

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR – UNIB.E

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.

**Trabajo de Titulación para la obtención del Título de Ingeniero de
Administración de Empresas Gastronómicas.**

**Proyecto de creación de restaurante temático de gastronomía típica de la
región andina del Ecuador en Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre.**

Autor:

FREDY JÁTIVA COELLO.

Directora:

Lcda. Inés Marín.

Quito, Ecuador.

Septiembre del 2015

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR.

APROBACIÓN DEL TUTOR.

En mi calidad de Tutor del trabajo de investigación, nombrado por la

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR.

CERTIFICO:

Que el trabajo de Investigación “**PROYECTO DE CREACIÓN DE RESTAURANTE TEMÁTICO DE GASTRONOMÍA TÍPICA DE LA REGIÓN ANDINA DEL ECUADOR EN TABABELA, SECTOR AEROPUERTO MARISCAL SUCRE**”, presentado por, Freddy Játiva Coello , estudiante de la Administración de Empresas Gastronómicas , reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometidas a la evaluación del jurado examinador que la **UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR** designe.

Quito, Septiembre 2015.

TUTOR

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR.

AUTORÍA DE TESIS.

Los criterios emitidos en el presente Trabajo de Titulación “Proyecto de creación de restaurante temático de gastronomía típica de la región andina del Ecuador en Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre”, así como también los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta(s) son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autor(a) del presente documento.

Autorizo a la Universidad Iberoamericana del Ecuador (UNIB.E.) para que haga de éste un documento disponible para su lectura o lo publique total o parcialmente, de considerarlo pertinente, según las normas y regulaciones de la Institución, citando la fuente.

.....

Fredy Játiva Coello.

Quito, Septiembre de 2015.

DEDICATORIA.

Con todo amor y cariño dedico mi trabajo de tesis a mi Dios que me da la oportunidad de vivir y de regalarme una familia maravillosa.

Este trabajo va dedicado a....., a mi familia que siempre me ha apoyado y ha estado a mi lado en todos y cada uno de los pasos que he dado en mi vida.

Fredy.

AGRADECIMIENTO.

Agradezco a Dios por todas las bendiciones recibidas, a la Universidad Iberoamericana del Ecuador por brindarme conocimientos que me permiten desarrollarme en el ámbito profesional, a mis familiares y amigos que en todo momento me han apoyado para alcanzar mis metas.

ÍNDICE.

CAPÍTULO I.....	2
1. INTRODUCCIÓN[“poiijtgrfd.....	2
1.2. Planteamiento del Problema.	3
1.3. Justificación.	4
1.4. OBJETIVOS.....	7
1.4.1. Objetivo General.	7
1.4.2. Objetivos Específicos.	8
CAPÍTULO II.....	9
2. MARCO TEÓRICO.	9
2.1. Antecedentes investigativos.	9
2.2. La gastronomía Ecuatoriana.	11
2.3. Historia de los restaurantes.	12
2.4. Clasificación de Restaurantes.	13
2.5. Tipos de Restaurantes.	14
2.6. Costumbres alimentarias.....	14
2.7. Preparaciones Ancestrales.	14
2.8. Clases de carnes que se preparaban.	15
2.9. Bebidas de consumo.	15
2.10. Costumbres de los indígenas andinos.....	15
2.11. Introducción de alimentos Europeos.....	17
2.12. Adopción de animales domésticos de (corral).	17
2.13. Convivencia Social.....	18

2.14. Productos Generales del Ecuador:	20
2.15. Platos Típicos:	20
2.15.1. Entradas:	20
2.15.2. Entremeses:	21
2.15.3. Fuertes	21
2.15.4. Postres:	21
2.15.5. Bebidas:	22
CAPÍTULO III	23
3. METODOLOGÍA EMPLEADA	23
3.1. Cualitativo, Bibliográfica- Documental y de Campo.	23
3.2. De Campo.	24
3.3. Resultados Esperados.	26
3.4. Interpretación de Resultados:	27
CAPÍTULO IV	28
4. ANÁLISIS DE MERCADO.	28
4.1. Análisis de mercado, Macro entorno	30
4.2. Análisis del Micro entorno:	30
4.3. ESTRATEGIAS DEL MARKETING.	30
4.4. Empresas proveedoras	31
4.5. Proveedores nacionales	32
4.6. Competencia	32
4.7. Factor Legal (Requisitos).	33

4.7.1. Requisitos y valores a pagar para obtener el permiso de funcionamiento de establecimientos comerciales y de servicios	33
4.7.2. Permisos que se necesita para que un restaurante pueda operar, en forma esquemática son los siguientes:	34
4.7.3. Permisos de Funcionamiento.....	35
4.8. Población y Muestra	35
4.9. Gestión Estratégica de la Empresa.....	46
4.9.1. Misión.....	46
4.9.2. Visión	46
4.10. Flujograma de la empresa	46
4.10.1. Estructura organizacional	46
4.10.2. Organigrama.....	48
4.10.3. Organigrama funcional.	48
4.10.4. Definición de puesto.	49
4.10.5. Manual de Funciones	49
4.10.5.1. Descripción del proceso operativo del restaurante.....	62
4.11. Registros de incidencias mantenimiento y actividades del plan de limpieza y desinfección	63
4.12. Actividades de limpieza y desinfección del local.	63
4.13. Formación básica manipulador de alimentos	64
4.14. Presupuesto de inversión.....	65
4.15. Campos de Inversión	66
4.16. Alquiler del local	67
4.17. Listado de Compras para Recetas Estándar.....	68

4.18. Formato de la receta Estándar.	71
4.19. Carta o Menú.	79
4.20. Ingeniería de Menús.	82
4.21. Remodelación del local	82
4.22. Decoración del Local	83
4.23. Equipos y Mobiliarios.	83
4.24. Compra de bienes.-	84
4.25. Adquisición de Insumos.-	84
4.26. Gastos Administrativos.-	84
4.27. Presupuesto de la empresa	85
4.28. Promoción y propaganda Inicial	86
4.29. Fondo de protección y apoyo	86
4.30. Fuentes de financiamiento.-	87
4.31. Perfil de personal.	87
4.32. Punto de equilibrio.	88
4.33. Procedimiento para el cálculo.	91
4.34. Determinación de la tasa de descuento (k)	92
4.35. Resultados del VAN para el proyecto	92
4.36. Conclusión del VAN	93
4.37. Tasa Interna de Retorno. (TIR)	93
4.38. Cálculo de la Tasa Interna de Retorno.	94
4.39. Conclusión de la TIR.	95
CAPITULO V	96
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	96

5.1. Conclusiones.....	96
5.2. Recomendaciones.....	97
6. GLOSARIO	98
7. BIBLIOGRAFÍA	101
8. ANEXOS.....	103

INDICE DE FICHAS BIBLIOGRÁFICAS.

Fichas Bibliográfica 1. Ficha de observación directa. INHAMI y municipalidad. Elaborado por: Fredy Jativa.....	24
Fichas Bibliográfica 2. Ficha de observación directa. Municipalidad(a). Elaborado por: Fredy Játiva.	25
Fichas Bibliográfica 3. Ficha de observación. Municipalidad (b). Elaborado por: Fredy Játiva.....	26

INDICE DE TABLAS.

Tabla 1. Proveedores Nacionales. Elaborado por: Fredy Játiva.	32
Tabla 2. Permisos de Funcionamiento. Elaborado por: Fredy Játiva.	35
Tabla 3. Población y Muestra. Elaborado por: Fredy Játiva.	37
Tabla 4. Consumo de Comidas Típicas. Elaborado por: Fredy Játiva.	38
Tabla 5. Consumo de comidas típicas. Elaborado por: Fredy Játiva.	38
Tabla 6. Afluencia de pobladores. Elaborado por: Fredy Játiva.	39

Tabla 7. Consumo de comidas típicas por visitantes. Elaborado por: Fredy Játiva.	40
Tabla 8. Afluencia de pobladores. Elaborado por: Fredy Játiva.	41
Tabla 9. Características climáticas. Elaborado por: Fredy Játiva.	42
Tabla 10. Características topográficas. Elaborado por: Fredy Játiva.	44
Tabla 11. Servicios básicos. Elaborado por: Fredy Játiva.	45
Tabla 12. Descripción de los niveles de puestos en el restaurante temático, de comida típica de la región andina del ecuador. (Elaborado por: Freddy Játiva)	49
Tabla 13. Registro de incidencias mantenimiento. Elaborado por: Freddy Játiva	63
Tabla 14. Limpieza y Desinfección. Elaborado por: Freddy Játiva	63
Tabla 15. Registro de Control. Elaborado por: Freddy Játiva.	64
Tabla 16. Presupuesto de inversión. Elaborado por: Freddy Játiva.	66
Tabla 17. Campos de Inversión. Elaborado por: Freddy Játiva.	66
Tabla 18. Alquiler del Local. Elaborado por: Freddy Játiva.	67
Tabla 19. Listado de Compras. Elaborado por: Freddy Játiva.	68
Tabla 20. Listado de Comidas preparadas. Elaborado por: Fredy Játiva	69
Tabla 21. Presupuesto de la Empresa. Elaborado por: Freddy Játiva.	85
Tabla 22. Punto de Equilibrio. Elaborado por: Freddy Játiva.	89
Tabla 23. Capital propio. Elaborado por: Freddy Játiva.	92
Tabla 24. VAN para el Proyecto. Elaborado por: Freddy Játiva.	92
Tabla 25. TIR para el Proyecto. Elaborado por: Freddy Játiva.	95

INDICE DE GRÁFICOS.

Gráfico 1. Consumo de comidas típicas. Elaborado por: Fredy Játiva.	39
Gráfico 2. Afluencia de pobladores. Elaborado por: Fredy Játiva.	40
Gráfico 3. Consumo de comidas típicas por visitantes. Elaborado por: Fredy Játiva	41
Gráfico 4. Afluencia de pobladores. Elaborado por: Fredy Játiva.	42
Gráfico 5. Características climáticas. Elaborado por: Fredy Játiva.	43
Gráfico 6. Características topográficas. Elaborado por: Fredy Játiva.	44
Gráfico 7. Servicios básicos. Elaborado por: Fredy Játiva.	45
Gráfico 11. Organigrama Elaborado por: Fredy Játiva.	48
Gráfico 12. Gráfico No.12. Organigrama Funcional. Elaborado por: Fredy Játiva.	48

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Competencia de la zona. Restaurantes	103
Anexo 2. Productos agrícolas expendidos en la zona. Muestrario	104
Anexo 3. Encuesta. Elaborado por: Fredy Játiva.	105

Resumen

El presente proyecto tiene como finalidad la creación de un restaurante de comida típica en Tababela, Sector Aeropuerto Mariscal Sucre, al Nororiente de la ciudad de Quito, por ser un sector que se va convirtiendo en un polo de gran atracción turística tanto para visitantes nacionales, extranjeros y habitantes de la ciudad de Quito, que van a visitarlo, los cuales buscan además degustar de comidas típicas sin embargo, será uno de los mejores restaurantes, con innovaciones, diferente a los otros restaurantes que están en este sector, este establecimiento dará a conocer las diferentes delicias culinarias con las que cuenta la cocina ecuatoriana de la región andina.

La importancia de esta investigación radica en que, gracias a los resultados que se obtengan se podrá conocer las necesidades en el sector de la implementación de un restaurante temático de comida típica de la región andina del Ecuador, fomentar la creación de fuentes trabajo tanto especialistas de la gastronomía como a pobladores de la zona objeto de este proyecto. El restaurante temático a implementarse, tiene como objetivo ofrecer al visitante local e internacional una oferta de alimentación con un concepto único en Ecuador, ya que pretende combinar la cultura culinaria ecuatoriana con un show artístico donde la historia y la música se fundan. Si bien el concepto es conocido en otros países, en Ecuador apenas se está explorando.

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN.

Este trabajo de investigación de creación de un restaurante temático de gastronomía típica de la región Andina del Ecuador, busca dar viabilidad a la idea de emprender un restaurante de comida típica, ubicándolo a este en la Parroquia de Tababela y de esta manera, contribuir a fomentar la atracción en dicho sector.

El trabajo se lo justificado en relación con los objetivos planteados, sobre la base de varios estudios que conforman aspectos de mercado, técnicos, legales, operativos, administrativos y de viabilidad económica. Se aborda el tema que tiene la importancia de la gastronomía Ecuatoriana como espejo de la cultura el cual debe ser degustado y exhibido para los paladares tanto ecuatorianos como extranjeros es decir, es una inducción al tipo de comida que se realizará en el futuro restaurante. El objetivo general que tiene el presente proyecto, es proponer la creación de un restaurante en Tababela, el cual ofrecerá platos típicos en un ambiente con decoración de estilo tradicional y cómodo. Además se informa de aspectos generales acerca de la parroquia de Tababela es decir, todo sobre su gente, clima, ubicación geográfica, atractivos turísticos, entre otros aspectos relevantes. La información se obtiene a través de una investigación de campo como son las, fichas de observación, entrevistas y encuestas luego, se las procesará estadísticamente para determinar la aceptación o no del proyecto, que para el presente caso es la creación e implementación de un restaurante temático de gastronomía típica de la región andina del Ecuador en el sector de Tababela.

Se determinó el mercado meta, que lo constituyen los pobladores y además visitantes nacionales y extranjeros que están de paso por la parroquia de Tababela y aquellos que arriban al Aeropuerto Mariscal Sucre.

En este estudio se da a conocer la potencial acogida que pueda tener en el mercado esta propuesta y qué tipo de competencia se tendrá, para ese efecto se desarrolló este análisis, donde se diagnosticará qué tipo de consumidor se va a tener y qué se tiene que implementar para así, dar un servicio a los futuros clientes y satisfacer sus expectativas con la atención brindada.

1.2. Planteamiento del Problema.

El tópico de interés en la presente investigación es la falta de un restaurante especializado en comidas típicas de la serranía del Ecuador, en la Parroquia de Tababela. (Sector del Nuevo Aeropuerto). En vista que en el lugar citado ha dado un giro de impacto socio económico y cultural; por la presencia del nuevo aeropuerto, aunque no existe una infraestructura planificada y adecuada; para satisfacer las diferentes necesidades de alimentación tanto para los pobladores y visitantes nacionales e internacionales que visiten este lugar del Ecuador.

Hay un déficit de establecimientos de arte culinario en el sector donde se pueda encontrar los conocimientos tradicionales y técnicos de la gastronomía ecuatoriana, plasmados en un solo lugar donde el visitante pueda encontrar calidad alimentaria. (Baquero,Humberto. Gobierno Parroquial, 2015).

Los habitantes de Tababela no estuvieron preparados, para enfrentar un cambio estructural de gran magnitud que ocasionó el aeropuerto internacional y tampoco

cuenta con la infraestructura para brindar las atenciones en hospedaje, restaurantes y movilización. Y en el caso de algunos restaurantes existentes no cuentan con un personal capacitado en el área de atención y servicio a los visitantes. La parroquia de Tababela, no dispone de establecimientos que permitan la estadía con servicio de restaurante de comida típica, y los escasos que existen no brindan la calidad y el servicio adecuado que permitan satisfacer las necesidades del cliente.

Los pocos establecimientos del sector que no cumplen con las normas higiénicas necesarias para su funcionamiento. No existe variedad de productos. El servicio que se brinda a los consumidores no es el adecuado. (Baquero,Humberto. Gobierno Parroquial, 2015).

1.3. Justificación.

El motivo para el desarrollo de esta investigación se centra en el interés que surgió por conocer cuáles son las necesidades del sector de Tababela para la implementación y creación de un restaurante temático allí, dada la gran afluencia de población tanto por turismo como por la nueva ubicación de aeropuerto Mariscal Sucre.

Surge también para satisfacer la necesidad de alimentación y de disfrutar un momento agradable inherente a todo ser humano. Es importante considerar que en el Ecuador se observa un apreciable crecimiento turístico en los últimos años. Según estadísticas del Ministerio de Turismo, en 2011 el país creció en aproximadamente 9%. La ciudad receptora del mayor número de turistas es Quito. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2014).

El portal web Yahoo Travel, publicó un estudio denominado “The Hot List of World’s 10 Top Countries”, realizado por Virtuoso -una red de asesores y proveedores de viajes de lujo-, en el que ubica a Ecuador en el año 2014, entre los diez principales países que han experimentado mayor crecimiento en materia de turismo, año tras año. (Canalis, 2014).

Ecuador está ubicado en el puesto 8 de esta lista, en la que se destaca el incremento de la inversión para el turismo del país de más de 600 millones de dólares; así como la construcción del nuevo Aeropuerto Internacional Mariscal Sucre de Quito y el mayor interés de conocer destinos como las islas Galápagos y el oriente ecuatoriano (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2014).

