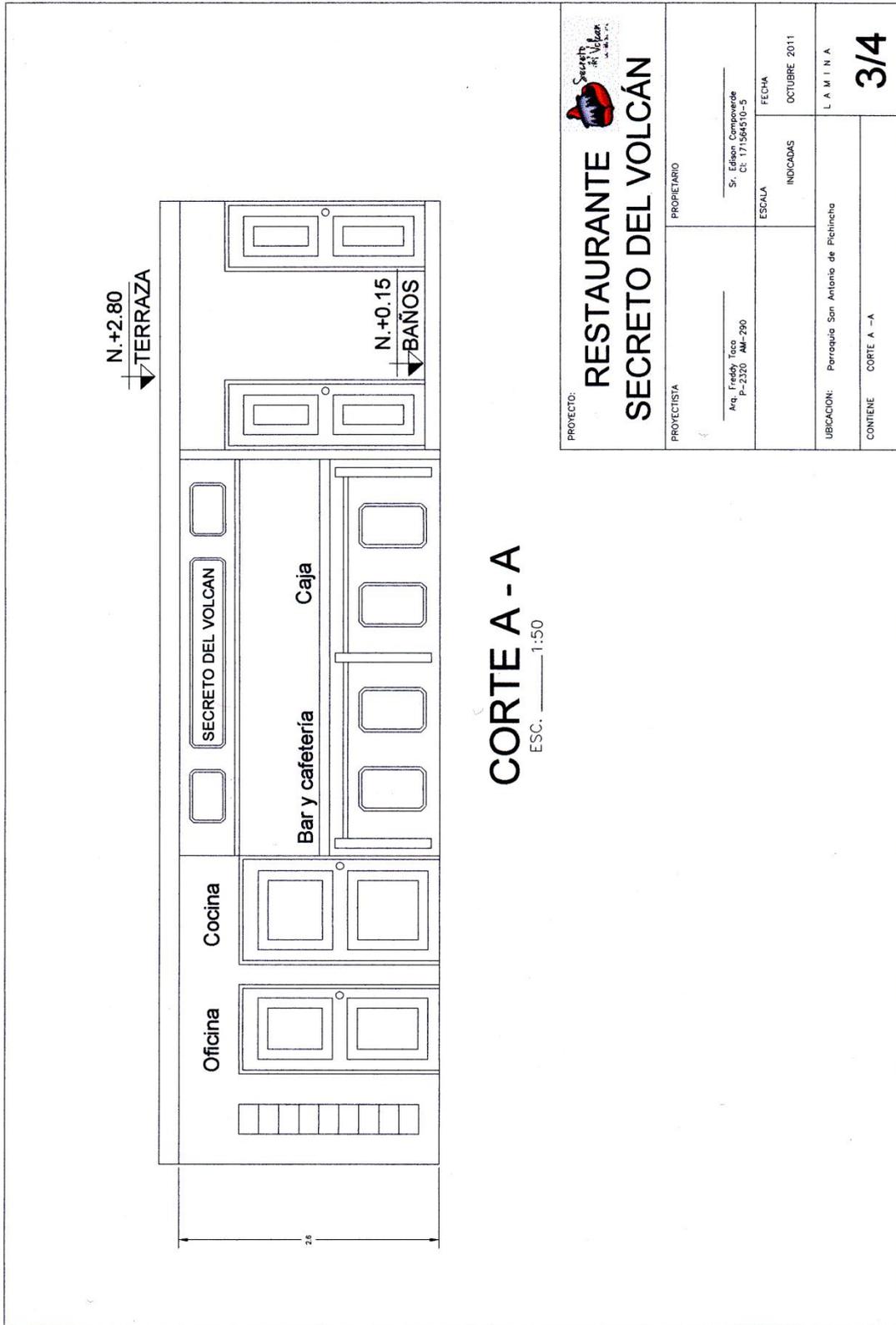
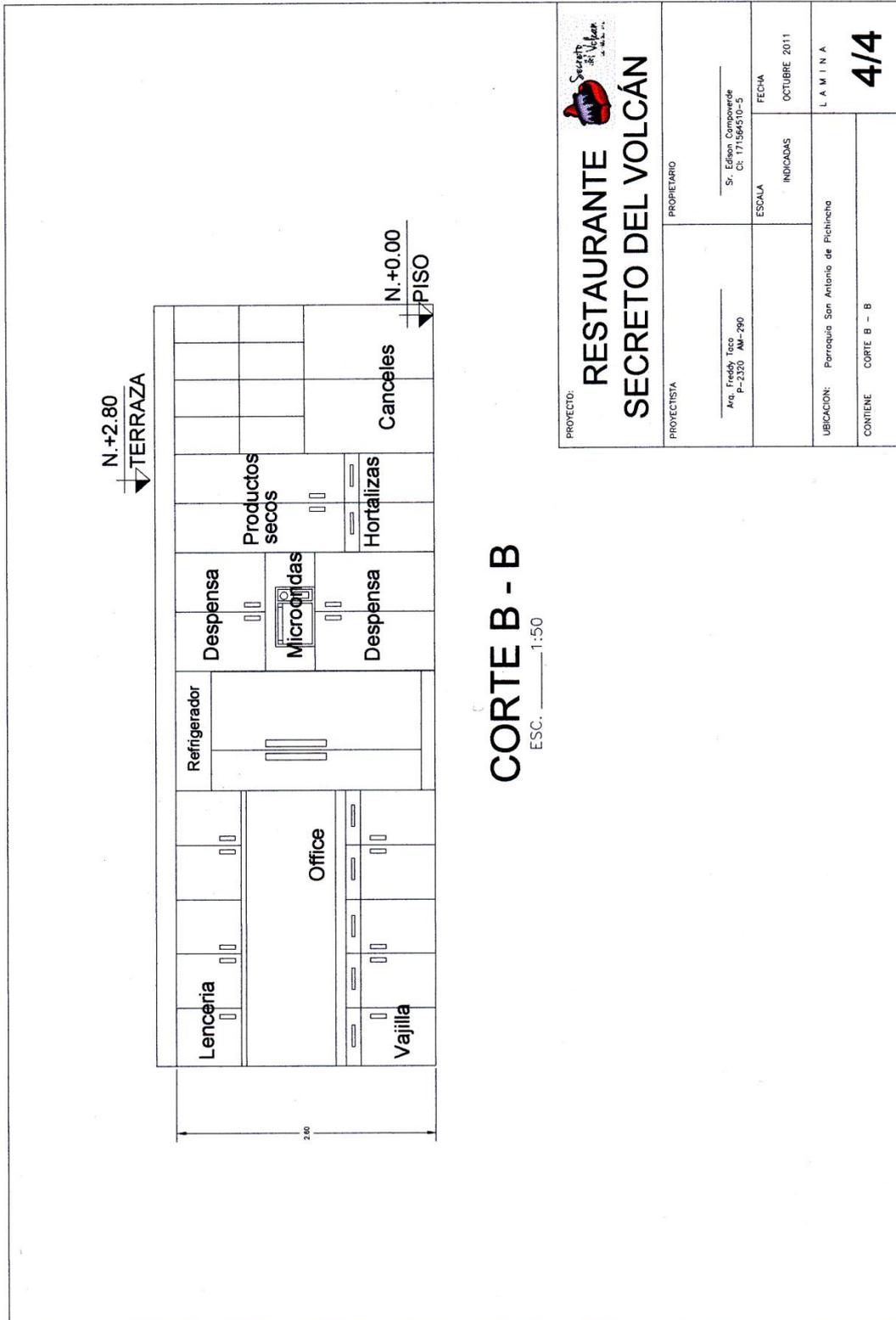


FIGURA Nº 16 Distribución de la Planta (Fachada Frontal)



PROYECTO: <b>RESTAURANTE SECRETO DEL VOLCÁN</b> 	
PROYECTISTA	PROPIETARIO
Arq. Freddy Toca P-2320 AM-290	Sr. Edison Compende Ct. 171564510-5
ESCALA	FECHA
	OCTUBRE 2011
INDICADAS	
L A M I N A	
UBICACION: Parroquia San Antonio de Pichincha	
CONTIENE	CORTE A - A
<b>3/4</b>	

FIGURA Nº 17 Distribución de la Planta Corte A-A (Vista Frontal)



<b>PROYECTO:</b> <b>RESTAURANTE</b> <b>SECRETO DEL VOLCÁN</b>	
<b>PROYECTISTA</b> Ara. Freddy Toca P-2320 AM-290	<b>PROPIETARIO</b> Sr. Edison Composeña C.I. 171564510-5
<b>UBICACION:</b> Parroquia San Antonio de Pichicho	<b>ESCALA</b> INDICADAS <b>FECHA</b> OCTUBRE 2011
<b>CONTIENE</b> CORTE B - B	<b>L A M I N A</b> <b>4/4</b>

FIGURA Nº 18 Distribución de la Planta Corte B-B (Vista Frontal)

#### **2.1.4.4 Distribución Marketing**

Para determinar cuál va a ser la estrategia de distribución para el proyecto se aplicó el Marketing Mix conocido como las 4Ps, el cual ayuda a influir en el comportamiento del consumidor.

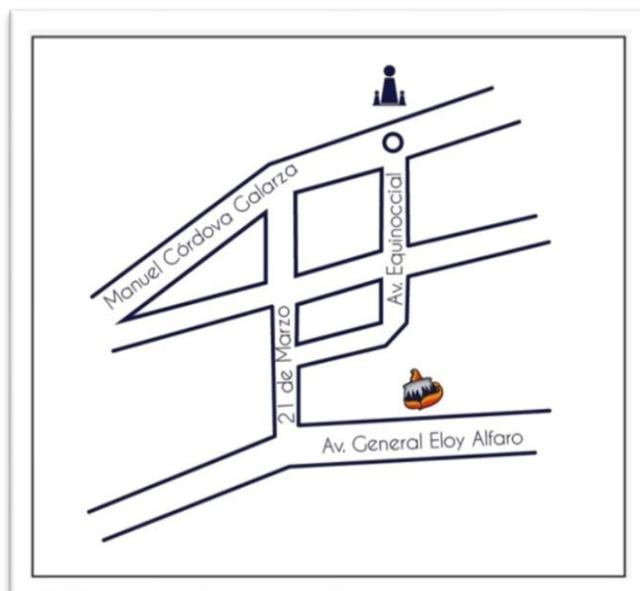
- Producto
- Precio
- Plaza
- Promoción

Objetivos del Marketing Mix

- Lograr recopilar los mejores resultados al momento de ingresar o tratar de posicionarse dentro del mercado.
- Dar y producir la mayor satisfacción posible al mercado a dirigirse la cual es la meta objetivo.

#### **2.1.4.5 Plaza**

Es el lugar o área geográfica donde se va a distribuir, promocionar y vender cierto producto o servicio hasta los consumidores. Para lo cual se ha establecido a la Parroquia de San Antonio de Pichincha como lugar de implementación del proyecto.



**Gráfico N° 19.** Plaza Referencial, Elaborado por: Edison Campoverde

#### **2.1.4.6 Promoción**

Es un elemento muy importante dentro del Marketing Mix, ya que es considerada como una estrategia que ayuda a incrementar los niveles de ventas en el mercado.

Cuando se habla de promoción, también se refiere a la publicidad siendo estas ligadas directamente, ya que la promoción encierra todo lo relacionado a ofertas, la publicidad es el medio que se utiliza para dar a conocer las ofertas.

#### **2.1.4.7 Publicidad**

Esta es una técnica del Marketing cuyo objetivo principal es crear imagen del restaurante, recordar, informar o persuadir al público para mantener o incrementar las ventas de los productos y servicios ofertados.

Para transmitir las características del restaurante se hará uso de los siguientes medios publicitarios.

- Flyer Promocional (hojas volantes): en las cuales se detallara cada una de las características, su ubicación, servicios y productos que ofrece el establecimiento.
- Internet: es un excelente medio de publicidad, ya que por medio del internet se podrá mostrar información detallada del restaurante, e enviar correos electrónicos.
- La página web del establecimiento será la siguiente: [www.secretodelvolcan.com](http://www.secretodelvolcan.com)

Para el presente proyecto se ha creado la Imagen Corporativa del restaurante:

#### **2.1.4.8 Logo**

Es un elemento gráfico que identifica a una entidad ya sea pública o privada. El logo suele ser puramente diseño gráfico incluyendo símbolos o íconos, que se lo utiliza como un símbolo permanente de una empresa, organización o marca. Este debe perdurar en el tiempo, ser fácilmente comprensible y que se pueda adaptara a diferentes medios que la empresa u organización lo requiera. (Lopez, 2011)



**Gráfico N° 20.** Logo del Restaurante, Elaborado por: Edison Campoverde

#### **2.1.4.9 Slogan**

“El eslogan o lema publicitario se usa en un contexto comercial o político como parte de una propaganda y con la intención de resumir y representar una idea. La premisa es que dicha frase sea fácil de recordar para el público.

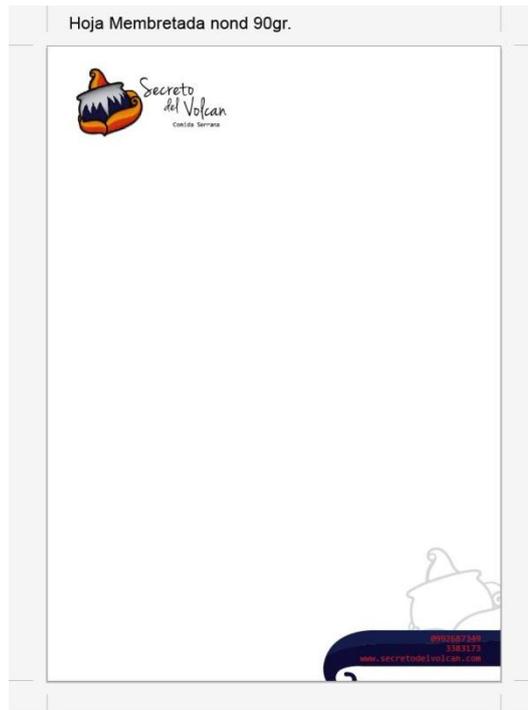
El slogan intenta llamar la atención sobre un producto o servicio, remarcando ciertas cualidades o tratando de asociarlo a un valor simbólico. Difundir los beneficios de la marca para diferenciarla de la competencia y generar un deseo o necesidad en el consumidor son las finalidades del slogan.” (Definicion, 2011)

#### **Slogan Del Restaurante**

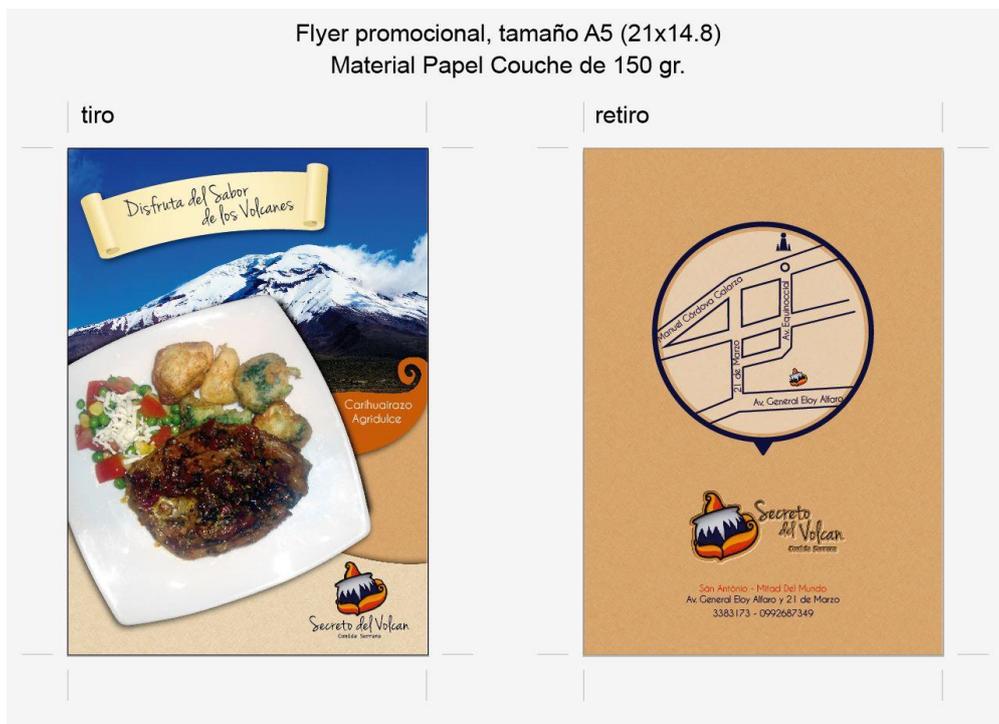
Se ha creado dos aplicaciones del slogan del restaurante para poder utilizar en diferentes ubicaciones del restaurante.



**Gráfico N° 21.** Slogan del Restaurante, Elaborado por: Edison Campoverde



**Gráfico N° 22.** Hoja Membretada del Restaurante, Elaborado por: Edison Campoverde



**Gráfico N° 23.** Flyer Promocional, Elaborado por: Edison Campoverde

**Colores**

	PANTONE 1795 C		C:10.82% M:98.34% Y:98.56% K:0%
	PANTONE ORANGE C		C:0% M:98.34% Y:98.56% K:0
	PANTONE ORANGE 021 C		C:0% M:80% Y:95% K:0
	PANTONE 2767 C		C:88.19% M:86.25% Y:51.42% K:20.19%
	40% BLACK		C:0 M:0 Y:0 K:40%
	PANTONE 2764 C		C:96.04% M:99.15% Y:54.07% K:41.5%
	BLACK 100%		C:30% M:30% Y:0% K:100%

**Tarjetas de presentación**  
Tamaño 6x6cm

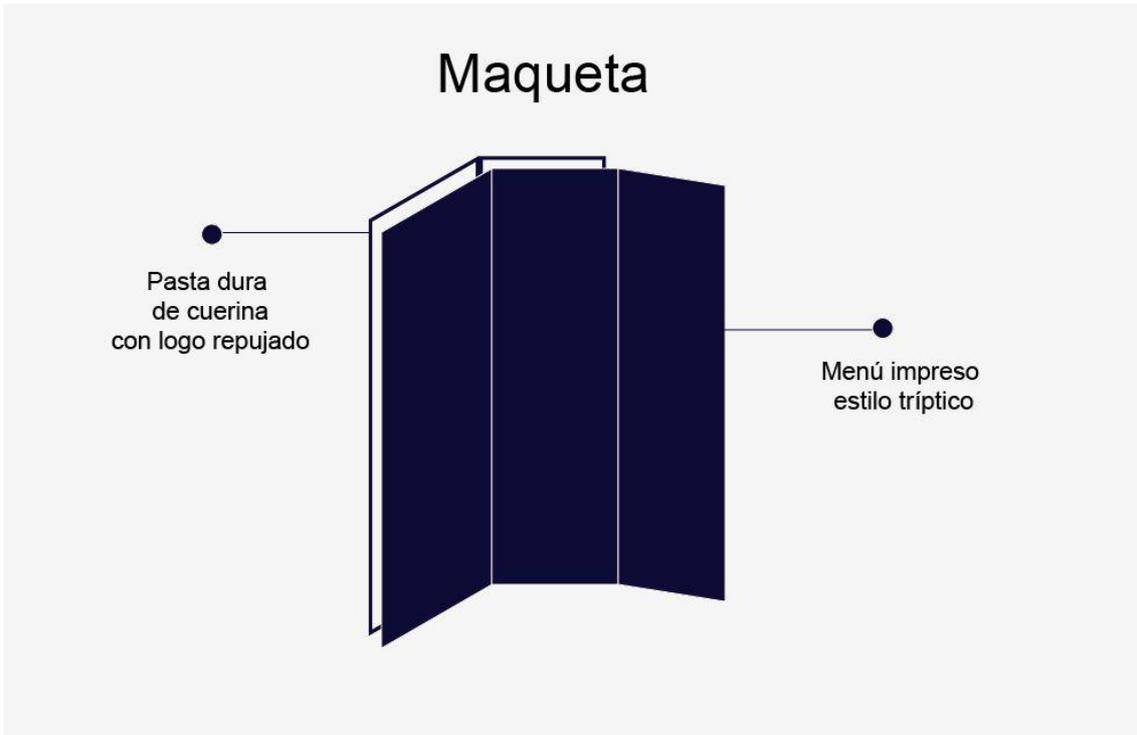
<b>Tiro</b>	<b>Retiro</b>
	

Tarjetas impresas en cartulina OXFORD 352 gr.  
Troquelado  
Impresión tiro: full color.  
Logotipo repujado a excepción de los filos negros y las letras  
Impresión retiro: textos plateados y textos a color

**Gráfico N° 24.** Tarjetas de Presentación, Elaborado por: Edison Campoverde



**Gráfico N° 25.** Servilletas de tela, Elaborado por: Edison Campoverde



**Gráfico N° 26.** Carta- Menú (ejemplo maqueta abierta), Elaborado por: Edison Campoverde

Tamaño doblado 10.5x31cm

Impresión Tiro  
tamaño 31.5x31 cm

Impresión papel couche 300gr.  
forro de cuerina con logo repujado tipo libreta  
tamaño 21x31.5 cm

Impresión retiro  
tamaño 31.5x31 cm

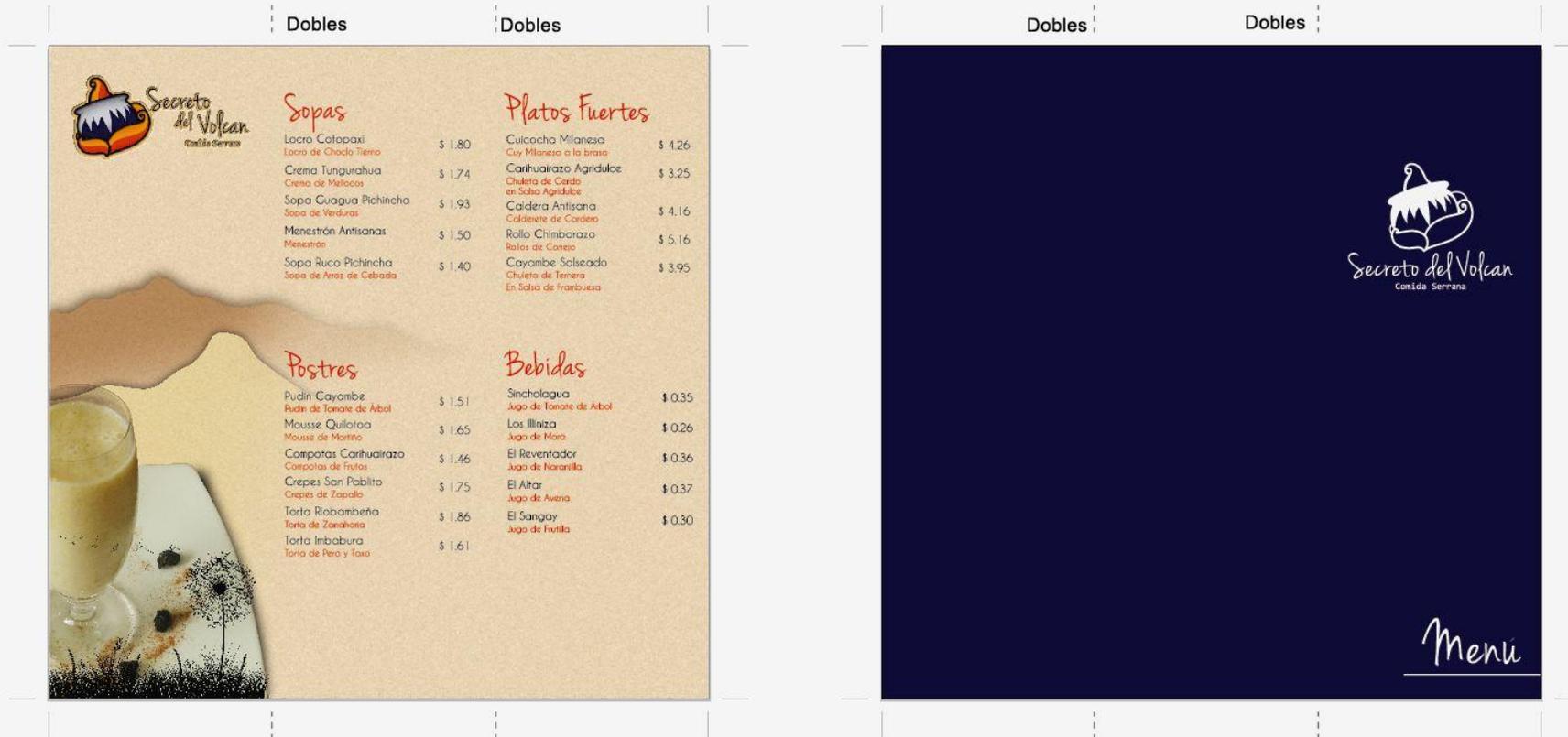


Gráfico N° 27. Carta- Menú (maqueta abierta), Elaborado por: Edison Campoverde

## **2.2 VIABILIDAD TÉCNICA**

### **2.2.1 Requerimientos Tecnológicos.**

El restaurante va de la mano en cuanto se requiere a la tecnología, ya que la misma es muy imprescindible en los procesos económicos, es decir depende de ella el buen procesamiento en la producción y control de calidad dentro de la empresa. Siendo este el medio indispensable para obtener renta.

