UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

ÁREA JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE INGENIERÌA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

TEMA:

"IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE LUJO DE COMIDA ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE LOJA"

Tesis previa a la obtención del Título de Ingeniero en Administración Turística

AUTOR:

Nelson Rolando Palacios Córdova

DIRECTOR DE TESIS:

Ing. Nancy Elizabeth Bermeo Ojeda

LOJA - ECUADOR

2012

INFORME DEL DIRECTOR DE TESIS

Ingeniera

Nancy Elizabeth Bermeo Ojeda

Docente de la Carrera de Ingeniería en Administración Turística de la Universidad Nacional de Loja

INFORME:

Que el presente trabajo de Tesis titulado ***"IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE LUJO DE COMIDA ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE LOJA"*** del autor Nelson Rolando Palacios Córdova, ha sido realizado bajo la correspondiente dirección en forma prolija tanto en su forma como en su contenido, de conformidad con los requerimientos institucionales y luego de haber revisado el mismo, autorizo su presentación ante el tribunal respectivo, previo a optar por el Grado de Ingeniería en Administración Turística.

Loja, 17 abril del 2012

Ing. Nancy Elizabeth Bermeo Ojeda
DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Los criterios, opiniones, afirmaciones, análisis, interpretaciones, conclusiones, recomendaciones y todos los demás aspectos vertidos en el presente trabajo son de absoluta responsabilidad del autor

……..

Nelson Palacios Córdova

DEDICATORIA

Todo el esfuerzo y sacrificio del presente trabajo lo dedico con todo el afecto y entrega a mis Padres, a mis hermanos y a mi familia en general por su apoyo incondicional para poder culminar con éxito una meta más de mi vida.

Para ustedes, con cariño

Nelson

AGRADECIMIENTO

Expreso mi sincero e imperecedero agradecimiento al personal docente y administrativo de la Universidad Nacional de Loja y de la Carrera de Administración Turística

A la Directora del presente trabajo en la persona de la Ingeniera Nancy Bermeo quien con su conocimiento me supo encaminar para llevar a cabo este trabajo de investigación.

De igual manera a todos los docentes que de manera particular nos impartieron sus conocimientos en todos los módulos cursados, para poder formar en nosotros un gran nivel profesional.

Mi agradecimiento también se extiende hacia las personas que me brindaron su colaboración e información en cada uno de los lugares visitados poniendo de manifiesto su hospitalidad y conocimientos que a la postre sirvieron como base de este proyecto investigativo.

A todos ¡Muchas gracias¡

Nelson

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Informe Director ii
Autoría iii
Dedicatoria..... iv
Agradecimiento v
Índice de contenido v
Índice de cuadros y tablas vii
Índice de gráficos ix
1. Resumen 1
1.1 Summary 3
2. Introducción 5
3. Revision de Literatura..... 10
3.1 Marco Conceptual 10
3.2 Marco Referencial 23
4. Materiales y Métodos 29
5. Resultados..... 33
6. Propuesta 48
Conclusiones 155
Recomendaciones 157
Bibliografia 159
Anexos…….. 161

ÍNDICE DE CUADROS Y TABLAS

Cuadro No. 1: Población Económicamente Activa.....27
Cuadro No. 2: Respuestas Predominantes De La Encuesta 46
Cuadro No. 3: Distribución del Restaurante.....88
Cuadro No. 4: Requisitos de Categorización MINTUR 95
Cuadro No. 5: Personal Administrativo y Operativo del Restaurante.....99
Cuadro No. 6: Activos Fijos 116
Cuadro No. 7: Construcción del Restaurante 116
Cuadro No. 8: Mobiliario 116
Cuadro No. 9: Equipos de computación 117
Cuadro No. 10: Menaje de Bar y Restaurante 117
Cuadro No. 11: Utensilios de Cocina.....118
Cuadro No. 12: Activos Diferidos.....119
Cuadro No. 13: Materiales Directos.....119
Cuadro No. 14: Mantenimiento de Equipos 121
Cuadro No. 15: Mano de Obra Directa 121
Cuadro No. 16: Servicios Básicos.....122
Cuadro No. 17: Artículos de Limpieza y Aseo.....122
Cuadro No. 18: Suministros de Oficina.....123
Cuadro No. 19: Publicidad 123
Cuadro No. 20: Uniformes para personal 123
Cuadro No. 21: Gastos de seguridad.....124
Cuadro No. 22: Plan de inversión 124
Cuadro No. 23: Fuentes de financiamiento.....125
Cuadro No. 24: Tabla de amortización 125
Cuadro No. 25: Ingresos Restaurante Tradiciones.....126
Cuadro No. 26: Ingresos Restaurante Tradiciones Cafetería 126
Cuadro No. 27: Ingresos Totales 127
Cuadro No. 28: Inflación Anual 128
Cuadro No. 29: Costos proyectados 129

Cuadro No. 30: Estado de resultados 130
Cuadro No. 31: Flujo de caja 131
Cuadro No. 32: Tasa mínima aceptable de rendimiento 133
Cuadro No. 33: Valor Actual Neto (VAN) 135
Cuadro No. 34: Tasa Interna de Retorno (TIR) 136
Cuadro No. 35: Calculo del valor actual Neto 139
Cuadro No. 36: Relación Costo – Beneficio 142
Cuadro No. 37: Cálculo de período de recuperación de la inversión 144
Cuadro No. 38: Punto de Equilibrio 146
Cuadro No. 39: Diferencia del TIR 147
Cuadro No. 40: Cálculo del Análisis de Sensibilidad 148
Cuadro No. 41: Impacto Socio – Cultural 150
Cuadro No. 42: Impacto económico 151
Cuadro No. 43: Impacto educativo 152
Cuadro No. 44: Impacto ecológico – ambiental 153
Cuadro No. 45: Impacto global o general 154

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No. 1: Situación Geográfica de la Provincia de Loja 23
Gráfico No. 2: Logotipo del Restaurante.....49
Gráfico No. 3: Punto de Equilibrio.....145

1. RESUMEN

En el presente trabajo, luego de destacar la importancia de la actividad turística en la ciudad de Loja y de la necesidad de contar con un restaurante de estas características, con sus respectivas implicaciones e impactos positivos, se procedió a analizar la factibilidad de implementar un **"*RESTAURANTE DE LUJO DE COMIDA ECUATORIANA*",** desde un punto de vista empresarial.

Para desarrollar el proceso de investigación de este tema, se consideró los módulos de: Alimentos y Bebidas, Marketing Turístico, Organización y Gestión de Empresas Turísticas y Formulación, elaboración y evaluación de proyectos turísticos; así como también administración tanto general como financiera; mismas que han sido la base de esta proyecto.

Dentro de los métodos y técnicas utilizados está el método científico, analítico, sintético y gráfico, en el que se encuentra la observación y la encuesta ya que se llevó a cabo una investigación real de campo en la ciudad de Loja mediante entrevistas personales realizadas a un gran número de las empresas debidamente registradas en la Dirección Regional Frontera Sur del Ministerio de Turismo.

Los resultados de estas técnicas de investigación aplicadas y antes mencionadas para obtener la información necesaria, han sido el referente para realizar un análisis profundo y en base a esto plantear la propuesta de la implementación del restaurante.

Al iniciar el presente proyecto se planteó como objetivo general realizar el estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja del que se derivan objetivos específicos como: Realizar el análisis situacional del mercado objetivo, con el fin de identificar el número de encuestas necesarias para la recolección de la información y diagnosticar las principales amenazas y oportunidades del entorno, y determinar las fortalezas y debilidades del negocio a implementarse. Efectuar el análisis técnico - administrativo y legal para la implementación del restaurante de lujo y finalmente elaborar el análisis económico financiero para la implementación del restaurante.

Para el respectivo estudio de mercado los datos de la población económicamente activa (P.E.A.), han sido obtenidos del INEC, para el estudio de la oferta con la tabulación de la encuesta se realizó un análisis cuantitativo con variables que vayan encaminadas a los objetivos planteados, cuyos resultados previamente analizados indican la factibilidad

de la implementación de un Restaurante de Lujo de Comida Ecuatoriana en la ciudad de Loja.

Como estrategia planteada en el estudio técnico-administrativo en primera instancia se determinó LA MARCA, que consta de nombre, logotipo y eslogan, así mismo consta la misión y la visión de la empresa que fueron elaboradas de acuerdo a los objetivos y metas que se desea alcanzar al realizar el presente proyecto; por otra parte se elaboró un organigrama orgánico funcional, definiendo y determinando el personal que puede formar parte de las actividades del Restaurante, incluido el manual de funciones para cada uno de los miembros de la misma.

Dentro del análisis económico - financiero se logró establecer la factibilidad del proyecto, así como también determinar el monto de inversión para el funcionamiento del mencionado restaurante.

En cuanto a las conclusiones se considera factible la implementación de un restaurante de Lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja ya que al identificar el mercado objetivo se observó el interés de la localidad por este nuevo producto, con el afán de preservar y difundir la identidad cultural por lo que en definitiva se ve aquí reflejado el balance final de este trabajo de investigación, que representa en forma lógica, clara y concisa los resultados obtenidos, en base a un buen estudio que antecede el proyecto en si. Las recomendaciones fueron elaboradas apoyándose en las conclusiones mismas que pretenden ser el reflejo de acciones futuras dirigidas a involucrar de manera directa al gobierno central, local, sector turístico, empresa privada y ciudadanía en general con el objetivo de promover un desarrollo mancomunado.

Cabe destacar que este proyecto constituirá una guía práctica de consulta para los estudiantes de la Universidad Nacional de Loja en caso emprender en una empresa de Alimentos y Bebidas.

1.1 SUMMARY

In this study, we examined the feasibility in the city of Loja, to implement a fancy restaurant ECUADOR FOOD, from a business standpoint. After highlighting the important role of tourism in our city and the need for a restaurant of this kind, with their implications and positive impacts, we proceeded to investigate the determinants to justify the investment.

To summarize all this information to analyze project modules: FOOD AND BEVERAGE MARKETING TOURISM, BUSINESS ORGANIZATION AND MANAGEMENT OF TOURISM AND DESIGN, DEVELOPMENT AND EVALUATION OF TOURIST PROJECTS well as two general administrative matters: general and FINANCIAL MANAGEMENT,; I also based on two variables: supply and demand, which I know the behavior of the same face of this research.

Within the methods and techniques that use this scientist, analytical-synthetic and graphic, which is the observation and survey. In this way, was conducted field research in the city. To carry out this project and take market research data from the economically active population (EAP), this information I could collect the INEC and the study of supply also became personal interviews to all companies duly registered in the Regional Border Ministry of Tourism South. With the tabulation of the survey made a quantitative analysis with variables that go towards the objectives set, the results of the implementation will form part of an upscale restaurant in the Food Ecuadorian city of Loja.

Within the technical-administrative determine the make, consisting of name, logo and slogan, which provide the image that the company projected. It also has the mission and vision of the company were prepared in accordance with the objectives and achieve desired goals in making this project, on the other hand produced a functional organic organization, defining and identifying staff who can be part of Restaurant activities, including the operating manual for each of the members of the same.

In terms of infrastructure and equipment will be analyzed and studied to optimize the best financial and material resources.

Within the financial and economic analysis could establish the feasibility of the project and also determine the amount of investment for the operation of the company.

The conclusions reflected the bottom line of this research, which represents logical, clear and concise results, based on a good study that precedes the project itself.

The recommendations were developed drawing on the conclusions which are intended to provide adequate and sustainable solutions that respond to the problem investigated. These recommendations are a reflection on future actions to obtain practical results.

Furthermore, this project will provide practical guidance for the students of Universidad Nacional de Loja just in case they want to establish a food and beverage company.

2. INTRODUCCIÓN

El turismo como actividad de constante crecimiento tiene la cualidad y facilidad de contribuir al desarrollo de un país y convertirlo en el principal generador de divisas, ya que este puede convertir escenarios naturales y culturales en fuentes de ingresos económicos, además de dar prestigio y orgullo para toda una sociedad.

En los últimos años tanto el gobierno central como los gobiernos seccionales han aunado esfuerzos para desarrollar la actividad turística en todo el país y así obtener un gran resultado que será beneficioso para todos los ecuatorianos.

Un aspecto importante es conocer la motivación de los turistas frente al recurso gastronómico existente en el sitio elegido. Ecuador, se diferencia por ser un territorio pluricultural, multiétnico y de grandes tradiciones gastronómicas, está ultima es considerada como un aspecto altamente valorado del país ya que pose una amplia gama de platos típicos y tradicionales, que son muy apetecidos por propios y extraños.

La gastronomía de los pueblos tiene relación con su cultura y tradición, cocinar es para algunos un arte, para muchos un placer; hacer que la experiencia sea completa, también esta en nuestras manos. Decorar una mesa con platos auténticos, usando cubiertos, flores y arreglos propios del lugar, es el valor agregado que hará que el viaje de muchas personas valga el esfuerzo.

La gastronomía ecuatoriana, tiene una diversa influencia y varios aportes de numerosas culturas que forman parte de las recetas de los platos más apetecidos a lo largo de todo el país. “Si nos remontamos a los albores de la historia culinaria podemos decir que guardamos una riqueza de cinco mil años, que se deriva de la cocina preincaica e incaica”. (SÁNCHEZ, 2010)

Haciendo referencia a la época preincaica e incaica cabe indicar que la alimentación de nuestros antepasados estaba basada en tres productos básicos como: maíz, papas, porotos que se cultivaban en concordancia con

las condiciones ecológicas del medio local; y en base a esto supieron construir una mesa admirable para su degustación diaria.

El maíz ha sido y es el cultivo de autoconsumo por excelencia de nuestros incas esté tiene múltiples usos para el consumo diario en el hogar, constituye la base de la preparación de algunos alimentos como mote o maíz cocido, sopas, tortillas de maíz, harina de maíz, chicha, mazamorras y por sus especiales características de textura se utiliza para elaborar los conocidos zambates o tamales. El cultivo de las papas, también tuvo su gran porcentaje, pues se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

En referencia a las carnes de la cocina indígena estas provenía mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Las más consumidas eran: llamas, guanacos, venados, corzas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos, etc.

Si la cocina andina antes mencionada era importante, la de la Costa lo era también en gran proporción pues además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

Los españoles que venían al nuevo mundo trajeron a nuestras tierras, elementos y experiencias europeas y africanas que permitieron un intercambio de costumbres alimenticias. Los conquistadores, asombrados ante un mundo tan exuberante, apenas consiguieron sobre nombrar frutos y comidas del nuevo continente americano, tomando como ejemplo las cosas de su tierra que tenían algún parecido; a la palta la llamaron pera; a la quinua, arroz pequeño; al mamey, melocotón; a la tuna, higo; a la flor de maguey, alcaparra; a la tortilla, pan; y a la chicha, vino. (SÁNCHEZ, 2010)

Los conquistadores al principio de la época colonial trataron de continuar consumiendo los alimentos que trajeron con ellos, pero por las condiciones climáticas y nuevo estilo de vida terminaron obligándolos a transformar

definitivamente su alimentación; por ejemplo, el consumo de pan, galletas y bizcocho, tuvo que ser reducido hasta que finalmente desapareció de la dieta colonial.

A partir de aquella época hasta la actualidad la variedad de combinaciones gastronómicas que se han ido elaborando con todas estas riqueza de productos ha sido sorprendente.

La enseñanza de las costumbres culinarias es una realidad conjeturada desde la época preincaica hasta la actualidad y que ha sido transmitida de generación en generación con la idea histórica de que así las costumbres se perpetúan más fácilmente.

Hoy en día la comida ecuatoriana es el resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, mezcladas sabiamente en el crisol del buen gusto popular.

La provincia de Loja también se encuentra privilegiada por la variedad de ecosistemas, climas y deslumbrantes paisajes, que incita la presencia turística y de este fenómeno no puede quedar aislada la cocina tradicional que es sumamente variada y de gran sabor, y, que esta al alcance de quienes se entusiasman por buscarlos y probarlos.

Todo esto nos indica que viajar a la ciudad de Loja para degustar de las delicias y tradiciones gastronómicas será una experiencia inolvidable sin embargo y lastimosamente hasta el momento dentro de la ciudad a las tradiciones culinarias no se les ha dado la importancia necesaria, y, con el pasar del tiempo se han ido perdiendo las tradiciones existentes en cada uno de los sectores de nuestra patria chica.

En vista de que la actividad turística es una fuente que promueve el desarrollo y el mejoramiento de la calidad de vida de quienes se benefician de la misma, y en base al análisis de los resultados emanados del estudio de factibilidad realizado se ha llegado a la conclusión de que al "IMPLEMENTAR UN RESTAURANTE DE LUJO DE COMIDA ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE LOJA" se contribuirá al incremento del mercado turístico de la ciudad y por ende de la Provincia, mediante la

prestación de servicios de alimentos y bebidas de calidad, mismo que servirá de imán perfecto para hipnotizar a los turistas que están deseosos de conocer nuevos sitios de interés cultural, escénicos y paisajísticos, y que además requieren de un lugar de prestigio que les brinde lo que toda persona necesita cuando sale de su casa, comodidad y seguridad.

Es por esto que al plantear esta nueva propuesta de restauración en la ciudad de Loja, se planteó como objetivo general el realizar un estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de lujo de comida ecuatoriana del que se derivan objetivos específicos como: Realizar el análisis situacional del mercado objetivo, con el fin de identificar el número de encuestas necesarias para la recolección de la información y diagnosticar las principales amenazas y oportunidades del entorno, y determinar las fortalezas y debilidades del negocio a implementarse. Efectuar el análisis técnico - administrativo y legal para la implementación del restaurante de lujo y finalmente elaborar el análisis económico financiero para la implementación del restaurante.

Al recolectar la información para el desarrollo del presente trabajo de investigación, se pudo fácilmente determinar que en la ciudad de Loja no existe un restaurante de Lujo y menos aún, uno de Comida Nacional, puesto que la mayoría de las personas, asocian el lujo solo a la comida internacional, sin dar la importancia necesaria que tiene nuestra comida típica y/o tradicional, misma que no implica que sea servida únicamente en restaurantes familiares o fondas, puesto que se puede resaltar nuestras tradiciones con un toque gourmet y con un servicio especializado y de calidad.

Uno de los principales alcances del Restaurante esta enfocado en posicionarse en la cúspide del mercado turístico dentro del área gastronómica de la ciudad de Loja a través de la positiva aceptación de los futuros clientes utilizando como estrategia principal la calidad en el producto y servicio ofertado.

El presente proyecto implicó algunas limitaciones en el tiempo requerido para llevar a cabo la investigación, puesto que al no existir la información bibliográfica suficiente referente a la gastronomía ecuatoriana, retrasó el desarrollo de los temas aquí mencionados, es por esto que se considera necesario tal como consta en las recomendaciones que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) en unión con La casa de la Cultura Ecuatoriana (CCE) deberían realizar investigaciones y publicaciones sobre la historia de la gastronomía Ecuatoriana.

Así mismo una de las futuras limitaciones será que el restaurante "Tradiciones" es un producto nuevo en el mercado local, lo que traerá consigo cierto tipo de desventaja en el desenvolvimiento óptimo durante los tres primeros meses de operación del mismo.

REVISIÓN
DE
LITERATURA

3. REVISION DE LITERATURA

3.1 MARCO CONCEPTUAL

3.1.1 ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LOS RESTAURANTES

Las raíces de la industria de alimentos y bebidas se encuentran en la tradición tribal de los festines comunitarios. Cuando se inventó el comercio, los primeros mercaderes cambiaban herramientas, ropa, ganado y después dinero por alimentos preparados. (DENNIS, 1995)

Durante la Edad Media, el buen servicio de alimentos y bebidas era un privilegio de la aristocracia. La comida elegante fue introducida por una italiana que era famosa por celebrar elegantes banquetes servidos en mesas adornadas con costoso adornos de plata y delicadas vajillas.

En París, François Pierre de la Verenne publicó en 1651 el primer libro de cocina para gourmet y el primer establecimiento dedicado en forma exclusiva al servicio de alimentos abrió sus puertas en esta misma ciudad en 1765. En una placa de madera de roble sobre la entrada aparecían las palabras: "*venite adme omnes qui stomacho laboratoriatis et ego restaurabo vos"* que en español significa "*venid a mi todos aquellos cuyos estómagos que clamen angustiado que yo los restauraré"*. De esta placa, específicamente de la palabra latina *restaurabo* (yo restauraré), proviene el término ***restaurante.*** (DENNIS, 1995)

3.1.2 DEFINICIÓN DE RESTAURANTE

Se considera restaurante a aquel establecimiento especializado y encargado de servir al público en general comidas y bebidas para ser consumidas en el mismo local o para llevar a otro diferente, por un precio determinado. (DENNIS, 1995)

Los restaurantes pueden proporcionar un menú de opciones fijas o un menú de opciones libres (a la carta). En un menú de opciones libres cada platillo individual tiene un precio, por lo que es de suma importancia que todos los restaurantes muestren claramente a los clientes el precio de los platillos antes de que pidan su orden. (REAY, 2003)

3.1.3 TIPOS DE RESTAURANTE

Los restaurantes existen sólo para la preparación y el servicio de alimentos. No sólo varían en tamaño sino también en estilo y precio. El restaurante elige un motivo, estilo de menú y lista de precios para agradar al tipo de cliente que desea atraer y al mismo tiempo para mostrar la experiencia personal de sus cocineros y jefes de cocina. (REAY, 2003)

Un restaurante comercial es una empresa pública que sirve alimentos y bebidas a cambio de un pago y en el que se muestran síntomas evidentes de aplicación de técnicas y sistemas de explotación, gestión y servicios al cliente. (REAY, 2003)

Las empresas de restauración se dividen en cinco tipos o categorías principales que son:

- **Restaurante clásico:** En un restaurante clásico se destaca la cocina tipo gourmet también conocida como ***alta cocina*** o cuisine (palabra francesa que significa “el arte de prepara comida fina”). Todos los restaurantes clásicos tiene chefs de alta escuela, la mayoría de los cuales han dedicado su vida a dominar el arte de la preparación de platillos finos. Muchos establecimientos de este tipo incluyen cavas con gran número de vinos finos, un ambiente elegante y personal bien entrenado y disciplinado. (MONTAS RAMIREZ, 2005)

- **Restaurantes ocasionales:** Puede ser formal o informal con un menú variado y precios moderados o altos. Se caracteriza por ofrecer comida tradicional, de tipo familiar y el énfasis en el ambiente. Los alimentos son preparados por buenos cocineros que por lo general no tienen entrenamiento formal ni experiencia clásica. (MONTAS RAMIREZ, 2005)

- **Restaurante familiar:** En este tipo de restaurante se incluye las cafeterías, tiene un ambiente y menú modesto los precios son relativamente cómodos y ofrecen una calidad consisten en la comida y el servicio. (MONTAS RAMIREZ, 2005)

- **Restaurante de comida rápida:** Estos establecimientos están diseñados para prestar un servicio eficiente y rápido; se caracteriza por tener un mostrador de autoservicio, menú limitado y precios bajos. Cabe indicar que la comida rápida ha pasado por muchos cambios desde 1980 como respuesta a modas y tendencias sociales. (REAY, 2003)

  Cuando un restaurante se especializa en un tipo de comida por ejemplo: italiana o vegetariana, se lo conoce como ***restaurante de especialidad***.

- **Restaurante de especialidad o temáticos:** Son restaurantes que se especializan en un tipo de comida como los de mariscos, los vegetarianos, los Steak Houses o asaderos, cuya especialidad es la carne. Estos incluyen también los de nacionalidades, que se especializan en la cocina de un país o región determinada como: Cocina Francesa, Cocina Italiana, Cocina Española, Cocina China, Cocina Medio Oriente, Cocina Caribeña, Cocina Tailandesa, Cocina Nuevo Latino, etc. (MONTAS RAMIREZ, 2005)

3.1.4 CLASIFICACIÓN DE LOS RESTAURANTES

Los restaurantes reciben una clasificación basada en varios conceptos: instalaciones, servicios, menú, mobiliario, equipo y por la calidad y cantidad de servicios que ofrecen. Se clasifican en las siguientes categorías: cinco, cuatro, tres dos y un tenedor. Siendo el servicio de los camareros en las mesas uno de los criterios más valorados.

Muchos países no cuentan con reglamentos ni estándares de clasificación para los restaurantes, a continuación señalaremos un resumen de los requisitos básicos tomados como parámetros para clasificar los restaurantes a nivel internacional.

Restaurantes de lujo (cinco tenedores)

Los restaurantes de lujo son establecimientos con una organización eficaz, regidos por normas, reglas, procedimientos, políticas internas y externas para su respectivo manejo.

El producto final ofrecido por un restaurante de cinco tenedores tiene obligatoriamente que ser de la más alta calidad, en donde la higiene debe reinar en todas las áreas del mismo, y finalmente como un requisito prioritario, el personal debe estar debidamente capacitado para garantizar un servicio eficiente y elegante al cliente.

En cuanto a la decoración de los restaurantes de este tipo, generalmente debe ser con maderas muy finas, mesas y sillas acordes al ambiente elegido; alfombras de buena calidad, música en vivo y/o ambiental, luces tanto focos como lámparas graduables y el aire acondicionado o calefacción debe ser controlado por termostato.

En cuanto a su estructura física deberá contar con:

* Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
* Guardarropa y vestíbulo o sala de espera.
* Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
* Teléfono en cabinas aisladas y teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
* Aire acondicionado.
* Servicios sanitarios con instalaciones de lujo, independientes para damas y caballeros.
* Decoración en armonía con el rango del establecimiento.
* Buffet frío a la vista, en el comedor (opcional).
* Accesorios diversos: carros para flamear, mesas auxiliares, cubre fuentes.
* Cocina equipada con almacén, bodega, cámara frigorífica, despensa, oficina, hornos, gratinador, parrilla para pescados y carnes, fregaderos, extractores de humos y olores.

* Carta con variedad de platos de la cocina nacional e internacional y carta de vinos amplia modificada periódicamente.
* Personal debidamente uniformado.
* Cubertería de acero inoxidable o de plata. (blogdecocina.com, 2006)

Restaurantes de primera (cuatro tenedores)

Al igual que los restaurantes de lujo, los restaurantes de primera categoría no difieren mucho de sus características principales sin embargo se han establecido algunos parámetros que estos establecimientos deben considerar al momento de su apertura; como por ejemplo:

* Entrada para los clientes independiente de la del personal.
* Sala de espera.
* Guardarropa (en países fríos).
* Teléfono inalámbrico.
* Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
* Aire acondicionado, calefacción y refrigeración.
* Mobiliario y decoración de primera calidad.
* Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
* Cocina con cámara frigorífica separada para pescados y carnes, horno, despensa, almacén, bodega, fregaderos y ventilación exterior.
* Personal de servicio debidamente uniformado.
* Cubertería de acero inoxidable. (blogdecocina.com, 2006)

Restaurantes de segunda (tres tenedores)

* Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.
* Guardarropa.
* Teléfono inalámbrico para el servicio al cliente.
* Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
* Mobiliario de calidad.
* Servicios sanitarios independientes para damas (incluye niños) y caballeros.

* Cocina con cámara frigorífica, despensa, almacén, fregaderos, ventilación al exterior.
* Carta en consonancia con la categoría del establecimiento.
* Personal de servicio debidamente uniformado.
* Cubertería de acero inoxidable.

Restaurantes de tercera (dos tenedores)

* Comedor con superficie adecuada a su capacidad.
* Teléfono inalámbrico.
* Mobiliario adecuado.
* Cubertería inoxidable, vajilla de loza o vidrio, cristalería sencilla y mantelería con servilletas de tela o papel.
* Servicios sanitarios independientes para damas y caballeros.
* Cocina con fregadero con agua caliente, cámara frigorífica o nevera, despensa y extractor de humos.
* Personal de servicio uniformado al menos con chaqueta blanca.
* Carta sencilla.

Restaurantes de cuarta (un tenedores)

* Comedor independiente de la cocina.
* Cubertería inoxidable, vajilla de loza y vidrio, cristalería sencilla, servilletas de tela o papel.
* Servicios sanitarios decorosos.
* Personal perfectamente aseado.
* Carta sencilla

Cabe señalar que los Restaurantes de segunda (tres tenedores), de tercera (dos tenedores) y de cuarta (un tenedor) categoría respectivamente, difieren tanto en infraestructura como en organización estructural de las áreas que lo conforman, así mismo el menú de los mismos va de lo más elaborado hasta llegar a una carta sencilla de fácil interpretación y precio sumamente módico.

3.1.5 INSTALACIONES DE LOS RESTAURANTES

Las áreas principales donde se preparan o sirven alimentos y bebidas son el restaurante y el bar. El restaurante consiste en tres áreas funcionales: el comedor, la cocina y el almacén o bodega.

El salón comedor dispondrá del número de mesas que sus dimensiones le permitan. La entrada y salida hacia la cocina estarán formadas por puertas dobles de vaivén (una para entrada y otra para salida), que evitarán posibles choques entre el personal. La distancia entre el salón comedor y la cocina ha de ser mínima para agilizar el servicio. (MORFIN HERRERA, 1997)

La **cocina** es el **sitio específico de un restaurante en el cual se prepara la comida**. En la cocina, por lo general, pueden lavarse, cortarse, hervirse, asarse, fritarse o guisarse los alimentos, entre otras posibilidades. (DENNIS, 1995)

El almacén o bodega puede estar dentro de la cocina o adyacente a esta, de manera que los comestibles y los suministros estén fácilmente disponibles para el personal de preparación de alimentos. (DENNIS, 1995)

Las áreas operacionales que componen un Restaurante de Lujo son las siguientes:

* Recepción
* Comedor o Salón
* Cocina
* Cuarto de lavaplatos
* Bar
* Almacén
* Oficina del gerente

Área de Recepción o Vestíbulo: El área de recepción es aquella con la cual el cliente tiene el primer contacto por lo que depende del trato que reciba, en esta área las impresiones y la imagen que se forme del restaurante es primordial, por este motivo es muy importante que la persona

que se encuentre en el vestíbulo sea lo suficientemente capacitada para recibir y atender al cliente. La persona encargada de esta área es la anfitriona o hostess, la misma que siempre debe recibir y despedir al cliente con una amigable sonrisa.

Comedor o Salón: El comedor es el centro de la actividad del servicio, por lo que es muy importante la limpieza y pulcritud dentro de la misma, debido a que el cliente lo único que puede apreciar dentro del restaurante es el salón y este es la carta de presentación del establecimiento. Los servers, camareros o meseros, son los encargados de mantener en excelente estado el comedor y todos sus componentes; de ellos depende que el funcionamiento sea adecuado y que el servicio dentro del salón sea óptimo.

Cocina o Área de Producción: En el área de producción o cocina se realiza la transformación de la materia prima en deliciosos platos elaborados, de la cocina depende la calidad, apariencia y sabor de los alimentos. En el área de producción los chefs y cocineros son los encargados de que la cocina funcione de manera óptima para cumplir con los estándares de tiempo de salida y servicio de los platos.

Cuarto de Lavaplatos: En esta área se realiza la limpieza y lavado de todos los utensilios de la cocina y del salón o comedor, los utensilios más comunes son: ollas, sartenes, accesorios de la maquinaria y equipos, vajilla, cristalería, cubertería y demás. Los stewards desempeñan una función muy importante en el área de lavado, debido a que de ellos depende en gran parte la adecuada conservación de todos los equipos y maquinaria de lavado como lavavajillas y de todos los utensilios y menaje.

Bar: En el bar se preparan todas las bebidas del restaurante ya sean estas alcohólicas o no alcohólicas que los clientes soliciten a los meseros o directamente al bar tender en la barra. Depende directamente del bar tender el cumplimiento rápido de las órdenes de bebidas y su correcta rotación, pero para lograr esto el mesero debe comunicar las órdenes a través del

micros o de la comanda inmediatamente después de tomar la orden correctamente.

Almacén: En el almacén se encuentran las reservas de comida, bebida y otras provisiones que se utilizan en el área de producción y bar, las cuáles deben estar adecuadamente organizadas, en lugares adecuados y porcionadas para su uso inmediato. En otro sector del almacén se encuentra todo el menaje, utensilios y demás artículos que todo el personal del salón requiere para dar un servicio adecuado.

Oficina del Gerente: La oficina del gerente es un área privada y restringida de ingreso a personas naturales y colaboradores del restaurante salvo la aprobación de acceso del gerente en donde se realiza la gestión de administración y gerencia del restaurante.

3.1.6 ELABORACIÓN DEL MENÚ

El menú es la lista de los platillos que se ofrecen al cliente en determinada situación para comer. Describe brevemente el plato e indica el precio de venta.

Las palabras que se utilicen para describir los platillos en el menú deben indicar con claridad cual es el ingrediente principal de cada uno de estos, la descripción debe ser lo suficientemente apetitosa y el precio debe estar claramente establecido para que el cliente ordene finalmente sus alimentos. (REAY, 2003)

3.1.7 DISEÑO DE LA CARTA

La carta debe ser atractiva tanto a la vista como al tacto, si las descripciones de los platillos son imaginativas y llenas de colorido, dará la impresión de que la comida también tendrá una buena presentación y será de buena calidad.

Una vez escrito el menú, éste debe organizarse de acuerdo a ciertas pautas:

Secuencia: Debe mostrarse de la siguiente manera: Entradas y sopas, platos principales y por último postres. Los otros platos como ensaladas, guarniciones y bebidas, serán acomodados de acuerdo al criterio de cada persona.

Formato: No existe una regla única, cada Restaurante debe elegir aquel formato que mejor se adapte a sus necesidades, éstos pueden ser de un cuerpo, díptico, tríptico etc. Sin embargo, existen muchas pautas que provienen casi exclusivamente de la lógica.

Tipo de letra: La facilidad con que se lea un menú, depende en gran parte del tipo de letra que se elija, el tamaño de las letras varía de 8 Pts. a 72 pts.

Cuánto más pequeña la letra, más difícil será su lectura. Lo mejor es usar letras oscuras sobre fondos claros, cada estilo de letra tiene su propia personalidad y además dice mucho sobre el establecimiento.

Arte: Cualquier diseño, dibujo, fotos o decoración que se impregne en la carta, éste debe armonizar con todo el menú y ayuda a reforzar la imagen del restaurante.

Papel: El menú es algo que se toca y se pasa. Existe gran variedad de papeles: Desde gruesos a finos, sedosos o rústicos, etc. Este se puede plastificar, sellar, recortar, a fin de conseguir diferentes efectos. Muchos se plastifican para evitar manchas y para que duren más.

Portada: una portada bien diseñada comunica la imagen, el estilo, el tipo de cocina, inclusive el rango de precios del establecimiento.

Para la mayoría de los Restaurantes, la portada deberá ser pesada, durable y resistente a las grasas (plastificada). Sin embargo, la creatividad es importante al momento de decidir por una portada en particular.

En resumen la carta debe:

* Tener un formato fácil de entender.

* Mostrar los platillos más relevantes en una parte visible de la carta o menú.
* Mantener un orden secuencial (entradas, platos fuertes, postres y bebidas).
* Ser elaborada en un material resistente.
* Contener imágenes adecuadas al tipo de preparaciones que se ofrece.
* Tener un tamaño adecuado y de fácil lectura.
* Presentar de forma clara y detallada la descripción de cada plato.

3.1.7 ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado es una herramienta de mercadeo que permite y facilita la obtención de datos, que de una u otra forma serán recolectados, analizados, procesados e interpretados mediante herramientas estadísticas que nos permitan obtener como resultado la aceptación o no, de un producto o servicio determinado dentro del mercado. (FRED, 2003)

3.1.8 ANÁLISIS DE LA OFERTA Y DEMANA UNIVERSAL

Demanda: Significa la cantidad que se está dispuesto a comprar de un cierto producto a un precio determinado.

Oferta: Es la cantidad de un producto que una empresa y/u organización está dispuesta a vender durante un período de tiempo determinado y a un precio dado.

Equilibrio: Se refiere a la ley de la oferta y la demanda en la que el precio de todo producto viene determinado en el mercado por la contraposición de su oferta y su demanda. La cantidad de producto ofrecida es una fracción creciente del precio, mientras que la cantidad demandada es una función decreciente. (FRED, 2003)

FODA: Es la sigla usada para referirse a una herramienta analítica que permite trabajar con toda la información que se posea sobre la entidad, es muy útil para examinar las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.

“El análisis FODA debe enfocarse solamente hacia los factores claves para el éxito de la entidad. Debe resaltar las fortalezas y las debilidades diferenciales interna al comprarlo de manera objetiva y realista con la competencia y con las oportunidades y amenazas claves del entorno” (FRED, 2003)

El análisis FODA consta de dos partes:

- La parte interna que tiene que ver con las fortalezas y debilidades de la entidad, aspectos sobre los cuales se tiene algún grado de control.
- La parte externa mira las oportunidades que ofrece el mercado y las amenazas que debe enfrentar en el mercado seleccionado.

Es decir esta herramienta debe desarrollar toda su capacidad y habilidad para aprovechar esas oportunidades y para minimizar o anular las amenazas, circunstancias sobre las cuales se tiene poco o ningún control directo.

3.1.9 TAMAÑO DE LA MUESTRA

Es el número de sujetos que componen la muestra extraída de una población, necesarios para que los datos obtenidos sean representativos.

Para determinar el tamaño de una muestra se deberán tomar en cuenta varios aspectos relacionados con el parámetro, el error muestral, y el nivel de confianza.

Parámetro: Se refiere a la característica de la población que es objeto de estudio y el *estimador* es la función de la muestra que se usa para medirlo.

Margen de error muestral: Es muy común ya que existe una pérdida de la representatividad al momento de escoger los elementos de la muestra, es decir, al momento de levantar la muestra se puede elegir a una persona que no pertenezca en realidad al perfil deseado y otros podrían no contestar con la certeza que se necesita. Sin embargo, la naturaleza de la investigación nos indicará hasta qué grado se puede aceptar.

Nivel de confianza: Es la probabilidad de que la estimación efectuada se ajuste a la realidad; es decir, que caiga dentro de un intervalo determinado basado en el estimador y que capte el valor verdadero del parámetro a medir.

3.1.10 POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA (PEA)

Se entiende como Población Económicamente Activa (PEA) al:

"Conjunto de personas de 12 años y más que tienen una ocupación, ya sea remunerada o no, dentro o fuera del hogar, que en el período de referencia han trabajado por lo menos una hora semanal, así como las personas que no trabajan debido a que están gozando de vacación, están enfermas o no laboran a causa de huelga o mal tiempo, y las personas que no trabajan pero buscan trabajo habiendo laborado antes (cesantes)o buscan un empleo por primera vez." (INEC)

3.1.11 PLAN DE MARKETING DE UN RESTAURANTE

Los propósitos de una de las etapas del plan de marketing de un restaurante tiene que ver con la clarificación de los mercados hacia los cuales se enfocará el restaurante, por lo tanto se debe definir el mercado meta que en este caso específico será toda aquella persona que desee satisfacer su apetito con platos de gastronomía típica y tradicional en un local de ambiente y categoría. El establecimiento de los objetivos y la determinación de las estrategias para alcanzarlos, y finalmente la determinación de las estrategias de marketing.