Según cifras del Ministerio de Turismo, el 2014, cerró con un arribo de un porcentaje aceptable de visitantes extranjeros al país y con un incremento promedio anual del 14.1%, superando así la meta de 1.5 millones de arribos prevista en el año pasado. (Ministerio de Turismo, 2014).

Los principales emisores de vacacionistas al país entre enero y noviembre de 2014, fueron Colombia (24%), Estados Unidos (17%) y Perú (12%). Además, las investigaciones destacan también el crecimiento de importantes mercados emisores como México que con el 33% experimentó el mayor aumento en la emisión de visitantes hacia Ecuador en el 2014, frente al 7% que apuntó en el 2013.

Entre los estudios mencionados, se incluye un ranking de los destinos más buscados por los ecuatorianos, en primer lugar figura Estados Unidos con el 43% de los viajeros, seguido por Perú (19%) y España (10%). Otros destinos ubicados entre los favoritos son: Colombia, Panamá, México, Chile, Argentina e Italia. En

cuanto a las salidas, el 97% provienen de las principales jefaturas de migración ubicadas en las provincias de Pichincha, Guayas, Carchi y El Oro. (Ministerio de Turismo del Ecuador, 2014).

El viajero ecuatoriano disfruta de la fórmula «todo incluido» en resorts de playa. Los cruceros y las rutas de ferrocarril se han sumado a las preferencias de los ecuatorianos.

Ecuador espera recibir más de 1,6 millones de turistas en este 2015, un 7% más respecto de las entradas registradas el año pasado. En efecto, se presenta un importante movimiento de viajeros de negocios, sobre todo en la demanda de paquetes de incentivos y convenciones. (Canalis, 2014)

En el 2015, según el medio oficial de comunicación “El Ciudadano”, Quito (Pichincha).- Ecuador se convirtió en el destino de mayor crecimiento de reservas de hoteles y establecimientos de alojamiento que realizan los turistas y el más popular en Sudamérica. Esos datos son de Virtuoso la red líder de viajes de lujo a escala mundial. (<http://www.elciudadano.gob.ec/ecuador-entre-los-10-paises-con-mayor-crecimiento-de-turismo-en-el-mundo/>, 2015).

Esta red turística realizó un análisis anual de la demanda en distintos destinos alrededor del mundo, el cual muestra como Ecuador ocupa el tercer lugar entre los 10 destinos que más han crecido año tras año en cuanto a las reservas de hoteles y establecimientos de alojamiento que realizan los turistas. También se observa que la cultura serrana se está abriendo a ritmo creciente a experimentar nuevas sensaciones de sabores y texturas en sus paladares, así como a posibilidades de entretenimiento. En la actualidad existen algunos restaurantes que ofertan comida

típica y más en el Distrito Metropolitano, son restaurantes que manejan altos índices de ocupación y comercializan las delicias de la cocina ecuatoriana.

Cuando se ofrecen productos alimenticios en el caso del proyecto para la creación de una microempresa de producción y comercialización de platos típicos, se pretende que los clientes detecten la cantidad y calidad que ellos deseen, se puede acudir a varios elementos de encuestas periódicas al mercado que demandan este tipo de producto. El propósito que se espera alcanzar es de suma utilidad, ya que maximizar la oportunidad de conocer los niveles de satisfacción y en qué se está fallando. (Canalis, 2014)

La factibilidad de la realización de esta investigación es positiva puesto que se cuenta con el apoyo de los habitantes y vecinos del sector.

1.4. OBJETIVOS.

1.4.1. Objetivo General.

Desarrollar un proyecto de creación de un restaurante temático de gastronomía típica de la región Andina del Ecuador para brindar servicio al turismo nacional e internacional, que satisfaga sus expectativas gastronómicas propiciando el fortalecimiento de la identidad nacional, en Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre.

1.4.2. Objetivos Específicos.

1. Fundamentar con bases legales el proceso de creación del restaurante temático a través de un estudio de las leyes, códigos y normativas, que rigen para el efecto, para sustentar el aspecto jurídico de la empresa.
2. Definir la gestión empresarial mediante la planeación de una estructura organizacional; con el propósito de ordenar las actividades, procesos y el funcionamiento del restaurante de acuerdo a sus necesidades.
3. Realizar un estudio de factibilidad a través de una investigación de campo, bibliográfica y documental, del mercado para la creación del restaurante temático en Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre
4. Determinar el tamaño y localización del proyecto mediante la investigación de campo, para conocer la capacidad de instalación.
5. Elaborar una propuesta, en base al estudio realizado, para la creación un restaurante temático de gastronomía típica de la región Andina del Ecuador en Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO.

2.1. Antecedentes investigativos.

Es indispensable para la realización del trabajo investigativo tener como referencia, diferentes documentos realizados en otras Instituciones de Educación Superior, referenciando a los repositorios que tengan relación con las variables objeto del presente estudio.

En el repositorio de la Universidad de Especialidades Turísticas, se hace referencia al trabajo de investigación cuyo tema “Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante con Especialidad en Comida Típica del Ecuador en la Mitad del Mundo” cuyo autor es Viviana Villacrés Ávila, en cuyas conclusiones menciona lo siguiente:

El proyecto es viable y rentable. Viable porque se sustenta en un estudio de mercado que demuestra una demanda potencial insatisfecha para el servicio restaurante en la Mitad del Mundo y que la misma, es superior a la capacidad instalada que tendría es decir, siempre existirá el suficiente número de clientes para generar ganancias. Es rentable, porque través del análisis de ingresos menos gastos genera un flujo de caja positivo para un horizonte de 5 años.

Se ha determinado que el crédito requerido para implementar el proyecto puede ser cancelado en un período de 3 años que se contrataría, generando un adecuado apalancamiento, para el capital propio de los propietarios. (Ávila Villacrés, 2009).

En Tababela es un lugar que crecerá a futuro un potencial muy grande en el sector para las actividades turísticas como empresariales, porque se ha vuelto un polo de

atracción de inversiones, como la del presente proyecto. (Baquero,Humberto. Gobierno Parroquial, 2015).

Orientado a un mercado cada día mayor que supera a la oferta de servicios, en el caso particular de restaurante de comida típica en dicho sector, que de alguna manera se buscará cubrir a través de la implementación de la propuesta que se realice, para posicionarse en el mercado y encontrar la ventaja competitiva se ha sustentado a través de generación de estrategias implementadas en el Plan de Marketing Mix.

Con el empleo del Marketing Mix se va aprovechar la temática de la empresa, es decir, contar con productos únicos que se expendan en la parroquia, a la par, la plaza, su canal de distribución directo y por último la promoción 2x1 y la publicidad con medios convencionales y no convencionales, en la primera opción, se trabajará con afiches, gigantografías, vallas publicitarias e incluso la radio y la televisión, mientras que en los no convencionales la participación en las ferias gastronómicas que se realizan en las fiestas de parroquialización de Tababela, así como las ofertas especiales en el propio restaurante.

En el repositorio de la Universidad Tecnológica Equinoccial, se encuentra el trabajo de investigación, cuyo tema “Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina ancestral de la sierra del Ecuador en la parroquia de Puembo”, del autor Falconí Vélez Ricardo Javier, en la que, en sus conclusiones se manifiesta:

“En nuestro país se está perdiendo la cocina tradicional ecuatoriana en las nuevas generaciones siendo desplazada por la comida rápida (fast food) o comida internacional debido a la falta de conocimiento de la misma”. (Falconí Vélez, 1979)

“La ubicación física del proyecto es relevante porque puede determinar el éxito del mismo, buscado localizarlo en donde se maximice el beneficio considerando que es una decisión de largo plazo y sabiendo que tiene repercusiones económicas importantes Sector de “Tababela”. (Falconí Vélez, 1979).

2.2. La gastronomía Ecuatoriana.

La “Gastronomía Ecuatoriana o Cocina Criolla” es una de las cocinas más versátiles del mundo, gracias al aporte español e indígena, clima que poseemos y las regiones naturales claramente marcadas con la diversidad más grande de frutas, verduras, granos, especias, animales que podemos encontrar en cualquier época del año y así poder degustar en cualquier momento u ocasión de la gran y extensa variedad culinaria ecuatoriana. (Hamid, 2007)

Gracias al estudio de mercado se concluye que los turistas desean que se implemente este servicio y en cuestión demandan un servicio de calidad, por lo tanto la aprobación de esta idea es satisfactoria.

Con referencia a la parte técnica el proyecto es viable, puesto que existen todas las posibilidades que garantizan al proyecto la implantación tanto estructural como funcional que el proyecto necesita.

Mediante la investigación de campo aplicada a la oferta se puede deducir que no existen establecimientos que cumplan con los requerimientos necesarios para

brindar un servicio de calidad, puesto que sus negocios se iniciaron con administración familiar y hasta la actualidad lo mantienen.

En lo que se refiere al estudio administrativo esta posee una organización bien definida con sus respectivas funciones lo cual ayudará al buen funcionamiento de la misma.

En cuanto al estudio financiero se puede determinar el monto inicial que requerirá la empresa, para esto será financiada por el grupo "Jasduc" con recursos propios, y además nos permite conocer el año en el cual la inversión será recuperada.

Con este estudio realizado se puede decir que el proyecto es rentable debido a los resultados obtenidos del presente proyecto.

2.3. Historia de los restaurantes.

Las salidas a comer tienen una larga historia. Las tabernas existían ya en el año 1700 A.C. se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 A.C. que tenían un menú limitado, solo servían un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla. Entre esta historia tenemos también la aparición de las cafeterías son también un ante pasado de nuestros restaurantes. Éstas aparecieron en Oxford en 1650 y siete años más tarde en Londres. El primer restaurante propiamente dicho tenía las siguientes inscripciones en la puerta. No eran muchos los parisinos que en el año de 1765 sabían leer francés y menos aún latín, pero los que podían sabían que Monsieur Boulanger, el propietario, decía: Venid a mí todos aquellos cuyos estómagos clamen angustiados que yo los restauraré. (Oceano, 1999).

El restaurante que generalmente se considera como el primero de Estados Unidos es fundado en la ciudad de Nueva York en 1827.

Después de 1850, gran parte de la buena cocina de ese país se encontraba en los barcos fluviales de pasajeros y en los restaurantes de los trenes. El servicio de los coches restaurante de lo más elegante y caros, tanto para los pasajeros como para los ferrocarriles. (Grupo Océano, 2012).

En los años 20 las ciudades ya tenían suficientes automóviles como para que se incorporara al mercado un nuevo tipo de restaurante, estos incluían servicios para automovilistas. Hoy en día estos restaurantes con sus enormes aparcamientos, sus tradicionales camareras y llamativos carteles luminosos prácticamente han desaparecido, ya que han sido reemplazados por los restaurantes de comidas rápidas.

El negocio comercial de los restaurantes prosperó después de la segunda guerra mundial, ya que muchas personas con posibilidades económicas adquirieron el hábito de comer fuera de sus casas. (Paz, 2003)

2.4. Clasificación de Restaurantes.

Se clasifican por su clase o por sus tenedores.

- Restaurante de lujo (5 tenedores).
- Restaurante de primera clase (4 tenedores).
- Restaurante de segunda clase (3 tenedores).
- Restaurante de tercera clase (2 tenedores).
- Restaurante de Cuarta clase (1 tenedor).

2.5. Tipos de Restaurantes.

Esta clasificación se hace tomando como base el tipo de comida que sirven además de su metodología de servicio.

- Restaurante Grill.
- Restaurante Buffet.
- Especialidades.

2.6. Costumbres alimentarias.

Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras". (Barrera, 2010).

Forjada por el medio, abundante de formas y de gozo vital, plagado de usos múltiples.

2.7. Preparaciones Ancestrales.

En base a tres productos de la tierra -maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, chuchuca, mazamorras y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es el chumal o humita. Con la harina del germen

disecado se elaboraba chicha y excelente vinagre, y de las cañas tiernas se obtenía una miel de buena calidad. (Michelle, 2015).

Las papas, por su parte, 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. (Miño, 2012).

2.8. Clases de carnes que se preparaban.

En realidad, las carnes de la cocina indígena serrana provenían mayoritariamente de la caza y más escasamente de la ganadería. Sin embargo, su variedad no era desdeñable: llamas, guanacos, venados, torcazas, cuyes, conejos, dantas, pavas, tórtolas, perdices, codornices, garzas, patos y truchas. (Teubner, 2008).

2.9. Bebidas de consumo.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey. (La casa de la Cultura Ecuatoriana).

2.10. Costumbres de los indígenas andinos.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y

dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos. (Pazos, 2010.)

2.9. Especies ancestrales.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos. Condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde el trópico -esa explosión de luz y de paisaje, que Gabriela Mistral defendía bravamente- destapó sus facundias, prodigándose en yerbas, frutos y esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etcétera. (Hamid, 2007)

El ají fue el más noble condimento de la comida indígena. Entero o molido, crudo o cocinado, solo, relleno o mezclado con otros condimentos, fue los saborizantes por antonomasia, el condimento clave de las grandes y pequeñas comidas aborígenes. El dio nombre o apellido a viandas y productos de la tierra: ají de cuy, ají de queso, ají de chochos, tomate de ají, ajjaco. Con el llamado tomate de árbol formó indisoluble pareja gastronómica y dio por descendencia una salsa rosada digna de los paladares más exigentes. Desde entonces y para siempre, el ají y su cohorte se convirtieron en el non plus ultra del buen gusto popular. Y como el amor entra por el estómago --sabio aforismo de nuestras abuelas-, el requerimiento femenino vino a sintetizarse en una tierna oferta gastronómica: Ají de queso, ají de cuy, papas

enteras yo te he de dar. Por detrás del ají, y casi siempre próximo, se mantuvo el achiote. Y ahí donde el ají puso su sabor exultante, el achiote llegó con su color espléndido. Los abuelos indígenas le destinaron usos superiores: amuleto contra enfermedades y brujerías, filtro de amor para obtener favores femeninos, elixir proveedor de fuerza y resistencia. (Barrera, 2010).

2.11. Introducción de alimentos Europeos.

El aporte español a nuestra cocina fue de carácter doble: por una parte, trajo a nuestro suelo elementos y experiencias europeos y africanos; por otra, permitió el intercambio de cosas y animales aborígenes hasta entonces de uso local y limitado. Fue así que nos llegaron cerdos, reses y ovejas, pavos, gallinas, ajos y cebollas, trigo, cebada, habas, coles, tomates, cítricos, plátanos y caña de azúcar. (Guzmán, 1991).

Enriquecida con nuevos elementos, la cocina popular ecuatoriana pudo desarrollar sus propias tradiciones regionales, inventar nuevas viandas y cocinar tierna y amorosamente, durante tres siglos, los potajes de la suculenta gastronomía nacional (Oceano, 1999)

2.12. Adopción de animales domésticos de (corral).

Uno de los hechos más significativos de la nueva situación fue la adopción popular del chancho, el borrego, los pavos y las gallinas, que pasaron a convertirse en animales domésticos de la mayoría de la población, mejorando la dieta y reforzando el arte culinario.

“Especial importancia cobró la manteca de chanco, densa y sabrosa, que pese a no tener «el velo y las gracias lustrale» del aceite de oliva, permitió la lubricación de los viejos potajes de la tierra y la realización de una amplia gama de frituras. La carne del porcino, por su parte, vino a enriquecer el vientre de tamales serraniegos y de bollos costeños y a engordar el de por sí sabroso locro de quinua. Además surgieron nuevos locros, como el de cuero o el arroz de cebada con espinazo. Aprovechado en todas sus posibilidades, el chanco se volvió recurso pródigo para el asador, la paila y los embutidos familiares; con ello aparecieron los múltiples ornados, el jugoso sancocho de paila, la empalagosa fritada y esa roja serpiente de la longaniza, cargada de achiote y ahumada largamente en los cordeles de la cocina”. (Guzmán, 1991).

2.13. Convivencia Social.

El chanco se volvió inclusive vehículo de convivencia social. ¿Qué mejor saludo entre amigos que un plato de cuero con mote humeante enviado por la mañana? ¿O el nuevo saludo de la tarde, pleno de lustrosas frituras? ¿Y qué decir de un convite «a matar chanco», tan espléndido casi como una boda? (Fuente: Dirección de la Sección de Historia y Geografía de la Casa de la Cultura Ecuatoriana). Con el borrego sucedió algo igual, aunque en escala menor, por la no adaptación del animal a los climas calientes. Con todo, el humilde ovino sirvió de base para soberbios platos populares: chanfaina, treinta y uno, yaguar locro o mondongo cocinado en chicha de jora. Otro pariente suyo, el chivo, fue a su vez motivo de una delicada creación culinaria: el popular seco de chivo.

La gallina vino a completar el terceto de carnes populares. Criada en todos los patios y corrales campesinos, se convirtió en proveedora de huevos y recurso de

urgencia para toda ocasión inesperada. Particular importancia logró en la Costa, donde el aguado de gallina, «espeso como para que se pare la cuchara», vino a ser plato central y prueba plena de la habilidad de las cocineras.