- Diseño e ingeniería del restaurante.
- Estudio del proyecto a realizar.
- Visualización del proyecto a próximos años de funcionamiento.
- Factor humano de primera.

Para el presente proyecto, no será necesario el uso de equipos y herramientas de alta tecnología, o que sean costosas, basta que se permita hacer cada una de las operaciones adecuadamente.

### **2.2.2 Requerimientos Organizativos.**

El éxito de un negocio depende de una excelente organización, motivo por el cual se planteara como será desarrollada la organización, como cuantos puestos se va a necesitar, salarios a pagar, personal a necesitar, etc. Lo que conlleva los siguientes pasos para el proceso administrativo.

- Planificación
- Organización
- Dirección
- Control

#### **2.2.2.1 Planificación**

La planificación es un proceso continuo que refleja los cambios del ambiente entorno a cada organización y busca adaptares a ella. Considerando así el tipo de cargo y funciones del personal dentro de la empresa.

Gerente General

Contador

Cajero

Chef

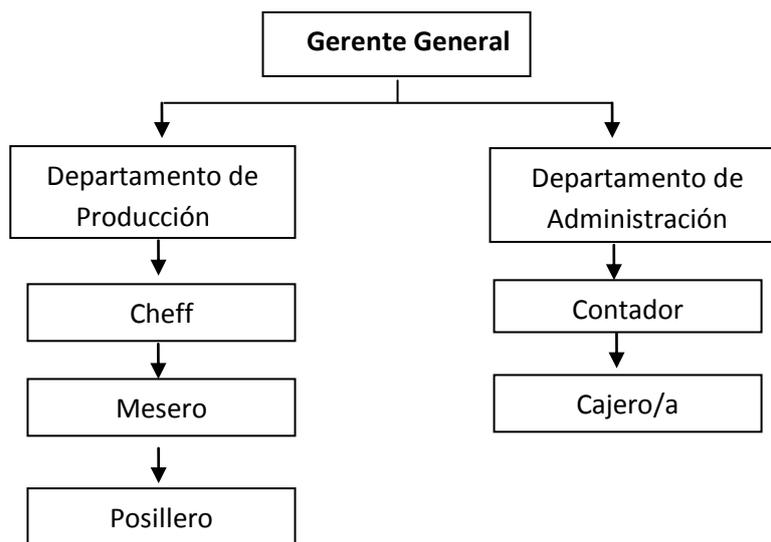
Mesero

### 2.2.2.2 Organización

El restaurante constara de una organización funcional para cada una de las tareas, las autoridades serán sustentadas con óptimos conocimientos.

El organigrama funcional será el siguiente, tratando de buscar las líneas directas necesarias que se necesita entre los dos diferentes departamentos para lograr así una buena comunicación entre los diferentes niveles de autoridad.

#### Organigrama Estructural



#### Organización Funcional

Para lo cual consideraremos el tipo de cargo, funciones y colaboradores que se requiere dentro de la organización.

#### Descripción del puesto: GERENTE GENERAL

##### Perfil:

- Tener buena presencia.
- Edad entre los 25 a 30 años.
- Ser dinámico, responsable, sociable.
- Poseer todas las características de liderazgo.

- Nivel académico superior, preferencia en administrador de empresas.

**Funciones principales a desarrollar:**

- Dirigir el restaurante.
- Establecer estrategias para cumplir los objetivos del restaurante.
- Realizar las compras tanto de los insumos como el de los activos.
- Crear manuales de procesos y de control aplicados al área de alimentos y bebidas del restaurante.
- Elaborar estados financieros.
- Realizar pagos a proveedores, personal, entre otros.
- Fomentar el trabajo en equipo.
- Desarrollar excelente ambiente de trabajo.
- Desarrollar el reglamento interno del restaurante.

**Descripción del puesto: CONTADOR**

**Perfil:**

- Tener buena presencia.
- Edad entre los 23 a 30 años.
- Tener conocimientos en el área contable.
- Responsable, dinámico.
- Experiencia mínima de 1 año.

**Funciones principales a desarrollar:**

- Realizar el inventario general del restaurante.
- Contabilizar los costos y gastos del restaurante.
- Realizar transacciones contables y a bancos.

- Encargado de la caja chica.

### **Descripción del puesto: CHEFF**

#### **Perfil:**

- Tener buena presencia.
- Edad entre los 23 a 35 años.
- Tener todos los conocimientos en cada una de las áreas de cocina.
- Conocer el manejo de documentación de alimentos y bebidas.
- Tener liderazgo, iniciativa.
- Capacidad para trabajar bajo presión.

#### **Funciones principales a desarrollar:**

- Es el encargado de administrar el área de cocina.
- Encargado de la elaboración de los manjares del restaurante.
- Ser un excelente líder.
- Encargado de la bodega y adquisición de los productos y alimentos.
- De la limpieza, higiene y mantenimiento del área de cocina.

### **Descripción del puesto: MESERO**

#### **Perfil:**

- Tener buena presencia.
- Ser una persona, amable, responsable, cordial, respetuosa.
- Capacidad para trabajar bajo presión.
- Experiencia mínima 1 año.
- Conocimientos de gastronomía.

**Funciones principales a desarrollar:**

- Atender al cliente.
- Ayudar al cheff en la producción de los alimentos.
- Realizar la limpieza del área de servicio.
- Establecer las cuentas luego del consumo de los clientes.
- Cuidar su imagen.

**Descripción del puesto: POSILLERO****Perfil:**

- Tener buena presencia.
- Ser una persona, amable, responsable, cordial, respetuosa.
- Capacidad para trabajar bajo presión.

**Funciones principales a desarrollar:**

- Lavar todos los utensilios, menaje del restaurante.
- Proporcionar el menaje necesario al cheff al momento de servicio.
- Realizar la limpieza del área de posilleria
- Manejar adecuadamente y cuidadosamente los materiales de limpieza.
- Cuidar su imagen.

**Descripción del puesto: CAJERO/A****Perfil:**

- Tener buena presencia.
- Cuidar de su imagen.
- Capacidad para trabajar bajo presión.
- Experiencia mínima 1 año.

- Conocimiento del manejo de cajas registradoras y facturación.

**Funciones principales a desarrollar:**

- Realizar el cobro a los clientes.
- Responsable del fondo de caja chica.
- Realizar cronograma de actividades.
- Ayudar a la atención de los clientes.
- Realizar la limpieza del área de servicio.

**2.2.2.3 Costos de Mano de Obra Directa**

**Tabla N° 9**

**Estimación de Costos de Mano de Obra Directa**

<b>ROL DE PAGOS</b>								
<b>CONCEPTO</b>	<b>SUELDO</b>	<b>0,0935</b>	<b>PARCIAL MES</b>	<b>PARCIAL ANUAL</b>	<b>13RO</b>	<b>14TO</b>	<b>VACACIONES</b>	<b>TOTAL ANUAL</b>
		<b>IESS</b>						
GR. GENERAL	940,00	87,89	852,11	10.225,32	940,00	292,00	426,06	11.883,38
CONTADOR	650,00	60,78	589,23	7.070,70	650,00	292,00	294,61	8.307,31
CHEFF	840,00	78,54	761,46	9.137,52	840,00	292,00	380,73	10.650,25
MESERO 1	450,00	42,08	407,93	4.895,10	450,00	292,00	203,96	5.841,06
MESERO 2	450,00	42,08	407,93	4.895,10	450,00	292,00	203,96	5.841,06
POSILLERO	450,00	42,08	407,93	4.895,10	450,00	292,00	203,96	5.841,06
CAJERO	510,00	47,69	462,32	5.547,78	510,00	292,00	231,16	6.580,94
<b>TOTAL</b>								<b>54.945,06</b>
<b>PROVISION</b>								<b>4.578,76</b>

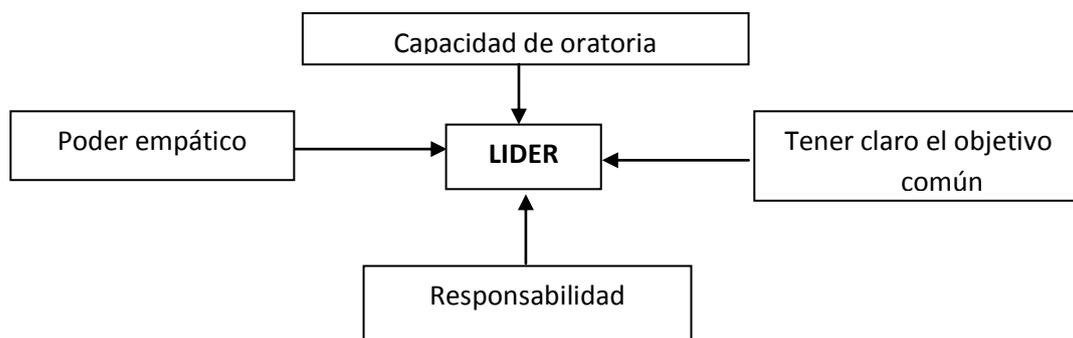
<b>ROL DE PAGOS AÑO 2</b>									
<b>CONCEPTO</b>	<b>SUELDO</b>	<b>0,0935</b>	<b>0,0833</b>	<b>PARCIAL MES</b>	<b>PARCIAL ANUAL</b>	<b>13RO</b>	<b>14TO</b>	<b>VACACIONES</b>	<b>TOTAL ANUAL</b>
		<b>IESS</b>	<b>FOND RESER</b>						
GR. GENERAL	940,00	87,89	78,30	930,41	11.164,94	930,41	292,00	465,21	12.852,56
CONTADOR	650,00	60,78	54,15	643,37	7.720,44	643,37	292,00	321,69	8.977,50
CHEFF	840,00	78,54	69,97	831,43	9.977,18	831,43	292,00	415,72	11.516,33
MESERO 1	450,00	42,08	37,49	445,41	5.344,92	445,41	292,00	222,71	6.305,04
MESERO 2	450,00	42,08	37,49	445,41	5.344,92	445,41	292,00	222,71	6.305,04
POSILLERO	450,00	42,08	37,49	445,41	5.344,92	445,41	292,00	222,71	6.305,04
CAJERO	510,00	47,69	42,48	504,80	6.057,58	504,80	292,00	252,40	7.106,77
<b>TOTAL</b>									<b>59.368,27</b>
<b>PROVISION</b>									<b>4.947,36</b>

#### 2.2.2.4 Dirección

El restaurante contará con una líder eficiente con poder de decisión, el cual motive con auto preparación al equipo de trabajo para llegar a una sola consecución de objetivos.

Para una excelente dirección dentro del proyecto es importante mantener una buena comunicación, siendo este uno de los factores más importantes ya que sin ella no se podrá intercambiar ideas y experiencias.

El director administrativo transmitirá ideas e información al equipo de trabajo, manteniendo continua capacitación para lograr identificar los problemas dentro de la organización para proponer soluciones.

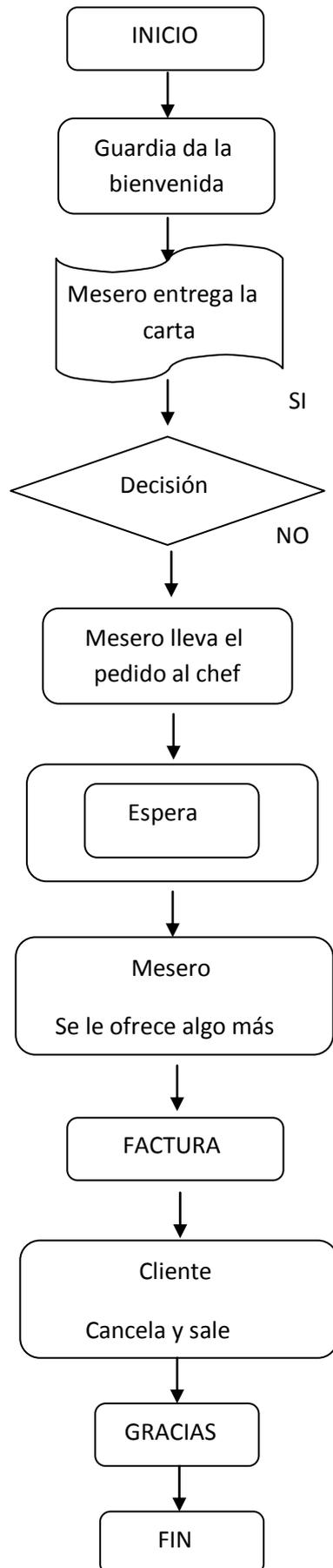


#### 2.2.2.5 Control

El control es la fase del proceso administrativo que mide la eficiencia y la eficacia del desempeño y toma la acción correctiva cuando se necesita, que deberá cumplir una serie de requisitos para su funcionamiento eficiente.

- Tener una organización primordial
- Rápidos
- Flexibles
- Económicos

### Flujograma del Proceso de Funcionamiento



## **2.2.6 Filosofía Empresarial**

Es la estructura conceptual que la organización define para dirigir e inspirar el comportamiento de la organización, esta representa la forma oficial de pensar de la organización.

Para desarrollarla se debe analizar algunos elementos fundamentales que indican hacia donde se dirige la empresa. Estos elementos son:

- Misión
- Visión
- Principios y valores
- Código de ética
- Objetivo empresarial estratégico

### **2.2.3.1 Misión**

Ofrecer una experiencia única de entretenimiento por medio de un restaurante temático que busca ser una empresa reconocida, distinguida, y renombrada tratando de posicionarse en el mercado con conceptos creativos con el mejor ambiente para que pueda deleitarse de la gastronomía ecuatoriana, aportando así con el país al desarrollo cultural.

### **2.2.3.2 Visión**

Para el año 2016 consolidar al restaurante temático como uno de los mejores restaurantes de comida de Quito, por su gran oferta única de combinación entre alimentación, historia, fiestas y tradiciones; y ser reconocido como un espacio original, entretenido, turístico y cultural.

### **2.2.3.3 Principios y Valores**

#### **1.2.3.5 Principios**

Actitud de Servicio: Ser una empresa que siembra confianza hacia los clientes siendo amable, oportuna y eficaz en la prestación de los servicios.

Trabajo en Equipo: Se cree en el poder de la inteligencia colectiva, fomentada en el aporte de conocimientos con todos los integrantes del restaurante para el logro de los objetivos comunes dentro del equipo de trabajo.

Alto Desempeño: Superar continuamente las metas y optimizar el uso de los recursos para crear un mejor valor de desempeño, dispuestos a modificar y crear nuevas prácticas de desarrollo en equipo.

Orientación al Cliente: Sembrar confianza para cosechar confianza, en conjunto construir buenas relaciones de largo plazo con los clientes, los cuales son la razón de ser de la organización.

Actitud Positiva: Todos sus miembros de la empresa disfrutan de lo que hace y están siempre en la búsqueda de la felicidad en cuanto al servicio ofrecido con seriedad y compromiso.

Cuidado con el Medio Ambiente: Ser una empresa que se maneja éticamente y responsablemente contribuyendo con el cuidado de la ecología que rodea al establecimiento, poniendo en práctica principalmente el manejo de desperdicios de cocina.

#### **2.2.3.5 Valores**

La responsabilidad y honorabilidad dentro de la empresa es un valor muy importante en el trabajo del día a día. Mantener la limpieza e higiene personal como también la del local; respeto a los seres humanos como también a las instalaciones del restaurante

El respeto es la actitud de comprensión del ser de los demás, la cual permite entender su actuación y comportarse con cordura y tolerancia frente a ellos.

La amabilidad, es muy importante, ya que todo ser humano demuestra su educación y cultura hacia las demás personas, siendo cordial mutuamente permitiendo brindar un buen trato al cliente.

La confianza es muy indispensable para fomentar la unión y crear un ambiente laboral entre todos.

La justicia, el humanismo y la firmeza son muy valiosos en cada una de las personas que trabajan en la empresa; siendo humildes no es pensar menos en uno, sino pensar más en los demás.

Dominio Propio, tener la capacidad de controlar y equilibrar las emociones y acciones personales, así que el primer paso para actuar correctamente es tener pensamientos correctos.

#### **2.2.3.6 Código de Ética**

##### **Frente al Personal**

Crear un ambiente de trabajo que sea en conjunto y sobre todo ser un equipo de trabajo en el cuál exista dialogo, respeto y comunicación.

### **Frente a las Personas**

Ofrecer un servicio con lealtad, transparencia y buena fe en las relaciones con las personas que lo rodean, en busca de la excelencia personal.

Respetar la dignidad humana y sus derechos.

Promover el desarrollo integral, capacitación y bienestar.

### **Frente a los Clientes**

Cumplir con las condiciones de salubridad para que nuestros clientes estén seguros de los alimentos y bebidas que se sirven en nuestra empresa.

Proveer el servicio y los alimentos de alta calidad, y sobre todo real valor en términos de precio justo.

### **Frente a los Proveedores**

Seleccionar y contratar proveedores de servicios con base en criterios estrictamente legales, técnicos, de calidad, costo y puntualidad.

### **Frente a los Acreedores**

Informar con veracidad sobre la situación económica y financiera de la empresa.

Cumplir cabalmente con las obligaciones legales y contractuales.

Buscar relaciones beneficiosas para ambas partes.

### **Frente a los Accionistas**

Proteger la inversión de los accionistas y tratar de obtener una adecuada rentabilidad.

Construir diálogos abiertos y transparentes, basados en la confianza, que posibiliten la colaboración mutua y el establecimiento de relaciones horizontales.

Reconocer la contribución de cada accionista en el logro de los objetivos de la empresa.

### **Frente al Estado**

Colaborar con el cumplimiento de los fines del Estado en cuanto a obligaciones de material laboral, tributario, administrativa, comercial.

En caso de contrataciones con entidades estatales, respetar los principios de transparencia, responsabilidad y economía.

#### **2.2.3.7 Objetivo Empresarial estratégico**

- ❖ Mantener un equipo de trabajo que tengan un talento humano capacitado e idóneo que aporte a la gestión empresarial, se identifique y sea motivado constantemente dentro y fuera del restaurante, logrando así llegar al objetivo del restaurante.
- ❖ Ofrecer calidad y servicio al cliente con productos y alimentos de primera a fin de dejar huella de marca en cada uno de los consumidores. Con el propósito de añadir características, sabores y texturas a los productos y servicios del cliente.
- ❖ Reinventar el modelo de negocio, no haciéndolo mejor, sino diferente, con el equipo de trabajo desarrollando las cosas correctas (eficiencia) y desarrollando las cosas correctamente (eficiencia).

#### **2.2.4 Aspectos Legales**

##### **2.2.4.1 Permisos de Funcionamiento**

##### **2.2.4.2 Registro Único de Contribuyentes (RUC)**

El RUC es un instrumento que tiene como función registrar e identificar a los contribuyentes con fines impositivos. Están obligados a inscribirse todas las personas naturales y jurídicas, nacionales y extranjeros, que inicien o realicen actividades económicas en forma permanente u ocasional, que sean titulares de bienes o derechos que generen u obtengan ganancias, beneficios, remuneraciones, honorarios y otras normas sujetas a tributación en Ecuador, están obligados a inscribirse, por una sola vez al Registro Único de Contribuyentes.

##### **Requisitos:**

1. Original y copia de la Cedula de identidad
2. Original y copia de la planilla de agua, luz o teléfono
3. Llenar el formulario correspondiente para obtener el RUC

### **2.2.4.3 Patente Municipal.**

#### **Obligación:**

Deberán obtener el permiso de patente municipal todos los comerciantes e industriales que operen en cada cantón, así como los que ejercen cualquiera actividad de orden económico.

#### **Plazo:**

Hasta el 31 de Enero de cada año y el permiso tiene validez durante un año.

#### **Requisitos:**

1. Formulario de inscripción de patente (gratuito).
2. RUC (original y copia)
3. Copia de la papeleta de votación
4. Copia de la cedula de identidad.

### **2.2.4.4 Uso de Suelo**

#### **Obligación:**

Obtener el permiso de Uso de Suelo cuando se va a instalar el establecimiento.

#### **Plazo:**

El permiso tiene validez durante 1 año.

Primero se necesita el Informe de Regulación Metropolitana "IRM"

#### **Requisitos:**

1. Formulario del IRM (se adquiere en la ventanilla de formularios N°5, cuesta \$2,00)
2. Copia de la cedula de identidad.
3. Copia de la papeleta de votación actualizada.
4. Copia de la carta del Impuesto Predial Urbano del año en curso.
5. Solo cuando se trate de parroquias se solicitará la implantación del predio de Avalúos y Catastro y se adjudicará copia de la escritura del predio.

Una vez obtenida esta documentación para el uso de suelo se necesita lo siguiente.

**Requisitos:**

1. Llenar el formulario N°24 (gratuito)
2. Adjuntar el “IRM” Informe de Regulación Metropolitana.
3. Copia de la carta del Impuesto Predial Urbano del año en curso.
4. Copia de la cedula de identidad.
5. Copia del RUC

**2.2.4.5 Certificado Ambiental**

***Obligación:***

Registrarse en la Dirección Metropolitana Ambiental

***Requisitos:***

1. Llenar el formulario (gratuito) desde el punto 1 al 4 con la firma del propietario o representante legal
2. Copia del RUC (2 lados y actualizado)
3. Copia de la carta del Impuesto Predial Urbano del año en curso.

Una vez entregados los requisitos la Dirección Metropolitana Ambiental procede a realizar una inspección al establecimiento y posteriormente se emite el certificado ambiental.

**2.2.4.6 Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE)**

***Obligación:***

A partir de Enero de cada año.

***Requisitos:***

1. Formulario único de Solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE), debidamente llenado y suscrito por el titular del RUC o representante legal.
2. Copia del RUC actualizado.

3. Copia de la cedula de identidad.
4. Copia de papeleta de votación actualizada.
5. Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo
6. Certificado Ambiental

#### **2.2.4.7 Permiso Sanitario**

El permiso sanitario sirve para facultar el funcionamiento del establecimiento o actividades comerciales sujetos al control sanitario. Este documento es expendido por la autoridad de salud competente (Ministerio de Salud), al establecimiento que cumple con buenas condiciones técnicas sanitarias e higiénicas.

##### **Obligación:**

Para obtener el permiso se presenta en la jefatura Provincial de Salud de Pichincha, ubicada en la calle Mejía y García 1er Piso.

##### **Requisitos:**

1. Solicitud para permiso de funcionamiento (entrega en la ventanilla gratuitamente)
2. Planilla de inspección (lo realiza la cada área de salud donde se encuentra ubicado el establecimiento)
3. Copia de la cedula de identidad
4. Copia de la papeleta de votación actualizada.
5. Copia del RUC del establecimiento.
6. Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos (para obtener este certificado se deberá entrar en la siguiente página de internet:  
  
<http://instituciones.msp.gob.ec/dps/pichincha> seleccionar el CURSO ejemplo: Curso Manipulación de Alimentos (Archivo PPT) y estudiar. Luego proceder a dar las pruebas en la jefatura Provincial de Salud de Pichincha.
7. Copia del certificado de salud ocupacional emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud (el certificado de salud tiene validez por un año desde su emisión)

8. Permiso de Bomberos.

#### **2.2.4.8 Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI)**

Llenar la solicitud de búsqueda fonética el cual tiene un costo de \$ 16,00

Una vez que el IEPI entrega el informe, se debe cancelar \$100,00 y presentarse con un abogado.

#### **2.2.4.9 Registro Actividad Turística**

##### **Obligación:**

Obtener el registro de turismo en el Ministerio de Turismo

##### **Plazo:**

Máximo 30 días después del inicio de la actividad.

El no registro del mismo se sanciona con \$100 y la clausura del establecimiento. Base legal Arts. 8 y 9 de la Ley de Turismo. Reglamento general de aplicación a la ley de turismo.

##### **Requisitos:**

1. Llenar la Solicitud de Registro (gratuita)
2. Copia de la cedula de identidad a color.
3. Copia de la papeleta de votación a color.
4. Copia del RUC a color.
5. Inventario valorado de maquinaria, muebles, enseres y equipos del establecimiento a registrarse debidamente firmado por el propietario.
6. Copia del certificado de búsqueda fonética emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI)
7. Copia de Patente Municipal del año vigente a color.
8. Original y copia de los comprobantes de pagos por concepto de registro turístico.
9. Original y copia de los comprobantes de pagos por contribución uno por mil sobre los activos fijos del establecimiento.

10. Informe de compatibilidad de Uso de Suelo actualizado.

#### **2.2.4.10 Permiso Cuerpo de Bomberos**

El permiso de funcionamiento es la autorización que emite el cuerpo de bomberos a todo local para su funcionamiento y que se enmarca dentro de cada actividad.