3.2 MARCO REFERENCIAL

Gráfico No. 1

SITUACIÓN GEOGRÁFICA DE LA PROVINCIA DE LOJA

Fuente: Estado Actual de la provincia de Loja, Dpto. OT – GPL 2010
Elaboración: El Autor

Loja, es una ciudad localizada en el sur del Ecuador, capital de la provincia de Loja, y cabecera del cantón homónimo, es la más meridional del país (Ecuador). Se encuentra situada sobre el Valle de Cuxibamba a 2213 msnm y es una de las ciudades más bellas del Ecuador, por su ornamento, importancia turística y cultural pues tiene una rica tradición en las artes, y por esta razón es conocida como la Capital Musical y Cultural del Ecuador. Es el centro comercial de la región agrícola, ganadera y lechera que la rodea.

Por su desarrollo y ubicación geográfica fue nombrada sede administrativa de la región sur o región 7 comprendida por las provincias de El Oro, Loja y Zamora Chinchipe.

La ciudad de Loja cuenta con grandes atractivos turísticos, debido a su arte y cultura, es por eso que es catalogada como uno de los principales destinos turísticos de los ecuatorianos y peruanos, para ello cuenta con una infraestructura hotelera que toda ciudad importante necesita para recibir a

sus visitantes, siendo la tercera ciudad con mayor número de hoteles de lujo y hostales, de todo el Ecuador después de Quito y Guayaquil.

Además cuenta con vías de comunicación de primer orden tanto aérea como terrestre, con servicios básicos en óptimo estado pero sobre todo con gente culta y amable que hace que este pequeño rincón del país sea conocido a nivel mundial

3.2.1 Situación actual del mercado de oferta gastronómica en la ciudad de Loja.

Las últimas tendencias de la actividad turística a nivel mundial reflejan que se ha incrementado una forma diferente para viajar, ***el turismo gastronómico***, en el cual la gastronomía del país visitado es parte de la actividad preponderante durante su visita. Uno de los objetivos de este turismo no sólo es el de visitar, sino el de ser sorprendido con nuevos sabores y/o preparaciones culinarias.

Si bien es cierto que existe un segmento de mercado de turismo gastronómico “puro”, cabe señalar que este segmento es muy específico e incluso minoritario, pero éste obviamente esta muy ligado a los turistas que visitan un lugar por motivos culturales y que están interesados en conocer y degustar nuevos sabores y preparaciones culinarias, pues al fin y al cabo, se trata de una manifestación cultural más.

En cuanto a la oferta gastronómica, el mercado local es atendido por un sin número de restaurantes que funcionan en la ciudad de Loja y que ofrecen varias opciones en cuanto a comida típica nacional e inclusive internacional se refiere, dichos restaurantes no se encuentran categorizados como DE LUJO, y básicamente se limitan a prestar un servicio general y bastante insipiente, sustentado en razones como: falta de orientación real hacia el mercado objetivo, manejo empírico por parte del personal, carencia en los conocimientos sobre los gustos y preferencias de los turistas y clientes, no solo en cuanto a la gastronomía sino también a la calidad del servicio

ofrecido, razón por la cual no pueden ser catalogados como un producto potencialmente atractivo para el turista.

Estos antecedentes anteriormente mencionados ha ayudado a determinar que la población en general y los turistas que llegan a la ciudad no pueden acceder a un producto ni servicio de calidad en cuanto a gastronomía típica se refiere.

El restaurante de lujo de comida ecuatoriana a ser implementado en la ciudad de Loja no tendrá una competencia directa ya que ninguno de los que actualmente existen cumplen con las características y condiciones necesarias para ofertar el servicio propio de un restaurante de esta categoría, como por ejemplo: "Ecuatorianísima" ubicado en la Av. 24 de Mayo y Azuay, y catalogado como de ***segunda*** categoría; "Cecinas la Y" cuya dirección es Juan de Salinas y Zoilo Rodríguez catalogado como de ***tercera*** categoría; según el registro catastral turístico de la Provincia de Loja 2010. (MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR, 2010)

Los hoteles como el Howard Jhonnson y el Grand Victoria Boutique Hotel ofrecen en el menú de sus restaurantes "La Horchata Gourmet" y "Café y Canela" respectivamente platos de comida típica y/o tradicional sin embargo no son considerados tampoco como restaurantes de especialidad ya que también ofrecen platos de gastronomía internacional.

Lo más importante en este proyecto de investigación es plantear la forma de ingresar al mercado con un excelente tipo de servicio, variedad, precios, marketing y publicidad o algún valor agregado necesario para captar la atención del cliente nacional o internacional que visite la ciudad en mención.

3.2.2 Gastronomía Ecuatoriana

Como ya se mencionó brevemente en la Introducción de este proyecto investigativo "El Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida genuina y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumadas ollas castellanas. Una cocina con tradición de siglos en la que se han fundido o se han cocido ingredientes, condimentos y experiencias propias y de continentes lejanos" (SÁNCHEZ, 2010)

La gastronomía ecuatoriana es música para los cinco sentidos, deleite original único de cada región, mosaico de costumbres, depósito de tradiciones. Ecuador, es un país privilegiado, dueño no solo de un paisaje prodigioso y único en el mundo si no también de una cocina diferente, siguiendo nuestra geografía por la sierra ecuatoriana subimos desde Loja, hasta el Carchi, pasamos hacia la costa por Esmeraldas, cruzando paisajes de infarto, cuando la llanura deja el paso a la exuberancia tropical, trepa hasta las nieves con asombrosa prodigalidad. (SÁNCHEZ, 2010)

La cocina ecuatoriana es una combinación de la cultura autóctona con el aporte de la herencia española. La influencia indígena es muy evidente en alimentos básicos como las papas (patatas), el maíz y los frijoles. De la herencia española destaca el seco de chivo (cabra) que es uno de los platos típicos de la cocina ecuatoriana y muchos otros productos que fueron traídos y cultivados en nuestra región debido a la variación climática según la geografía con la que cuenta el Ecuador.

La Cocina Tradicional Ecuatoriana es el resultado de cientos, quizás miles de años de evolución, donde se mezclan sabores de todos los continentes y regiones del planeta. A nuestros ancestros con el pasar del tiempo los han acompañado europeos, africanos, asiáticos, etc., quienes depositaron aquí sus culturas, tradiciones y hasta sus vidas. Ellos trajeron conocimientos y variedades de plantas frutales, granos, animales, tiempos de cocción entre muchas cosas más, que unidos a los que ya existían en esta “Bendita Tierra”, dieron origen a la gastronomía actual que representa parte sustancial de nuestra cultura, historia e identidad.

Son incontables las muestras de creatividad culinaria que de generación en generación se han transmitido, venciendo dificultades y al más poderoso de los adversarios, “el tiempo”; ejemplo de esto son sin dudas la deliciosas humitas, cebiches, llapingachos, fritadas, locros, encocados, chichas, coladas e innumerables postres que endulzan la mesa de cada ecuatoriano, desde las más altas montañas hasta el más profundo de los valles.

Donde se muestra más espléndido el realismo mágico es en los instrumentos de cocina: ollas, cacerolas, cántaros que se usaba para fermentar la tradicional chicha, piedras para moler, tiestos de asado, cucharas de madera, platos de arcilla cocida, vasijas de calabazas, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, etc.

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces. (SÁNCHEZ, 2010)

3.2.3 Oferta y la Demanda

La Oferta que se brindará al cliente en el restaurante esta compuesta por una gran variedad de platos típicos y/o tradicionales, mismos que serán complementados con un servicio diferente, atención al cliente de calidad ya que cumplirá con las exigencias de entregar un servicio de alto nivel característica propia de los restaurantes de Lujo.

En el estudio de la demanda universal para el producto "Restaurante de Lujo de Comida Ecuatoriana" se tomará como referencia el total de la población económicamente activa (PEA) de la ciudad de Loja según el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador - SIISE 2008.

Cuadro No.1

POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA

CANTÓN	HOMBRE	MUJER	TOTAL
Loja	40,124	21,577	**61,701**

Fuente: INEC – Censo de población y vivienda 2001 – Población por sexo y grupo de edad
Elaboración: El Autor

El perfil del cliente en términos de segmento de mercado, es todo aquel que desee visitar el restaurante para satisfacer su apetito con la variedad de platos de gastronomía típica y/o tradicional en un local con ambiente agradable y de categoría, con un poder adquisitivo medio y que sobretodo no tenga reparo al momento de realizar el gasto al comparar costo – calidad.

3.2.4 Mercados objetivos extranjeros nacionales y locales.

Si bien es cierto el Ecuador no tiene una campaña de promoción y publicidad turística agresiva en el exterior a excepción de los últimos tiempos en donde el Gobierno Nacional a través del Ministerio de Turismo ha establecido vínculos con varios países del mundo para una verdadera promoción de nuestra riqueza cultural, social, ambiental y turística razón por la cual el mercado objetivo extranjero es de gran potencial para este presente proyecto.

En cuanto al público nacional, que es otro grupo de clientes potenciales, se pretende crear actividades de promoción local en el mismo país a través de referidos en varios sectores a lo largo del año y no solamente en temporada alta de festividades como lo son los meses de agosto y septiembre.

Finalmente la promoción en el mercado local depende directamente de la empresa ya que son clientes de mayor facilidad para nuestro acceso, haciendo uso de distintos métodos de marketing para alcanzar esta meta.

En los tres campos de promoción al mercado, los puntos esenciales de promoción y difusión son los puntos de acceso al país y a la ciudad específicamente sean estos terminales aéreos, terrestres y marítimos adicionalmente los referentes instituciones públicas y privadas, agencias de viajes, hoteles, internet, etc.

En conclusión, la estrategia de mercadeo para conseguir clientes es la creación de alianzas estratégicas no solo con entes privados sino con el mayor referente del que se dispone que en este caso puntual es la Dirección Regional Frontera Sur del MINTUR y por ende con el gobierno nacional.

MATERIALES

Y

MÉTODOS

4. MATERIALES Y MÉTODOS

4.1 MATERIALES

Los materiales que se han utilizado en el proceso de investigación del presente trabajo son:

- Libros y documentos relacionados con el área de Alimentos y Bebidas
- Revistas informativas sobre restauración a nivel nacional
- Internet que ha permitido tener acceso a todo tipo de información sobre el proyecto actual.
- Documentos del Ministerio de Turismo, entre otros.

4.2 METODOLOGÍA POR OBJETIVOS

Para el logro de los objetivos de este estudio, se emplearon instrumentos y técnicas orientadas a obtener información o datos a través de las siguientes técnicas:

Objetivo General:

Realizar el estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja

Método Descriptivo: El método en que se apoyó esta investigación y básicamente este objetivo fue de tipo descriptivo ya que uno de los propósitos de este punto es describir y analizar la información real de la ciudad de Loja en cuanto al Servicio de Alimentos y Bebidas se refiere, así como también analizar la factibilidad de dicho restaurante en base a datos netamente estadísticos.

Método Bibliográfico: Este método sirvió para obtener información específica mediante la revisión de libros, documentos, revistas, folletos, etc.; que han sido parte y base fundamental de esta investigación.

<u>Objetivos Específicos</u>:

Realizar el análisis situacional del mercado objetivo, con el fin de identificar el número de encuestas necesarias para la recolección de la información, diagnosticar las principales amenazas y oportunidades del entorno, y determinar las fortalezas y debilidades del negocio a implementarse.

POBLACIÓN Y MUESTRA

La población a considerarse dentro de este proyecto es la población económicamente activa del Cantón Loja (PEA), dando como resultado un total de **61,701** personas según el Censo 2001 - Población por sexo y grupo de edad.

CÁLCULO DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA

La fórmula a utilizarse para determinar el tamaño de la muestra es en base a una población finita o determinada:

$$n = \frac{[(Z)^2 * (p * q)] * N}{[(d)^2 * (N-1)] + [(Z)^2 * (p * q)]}$$

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la Población o universo

p = Probabilidad a favor, de éxito o proporción esperada

q = Probabilidad de fracaso

Z = Nivel de confianza elegido

d= margen de error permitido, precisión (error máximo admisible en términos de proporción).

Remplazando tenemos:

$$n = \frac{[(1,96)^2 * (0.05 * 0.95)] * 61.701}{[(0.03)^2 * (61.701-1)] + [(1.96)^2 * (0.05 * 0.95)]}$$

$$n = \frac{11.723,19}{55,72}$$

n = 210,39

n = Tamaño de la muestra a despejar

N = 61.701 representa la PEA según el censo de 2001

p = 0.05 proporción esperada (5%= 0.05)

q = (1-p) en este caso 1-0.05=0.95

Z = 1.96 (ya que la seguridad es del 95%)

e = precisión (en este caso deseamos un 3%)

Remplazando dichos valores en la fórmula aplicada anteriormente se obtiene como **Resultado final** un total de **210,39** que equivale a 210 encuestas directamente.

Método de la medición: Se desarrolló con el objetivo de obtener la información numérica necesaria sobre el porcentaje de población económicamente activa que deberá ser encuestada para la obtención de información real y de primera mano.

Observación Directa: Interacción del investigador con el objeto de estudio en los diferentes restaurantes de la ciudad de Loja con el afán de identificar plenamente la variedad de platos que se ofrecen así como también la calidad de servicio que se brinda al cliente.

Encuesta: Se aplicó una encuesta a cada una de las muestras objeto de estudio, con el propósito de obtener sus opiniones acerca de la temática planteada tanto del restaurante en sí como del servicio y menús a ser ofertados. El instrumento empleado, está orientado con preguntas cerradas para facilitar el desenvolvimiento del encuestado.

Efectuar el análisis técnico - administrativo y legal para la implementación del restaurante de lujo.

Análisis de Contenido: Para este último objetivo básicamente se consideró el análisis de la investigación desarrollada, así como también de documentos pre-elaborados relacionados con el tema a investigar. Finalmente este objetivo se lo ha verificado en la presentación de la propuesta final donde se fundamenta las estrategias necesarias para una adecuada implementación, manejo y desarrollo del restaurante planteado.

Elaborar el análisis económico - financiero para la implementación del restaurante.

Aplicación de cálculo, análisis e interpretación de razones financieras: Para la consecución de este objetivo se estableció una relación con los estudios tanto técnicos, administrativos, legales, y finalmente un análisis de costos, estimación de ingresos y evaluación financiera con la aplicación del: VAN, TIR, Beneficio / Costo, Periodo de Recuperación y Análisis de Sensibilidad para determinar la rentabilidad del restaurante de lujo a ser implementado en la ciudad de Loja.

RESULTADOS

5. RESULTADOS

5.1 ANÁLISIS PORTER

El Análisis Porter es una herramienta que permite medir las 5 fuerzas que influyen directa o indirectamente en el desarrollo de la empresa y la rentabilidad que este pueda tener. (THOMPSON, 2004)

5.1.1 Compradores: (Poder de negociación de los Compradores o Clientes)

Como ya se ha mencionado anteriormente el mercado meta está representado por personas Naturales o Jurídicas que estén dispuestas a obtener un servicio y un producto de calidad en el restaurante propuesto.

Tanto los productos como los servicios a ofertarse tienen relación directa calidad – precio en donde se considera la categoría y calificación recibida por parte del Ministerio de Turismo - Regional Sur; por lo que se considerará manejar una clientela que cuente con un poder adquisitivo necesario para integrarse a este mercado objetivo.

5.1.2 Proveedores: (Poder de negociación de los proveedores)

Los proveedores considerados para las respectivas adquisiciones de la materia prima necesaria para la elaboración del producto final son proveedores netamente locales que generalmente mantienen convenios de crédito a 8, 15, 30 ó 45 días, plazo, lo que facilitará un alto grado de liquidez para el desarrollo económico del restaurante.

A continuación se menciona algunos de los principales proveedores seleccionados:

SUPERMAXI – Loja: Es uno de los principales proveedores de la ciudad ya que cuenta con una gran variedad de productos de calidad y en donde se pretende adquirir la materia prima que complementará el toque gourmet en la presentación del plato. Con esta cadena se puede firmar un convenio de **crédito** pendiente por definirse entre 15 o 30 días.

ROMAR: Con igual calidad de servicio encontramos a esta empresa local que maneja un stock variado de productos necesarios para la preparación de los diferentes platillos establecidos en la carta del Restaurante. De igual manera se pretende manejar un convenio de crédito a 30 días plazo.

En cuanto a los productos cárnicos y embutidos tenemos proveedores nacionales y locales como: ***PRONACA, INAPESA, CAFRILOSA, POLLOS FRANK*** principalmente, con los que también se firmará un convenio de crédito a 30 días plazo. Un aspecto muy importante es que estos proveedores llevarán el producto hacia el restaurante.

Los productos lácteos se obtendrán de empresas como: ***TONY y ECOLAC***.

Alimentos específicos como tamales y humitas se contratará directamente con **TAMAL LOJANO** en base a que son productos de buena calidad, sin embargo el Jefe de Bodega tendrá absoluta potestad para seleccionar acertadamente a los proveedores.

Las bebidas alcohólicas y no alcohólicas a expenderse serán adquiridas directamente a empresas como: ***SUPERMAXI, ROMAR, AMAVI, DISTRIBUIDORA GRANDA, EBC (CCC), PILSENER.***

Los ***mercados*** ubicados en diferentes puntos de la ciudad serán los principales proveedores de legumbres, verduras y hortalizas, ya que estos son cultivados de manera natural y con bajos niveles de pesticidas y preservantes lo que permitirá dar un toque saludable al consumidor final. Además se debe considerar el bajo costo de la compra directa en estos centros de expendio.

Los insumos de limpieza serán distribuidos por ***Representaciones León***, quienes entregarán los productos directamente en el restaurante.

Cabe indicar que todos los productos que ingresen al restaurante habrán sido solicitados bajo orden de requisición por el Jefe de bodega, el mismo que será responsable de la revisión tanto de la cantidad y la calidad en que

lleguen los productos requeridos, así como también el tiempo de crédito concedido por parte de los proveedores.

5.1.3 Sustitutos: (Amenaza de ingreso de productos sustitutivos)

El restaurante de lujo de comida ecuatoriana a ser implementado en la ciudad de Loja no cuenta con una competencia directa puesto que restaurantes como "Ecuatorianísima" (***segunda*** categoría); y "Cecinas la Y" (***tercera*** categoría) no están catalogados como de primera categoría según el registro catastral turístico de la Provincia de Loja 2010.

De igual manera se ha considerado como competencia indirecta a los restaurantes de los hoteles de 4 y 5 estrellas como:

- Howard Jhonnson - **"La Horchata Gourmet"**
- Grand Victoria Boutique Hotel – **"Mediterráneo Gourmet" – Café y Canela Cafetería.**
- Libertador – **"La Castellana"**
- Bombuscaro – **"El Colibrí"**
- Grand Hotel Loja – **"Los Zarzas"**
- Hotel Pradd – **"Mirador"**
- Quo Vadis – **" Vie di Tree"**

Dichos restaurantes localizados en el interior de los hoteles anteriormente mencionados ofrecen dentro de su carta platos de comida típica y/o tradicional sin embargo no son considerados tampoco como restaurantes de especialidad ya que también ofrecen platos de gastronomía internacional

5.1.4 Nuevos servicios: (Amenaza de nuevos productos entrantes)

En cuanto a la entrada de un nuevo servicio con características similares al restaurante propuesto cabe indicar que no existe una barrera de entrada siempre y cuando se cumpla con los requerimientos propios de las instituciones inmiscuidas en el otorgamiento de los permisos necesarios.

Entre estas entidades están: Municipio de Loja, Dirección Regional Frontera Sur del Ministerio de Turismo Regional Sur, Cuerpo de Bomberos, Ministerio de Salud Pública y los trámites concernientes al nombre que se utilizará que

se lo realiza en el IEPI (Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual) localizado en la ciudad de Quito.

Una circunstancia que puede influir directamente en la inclusión de nuevos servicios de restauración en la ciudad, son los cánones de arrendamiento en el sector central especialmente, los mismos que pueden llegar a afectar a cualquier tipo negocio.

5.1.5 Rivalidad: (Rivalidad entre los competidores)

Al no existir en la ciudad de Loja un restaurante con características similares al restaurante propuesto, que se convierta en un competidor directo se puede concluir que **no existirá rivalidad** entre los diferentes restaurantes localizados en el medio.

Sin embargo puede existir una "competencia desleal" por parte de los propietarios o gerentes de los restaurantes de la localidad al bajar los precios en sus productos sin contar con la calidad del producto final.

COMPETIDORES

Como ya se ha reiterado anteriormente el restaurante a ser implementado en la ciudad de Loja NO tendrá competencia directa razón por la cual una vez más se fundamenta su rentabilidad.

PROVEEDORES

El comportamiento de los proveedores que visitan el restaurante para ofrecer sus servicios le dan la facilidad al propietario de observar los productos por medio de folletos dándoles a conocer la calidad y los precios de los mismos.

Como la mayoría de los restaurantes este también tiene la ventaja de realizar sus pagos a crédito. En un pequeño porcentaje el propietario realiza sus compras directamente y al contado.

CLIENTES

Los clientes potenciales del restaurante en análisis se divide en dos grandes grupos; uno de ellos está representado por los consumidores vespertinos y el otro por los asistentes a la versión nocturna.

La carta del restaurante esta estructurada en base a los diferentes platos típicos del Ecuador, mismos que serán servidos en el horario de atención de 10:00am a 00:00pm, de martes a domingo, los precios varían según el menú. La atención que brinda el restaurante es buena y hacen lo posible para que el cliente se vaya satisfecho.

5.2 ANÁLISIS FODA

Partiendo del análisis FODA se podrá utilizar las fortalezas como la principal herramienta para aprovechar las oportunidades y contrarrestar algunas amenazas. A continuación se exponen algunos puntos importantes que han sido analizados:

5.2.1 FODA en base al restaurante:

	Fortalezas	Debilidades
INTERIOR	a) El sector alimenticio se encuentra en constante crecimiento b) Empresa sólida con una misión y visión claramente definidos c) Capacidad de servicio y compromiso con el servicio y el cliente. d) Buena imagen, atención y satisfacción al cliente e) Variedad de platos que se pueden degustar a nivel nacional f) Capacitación constante al personal	a) Empresa y negocio de reciente creación e implementación b) Carencia de personal especializado y capacitado c) Prejuicios de la época en relación a la cultura local d) Escaza valorización de la gastronomía nacional en la población ecuatoriana.

	Oportunidades	Amenazas
EXTERIOR	a) Alto nivel de promoción turística por parte del MINTUR en el ámbito internacional con el afán de promocionar a Ecuador como destino turístico principal. b) Apoyo gubernamental y de organismos seccionales al turismo y su desarrollo. c) Infraestructura hotelera, cultural, convenciones y congresos dirigidos a incrementar las actividades comerciales, culturales y sociales. d) El fuerte incremento del turismo especializado en donde Loja ha conseguido obtener un lugar importante a nivel mundial. e) La ciudad de Loja es el centro de distribución de flujos turísticos a toda la provincia. f) Crecimiento elevado de demanda referente a alimentación. g) Escaza competencia de calidad	a) Escaza concientización en la población sobre la actividad turística y el eje de desarrollo y fuente de ingreso para el futuro. b) Falta de capacitación a la población para atender con estándares internacionales a los turistas. c) Precios poco competitivos d) Deslealtad de competidores. e) Tendencia al auto servicio y a la comida rápida.
	POSITIVAS	**NEGATIVAS**

Fuente: Investigación Directa
Elaboración: El Autor

5.3 APLICACIÓN DE LA ENCUESTA

Como ya se ha indicado anteriormente el total de la muestra es de 210 encuestas, razón por la cual se procedió a la aplicación de la misma al muestreo señalado, el cual fue realizado de manera aleatoria directamente al mercado meta considerado dentro de este proyecto investigativo.

5.3.1 TABULACIÓN, PROCESAMIENTO DE DATOS, E INTERPRETACIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO.

Una vez realizadas las encuestas respectivas se obtuvo los siguientes resultados:

1) Edad

Análisis Cuantitativo

Del total de encuestados se puede determinar que el 20,00% se encuentran en un rango de edad de entre 22 y 25 años; seguido del 15,71% que están entre los 30 y 33 años, y el 13,33% se encuentra representado por personas de entre 38 – 41 años

Análisis Cualitativo

De los resultados obtenidos se puede deducir que la gran mayoría de los encuestados son adultos económicamente activos.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.1, Gráfico No.1

2) Género

Análisis Cuantitativo

El 60% equivale al género femenino y el 40% restante que representa al género masculino.

Análisis Cualitativo

En definitiva ambos géneros demostraron predisposición para responder sobre el cuestionamiento de comida típica nacional.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.2, Gráfico No.2

3) Nivel de Ingresos

Análisis Cuantitativo

Se concluye que el 40,95% del total de encuestados poseen ingresos superiores a 501 dólares, otro grupo representativo del 28,10% mantiene ingresos fluctuantes entre 451 y 500 dólares, el 20,00% de las personas encuestadas tienen salarios entre 351 y 450 dólares y tan solo el 10,95% afirman percibir un salario básico.

Análisis Cualitativo

La mayor parte de los encuestados cuentan con ingresos económicos por encima del salario básico, por lo que se puede concluir que un porcentaje mayoritario de las personas encajan en el mercado meta aquí planteado.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.3, Gráfico No.3

4) Suele comer fuera de casa

Análisis Cuantitativo

El 74, 76% de los encuestados contestó salir a comer fuera de casa por varios motivos ya sean personales o profesionales, mientras que el 25,24% restante indica que no realiza actividades como salir a comer fuera de casa.

Análisis Cualitativo

Es importante establecer que el porcentaje anteriormente expuesto es un gran indicativo de la demanda que tendrá el restaurante a ser implementado.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.4, Gráfico No.4

5) ¿Con qué frecuencia suele comer fuera de casa?

Análisis Cuantitativo

El 33,81% de las personas mocionaron que salen a comer fuera de su casa una vez por semana, un porcentaje importante es 28,10% que se refiere a dos veces por semana, 3 o más veces a la semana esta representado por un 21,43% y un gran porcentaje de los encuestados comen fuera de su casa diariamente que se refleja en el 16,67%.

Análisis Cualitativo

Con todos los porcentajes anteriormente expuestos se puede concluir que el índice de rotación del restaurante será frecuente puesto que la mayoría de los clientes potenciales salen a comer fuera de casa desde una vez por semana hasta diariamente lo que se puede deducir que lo hacen solos, con su familia o por situaciones laborales.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.5, Gráfico No.5

6) ¿Conoce Restaurantes de lujo que ofrezcan comida nacional en la ciudad de Loja?

Análisis Cuantitativo

El 49,52% de la población encuestada no conoce de un restaurante de primera categoría de comida ecuatoriana, mientras que el 33,81% dicen conocer por lo menos un restaurante de estas características en la ciudad de Loja.

Análisis Cualitativo

El hecho de que el mayor porcentaje de la población encuestada no conozca un restaurante de comida ecuatoriana de primera categoría en la ciudad de Loja permite deducir que éste tendrá una gran rentabilidad al ser implementado sin embargo se debe pensar en la estrategia más conveniente para la difusión del mismo.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.6, Gráfico No.6

7) ¿Visita algún restaurante de comida típica Ecuatoriana?

Análisis Cuantitativo

El 46,67% afirma que ha visitado lugares de expendio de comida típica ecuatoriana, mientras que el 44,76% indica que no lo ha hecho.

Análisis Cualitativo

En esta interrogante se puede establecer que ambos porcentajes son bastante considerables para la toma de decisiones operativas, administrativas y de marketing con el objeto que el concepto del restaurante quede plasmado en la mente de la ciudadanía y éste motive a visitarlo.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.7, Gráfico No. 7

8) ¿Si existiera un restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja, usted lo visitaría?

Análisis Cuantitativo

El 89,52% equivalente a 188 personas visitarían el restaurante mientras que un porcentaje minoritario como el 6,19% representado por 13 personas no lo visitarían por ningún motivo.

Análisis Cualitativo

Con estos datos se establece que la mayoría de la ciudadanía y/o visitantes están entusiasmados en la implementación de un restaurante de lujo de comida ecuatoriana, ya que los lojanos definitivamente merecen recibir un servicio de calidad en la misma ciudad y no solamente en las grandes ciudades como Quito, Guayaquil y Cuenca.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.8, Gráfico No.8

9) ¿Qué platos típicos le gustaría que se sirvieran en el Restaurante?

Análisis Cualitativo

Esta pregunta es una de las más extensas puesto que el encuestado tuvo la opción de contestación múltiple, destacándose entre los platos más

apetecidos el repe, caldo de bolas de verde, cecina, fritada, arveja con guineo, cuy, locro de papas, llapingachos, ceviche de camarón, guatita, etc., lo que indica que la ciudadanía se siente muy identificada con la gastronomía ecuatoriana y es de su preferencia degustar la comida nacional representada por sus cuatro regiones. Es notable la preferencia gastronómica razón suficiente para tener una idea clara sobre la elaboración de la carta de servicio que estará a disposición del consumidor.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.9, Gráfico No.9

10) ¿Qué bebidas típicas le gustaría que se sirvieran en el Restaurante?

Análisis Cualitativo

Al igual que la pregunta anterior, esta también fue de libre opción, para el servicio de bebidas fueron seleccionadas las más conocidas como morocho, chocolate, horchata lojana, chicha, mismas que estarán incluidas en la carta del restaurante para satisfacción del cliente.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.10, Gráfico No 10.

11) ¿Qué servicios adicionales le gustaría que tenga el Restaurante?

Análisis Cuantitativo

El Parqueadero es un aspecto muy importante para el cliente representado por un 46,67% ya que esto sin lugar a duda brindará mayor seguridad de sus vehículos, el servicio de internet Wi- Fi es otro índice de alto porcentaje ya que la gran mayoría de los seres humanos hoy estamos ligados a este servicio ya sea por motivos laborales o personales.

Análisis Cualitativo

Según el criterio mayoritario de los encuestados los servicios adicionales como el parqueadero y el internet son de gran importancia y deben ser incluidos en el portafolio del restaurante.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.11, Gráfico No.11

12) ¿Por qué razón no visitaría el Restaurante?

Análisis Cuantitativo

A ninguna persona le gusta ser tratada de manera indebida cuanto visita un lugar y en este caso el 64,76% lo ha puesto de manifiesto, mientras que el 19,05% indica que no visitaría por el precio del plato y tan solo el 16,19% por falta de personal.

Análisis Cualitativo

El servicio de calidad engloba el atender de manera educada y ágil al cliente por lo que una de las principales características de este restaurante será la atención de primera a los clientes para lo cuál se mantendrá capacitado al personal en cuanto a este tema y así evitar incomodidades y malos momentos a los futuros consumidores.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No12, Gráfico No.12

13) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato a la carta?

Análisis Cuantitativo

En cuanto al precio por un plato a la carta el 41,90% de las personas encuestadas estarían dispuestas a pagar entre 4 – 7 USD que fue el precio más económico que se incluyó en la encuesta, el 30% pagaría entre 8 y 11 USD mientras que el 23,33% pagaría más de 12USD mismo que fue el valor más alto establecido.

Análisis Cualitativo

Se podría concluir que es muy alentador el resultado obtenido en esta pregunta de la encuesta puesto que los potenciales clientes estarían dispuestos a pagar entre 4 y 12 USD lo que permite tener igualmente una idea clara de los precios a reflejarse en la carta de servicio de este restaurante de lujo de comida ecuatoriana.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.13, Gráfico No.13

14) ¿En qué horario le gustaría que atendiera el Restaurante?

Análisis Cuantitativo

Un gran número de personas que significa el 40,95% sugiere que el horario de atención sea desde las 10h00 hasta las 00h00 de la noche, mientras que el 37,62% desearía desde las 08h00 hasta las 00h00 y en cantidad minoritaria representada por el 21,43% prefieren desde las 10h00 hasta las 21h00.

Análisis Cualitativo

El horario de atención es sin lugar a duda una de las claves para el buen funcionamiento del restaurante por lo que siguiendo a las sugerencias de las personas encuestadas el horario establecido será de 10h00 a 00h00 con el afán de brindar atención especialmente a la hora del almuerzo y la cena.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No14, Gráfico No.14

15) ¿Cuál es el medio de comunicación masivo de su preferencia?

Análisis Cuantitativo

Por prensa consideran que debe ser difundido la implementación del restaurante que equivale al 30,95%, muy seguido de un 28,10% quienes consideran que la radio es una alternativa de comunicación y difusión, un 21,90% por televisión y finalmente el internet esta representado por un 19,05%

Análisis Cualitativo

En conclusión se puede determinar que tanto prensa, radio, televisión e internet son los medios de comunicación más efectivos que serán utilizados para la respectiva promoción y difusión del restaurante, especialmente en fechas emotivas como la gran apertura, días festivos nacionales, día especiales y días ordinarios, así como también promociones o eventos especiales organizados con el afán de dar a conocer la variedad de servicios

incluidos y sobre todo con el objeto de promocionar la gastronomía típica ecuatoriana.

Nota: Ver Anexo No.3, Cuadro No.15, Gráfico No.15

Para resumir todas las respuestas más predominantes de la encuesta aplicada con porcentajes y resultados más altos correspondientes a cada pregunta, a continuación se presenta la siguiente tabla:

Cuadro No.2

RESPUESTAS PREDOMINANTES DE LA ENCUESTA

PREGUNTA	OPCIÓN	No. ENCUESTADOS	%
Edad	22 – 25	42	20,00
Género	Femenino	126	60
Nivel de Ingresos	501 o más	86	40,95
Suele comer fuera de casa	SI	157	74,76
¿Con qué frecuencia suele comer fuera de casa?	1 vez por semana	71	33,81
¿Conoce Restaurantes de lujo en la ciudad de Loja?	NO	104	49,52
¿Visita algún restaurante de comida típica Ecuatoriana?	SI	98	46,67
¿Si existiera un restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja, usted lo visitaría?	SI	188	89,52

¿Qué platos típicos le gustaría que se sirvieran en el Restaurante?	Repe	115	-
¿Qué bebidas típicas le gustaría que se sirvieran en el Restaurante?	Horchata	109	-
¿Qué servicios adicionales le gustaría que tenga el Restaurante?	Parqueadero	98	46,67
¿Por qué razón no visitaría el Restaurante?	Mala Atención	136	64,76
¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato a la carta?	De $ 4 a 7	88	41,90
¿En qué horario le gustaría que atendiera el Restaurante?	08H00 a 00H00	79	37,62
¿Cuál es el medio de comunicación masivo de su preferencia?	Prensa	65	30,95

Fuente: Encuestas - 2010
Elaboración: El Autor

6. PROPUESTA

"*Implementación de un Restaurante de Lujo de Comida Ecuatoriana en la Ciudad de Loja"*

6.1 ESTUDIO TÉCNICO

6.1.1 MACROLOCALIZACIÓN: El restaurante de Lujo de Comida Ecuatoriana a ser implementado está localizado en la Provincia de Loja, Cantón Loja, Ciudad Loja, Parroquia Sucre.

6.1.2 MICROLOCALIZACIÓN: El restaurante estará ubicado específicamente en el Barrio central, en las calles Sucre entre Quito e Imbabura, Edificio Aruma primer piso.

Luego del estudio técnico realizado, se ha llegado a la conclusión que la localización del Restaurante en mención es la más apropiada ya que al encontrarse ubicado en el centro de la ciudad, ofrece seguridad que los futuros clientes se merecen, vías de acceso en perfecto estado, accesibilidad de primera puesto que se puede acceder al lugar en carro propio, transporte público y privado ya que contará con parqueadero propio.

6.1.3 SELECCIÓN DEL NOMBRE:

El Restaurante de lujo de comida Ecuatoriana se denominará ***"TRADICIONES***" con el afán de concientizar a los futuros clientes y ciudadanía en general que el degustar de la gastronomía ecuatoriana puede convertirse en una verdadera tradición que será transmitida de generación en generación conservando nuestras raíces alimenticias.

6.1.4 SLOGAN:

"Porque comer aquí, es la mejor tradición",

6.1.5 MISIÓN:

"Que el restaurante ***"TRADICIONES***" se convierta en el lugar elegido por propios y extraños, brindando un excelente servicio y de calidad dentro de

los productos ofrecidos, para lograr la consolidación en la preferencia de nuestros clientes.”

6.1.6 VISIÓN:

Alcanzar la excelencia en el servicio de alimentos y bebidas, capaz de lograr una mejor productividad al satisfacer los requerimientos de los clientes lo que permitirá convertirse en el mejor restaurante de comida típica ecuatoriana.

6.1.7 VALORES:

Desarrollar una estructura integral en el equipo de colaboradores, actitud de servicio, convivencia y armonía en un ambiente de profesionalismo, honestidad y entusiasmo, en el trabajo capaz de desarrollar en cada uno de ellos; su capacidad creativa a favor del cliente.

6.1.8 LOGOTIPO:

Gráfico No. 2

6.1.9 DISEÑO DEL MENÚ DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Para elaborar la respectiva Carta del restaurante Tradiciones se ha tomado en cuenta los datos obtenidos de las preguntas No. 09 y No.10 que fueron elegidas por los encuestados sin embargo de acuerdo a la experiencia y visión del Área de Cocina se han incluido una gran variedad de platos a la carta con exquisitas alternativas para poder satisfacer los exigentes paladares de todos y cada uno de los futuros clientes.

6.1.10 RECETAS ESTÁNDAR

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: CEVICHE DE CAMARÓN		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
120 gr	Camarón	
80 gr	cebolla paiteña	
90 gr	Tomate	
50 gr	Limón	
110 gr	Naranja	
125 ml	salsa de tomate	
5 gr	Culantro	
70 gr	plátano verde	
40 gr	Canguil	
1 gr	Sal	
1 gr	Pimienta	
ELABORACIÓN		
Limpiar el camarón, y luego cocinarlo en una olla hasta que estos estén de un color anaranjado, luego tener listo un bowl con hielos y colocarlos ahí para el choque térmico y que estos se dejen de cocinar, luego exprimir los limones, la naranja, y ponerlos en un bowl, picar la cebolla paiteña en corte pluma y lavar con agua y sal mezclar todos los ingredientes, el jugo de limón, la naranja, la cebolla, los camarones, y la salsa de tomate, rectificar el sabor con sal pimienta. Picar el culantro finamente. En la cortadora cortar el plátano verde en rodajas longitudinales, colocarla en la freidora, hasta que estén dorados y sacarlos. En una olla pequeña con abundante aceite colocar el canguil, hasta que todos los granos hayan reventado. Servir y acompañar el ceviche con los chifles y el canguil y espolvorear el culantro finamente picado.		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		**INSTRUMENTACIÓN**
10 20 **30** 40		Bowls
GRADO DE DIFICULTAD		cuchillo cebollero
Fácil **Medio** Difícil		Ollas
AREA		Freidora
Fría Caliente		exprimidor de limón

CEVICHE DE CAMARÓN

No. Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
120	Gr.	CAMARON	0.0089	1.07
80	Gr.	CEBOLLA PAITEÑA	0.0007	0.06
90	Gr.	TOMATE RIÑON	0.0010	0.09
50	Gr.	LIMON	0.0010	0.05
110	Gr.	NARANJA	0.0004	0.04
120	ml.	SALSA DE TOMATE	0.0007	0.08
5	Gr.	CILANTRO	0.0010	0.01
70	Gr.	PLATANO VERDE	0.0005	0.03
40	Gr.	CANGUIL	0.0014	0.06
1	Gr.	SAL	0.0003	0.00
1	Gr.	PIMIENTA MOLIDA	0.0055	0.01
			Subtotal	1.49
			3%	0.04
			TOTAL	1.53
			PVP	**3.83**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: CEVICHE DE PESCADO

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
120 gr	pescado
60 gr	cebolla paiteña
120 gr	Tomate
20 gr	Pimientos rojos
20 gr	Pimientos verdes
120 gr	Limón
3 gr	Culantro
1 gr	Sal
1 gr	Pimienta
10 ml	Aceite
50 gr	Canguil

ELABORACIÓN

Pique el pescado crudo en cuadros grueso, colóquelo en un bowl de vidrio cubiertos de sal y el jugo de limón cubriéndolo totalmente, tape el bowl de vidrio, con papel film y métalo a la refrigeradora hasta que el pescado se cocine con la sal y el limón, una vez que el pescado: Mientras Pique la cebolla en pluma, los pimientos en juliana, y los tomates en concase, y coloque a toda esta preparación el pescado cocinado, rectifique el sabor con sal pimienta y limón para servirlos acompáñelos con canguil.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 **30** 40	Bowls
GRADO DE DIFICULTAD	cuchillo cebollero
Fácil **Medio** Difícil	Ollas
AREA	freidora
Fría Caliente	exprimidor de limón

CEVICHE DE PESCADO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
120	Gr.	CORVINA ROCA FILETE	0.0142	1.71
60	Gr.	CEBOLLA PAITEÑA	0.0007	0.04
120	Gr.	TOMATE RIÑON	0.0010	0.12
20	Gr.	PIMIENTO ROJO	0.0009	0.02
20	Gr.	PIMIENTO VERDE	0.0009	0.02
120	Gr.	LIMON	0.0010	0.12
3	Gr.	CILANTRO	0.0010	0.00
1	Gr.	SAL	0.0003	0.00
1	Gr.	PIMIENTA MOLIDA	0.0055	0.01
10	ml.	ACEITE	0.0018	0.02
50	Gr.	CANGUIL	0.0014	0.07
			Subtotal	2.03
			3%	0.06
			TOTAL	2.09
			PVP	**5.22**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: CEVICHE DE CONCHA

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
250 gr	Concha
10 gr	Limón
50 gr	cebolla paiteña
15 ml	Aceite
1 gr	Mostaza
20 gr	salsa de tomate
1 gr	Sal
1 gr	Pimienta
2 gr	Culantro
250 gr	Concha
10 gr	Limón

ELABORACIÓN

Lavar bien las conchas, ponerlas en una olla al vapor para que se abran, picar en cuatro partes la parte carnosa de la concha y poner en un bowl añadir la mostaza, el limón, la sal y la salsa de tomate. Picar la cebolla en finas julianas y colocar en el bowl con las conchas. Para servir acompañar con canguil.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 **20** 30 40	Bowls
GRADO DE DIFICULTAD	cuchillo cebollero
Fácil **Medio** Difícil	Tabla de picar
AREA	Puntilla
Fría Caliente	exprimidor de limón

CEVICHE DE CONCHA

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
10	GR.	LIMON	0.0010	0.01
250	GR.	CONCHA	0.2000	1.84
50	GR.	CEBOLLA PAITEÑA	0.0007	0.03
15	ML.	ACEITE	0.0018	0.03
1	GR.	MOSTAZA	0.0017	0.00
20	GR.	SALSA DE TOMATE	0.0007	0.01
			Subtotal	1.93
			3%	0.06
			TOTAL	1.98
			PVP	**4.96**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: SANCOCHO

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
1 gr	ajo
10 gr	arveja
8 gr	cebolla blanca
15 gr	cebolla paiteña
100 gr	choclo tierno
1 gr	culantro
35 gr	costilla de res
25 gr	yuca
8 gr	zanahoria
1 gr	sal
1gr	pimienta

ELABORACIÓN

En una olla sellar la carne y aumentar el agua necesaria para la cocción, dejar hervir y espumar las impurezas, al caldo cocinarlo a fuego lento y colocar parte de la cebolla paiteña y la cebolla blanca y el culantro hasta que la carne este blanda y posteriormente colar el caldo. Aparte pelar la zanahoria en brunoise y colocar en el caldo, con el choclo, hervir hasta que el choclo y la zanahoria estén cocinados. En una olla aparte cocinar la arveja en agua hirviendo y enfriar con agua helada inmediatamente. En una sartén sofreír la cebolla y el ajo hasta que la cebolla este crocante y agregarle la pimienta, adicionar el refrito y la yuca a la sopa y cocinar hasta que la yuca este blanda. Aparte picar la carne y añadir a la sopa al igual que la arveja. Para servir picar en batalla el resto del culantro y la cebolla blanca y espolvorear sobre la sopa caliente.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
30 **60** 90 120	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Espumadera
Fácil Medio **Difícil**	Cuchareta
AREA	Cuchillo de picar
Fría **Caliente**	Tabla de picar

SANCOCHO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
1	GR.	AJO PELADO	0.0044	0.00
10	GR.	ARVEJA	0.0041	0.04
8	GR.	CEBOLLA BLANCA	0.0011	0.01
15	GR.	CEBOLLA PAITEÑA	0.0007	0.01
100	GR.	CHOCLO	0.0010	0.10
1	GR.	CILANTRO	0.0010	0.00
35	GR.	COSTILLA DE RES	0.0031	0.11
25	GR.	YUCA	0.0007	0.02
8	GR.	ZANAHORIA AMARILLA	0.0011	0.01
1	GR.	PIMIENTA MOLIDA	0.0055	0.01
1	GR.	SAL	0.0003	0.00
			Subtotal	0.30
			3%	0.01
			TOTAL	0.31
			PVP	**0.78**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: REPE

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
120 gr	guineo
50 gr	cebolla blanca
5 gr	dientes de ajo
40 gr	Quesillo
5 gr	Culantro
1 gr	Sal

ELABORACIÓN

Picar la cebolla y ajo finamente, colocarlas en una olla y hacer un refrito, pelar los guineos verdes, y luego picarlos en cuadritos y colocarlos en la olla con el refrito, colocar 250ml de agua y dejar que se cocine los guineos hasta que la mezcla espese revolver constantemente, en una tabla de picar finamente el culantro. Para el momento de casi servir agregar el culantro.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 **30** 40	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Espumadera
Fácil Medio Difícil	Cuchara de palo
AREA	Cuchillo de picar
Fría **Caliente**	Tabla de picar

REPE

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
120	Gr.	GUINEO SEDA	0.0002	0.03
50	Gr.	CEBOLLA BLANCA	0.0011	0.06
5	Gr.	AJO PELADO	0.0043	0.02
40	Gr.	QUESILLO	0.0037	0.15
5	Gr.	CILANTRO	0.0010	0.01
1	Gr.	SAL	0.0003	0.01
			Subtotal	0.26
			3%	0.01
			TOTAL	0.27
			PVP	**0.68**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: ARVEJA CON GUINEO

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
120 gr	arvejas secas
120 gr	guineo vede
3 gr	diente de ajo
30 gr	cebolla blanca
60 gr	Quesillo
125 ml	Leche
1 gr	Comino
1 gr	Sal
1gr	Pimienta
5 gr	Culantro

ELABORACIÓN

Cocinar la arvejas hasta que estén blandas, picar finamente la cebolla blanca y machacar los dientes de ajo, en una olla colocar la cebolla los dientes de ajo y el comino y hacer un refrito, luego colocar esta mezcla en la olla de arvejas una vez que estas estén ya totalmente cocinadas, Picar en cuadros pequeños el guineo, colocar en la olla de la preparación y dejar cocinar hasta que espese revolviendo constantemente, vertir la leche, para servir decorar con el quesillo y el culantro previamente picado. Rectificar el sabor con la sal y la pimienta

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 **20** 30 40	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo cebollero
Fácil Medio Difícil	Cuchara de palo
AREA	Cuchillo de picar
Fría **Caliente**	Bowl

ARVERJA CON GUINEO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
120	Gr.	ARVEJA TIERNA	0.0015	0.18
120	Gr.	GUINEO SEDA	0.000248538	0.03
3	Gr.	AJO PELADO	0.004396195	0.01
30	Gr.	CEBOLLA BLANCA	0.001138222	0.03
60	Gr.	QUESILLO	0.003739636	0.22
125	ml.	LECHE	0.000680111	0.09
1	Gr.	COMINOMOLIDO	0.005242094	0.01
1	Gr.	SAL	0.00030038	0.00
1	Gr.	PIMIENTA MOLIDA	0.005477258	0.01
5	Gr.	CILANTRO	0.001000915	0.01
			Subtotal	0.58
			3%	0.02
			TOTAL	0.60
			PVP	**1.50**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE:
CALDO DE BOLAS DE VERDE

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
30 gr	plátano verde
50 gr	lomo de res
30 gr	papas
30 gr	choclo
30 gr	yuca
15 gr	cebolla
25 gr	maní
1 unid	huevo
1 gr	achiote
1 gr	pimienta
1 gr	sal

ELABORACIÓN

Cocinar en una olla con agua el hueso de la carne con el ajo durante 20 minutos, espumar. En una sartén hacer un refrito con la cebolla picada en brunoise y el achiote e incorporarlo en la olla, agregar el choclo, la yuca y el plátano previamente rallado, colocar las bolas de verde previamente hechas y cocinar hasta que los ingredientes estén cocinados y las bolas hayan flotado.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 **20** 30 40	Cuchillo Cebollero
GRADO DE DIFICULTAD	Puntilla
Fácil **Medio** Difícil	Olla
AREA	Bowl
Fría **Caliente**	Rallador

CALDO DE BOLAS DE VERDE

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
30	GR.	PLATANO VERDE	0.0005	0.01
50	GR.	LOMO FALDA RES con grasa	0.0046	0.23
30	GR.	PAPA CHOLA	0.0005	0.02
30	GR.	CHOCLO	0.0010	0.03
30	GR.	YUCA	0.0007	0.02
15	GR.	CEBOLLA BLANCA	0.0011	0.02
25	GR.	MANI MOLIDO	0.0044	0.11
1	U.	HUEVOS DE GALLINA	0.0949	0.09
1	GR,	ACHIOTE EN GRANO	0.0046	0.00
1	GR.	PIMIENTA MOLIDA	0.0055	0.01
1	GR.	SAL	0.0003	0.00
			Subtotal	0.54
			3%	0.02
			TOTAL	0.56
			PVP	**1.40**

SUBRECETA ESTÁNDAR

NOMBRE:
BOLAS DE VERDE

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
100 gr	plátano verde
1 unid	huevo
1 gr	achiote
1 gr	pimienta
1 gr	sal

ELABORACIÓN

Pelar el plátano verde, cortarlo en rodajas y freír en un sartén hasta que estén cocinado por dentro, luego hacer un puré y colocar un poco de achiote sal y pimienta, colocar el huevo picado previamente cocinado, hacer bolas homogéneas y ponerlas en la freidora.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 **20** 30 40	
GRADO DE DIFICULTAD	
Fácil Medio Difícil	
AREA	
Fría **Caliente**	

BOLAS DE VERDE

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
100	GR.	PLATANO VERDE	0,0005	0,05
1	U.	HUEVOS DE GALLINA	0,0949	0,09
1	GR.	ACHIOTE EN GRANO	0,0046	0,00
1	GR.	PIMIENTA MOLIDA	0,0055	0,01
1	GR.	SAL	0,0003	0,00
			Subtotal	0,15
			3%	0,005
			TOTAL	0,005
			PVP	**0,011**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE:
CALDO DE GALLINA CRIOLLA

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
170 gr	pollo
50 gr	cebolla paiteña
25 gr	apio
25 gr	zanahoria
3 gr	ajo
1 gr	comino
1 gr	sal
1 gr	pimienta
1 porción	refrito

ELABORACIÓN

En una olla con agua poner el pollo, aparte picar la cebolla el apio y zanahoria en cuadros gruesos, colocar todos los vegetales en la olla, poner el ajo, y dejar cocinar a fuego mediano. Separar el pollo cernirlo y reservar.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
30 40 60 **80**	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo Cebollero
Fácil **Medio** Difícil	Tabla de picar
AREA	Bowl
Fría **Caliente**	Cernidor

CALDO DE GALLINA CRIOLLA

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
170	GR.	Pollo	0.0051	0.87
50	GR.	CEBOLLA PAITEÑA	0.0007	0.03
25	GR.	APIO	0.0012	0.03
25	GR.	ZANAHORIA AMARILLA	0.0011	0.03
3	GR.	AJO PELADO	0.0044	0.01
1	GR.	COMINOMOLIDO	0.0052	0.01
1	GR.	SAL	0.0003	0.00
1	GR.	PIMIENTA MOLIDA	0.0055	0.01
1	GR.	REFRITO	0.0400	0.04
			SUBTOTAL	0.16
			3%	0.46
			TOTAL	0.15
			PVP	**1.80**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: CECINA

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
200 gr	lomo fino
5 gr	Limón
1 gr	Sal
1 gr	Pimienta
40 gr	Yuca
1 porción	ensalada criolla
1 porción	ají de tomate de árbol

ELABORACIÓN

Extender el lomo fino sobre la mesa de aluminio adobarla con la sal el limón y la pimienta. En la parrilla caliente dorar el lomo hasta que este cocinado y dorado por los dos lados. Servir en un plato con la ensalada, la yuca y el ají de tomate de árbol

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 **30** 40	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo Cebollero
Fácil **Medio** Difícil	Plancha
AREA	Pinzas
Fría **Caliente**	Puntilla

CECINA

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
200	GR.	LOMO CERDO FINO	0.0072	1.44
5	GR.	LIMON	0.0010	0.00
1	GR.	SAL	0.0003	0.00
1	GR.	PIMIENTA MOLIDA	0.0055	0.01
40	GR.	YUCA	0.0007	0.03
1	porción	ENSALADA CRIOLLA	0.0600	0.06
1	porción	AJI TOMATE DE ARBOL		0.00
			Subtotal	1.53
			3%	0.05
			TOTAL	1.58
			PVP	**3.95**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: LLAPINGACHOS

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
250 gr	Papa
1 gr	achiote
35 gr	cebolla blanca
15 gr	queso criollo
1 und	huevo
120 gr	chorizo parrillero
40 gr	aguacate
1 porción	ensalada criolla

ELABORACIÓN

Pelar las papas, cocinarlas en una olla, cuando estén bien cocidas pasarlas hacer un pure. Picar la cebolla en brunoisse. Aparte sofreír la cebolla con el achiote, mezclarlo con el pure de papas, rectificar el sabor con sal y pimienta, formar tortillas, rellenarlas con el queso criollo. Prender la plancha y colocar ahí las tortillas de papas hasta que estén doradas por ambos lados. Aparte en una sartén freír el huevo y el chorizo parrillero. Para servir coloque dos tortillas de papa con el huevo, el chorizo, la ensalada criolla y un octavo de aguacate.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 40	Prensa Pure
GRADO DE DIFICULTAD	Sartén
Fácil Medio Difícil	Olla
AREA	Espátula
Fría **Caliente**	Plancha
	Cuchareta

LLAPINGACHOS

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
250	GR:	PAPA CHOLA	0.0005	0.13
1	GR:	ACHIOTE EN GRANO	0.0046	0.00
35	GR:	CEBOLLA BLANCA	0.0011	0.04
15	GR:	QUESO CRIOLLO	0.0036	0.05
1	GR:	HUEVOS DE GALLINA	0.0949	0.09
120	GR:	CHORIZO PARRILLERO	0.0049	0.59
40	GR:	AGUACATE	0.0014	0.06
1	porción	ENSALADA CRIOLLA	0.0600	0.06
			Subtotal	1.03
			3%	0.03
			TOTAL	1.06
			PVP	**2.66**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: CHURRASCO

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
200 gr	Lomo Fino
2 und	Huevos
120 gr	Papa Francesa
120 gr	Maduro
60 gr	Aguacate
60 gr	Arroz
10 gr	Lechuga
10 gr	Cebolla
10 gr	Tomate
1 gr	Pimienta
1 gr	Sal
30 gr	Limón
3 ml	Achiote Liquido

ELABORACIÓN

Extienda el filete de lomo fino en una tabla de picar luego colóquele sal, limón y pimienta y úntelo con el achiote líquido, déjelo reposar por unos minutos, luego en la parrilla póngalo a cocinar hasta que este dorado por ambos lados, aparte, fría en una sartén los huevos, pele los plátanos córtelos longitudinalmente en una slicer y ponerlos a freír en la freidora. En un bowl pequeño colocar el tomate, lechuga y cebolla exprimir limón y rectificar con sal y pimienta. Cortar el aguacate en octavos para acompañar. Aparte en una olla colocar agua, aceite, sal y el arroz, esperar hasta que se cocine, y servir.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 **20** 30 40	Parrilla
GRADO DE DIFICULTAD	Olla
Fácil Medio Difícil	Pinzas
AREA	Cucharetas
Fría **Caliente**	Bowls
	Freidora

CHURRASCO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
200	GR.	LOMO FINO DE RES	0.0094	1.88
120	GR.	PAPA FRANCESA	0.0023	0.28
120	GR.	PLATANO MADURO	0.00049	0.06
60	GR.	AGUACATE	0.0014	0.08
60	GR.	ARROZ CORRIENTE	0.00093	0.06
1	U.	ENSALADA CRIOLLA	0.06	0.06
1	GR.	SAL	0.00030038	0.00
10	GR.	LECHUGA CRIOLLA	0.000612578	0.01
10	GR.	CEBOLLA PAITEÑA	0.000696693	0.01
10	GR.	TOMATE RIÑON	0.00102504	0.01
1	GR.	PIMIENTA MOLIDA	0.005477258	0.01
30	GR.	LIMON	0.000999727	0.03
3	ML.	ACHIOTE EN GRANO	0.004615524	0.01
			Subtotal	2.49
			3%	0.07
			TOTAL	2.56
			PVP	**6.40**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: CUY

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
400 gr	Cuy
1 gr	Sal
1 gr	Pimienta
1 porción	ensalada criolla
60 gr	Papa
40 gr	Mote
1 porción	ají de tomate de árbol
1 porción	salsa de maní

ELABORACIÓN

Lavar el cuy y sacarle las vísceras, aliñarlo con sal y pimienta. Asarlo hasta que este cocinado y dorado. En una olla aparte cocinar papas sin cascara. Para servir coloque el cuy en un plato con el mote, ensalada, mote, la papa con la salsa de maní y ají

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 **40**	Asador
GRADO DE DIFICULTAD	Olla
Fácil Medio Difícil	Puntilla
AREA	Espátula
Fría **Caliente**	Pinzas
	Tabla de picar

CUY

Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
400	GR.	CUY	0.0071	2.80
1	GR.	SAL	0.0003	0.00
1	GR.	PIMIENTA	0.0054	0.01
1	U.	ENSALADA CRIOLLA	0.0600	0.06
60	GR.	PAPA	0.0005	0.03
40	GR.	MOTE	0.0015	0.06
1	U.	AJÍ DE TOMATE DE ÁRBOL	0.8300	0.83
			Subtotal	**3.78**
			3%	**0.11**
			TOTAL	**3.90**
			PVP	**9.74**

RECETA ESTÁNDAR	
NOMBRE: CORVINA FRITA	**FOTO**

CANTIDAD	**PRODUCTO**
200 gr	Corvina
5 gr	Limón
1 gr	Sal
1 gr	Pimienta
1 gr	Mostaza
120 gr	papa francesa
50 gr	Arroz
1 porción	ensalada criolla
40 gr	Aguacate

ELABORACIÓN

Sazonar la corvina con la sal, pimienta, mostaza, luego llevarla a la parrilla y cocinarla hasta que este dorada por los dos lados. En la freidora freír la papa francesa. Servir con arroz, el aguacate cortados en octavos, y la ensalada criolla

TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
10 **20** 30 40	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cebollero
Fácil Medio Difícil	Bowls
AREA	Freidora
Fría **Caliente**	Exprimidor

CORVINA FRITA

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
200	GR.	CORVINA ROCA FILETE	0.0142	2.84
5	GR.	LIMON	0.0010	0.00
1	GR.	SAL	0.0003	0.00
1	GR.	PIMIENTA MOLIDA	0.0055	0.01
1	GR.	MOSTAZA	0.0017	0.00
120	GR.	PAPA FRANCESA	0.0023	0.27
1	porción	ARROZ	0.0200	0.02
1	porción	ENSALADA CRIOLLA	0.0600	0.06
40	GR.	AGUACATE	0.0014	0.06
			Subtotal	3.30
			3%	0.10
			TOTAL	3.40
			PVP	**8.47**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE:
SECO DE POLLO

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
170 gr	gallina
30 gr	pimientos
120 gr	tomate
2 gr	caldo de gallina
1 gr	culantro
1 porción	arroz
80 gr	plátano maduro
1 porción	ensalada criolla

ELABORACIÓN

Picar la cebolla en brunoisse, En una sartén hacer un refrito con el ajo y la cebolla. En la licuadora licuar los pimientos, tomate, caldo de pollo y el culantro y agregar al refrito. Aparte sazonar la presa de gallina con sal y pimienta y agregar al refrito, dejar que se cocine hasta que la presa de pollo este suave. Aparte pelar los plátanos maduros, córtalos longitudinalmente y ponerlos en la freidora hasta que estén dorados. Servir con arroz, plátano maduro y ensalada criolla

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 **20** 30 40	Sartén
GRADO DE DIFICULTAD	Espátula
Fácil **Medio** Difícil	Cuchareta
AREA	Ollas
Fría **Caliente**	Exprimidor
	Freidora
	cortadora eléctrica

SECO DE POLLO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
170	GR.	GALLINA	0,0051	0,87
30	GR.	PIMIENTOS	0,0009	0,03
120	GR.	TOMATE	0,0010	0,12
2	GR.	CALDO DE GALLINA	0,0320	0,06
1	GR.	CULANTRO	0,0010	0,00
1	porción	ARROZ	0,2876	0,29
80	GR.	PLATANO MADURO	0,0005	0,04
1	porción	ENSALADA CRIOLLA	0,0575	0,06
			Subtotal	1,47
			3%	0,04
			TOTAL	1,52
			PVP	**3,79**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: SECO DE CHIVO

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
180 gr	Chivo
3 gr	Ajo
3 gr	achiote molido
80 gr	cebolla paiteña
30 gr	Pimiento
180 gr	Tomate
3 gr	Ají
3 gr	Culantro
120 gr	Naranjilla
3 gr	Panela
1 porción	Arroz
70 gr	Aguacate
80 gr	plátano maduro

ELABORACIÓN

Sazone la carne de chivo con el ajo machacado, comino, sal. Calentar el sartén y poner a freír la carne hasta que este dorada por ambos lados, reducir la temperatura y agregar cebolla, ajos y pimientos picados en juliana, sofreír hasta que los ingredientes estén dorados y blandos. Mientras tanto licuar los tomates, el cilantro, las naranjillas y los ajíes, cierna esta salsa y colóquela en la preparación de la carne, agregue el achiote en polvo, la panela previamente rallada, y deje cocinar hasta que la carne este totalmente suave, aproximadamente unas dos horas. Rectifique con sal y pimienta al gusto. Para servir pele los plátanos maduros, llévelos a la freidora, corte el aguacate en octavos y sirva estos dos últimos ingredientes en un plato con arroz

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
1 hora 2 horas **3 horas** 4 horas	Sartén
GRADO DE DIFICULTAD	Olla
Fácil Medio **Difícil**	Pinzas
AREA	Cucharetas
Fría **Caliente**	Bowls

SECO DE CHIVO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
180	GR.	CHIVO	0.005	0.90
3	GR:	AJO	0.004396195	0.01
80	GR.	CEBOLLA PAITEÑA	0.000696693	0.06
180	GR.	TOMATE	0.00102504	0.18
3	GR.	AJI	0.001248502	0.00
3	GR.	CULANTRO	0.001000915	0.00
120	GR.	NARANJILLA	0.0025	0.30
3	GR.	PANELA	0.0012	0.00
1	porción	ARROZ	0.043	0.04
70	GR.	AGUACATE	0.001387362	0.10
3	GR.	ACHIOTE EN GRANO	0.004615524	0.01
30	GR.	PIMIENTO VERDE	0.000868217	0.03
80	GR.	PLATANO MADURO	0.000497885	0.04
			Subtotal	1.68
			3%	0.05
			TOTAL	1.73
			PVP	**4.34**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: ENSALADA CRIOLLA		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
20 gr	lechuga criolla	
20 gr	cebolla paiteña	
20 gr	Tomate	
5 gr	Limón	
1 gr	Sal	
1 gr	Pimienta	

ELABORACIÓN
Picar la lechuga en cuadros o deshojarla y cortarla en trozos pequeños, aparte picar la cebolla en julianas y el tomate en concase, unir todos los ingredientes y exprimirle un limón, rectificar el sabor con sal y pimienta.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
5 10 20 30	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cebollero
Fácil Medio Difícil	Bowls
AREA	Freidora
Fría Caliente	Exprimidor

ENSALADA CRIOLLA

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
20	GR.	CEBOLLA PAITEÑA	0.0007	0.01
20	GR.	LECHUGA CRIOLLA	0.0006	0.01
20	GR.	TOMATE RIÑON	0.0010	0.02
5	GR.	LIMON	0.0010	0.00
1	GR.	SAL	0.0003	0.00
1	GR.	PIMIENTA MOLIDA	0.0055	0.01
			Subtotal	0.06
			3%	0.00
			TOTAL	0.06
			PVP	**0.15**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE:
CAMARONES APANADOS

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
180 gr	Camarón
1 gr	Sal
5 gr	Limón
1 gr	Pimienta
15 gr	Apanadura
15 gr	Harina
30 gr	Huevo
120 gr	papa francesa
10 gr	Lechuga
10 gr	Tomate
10 gr	Aguacate

ELABORACIÓN

Limpiar los camarones y desvenarlos, abrirlo al estilo mariposa, luego colocarlos en la mesa de trabajo, y macerarlos con sal, limón y pimienta. En tres recipientes diferentes colocar la apanadura, el harina con un poco de sal y pimienta, y el huevo batido, pasar los camarones por el huevo, luego por el harina, luego por el huevo y terminamos con la apanadura. Colocamos los camarones en la freidora hasta que estén dorados y crocantes, en un recipiente aparte colocar la lechuga, el tomate cortado en concase y el aguacate picado en cuadritos aderezarlos con sal, limón y pimienta, servir para acompañar el plato, en la freidora freír la papa francesa colocar todas las preparaciones en el plato y servir.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 **30** 40	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cebollero
Fácil **Medio** Difícil	Bowls
AREA	Freidora
Fría **Caliente**	Exprimidor

CAMARONES APANADOS

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
180	GR.	CAMARON	0.0089	1.60
1	GR.	SAL	0.0003	0.00
5	GR.	LIMON	0.0010	0.00
1	GR.	PIMIENTA MOLIDA	0.0055	0.01
15	GR.	APANADURA	0.0028	0.04
15	GR.	HARINA	0.0018	0.03
1	U	HUEVOS DE GALLINA	0.0949	0.09
120	GR.	PAPA FRANCESA	0.0023	0.27
10	GR.	LECHUGA CRIOLLA	0.0006	0.01
10	GR.	TOMATE RIÑON	0.0010	0.01
10	GR.	AGUACATE	0.0014	0.01
			Subtotal	2.08
			3%	0.06
			TOTAL	2.14
			PVP	**5.35**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: FRITADA

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
100 gr	carne de chancho
100 gr	costilla de cerdo
2 gr	ajo
20 gr	cebolla blanca
20 gr	cebolla paiteña
500 ml	agua
80 ml	jugo de naranja
1 gr	sal
1 gr	pimienta
100 gr	plátano maduro
40 gr	yuca
1 porción	ensalada criolla
30 gr	mote

ELABORACIÓN

Sazonar la carne de chancho con el comino, el ajo, sal y pimienta, dejar reposar. Picar la cebolla en brunoisse. En una sartén grande poner la carne de cerdo, la cebolla y el ajo con agua y dejar cocinar hasta que el agua se haya casi evaporado, añadir el jugo de naranja y cocinar hasta que se reduzca. Revolver de vez en cuando, cocinar la carne hasta que este dorada. Aparte pele los plátanos maduros, córtelos longitudinalmente y colóquelos en la freidora. En la misma grasa de la fritada cocinar los plátanos y la yuca. Servir en un plato la fritada acompañada de mote , plátano maduro, mote, yuca y el encebollado

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 **40**	Tabla de Picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo Cebollero
Fácil Medio **Difícil**	Puntilla
AREA	Bowls
Fría **Caliente**	Sartén
	Espátula

FRITADA

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
100	GR.	CARNE DE CHANCHO	0,007611693	0,76
100	GR.	COSTILLA DE CERDO	0,005444386	0,54
2	GR.	AJO	0,004396195	0,01
20	GR.	CEBOLLA BLANCA	0,001138222	0,02
20	GR.	CEBOLLA PAITEÑA	0,000696693	0,01
500	ML.	AGUA	0	0,00
240	GR.	JUGO DE NARANJA	0,000399694	0,10
1	GR.	SAL	0,00030038	0,00
1	GR.	PIMIENTA	0,005477258	0,01
100	GR.	PLATANO MADURO	0,000497885	0,05
40	GR.	YUCA	0,000682049	0,03
1	porción	ENSALADA CRIOLLA	0,06	0,06
30	GR.	MOTE	0,001527161	0,05
			Subtotal	**1,63**
			3%	**0,05**
			TOTAL	**1,68**
			PVP	**4,21**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE:
ENCOCADO DE PESCADO

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
200 gr	pescado
80 gr	Limón
120 gr	naranja
1 gr	comino
5 gr	culantro
60 gr	cebolla perla
50 gr	pimiento
160 gr	tomate
50 ml	leche de coco
1 gr	sal
1 gr	pimiento
1 porción	arroz
90 gr	plátano maduro

ELABORACIÓN

Ponga el jugo de limón, el jugo de naranja, el ajo machacado, el comino molido y la sal en un tazón pequeño. Mezcle bien para preparar el aliño del pescado. Cortar el pescado en trozos grandes y macerar con la mezcla anterior. En un sartén preparar un refrito con la cebolla y los pimientos cortados en julianas, el tomate en concase y la sal, cuando ya estén cocinados agregar la leche de coco al refrito, mezclar bien y cocinar durante 5 minutos, agregar los trozos de pescado y dejar cocinar por 20 minutos. Picar el culantro finamente y espolvorear. Mientras pele los plátanos, córtelos en la cortadora longitudinalmente y colóquelos en la freidora. En una olla aparte colocar agua con aceite y sal y preparar el arroz hasta que este cocinado. Servir el encocado acompañado de los plátanos maduros fritos y el arroz

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 **40**	Cuchillo Cebollero
GRADO DE DIFICULTAD	Puntilla
Fácil **Medio** Difícil	Bowls
AREA	Sartén
Fría **Caliente**	Espátula
	Cuchareta
	ollas
	exprimidor
	freidora
	cortadora eléctrica

ENCOCADO DE PESCADO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
200	GR.	PESCADO	0,014219399	2,84
80	GR.	LIMON	0,000999727	0,08
120	GR.	NARANJA	0,000399694	0,05
1	GR.	COMINO	0,005242094	0,01
5	GR.	CULANTRO	0,001000915	0,01
60	GR.	CEBOLLA PERLA	0,000905734	0,05
50	GR.	PIMIENTO	0,000868217	0,04
160	GR.	TOMATE	0,00102504	0,16
50	ML.	LECHE DE COCO	0,002476667	0,12
1	GR.	SAL	0,00030038	0,00
1	GR.	PIMIENTO	0,000868217	0,00
1	U.	ARROZ	0,29	0,29
90	GR.	PLATANO MADURO	0,000497885	0,04
			Subtotal	**3,70**
			3%	**0,11**
			TOTAL	**3,81**
			PVP	**9,53**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: TIGRILLO		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
45 gr	plátano verde	
15 gr	cebolla paiteña	
2 gr	culantro	
1 unid	huevo	
2 gr	mantequilla	
5 gr	manteca de chancho	
25 gr	queso criollo	
1 gr	sal	
1 gr	pimienta	

ELABORACIÓN

Pelar los plátanos, en una olla cocinarlos con sal durante 15 minutos. Luego hacerlos pure. En una sartén calentar la mantequilla, el achiote, y la manteca de chancho, la cebolla paiteña cortada en brunoisse, añadir los huevos batidos, el queso rallado, y el verde majado por pocos minutos sin dejar de mezclar. Picar el culantro en batalla y espolvorear en el tigrillo para servir.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
5 10 **20** 30	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo cebollero
Fácil Medio Difícil	Bowls
AREA	Freidora
Fría **Caliente**	Olla

TIGRILLO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
45	GR.	PLATANO VERDE	0,000467198	0,02
15	GR.	CEBOLLA PAITEÑA	0,000696693	0,01
2	GR.	CULANTRO	0,001000915	0,00
1	GR.	HUEVO	0,094907	0,09
2	GR.	MANTEQUILLA	0,002981428	0,01
5	GR.	MANTECA DE CHANCHO	0,003517441	0,02
25	GR.	QUESO CRIOLLO	0,003613675	0,09
1	GR.	SAL	0,00030038	0,00
1	GR:	PIMIENTA	0,005477258	0,01
			Subtotal	**0,25**
			3%	**0,01**
			TOTAL	**0,26**
			PVP	**0,64**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: MOTE PILLO		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
150 gr	mote pelado	
3 gr	cebolla blanca	
1 gr	achiote	
1 gr	manteca de cerdo	
4 ml	leche	
1 und	huevo	
1 gr	sal	
1 gr	pimienta	
ELABORACIÓN		
En una sartén calentar la manteca de cerdo, aparte picar la cebolla blanca en brunoise y colocar en el sartén, agregar el achiote, el ajo y hacer un refrito, cuando la cebolla ya este suave colocar el mote mezclar bien y dejar cocinar por unos 2 minutos mas, añadir el huevo, la sal y la pimienta		
TIEMPO DE PREPARACIÓN		**INSTRUMENTACIÓN**
5 10 **20** 30		Tabla de Picar
GRADO DE DIFICULTAD		Cuchillo Cebollero
Fácil Medio Difícil		Puntilla
AREA		Cuchareta
Fría **Caliente**		Sartén

MOTE PILLO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
150	GR.	MOTE PELADO	0,001527161	0,23
3	GR.	CEBOLLA BLANCA	0,001138222	0,00
1	GR.	ACHIOTE	0,004615524	0,00
1	GR.	MANTECA DE CERDO	0,003517441	0,00
4	ML.	LECHE	0,001183333	0,00
1	U.	HUEVO	0,094907	0,09
1	GR.	SAL	0,00030038	0,00
1	GR.	PIMIENTA	0,005477258	0,01
			Subtotal	0,35
			3%	0,01
			TOTAL	0,36
			PVP	**0,89**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: ARROZ		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
300 gr	arroz	
600 ml	agua	
1 gr	sal	
1 gr	pimienta	
1 ml	aceite	

ELABORACIÓN	
En una olla con el agua colocar la sal, pimienta y aceite, colocar el arroz y tapar, hasta que los granos de arroz hayan reventado todos y se hayan cocinado por completo.	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
5 10 **20** 30	Olla arrocera
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchareta
Fácil Medio Difícil	
AREA	
Fría **Caliente**	

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: MIEL CON QUESILLO		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
500 gr	panela	
500 ml	agua	
450 gr	quesillo	

ELABORACIÓN
En una olla con agua colocar la panela hasta que se derrita y empiece a espesar la miel. Aparte cortar el quesillo en cuadros y sirva caliente.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
20 40 60 80	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	cuchillo cebollero
Fácil Medio Difícil	Cuchareta
AREA	
Fría **Caliente**	

MIEL CON QUESILLO

 # Porciones: 20

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
500	GR.	PANELA	0.0012	0.60
500	ML.	AGUA	0.0000	0.00
450	GR.	QUESILLO	0.0037	1.68
			Subtotal	2,28
			3%	0.07
			TOTAL	2.35
			PVP	**5.88**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: HIGOS CON QUESO		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
200 gr	higo	
250 gr	panela	
125 gr	queso criollo	

ELABORACIÓN
Hacer cortes en forma de cruz, en una olla cocinar los higos con una taza de agua por una hora. Retire los higos, y en esta misma agua preparar una miel con la panela, añadir los higos y cocinar por una hora. Corte el queso criollo fresco en cuadrados y sirva con los higos.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
40 80 120 **160**	Puntilla
GRADO DE DIFICULTAD	Tabla de picar
Fácil Medio **Difícil**	Olla
AREA	Cuchareta
Fría Caliente	

HIGOS CON QUESO

 # Porciones: 5

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
200	GR.	HIGO	0.0017	0.35
250	GR.	PANELA	0.0012	0.30
125	GR.	QUESO	0.0037	0.47
			Subtotal	1.12
			3%	0.07
			TOTAL	2.30
			PVP	**5.75**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: ARROZ CON LECHE		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
20 gr	Arroz	
20 gr	leche condensada	
20 gr	Azúcar	
0.001 gr	pimienta dulce	
0.001 gr	pimienta	
1 gr	Mantequilla	
100 ml	Leche	
0.05 gr	esencia de vainilla	

ELABORACIÓN

En un bowl lavar el arroz con agua una sola vez, poner a cocinar hasta obtener un arroz soposo y reservar. En una olla aparte hervir la leche con las especias dulces hasta obtener una infusión, mezclar con el arroz soposo y llevar a fuego removiendo constantemente para que no se pegue, una vez que espese apagar el fuego y adicionar los demás ingredientes incluyendo la mantequilla hasta diluir. Enfriar y servir acompañado con pasas y canela en polvo

TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
10 20 40 **60**	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchareta
Fácil Medio Difícil	
AREA	
Fría **Caliente**	

ARROZ CON LECHE

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
120	GR.	ARROZ	0,0004	0,05
40	ML.	LECHE	0,0045	0,18
20	GR.	AZUCAR	0,0009	0,02
0,001	GR.	PIMIENTA	0,0039	0,00
0,001	GR.	PIMIENTA	0,0055	0,00
1	GR.	MANTEQUILLA	0,0030	0,00
100	ML.	LECHE	0,0012	0,12
0,05	ML.	ESENCIA DE	0,0054	0,00
			Subtotal	0,37
			3%	0,01
			TOTAL	0,38
			PVP	**0,95**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: TOMÁTE DE ÁRBOL EN ALMIBAR		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
80 gr	tomate de árbol	
35 gr	Azúcar	
1 gr	pimienta dulce	

ELABORACIÓN
Pelar los tomates de árbol, en una olla cocinarlos con la pimienta dulce durante 15 minutos aproximadamente, quitar los tomates y añadir el azúcar, dejar reducir hasta que se haga un almíbar, volver a poner los tomate y dejar enfriar. Servir enteros con algo de almíbar.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 **30** 40	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Puntilla
Fácil Medio Difícil	Cuchareta
AREA	Tabla de picar
Fría **Caliente**	Olla

TOMATE DE ÁRBOL EN ALMÍBAR

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
80	GR.	TOMATE DE ARBOL	0,0012	0,10
35	GR.	AZUCAR COMUN	0,0009	0,03
1	GR.	PIMIENTA DULCE	0,0039	0,00
60	GR.	QUESILLO	0,0037	0,22
			Subtotal	0,36
			3%	0,01
			TOTAL	0,37
			PVP	**0,92**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: CHUCULA		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
50 gr	plátano maduro	
80 ml	leche	
0.001 gr	canela en polvo	
0.001 gr	azúcar morena	
30 gr	queso criollo	

ELABORACIÓN

Pelar los plátanos, en una olla con agua cocinarlos hasta que estén suaves, sacarlos y aplastarlos agregando leche, luego poner en una olla a fuego medio y calentarlo. Añadir la canela en polvo, el queso previamente rallado y el azúcar, cocinar hasta que tenga punto de compota, por unos 10 minutos aproximadamente. Servir caliente con queso rallado, o frio sin queso.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
10 **20** 30 40	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo cebollero
Fácil **Medio** Difícil	Rallador
AREA	Cuchareta
Fría **Caliente**	

CHUCULA

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
50	GR.	PLATANO	0,0005	0,02
80	GR.	LECHE	0,0012	0,09
0,001	GR.	CANELA	0,0119	0,00
0,001	GR.	AZUCAR	0,0006	0,00
30	GR.	QUESO	0,0036	0,11
			Subtotal	0,23
			3%	0,01
			TOTAL	0,23
			PVP	**0,59**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: COME Y BEBE		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
33 gr	azúcar	
0.001 gr	canela en rama	
0.001 gr	pimienta dulce	
0.001 gr	clavo de olor	
15 gr	babaco	
10 gr	naranjilla	
50 ml	naranja	
3 ml	limón	

ELABORACIÓN
En una olla hacer un almíbar ligero con el agua, el azúcar y las especias. Cernir y reservar. Picar el babaco y la piña en brunoise. En un bol aparte extraer el jugo de las naranjillas, la naranja y los limones, mezclar el almíbar con los jugos de frutas. Agregar la fruta cortada y servir bien fría

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
10 20 30 40	Tabla de Picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo Cebollero
Fácil Medio Difícil	Puntilla
AREA	Olla
Fría Caliente	Bowls
	Cuchareta

COME Y BEBE

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
33	GR.	AZUCAR	0,00088	0,03
0,001	GR.	CANELA EN RAMA	0,011874213	0,00
0,001	GR.	PIMIENTA DULCE	0,0039	0,00
0,001	GR.	CLAVO DE OLOR	0,010206896	0,00
15	GR.	BABACO	0,000917372	0,01
10	GR.	NARANJILLA	0,0025	0,03
50	ML.	NARANJA	0,000399694	0,02
3	ML.	LIMON	0,000999727	0,00
			Subtotal	**0,09**
			3%	**0,00**
			TOTAL	**0,09**
			PVP	**0,23**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: HELADO DE PAILA		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
1000 ml	zumo fruta (mora)	
250 gr	azúcar	
2 und	huevo (clara)	

ELABORACIÓN
Sobre una cama de hielo con sal (protegida con paja) coloque una paila de bronce. Verter el zumo de la fruta, batir con una cuchara de madera, haciendo girar la paila por 15 minutos. Cuando empiece a tomar consistencia agregar las claras sin dejar de batir por 5 minutos más.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
30 **60** 90 **120**	Paila de bronce
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchara de palo
Fácil **Medio** Difícil	
AREA	
Fría Caliente	

HELADO DE PAILA

No. Porciones: 1 Litro

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
1000	ML.	ZUMO FRUTA	0,002669636	2,67
250	GR.	AZÚCAR	0,00088	0,22
2	U.	HUEVO	0,094907	0,19
			Subtotal	**3,08**
			3%	**0,09**
			TOTAL	**3,17**
			PVP	**7,93**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: MOROCHO		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
100 ml	Agua	
0.001 gr	anís estrellado	
8 gr	Azúcar	
0.001 gr	canela en rama	
0.001 gr	clavo de olor	
200 ml	Leche	
30 gr	Morocho	
0.001 gr	pimienta dulce	

ELABORACIÓN

Cocer el morocho con agua hasta que este blando. En una olla hervir la leche con el anís estrellado, la pimienta dulce, el clavo de olor y la canela, colocar el morocho suave a esta mezcla, esperar hasta que espese y colocar el azúcar o dulce de alfeñique.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
10 20 **30** 40	Espátula
GRADO DE DIFICULTAD	Olla
Fácil **Medio** Difícil	Cuchareta
AREA	
Fría **Caliente**	

MOROCHO

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
100	ML.	AGUA	0	0,00
0,001	GR.	ANIS ESTRELLADO	0,0048	0,00
8	GR.	AZUCAR	0,00088	0,01
0,001	GR.	CANELA EN RAMA	0,011874213	0,00
0,001	GR.	CLAVO DE OLOR	0,010206896	0,00
200	ML.	LECHE	0,001183333	0,24
30	GR.	MOROCHO	0,0035	0,11
0,001	GR.	PIMIENTA DULCE	0,0039	0,00
			Subtotal	**0,35**
			3%	**0,01**
			TOTAL	**0,36**
			PVP	**0,90**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: HORCHATA		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
250 ml	agua	
25 gr	hierbas de horchata	
5 gr	limón	
15 gr	azúcar	

ELABORACIÓN
En una olla hervir el agua, cuando este a punto de ebullición agregar la mezcla de flores y hierbas y dejar reposar por cinco minutos, cernir la mezcla, añadir jugo de limón y endulzar con azúcar. Servir frio o caliente.

TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
10 20 30 40	Olla
GRADO DE DIFICULTAD	Cernidor
Fácil Medio Difícil	Cuchareta
AREA	
Fría **Caliente**	

HORCHATA

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
250	ML.	AGUA	0	0,00
25	GR.	HIERBAS DE HORCHATA	0,00125	0,03
5	GR.	LIMON	0,000999727	0,00
15	GR.	AZUCAR	0,00088	0,01
			Subtotal	**0,05**
			3%	**0,00**
			TOTAL	**0,05**
			PVP	**0,13**

RECETA ESTÁNDAR		
NOMBRE: **JUGOS NATURALES**		**FOTO**
CANTIDAD	**PRODUCTO**	
125 gr	Pulpa de fruta	
15 gr	azúcar	
125 ml	agua	

ELABORACIÓN	
Colocar en la licuadora todos los ingredientes licuar, y servir en un vaso escarchado con azúcar.	
TIEMPO DE PREPARACIÓN	**INSTRUMENTACIÓN**
5 10 15 20	Licuadora
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchareta
Fácil Medio Difícil	
AREA	
Fría Caliente	

JUGOS NATURALES

 # Porciones: 1

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
125	GR.	PULPA DE FRUTA	0,002669636	0,33
15	GR.	AZUCAR	0,00088	0,01
125	ML.	AGUA	0	0,00
			Subtotal	**0,35**
			3%	**0,01**
			TOTAL	**0,36**
			PVP	**0,89**

RECETA ESTÁNDAR

NOMBRE: COLADA MORADA

FOTO

CANTIDAD	PRODUCTO
250 gr	harina de maíz morada
400 gr	pulpa naranjilla
500 gr	moras
500 gr	mortiño
500 gr	frutillas
2.500 gr	piña
3 gr	canela
3 gr	clavo de olor
400 gr	panela
3 gr	hierba luisa
3 gr	cedrón
1000 ml	agua

ELABORACIÓN

Poner las cascaras de la piña, el centro de la piña, la canela, el clavo de olor, pimienta dulce, la panela en una olla con agua dejar cocinar durante 20 minutos , añadir el cedrón, la hierba luisa, reducir la temperatura y cocinar durante 10 minutos, retirar y cernir. En una olla aparte añadir agua y poner a cocinar el mortiño y las moras, hervir durante 20 minutos, retirar del fuego y cernir. En un bowl mezclar la harina de maíz morada con el jugo de la piña hasta que diluida por completo. Agregar la mezcla de las frutas licuadas, el jugo de la naranjilla, el líquido de la piña con las especies y la harina diluida. Cocine a fuego medio revolviendo constantemente hasta que espese. Picar la piña en cubitos y colocarlos a la mezcla de la olla, y cocinar a fuego lento. Retirar del fuego. Aparte pique las frutillas en rodajas y colocarlos a la mezcla. Servir Frio o Caliente

TIEMPO DE PREPARACIÓN	INSTRUMENTACIÓN
30 60 90 **120**	Tabla de picar
GRADO DE DIFICULTAD	Cuchillo cebollero
Fácil Medio **Difícil**	Puntilla
AREA	Cuchareta
Fría **Caliente**	Olla grande

COLADA MORADA

 # Porciones: 10

Cantidad	Unidad	Ingrediente	Valor Unitario	Valor Total
250	GR.	HARINA DE MAIZ	0,002222222	0,56
400	GR.	PULPA NARANJILLA	0,002669636	1,07
500	GR.	MORAS	0,002700945	1,35
500	GR.	MORTIÑO	0,003	1,50
500	GR.	FRUTILLAS	0,002301759	1,15
2,5	GR.	PIÑA	0,00024063	0,00
3	GR.	CANELA	0,011874213	0,04
3	GR.	CLAVO DE OLOR	0,010206896	0,03
400	GR.	PANELA	0,0012	0,48
3	GR.	HIERBA LUISA	0,00125	0,00
3	GR.	CEDRON	0,00125	0,00
1000	ML.	AGUA	0	0,00
			Subtotal	**6,18**
			3%	**0,19**
			TOTAL	**6,36**
			PVP	**15,91**

6.1.11 CARTA DEL RESTAURANTE

ENTRADAS FRÍAS

CEVICHE DE CAMARON 7,00
(Manjar de las costas de nuestro país. Deliciosos camarones ecuatorianos en curtido de tomate con cebolla)

CEVICHE DE PESCADO 6,00
(Plato típico de las costas ecuatorianas, exquisito pescado en cubos, encurtido con cebolla perla de la región)

CEVICHE DE CONCHA 7,00
Deliciosas conchas encurtido con cebolla y salsa de tomate, acompañada con canguil y chifles.

ENTRADAS CALIENTES

LLAPINGACHOS CON CHORIZO 4.00
(Plato típico de la Franja Interandina del Ecuador. Tortillas de papa saborizadas con manteca de chancho, queso y chorizo)

MOTE PILLO 2.50
(Platillo encantador de la provincia del Azuay, revuelto con cebolla blanca, ajo, achiote, huevos, leche y culantros)

TIGRILLO 2.50
(Plato tradicional de Zaruma Provincia del Oro, a basen de plato verde, huevo frito y revuelto, refrito de cebolla y queso)

SOPAS Y CREMAS

REPE 4.00
(Orgullosamente plato típico lojano, una deliciosa crema de guineo verte propio de la región, leche y quesillo típico lojano)

ALVERJAS CON GUINEO 4.00
(Sopa típica de la ciudad, alverja con guineo saborizada con quesillo acompañada con aguacate)

CALDO DE BOLAS DE VERDE 5.00
(La costa se hace presente con unas exquisitas bolas de guineo verde amasadas con condimentos propios del lugar, rellenas de queso, carne o mariscos)

CALDO DE GALLINA CRIOLLA 7.00
(Comida tradicional de la Provincia de Loja, aromatizado caldo de piernas de pollo, con arroz, papa y yuca)

SANCOCHO 4.00
(Sopa típica de la ciudad de Loja, integrada por carne de chancho, yuca, choclo, plátano verde y zanahoria)

PRINCIPALES

CECINA 7.00
(Típica del valle de Catamayo, fina cecina de res o chancho, acompañada de yuca de la región y encurtido)

CUY 18.00
(A lo largo de la Sierra Ecuatoriana se sirve este plato exquisitamente saborizados con condimentos de la región, acompañado con papas en salsa de maní con color propio de la región de Loja y lechuga)

SECO DE CHIVO 7.00
(Plato típico de la provincia de Loja y el Guayas, saborizados con condimentos de la región de Loja, acompañado con arroz, yuca, plátano maduro frito y aguacate)

FRITADA 7.00
(Plato servido en todo el Ecuador principalmente en la sierra. Carne de cerdo cocinada en su propia manteca, acompañada de yuca, mote y plátano maduro frito conjuntamente con la carne)

CHURRASCO 7.00
(Plato tradicional de la sierra ecuatoriana, carne de res asada o frita, acompañada de huevo frito, papas fritas, plátanos maduros y ensaladas)

SECO DE POLLO 7.00
(Delicioso plato típico del Ecuador, cocinado a fuego lento con saborizantes de la región de Loja, acompañado con plátano maduro, arroz y ensalada criolla,

CORVINA FRITA 7.00
(Plato tradicional de la costa ecuatoriana, rodajas de corvina fritas, acompañadas con arroz ensalada criolla y ensalada)

CAMARONES APANADOS 8.00
Camarones fritos envueltos en harina, acompañados con papa frita, tomate riñón, lechuga criolla y aguacate.

ENCOCADO DE PESCADO 8.00
Pescado cortado en trocitos grandes, elaborado en refrito en aceite, cebolla, ajo, tomate, cocido con leche de coco, acompañado con arroz y plátanos fritos.

POSTRES

MIEL CON QUESILLO 2.00
(Postre de la sierra ecuatoriana, miel de panela con quesillo de la región)

HIGOS CON QUESO 2.00
(Postres de la Provincia de Loja, miel de higo con queso de la región)

ARROZ CON LECHE 2.00
(Postre tipo del Ecuador, arroz en leche con azúcar y mantequilla)

HELADO DE PAILA 2.00
(Identifica el hielo de los nevados de nuestro país. Hecho con pulpa natural de fruta, en paila de bronce)

TOMATE DE ARBOL 2.00
(Postre de la ciudad de Loja, fruta típica de la región pasada en un sabrosa almíbar aromatizado)

MOROCHO 2.00
(Postre típico de la sierra ecuatoriana, en base de maíz y leche, mesclado con azúcar, canela clavo de olor y pimienta dulce)

COME Y BEBE 2.50
(Delicioso postre típico del Ecuador, ensalada de frutas preparada con babaco, naranjilla, naranja y jugo de limón)

BEBIDAS FRIAS Y CALIENTES

JUGOS NATURALES 2.00
(Tomate de árbol, naranjilla, mango, guanábana y naranja. Pulpas naturales de Frutas)

HORCHATA 1.00
Bebida típica de la provincia de Loja, plantas aromáticas de la región, azúcar y limón

CHUCULA 1.80
(Sabrosa bebida ecuatoriana, hecha con plátano maduro, leche, canela, azúcar y queso criollo)

CHOCOLATE 1.80
(Típico de la provincia de Loja, sabroso dulce de leche y chocolate con los secretos de casa)

TE 1.00
(Menta, toronjil, manzanilla, cedrón)

GASEOSAS 1.00
(Bebidas Nacionales)

CERVEZA PILSENER 2.00
(Cerveza ecuatoriana, bebida nacional)

CERVEZA CLUB 2.50
(Cerveza ecuatoriana, bebida nacional)

CAFÉ 1.00
Bebida exquisita de la provincia de loja

COLADA MORADA 1.50
(Bebida tradicional de todo el Ecuador, preparada con harina de maíz morado o maíz negro, frutas, canela, clavo de olor, panela y hiervas)

CAFETERIA

EMPANADAS FRITAS 2.00
(Maza de harina, huevo, mantequilla, rellenas de queso amasado, fritas y rociadas de frutas)

EMPANADAS DE YUCA 2.00
(Maza de yuca saborizada deliciosamente, y rellena de queso amasado)

MUCHINES DE YUCA 2.00
(3 UNIDADES)
(Masitas fritas de yuca majada con queso)

HUMITAS 2.00
(Sabrosa maza de choclo tierno molido, rellena de queso amasado)

QUIMBOLITOS 2.00
(Delicada maza de harina, rellena de queso y uvas pasas)

EMPANADAS DE MOROCHO 2.00
(Maza de morocho con delicioso queso amasado y rellenas de pollo aromatizado de hierbas)

EMPANADAS DE MOROCHO 2.00
(Maza de verde con delicioso queso o pollo amasado, aromatizado de hierbas)

BOLONES DE VERDE 3.00
(Bolas de verde, majado y sazonado con especies de la región, amasado con chicharon)

TAMALES 2.00
(Típicos de la ciudad de Loja, acompañados con el único ají de Pepa)

QUESADILLAS 2.00
(2 UNIDADES)
(Maza delicada de harina, huevos y queso)

MOLO 2.50
(Bolas de verde majado, y sazonado con sal, amasado con maní molido)

ESTOS PRECIOS INCLUYEN EL 22% DE IMPUESTO

6.1.12 CAPACIDAD Y ESTRUCTURA

En un restaurante independiente, la ubicación y la distribución del mismo es con frecuencia el factor más importante del éxito o el fracaso del negocio.

En este caso puntual el Restaurante Tradiciones tiene un área de 153,38 m^2, misma que será distribuida en áreas principales donde se preparen o sirvan alimentos y bebidas. El restaurante consiste en tres áreas funcionales: Comedor, Cocina y Almacén o Bodega.

La **cocina** y el **comedor** están separados por una distancia muy corta con el fin de facilitar las órdenes y el servicio. El **almacén** estará adyacente a la cocina de tal manera que los comestibles y los suministros estén fácilmente disponibles para el personal de preparación de alimentos. Aquí se descargarán las entregas de los distribuidores de comestibles, carniceros y otros proveedores ya que cuenta con un acceso independiente.

El **bar** se encuentra localizado cerca del comedor y la **caja** estará ubicada junto a éste. La Oficina del Gerente, Chef y Jefe de Bodega están en el área del almacén para facilitar la supervisión de entrada y salida de productos.

6.1.13 DISEÑO DEL LOCAL

El diseño y el trazado de las instalaciones también deberán ser considerados. La primera impresión que tiene el cliente es el área de servicio o comedor, incluyendo el área de espera o lobby, los baños, y caja. El diseño y decoración del comedor utiliza la mayor parte del espacio, sino aproximadamente del 50 al 70% ya que este es el centro de atención y es donde existe la mayor parte de inversión del restaurante. (MAGAZINE, 1996)

El área establecida del **comedor** ayudará a determinar la colocación de sillas y mesas considerando que las personas que visitan los restaurantes llegan generalmente en pareja (40% - 50%) el 30% llegan solos o en grupos de 3 o 4 personas solamente el 20%. (MAGAZINE, 1996)

El resto del espacio se podrá utilizar para la preparación de alimentos, el almacenamiento y el área de oficinas. La superficie de la **cocina**

generalmente debe ser igual a la mitad de la superficie del restaurante; la altura idónea es de 3,50 m con el afán de que sea adecuado para lo siguiente: mesas de preparación de los alimentos y el samovar, horno, parrilla, estufa, refrigerador o nevera, extractores de ventilación, alacena en donde se almacenara la productos primordiales perecederos. El área reservada para lavar la vajilla y desechar los desperdicios deberá estar separada del área utilizada por los cocineros y meseros.

Cuadro No.3

DISTRIBUCIÓN DEL RESTAURANTE "TRADICIONES"

AREA	DIMENSION
Comedor	86,36 m^2
Caja – Bar	7,60 m^2
Cocina	19,06 m^2
Almacén o Bodega	5,36 m^2
Oficinas	15,73 m^2
Baños Sociales	8,93 m^2
Área de Personal	10,34 m^2
Lobby o Sala de Espera	5,26 m^2
Parqueadero	75 m^2
TOTAL AREA UTILIZADA	**233,64 m^2**

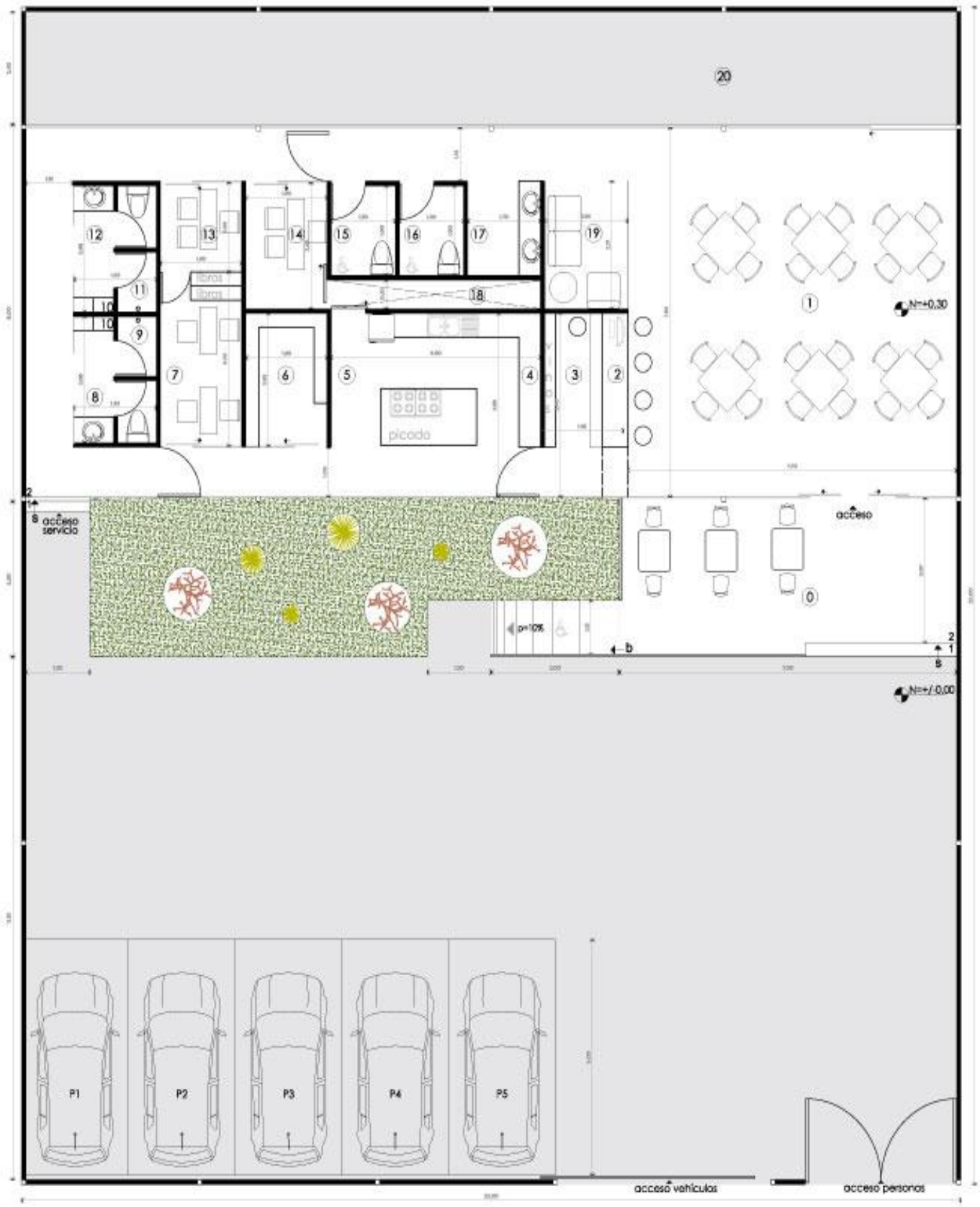
Elaboración: El Autor

6.1.14 CAPACIDAD DE SERVICIO

Esta determinada por un aforo de treinta personas sentadas en mesa, ya que se ha considerado la medida estándar de 2 m por comensal para ser cómodamente atendidos más cuatro personas atendidas en barra.

Según estadísticas aproximadas tendrá una rotación de dos veces la capacidad de servicio total desde las diez de la mañana hasta las doce de la noche, lo que nos da una atención de cinco personas por hora aproximadamente durante los tres primeros meses de apertura.

6.1.15 PLANO ARQUITECTÓNICO



0 hall de acceso - comedor al aire libre
1 comedor interno
2 barra- bar
3 caja
4 alacena
5 cocina
6 bodega
7 Contador y Jefé de bodega
8 SSHH personal mujeres
9 ducha - cambiador personal mujeres
10 casilleros
11 ducha - cambiador personal hombres
12 SSHH personal hombres
13 oficina chef
14 oficina administrador
15 SSHH -clientes mujeres
16 SSHH -clientes hombres
17 lavamanos
18 bodega limpieza de cocina
19 sala de espera
20 patio posterior

Restaurante Tradiciones

6.1.16 EQUIPAMIENTO

Con la finalidad de que el Restaurante, conformado con las áreas anteriormente mencionadas funcione de manera correcta se recomienda comprar la maquinaria, batería y menaje necesario; para ello se ha realizado un listado, acorde a los requerimientos que va a necesitar el establecimiento.

BATERIA Y MAQUINARIA DE COCINA

- ✓ ESTUFA CON SALAMANDRA: Construcción en acero inoxidable 18/10. Parrillas de fundición. Bandejas recoge grasas en acero inoxidable, 6 quemadores industriales a gas con llama auto estabilizada. Válvula de seguridad. Potencia consumo: 9.460 kcal/h. Dimensiones: 400x700x250 mm.
- ✓ FREIDORA: con 4 canastas, capacidad 25 libras por hora. Construcción en acero inoxidable 18/10. Plano de trabajo de 2 mm de espesor. Dotada con una cuba de 14 litros. Cuba estampada en forma de "V" en acero inoxidable. Calentamiento a través de resistencias. Grifo para el drenaje de la cuba. Cajón extraíble. Provisto de termostato de seguridad. Control termostático de la temperatura de 105º a 185º C. Dimensiones: 400x700x850 mm.
- ✓ PLANCHA: Semi industrial, de 80 x 100 cmts
- ✓ MICROONDAS INDUSTRIAL: Carrocería exterior e interior fabricada en acero inoxidable para una fácil limpieza. Capacidad 35 litros. Potencia de 1600 w. Puerta de vidrio translucido y luz interior para ver la evolución del calentamiento sin tener que abrir la puerta.
- ✓ CAMPANA de acero inoxidable
- ✓ PARTIDA CONDUCTO CHIMENEA: Modelo a medida. Conducto en chapa de acero galvanizado. Para conexión de campana a cabina motor. Sección necesaria de 500x500 mm. Tramo de unión entre campana y cabina
- ✓ FREGADERO DE PLATOS: Con dos pozos de 50 por 80 cmts.
- ✓ GRIFO DUCHA 2 AGUAS PALANCA CAÑO INTERMEDIO: Dotado con dos pomos y caño intermedio. Montado sobre encimera fregadero

anterior. Provisto de muelle de acero inoxidable. Equipado con flexible especial para resistir, la alta temperatura y presión del agua.

- ✓ LAVAMANOS DE ENCIMERA: Construcción en acero inoxidable 18/10. Fregadero pulido con cubeta redonda. Accionamiento con pulsador temporizado. Dotado con caño ergonómico. Llaves de paso para regular el caudal de agua fría y caliente. Válvula antirretorno. Cubeta de 380x145 mm. Dimensiones: 450x450x180 mm.
- ✓ MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS CAPOTA A MEDIDA: Modelo a medida. A base de tubos calibrados de acero inoxidable 18/10. Para colocar dos cestas encima. Sujeta con soportes a pared. Dimensiones: 1000x450x150 mm.
- ✓ ESTANTERIA ESCURRIDOR: Modelo a medida. Construcción en acero inoxidable 18/10. Mesa recepción sucio y de entrada a lavavajillas capota. Dotada con una cuba de 450x450x250 mm. Guías en encimera para entrada cesta. Encaje con lavavajillas de capota. Cerrado con laterales y puertas correderas al frente. Sin trasera. Estante inferior. Pies reguladores de nivel. Dimensiones: 1900x700x850 mm.
- ✓ LAVAVAJILLA CAPOTA: Cesta cuadrada de 500x500 mm. 1 cesta 18 platos y 1 cesto vasos.
- ✓ MESA DE TRABAJO A MEDIDA FORMA DE "L": Acero inoxidable 18/10, de 100 mm. Dotado con estante inferior e intermedio. Abierta. Dimensiones: (1400+700)x400x900 mm
- ✓ ESTANTERIA ALMACENAMIENTO LINEAL: Estructura de aleación de aluminio y estantes de polietileno extraíbles para su limpieza. Resistencia a la corrosión. Resistencia al frío hasta -30º c. Capacidad de carga hasta 110 kg por m l. Dotado con 4 estantes. Dimensiones: 1850x400x1750 mm.
- ✓ ESTANTERIA ALMACENAMIENTO ANGULAR: Angular montada en ángulo de 90º con modulo lineal. Estructura de aleación de aluminio y estantes de polietileno extraíbles para su limpieza. Resistencia a la corrosión. Resistencia al frío hasta -30ºc. Capacidad de carga hasta 110 kg por m l. Dotado con 4 estantes. Dimensiones: 1107x400x1750 mm.
- ✓ ARMARIO ALTO VAJILLERO A MEDIDA: Modelo a medida. Construcción en acero inoxidable 18/10. Totalmente cerrado con trasera y laterales.

Puertas correderas al frente. Dotado con 4 estantes intermedios. Dimensiones: 1000x600x1900 mm.

- ✓ CAMARAS REFRIGERACION 2 RECINTOS: 800x1850 mm. Cerraduras con llave. Suelo reforzado de madera. Dimensiones exteriores: 3920x2020x2450 mm. Separador central colocado en el centro del recinto-equidistante. Recintos de refrigeración +0º C. A base de paneles tipo sandwich. Acabado exterior e interior lacado color blanco. Perfil sanitario en todo su interior. Espesor paneles de 70 mm. Separador recintos de 70 mm. Dos puertas de refrigeración de dimensiones.

UTENSILIOS DE COCINA:

- ✓ MARMITA INDUSTRIA: 20 litros
- ✓ LICUADORA INDUSTRIAL: 10 LITROS
- ✓ BATIDOR HUEVOS: De acero inoxidable
- ✓ OLLA ARROCERA: 15 LIBRAS
- ✓ JUEGO DE OLLAS INDUSTRIALES: 50, 40, 30, 20, 10 Lb.
- ✓ JUEGO DE OLLAS UMCO MEDIANAS: 30, 20, 18, 16 cm
- ✓ JUEGO DE SARTENES: No. 6, 8 ,10, 12, 14 y 2 de 16
- ✓ JUEGOS DE CUCHILLOS: SET COMPLETO
- ✓ TABLAS PARA PICAR: GRANDES
- ✓ JUEGOS DE ESPÁTULAS: COMPLETA VARIOS TAMAÑOS
- ✓ JUEGOS DE CUCHARETAS: COMPLETA VARIOS TAMAÑOS
- ✓ JUEGO DE CUCHARONES: COMPLETA VARIOS TAMAÑOS
- ✓ CUCHARAS DE MADERA: VARIOS TAMAÑOS
- ✓ PINZAS: VARIOS TAMAÑOS
- ✓ JUEGO DE CHINOS: VARIOS TAMAÑOS
- ✓ RALLADOR SEMIINDUSTRIAL: ESTANDAR
- ✓ RODILLO DE PASTELERÍA: ESTANDAR
- ✓ MAJADORES DE PAPA: ESTANDAR
- ✓ PINZAS DE ACERO: VARIOS TAMAÑOS
- ✓ MANGA PASTELERA: VARIOS TAMAÑOS
- ✓ JUEGO DE MOLDES: VARIOS TAMAÑOS
- ✓ SARTEN WOK TEFLON SIN TAPA: 36 CM

- ✓ BAÑO MARIA: ESTANDAR
- ✓ SALEROS, PIMENTEROS
- ✓ PELADOR DE PAPAS MANUAL: ESTANDAR
- ✓ JUEGO DE BOWLS: VARIOS TAMAÑOS
- ✓ EXPRIMIDOR DE CITRICOS: MEDIANO
- ✓ JUEGO DE COLADORES: VARIOS TAMAÑOS
- ✓ BATIDORA DE BARILLA: MEDIANO
- ✓ MARTILLO DE CARNICERIA: ESTANDAR

MOBILIARIO Y MENAJE DE RESTAURANTE

- ✓ TABURETES: Taburete JOLLY, diseño, fabricado en abs inyectado, altura regulable por pistón de gas, base de acero cromada. Dimensiones: 440 mm. de ancho * 400 mm. fondo * altura total 920 mm. Altura del asiento mínima 560 mm. máxima 780 mm
- ✓ MESAS CUADRADAS: Mesa SUNA, con estructura de aluminio anodizado revestida con trenzado de PE plano de color antracita o marrón moka. Sobre de cristal templado blanqueado al ácido de 10 mm de 80x80 cm y altura de 70 cm.
- ✓ SILLAS: Silla CRUZ, realizada con la estructura en madera de haya barnizado a elegir, el asiento puede ir en madera y tapizado.
- ✓ BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS
- ✓ MANTELES : 2 docenas en blanco
- ✓ CUBREMANTELES : 1 docena en fucsia y 1 en dorado
- ✓ CAMINOS DE MESA : 1 docena en turquesa y 1 en negro
- ✓ SERVILLETAS : 3 docenas de servilletas de tela de 45 por 45cms
- ✓ LITOS : 6 litos de tela blanca para el servicio
- ✓ PAÑOS DE LIMPIEZA : de lino
- ✓ SEPARADOR DE HUEVOS: Plástico
- ✓ CUCHARAS SOPERAS
- ✓ CUCHARITAS PARA CAFE
- ✓ CUCHARITAS PARA POSTRE
- ✓ TENEDORES - CUCHILLOS

- ✓ PETIT MENAGE (PIMENTERO, SALSERO, FLORERO, SERVILLETERO, AJICERO, NUMERO DE MESA)
- ✓ AZUCARERAS
- ✓ PLATO BASE 31 cm
- ✓ PLATO HONDO
- ✓ PLATO PARA POSTRE
- ✓ PLATO TENDIDO 27 cm
- ✓ CONSOMERAS
- ✓ CHAROLES

MENAJE DEL BAR

- ✓ MOSTRADOR – BARRA: Madera
- ✓ FREGADERO: De acero inoxidable
- ✓ REFRIGERADOR
- ✓ LICUADORA : de tres velocidades
- ✓ CAFETERA INDUSTRIAL : De acero inoxidable de 2 salidas
- ✓ PALA PARA HIELO: De acero inoxidable
- ✓ EXPRIMIDOR DE CITRICOS: De acero inoxidable
- ✓ TAZAS PARA CAFÉ
- ✓ TAZAS PARA TINTO
- ✓ COPAS PARA AGUA
- ✓ COPAS PARA VINO TINTO
- ✓ COPAS PARA VINO BLANCO
- ✓ COPA FLAUTA
- ✓ VASOS LARGOS
- ✓ VASOS CERVERCEROS
- ✓ JARRAS DE CRISTAL
- ✓ HIELERAS
- ✓ SURTIDOR DE SERVILLETAS – SORBETES
- ✓ JUEGO DE DESCORCHADORES
- ✓ JUEGO DE SACACORCHOS
- ✓ MONDADOR: De acero inoxidable
- ✓ ABRE LATAS: De acero inoxidable

6.1.17 REQUERIMIENTOS DEL MINISTERIO DE TURISMO PARA LA CATEGORIZACIÒN DE RESTAURANTES.

El Ministerio de Turismo del Ecuador (MINTUR) ha establecido los requisitos necesarios para la categorización de Restaurantes en el país, mismos que deben ser cumplidos a cabalidad para poder obtener la calificación por parte de esta Institución y ser catalogados como Restaurante de Lujo en la ciudad de Loja.

Cuadro No. 4

Requisitos de Categorización MINTUR

R-LJ	RESTAURANTE LUJO
	BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN ALIMENTARIA
1	El establecimiento presenta una zona de descarga y recepción de alimentos limpia, cuyas paredes y piso están recubiertos de cerámica, acero inoxidable u otro material de fácil limpieza.
2	El establecimiento posee cuartos fríos para los productos refrigerados con una temperatura máxima de 5ºC
3	El establecimiento posee cuartos fríos para los productos congelados con una temperatura entre los -12ºC y los -15ºC
4	Los cuartos fríos mantienen un espacio de 10 cm entre las paredes y los productos, para permitir la circulación del aire.
5	Los productos almacenados en los cuartos fríos se encuentran almacenados por género (carnes, mariscos, lácteos, legumbres, vegetales, frutas, productos cocinados) y no mezclados entre ellos.
6	El establecimiento posee un área de almacenamiento de secos la que se encuentra seca y ventilada.
7	Los productos de la bodega seca se encuentran ordenados por género y por fecha de caducidad.
8	Los productos químicos se encuentran almacenados en una bodega independiente para el efecto y lejos o separados de los alimentos.
9	El establecimiento posee dos baños para el personal, para hombres y otro para mujeres, los mismos que se encuentran en funcionamiento y limpios.
10	Los baños de personal poseen, lavabo, sanitario y ducha.
11	El establecimiento posee un área asignada para el cambio de ropa o almacenamiento de artículos personales del personal, la misma que se encuentra ordenada y limpia.
12	Los equipos que se encuentran en el área de cocina permiten el fácil acceso para su limpieza.
13	Las superficies de trabajo son de material de fácil limpieza y lavables.
14	Las superficies, tablas u otros elementos donde se preparan los alimentos son plásticas, acero inoxidable u otro material de fácil limpieza. No pueden ser de madera.
15	El área de lavado es de tres pozos en acero inoxidable, con agua fría y caliente.
16	La cocina posee una campana de extracción que impida la contaminación de olores y que permita atrapar las grasas acumuladas.

17	Los pisos y paredes del área de producción son de cerámica, acero inoxidable u otro material de fácil limpieza.
18	Las áreas de cocina se encuentran ventiladas y presentan seguridades contra el acceso de plagas.
19	El establecimiento posee un cuadro de control de plagas actualizado.
20	El personal que mantiene contacto con los alimentos posee artículos que cubren su cabello completamente.
PROPUESTA GASTRONÓMICA	
1	El restaurante posee una carta especializada de bebidas
2	Los platos se elaboran con los ingredientes que se indican en la carta o menú.
INFRAESTRUCTURA	
UBICACIÓN	
1	El restaurante se encuentra ubicado en una zona cuyo entorno es limpio.
2	El restaurante se encuentra ubicado en una zona atractiva, por su entorno natural, cultural, social o económico.
3	Las vías de acceso al restaurante son de primer orden.
EDIFICIO	
1	Existe un acceso independiente para proveedores y empleados.
2	El edificio se encuentra en buen estado tanto en su fachada como en sus interiores.
3	Existencia de aire acondicionado, calefacción y/o sistemas alternativos que permitan controlar la temperatura ambiente.
FACILIDADES PARA PERSONAS CON CAPACIDADES ESPECIALES	
1	Posee al menos un baño para personas discapacitadas, de acuerdo al reglamento nacional vigente.
2	Áreas de espera e ingreso al comedor son accesibles para sillas de ruedas, sin gradas
PARQUEADEROS	
1	El establecimiento presenta un estacionamiento exclusivo para sus clientes, sea este propio o contratado.
PROTECCIÓN Y SEGURIDAD	
1	Generador de energía eléctrica de emergencia con cobertura total
2	Existe un botiquín provisto y señalizado, que posea entre medicamentos para cortaduras, quemaduras e intoxicaciones alimentarias.
AREAS DE COMEDOR Y SALA DE ESPERA	
1	El restaurante cuenta con un área de recepción.
2	Las áreas de restaurante y bar se encuentran ubicadas de manera independiente.
3	Los muebles y enseres del restaurante se mantienen en buen estado sin presentar roturas o manchas en sus superficies.
4	La mantelería y servilletas utilizadas en el restaurante se encuentran en buen estado, sin presentar roturas o manchas.
5	Las paredes y pisos del restaurante se encuentran en buen estado.
BAÑOS	
1	Los baños presentan ventilación natural o forzada.
2	Los baños se encuentran separados por género, tanto para mujeres como para hombres.
3	Los baños presentan un tocador con lavabo y espejo.
4	Los lavabos cuentan con elementos limpiadores de manos y elementos que ayuden en el secado de las manos.
5	Los baños cuentan con agua fría y caliente.

BAR	
1	El Bar posee un espacio para almacenamiento de productos bajo refrigeración.
2	El Bar posee un espacio para almacenamiento de productos que requieran congelación.
3	El Bar posee un espacio para almacenamiento de productos secos que se encuentre ventilado.
4	Las superficies donde se preparan los diferentes alimentos son lavables (no pueden ser de madera)
5	La barra del bar no presenta roturas.
6	El bar posee un mostrador o exhibidor de bebidas.
SERVICIOS Y AREAS ESPECIALES	
1	El restaurante posee un área de guardarropa
2	El restaurante posee un área de espera diferenciada del comedor, por su ubicación y mobiliario
3	Servicio de valet parking o parqueadero privado en el local.
4	Seguridad exterior dentro del horario de atención al cliente
5	Facilidades para servicio de taxis o transporte para clientes

Fuente: Información Directa – Dirección Regional Frontera Sur del Ministerio de Turismo.

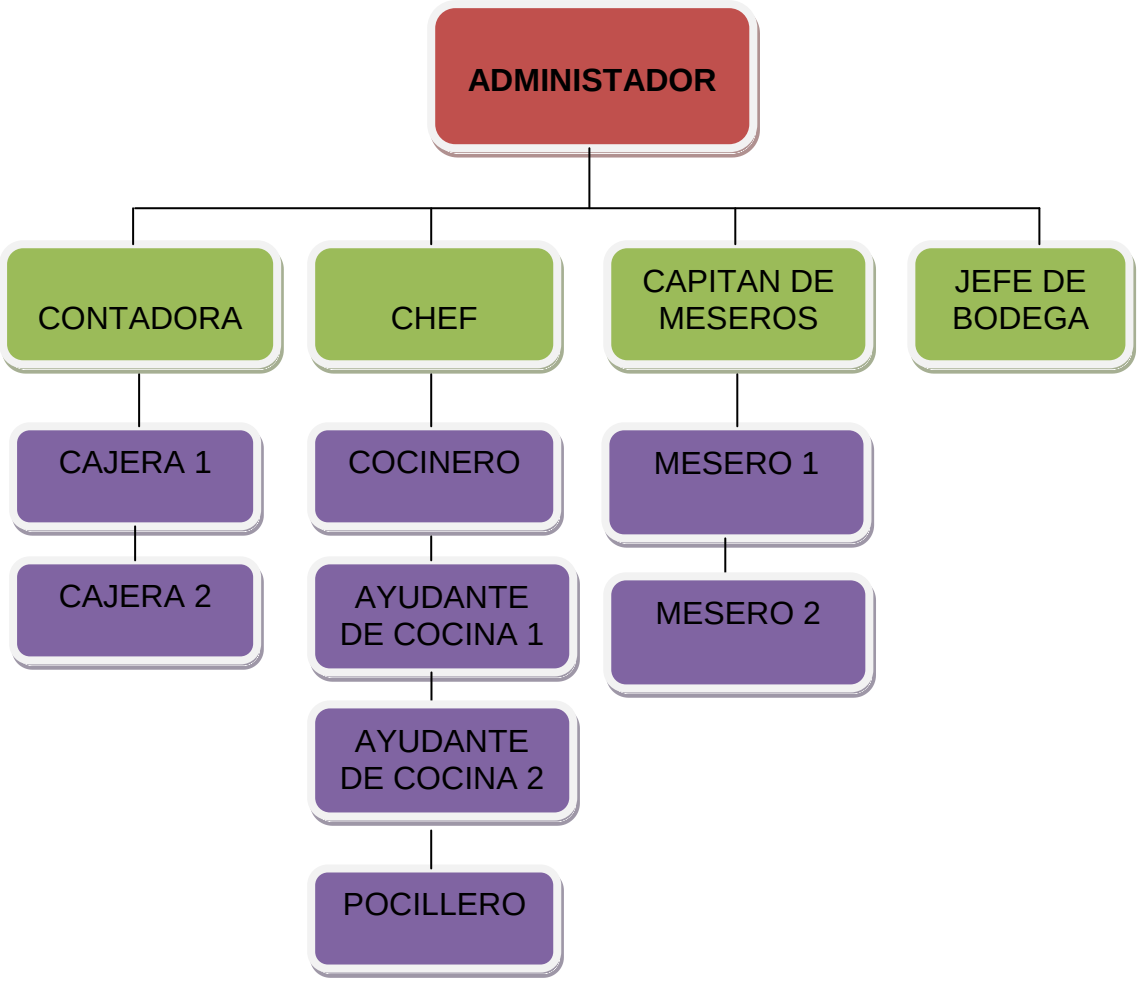
6.2 ESTUDIO ADMINISTRATIVO:

Una vez que ya se ha establecido los objetivos empresariales del restaurante, es necesario pensar en la manera eficaz de como alcanzar los mismos, razón por la que es necesario crear una estructura organizativa capaz de alcanzar dos fines:

- Identificar las tareas que tienen como resultado la obtención del producto gastronómico y del servicio que la empresa pretende ofrecer.
- Coordinar las distintas tareas necesarias para que, al final de todo el proceso, se obtenga el producto gastronómico de calidad y el servicio esperado.

6.2.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL:

ORGANIGRAMA FUNCIONAL Y DESCRIPTIVO



Por el número de personas a atender y por la capacidad mencionada anteriormente el personal laborará en turnos de ocho horas diarias, con un día libre, cumpliendo las cuarenta horas reglamentarias por ley y dos horas extras por semana.

Tanto el capitán de meseros como el pocillero de cocina serán quienes tengan un turno partido, es decir de cuatro horas en la mañana y cuatro horas en la tarde, considerando el horario de atención y apertura del Restaurante establecido desde las 10h00 hasta las 00h00.

Respecto al área de contabilidad, la contadora contratada bajo la modalidad de servicios profesionales será quien elabore, revise y firme conjuntamente

con el administrador los estados financieros, y controlará las obligaciones que mantiene el Restaurante ante el SRI.

En resumen el personal Administrativo y Operativo considerado para el correcto funcionamiento del Restaurante Tradiciones es:

Cuadro No. 5

PERSONAL ADMINISTRATIVO – OPERATIVO

PERSONAL ADMINISTRATIVO	PERSONAL OPERATIVO
Administrador	Chef
Contadora	Cocinero
Cajeras	Ayudantes de cocina
Jefe de Bodega	Capitán de meseros
	Meseros
	Pocillero

Considerando los requisitos de competencia laboral establecidos por el INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización), se realizará la selección del personal técnicamente capacitado para poder garantizar así a los futuros clientes un trato amable, cortés, eficaz y eficiente; de tal manera que se cumplirá con las condiciones necesarias para la correcta atención al cliente, cubriendo no solamente las exigencias del Ministerio de Turismo del Ecuador para obtener la categoría de Restaurante de LUJO sino para en futuro apostar a formar parte de la famosa ***Guía Michellin***. ("Nombre genérico de una serie de guías turísticas publicadas anualmente por la editora francesa Michelin *Edition du Voyage* y sus filiales en otros territorios para más de una docena de países diferentes") (Fundación Wikipedia, 2011)

6.2.2 DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO:

Los empleados que forman parte de un restaurante son quienes atienden al público tanto en alimentación como en servicio, dan la bienvenida y hacen sentir cómodo al cliente tomando sus órdenes, preparando sus alimentos, sirviéndolos, y conservando limpia el área de trabajo. También están

pendientes de las áreas de comedor y cocina con el objeto de que todo este preparado para poder proporcionar un servicio ágil y eficiente.

6.2.3 FICHA DE CARGO

NOMBRE DEL CARGO: **ADMINISTRADOR DE RESTAURANTE**	
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO – NTE INEN 2436: 2008	
PERFIL:	Administrador de Empresas Turísticas, Conocimiento de finanzas y contabilidad, Conocimiento de Servicio al cliente, Capacidad de manejo de recurso humano.
FUNCIONES	• Planificación del trabajo. • Participación en la composición del menú. • Coordinación del servicio. • Atención y supervisión de la atención al cliente. • Cuidado de la seguridad alimentaria. • Promover las ventas. • Velar por la seguridad empresarial y patrimonial. • Apoyar al cliente. • Asegurar la satisfacción del cliente. • Apoyar al equipo de trabajo. • Liderar al equipo de trabajo.
HABILIDADES	• Comunicación verbal clara, articulada y expresiva. • Planificación de corto, mediano y largo plazo. • Toma de decisiones en situaciones críticas. • Raciocinio lógico y verbal. • Raciocinio numérico aplicado a negocios. • Análisis del comportamiento humano. • Actuar de forma independiente. • Relacionarse públicamente con clientes potenciales y reales. • Capacidad para solucionar conflictos internos. • Capacidad para evaluar ideas.
ACTITUDES	• Detallista. • Confiable. • Atento • Equilibrado emocionalmente. • Controlador.
APROBADO POR:	

Fuente: Qualiturecuador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas
Elaboración: El Autor

NOMBRE DEL CARGO: **JEFE DE BODEGA**	
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
PERFIL:	Administrador de Empresas Turísticas, Oficios varios.
FUNCIONES	• Diligenciar los formatos de entradas y salidas de productos. • Control de inventario diario. • Recepción de productos que ingresan por almacén. • Verificación del stock de bodega con máximos y mínimos. • Controlar el costo de la materia prima. • Buscar proveedores adecuados. • Almacenar los productos perecibles en el área de conservación. • Almacenar los productos no perecibles en el área de bodega. • Trabajar con el método FIFO. • Revisar caducidad de productos.
HABILIDADES	• Capacidad para afrontar situaciones imprevistas. • Capacidad de trabajo en equipo. • Raciocinio lógico y verbal. • Raciocinio numérico aplicado a negocios. • Relacionarse públicamente con proveedores. • Capacidad para solucionar conflictos internos.
ACTITUDES	• Ordenado. • Confiable. • Atento • Equilibrado emocionalmente. • Controlador.
APROBADO POR:	

Fuente: (MORFIN HERRERA, 1997)
Elaboración: El Autor

NOMBRE DEL CARGO: **CAPITAN DE MESEROS**	
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO - NTE INEN 2439: 2008	
PERFIL:	Administrador de Empresas Turísticas, Oficios varios.
FUNCIONES	• Acoger al cliente. • Supervisar la finalización de la atención • Representar y vender • Organizar y coordinar servicio especial • Cuidar de la seguridad de los alimentos • Participar de la composición del menú • Asegurar la satisfacción del cliente • Coordinar y administrar al equipo • Supervisar la presentación personal • Apoyar al equipo • Apoyar a la administración
HABILIDADES	• Cálculos, con empleo de fórmula simple; • Lectura y escritura clara para anotación de pedidos y llenado de formularios; • Comunicación oral clara y articulada, con empleo de gramática y vocabulario adecuado; • Análisis del comportamiento humano e interpretación de lenguaje corporal, en particular, gestual; • Manejo de crisis en situaciones especiales con clientes; • Raciocinio lógico y habilidad verbal; • Agudeza auditiva para identificar pedido y llamado; • Agudeza visual para distinguir graduación de color; • Percepción espacial para facilitar la localización del cliente. • Comunicarse en otro idioma
ACTITUDES	• Detallista. • Confiable. • Atento • Equilibrado emocionalmente. • Controlador.
APROBADO POR:	

Fuente: Qualiturecuador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas
Elaboración: El Autor

NOMBRE DEL CARGO: **CHEF DE COCINA**	
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO - NTE INEN 2442: 2008	
PERFIL:	Chef
FUNCIONES	• Planificar y controlar la cocina • Elaborar programación de la cocina • Elaborar menú o carta • Crear recetas y preparar platos • Administrar existencia (stock) y consumo • Coordinar el trabajo de la cocina para banquete y servicio especial • Administrar al equipo • Supervisar cuidados de higiene personal y seguridad de los alimentos • Representar a la organización
HABILIDADES	• Leer e identificar hora, temperatura y peso; • Cálculo estimativo de tiempo, peso, dimensión, cantidad y costo de los alimentos; • Calcular operaciones aritméticas básicas, porcentajes y fracciones; • Memoria de corto y largo plazo; • Comunicación clara y articulada, en forma oral y escrita; • Capaz de escuchar, orientar, supervisar, motivar y relacionarse con el equipo de trabajo; • Capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o andando durante el período de trabajo y con temperatura elevada; • Iniciativa para prevenir y solucionar problemas; • Juzgar sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos; • Reflejos rápidos, coordinación motriz fina.
ACTITUDES	• Detallista. • Confiable. • Atento • Equilibrado emocionalmente. • Controlador.
APROBADO POR:	

Fuente: Qualiturecuador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas
Elaboración: El Autor

NOMBRE DEL CARGO: **COCINERO**	
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	
PERFIL:	Educación superior, Conocimientos en gastronomía básica, manipulación de alimentos y atención al cliente.
FUNCIONES	• Elaboración de mise en place de productos fríos o crudos para, bebidas frías, vinagretas, aderezos y salsas frías. • Preparación de diferentes platillos, picaditas entre otros. • Cuida la presentación de los platos. • Controla la higiene de la cocina • Control de calidad de los alimentos • Elabora el menú del personal • Controla las provisiones existentes a fin de conseguir un rendimiento correcto. • Controla la higiene y la manipulación de alimentos • Dirigir el trabajo de otros trabajadores de la cocina.
HABILIDADES	• Leer e identificar hora, temperatura y peso; • Cálculo estimativo de tiempo, peso, dimensión, cantidad y costo de los alimentos; • Calcular operaciones aritméticas básicas, porcentajes y fracciones; • Memoria de corto y largo plazo; • Capacidad para transportar peso moderado, permanecer de pie o andando durante el período de trabajo y con temperatura elevada; • Iniciativa para prevenir y solucionar problemas; • Juzgar sabor, aroma y apariencia de los alimentos a través de los sentidos; • Reflejos rápidos, coordinación motriz fina.
ACTITUDES	• Detallista. • Confiable. • Atento • Equilibrado emocionalmente. • Controlador.
APROBADO POR:	

Fuente: Qualiturecuador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas
Elaboración: El Autor

NOMBRE DEL CARGO: **MESERO**	
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO – NTE INEN 2440: 2008	
PERFIL:	Administrador de Empresas Turísticas, Conocimiento de Servicio al cliente, Capacidad de Liderazgo.
FUNCIONES	• Realizar la puesta a punto (mise en place) • Recibir y acomodar al cliente en la mesa • Servir al cliente a la mesa • Atender la mesa ocupada • Actuar como nexo entre el cliente y las otras áreas del establecimiento. • Cuidar de la seguridad de los alimentos • Finalizar la atención y recibir el pago • Asegurar la satisfacción del cliente • Finalizar la atención y recibir el pago • Apoyar al equipo
HABILIDADES	• Cálculo de las cuatro operaciones aritméticas; • Lectura y escritura para anotación de pedidos y llenado de formularios con caligrafía legible; • Comunicación oral clara y articulada, con empleo de gramática y vocabulario adecuados; • Trabajo en equipo; • Interpretación de lenguaje corporal, en particular, gestual; • Capacidad para transportar pequeños pesos y permanecer de pie o andando durante la jornada de trabajo
ACTITUDES	• Detallista. • Confiable. • Atento • Equilibrado emocionalmente.
APROBADO POR:	

Fuente: Qualiturecuador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas
Elaboración: El Autor

NOMBRE DEL CARGO: **POCILLERO**	
DESCRIPCIÓN DEL PUESTO – NTE INEN 2435: 2008	
PERFIL:	Varios Oficios.
FUNCIONES	• Limpiar, lavar e higienizar utensilios y equipos • Almacenar y organizar utensilios • Apoyar en los inventarios de utensilios • Cuidar de la seguridad alimentaria • Cuidar del área de trabajo • Cuidar de la presentación personal • Apoyar al equipo
HABILIDADES	• Lectura de instrucciones simples e identificación de placas, señales de advertencia y símbolos más usuales del sector; • Manipular correctamente los utensilios, equipos menores y equipos mayores; • Manipular y transportar objetos, instrumentos y equipos de tamaño pequeño y mediano; • Coordinación motriz; • Arreglar o reparar daños menores de equipos y utensilios; • Almacenar y organizar utensilios; • Administrar inventarios de utensilios.
ACTITUDES	• Detallista. • Atento
APROBADO POR:	

Fuente: Qualiturecuador.com – Normas para el Sector Alimentos y Bebidas
Elaboración: El Autor

NOTA: Cabe indicar que de acuerdo a la *NTE INEN* 2008 no existe descripción del puesto de contadora general, cajera, y ayudante de cocina, sin embargo estos funcionarios deberán ser CERTIFICADOS tal como lo solicita el MINISTERIO DE RELACIONES LABORALES.

6.3 ESTUDIO LEGAL:

6.3.1 CONSTITUCIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL RESTAURANTE

PERMISOS PARA OPERAR

REGISTRO DE ACTIVIDAD TURÍSTICA:

Obligación: Obtener el Registro de Turismo en el Ministerio de Turismo.

Requisitos:

1. Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de capital o reforma de Estatutos.

2. Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del Registro Mercantil.

3. Copia del R.U.C.

4. Copia de la cédula de identidad.

5. Copia de la papeleta de votación

6. Copia del Contrato de compra-venta del establecimiento, en caso de cambio de propietario, con la autorización de utilizar el nombre comercial.

7. Certificado de búsqueda de nombre comercial, emitido por el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual IEPI.

8. Copia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.

9. Lista de Preciso de los servicios ofertados (original y copia)

10. Declaración Juramentada de activos fijos para cancelación del 1 por mil.

Plazo: Máximo 30 días después del inicio de la actividad

Sanción: El no registro se sanciona con USD 100,00 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.

AFILIACIÓN CÁMARAS DE TURISMO

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

Base Legal: Ley de Cámaras de Turismo y su Reglamento Ley de Cámaras Provinciales de Turismo y de su Federación Nacional

Art. 4.- Todas las personas titulares o propietarias de empresas o establecimientos dedicadas a actividades turísticas, tendrán, previo al ejercicio de dichas actividades, que afiliarse a la Cámara Provincial de Turismo de su respectiva jurisdicción.

Las Cámaras otorgarán los certificados de afiliación para la inscripción en el Registro Mercantil, a las personas naturales o jurídicas que se dediquen a la actividad turística.

Reglamento a la Ley de Cámaras Provinciales de Turismo

Art. 4.- Para efectos de la organización de las Cámaras Provinciales y de su afiliación a ellas, se considerarán como asociados a todas las personas, naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras, propietarias de empresas y establecimientos dedicados a actividades turísticas, domiciliadas en el Ecuador, que realicen servicios relacionados con la actividad turística, y que, teniendo capacidad para contratar, hagan del turismo su profesión habitual.

Art. 5.- Las personas determinadas en el artículo anterior, estarán en la obligación de afiliarse a la Cámara de Turismo respectiva, y al así hacerlo, no tendrán la obligación de afiliarse a ninguna otra Cámara.

Las Cámaras Provinciales procederán, de inmediato, a levantar el censo de aquellas personas dedicadas a la actividad turística, notificándoles por escrito para que, en el plazo de sesenta días, cumplan con esta obligación. Transcurrido este plazo, las Cámaras harán uso de la facultad que les concede la Ley y el presente Reglamento.

PERMISO ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

Los requisitos generales para locales comerciales son los siguientes:

- FORMULARIO No. 2 (llenar solicitud con la dirección exacta del negocio)
- FORMULARIO DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO
- COPIA DE LA CEDULA DE IDENTIDAD

- PAGO DE PATENTE MUNICIPAL, ACTIVO TOTALES Y BOMBEROS
- DOCUMENTOS DE SALUD DE LAS PESONAS QUE LABORAN EN EL LOCAL (certificado de la Policlínica Municipal o permiso de la Jefatura Provincial de Salud)

NOTA: Los Hoteles, Moteles, Hosterías, Gasolineras deben presentar los requisitos generales mencionados incluido el Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.
Los locales destinados a diversión, venta y consumo autorizado de licor como: Bares, Discotecas, Prostíbulos, Licoreras, Billares, Juegos de video y Azar deberán presentar los requisitos generales incluido el Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos y Permiso de Intendencia, los cuales deberán tramitarlos en sus respectivas dependencias.

TRÁMITE

Con todos los requisitos adjuntados el interesado deberá acercarse a la Jefatura de archivo para ingresar los datos en el sistema. El trámite regresa a la Jefatura de Higiene para inmediatamente realizar la visita e inspección al local comercial en la dirección señalada por la persona interesada.

En la inspección del negocio se harán algunas observaciones (en el caso de haberlas) otorgándole al interesado un plazo de 8 días para realizar las adecuaciones que sean necesarias; Transcurrido este plazo se hará una re inspección del local con el fin de verificar si se ha cumplido con todo lo señalado. En caso de no haber ninguna observación y el local cuente con todo lo establecido se extenderá el permiso de funcionamiento, el cual podrá ser retirado al siguiente día de realizada la inspección en la Jefatura de Higiene Municipal.

PERMISO SANITARIO

El permiso sanitario sirve para facultar el funcionamiento de establecimientos o actividades comerciales sujetos al control sanitario. Este documento es expedido por la autoridad de salud competente (Ministerio de Salud), al

establecimiento que cumple con buenas condiciones técnicas sanitarias e higiénicas.

La Dirección Municipal de Higiene y Abasto otorga anualmente los permisos de funcionamiento previo al cumplimiento de los requisitos estipulados y pago de las obligaciones determinadas por el Municipio del Cantón Loja.

REQUISITOS:

- Certificado de inspección.
- Certificado médico en FORMULARIO DEL COLEGIO DE MEDICOS acompañado de: Examen de sangre VDRI, Examen de heces coproparasitario, Reacción de VIDAL para establecimientos de CETUR, Reacción VIH para personal de prostíbulos, moteles, y gabinetes de belleza.
- Permiso del año anterior
- Permiso CETUR para establecimientos bajo su jurisdicción.
- Carnet de salud para manipuladores de alimentos
- Registro sanitario de productos para fábricas de alimentos y bebidas procesadas y derivadas.
- Pago de tasa correspondiente en la Dirección de Rentas
- Permiso de la Dirección de la Higiene Municipal.
- Intendencia General de Policía (solo para prostíbulos, peñas, discotecas, licoreras, cantinas, billas y barras – bar)

PAGO DE PATENTE MUNICIPAL

REQUISITOS PARA OBTENER PATENTE DE PERSONAS NATURALES

1. Registro Único de contribuyentes actualizado
2. Fotocopia de la cédula de identidad y certificado de votación
3. Formulario debidamente llenado de patente (Ventanilla #12 de recaudaciones)

4. Copia de declaración del impuesto a la Renta (sino esta obligado, solo el pago de IVA, de Noviembre y Diciembre del ejercicio económico que se adeude)

Nota: El cuarto requisito no es necesario, para quienes recién inician la actividad económica

PERMISO DE BOMBEROS

PASOS PARA OBTENER LOS PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO DEL CUERPO DE BOMBEROS DE LOJA

2. Deberá acercarse a las ventanillas de recaudación del Municipio de Loja
3. Comprar un formulario de 50 centavos de declaración de Activos Totales
4. Llenarlo y registrarlo en las ventanillas municipales.
5. Acudir con este formulario a las oficinas de Recaudación del Cuerpo de Bomberos de Loja para proceder al pago correspondiente.
6. Llevar un Extintor para la revisión correspondiente.
7. Solicitar la respectiva Inspección del local por parte de los señores inspectores de Bomberos.

INTENDENCIA DE POLICIA DE LA CIUDAD DE LOJA

REQUISITOS:

1) Solicitud al Comisario Nacional para que otorgue el permiso de funcionamiento del local.
2) Copia de
3) Copia del certificado de votación
4) Copia de patente Municipal
5) Copia de Certificado de Salud

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS S.R.I

REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL RUC:

1) Cédula de identidad del Representante Legal
2) Certificado de votación
3) Formulario RUC – 01A y 01B
4) Original y copia del nombramiento del Representante Legal
5) Original y copia certificada de la Escritura de Constitución
6) Original y copia del documento que identifique el domicilio.

NOTA: Los requisitos a presentar dependen del tipo de empresa a constituir.

REGISTRO EN EL I.E.P.I
(INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL)

REQUISITOS PARA EL REGISTRO DE UN SIGNO DISTINTIVO

1. Formulario impreso a máquina de escribir o computadora, de lado y lado, documento que lo podrá adquirir en nuestra página web www.iepi.gov.ec, o directamente en nuestras oficinas. Se requieren dos ejemplares para su presentación.
2. Denominación del signo **(Casilla No. 3 del formulario).**
3. Naturaleza del Signo (denominativo, figurativo, mixto, sonoro, olfativo, táctil) **(Casilla No. 4 del formulario).**
4. Tipo de signo (marca de producto, marca de servicio, nombre comercial, lema comercial, Indicación Geográfica/Denominación de Origen, apariencia distintiva, marca colectiva, marca de certificación, rótulo o enseña comercial) **(Casilla No. 5 del formulario).**
5. Nombre, domicilio, nacionalidad del solicitante. **(Casilla No. 6 del formulario).**
6. Nacionalidad del signo, es decir, país donde se produce o presta sus servicios o actividades.

7. En caso de firmar el Representante Legal (en caso de personas jurídicas) o Apoderado, enunciar los nombres, apellidos, dirección, teléfonos, entre otros. **(Casilla No. 7 del formulario).**

8. Si la solicitud es presentada para legitimar el interés en el Ecuador enunciar los datos pertinentes. **(Casilla No. 8 del formulario).**

9. Para el caso de marcas figurativas o mixtas adherir en la casilla No. 9 del formulario, la etiqueta correspondiente.

10. Descripción clara y completa del signo, es decir, si se trata de un signo denominativo, enunciar que palabras lo conforman, si es figurativo, describir las formas, colores, etc., y si es mixto, describir la parte correspondiente a las letras y las figuras que lo conforman. **(Casilla No. 10 del formulario).**

11. Enunciación de los productos, servicios o actividades que protege, de acuerdo con la Clasificación de Niza 9na Edición. **(Casilla No. 11 del formulario).**

12. Número de la clasificación de acuerdo con los productos o servicios que ampara. **(Casilla No. 12 del formulario).**

13. Para el caso de solicitarse un Lema Comercial, debe indicarse la marca a la que acompaña, enunciándose la denominación, número de solicitud o registro, la fecha, clase internacional de la marca a la que acompaña el lema. **(Casilla No. 13 del formulario).**

14. En caso de solicitarse un signo con prioridad, es decir, dentro de los 6 meses de haberse solicitado un signo en cualquiera de los países de la Comunidad Andina, se deberá enunciar los datos del signo solicitado, la fecha de presentación, el número de trámite y el país. **(Casilla No. 14 del formulario).**

15. Toda solicitud de registro debe ser patrocinada por un Abogado, enunciándose su nombre, casillero IEPI (en Quito, Guayaquil o Cuenca) o Judicial (solo en Quito), para el caso de abogados de otras provincias que no sean Pichincha o Guayas, podrán señalar una dirección domiciliaria para efecto de notificaciones. **(Casilla No. 15 del formulario).**

16. Como documentos anexos, deberán incorporar: **(Casilla No. 16 del formulario)** (IEPI, 2010)

ORDENANZA QUE NORMA LA COLOCACIÓN Y TIPOLOGÍA DE LETREROS IDENTIFICATORIOS EN EL CENTRO HISTORICO DE LOJA

Art. 1.- Se norma la tipología de letreros, sus dimensiones, la ubicación y colocación de los mismos para el área definida como centro Histórico de la Ciudad de Loja – zona de primer orden – de cuero al plano correspondiente y determinado en la ordenanza respectiva.

Art. 2.- Para la ubicación de letreros se considera la tipología de la edificación sea: Edifico Patrimonial (catalogado en inventario) edificio no patrimonial y/o nuevo edificio.

2.1 Letreros para edificios Patrimoniales:

Se utilizará letras individuales mayúsculas y minúsculas elaboradas en madera, hierro y/o bronce

Letras mayúsculas: Altura: 25 cm, **Ancho:** 18 cm, **Grosor:** 4 cm
Letras minúsculas: Altura: 20 cm, **Ancho:** 14 cm, **Grosor:** 4 cm

Se podrá utilizar hasta un máximo de 3 renglones, el letrero se ubicará a una altura base de 2.50 (renglón – inferior), se ubicará en áreas macizas de pared paralelas a la misma con un saliente máximo de 15 cm sobre el plomo de pared no se permitirá ubicarlos sobre balcones, detalles decorativos, como tampoco se permitirá letreros sobre el borde de techumbre; no se permitirá marquesinas y banderolas.

2.2 Se colocará un letrero que identifique al edificio con las mismas características anteriores pudiendo colocarlo sobre la puerta de acceso principal; se faculta la ubicación de logotipos los mismos que debe guardar armonía con el diseño del letrero.

2.3 Letreros para Edificios nuevos no catalogados como patrimoniales

Se tomarán en cuenta las mismas recomendaciones para los edificios patrimoniales. Los letreros podrán tener letras con un máximo de 50 cm, ancho 35 cm, y espesor 5 cm. Podrán ser colocados en fajas del edificio diseñadas para el efecto. La obligación de identificar el edificio, es mayor así como la utilización de directorios impresos ubicados hacia el interior del edificio.

Se faculta la implementación de iluminación directa de letreros.

Para la colocación de todo letrero se tramitará el permiso correspondiente en la Jefatura de Centro Histórico del Municipio de Loja, previa presentación de la solicitud en papel valorado, adjuntando el diseño respectivo. El trámite es gratuito y excepto de cualquier tributo por considerarse una contribución ciudadana al ornato de Centro Histórico que no concuerden con las características indicadas en la presente ordenanza.

CERTIFICADO AMBIENTAL – GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA

Emitir una solicitud al Director del Departamento de Gestión Ambiental del Gobierno Provincial de Loja con el objeto de obtener el respectivo certificado en caso de ser necesario de acuerdo al criterio del mencionado funcionario.

(Ver Anexo No. 7)

6.4 ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO

6.4.1 PLAN DE INVERSIÓN

ACTIVOS FIJOS

Cuadro No. 6

Terrenos

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Propiedad del inversionista (22 mx 25 m)	550,00 m^2	800,00	440.000,00
TOTAL			**440.000,00**

Fuente: Investigación de campo
Elaboración: El autor

NOTA: Cabe indicar que el terreno es de propiedad familiar, razón por la cual no existe inversión directa por parte del propietario

Cuadro No. 7

Construcción del Restaurante

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD (global)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Total de la construcción del Restaurante	233,68 m^2	158,00	36.921,44
TOTAL			**36.921,44**

Fuente: Cámara de la Construcción de Loja (Infraestructura mixta hormigón-estructura metálica)
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 8

Mobiliario

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cubículos de oficina (archivador aéreo)	4	120,00	480,00
Silla ejecutiva	4	80,00	320,00
Barra de 2.5 m x 0,60 cm	1	350,00	350,00
Repisa para bebidas 2.5 x 1	1	150,00	150,00
Silla ejecutiva alta para cajera	1	90,00	90,00
Taburetes	4	45,00	180,00
Mesas cuadradas	9	100,00	900,00
Sillas para restaurante	30	40,00	1.200,00
Juego de muebles - Sala de espera	1	380,00	380,00
Estantería de almacenamiento lineal	2	170,00	340,00
Estantería de almacenamiento angular	2	150,00	300,00
Armario alto vajillero	1	230,00	230,00
TOTAL			**4.920,00**

Fuente: Mueblería Carrión - Ochoa Hermanos
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 9

Equipos de computación

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadora de escritorio, impresora	4	800,00	3.200,00
Minicomponente	1	200,00	200,00
Telefax	1	100,00	100,00
Plasma de 40"	1	480,00	480,00
Sotware contable	1	450,00	450,00
TOTAL			**4.430,00**

Fuente: Master PC, Todo Hogar, Tovacompu
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 10

Menaje de Bar y Restaurante

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Manteles blancos	24	24,00	576,00
Cubremanteles fucsia, dorado	24	14,00	336,00
Caminos de mesa turquesa y negro	24	10,00	240,00
Servilletas de tela	36	4,75	171,00
Litos para servicio	8	6,00	48,00
Paños de limpieza de tela	12	2,75	33,00
Cucharas sopera Tramontina	36	6,50	234,00
Tenedor trinchero Tramontina	36	6,50	234,00
Cubierto trinchero Tramontina	36	6,50	234,00
Cucharillas para café Tramontina	36	6,50	234,00
Cucharilla de postre Tramontina	36	6,50	234,00
Tenedor para entrada Tramontina	36	6,50	234,00
Cubierto para entrada Tramontina	36	6,50	234,00
Plato base Arcopal 31 cm	36	7,50	270,00
Plato sopero Arcopal	36	5,80	208,80
Plato base Arcopal 27 cm	36	6,50	234,00
Plato postre Arcopal 25 cm	36	4,50	162,00
Platillo para café Arcopal	36	4,50	162,00
Platillo para tinto Arcopal	36	4,50	162,00
Taza para café Arcopal	36	2,50	90,00
Taza para tinto Arcopal	36	2,50	90,00
Vaso largo o haigball Normandie	36	4,50	162,00
Copa para vino tinto Normandie	36	4,50	162,00
Copa para vino blanco Normandie	36	4,50	162,00
Copa para agua Normandie	36	4,50	162,00
Copa flauta Normandie	36	4,50	162,00
Jarros para cerveza Normandie	36	4,50	162,00
Jarras de cristal	12	6,88	82,56
Hielera Normandie	12	4,00	48,00
Petit menaje Normandie	12	25,00	300,00
Charoles	6	13,00	78,00
Licuadora Oster	1	48,00	48,00

Sacacorchos	6	11,37	68,22
Cafetera industrial (4 tazas, calentador)	1	700,00	700,00
Cuchillo para bar	1	8,10	8,10
Pala para hielo	1	3,98	3,98
Cubo de acero	1	35,00	35,00
Exprimidor de cítricos	2	4,57	9,14
Juego de descorchadores	2	4,50	9,00
Abrelatas	2	13,29	26,58
Mondador	2	4,30	8,60
TOTAL			**6.817,98**

Fuente: MARESA, EQUINDECA, Todo Hogar
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 11

Utensilios de cocina

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Estufa con salamandra (6 quemadores industriales a gas)	1	600,00	600,00
Freidora de acero inoxidable	1	350,00	350,00
Plancha semi-industrial 80mm x 100 mm	1	400,00	400,00
Microondas Panasonic 1250W	1	121,47	121,47
Campana con partida conducto chimenea de acero inoxidable.	1	450,00	450,00
Fregadero de platos	1	150,00	150,00
Grifo ducha (de acero inoxidable /caño intermedio)	1	66,00	66,00
Lavamanos de encimera de acero inoxidable	1	70,00	70,00
Mesa entrada lava vajillas de acero inoxidable	1	67,00	67,00
Lava vajilla capota 500mm x 500mm	1	40,00	40,00
Mesa de trabajo a medida forma de L (acero inoxidable)	1	100,00	100,00
Cámara de refrigeración 2 recintos	1	300,00	300,00
Marmita industrial de 20 litros	1	64,50	64,50
Batidora industrial de 15 libras	1	100,00	100,00
Olla arrocera IMACO	2	12,00	24,00
Juego de ollas industriales 50, 40, 30, 20, 10 lbs.	1	265,00	265,00
Juego de ollas UMCO medianas 30, 20, 18, 16 lbs	1	111,37	111,37
Juego de sartenes No. 6, 8, 10, 12, 14, y 2 de 16	1	86,36	86,36
Juego de cuchillos set completo	1	34,00	34,00
Tablas para picar(varias)	1	50,00	50,00
Juegos de espátulas (varios tamaños)	1	40,00	40,00
Juego de cucharetas (varios tamaños)	1	40,00	40,00
Juego de cucharones (varios tamaños)	1	40,00	40,00
Cucharas de madera (varios tamaños)	1	20,00	20,00
Juego de pinzas (varios tamaños)	1	15,00	15,00
Juego de chinos (varios tamaños)	1	57,42	57,42
Rallador semi industrial estándar	1	30,00	30,00
Rodillo de pastelería estándar	1	40,00	40,00
Majadores de papa	2	17,88	35,76
Manga pastelera (18" - 20")	1	10,41	10,41

Juego de moldes (varios tamaños)	1	27,00	27,00
Sartén Wok Teflón sin tapa	2	25,02	50,04
Baño María	1	40,00	40,00
Saleros, pimenteros	4	4,56	18,24
Pelador de papa manual	1	4,30	4,30
Juego de bowls (varios tamaños)	1	23,89	23,89
Juego de coladores (varios tamaños)	1	12,64	12,64
Batidora de varilla	1	25,00	25,00
Martillo de carnicería	1	5,00	5,00
TOTAL			**3.984,40**

Fuente: MARESA, EQUINDECA, Todo Hogar, MONTERO
Elaboración: El Autor

ACTIVOS DIFERIDOS

Cuadro No. 12

Activos diferidos

DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
Valor del proyecto	1.000,00
Diseño arquitectónico (planos restaurante)	500,00
Constitución Legal (permisos de funcionamiento)	436,50
TOTAL	**1.936,50**

Fuente: Investigación Directa - MINTUR, Cuerpo de Bomberos, Municipio de Loja
Elaboración: El Autor

COSTOS DE PRODUCCIÓN

Cuadro No. 13

Materiales Directos (mensual)

DESCRIPCIÓN	Cantidad	Precio Unitario	Total
Arroz (quintales)	2	55,00	110,00
Azúcar (quintales)	1	37,00	37,00
Aceite (galones)	4	7,30	29,20
Especias (comino, pimienta, orégano, sal , etc.)	1	25,00	25,00
Ajo (costal - 23 libras)	1	24,00	24,00
Culantro, perejil (atados)	4	0,25	1,00
Pasta de maní	5	1,00	5,00
Manteca de chancho (libras)	8	1,20	9,60
Mantequilla (bloque)	2	3,00	6,00
Achiote (libras)	2	1,20	2,40
Panela (unidades)	10	1,50	15,00
Papa (quintales)	2	45,00	90,00
Yuca (quintales)	1	30,00	30,00
Zanahoria (quintales)	1	25,00	25,00

Choclo (unidades)	1	25,00	25,00
Plátano verde (unidades)	80	0,12	9,60
Guineo verde (unidades)	80	0,05	4,00
Arveja seca (quintales)	1	30,00	30,00
Cebolla (quintales)	1	25,00	25,00
Tomate de riñon (cajas)	2	25,00	50,00
Canguil (quintales)	1	18,00	18,00
Morocho (quintales)	1	40,00	40,00
Limón (fundas de 80 unidades)	5	4,00	20,00
Pimiento verde, rojo (unidades)	30	0,05	1,50
Salsa de tomate (galones)	2	2,75	5,50
Mayonesa (galones)	2	9,23	18,46
Mostaza (galones)	1	3,00	3,00
Tomate de árbol (unidades)	100	0,14	14,00
Naranjilla (unidades)	80	0,10	8,00
Naranja (unidades)	80	0,04	3,20
Babaco (unidades)	30	0,80	24,00
Piña (unidades)	8	1,50	12,00
Frutillas (unidades)	15	1,00	15,00
Mora (unidades)	15	1,25	18,75
Huevos (cubeta)	10	2,75	27,50
Aguacate (unidades)	80	0,40	32,00
Chorizo (libras)	12	2,50	30,00
Mote (quintales)	1	38,00	38,00
Leche (caja Nutrileche)	1	14,00	14,00
Leche condensada (unidades)	6	2,50	15,00
Quesillo (libras)	20	1,50	30,00
Queso (unidades)	10	1,60	16,00
Hierbas de horchata	20	0,50	10,00
Pulpa de fruta (varias)	30	1,50	45,00
Harina de maíz morada (libras)	50	0,50	25,00
Carne de cerdo (libras)	50	1,50	75,00
Carne de res (libras)	50	1,40	70,00
Camarón (libras)	50	3,50	175,00
Concha (unidades)	1000	0,25	250,00
Corvina (libras)	30	2,80	84,00
Cuy (unidades)	24	5,00	120,00
Pollo (libras)	50	1,65	82,50
Chivo (libras)	30	1,20	36,00
Legumbres (varios)	100	0,30	30,00
Café (libras)	40	1,30	52,00
TOTAL			**2.011,21**

Fuente: Investigación Directa - Mercado Central, Mercamax, Bodega El Popular
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 14

Mantenimiento de Equipos

DESCRIPCIÓN	Cant.	P. Unitario	TOTAL		
			Mensual	Semestral	Anual
Equipo de computación	1	18,00	18,00	108,00	216,00
Equipos de cocina	1	40,00	40,00	240,00	480,00
TOTAL			**58,00**	**348,00**	**696,00**

Fuente: Investigación Directa
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 15

MANO DE OBRA DIRECTA - PRIMER AÑO 2012

DESCRIPCIÓN	TOTAL		
	Mensual	Semestral	Anual
Administrador de locales/establecimientos	432,26	2.593,56	5.187,11
Cajero (Establecimiento categoría Lujo)	423,82	2.542,91	5.085,82
Cajero (Establecimiento categoría Lujo)	423,82	2.542,91	5.085,82
Contador General	407,03	2.442,19	4.884,38
Capitán de meseros	425,44	2.552,64	5.105,28
Mesero 1	421,41	2.528,48	5.056,95
Mesero 2	421,41	2.528,48	5.056,95
Chef de Partida (Establecimientos categoría Lujo)	435,23	2.611,39	5.222,78
Cocinero (Establecimiento categoría Lujo)	422,13	2.532,80	5.065,60
Ayudante de cocina (Establecimiento categoría Lujo)	421,12	2.526,73	5.053,46
Ayudante de cocina (Establecimiento categoría Lujo)	421,12	2.526,73	5.053,46
Pocillero (Establecimientos categoría Lujo)	421,12	2.526,69	5.053,38
Jefe de Bodega (Establecimientos categoría Lujo)	421,32	2.527,90	5.055,79
TOTAL	**5.497,23**	**32.983,40**	**65.966,80**

Fuente: Ministerio de Relaciones Laborales del Ecuador - Salarios Mínimos Sectoriales 2012 – Comisión Sectorial No. 16 Turismo y Alimentación.
Elaboración: El Autor

NOTA: El valor de los salarios aquí considerados son el resultado del Anexo No. 08 (Rol de pagos) en donde consta el Salario Mínimo Sectorial 2012, sin embargo el salario final puede quedar a discreción del Administrador del Restaurante de acuerdo a la responsabilidad de cada uno de los funcionarios.

GASTOS GENERALES

Cuadro No. 16

Servicios Básicos

DESCRIPCIÓN	TOTAL		
	Mensual	Semestral	Anual
Agua Potable (m/cúbicos)	20,00	120,00	240,00
Energía Eléctrica KW/H	40,00	240,00	480,00
Teléfono	22,00	132,00	264,00
Servicio de internet Wi-Fi	30,00	180,00	360,00
Total	**112,00**	**672,00**	**1.344,00**

Fuente: Investigación Primaria
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 17

Artículos de limpieza y aseo (mensual)

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Escobas	5	2,14	10,70
Recogedor de basura	3	3,76	11,28
Basureros metálicos (área social y personal)	6	3,15	18,90
Basureros Municipales (negro - verde)	2	15,00	30,00
Guantes	24	0,85	20,40
Vileda	20	0,51	10,20
Paquetes de fundas	6	1,10	6,60
Trapeadores	5	6,30	31,50
Ambientadores temporizados	6	6,00	36,00
Papel higiénico DUMBO (12 unidades)	6	39,00	234,00
Toallas de papel - baño	12	0,75	9,00
Jabón líquido	6	3,00	18,00
Fundas industriales de detergentes	2	7,00	14,00
Cloro Clorox - galón	2	39,00	78,00
Dispensador de jabón	4	15,00	60,00
Dispensador de toallas de mano	4	12,00	48,00
Lava vajilla grande LAVA	8	2,50	20,00
TOTAL			**656,58**

Fuente: Centro Comercial MARCIMEX - Representaciones León
Elaboración: El Autor

NOTA: Basureros, dispensadores, ambientadores no son considerados como gasto mensual

Cuadro No. 18

Suministros de oficina (mensual)

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Resma de papel	4	3,80	15,20
Grapadora y perforadora	4	20,00	80,00
Carpetas archivadoras	5	3,20	16,00
Sello y tinta para sello	1	3,00	3,00
Tinta para computadora	4	15,00	60,00
Caja de esferográficos	1	4,35	4,35
Portaminas y borradores	5	2,50	12,50
Varios (grapas, clips, cinta, corrector, cuadernos, etc)	1	60,00	60,00
Facturero - Restaurante Tradiciones	3	5,00	15,00
Libreta de comandas	3	5,00	15,00
Hojas de requisición - Bodega	3	4,00	12,00
TOTAL			**293,05**

Fuente: La Reforma – Loja, Imprenta Ortiz
Elaboración: El Autor

GASTOS ADMINISTRATIVOS

Cuadro No. 19

Diseño y Publicidad

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNITARIO	TOTAL MENSUAL		
			Mensual	Semestral	Anual
Vallas publicitarias	1	1.500,00	125,00	750,00	1.500,00
Trípticos (unidades)	1.000	0,15	12,50	75,00	150,00
Radio Rumba (6 cuñas/diarias x 3 meses)	540	1,25	56,25	337,50	675,00
Diario La Hora publicaciones (fin de semana x3 meses)	12	45,00	45,00	270,00	540,00
ECOTEL TV (3 spots diarios x 3 meses)	198	25,00	412,50	2.475,00	4.950,00
TOTAL			**193,75**	**3.907,50**	**7.815,00**

Fuente: Investigación Directa
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 20

Uniformes para el personal (anual)

DESCRIPCIÓN	NÚMERO EMPLEADOS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Personal administrativo (dos ternos)	5	150,00	750,00
Personal operativo	8	60,00	480,00
TOTAL			**1230,00**

Fuente: Investigación Directa
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 21

Gastos de seguridad (anual)

DESCRIPCIÓN	CANT.	Precio Unitario	Precio Total
Extintores de 10 lbs	2	30,00	60,00
Botiquín	2	27,30	54,60
TOTAL			**114,60**

Fuente: Investigación Directa
Elaboración: El Autor

PLAN DE INVERSIÓN

Cuadro No. 22

a) ACTIVOS FIJOS	**TOTAL**
Construcción del Restaurante	36.921,44
Mobiliario	4.920,00
Equipos de computación	4.430,00
Menaje de Bar y Restaurante	6.817,98
Utensilios de cocina	3.984,40
Subtotal Activos Fijos	**57.073,82**
b) ACTIVOS DIFERIDOS	**TOTAL**
Constitución Legal (permisos de funcionamiento)	1.936,50
Subtotal Activos Diferidos	**1.936,50**
c) CAPITAL DE TRABAJO	**TOTAL**
COSTOS DE PRODUCCIÓN	
Materiales Directos	2.021,21
Mantenimiento de Equipos	696,00
Mano de Obra Directa	5.497,23
Subtotal costos de producción	**8.214,44**
GASTOS GENERALES	
Servicios Básicos	112,00
Artículos de limpieza y aseo	656,58
Suministros de oficina	293,05
Subtotal de gastos generales	**1.061,63**
GASTOS ADMINISTRATIVOS	
Publicidad	1.650,00
Uniformes para el personal	1.230,00
Gastos de seguridad	114,60
Subtotal de gastos administrativos	**2.994,60**
SUBTOTAL CAPITAL DE TRABAJO	**12.270,67**
TOTAL DE INVERSIÓN	**81.615,16**

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El Autor

FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Cuadro No. 23

DETALLE	APORTE	%
CAPITAL PROPIO	31.615,16	38,74
CREDITO CFN	50.000,00	61,26
TOTAL INVERSIÓN	81.615,16	100,00

Fuente: Estudio Económico - Financiero
Elaboración: El Autor

CREDITO CFN (CORPORACION FINANCIERA NACIONAL)

Cuadro No. 24

TABLA DE AMORTIZACIÓN

Tipo de Préstamo: Micro empresarial
Años de Gracia: Ninguno
Monto: **50,000** **Forma de pago:** Semestral
Tasa de Interés: **9,75 %**
Cuotas: 20 **Plazo:** 10 años

Año	Semestre	Saldo semestral	Interés Semestral	Interés Anual	Amortización semestral	Dividendo Anual	Capital Amortizado
1	1	50.000	2.438	4.753	2.500	9.753	2.500
	2	47.500	2.316		2.500		5.000
2	1	45.000	2.194	4.266	2.500	9.266	7.500
	2	42.500	2.072		2.500		10.000
3	1	40.000	1.950	3.778	2.500	8.778	12.500
	2	37.500	1.828		2.500		15.000
4	1	35.000	1.706	3.291	2.500	8.291	17.500
	2	32.500	1.584		2.500		20.000
5	1	30.000	1.463	2.803	2.500	7.803	22.500
	2	27.500	1.341		2.500		25.000
6	1	25.000	1.219	2.316	2.500	7.316	27.500
	2	22.500	1.097		2.500		30.000
7	1	20.000	975	1.828	2.500	6.828	32.500
	2	17.500	853		2.500		35.000
8	1	15.000	731	1.341	2.500	6.341	37.500
	2	12.500	609		2.500		40.000
9	1	10.000	488	853	2.500	5.853	42.500
	2	7.500	366		2.500		45.000
10	1	5.000	244	366	2.500	5.366	47.500
	2	2.500	122		2.500		50.000

Fuente: Corporación Financiera Nacional – CFN
Elaboración: El Autor

6.4.2 DETALLE DE INGRESOS

Cuadro No. 25

Ingresos Restaurante Tradiciones "Platos a la carta"

AÑOS	CLIENTES CONSUMO DIARIO	NÚMERO DE DÍAS	TOTAL CLIENTES ANUAL	PRECIO PROMEDIO	TOTAL INGRESOS RESTAURANTE
1	16	317	5.072,00	10,00	50.720
2	17	317	5.325,60	11,00	58.582
3	18	317	5.591,88	11,02	61.621
4	19	317	5.871,47	11,04	64.819
5	19	317	6.165,05	11,06	68.182
6	20	317	6.473,30	11,08	71.720
7	21	317	6.796,97	11,10	75.442
8	23	317	7.136,81	11,12	79.357
9	24	317	7.493,65	11,14	83.474
10	25	317	7.868,34	11,16	87.806

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

Cuadro No. 26

Ingresos Restaurante Tradiciones "Cafetería"

AÑOS	CLIENTES CONSUMO DIARIO	NÚMERO DE DÍAS	TOTAL CLIENTES ANUAL	PRECIO PROMEDIO	TOTAL INGRESOS CAFETERIA
1	30	317	9.510,00	3,00	28.530
2	32	317	9.985,50	3,01	30.010
3	33	317	10.484,78	3,01	31.568
4	35	317	11.009,01	3,02	33.206
5	36	317	11.559,46	3,02	34.929
6	38	317	12.137,44	3,03	36.741
7	40	317	12.744,31	3,03	38.648
8	42	317	13.381,53	3,04	40.653
9	44	317	14.050,60	3,04	42.763
10	47	317	14.753,13	3,05	44.982

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

Cuadro No. 27

Ingresos Totales Restaurante y Cafetería

AÑOS	CLIENTES SEMANAL	TOTAL DE SEMANAS	TOTAL DE INGRESOS PLATOS A LA CARTA	TOTAL INGRESOS CAFETERIA	TOTAL ING. US $
1	46	52,00	50.720	28.530	79.250
2	48	52,00	58.582	30.010	88.592
3	51	52,00	61.621	31.568	93.189
4	53	52,00	64.819	33.206	98.025
5	56	52,00	68.182	34.929	103.111
6	59	52,00	71.720	36.741	108.462
7	62	52,00	75.442	38.648	114.090
8	65	52,00	79.357	40.653	120.010
9	68	52,00	83.474	42.763	126.237
10	71	52,00	87.806	44.982	132.788

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

6.4.3 Detalle de los costos proyectados

La determinación de los costos no sólo se utiliza para el cálculo de la rentabilidad del Restaurante de Lujo “Tradiciones”, sino también como una herramienta importante para fijar los precios de los servicios que se comercializan.

Es de práctica común que se calcule el precio de venta/servicio agregando al costo de producción un margen de utilidad. Puede ocurrir que el precio fijado de esta manera quede descolocado del mercado porque es superior al de la competencia. Por lo tanto será necesario revisar los costos, cotejar los precios existentes en el mercado y verificar hasta donde están dispuestos a pagar los consumidores.

Los costos han sido proyectados para diez años de vida útil del proyecto, se considera una incremento anual del 4,52 %, que es el porcentaje promedio de la tasa inflacionaria del País (período 2005 – 2010). Para ello se considera los Costos de Producción y los Costos de Operación

Cuadro No. 28

INFLACION ANUAL

Año	Inflación
2005	3,54
2006	2,87
2007	3,32
2008	8,83
2009	4,51
2010	3,49
Promedio	**4,52**

En lo que concierne a la Depreciación de los Activos Fijos, se los ha estimado en función de la vida útil que tienen los mismos. Es menester indicar que una vez que el activo fijo haya terminado su vida útil, el mismo se dará de baja y será remplazado inmediatamente por otro de las mismas características, ello con la finalidad de no alterar la operatividad de la empresa.

DEPRECIACIÓN:

DESCRIPCIÓN	Inversión Inicial	Vida Útil	Tasa Anual	TOTAL
Instalaciones y obras complementarias	36.921,44	10	10	3.692,14
Equipo y enseres de restaurante	4.920,00	5	20	984,00
Mobiliario de oficina y restaurante	2.835,00	10	10	283,50
Equipo de computación	4.430,00	3	33	1.476,67
Menaje para restaurante	6.817,98	5	20	1.363,60
Utensilios de cocina	**3.984,40**	5	20	796,88
Total Depreciación Activos Fijos:				**8.596,79**

Fuente: Ley de Régimen Tributario Interno

Total Gastos Generales	**2.060,40**	MENSUAL	**8.596,79**	ANUAL

Cuadro No. 29

COSTOS PROYECTADOS

COSTOS PROYECTADOS

DESCRIPCIÓN	AÑOS									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
COSTOS DE PRODUCCION										
Útiles de oficina	293,05	306,30	320,14	334,61	349,74	365,54	382,07	399,34	417,39	436,25
Costos de fabricación	3.187,21	3.331,27	3.481,85	3.639,22	3.803,72	3.975,65	4.155,34	4.343,17	4.539,48	4.744,66
Gastos generales	1.061,63	1.109,62	1.159,77	1.212,19	1.266,98	1.324,25	1.384,11	1.446,67	1.512,06	1.580,40
Uniformes / personal	480,00	501,70	524,37	548,07	572,85	598,74	625,80	654,09	683,65	714,56
Depreciación	8.596,79	8.596,79	8.596,79	8.596,79	8.596,79	8.596,79	8.596,79	8.596,79	8.596,79	8.596,79
Total Costos de Producción	*13.618,68*	*13.845,67*	*14.082,92*	*14.330,89*	*14.590,07*	*14.860,97*	*15.144,11*	*15.440,05*	*15.749,36*	*16.072,66*
COSTO DE OPERACIÓN										
Costos de administración	2.994,60	3.129,96	3.271,43	3.419,30	3.573,85	3.735,39	3.904,23	4.080,70	4.265,15	4.457,93
Costo de ventas	7.815,00	8.168,24	8.537,44	8.923,33	9.326,67	9.748,23	10.188,86	10.649,39	11.130,74	11.633,85
Intereses pagados	4.753,13	4.265,63	3.778,13	3.290,63	2.803,13	2.315,63	1.828,13	1.340,63	853,13	365,63
Total Costos de Operación	*15.562,73*	*15.563,82*	*15.587,00*	*15.633,26*	*15.703,65*	*15.799,25*	*15.921,21*	*16.070,72*	*16.249,02*	*16.457,41*
COSTOS TOTALES	**29.181,40**	**29.409,49**	**29.669,91**	**29.964,15**	**30.293,72**	**30.660,22**	**31.065,32**	**31.510,76**	**31.998,38**	**32.530,07**

Fuente: Estudio Económico
Elaboración: El Autor

Cuadro No. 30

Estado de Resultados

CONCEPTO	AÑOS									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
+ INGRESOS	79.250,0	88.592,0	93.189,1	98.024,6	103.111,1	108.461,6	114.089,6	120.009,8	126.237,1	132.787,5
- Costos Producción	13.618,7	13.845,7	14.082,9	14.330,9	14.590,1	14.861,0	15.144,1	15.440,0	15.749,4	16.072,7
= UTILIDAD MARGINAL	**65.631,3**	**74.746,4**	**79.106,1**	**83.693,8**	**88.521,1**	**93.600,6**	**98.945,5**	**104.569,7**	**110.487,7**	**116.714,9**
- Costos Administración	2.994,6	3.130,0	3.271,4	3.419,3	3.573,9	3.735,4	3.904,2	4.080,7	4.265,1	4.457,9
- Costos de Ventas	7.815,0	8.168,2	8.537,4	8.923,3	9.326,7	9.748,2	10.188,9	10.649,4	11.130,7	11.633,9
- Intereses pagados	4.753,1	4.265,6	3.778,1	3.290,6	2.803,1	2.315,6	1.828,1	1.340,6	853,1	365,6
= UTILIDAD BRUTA	**50.068,6**	**59.182,5**	**63.519,1**	**68.060,5**	**72.817,4**	**77.801,4**	**83.024,3**	**88.499,0**	**94.238,7**	**100.257,4**
.o% IVA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- 25% Impuesto Renta	12.517,1	14.795,6	15.879,8	17.015,1	18.204,4	19.450,3	20.756,1	22.124,7	23.559,7	25.064,4
- 15% Trabajadores	7.510,3	8.877,4	9.527,9	10.209,1	10.922,6	11.670,2	12.453,6	13.274,8	14.135,8	15.038,6
= UTILIDAD ANTES DE RESERVAS	**30.041,2**	**35.509,5**	**38.111,5**	**40.836,3**	**43.690,5**	**46.680,8**	**49.814,6**	**53.099,4**	**56.543,2**	**60.154,5**
- 10% Reservas Capitalización	3.004,1	3.551,0	3.811,1	4.083,6	4.369,0	4.668,1	4.981,5	5.309,9	5.654,3	6.015,4
= UTILIDAD NETA	**27.037,0**	**31.958,6**	**34.300,3**	**36.752,7**	**39.321,4**	**42.012,7**	**44.833,1**	**47.789,5**	**50.888,9**	**54.139,0**

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

Cuadro No. 31

FLUJO DE CAJA

CONCEPTO	AÑOS									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
+ INGRESOS	79.250,0	88.592,0	93.189,1	98.024,6	103.111,1	108.461,6	114.089,6	120.009,8	126.237,1	132.787,5
- Costos Producción	13.618,7	13.845,7	14.082,9	14.330,9	14.590,1	14.861,0	15.144,1	15.440,0	15.749,4	16.072,7
= UTILIDAD MARGINAL	**65.631,3**	**74.746,4**	**79.106,1**	**83.693,8**	**88.521,1**	**93.600,6**	**98.945,5**	**104.569,7**	**110.487,7**	**116.714,9**
- Costos Administración	2.994,6	3.130,0	3.271,4	3.419,3	3.573,9	3.735,4	3.904,2	4.080,7	4.265,1	4.457,9
- Costos de Ventas	7.815,0	8.168,2	8.537,4	8.923,3	9.326,7	9.748,2	10.188,9	10.649,4	11.130,7	11.633,9
- Intereses pagados	4.753,1	4.265,6	3.778,1	3.290,6	2.803,1	2.315,6	1.828,1	1.340,6	853,1	365,6
= UTILIDAD BRUTA	**50.068,6**	**59.182,5**	**63.519,1**	**68.060,5**	**72.817,4**	**77.801,4**	**83.024,3**	**88.499,0**	**94.238,7**	**100.257,4**
- 12% IVA	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**	**0,0**
- 25% Impuesto Renta	12.517,1	14.795,6	15.879,8	17.015,1	18.204,4	19.450,3	20.756,1	22.124,7	23.559,7	25.064,4
- 15% Trabajadores	7.510,3	8.877,4	9.527,9	10.209,1	10.922,6	11.670,2	12.453,6	13.274,8	14.135,8	15.038,6
= UTILIDAD ANTES RESERVA	**30.041,2**	**35.509,5**	**38.111,5**	**40.836,3**	**43.690,5**	**46.680,8**	**49.814,6**	**53.099,4**	**56.543,2**	**60.154,5**
- 10 % Reservas capitalización	3.004,1	3.551,0	3.811,1	4.083,6	4.369,0	4.668,1	4.981,5	5.309,9	5.654,3	6.015,4
= UTILIDAD NETA	**27.037,0**	**31.958,6**	**34.300,3**	**36.752,7**	**39.321,4**	**42.012,7**	**44.833,1**	**47.789,5**	**50.888,9**	**54.139,0**
+ Depreciación.	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8
+ Pago de capital	5.000,0	5.000,0	5.000,0	5.000,0	5.000,0	5.000,0	5.000,0	5.000,0	5.000,0	5.000,0
= FLUJO NETO EFECTIVO	**40.633,8**	**45.555,4**	**47.897,1**	**50.349,5**	**52.918,2**	**55.609,5**	**58.429,9**	**61.386,2**	**64.485,7**	**67.735,8**

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

6.4.4 Factor de recuperación del capital (tasa de descuento)

Para determinar la Tasa de Descuento (Factor de Recuperación del Capital) se toma en consideración El Costo del Capital, o sea la Tasa Activa del 9,75 % que establece la Corporación Financiera Nacional (CFN) para los créditos; a más de ello se considera la vida útil del proyecto que es de 10 años. Con esto se establece qué la tasa de descuento para el presente proyecto es del 10,14 %, la misma que es superior en 0,39 % a la determinada por la CFN, indicando que esta tasa de descuento ayudará favorablemente a la recuperación del capital. Esta tasa de descuento servirá para establecer el Período de Recuperación de la Inversión, determinar la Relación Beneficio/Costo y hacer los cálculos del VAN y el Análisis de Sensibilidad respectivos.

$$FRC = \frac{i(1+i)^n}{\left[(1+i)^n - i\right]}$$

$$FRC = \frac{0{,}0975(1+0{,}0975)^{10}}{(1+0{,}0975)^{10} - 0{,}0975}$$

$$FRC = \frac{0{,}0975x2{,}5354}{2{,}5354 - 0{,}0975}$$

$$FRC = \frac{0\,,2472}{2\,,4379}$$

$$FRC = 0{,}1014x100\%$$

$$FRC = 10{,}14\%$$

6.4.5 Determinación del costo de capital o tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR)

Para calcular el TMAR, nos valemos de la siguiente fórmula:

TMAR = INDICE INFLACIONARIO + PREMIO AL RIESGO.

La TMAR, se calcula sumando dos factores, primero: deberá ser tal su ganancia que compense los efectos inflacionarios, y segundo: debe

incrementarse el valor del premio al riesgo del capital en determinada inversión que puede ser del 8% al 15%. Para el presente estudio está determinado en el 11,00 %; la tasa inflacionaria acumulada del país según el INEC con corte al 30 de Julio del 2011 es del 3,49 %, EL Costo del capital para los créditos que otorga la Corporación Financiera Nacional – Loja es del 9,75 %

Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento = 3,49 % (Tasa inflacionaria) + 11% (Premio al riesgo) = **14,49 %**

Cuadro No. 32

TASA MÍNIMA ACEPTABLE DE RENDIMIENTO GLOBAL

INVERSIONISTAS	% PARTICIP.	TMAR	PONDERACION
PARTICIPACION C.F.N.	0,7158 0,2842	0,1449 0,0975	0,1037 0,0277
TMAR – GLOBAL	**1,000**		**0,1264**

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

El rendimiento mínimo que debe obtener la empresa es de $ 10.316,16 (0,1264 * $ 81.615,16) USD dólares americanos, con la utilización de la TMAR GLOBAL del 13,01 %, en síntesis es el rendimiento mínimo que deberá ganar la empresa para pagar el 71,58 % de aporte de capital de los inversionistas que es $ 31.615,16 y el interés sobre los $ 50.000 aportado por la CFN a la tasa del 9,75 % de interés para 10 años plazo con pagos semestrales

6.5 EVALUACIÓN FINANCIERA

Permite determinar el nivel de producción inicial, así como también como el respectivo crecimiento paulatino de la empresa en mención, con el objetivo de determinar los futuros ingresos y egresos de la misma, dichos resultados son la base principal para el estudio de los indicadores económicos que permiten demostrar la rentabilidad del presente proyecto de investigación.

6.5.1 VALOR ACTUAL NETO (VAN)

El 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. El método de valor presente es uno de los criterios económicos más utilizaos en la evaluación de proyectos de inversión. Cuando dicha equivalencia es mayor que el desembolso inicial, es recomendable que el proyecto sea aceptado. Cuando el VAN toma un valor igual a 0 pasa a llamarse TIR (Tasa Interna de Retorno) que es la rentabilidad que nos esta proporcionando el proyecto. (Fundación Wikipedia, 2011)

En el proyecto se ha utilizado como costo de oportunidad del capital en el mercado el 10,14 %, pese a que el préstamo de la Corporación Financiera Nacional sale con la tasa del 9,75 %. El VAN obtenido en el cuadro adjunto es de $ 237.508,62 y expresa el valor actual de los recursos obtenidos al final del período de duración del proyecto, por tanto la inversión en el proyecto puede ejecutarse.

Cálculo del VPN

El proceso se lo realiza de la siguiente manera:

1.- Se toma el flujo de caja de los valores correspondientes a la vida útil del Plan de Negocios

2.- Se divide por el factor de descuento correspondiente a cada año del Plan de negocios

3.- Se suman los valores actuales obtenidos para la vida del Plan de negocios

4.- Se resta la inversión inicial

La fórmula para el cálculo del VPN es la siguiente:

$$\boxed{VPN = \sum\left(\frac{F1}{(1+i)^1} + \frac{F2}{(1+i)^2} + \frac{F3}{(1+i)^3} + \ldots \frac{Fn}{(1+i)^n}\right) - I_0}$$

Cuadro No. 33

VALOR ACTUAL NETO VAN

DESCRIPCIÓN	AÑOS										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Flujo Neto de Efectivo	-81.615,2	40.633,8	45.555,4	47.897,1	50.349,5	52.918,2	55.609,5	58.429,9	61.386,2	64.485,7	67.735,8
10,15%	1,0000	0,9079	0,8243	0,7484	0,6794	0,6168	0,5600	0,5084	0,4616	0,4191	0,3805
Valor Actualizado	-81.615,2	36.891,2	37.550,0	35.843,9	34.208,6	32.642,3	31.143,0	29.708,6	28.336,9	27.025,9	25.773,3

Sumatoria VAN =	**319.123,78**
Inversión Total =	**81.615,16**
VAN = ∑ VAN - IT	**237.508,62**

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

6.5.2 TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

La Tasa Interna de Retorno, es un indicador que expresa en forma porcentual la capacidad de ganancia de un proyecto. El sentido que rige en este estudio para decidir por la factibilidad de ejecutar o no, es el que este tenga una TIR superior al costo del capital en el mercado.

En términos más específicos la TIR de la inversión es la tasa de interés a la que el valor actual neto de los costos (flujos de caja negativos de la inversión) es igual al valor presente neto de los beneficios (flujos positivos de efectivo de la inversión)

Para proceder al cálculo se toma como referente la primera tasa para actualización, tasa a la que se le descontó el momento de calcular el VAN del Proyecto.

El costo de capital en el mercado es del 9,75 %; pero para el proyecto se tomó como referencia la tasa de Descuento del 10,14 %. En el proyecto la TIR obtenida es del 32,94 % y un Costo de Oportunidad del 22,79 % (32,94 % - 22,79 %).

El costo de oportunidad es la utilidad que se obtiene al poner en ejecución el proyecto, en el presente caso es más alto que la tasa de descuento del proyecto que es del 10,15 %, lo que implica que es altamente rentable

Para proceder al cálculo de la TIR se utiliza la siguiente fórmula

$$TIR = Tm + Dt\left(\frac{VAN\ menor}{VAN\ menor - VAN\ mayor}\right)$$

Donde:

TIR = Tasa Interna de Retorno

Tm = Tasa menor de descuento para actualización

Dt = Diferencia de tasas de descuento para actualización

VAN menor = Valor actual de la tasa menor

VPN mayor = Valor actual de la tasa mayor

Para poder aplicar esta fórmula es necesario encontrar los valores actuales de las tasa menor y mayor, en este punto se deberá tener muy claro que el VAN mayor; siempre será negativo.

Para proceder al cálculo debemos tomar como referente la primera tasa para actualización, tasa a la que se le descontó el momento de calcular el VAN del Proyecto

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

Cuadro No. 34

CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO (TASA MAYOR)

DESCRIPCIÓN	AÑOS										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Flujo Neto de Efectivo	-81.615,2	40.633,8	45.555,4	47.897,1	50.349,5	52.918,2	55.609,5	58.429,9	61.386,2	64.485,7	67.735,8
17,00%	1	0,8547	0,7305	0,6244	0,5337	0,4561	0,3898	0,3332	0,2848	0,2434	0,2080
Valor Actualizado	-81.615,2	34.729,8	33.278,8	29.905,6	26.869,0	24.136,6	21.678,7	19.468,6	17.481,7	15.696,1	14.091,6

Sumatoria VAN =	**237.336**
Inversión Total =	**81.615**
VAN = ∑ VAN - IT	**155.721**

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

Cuadro No. 35

CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO (TASA MENOR)

DESCRIPCIÓN	AÑOS										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Flujo Neto de Efectivo	-81.615,2	40.633,8	45.555,4	47.897,1	50.349,5	52.918,2	55.609,5	58.429,9	61.386,2	64.485,7	67.735,8
16,00%	1	0,8621	0,7432	0,6407	0,5523	0,4761	0,4104	0,3538	0,3050	0,2630	0,2267
Valor Actualizado	-81.615,2	35.029,2	33.855,1	30.685,7	27.807,6	25.195,0	22.824,5	20.674,2	18.724,4	16.956,7	15.354,6

Sumatoria VAN	**247.106,9**	
Inversión Total =	**81.615,2**	
VAN = ∑ VAN - IT	**165.491,7**	
TIR =	**0,3294**	**32,9379**
COSTO OPORTUNIDAD	**0,2279**	**22,7929**

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

6.5.3 Determinación de la relación beneficio/ costo (B/C)

Un criterio adicional al VAN y a la TIR, tradicionalmente utilizado en la evaluación de un Plan de negocios es la razón beneficio - costo, es decir cuando se aplica teniendo en cuenta los flujos no descontados, lleva a los mismos problemas ya indicados al valor tiempo del dinero, estas limitaciones han inducido a utilizar factores descontados utilizando la tasa de oportunidad del capital en el mercado que en este caso corresponde a 10,15 %.

La relación beneficio/costo mide el rendimiento que se obtiene por cada unidad monetaria invertida, a diferencia del VAN, la relación beneficio - costo, entrega un índice de relación, en lugar de un valor concreto; con lo cual se determina la factibilidad del mismo en base a los siguientes criterios:

1) Cuando se obtiene un índice menor a 1 el proyecto no renta lo que el inversionista exige a la inversión.

2) Cuando se obtiene un índice de la relación beneficio-costo igual a 1, el proyecto renta justo lo que el inversionista exige de la inversión.

3) Cuando el índice es mayor a 1, el proyecto renta más de lo que el inversionista exige de la inversión.

En el presente caso se obtiene un indicador del 3,23; esto nos indica que por cada dólar invertido se recupera 3 dólares con 23 centavos, lo que genera una alta recuperación del capital invertido y que se lo puede volver a reinvertir en capital de trabajo

En el cuadro adjunto, se describe la metodología y los resultados de la relación beneficio-costo, en donde se ha obtenido un índice igual a 3,23 veces más de lo que el inversionista exige de la inversión.

Para determinar la relación Beneficio/Costo se calculó el valor actual de los costos brutos sobre el valor actual de los ingresos brutos. Esta relación de B/C dice que al invertir $1 vamos a tener $ 3,23 de beneficio.

Cuando el índice es mayor a 1, el proyecto renta más de lo que el inversionista exige de la inversión.

$$\boldsymbol{BENEFICIO/COSTO} = \left(\frac{\sum \boldsymbol{Ingresos\ actuales}}{\sum \boldsymbol{Egresos\ actuales}}\right) - \mathbf{1}$$

RELACIÓN COSTO - BENEFICIO

Cuadro No. 36

Ingreso Actualizado

DESCRIPCIÓN	AÑOS										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ingreso Actualizado	-81.615,2	79.250,0	88.592,0	93.189,1	98.024,6	103.111,1	108.461,6	114.089,6	120.009,8	126.237,1	132.787,5
0,1015	1,0000	0,9079	0,8243	0,7484	0,6794	0,6168	0,5600	0,5084	0,4616	0,4191	0,3805
Valor Actualizado	-81.615,2	71.950,6	73.023,9	69.738,2	66.600,3	63.603,6	60.741,7	58.008,6	55.398,5	52.905,9	50.525,4

Sumatoria Ingresos =	**622.497**

Costo Actualizado

DESCRIPCIÓN	AÑOS										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Costo Actualizado	-81.615	30.994	31.078	31.188	31.325	31.490	31.685	31.910	32.168	32.459	32.785
0,1015	1	0,9079	0,8243	0,7484	0,6794	0,6168	0,5600	0,5084	0,4616	0,4191	0,3805
Valor Actualizado	-81.615	28.139	25.617	23.340	21.283	19.424	17.744	16.225	14.849	13.604	12.475

Sumatoria Costos =	**192.700**
R. Beneficio Costo =	**3,23**

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

6.5.4 Determinación del periodo de recuperación de la inversión (PRI)

Permite determinar el tiempo en que se va a recuperar la inversión inicial, para su cálculo se utilizan los valores del flujo de caja y el monto de la inversión

Los valores serán actualizados al 10,15 % que es la Tasa de descuento actualizada en función de la tasa de interés con la cual la entidad financiera (CFN), nos otorga el crédito.

$$PRI = Año\ que\ supera\ inversión + \left(\frac{Inversión - \sum Primeros\ flujos}{Flujo\ del\ año\ que\ supera\ inversión}\right)$$

De acuerdo al análisis del cuadro adjunto, se puede determinar que el capital invertido se lo recupera en 4 años, 3 meses, 3 días exactamente, pudiéndose solicitar créditos en base a los porcentajes determinados para cada año en dicho análisis.

CÁLCULO DEL PERÍODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

Cuadro No. 37

DESCRIPCIÓN	AÑOS										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Flujo Neto de Efectivo	-81.615	40.634	45.555	47.897	50.349	52.918	55.610	58.430	61.386	64.486	67.736
10,15%	1	0,9079	0,8243	0,7484	0,6794	0,6168	0,5600	0,5084	0,4616	0,4191	0,3805
Valor Actualizado	-81.615	36.891	37.550	35.844	34.209	32.642	31.143	29.709	28.337	27.026	25.773
Flujos Acumulados		36.891	74.441	110.285	144.494	177.136	208.279	237.988	266.325	293.350	319.124
Sumatoria VAN =	**545.001**										
Inversión Total =	**81.615**										
DECIMO FLUJO NETO	**67.736**										

		4,26	4	AÑOS
Flujo Neto de Efectivo	**463.385,98**	3,12	3	MESES
P. de Recuperación	**4,26**	3,60	3	DIAS

Período de recuperación= 4 años, 3 meses

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

6.5.5 Determinación del punto de equilibrio

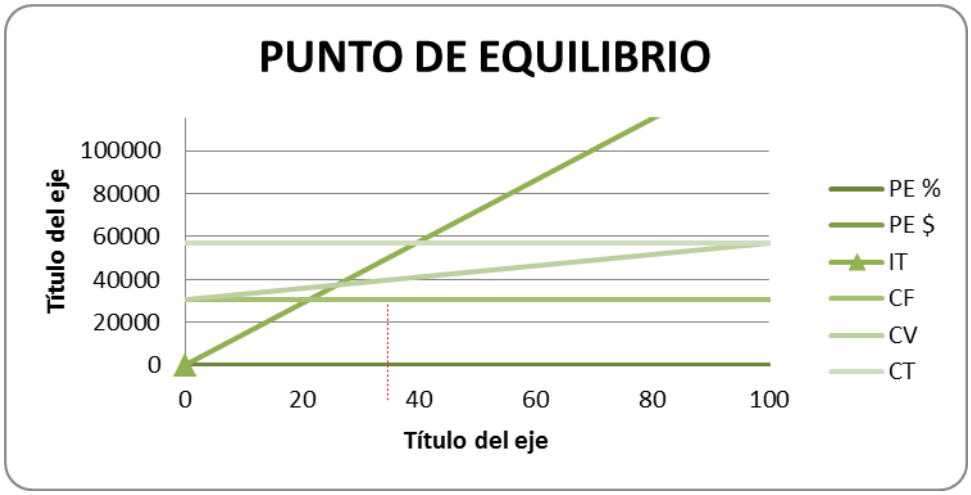
El análisis del punto de equilibrio es un cálculo crítico para el mantenimiento del restaurante de lujo de comida ecuatoriana denominado “Tradiciones”. Implica la determinación del volumen de ventas (ingresos) necesarios para que el restaurante no gane ni pierda. Por encima de ese volumen de ingresos el Restaurante de lujo de comida ecuatoriana proporciona utilidades por debajo se producen pérdidas.

$$\text{Punto Equilibrio} = \frac{\text{Costo fijo total}}{\text{Precio de venta} - \text{Costo Variable}} = \text{Cantidades}$$

El punto de equilibrio ayuda conocer a qué nivel de ventas se debería llegar para cubrir todos los costos y obtener ganancias.

En virtud de las proyecciones realizadas se obtendrán ingresos por el valor de $ 79.250 para el primer año, con ello se obtiene un Precio de equilibrio en Ventas de $ 29.452 y un Precio de equilibrio de su capacidad instalada del 37,90 %. Para el quinto año obtendrán ingresos por el valor de $ 103.111,10 con ello se obtienen el Precio de equilibrio en Ventas de $ 29.650,10 y un Precio de equilibrio de su capacidad instalada del 29,28 % y para el décimo año de vida útil del proyecto obtendrán ingresos por el valor de $ 132.787,50 con ello se obtienen el Precio de equilibrio en Ventas de $ 30.490,40 y un Precio de equilibrio de su capacidad instalada del 23,37 %.

Gráfico No. 3



PUNTO DE EQUILIBRIO

Cuadro No. 38

COSTOS FIJOS Y VARIABLES

DESCRIPCIÓN	AÑOS									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
COSTOS VARIABLES										
Uniformes / personal	480,0	501,7	524,4	548,1	572,8	598,7	625,8	654,1	683,7	714,6
Gastos Generales	1.061,6	1.109,6	1.159,8	1.212,2	1.267,0	1.324,3	1.384,1	1.446,7	1.512,1	1.580,4
Total Costos Variables	**1.541,6**	**1.611,3**	**1.684,1**	**1.760,3**	**1.839,8**	**1.923,0**	**2.009,9**	**2.100,8**	**2.195,7**	**2.295,0**
COSTOS FIJOS										
Costos de Administración	2.994,6	3.130,0	3.271,4	3.419,3	3.573,9	3.735,4	3.904,2	4.080,7	4.265,1	4.457,9
Costos de Ventas	7.815,0	8.168,2	8.537,4	8.923,3	9.326,7	9.748,2	10.188,9	10.649,4	11.130,7	11.633,9
Útiles de Oficina	293,1	306,3	320,1	334,6	349,7	365,5	382,1	399,3	417,4	436,3
Depreciación	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8	8.596,8
Gastos financieros	9.753,1	9.265,6	8.778,1	8.290,6	7.803,1	7.315,6	6.828,1	6.340,6	5.853,1	5.365,6
Total Costos Fijos	**29.452,6**	**29.466,9**	**29.503,9**	**29.564,7**	**29.650,2**	**29.761,6**	**29.900,1**	**30.066,8**	**30.263,2**	**30.490,4**
COSTOS TOTALES	**30.994,2**	**31.078,2**	**31.188,1**	**31.324,9**	**31.490,0**	**31.684,6**	**31.910,0**	**32.167,6**	**32.458,9**	**32.785,4**

PUNTO DE EQUILIBRIO

DESCRIPCIÓN	AÑOS									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ingresos	79.250,0	88.592,0	93.189,1	98.024,6	103.111,1	108.461,6	114.089,6	120.009,8	126.237,1	132.787,5
PE en Ventas	29.452,5	29.466,9	29.503,9	29.564,6	29.650,1	29.761,6	29.900,0	30.066,8	30.263,2	30.490,4
PE en Capacidad Instalada %	37,90	33,88	32,24	30,71	29,28	27,94	26,68	25,50	24,40	23,37

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

6.5.6 Análisis de sensibilidad del proyecto

Cualquier tipo de análisis, requiere de estimaciones sobre las variables que intervienen en el proceso, las mismas que están sujetas a cambios por fluctuaciones que pueden producirse a lo largo de la vida útil del Plan de negocios, siendo los ingresos y los costos las variaciones más sensibles un incremento o disminución de los precios.

El criterio de decisión basado en el análisis de sensibilidad es:

- Cuando el coeficiente de sensibilidad es mayor que uno, el Plan de negocios es sensible
- Cuando el coeficiente de sensibilidad es igual a uno, el Plan de negocios no sufre ningún efecto
- Cuando el coeficiente de sensibilidad es menor que uno, no es sensible

Diferencia de TIR = TIR del plan - Nueva TIR

% de variación = Diferencia entre TIR

TIR del Plan

Sensibilidad = % de Variación

Nueva TIR

Cuadro No. 39

DIFERENCIA DEL TIR

DIFERENCIA DE TIR	21.737,63
% DE VARIACION	14,70
ACTUALIZACION	7,35
CAS	23,35

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

Cuadro No. 40

CÁLCULO DEL ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

DESCRIPCIÓN	AÑOS											
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Costo original Total		30.994	31.078	31.188	31.325	31.490	31.685	31.910	32.168	32.459	32.785	
Ingresos Originales Totales		79.250	88.592	93.189	98.025	103.111	108.462	114.090	120.010	126.237	132.788	
Ing total disminuido 10,14%	-	70.929	79.290	83.404	87.732	92.284	97.073	102.110	107.409	112.982	118.845	
Flujo Neto		39.935	48.212	52.216	56.407	60.794	65.389	70.200	75.241	80.523	86.059	
Factor de actualización 12,93%		0,8855	0,7841	0,6943	0,6148	0,5444	0,4821	0,4269	0,3780	0,3347	0,2964	**VPN Mayor**
Flujo Actualizado		35.362	37.804	36.256	34.681	33.099	31.524	29.969	28.443	26.955	25.510	**319.604**
Factor de actualización 14,49%		0,8734	0,7628	0,6662	0,5818	0,5081	0,4438	0,3876	0,3385	0,2956	0,2582	**VPN Menor**
Flujo Actualizado		34.877	36.774	34.785	32.818	30.891	29.018	27.208	25.469	23.805	22.220	**297.866**
		8.321	9.302	9.785	10.293	10.827	11.388	11.979	12.601	13.255	13.943	

Fuente: Estudio Económico – Financiero
Elaboración: El autor

6.6 ANALISIS DE IMPACTOS

En el presente trabajo de investigación también se procede a realizar un análisis de los diversos impactos que el actual proyecto en gestión podría generar en diferentes áreas y ámbitos ya sea en lo cultural, social, económico, educativo y ambiental.

De los diferentes métodos existentes para realizar el análisis de impacto se ha escogido:

- Determinar las áreas o ámbitos a analizarse.
- Seleccionar numéricamente los niveles de impactos de acuerdo a la siguiente tabla:

Calificación para los impactos:

3 = Impacto Alto Positiva.
2 = Impacto Medio Positivo.
1 = Impacto Bajo Positivo.
0 = Impacto No hay impacto.
-1 = Impacto Bajo Negativo
-2 = Impacto Medio Negativo.
-3 = Impacto Alto Negativo.

En cada área o ámbito asignado se debe determinar una serie de indicadores que de una u otra manera representa el impacto en el ámbito o área investigada.

A cada uno de los indicadores planteados en el paso anterior se asignará numéricamente una ponderación positiva o negativa, dependiendo del nivel de incidencia que tenga ese indicador.

Luego se procede a realizar una suma de los niveles de impacto por cada área y dicho valor dividimos para el número de indicadores obtenidos, de esta manera se determina el nivel de impacto del área o ámbito. Es

importante señalar que bajo cada matriz se realiza un breve análisis o argumentación del porque se asignó el valor a cada indicador.

Una vez analizadas todos las áreas se construye una matriz de impacto general en la que en vez de los indicadores se colocan las áreas analizadas con su valor a nivel de impacto para de esta manera determine el valor general de cada impacto en el proyecto.

El análisis realizado dio como resultado lo siguiente:

a) IMPACTO SOCIO-CULTURAL

Cuadro No. 41

NIVEL DE IMPACTO / **INDICADORES**	**-3**	**-2**	**-1**	**0**	**1**	**2**	**3**
Fuentes de Trabajo							**X**
Nivel de vida						**X**	
Progreso en relaciones comerciales							**X**
Hábitos de Consumo							**X**
Trabajo en Equipo							**X**
Desarrollo de la Comunidad					**X**		
TOTAL DE SUMATORIA					**1**	**2**	**12**

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: El autor

Nivel de impacto socio-cultural = 1+2+12= 15/6 = **2,5**

<u>ANÁLISIS</u>:

De conformidad a la matriz anteriormente indicada se determina que el impacto es: 2.5 (altamente positivo), es decir con la implementación de este proyecto se pretende colaborar con el desarrollo local con el afán de mejorar la calidad de vida de los lojanos a través de la creación de nuevas fuentes de trabajo, que impulsará al progreso de las relaciones comerciales y por ende al crecimiento del mercado turístico.

b) IMPACTO ECONÓMICO

Cuadro No. 42

NIVEL DE IMPACTO / INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Generación de empleo							X
Divisas para el estado						X	
Efecto multiplicador							X
Incremento del turismo						X	
Nuevas inversiones						X	
TOTAL DE SUMATORIA						**6**	**6**

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: El autor

Nivel de impacto económico = 6+6 = 12/5 = **2,4**

ANALISIS:

Por medio de la matriz se determina que dentro del impacto económico alcanzamos un puntaje de 2,4 que en los indicadores refleja que la realización de este proyecto tiene un impacto alto positivo; es decir, con la implementación del presente proyecto se va a generar en la comunidad empleo directo para trece personas, además de trabajos indirectos y temporales para algunas personas, ayudando así al desarrollo económico de la ciudad y estableciendo una tradición para que puedan visitarla, lo que directamente ayuda a la ciudad y provincia.

Así mismo el presente proyecto generará divisas para el estado a través del pago de las obligaciones tributarias (impuestos) que se va a generar en el ejercicio económico del mismo. Logrará obtener un efecto multiplicador, puesto que los clientes que utilicen los servicios ofertados por el Restaurante “TRADICIONES”, podrán conocer y disfrutar por más tiempo de los atractivos de la ciudad si tienen un lugar adecuado para degustar de nuestra gastronomía.

c) IMPACTO EDUCATIVO

Cuadro No. 43

NIVEL DE IMPACTO / INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Convenio con Instituciones Educativas							X
Fortalecimiento de conocimientos							X
Capacitación							X
Emprendimiento						X	
TOTAL DE SUMATORIA						**2**	**9**

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: El autor

Nivel de impacto educativo = 2+9 = 11/4 = 2,75

ANALISIS:

De acuerdo a la matriz podemos determinar que el nivel de Impacto educativo es de 2,75; lo que significa que tiene un nivel alto positivo, por lo que el Restaurante va a realizar convenios con instituciones educativas, ya sean estas de instrucción superior y/o secundarias para que los estudiantes realicen prácticas que ayudarán al fortalecimiento y aprendizaje de conocimientos de carreras afines con las actividades de la empresa; de esta manera se facilitará la posibilidad de realizar emprendimientos que promuevan el desarrollo educativo a nivel provincial.

Cabe destacar que no sólo se lo realiza como un proyecto comercial de inversión, sino que el presente trabajo pretende ser una fuente bibliográfica de información y de consulta, para poder así contribuir con conocimientos tanto teóricos como prácticos que permitan ser una guía de estudio.

d) IMPACTO ECOLÓGICO – AMBIENTAL

Cuadro No. 44

NIVEL DE IMPACTO / INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Responsabilidad ambiental							X
Uso de materiales						X	
Aplicación de certificaciones							X
Normas de calidad							X
TOTAL DE SUMATORIA						2	9

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: El autor

Nivel de impacto ecológico ambiental = 2+9 = 11/4 = 2,75

ANALISIS:

En base a la matriz de impacto ecológico – ambiental se puede determinar que el nivel es de 2,75; que significa que tiene un nivel alto positivo, por lo que se consideró que se tomará en cuenta todos los aspectos que orientan a un control ambiental, como también se cumplirá con todas las certificaciones sanitarias y ambientales de acuerdo a las normas de calidad, y a la aplicación de normas sanitarias, de alimentación.

e) IMPACTO GLOBAL O GENERAL

Cuadro No. 45

NIVEL DE IMPACTO / INDICADORES	-3	-2	-1	0	1	2	3
Socio - Cultural						X	
Económico							X
Educativo							X
Ecológico - Ambiental							X
TOTAL DE SUMATORIA						2	9

Fuente: Investigación Directa

Elaboración: El autor

Nivel de impacto global alto positivo= 11/4= 2,75

ANALISIS

De acuerdo a la matriz realizada el impacto global es del 2,75 lo que indica que el presente proyecto dentro de la ciudad está entre Impacto Alto Positivo e Impacto Medio Positivo favoreciendo adicionalmente para la puesta en marcha del negocio con la rentabilidad esperada.

CONCLUSIONES

CONCLUSIONES

1) La implementación de un restaurante de Lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja, es esencial y factible en la localidad, pues facilita el desarrollo de la industria turística y da a conocer las principales muestras gastronómicas del país.

2) Mediante la identificación del mercado objetivo a través de la aplicación de encuestas se pudo constatar la aceptación de la gastronomía típica ecuatoriana en la localidad ya que la población aún demuestra su interés por preservar la identidad cultural.

3) En base a los resultados obtenidos mediante las encuestas aplicadas se pudo conocer las preferencias del mercado meta en cuanto a productos y servicios se refiere, permitiendo así tener una idea clara de las expectativas de los futuros clientes interesados en darle una oportunidad al nuevo servicio.

4) El análisis técnico permitió denotar las estrategias más influyentes para posicionar al Restaurante Tradiciones en el mercado con una diferenciación de producto, servicio y marca.

5) El sabor, la calidad, la higiene, presentación, ambiente, decoración, servicio y atención serán las bases primordiales para influir en la aceptación total del cliente.

6) A través del estudio administrativo se pudo percibir la importancia que tiene el contar con personal competente que este capacitado para brindar atención de calidad permanentemente.

7) Establecidos los objetivos empresariales del restaurante, se diseñaron planes de acción para desarrollar actividades de forma eficiente, que permitan garantizar la satisfacción del futuro cliente.

8) Si bien es cierto, la inversión del proyecto es considerada elevada, sin embargo el estudio financiero demuestra la viabilidad a mediano plazo para el Restaurante “Tradiciones” al tener un período de recuperación de 4 años, 3 meses.

9) Al concluir con la evaluación financiera se puede determinar el nivel alto de producción inicial así como también un incremento que permite calcular los ingresos y egresos a futuro permitiendo demostrar la factibilidad del proyecto en mención.

10) Al considerar a este proyecto altamente positivo en base al análisis de impacto realizado, éste se convierte en una oportunidad para que los futuros profesionales realicen prácticas de fortalecimiento y aprendizaje en las diferentes actividades administrativas y operativas que realice la empresa.

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES

1) El gobierno Central conjuntamente con el gobierno seccional deberían promocionar el valor cultural de los diferentes platos típicos y así llegar a alcanzar un alto nivel gastronómico, como ya lo han hecho nuestros países vecinos.

2) Las autoridades involucradas en el sector turístico deberían realizar estudios de afluencia turística y preferencias en cuanto a gustos gastronómicos se refiere, de tal manera que se aliente a futuras generaciones a ser generadoras de pequeñas y medianas empresas involucradas en el sector de alimentos y bebidas.

3) Las autoridades involucradas en el sector turístico deben controlar que los profesionales dedicados al servicio gastronómico en la ciudad de Loja, sean certificados y tengan los conocimientos adecuados para la realización correcta en sus funciones permitiendo brindar un servicio de calidad.

4) Los propietarios de los diferentes restaurantes establecidos en la ciudad de Loja deben mantener un estándar de calidad único para que la experiencia gastronómica perdure en el tiempo.

5) En el sector de Alimentos y Bebidas se recomienda realizar un plan de negocios que sirva como herramienta para evaluar todos aquellos factores que se consideran necesarios al aperturar un restaurante, logrando con esto el éxito desde el inicio de funcionamiento.

6) El personal que labora en los diferentes restaurantes de la ciudad deberían ser capacitados continuamente con el objetivo de innovar sus técnicas culinarias, incrementar su creatividad, y mejorar la cultura de servicio al cliente y al turista.

7) Diseñar un manual donde se especifiquen políticas, normas y reglamentos del Restaurante “Tradiciones” de manera que todo el personal que forma parte del establecimiento se encuentre informado acerca de las consecuencias que pudieran tener sus actos.

8) El Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) en unión con La casa de la Cultura Ecuatoriana (CCE) deberían realizar investigaciones y publicaciones sobre la historia de la gastronomía Ecuatoriana.

BIBLIOGRAFÍA

BIBLIOGRAFIA

- AMES, S. (1996). *Planificación Estratégica de la Administración.* México: Trillas.
- DENNIS, F. L. (1995). *Alimentos y Bebidas. Operaciones, métodos y contro de costos.* México DF: Programas Educativos S.A .
- FRED, D. (2003). *Conceptos de Administración Estratégica.* México : Prentice Hall.
- MAGAZINE, G. E. (1996). Starting a Restaurant. *Entrepreneur Bussines Start-up-Guide*, 120.
- MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR. (2010). *CATASTRO PROVINCIA DE LOJA.* Loja.
- MINISTERIO DE RELACIONES LABORALES DEL ECUADOR (2012) . SALARIOS MINIMOS SECTORIALES 2012
- MONTAS RAMIREZ, F. A. (2005). *Origen y evolución del servicio de Alimentos y Bebidas.* Madrid: Daly SL.
- MORFIN HERRERA, M. D. (1997). *Administración de Comedor y Bar.* México D.F: Trillas.
- QUALITURECUADOR (15 DE MARZO DE 2012) Normas para el Sector de Alimentos y Bebidas
- REAY, J. (2003). *RESTAURACIÓN BÁSICA. Administración del Servicio de Alimentos.* México DF: Trillas.
- THOMPSON, S. (2004). ADMINISTRACION ESTRATEGICA. México: McGraw-Hill.

WEBGRAFIA

- blogdecocina.com. (06 de Octubre de 2006). Recuperado el 15 de Diciembre de 2011, de http://blogdecocina.com
- Fundación Wikipedia, I. (24 de 12 de 2011). Wikipedia. Recuperado el 11 de 03 de 2012, de www.wikipedia.org

- EPI. (12 de 04 de 2010). INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL. Recuperado el 15 de marzo de 2012, de http://www.iepi.gob.ec/files/general/Requisitos_para_registro_de_Signo_Distintivo.pdf

- INEC. (s.f.). INEC. Recuperado el 03 de Mayo de 2012, de INEC: http://www.inec.gov.ec/inec/index.php?option=com_remository&func=fileinfo&id=945&Itemid=420&lang=es (INEC)

- Ministerio de Relaciones Laborales. Recuperado el 03 de Mayo de 2012 http://www.mrl.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=296:salarios-minimos-sectoriales-2012&catid=56:salarios&Itemid=240

- SÁNCHEZ, J. N. (2010). ECUAWORLD.COM.EC. Recuperado el 23 de Agosto de 2010, de ECUDWORDL.COM.EC: http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm

ANEXOS

ANEXO No.1 PROYECTO DE TESIS

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

ÁREA JURÍDICA SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA

PROYECTO DE TESIS:

TEMA:

"IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE LUJO DE COMIDA ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE LOJA"

AUTOR:

Nelson Rolando Palacios Córdova

LOJA - ECUADOR

2010

1. TEMA:

“Implementación de un Restaurante de Lujo de Comida Ecuatoriana en la Ciudad de Loja”.

2. PROBLEMATIZACIÓN

En nuestro país Ecuador existen características de índole cultural de gran realce las cuales deben ser rescatadas y difundidas pues en el tema gastronómico existen muchos ámbitos de investigación. La parte sur del país cuenta con una riqueza cultural, importante factor e indispensable para emprender un desarrollo con fundamentos sólidos que permitan participar en el proceso de globalización con la ventaja de una oferta propia y particular.

La gastronomía en el Ecuador tiene una gran diversidad ya que cada provincia geográficamente distribuida tiene sus platos típicos los cuales se puede aprovechar para la actividad turística la misma que origina fuentes de empleo y por la cual se han abierto en el país varias escuelas de gastronomía, al mismo tiempo que es aprovechada para generar divisas en toda la Región Sur, dinamizando la economía de sus pueblos.

Actualmente se encuentra en el medio una serie de restaurantes de toda clase encaminados sobre todo a ofrecer comida internacional y muy pocos a comida ecuatoriana de calidad y con un buen servicio, a pesar que el Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica, una comida auténtica y mestiza como resultado de una rica tradición culinaria, en la que se combinan sustancias y costumbres de varios continentes, una cultura auténtica, macerada por siglos que requiere ser promocionada la localidad tanto hacia la población lojana como a los turistas que nos visitan.

Tenemos claro que en la ciudad de Loja existen restaurantes de comida tradicional ecuatoriana, pero estos no están en capacidad de ofrecer un servicio de calidad, como por ejemplo una excelente infraestructura y brindar

Por lo tanto, con el desarrollo del presente trabajo se incumbirá cumplir o responder a las exigencias y requerimientos de la carrera, que como profesionales deberán desarrollar actividades en beneficio de todas las áreas que están dentro del marco de referencia.

3. JUSTIFICACIÓN

La investigación se justificará por las siguientes razones:

3.1 JUSTIFICACION ECONÓMICA.- La crisis económica que ha venido atravesando el país ha afectado a todos los sectores que lo componen, lo que ha incidido principalmente en el aspecto financiero, en razón que los gobiernos de turno han descuidado la entrega de recursos económicos, necesarios para su desarrollo, se han dirigido más bien a cumplir y a destinar la mayor parte del presupuesto general del Estado al pago de la deuda externa, han acentuado la falta de apoyo para la creación de empresas orientadas al fomento y desarrollo turístico, por tal motivo se ha visto la necesidad de realizar el tema: **"Implementación de un Restaurante de Lujo de Comida Ecuatoriana en la Ciudad de Loja"**, para que de esta manera se fomente el turismo gastronómico de la ciudad y se convierta en un medio para el desarrollo económico de la misma.

3.2 JUSTIFICACIÓN ACADÉMICA.- El proyecto constituye la base fundamental sobre la cual la Universidad Nacional de Loja, busca establecer el vínculo entre el estudiante y la colectividad a fin de lograr ser excelentes profesionales; que no solo tenga conocimientos teóricos, sino también que esté capacitado para resolver cualquier eventualidad que ha futuro se le presente. Teniendo en cuenta los aspectos antes mencionados, es importante la temática propuesta del proyecto por dos razones fundamentales: cumplir con el requisito para la obtención del título y segundo porque permitirá consolidar el avance científico, con la que posteriormente pueda edificar su formación como Ingeniero en Administración Turística.

3.3 JUSTIFICACIÓN SOCIAL AMBIENTAL.- Se tendrá trascendencia por que se implementará una nueva empresa turística con un excelente servicio

de primera no solo para los turistas, inclusive para la ciudadanía lojana, a quienes se quiere demostrar que el país y ciudad cuentan con una gran riqueza gastronómica en todos sus rincones, la cual muchas de las veces no se la conoce.

3.4 JUSTIFICACIÓN TÉCNICA.- Se pretenderá solucionar la escasa oferta y difusión de la gastronomía tradicional ecuatoriana, mediante la implementación de un restaurante que aporte a la promoción de la cocina ecuatoriana, la misma que se presentará al Ministerio de Turismo y otras entidades tanto públicas como privadas, con el fin de contribuir con el desarrollo de la ciudad.

4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar el estudio de factibilidad para la implementación de un restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar el análisis situacional del mercado objetivo, con el fin de identificar el número de encuestas necesarias para la recolección de la información y diagnosticar las principales amenazas y oportunidades del entorno, y determinar las fortalezas y debilidades del negocio a implementarse.
- Efectuar el análisis técnico, administrativo y legal para la implementación del restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja.
- Elaborar el análisis económico financiero para la implementación del restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja

5. METODOLOGÍA

Para la lograr un mayor grado de confiabilidad en el cumplimiento de los objetivos planteados y sus resultados, se empleará los siguientes métodos para el desarrollo del presente proyecto:

5.1 METODOLOGÍA PARA EL PRIMER OBJETIVO:

Realizar el análisis situacional del mercado objetivo, con el fin de identificar el número de encuestas necesarias para la recolección de la información y diagnosticar las principales amenazas y oportunidades del entorno, y determinar las fortalezas y debilidades del negocio a implementarse.

Para la ejecución de este objetivo se realizará:

Una encuesta a la ciudadanía lojana, con la finalidad de aplicar una serie de preguntas normalizadas dirigidas a una muestra representativa de la población, para conocer los estados de opinión respecto a la implementación del restaurante referentes a la decoración, menú y costos de los platos.

5.2 METODOLOGÍA PARA EL SEGUNDO OBJETIVO:

Efectuar el análisis técnico, administrativo y legal para la implementación del restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja.

Para la ejecución de este objetivo se realizará:

- Se diseñara la estructura orgánica administrativa del restaurante.
- Se tomara en consideración el normativo emitido por el Ministerio de Turismo.
- Plano del diseño del restaurante, con la finalidad de definir las áreas de trabajo y servicio al cliente.

5.3 METODOLOGÍA PARA EL TERCER OBJETIVO:

Elaborar el análisis económico financiero para la implementación del restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja.

Para la consecución de este objetivo se realizará la aplicación de los cálculos relacionados con los estudios técnico, administrativo, legal, análisis de los costos y estimación de los ingresos y la evaluación financiera con la aplicación del: VAN, TIR, Beneficio / Costo, Periodo de Recuperación y Análisis de Sensibilidad.

Otras técnicas e instrucciones que se aplicaran serán:

- **La Observación.-** Que se la realizará en cada lugar de la ciudad en el que se encuentra ubicada una tradición gastronómica.
- **La Muestra.-** Esta técnica es necesaria para obtener el número exacto de encuestas que serán aplicadas a la población de la Ciudad de Loja.

Para la obtención de la muestra se toma en cuenta Los siguientes datos y se aplica la siguiente fórmula:

$$n = \frac{[(Z)^2 * (p * q)] * N}{[(d)^2 * (N-1)] + [(Z)^2 * (p * q)]}$$

DONDE:

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la Población o universo

p = Probabilidad a favor, de éxito o proporción esperada

q = Probabilidad de fracaso

Z = Nivel de confianza elegido

d= margen de error permitido, precisión (error máximo admisible en términos de proporción).

6. ESQUEMA TENTATIVO DE CONTENIDOS

CAPÍTULO I: RESTAURANTES

1.1. Definición de restaurantes
1.2. Origen de los restaurantes
1.3. Tipos de Restaurante
1.4. Clasificación de los restaurantes
1.5. Condiciones óptimas de un restaurante
1.6. Obligaciones de los Restaurantes

CAPÍTULO II: COMIDA ECUATORIANA

2.1. Historia
2.2. Evolución de Restaurantes Ecuatorianos
2.3. Clases de comida Ecuatoriana
2.4. Atributos de la Comida Ecuatoriana
2.5. Estrategias Comerciales de Locales de Comida Ecuatoriana

CAPÍTULO III: PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN DEL MONTAJE DEL RESTAURANTE DE LUJO DE COMIDA ECUATORIANA

3.1. Localización del proyecto
3.2. Aspecto Legal
3.3 Estudio de Mercado
3.4. Diseño y Descripción del Restaurante

3.4.1 Descripción de Áreas
3.4.1.1. Instalación y Equipamiento
3.4.2 Organigrama estructural
3.43 Personal requerido
3.4.4 Funciones del personal
3.4.5 Jornada de trabajo

3.5 Diseño de la oferta gastronómica

3.5.1. Tipos de menú

3.5.2. Costos de menú

3.5.3. Planificación y diseños de menú

3.6 Diseño del tipo de servicio

3.7 Diseño de uniformes

3.8 Propuesta de promoción y difusión del restaurante

CAPITULO IV: ANÁLISIS ECONÓMICO FINANCIERO

4.1 Inversión a Realizarse

4.2. Personal para Proyecto

4.3. Resumen de Inversiones a Realizarse

4.4. Inversiones y Financiamiento

4.5 Flujo de Caja

4.6. Cálculo del TIR y el VAN

Conclusiones y Recomendaciones

Bibliografía

Anexos

7.- PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO

7.1 RECURSOS HUMANOS

- Un Director de tesis
- Un aspirante a Ingeniería en Administración Turística:
- Turistas locales, nacionales e internacionales, visitantes temporales
- Autoridades representativas de la ciudad de Loja

7.2 RECURSOS MATERIALES

- Foto copiadora.
- Hojas
- **Esferográfico**
- **Portaminas**
- **Borrador**
- **Carpetas**
- Computadora.
- Bibliotecas.

- Suministros y materiales.
- Internet
- Material Bibliográfico
- Cámara fotográfica
- Flash Memory
- Video Grabadora
- Impresora
- Escáner

PRESUPUESTO

FONDOS PROPIOS	$ 1.287,00	Adquisición material bibliográfico libros y textos	$ 100,00
		Internet	$ 50,00
		Materiales de oficina	$ 150,00
		Elaboración del Proyecto	$ 40,00
		Levantamiento del Borrador y Tesis definitiva	$ 300,00
		Derechos y aranceles universitarios	$ 50,00
		Movilización, transporte y manutención	$ 300,00
		Movilización Director de Tesis	$ 50,00
		Empastado	$ 100,00
		Apoyo Logistico	$ 30,00
		SUBTOTAL	$ 1.170,00
		Imprevistos	$ 117,00
TOTAL	**$ 1.287,00**	**TOTAL**	**$ 1.287,00**

8. CRONOGRAMA

N^0 DE ORDEN:	ACTIVIDADES:	MESES																															
		2010																															
		MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
1	PRESENTACION DEL PROYECTO		X																														
2	APROBACIÓN DEL PROYECTO		X	X																													
3	RECOPILACIÓN BIBLIOGRAFICA		X	X	X																												
4	OBJETIVO GENERAL				X	X																											
5	OBJETIVOS ESPECIFICOS					X	X																										
6	CAPITULO 1						X	X																									
7	CAPITULO 2							X	X	X																							
8	CAPITULO 3										X	X	X	X																			
9	CAPITULO 4														X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X								
10	CONCLUCIONES Y RECOMENDACIONES																									X	X						
11	PRESENTACION DEL BORRADOR DE TESIS																											X	X				
12	PRESENTACION DEL INFORME FINAL																													X	X		
13	DEFENSA Y SUSTENTACION DE TESIS																														X	X	X
14	REVISION PERMANENTE		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

9.- BIBLIOGRAFÍA

LIBROS:

- BACHS JORDI, VIVES ROSES (1999): “Servicio de Atención al Cliente en Restauración”, Editorial Esic, Madrid.
- BIOSCA DOMÉNEC (2001): “1000 Detalles que hay que cuidar en un hotel, un restaurante, un bar”, Editores Noriega.
- CÍRCULO DE LECTORES, 1992. El Gran Libro de Cocina Ecuatoriana
- COMITÉ DE DAMAS DEL CLUB ROTARIO DE LOJA, 2007, Delicias
- DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO “Océano” – 2005
- FOSTER Dennis, (1995): “Alimentos y bebidas. Operaciones, métodos y control de costos. Editorial Asturias
- GARCÍA ORTIZ Francisco (2000) “Técnicas de Servicio y Atención al Cliente” Editorial Paraninfo.
- GONZÁLEZ LIDIA, TALÒN PILAR (2003): “Dirección Hotelera, Operaciones y Procesos” Editorial Síntesis.
- Guía Turística de Loja 2005
- H.C.P.L.- Dirección de Turismo, GUIA GASTRONOMICA DE LA PROVINCIA DE LOJA
- H.C.P.L.- Dirección de Turismo, MANUAL TURISTICO DE LA PROVINCIA DE LOJA
- Lojanas de Ayer y Hoy
- ORDOÑEZ DE COBOS Camela, 1958. Cocina Moderna

SITIOS WEB:

- http://www.catering.com.co/ediciones_catering/EDICION18/sofia.pdf
- http://www.ecuaworld.com.ec/cocina_ecuatoriana.htm
- http://www.enplenitud.com/cursos/restaurante.asp
- http://www.hotfrog.es/Productos/Montaje-Restaurantes
- http://www.ministeriodeturismo.com.
- http://www.quito.com.ec/index.php?option=com_content&task=view&id=61&Itemid=201
- http://www. Wikipedia.org/wiki/restaurantes
- www.webtenerife.com/PortalTenerife/Area+profesional/Tenerife+Conv.

OTROS:

- Biblioteca Universidad de Loja
- Biblioteca Universidad Técnica Particular de Loja
- Biblioteca Universidad Internacional del Ecuador Sede en Loja

ANEXO No.2: ENCUESTA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Buenos días, como estudiante de la Carrera de Ingeniería en Administración Turística y como requisito previo a la obtención del Título me encuentro realizando la presente encuesta, que tiene como objetivo evaluar la factibilidad de la **"Implementación de un Restaurante de Lujo de Comida Ecuatoriana en la Ciudad de Loja** "es por esto que solicito a Ud. se digne contestar a las siguientes preguntas:

Encuestador: Nelson Rolando Palacios Córdova

Edad …… **Sexo F…. M….**

Nivel de Ingresos

250-350 …… **351-450 ……**

451-500 …… **501 - + ……**

Marque con una X la respuesta de su preferencia.

4. ¿Suele Usted comer fuera de su casa?

a) Si …….. b) No …….

5. ¿Con que frecuencia suele hacerlo?

a. 1 vez por semana ……. c) 2 veces por semana …….

b. Diariamente …….. d) 3 o más veces por semana …….

6. ¿Conoce restaurantes de lujoque ofrezcan comida nacional en la ciudad de Loja?

a) Si …… b) No …….

¿Cuál? ……

7) ¿Visita algún restaurante de comida típica Ecuatoriana?

a) Si …… b) No ……

¿Cuál? ..……...

8) ¿Si existiera un restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja, usted lo visitaría?

a) Si …… b) No ……

9) ¿Qué platos típicos le gustaría que se sirvieran en el Restaurante?

a) Arveja con guineo …… i) Yahuarlocro ……..

b) Locro de papa …… j) Ceviche de camarón ……..

c) Repe Lojano …… k) Seco de chivo ……...

d) Fritada …… l) Caldo de patas ……

e) Cecina …… m) Llapingachos …….

f) Churrasco ecuatoriano……. n) Encebollado …….

g) Guatita ……. ñ) Mote pillo …….

h) Hornado de cerdo ……. o) Encocado de pescado …….

i) Biche de pescado …….. p) Menestra y carne asada……..

j) Caldo de Bolas ……. q) Ceviche de pescado……

10) ¿Qué bebidas típicas le gustaría que se sirvieran en el Restaurante?

a) Chocolate de la abuela…….. b) Morocho ……

c) Colada morada ……. d) Chicha ……

e) Horchata Lojana ……

11) ¿Qué servicios adicionales le gustaría que tenga el Restaurante?

a) Cafetería …… c) Heladería ……

b) Parqueadero …… d) Wi – Fi ……

12) ¿Por qué razón no visitaría el Restaurante?

a) Mala Atención ……. b) Precios …….
c) Falta de personal ……. d) Otros …….

13) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato a la carta?

a) 4,00 a 7,00 ……. c) Más de 12,00 ……..
b) 8,00 a 11,00 ……..

14) ¿En qué horario le gustaría que atendiera el Restaurante?

a) 08h00 a 00h00 …….. b) 10h00 a 00h00 …….
c) 10h00 a 21h00…….

15) ¿Cuál es el medio de comunicación masivo de su preferencia?

a) Televisión ……. c) Radio …….
b) Prensa ……. d) Internet …….

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO No. 3: ESTUDIO DE MERCADO

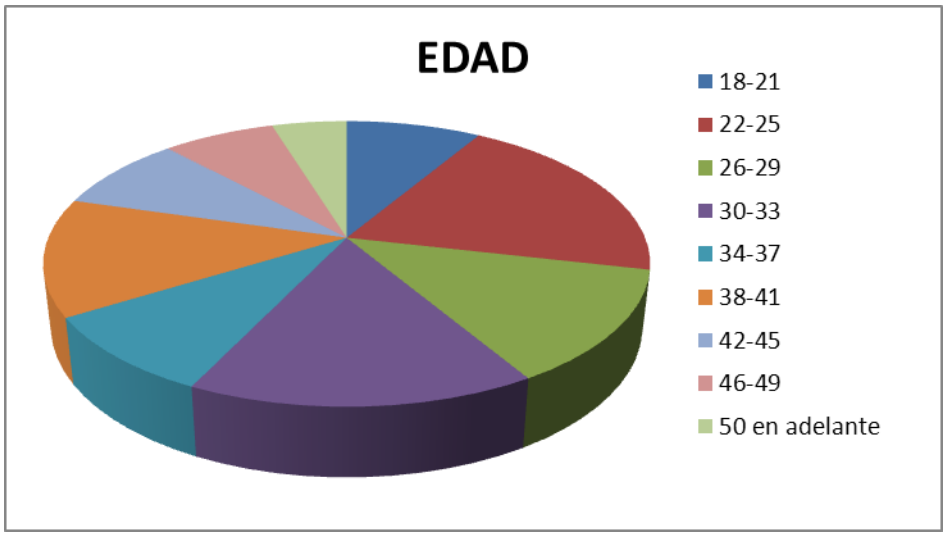
6) Edad

Cuadro No. 1

VARIABLE	FRECUENCIA	%
18-21	18	8,57
22-25	42	20,00
26-29	27	12,86
30-33	33	15,71
34-37	19	9,05
38-41	28	13,33
42-45	18	8,57
46-49	15	7,14
50 en adelante	10	4,76
TOTAL:	**210**	**100**

Fuente: Encuestas - 2010
Elaboración: El Autor

Gráfico No. 1



Fuente: Encuestas - 2010
Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

Del total de encuestados se puede determinar que el 20,00% se encuentran en un rango de edad de entre 22 y 25 años; seguido del 15,71% que están entre los 30 y 33 años, y el 13,33% se encuentra representado por personas de entre 38 – 41 años

Análisis Cualitativo

De los resultados obtenidos se puede deducir que la gran mayoría de los encuestados son adultos económicamente activos.

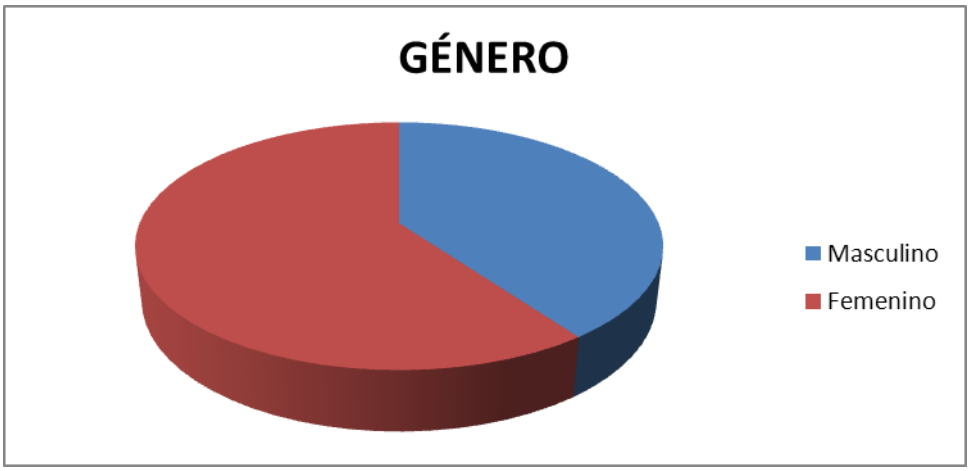
7) Género

Cuadro No. 2

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Masculino	84	40
Femenino	126	60
TOTAL:	**210**	**100**

Fuente: Encuestas - 2010
Elaboración: El Autor

Gráfico No. 2



Fuente: Encuestas – 2010
Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

El 60% equivale al género femenino y el 40% restante que representa al género masculino.

Análisis Cualitativo

En definitiva ambos géneros demostraron predisposición para responder sobre el cuestionamiento de comida típica nacional.

8) Nivel de Ingresos

Cuadro No. 3

VARIABLE	FRECUENCIA	%
250-350	23	10,95
351-450	42	20,00
451-500	59	28,10
501 o más	86	40,95
TOTAL:	**210**	**100**

Fuente: Encuestas - 2010
Elaboración: El Autor

Gráfico No. 3

Fuente: Encuestas - 2010
Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

Se concluye que el 40,95% del total de encuestados poseen ingresos superiores a 501 dólares, otro grupo representativo del 28,10% mantiene ingresos fluctuantes entre 451 y 500 dólares, el 20,00% de las personas encuestadas tienen salarios entre 351 y 450 dólares y tan solo el 10,95% afirman percibir un salario básico.

Análisis Cualitativo

La mayor parte de los encuestados cuentan con ingresos económicos por encima del salario básico, por lo que se puede concluir que un porcentaje mayoritario de las personas encajan en el mercado meta aquí planteado.

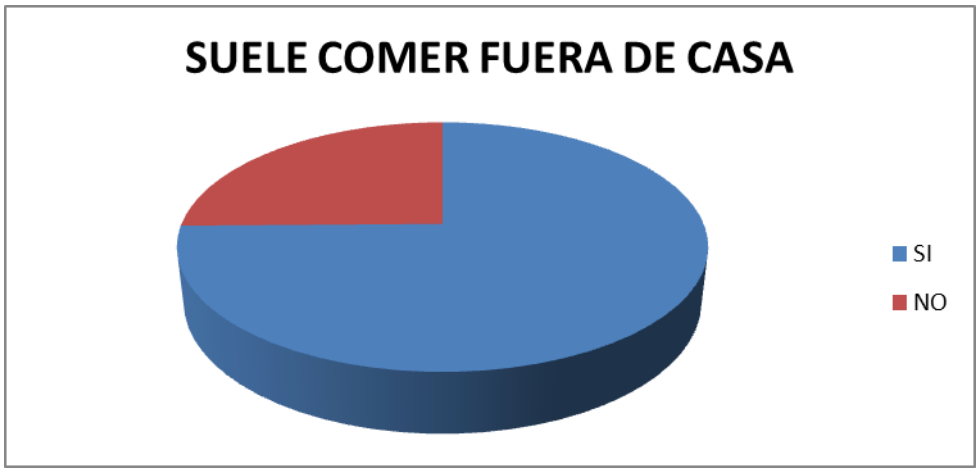
9) ¿Suele comer fuera de casa?

Cuadro No.4

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	157	74,76
NO	53	25,24
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas - 2010
Elaboración: El Autor

Gráfico No.4



Fuente: Encuestas - 2010
Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

El 74, 76% de los encuestados contestó salir a comer fuera de casa por varios motivos ya sean personales o profesionales, mientras que el 25,24% restante indica que no realiza actividades como salir a comer fuera de casa.

Análisis Cualitativo

Es importante establecer que el porcentaje anteriormente expuesto es un gran indicativo de la demanda que tendrá el restaurante a ser implementado.

10)¿Con qué frecuencia suele comer fuera de casa?

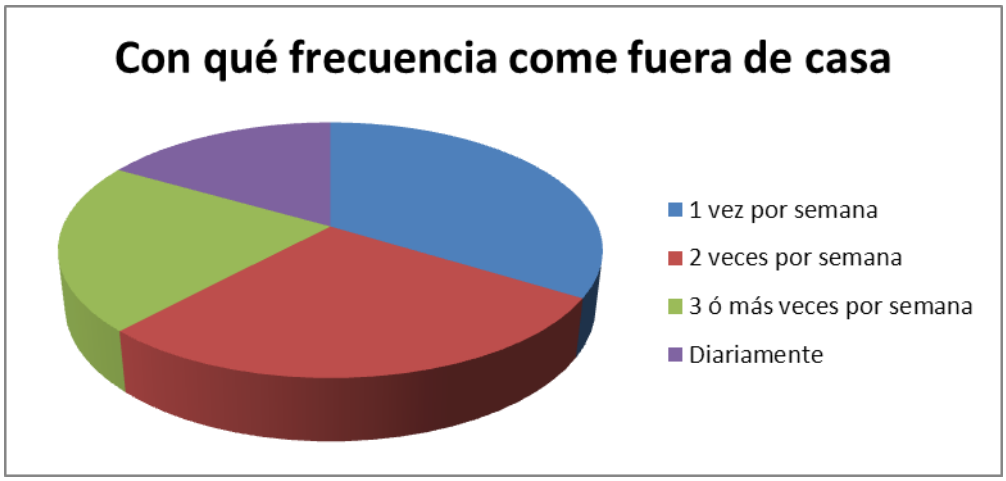
Cuadro No. 5

VARIABLE	FRECUENCIA	%
1 vez por semana	71	33,81
2 veces por semana	59	28,10
3 ó más veces por semana	45	21,43
Diariamente	35	16,67
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Gráfico No. 5



Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

El 33,81% de las personas mocionaron que salen a comer fuera de su casa una vez por semana, un porcentaje importante es 28,10% que se refiere a dos veces por semana, 3 o más veces a la semana esta representado por un 21,43% y un gran porcentaje de los encuestados comen fuera de su casa diariamente que se refleja en el 16,67%.

Análisis Cualitativo

Con todos los porcentajes anteriormente expuestos se puede concluir que el índice de rotación del restaurante será frecuente puesto que la mayoría de los clientes potenciales salen a comer fuera de casa desde una vez por semana hasta diariamente lo que se puede deducir que lo hacen solos, con su familia o por situaciones laborales.

11) ¿Conoce Restaurantes de lujo que ofrezcan comida nacional en la ciudad de Loja?

Cuadro No. 6

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	71	33,81
NO	104	49,52
NO CONTESTA	35	16,67
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Gráfico No. 6

Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

El 49,52% de la población encuestada no conoce de un restaurante de primera categoría de comida ecuatoriana, mientras que el 33,81% dicen conocer por lo menos un restaurante de estas características en la ciudad de Loja.

Análisis Cualitativo

El hecho de que el mayor porcentaje de la población encuestada no conozca un restaurante de comida ecuatoriana de primera categoría en la ciudad de Loja permite deducir que éste tendrá una gran rentabilidad al ser implementado sin embargo se debe pensar en la estrategia más conveniente para la difusión del mismo.

12)¿Visita algún restaurante de comida típica Ecuatoriana?

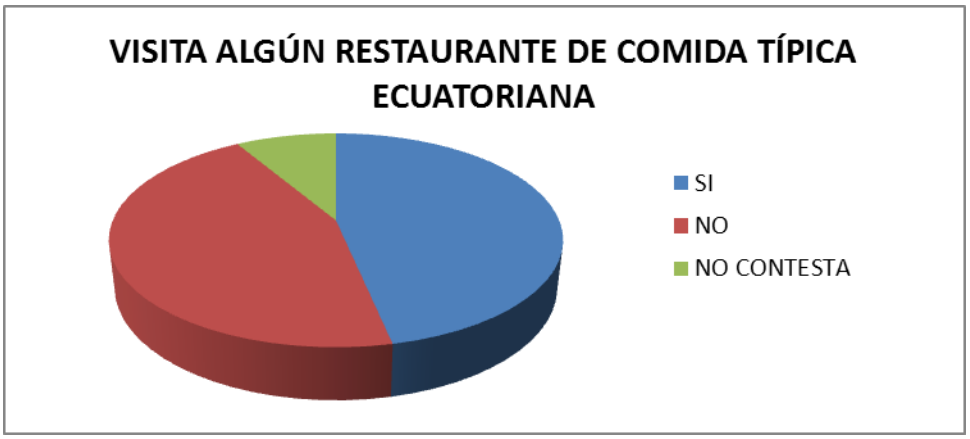
Cuadro No. 7

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	98	46,67
NO	94	44,76
NO CONTESTA	18	8,57
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Gráfico No.7



Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

El 46,67% afirma que ha visitado lugares de expendio de comida típica ecuatoriana, mientras que el 44,76% indica que no lo ha hecho.

Análisis Cualitativo

En esta interrogante se puede establecer que ambos porcentajes son bastante considerables para la toma de decisiones operativas, administrativas y de marketing con el objeto que el concepto del restaurante quede plasmado en la mente de la ciudadanía y éste motive a visitarlo.

13) ¿Si existiera un restaurante de lujo de comida ecuatoriana en la ciudad de Loja, usted lo visitaría?

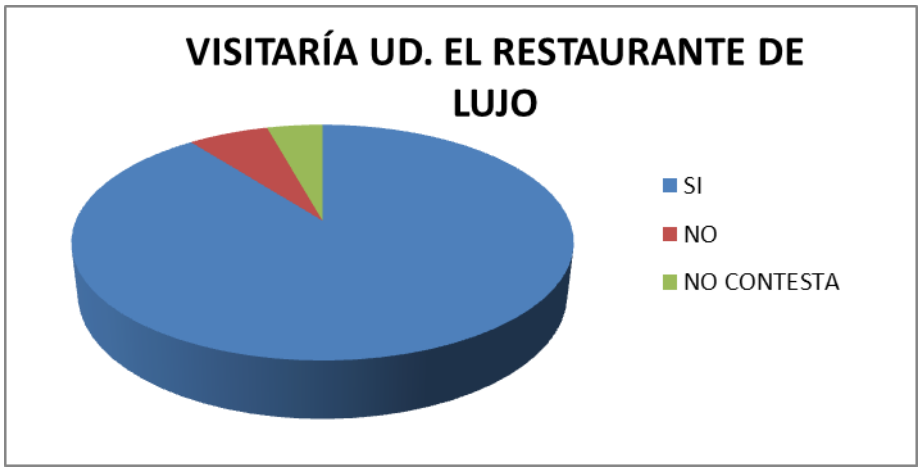
Cuadro No. 8

VARIABLE	FRECUENCIA	%
SI	188	89.52
NO	13	6.19
NO CONTESTA	9	4.29
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Gráfico No. 8



Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

El 89,52% equivalente a 188 personas visitarían el restaurante mientras que un porcentaje minoritario como el 6,19% representado por 13 personas no lo visitarían por ningún motivo.

Análisis Cualitativo

Con estos datos se establece que la mayoría de la ciudadanía y/o visitantes están entusiasmados en la implementación de un restaurante de lujo de comida ecuatoriana, ya que los lojanos definitivamente merecen recibir un servicio de calidad en la misma ciudad y no solamente en las grandes ciudades como Quito, Guayaquil y Cuenca.

9) ¿Qué platos típicos le gustaría que se sirvieran en el Restaurante?

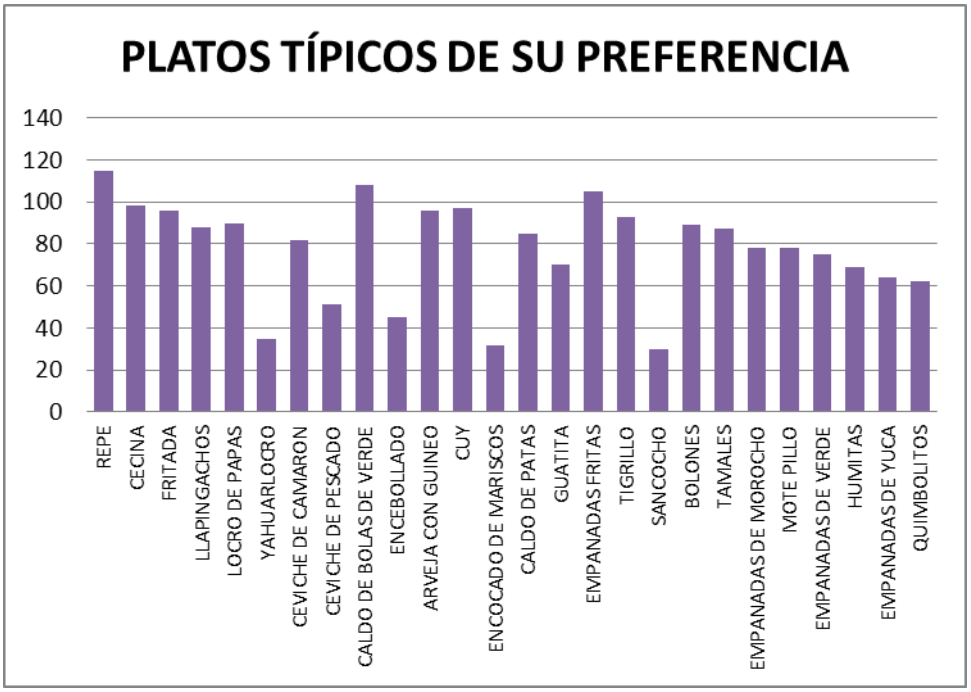
Cuadro No. 9

VARIABLE	FRECUENCIA
REPE	115
CECINA	98
FRITADA	96
LLAPINGACHOS	88
LOCRO DE PAPAS	90
YAHUARLOCRO	35
CEVICHE DE CAMARON	82
CEVICHE DE PESCADO	51
CALDO DE BOLAS DE VERDE	108
ENCEBOLLADO	45
ARVEJA CON GUINEO	96
CUY	97
ENCOCADO DE MARISCOS	32
CALDO DE PATAS	85
GUATITA	70
EMPANADAS FRITAS	105
TIGRILLO	93
SANCOCHO	30
BOLONES	89
TAMALES	87
EMPANADAS DE MOROCHO	78
MOTE PILLO	78
EMPANADAS DE VERDE	75
HUMITAS	69
EMPANADAS DE YUCA	64
QUIMBOLITOS	62
TOTAL	**2018**

Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Gráfico No. 9



Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Análisis Cualitativo

Esta pregunta es una de las más extensas puesto que el encuestado tuvo la opción de contestación múltiple, destacándose entre los platos más apetecidos el repe, caldo de bolas de verde, cecina, fritada, arveja con guineo, cuy, locro de papas, llapingachos, ceviche de camarón, guatita, etc., lo que indica que la ciudadanía se siente muy identificada con la gastronomía ecuatoriana y es de su preferencia degustar la comida nacional representada por sus cuatro regiones.

Es notable la preferencia gastronómica razón suficiente para tener una idea clara sobre la elaboración de la carta de servicio que estará a disposición del consumidor.

10) ¿Qué bebidas típicas le gustaría que se sirvieran en el Restaurante?

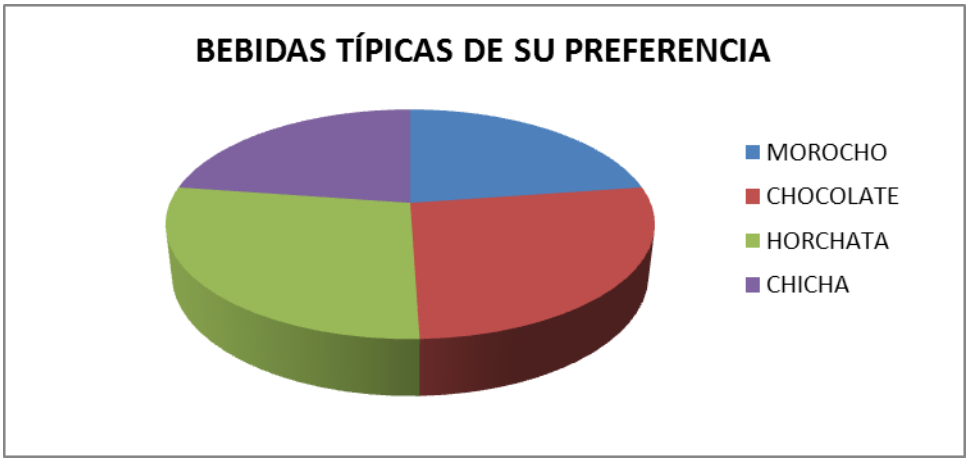
Cuadro No. 10

VARIABLE	FRECUENCIA
MOROCHO	89
CHOCOLATE	105
HORCHATA	109
CHICHA	89
TOTAL	**392**

Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Gráfico No. 10



Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Análisis Cualitativo

Al igual que la pregunta anterior, esta también fue de libre opción, para el servicio de bebidas fueron seleccionadas las más conocidas como morocho, chocolate, horchata lojana, chicha, mismas que estarán incluidas en la carta del restaurante para satisfacción del cliente.

11) ¿Qué servicios adicionales le gustaría que tenga el Restaurante?

Cuadro No. 11

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Cafetería	33	15.71
Parqueadero	98	46.67
Wi - fi	74	35.24
No Contestan	5	2.38
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas - 2010

Elaboración: El Autor

Gráfico No. 11

Fuente: Encuestas – 2010

Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

El Parqueadero es un aspecto muy importante para el cliente representado por un 46,67% ya que esto sin lugar a duda brindará mayor seguridad de sus vehículos, el servicio de internet Wi- Fi es otro índice de alto porcentaje ya que la gran mayoría de los seres humanos hoy estamos ligados a este servicio ya sea por motivos laborales o personales.

Análisis Cualitativo

Según el criterio mayoritario de los encuestados los servicios adicionales como el parqueadero y el internet son de gran importancia y deben ser incluidos en el portafolio del restaurante.

12) ¿Por qué razón no visitaría el Restaurante?

Cuadro No. 12

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Falta de personal	34	16.19
Mala Atención	136	64.76
Precios elevados	40	19.05
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas – 2010

Elaboración: El Autor

Gráfico No. 12

Fuente: Encuestas – 2010
Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

A ninguna persona le gusta ser tratada de manera indebida cuanto visita un lugar y en este caso el 64,76% lo ha puesto de manifiesto, mientras que el 19,05% indica que no visitaría por el precio del plato y tan solo el 16,19% por falta de personal.

Análisis Cualitativo

El servicio de calidad engloba el atender de manera educada y ágil al cliente por lo que una de las principales características de este restaurante será la atención de primera a los clientes para lo cuál se mantendrá capacitado al personal en cuanto a este tema y así evitar incomodidades y malos momentos a los futuros consumidores.

13) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato a la carta?

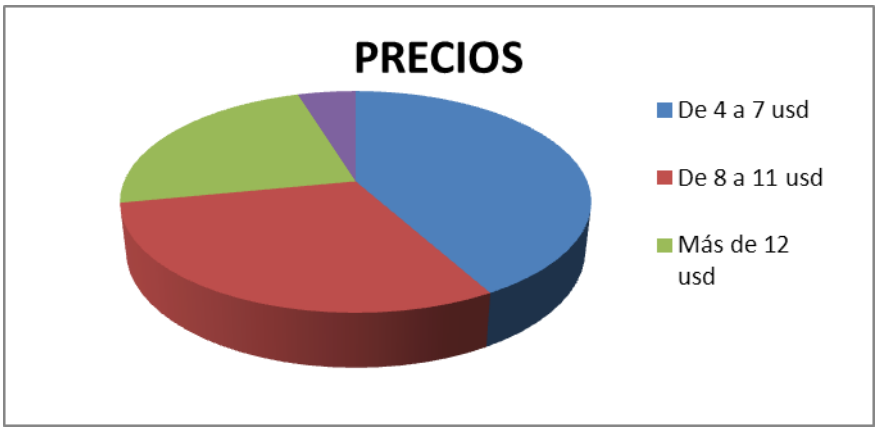
Cuadro No. 13

VARIABLE	FRECUENCIA	%
De 4 a 7 usd	88	41.90
De 8 a 11 usd	63	30.00
Más de 12 usd	49	23.33
No Contesta	10	4.76
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas – 2010

Elaboración: El Autor

Gráfico No. 13



Fuente: Encuestas – 2010
Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

En cuanto al precio por un plato a la carta el 41,90% de las personas encuestadas estarían dispuestas a pagar entre 4 – 7 USD que fue el precio más económico que se incluyó en la encuesta, el 30% pagaría entre 8 y 11 USD mientras que el 23,33% pagaría más de 12USD mismo que fue el valor más alto establecido.

Análisis Cualitativo

Se podría concluir que es muy alentador el resultado obtenido en esta pregunta de la encuesta puesto que los potenciales clientes estarían dispuestos a pagar entre 4 y 12 USD lo que permite tener igualmente una

idea clara de los precios a reflejarse en la carta de servicio de este restaurante de lujo de comida ecuatoriana.

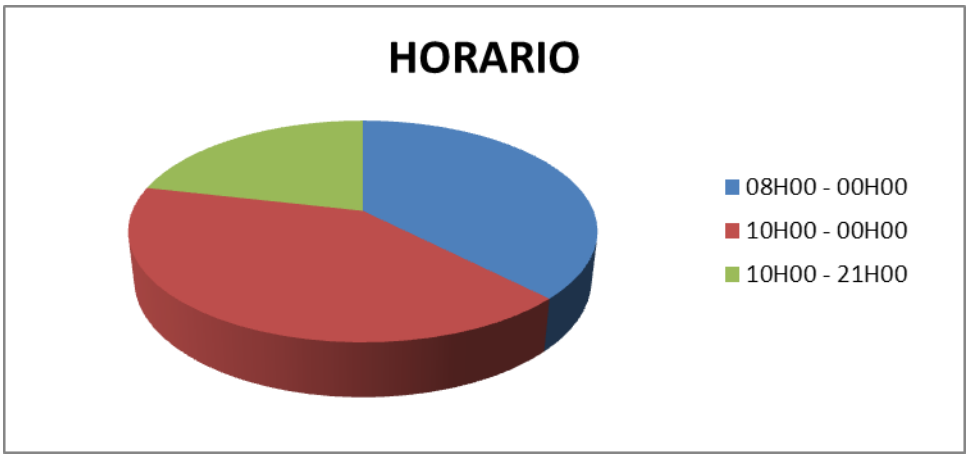
14) ¿En qué horario le gustaría que atendiera el Restaurante?

Cuadro No. 14

VARIABLE	FRECUENCIA	%
08H00 - 00H00	79	37.62
10H00 - 00H00	86	40.95
10H00 - 21H00	45	21.43
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas – 2010
Elaboración: El Autor

Gráfico No. 14



Fuente: Encuestas – 2010
Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

Un gran número de personas que significa el 40,95% sugiere que el horario de atención sea desde las 10h00 hasta las 00h00 de la noche, mientras que el 37,62% desearía desde las 08h00 hasta las 00h00 y en cantidad minoritaria representada por el 21,43% prefieren desde las 10h00 hasta las 21h00.

Análisis Cualitativo

El horario de atención es sin lugar a duda una de las claves para el buen funcionamiento del restaurante por lo que siguiendo a las sugerencias de las

personas encuestadas el horario establecido será de 10h00 a 00h00 con el afán de brindar atención especialmente a la hora del almuerzo y la cena.

15) ¿Cuál es el medio de comunicación masivo de su preferencia?

Cuadro No. 15

VARIABLE	FRECUENCIA	%
Prensa	65	30.95
Radio	59	28.10
Internet	40	19.05
Televisión	46	21.90
TOTAL	**210**	**100**

Fuente: Encuestas – 2010
Elaboración: El Autor

Gráfico No. 15

Fuente: Encuestas – 2010
Elaboración: El Autor

Análisis Cuantitativo

Por prensa consideran que debe ser difundido la implementación del restaurante que equivale al 30,95%, muy seguido de un 28,10% quienes consideran que la radio es una alternativa de comunicación y difusión, un 21,90% por televisión y finalmente el internet está representado por un 19,05%

Análisis Cualitativo

En conclusión se puede determinar que tanto prensa, radio, televisión e internet son los medios de comunicación más efectivos que serán utilizados para la respectiva promoción y difusión del restaurante, especialmente en fechas emotivas como la gran apertura, días festivos nacionales, día especiales y días ordinarios, así como también promociones o eventos especiales organizados con el afán de dar a conocer la variedad de servicios incluidos y sobre todo con el objeto de promocionar la gastronomía típica ecuatoriana.

ANEXO No. 4 SOLICITUD DE BUSQUEDA FONETICA – IEPI

SOLICITUD DE BÚSQUEDA FONÉTICA

República del Ecuador
Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual –IEPI-
Dirección de Documentación y Estadística

IEPI
INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL

*** Fe de presentación**

Solicitud N°:

A: Director de Documentación y Estadística. Solicito se me certifique si en la base de signos distintivos consta lo que a continuación detallo:

Solicitante :

Abogado patrocinador : Matrícula N°:

Tipo de signo

Marca de fábrica [ ] Marca de servicios [ ]
Nombre Comercial [ ] Lema Comercial [ ]

Registrada [ ] En tramite de registro [ ]

Clase Internacional N°: y sus clases relacionadas según el caso

Denominación:

Recaudos anexos:

[ ] Comprobantes pago N°:

Otro si:

Firma solicitante

Firma abogado patrocinador

Casillero IEPI :
Casillero judicial :
Estudio jurídico :
Teléfonos :
Correo electrónico:

Favor llenar el presente formulario a máquina o con letra legible

* Para uso IEPI

Formato N° 05-2005-DNPI-IEPI

ANEXO No. 5 SOLICITUD DE REGISTRO – MINISTERIO DE TURISMO DEL ECUADOR

MINISTERIO DE TURISMO

ecuador ama la vida

SOLICITUD DE REGISTRO

ALOJAMIENTO – ALIMENTOS Y BEBIDAS

....., a.....de.....del 20....

Yo,..... en calidad de Representante Legal de La empresa..... solicito al (a la) señor (a) Ministro (a) de Turismo se digne, de conformidad con las disposiciones legales vigentes, Clasificar y Registrar a mi establecimiento, cuyas características son las siguientes:

Razón Social (Persona Jurídica): .....

Nombre del Establecimiento:.....

Ubicación del establecimiento: .....

Provincia Cantón Ciudad

.....

Calle No. Transversal Sector Teléfono

Fecha de Constitución:.....

Fecha de Inicio de Operaciones:.....

Registro Único de Contribuyentes:.....Número de cédula.....

Monto de inversión: .....

Número de empleados:.....

Número de mesas:..... Número de plazas.....

Número de habitaciones:..... Número de plazas.....

Observaciones:.....

.....

Atentamente,

REPRESENTANTE LEGAL

CROQUIS

Revisado e ingresado por: Viviana Macancela

VERSION 01

SOLICITUD DE REGISTRO

ALOJAMIENTO – ALIMENTOS Y BEBIDAS

REQUISITOS Y FORMALIDADES PARA EL REGISTRO

☐ 1. Copia **certificada** de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos, tratándose de personas jurídicas.

☐ 2. Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del registro Mercantil,

☐ 3. Copia del registro único de contribuyentes (R.U.C.)

☐ 4. copia de la cédula de identidad, a color

☐ 5. Copia de la última papeleta de votación, a color

☐ **6.** Copia del Contrato de compra venta del establecimiento, **en caso de cambio de propietario CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR EL NOMBRE COMERCIAL.**

☐ **7.** Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), de no encontrarse registrada la razón social o denominación social o nombre comercial del establecimiento en las ciudades de:

Quito: Av. República 396 y Diego de Almagro Edif. Forum

Guayaquil: Av. Francisco de Orellana y Justino Cornejo Edif. Gobierno del Litoral

Cuenca: Av. José Peralta y Av. 12 de Abril Edif. Acrópolis

Loja: José Antonio Eguiguren y Bolívar (esquina oficina ITUR)

☐ 8. Fotocopia de escrituras de propiedad, pago predial o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado.

☐ 9. Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia)

☐ 10. Declaración de activos fijos para cancelación del 1 por mil, debidamente suscrita por el Representante Legal o apoderado de la empresa.

(Formulario del Ministerio de Turismo)0

☐ 11. Inventario valorado de la empresa firmado bajo la responsabilidad del propietario o representante legal, sobre los valores declarados

12. Carpeta color amarilla / azul

Revisado e ingresado por: Viviana Macancela

VERSION 01

ANEXO No. 6 FORMULARIO PATENTE MUNICIPAL

GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO MUNICIPAL DE LOJA
RUC: 1160000240001
DIRECCIÓN FINANCIERA
DECLARACIÓN DEL IMPUESTO DEL 1.5 POR MIL SOBRES LOS ACTIVOS TOTALES Y PATENTES MUNICIPAL PARA LA EMISION DE LOS TITULOS DE CREDITO

Especie Valorada USD. **0.50**

Nº 0144429

EJERCICIO ECONÓMICO DECLARADO DEL AÑO	
CONTRIBUYENTE O PROPIETARIO	C.I. o RUC
DIRECCIÓN DEL NEGOCIO	
RESPONSABLE O REPRESENTANTE	Cédula Identidad
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Teléfono

DETERMINACIÓN TRIBUTARIA

IMPUESTO 1.5 POR MIL SOLO OBLIGADOS A LLEVAR CONTABILIDAD		IMPUESTO PATENTE	
TOTAL ACTIVOS $	.....	TOTAL ACTIVOS $	.....
MENOS PASIVO HASTA UN AÑO $	.....	MENOS TOTAL PASIVO $	.....
MENOS PASIVO CONTINGENTE $	.....	PATRIMONIO	.....
BASE IMPONIBLE $	.....		

ADJUNTAR OBLIGATORIAMENTE LA DECLARACIÓN DEL IMPUESTO A LA RENTA

REPARTO PROPORCIONAL DEL IMPUESTO 1.5 POR MIL SOBRE LOS ACTIVOS TOTALES (EN CASO DE SUCURSALES EN OTROS CANTONES)

Cantón	Ingresos Brutos Anuales	%	Base Imponible Porcentual	Impuesto Causado para cada cantón
TOTALES				

CON PLENO CONOCIMIENTO DE LAS PENAS POR OCULTAMIENTO O FALSEDAD, DECLARO QUE TODA LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTE FORMULARIO ES VERÍDICA POR LO QUE SOLICITO LA EMISIÓN DE LOS TÍTULOS

Nombres y Firma del Declarante	Datos años anteriores		
	Patente	Año	$
	REVISADO POR:		FIRMA:
Fecha de Declaración			

Emisión: 135001 - 165000
Fecha: Diciembre/2011

Imprenta Pixeles • Telf.: 2574176 • Loja

ANEXO No. 7 PERMISO AMBIENTAL

GPL
GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA
¡Juntos hacemos más!

DIRECCIÓN DE GESTIÓN AMBIENTAL

ING. MARÍA YOLANDA MORA CASTRO, DIRECTORA DE GESTIÓNAMBIENTAL DEL GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA

N° 029-12

CERTIFICA

Que de conformidad al Memorando Nro. 311-DGA-2012, suscrito por el Ing. Luis Fernando Ríos de fecha del 16 de marzo de 2012, el proyecto ***"IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE DE LUJO DE COMIDA ECUATORIANA EN LA CIUDAD DE LOJA", ubicado en el centro de la ciudad no necesita permiso ambiental****, ya que no se detecta impactos ambientales significativos.*

Es pertinente informar al beneficiario del presente certificado, que el Director de Gestión Ambiental dispondrá a los técnicos de la Coordinación de Calidad Ambiental del Gobierno Provincial de Loja, el monitoreo e inspecciones (2 por año) a estos locales, con la finalidad de constatar que las actividades que se vienen desarrollando son las mismas que cuando se realizó la inspección original y posterior emisión del presente ***CERTIFICADO;*** *si durante el monitoreo y las inspecciones que se efectúen, se verifican impactos ambientales no previstos y/o la aplicación de las instalaciones, la Autoridad Ambiental podrá exigir la ejecución de acciones complementarias o correctivas e incluso, suspender la actividad sin derecho a emisión de un nuevo certificado y a proceder al inicio del Licenciamiento Ambiental de las mencionada actividad.*

Es pertinente informar al beneficiario del presente certificado, que deberá recomendar las recomendaciones realizadas en el informe técnico adjunto.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad.

Loja, 16 de marzo de 2012

Este certificado es válido a partir de su emisión

Ing. María Yolanda Mora Castro
DIRECTORA DE GESTIÓN AMBIENTAL
DEL GOBIERNO PROVINCIAL DE LOJA

José Antonio Eguiguren y Bernardo Valdivieso (esq.)
PBX: 593-7-2570234 Ext. 104 - Fax: 172. **www.gpl.gob.ec** - Loja, Ecuador

ANEXO No. 8 ROL DE PAGOS

#	DESCRIPCION	Salario Mínimo Sectorial	Horas extras	Décimo Cuarta Remuneración	Fondos de reserva	IECE SECAP 0,50%	Sub Total	Aporte Patronal al IESS	Decimo Tercera remuneración	Total mensual
1	Administrador de locales/establecimientos	294,63	20,00	24,55	24,55	1,57	365,31	40,73	26,22	432,26
1	Cajero (Establecimiento categoría Lujo)	292,87	15,00	24,41	24,41	1,54	358,22	39,94	25,66	423,82
1	Cajero (Establecimiento categoría Lujo)	292,87	15,00	24,41	24,41	1,54	358,22	39,94	25,66	423,82
1	Contador General	293,75	0,00	24,48	24,48	1,47	344,18	38,38	24,48	407,03
1	Capitán de meseros	294,04	15,00	24,50	24,50	1,55	359,59	40,09	25,75	425,44
1	Mesero 1	292,00	14,00	24,33	24,33	1,53	356,20	39,72	25,50	421,41
1	Mesero 2	292,00	14,00	24,33	24,33	1,53	356,20	39,72	25,50	421,41
1	Chef de Partida (Establecimientos categoría Lujo)	293,31	24,00	24,44	24,44	1,59	367,78	41,01	26,44	435,23
1	Cocinero (Establecimiento categoría Lujo)	293,17	13,25	24,43	24,43	1,53	356,81	39,78	25,54	422,13
1	Ayudante de cocina (Establecimiento categoría Lujo)	292,44	13,25	24,37	24,37	1,53	355,96	39,69	25,47	421,12
1	Ayudante de cocina (Establecimiento categoría Lujo)	292,44	13,25	24,37	24,37	1,53	355,96	39,69	25,47	421,12
1	Pocillero (Establecimientos categoría Lujo)	292,44	13,25	24,37	24,37	1,53	355,95	39,69	25,47	421,12
1	Jefe de Bodega (Establecimientos categoría Lujo)	292,58	13,25	24,38	24,38	1,53	356,12	39,71	25,49	421,32
13	**TOTAL PERSONAL**	**3.808,54**	**183,25**	**317,38**	**317,38**	**19,96**	**4.646,50**	**518,08**	**332,65**	**5.497,23**

Fuente: Ministerio de Relaciones Laborales del Ecuador - Salarios Mínimos Sectoriales 2012 - Comisión Sectorial No. 16 Turismo y Alimentación.
Elaboración: El Autor

Anexo No. 9 FOTOGRAFIAS DE LA CONSTRUCCIÓN

Foto No. 1

Foto No. 2

Foto No. 3

Foto No. 4

Foto No. 5

Foto No. 6

Foto No. 7