La vaca, aunque menos numerosa en los corrales familiares, rindió también su fruto en las hábiles manos de sus mujeres. Su carne ingresó a la olla ecuatoriana para integrar el sancocho, émulo del puchero español, rebosante de plátanos pelados, de yuca y de trozos de choclo tierno. El queso, por su parte, pasó a ser ingrediente indispensable de salsas y pasteles. Queso para tortillas de maíz, queso para empanadas, queso para llapingachos, queso para chigüiles, queso para choclotandas, queso para ajíes, queso para acompañar al maduro cocinado o para rellenar el maduro al horno, queso para el pan, queso para todo.

La comida ecuatoriana actual es, pues, 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. Una cultura auténtica, macerada por siglos, en la que nada falta salvo, quizá, un vino generoso y de factura propia.

Hoy, como ayer, nuestra cocina sigue entusiasmando a propios y extraños. Y es que sería imposible el no conmoverse con nuestras incontables exquisiteces. ¿Cómo no estremecerse ante una fanesca grávida y succulenta, océano de mieses tiernas y bacalao cuales mal? ¿O ante una guatita dorada y substanciosa? ¿Cómo quedarse impávidos ante un caldo de patas fulgurante? o ¿Y qué decir de la temblorosa fritada que, tal que mujer espléndida, atrae las miradas, dilata las narices y estremece las fibras más profundas de todo transeúnte?

En estas palabras no hay sino orgullo legítimo y humilde reconocimiento de lo que el pueblo ecuatoriano adobó con sus manos y su ingenio. Ninguna mejor prueba de esa labor de siglos que el derroche de géneros y estilos o la profusión de detalles secretos que afluye diariamente a nuestra mesa”. (Rengifo, 2004).

2.14. Productos Generales del Ecuador:

La Gastronomía de Ecuador es una cocina donde predomina la variedad de ingredientes, debe tenerse en cuenta que Ecuador tiene acceso a tres diferentes tipos de recursos culinarios, el pescado por las costas del Océano Pacífico así como las islas Galápagos, segundo a los Andes y por último la selva amazónica. La cocina gira en torno a estas tres fuentes de ingredientes, haciendo que las personas y las etnias de la zona puedan elaborar diversos platos autóctonos. (Rengifo, 2004) 2.14. Caldos o Sopas:

Es de destacar de la cocina de Ecuador los caldos (conocidos como sopas o locros) que suelen prepararse con verduras muy diversas y carne de gallina, son frecuentemente servidos en los mercados callejeros como desayuno. Algunos de ellos son muy populares como el yaguar loco que es una sopa de papas que lleva como ingrediente borrego y una salsa especial, que visitando el Ecuador sabrá degustar.

Condimentos: Las especias más empleadas en los platos son los ajíes (que le proporcionan el toque picante) y las hierbas como el cilantro (muy frecuente en la cocina ecuatoriana. (Barrera, 2010)

2.15. Platos Típicos:

2.15.1. Entradas:

Mellocos con habas cocinadas.

Mote con chicharrón.

Queso con choclos.

Humitas.

2.15.2. Entremeses:

Chochos con tostado.

La tripa mishqui.

Tortilla de tiesto.

2.15.3. Fuertes:

Caldo de gallina.

Fritada.

Caldo de patas.

Carne colorada.

Yaguar loco.

Chugchucaras.

Locro de queso.

Llapingacho.

La chanfaina.

Cariucho de pollo.

Morcillas.

Ají de cuy.

Morocho de sal.

Papas con cuero.

Caldo de mondongo.

2.15.4. Postres:

Quimbolito.

Dulce de higo.

Espumilla.

Chocolate caliente con bizcochos.

Helado de paila.

Chigüiles.

2.15.5. Bebidas:

Chicha de jora.

Chaguarmishque.

Rosero quiteño.

Morocho de dulce.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA EMPLEADA .

3.1. Cualitativo, Bibliográfica- Documental y de Campo.

Este enfoque destaca resultados ya que permite estar al tanto del fenómeno de estudio, cualifica un asunto al percibir un fenómeno social a través de la observación directa ya que los resultados son analizados con el sustento del marco teórico. La observación directa se procesará en el siguiente esquema de fichas de observación que estarán estructuradas conforme a los siguientes temas y subtemas:

Tema: gastronomía típica de la región andina del Ecuador.

Subtema: Características de la Población.

Inciso: comidas típicas

Tema: gastronomía típica de la región andina del Ecuador.

Subtema: Características de la Población.

Inciso: comidas para festividades.

Tema: gastronomía típica de la región andina del Ecuador.

Subtema: Características de los turistas.

Inciso: comidas típicas.

Tema: gastronomía típica de la región andina del Ecuador.

Subtema: Características de los turistas.

Inciso: comidas para festividades.

El lugar de la observación en todos los casos será Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre, dicho proceso estará a cargo del investigador, se citará la fuente que provea de la información requerida y la fecha en que se realizará la observación. El investigador cualificará los resultados de la observación, realizando un resumen de los aspectos observados. Porque tiene sustento teórico, el que se realiza a través de la recolección de información de fuentes secundarias como libros, documentos, revistas, textos, tesis, internet y otros, información que se organiza y se simplifica para apoyar la investigación. Siendo además porque la información a través de estos medios es la más accesible, práctica y viable, para obtener los datos necesarios (Paz, 2003).

3.2. De Campo.

Fichas Bibliográfica 1. Ficha de observación directa. INHAMI y municipalidad. Elaborado por: Fredy Játiva.

FICHA DE OBSERVACIÓN DIRECTA	
TEMA: Gastronomía típica de la región andina del Ecuador.	LUGAR: Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre
SUBTEMA: Características del sector	NOMBRE DEL INVESTIGADOR: Fredy Játiva
INCISO: Clima	FUENTE: INHAMI Y MUNICIPALIDAD
FECHA DE OBSERVACIÓN:	4 de mayo a 30 de junio de 2015
RESUMEN DE LOS ASPECTOS OBSERVADOS: se procesará de acuerdo a las opciones: siempre (S), algunas veces (AV) y nunca (N). En base a la siguiente interrogante. Interrogante: ¿En cuánto a las características climáticas del sector de Tababela en relación a temperatura y humedad, estas son favorables para las actividades relacionadas con los servicios y actividades de restaurant?	

La investigación es de campo, ya que el investigador realizó su estudio en el lugar de los hechos, en el lugar donde se presenta el objeto de análisis, con el fin de aplicar las técnicas e instrumentos pertinentes y se logre recolectar la información requerida. (Paz, 2003).

Fichas Bibliográfica 2. Ficha de observación directa. Municipalidad(a). Elaborado por: Fredy Játiva.

TEMA: Gastronomía típica de la región andina del Ecuador	LUGAR: Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre
SUBTEMA: Características del espacio	NOMBRE DEL INVESTIGADOR: Freddy Játiva
INCISO: Topografía y vías de acceso	FUENTE: Municipalidad
FECHA DE OBSERVACIÓN:	4 de mayo a 30 de junio de 2015
RESUMEN DE LOS ASPECTOS OBSERVADOS: se procesará de acuerdo a las opciones: siempre (S), algunas veces (AV) y nunca (N). En base a la siguiente interrogante. Interrogante: ¿En cuanto a las características topográficas del sector de Tababela y vías de acceso, estas son favorables para las actividades relacionadas con los servicios y actividades de restaurant?	

FICHA DE OBSERVACIÓN DIRECTA	
TEMA: Gastronomía típica de la región andina del Ecuador	LUGAR: Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre
SUBTEMA: Características del espacio	NOMBRE DEL INVESTIGADOR: Fredy Játiva
INCISO: Servicios Básicos	FUENTE: Municipalidad
FECHA DE OBSERVACIÓN:	4 de mayo a 30 de junio de 2015
<p>RESUMEN DE LOS ASPECTOS OBSERVADOS: se procesará de acuerdo a las opciones: siempre (S), algunas veces (AV) y nunca (N). En base a la siguiente interrogante.</p> <p>Interrogante: ¿La zona de Tababela y en particular el sector del Aeropuerto Mariscal Sucre, cuenta con todos estos servicios básicos?</p>	

3.3. Resultados Esperados.

Desarrollo de un proyecto de creación de un restaurante temático de gastronomía típica de la región Andina del Ecuador en Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre.

Por intermedio de la presente investigación se pretende presentar la guía para la gestión empresarial mediante la planeación de una estructura organizacional; con el propósito de ordenar las actividades, procesos y el funcionamiento del restaurante de acuerdo a sus necesidades.

Concretar un plan de marketing adecuado para establecer las estrategias que se adoptarán.

La determinación del tamaño y la localización del proyecto para disponer de un referente teórico-práctico sobre la capacidad de las instalaciones a ser requeridas.

3.4. Interpretación de Resultados:

- Análisis de los resultados destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos.
- Interpretación de los resultados, con el apoyo del marco teórico, en el aspecto pertinente.
- Comprobación estadística de los objetivos específicos.
- Establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS DE MERCADO.

Para este análisis de mercado, realizará un estudio de los siguientes factores internos y externos:

4.a). La Demanda. La población de Tababela está creciendo 0comercialmente por la presencia del nuevo aeropuerto: dando lugar a un crecimiento poblacional que dan origen a la presencia de visitantes de varios sectores, creando la necesidad de alimentarse.

4.b). Clientes Potencialmente son los mismos moradores de la parroquia y al mismo tiempo las personas que visitan la zona del aeropuerto, dando oportunidad de mejorar la presentación de varios negocios en el lugar.

4.c). La Competencia. Con la presencia del nuevo aeropuerto las familias de Tababela están buscando la forma de aprovechar un ingreso económico adecuando negocios que les permita subsistir su modo de vida ofreciendo en lugares adaptados para dar el servicio de restaurante. Presentándose estos locales como una débil competencia debido a que no cuentan con una infra estructura adecuada, personal capacitado y bajo la dirección de un profesional del arte culinario.

Sin embargo pobladores y visitantes se ven obligados a consumir las preparaciones que ellos pueden ofrecer.

Sitios de servicios de restaurante que existen en Tababela son:

Restaurante Kotohurco

Restaurante Karitos

Restaurante Alpachaca

Restaurante Ven y Veras

Restaurante Papa Cuy

Restaurante El Asadero

Parqueadero Restaurante.

4.d). Segmentación de Mercado La parroquia de Tababela donde se encuentra ubicado el aeropuerto Mariscal Sucre; según informe estadístico del gobierno parroquial existen 1000 habitantes mayores de 18 años en donde se considera un 25% está en condiciones estables para hacer uso de su poder adquisitivo y satisfacer sus necesidades básicas. De este porcentaje se considera que 50% que son adultos mayores que prefieren de servirse la comida típica de la región andina obteniendo como resultado de esta segmentación se obtiene como resultado 125 comensales.

Las estrategias básicas que utilizará en la micro empresa será la estrategia de diferenciación, la misma que comprende de:

a). Producto: tiene características únicas del producto en relación de la competencia.

b). servicios: Las instalaciones son las adecuadas para brindar un servicio seguro.

c). Personal: se contara con personal capacitado que van a reflejar cortesía, confiabilidad, credibilidad y rapidez de servicio.

d) Imagen: Es la atmósfera será la adecuada a que el comensal pueda disfrutar de la comida mientras danzan con trajes típicos y música andina disfrutando así de un show único en Tababela.

4.1. Análisis de mercado, Macro entorno.

El objetivo central del análisis de mercado es conocer si existen o no los clientes para el proyecto que se está realizando y sirve para determinar cuánta demanda se tiene en ese sector y cuánto se puede ofrecer en el establecimiento, como también un estudio de la competencia.

En el sector de Tababela, es donde va estar ubicado el establecimiento, en ese sitio se pondrá en práctica la actividad del servicio el restaurante. De acuerdo con el Ministerio de Turismo para el año 2014, el número de turistas nacionales que visitaron la parroquia de Tababela fueron 298.149 y 234.218 turistas extranjeros, entre los cuales se consideran a los que arribaron al Aeropuerto Mariscal Sucre, que dan una totalidad de 532.367, con un crecimiento que se estima aproximadamente en el 8% anual.

4.2. Análisis del Micro entorno:

Mediante este proceso se pretende determinar las características específicas de los factores que inciden y están al alcance de este proyecto, con el análisis de estas variables se puede establecer relaciones al corto, mediano y largo plazo.

Se considerará como factores básicos para la creación del restaurante temático que se plantea, a los siguientes:

4.3. ESTRATEGIAS DEL MARKETING.

Las Estrategias del Marketing se relacionan con el producto, el precio, la plaza y la promoción y publicidad. El primero es único con características que no posee la

competencia, por su parte el precio, se fija de acuerdo a los rasgos de singularidad del propio producto e incluso, a través de la operatividad de los precios fijos y variables, y no considerando la competencia, debido precisamente a constituir un elemento muy propio del restaurante que se propone.

Por su parte la plaza, vinculada estrechamente al canal de distribución, es directa por su rasgo de carencia de un intermediario, lo que determina su funcionamiento sobre la base del restaurante-consumidor final.

La promoción y la divulgación o publicidad, guardan una relación muy estrecha, en la primera es básico las propuestas de consumo dentro de una relación 2x1, mientras que la segunda considera los medios formales o convencionales y los no convencionales, todo dirigido a: informar, recordar y persuadir, pilares de la atracción y fidelización de los clientes.

4.4. Empresas proveedoras.

Se entenderá como proveedores, a todas aquellas empresas encargadas de proveer bienes, productos y servicios, a otras que tengan necesidad de estos para su funcionamiento, estas últimas podrán verificar la calidad de los productos y elegirla considerando variables como precio, puntualidad en la entrega, logística, entre otros.

Los proveedores se constituyen en parte fundamental para el funcionamiento de toda microempresa, en especial en un restaurante, ya que estos procuran de productos frescos, en los plazos establecidos y en general los precios están sujetos a negociación, así como las formas de pago.

Se ha establecido un cuadro sugerido de los posibles proveedores, en el que se indica nombres de las empresas y el producto a proveerse:

4.5. Proveedores nacionales.

Tabla 1. Proveedores Nacionales. Elaborado por: Fredy Játiva.

EMPRESA	PRODUCTO
Pollo Supremo Pollo Andino Pronaca	Aves, Cerdo
Juris Artecarne Supermaxi Sigma alimentos	Embutidos y Carnes rojas
Supermercados Santa María Produvic,Hortana,Hortalizas el Vergel	Vegetales, cereales, hortalizas

4.6. Competencia.

Se debe definir en un sentido como la realidad que viven las empresas que se desarrollan en un mismo sector del mercado al vender o demandar un mismo bien o servicio, en la actualidad todas las empresas, incluido las que prestan servicio de comidas como los restaurantes están inmersos en la obligación de cumplir con sus metas, trabajando siempre bajo resultados, buscando el logro de una mayor rentabilidad, en este sentido se vuelven más competitivas es decir empresas que son capaces de competir con otros, que aspiran a un mismo objetivo y ser superiores en esa actividad.

Sector de competencia.

Como sector de competencia se lo va a comprender como un segmento del mercado, en referencia los restaurantes existentes en el sector de Tababela, que en líneas generales brindan el servicio de comidas, es decir están proporcionando atención en rango que es propio de la actividad del presente proyecto de investigación.

Entre estos podemos mencionar a restaurantes y locales de servicio de comidas del sector, como los siguientes:

Lista de restaurantes, Papa cuy, Pepe wilo, El borrego asado, Todo al carbón

Ven verás, Tababela, Karitos, Parqueadero restaurante, Kotohurco, La hueca

Brasa a su casa, El sol.

4.7. Factor Legal (Requisitos).

4.7.1. Requisitos y valores a pagar para obtener el permiso de funcionamiento de establecimientos comerciales y de servicios.

El permiso de funcionamiento, es el documento otorgado por la autoridad de Salud a los establecimientos sujetos de Control y Vigilancia Sanitaria, que cumplen con los requisitos determinados de acuerdo al tipo de establecimiento. El trámite de renovación o por primera vez se lo puede realizar en la Dirección Provincial y en las áreas de salud más cercanas.

Los propietarios o representantes legales de los negocios deberán presentar una solicitud dirigida al titular de la Dirección Provincial de Salud, con su nombre, número de la cédula o del Registro Único de Contribuyentes (RUC); nombre o razón social o denominación del establecimiento; actividad que se realiza y la ubicación.

Dependiendo de cada negocio, en la mayoría de los casos, a esta solicitud se deberá adjuntar el RUC, copia de la cédula de ciudadanía o identidad del propietario o representante legal de establecimiento; documentos que acrediten la personería jurídica; plano del establecimiento a escala 1:50; croquis de la ubicación del establecimiento; permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos y las copias de los certificados ocupacionales del personal que labora en el establecimiento, conferido por un centro de salud público

El valor a cancelar para la obtención del permiso de funcionamiento está determinado de acuerdo al establecimiento comercial y de servicio, según el procedimiento de cálculo detallado en el art.- 20 del Reglamento de Funcionamiento de Establecimientos Sujetos a Control Sanitario.