##### **Permiso TIPO C**

Almacenes en general, funerarias, farmacias, botánicas, imprentas, salas de belleza, picanterías, RESTAURANTES, heladerías, cafeterías, panaderías, locales de centros comerciales.

##### **Obligación:**

Pagar este permiso anualmente los propietarios de establecimientos comerciales. La no renovación se sanciona con la clausura del establecimiento.

Base Legal: Arts. 8 y 9 de la Ley de Turismo. Reglamento General de Aplicación a la Ley de Turismo.

##### **Plazo:**

Hasta el 31 de Marzo de cada año

##### **Requisitos:**

1. Copia del comprobante de pago de la tasa de turismo y de la patente municipal.
2. Formulario de Solicitud de Autorización de Funcionamiento firmado por el representante legal.
3. Permiso de Uso de Suelo.
4. Copia del RUC (si hubieren cambios, el RUC actualizado)

#### **2.2.4.11 Afiliación Cámara de Turismo (CAPTUR)**

Para establecimientos de Alojamiento, comida y bebidas, servicio de recreación, diversión y esparcimiento.

##### **Obligación:**

Afiliarse a la respectiva Cámara Provincial de Turismo y pagar cuotas sociales.

**Requisitos:**

1. Formulario de solicitud de autorización de funcionamiento, debidamente lleno y firmado por el representante legal.
2. Copia del comprobante de pago de la tasa de turismo 2006 y patente municipal del 20
3. Permiso del Uso de Suelo
4. Certificado del curso “Buenas prácticas de manipulación higiénica de alimentos”
5. Copia del RUC actualizado.

**2.2.5 Medidas De Protección Del Medio Ambiente.****2.2.5.1 Impacto Ambiental**

“Impacto Ambiental es la alteración que se produce en el ambiente cuando se lleva a cabo un proyecto o una actividad. Una empresa puede crear puntos de empleo y resultar muy rentable desde el punto de vista económico, pero a la vez destruir el medio ambiente de las zonas aledañas a su fábrica. El Impacto Ambiental, por lo tanto, puede tener consecuencias sobre la salud de la población, la calidad del aire y la belleza paisajística.” (Portal Medio Ambiente, 2010)

La Dirección Metropolitana Ambiental a puesto a disposición de los sectores industriales de bajo y mediano impacto, comercio, servicios, centros de diversión, talleres artesanales y otros que funcionan en el Distrito Metropolitano de Quito, Las Guías Practicas Ambientales, (Direccion Metropolitana Ambiental, 2008) como una respuesta a la gestión Ambiental a fin de:

- ✓ Reducir el consumo de agua y su contaminación.
- ✓ Reducir el consumo de energía.
- ✓ Disminuir la generación de residuos y facilitar su reutilización.
- ✓ Disminuir las emisiones atmosféricas y el ruido.
- ✓ Disminuir la contaminación del suelo.

La guía práctica ambiental para el sector de Restaurantes es la siguiente:

- a) Gestión de residuos y aguas residuales no domésticas.
  - Los residuos de alimentos, aceites y grasas usadas no serán vertidos a la red pública de alcantarillado. Estos residuos deberán ser entregados a los gestores autorizados

por la DMA, para la cual se deberá filtrar y almacenar temporalmente en recipientes tapados.

- Los detergentes y desinfectantes deben ser identificados y guardados fuera del área de procesamientos de alimentos.
- Los recipientes de residuos deberán ser exclusivos para tal fin, estarán identificados y preferentemente con fundas plásticas en su interior. Estos serán recogidos por los encargados de la recolección municipal o delegados.
- Los residuos orgánicos obtenidos se recogerán en recipientes plásticos tapados, fuera del área de producción de alimentos y atención al cliente.
- Los residuos inorgánicos serán clasificados en la fuente al tipo del material (cartón, vidrio, papel) para una disposición que priorice el reciclaje y reutilización.
- Se deberá emplear registros de la cantidad del residuo de (alimentos, aceites y grasas usadas), fecha de entrega al gestor ambiental autorizado y firmas de responsabilidades.

b) Emisiones a la atmósfera y ruido.

- Se deberá contar con campanas de extracción y/ o filtros de condensación de grasas, filtro de carbón activado u otros, con las especificaciones técnicas que garanticen el control de emisiones gaseosas.
- Controlar las emisiones de ruido hacia el exterior del sitio de trabajo.

El restaurante temático tiene muy en claro que lo principal es el estudio y cuidado del impacto ambiental, motivo por el cual ha buscado implementar sistemas mucho más fáciles de llevar a cabo, logrando así evitar contaminar el medio ambiente.

La primera medida a tomar es la adquisición de maquinaria y equipo para prevenir, disminuir la contaminación ambiental.

➤ Trampas de grasa: para separar físicamente la grasa y los sólidos de las aguas residuales de la cocina. Cumpliendo así con la Guía Práctica Ambiental.

- El costo de un atrapa grasas es de \$250,00

- Campanas de cocina: se usa para eliminar y expulsar la grasa en suspensión en el aire, humo, olores, calor y el vapor del aire mediante una combinación de filtrado y evacuación del aire.
- El costo de la campana de cocina es de \$350,00
- Contenedores de plástico: para el reciclado de los desechos inorgánicos los cuales serán clasificados en cartón, vidrio, papel y desechos comunes.
- El costo de los contenedores es de \$20,00 c/u.

Es muy importante también cuidar el impacto ambiental provocado antes y después de procesar los alimentos, motivo por el cual se ha desarrollado un esquema que ayudará a tomar decisiones correctivas antes de cualquier riesgo de contaminación ambiental.

**TABLA N° 10**  
**Control del Impacto Ambiental**

IMPACTO	LUGAR	EVITABLE	CONTROLABLE	ACCION A TOMAR
<b>Físico</b>	* Polvo sobre los alimentos transportados desde el vehículo.	✓	✓	Cubrir los alimentos evitando así que agentes externos se penetren en los mismos.
	*Acumulación de polvo en estanterías.	✓		Cronograma de limpieza.
	*Ruido de la maquinaria en el área de producción.		✓	Cronograma de mantenimiento preventivo.
	*Problemas de tuberías y/ o desagües	✓	✓	Cronograma de mantenimiento correctivo.
<b>Químico</b>	*Uso de insecticidas en el área de bodega de alimentos.			Limpieza profunda, y uso moderado de estos productos, con el fin de no afectar los alimentos.
	*Productos de limpieza en general.		✓	Manteniéndolos alejados de los alimentos y su uso moderado.
	*Uso de pesticidas para mantener las áreas verdes libres de		✓	Utilizar productos tipo naturales.

	plagas.			
<b>Tecnológico</b>	*Reproducción de bacterias en el proceso de descongelamiento de los alimentos		✓	Capacitación al personal, sobre qué medidas se debe tomar para congelar y descongelar los alimentos.
	*Proliferación de microbios, por el inadecuado manejo de las temperaturas en los alimentos.		✓	Capacitación al personal sobre temperaturas y manejo del termómetro.

*Fuente:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Edison Campoverde

Es muy importante que desde los principales productores y proveedores sean los encargados de ayudar ecológicamente con el medio ambiente, al momento de entregar los pedidos. Las medidas a tomar son las siguientes:

- Sus proveedores ofrezcan productos de calidad y libres de químicos.
- Mientras se pueda rehusar fundas, cartones, cajas, entre otros. De los proveedores hacia el establecimiento y de igual manera es muy importante.
- Reemplazar servilletas de papel, por servilletas de tela para cada uno de los clientes.
- En los planos del establecimiento se han instalado ventanales grandes, con el fin de aprovechar la iluminación, ahorrando así el consumo diario de energía.
- Tener diferentes contenedores, cada uno clasificado para lo que es, fundas, botellas plásticas, papel, desechos comunes, entre otros.
- Charlas sobre la importancia de clasificar la basura a trabajadores y clientes dentro y fuera del establecimiento.
- Incluir el método Justo a Tiempo

El Método justo a tiempo (JUST IN TIME –JIT)<sup>2</sup>

Es una filosofía que define la forma en que se debería optimizarse un sistema de producción. Tratando así de entregar materias primas “justo a tiempo” a medida que esta sea necesaria. De esta forma reducir las pérdidas de materia prima por concepto de despilfarro, caducidad de los productos, y periodo de conservación de los alimentos de acuerdo a la demanda del restaurante.

Dentro del establecimiento el medio ambiente se encuentra dentro de los principios y valores creando así una política ambiental:

Minimizar los riesgos e impactos negativos ambientales cumpliendo con la Guía Práctica Ambiental vigente en el país, manteniendo así oportunidades sociales y económicas del desarrollo sustentable.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> **Método Justo a Tiempo:** Producir los elementos que se necesitan, en las cantidades que se necesitan, en el momento que se necesita.

<sup>3</sup> **Desarrollo sustentable:** término aplicado al desarrollo económico y social que permite hacer frente a las necesidades del presente sin poner en peligro la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades.

## 2.2.6 Costos De Inversión.

Los costos de inversión es el capital que se requiere para iniciar el funcionamiento del proyecto.

Tabla N° 11

### Maquinaria y Equipo

DESCRIPCION	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
<b><u>EQUIPOS DE COCINA</u></b>			
Cocina de cuatro fogones	1	1190	1190
Línea caliente	1	500	500
Campana extractora	1	350	350
Mesa de trabajo	2	376	752
Mesa parante	1	280	280
Horno Convención	1	3300	3300
Lavadero industrial	1	1445	1445
Atrapa grasa	1	300	300
Refrigerador	1	450	450
Congelador	1	600	600
Estanterías plásticas	2	80	160
Estanterías metálicas	2	110	220
Balanza	1	50	50
Horno microondas	1	150	150
Licuada industrial	1	320	320
Cafetera eléctrica	1	75	75
Tanque de Gas	3	65	195
<b>SUBTOTAL</b>			<b>10337</b>
<b><u>UTENCILIOS DE COCINA</u></b>			
Olla industrial 55lt	2	90	180
Olla industrial 35lt	2	35	70
Olla de presión	2	56,5	113
Juego de ollas	3	80	240
Sartén de teflón	2	17,75	35,5
Sartén profundo	2	15,65	31,3
Saeten antiadherente	2	11	22
Sartén wok 24cm	2	8,8	17,6
Perol chef 24cm	1	22,3	22,3
Perol chef 20cm	1	19,25	19,25

Paila 22"	2	21	42
Sartén 26"	2	30	60
Licudadora	1	88	88
Latas para hornear	10	8	80
Juego de bolws	3	35	105
Bowls	8	2,8	22,4
Cucharon 300cc	3	12	36
Cucharon 200cc	3	8,3	24,9
Cucharon 16cm	2	8,5	17
Espumadera	3	3	9
Colador malla metálica 24cm	3	6,5	19,5
Colador	3	5	15
Chino	3	8,3	24,9
Cuchara mediana de ensalada	4	2,15	8,6
Cuchara lisa	4	2,5	10
Cuchara perforada	4	2,6	10,4
Cucharon para salsa	3	5	15
Pinza para tallarines	2	4,5	9
Pinza multiuso	2	1,75	3,5
Tenedor trinchante	2	3,45	6,9
Juego de cuchillos	2	70	140
Cuchillo cebollero	3	10,15	30,45
Tablas para picar	6	15,12	90,72
Pelador	4	2	8
Vaso medidor pequeño	2	2	4
Vaso medidor grande	2	6	12
Juego de tazas medidoras	1	10,3	10,3
Rodillo	2	8	16
Pinzas	5	1,75	8,75
Recipientes plásticos	20	4	80
Batidor manual 30cm	3	7,15	21,45
Batidor eléctrico de mano	2	38	76
Moldes de postres	12	3,5	42
Rallador 4 lados	4	2,3	9,2
aplastador de verduras	3	11,05	33,15
Espátula frituras	3	6,55	19,65
<b>SUBTOTAL</b>			<b>1959,72</b>
<b><u>RESTAURANTE</u></b>			
<b>UTENCILIOS DE SERVICIO</b>			

Bandejas plásticas	15	3,16	47,4
Bandejas	8	2,5	20
Manteles	38	6	228
Cubre manteles	38	5	190
Servilletas	90	1,5	135
Plato base	90	3,5	315
Plato sopero	90	2,8	252
Plato trincherero	90	2,8	252
Plato postre	90	1,75	157,5
Plato para tinto	90	1,4	126
Taza de tinto	90	1,5	135
Cuchara sopera	90	0,72	64,8
Cuchara postre	120	0,47	56,4
Tenedor trincherero	120	0,73	87,6
Tenedor postre	120	0,6	72
Cuchillo trincherero	120	1,06	127,2
Cuchillo postre	100	0,35	35
Cevichero	90	1,3	117
Copa para postre	90	2,75	247,5
Vaso para jugo	120	0,37	44,4
Jarra de cristal	20	2	40
Jarra plástica	10	1,75	17,5
Tetera para café	6	9,15	54,9
Ajiceras	25	3	75
Salseras	25	1,45	36,25
Azucareras	25	1,2	30
Saleros	25	0,7	17,5
Pimenteros	25	0,7	17,5
<b>SUBTOTAL</b>			<b>2998,45</b>
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
Mesas cuadradas	20	50	1000
Sillas	70	32	2240
Mueble de caja, bar- mostrador	1	1100	1100
Caja registradora	1	600	600
<b>SUBTOTAL</b>			<b>4940</b>
<b>Utensilios de Limpieza</b>			
Basurero grande	5	25	125
Basurero pequeño	5	10	50
<b>SUBTOTAL</b>			<b>175</b>

<b><u>AREA DE ADMINISTRACION</u></b>			
<b>Implementos de Oficina</b>			
Teléfono	1	100	100
Grapadora	2	3	6
Perforadora	2	10	20
Sumadora	2	12	24
Sello	2	10	20
<b>SUBTOTAL</b>			<b>170</b>
<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
Escritorio gerencial	1	300	300
Sillas	3	40	120
<b>SUBTOTAL</b>			<b>420</b>
<b>EQUIPO DE COMPUTACION</b>			
Computadora	1	3000	3000
Impresora- copiadora	1	300	300
<b>SUBTOTAL</b>			<b>3300</b>
<b><u>ILUMINACION</u></b>		1000	1000
<b>SUBTOTAL</b>			<b>1000</b>
<b><u>AUDIO Y VIDEO</u></b>			
Televisión LED 50"	2	3500	7000
DVD	1	150	150
Mini Componente	1	350	350
<b>SUBTOTAL</b>			<b>7500</b>
<b>TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			<b><u>32.800</u></b>

*Fuente:* Investigación de campo, (anexos- proformas)

*Elaborado por:* Edison Campoverde

## 2.2.7 Costos De Operación

Los costos de operación son todos los recursos, materiales, laborales y económicos necesarios para la producción siguiendo una determinada calidad.

**Tabla Nº 12**

Presupuesto de Operación Anual Proyectado													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Pudin de tomate de árbol	174,58	181,00	174,58	174,58	181,00	174,58	174,58	181,00	174,58	174,58	174,58	174,58	2.114,25
Mousse de mortiño	206,79	214,55	206,79	206,79	214,55	206,79	206,79	214,55	206,79	206,79	206,79	206,79	2.504,76
Compotas de frutas	199,13	206,15	199,13	199,13	206,15	199,13	199,13	206,15	199,13	199,13	199,13	199,13	2.410,67
Granizado de quinua	304,45	315,48	304,45	304,45	315,48	304,45	304,45	315,48	304,45	304,45	304,45	304,45	3.686,49
Crepés de zapallo	361,48	375,03	361,48	361,48	375,03	361,48	361,48	375,03	361,48	361,48	361,48	361,48	4.378,39
Torta de zanahoria	221,52	229,69	221,52	221,52	229,69	221,52	221,52	229,69	221,52	221,52	221,52	221,52	2.682,77
Torta de pera y taxo	181,12	187,51	181,12	181,12	187,51	181,12	181,12	187,51	181,12	181,12	181,12	181,12	2.192,62
Coctel azul	123,29	127,91	123,29	123,29	127,91	123,29	123,29	127,91	123,29	123,29	123,29	123,29	1.493,36
Locro de choclo tierno	387,09	401,28	387,09	387,09	401,28	387,09	387,09	401,28	387,09	387,09	387,09	387,09	4.687,66
Crema de mellocos	328,20	339,60	328,20	328,20	339,60	328,20	328,20	339,60	328,20	328,20	328,20	328,20	3.972,65
Sopa de verduras	299,42	310,51	299,42	299,42	310,51	299,42	299,42	310,51	299,42	299,42	299,42	299,42	3.626,33
Menestrón	193,67	200,66	193,67	193,67	200,66	193,67	193,67	200,66	193,67	193,67	193,67	193,67	2.345,01
Sopa de arroz de cebada	108,41	112,48	108,41	108,41	112,48	108,41	108,41	112,48	108,41	108,41	108,41	108,41	1.313,15
Cuy milanesa al horno	1.844,70	1.912,34	1.844,70	1.844,70	1.912,34	1.844,70	1.844,70	1.912,34	1.844,70	1.844,70	1.844,70	1.844,70	22.339,32
Chuleta en salsa agridulce	812,19	842,64	812,19	812,19	842,64	812,19	812,19	842,64	812,19	812,19	812,19	812,19	9.837,59
Calderete de cordero	1.102,00	1.142,41	1.102,00	1.102,00	1.142,41	1.102,00	1.102,00	1.142,41	1.102,00	1.102,00	1.102,00	1.102,00	13.345,21
Rollo de conejo	2.771,04	2.874,95	2.771,04	2.771,04	2.874,95	2.771,04	2.771,04	2.874,95	2.771,04	2.771,04	2.771,04	2.771,04	33.564,22
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	1.319,42	1.367,80	1.319,42	1.319,42	1.367,80	1.319,42	1.319,42	1.367,80	1.319,42	1.319,42	1.319,42	1.319,42	15.978,15
Jugo de tomate de árbol	52,80	54,74	52,80	52,80	54,74	52,80	52,80	54,74	52,80	52,80	52,80	52,80	639,41
Jugo de mora	44,35	46,02	44,35	44,35	46,02	44,35	44,35	46,02	44,35	44,35	44,35	44,35	537,24
Jugo de naranjilla	55,18	57,23	55,18	55,18	57,23	55,18	55,18	57,23	55,18	55,18	55,18	55,18	668,28
Jugo de avena	63,49	65,83	63,49	63,49	65,83	63,49	63,49	65,83	63,49	63,49	63,49	63,49	768,92
Jugo de frutilla	71,28	73,95	71,28	71,28	73,95	71,28	71,28	73,95	71,28	71,28	71,28	71,28	863,38

Fuente: Presupuesto de egreso (programa de producción)

Elaborado por: Edison Campoverde

**Tabla N° 13**

**Costo De Producción Proyectado a 6 Años**

<b>PRESUPUESTO DE EGRESOS PROYECTADOS</b>						
<b>CONCEPTO</b>	<b>AÑO 1</b>	<b>AÑO 2</b>	<b>AÑO 3</b>	<b>AÑO 4</b>	<b>AÑO 5</b>	<b>AÑO 6</b>
Pudin de tomate de árbol	2.114,25	2.206,25	2.298,25	2.390,25	2.482,25	2.574,25
Mousse de mortiño	2.504,76	2.614,19	2.723,61	2.833,04	2.942,47	3.051,89
Compotas de frutas	2.410,67	2.515,98	2.621,29	2.726,60	2.831,92	2.937,23
Granizado de quinua	3.686,49	3.847,54	4.008,59	4.169,64	4.330,69	4.491,74
Crepés de zapallo	4.378,39	4.569,67	4.760,96	4.952,24	5.143,52	5.334,80
Torta de zanahoria	2.682,77	2.799,92	2.917,08	3.034,23	3.151,38	3.268,53
Torta de pera y taxo	2.192,62	2.288,41	2.384,20	2.479,98	2.575,77	2.671,55
Coctel azul	1.493,36	1.558,60	1.623,85	1.689,09	1.754,33	1.819,57
Locro de choclo tierno	4.687,66	4.892,17	5.096,69	5.301,20	5.505,71	5.710,22
Crema de mellocos	3.972,65	4.145,86	4.319,08	4.492,30	4.665,52	4.838,74
Sopa de verduras	3.626,33	3.784,35	3.942,38	4.100,41	4.258,44	4.416,47
Menestrón	2.345,01	2.447,23	2.549,44	2.651,65	2.753,87	2.856,08
Sopa de arroz de cebada	1.313,15	1.370,52	1.427,89	1.485,26	1.542,62	1.599,99
Cuy milanesa al horno	22.339,32	23.313,93	24.288,55	25.263,17	26.237,78	27.212,40
Chuleta en salsa agridulce	9.837,59	10.267,37	10.697,16	11.126,94	11.556,72	11.986,50
Calderete de cordero	13.345,21	13.927,43	14.509,65	15.091,88	15.674,10	16.256,32
Rollo de conejo	33.564,22	35.030,56	36.496,91	37.963,25	39.429,59	40.895,93
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	15.978,15	16.675,24	17.372,34	18.069,43	18.766,52	19.463,61
Jugo de tomate de árbol	639,41	667,30	695,20	723,10	750,99	778,89
Jugo de mora	537,24	560,65	584,06	607,46	630,87	654,28
Jugo de naranjilla	668,28	697,44	726,61	755,77	784,93	814,09
Jugo de avena	768,92	802,50	836,08	869,66	903,23	936,81
Jugo de frutilla	863,38	901,10	938,82	976,54	1.014,26	1.051,97

*Fuente: Presupuesto de egreso proyectado*

*Elaborado por: Edison Campoverde*

## 2.2.8 Costo De Administración Y Ventas

Tabla N° 14

### Presupuesto Egresos de Administración y Ventas Anual Proyectado

PRESUPUESTO DE EGRESOS													
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
Sueldos	4.578,76	4.578,76	4.578,76	4.578,76	4.578,76	4.578,76	4.578,76	4.578,76	4.578,76	4.578,76	4.578,76	4.578,76	54.945,06
Publicidad	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	150,00	1.800,00
Internet	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	480,00
Servicios básicos administrativos	97,00	97,00	97,00	97,00	97,00	97,00	97,00	97,00	97,00	97,00	97,00	97,00	1.164,00
Seguridad	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	1.200,00
Seguro contra incendios	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	840,00
Control de plagas	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	480,00
Permisos	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	1.200,00
Uniformes	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	840,00
Cortesías	276,00	276,00	276,00	276,00	276,00	276,00	276,00	276,00	276,00	276,00	276,00	276,00	3.312,00
Mantenimiento	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	960,00
Útiles de aseo	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Plástico film	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	360,00
Resma papel board	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	120,00

Fuente: Presupuesto de egreso (programa de producción)

Elaborado por: Edison Campoverde

**TABLA Nº 15****Costo de Administración y Ventas Anual Proyectado a 6 Años**

PRESUPUESTO DE EGRESOS PROYECTADOS						
CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Sueldos	54.945,06	59.368,27	59.368,27	59.368,27	59.368,27	59.368,27
Publicidad	1.800	1.800	1.800	1.800	1.800	1.800
Internet	480	480	480	480	480	480
Servicios básicos administrativos	1.164	1.164	1.164	1.164	1.164	1.164
Seguridad	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200
Seguro contra incendios	840	840	840	840	840	840
Control de plagas	480	480	480	480	480	480
Permisos	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200	1.200
Uniformes	840	840	840	840	840	840
Cortesías	3.312	3.312	3.312	3.312	3.312	3.312
Mantenimiento	960	960	960	960	960	960
Útiles de aseo	600	600	600	600	600	600
Plástico film	360	360	360	360	360	360
Resma papel board	120	120	120	120	120	120

*Fuente: Presupuesto de egreso proyectado (programa de producción)*

*Elaborado por: Edison Campoverde*

### 2.2.9 Precio.

Es el ingreso que genera rentabilidad en base al volumen de ventas, este influye en el retorno de la inversión de una organización. Es la cantidad monetaria que los consumidores están dispuestos a pagar o deberán pagar por un producto que deseen obtener.

<b>COCTEL</b>	
• Limpiopungo	\$1.75
<b>POSTRES</b>	
• Pudín Cayambe	\$ 1.24
• Mousse Quilotoa	\$ 1.29
• Compotas Carihuairazo	\$ 1.15
• Granizado del Chimborazo	\$ 1.43
• Crepes San Pablo	\$ 2.22
• Torta Riobambaña	\$ 1.46
• Torta Imbabura	\$ 1.28
<b>SOPAS</b>	
• Locro Cotopaxi	\$ 1.35
• Crema Tungurahua	\$ 1.82
• Sopa Guagua Pichincha	\$ 1.52
• Menestrón Antisana	\$ 1.13
• Sopa Ruco Pichincha	\$ 1.02
<b>PLATOS FUERTES</b>	
• Cuicocha Milanese	\$ 4.92
• Carihuairazo Agridulce	\$ 2.37
• Calderete Antisana	\$ 3.12
• Rollos Chimborazo	\$ 4.62
• Cayambe Salseado	\$ 3.52
<b>BEBIDAS</b>	
• Sincholagua	\$0.60
• Los Illiniza	\$0.58
• El Reventador	\$0.59
• El Altar	\$0.58
• El Sangay	\$0.59

*Fuente:* Investigación de campo (recetas standard)

*Elaborado por:* Edison Campoverde

### 2.2.10 Composición De Capital.

La adquisición de recursos financieros, se lo obtendrá mediante la emisión de acciones las mismas que pertenecerán a los inversionistas los mismos que serán detallados en el título Manejo de Crédito.