Cabe recordar que ningún funcionario que participe durante el proceso de renovación o entrega del permiso de funcionamiento no está autorizado a solicitar algún valor adicional a los establecidos por la ley. El pago debe ser respaldado por factura o comprobante de pago.

4.7.2. Permisos que se necesita para que un restaurante pueda operar, en forma esquemática son los siguientes:

Una parte importante del plan de negocios tiene que ver los permisos necesarios para operar. En tal virtud se procede a enumerar los principales permisos que se deben tramitar para que su restaurante pueda operar en la ciudad de Quito, que son aplicables a la mayoría de ciudades del País, con puntuales diferencias entre las distintas localidades.

1. Registro del establecimiento en el RUC (S.R.I.).

2. Uso de Suelo – Municipio de Quito.
3. Permiso de Funcionamiento.
4. Ministerio de Turismo.
5. Permiso de Funcionamiento – ARCSA.
6. Patente Municipal – Municipio de Quito.
7. Tasa de Habilitación y Control – Municipio de Quito.
8. Permiso de Comunicación – Sayce.

4.7.3. Permisos de Funcionamiento.

Tabla 2. Permisos de Funcionamiento. Elaborado por: Fredy Játiva.

PERMISOS NECESARIOS PARA UN RESTAURANTE
Registro del establecimiento en el RUC – Servicio de Rentas Internas (S.R.I.)
Certificado de Uso de Suelo – Municipio de Quito
Permiso de Funcionamiento – Cuerpo de Bomberos
Registro en el Ministerio de Turismo
Permiso de Funcionamiento – ARCSA. (adscrito al Ministerio de Salud)
Patente Municipal – Municipio de Quito
Tasa de Habilitación y Control – Municipio de Quito
Permiso de Comunicación Pública – Sayce

4.8. Población y Muestra.

La Parroquia de Tababela, cuenta en estos momentos con un total de 1000 habitantes mayores de 18 años, según los datos brindados por el Gobierno Parroquial del lugar, por lo que de acuerdo a los alcances de la presente

investigación, se hace imposible trabajar con todo su conjunto, siendo necesario aplicar un método de muestreo que permita la obtención de resultados significativos con un menor número de individuos, de los cuales se obtendrá información referente a (Anexo 3):

- Disposición para el consumo de comidas típicas.
- Afluencia de pobladores del lugar y regiones aledañas a los servicios de restauración durante en las festividades.
- Consumo de comidas típicas de los turistas que acuden al lugar.
- Condiciones climáticas y restauración.
- Servicios básicos en el Sector del Aeropuerto Mariscal Sucre.

Evidentemente al seleccionar una muestra se trabaja con un subconjunto de la población lo suficientemente representativa para que luego pueda generalizarse con seguridad los criterios emitidos.

La determinación de la muestra se realizó utilizando el método aleatorio no probabilísticos y considerando la población de 1000 habitante, mayores de 18 años, se aplica la fórmula estadística correspondiente a “Cálculo del Tamaño de la Muestra conociendo el Tamaño de la Población” expuesto por Torres, Paz & Salazar (2002, pág. 11) que se describe a continuación:

$$\frac{k^2 N p q}{e^2 (N - 1) + k^2 p q}$$

Dónde:

n= muestra (número de encuestas a realizar)

N = es el tamaño de la población

e = varía entre el 1% (0,01) y 9% (0,09), valor que queda a criterio del encuestador, se asume un e= 9%

p = proporción de individuos que poseen en la población la característica de estudio. Este dato es generalmente desconocido y se suele suponer que $p=q=0.5$ que es la opción más segura.

q = proporción de individuos que no poseen esa característica,

K = es una constante que depende del nivel de confianza, se asume en el proyecto un 95,5 % ($Z_{\alpha} = 1.96$).

Una vez indicados los parámetros se procede al cálculo de la muestra:

$$n = (3,8416 \times 1000 \times 0.5 \times 0.5) \div 0.0081 \times (1000 - 1) + 3.8416 \times 0.5 \times 0.5$$
$$= 106.09$$

La muestra que se asume es de 106 individuos.

Tabla 3. Población y Muestra. Elaborado por: Fredy Játiva.

Poblaciones	Cantidad
Población total en Tababela	1000 habitantes
Muestra	106

Encuestas.

Las encuestas se las ha realizado en base a las fichas o guías de observación, y fueron aplicadas a turistas y pobladores del sector de Tababela, con el formato recogido en el Anexo 3.

Tabulación

1. ¿La población del sector y sectores aledaños, tienen predisposición para el consumo de comidas típicas?

Tabla 4. Consumo de Comidas Típicas. Elaborado por: Fredy Játiva.

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Siempre	71	67%
A veces	35	33%
Nunca	0	0%
Total	106	100%

Análisis e interpretación de las Encuestas.

El 67 %, de pobladores y turistas afirman que tienen predisposición para el consumo de comidas típicas, un 33 % manifiesta que A veces.

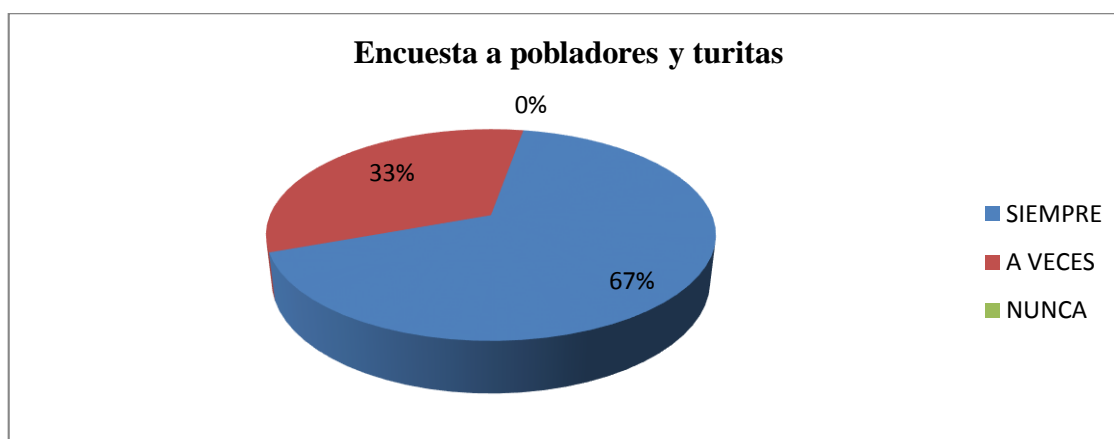
En consecuencia la afirmación que indica la mayoría pobladores y turistas implica que tienen disposición para el consumo de comidas típicas, de la región interandina del Ecuador.

2. ¿La población del sector y sectores aledaños, tienen predisposición para el consumo de comidas típicas?

Tabla 5. Consumo de comidas típicas. Elaborado por: Fredy Játiva.

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Siempre	71	67%
A veces	35	33%
Nunca	0	0%
Total	106	100%

Gráfico 1. Consumo de comidas típicas. Elaborado por: Fredy Játiva.



Análisis e interpretación.

El 67 %, de pobladores y turistas afirman que tienen predisposición para el consumo de comidas típicas, un 33 % manifiesta que A veces.

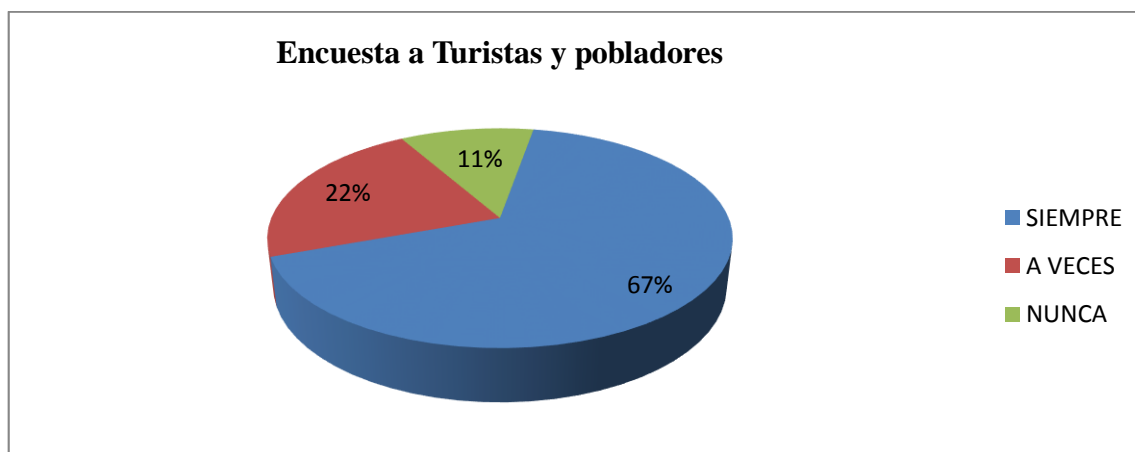
En consecuencia la afirmación que indica la mayoría pobladores y turistas implica que tienen disposición para el consumo de comidas típicas, de la región interandina del Ecuador. .

- ¿Incrementa la afluencia de pobladores, del sector y sectores aledaños a los servicios de restaurant, en las distintas festividades?

Tabla 6. Afluencia de pobladores. Elaborado por: Fredy Játiva.

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Siempre	71	67%
A veces	23	22%
Nunca	12	11%
Total	106	100%

Gráfico 2. Afluencia de pobladores. Elaborado por: Fredy Játiva.



Análisis e interpretación.

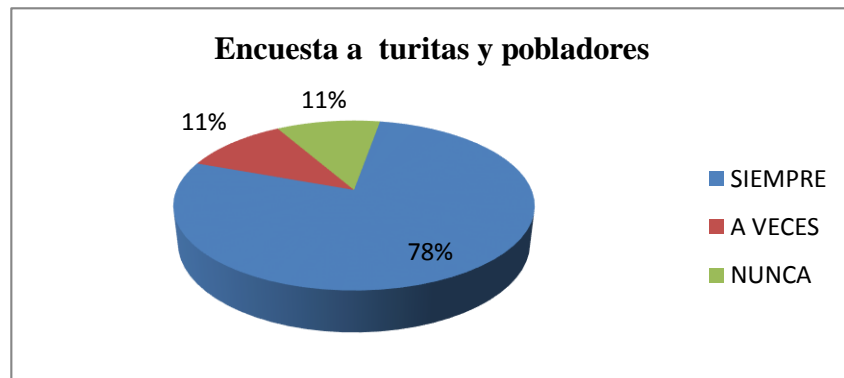
El 67 %, de pobladores y turistas afirman que siempre Incrementa la afluencia de pobladores, del sector y sectores aledaños a los servicios de restaurant, en las distintas festividades, un 22 % se pronuncia que A veces y un 11% que nunca.

- ¿Los turistas que visitan el sector, tienen predisposición para el consumo de comidas típicas en los restaurantes de la zona de Tababela

Tabla 7. Consumo de comidas típicas por visitantes. Elaborado por: Fredy Játiva.

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Siempre	82	78%
A veces	12	11%
Nunca	12	11%
Total	106	100%

Gráfico 3. Consumo de comidas típicas por visitantes. Elaborado por: Fredy Játiva



Análisis e interpretación.

El 78 %, de turistas y pobladores afirman que siempre tienen predisposición para el consumo de comidas típicas en los restaurantes; el 11 % manifiesta que A veces y el 11 % señala que nunca.

Es evidente tienen predisposición para el consumo de comidas típicas en los restaurantes; esto lo manifiestan la mayoría de encuestados.

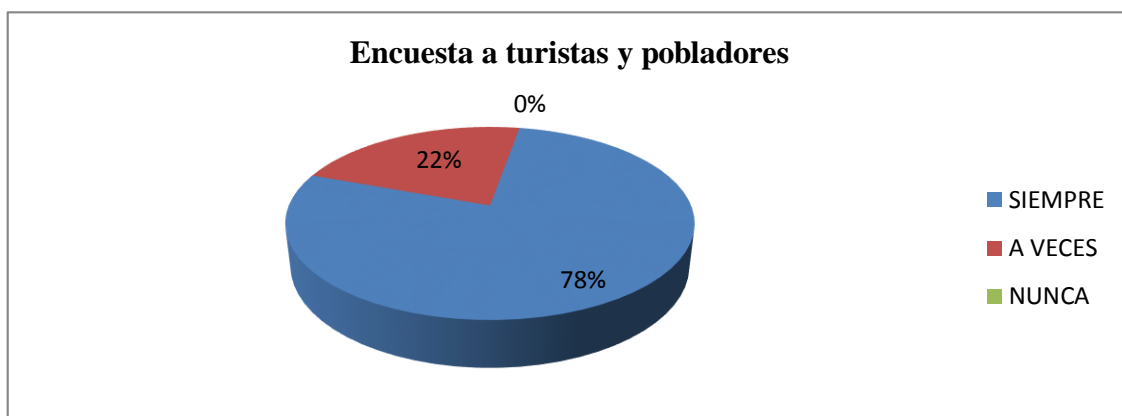
- ¿Incrementa la afluencia de pobladores, del sector y sectores aledaños a los servicios de restaurante, en las distintas festividades?

Tabla 8. Afluencia de pobladores. Elaborado por: Fredy Játiva.

ALTERNATIVAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Siempre	83	78%
A veces	23	22%
Nunca	0	0%

Total	106	100%
-------	-----	------

Gráfico 4. Afluencia de pobladores. Elaborado por: Fredy Játiva.



Análisis e interpretación.

El 78^o %, de turistas y pobladores afirman que siempre Incrementa la afluencia de pobladores, del sector y sectores aledaños a los servicios de restaurant, en las distintas festividades; 22 % mencionan que A veces.

Se debe promover la afluencia de turismo en el sector, es la percepción de la mayoría de los encuestados.

- ¿En cuanto a las características climáticas del sector de Tababela en relación a temperatura y humedad, estas son favorables para las actividades relacionadas con los servicios y actividades de restaurant?

Tabla 9. Características climáticas. Elaborado por: Fredy Játiva.

	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
Siempre	94	89%
A veces	12	11%
Nunca	0	0%
Total	106	100%

Gráfico 5. Características climáticas. Elaborado por: Fredy Játiva.



Análisis e interpretación.

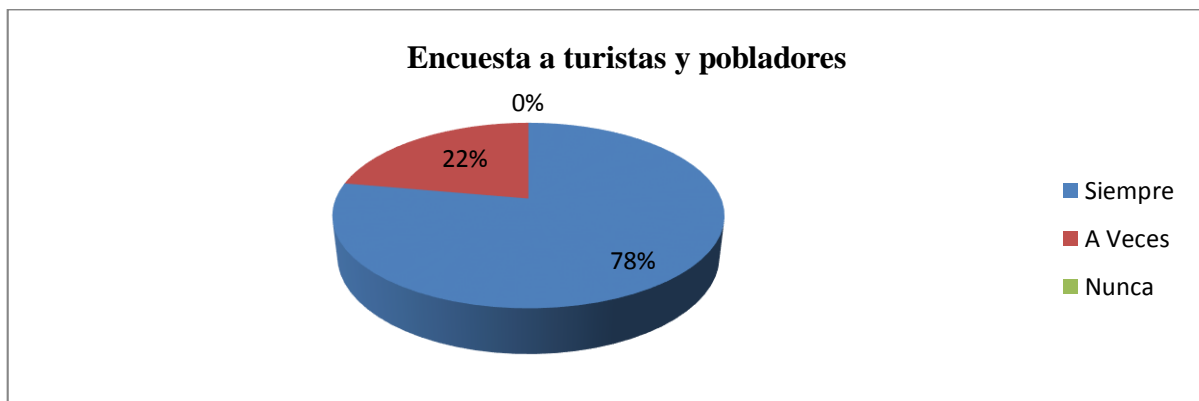
El 89% de turistas y pobladores afirma que siempre las características climáticas del sector de Tababela en relación a temperatura y humedad, estas son favorables para las actividades relacionadas con los servicios y actividades de restaurant; un 11 % expresa que A veces.

7. ¿En cuanto a las características topográficas del sector de Tababela y vías de acceso, estas son favorables para las actividades relacionadas con los servicios y actividades de restaurant?

Tabla 10. Características topográficas. Elaborado por: Fredy Játiva.

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	83	78%
A veces	23	22%
Nunca	0	0%
Total	9	100%

Gráfico 6. Características topográficas. Elaborado por: Fredy Játiva.



Análisis e interpretación.

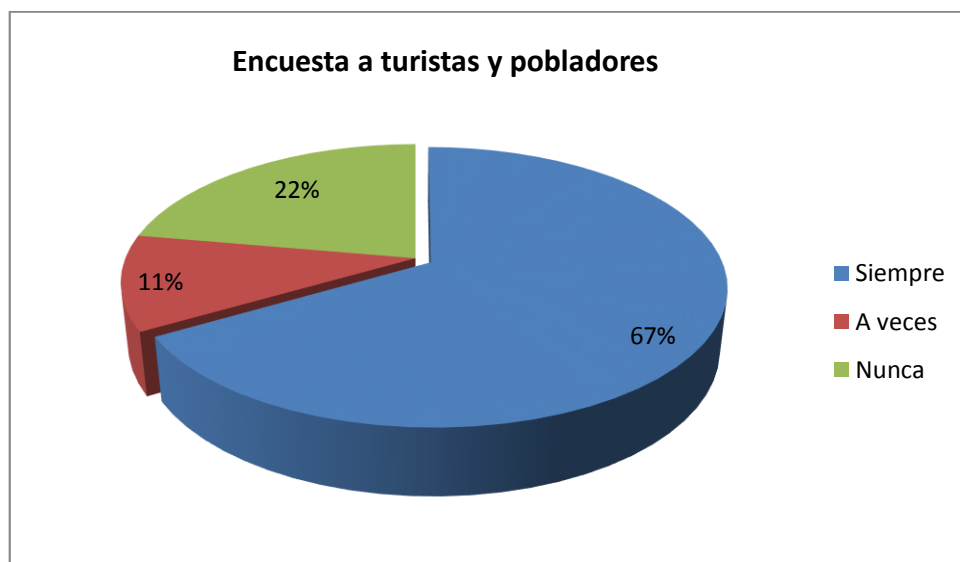
El 78% afirma que siempre estas son favorables para las actividades relacionadas con los servicios y actividades de restaurant; el 22 % se pronuncia que A veces.

8. ¿La zona de Tababela y en particular el sector del Aeropuerto Mariscal Sucre, cuenta con todos estos servicios básicos?

Tabla 11. Servicios básicos. Elaborado por: Fredy Játiva.

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	71	67%
A veces	12	11%
Nunca	23	22%
Total	106	100%

Gráfico 7. Servicios básicos. Elaborado por: Fredy Játiva.



Análisis e interpretación.

El 67% de los turistas y pobladores afirman que Siempre La zona de Tababela y en particular el sector del Aeropuerto Mariscal Sucre, cuenta con todos estos servicios básicos; un 11 % manifiesta que A veces y un 22 % señala que Nunca.

4.9. Gestión Estratégica de la Empresa.

4.9.1. Misión.

La empresa proyectada en este trabajo investigativo, se convierta en élite en el negocio de elaboración de comida típica ecuatoriana. Se pretende mediante este trabajo, satisfacer y exceder las expectativas de clientes nacionales y extranjeros, cumpliendo con altos parámetros de calidad, garantizando nuestra fidelidad al servicio gastronómico.

4.9.2. Visión.

Ser un restaurante líder en la parroquia de Tababela y la mente de nuestros clientes cuando piensen en gastronomía ecuatoriana, especialmente de la región interandina del Ecuador.

4.10. Flujograma de la empresa.

De acuerdo a las exigencias situacionales y en consideración a la demanda y oferta el diagrama de la organización se ha estructurado de la siguiente manera.

4.10.1. Estructura organizacional.

La estructura organizacional de una empresa es la forma en la que la empresa se va a gestionar. Pueden diferenciarse dos partes la estructura organizativa formal y la informal.

La estructura organizativa formal es aquella que se basa en el conjunto de relaciones explicitadas por la dirección, son relaciones deliberadas.

La estructura organizativa informal son el conjunto de relaciones que no han sido definidas explícitamente y responden básicamente a las necesidades que entran en contacto con el trabajo.

La estructura real de la organización se basa en el conjunto de relaciones formales e informales.

Se puede considerar además que se refiere a agrupar en departamentos aquellas actividades de trabajo que son similares o tiene una relación lógica, para ello se elabora un organigrama, donde se representan mediante cuadros los diferentes departamentos que integran la organización. Debe señalarse además que es la división y el agrupamiento de las funciones y actividades en unidades específicas, con base en su similitud.

Al departamentalizar, es conveniente observar la siguiente secuencia:

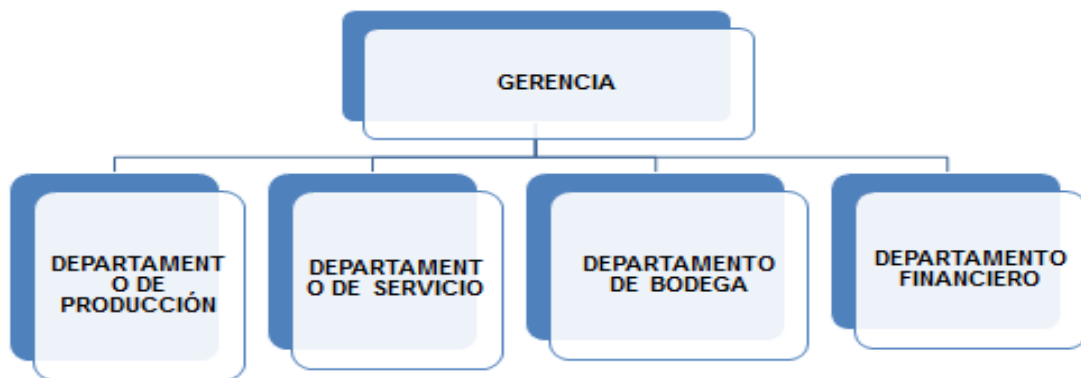
- a. Listar todas las funciones del restaurante.
- b. Clasificación de estas funciones.
- c. Agrupación según orden jerárquico.
- d. Asignación de actividades a cada una de las áreas agrupadas.
- e. Especificación de las relaciones de autoridad, responsabilidad, y obligación entre las funciones y los puestos.
- f. Establecimiento de líneas de comunicación e interrelación entre los departamentos.
- g. Jerarquía.

4.10.2. Organigrama.

Representación gráfica de la estructura orgánica de una empresa o parte de ella, y de las relaciones que guardan entre sí las unidades administrativas que la integran.

Gráfico 8. Organigrama

Elaborado por: Fredy Játiva.



4.10.3. Organigrama funcional.

Gráfico 9. Gráfico No.12. Organigrama Funcional. Elaborado por: Fredy Játiva.



4.10.4. Definición de puesto.

Es la unidad de trabajo que identifica las tareas y deberes específicos, por medio del cual se asignan las responsabilidades a un trabajador, cada puesto puede contener una o más plazas e implica el registro de las aptitudes, habilidades, preparación y experiencia de quien lo ocupa.

(<https://educativopracticas.files.wordpress.com/2009/01/organigramas.pdf>).

Tabla 12. Descripción de los niveles de puestos en el restaurante temático, de comida típica de la región andina del Ecuador. (Elaborado por: Freddy Játiva)

Nivel Directivo.	Gerente General	Uno
Nivel Ejecutivo.	Chef	Uno
Nivel Operativo	Capitán	Uno
	Bodeguero	Uno
	Ayudante De Bodega	Uno
	Contador	Uno
	Cocinero	Dos
	Ayudante De Cocina	Dos
	Mesero	Dos
	Ayudante De Mesero	Uno
	Posillero	Uno
	Cajero	Uno

4.10.5. Manual de Funciones.

NIVEL DIRECTIVO

GERENTE GENERAL

Es la persona que controla, organiza, dirige, planifica, toma decisiones, delega las funciones para cada uno de los departamentos.

PLANEACIÓN

Planea la elaboración y revisión del presupuesto de ingresos y egresos

Elaborará anualmente el plan de acción, conjuntamente con los jefes departamentales.

ORGANIZACIÓN

Elabora y revisa periódicamente el organigrama del restaurante, propicia los cambios y actualización en el mismo de ser necesario

Organiza juntas y mesas de discusión con los jefes de los distintos departamentos

Desarrolla y supervisa la implementación y aplicación de los manuales operativos de las distintas áreas del restaurante.

IMPLEMENTACIÓN

Establecer metas y estándares de servicio principalmente en lo referente a satisfacción del cliente, motivación de los empleados y aseo

Desarrolla planes y programas para aumentar las ventas del restaurante

Implementa la participación de todos los jefes de departamento en los problemas generales del restaurante.

Implanta políticas de operación

Promueve la planificación de las especificaciones del estándar de compras

Promueve el desarrollo y aplicación del reglamento interno de trabajo, este estará sujeto a leyes laborales vigentes en la República del Ecuador.

CONTROL Y EVALUACIÓN

Supervisa el trabajo de todos los jefes de departamento a su cargo

Supervisa el trabajo de todos los empleados en el restaurante, notifica al jefe del departamento respectivo las fallas observadas

Realizar recorridos periódicos y permanentes por las instalaciones del establecimiento, para la detección de necesidades y novedades operativas.

Supervisa la elaboración e implementación de programas de capacitación y adiestramiento

Estimula y premia a los empleados

NIVEL EJECUTIVO

JEFE DE CONTABILIDAD

Sus obligaciones específicas son:

Elabora ajustes mensuales

Revisa documentación antes de firmar cheques

Autoriza pagos

Elabora balance general

Elabora declaraciones de impuestos mensuales y anuales

Hace conciliaciones bancarias

Verifica conciliaciones de cuentas de proveedores y clientes

Autoriza la nomina

Efectúa cálculos por depreciación y amortización

CHEF

Responsable ante el gerente general del adecuado funcionamiento de las cocinas, de la preparación de alimentos dentro de las normas de calidad, de buen servicio a bajo costo. Sus funciones específicas son:

1. Coordinar todo lo relativo al personal de la cocina, principalmente en los

Siguientes aspectos:

Entrevistar a los aspirantes a puestos de la cocina

Selección de personal y coordinación con el gerente general.

Capacitación y adiestramiento del personal.

Evaluación del personal.

Supervisión del trabajo del personal

Elaboración de horarios de trabajo.

Programa días de descanso y vacaciones.

Solicita personal eventual.

Hace juntas periódicas entre su personal.

Escucha comentarios y sugerencias del personal.

Elabora descripciones de puestos.

Mantiene disciplina y aseo en el personal.

Asigna tareas a su personal.

1. Mantiene buena relación de trabajo entre su personal.
2. Diariamente presenta inventarios de los artículos de consumo inmediato, llenando la forma respectiva. En algunas ocasiones, el chef nombrará a una persona para este trabajo.
3. Elabora las requisiciones para el departamento de bodega, tomando en cuenta los siguientes aspectos: inventarios, resultados del conteo de platillos vendidos.
4. Supervisa la calidad de los alimentos que llegan a la cocina.
5. Asiste al contador en la elaboración de las “hojas de costos de las recetas estándar de alimentos”.
6. Aplica procedimientos para una mejor rotación de inventarios en la cocina.
7. Colabora con el capitán y el contador en los costos de la elaboración de menús.
8. Se mantiene en constante comunicación con el contador para conocer las variaciones del costo de la materia prima.
9. Se percata diariamente de los gastos por nomina, cuida de reducirla, y mantiene la eficiencia del servicio de la cocina.
10. Inspecciona porciones, guarniciones, limpieza y decoración de los platillos.

11. Revisa. Analiza y autoriza requisiciones de alimentos que los cocineros solicitan a bodega.
12. Supervisa la aplicación de normas sanitarias y medidas de seguridad.
13. Elabora los presupuestos de gastos de la cocina.
14. Analiza los estados de resultados del restaurante junto con el capitán y contador.
15. Asiste a las juntas del departamento.
16. Supervisa que la entrega de alimentos a los meseros se lleve a cabo según las políticas de control establecidas.
17. Supervisa la calidad y limpieza de los alimentos para los empleados.

CAPITÁN

Sus obligaciones específicas son:

1. Hace uso diario de la lista de revisión del área de alimentos y bebidas, lo cual incluye la supervisión de:
 - aseo general del lugar
 - material y equipo completo
 - montaje correcto
 - mantenimiento general del lugar
 - suministros suficientes en cada una de las estaciones
 - personal completo
 - limpieza personal
 - suficientes menús
 - personal enterado del menú del día

- asignación de mesas a los meseros
 - reservaciones de mesas
2. Es el responsable de la supervisión del cumplimiento de todos los procedimientos y normas establecidas por el establecimiento.
 3. Debe recibir a la clientela con cortesía y acompañarla a la mesa.
 4. Entrega la comanda al mesero y supervisa que sea surtida en la cocina a la mayor brevedad posible.
 5. Supervisa el servicio que brinda el restaurante
 6. Supervisa la presentación de los platillos
 7. Supervisa el cobro correcto de las cuentas
 8. Supervisa la eficiencia de la cajera
 9. Cuando el cliente se retira se encarga de despedirlo, y lo invita a regresar pronto.
 10. Entrena al personal de nuevo ingreso
 11. Participa como instructor en programas de capacitación y adiestramiento del personal.
 12. Es responsable de hacer requisiciones del material faltante para el servicio.
 13. Recibe quejas de los clientes y busca soluciones
 14. Cuando hay alguien importante en el restaurante el mismo capitán puede realizar las funciones de mesero.
 15. Realiza las funciones relativas al manejo de personal:
 - tomar la lista de asistencia
 - asigna turnos de trabajo
 - distribuye turnos de trabajo
 - aplica suspensiones
 - autoriza tiempo extra

16. Al cerrar el restaurante, supervisa que el material y equipo se encuentren en el lugar previamente asignado para evitar pérdidas.
17. Conoce los procedimientos a seguir en casos de accidentes en el comedor.
18. Conoce diferentes tipos de montaje de mesas
19. Colabora con la elaboración y revisión de presupuestos de ventas y gastos.

JEFE DE COMPRAS

1. Es el responsable, ante el gerente general, de las compras que el restaurante debe realizar en cuestión de alimentos, bebidas y suministros.
2. Selecciona a los proveedores para el establecimiento con las siguientes características: calidad, bajo precio, buen servicio y mejores facilidades de pago.
3. Establecer en coordinación con el gerente general, las políticas de compra como son:
 - Toda solicitud de compra debe ser autorizada
 - El departamento de compras deberá regirse a las especificaciones del catálogo de compras.
 - La compra de muebles, maquinaria y equipo de transportación deberá ser autorizado por el gerente.
4. Formulara pedidos a proveedores
5. Supervisa que todos los pedidos sean surtidos con oportunidad
6. Participara en la elaboración y revisión del presupuesto de gastos del departamento de compras.

CAJERO

Es el responsable de la buena operación de la caja.

1. Conoce el manejo de la máquina registradora, la sumadora o la calculadora.
2. Pone la fecha correcta en la máquina registradora.
3. Supervisa que los materiales y papelería se encuentren completos.
4. Recibe el fondo fijo de caja.
5. Conoce los principios básicos de la contabilidad.
6. Conoce el idioma inglés.
7. Autoriza las comandas de los meseros para que los surtan los cocineros.
8. Recibe de los meseros los pagos hechos por los clientes.
9. Al terminar su turno, realiza el corte de caja.
10. Envía a auditoría su informe, debidamente conciliado contra la cinta de auditoría de su máquina registradora.

NIVEL OPERATIVO

COCINERO

Es responsable ante el chef de la preparación de alimentos en la cocina y sus obligaciones principales son:

Conocer los tiempos de cocimiento de los alimentos.

- Conocer y aplicar las técnicas para asar y hornear.
- Conocer las recetas estándar de cocina
- conocer las técnicas para evaluar por medio del olor, color o sabor, los alimentos en mal estado.
- Conocer los tipos de cortes en las carnes.
- Conocer las técnicas a aplicar para almacenar alimentos.

- Evitar el desperdicio de material sobrante al elaborar platillos.
- Aplicar las técnicas de rotación de inventarios.
- Responder del equipo y material a su cargo.
- Supervisar el trabajo de su ayudante.
- Requisar la materia prima al almacén, previa autorización del chef.
- Requisar materiales y equipo al chef.
- Responsable ante el chef de mantener el costo de alimentos según el presupuesto.
- Revisar diariamente la cámara fría y el congelador a fin de que sean usados y aprovechados correctamente los sobrantes de alimentos del día anterior.
- Elaborar salsas.
- Realiza las diferentes funciones de chef cuando este no está.

MESERO

Las obligaciones específicas son:

- Se presenta al trabajo debidamente aseado, tanto en su físico, como el uniforme
- Conoce y aplica los procedimientos en caso de alguna emergencia
- Conoce el uso correcto de la terminología usada en alimentos y bebidas
- Conoce el debido uso del material y equipo
- Limpia mesas, estaciones de servicio, charolas
- Es responsable del correcto montaje de las mesas
- Conoce el correcto manejo de la loza y cristalería para evitar roturas
- Sugiere el menú al cliente

- Toma las órdenes del cliente
- Inspecciona que sean los platillos que el cliente solicito
- Sirve los alimentos en la mesa
- Recoge los platos sucios
- Presenta al cliente su cuenta
- Reportara al capitán los comentarios que hayan realizado los clientes.