## 2.3 Vialidad Financiera

### 2.3.1 Flujo de Fondos.

Es una herramienta que ayuda a identificar las utilidades o pérdidas netas que puede tener la organización en el futuro, lo que se puede transformar en términos de liquidez, por lo que ayuda a que los directores financieros tomen decisiones para asegurarse de que la empresa tenga suficientes fondos con el fin de cumplir con sus obligaciones financieras y aprovechar las oportunidades de inversión. (Van Horne & Wachowicz, 2002)

Tabla N°16

### Flujo de Caja Proyectado a 6 años

FLUJO DE CAJA							
CONCEPTO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6
Ingresos operacionales		272.531,87	284.428,39	296.324,91	308.221,43	320.117,94	332.014,46
Recuperación por ventas		272.531,87	284.428,39	296.324,91	308.221,43	320.117,94	332.014,46
Egresos operacionales		212.771,61	223.129,22	229.063,63	234.998,03	240.932,44	246.866,85
Gasto de operación		135.949,85	141.884,25	147.818,66	153.753,06	159.687,47	165.621,88
Gastos de ventas		1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00
Gastos administrativos		66.501,06	70.924,27	70.924,27	70.924,27	70.924,27	70.924,27
Depreciaciones		8.020,70	8.020,70	8.020,70	8.020,70	8.020,70	8.020,70
Amortización		500	500	500	500	500	500
Utilidad operacional		59.760,26	61.299,17	67.261,28	73.223,39	79.185,50	85.147,61
Egresos no operacionales		0	0	0	0	0	0
Gastos financieros		0	0	0	0	0	0
Ingresos no operacionales		0	0	0	0	0	0
Utilidad antes de participación de los trabajadores		59.760,26	61.299,17	67.261,28	73.223,39	79.185,50	85.147,61
15% participación a los trabajadores		8.964,04	9.194,88	10.089,19	10.983,51	11.877,83	12.772,14
Utilidad antes de impuesto a la renta		50.796,22	52.104,29	57.172,09	62.239,88	67.307,68	72.375,47
25% impuesto a la renta		12.699,06	13.026,07	14.293,02	15.559,97	16.826,92	18.093,87
Utilidad neta		38.097,17	39.078,22	42.879,07	46.679,91	50.480,76	54.281,60
(+) Depreciaciones		8.020,70	8.020,70	8.020,70	8.020,70	8.020,70	8.020,70
(+) Amortizaciones		500	500	500	500	500	500
Inversión inicial	-81132,458						

Bancos	-2500						
Capital de trabajo	-2832,2885						
Equipos de cocina	-10337	0	0	0,00	0	0	1.722,83
Utensilios de cocina	-1959,72	0	110,535	0,00	110,535	0	396,29
Utensilios de servicio	-2998,45	0	0	977,02	0	0	988,25
Muebles y enseres	-4940	0	0	0,00	0	0	823,33
Utensilios de Limpieza	-175	0	0	58,33	0	0	58,33
Implementos de Oficina	-170	0	0	0,00	0	0	28,33
Muebles y enseres	-420	0	0	0,00	0	0	70,00
Equipo de computación	-3300	0		1.100,00			1.100,00
Iluminación	-1000	0		333,33			333,33
Audio y video	-7500	0		2.500,00			2.500,00
Mampostería e instalaciones	-40000	0	0	0,00	0	0	0,00
Imagen corporativa	-3000	0	0	0,00	0	0	0,00
<b>Valor de recuperación del proyecto</b>							78.300,17
<b>Recuperación de capital de trabajo</b>							2.832,29
<b>Flujo operativo</b>		46.617,87	47.488,39	46.431,08	55.090,08	59.001,46	-23.518,57
<b>(-) Pago principal</b>		0	0	0,00	0	0	0,00
<b>Flujo neto</b>	-81132,458	46.617,87	47.488,39	46.431,08	55.090,08	59.001,46	-23.518,57

Fuente: Flujo de Caja (programa de producción)

Elaborado por: Edison Campoverde

### 2.3.2 Punto de Equilibrio.

El punto de equilibrio es donde el importe de las ventas netas absorbe los costos variable y los costos fijos, es decir, no existen ni pérdidas ni ganancias en la empresa, permitiendo saber cuál es el límite mínimo de ventas que debe lograrse para comenzar a obtener utilidades.

**Tabla N° 17**

#### **Punto de Equilibrio Porcentaje de Participación de Cada Plato por Año**

<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>		
<b>PORCENTAJE POR PLATO</b>		
<b>CONCEPTO</b>	<b>PAX</b>	<b>PORCENTAJE</b>
Pudin de tomate de árbol	4.941	3,48%
Mousse de mortiño	5.814	4,10%
Compotas de frutas	3.777	2,66%
Granizado de quinua	6.684	4,71%
Crepés de zapallo	5.814	4,10%
Torta de zanahoria	7.557	5,33%
Torta de pera y taxo	3.777	2,66%
Coctel azul	2.907	2,05%
Locro de choclo tierno	7.266	5,12%
Crema de mellocos	3.486	2,46%
Sopa de verduras	5.232	3,69%
Menestrón	4.359	3,07%
Sopa de arroz de cebada	2.907	2,05%
Cuy milanesa al horno	7.266	5,12%
Chuleta en salsa agridulce	8.721	6,15%
Calderete de cordero	7.266	5,12%
Rollo de conejo	11.628	8,20%
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	7.266	5,12%
Jugo de tomate de árbol	7.266	5,12%
Jugo de mora	6.105	4,30%
Jugo de naranjilla	5.523	3,89%
Jugo de avena	7.557	5,33%
Jugo de frutilla	8.721	6,15%
	141.840	100,00%

Para calcular el porcentaje de participación de cada plato se tomo como referencia los datos obtenidos en la Tabla N°5 Estimación de la oferta de cada uno de los platos de la carta proyectado anualmente (programa de producción anual)

La fórmula que se tomo para calcular es la siguiente:

$$\% \text{ Participación cada plato al año} = \frac{\text{total cada uno de los platos de la carta} \times 100\%}{\text{total de todos los platos de la carta}}$$

Nota: Para un mejor resultado se ha utilizado el programa provisto en Excel.

**Tabla N° 18**

**Distribución del Costo Fijo por Plato al Año**

<b>CONCEPTO</b>	<b>%</b>	<b>COSTO FIJO DISTRIBUIDO</b>
Pudin de tomate de árbol	3,48%	2.379,27
Mousse de mortino	4,10%	2.799,65
Compotas de frutas	2,66%	1.818,76
Granizado de quinua	4,71%	3.218,59
Crepés de zapallo	4,10%	2.799,65
Torta de zanahoria	5,33%	3.638,97
Torta de pera y taxo	2,66%	1.818,76
Coctel azul	2,05%	1.399,83
Locro de choclo tierno	5,12%	3.498,84
Crema de mellocos	2,46%	1.678,63
Sopa de verduras	3,69%	2.519,40
Menestrón	3,07%	2.099,02
Sopa de arroz de cebada	2,05%	1.399,83
Cuy milanesa al horno	5,12%	3.498,84
Chuleta en salsa agridulce	6,15%	4.199,48
Calderete de cordero	5,12%	3.498,84
Rollo de conejo	8,20%	5.599,30
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	5,12%	3.498,84
Jugo de tomate de árbol	5,12%	3.498,84
Jugo de mora	4,30%	2.939,78
Jugo de naranjilla	3,89%	2.659,52
Jugo de avena	5,33%	3.638,97
Jugo de frutilla	6,15%	4.199,48
	100,00%	68.301,06

Con el porcentaje de participación obtenido de la Tabla N° 17 se hace el cálculo del costo fijo distribuido, el cual el valor total es distribuido en base al porcentaje de participación que tiene cada plato de la carta.

La fórmula es la siguiente:

$$\text{Costo fijo distribuido} = \frac{\text{porcentaje de participación} \times \text{total costo fijo}}{100 \%}$$

Formula Punto de Equilibrio:

$$Pe = Cf / (Pvu - Cvu)$$

Leyenda
pe= punto de equilibrio
cf= costo fijo
pvu= precio de venta unitario
cvu= costo variable unitario

**Tabla Nº 19**

<b>Resumen y Análisis del Punto de Equilibrio</b>			
<b>Producto</b>	<b>P.E</b>	<b>Interpretación</b>	<b>Mes</b>
Pudín de tomate de árbol	2.926	Esto significa que a partir del plato 2.927 el restaurante empieza a tener utilidad.	Agosto
Mousse de mortiño	3.249	Esto significa que a partir del plato 3.250 el restaurante empieza a tener utilidad.	Julio
Compotas de frutas	3.562	Esto significa que a partir del plato 3.563 el restaurante empieza a tener utilidad.	Diciembre
Granizado de quinua	3.647	Esto significa que a partir del plato 3.648 el restaurante empieza a tener utilidad.	Julio
Crepés de zapallo	1.906	Esto significa que a partir del plato 1.907 el restaurante empieza a tener utilidad.	Abril
Torta de zanahoria	3.307	Esto significa que a partir del plato 3.308 el restaurante empieza a tener utilidad.	Junio
Torta de pera y taxo	2.611	Esto significa que a partir del plato 2.612 el restaurante empieza a tener utilidad.	Septiembre
Coctel azul	1.135	Esto significa que a partir del plato 1.136 el restaurante empieza a tener utilidad.	Mayo
Locro de choclo tierno	4.930	Esto significa que a partir del plato 4.931 el restaurante empieza a tener utilidad.	Septiembre
Crema de mellocos	2.455	Esto significa que a partir del plato 2.456 el restaurante empieza a tener utilidad.	Septiembre
Sopa de verduras	3.029	Esto significa que a partir del plato 3.030 el restaurante empieza a tener utilidad.	Julio
Menestrón	3.547	Esto significa que a partir del plato 3.548 el restaurante empieza a tener utilidad.	Octubre
Sopa de arroz de cebada	2.479	Esto significa que a partir del plato 2.480 el restaurante empieza a tener utilidad.	Noviembre
Cuy milanesa al horno	1.897	Esto significa que a partir del plato 1.898 el restaurante empieza a tener utilidad.	Abril
Chuleta en salsa agridulce	3.384	Esto significa que a partir del plato 3.385 el restaurante empieza a tener utilidad.	Mayo
Calderete de cordero	2.721	Esto significa que a partir del plato 2.722 el restaurante empieza a tener utilidad.	Mayo
Rollo de conejo	3.233	Esto significa que a partir del plato 3.234 el restaurante empieza a tener utilidad.	Abril
Chuleta de ternera en salsa de frambuesa	2.652	Esto significa que a partir del plato 2.653 el restaurante empieza a tener utilidad.	Mayo
Jugo de tomate de árbol	6.855	Esto significa que a partir de la bebida 6.856 el restaurante empieza a tener utilidad.	Diciembre
Jugo de mora	5.965	Esto significa que a partir de la bebida 5.966 el restaurante empieza a tener utilidad.	Diciembre
Jugo de naranjilla	5.636	La pérdida que ocasiona esta bebida es compensada bastamente con las ganancias que se tiene de los otros platos	
Jugo de avena	7.609	La pérdida que ocasiona esta bebida es compensada bastamente con las ganancias que se tiene de los otros platos	
Jugo de frutilla	8.484	Esto significa que a partir de la bebida 8.485 el restaurante empieza a tener utilidad.	Diciembre

### 2.3.3 Análisis Financiero.

#### 2.3.3.1 TIR

La **TIR (Tasa Interna de Retorno)** es una herramienta o medida que se usa como un indicador al cuantificar la eficiencia de una inversión determinada, es de gran utilidad para la toma de decisiones financieras dentro de la empresa.

En el caso de este proyecto se obtuvo una TIR de 73%, lo que significa que al ser comparada con otras alternativas financieras (cuenta ahorro o póliza de acumulación) se gana mayor rentabilidad invirtiendo el dinero en negocio de restaurantería, versus el invertir el dinero en un banco. Es importante mencionar que la TIR es el único valor que le convierte en 0 (cero) al VAN y al momento de realizar la comprobación en la hoja de cálculo esta premisa se cumplió a cabalidad.

Para realizar el cálculo de la tasa interna de retorno se utiliza el método de interpolación matemática por lo que es imperante utilizar la formula financiera de Microsoft Excel TIR (fx TIR=.....)

TIR (TASA INTERNA DE RETORNO)							
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
Flujo neto	-81.132,46	46.617,87	47.488,39	46.431,08	55.090,08	59.001,46	-23.518,57
<b>TIR</b>		51%					

#### 2.3.3.2 VAN

El VAN (**Valor Actual Neto**) es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión. Este consiste en descontar al momento actual sus flujos, es decir, actualizar mediante una tasa de descuento, todos los cash- flows futuros del proyecto, a este valor se le resta la inversión inicial, de tal modo que el valor obtenido es el valor actual del proyecto.

Para el cálculo del VAN se ha aplicado la siguiente fórmula matemática:

$$VPN = \frac{FE}{(1+K)^1} + \frac{FE}{(1+K)^2} + \dots + \frac{FE}{(1+K)^n} - II$$

Donde:

FE= Flujo neto de fondos del año en curso

K = Tasa de descuento

n = Periodo de evaluación

II = Inversión Inicial

Para un mejor resultado se ha utilizado la función financiera, provista en el programa Microsoft Excel

VAN (VALOR ACTUAL NETO)							
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
Flujo neto		46.617,87	47.488,39	46.431,08	55.090,08	59.001,46	-23.518,57
Tasa de descuento		0,1271	0,1271	0,1271	0,1271	0,1271	0,1271
Flujo actual		41.360,90	37.382,00	32.428,10	34.136,86	32.437,73	-11.471,92
Inv. inicial	-81.132,46						
<b>VAN</b>	<b>85.141,21</b>						

Nota: tasa de descuento del 12.71%

Los cálculos realizados en base al flujo de fondos y aplicando la fórmula del VAN, arrojaron como resultado la cifra de \$85.141,21 valor que al ser positivo y mayor a 0 (cero), implica la aceptación del proyecto.

### 2.3.3.3 PRI

El **PRI** (Periodo de Recuperación de la Inversión) es uno de los métodos que en el corto plazo puede tener favoritismo de las personas a la hora de evaluar los proyectos de inversión, es considerado un indicador que mide tanto la liquidez del proyecto como también el riesgo relativo, pues permite anticipar los eventos en corto plazo.

PAY BACK						
Inversión inicial	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6
-81.132,46	46.617,87	47.488,39	46.431,08	55.090,08	59.001,46	-23.518,57

1 paso: Sumatoria parcial de años 1 y 2 de flujo de fondos.

2 paso: Cálculo de z donde es igual a la suma algebraica de la Inversión Inicial más el flujo neto del año 1.

$$\text{suma parcial flujos netos} = 94.106,26$$

$$z = 34.514,59$$

3 paso: En el casillero de datos lo que se hace es el despeje de "X", mediante la regla de 3 entre el flujo neto y z.

Datos	47.488,39	12	
	34.514,59	X	8,7216077

Los cálculos aplicados a este proyecto dieron como resultado que el proyecto se recupera en un año y 8.72 meses, lo que apuntala la decisión de que el negocio es rentable y los accionistas recuperarán su inversión en el corto plazo.

#### **2.3.4 Conclusiones Financieras.**

Basándose en los resultados arrojados por las razones financieras se concluye que la puesta en marcha del proyecto “SECRETO DEL SABOR” comida serrana es viable y generará utilidades a sus accionistas como lo demuestra el flujo de fondos (flujo de caja) proyectado a 6 años, proporcionando de esta manera a los inversionistas una alternativa empresarial con el fin de diversificar el uso del dinero.

#### **2.3.5 Manejo de Crédito.**

El proyecto será financiado con recursos propios a mando de capital accionario desglosado de la siguiente manera:

\$ 30.000 Señora Magdalena Vega	<b>CI: 110150369-4</b>
\$30.000 Señorita Carmen Campoverde	<b>CI: 171564910-7</b>
\$21.133 Señor Edison Campoverde	<b>CI: 171564510-5</b>

## CAPITULO III

### 3.1 RESULTADOS DEL PROYECTO

#### **El proyecto arroja los siguientes resultados:**

La creación de un nuevo recetario gastronómico con variedad de platos a ofertar, en el cuál el cliente tiene la opción de elegir entre:

- Coctel
- Sopas
- Platos fuertes
- Postres
- Bebidas

Se cumplió con el objetivo del proyecto, el cuál fue crear un nuevo recetario gastronómico revalorizando los productos netamente de la serranía del Ecuador, basándose en la cocina nacional regional. A continuación se detalla un poco de algunos de los platos que se oferta en el menú:

Granizado de Quinoa.

La investigación ha dado como resultado este plato vanguardista inspirado en los nevados y matizado con la gramínea andina (quinua) presentándolo de una manera diferente e incentivando el consumo de este producto.

Cuy milanesa al horno.

Otro plato que a arrojado como resultado esta tesis, es la milanesa de cuy al horno, la misma que para su elaboración se a aplicado técnicas innovadoras dentro de la gastronomía, plato que sobresale al no confundirse con la tradicional preparación del cuy a la brasa.

Calderete de cordero.

Su nombre mismo ya invita al comensal a probar esta delicia culinaria que se considera para el estudio de este documento como uno de los platos que mas acogida va a tener al poner en marcha este restaurante, ya que motiva al cliente a tener una nueva opción alimenticia versus el tradicional seco de chivo.

El manejo de las recetas estándar se lo realizó de la siguiente manera:

El porcentaje de varios va cambiando dentro de los límites permitidos para calcular las recetas estándar, el cuál oscilan desde el 5% y como máximo 15%, dentro de este porcentaje se cubre los gastos de los ingredientes que no son calculados directamente ya que son gramajes mínimos encerrando el grupo de condimentos.

El porcentaje de utilidad se lo calcula de acuerdo a los precios que existe en el mercado.

Al promocionar el restaurante con el tema de la avenida de los volcanes de la serranía andina se obtuvo una respuesta positiva del 85% (resultados obtenidos de la encuesta realizada pregunta Nº 3) mostrándose que la acogida del proyecto será positiva, ya que el sector de San Antonio de Pichincha a sido cuna de platos y bebidas tradicionales como:

Yahuarlocro, fritada y chicha de jora, por lo que al ofrecer “SECRETO DEL VOLCAN” restaurante una carta con platos vanguardistas se convertirá en poco tiempo como referente al consumir platos innovadores y con elevados estándares de calidad. Para ello se ha puesto énfasis en la creación de la página web, la carta de productos llamativos, e imagen corporativa acorde a las exigencias de la cocina de vanguardia, llevando a cabo el diseño de los planos del proyecto.

La investigación de mercado vía encuesta que ecualiza la creación del proyecto “SECRETO DEL VOLCAN”

Mediante un correcto manejo de presupuesto de egresos se ha podido identificar cuales con los rubros, en los cuales se puede reducir costos, tal es el caso de la materia prima de producción, lo que ha generado como consecuencia maximizar los beneficios del empresario dotándole al mismo de mayor rentabilidad y una pronta recuperación de la inversión inicial.

Respaldando lo anterior, se presenta el siguiente resumen de datos financieros.

Los recursos financieros que requiere el proyecto suman un total de \$ 81.132,46 dólares.

La Tasa Interna de Retorno (TIR) esperado es igual a 51%, el VAN \$85.141,21 el periodo de recuperación de la inversión es de 1 año y 8.72 meses.

Mediante el estudio técnico se determinó que para el funcionamiento del restaurante se necesita un espacio de 130 m<sup>2</sup>, a fin de contar con una capacidad para 17 mesas, 60 sillas, en un horario de atención entre 10h00 – 19h00, generando una plaza de empleo para 7 personas mediante la apertura del restaurante.

El proyecto, consiente del daño ambiental que puede implicar el abrir un restaurante de este tipo, invierte anticipadamente en herramientas, maquinaria y recursos que permitan realizar sus operaciones con responsabilidad a favor del medio ambiente.

## CAPITULO IV

### 4.1 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1.1 Conclusiones

- De acuerdo a los análisis y resultados concluyo que el proyecto “SECRETO DEL VOLCAN” es viable ya que se encuentra dentro de los parámetros óptimos y rentables para el negocio.
- Al iniciar con el estudio de mercado se constató que el proyecto tiene acogida con un **85%** de aceptación (resultados obtenidos de la encuesta realizada pregunta N° 3) demostrando que existe la oportunidad de cubrir las exigencias del mercado y las expectativas que hoy en día requieren los clientes, siendo estos los mismos el ente principal de la empresa.
- Mediante el estudio de la Viabilidad Comercial se concluye que se pudo establecer la localización óptima. En este contexto el proyecto “SECRETO DEL VOLCAN” será ubicado en la Parroquia de San Antonio de Pichincha en Quito.
- No es necesario elevar excesivamente los precios de los platos, como se puede observar los precios de la carta son accesibles para el consumidor, encerrando el concepto de alta cocina.
- Es fundamental participar en espacios de internet como la Web, blogs entre otros ya que es una herramienta de marketing, siendo hoy en día accesible para todas las personas.
- Concluyo que el proyecto “SECRETO DEL VOLCAN” es atractivo y nuevo, pudiendo decir que se ha obtenido la aceptación positiva de los consumidores, cumpliendo con el objetivo principal del Estudio de Factibilidad.

#### **4.1.2 Recomendaciones**

- Motivar a estudiantes y docentes del INSTITUTO TECNOLOGICO DE HOTELERIA Y TURISMO “ITHI” a promocionar platos con productos tradicionales y nombres poco comunes para identificar cada uno de ellos.
  
- Enfocar las tendencias de la gastronomía a nivel mundial, y aplicarlas a la cocina nacional del Ecuador.
  
- Aumentar medios masivos de información de lo que es comida gourmet.

### 4.1.3 BIBLIOGRAFÍA

Arleco Producciones. (16 de Noviembre de 2009). *Blogitravel*. Recuperado el 23 de Septiembre de 2012, de <http://www.blogitravel.com/2009/11/Turismo-gastronomico-viajar-para-comer/>

*Direccion Metropolitana Ambiental*. (16 de Agosto de 2008). Recuperado el 1 de Octubre de 2012, de [www.quitoambiente.com.ec](http://www.quitoambiente.com.ec)

INEC. (2010). Poblacion de la Parroquia San Antonio de Pichincha. Quito, Pichincha, Ecuador.

*Gestiopolis.com*. (Octubre de 2002). *Gestiopolis*. Recuperado el 15 de Octubre de 2012, de <http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/ger/distriplantarodri.htm>

*Los mejores top 10*. (28 de Abril de 2010). Recuperado el 22 de 08 de 2012, de <http://losmejorestop10.blogspot.com/2010/04/los-mejores-restaurantes-del-mundo-2010.html>

Alvarez, M. (2008). Las cocinas andinas en el Plata Bioversidad, cultura y gastronomía. En M. Marcelo, *Las cocinas andinas en el Plata Bioversidad, cultura y gastronomía* (págs. 101-289). Buenos Aires: La Crujia ediciones.

*Portal Medio Ambiente*. (Diciembre de 2010). Recuperado el 28 de Septiembre de 2012, de <http://www.portalmedioambiente.com/definicion-impacto-ambiental-vt28.html>

Definicion.de.(2011). *Definicion.de*. Recuperado el 22 de 10 de 2012, de Definicion de slogan: <http://definicion.de./slogan/>

Lopez, E. (29 de Octubre de 2011).h2e.es. Recuperado el 27 de 10 de 2012, de [www.h2e.es/5-tipos-de-diseño-de-logotipos-para-empresas](http://www.h2e.es/5-tipos-de-diseño-de-logotipos-para-empresas)

Van Horne, J. C., & Wachowicz, J. J. (2002). Fundamentos de Administración Financiera. En J. C. Van Horne, & J. J. Wachowicz, *Fundamentos de Administración Financiera* (págs. 170-181). México: Pearson Edición.

#### **4.1.4 APENDICES Y ANEXOS**

**PUDIN DE TOMATE DE ARBOL (Pudin Cayambe)**

**Área:** Cocina Serrana

Ecuatoriana

**Género:** Postre

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Leche	40	ml	0,001	0,04	70,2
Fresas	40	g	0,0015	0,05	111,1
Azúcar	25	g	0,005	0,12	6,5
Huevo	1	uní	0,15	0,15	38,5
Tomate de árbol	20	g	0,0005	0,01	11,8
Mantequilla	5	g	0,0008	0,00	0,7
Harina	20	g	0.0012	0.02	5.8
			<b>PARCIAL</b>	<b>0,39</b>	<b>243,8</b>
			10% <b>VARIOS</b>	0,04	
			<b>COSTO</b>	0,43	
			190% <b>UTILIDAD</b>	0,81	
			<b>P.V.P</b>	<b>1,24</b>	



*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, pudin de tomate de árbol*

**PROCEDIMIENTO**

Mezclar la leche, la mantequilla con el azúcar y la yema de huevo y batir.

Una vez disuelta el azúcar incorporar poco a poco la harina para evitar que se formen grumos.

Batir hasta lograr una preparación homogénea. Incluir las rebanadas de tomate de árbol previamente pre cocidas a la preparación, aparte batir la clara de huevo a punto de nieve e incorporar despacio a la mezcla anterior y remover.

Vaciar en un molde previamente enmantequillado, hornear durante 20- 25 minutos o hasta que al insertar en cuchillo, este salga seco.

Sírvalo acompañado de fresas y tomate de árbol en almíbar.

**OBSERVACIONES**

---



---



---

## MOUSSE DE MORTIÑO (Mousse Quilotoa)

**Área:** Cocina Serrana

Ecuatoriana

**Género:** Postre

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/ CAL
Azúcar	40	g	0,0023	0,09	10,4
Crema de leche	30	g	0,007	0,21	7,1
Gelatina s/sabor	3	g	0,0011	0,003	30
Mortiño	50	g	0,0021	0,11	
			<b>PARCIAL</b>	0,41	47,5
			5% <b>VARIOS</b>	0,02	
			<b>COSTO</b>	0,43	
			200% <b>UTILIDAD</b>	0,86	
			<b>P.V.P</b>	1,29	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, mousse de mortiño*

### PROCEDIMIENTO

Una vez cocinado el mortiño licuarlo con poca agua y azúcar por poco tiempo, pasarlo a través de un colador.

Aparte batir la crema de leche a medio punto e incorporar al proceso anterior, continuar diluyendo la gelatina sin sabor con poca agua y agregar todo en un molde.

Refrigerar durante un mínimo de 2 horas.

Se puede decorar colocando encima crema chantilly y unos mortiños enteros e endulzados.

### OBSERVACIONES

---



---



---



---



---

**COMPOTAS DE FRUTAS ( Compotas Carihuairazo)**

**Área:** Cocina Serrana

Ecuatoriana

**Género:** Postre

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Azúcar	50	g	0,0011	0,06	13
Manzana	20	g	0,007	0,14	34,5
Fresa	20	g	0,0021	0,04	55,6
Durazno	20	g	0,0019	0,04	38,5
Capulí	20	g	0,007	0,14	45,5
Babaco	20	g	0,007	0,14	40
			<b>PARCIAL</b>	0,56	227,1
			15% <b>VARIOS</b>	0,08	
			<b>COSTO</b>	0,64	
			80% <b>UTILIDAD</b>	0,51	
			<b>P.V.P</b>	1,15	



*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, compotas de frutas*

**PROCEDIMIENTO**

Cortar la manzana, la fresa, el durazno, el babaco en trozos.

En una olla poner el azúcar a fuego medio hasta que este empiece a cristalizarse y añadir un poco de agua.

Una vez que se ha logrado tener un almíbar de azúcar incorporar primero la manzana, y el capulí en la olla para q, por 5 minutos.

**OBSERVACIONES**

---



---



---



---



---

**GRANIZADO DE QUINUA (Granizado del Chimborazo)**

**Área:** Cocina Serrana

Ecuatoriana

**Género:** Postre

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Quinoa	40	g	0,00131	0,05	10,8
Chirimoya	20	g	0,0021	0,04	24,7
Azúcar	20	g	0,0011	0,02	5,2
Leche condensada	20	g	0,00281	0,06	
Limón	5	g	0,0272	0,04	17,2
Amaretto	10	ml	0,026666667	0,27	
			<b>PARCIAL</b>	0,48	
15%			<b>VARIOS</b>	0,07	
			<b>COSTO</b>	0,55	
160%			<b>UTILIDAD</b>	0,88	
			<b>P.V.P</b>	1,43	



*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, granizado de quinoa*

**PROCEDIMIENTO**

Licuar la leche condensada junto con la chirimoya una vez extraída la pulpa, el azucar, el amaretto y el zumo de limón.

Luego incorporar el hielo y licuar conjuntamente con el procedimiento anterior hasta obtener el granizado.

Con la quinoa ya pre cocido y frío poner a licuar con la mezcla anterior a velocidad baja hasta que este se mezcle por poco tiempo.

Servir inmediatamente.

**OBSERVACIONES**

Utilizar una licuadora que sea apta para triturar hielo.

---



---



---

**CREPES DE ZAPALLO ( Crepes San Pablo)**

**Área:** Cocina Serrana

Ecuatoriana

**Género:** Postre

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Harina	30	g	0,0018	0,05	8,7
Leche	20	ml	0,00112	0,02	35,1
Huevos	1	uní	0,15	0,15	38,5
Mantequilla	10	g	0,0021	0,02	1,4
Durazno	25	g	0,00131	0,03	48,1
Mermelada	7	g	0,0021	0,01	2,6
Zapallo	40	g	0,009	0,36	235,3
			<b>PARCIAL</b>	0,65	
			15% <b>VARIOS</b>	0,10	
			<b>COSTO</b>	0,75	
			195% <b>UTILIDAD</b>	1,47	
			<b>P.V.P</b>	2,22	



*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, crepes de zapallo.*

**PROCEDIMIENTO**

Para elaborar las crepes batir los huevos, la leche, la harina y la mantequilla con media cucharadita de azúcar poco a poco hasta obtener una masa compacta.

Engrasar levemente un sartén con poco aceite a fuego medio y colocar una porción de la mezcla, extenderla con movimientos circulares y freír por los dos lados. Repetir este proceso hasta terminar la preparación.

Para elaborar el relleno coloca el zapallo una vez pre cocinado en una olla junto con la mermelada de mora, y el durazno hasta obtener una mezcla compacta, dejar enfriar un poco y proceder a rellenar cada crepe con la mezcla del zapallo y enrollar.

Servir inmediatamente.

**OBSERVACIONES**

**TORTA DE ZANAHORIA (Torta Riobambeña)**

**Área:** Cocina Serrana  
Ecuatoriana  
**Género:** Postre  
**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Zanahoria	40	g	0,0011	0,04	52,6
Harina	20	g	0,0018	0,04	5,8
Leche	10	ml	0,00112	0,01	17,5
Azúcar	5	g	0,007	0,04	1,3
Huevos	1	uní	0,15	0,15	38,5
Mantequilla	5	g	0,0021	0,01	0,7
Polvo de hornear	4	g	0,001	0,004	4,1
Pasas	10	g	0,0018	0,02	3,5
			<b>PARCIAL</b>	0,31	124
			15% <b>VARIOS</b>	0,05	
			<b>COSTO</b>	0,36	
			310% <b>UTILIDAD</b>	1,10	
			<b>P.V.P</b>	1,46	



*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, torta de zanahoria*

**PROCEDIMIENTO**

Mezclar la leche, la mantequilla con el azúcar y la yema de huevo y batir.

Una vez disuelta el azúcar incorporar poco a poco la harina para evitar que se formen grumos alternando con el aceite en forma de hilo, batir hasta lograr una preparación homogénea. Incluir poco a poco la zanahoria rallada y las pasas, aparte batir la clara de huevo a punto de nieve e incorporar despacio a la mezcla anterior y remover.

Vaciar en un molde previamente enmantecado, hornear durante 20- 25 minutos o hasta que al insertar en cuchillo, este salga seco.

Decórelo a su gusto.

**OBSERVACIONES**

**TORTA DE PERA Y TAXO (Torta Imbabura)**

**Área:** Cocina Serrana  
Ecuatoriana  
**Género:** Postre  
**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Yogurt natural	30	ml	0,01	0,30	33,7
Harina	30	g	0,0018	0,05	8,7
Maicena	7	g	0,0014	0,01	2
Taxo	20	g	0,0018	0,04	80
Pera	10	g	0,007	0,07	17,9
Miel	5	g	0,007	0,04	1,7
			<b>PARCIAL</b>	0,50	144
	15%		<b>VARIOS</b>	0,08	
			<b>COSTO</b>	0,58	
	120%		<b>UTILIDAD</b>	0,70	
			<b>P.V.P</b>	1,28	



*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, torta de pera y taxo*

**PROCEDIMIENTO**

En un recipiente mezclar la harina, el bicarbonato de sodio y la canela en polvo.

Disolver la maicena con la pulpa del taxo concentrado.

Aparte batir el yogurt natural con la pulpa del taxo, azúcar, la vainilla y la miel. Proceder a incorporar la mezcla anterior hasta que se incorpore la mezcla.

La pera pelada, descorazonada y cortada en cubos añadir en la preparación con movimientos suaves.

En un molde enmantecado y enharinado vierta la mezcla y llevar al horno entre 180°C o 200°C durante 20-25 minutos.

Servir una vez que este ya enfriado.

**OBSERVACIONES**

---



---



---

**LOCRO DE CHOCLO TIERNO (Locro Cotopaxi)**

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Sopa

**Sensibilidad:** Semi espesa con sabor predominante a Choclo y papa

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Choclo		100	g	0,0024	0,24	104,1
Crema de leche		30	g	0,007	0,21	7
Papas	cubos de 1x1	30	g	0,0012	0,04	39,4
Cebolla blanca	brunoise	10	g	0,0014	0,01	26,3
Queso fresco	rallado	10	g	0,0061	0,06	3,26
				<b>PARCIAL</b>	0,56	180,06
				15% <b>VARIOS</b>	0,08	
				<b>COSTO</b>	0,65	
				110% <b>UTILIDAD</b>	0,71	
				<b>P.V.P</b>	1,35	



*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, locro de choclo tierno*

**PROCEDIMIENTO**

Pelar y cocinar la papa con poca sal y la parte superior de la cebolla blanca.

Una vez desgranado el choclo cocinar con un poco de sal. Una vez que esta lista la cocción de las papas y el choclo cocinar a fuego medio bajo con un poco de fondo de verduras. Una vez listo dejar enfriar y licuar una parte de la preparación.

Hacer un refrito con la cebolla blanca picada y el ajo, agregar toda la preparación anterior y llevar a fuego lento incorporándole la crema de leche en forma de hilo.

Rectificar la receta con sal, pimienta, comino a su gusto.

Decorar con queso fresco rallado el plato y cilantro.

**OBSERVACIONES**

---



---



---

**CREMA DE MELLOCOS (Crema Tungurahua)**

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Sopa

**Sensibilidad:** Semi espesa con sabor predominante a Melloco

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Mellocos		80	g	0,008	0,64	
Crema de leche		40	g	0,007	0,28	9
Leche		30	ml	0,0014	0,04	53
Apio	mirepoix	7	g	0,007	0,05	33
Cebolla blanca	brunoise	10	g	0,0014	0,01	26
Ajo	machacado	5	g	0,0011	0,006	1,5
Culantro	brunoise	5	g	0,0011	0,006	23,8
				<b>PARCIAL</b>	1,04	146,3
				15% <b>VARIOS</b>	0,10	
				<b>COSTO</b>	1,14	
				60% <b>UTILIDAD</b>	0,68	
				<b>P.V.P</b>	1,82	



*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, crema de mellocos*

**PROCEDIMIENTO**

Cocinar el melloco con poca sal con la parte superior de la cebolla blanca. Ya cocinado el melloco y frio proceder a licuar con la leche.

Hacer un refrito con el achote la cebolla blanca picada, el ajo, apio y el culantro. Agregamos el melloco ya licuado y dejamos cocinar por más tiempo incorporándole una parte de la crema de leche en forma de hilo.

Rectificar la receta con sal, pimienta, comino a su gusto.

Decorar con un chorrillo de crema de leche y una ramita de culantro.

**OBSERVACIONES**

---



---



---

**SOPA DE VERDURAS (Sopa Guagua Pichincha)**

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Sopa

**Sensibilidad:** Caldo oscuro con predominante sabor a costilla de res y verduras

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Costilla de res		50	g	0,008	0,40	16,66
Papa	cubos de 1x1	50	g	0,0012	0,06	66
Zanahoria	brunoise	10	g	0,0011	0,01	24
Haba		10	g	0,0012	0,01	8
Arveja		10	g	0,008	0,08	12
Vainita	mirepoix	10	g	0,0021	0,02	14
Cebolla blanca	brunoise	7	g	0,0011	0,008	18
Ajo	machacado	5	g	0,0011	0,006	1,5
Culantro		5	g	0,0011	0,006	23,8
				<b>PARCIAL</b>	0,60	183,96
				15% <b>VARIOS</b>	0,09	
				<b>COSTO</b>	0,69	
				120% <b>UTILIDAD</b>	0,83	
				<b>P.V.P</b>	1,52	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, sopa de verduras*

**PROCEDIMIENTO**

Cocinar la costilla de res previamente bien lavada con poca sal y la parte superior de la cebolla blanca.

En una olla hacer un refrito con aceite, cebolla blanca picada, el ajo, el achiote.

Una vez que tenemos el refrito bien sazonado, agregar el fondo y la costilla de res, cocinar por más tiempo junto con la papa, el haba, la arveja, la vainita y la zanahoria hasta que todos los ingredientes estén suaves.

Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

Decorar con el culantro.

**OBSERVACIONES**

## MENESTRON (Menestrón Antisana)

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Sopa

**Sensibilidad:** Caldo oscuro con predominante sabor a costilla de res, fréjol y papas

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Costilla de res		50	g	0,008	0,40	16,66
Frejol		10	g	0,0023	0,02	
Papas	cubos de 1x1	20	g	0,0012	0,02	26
Fideo		10	g	0,0011	0,01	24
Cebolla blanca	brunoise	8	g	0,0014	0,01	29
				<b>PARCIAL</b>	0,47	95,66
				15% <b>VARIOS</b>	0,07	
				<b>COSTO</b>	0,54	
				110% <b>UTILIDAD</b>	0,59	
				<b>P.V.P</b>	1,13	



*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, menestrón.*

### PROCEDIMIENTO

Cocinar la costilla de res previamente bien lavada con poca sal y la parte superior de la cebolla blanca.

Tostar el fideo en una sartén con una pequeña cantidad de aceite.

En una olla hacer un refrito con aceite, cebolla blanca picada, el ajo, el achiote.

Una vez que tenemos el refrito bien sazonado, agregar el fondo y la costilla de res, cocinar por más tiempo junto con la papa, el frejol y el fideo hasta que todos los ingredientes estén suaves.

Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

Decorar con el culantro.

### OBSERVACIONES

---



---



---

**SOPA DE ARROZ CEBADA (Sopa Ruco Pichincha)**

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Sopa

**Sensibilidad:** Caldo oscuro con predominante sabor a costilla de cerdo, arroz de cebada y papas

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Costilla de cerdo		50	g	0,006	0,30	15,2
Papas	cubos de 1x1	60	g	0,0012	0,07	79
Col		7	g	0,0014	0,01	29
Ajo	machacado	5	g	0,0011	0,006	1,5
Culantro		5	g	0,0011	0,006	23,8
				<b>PARCIAL</b>	0,39	148,5
				15% <b>VARIOS</b>	0,06	
				<b>COSTO</b>	0,45	
				125% <b>UTILIDAD</b>	0,56	
				<b>P.V.P</b>	1,02	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, sopa de arroz cebada*

**PROCEDIMIENTO**

Cocinar la costilla de cerdo previamente bien lavada con poca sal.

En una olla hacer un refrito con aceite, cebolla blanca picada, el ajo, el achiote.

Una vez que tenemos el refrito bien sazonado, agregar el fondo y la costilla de cerdo, cocinar por más tiempo junto con el arroz de cebada previamente lavado y limpio, la papa, y la col previamente lavada y desinfectada hasta que todos los ingredientes estén suaves.

Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

Decorar con el culantro.

**OBSERVACIONES**

---



---



---

**CUY MILANESA AL HORNO (Cuicocha Milanesa)**

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Plato Fuerte

**Sensibilidad:** Crocante con predominante sabor a cuy, vino tinto, y maní

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Cuy	deshuesado	120	g	0,018	2,16	12,5
Mostaza		25	g	0,0026	0,07	33
Vino tinto		25	ml	0,0035	0,09	47
Ajo	machacado	5	g	0,0011	0,006	1,5
Aceite		25	ml	0,0035	0,09	
Harina de Trigo		20	g	0,0018	0,04	6
Huevo		1	Uní	0,0021	0,15	38,5
Papas	enteras sin piel	60	g	0,0011	0,07	79
Leche		25	g	0,0017	0,04	44
Maní		25	g	0,002	0,05	3
Lechuga	hojas pequeñas	10	g	0,001	0,001	77
Tomate	concassé	10	g	0,0016	0,02	46
Aguacate	concassé	10	g	0,0019	0,02	6,21
				<b>PARCIAL</b>	2,80	393,71
				10% <b>VARIOS</b>	0,28	
				<b>COSTO</b>	3,07	
				60% <b>UTILIDAD</b>	1,84	
				<b>P.V.P</b>	4,92	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, cuy milanésa al horno*

**PROCEMIMIENTO**

**Para el cuy:**

Previamente lavado bien la carne de cuy proceder a condimentar, en un bolws mezclar el vino tinto, la mostaza, el ajo y la sal, dejar macerar durante 45-60 minutos.

Aparte batir con un batidor de mano el huevo. Una vez lista la carne de cuy previamente macerada pasar por la harina, luego sumergirle en el huevo y pasar por apanadura.

En una sartén con aceite proceder a semi dorarlo para luego envolver con papel aluminio y llevar al horno a una temperatura de 350°C por 30-40 minutos. Una vez lista la cocción retirar el papel aluminio con cuidado y servir.

**Guarnición:**

Pelar las papas y cocinar con sal.

Para la salsa de maní, tostar el maní y proceder a pelarlo medio caliente, luego moler en una piedra de moler, hacer un refrito con cebolla blanca picada, achiote y agregar el maní ya molido, mover constantemente y agregar poco a poco la leche, cocinar por más tiempo hasta que esta se compacte y espese.

**Ensalada:**

Lavar y desinfectar bien la lechuga, el tomate y el aguacate. A la lechuga hacer cortes pequeños de las hojas, el tomate en concassé al igual q el aguacate retirándolo la cascara.

Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

Decorar el plato con una cama de lechuga, encima las papas bañadas con la salsa de maní ubicando en el centro el cuy rodeado del tomate y aguacate.

Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

**OBSERVACIONES**

- Si no se cuenta con piedra de moler se puede hacer el mismo proceso en una licuadora o procesador de alimentos.
- Para evitar que el aguacate se negree aplicarle unas gotitas de limón y aceite, esto evitara que se oxide rápidamente.

---

---

---

## CHULETAS EN SALSA AGRIDULCE (Carihuairazo Agridulce)

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Plato Fuerte

**Sensibilidad:** Semi espesa con predominante sabor a chuleta de cerdo, cerveza y coca cola.

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL	
Chuleta de cerdo		100	g	0,0029	0,29	28,4	
Coca Cola		10	ml	0,0022	0,02	21	
Ajo	machacado	5	g	0,0011	0,01	1,5	
Achiote		5	ml	0,0031	0,02		
Cerveza		10	ml	0,0021	0,02	21	
Perejil, cilantro	brunoise	7	g	0,0011	0,008	33	
Cebolla blanca	brunoise	7	g	0,0019	0,01	19	
Tomate	brunoise	10	g	0,007	0,07	46	
Panela molida		10	g	0,00014	0,01	3	
					0,00		
Coliflor	mirepoix	30	g	0,0012	0,04	111	
Brócoli	mirepoix	30	g	0,0012	0,04	94	
Aceite		10	ml	0,0035	0,04		
Harina		20	g	0,0018	0,04	6	
Huevos		1	uní	0,15	0,15	38	
Cerveza		10	ml	0,0021	0,02	21	
Tomate	concassé	15	g	0,0016	0,02	68	
Arveja		15	g	0,0017	0,03	18	
Choclo dulce		15	g	0,0026	0,04	16	
Queso mozzarella	rallado	20	g	0,0036	0,07	6	
					<b>PARCIAL</b>	0,98	550,9
				15%	<b>VARIOS</b>	0,15	
					<b>COSTO</b>	1,13	
				110%	<b>UTILIDAD</b>	1,24	
					<b>P.V.P</b>	2,37	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, chuletas en salsa agridulce*

## **PROCEMIMIENTO**

### **Para la salsa Agridulce:**

En un bolws mezclar la cerveza, el perejil, el culantro picado, el ají, cebolla blanca picada, tomate picado y la panela molida y sal al gusto.

### **Proceso:**

Sellar las chuletas con poca mantequilla y aceite, sazonarlas con sal, pimienta, ajos y ponerlas en una fuente, agregando la coca cola, tapar con papel aluminio y llevar al horno a una temperatura de 350°C por 40 minutos, antes de sacar la chuleta agregar la salsa agridulce (preparación anterior) sobre las chuletas por 15 minutos más.

Una vez lista la cocción retirar el papel aluminio con cuidado y servir.

### **Guarnición:**

Con la ayuda de un batidor manual batir las yemas del huevo junto con el aceite, la harina, sal y pimienta al gusto.

Poner en un tazón la preparación y añadir la cerveza pero sin batir, solo con movimientos suaves. Batir las claras de huevos a punto de nieve y mezclar con la preparación anterior con movimientos suaves.

Blanquear las flores de coliflor y el brócoli por 5 minutos en agua hirviendo en sal. Controlar la cocción ya que debe quedar al dente, pasar por agua fría para lograr el choque térmico, escurrir y extenderlo sobre un papel absorbente.

Calentar en una sartén el aceite, y eche una gotita de la preparación esta inmediatamente debe inflarse y flotar, esto nos indica que el aceite está listo para dorar nuestros buñuelos.

Hundir los flores de de coliflor y luego el brócoli en la preparación, con la ayuda de una cuchara ir echándolas en el aceite hasta que se dore de un lado, deles la vuelta y dórelos por el otro lado. A medida que se van dorando escurrirlos en un papel absorbente. Sívalos inmediatamente.

### **Ensalada:**

Cocine las arvejas con poca sal.

Una vez lista las arvejas mezcle en un bolws junto con el maíz dulce, el tomate, sal y pimienta al gusto e incorpore el queso mozzarella un chorrito de aceite y sirva.

Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

### **OBSERVACIONES**

- La cerveza se mezcla con la harina pero no se bate. Así se evitara que se escapen las burbujas de la preparación.

**CALDERETE DE CORDERO (Calderete Antisana)**

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Plato Fuerte

**Sensibilidad:** Semi espesa con predominante sabor a lomo de cordero, cerveza y pasta de tomate.

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL	
Lomo	cubos de 3x3	120	g	0,0041	0,49		
Cerveza		10	ml	0,0021	0,02	21	
Ajo	machacado	5	g	0,0011	0,006	1,5	
Achiote		5	ml	0,0031	0,02		
Pasta de Tomate		10	g	0,0021	0,02		
Perejil, cilantro	brunoise	7	g	0,0011	0,008	33	
Cebolla blanca	brunoise	7	g	0,0019	0,01	19	
Tomate	cubos de 1x1	10	g	0,007	0,07	46	
Cebollín	brunoise	5	g	0,0014	0,01		
Naranja		5	g	0,0019	0,01	17,85	
Papa chola		80	g	0,002	0,16	105	
Queso cheddar		40	g	0,008	0,32	11	
Crema Agria		20	g	0,0029	0,06		
Tocino		20	g	0,009	0,18	2,46	
Aceite		10	ml	0,0035	0,04		
Cebollín	brunoise	10	g	0,0021	0,02		
Lechuga	chiffonade	10	g	0,001	0,01	77	
Tomates	concassé	15	g	0,007	0,11	68	
Naranja		10	ml	0,0019	0,02	24	
Aceite		5	ml	0,0035	0,02		
Azúcar		5	g	0,0011	0,01	1	
Anís		3	g	0,0012	0,00		
					<b>PARCIAL</b>	1,60	426,81
				15%	<b>VARIOS</b>	0,24	
					<b>COSTO</b>	1,84	
				70%	<b>UTILIDAD</b>	1,29	
					<b>P.V.P</b>	3,12	

Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, calderete de cordero

## **PROCEMIMIENTO**

### **Para el lomo de cordero**

Una vez lavado el lomo sellar con poca mantequilla y aceite, sazonarlas con sal, pimienta, ajos.

Licuar la naranjilla con poco agua y pasar por un colador.

Hacer un refrito con el achiote, la cebolla blanca picada, el tomate, el ajo, el perejil y el cilantro, agregar la preparación anterior y continuar con la cocción agregando la cerveza, la pulpa de naranjilla y la pasta de tomate hasta que el lomo coja el aroma y sabor de la mezcla.

Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

### **Guarnición:**

Cocinar la papa al horno a una temperatura de 200°C por 20 minutos con papel aluminio agregando un poco de sal y pimienta, hasta que la papa este bien cocida, proceder a cortar a la mitad de la papa y sacar la mitad de la carne de la papa con cuidado para que evitar romper la papa.

Freír por todos los lados con poca mantequilla y aceite.

En un tazón adicionar, la sal, la pimienta, la crema agria, el queso rallado y el tocino previamente a refrito. Ir rellenando con esta mezcla las papas y colocar en el horno a 220°C por 20 minutos.

Retirar del horno y servir.

### **Ensalada:**

Coloque en un recipiente la lechuga previamente limpia y desinfectada y el tomate agregando el jugo de naranja y deje macerar durante 1 hora en la refrigeradora tapada.

En un tazón hacer la vinagreta con el aceite, el azúcar, y el queso fresco y mezclar bien.

Una vez lista la preparación anterior proceda a incluir la vinagreta. Para servir espolvorear el anís.

## **OBSERVACIONES**

- Para lograr que las papas rellenas se puedan parar en el plato, al momento de servir, hacer un corte en la base de la papa antes de rellenarlas.

---

---

**ROLLOS DE CONEJO (Rollo Chimborazo)**

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Plato Fuerte

**Sensibilidad:** Compacto y relleno en el centro con predominante sabor a carne de conejo, queso, espinaca, y aroma a albahaca.

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL	
Carne de Conejo	deshuesada	80	g	0,018	1,44	51	
Queso Mozzarella	laminas	20	g	0,009	0,18	6	
Espinaca		10	g	0,0014	0,01	38	
Apio		10	g	0,0011	0,01	48	
Vino Blanco		10	ml	0,0039	0,04		
Albahaca		5	g	0,0012	0,01		
Paprika		5	g	0,008	0,04		
Huevo	rodajas	2	uní	0,0021	0,03	38,5	
Azúcar		30	g	0,0015	0,05	7,8	
Alcachofa	cubos de 1x1	30	g	0,008	0,24	63,83	
papas	cubos de 1x1	15	g	0,002	0,03	20	
Tomate	concassé	15	g	0,007	0,11	68	
Mayonesa		7	g	0,0019	0,01	1	
Cebolla		10	g	0,0017	0,02	26	
Arveja		40	g	0,0017	0,07	47	
Huevos		1	uní	0,15	0,15	38,5	
Queso Fresco	rallado	25	g	0,0025	0,06	8	
Mantequilla		5	g	0,002	0,01	0,7	
Harina		10	g	0,0018	0,02	3	
Leche		10	ml	0,0017	0,02	17	
					<b>PARCIAL</b>	2,51	482,33
				15%	<b>VARIOS</b>	0,38	
					<b>COSTO</b>	2,89	
				60%	<b>UTILIDAD</b>	1,73	
					<b>P.V.P</b>	4,62	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, rollos de conejo*

## **PROCEDIMIENTO**

### **Para la carne de conejo**

Previamente lavada bien la carne de conejo en forma de milanesa proceder a condimentar. En un bolws mezclar el vino blanco, el ajo, la sal y la pimienta, dejar macerar durante 45-60 minutos.

Para el relleno:

Cocinarlos los huevos duros, pelar y cortar en rodajas.

Blanquear la espinaca, y el apio con el azúcar.

Proceso: Estirar la carne de conejo que ya esta macerada y proceder a incorporar el relleno, agregar una capa de espinaca cubriendo la carne del conejo, una capa del queso mozzarella, una capa de la albahaca, nuevamente otra capa de queso mozzarella y otra capa de espinaca y por ultimo agrega las rodajas del huevo cocido. Agregar sal y pimienta al gusto con la paprika.

Empezar a enrollar suavemente, tratando de que el relleno no se salga y bridar todo el rollo de conejo.

En una bandeja llevar al horno a una temperatura de 350°C por 30-40 minutos y tapar con papel aluminio. Una vez lista la cocción retirar el papel aluminio con cuidado y cortar en medallones y servir.

### **Guarnición:**

Preparar una salsa blanca dorando la harina en la mantequilla caliente y agregando poco a poco la leche para no formar grumos, sin dejar de revolver hasta que espese.

Aparte en un bolws batir las yemas del huevo e incorporar la salsa blanca junto con el queso fresco rallado y agregar las arvejas ya cocidas, batir a velocidad alta para que se mezclen todos los ingredientes y conseguir una preparación homogénea.

Aparte batir las claras de huevo a punto de nieve e incorporar despacio a la preparación anterior con movimientos suaves.

Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

Preparar un molde enmantequillado y enharinado y vaciar toda la mezcla. Llevar al horno a una temperatura de 200°C durante 20-25 minutos. Hasta que esté dorado y servir.

### **Ensalada:**

Cocinar las alcachofas con poca sal, de igual manera las papas y luego escurrirlas y proceder a cortar.

En un bolws mezclar la alcachofa, las papas, el tomate, la cebolla e incluir la mayonesa mover hasta que se compacte la preparación.

Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

**CHULETA DE TERNERA EN SALSA DE FRAMBUESA (Cayambe Salseado)**

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Plato Fuerte

**Sensibilidad:** Compacta con predominante sabor a chuleta de ternera y salsa de frambuesas.

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	MISE EN PLACE	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL	
Chuleta de Ternera		100	g	0,009	0,90		
Frambuesas	brunoise	50	g	0,008	0,40	86	
Azúcar		10	g	0,0015	0,02	2,6	
Crema de leche		20	ml	0,007	0,14	4,73	
Pimienta		5	g	0,0024	0,01		
Mantequilla		7	g	0,007	0,05	1	
Papa		30	g	0,002	0,06	39,5	
Jugo de manzana		10	ml	0,008	0,08	17,24	
Lenteja		50	g	0,0024	0,12	14,7	
Cebolla	brunoise	10	g	0,0019	0,02	26,32	
Perejil	brunoise	7	g	0,0011	0,01	33	
Hojas de amaranto	chiffonade	10	g	0,0018	0,02		
Naranja	gajos	15	g	0,0019	0,03	35,7	
Apio		10	g	0,0012	0,01	47,6	
Membrillo	concassé	10	g	0,0024	0,02		
Limón		5	ml	0,0019	0,01	17,24	
Aceite		5	ml	0,0035	0,02		
					<b>PARCIAL</b>	1,91	325,63
				15%	<b>VARIOS</b>	0,29	
					<b>COSTO</b>	2,20	
				60%	<b>UTILIDAD</b>	1,32	
					<b>P.V.P</b>	3,52	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, chuleta de ternera en salsa de frambuesa*

## **PROCEDIMIENTO**

### **Para la chuleta:**

Una vez lavada la chuleta de ternera sofreír en una sartén con mantequilla y aceite, hasta llegar al punto de cocción, sazonarlas con sal, pimienta.

### **Proceso para la salsa:**

En un procesador de alimentos triturar una parte de las frambuesas con poco de su propio líquido hasta tener una mezcla suave y homogénea, aparte en una olla agregar el azúcar, todo el líquido restante de las frambuesas y llevar a ebullición. Dejar caramelizar e incorporar la preparación anterior. Por último batir la crema de leche en un bolws e incorporar a toda la preparación anterior poco a poco, seguir batiendo hasta que la salsa se compacte. Servir la chuleta con la salsa y unas cuantas frambuesas .Rectificar la receta con sal, pimienta, a su gusto.

### **Guarnición:**

Pelar y cocinar la papa con poca sal, una vez preparada la cocción pasar por un colador.

En una olla con poco aceite y mantequilla agregar las papas y proceder a aplastarlas hasta obtener un puré, agregar el jugo de manzana, un poco de leche y el perejil. Rectificar la receta con sal y pimienta al gusto.

Para la lenteja cocinar en una olla con poca sal y ajo, una vez lista la cocción pasar por un colador. En un procesador de alimentos triturar la lenteja, hacer un refrito en una sartén con mantequilla, el perejil, y la cebolla picada y agregar la preparación anterior.

### **Ensalada:**

Blanquear las hojas de amaranto con poco azúcar, al igual que el apio.

Pelar la naranja y separa en gajos, pelar el membrillo, descorazonar y proceder a cortarlo en concassé.

Hacer una vinagreta con aceite, limón, sal y pimienta. Proceder a agregarle a toda la preparación anterior.

## **OBSERVACIONES**

- A las hojas del amaranto se le conoce también como ataco o sangorache.

---

---

---

### JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL (Sincholagua)

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Bebida

**Sensibilidad:** Ligero con predominante sabor a tomate de árbol.

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Tomate de árbol	30	g	0,0020	0,06	60
Azúcar	20	g	0,0010	0,02	5,2
<b>OBSERVACIONES:</b>			<b>PARCIAL</b>	0,08	<b>65,2</b>
			10% <b>VARIOS</b>	0,01	
			<b>COSTO</b>	0,09	
			340% <b>UTILIDAD</b>	0,30	
			<b>PVP</b>	0,60	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, jugo de tomate de árbol*

**PROCEDIMIENTO:**

En una olla poner a cocinar la fruta previamente lavada y desinfectada. Luego proceder a pelar y agregar a la licuadora la pulpa con el agua, incluir el azúcar.

Pasar el jugo por el colador, rectificar la receta con azúcar a su gusto.

Servir frío.

### JUGO DE MORA (Los Illiniza)

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Bebida

**Sensibilidad:** Ligero con predominante sabor a mora.

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Mora	30	g	0,0020	0,06	85,71
Azúcar	20	g	0,0010	0,02	5,2
<b>OBSERVACIONES.</b>			<b>PARCIAL</b>	0,08	<b>90,91</b>
			10% <b>VARIOS</b>	0,01	
			<b>COSTO</b>	0,09	
			560% <b>UTILIDAD</b>	0,49	
			<b>PVP</b>	0,58	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, jugo de mora*

**PROCEDIMIENTO:**

En una olla poner a cocinar la fruta previamente lavada y desinfectada. Agregar a la licuadora la pulpa con el agua, incluir el azúcar. Pasar el jugo por el colador, rectificar la receta con azúcar a su gusto. Servir frío.

### JUGO DE NARANJILLA (El Reventador)

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Bebida

**Sensibilidad:** Ligero con predominante sabor a naranjilla con pequeño grado de acidez.

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Naranjilla	30	g	0,0020	0,06	107,14
Azúcar	25	g	0,0020	0,05	6,5
<b>OBSERVACIONES.</b>			<b>PARCIAL</b>	0,11	<b>113,64</b>
			10% <b>VARIOS</b>	0,01	
			<b>COSTO</b>	0,12	
			390% <b>UTILIDAD</b>	0,47	
			<b>PVP</b>	0,59	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, jugo de naranjilla*

**PROCEDIMIENTO:**

En una olla poner a cocinar la fruta previamente lavada y desinfectada. Agregar a la licuadora la pulpa con el agua, incluir el azúcar.

Pasar el jugo por el colador, rectificar la receta con azúcar a su gusto. Servir frío.

### JUGO DE AVENA (El Altar)

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Bebida

**Sensibilidad:** Ligero con predominante sabor a avena y maracuyá.

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Avena	30	g	0,0019	0,05	71,2
Maracuyá	10	g	0,0020	0,02	45,45
Azúcar	25	g	0,0010	0,03	6,5
<b>OBSERVACIONES:</b> Para esta bebida se puede variar de fruta, esta también puede ser naranjilla.			<b>PARCIAL</b>	0,09	<b>123,15</b>
			10% <b>VARIOS</b>	0,01	
			<b>COSTO</b>	0,10	
			470% <b>UTILIDAD</b>	0,48	
			<b>PVP</b>	0,58	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, jugo de avena*

**PROCEDIMIENTO:**

En una olla poner a cocinar la fruta previamente lavada. Agregar a la cocción la avena y las especias dulces. Una vez frío licuar todo, e incluir el azúcar. Pasar el jugo por el colador, rectificar la receta con azúcar a su gusto.

**JUGO DE FRUTILLA (El Sangay)**

**Área:** Cocina Serrana Ecuatoriana

**Género:** Bebida

**Sensibilidad:** Ligero con predominante sabor a frutilla.

**Nº Pax:** 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO UNI	TOTAL	V/CAL
Frutilla	35	G	0,0020	0,07	97,2
Azúcar	20	G	0,0010	0,02	5,2
<b>OBSERVACIONES.</b>			<b>PARCIAL</b>	0,09	102,4
			10% <b>VARIOS</b>	0,01	
			<b>COSTO</b>	0,10	
			500% <b>UTILIDAD</b>	0,50	
			<b>PVP</b>	0,59	

*Elaborado por: Edison Campoverde, SF, OCTUBRE 2012, jugo de frutilla*

**PROCEDIMIENTO:**

Una vez lavada y desinfectada la fruta agregar a la licuadora la pulpa con el agua, incluir el azúcar.

Pasar el jugo por el colador, rectificar la receta con azúcar a su gusto.

Servir frío.

Cálculo y grafico del punto de equilibrio de cada uno de los platos del recetario gastronómico.

Cuadro N° 13

CUADRO P.E	
Pudin de Tomate de Árbol	
Cfd	2.379
Pvu	1,24
Cvu	0,43
Pe	2.926

TABLA N° 20

PUNTO DE EQUILIBRIO PUDIN TOMATE				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	2.379	2.379
300	372	128	2.379	2.508
600	745	257	2.379	2.636
900	1.117	385	2.379	2.764
1200	1.489	513	2.379	2.893
1500	1.861	642	2.379	3.021
1800	2.234	770	2.379	3.149
2100	2.606	899	2.379	3.278
2400	2.978	1.027	2.379	3.406
2700	3.350	1.155	2.379	3.535
3000	3.723	1.284	2.379	3.663
3300	4.095	1.412	2.379	3.791
3600	4.467	1.540	2.379	3.920
3900	4.840	1.669	2.379	4.048
4200	5.212	1.797	2.379	4.176
4500	5.584	1.926	2.379	4.305
4800	5.956	2.054	2.379	4.433

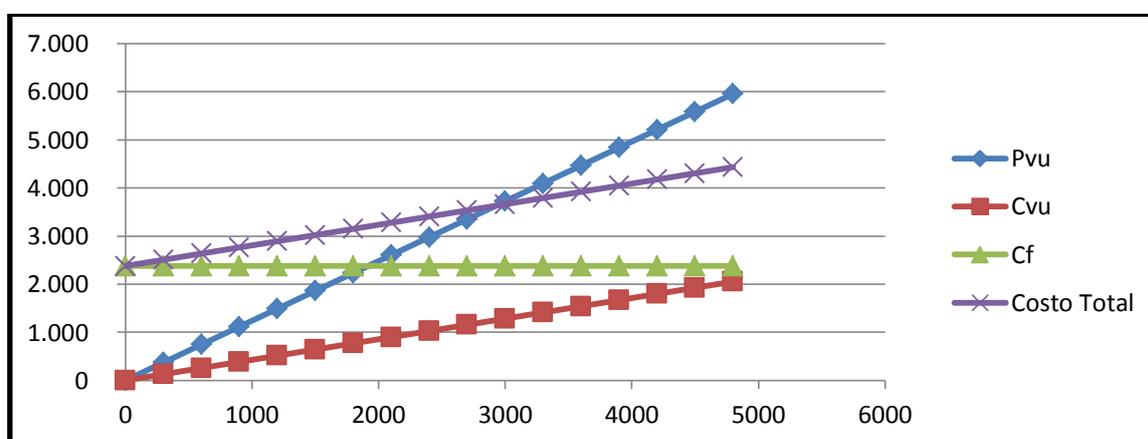


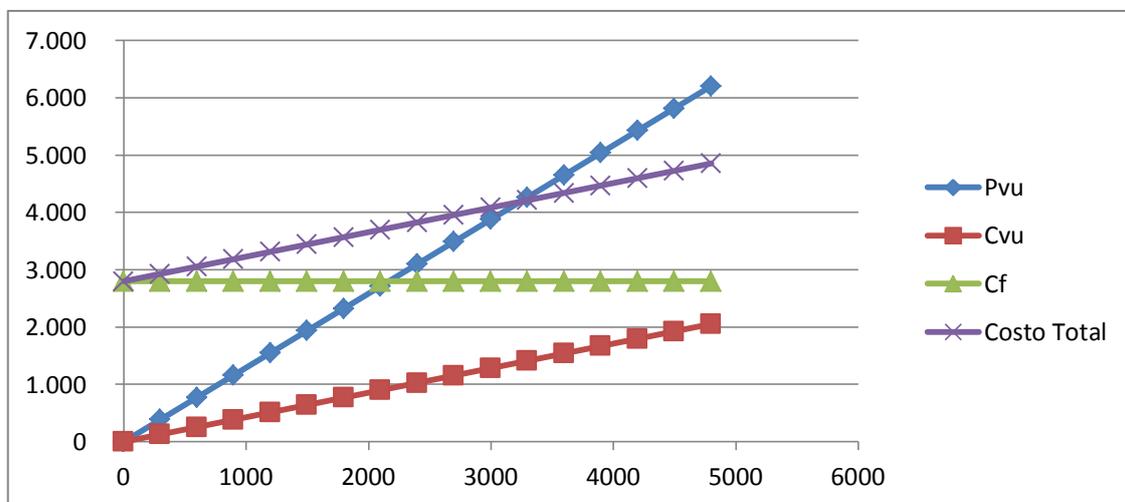
Gráfico N° 28. Punto de Equilibrio Pudín Tomate, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 14**

CUADRO P.E	
Mousse de Mortiño	
Cf	2.800
Pvu	1,29
Cvu	0,43
Pe	3.249

**TABLA N° 21**

PUNTO DE EQUILIBRIO MOUSSE				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	2.800	2.800
300	388	128	2.800	2.928
600	775	257	2.800	3.056
900	1.163	385	2.800	3.185
1200	1.551	513	2.800	3.313
1500	1.939	642	2.800	3.442
1800	2.326	770	2.800	3.570
2100	2.714	899	2.800	3.698
2400	3.102	1.027	2.800	3.827
2700	3.490	1.155	2.800	3.955
3000	3.877	1.284	2.800	4.083
3300	4.265	1.412	2.800	4.212
3600	4.653	1.540	2.800	4.340
3900	5.041	1.669	2.800	4.468
4200	5.428	1.797	2.800	4.597
4500	5.816	1.926	2.800	4.725
4800	6.204	2.054	2.800	4.854



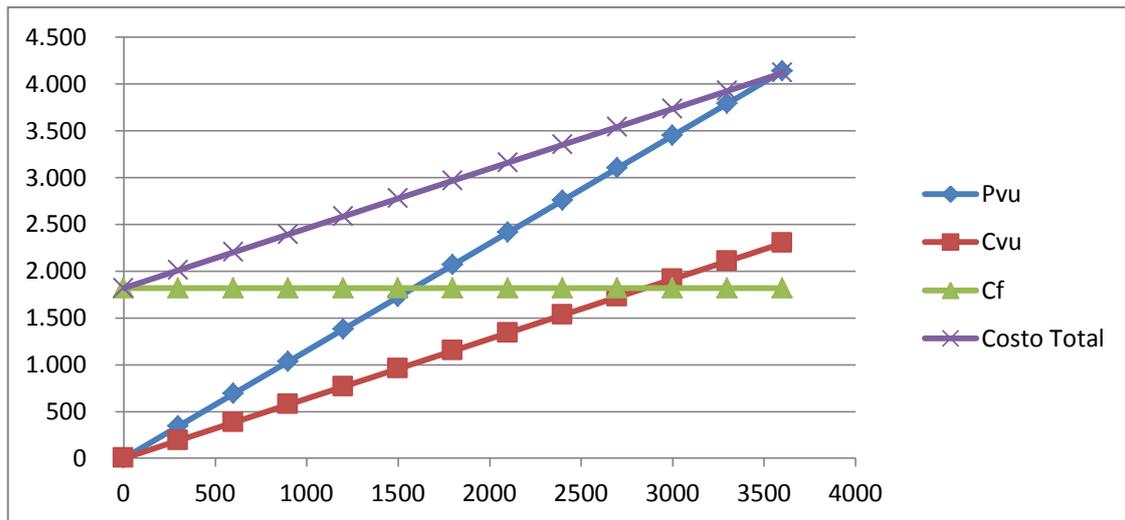
**Gráfico N° 29.** Punto de Equilibrio Mousse de Mortiño, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 15**

CUADRO P.E	
Computas de Frutas	
Cf	1.819
Pvu	1,15
Cvu	0,64
Pe	3.562

**Tabla Nº 22**

PUNTO DE EQUILIBRIO COMPUTAS				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	1.819	1.819
300	345	191	1.819	2.010
600	689	383	1.819	2.202
900	1.034	574	1.819	2.393
1200	1.379	766	1.819	2.585
1500	1.723	957	1.819	2.776
1800	2.068	1.149	1.819	2.968
2100	2.413	1.340	1.819	3.159
2400	2.757	1.532	1.819	3.351
2700	3.102	1.723	1.819	3.542
3000	3.447	1.915	1.819	3.734
3300	3.791	2.106	1.819	3.925
3600	4.136	2.298	1.819	4.116



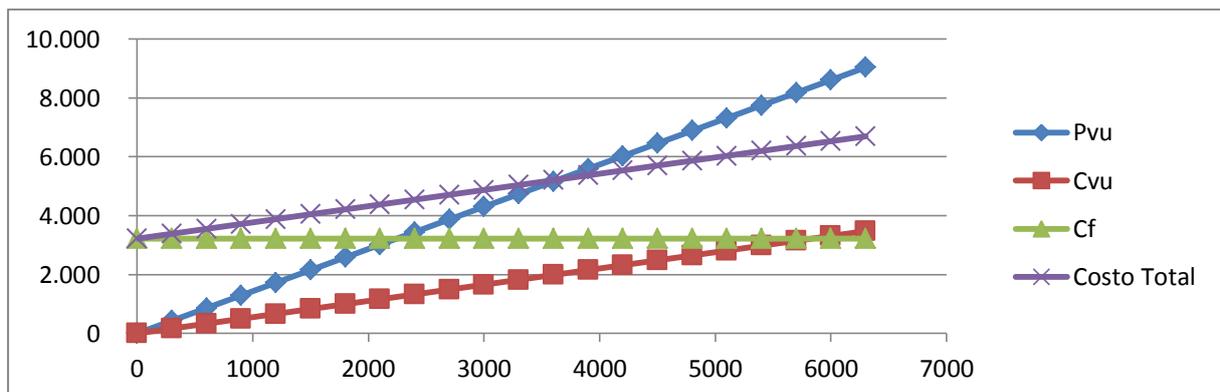
**Gráfico Nº 30.** Punto de Equilibrio Computas, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 16**

CUADRO P.E	
Granizado de Quinua	
Cf	3.219
Pvu	1,43
Cvu	0,55
Pe	3.647

**Tabla Nº 23**

PUNTO DE EQUILIBRIO GRANIZADO				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	3.219	3.219
300	430	165	3.219	3.384
600	860	331	3.219	3.550
900	1.291	496	3.219	3.715
1200	1.721	662	3.219	3.880
1500	2.151	827	3.219	4.046
1800	2.581	993	3.219	4.211
2100	3.011	1.158	3.219	4.377
2400	3.442	1.324	3.219	4.542
2700	3.872	1.489	3.219	4.708
3000	4.302	1.655	3.219	4.873
3300	4.732	1.820	3.219	5.039
3600	5.162	1.986	3.219	5.204
3900	5.593	2.151	3.219	5.370
4200	6.023	2.316	3.219	5.535
4500	6.453	2.482	3.219	5.701
4800	6.883	2.647	3.219	5.866
5100	7.313	2.813	3.219	6.031
5400	7.744	2.978	3.219	6.197
5700	8.174	3.144	3.219	6.362
6000	8.604	3.309	3.219	6.528
6300	9.034	3.475	3.219	6.693



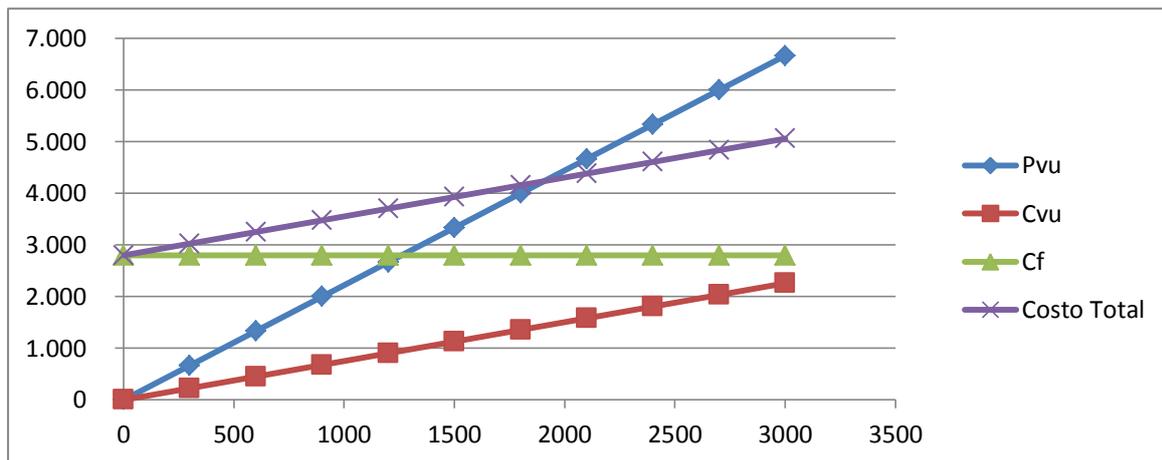
**Gráfico Nº 31.** Punto de Equilibrio Granizado, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 17**