AYUDANTE DE MESEROS

Sus obligaciones específicas son:

- Ayudará al mesero al montaje de las mesas
- Retira platos sucios de la mesa
- Colocará en la mesa todo lo indispensable según la orden del cliente: salsas, limones, galletas, pan, etc.
- Ayuda al mesero a traer la comida de la cocina
- Ayuda a la limpieza del equipo y mobiliario del restaurante
- Es responsable de que, al desocuparse una mesa, su limpieza y cambio de mantel se realice con la mayor rapidez, asegurándose de que también las sillas se encuentren limpias.
- Debe conocer las técnicas de transportar charolas, vajillas, cristalería o cubiertos.
- Conoce las obligaciones principales del mesero, ya que algunas ocasiones tendrá que ocupar su puesto unos minutos

AYUDANTE DE COCINA

Asesora al cocinero en la elaboración de alimentos, sus obligaciones específicas son:

- Enciende estufas y hornos.
- Prepara guarniciones.
- Prepara salsas.
- Calienta diariamente las salsas, alimentos y los coloca en su lugar.
- Prepara los alimentos que está bajo su responsabilidad y ayuda al cocinero en la preparación de sopas y especialidades del día.
- Ayuda al cocinero en la supervisión de alimentos.
- Mantiene siempre limpio el lugar de trabajo y los utensilios.
- Sustituye temporalmente al cocinero cuando se ausenta.
- Ayuda en el montaje y decoración de los platillos.

AYUDANTE DE BODEGA

Sus obligaciones específicas son:

- Compra mercancía para el restaurante, en centros de acopio o dentro de la ciudad.
- Conoce las especificaciones estándar de compras.
- Conoce y aplica las políticas de compras.
- Evalúa la validez de la factura de proveedores.
- Conoce y aplica métodos para evaluar la mercancía.
- Esta informado de las variaciones en los precios.
- Hace pagos en efectivo y en algunas ocasiones entrega contra recibos.
- Maneja un vehículo propiedad del restaurante para transportar mercancía.

- Colabora con el Jefe de Compras para seleccionar nuevos proveedores.
- Entrega hojas de pedido a los proveedores locales.

POSILLERO

Sus obligaciones específicas son:

- Es responsable de la limpieza de las cocinas.
- Es responsable de mantener completo el equipo en las áreas de preparación y servicio de alimentos y bebidas.
- Supervisa la correcta limpieza del material y equipo completo en las áreas de preparación y servicio de alimentos y bebidas.
- Realiza pedidos de materiales y artículos de limpieza.
- Controla el desalojo periódico de la basura de la cocina.

4.11. Registros de incidencias mantenimiento y actividades del plan de limpieza y desinfección

Cuadro # 19. Registro de Mantenimiento.

Tabla 13. Registro de incidencias mantenimiento. Elaborado por: Freddy Játiva

Fecha	Incidencia dependencia/ instalación / equipo	Acciones Correctoras	Responsable de realizar las actividades
	Cocina (goteo del lavamanos)	Cambio del pedal	
	Cámara de refrigeración (falta ajuste de la puerta)	Sustitución de las juntas de ajuste	
OBSERVACIONES: La temperatura de la cámara era correcta.			Verificado por: Fecha:

4.12. Actividades de limpieza y desinfección del local.

Tabla 14. Limpieza y Desinfección. Elaborado por: Freddy Játiva

Identificación de elemento	Frecuencia de relación	Descripción de método empleado en la limpieza / desinfección	Responsable de realizar las actividades
Cocina			
Suelos	Diaria	Procedimiento general de L +	Manipulador
Paredes	Semanal	D. Se realizarán limpiezas intermedias cuando sea necesario. Secado al aire	

Campana extractora	Trimestral	Procedimiento general de L + D.	Equipo limpieza
Zona de elaboración de fríos			
Equipos útiles (picadora)	Diaria	Procedimiento general de L +D	Manipulador
Superficies de corte	Después de cada uso		
Equipos de fríos			
Refrigeración	Semanal	Procedimiento general de L +D	Manipulador
Congelación	Trimestral		

4.13. Formación básica manipulador de alimentos.

Objetivos: Dar un manejo adecuado con cada uno de los alimentos

Adquirir. Conocimientos con capacitaciones cursos, etc.

Destinatarios: satisfacción de los posibles clientes

Trabajadores personal apto y capacitado para cada área de cocina

Tabla 15. Registro de Control. Elaborado por: Freddy Játiva.

REGISTRO DE CONTROL	
Responsable de realizar el control:	Fecha:

MANIPULADORES	Correcto	Incorrecto
Vestimenta de trabajo		
Pulseras, anillos, pendientes, relojes		
TRANSPORTE Y RECEPCIÓN	Correcto	Incorrecto
Documentación de origen del producto	x	
Etiquetado y fecha de caducidad	X	
Limpieza del vehículo		x
ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN		
Enfriamiento rápido	x	
Descongelación de productos	x	
Renovación del aceite de fritura	x	
Limpieza y desinfección de frutas y hortalizas	x	
Utilización de recipientes de uso alimenticio		x
Reserva y conservación de comida testigo		x
Cumplimentación y disponibilidad de otros registros	x	

4.14. Presupuesto de inversión.

Los capitales de inversión que se requieren para crear un restaurante están en proporción directa con el nivel que se desea que tenga el negocio.

El capital según el nivel es el siguiente, teniendo en cuenta que son cifras orientadoras y dirigidas a un restaurant de tipo independiente y no a cadenas de franquicias.

Tabla 16. Presupuesto de inversión. Elaborado por: Freddy Játiva.

Nivel		Monto
Lujo	Capital de Inversión	US\$ 200,000.00
Media Alto	Capital de Inversión	US\$ 120,000.00
Medio	Capital de Inversión	US\$ 80,000.00
Medio Bajo	Capital de Inversión	US\$ 35,000.00

4.15. Campos de Inversión.

Para el estudio de las inversiones se tomará como modelo un restaurante de nivel Medio, que es el nivel en que está enmarcado, el restaurante temático de comida típica de región interandina del Ecuador, objeto de estudio en el presente proyecto, con una inversión de U\$ 80,000.00.

Se procederá de la siguiente manera con la inversión de los 80,000.00 usd, presupuestados

Tabla 17. Campos de Inversión. Elaborado por: Freddy Játiva.

Campo	Inversión
Alquiler del Local	3,0000.00
Remodelación del Local	19,500.00
Decoración del Local	5,500.00
Adquisición de equipos	22,150.00
Compra de Bienes	8,357.00
Adquisición de Insumos	6,930.00
Gastos Administrativos	5,240.00

Promoción y propaganda	6,250.00
Fondo de protección y apoyo	3,072.50

4.16. Alquiler del local.

El alquiler del local comercial va en relación directa al nivel del restaurante, en este caso es de: que se quiere poner.

Tabla 18. Alquiler del Local. Elaborado por: Freddy Játiva.

Nivel	Alquiler
Medio	600.00

Los propietarios de los inmuebles piden pagos adelantados de alquiler y garantías. Esto está sujeto a negociación. En el presente caso, en un nivel medio se ofrecen dos meses de adelanto y tres meses de garantía. Los meses de adelanto sirven para cancelar los dos primeros meses en los que todavía el restaurante no funciona. Es el tiempo que se tomará para la preparación de local.

4.17. Listado de Compras para Recetas Estándar.

Tabla 19. Listado de Compras. Elaborado por: Freddy Játiva.

Número	Ingredientes	Unidad	Moneda	Precio	Proveedor	Fecha
1	papas chola	kg	Dólares	\$ 0.90	Mercado Camal	14/12/2014
2	carne	kg	Dólares	\$ 5.80	Pronaca	14/12/2014
3	pollo	kg	Dólares	\$3.60	Pronaca	14/12/2014
4	huevos	unid	Dólares	\$0.12	Pronaca	14/12/2014
5	Chuletas	unid	Dólares	\$5.00	Pronaca	14/12/2014
6	Botón Negro	kg	Dólares	\$2.83	Pronaca	14/12/2014
7	Botón Blanco	kg	Dólares	\$2.98	Supermaxi	14/12/2014
8	Cerdo	kg	Dólares	\$0.03.50	Supermaxi	14/12/2014
9	Azúcar	kg	Dólares	\$1.00	Supermaxi	14/12/2014
10	Lenteja	kg	Dólares	\$1.60	Supermaxi	14/12/2014
11	Maqueño	kg	Dólares	\$1.00	Mercado Camal	14/12/2014
12	Remolacha	kg	Dólares	\$1.00	Mercado Camal	14/12/2014
13	Gaseosa	l.	Dólares	\$1.00	Supermaxi	14/12/2014
14	Longaniza	Kg.	Dólares	\$2.50	Supermaxi	14/12/2014
15	Salsa de tomate	l.	Dólares	\$2.50	Supermaxi	14/12/2014
16	Arroz	kg	Dólares	\$0.90	Mercado Camal	14/12/2014
17	Lechuga	kg	Dólares	\$2,00	Mercado Camal	14/12/2014
18	Tomate	kg	Dólares	\$1,00	Mercado Camal	14/12/2014
19	Vino Blanco	l.	Dólares			
20	Huevo	Unid.	Dólares		Santa María	5/12/2014


Número	Ingredientes	Unidad	Moneda	Precio	Proveedor	Fecha
21	Arroz	kg	Dólares		Santa María	5/12/2014
22	Tomillo	kg	Dólares		Supermaxi	5/12/2014
23	Vino Blanco	l.	Dólares		Supermaxi	5/12/2014
24	Carne	kg	Dólares		Santa María	5/12/2014
25	Chimichurri	c.c.	Dólares		Santa María	5/12/2014


Tabla 20. Listado de Comidas preparadas. Elaborado por: Fredy Játiva

Listado de comidas preparadas			
FECHA:			
Tratamientos	Grupo de comidas ingredientes		Conservación
Comidas sin tratamiento térmico, con ingredientes crudos y consumo en frío.	Ensaladas de vegetales.	Lechuga, cebolla, tomates, zanahoria, pimiento rojo.	Frío (4°C)
	Frutas enteras, peladas y/o troceadas.	Manzanas, naranjas, peras, plátanos, uvas.	
Comidas con tratamiento térmico (fritos, a la plancha, asados, cocidos) y consumo en caliente.	Consomés, Sopas y purés.	Fideos, pollo, carne, verduras, legumbres y tubérculos.	Caliente (65 °C) (ejemplo: mesa caliente, baño maría)
	Vegetales y sus cremas o guisos.	Verduras, legumbres, tubérculos.	
	Guarniciones y salsas.	Legumbres, patatas, nata pasterizada, queso, extracto de carne.	
Comidas con tratamiento térmico (fritos, asados, cocidos) y consumo en frío.	Ensaladas diversas (de patatas, pasta, arroz, etc.).	Patatas, pasta, arroz, zanahorias, pimientos, huevo cocido.	Frío (4°C)
	Vegetales y sus cremas.	Verduras, tubérculos, leche.	
	Postres (arroz con leche, natillas).	Leche, arroz, canela, azúcar, huevo o	


Listado de comidas preparadas			
FECHA:			
Tratamientos	Grupo de comidas ingredientes		Conservación
		preparado específico.	
Comidas preparadas (origen Industrial) listas	Productos cárnicos (jamón curado, chorizo, lomo, etc.).	Según etiquetado.	Frío (4°C)
	Productos lácteos (quesos diversos).	Según etiquetado.	
Características de seguridad		Presentación y envasado	Caducidad
Carnes, ave: sin hueso. Huevos: ovoproductos, salvo huevos fritos.		Régimen de autoservicio. No hay envasado de comidas.	24 horas en general y los alimentos de origen industrial según etiqueta.


4.18. Formato de la receta Estándar.


FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR				
CATEGORÍA:		FUERTE		
Nombre de Receta:		Cariucho de Pollo		
NIVEL DE DIFICULTAD		Media		
TIEMPO DE COCCION		45Min.	No. Porciones:	2 Pax.
	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
	Pollo	gr	600	Pechuga Milanesa
	Papas Chola	gr	350	Pelada y Cocida
	Manteca	gr	15	
	Cebolla	gr	100	Picada
	Tomate	gr	50	Pelado y cortado en rodajas
	Pasta de Maní	gr	20	
	Leche	cc	50	
	Lechuga Repollo	gr	50	Hojas enteras
	Huevo	gr	15	Cocido y Picado
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA		
<p>1.- Realizar un aliño natural procesamos pimienta, agua, cebolla Paiteña, ajo, camino y sal</p> <p>2.- adobar el pollo con anticipación de 8 horas y llevar al horno cubiertos de papel aluminio, debe estar calentado a una temperatura de 320 °C por una hora retirar el papel aluminio y proceder a adorar</p> <p>3.- comprobar su temperatura interna de 74 °C</p> <p>4.- Preparar las la zarza de maní</p> <p>5.- Rehogar la cebolla blanca y colocar la pasta de maní y la leche que está procesada</p> <p>6.- salpimentar y dejamos reducir</p> <p>7.- ser vivir con una cama de lechugas la papa cocinada y rodajas de tomate</p>				


FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR				
CATEGORÍA:		FUERTE		
Nombre de Receta:		Fritada		
NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil		
TIEMPO DE COCCION		45 Min.	No. Porciones:	2 Pax.
	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
	Comino molido	gr	5	
	Ajo	gr	30	Los3 enteros dientes/ machacados
	Carne de Choncho	gr	500	Cortada en trozos medianos
	Cebolla Blanca	gr	5	Cortada en trozos
	Cebolla Paiteña	gr	10	Cortada en brunoise
	Agua	cc	25	
	Sal	gr	5	
	Pimienta	gr	5	
	Maduro	gr	20	Frito
	Mote	gr	50	Cocinado
	Tomate	gr	10	Corte brunoise
	Cebolla	gr	10	Corte jullianne
	Aguacate	gr	15	Rodaja
	Papas	gr	100	Tortilla de Papa
	Tostado	gr	40	
PREPARACIÓN			FOTOGRAFÍA	
<p>1.- Cortar las carnes en cubos grandes</p> <p>2.- salpimentar la carne y agregar comino, ajo, la cerveza, macerar por 30 minutos.</p> <p>3.- rehogar la cebolla blanca en una olla o paila y cocer la carne a fuego lento hasta que se seque los jugos</p> <p>4.- dorar la carne en su propia grasa y agregar manteca de cerdo hasta obtener el dorado deseado y temperatura interna de 180 °C</p> <p>5.- servir con maduro frito, aguacate, mote, tortillas, un curtido de cebolla y tomate.</p>				

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR

CATEGORÍA:	Fuerte		
Nombre de Receta:	Carnes Coloradas		
NIVEL DE DIFICULTAD	Fácil		
TIEMPO DE COCCION	30 Min.	No. Porciones:	2Pax
	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD
			MISE EN PLACE
	Cerveza	gr	50
	Manteca	gr	40
	Comino molido	gr	5
	Ajo	gr	30
	Carne de Chanco	gr	500
	Cebolla Blanca	gr	5
	Cebolla Paiteña	gr	10
	Agua	cc	25
	Sal	gr	25
	Pimienta	gr	5
	Aguacate	gr	30
	Papas	gr	100
	Tostado	gr	40
	Papas chaucha o leona	gr	200
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA	
<p>1.- cortar la carne en cubos medianos adobar con el achiote la cerveza, ajo , cebolla y orégano</p> <p>2.- llevar a fuego lento hasta que se adore con temperatura interna de 180 °C</p> <p>3.- una vez dorada servir con papa chaucha cocinada mote, aguacate</p>			

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR				
CATEGORÍA:		FUERTE		
Nombre de Receta:		Chuleta Asada		
NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil		
TIEMPO DE COCCION		30 Min.	No. Porciones:	1 Pax.
	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
	Carne de Cerdo	gr	300	Chuleta
	Arroz	gr	200	Cocinado
	Tomillo	gr	10	
	Pimienta Molida	gr	5	
	Ajo	gr	5	Machacados
	Sal	gr	35	
	Lenteja Crespa	gr	50	Corte Chifonade
	Lechuga	gr	20	
	Tomate	gr	50	Corte Small Dice
	Cebolla Paiteña	gr	40	Corte Julianne
	Azúcar	gr	20	
	Sal	gr	40	
	Aceite	gr	30	
PREPARACIÓN		FOTOGRAFÍA		
1.-Procesar un aliño natural de cebolla Paiteña, sal, ajo y pimienta molida				
2.- Aliñar las chuletas con el aliño				
3.- dejar macerar por 30 minutos y sellar y llevar a la parrilla hasta que se adore y tenga una temperatura interna de 180 °C				
4.- servir con arroz, lechuga, tomate y menestra de lenteja				