CUADRO P.E	
Crepes de Zapallo	
Cf	2.800
Pvu	2,22
Cvu	0,75
Pe	1.906

**Tabla Nº 24**

PUNTO DE EQUILIBRIO CREPES				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	2.800	2.800
300	666	226	2.800	3.026
600	1.333	452	2.800	3.251
900	1.999	678	2.800	3.477
1200	2.666	904	2.800	3.703
1500	3.332	1.130	2.800	3.929
1800	3.999	1.356	2.800	4.155
2100	4.665	1.581	2.800	4.381
2400	5.332	1.807	2.800	4.607
2700	5.998	2.033	2.800	4.833
3000	6.665	2.259	2.800	5.059



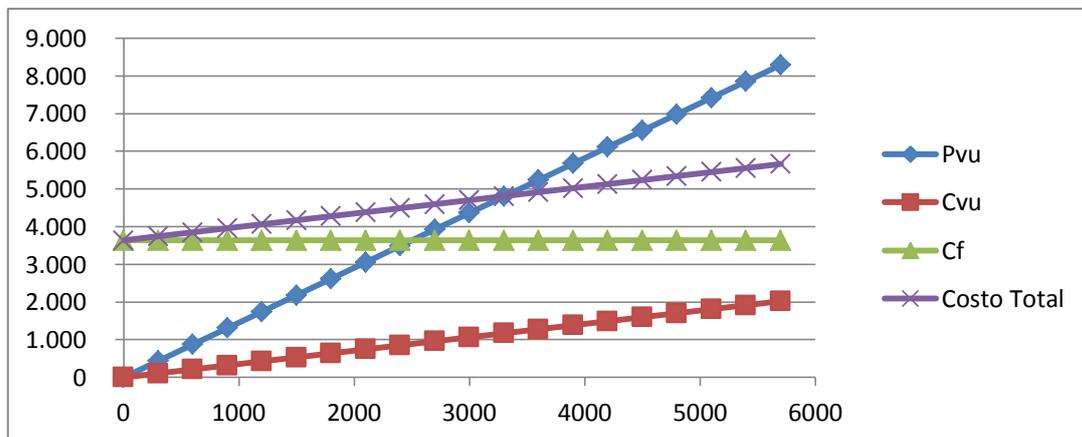
**Gráfico Nº 32.** Punto de Equilibrio Crepes, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 18**

CUADRO P.E	
Torta de Zanahoria	
Cf	3.639
Pvu	1,46
Cvu	0,36
Pe	3.307

**Tabla N° 25**

PUNTO DE EQUILIBRIO TORTA DE ZANAHORIA				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	3.639	3.639
300	437	107	3.639	3.745
600	873	213	3.639	3.852
900	1.310	320	3.639	3.958
1200	1.747	426	3.639	4.065
1500	2.183	533	3.639	4.171
1800	2.620	639	3.639	4.278
2100	3.057	746	3.639	4.384
2400	3.493	852	3.639	4.491
2700	3.930	959	3.639	4.597
3000	4.367	1.065	3.639	4.704
3300	4.803	1.172	3.639	4.810
3600	5.240	1.278	3.639	4.917
3900	5.677	1.385	3.639	5.023
4200	6.113	1.491	3.639	5.130
4500	6.550	1.598	3.639	5.236
4800	6.986	1.704	3.639	5.343
5100	7.423	1.811	3.639	5.449
5400	7.860	1.917	3.639	5.556
5700	8.296	2.024	3.639	5.662



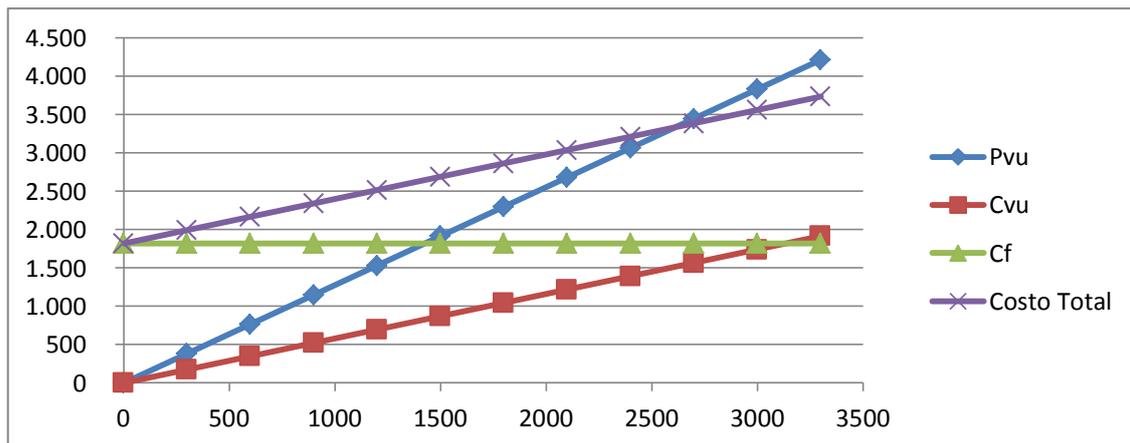
**Gráfico N° 33.** Punto de Equilibrio Torta de Zanahoria, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 19**

CUADRO P.E	
Torta de Pera y Taxo	
Cf	1,819
Pvu	1,28
Cvu	0,58
Pe	2,611

**Tabla Nº 26**

PUNTO DE EQUILIBRIO TORTA DE PERA Y TAXO				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	1.819	1.819
300	383	174	1.819	1.993
600	766	348	1.819	2.167
900	1.149	522	1.819	2.341
1200	1.533	697	1.819	2.515
1500	1.916	871	1.819	2.690
1800	2.299	1.045	1.819	2.864
2100	2.682	1.219	1.819	3.038
2400	3.065	1.393	1.819	3.212
2700	3.448	1.567	1.819	3.386
3000	3.831	1.742	1.819	3.560
3300	4.215	1.916	1.819	3.734



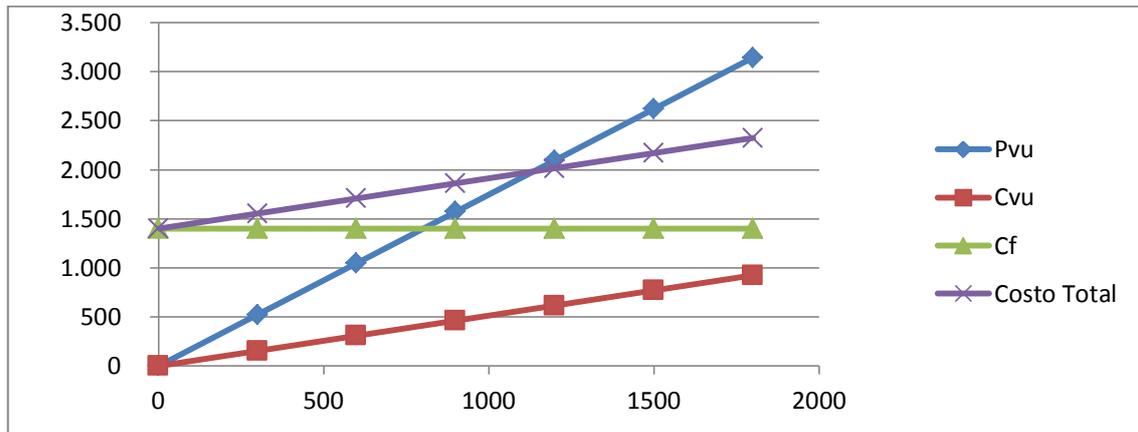
**Gráfico Nº 34.** Punto de Equilibrio Torta de Pera y Taxo, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 20**

CUADRO P.E	
Coctel Azul	
Cf	1.400
Pvu	1,75
Cvu	0,51
Pe	1,135

**Tabla N° 27**

PUNTO DE EQUILIBRIO COCTEL AZUL				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	1.400	1.400
300	524	154	1.400	1.554
600	1.048	308	1.400	1.708
900	1.572	462	1.400	1.862
1200	2.096	616	1.400	2.016
1500	2.620	771	1.400	2.170
1800	3.144	925	1.400	2.325



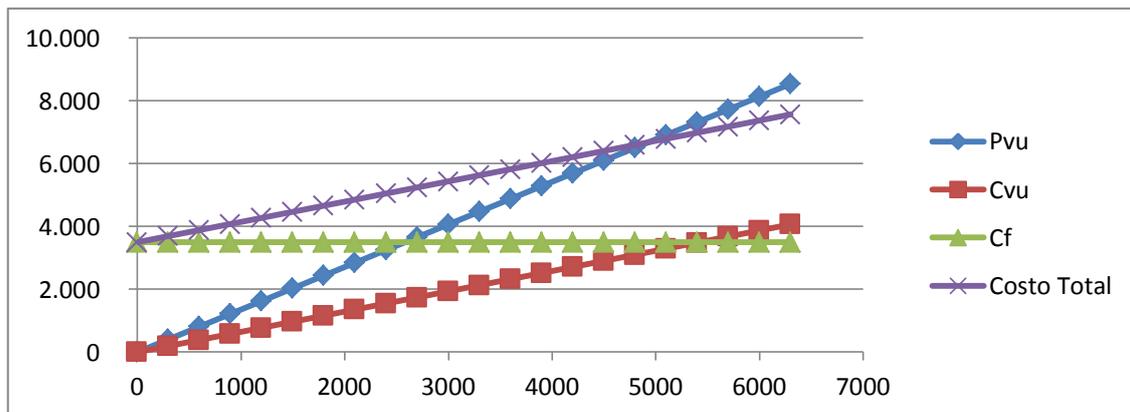
**Gráfico N° 35.** Punto de Equilibrio Coctel, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 21**

CUADRO P.E	
Locro de Choclo Tierno	
Cf	3.499
Pvu	1,35
Cvu	0,65
Pe	4.930

**Tabla Nº 28**

PUNTO DE EQUILIBRIO LOCRO CHOCLO				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	3.499	3.499
300	406	194	3.499	3.692
600	813	387	3.499	3.886
900	1.219	581	3.499	4.079
1200	1.626	774	3.499	4.273
1500	2.032	968	3.499	4.467
1800	2.439	1.161	3.499	4.660
2100	2.845	1.355	3.499	4.854
2400	3.252	1.548	3.499	5.047
2700	3.658	1.742	3.499	5.241
3000	4.064	1.935	3.499	5.434
3300	4.471	2.129	3.499	5.628
3600	4.877	2.323	3.499	5.821
3900	5.284	2.516	3.499	6.015
4200	5.690	2.710	3.499	6.208
4500	6.097	2.903	3.499	6.402
4800	6.503	3.097	3.499	6.596
5100	6.910	3.290	3.499	6.789
5400	7.316	3.484	3.499	6.983
5700	7.722	3.677	3.499	7.176
6000	8.129	3.871	3.499	7.370
6300	8.535	4.064	3.499	7.563



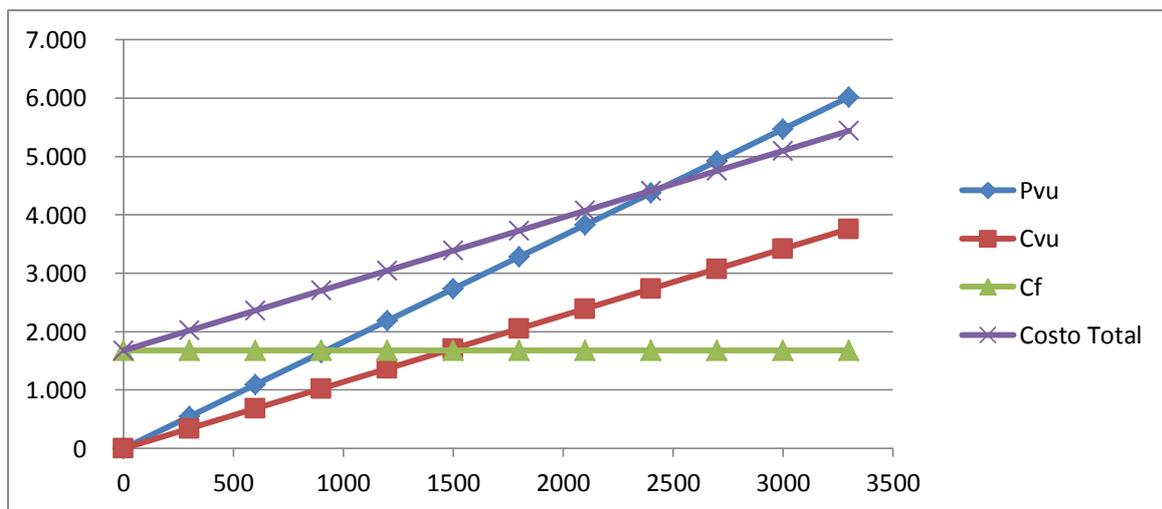
**Gráfico Nº 36.** Punto de Equilibrio Locro, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 22**

CUADRO P.E	
Crema de Mellocos	
Cf	1.679
Pvu	1,82
Cvu	1.14
Pe	2.455

**Tabla N° 29**

PUNTO DE EQUILIBRIO CREMA MELLOCOS				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	1.679	1.679
300	547	342	1.679	2.021
600	1.094	684	1.679	2.362
900	1.641	1.026	1.679	2.704
1200	2.188	1.368	1.679	3.046
1500	2.735	1.709	1.679	3.388
1800	3.282	2.051	1.679	3.730
2100	3.829	2.393	1.679	4.072
2400	4.376	2.735	1.679	4.414
2700	4.923	3.077	1.679	4.756
3000	5.470	3.419	1.679	5.097
3300	6.017	3.761	1.679	5.439



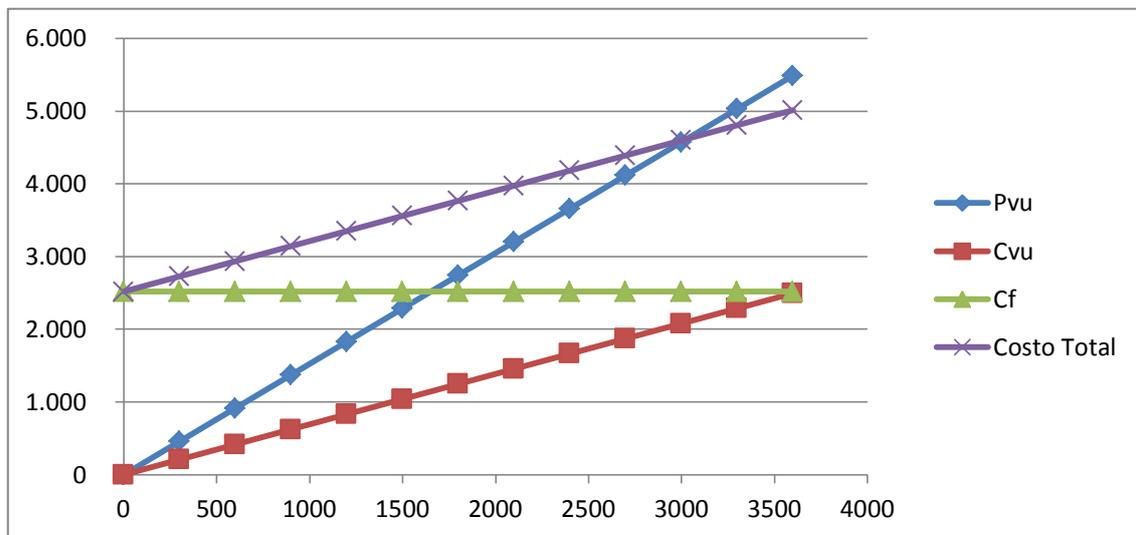
**Gráfico N° 37.** Punto de Equilibrio Crema de Mellocos, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 23**

CUADRO P.E	
Sopa de Verduras	
Cf	2.519
Pvu	1,52
Cvu	0,69
Pe	3.029

**Tabla Nº 30**

PUNTO DE EQUILIBRIO SOPA VERDURAS				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	2.519	2.519
300	457	208	2.519	2.727
600	915	416	2.519	2.935
900	1.372	624	2.519	3.143
1200	1.830	832	2.519	3.351
1500	2.287	1.040	2.519	3.559
1800	2.745	1.248	2.519	3.767
2100	3.202	1.456	2.519	3.975
2400	3.660	1.663	2.519	4.183
2700	4.117	1.871	2.519	4.391
3000	4.574	2.079	2.519	4.599
3300	5.032	2.287	2.519	4.807
3600	5.489	2.495	2.519	5.015



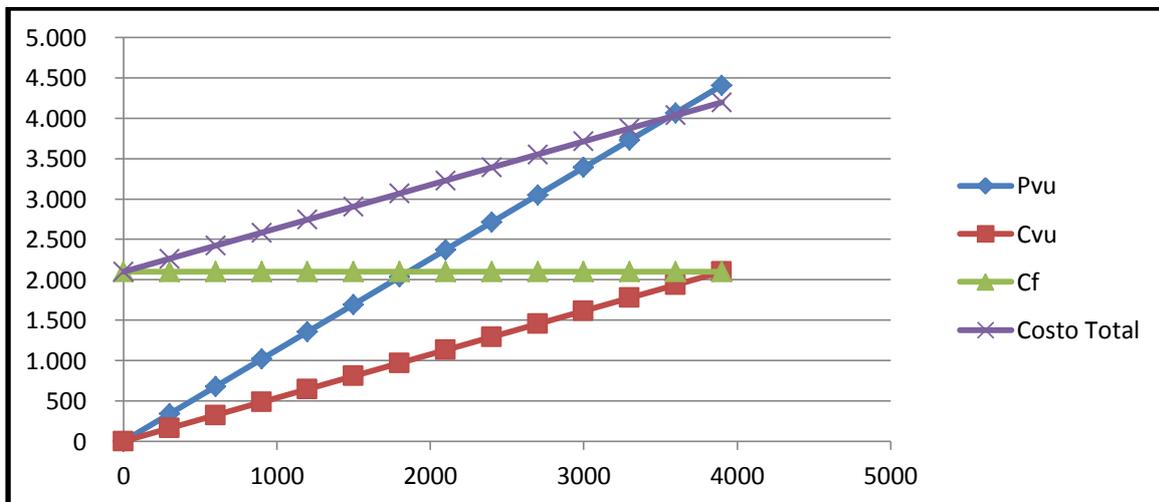
**Gráfico Nº 38.** Punto de Equilibrio Sopa Verduras, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 24**

CUADRO P.E	
Menestrón	
Cf	2.099
Pvu	1,13
Cvu	0,54
Pe	3.547

**Tabla Nº 31**

PUNTO DE EQUILIBRIO MENESTRON				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	2.099	2.099
300	339	161	2.099	2.260
600	678	323	2.099	2.422
900	1.017	484	2.099	2.583
1200	1.356	646	2.099	2.745
1500	1.695	807	2.099	2.906
1800	2.034	968	2.099	3.067
2100	2.372	1.130	2.099	3.229
2400	2.711	1.291	2.099	3.390
2700	3.050	1.453	2.099	3.552
3000	3.389	1.614	2.099	3.713
3300	3.728	1.775	2.099	3.874
3600	4.067	1.937	2.099	4.036
3900	4.406	2.098	2.099	4.197



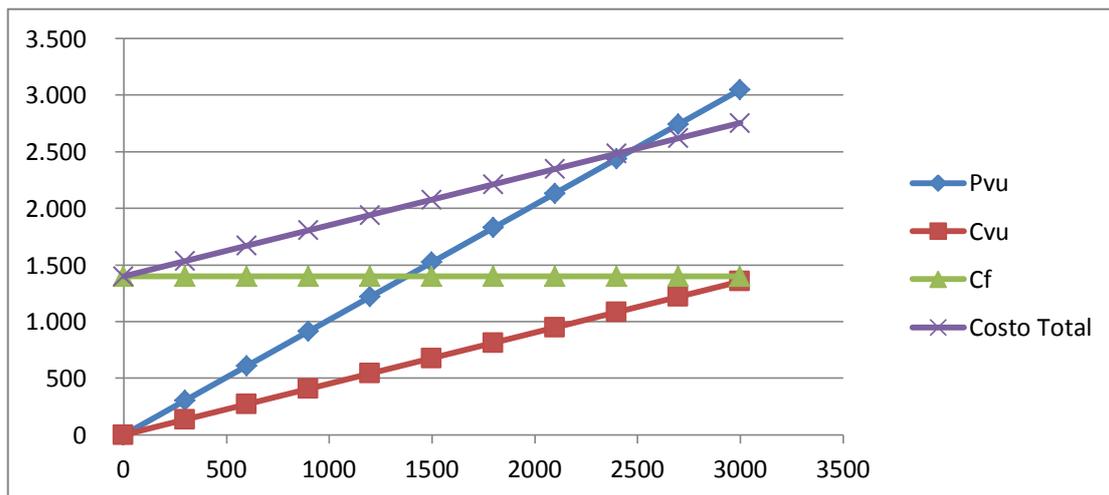
**Gráfico Nº 39.** Punto de Equilibrio Menestrón, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 25**

CUADRO P.E	
Sopa de Arroz de Cebada	
Cf	1.400
Pvu	1,02
Cvu	0,45
Pe	2.473

**Tabla Nº 32**

PUNTO DE EQUILIBRIO SOPA ARROZ CEBADA				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	1.400	1.400
300	305	136	1.400	1.535
600	610	271	1.400	1.671
900	915	407	1.400	1.806
1200	1.220	542	1.400	1.942
1500	1.525	678	1.400	2.077
1800	1.829	813	1.400	2.213
2100	2.134	949	1.400	2.348
2400	2.439	1.084	1.400	2.484
2700	2.744	1.220	1.400	2.619
3000	3.049	1.355	1.400	2.755



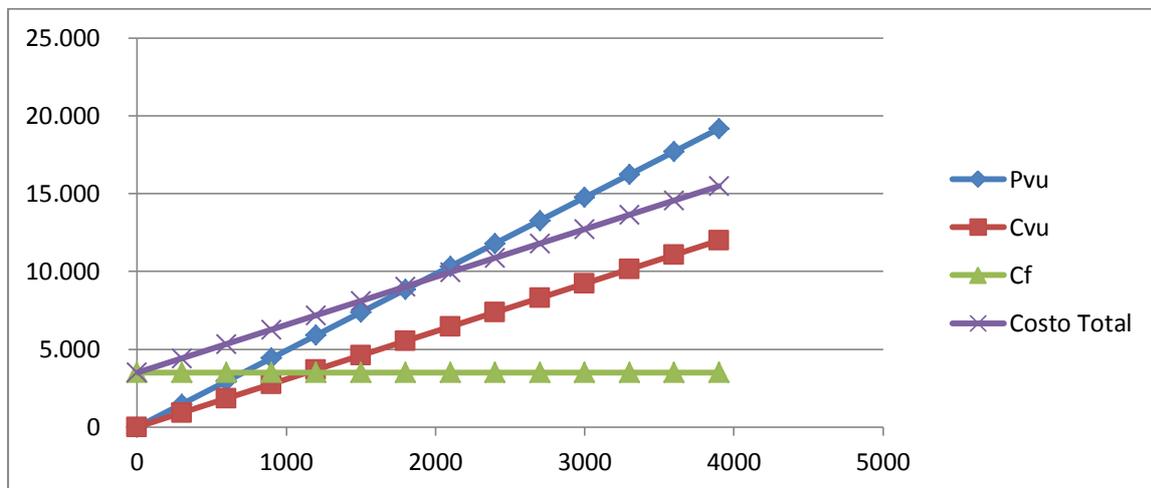
**Gráfico Nº 40.** Punto de Equilibrio Sopa Arroz de Cebada, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 26**

CUADRO P.E	
Cuy Milanesa al Horno	
Cf	3.499
Pvu	4,92
Cvu	3,07
Pe	1.897

**Tabla Nº 33**

PUNTO DE EQUILIBRIO CUY MILANESA				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	3.499	3.499
300	1.476	922	3.499	4.421
600	2.952	1.845	3.499	5.344
900	4.427	2.767	3.499	6.266
1200	5.903	3.689	3.499	7.188
1500	7.379	4.612	3.499	8.111
1800	8.855	5.534	3.499	9.033
2100	10.330	6.456	3.499	9.955
2400	11.806	7.379	3.499	10.878
2700	13.282	8.301	3.499	11.800
3000	14.758	9.224	3.499	12.722
3300	16.233	10.146	3.499	13.645
3600	17.709	11.068	3.499	14.567
3900	19.185	11.991	3.499	15.489