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR				
CATEGORÍA:		FUERTE		
Nombre de Receta:		Papas con Cuero		
NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil		
TIEMPO DE COCCION		30 Min.	No. Porciones:	2 Pax.
	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
	Papa Chola	gr	250	Troceada
	Cuero de Chancho	gr	400	Cortado en
	Pasta de Maní	gr	50	
	Leche	cc	300	
	Sal	gr	10	
	Culantro	gr	10	Corte Batalla
	Orégano	gr	5	Picado
	Comino Molido	gr	5	
PREPARACIÓN			FOTOGRAFÍA	
1.- cocinar cuero con sal por 20 minutos en olla de presión				
2.- rehogar con achiote y cebolla blanca hasta que se cristalice la cebolla colocar el cuero previamente cortado en pedazos				
3.- saltear y llevar a una olla colocar las papas cocidas				
4.- agregar leche y la pasta procesada con la leche salpimentar y dejar reducir un poco				
5.- colocar el orégano y el culantro picado				
6.- Servir las papas y el cuero				

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR				
CATEGORÍA:		PANADERÍA		
Nombre de Receta:		Seco de Chivo		
NIVEL DE DIFICULTAD		Fácil		
TIEMPO DE COCCION		45 Min.	No. Porciones:	2 Pax.
	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
	Carne de Borrego	gr	400	Cortada en cubos medianos
	Ajo	gr	15	
	Orégano Fresco	gr	5	
	Comino Molido	gr	5	
	Chicha	cc	500	De Jora
	Aceite de Oliva	gr	10	
	Achiote Molido	gr	5	
	Sal	gr	10	
	Pimienta	gr	10	
	Papa Chola	gr	150	Cortada en small dice
	Arroz	gr	100	Cocinado
	Lechuga	gr	50	
	Aguacate	gr	25	
	Tomate	gr	25	
	Agua	cc	300	
PREPARACIÓN			FOTOGRAFÍA	
1.- Cortar la carne en trozos pequeños				
2.- Salpimentar y condimentar con achiote y comino				
3.- sellar la carne llevar a una olla y hacer hervir				
4.- blanquear el tóate y la naranjilla y quitar la piel y colocar en el agua que este hirviendo previamente pasado por un colador, agregar cerveza y dejamos coser hasta que la carne este suave a una temperatura interna de 160 °C				
5.- servir con arroz papa cocinada y aguacate				

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR				
CATEGORÍA:		FUERTE		
Nombre de Receta:		Pollo Asado		
NIVEL DE DIFICULTAD		Media		
TIEMPO DE COCCION		1h: 30 Min.	No. Porciones:	2 Pax.
	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
	Pollo	gr	500	
	Papas	gr	150	Corte francés
	Tomate	gr	50	Corte Brunoise
	Cebolla Paiteña	gr	25	Corte Julianne
	Lechuga	gr	10	Corte Chifonade
	Aceite	gr	30	
	Sal	gr	15	
	Pimienta	gr	10	
	Salsa de Tomate	gr	10	
	Mayonesa	gr	10	
PREPARACIÓN			FOTOGRAFÍA	
1.- Realizar un aliño natural procesar pimiento, agua, cebolla Paiteña, ajo, camino y sal				
2.- adobar el pollo con anticipación de 8 horas y llevar al horno cubiertos de papel aluminio, que debe estar recalentado a una temperatura de 320 °C por una hora retirar el papel aluminio y proceder a dorar				
3.- comprobar su temperatura interna de 74 °C				
4.- Llevar a gran fritura la papa hasta que se dore				
5.- Servir pollo con papas con mayonesa y salsa de tomate, una ensalada fresca de lechuga, tomate y cebolla Paiteña				

FICHA TÉCNICA - RECETA ESTANDAR				
CATEGORÍA:		FUERTE		
Nombre de Receta:		Chugchucara		
NIVEL DE DIFICULTAD		Medía		
TIEMPO DE COCCION		45min	No. Porciones:	2 Pax
	PRODUCTO	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
1	Comino molido	gr.	5	Los3 enteros dientes/ machacados
2	Ajo	gr.	30	Cortada en trozos medianos
3	Carne de Chancho	gr.	400	Cortada en bastones
4	Cebolla Blanca	gr.	5	Cortada en brunoise
5	Cebolla Paiteña	gr.	10	
6	Agua	cc	500	
7	Sal	gr.	5	
8	Pimienta	gr.	5	
9	Maduro	gr.	100	Fito
10	Mote y Choclo	gr.	50	Cocinado
11	Tomate	gr	10	Corte brunoise
12	Cebolla	gr	10	Corte jullianne
13	Aguacate	gr	30	Rodaja
14	Papas Chaucha o Leona	gr	100	Enteras
15	Tostado, Chifles y Canguil	gr	90	
16	Cuero	gr	300	Reventado
17	Empanadas	gr	50	De viento
PREPARACIÓN			FOTOGRAFÍA	
<p>1.- Cortamos las carnes en cubos grandes</p> <p>2.- salpimentar la carne y agregar comino, ajo, la cerveza, macerar por 30minutos.</p> <p>3.- rehogar la cebolla blanca en una olla o paila y cocer la carne a fuego lento hasta que se seque los jugos</p> <p>4.- dorar la carne en su propia grasa y agregar manteca de cerdo hasta obtener el dorado deseado.</p> <p>5.- servir con maduro frito, choclo, mote, papas cocinadas, un curtido de cebolla y tomate.</p>				

4.19. Carta o Menú.

PRECIOS INCLUYEN IVA



CHUCCHUCARA.....\$5.00

CHUCCHUCARA.....\$5.00

Mote, fritada, maduro frito y empanada de viento
and fried sweet pie wind

Mote,



CARIUCHO DE POLLO.....\$4.75

CARIUCHO CHICKEN.....\$4.75

Papas en salsa de maní, lechuga, tomate, aguacate
Salsa peanut potatoes , lettuce , tomato, avocado



FRITADA.....\$4.75

FRY.....\$44.75

Mote, tostado, tortillas de papa, encurtido, Mote
roasted potato pancakes , Pickled



CARNES COLORADAS.....\$5.00

COLORED MEAT.....\$5.00

Papas cocinadas, mote carne de cerdo y maduro frito Cooked
potatoes , mote pork and fried sweet



CHULETA ASADA.....\$4.50

ROASTED CUTLET.....\$4.50

Arroz, menestra de frejol o lenteja y patacón frito

Cooked potatoes, mote pork and fried sweet



SECO DE CHIVO.....\$6.50

SECO DE CHIVO.....\$6.50

Arroz, papas y aguacate

Rice , potatoes and avocado



PAPAS CON CUERO.....\$4.50

POTATOES WITH LEATHER.....\$4.50

Papas cuero de cerdo y aguacate con tomate
Pigskin potatoes with tomato and avocado

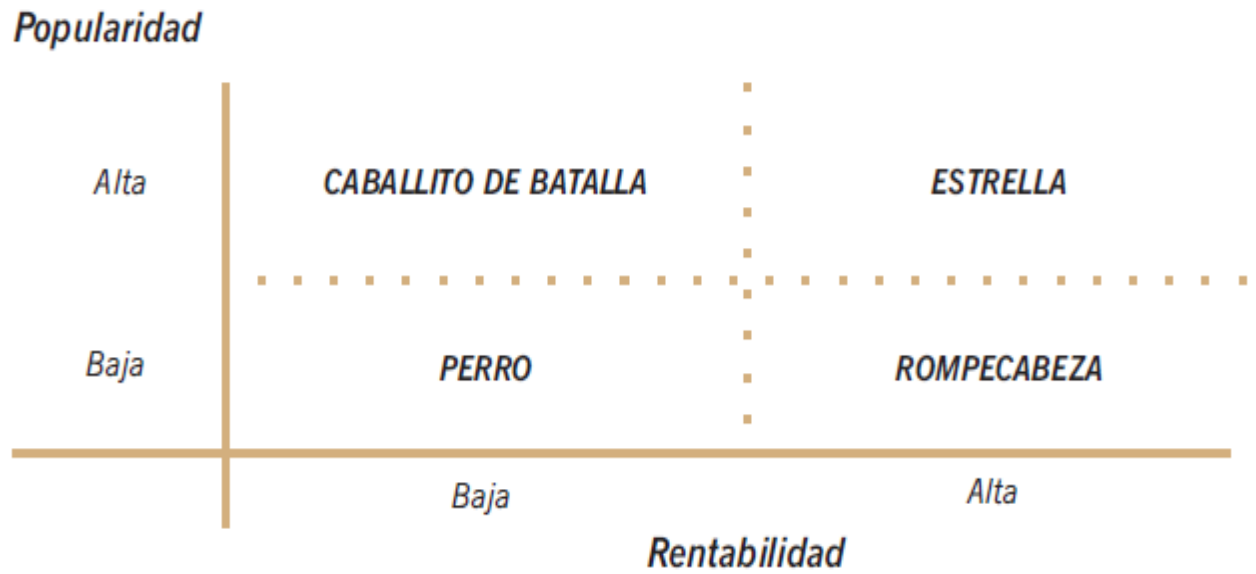


POLLO ASADO.....\$4.50

ROAST CHICKEN.....\$4.50

Pollo, papas fritas, ensalada mixta de lechuga tomate
Chicken, fries, salad of lettuce, tomato

4.20. Ingeniería de Menús.



Estrellas: Platos populares y rentables

Caballitos de Batalla: Platos populares y poco rentables

Rompecabezas: Platos rentables y poco populares

Perros: Platos poco populares y poco rentables

4.21. Remodelación del local.

Se ha detectado que se hacen necesarios unos cambios a nivel de infraestructura por lo que se necesitara la contratación de un arquitecto y albañiles.

Los ambientes que serán restaurados en unos casos y en otros sujetos a acondicionamiento y que debe poseer un restaurante bien constituido son los siguientes:

- a) Salón de Clientes
- b) Cocina
- c) Almacén
- d) Vestuario del personal
- e) Oficina de Administración

4.22. Decoración del Local.

- a) Contratación de Un decorador Profesional
- b) Diseños de decoración
- c) Elección de colores y pintado de ambientes
- d) Decoración del bar
- e) Juegos de luces

4.23. Equipos y Mobiliarios.

Están comprendidos dentro del concepto de equipos todos los instrumentos de trabajo que tengan motor, incluida la cocina que en su implementación integra tiene el motor de extracción de humo.

En la Cocina: Conservadores, cocina, planchas, mesas de trabajo, anaqueles hornos etc.

En el Almacén: Mesas de porcionamiento, balanzas, congeladores, conservadores, estantes etc.

En el comedor: mesas, sillas implementación de bar, congeladores, licuadoras, cafeteras etc.

En la Administración: computadoras, equipos de música, escritorios estantes etc.

4.24. Compra de bienes.

- a) Cristalería
- b) Cubertería
- c) Menajes
- d) Mantelería y uniformes
- e) Vajilla

4.25. Adquisición de Insumos.

Con el capital de inversión se procederá con la adquisición del primer lote de insumos que luego de la inauguración se venderán en el restaurante. Si bien estos insumos son capital de producción con la finalidad de apoyar al restaurante en los primeros tiempos en que la venta puede ser baja.

4.26. Gastos Administrativos.

Dentro de este apartado de gastos administrativos se incluyen las licencias necesarias para que funcione el restaurante. Así como también los tramites de inscripción en el Municipio así como en los diferentes ministerios y entidades públicas correspondientes, etc.

4.27. Presupuesto de la empresa.

Tabla 21. Presupuesto de la Empresa. Elaborado por: Freddy Játiva.

PRESUPUESTO INVERSION INICIAL			
ITEM	CANTIDAD	VALOR	OBSERVACION
Capital de Trabajo	1	4.000	Sueldos, insumos, arriendo, entre otros gastos permanentes.
Plancha y Freidora	1	3.500	
Horno de leña	1	1.200	
Mesas de trabajo	2	1.500	
Cocina y Campana	1	2.000	
Calentador	1	1.200	
Utensilios		1.500	
Equipos de refrigeración y congelación	2	2.000	
Mesas	10	800	80 c/u
Sillas	40	600	15 c/u
Mantelería	10	100	10 c/u
Vajilla		1.200	
Decoración		1.500	general
Permisos legales		500	Bomberos, Patente Municipal, Ministerio de Salud, Turismo y Ambiente.
Promoción y publicidad		400	
TOTAL INVERSIÓN		22.000	

4.28. Promoción y propaganda Inicial.

Mediante este proceso, la administración del restaurante se cerciorará, que la base del programa de mercadotecnia sea el otorgarles experiencias y sensaciones gastronómicas inolvidables a los clientes, las cuales den pauta a la recomendación del lugar a otras personas.

Los Métodos promocionales considerados en una primera instancia son:

- a) Periódicos comerciales
- b) Revistas dirigidas a clientes del nivel del restaurante
- c) Trípticos y dípticos
- d) Folletos, volantes, hojas informativas
- e) Anuncios en radio y televisión
- f) Calendarios, tarjetas de visita
- g) Participación en eventos locales.
- h) Patrocinio de equipos deportivos.
- i) Cupones de descuento
- j) Obsequio de cartas a sus clientes más frecuentes.
- k) Manejo de los ingresos y Facturación del restaurante

4.29. Fondo de protección y apoyo.

Del presupuesto total de inversión se reservará una parte para proteger el negocio en los primeros meses de funcionamiento. De los estudios efectuados se ha determinado que a veces las ventas no son las que se esperan en los primeros

meses y puede ser que a fin de mes no se logre el punto de equilibrio que cubriría los costos. Es ahí donde se aplicaría esta reserva del capital inicial. Esto no debe durar más de tres meses.

4.30. Fuentes de financiamiento.

- a) Por medio de recursos propios
- b) Obtención de recursos a través de Instituciones financieras.
- c) Contratación de empleados

4.31. Perfil de personal.

Es muy importante la selección, contratación, capacitación y desarrollo de talentos del personal que laborará en el negocio, por lo tanto se debe realizar un programa de recursos humanos, en el que se determine:

La descripción de cada puesto de trabajo, el cual debe ver una idea general de los servicios y las responsabilidades de cada persona.

- a) Conocimientos concretos
- b) Habilidades manuales.
- c) Características personales:
- d) Trabajador.
- e) Honesto.
- f) De trato agradable.
- g) Sencillo.
- h) Otros:
- i) Que viva en la zona.
- j) Que sea joven.

k) Con carnet de conducir.

La escala de sueldo, se fijará en base a salario mínimo vital, contemplado en la legislación Ecuatoriana, se considerará los beneficios de la ley laboral y de seguridad social.

El empleado deberá llenar una solicitud de empleo, aunque haya presentado su currículum o sea alguien conocido. La solicitud también lo ayudará a verificar sus currículos; comparándolos y asegurándose de que la información concuerde.

4.32. Punto de equilibrio.

El punto de equilibrio en una empresa se debe considerar que es igual al nivel de ventas que ésta deba realizar para no obtener ni pérdidas ni ganancias. En el nivel de punto de equilibrio las ventas de la empresa solo alcanzan a cubrir los costos totales con cero pérdidas y cero margen de utilidad, se calcula las ventas utilizando la siguiente fórmula.

$$VE \$ = \frac{CF}{1 - \frac{c}{p}}$$

Donde:

VE \$: Ventas en unidades monetarias.

CF: Costos Fijos

c: Costo unitario

p: Precio de venta

Cálculo de Costos Fijos.

PROYECCIÓN COSTOS FIJOS		
DESCRIPCIÓN	TOTAL	OBSERVACIÓN
Arriendo de Local	\$ 400	
Sueldos mensuales	\$ 2.140	Administrador, Cocinero, Mesero, Ayudante
Servicios básicos	\$ 100	
TOTAL COSTOS x MES	\$ 2.640	
COSTOS x AÑO	\$ 31.680	

Costo Unitario por plato de venta:

c= Materia Prima + Elaboración: \$3.00

Precio de Venta Promedio por Plato a la Carta

p= \$5.25

PUNTO DE EQUILIBRIO EN DÓLARES PARA EL AÑO 2015

$$VE \$ = \frac{2.640}{1 - \frac{3.00}{5.25}} = 2.640 / 0.4285 = 6.160$$

Tabla 22. Punto de Equilibrio. Elaborado por: Freddy Játiva.

PUNTO DE EQUILIBRIO MENSUAL	\$ 6.160
PUNTO DE EQUILIBRIO ANUAL	\$ 73.920
NUMERO DE PLATOS MENSUALES	1.173 Platos a la Carta

NUMERO DE PLATOS DIARIO (30 días mes)	39 platos diarios
--	-------------------

VALOR ACTUAL NETO (VAN)

En el presente trabajo de investigación se aplica el método de selección de proyectos más consistente, con la meta de la maximización de la inversión por parte de los accionistas o los propietarios, y este el enfoque del valor actual neto (VAN). (Hamid, 2007).