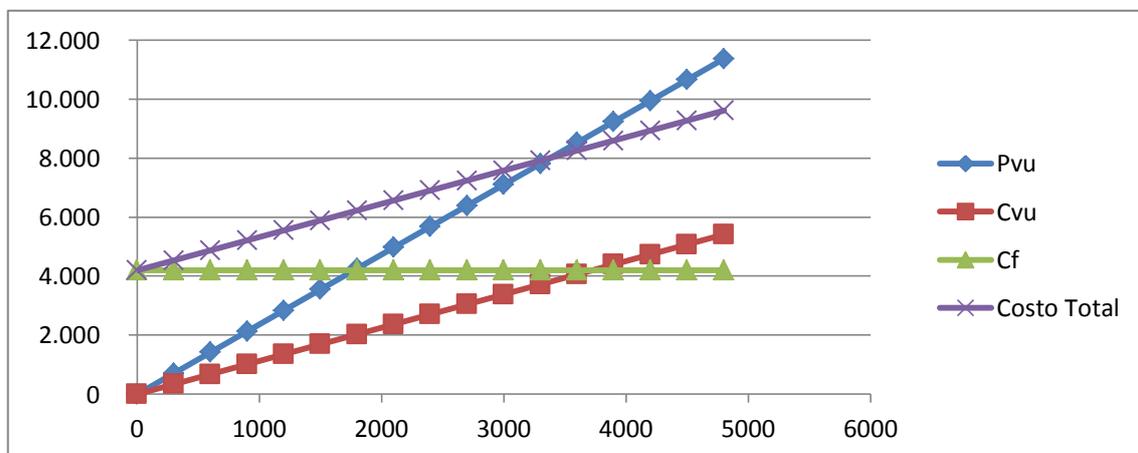
**Gráfico Nº 41.** Punto de Equilibrio Cuy Milanesa, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 27**

CUADRO P.E	
Chuleta en Salsa Agridulce	
Cf	4.199
Pvu	2,37
Cvu	1,13
Pe	3.384

**Tabla N° 34**

PUNTO DE EQUILIBRIO CHULETA AGRIDULCE				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	4.199	4.199
300	711	338	4.199	4.538
600	1.421	677	4.199	4.876
900	2.132	1.015	4.199	5.215
1200	2.843	1.354	4.199	5.553
1500	3.553	1.692	4.199	5.892
1800	4.264	2.030	4.199	6.230
2100	4.975	2.369	4.199	6.568
2400	5.685	2.707	4.199	6.907
2700	6.396	3.046	4.199	7.245
3000	7.107	3.384	4.199	7.584
3300	7.817	3.723	4.199	7.922
3600	8.528	4.061	4.199	8.260
3900	9.239	4.399	4.199	8.599
4200	9.949	4.738	4.199	8.937
4500	10.660	5.076	4.199	9.276
4800	11.371	5.415	4.199	9.614



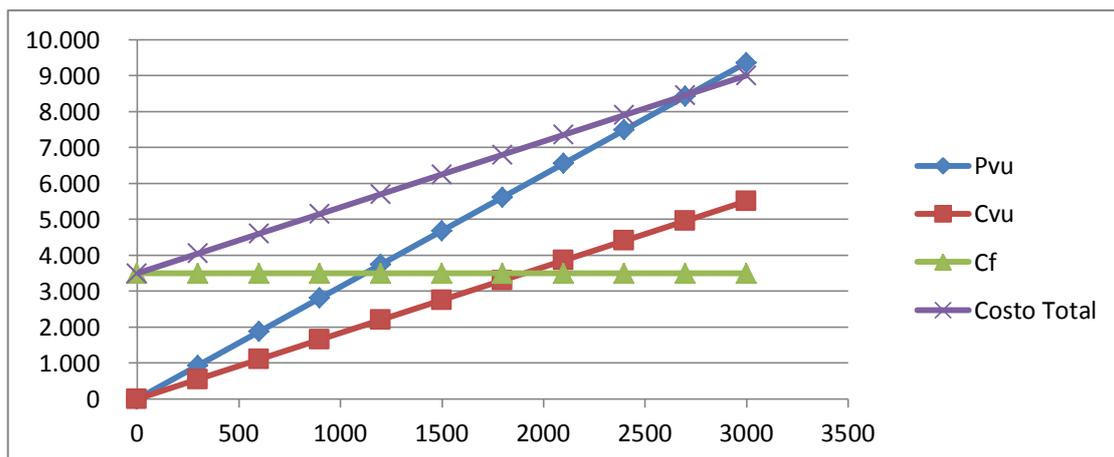
**Gráfico N° 42.** Punto de Equilibrio Chuleta Agridulce, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 28**

CUADRO P.E	
Calderete de Cordero	
Cf	3.499
Pvu	3,12
Cvu	1,84
Pe	2.721

**Tabla N° 35**

PUNTO DE EQUILIBRIO CALDERETE DE CORDERO				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	3.499	3.499
300	937	551	3.499	4.050
600	1.873	1.102	3.499	4.601
900	2.810	1.653	3.499	5.152
1200	3.747	2.204	3.499	5.703
1500	4.683	2.755	3.499	6.254
1800	5.620	3.306	3.499	6.805
2100	6.557	3.857	3.499	7.356
2400	7.494	4.408	3.499	7.907
2700	8.430	4.959	3.499	8.458
3000	9.367	5.510	3.499	9.009



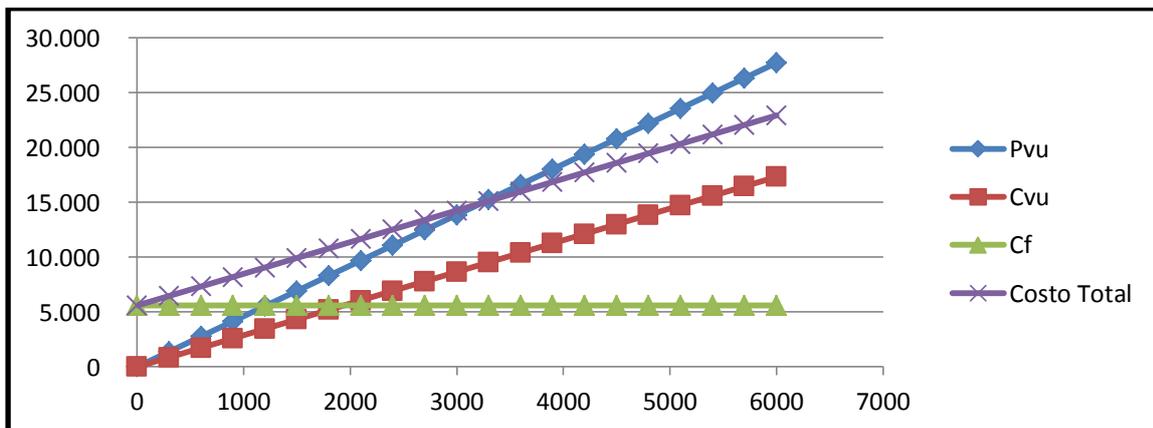
**Gráfico N° 43.** Punto de Equilibrio Crepes, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 29**

CUADRO P.E	
Rollo de Conejo	
Cf	5.599
Pvu	4,62
Cvu	2,89
Pe	3.233

**Tabla N° 36**

PUNTO DE EQUILIBRIO ROLLO DE CONEJO				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	5.599	5.599
300	1.386	866	5.599	6.465
600	2.771	1.732	5.599	7.331
900	4.157	2.598	5.599	8.197
1200	5.542	3.464	5.599	9.063
1500	6.928	4.330	5.599	9.929
1800	8.313	5.196	5.599	10.795
2100	9.699	6.062	5.599	11.661
2400	11.084	6.928	5.599	12.527
2700	12.470	7.794	5.599	13.393
3000	13.855	8.660	5.599	14.259
3300	15.241	9.525	5.599	15.125
3600	16.626	10.391	5.599	15.991
3900	18.012	11.257	5.599	16.857
4200	19.397	12.123	5.599	17.723
4500	20.783	12.989	5.599	18.589
4800	22.168	13.855	5.599	19.455
5100	23.554	14.721	5.599	20.320
5400	24.939	15.587	5.599	21.186
5700	26.325	16.453	5.599	22.052
6000	27.710	17.319	5.599	22.918



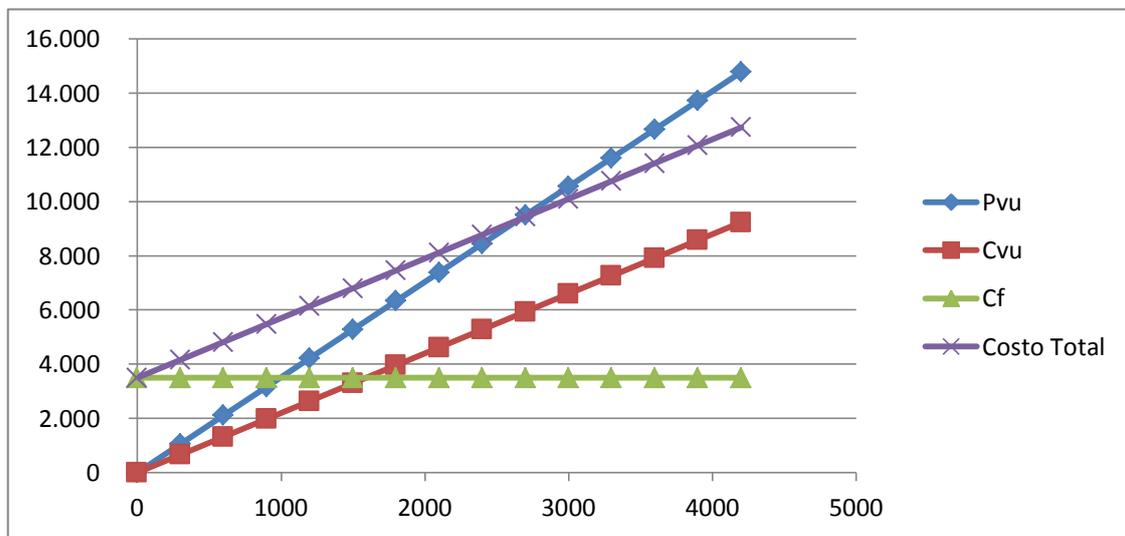
**Gráfico N° 44.** Punto de Equilibrio Rollo de Conejo, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 30**

CUADRO P.E	
Chuleta de Ternera en Salsa de Frambuesa	
Cf	3.499
Pvu	3,52
Cvu	2,20
Pe	2.652

**Tabla N° 37**

PUNTO DE EQUILIBRIO CHULETA DE TERNERA				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	3.499	3.499
300	1.056	660	3.499	4.159
600	2.111	1.319	3.499	4.818
900	3.167	1.979	3.499	5.478
1200	4.222	2.639	3.499	6.138
1500	5.278	3.299	3.499	6.797
1800	6.333	3.958	3.499	7.457
2100	7.389	4.618	3.499	8.117
2400	8.444	5.278	3.499	8.777
2700	9.500	5.937	3.499	9.436
3000	10.555	6.597	3.499	10.096
3300	11.611	7.257	3.499	10.756
3600	12.666	7.917	3.499	11.415
3900	13.722	8.576	3.499	12.075
4200	14.777	9.236	3.499	12.735



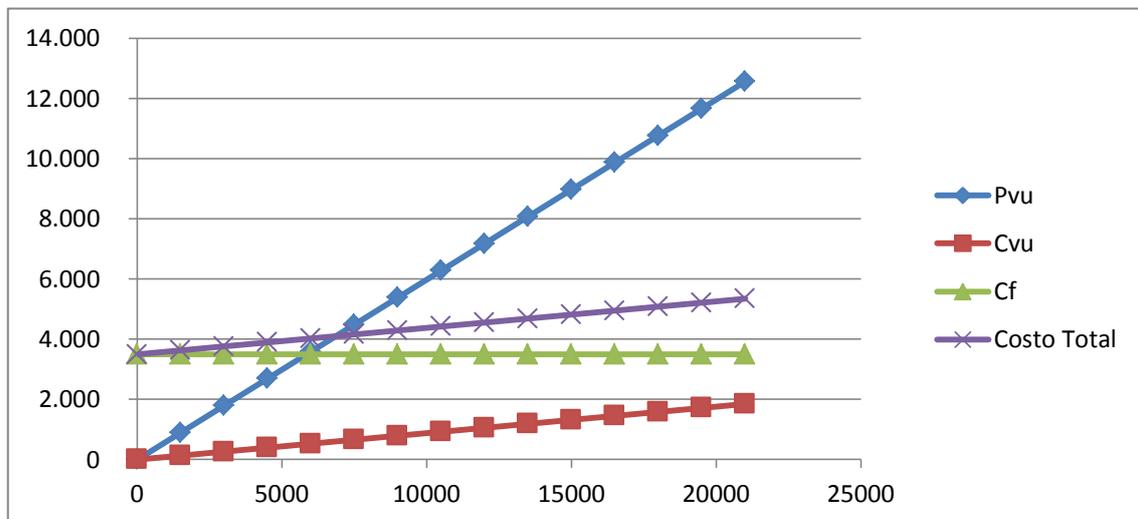
**Gráfico N° 45.** Punto de Equilibrio Chuleta de Ternera, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 31**

CUADRO P.E	
Jugo de Tomate de Árbol	
Cf	3.499
Pvu	0,60
Cvu	0,09
Pe	6.855

**Tabla N° 38**

PUNTO DE EQUILIBRIO JUGO TOMATE ARBOL				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	3.499	3.499
1500	898	132	3.499	3.631
3000	1.795	264	3.499	3.763
4500	2.693	396	3.499	3.895
6000	3.590	528	3.499	4.027
7500	4.488	660	3.499	4.159
9000	5.386	792	3.499	4.291
10500	6.283	924	3.499	4.423
12000	7.181	1.056	3.499	4.555
13500	8.078	1.188	3.499	4.687
15000	8.976	1.320	3.499	4.819
16500	9.874	1.452	3.499	4.951
18000	10.771	1.584	3.499	5.083
19500	11.669	1.716	3.499	5.215
21000	12.566	1.848	3.499	5.347



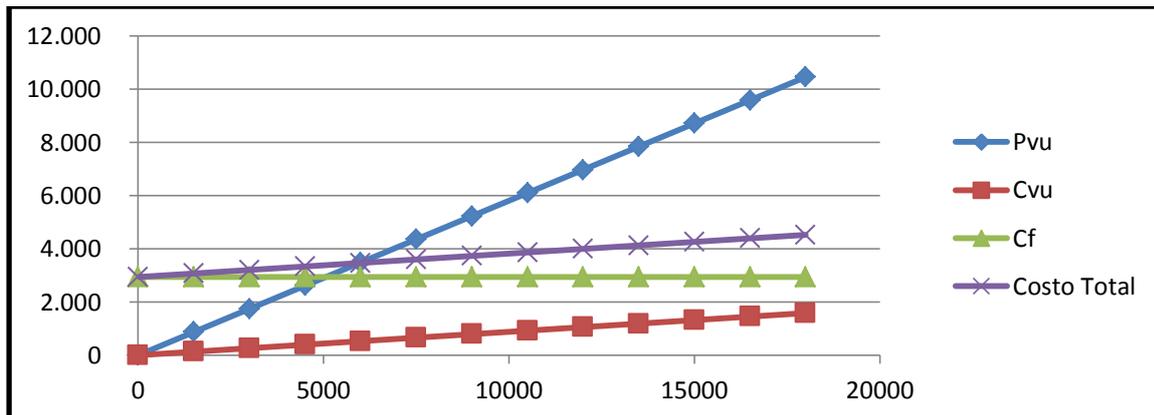
**Gráfico N° 46.** Punto de Equilibrio Jugo Tomate de AR, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 32**

CUADRO P.E	
Jugo de Mora	
Cf	2.940
Pvu	0,58
Cvu	0,09
Pe	5.965

**Tabla N° 39**

PUNTO DE EQUILIBRIO JUGO MORA				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	2.940	2.940
1500	871	132	2.940	3.072
3000	1.742	264	2.940	3.204
4500	2.614	396	2.940	3.336
6000	3.485	528	2.940	3.468
7500	4.356	660	2.940	3.600
9000	5.227	792	2.940	3.732
10500	6.098	924	2.940	3.864
12000	6.970	1.056	2.940	3.996
13500	7.841	1.188	2.940	4.128
15000	8.712	1.320	2.940	4.260
16500	9.583	1.452	2.940	4.392
18000	10.454	1.584	2.940	4.524



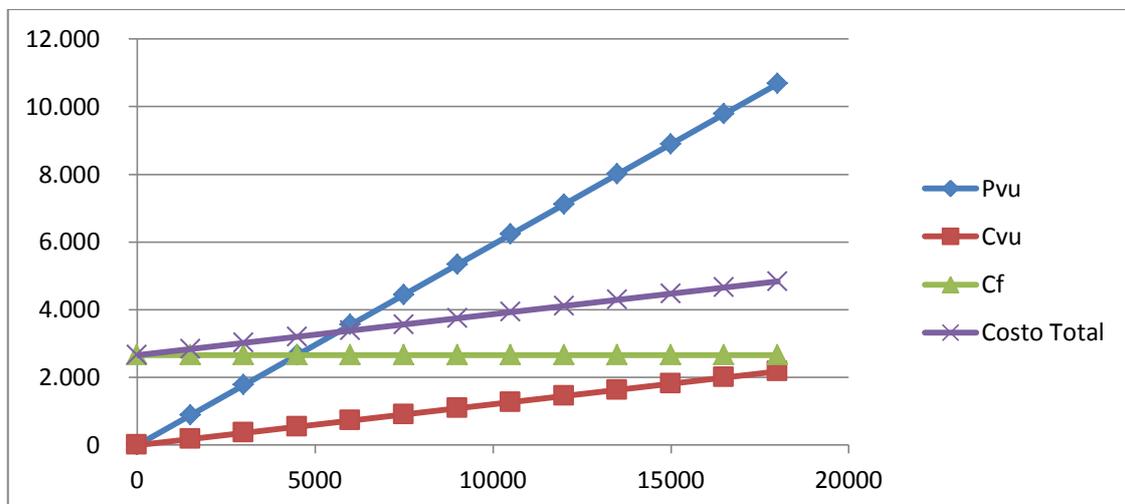
**Gráfico N° 47.** Punto de Equilibrio Jugo de Mora, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 33**

CUADRO P.E	
Jugo de Naranja	
Cf	2.660
Pvu	0,59
Cvu	0,12
Pe	5.636

**Tabla Nº 40**

PUNTO DE EQUILIBRIO JUGO NARANJILLA				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	2.660	2.660
1500	889	182	2.660	2.841
3000	1.779	363	2.660	3.023
4500	2.668	545	2.660	3.204
6000	3.557	726	2.660	3.386
7500	4.447	908	2.660	3.567
9000	5.336	1.089	2.660	3.749
10500	6.225	1.271	2.660	3.930
12000	7.115	1.452	2.660	4.112
13500	8.004	1.634	2.660	4.293
15000	8.894	1.815	2.660	4.475
16500	9.783	1.997	2.660	4.656
18000	10.672	2.178	2.660	4.838



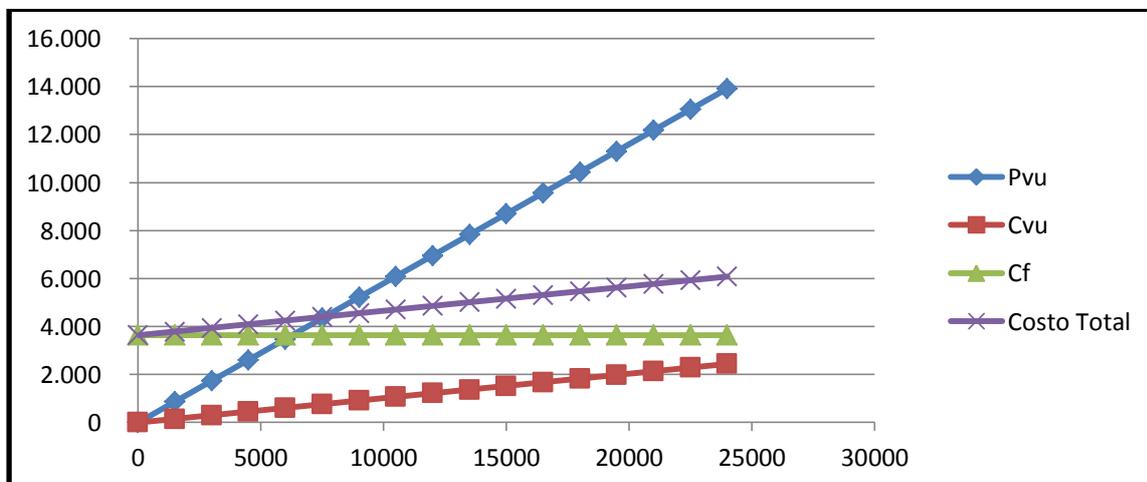
**Gráfico Nº 48.** Punto de Equilibrio Jugo de Naranja, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro N° 34**

CUADRO P.E	
Jugo de Avena	
Cf	3.639
Pvu	0,58
Cvu	0,10
Pe	7.609

**Tabla N° 41**

PUNTO DE EQUILIBRIO JUGO AVENA				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	3.639	3.639
1500	870	153	3.639	3.792
3000	1.740	305	3.639	3.944
4500	2.610	458	3.639	4.097
6000	3.480	611	3.639	4.249
7500	4.350	763	3.639	4.402
9000	5.220	916	3.639	4.555
10500	6.090	1.068	3.639	4.707
12000	6.960	1.221	3.639	4.860
13500	7.830	1.374	3.639	5.013
15000	8.700	1.526	3.639	5.165
16500	9.570	1.679	3.639	5.318
18000	10.440	1.832	3.639	5.470
19500	11.310	1.984	3.639	5.623
21000	12.179	2.137	3.639	5.776
22500	13.049	2.289	3.639	5.928
24000	13.919	2.442	3.639	6.081



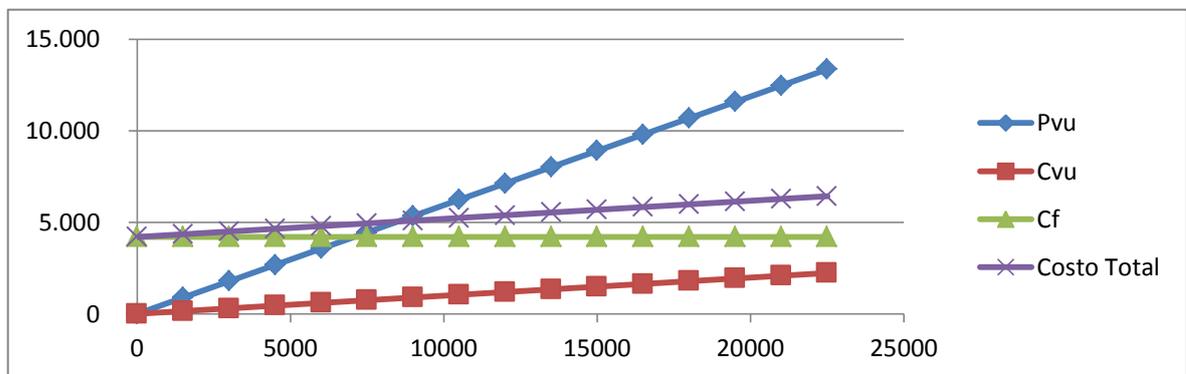
**Gráfico N° 49.** Punto de Equilibrio Jugo de Avena, Elaborado por: Edison Campoverde

**Cuadro Nº 35**

CUADRO P.E	
Jugo de Frutilla	
Cf	4.199
Pvu	0,59
Cvu	0,10
Pe	8.484

**Tabla Nº 42**

PUNTO DE EQUILIBRIO JUGO FRUTILLA				
PAX	Pvu	Cvu	Cf	Costo Total
0	0	0	4.199	4.199
1500	891	149	4.199	4.348
3000	1.782	297	4.199	4.496
4500	2.673	446	4.199	4.645
6000	3.564	594	4.199	4.793
7500	4.455	743	4.199	4.942
9000	5.346	891	4.199	5.090
10500	6.237	1.040	4.199	5.239
12000	7.128	1.188	4.199	5.387
13500	8.019	1.337	4.199	5.536
15000	8.910	1.485	4.199	5.684
16500	9.801	1.634	4.199	5.833
18000	10.692	1.782	4.199	5.981
19500	11.583	1.931	4.199	6.130
21000	12.474	2.079	4.199	6.278
22500	13.365	2.228	4.199	6.427



**Gráfico Nº 50.** Punto de Equilibrio Jugo de Frutilla, Elaborado por: Edison Campoverde