El Valor Actual Neto (VAN) de un proyecto de cálculo del presupuesto de capital, se considera como el cambio estimado en el valor de la empresa que se presentaría si se aceptaría el proyecto. El cambio en el valor de una empresa se puede presentar con distintas tendencias como las siguientes:

Positivo

Negativo

Cero.

Si un proyecto tiene un $VAN = 0$, esto significa que el valor general del proyecto es neutral es decir da igual hacer o no hacer el proyecto. Debido a que el proyecto generará una tasa de utilidad igual al que generaría el valor de la inversión invirtiéndola en el sistema financiero.

Un VAN POSITIVO, significará que se incrementará el valor de la inversión de manera superior a lo que podría obtenerse a través del sistema financiero es decir, superior a la tasa activa referencial del Banco Central. Lo que traería réditos significativos a los inversionistas y/o propietarios de determinado negocio y valdría la pena implantar el proyecto. (Hamid, 2007)

4.33. Procedimiento para el cálculo.

Para poder calcular el VAN, de un proyecto propuesto se suma el valor presente del flujo de caja neto y luego se resta el monto de la inversión inicial.

El resultado es una cifra en dólares que representa el cambio porcentual de utilidad que representará el proyecto. (Hamid, 2007)

Fórmula para el VAN, versión algebraica

$$VAN = -A + \frac{Q_1}{(1+k)} + \frac{Q_2}{(1+k)^2} + \dots + \frac{Q_n}{(1+k)^n}$$

Dónde:

A= Inversión Inicial

Q= Flujo de caja proyectado, en el período indicado.

k= Tasa de descuento, Tasa de retorno requerida por el proyecto

n = Vida del proyecto (5 años)

4.34. Determinación de la tasa de descuento (k).

Tabla 23. Capital propio. Elaborado por: Freddy Játiva.

TASAS REFERENCIALES	PORCENTAJE
TASA ACTIVA	9,37
TASA PASIVA	5,34
RIESGO	2,00
TOTAL	16,71 redondeo a 17%
FUENTE: TASA REFERENCIAL BANCO CENTRAL ECUADOR, 5 ABRIL 2014	

4.35. Resultados del VAN para el proyecto.

Tabla 24. VAN para el Proyecto. Elaborado por: Freddy Játiva.

FLUJO DE CAJA - CALCULO VAN							
CONCEPTO	A	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	OBSERVACIÓN
Ventas		81312,00	89443,20	98387,52	108226,27	119048,90	VENTAS INCREMENTO 10% ANUAL
Costo fijos anuales		(31680,00)	(34848,00)	(38332,80)	(42166,08)	(46382,69)	COSTOS FIJOS INCREMENTO 10% ANUAL
Costos variables anuales		(40656,00)	(44721,60)	(49193,76)	(54113,14)	(59524,45)	ESTIMACION 50% DE LAS VENTAS
Inv. Inicial	(22000,00)						
FLUJO NETO DE CAJA	(22000,00)	8976,00	9873,60	10860,96	11947,06	13141,76	
CALCULO VAN							
A	-22000,00						
Q1		8976,00					
Q2			9873,60				

FLUJO DE CAJA - CALCULO VAN							
CONCEPTO	A	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5	OBSERVACIÓN
Q1	8976,60						
Q2	9873,60						
Q3	10860,96						
Q4	11947,06						
Q5	13141,76						
VAN	12035,51						

4.36. Conclusión del VAN.

Como conclusión y en base a los resultados del estudio en la presente investigación, se ha obtenido un VAN POSITIVO, por lo que se interpreta que el proyecto resulta factible y rentable, tomando en consideración la tasa de descuento del 17 % anual.

Además el proyecto generaría a valor presente de \$ 12.035,51 en un período de 5 años.

4.37. Tasa Interna de Retorno. (TIR)

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es la tasa de retorno estimada para un proyecto propuesto, dado sus flujos incrementales de efectivo. Al igual del método VAN, la TIR considera todos los flujos de efectivo para un proyecto y se ajusta al valor del dinero. (Hamid, 2007).

Sin embargo los resultados del TIR, se expresan en porcentajes y no como una cantidad de dinero (dólares).

4.38. Cálculo de la Tasa Interna de Retorno.

Se procedió al cálculo, el valor presente de los flujos de efectivo incrementales para un proyecto utilizando la tasa de retorno requerida por los accionistas y/ o propietario como la tasa de descuento y el resultado del proyecto, entonces el VAN, del proyecto, será igual a cero. Cuando el VAN es igual a cero (o el valor positivo más cercano a cero), entonces el VAN corresponde a la tasa de retorno proyectada. GALLAGHER, Timothy. Administración Financiera Teoría y Práctica, Colombia, Edit. Prentice Hall, 2011.

Ecuación para el cálculo del TIR es la siguiente:

$$0 = -A + \frac{Q_1}{(1+i_e)} + \frac{Q_2}{(1+i_e)^2} + \dots + \frac{Q_n}{(1+i_e)^n}$$

Dónde:

A= Inversión Inicial

Q= Flujo de caja proyectado, en el período indicado.

i_e = Tasa Interna de Retorno TIR

n = Vida del proyecto (5 años)

Para calcular el TIR de un proyecto utilizando la ecuación, se colocarán los flujos de efectivo, los valores n y la cifra de la inversión inicial, encontrando la tasa interna de retorno TIR.

Tabla 25. TIR para el Proyecto. Elaborado por: Freddy Játiva.

CALCULO TIR	
A	-22000,00
Q1	8976,00
Q2	9873,60
Q3	10860,96
Q4	11947,06
Q5	13141,76
TIR	37,36%

4.39. Conclusión de la TIR.

La Tasa Interna de Retorno TIR para el presente proyecto es del 37.36%, significa que los inversionistas o propietarios tendrán una rentabilidad del 37.36% porcentaje con el cual recuperan su inversión, que es superior a la tasa de descuento (k) establecido en 17 %. Por lo que se demuestra la viabilidad y rentabilidad del mismo.

CAPITULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

5.1. Conclusiones.

En el estudio de mercado se pudo determinar que el proyecto de inversión es factible. Mediante la investigación de mercados se comprobó que si es posible el posicionamiento del restaurante objeto del presente estudio, lo cual se demuestra por que se ha determinado que existe demanda insatisfecha en esta área y una moderada oferta en este sector. Esta demanda existente se va satisfacer con la inclusión de este nuevo establecimiento de comida típica, y el servicio va a hacer diferenciado buscando siempre la calidad en el mismo, en relación a lo que la competencia se encuentra proponiendo al momento.

El proyecto es viable y rentable. Viable porque se sustenta, como se indicó anteriormente, en un estudio de mercado que demuestra una demanda potencial para el servicio restaurante en el sector de Tababela y que la misma, es superior a la capacidad instalada que tendría es decir, siempre existirá el suficiente número de clientes para generar ganancias. Es rentable, porque través del análisis de ingresos menos gastos genera un flujo de caja positivo para un horizonte de 5 años.

El proyecto presenta condiciones apropiadas de viabilidad, para la implementación de un restaurante temático de comida típicas de la región interandina del Ecuador en el sector de Tababela, este criterio se basa en los estudios y datos obtenidos a través del mismo en relación al mercado, técnico, económico, financiero.

5.2. Recomendaciones.

Diseñar estrategias, con el fin de atraer y satisfacer a clientes potenciales para lo cual será necesario aplicar constantemente encuestas de satisfacción a los clientes después de haberles entregado en servicio.

Elaboración de un estudio de mercado por lo menos una vez al año , para evaluar las preferencias de los clientes en cuanto a platos, decoración, ambiente, nivel de competencia y líderes de mercado, para así elaborar un Plan de Mercadeo adecuado para posicionar al restaurante, en un establecimiento líder en el mercado de comida típica en el sector de Tababela.

Realización de ajustes en las hojas de costos de los platos de acuerdo con los cambios de precios que se den, para mantener un equilibrio entre los ingresos y gastos

Se recomienda fomentar este tipo de empresa que no pretende únicamente una finalidad de lucro sino brindar un servicio de calidad, rescatando los valores y sabores de la comida típica de Ecuador específicamente de la Región interandina, considerando su alto valor nutritivo lo que contribuirá a mejorar la alimentación de las persona

6. GLOSARIO.

ALIMENTO. Comida y bebida que los seres humanos y otros animales deben consumir subsistir. (Gines, 2003).

COCINAR. Practicar el arte de la cocina. Una de las actividades que más ha hecho en favor de los humanos. Preparar o -guisar los alimentos para poderlos comer. (Gines, 2003).

COCINERO. El responsable máximo de una buena comida o todo lo contrario. Persona que se dedica profesionalmente a preparar los alimentos. (Gines, 2003).

COMIDA. Se conoce como comida al conjunto de sustancias alimenticias que se comen y se beben para subsistir. Al ser ingerida, la comida provee elementos para la nutrición del organismo vivo. (Gines, 2003).

CULINARIO. De la cocina o el arte de cocinar, o relativo a ellos de la cocina, técnica especial de cocinar de una persona. (Gines, 2003).

GASTRONOMÍA. Arte de preparar los alimentos y de encontrar placer en comerlos. Palabra reinventada por el poeta Abg. Francés Joseph Berchoux (1765-1839) en su poema "La gastronomía el hombre del campo en la mesa". Proviene de las palabras gaston (estómago) y nomos (ley). (Gines, 2003)

GASTRÓNOMO. Persona entendida (y practicante) de la gastronomía. En realidad bastantes menos de los que presumen de serlos. (Gines, 2003).

RESTAURANTE. Establecimiento abierto al público al que se va a hablar de negocio y en ocasiones a comer. La palabra se debe a Bounlager en 1765. (Gines, 2003).

SERVICIO. Organización y personal destinados a satisfacer necesidades del público: Conjunto de alimentos que se ponen En la mesa. (Gines, 2003).

TÍPICO. Adj. Característica o representativa de un tipo o modelo, del que reproduce las características. (Gines, 2003).

TRADICIÓN. Es cada uno de aquellos acuerdos que una comunidad considera dignos de constituirse como una parte integral de sus usos y costumbres. La tradición suele versar genéricamente sobre el conocimiento y también sobre principios o fundamentos socio-culturales selectos, que por considerarlos especialmente valiosos o acertados se pretende se extiendan al común, así unas generaciones los transmitirán a las siguientes a fin de que se conserven y perduren, se consoliden. También se llama tradición a los patrones que pueden formar idiosincrasias, como las tradiciones: egipcia, griega, romana, etc. El cambio social altera el conjunto de elementos que forman parte de la tradición. (Rengifo, 2004).

TURISMO. Conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en diferentes lugares distintos al de su entorno habitual por un periodo inferior a un año con fines de ocio, por negocio u otros motivos. La actividad turística es una agrupación de servicios que se complementan y que tiene como resultado final la satisfacción de las necesidades y las expectativas del cliente.

TURISTA. Se denomina turista a la persona que se desplaza hacia otras regiones o países distintos del propio con la finalidad de pasar allí momentos de ocio, conocer otras culturas, visitar lugares específicos que están ausentes en la región de residencia habitual, etc. Desde esta perspectiva, puede entenderse que el rol del turista es el del consumidor de servicios relativos al transporte y a la estadía en otras regiones. Este personaje es el destinatario de la actividad económica que mueve enormes cifras de dinero por año. Los distintos gobiernos, en su afán de atraer turistas que consuman en el país y promover la industria, suelen desarrollar políticas acordes (<http://definicion.mx/turista>).

7. BIBLIOGRAFÍA.

- Ávila Villacrés, V. (2009). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante con Especialidad en Comida Típica del Ecuador en la Mitad del Mundo. Tesis Para la Obtención de la Ingeniería en Gastronomía Universidad de Especialidades Turística*. Obtenido de www.repositorio.uct.edu.ec: <http://repositorio.uct.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/123456789/275/CREACION%20DE%20RESTAURANTE%20DE%20COMIDA%20TIPICA%20ECUADOR%20EN%20LA%20MITAD%20DEL%20MUNDO.pdf?sequence=1>
- Baquero, Humberto. Gobierno Parroquial. (2015). *Tababela*. Quito.
- Barrera, J. (2010). *Cocinas regionales andinas*. Quito: internacional.
- Canalis, X. (2014). Turistas que llegan a Quito. *Travel*.
- Falconí Vélez, R. J. (1979). *Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de cocina ancestral de la sierra del Ecuador en la parroquia de Puembo*. Quito.
- Gines, V. (2003). *Diccionario de alimentación, gastronomía y enología española y latinoamericana*. Madrid: Everes S.A.
- Guzmán, P. M. (1991). •*Crónicas Gastronómica*. Quito.
- <http://www.elciudadano.gob.ec/ecuador-entre-los-10-paises-con-mayor-crecimiento-de-turismo-en-el-mundo/>. (junio de 2015). [.elciudadano.gob.ec/ecuador-entre-los-10-paises-con-mayor-crecimiento-de-turismo-en-el-mundo](http://www.elciudadano.gob.ec/ecuador-entre-los-10-paises-con-mayor-crecimiento-de-turismo-en-el-mundo).
- <https://educativopracticas.files.wordpress.com/2009/01/organigramas.pdf>. (s.f.).
- McGree, H. (2011). *La cocina y los alimentos Enciclopedia de la ciencia y la comida*. Madrid.
- Michelle, F. (2015). *comidas del Ecuador*. Quito.

Ministerio de Turismo del Ecuador. (2014). Registros de turistas. *Estudios Turísticos*.

Miño, H. (2012). *Ecuador tradiciones de ayer para la mesa de hoy*. Quito: Biosca.

Oceano. (1999). La gastronomía ecuatoriana. En A. Biosca, *enciclopedia del Ecuador*.

Paz, G. (2003). Investigación. En G. Paz, *Metodología de la investigación*. México D. F. .

Pazos, J. (2010.). *Cocinas Regionales Andinas*. Quito.

Rengifo, M. Á. (2004). *Leña Verde* . Quito: Edit. Miguel Ángel Rengifo .

Teubner, C. (2008). *La gran cocina de la Carne*. Quito: Everest.

Torres, M., Paz, K., & Salazar, F. G. (2002). Tamaño de una muestra para una investigación de mercado. *Boletín Electrónico No. 02 (Facultad de Ingeniería - Universidad Rafael Landívar)*, 13. Obtenido de http://www.tec.url.edu.gt/boletin/URL_02_BAS02.pdf

8. ANEXOS.

Anexo 1. Competencia de la zona. Restaurantes



RESTAURANTES	
Papa cuy	Karitos
Pepe wilo	Parqueadero restaurante
El borrego asado	Kotohurco
Todo al carbón	Brasa a su casa
Ven verás	El sol.
Tababela	

Anexo 2. Productos agrícolas expendidos en la zona. Muestrario



Maíz	Frejol	Arvejas
Pimientos	Coles	Frutillas
Lechugas	Coliflor	Manzanas, entre otros

Anexo 3. Encuesta. Elaborado por: Fredy Játiva.

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIBE.

CARRERA DE INGENIERIA EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS
GASTRONÓMICAS OBJETIVO:

Desarrollar un proyecto de creación de un restaurante temático de gastronomía típica de la región Andina del Ecuador para atender al turismo nacional e internacional, que atienda las necesidades gastronómicas de los mismos, propiciando una cultura de servicio, ubicado en Tababela, sector Aeropuerto Mariscal Sucre.

La encuesta que usted va a contestar tiene toda la seriedad del caso, de usted dependerá el éxito el fracaso de dicha encuesta, marque "x" en una sola respuesta.

No.	PREGUNTA	SIEMPRE	A VECES	NUNCA
1	¿La población del sector y sectores aledaños, tienen predisposición para el consumo de comidas típicas?			
2	¿Incrementa la afluencia de pobladores, del sector y sectores aledaños a los servicios de restaurant, en las distintas festividades?			
3	¿Los turistas que visitan el sector, tienen predisposición para el consumo de comidas típicas en los restaurantes de la zona de Tababela?			
4	¿Incrementa la afluencia de pobladores, del sector y sectores aledaños a los servicios de restaurant, en las distintas festividades?			

5	¿En cuanto a las características climáticas del sector de Tababela en relación a temperatura y humedad, estas son favorables para las actividades relacionadas con los servicios y actividades del restaurante?			
6	¿En cuanto a las características topográficas del sector de Tababela y vías de acceso, estas son favorables para las actividades relacionadas con los servicios y actividades de restaurant?			
7	¿La zona de Tababela y en particular el sector del Aeropuerto Mariscal Sucre, cuenta con todos estos servicios básicos?			
8	¿Se han desarrollado procesos para la obtención de créditos e inversiones?			

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN