

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR. UNIB.E

FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Trabajo de grado previo para la obtención del título de:
Ingeniero en Administración de Empresas Gastronómicas

Tema:

**VALORACIÓN GASTRONÓMICA DE LA CULTURA Y COSTUMBRE
CHACARERA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA
CIUDAD DE MACHACHI.**

Autora: Tituaña Peralta Alexandra Cecibel

Tutor: Msc. Arq. Galarza Galarza Carlos Alfonso

Quito, Ecuador.

Abril, 2011.

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del trabajo de grado sobre el tema:

“Valoración Gastronómica de la Cultura y Costumbre Chacarera en Establecimientos de Alimentos y Bebidas de la Ciudad de Machachi”, de la estudiante: Alexandra Cecibel Tituaña Peralta, alumna de Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas, considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del jurado examinador designado por el Tribunal de Grado.

Quito, abril 14 del 2011

EL TUTOR

.....

Msc. Arq. Carlos Galarza

AUTORÍA DEL TRABAJO DE GRADO

Los criterios emitidos en el trabajo de grado: “Valoración Gastronómica de la Cultura y Costumbre Chacarera en Establecimientos de Alimentos y Bebidas de la Ciudad de Machachi”, como también de los contenidos, ideas, análisis, conclusiones y propuesta son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este trabajo de investigación.

Quito, abril 14 del 2011

LA AUTORA

.....
Alexandra Tituaña

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban en Informe de Investigación, sobre el tema: “Valoración Gastronómica de la Cultura y Costumbre Chacarera en Establecimientos de Alimentos y Bebidas de la Ciudad de Machachi”, de la estudiante Alexandra Cecibel Tituaña Peralta, alumna de Ingeniería en Administración de Empresas Gastronómicas.

Quito, abril 14 del 2011.

Para constancia firman

.....

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico a mis padres, por ser el ejemplo de mi vida, quienes con su amor, dedicación y apoyo han hecho de mí una mujer triunfadora, para ser una persona de bien ante nuestro celestial y conglomerado humano.

A mi hermano, quien me ha brindado todo su amor y comprensión, por el cual las ganas de triunfar en la vida se han hecho más deseadas y he podido realizar todo lo que me he propuesto durante mi vida.

A mi novio, por su comprensión, apoyo y temperamento en momentos muy difíciles en mi vida, ha podido tener respuestas positivas para sobresalir.

A todas estas personas que son muy importantes en mi vida, mi sentimiento de gratitud y amor por lo que tengo, lo que soy y lo que seré.

Alexandra Tituaña P.

AGRADECIMIENTO

A Dios padre celestial que siempre ha estado guiando mi camino, en los momentos de nostalgia y desesperación de mi vida a sabido extenderme su mano y mostrarme el mejor camino a seguir.

Las personas que son especiales en mi vida son por que han aportado algo para hacer de mí una persona con amplio conocimiento en mi carrera.

Es por esta razón que quiero agradecer a la UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR, a las autoridades, de manera muy exclusiva al Msc. Arq. Carlos Galarza, Director de mi tesis quien con su entrega, conocimiento, paciencia y sobre todo amistad ha sabido guiarme para el desarrollo del trabajo de tesis, a mis lectores y a todos los docentes, quienes con su sabiduría han compartido sus experiencias pedagógicas.

INDICE GENERAL DE CONTENIDOS

	Páginas
APROBACIÓN DEL TUTOR	I
AUTORÍA DEL TRABAJO DE GRADO	II
APROBACIÓN DE LOS LECTORES	III
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS	6
RESUMEN	17
INTRODUCCIÓN	18
CAPÍTULO I	
1. EL PROBLEMA.	19
1.1. Tema	19
1.2. Planteamiento del Problema	19
1.2.1. Contexto	19
1.2.2. Juicio Crítico	21
1.2.3. Prognosis	22
1.3. Formulación del Problema	23
1.4. Preguntas Directrices	23
1.5. Delimitación del Problema	24
1.5.1. Contenido	24
1.5.2. Tiempo	24
	VII

1.5.3. Espacio	24
1.6. Justificación	24
1.7. Objetivos	25
1.7.1. Objetivo General	25
1.7.2. Objetivos Específicos	26
CAPÍTULO II	
2. MARCO TEÓRICO.	27
2.1. Antecedentes Investigativos	27
2.2. Fundamentación Científica	30
2.2.1. Línea Base de Machachi y su Cultura Chacarera	30
2.2.2. Fundamentación Técnica Conceptual	43
2.3. Fundamentación Filosófica	56
2.4. Fundamentación Legal	56
2.5. Categorías Fundamentales	60
2.6. Supuesto de Investigación	60
2.7. Variables	60
2.7.1. Variable independiente	61
2.7.2. Variable dependiente	61
2.7.3. Unidades de Observación	61
2.7.4. Término de Relación	61

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA.	62
3.1. Enfoque	62
3.2. Modalidad Básica de Investigación	62
3.2.1. Investigación Documental Bibliográfica	62
3.2.2. Investigación De Campo	62
3.2.3. Investigación Especial	63
3.3. Niveles o Tipos de Investigación	63
3.3.1. Exploratorio	63
3.3.2. Descriptivo	63
3.3.3. Asociación de Variables	63
3.4. Población y Muestra	64
3.5. Operacionalización de Variables	65
3.6. Plan de Recolección de Datos	66
3.7. Plan de Procesamiento de Datos	67
3.8. Instrumentos de Recolección de Datos	67
3.8.1. La Observación	67
3.8.2. La Encuesta	68

CAPÍTULO IV

4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.	70
4.1. Análisis de Resultados	70
4.1.1. Observación	70

4.1.2. Encuesta	71
4.2. Interpretación de Datos	71
4.2.1. Observación	72
4.2.2. Encuesta	76
4.3. Verificación del Supuesto de Investigación	85

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.	87
5.1. Conclusiones	87
5.1.1. Observación	87
5.1.2. Encuesta	89
5.2. Recomendaciones	90
5.1.1. Observación	90
5.1.2. Encuesta	91

CAPÍTULO VI

6. PROPUESTA.	93
Resumen Ejecutivo	93
6.1. Datos Informativos	94
6.1.1. Tema	94
6.1.2. Responsable	94
6.1.3. Beneficiarios	94
6.1.4. Presupuesto de ejecución	94

6.1.5. Plazo	94
6.1.6. Financiamiento	94
6.1.7. Recursos	94
6.1.8. Convenios	95
6.2. Antecedentes	95
6.3. Justificación	96
6.4. Objetivos	97
6.4.1. Objetivo General	97
6.4.2. Objetivos Específicos	97
6.5. Análisis de Factibilidad e Impactos	97
6.5.1. Factibilidad Social	97
6.5.2. Factibilidad Económica Financiera	99
6.5.3. Factibilidad Ambiental	100
6.6. Fundamentación Científica y Técnica	102
6.6.1. Análisis FODA	102
6.6.2. Estudio de Mercado	103
6.6.2.1. Necesidades Insatisfechas del Mercado	103
6.6.2.2. Mercado Potencial	104
6.6.2.3. El Cliente	106
6.6.2.4. La Competencia	108
6.6.2.5. El Producto	110
6.6.3. Visión	113
6.6.4. Misión	114

6.7. Metodología - Modelo Operativo	114
6.7.1. Producción, Operación y Legalidad	114
6.7.2. Presupuesto General	161
6.7.3. Cronograma Valorado de Actividades	167
6.7.4. Análisis Financiero Básico	169
6.7.4. Plan de Marketing	176
6.8. Administración (organización empresarial)	190
6.8.1. Administración	190
6.8.2. Organización	192
6.9. Evaluación	201
6.9.1. Evaluación de Capacidad Empresarial	201
6.9.2. Evaluación de Mercado	201
6.9.3. Evaluación Técnica	202
6.9.4. Evaluación Financiera	203
6.9.5. Evaluación Entorno Ambiental	207
Bibliografía	210
Net grafía	211
Anexos	213

INDICE DE CUADROS

	Páginas
Cuadro N°1 Problemática de la Cabecera Cantonal Machachi, sobre la cultura gastronómica chacarera	22
Cuadro N° 2 Mapa de la ubicación de Machachi	31
Cuadro N° 3 Servicios Turísticos	37
Cuadro N° 4 Festividades de la ciudad de Machachi	40
Cuadro N° 5 Clasificación de establecimientos de alimentos y bebidas	46
Cuadro N° 6 Cuadro Nutritivo de los productos que se utilizan en la preparación de comida chacarera	53
Cuadro N° 7 Cuadro nutritivo de los productos que se utilizan en la preparación de comida chatarra	55
Cuadro N° 8 Cuadro comparativo entre la comida chacarera y fast food en valores nutricionales	55
Cuadro N° 9 Categorías Fundamentales	60
Cuadro N° 10 Grupos de Edad y Sexo (Machachi)	64
Cuadro N° 11 Operacionalización de variable independiente	65
Cuadro N° 12 Operacionalización de variable dependiente	66
Cuadro N° 13 Ficha de Observación	68

Cuadro N° 14 Análisis de las fichas de observación	72
Cuadro N° 15 FODA	102
Cuadro N° 16 Matriz del nombre	111
Cuadro N° 17 Matriz de la visión del futuro	113
Cuadro N° 18 Matriz de la misión empresarial	114
Cuadro N° 19 Carta del Restaurante	115
Cuadro N° 20 Menú del Restaurante	116
Cuadro N° 21 Matriz de receta estándar	117
Cuadro N° 22 Matriz del formato receta estándar	118
Cuadro N° 23 Inventario de Materiales, maquinaria y mobiliario	145
Cuadro N° 24 Insumos y Proveedores	150
Cuadro N° 25 Capacidad de Carga Física	153
Cuadro N° 26 Número de Grupos	153
Cuadro N° 27 Valoración de la Capacidad de Manejo	155
Cuadro N° 28 Capacidad de Manejo del mobiliario	155
Cuadro N° 29 Capacidad de manejo de la estructura edificada	158
Cuadro N° 30 Capacidad de Manejo del Personal	158
Cuadro N° 31 Permisos de funcionamiento	160
Cuadro N° 32 Presupuesto desagregado de Materiales	161
Cuadro N° 33 Presupuesto desagregado de Maquinaria	163

Cuadro N° 34 Presupuesto desagregado de Mobiliario	164
Cuadro N° 35 Presupuesto desagregado de Materiales de decoración	164
Cuadro N° 36 Presupuesto desagregado de Insumos	164
Cuadro N° 37 Presupuesto desagregado de Construcción	165
Cuadro N° 38 Presupuesto General	165
Cuadro N° 39 Cronograma Valorado de Actividades	167
Cuadro N° 40 Presupuesto Inicial de Gastos	169
Cuadro N° 41 Fuentes y usos de fondo	170
Cuadro N° 42 Flujo de caja semestral	171
Cuadro N° 43 Flujo de caja semestral	172
Cuadro N° 44 Flujo de caja anual	173
Cuadro N° 45 Estado de resultados proyectado	174
Cuadro N° 46 Balance General	175
Cuadro N° 47 Ciclo Deming	192
Cuadro N° 48 Organigrama general del establecimiento actual	193
Cuadro N° 49 Organigrama general del establecimiento idóneo	194
Cuadro N° 50 Descripciones de cargo administrativo	194
Cuadro N° 51 Descripciones de cargo operativo	195
Cuadro N° 52 Descripciones de cargo de servicio	196

Cuadro N° 53 Valor Actual Neto	203
Cuadro N° 54 Tasa Interna de Retorno	203
Cuadro N° 55 Punto de equilibrio	204
Cuadro N° 56 Gráfico del Punto de Equilibrio Anual	205
Cuadro N° 57 Gráfico del Punto de Equilibrio Mensual	207
Cuadro N° 58 Matriz de Impactos Ambientales	208

INDICE DE ANEXOS

	Páginas
ANEXO A1. Convenio con la Dirección de Turismo del Municipio de Mejía	214
ANEXO A2. Convenio con Medio de Comunicación (Radio J.M.)	215
ANEXO A3. Convenio con Medio de Comunicación (Periódico Tierra Grande)	216
ANEXO A4. Encuesta para determinar la aceptación del restaurante	217
ANEXO B1. Matriz de Jerarquización del Problema	220
ANEXO B2. Plano del Restaurante el Fogón Chacarero	221
ANEXO B3. Carta del Fogón Chacarero Restaurante	222
ANEXO B4. Menú del Fogón Chacarero Restaurante	223
ANEXO C1. Logo del restaurante	224
ANEXO C2. Marca del restaurante	224
ANEXO C3. Flyer publicitario	225

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR
ESCUELA DE GASTRONOMÍA
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS

**“VALORACIÓN GASTRONÓMICA DE LA CULTURA Y COSTUMBRE
CHACARERA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA
CIUDAD DE MACHACHI.”**

- **Autora:** Alexandra Cecibel Tituaña Peralta
- **Tutor:** Msc. Arq. Carlos Alfonso Galarza Galarza
- **Fecha:** Abril, 2011

RESUMEN

El chagra machacheño es un campesino mestizo medianamente rico, sus orígenes son el cholero, los mayordomos y escribientes de las haciendas, su labor diaria es la agricultura y ganadería, que se ha convertido en tradición en sus habitantes, la misma que con los cambios sociales, tecnológicos, políticos acontecidos a lo largo del tiempo han causado una menor relevancia en ella, esto conlleva a un limitado conocimiento de sus orígenes y ha formar parte de los índices de aculturamiento mundial.

El factor principal para la desvalorización cultural chacarera, es el descuido de las entidades públicas de la localidad, debido a una reducida difusión de esta cultura a una fecha específica, motivo por el cual se encuentran aisladas partes fundamentales en esta celebración una de ellas es su gastronomía conformada por una variedad culinaria de preparaciones ancestrales como son: habas tasno, polla ronca, chuchuca, timbushca, bistec dulce de conejo, champús, ají de melloco, ají de librilla, sopa de chagra, ají de cuy, machica tramosa, entre otras; las mismas que dadas a conocer a propios y extraños enaltecen la identidad cultural de los pobladores de Machachi.

Palabras claves inherentes en la presente investigación son: Cultura, comidas típicas chacareras, revalorización, implementación, restaurante, limpieza, asepsia, chagra, habitantes de Machachi.

.....

.....

INTRODUCCIÓN

La cultura chacarera tiene sus inicios en el siglo XVII donde su principal actor es el chagra, denominado mestizo andino, asentado en el valle de Machachi, en el caso del hombre su trabajo diario es el cuidado de ganado y la agricultura, mientras, que la mujer se encargaba de alimentación de su familia con preparaciones gastronómicas sanas y nutritivas, utilizando, productos cultivados en sus tierras como (cebada, ocas, mashua, choclo, papas, entre otros) y también carne de res, cerdo, oveja, entre las más consumidas.

Actualmente esta tradición se ha expuesto a un proceso de desvalorización, debido al déficit de la oferta de alimentos y bebidas chacareras y a la proliferación de comida rápida; el progreso actual de la humanidad entre los principales, que promueven la asimilación de culturas y costumbres ajenas al sitio y por ende sus orígenes étnicos, van cambiando en la población de Machahi.

Para frenar estos cambios, es fundamental aplicar procesos de valoración, culturización y aplicabilidad de la gastronomía ancestral en las preparaciones actuales, con el fin de contribuir la perennización de la misma en sus pobladores.

Como resultado de la investigación, se hace factible implementar un establecimiento gastronómico que oferte platos tradicionales, con estándares de higiene y calidad para su consumo, donde se valora la cultura chacarera mediante su ambientación, música, arquitectura, para de esta manera lograr el involucramiento y apropiación de los actores sociales y de los viajeros visitantes.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1. Tema

VALORACIÓN GASTRONÓMICA DE LA CULTURA Y COSTUMBRE CHACARERA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA CIUDAD DE MACHACHI.

1.2. Planteamiento del Problema.

1.2.1. Contexto.

Macro: En el siglo XXI los avances científicos, tecnológicos y diversos factores demográficos han causado de manera indirecta la desvalorización de las culturas gastronómicas originarias de cada individuo y sus comunidades ya que si damos un vistazo al comportamiento de las personas con respecto a sus raíces étnicas gastronómicas se evidencia un desconocimiento de la cultura mundial.

Referente a la oferta de alimentos y bebidas propios de cada cultura en los establecimientos gastronómicos de países desarrollados tales como Estados Unidos, Canadá, Francia, Australia, Italia, Japón, entre otros, la oferta gastronómica cultural es amplia, pero en países subdesarrollados y en vías de desarrollo tales como Perú, Bolivia, Irán, Colombia, Venezuela, Ecuador; entre otros su oferta es cada día más limitada gracias al empirismo y a la desvalorización cultural existente en cada localidad.

Meso: El Ecuador cuenta con 27 nacionalidades entre pueblos indígenas y negros afro ecuatorianos los cuales se encuentran asentados en su territorio de origen, viviendo día a día sus costumbres culturales gastronómicas, tal es el caso de la región sierra en su zona central los indígenas Otavalos a los foráneos les invitan a que degusten chicha de maíz, el mote, el tostado con el fin de hacerles partícipes de sus costumbres pero se evidencia con el pasar de los años que esta costumbre ha ido disminuyendo poco a poco.

La cultura ancestral gastronómica en nuestro país evidencia una reducción debido ha factores internos como externos entre los principales mencionamos la emigración, factores económicos, sociales y naturales, la asimilación de estilos y culturas ajenas, así como el funcionamiento de establecimientos gastronómicos extranjeros.

Micro: En el caso de la provincia de Pichincha, el Cantón Mejía y su cabecera cantonal Machachi que se encuentra ubicada a 22km del sur de Quito, la cultura gastronómica que ha sobrevivido en los últimos tiempos es la chacarera (En el valle de Machachi se puede degustar del delicioso hornado acompañado de mote o si prefiere de tortillas, también humitas, caldo de patas, yahuarlocro y no olvidar de la exquisita y tradicional chicha), que en la actualidad es insuficiente, debido a que tanto sus autoridades seccionales como sus habitantes han desestimado la gran importancia de la cultura, costumbre y gastronomía de los chagras; por tanto han logrado que solo sea un evento que se celebra cada año en el denominado “El paseo procesional del chagra” en el mes de Julio disimulando la realidad existente que sus participantes en su mayoría no pertenecen al campo ni tampoco utilizan las vestimentas ancestrales.

Al realizar un recorrido por el centro de la ciudad se observa que los establecimientos gastronómicos ofrecen alimentos y bebidas de otras culturas gastronómicas; la presencia y la oferta de alimentos y bebidas chacareras es

mínima, esto es ocasionado por el cambio que ha vivido la población tanto científica, tecnológica, cultural, demográfica y social.

1.2.2. Juicio Crítico

Machachi es la cabecera cantonal, del Cantón Mejía que supera los 12.469 habitantes, es poco el progreso en desarrollo social, económico, cultural y gastronómico; lo que ha llevado a que sus pobladores tengan un conocimiento deficiente sobre alimentos y bebidas chacareras favoreciendo al alto consumo de gastronomía importada que permite la asimilación de costumbres ajenas adaptadas al estilo de vida actual efectuando la proliferación de establecimientos de fast food en la ciudad.

El déficit de la oferta de alimentos y bebidas chacareras en los Mercados Mayorista y Central, ha provocado una baja difusión en los establecimientos gastronómicos; ya que el gusto y preferencia del consumidor es distinta, proporcionando la asimilación de costumbres ajenas a la región.

Tanto el trabajo aislado como el manejo inadecuado de la Asociación Cofradía del Chagra (ACOCHA) y del gobierno seccional a producido un desarrollo mínimo, el individualismo y la desintegración de la comunidad en la valoración cultural gastronómica.

A demás de la poca participación de la cámara de turismo del Municipio de Mejía que ha ejecutando una deficiente inversión produciendo: insuficiente información, difusión y promoción de la cultura y costumbre chacarera propagando la ineficiencia cultural gastronómica.

Consecuentemente es necesario implantar especificaciones técnicas de un establecimiento que se adapten a la ciudad para ayudar a valorar la cultura y costumbre del chagra.

PROBLEMÁTICA DE LA CABECERA CANTONAL MACHACHI, SOBRE LA CULTURA GASTRONÓMICA CHACARERA				
SUBCAUSAS	CAUSAS	PROBLEMA CENTRAL	EFFECTOS	SUPRA-EFFECTOS
El estilo de vida actual, el trabajo y el factor económico.	Desconocimiento de la cultura y costumbre chacareras gastronómicas.	Deficiente valoración de la cultura y costumbre chacarera en establecimientos gastronómicos de la ciudad de Machachi.	Alto consumo de alimentos y bebidas importadas o ajenas a las costumbres.	Proliferación de establecimientos de comida rápida.
Segmento de mercado es limitado debido a la escasa promoción de alimentos y bebidas.	Déficit de la oferta de alimentos y bebidas chacareras en el mercado		Establecimientos gastronómicos de la ciudad no ofrecen alimentos y bebidas chacareros.	Asimilación de costumbres ajenas a la región
Inadecuado manejo de la valoración cultural chacarera gastronómica por parte de ACOCHA.	Trabajo aislado de la Asociación Cofradía del Chagra (ACOCHA) con el gobierno seccional		Individualismo y desintegración de la comunidad en la valoración cultural gastronómica.	Mínimo desarrollo cultural gastronómico chacarero.
Inadecuado manejo de la cultura y costumbre chacarera por parte de la cámara de turismo.	Limitada inversión del municipio para el rescate cultural gastronómico chacarero.		Insuficiente promoción, información, difusión sobre la cultura gastronómica chacarera.	Ineficiente cultura y costumbre gastronómica.

CUADRO N°1 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

1.2.3. Prognosis

De continuar, esta realidad la ciudad de Machachi estará saturada de establecimientos de comida rápida de toda clase y tipo de dieta, consecuentemente la oferta limitada de alimentos y bebidas chacareras en establecimientos gastronómicos de la localidad se hará notoria; produciendo la asimilación de costumbres ajenas y cambiando en su totalidad la demografía de la ciudad.

Por tanto es menester que las instituciones públicas y privadas (ACOCHA, El Municipio de Mejía y los habitantes) trabajen mancomunadamente para rescatar el valor de las costumbres y culturas gastronómicas propias del chagra.

1.3. Formulación del problema

¿De qué manera la valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera de Machachi, incide a la implementación de establecimientos de Alimentos y Bebidas?

1.4. Preguntas Directrices

¿Es primordial para valorar la cultura gastronómica de los chagras la implementación de un negocio de restauración, en base a la cocina tradicional chacarera en la ciudad de Machachi?

¿Es necesario limitar la implementación de establecimientos de comida rápida para reducir el consumo de alimentos y bebidas de costumbres ajenas a la región mediante ordenanzas municipales del gobierno seccional?

¿Es importante para la valoración cultural gastronómica ampliar la oferta de alimentos y bebidas chacareras en los Mercados Mayorista y Central de la localidad?

¿Es fundamental que el Municipio de Mejía conjuntamente con ACOCHA designen un presupuesto económico para la difusión, promoción y rescate de la cultura gastronómica chacarera?

1.5. Delimitación del Problema

1.5.1. Contenido

La investigación se delimita en el campo de Hostelería y Gastronomía, en el área de Administración de Empresas Gastronómicas en la ciudad de Machachi, teniendo como aspecto fundamental el rescate de la cultura y costumbre gastronómica chacarera.

1.5.2. Tiempo

La presente investigación se realizará en el período comprendido entre el 26 de julio del 2010 al 26 de enero del 2011, en Machachi-Ecuador.

Con un análisis histórico de datación entre los siglos XVII y XXI.

1.5.3. Espacio

La investigación se ejecutará en la ciudad de Machachi que pertenece al Cantón Mejía de la Provincia de Pichincha y del país Ecuador cuenta con una superficie de 1.459 Km². Sus límites son: Norte: D.M. Quito y Cantón Rumiñahui. Sur: Provincia Cotopaxi. Este: Provincia Napo. Oeste: Provincia Santo Domingo de los Tsáchilas.

1.6. Justificación

Machachi, es la cabecera cantonal y la parroquia urbana más desarrollada del territorio jurisdiccional del Cantón Mejía en la cual se encuentra presente en menor proporción la cultura chacarera representada por el chagra que es un mestizo esencial que logró hacer suyas y traducir a su propia versión

vital las tradiciones, pasiones y destrezas que hace quinientos años trajo consigo los conquistadores españoles.

En la actualidad la cultura gastronómica chacarera se encuentra en peligro de desaparecer por el descuido de sus habitantes, autoridades y también de empresarios de establecimientos gastronómicos que han puesto interés limitado en valorar los alimentos y bebidas de la antigüedad (chacareros) y peor su difusión.

La valorización cultural gastronómica chacarera en establecimientos gastronómicos, tiene como objetivo que la población de Machachi prefiera el consumo de Alimentos y Bebidas (A y B) ancestrales y al mismo tiempo sientan orgullo de ser parte de esta etnia enseñando a nuevas generaciones el verdadero amor a la cultura gastronómica chacarera.

Para evitar que desvaloricen la cultura gastronómica chacarera es necesario motivar a la población al consumo de alimentos y bebidas en establecimientos gastronómicos de la ciudad que aplican Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) y Hazard Analysis and Critical Control Points en español significa Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (H.A.C.C.P.) para contrarrestar la propagación de Enfermedades de Tipo Alimentario (E.T.A.), identificar los peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos aumentando así la confianza de los clientes para consumir en establecimientos gastronómicos.

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivo General:

Promover y difundir la valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera de Machachi, en la implementación de establecimientos de Alimentos y Bebidas.

1.7.2. Objetivos Específicos:

Implementar un negocio de restauración, en base a la cocina tradicional chacarera en la ciudad de Machachi para incentivar a los pobladores el consumo de la misma, para así lograr su valoración

Coordinar con las autoridades seccionales del cantón la creación de ordenanzas municipales; que limiten la implementación de comida rápida para aumentar el consumo de alimentos y bebidas chacareras en la ciudad.

Incentivar a los comerciantes de los Mercados Mayorista y Central de la ciudad de Machachi mediante charlas magistrales impartidas por el Municipio de Mejía; sobre la importancia de los productos chacareros para que ellos ofrezcan estos productos a sus clientes indicando la importancia de consumir lo nuestro.

Concienciar al municipio de Mejía y ACOCHA; mediante conferencias y talleres, la importancia, difusión, promoción y rescate de la cultura gastronómica chacharera de esta manera las instituciones mencionadas generaran un presupuesto económico que permitirá un desarrollo cultural gastronómico chacarero.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes Investigativos

Los trabajos investigativos que sustentan de forma específica con el tema propuesto son mínimos y superficiales, de manera que, se han tomado en cuenta documentos que aporta de forma indirecta al enfoque que tiene la investigación.

En mes de mayo del año 2010 el gobierno de Portugal realizó un programa que se llama Foro de Cooperación Transfronteriza¹ Coopera en el cual se muestra la valoración cultural del país contra otros países:

“...La gastronomía y los productos de la tierra de calidad de Portugal se dan a conocer esta semana en Zamora a través de unas jornadas gastronómicas y una feria de productos organizadas con motivo de la celebración en la ciudad del Foro de Cooperación Transfronteriza Coopera 2010...De forma paralela, catorce restaurantes de Zamora celebran a partir de hoy y durante toda la semana unas jornadas gastronómicas de la raya en la que se ofrecerán menús-degustación que combinan platos típicos de Castilla y León y de las regiones Norte y Centro de Portugal. Estas dos actividades forman parte del programa Coopera Cultura...”

¹ Gastronomía y Productos de la tierra de Portugal se dan a conocer en Zamora 2010 en la web: <http://www.espanolsinfronteras.com/NT09NoticiasdeGastronomia.htm>

En el congreso de descolonización alimentaria realizado en el año 2009² en la Universidad Mayor de San Andrés afirma lo siguiente:

“...El impacto de la colonización alimentaria es más notorio aún, con la depreciación y la discriminación que sufrieron y sufren algunos alimentos locales de origen indígena, y también con el establecimiento de un régimen alimentario externo basado en valores eurocéntricos que influyen de gran manera en la conformación de gustos y la modificación de los hábitos alimentarios, este proceso hoy en día tiene como uno de los principales dispositivos a la industria publicitaria que proyecta un “régimen alimentario occidental” ...la expansión de la industria alimentaria cada vez influye más en las elecciones alimenticias de los consumidores, estableciendo inconscientemente el consumo de determinados alimentos representados en marcas específicas.”

El Ecuador vive actualmente un fenómeno de aculturación en el cual el Ministerio de Cultura del país realizará un proyecto de valorización cultural en el año 2010³:

“...La Nacionalidad Kichwa está conformada por 13 pueblos; todos ellos mantienen sus propias manifestaciones culturales específicas como festividades... gastronomía...entre otras potencialidades

² Colonialismo Alimentario: La expansión eurocéntrica alimentaria a través de dispositivos de disciplinamiento alimentarios 2009 en la web: <http://www.ram2009.unsam.edu.ar/GT/GT%201%20%E2%80%93Practicas%20Alimentarias%20e%20Intervenciones%20Antropol%C3%B3gicas.%20La%20Antropolog%C3%ADa%20de%20la%20Alimentaci%C3%B3n%20en/GT1-%20Ponencia%20%5BPachaguay%5D.pdf>

³ Investigando y fomentando nuestra realidad cultural 2010, Ministerio de Cultura del Ecuador en la web: <http://www.ministeriodecultura.gob.ec/proyectos.html?sobi2Task=sobi2Details&catid=45&sobi21d=61>

ancestrales que constituyen la riqueza cultural de nuestro país. Por ello queremos recuperar estos valores culturales que se están perdiendo por el proceso de aculturación. Para evitar este proceso de enajenación cultural, el Ministerio de Cultura - Bolívar pretende recuperar, sistematizar y revitalizar los conocimientos ancestrales, iniciando por las festividades y sus ritualidades de los pueblos de la nacionalidad kichwa...y los pueblos mestizos, a través de una investigación de campo de carácter descriptivo, tipo estudio de caso con enfoque etnográfico y demográfico...”

El incremento del consumo de la comida rápida en el Ecuador crece día a día según la Revista Económica de la Perspectiva del 2009⁴:

“...Restaurantes y comida rápida:

¿Qué compran? 58% prefieren comida nacional con la siguiente distribución: 35% de comida costeña, 13% serrana, 52% ambas. Los locales de comida rápida son los segundos en preferencia con un 21% de los hogares. Entre los restaurantes de comida internacional más visitados están los chinos 50%, italianos 23%, y mexicanos el 14%...”

En Machachi se celebró el mes de Julio en el año 2010 el paseo procesional del chagra en el cual el Sr. César Jaime Mosquera Herrera nombrado como chagra del recuerdo 2010⁵ afirma:

⁴ Preferencias de los consumidores Revista Económica de la Perspectiva Pág. 4

“...Nosotros los chagras nos dedicamos a nuestras labores y disponemos del tiempo cuando queremos, no envidio a nadie que tenga título alto porque eso lo esclaviza en la oficina. Los chagras somos libres y hasta sanos de naturaleza porque vivimos en el campo; somos orgullosos porque producimos productos de primera necesidad”

2.2. Fundamentación Científica

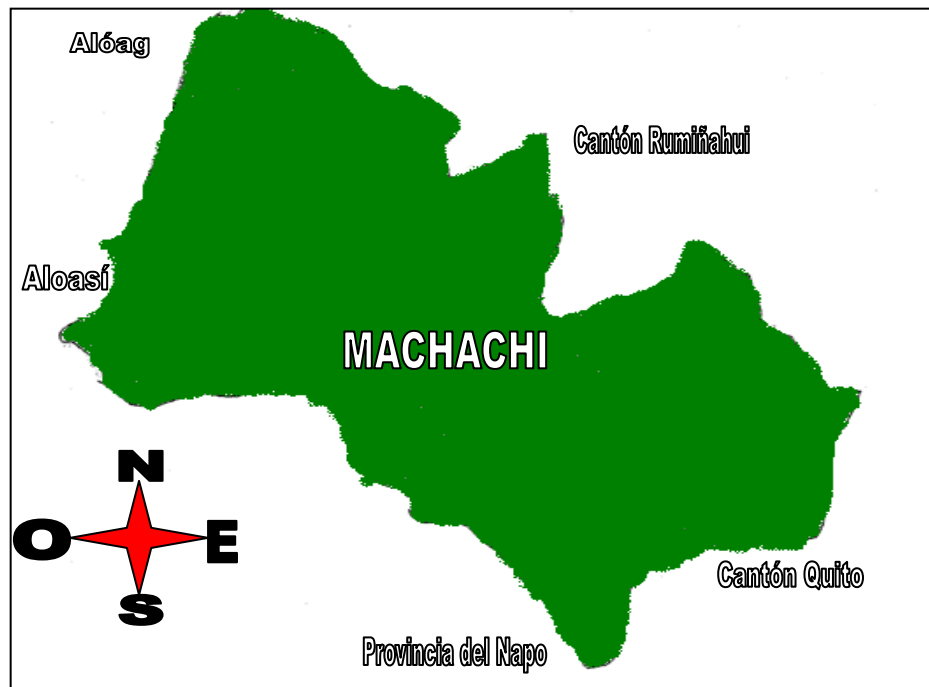
2.2.1. Línea Base de Machachi y su Cultura Chacarera

Ubicación

La cultura chacarera esta asentada en ciudad de Machachi y sus alrededores la cual se encuentra ubicada en la parte sur oriente de la provincia de Pichincha, a 22 kilómetros del Distrito Metropolitano del sur de Quito, y corresponde a la jurisdicción del Cantón Mejía y es la única parroquia urbana que posee el cantón, cabe mencionar que es la cabecera cantonal. Sus límites son: al norte con Tandacato, al sur con el monte de Rumiñahui, al este con el río San Pedro, el cerro Pasochoa y la ensillada de Gütig y por el occidente con la carretera Panamericana, linderos que lo separan del cantón Rumiñahui al norte, de la provincia de Cotopaxi al, de la provincia de Napo al este y de las parroquias Aloasí, y Aloag al oeste.

⁵ “Soy chagra de amor encendido” Periódico Tierra Grande Pág. 20

Mapa de Ubicación de Machachi



CUADRO N°2 Fuente: Mapa del Cantón Mejía Elaborado por: Alexandra Tituaña

Reseña Histórica

A inicios del siglo XVII empieza a nacer un personaje único denominado *chagra* el tenía la labor y hasta hoy se observa que se encarga de cuidar las reses de la hacienda de su patrón, son personas de tez mestizas y de confianza, en algunos casos son propietarios de pequeñas y medianas tierras así como de ganado. Todo surgió tras la llegada de los conquistadores españoles, la vida de los indígenas de los Andes se vió modificada con la introducción de nuevas especies animales como el caballo y las reses. Tanto los religiosos como algunos terratenientes fueron dueños de grandes haciendas productivas donde se fue desarrollando un interesante modo de vida a partir del siglo XVII.

En la actualidad la conmemoración de la cultura chacarera es con la celebración tradicional del Paseo Procesional del Chagra en las principales calles de la ciudad de Machachi, el desfile se celebra cada año en el mes de Julio y tiene la siguiente historia:

Inició con un viaje a Riobamba de dos equipos a enlazar ganado bravo los cuales estaban integrados por Manuel Basantes, César Mosquera; Edgar Albuja y Alfonso Pila al principio no tenían auspiciantes y debieron pasar 5 largos años para que los chagras viajen a la Sultana de los Andes para presentarse y conseguir el primer lugar y todo fue gracias al patrocinio de el Dr. Romero Barberis que en ese entonces era Prefecto de Pichincha, quien auspicio el viaje y llevo a todos los chagras a participar obteniendo así el primer premio en el concurso.

Desde ese día llevaron la idea de realizar un desfile ya que en Riobamba lo hacían pero un poco desorganizado, en cambio en Machachi lo pulieron mejor así nace el primer desfile del chagra tras el paso de los años se conforma la Asociación Cofradía del Chagra la cual cada año organiza el mismo hasta tal grado que han reconocido a Machachi como la capital mundial del chagra.

Características de la costumbre y cultura chacarera

El chagra es, ante todo, un hombre de a caballo y que enlaza un toro, son libres, sanos porque viven en el campo, son los mestizos que aguantan solazos, aguaceros y tiene callos en las manos. A diferencia de sus tatarabuelos europeos, usa poncho, pellón, guasca y alforjas, elementos criollos nacidos de la necesidad y la afición. Pero de esos distantes progenitores le viene el gusto por cabalgatas, rodeos, toros de pueblo y riñas de gallos. De la madre indígena le viene la sobriedad en el decir, la melancolía en el sentir y esa especialísima forma de percibir y entender el “ashpa mama”.



Fotografía N°1: Chagra Machacheño en el campo **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Ocupación

Los chagras se encargan de cuidar el ganado de las haciendas, siembran y cultivan el campo, además de convivir diariamente con la geografía de las montañas, el monte frío del páramo que curte su piel y sol que cae perpendicularmente sobre su cabeza, sus deportes favoritos son las cabalgatas y toros populares mientras que las mujeres se encargan de atender a sus hacendados como a los quehaceres del hogar también a la ganadería y agricultura, su labor comienza generalmente a las cuatro de la mañana y termina a las seis de la tarde.

Servicios Básicos

La ciudad de Machachi está provista del servicio de energía eléctrica en un 100% de sus pobladores que proviene de la Empresa Eléctrica Quito S.A., el servicio de agua potable es proporcionado por el municipio del Cantón Mejía que tiene un abastecimiento del 95% de toda la población.

El servicio telefónico convencional esta a cargo del Consejo Nacional de Telecomunicaciones (CNT) del cual el 60% de la población de Machachi cuenta con este servicio, también se encuentran presentes las tres operadoras telefónicas de celular (Porta, Movistar y Alegro) que funcionan en el país, también existe un sistema de alcantarillado en las principales avenidas de la ciudad pero en sectores alejados no existe la presencia de alcantarillado que lleva un porcentaje del 60% de toda la ciudad.

Además dispone de un sistema de recolección y tratamiento de basura que se encarga el Municipio de Mejía llevando este servicio en un 100% a toda la población de la ciudad.

Educación

La educación es un proceso continuo donde interactúan el educando y el educador para construir los conocimientos a través del desarrollo de la destrezas poniendo en práctica sus conocimientos para redescubrir nuevas alternativas hay que señalar que la ciudad no cuenta con instituciones de tercer nivel lo que ha ocasionado que los jóvenes tengan que emigrar a otras ciudades para alcanzar sus aspiraciones.

Su instrucción es primaria, raros casos son secundaria pero se debe a que sus labores son más operativas existen casos en los cuales se encuentran en la alfabetización que imparte el gobierno y de esta manera se encuentran superando.

Vivienda

En la ciudad de Machachi existen viviendas autóctonas eran a base de adobe y techos de paja en ese tipo de construcciones los chagras vivían en la actualidad por los cambios y mejoras en la arquitectura y construcciones las

hacen a base de ladrillo, bloque con techo de teja, o de eternit muy pocas son las viviendas de cemento.

Actividad Agrícola

La actividad agrícola se realiza principalmente en los pueblos aledaños de la ciudad ya que existen todavía tierras fértiles que producen alimentos de buena calidad como es el caso de las papas en distintas variedades, zanahoria, cebolla blanca y paiteña, col, coliflor, remolacha, rábano, lechuga, cilantro, mellocos, chochos, maíz, quinua, avena, cebada, trigo, ocas, mashua, entre otros. Los cuales son expendidos en el mercado central para ser distribuidos en el mercado nacional cabe destacar que cultivan otros productos que son de exportación como el brócoli y rosas.



Fotografía N° 2: Chacra de cebolla de una familia campesina **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Actividad Ganadera

La actividad ganadera en Machachi y sus alrededores es extensa ya que la mayoría de la población está inmersa en la labor de la ganadería de la cual se extraen materia prima como es leche, queso, mantequilla y productos cárnicos que se oferta en el mercado de la ciudad.



Fotografía N°3: Criadero de roedores domésticos de familia chacarera **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

La explotación ganadera esta orientada a la crianza de ganado bovino, porcino y caballar también en especies menores como cuyes, gallinas, gansos, entre otros que sirven de alimento para los mismos pobladores.



Fotografía N° 4: Ovino macho pernoctando en los campos de Machachi **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Servicios Turísticos

La ciudad de Machachi ofrece varios atractivos turísticos tanto a turistas nacionales como extranjeros como son:

SERVICIOS TURÍSTICOS		
ATRATIVOS TURÍSTICOS	UBICACIÓN	DISTANCIA
Fuentes Tesalia	Machachi	39.4Km de Quito
Complejo Turístico La Calera	Machachi	2.5km desde Obelisco de Aloag
Ruta Turística Avenida de los Volcanes	Cantón Mejía	35km de Quito
Parque Nacional Cotopaxi	Machachi	60Km de Quito
Volcán Sincholagua	Machachi	28.8 desde Machachi
Volcán Rumíñahui	Machachi	45Km desde Machachi
Santuario de la Virgen de los Dolores	Aloasí	37km desde Quito
Estación del Tren	Aloasí	37km desde Quito
Montaña El Corazón	Aloasí	62.2Km desde Quito
Reserva Ecológica Los Ilinizas	El Chaupi	55Km desde Quito
Cerro Viudita	Aloag	8 Km de la Vía Aloag-Santo Domingo
Bosque Hacienda Bomboli	Aloag	22Km desde el Obelisco-Aloag
ALOJAMIENTO	TÉLEFONO	DIRECCIÓN
Hacienda la Alegría	099 802 526	Sector Rumipamba
Hostería La Estación	230 9246	Aloasí
Hostería Papagayo	231 0002	Hacienda La Bolivia
Hacienda Agricayetano	095 613 036	Aloasí
Hotel La Estancia Real	231 5752	Luis Cordero Y Panzaleo
Hacienda Yanahurco	323 7372	Sur Este del Volcán Cotopaxi
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	TÉLEFONO	DIRECCIÓN
La Posada del Chagra	231 5442	Machachi
Cafetería Colón	231 5409	Av. Cristóbal Colón
El Rancho	231 5980	Av. Amazonas
Restaurante El Pedegral	231 6010	Av. Colón 464 y Gran Colombia
Restaurante el Café de la Vaca	231 5012	Panamericana Sur Km41.
El Fogón de Mama Luz	231 4286	Barrio San José de Tucuso
Restaurante Manuela	097 364 169	Panamericana Sur Km 40.

CUADRO N°3 Fuente: Guía turística del Cantón Mejía

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Seguridad Ciudadana

A nivel cantonal la seguridad social esta a cargo de la Policía Nacional y de Tránsito, y la Policía Municipal quienes se encargan de velar por el orden público, de los ciudadanos y turistas.

En la ciudad todavía los pobladores se tratan unos a otros, son solidarios entre ellos pero entre personas de la tercera edad en la actualidad solo se conocen a los que son propios de Machachi ya que existe muchos extranjeros que se han quedado para hacer su vida en esta localidad.

Además los pobladores sienten que ha cambiado mucho la ciudad ya que antes era tranquila, ausencia de contaminación auditiva, visual y se podía caminar por las calles de la ciudad sin ningún temor hasta altas horas de la noche hoy es todo lo contrario porque existe mucha inseguridad, contaminación ambiental e industrial, el incremento de extranjeros en la ciudad.

Salud e Higiene Pública

La población de Machachi dispone de un Hospital Público que se encuentra provisto de material y personal calificado el cual se desenvuelven en las distintas áreas médicas con la finalidad de solucionar las dolencias de los ciudadanos.

También en la ciudad se encuentra un gran mercado de centros médicos y clínicas particulares que ofrecen su servicio a la comunidad pero en el caso de una emergencia grave son trasladados inmediatamente a la ciudad de Quito.

En la comunidad se puede apreciar que goza de una buena salud gracias a las campañas auspiciadas por el Hospital de Machachi para contrarrestar principalmente enfermedades parasitarias, gripales, entre otras.

Transporte Público

El transporte público es limitado en la ciudad de Machachi y sus pueblos cercanos, pero la transportación a la capital (Quito) es buena, hay 2 compañías "Cooperativa de Transporte Mejía y Carlos Brito" con turnos de cada 5 minutos.

También existen varias asociaciones de taxis y camionetas que dan servicio a un precio económico.

Cultura

Uno de los personajes símbolo del mestizaje en los valles y páramos andinos es el chagra, la palabra chagra viene de “chacra” (terreno donde se cultiva maíz), el manejo del caballo esto un arte dentro de la cultura del chagra pues juntos han dominado las alturas, el feroz clima pero han aprovechado las bondades de los páramos.

Los tres hechos que constituyen la base sobre el cual da origen al Paseo Procesional del Chagra son: La erupción del volcán Cotopaxi en 1877, Santiago Apóstol-Patrono de Machachi y la Cantonización de Mejía. El día del paseo empieza con la misa campal, luego el desfile el cual se abre con el toro pregonero tirado por cuatro huascas, la música de bandas de pueblo acompaña a las delegaciones de distintas de provincias y pueblos de la localidad que muestran sus mejores galas y destrezas a quienes disfrutan de esta singular y colorida fiesta; por la tarde los toros de pueblo cierran la jornada.

Por ende la población y las autoridades seccionales ha menospreciado la cultura gastronómica chacarera hasta el punto de desvalorizarla adoptando costumbres ajenas y asimilando alimentos y bebidas de otros lugares.

Festividades y Eventos

Generalmente las festividades que se realizan cada año en la ciudad son las siguientes:

FESTIVIDADES DE LA CIUDAD DE MACHACHI	
FESTIVIDAD	FECHA DE REALIZACIÓN
Independencia de Machachi	11 de noviembre
Toma de la plaza	2 da semana de junio
Paseo Procesional del Chagra	3era semana de julio
Toros de paramo	1era semana de enero
Fiesta religiosa de la Virgen del Cisne	3era semana de octubre
Conciertos, festivales, carreras, entre otros.	Se realizan durante todo el año.

CUADRO N°4 Fuente: Guía del Cantón Mejía **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Análisis concluyente

El chagra se caracteriza por ser un hombre valiente, trabajador, amante del caballo, rodeo y las actividades agrícolas la siembra de tubérculos, cereales y hortalizas como son (choclo, habas, mellocos, papas, zanahoria, avena, cebada, entre otros); educado (no nivel de educación). En tiempos pasados se dedicaban a cuidar ganado y tierras pero en la actualidad esta labor esta desapareciendo ya que se dedican a labores de impulsar sus propios negocios o simplemente ser trabajadores de haciendas de las zonas.



Fotografía N° 5: Sembrío de Habas en el valle de Machachi **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

El mestizo andino o también llamado campesino no indígena que se le conoce desde el siglo XIX en el centro-norte de la Sierra Ecuatoriana de los andes vivía en su casa de adobe con techo de paja, utilizaban utensilios de cocina elaborados a base de barro (tiesto, ollas, platos, ponedos, jarros, entre otros), alfombras de pieles de animales muertos (venado, ganado vacuno, caballo y ovino que son los más destacados), y como adornos cabezas de animales disecados (oso, venado, lobo, cabra salvaje, zorro, toro, entre sus principales) además tenían los implementos para montar a su caballo como son la montura, bozales, cabrestos, huascas, pellones y espuelas que formaba su rutina diaria; a todo esto se lo conoce como ambiente nativo o chacarero el mismo que actualmente esta desapareciendo por el aculturamiento de sus descendientes.



Fotografía N° 6: Criadero de cerdos de una familia chacarera **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Machachi se caracteriza por ser una ciudad festiva porque existen desfiles, festivales artísticos, eventos deportivos, fiestas religiosas que se realizan con frecuencia en todo el año y su principal carta festiva es el paseo procesional del chagra en homenaje al mismo pero han descuidado el verdadero significado que es rendir tributo a la tierra, demostrar sus habilidades en su caballo, mostrar al público su mejor ejemplar, platos típicos de la zona. Entonces es menester que las autoridades hagan un llamado a la población

para que juntos se apoyen mutuamente en busca de proyectos sostenibles y aplicables a la localidad para mejorar su desarrollo como cabecera cantonal siempre y cuando no se afecten a terceros.



Fotografía Nº 7: Rumiante alimentándose de hierba fresca **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Si se habla del progreso de la ciudad es lento porque al comparar con otra cabecera cantonal se observa el poco desarrollo que ha tenido, claro que cuenta la población con servicios básicos en un 75%, la salud se encuentra bien encaminada y la educación esta al nivel del Ecuador, pero se evidencia el incremento de la delincuencia así como su crecimiento poblacional; por lo cual es obligatorio que las autoridades se centren en la creación y aplicación de proyectos para un mejor desarrollo social, económico y estructural.

Los atractivos turísticos existentes en Machachi son gracias a los distintos factores como son accidentes geográficos, hidrográficos (nevados, valles, montañas, cascadas, ríos, aguas medicinales y minerales), arquitectura religiosa, complejos turísticos, entre otros los cuales tiene una afluencia de viajeros visitantes aceptable en un número de 58.195 la oferta de establecimientos de alojamiento, alimentos y bebidas es variada para todos los gustos y edades, pero el municipio de Mejía deberá desarrollar planes que fomenten y den a conocer el turismo y la ciudad a todo el país.

2.2.2. Fundamentación Técnica Conceptual

2.2.3. Cultura Chacarera

La cultura chacarera tiene como personaje principal “El Chagra” el cual habita en la ciudad de Machachi que vive de su trabajo en el campo o chacra lugar fértil debido a la composición mineral de la tierra es adecuada para la siembra y cosecha de productos de primera necesidad como: tubérculos, hortalizas y verduras para el consumo propio o el expendio en los mercados Mayorista y Central también se dedica al cuidado del ganado.



Fotografía N° 8: Actividad comercial en el Mercado Mayorista de la ciudad de Machachi

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Hablar de su vestimenta es formidable porque esta conformada de un zamarro, poncho, bufanda, sombrero; mientras que las mujeres visten centros con pliegues y de colores, blusas blancas con flores bordadas de varias tonalidades, medias largas de color rosado, zapatos negros y sombrero cobijadas con una chalina de distintas gamas las labores que realizan son de ama de casa y de ayudar a su esposo en la actividad agrícola como en el ordeño del ganado.



Fotografía N° 9: Ordeño manual de ganado **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Pero a que nos referimos como cultura y costumbre chacarera al modo de vida y manifestaciones de hombres mestizos del valle andino de Machachi los cuales trabajan a sol y sombra en sus tierras o en tierras ajenas, su fiel compañero es el caballo, y la rutina laboral empieza a primera hora de la mañana a ordeñar sus vacas con el fin de vender la leche a sus compradores que les pagan cantidades mínimas, después sus mujeres realizan un desayuno y almuerzo a base de proteínas y carbohidratos que les ofrece la chacra luego tanto hombres como mujeres van a sembrar y cultivar sus sembríos llevan consigo su cucayo el cual esta conformado por habas, papas, queso entre otros, el cual es consumido a media mañana.



Fotografía N° 10: Tubérculo cultivado y puesto a la venta en el Mercado Mayorista
Elaborado por: Alexandra Tituaña

Para el almuerzo se alimentan de lo que ha sobrado en el desayuno y lo complementan con una proteína que puede ser gallina, cuy, conejo, res, entre otros. Después las mujeres llegan a ordeñar nuevamente a las vacas y a cocinar la merienda para reconfortar a su familia de trabajo tan agotador.

Para relajarse prefieren los hombres salir a caballo por las montañas y cazar animales mientras que las mujeres cuidan de sus flores ornamentales y de sus hijos.

Los chagras manifiestan su cultura mediante bailes de música folclórica que son interpretados tanto por hombres como por mujeres, el dominio del caballo, el torear y enlazar a toros bravos así como de las pericias que realizan para impresionar a los ajenos a esta cultura e invitan a extraños a que degusten el tostado, la chica, habas, mellocos y queso propios de su tierra esto es lo que ofrecen cuando salen todos a dar un deleite a la población de Machachi y sus visitantes.

Alimentos y Bebidas:

En restauración se lo conoce como establecimientos en los cuales se encuentran como materia prima alimentos de cualquier grupo nutritivo como: proteínas, vegetales, carbohidratos, grasa y minerales; que son transformados para el consumo humano además bebidas que pueden ser frías como calientes, alcohólicas, no alcohólicas.

A estos establecimientos se los clasifica una por el menú, por el servicio, por la categoría y por el tipo:

Ejemplo:

CLASIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE A Y B			
Por el Tipo	Por la Categoría	Por el Menú	Por el Servicio
Restaurante Cafetería Panadería Pastelería Bar Discotecas Heladería	Primera Segunda Tercera Cuarta	Buffet Comida rápida Gourmet Temáticos Comida para llevar	Americano Ruso Buffet Inglés

CUADRO N°5 Fuente: Tipos de establecimientos **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (H.A.C.C.P):

Es un sistema que ayuda asegurar los alimentos, identificando riesgos potenciales y las medidas para su control; además combina procedimientos apropiados de manejo de alimentos, técnicas de monitoreo y registro para ayudar certificar que lo que se sirve en el restaurante es seguro.

HACCP incrementa la confianza de los comensales así como la imagen de la empresa, también provee la documentación para decir que nuestro producto es seguro; lo más importante es que se enfoca en todo el sistema del restaurante, desde las materias primas, hasta la preparación y consumo.

Para HACCP un riesgo es una propiedad biológica, física o química, que puede provocar un alimento inseguro para su consumo; por lo que es fundamental prevenir la entrada de enfermedades causada por microorganismos como resultado de una mala sanitación y contaminación cruzada. Usando este sistema analizamos cada paso en la producción del alimento, para determinar donde hay riesgos significativos y las medidas preventivas que le reducirán.

Puntos Críticos de Control (CCP) son los que deben establecer un control para eliminar o evitar; un riesgo de seguridad en alimentos o por lo menos reducirlo a un nivel aceptable.

Los límites críticos son criterios para cada punto crítico de control buscando que el proceso logre un producto seguro; estos límites pueden ser mínimos, máximos o ambos. El mayor punto crítico en un establecimiento de a y b es la preparación y el límite crítico es el cocinado.

Por último HACCP va ayudar a reducir el desperdicio generado en el establecimiento; mientras que sus principios pueden ser aplicados tanto a la calidad del producto como a la seguridad.

Principios HACCP 1, 2 y 3 ayudan a diseñar el sistema total; los principios 4 y 5 ayudan a la implementación, mientras que los principios 6 y 7 ayudan a mantener y a validar la efectividad del plan.

Principio 1: Llevar a cabo un análisis de riesgo (analizar todo el flujo del producto hasta el cliente).

Principio 2: Identificar los puntos críticos de control en el proceso (eliminar riesgos o al menos reducirlo al máximo).

Principio 3: Establecer límites críticos para las medidas asociadas con cada punto crítico de control (identificar el límite crítico de control)

Principio 4: Establecer los requerimientos de monitoreo para los puntos críticos de control (asegurar que cada punto crítico de control este identificado)

Principio 5: Tomar decisiones correctivas (Gerente y empleados deben estar entrenados para reconocer una desviación y la acción que se debe tomar)

Principio 6: Establecer los procedimientos para verificar que el sistema HACCP está trabajando correctamente; (verificación diaria CCP y validar que todas las medidas tomadas por este sistema no hayan cambiado).

Principio 7: Establecer procedimientos efectivos para archivo de registros que documenten el sistema HACCP; (sistemas de registro de cualquier actividad de verificación)

Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M):

Estas normas garantizan un proceso adecuado en el manejo y elaboración de los productos (Alimentos y bebidas) con el único objetivo de evitar errores, evitar contaminación cruzada del producto fabricado con otros productos y garantizar la sincronización hacia adelante y hacia atrás en los procesos, estas medidas son necesarias aplicarlas en los establecimientos gastronómicos no solo para ofrecer producto de calidad si no para evitar que en los clientes se produzcan infecciones alimentarias por el mal procesamiento de los alimentos.

Ofertando productos fuera de intoxicaciones e infecciones que pongan en riesgo la salud de los clientes.

Limpieza:

Se refiere a remover comida, basura, desperdicios, entre otros; de una superficie como un plato ó bandeja aplicando energía que puede ser física (tallar, en forma de calor, como con agua caliente) y en forma química (uso de detergentes).

Una buena combinación entre la energía calorífica y química puede reducir la cantidad de energía física para limpiar una superficie, es por esto que es importante el uso de herramientas adecuadas para cada trabajo de limpieza.

Los agentes de limpieza son compuestos químicos hechos para remover suciedad, sobrantes, minerales y algunos otros desperdicios en equipos, pisos, paredes y techos; estos se dividen en 4 categorías: detergentes (reducen la tensión superficial entre la suciedad y la superficie a ser limpiada), solventes (disuelven la grasa), limpiadores ácidos (eliminan incrustaciones minerales de los equipos) y abrasivos (desprenden la suciedad cuando se aplica una fricción).

Sanitización:

El término asepsia se utiliza como sinónimo porque es un proceso de reducir el número de microorganismos en las superficies a niveles seguros; una superficie puede verse limpia, pero no estar sanitizada ya tiene microorganismos presentes.

Todas las superficies en contacto con los alimentos deben ser limpiadas y desinfectadas: Después de cada uso, siempre que hay alguna interrupción en la labor que se está haciendo y en intervalos de 4 horas si no se ha interrumpido la actividad.

Los sanitizantes son de dos tipos los calóricos y químicos; en un restaurante el desinfectante de calor es el agua a alta temperatura (82.2°C) que puedan matar a los microorganismos; los asépticos químicos pueden ser utilizados de dos formas, sumergir el artículo a desinfectar por lo menos un minuto o rociándole el químico ejemplos de sanitizantes: cloro y quats.

Si el establecimiento de a y b no cuenta con el dinero suficiente para la compra de una máquina lavaplatos; se puede manejar una limpieza y asepsia manual adecuada especialmente de la vajilla, que consiste en limpiar desperdicios, lavar, enjuagar, desinfectar y secar; también es muy importante y necesario tener un programa de limpieza organizado es decir un checklist diario de limpieza, con todos estos requerimientos estará segura y limpia nuestra empresa.

Machachi:

Hablar de Machachi actualmente es referirse a varias potencialidades, ligadas especialmente al campo, como es el caso del ecoturismo en la mayor parte del año, las fuentes de agua mineral, la producción lechera y ganadera,

esto último está asociado de manera imprescindible a los chagras, que para bien nos ha legado una carta de presentación a los demás.

Machachi se deriva etimológicamente es: Ma, grande, largo; Ca, tierra, suelo, terreno; Chi, vivo, activo, lo mismo quiere decir: Gran terreno activo que es de temperatura fría, situado en una hermosa llanura donde hay excelentes pastos y todas las semanas celebra una feria o mercado al que concurre mucho gentío.

Paseo Procesional del Chagra:

Es la celebración en la cual el acto central es el pregón, elección de chagras lindas, paseo procesional, toros populares, carreras de caballos, concurso de lazo, riña de gallos además de escenas de teatro, festivales de música popular, recitales poéticos, encuentros de danzas tradicionales y folklóricas y ferias artesanales.

Es una oportunidad para aplaudir a quienes han aportado al desarrollo local para que constituyan en referentes de la dignidad de nuestro pueblo, pero también para rendir homenaje a la sencillez de nuestra gente, invitándoles a participar a disfrutar de los distintos eventos programados.

Cholerío:

Término utilizado en Latinoamérica para referirse a una población mestiza, tiene una connotación mayormente despectiva en Ecuador por ejemplo en Guayaquil es usado como un prejuicio regionalista para referirse a los habitantes de regiones andinas o de la parte más costera del país o quienes parecen serlo basados en su fisonomía.

Actualmente se lo utiliza también como la inventada palabra "Cholazo" en referencia a una manera superlativa de llamarle cholo a una persona. En ese contexto específico puede ser sinónimo de tener ascendencia indígena, de tener un nivel educativo bajo, malas costumbres, mal vestir y todos los prejuicios raciales y de clase heredados desde la colonia, que asocian con las virtudes "negativas" encarnadas en el indígena amerindio, en contraposición con las "virtudes" encarnadas en el conquistador caucásico español o "blanco".

Mayordomo:

Es el criado principal de una casa o hacienda también conocido como cuidador de ganado llevará a cabo su trabajo, bien por cuenta propia o ajena, realizando todos los trabajos básicos relacionados con el ganado y su cría, así como todos aquellos relacionados con el manejo y mantenimiento de instalaciones. Asimismo el cuidador de ganado caballar colaborará con otros profesionales, en todas aquellas actividades que estos requieran.

Escribiente:

Empleado que se dedica a copiar escritos o pasarlos a limpio, o bien escribir lo que le dictan secretarios, Persona encargada de cumplir las órdenes, tomar dictado, escribir correspondencia o llevar los archivos de un empleado superior, además tiene como función establecer correspondencia con otras personas, redactar actas, dar fe de acuerdos y registros de una asociación, sindicato.

Gastronomía Chacarera

Las fuentes alimenticias ecuatorianas son el maíz y la papa, de allí se derivan creativamente toda clase de alimentos para la sobrevivencia diaria.



Fotografía Nº 11: Mazorcas tiernas puesta a la venta en el Mercado Mayorista

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Tratar de comida típica de los chagras es mencionar platos que se los prepara de modo muy ocasional y además existen diversas formas para cocer tal o cual plato, estos son: habas tasno, chuchuca, timbushca, bistec dulce de conejo, champús, ají de melloco, machica traposa, ají de cuy, ají de librilla, yahuarlocro, caldo de patas, tortillas con caucara, tortillas de maíz, ocas, mashua, hornado, fritada con mote, humitas, habas, choclos y mellocos con queso; en fin, variedad de platos únicos para todo gusto, siempre acompañados de un buen ají picante, suficiente chica de jora y puntas de caña aromatizadas con zumfo.



Fotografía Nº 12: Cuyes en proceso de cocción **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Contenido nutritivo de los alimentos que se producen en la localidad

La gastronomía chacarera es rica en nutrientes como son las vitaminas y minerales los cuales son indispensables en una dieta balanceada para el ser humano; en el siguiente cuadro se explica en una porción de 100gr de alimento cuantos nutrientes tiene.



Fotografía N° 13: Frejol tierno desgranado y puesto a la venta **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

CUADRO NUTRITIVO DE LOS PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN EN LA PREPARACIÓN DE COMIDA CHACARERA EN 100GRAMOS DE PORCIÓN APROVECHABLE								
Nombre	Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohid.	Fibra	Calcio	Hierro	Fosforo
Habas Tiernas	144	11,30	0,50	24,70	0,80	32,00	2,70	194
Choclo Tierno	131	3,30	1,80	26,20	0,80	7	0,90	113
Choclo maduro	210	5,40	2,50	42,30	1,20	8	1	200
Papas	120	2	0	28,30	0,60	3	0,60	36
Col	26	1,20	0,10	6,30	0,80	28	90	33
Tomate riñón	27	1,80	0,60	5,10	1	10	0,70	28
Cebolla blanca	44	1,30	0,20	11,10	1	26	0,70	44
Perejil y cilantro	63	3,30	1	13,10	1,80	256	7,80	1,05
Ajo	121	2,90	0,10	29,20	0,90	26	0,70	76
Alverja tierna	116	7,50	0,40	21,40	3	29	2,30	1,24
Frejol tierno	159	10,40	0,40	22,30	12	44	3	213
Ajíes colorados	65	2,80	0,10	16,20	3,90	15	0,90	37
Pepas de zambo	573	29,20	53,10	6,70	1,70	91	15,50	981
Cebolla paiteña	52	1,20	0,10	12,60	0,60	20	0,50	29
Limonas	28	1,30	0,10	8,60	0,10	17	0,70	14

Aguacate	1713	1,40	6,10	17,50	1,60	13	0,70	47
Lechuga	11	0,70	0,20	2,20	0,60	19	0,60	23
Zanahoria	42	0,70	0	10	0,90	30	0,80	30
Remolacha	41	1,30	0,10	9,50	0,90	14	0,90	36
Maduro	126	1,20	0,30	33,20	0,40	6	0,70	25
Mashua	67	0,70	0	16,10	0,50	5	0,90	39
Oca	128	1,10	0,10	30,80	1	7	1,30	64
Mora	58	1,40	0,70	13,20	5,30	38	2,20	40
Frutilla	39	0,70	0,30	9,60	1,40	26	1,50	26
Tomate de árbol	48	2	0,60	10,10	2	9	0,90	41
Taxo	36	8,80	0,30	8,70	0,10	6	0,80	21
Carne de Res	107	21,20	1,60	0,50	0	13	3,20	198
Cuy	110	21,80	1,90	0	0	19	2	156
Carne de cerdo	207	18,80	13,80	0,50	0	16	2,30	182
Librillo	46	9,70	0,50	0	0	15	1	60
Tripa de borrego	144	22,70	4,90	0,70	0	70	26,90	169
Queso fresco	219	18,90	14,60	2,50	0	479	260	352
Leche	59	3,10	3,10	4,70	0	92	0,20	87
Huevos	158	12	10,70	2,40	0	53	3	198
Mantequilla	757	0,50	85,90	0	0	21	0,40	31
Habas secas	337	25,10	1,40	58,50	1,90	48	5,40	447
Manteca de cerdo	901	0	99,90	0	0	0	0	0
Harina de Maíz	369	6,70	5,20	74,30	1,10	13	13,70	255
Harina de trigo	353	10,50	1,30	74,10	0,10	21	1,40	124
Mote	103	2,10	0,60	23	0,50	11	1,40	63
Azúcar	386	0,80	0,20	99,70	0	11	0,20	1
Arroz	364	6,50	0,60	88,40	0,40	9	1,40	1,35
Maní	579	30,90	48,50	16,30	2,30	67	2,50	453
Aceite	883	0	99,90	0,10	0	0	0,20	1
Achiote	373	11,40	7,50	66,60	29,70	213	7	338
Pimienta	365	11,30	9,60	60,40	11,50	393	27	160
Comino	370	18	11,80	51,20	22,50	1,10	58,30	506
Máchica	368	9	2,70	79,40	5,50	56	12,50	291
Maíz seco	335	7,90	4,50	68,50	1,60	6	2	356
Orégano	294	10,40	40,30	65,10	9	157	20,60	261
Maíz quebrado	354	0,80	4,40	72,70	3	18	6,20	3,54
Morocho	272	7,40	3,60	55	0,80	2	0	245

CUADRO N°6 Fuente: Contenido nutritivo de alimentos

Elaborado por: Alexandra Tituaña

En el siguiente cuadro se analiza los nutrientes que se utilizan en algunas preparaciones de comida fast food.

CUADRO NUTRITIVO DE LOS PRODUCTOS QUE SE UTILIZAN EN LA PREPARACIÓN DE COMIDA CHATARRA EN 100GRAMOS DE PORCIÓN APROVECHABLE								
Nombre	Calorías	Proteínas	Grasa	Carbohid.	Fibra	Calcio	Hierro	Fosforo
Queso Mozzarella	174	15	11	4	0	186	0,3	600
Queso Maduro	376	29	28,7	0,5	0	835	0,8	600
Jamón de Pollo	380	217	35	0	0	10	2,5	180
Jamón Serrano	289	209	2,1	0	0	40	2	92
Salchicha Vienesas	180	12	27	6	0	0	6	0

CUADRO N°7 Fuente: Contenido nutritivo de alimentos

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Análisis comparativo entre preparaciones de gastronomía chacarera y comida chatarra

En este cuadro comparativo se puede concluir que la comida chatarra tiene alto contenido de grasa, colesterol, carbohidratos así como las calorías mientras que en la comida chacarera está ausente el colesterol, mínimos contenidos de grasa, menos calorías e hidratos de carbono.

CUADRO COMPARATIVO ENTRE LA COMIDA CHACARERA Y LA FAST FOOD EN VALORES NUTRICIONALES									
Comida Chacarera	Calorías	Proteínas	Grasa	Colesterol	Carbohid.	Fibra	Calcio	Hierro	Fosforo
Ají de Librillo	79	3,10	0,30	0	15,90	0,40	26	1,20	30
Polla Ronca	39	1,10	0,10	0	8,70	0,60	10	0,40	30
Humitas	198	4	7,90	0	27,70	0,90	104	2,10	184
Morocho	57	1,60	0,10	0	12,50	0,30	25	2	52
Comida Rápida	Calorías	Proteínas	Grasa	Colesterol	Carbohid.	Fibra	Calcio	Hierro	Fosforo
Pizza	500	10	14	31	51,70	0,50	31	2,10	110
Hamburguesa	250	15	20	30	5	0,50	31	2,5	110
Papas Fritas	290	4,2	14,5	35	35,7	0,60	3	0,60	36
Hamburguesa de queso, papas fritas y Coca Cola	1166	9	51	95	90	1,20	6	1,20	200

CUADRO N°8 Fuente: Contenido nutritivo de alimentos

Elaborado por: Alexandra Tituaña



Fotografía N° 14: Fruta fresca en un puesto del Mercado Mayorista **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

2.3. Fundamentación Filosófica

La valoración de la cultura y costumbre de cada nacionalidad en el Ecuador implica, que las comunidades que se encuentran afectadas por el aculturamiento o asimilación de estilos ajenos de vida se involucren y participen en apreciar sus raíces mediante capacitaciones, talleres y charlas acerca de la valoración gastronómica para que la población aumente el consumo de alimentos y bebidas propias de cada región obstaculizando de manera indirecta la proliferación de establecimientos fast food.

Contribuyendo así al mejoramiento indirecto de la alimentación, condiciones de vida, el consumo de una dieta balanceada para que la población goce de una mejor nutrición y salud.

2.4. Fundamentación Legal

La valoración cultural plantea la libertad de cultura y expresión de cada individuo así como de mantener sus raíces étnicas y sentir orgullo de ella.

Por ello en la Asamblea General de las Naciones Unidas realizada el 13 de septiembre del 2007 en sesión plenaria 107 de los derechos de los pueblos indígenas afirma que:

“Todos los pueblos indígenas contribuyen a la diversidad y riqueza de las civilizaciones y culturas, que constituyen el patrimonio común de la comunidad”

“Se convence de que si los pueblos indígenas controlan los acontecimientos que los afecten a ellos y a sus tierras, territorios y recursos podrán mantener y reforzar sus instituciones, culturas y tradiciones y promover su desarrollo de acuerdo con sus aspiraciones y necesidades”

“Reconocen el respeto de los conocimientos, las culturas y las prácticas tradicionales indígenas contribuyen al desarrollo sostenible y equitativo y a la ordenación adecuada del medio ambiente”

En la Constitución del Ecuador vigente, en la Sección Cuarta, Cultura y Ciencia, Capítulo Segundo; sección Segunda, Ambiente Sano, ART.21, expresa referente a la cultura y ciencia dice:

“Art. 21 Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural, a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a la libertad estética; a conocer la memoria histórica de sus culturas y a acceder a su patrimonio cultural; a difundir sus propias expresiones culturales y tener acceso a expresiones culturales diversas. No se podrá invocar la cultura cuando se atente contra los derechos reconocidos en la Constitución”

De igual forma, en la misma sección y capítulo en su artículo 22 establece que:

“Art. 22.- Las personas tienen derecho a desarrollar su capacidad creativa, al ejercicio digno y sostenido de las actividades culturales y artísticas, y a beneficiarse de la protección de los derechos morales y patrimoniales que les corresponda por las producciones científicas, literarias o artísticas de su autoría.”

En la Sección Primera, Agua y Alimentación, Capítulo Segundo Derechos del Buen Vivir, Art. 13 establece que:

“Art.13.-Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.”

En la Sección Novena Personas Usuarias y Consumidoras, Capítulo Tercero Derechos de las personas y Grupos de Atención prioritaria, Art. 54 establece:

“Art. 54.- Las personas o entidades que presten servicios públicos o que produzcan o comercialicen bienes de consumo, serán responsables civil y penalmente por la deficiente prestación del servicio, por la calidad defectuosa

del producto, o cuando sus condiciones no estén de acuerdo con la publicidad efectuada o con la descripción que incorporen.

Las personas serán responsables en la mala práctica en el ejercicio de su profesión, arte u oficio, en especial aquellas que pongan en riesgo la integridad de la vida de las personas.”

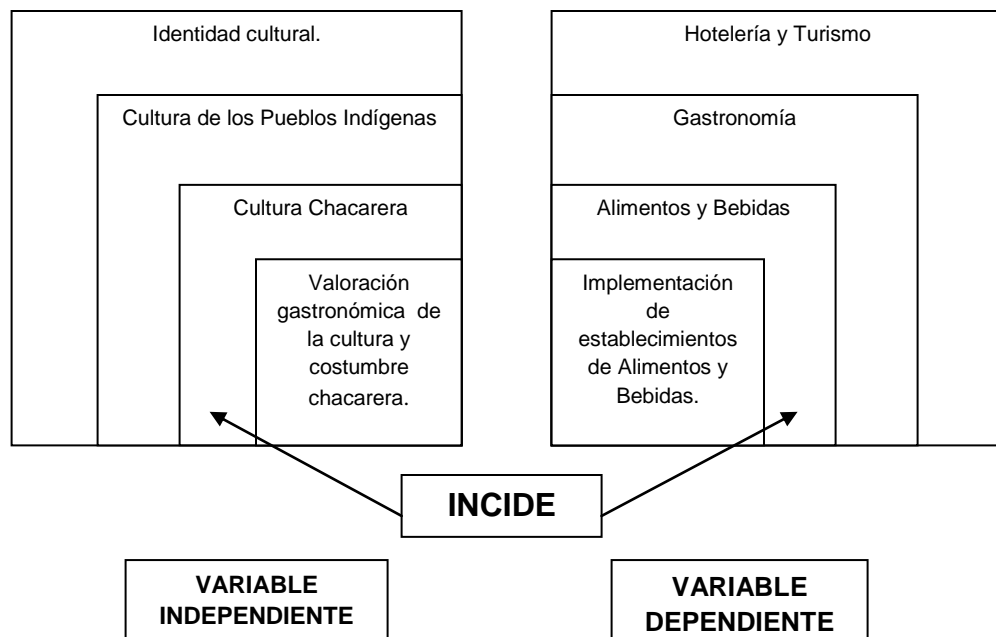
En la ciudad de Machachi las Ordenanzas vigentes sobre la Determinación, Control y Recaudación de Impuestos de Patentes en el Art.1 El Objeto del Impuesto es:

“Art.1.- Objeto del Impuesto: El impuesto de patente municipal grava a toda actividad comercial, industrial, financiera y cualquiera otra de orden económico que se realice en la jurisdicción del Cantón Mejía”

En la misma ordenanza en el Art. 4. Indica quienes están sujetos a este impuesto:

“Art. 4.- Sujeto Pasivo del Impuesto: Son sujetos pasivos del impuesto de patentes todas las personas naturales y jurídicas; y, las sociedades de hecho que ejerzan actividad comercial, industrial, financiera y cualquiera otra de orden económico en el cantón Mejía”

2.5. Categorías Fundamentales



CUADRO N°9 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

2.6. Supuesto de Investigación

La valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera, en la ciudad de Machachi incide en la implementación de establecimientos de Alimentos y Bebidas.

2.7. Variables.

2.7.1. Variable independiente.

Valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera.

2.7.2. Variable dependiente.

Implementación de establecimientos de Alimentos y Bebidas.

2.7.3. Unidades de Observación.

Machachi, El Pedregal y sus alrededores.

2.7.4. Término de relación.

Incide en.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

3.1. Enfoque

En la ciudad de Machachi existen grupos culturales diferentes (entre mestizos, indígenas, afro ecuatorianos, chagras, costeños, colombianos, entre otros.) lo que ha originado que se asimilen culturas ajenas a la chacarera, promoviendo la proliferación de establecimientos de comida rápida en la localidad esta realidad dinámica hace que se concentre en determinar la causa-efecto de la desvalorización de la cultura chacarera en todos los actores sociales hacia los establecimientos gastronómicos; con el objeto de difundir la cultura y costumbre gastronómica chacarera para fortalecer la misma y mejorar la dieta alimentaria en la zona. Por tanto el enfoque de la presente investigación se ajusta en el **paradigma cualitativo**.

3.2. Modalidad Básica de la Investigación

El trabajo se direcciona en tres modalidades básicas, así:

3.2.1. La Investigación Documental - Bibliográfica, donde consideramos estilos, conceptualizaciones, juicios, para divisar, desarrollar y ahondar en la valoración cultural chacarera en años pasados en la ciudad, basados en materiales documentales tales como: libros, periódicos y otras publicaciones.

3.2.2. La Investigación de Campo, porque es vital un estudio profundo de las situaciones causa-efecto en el lugar donde se producen los hechos, teniendo un contacto directo con los chagras de Machachi, con la finalidad del cumplimiento de los objetivos propuestos, para fortalecer de manera cierta la investigación.

3.2.3. La Investigación Especial, se le dará solución a la causa-efecto de la investigación con el fin de que sus pobladores reintegren la gastronomía chacarera a su dieta alimentaria, para mejorar su nutrición, calidad y condiciones de vida; mediante capacitaciones y talleres impartidos en la población.

3.3. Nivel de Investigación

3.3.1 Exploratoria: En los grupos heterogéneos culturales de Machachi es necesario aplicar un análisis exploratorio que permita indagar a la desvaloración cultural chacarera que inciden en la implementación de establecimientos gastronómicos en la ciudad,

3.3.2. Descriptivo: mediante esto se procederá a diferenciar la preferencia de consumo alimentario de los ciudadanos, la asimilación de costumbres ajenas y la implementación de establecimientos de fas Food.

3.3.3. Asociación de Variables: Medir el grado de relación de las variables descritas, para comprobar si prevalece la incidencia de la variable independiente en relación a la dependiente, buscando así la solución de la desvaloración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera de Machachi que incide a la implementación de establecimientos de alimentos y bebidas (comida rápida).

3.4. Población Y Muestra

El último Censo de Población y Vivienda 2001⁶, establece que Machachi tiene una población de 12.469 habitantes (hombres y mujeres entre 0 años hasta 80 y más años).

Para la presente investigación, aplicación del instrumento y técnica, se ha segmentado la población por edades (20 a 59 años, intervalos tomados del INEC) y género (hombres y mujeres) nos queda 6.449 habitantes (3.053 hombres y 3.396 mujeres), que serán las poblaciones de estudio.

POBLACIÓN DE MACHACHI	
TOTAL:	12,469
HOMBRES:	6,014
MUJERES:	6,455

GRUPOS DE EDAD Y SEXO(MACHACHI)													
0 - 4 años		5 - 9 años		10 – 19 años		20 - 39 años		40 - 59 años		60 – 79 años		80 y mas años	
H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M	H	M
596	632	650	646	1,264	1,253	2,017	2,329	1,036	1,067	357	413	94	115

CUADRO N°10 Fuente: INEC

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Es decir, que la población global es de 7.219 habitantes.

Se toma en cuenta un nivel de confianza del 95%, y el error del muestreo 5%, por tanto y aplicando la formula:

$$n = \frac{Z^2 PQN}{Z^2PQ + Ne^2}$$

n= Tamaño de la muestra

⁶ Censo de Población y Vivienda 2001, Fuente INEC página 250

Z= 95%, $0,95 / 2 = 0,4750$, en la tabla Z= 1,96

P= 50%= 0,5

Q= $1-0,5 = 0,5$

N= 7.219

E= 5%= 0,05

Tenemos que la muestra es de: 364,749 es decir **365 personas** a quienes se les aplicará el instrumento.

Para la aplicación del instrumento encuesta, se toma en cuenta 365 habitantes tomando en cuenta la técnica del azar.

3.5. Operacionalización de Variables

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES					
VARIABLE INDEPENDIENTE: Valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera.					
CONCEPTO	DIMENSIÓN CATEGORICA	INDICADOR	ITEM BÁSICO	TÉCNICA	INSTRUMENTO
<p><u>Valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera.</u></p> <p>Agregar mérito a los alimentos y bebidas ancestrales que son sembradas y cosechadas en tierra fértil que forman parte del modo de vida, del obrar y proceder de los hombres mestizos que habita en el valle de Machachi.</p>	<p>Mérito</p> <p>Alimentos y bebidas</p> <p>Ancestrales</p>	<p>Valor a la cultura</p> <p>Gastronomía</p> <p>Tradicional</p>	<p>¿Se interesa por lo chacarero?</p> <p>¿Consume comida tradicional?</p> <p>¿Tiene acceso a productos naturales tradicionales de la zona?</p>	Encuesta	<p>Cuestionario constituido y encaminado al grado de mérito de alimentos y bebidas ancestrales en el actor social.</p>

CUADRO N°11 Fuente de la matriz: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES					
VARIABLE DEPENDIENTE: Implementación de establecimientos de Alimentos y Bebidas.					
CONCEPTO	DIMENSIÓN CATEGORICA	INDICADOR	ITEM BÁSICO	TÉCNICA	INSTRUMENTO
Implementación de establecimientos de Alimentos y bebidas. En el mercado actual se han incorporado locales de comercio en los cuales se expende un conjunto de nutrientes que son consumidos por la humanidad para subsistir.	Mercado	Conjunto de operaciones comerciales gastronómicas.	¿El desempeño funcional y de expendio es el correcto en los establecimientos gastronómicos?	Observación	Observación no participante, en la ciudad motivo de investigación
	Locales de Alimentos y Bebidas	Ejerce comercio de Alimentos y bebidas.	¿Existe un manejo eficiente de los alimentos y bebidas?	Encuesta	Cuestionario constituido sobre el grado de conocimientos de la variedad de alimentos chacareros en la población.
	Consumo alimenticio ancestral	Utilización de alimentos ancestrales para satisfacer necesidades alimenticias	¿Tiene conocimientos de alimentos ancestrales?		

CUADRO N°12 Fuente de la matriz: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

3.6. Plan de recolección de Datos

El Plan de Recolección de Datos, tiene como objeto, determinar el por qué de la desvaloración de la cultura y costumbre gastronómica chacarera en Machachi y verificar si la población está al tanto de los alimentos y bebidas ancestrales, de tal manera que en la comunidad se empleará los instrumentos de recolección de datos “encuesta” y “observación no participante”, que se basa en la causa efecto de la desvaloración gastronómica ancestral que inciden en la implementación de establecimientos alimentos y bebidas.

Este procedimiento se realizará, desde el día martes 7 de septiembre hasta el domingo 12 de septiembre del 2010 por parte de la investigadora Alexandra Tituaña, en la ciudad de Machachi, mediante una encuesta (cuestionario) que prioriza las variables a observar y analizar; y mediante la observación no participante para involucrarse en los establecimientos alimentos y bebidas más reconocidos de la ciudad.

3.7. Plan de Procesamiento de Datos

Lo obtenido en la aplicación de los instrumentos de investigación que se encuentran en la operacionalización de las variables (la observación no participante y la encuesta), serán sometidos a una rigurosa revisión de los datos obtenidos mediante la tabulación de resultados en los que se procederá a una depreciación de errores y repeticiones.

Se realizará una segmentación de los datos (edades, género), basada en la operacionalización de variables para luego proceder a la interpretación de resultados.

La presentación del análisis e interpretación de resultados, se realizará de manera escrita y gráfica, relacionando al objetivo con la hipótesis para comprobar la misma, la cual es “Promover y difundir la valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera de Machachi que incide en la implementación de establecimientos de Alimentos y Bebidas”.

3.8. Instrumento de recolección de Datos

3.8.1. La Observación

Elaboración de la ficha de observación que se va utilizar en la investigación de campo.

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO ESCUELA DE GASTRONOMÍA	
FICHA DE OBSERVACIÓN	
OBSERVADOR: Alexandra Tituaña	REGISTRO N°:
	FECHA:
TESIS: Valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera en establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Machachi	
1. ASPECTO A OBSERVAR: Correcta funcionalidad de los establecimientos gastronómicos en la ciudad de Machachi así como el manejo técnico, constructivo higiénico y aséptico de los alimentos y bebidas en estos centros de expendio.	
2. DATOS INFORMATIVOS:	
Ubicación Geográfica: Provincia: Cantón: Parroquia: Nombre del Establecimiento: Dirección:	
3. OBJETIVO (1): Determinar la correcta funcionalidad y expendio de los alimentos y bebidas de los establecimientos gastronómicos de la ciudad. OBJETIVO (2): Valorar y determinar si utilizan condiciones de higiene y asepsia en la elaboración de los productos finales al cliente en estos centros de expendio.	
4. ASPECTOS TÉCNICOS, FUNCIONALES Y CONSTRUCTIVOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	5. DESCRIPCIONES TÉCNICAS, HIGIÉNICAS Y ASÉPTICAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS
6. OBSERVACIONES:	

CUADRO N°13 Fuente de la Ficha: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

3.8.2. La Encuesta:

Esta herramienta se aplicará a la muestra que se obtuvo de la población de Machachi.

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR
FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

VALORACIÓN GASTRONÓMICA DE LA CULTURA Y COSTUMBRE CHACARERA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA CIUDAD DE MACHACHI.

Encuestador: Alexandra Tituaña Registro N°: _____ Fecha: _____
Edad: _____ Género: _____ Ocupación: _____

Objetivo: Determinar el grado de conocimientos de los ciudadanos acerca de los alimentos y bebidas chacareras así como de su cultura y costumbre.

1. ¿Tiene conocimientos de alimentos y bebidas de la cultura y costumbre chacarera?

Si ____ No ____ Porque _____

2. ¿Es importante para usted, la cultura gastronómica propia del chagra?

Si ____ No ____ Porque _____

3. ¿Con que frecuencia consume comida tradicional chacarera?

Nunca ____ Algunas veces ____ Casi siempre ____ Siempre ____

4. ¿El nivel de importancia de vincular las actividades culturales gastronómicas con establecimientos de alimentos y bebidas (restaurantes) debe ser?

Muy Alto ____ Alto ____ Medio ____ Bajo ____

5. ¿Con que frecuencia usted consume comida rápida?

Nunca ____ Algunas veces ____ Casi siempre ____ Siempre ____

6. ¿Usted prefiere el consumo de?

Salchipapas _____ Habas, Papas, Choclos _____ Otros _____

7. ¿En los mercados Mayorista y Central de la ciudad deberían ofertar más alimentos y bebidas ancestrales?

Si ____ No ____ Porque _____

8. ¿Usted piensa que los establecimientos de alimentos y bebidas tienen que ofrecer gastronomía chacarera?

Si ____ No ____ Porque _____

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Análisis de los resultados

4.1.1. Observación

Para la ficha de observación, se ha seleccionado una muestra representativa del 20% de establecimientos gastronómicos ubicados en la ciudad de Machachi para aplicar la investigación, lo que nos permite analizar de manera correcta, los aspectos, funcionales y constructivos así como de las descripciones técnicas, higiénicas y asépticas de los locales gastronómicos de la ciudad.

Para los aspectos funcionales y constructivos de los establecimientos gastronómicos se toman indicadores como:

- Relación espacial de los procesos en el establecimiento;
- Material de construcción;
- Diseño de los establecimientos y la ambientación en relación a la chagrería;
- Ubicación tanto del local, el mobiliario y equipamiento.

Para las descripciones técnicas, higiénicas y asépticas de los locales gastronómicos

- Normas de aplicación de Higiene tanto en la cocina como de los trabajadores;
- Procesos de asepsia en el mobiliario y equipamiento de la cocina;
- Procedencia de la Materia Prima;

- Oferta gastronómica y elaboración de un plato para el consumo del cliente.

4.1.2. Encuesta

La encuesta fue realizada a la muestra obtenida de 365 habitantes de Machachi, la que consta de ocho preguntas, centradas en determinar el grado de conocimientos de los ciudadanos acerca de los alimentos y bebidas chacareras así como de su cultura y costumbre, las mismas están comprendidas de la siguiente manera cuatro cerradas (respuestas si- no); cuatro preguntas de selección múltiple (nunca, algunas veces, casi siempre y siempre) (muy alto, alto, medio y bajo) y (salchipapas, habas, papas, choclos y otros), que se basan en los siguientes indicadores como:

- Conocimientos e importancia de la gastronomía chacarera;
- Frecuencia del consumo de la comida tradicional y fast food;
- Vinculación de las actividades culturales en los establecimientos de alimentos y bebidas;
- Preferencia del consumo de alimentos y bebidas;
- Venta de productos ancestrales;
- Implemento de la comida chacarera en los centros de expendio de alimentos.

4.2. Interpretación de Datos

De acuerdo a la ficha de observación y mediante una matriz de resultados se analizará y comprobará el cumplimiento de los indicadores anteriormente mencionados para realizar, interpretar y proporcionar las conclusiones a nivel constructivo, funcional, higiénico y aséptico.

Las encuestas serán sometidas y verificadas con el cumplimiento de los indicadores, mediante gráficas estadísticas que posteriormente son interpretadas para luego tener las conclusiones y recomendaciones.

4.2.1. Observación

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO ESCUELA DE GASTRONOMÍA		
ANÁLISIS DE LAS FICHAS DE OBSERVACIÓN		
TESIS: VALORACIÓN GASTRONÓMICA DE LA CULTURA Y CONSTUMBRE CHACARERA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA CIUDAD DE MACHACHI.		
ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ASPECTOS TÉCNICOS, FUNCIONALES Y CONSTRUCTIVOS.	DESCRIPCIONES TÉCNICAS, HIGIÉNICAS Y ASÉPTICAS
Rosy Burger Fast-food	Instalaciones adaptadas para el funcionamiento del restaurante. Construcción de bloque y cemento. Deficiente organización en el funcionamiento de las áreas de producción. El diseño básico de la cocina es incorrecto. Ubicación estratégica del local, buena distribución del mobiliario y buen estado del equipamiento de cocina. Ambientación simple y común.	La aplicación de las normas higiénicas es ausente tanto en la manipulación y presentación del producto así como de los trabajadores. Utilizan procedimientos de asepsia inadecuados en el equipamiento y mobiliario de cocina. Materia prima procede de la localidad. Es insuficiente la preparación, manipulación de los alimentos y la decoración del producto es poco atractiva. Menú fast-food sencillo, variado y común.
Picantería Zoilita Restaurante	Instalaciones adaptadas para el funcionamiento de la picantería. Construcción de ladrillo y cemento. Deficiente organización en el funcionamiento de las áreas de producción. El diseño básico de todo el establecimiento es el incorrecto porque no cumple con la relación espacial adecuada. Ubicación estratégica del local, mobiliario sin una correcta distribución e inadecuado estado del equipamiento de cocina. Ambientación errónea y sin decoración.	La aplicación de normas de higiénicas es ausente tanto en la elaboración, manipulación y presentación del producto así como de los trabajadores. Utilizan procedimientos de asepsia inadecuados en el equipamiento y mobiliario de cocina. Materia prima procede de la localidad. Indebida preparación, manipulación de los alimentos y la decoración escasa del producto. Menú tradicional, sencillo, común no existe variedad.

<p>El café de la vaca Restaurante</p>	<p>Instalaciones apropiadas para el restaurante. Construcción de ladrillo, cemento y madera. Buena organización en el funcionamiento de las áreas de producción. El diseño básico de todo el establecimiento es el correcto ya que cumple con la relación espacial adecuada. Ubicación estratégica del local, buena distribución del mobiliario y equipamiento de cocina. Ambientación temática y atractiva.</p>	<p>La aplicación de las normas higiénicas es ausente en su totalidad tanto en la manipulación y presentación del producto así como de los trabajadores. Utilizan procedimientos de asepsia inadecuados en el equipamiento y mobiliario de cocina. Materia prima procede de Sangolqui, supermaxí y la localidad. Buena preparación, manipulación de los alimentos y la decoración común y sencilla del producto. Menú tradicional (comida típica de la sierra y de otros países) variado.</p>
<p>La Manuela Restaurante</p>	<p>Las instalaciones acondicionadas de una casa a un restaurante. Construcción de ladrillo, cemento y madera. Deficiente organización en el funcionamiento de las áreas de producción. El diseño básico de todo el establecimiento es el correcto ya que cumple con la relación espacial adecuada. Ubicación del local es poco estratégica, buena distribución del mobiliario y equipamiento de cocina. Ambientación temática y atractiva.</p>	<p>La aplicación de las normas higiénicas es ausente en su totalidad tanto en la manipulación y presentación del producto así como de los trabajadores. Utilizan procedimientos inadecuados de asepsia en el equipamiento y mobiliario de cocina. Materia prima procede de la localidad. Buena preparación, manipulación de los alimentos y la decoración común y sencilla del producto. Menú tradicional (comida típica de la sierra) variado y sencillo.</p>
<p>El Guayaco Marisquería</p>	<p>Instalaciones adaptadas para el funcionamiento de la marisquería. Construcción de ladrillo, cemento y vidrio. Deficiente organización en el funcionamiento de las áreas de producción. El diseño básico de todo el establecimiento es el incorrecto así como su relación espacial. Ubicación estratégica del local, mobiliario sin una correcta distribución así como e inadecuado estado del equipamiento de cocina. Ambientación sencilla y común.</p>	<p>Aplicación de las normas higiénicas tanto en la elaboración, manipulación y presentación del producto así como de los trabajadores. Utilizan procedimientos inadecuados de asepsia en el equipamiento y mobiliario de cocina. Materia prima procede de la localidad y de Esmeraldas. Mala la preparación, manipulación de los alimentos y la decoración escasa y limitada del producto. Menú tradicional (comida típica costeña), variado y sencillo.</p>

<p>El nuevo refugio Cafetería</p>	<p>Las instalaciones acondicionadas de una casa a una cafetería. Construcción de ladrillo, cemento y madera. Correcta organización en el funcionamiento de las áreas de producción. El diseño básico de todo el establecimiento es el correcto ya que cumple con la relación espacial adecuada. El local tiene una inadecuada ubicación estratégica, buena distribución del mobiliario y equipamiento de cocina. Ambientación temática y atractiva.</p>	<p>La aplicación de las normas higiénicas es ausente, tanto en la manipulación y presentación del producto así como de los trabajadores. Utilizan procedimientos inadecuados de asepsia en el equipamiento y mobiliario de cocina. Materia prima procede de la localidad. Buena preparación de los alimentos y la decoración común y sencilla del producto. Menú fast-food variado y sencillo.</p>
---------------------------------------	---	--

CUADRO N°14 Fuente: Alexandra Tituaña

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Interpretación (de las observaciones de los aspectos técnicos, funcionales y constructivos de los establecimientos gastronómicos)

El 33% es decir 2 establecimientos observados son amplios y adecuados para su respectivo uso ya que han sido creados para las finalidades correspondientes a su función, y el 67% como son 4 restaurantes poseen sus instalaciones más incómodas y no brindan el espacio ni el sitio adecuado para su objetivo por ser más pequeñas y no haber sido diseñadas técnicamente.

Dos de los seis locales tienen una buena distribución (cocina fría, caliente, producción, montaje de platos) debido a que los administradores tienen los conocimientos necesarios para su aplicación, sin embargo los propietarios de los restaurantes restantes cuentan con una capacitación deficiente acerca de la distribución necesaria en la cocina, área de comensales y en la elaboración de los platos de cada menú es por esto que no lo aplican.

En todos los establecimientos gastronómicos predominan materiales de construcción como ladrillo, cemento, bloque y madera.

La mitad de los centros de expendio visitados cuentan con una buena iluminación tanto natural como artificial, ventilación natural y artificial, extractores de olores y grasa, instalaciones sanitarias individuales, vestidores para empleados, área para niños, parqueadero propio, decoración y ambientación acorde al establecimiento; por el contrario la otra mitad cuenta con una deficiente iluminación, ventilación, decoración y ambientación además carece de vestidores, área para niños, instalaciones sanitarias individuales, extractores de olores y de grasa.

El 67% (4 de los locales) donde se aplicó la muestra el mobiliario y equipamiento de cocina es el adecuado ya que se aprecia su buen estado y el óptimo uso; los restantes poseen un mobiliario desgastado y decadente en su funcionamiento.

Los dos locales (33%) proporcionan un menú fast-food mientras que los cuatro (67%) restantes proporcionan un menú típico de la comida de la sierra o de la costa existen variedades de platos pero ninguno se identifica con la cultura gastronómica chacarera.

Interpretación (de las descripciones técnicas, higiénicas y asépticas de los establecimientos gastronómicos).

En el 67% de lugares de comidas existe una inadecuada utilización de normas de higiene para la manipulación, producción, elaboración en los alimentos y bebidas que ofertan en cada establecimiento ya que no utilizan guantes ni mallas protectoras de cabello, los, el género femenino no posee el conocimiento de sus condiciones de presentación ante el cliente; el 33% aplican normas de higiene y sanitación en la manipulación de los alimentos y bebidas debido a que sus empleadores les han proporcionado la capacitación para su futura utilización.

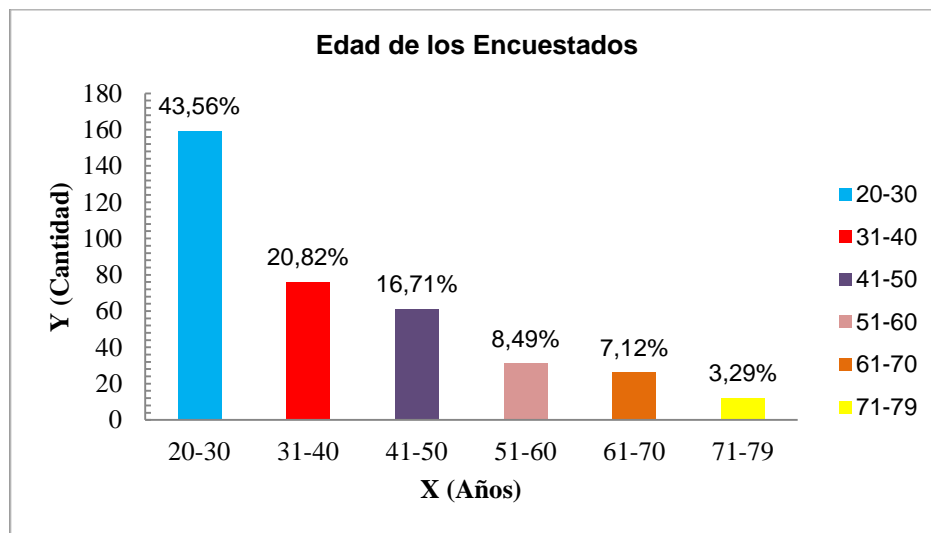
Se ha comprobado mediante la observación que el 100% de los establecimientos de la ciudad de Machachi no aplican procedimientos de asepsia tanto en el mobiliario y equipamiento de cocina.

El 50% (3 de los locales) de los restaurantes poseen un correcto funcionamiento en la producción y preparación de los platos ofertados al cliente; y el resto de los centros de expendio tienen pequeñas fallas en la producción, preparación y presentación de los platos.

4.2.2. Encuesta

Gráfico N° 1

Edad de los Encuestados



Edad	20-30	31-40	41-50	51-60	61-70	71-79
Cantidad	159	76	61	31	26	12
Porcentaje	43,56%	20,82%	16,71%	8,49%	7,12%	3,29%

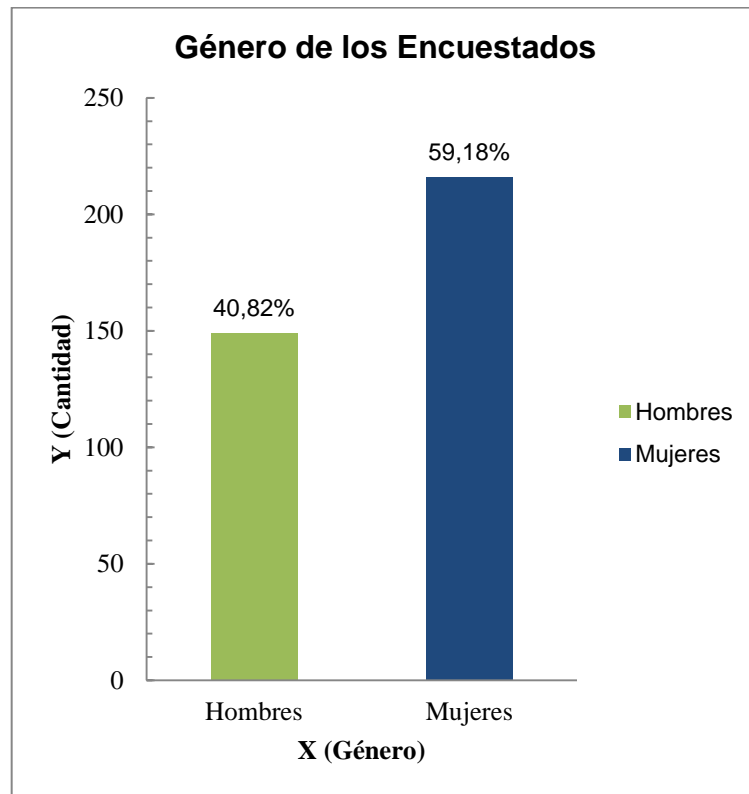
Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi.

Elaborado: Alexandra Tituaña

Interpretación: Los habitantes con 20 a 30 años predominan en la encuesta estos representan un 43,56% (159) y 12 (3,29%) personas de 71-79 años es la edad menos encuestada.

Gráfico N°2

Género de los Encuestados



Hombres	149	40,82%
Mujeres	216	59,18%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi. **Elaborado:** Alexandra Tituaña

Interpretación: 149 hombres representan 40,82% mientras que 216 mujeres equivalente al 59,18% que en su totalidad dan un 100% correspondiente a 365 personas encuestadas.

Gráfico N° 3

Ocupación de los Encuestados



Oc.	Co	Es	Ta	AC	Po	Me	Pr	Ch	Ju	Al	E D	Fl	Pa	EP	Ag	Ar	Ab	IA	Ve	Co
Ca.	32	51	8	113	8	6	10	24	13	15	13	8	5	12	14	6	5	8	8	6
Po.	8,9	13,9	2,2	30,9	2,2	1,6	2,7	5,7	3,6	4,2	3,6	2,2	1,4	3,3	3,8	1,6	1,4	2,1	2,1	1,6

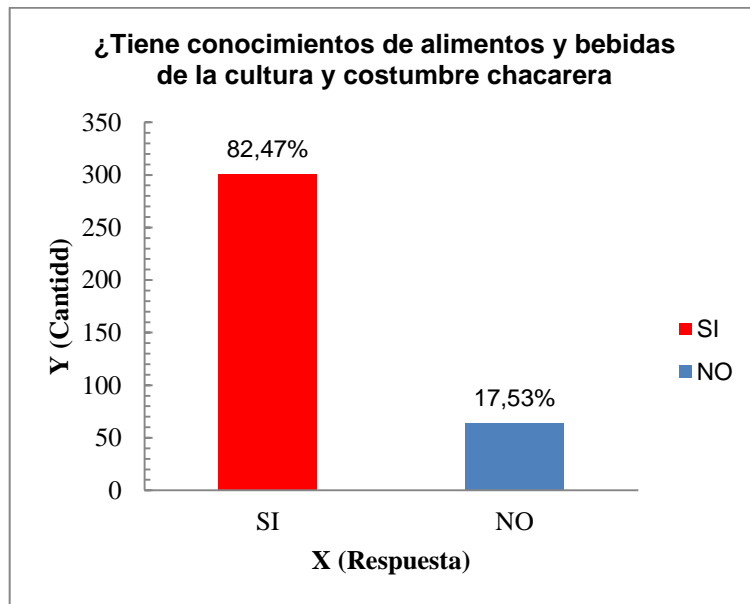
Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi.

Elaborado: Alexandra Tituaña

Interpretación: La ocupación más destacada es la de Ama de Casa que representa un 30,9% correspondiente a 113 mujeres.

Gráfico N°4

Pregunta 1 ¿Tiene conocimientos de alimentos y bebidas de la cultura y costumbre chacarera?



SI	301	82,47%
NO	64	17,53%

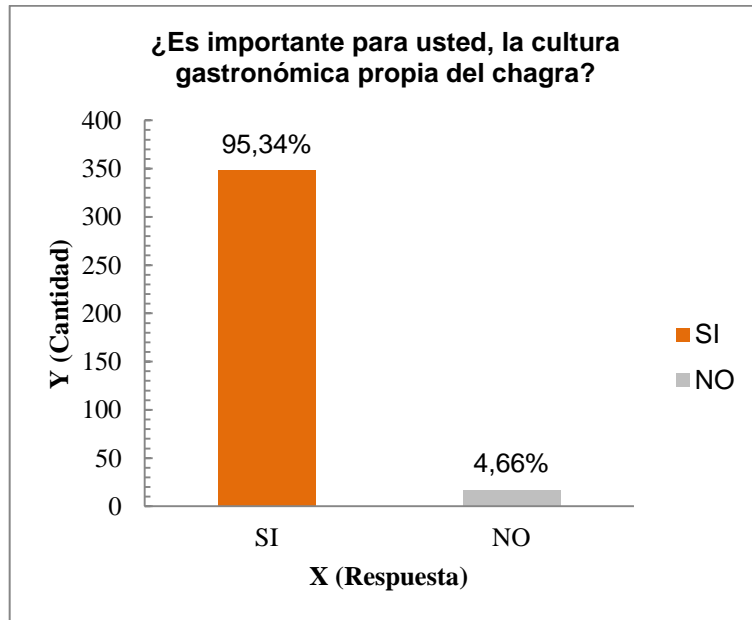
Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi.

Elaborado: Alexandra Tituaña

Interpretación: Existen los conocimientos de alimentos y bebidas de la cultura y costumbre chacarera en la ciudad de Machachi porque el 82,47% respondió positivo y equivale a 301 personas los mismos que han sido impartidos por sus antepasados.

Gráfico N°5

Pregunta2: ¿Es importante para usted, la cultura gastronómica propia del chagra?



SI	348	95,34%
NO	17	4,66%

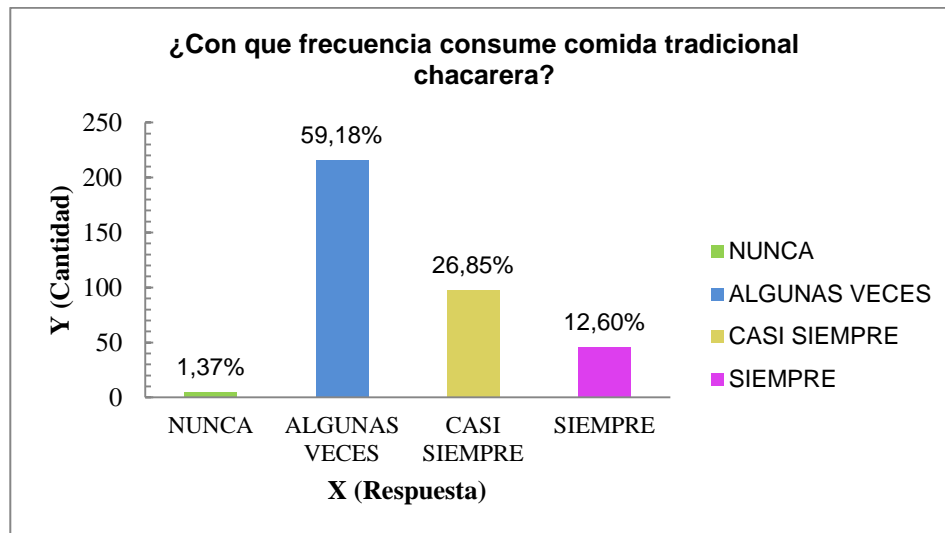
Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi.

Elaborado: Alexandra Tituaña

Interpretación: Los habitantes de Machachi afirman con un 95,34% que es importante la cultura gastronómica propia del chagra porque mediante ésta se identifica la ciudad con su tradición y costumbre chacarera.

Gráfico N° 6

Pregunta 3: ¿Con que frecuencia consume comida tradicional chacarera?



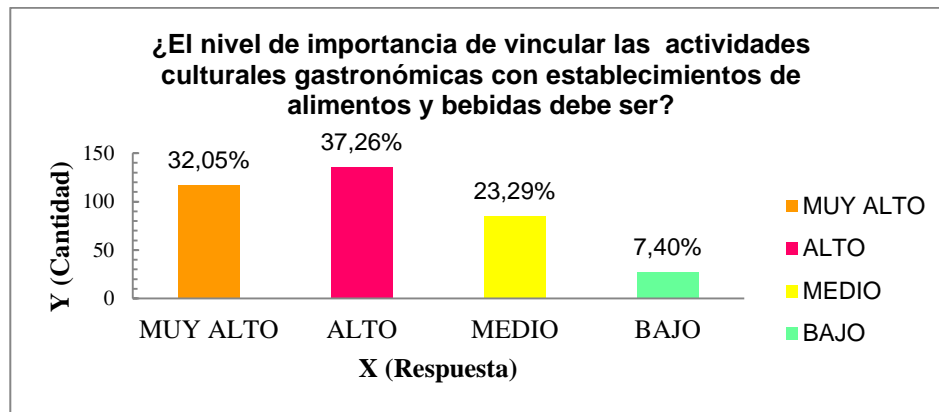
ÍTEM	Nunca	Algunas Veces	Casi Siempre	Siempre
CANTIDAD	5	216	98	46
PORCENTAJE	1,37%	59,18%	26,85%	12,60%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi. **Elaborado:** Alexandra Tituaña

Interpretación: El mayor número de habitantes encuestados es decir el 59,18%, consumen esporádicamente comida tradicional chacarera esto se debe a la mínima oferta que existe en la ciudad y a la proliferación de establecimientos de comida rápida.

Gráfico N° 7

Pregunta 4: ¿El nivel de importancia de vincular las actividades culturales gastronómicas con establecimientos de alimentos y bebidas (restaurantes) debe ser?



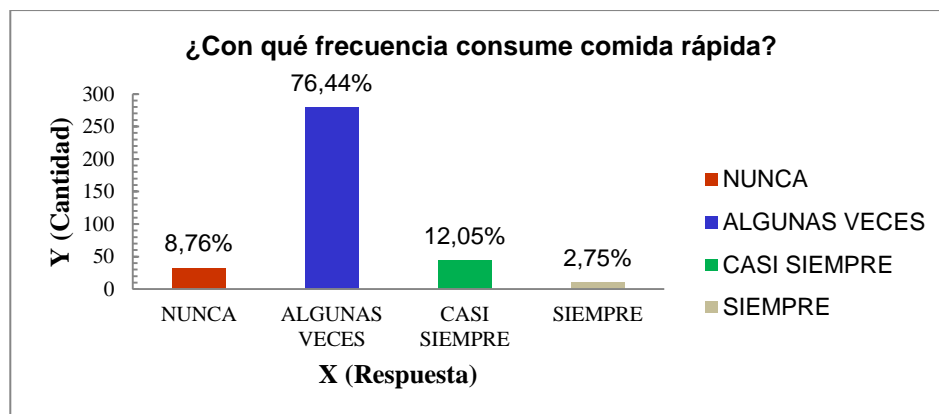
ÍTEM	Muy Alto	Alto	Medio	Bajo
CANTIDAD	117	136	85	27
PORCENTAJE	32,05%	37,26%	23,29%	7,40%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi. **Elaborado:** Alexandra Tituaña

Interpretación: Las actividades culturales y tradicionales chacareras deben vincularse en los restaurantes de la ciudad porque el 37,26% de encuestados establece que debe tener un nivel de importancia alto y de esta manera difundir la gastronomía autóctona de la localidad.

Gráfico N° 8

Pregunta 5: ¿Con que frecuencia consume comida rápida?



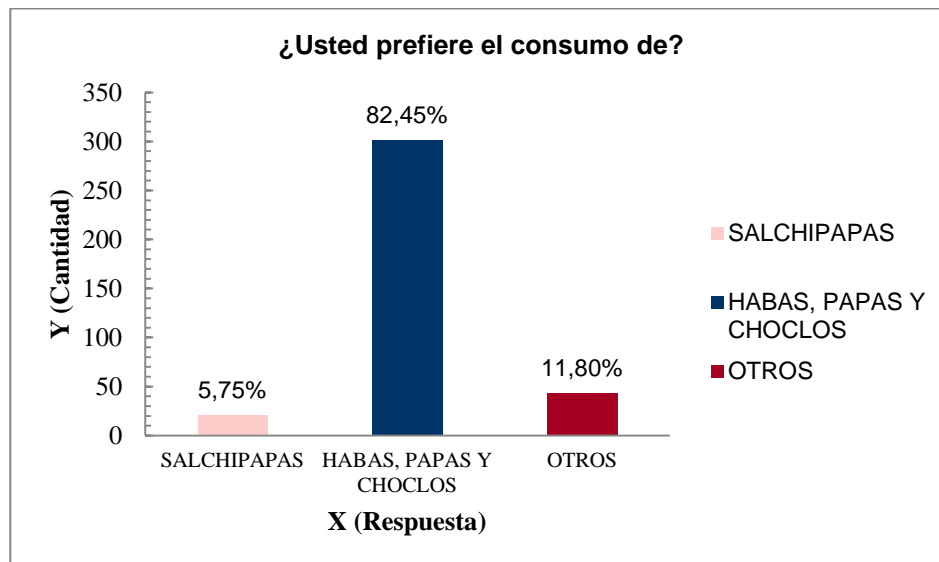
ÍTEM	Nunca	Algunas Veces	Casi Siempre	Siempre
CANTIDAD	32	279	44	10
PORCENTAJE	8,76%	76,44%	12,05%	2,75%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi. **Elaborado:** Alexandra Tituaña

Interpretación: El 76,44% (279 individuos) consumen comida rápida algunas veces debido a que la mayoría de encuestados prefieren estos tipos de alimentos por factores que son: económicos, de fácil acceso y rápida preparación.

Gráfico N° 9

Pregunta 6: ¿Usted prefiere el consumo de?



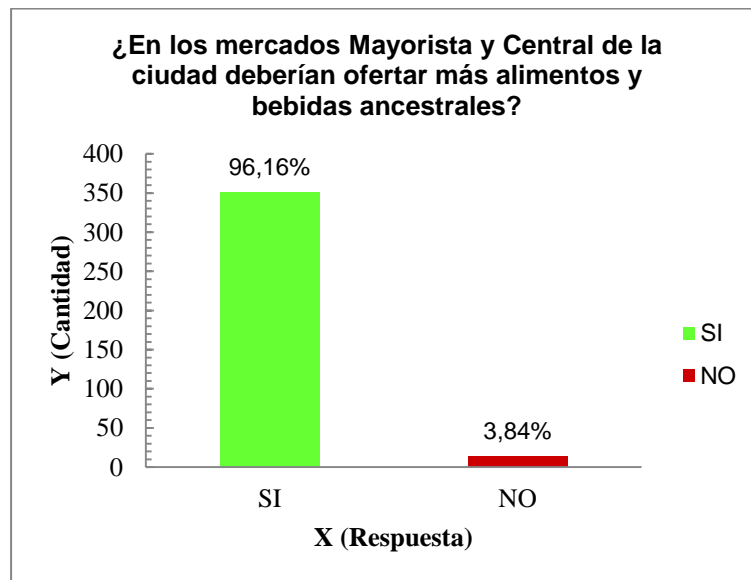
ÍTEM	Salchipapas	Habas, Papas Y Choclos	Otros
CANTIDAD	21	301	43
PORCENTAJE	5,75%	82,45%	11,80%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi. **Elaborado:** Alexandra Tituaña

Interpretación: Los Machacheños prefieren el consumo de habas, papas y choclos ya que el 82,45% optaron por esta respuesta debido a su mejor composición nutritiva ante las salchipapas.

Gráfico N°10

Pregunta 6: ¿En los mercados Mayorista y Central de la ciudad deberían ofertar más alimentos y bebidas ancestrales?



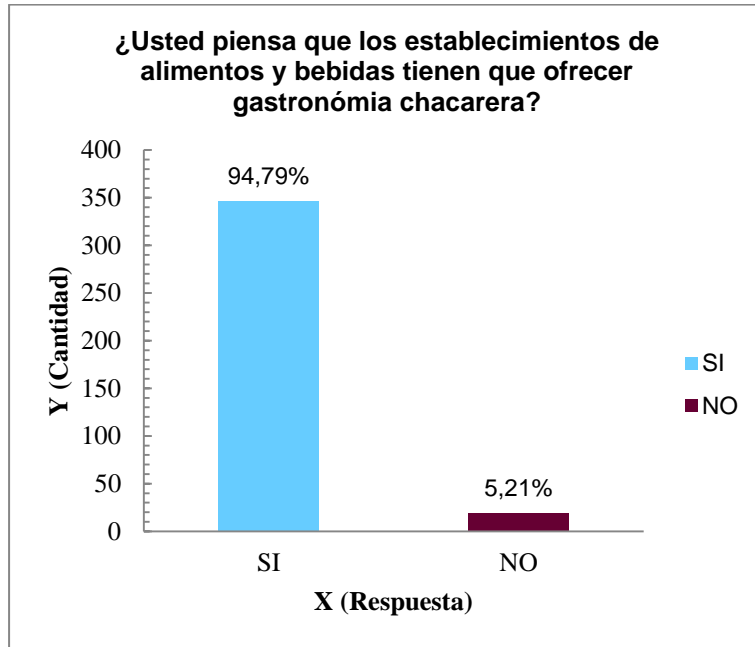
SI	351	96,16%
NO	14	3,84%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi. **Elaborado:** Alexandra Tituaña

Interpretación: El 96,16% de ciudadanos catalogan que en los mercados de la ciudad deberán ofertar más alimentos y bebidas ancestrales por diversas razones como sus propiedades organolépticas, economía, y para dar valor a estos productos.

Gráfico N°11

Pregunta 8: ¿Usted piensa que los establecimientos de alimentos y bebidas tienen que ofrecer gastronomía chacarera?



SI	346	94,79%
NO	19	5,21%

Fuente: Encuesta aplicada a los habitantes de Machachi.

Elaborado: Alexandra Tituaña

Interpretación: El 94,79% de personas encuestadas responden a que se debe ofertar más comida tradicional chacarera en los establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad porque abre puertas al turismo y así mejorar la economía de la ciudad.

4.3. Verificación del Supuesto de Investigación

En función del supuesto de investigación: “La valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera, en la ciudad de Machachi incide en la implementación de establecimientos de alimentos y bebidas”

Se realiza la comprobación de la misma mediante la aplicación del método “z”, se trata de una muestra de 365 personas, tomando una aceptación del 70% de las variables involucradas.

Ho: P=70% la afirmación es correcta.

Ht: P<70% la afirmación es incorrecta.

$\alpha = 0,01$ estimación

Zt = 0,5 - 0,01 = 0,49; Zt = 2,33 nivel de confiabilidad.

$$Z_c = \frac{x - x'}{s}$$

$$x = 365; x' = NP = (365)(0,7) = 255,5; s = \sqrt{NP\alpha};$$

$$s = \sqrt{(365)(0,7)(0,3)} = 8,75$$

$$Z_c = \frac{365 - 255,5}{8,75}$$

$$Z_c = \frac{109,5}{8,75}$$

$$Z_c = 12,51 > 2,33$$

$$Z_c > Z_t; 12,51 > 2,33$$

Se acepta la afirmación del supuesto de investigación, es decir, La valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera, en la ciudad de Machachi, **SI** incide en la implementación de establecimientos de alimentos y bebidas.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

5.1.1. De la Observación.

De los **aspectos técnicos, funcionales y constructivos**: Tanto las cafeterías como los restaurantes de la ciudad de Machachi han sido adaptados de locales comerciales a centros de expendio de alimentos y bebidas, por lo que su funcionalidad espacial de las cocinas son deficientes debido a la poca información acerca de los materiales de construcción idóneos para estas actividades por ejemplo: pisos de baldosas anti deslizables y ángulos abovedados, sumideros apropiados, barrederas del mismo material del piso, paredes con altura que oscila entre 3,6 - 4,2 m con puntas redondeadas y esquinas convexas, los techos fácil de limpiar y de material resistente, ventanas y otras aberturas tienen siempre que tener protecciones contra insectos y plagas, canal del silencio, ventilación, iluminación natural y artificial apropiada, entre otras.

En su gran mayoría los establecimientos gastronómicos de la ciudad utilizan un adecuado mobiliario y equipamiento de cocina, pero existe un ausente mantenimiento de estos por el desconocimiento por parte de sus propietarios, debido a las evidencias observadas que se encuentran en deteriorado estado estos equipos y mobiliarios hay que tomar en cuenta que el cuidado apropiado de equipos, de la batería y utensillos de cocina se lo hace semestralmente, el sumidero del lavadero cada día, baterías sanitarias cada semana, instalaciones eléctricas, de gas, control de plagas, instalaciones de agua potable y alcantarillado cada tres meses.

La organización, la sinergia y el trabajo de equipo por parte de los trabajadores de los establecimientos de alimentos y bebidas de Machachi específicamente en las áreas de cocina y de comensales es ausente, debido a la inadecuada división de la cocina que debería ser por áreas (producción, cocina fría, cocina caliente, repostería, montaje de platos) y a la división por sectores en el área de comensales (cada sector tiene de 2 o 3 rangos y cada rango tiene el número de 4 pax dependiendo de la categoría del establecimiento es decir 12 pax por rotación / mesero).

De las **descripciones técnicas, higiénicas y asépticas**: En los locales ciudadanos donde expenden alimentos y bebidas existe una deplorable aplicación de normas de higiene y sanitación básicas, motivo por el cual es menester realizar capacitaciones para la manipulación correcta de los productos.

Los establecimientos alimenticios visitados ignoran sobre la aplicación de normas asépticas en el mobiliario, batería, utensillos y equipamiento de cocina esto es ocasionado por varias causas las más destacadas son: el desinterés y desconocimiento en sus propietarios así como el control municipal ausente, entre otras.

La producción, manipulación y presentación de los productos es erróneo causado por factores como: deficientes conocimientos sobre el trabajo dentro de establecimientos gastronómicos, contratación de personas empíricas así como el descuido que tienen los empleadores para brindar capacitaciones a sus empleados.

Los centros que expenden alimentos y bebidas en Machachi ofrecen comida tradicional serrana, costeña y también fast-food pero dentro de estos establecimientos ninguno ofrece todos los platos chacareros (habas tasno, chuchuca, timbushca, bistec dulce de conejo, champús, ají de melloco, machica traposa, ají de cuy, ají de librilla, yahuarlocro, tortillas con caucara, tortillas con

maíz, ocas, mashua, habas, entre otros,) que son las riquezas gastronómicas autóctonas.

5.1.2. Encuesta

Los habitantes de Machachi sí tienen conocimientos de gastronomía chacarera, un aceptable interés en ella y también el gusto por esta comida; pero la proliferación de establecimientos de culturas gastronómicas ajenas a la ciudad han ocasionado que la población consuma con mayor frecuencia alimentos y bebidas ajenos a la localidad también contribuye a esto la desvaloración de los platos ancestrales (habas tasno, chuchuca, timbushca) por parte de los pobladores por la escasa oferta de los mismos que han desestimado su consumo

La comida rápida es un consumo evidente en la población de Machachi y sus causas principales son el estilo de vida actual, horario de trabajo, factor económico y la publicidad lo que origina una escasa oferta de comida tradicional chacarera.

En los mercados de la ciudad existen una venta minoritaria de alimentos ancestrales (oca, mashua, machica, tostado, zumfo) los mismos que ayudan a fortalecer la nutrición de toda la familia, a más de ser económicos, frescos, se cultivan en la localidad y al mismo tiempo se minimizará la asimilación de costumbres ajenas a la región.

Los establecimientos gastronómicos existentes en la ciudad poseen una variedad de platos ajenos a los tradicionales, motivo por el cual los habitantes opinan que debe existir un incremento de gastronomía chacarera en estos lugares.

5.2. Recomendaciones

5.2.1. De la Observación

De los **aspectos técnicos, funcionales y constructivos**: Los propietarios de los establecimientos de alimentos y bebidas tienen que construir un lugar apropiado en el cual desarrollen las actividades gastronómicas; y para ahorrar recursos económicos la otra alternativa, es adecuar el local comercial arrendado, las normas correctas acerca del diseño del establecimiento para brindar la seguridad y el confort necesario al cliente, así como una correcta ergonomía a sus empleados.

Debe establecerse capacitaciones que serán técnicas-continuas enfocadas a los involucrados en el área de alimentos y bebidas, acerca del diseño óptimo de las áreas de cocina y de comensales también acerca del mantenimiento de equipo, batería, utensilios y mobiliario de cocina, esto deberán realizar en conjunto la Cámara de Turismo del Cantón Mejía con el Ministerio de Turismo.

De las **descripciones técnicas, higiénicas y asépticas**: Las entidades públicas deben realizar controles para establecer y mejorar la higiene, asepsia, manipulación, preparación, de los alimentos y bebidas en los locales gastronómicos otorgando capacitaciones y talleres.

Los administradores de empresas gastronómicas ubicadas en la cabecera cantonal de Mejía tendrán que recibir capacitaciones sobre el correcto manejo de los alimentos y bebidas, así tratar de eliminar enfermedades alimentarias para luego transmitir estos conocimiento a sus empleados, esto lo realizará el Municipio de Mejía y el Ministerio de Salud.

La entidad encargada del registro, permiso y renovación para el funcionamiento de las cafeterías y restaurantes existentes en Machachi es la Municipalidad del Cantón; la misma que le corresponde constatar el cumplimiento de las normas de asepsia en el mobiliario, batería, utensilios y equipamiento de cocina.

Los empleadores de los establecimientos gastronómicos; tendrán que impartir talleres anuales a sus trabajadores; los cuales se basen en la correcta manipulación, producción y presentación de los alimentos y bebidas para el cliente.

Los locales de comida tradicional serrana ubicados en Machachi al momento que ofrecen al cliente su menú preestablecido, deberán anexar un plato representativo autóctono del chagra; el mismo fortalecerá la identidad cultural gastronómica chacarera, mejorando relativamente la valoración de la ciudad ante los demás.

5.2.2. De la Encuesta

Entidades gubernamentales y municipales tienen que trabajar en equipo para realizar eventos, ordenanzas y capacitaciones, acerca de la valorización cultural gastronómica propia del chagra; y al mismo tiempo estas entidades deberán comprometerse a perpetuar las actividades mencionadas a continuación:

Efectuar eventos gastronómicos referente a la cocina chacarera, donde fomenten al público la importancia gastronómica de la ciudad e incentiven al consumo de nuestros platos tradicionales; quienes estarán a cargo son el Municipio de Mejía, ACOCHA y la Cámara de Turismo de Mejía.

Aplicar ordenanzas municipales, referente a la existencia de un porcentaje menor sobre establecimientos que ofrecen fast food y comida ajena a la región; dando una proporción mayoritaria a la gastronomía de la ciudad esto le corresponde analizar al Municipio del Cantón Mejía.

Incentivar a los comerciantes, acerca de alimentos y bebidas ancestrales de la ciudad para que ofrezcan estos productos a sus clientes y así evitar que se pierda en su totalidad alimentos como la oca, mashua, machica traposa, habas tasno, timbushca, entre otros; mediante la capacitación e instrucción impartida por la Cámara de Turismo del Cantón

Es necesario la implementación de un restaurante que expendiera comida chacarera e involucre la cultura y costumbre mediante la ambientación, temática, diseño, distracciones como galería, música, entre otros y acompañen un rato agradable al consumir los platos típicos de la ciudad.

CAPÍTULO VI

PROPUESTA

PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE CHACARERO EN LA CIUDAD DE MACHACHI.

Resumen Ejecutivo

A lo largo del tiempo se ha desvalorizado la cultura gastronómica chacarera en los habitantes de Machachi; por diversos factores como la deficiente oferta de platos ancestrales, el desinterés de las autoridades seccionales de la ciudad, la insuficiente información y promoción de la misma además la existencia del aculturamiento en los pobladores.

Para lo cual la implementación técnica de un restaurante chacarero en Machachi, es menester, para motivar el consumo gastronómico autóctono de platos como: sopa de chagra, timbushca, polla ronca, habas tasno, ají de cuy, ocas, mashua, machica traposa, entre otros; para revalorizar la cultura y costumbre del chagra en los habitantes machacheños que se esta perdiendo por la expansión de comida ajena a la localidad.

Adicionalmente en el establecimiento de alimentos y bebidas se aplicarán correctamente las normas de higiene, asepsia y B.P.M. para así contrarrestar la proliferación micro-bacterial, además de involucrar la cultura chacarera mediante su ambientación, música, arquitectura; de esta manera fomentar el turismo mediante el interés de los viajeros visitantes en ella.

6.1. Datos Informativos

6.1.1. Tema

Implementación de un restaurante chacarero en la ciudad de Machachi.

6.1.2. Responsable

Alexandra Cecibel Tituaña Peralta egresada de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, Escuela de Gastronomía.

6.1.3. Beneficiarios

Directos: El autor de este proyecto Alexandra Tituaña, también los 158 clientes diarios (Capacidad de Carga Efectiva) a los cuales se les brindara un servicio adecuado pero sin embargo no se exime de la atención eventual hacia los 12.469 habitantes de la ciudad de Machachi.

6.1.4. Presupuesto de ejecución

Para la implementación del establecimiento se necesita de 53065,12usd de los cuales el 62% (33065,12usd) es capital propio mientras que el otro 38% (20000,00usd) es capital financiado.

6.1.5. Plazo

5 años.

6.1.6. Financiamiento

El financiamiento esta dividido en 62% fondos propios y 38% financiados en la entidad bancaria “Cooperativa de Ahorro y Crédito 29 de octubre” tasa de interés del 35% (270000 usd).

6.1.7. Recursos

Los recursos son:

Talento humano (6 personas) que serán seleccionados mediante el reclutamiento, selección del personal, aplicando el test de personalidad y la entrevista con estos procedimientos se contratará a personal capacitado en el área de A y B.

Recursos materiales serán adquiridos de acuerdo al presupuesto (ver página), al tipo de menú y en el almacén Termalimex porque es pionero en el Ecuador en equipamiento y mobiliario para restaurantes; lo que se va a comprar es maquinaria, insumos y materiales tanto de la cocina como el área de comensales, para tener la producción y operación idónea en el establecimiento.

Recursos financieros para la inversión en la implementación del local serán, 62% capital propio de la gestora del proyecto y el 38% capital a crédito financiado en la “Cooperativa 29 de Octubre”.

6.1.8. Convenios

El convenio empresarial que principalmente se va a realizar es con la Dirección de Turismo del Municipio de Mejía, para promover la cultura chacarera mediante la difusión del establecimiento en los eventos que realice esta entidad en acontecimientos sociales programados. (Ver anexo A1)

6.2. Antecedentes:

Actualmente en la población de Machachi, esta desvalorizada la cultura gastronómica chacarera (forma de vida del chagra y cultura variable desde su apareamiento, entrega absoluta en las tareas camperas convirtiéndose en un símbolo del campo y el trabajo), la misma que consta de deliciosos y tradicionales platos autóctonos como el hornado acompañado de mote o si prefiere de tortillas de papa, también humitas de maíz, yahuarlocro, habas tasno, timbushca, ají de librillo, fritada, chanfaina entre otras y no olvidar la bebida tradicional chicha de jora y el licor de zumfo.

Esta comida típica tiene una mínima oferta dentro del mercado gastronómico existente en la localidad; porque se ha observado en los establecimientos de alimentos y bebidas existentes en la ciudad, una variedad de menús que contienen mariscos, comida rápida, comida china, comida italiana y colombiana pero ninguno ofrece platos tradicionales del sector; además se puede ver la continua proliferación de locales de fast food, también incide que solo en una fecha determina se festeje el evento conocido como “El paseo procesional del chagra” celebrado el tercer sábado de julio de cada año, donde sólo este día existe una mayor venta de los platos anteriormente mencionados, motivo por el cual se ha desvalorizado la importancia gastronómica de los chagras.

6.3. Justificación:

Dentro de los valores culturales especialmente el gastronómico está en transcurso de desinterés, por parte de las autoridades del Cantón Mejía y la población de Machachi; motivando así un mayor consumo de alimentos y bebidas de culturas ajenas a la ciudad en especial la fast food.

Para valorar esta cultura se necesita un establecimiento; donde exista una relación funcional espacial adecuada, manejo correcto de las normas B.P.M. en la manipulación de alimentos, uso óptimo de los recursos materiales y financieros así como el talento humano.

El local estará ubicado en una de las arterias principales de la ciudad en la Av. Cristóbal Colón, Calle del Hogar y González Suárez, donde existe mucha afluencia de vehículos y transeúntes; además este sector forma parte del centro de la ciudad.

En el restaurante chacarero se ofrecerá platos típicos de la localidad tanto a sus habitantes como a los viajeros visitantes, donde sus pobladores consuman con más frecuencia la gastronomía autóctona; y al mismo tiempo

incentivar el interés por la cultura-costumbre de Machachi en las personas ajenas a la localidad.

6.4. Objetivos

6.4.1. Objetivo general

Fomentar y fortalecer la valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera de Machachi, mediante la implementación técnica de un establecimiento de alimentos y bebidas.

6.4.2. Objetivos Específicos

Vincular la cultura, tradición y costumbre chacarera en el restaurante mediante la ambientación, galería, música y los platos típicos enfocados a fomentar el turismo local y nacional

Aplicar normas de asepsia e higiene en la manipulación, producción y elaboración de los platos en el restaurante que se va ha implementar y así evitar enfermedades alimentarias.

Emplear en el restaurante una adecuada relación funcional espacial, para el correcto desempeño de los procesos de producción y operación del modelo operativo.

6.5. Análisis de Factibilidad e Impactos

6.5.1. Factibilidad social

Dar sostenibilidad social a un establecimiento gastronómico, significa lograr:

- Un número sostenible de beneficiarios directos son: población de Machachi (12.469 habitantes), viajeros visitantes, pobladores de las parroquias aledañas, proveedores del sector y familiares.
- La generación de empleo por parte de la empresa esta enfocada hacia los habitantes de Machachi (5 personas); que tengan conocimientos básicos de la gastronomía chacarera, también los proveedores de materia prima que se encuentren en el sector como son los mercados de la ciudad y la seguridad laboral tanto a los empleados, proveedores y familiares (4 personas).
- El aumento de la producción de insumos es gracias a una correcta administración y distribución del capital; elaboración de productos sucedáneos, así como la ambientación del local y las actividades que reportan ingresos serán las promociones en fechas festivas, temporada alta, platos ancestrales, los pedidos.
- En el establecimiento siempre habrá equidad de género en la parte operativa de la empresa, es decir, cuatro empleados masculinos y cuatro empleadas femeninas; los mismos que estarán sometidos a iguales condiciones laborales y personales.
- Proporcionar un buen ambiente laboral mediante la confianza entre empleador y empleado, actividades preestablecidas, imponiendo el ejemplo, para así lograr el cambio de actitud de ambas partes; pero si se trata de manejo de valores tanto éticos como laborales se logra gracias a charlas psicológicas y un reglamento que respete a los empleados y al lugar de trabajo; con todas estas estrategias de negociación entre empresario y trabajador se puede decir que va existir la satisfacción de vida conjuntamente con una remuneración justa, trabajo cumplido y el progreso del establecimiento.
- La capacitación organizacional depende de los deficientes conocimientos que tengan los trabajadores; para de allí iniciar con

capacitaciones teóricas-prácticas, además la preparación administrativa mediante la actualización constante del administrador.

6.5.2. Factibilidad económica financiera

Se debe lograr como puntos clave sin discusión:

- El aporte del trabajo será el talento humano de Machachi conformado por 5 habitantes; que tendrán un contrato a prueba por 3 meses los mismos deben tener conocimientos gastronómicos chacareros, el buen uso de la tecnología y los ingresos que generan las ventas de los productos que consumen los comensales.
- La autogestión de aportes de agentes externos (convenios Anexos A1, A2 y A3) mediante la búsqueda de acuerdos en la colaboración mutua entre medios de comunicación y el restaurante como: Radio JM, periódico Tierra Grande, que es a nivel local e intercantonal; la Dirección de Turismo del Cantón mediante publicaciones gráficas que dan un aporte al rescate de la cultura chacarera.
- El Plan de Control de Gastos será ejecutado mediante el programa Kardex; contabilidad de costos con el programa TMAX, libro diario y rol de pagos así también la capacitación en análisis financiero, estrategias de negociación y mediante un cronograma de actividades preestablecido.
- El conocimiento de mercado mediante la aplicación de encuestas sobre los cambios en los gustos del consumidor, mediante el cálculo de la rotación; el valor agregado en sí del establecimiento la ambientación, gastronomía autóctona, la aplicación de las B.P.M. y la competitividad con una buena publicidad, convenios de respaldo y tener un sondeo de criterio de los clientes.
- La capacidad de apalancamiento se debe a la rotación de puestos, capacidad de manejo y además de un buen manejo del capital,

talento humano, recursos materiales, respaldos adicionales de empresas públicas y privadas, factores por los cuales se garantiza el pago del mismo.

- Capacidad de sostenibilidad luego del abandono del financiamiento; mediante el crecimiento de la imagen y reputación de la marca, fortalecer los valores agregados y buscar nuevos, optimizando recursos, publicidad continua, diferenciación del producto, ser una empresa contrincante de la líder, mantener convenios existentes y búsqueda de clientes potenciales.

6.5.3. Factibilidad ambiental

Se trata de potencializar los impactos positivos y mitigar los impactos negativos, con:

- Disminución de la desvalorización gastronómica chacarera en el entorno social; mediante la oferta de platos típicos de la ciudad para los habitantes de Machachi y los viajeros visitantes.
- Rehabilitación de la cultura; mediante la promoción turística de los platos más destacados de la gastronomía chacarera, por ejemplo en la participación de eventos gastronómicos de la ciudad.
- Utilización de productos naturales como materia prima; los mismos que son cosechados en la ciudad para la elaboración de platos chacareros, de esta manera se incrementara la producción de estos y a su vez generen empleo.
- Acceso de la tecnología en maquinarias (batería de cocina industrial, licuadora industrial, extractores de aire y grasa, microondas, televisión, aparatos eléctricos de enfriamiento y congelación que son los principales); también el conocimiento adquirido y recurso económico disponible, para luego transmitir lo aprendido a los empleados para la aplicación de la misma en el establecimiento.

- Racionalización del uso del suelo esta dada por el espacio adecuado en la implementación del restaurante; que formará parte de un sector comercial de la ciudad, ubicación estratégica, avenida concurrida, afluencia de transporte, entidades bancarias, centros educativos y espacios de recreación.
- Plan de manejo ambiental mediante la estructura organizativa (organigrama vertical), correcta planificación de actividades (sistemas de control administrativo), delegación de responsabilidades (liderazgo en la empresa), hacer hábito de las buenas prácticas ambientales (reciclaje y producción de productos sucedáneos como la machica traposa), mejora continua de los procedimientos y procesos (capacitación técnica sobre la manipulación y producción de alimentos y bebidas) y la optimización de los recursos; tanto humanos como materiales (facilitar a los empleados que den el total de su energía en el trabajo proporcionándoles un buen clima laboral, ergonomía en maquinaria así como la sinergia en el establecimiento y en los recursos materiales un adecuado manejo, limpieza, asepsia y mantenimiento).
- La educación ambiental se pondrá en práctica, mediante el uso de la tecnología (aparatos eléctricos que consuman menor electricidad) que respete al ambiente y de un valor agregado; como es la conservación ambiental por medio del establecimiento el cual sea reconocido en el mercado, por el empleo de un manejo correcto de los desperdicios clasificándolos (orgánicos e inorgánicos) y de esta manera reducir la contaminación del suelo.

6.6. Fundamentación Científica y Técnica

La empresa “El Fogón Chacarero” esta centrada en el uso constante del FODA, el mismo que permite aumentar las fortalezas como oportunidades a fin de que se pueda disminuir las debilidades y amenazas.

Mediante la realización de un estudio de mercado factible se conoce al cliente potencial, la competencia, productos estrella; conjuntamente encaminado con el cumplimiento de su visión a largo plazo mientras que la misión día a día.

6.6.1. Análisis Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas (FODA)

ANÁLISIS DE RELACIONES DE MAXIMIZACIÓN Y MINIMIZACIÓN FODA PARA EL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO		
	Fortalezas	Debilidades
FODA	F1= Buen respaldo financiero del local (62% propios y 38% a crédito) F2=Sistemas de control en la administración del área de comensales (rangos y sectores) dentro del establecimiento. F3=Propietaria ser parte de la población de Machachi F4= Población de Machachi se interesa por la cultura chacarera.	D1= Inversión del proyecto costosa. D2= El local depende del transporte vehicular (camioneta) privado para la materia prima. D3= Inexperiencia administrativa gastronómica de la propietaria. D4= Desarrollo social de la ciudad de Machachi es lento.
Oportunidades	Relación Fortaleza - Oportunidad	Relación Debilidad - Oportunidad
O1= Incremento del turismo extranjero en el país. O2= Sobrepoblación para el 2050 O3= Superación educativa de la población en el país. O4= Machachi tiene atractivos naturales	F1 O2= Búsqueda de clientes potenciales F2O1= Potencializar el funcionamiento en el área de comensales F3 O4= Alianzas con agencias turísticas F4O3= Promociones dentro del establecimiento sobre conocimientos culturales	D1 O1= Promociones a los viajeros visitantes. D2O2= Contrato con proveedores que tengan servicio de entrega D3O3= Capacitaciones continuas en administración de empresas D4O4= Fomentación del turismo para atraer más ingresos a la ciudad

Amenazas	Relación Fortaleza - Amenaza	Relación Debilidad - Amenaza
A1= Incremento de establecimientos gastronómicos con iguales productos y servicios A2= Tendencias a nuevos gustos y preferencias de los consumidores machacheños A3= Disminución en el Ecuador de las fuentes laborales en la gastronomía. A4=La temperatura climática oscila en 10°C en la ciudad	F1 A1= Incentivar a los clientes fijos con promociones el cumpleaños no paga, si es un cliente fijo y lleva a un amigo su cuenta es gratis pero solo una vez. F2A3= Asistir constantemente a talleres de actualización (ámbito gastronómico) F3 A4= Adicionar el menú bebidas calientes (café, agua de panela) F4A2= Promover más el interés cultural en el establecimiento, aportando más conocimientos culturales.	D1 A3= Optimizar recursos humanos, materiales y financieros. D2 A4= Establecer en los proveedores horarios de entrega para evitar percances climáticos. D3A2= Encuesta contantes a los clientes. D4A1= Dar imagen y reputación al establecimiento (publicidad)

CUADRO Nº15 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

6.6.2. Estudio de Mercado

6.6.2.1 Necesidades Insatisfechas del Mercado

La población de Machachi cuenta con un estilo de vida agitado por el trabajo, tiempo y economía, por lo que surge la necesidad de consumir comida preparada fuera de sus hogares; con mucha frecuencia en los establecimientos gastronómicos de la ciudad, los mismos que incumplen con los mínimos requerimientos para satisfacer a sus clientes debido a las diversas formas de servicio, calidad, tiempo, entre los principales.

Es urgente un servicio innovador que conlleve todas las características adecuadas dentro del establecimiento; para que de esta manera exista un mejor trato a los comensales demostrando respeto, una buena apariencia del mesero, cordialidad, educación y hacerle sentir importante a todo momento, mediante esto se busca el cambio y mejoría en el servicio actual en los demás centros de expendio de comidas.

La calidad de los productos y su producción en los restaurantes y cafeterías, actualmente necesitan mejorar, porque se debe ofrecer siempre productos frescos, limpios, correctamente manipulados y procesados para así lograr en el cliente un buen criterio del establecimiento.

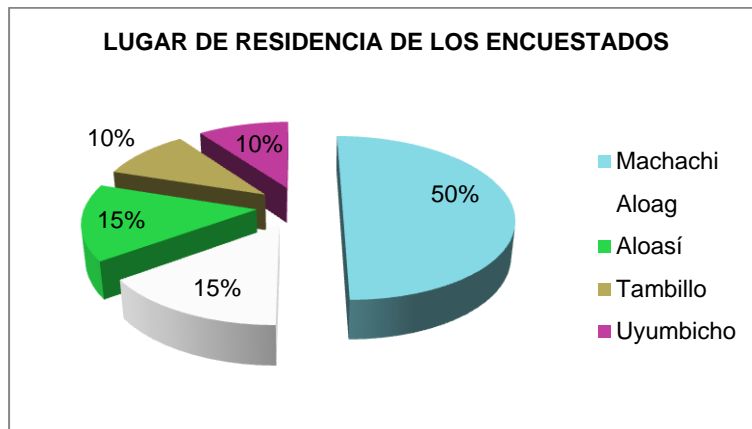
Se establece demasiado tiempo de espera al servir el plato al cliente; es necesaria la previa difusión de la información sobre el tiempo de la demora en la preparación del platillo, para en esta forma evitar malestar en los comensales.

Analizadas las necesidades se ve la facultad en implementar un establecimiento; el cual lleve a la mano la calidad de materia prima y servicio, así como la utilización de recetas estándar para reducir el tiempo en la producción de los alimentos y bebidas, así satisfacer las necesidades que tienen los consumidores.

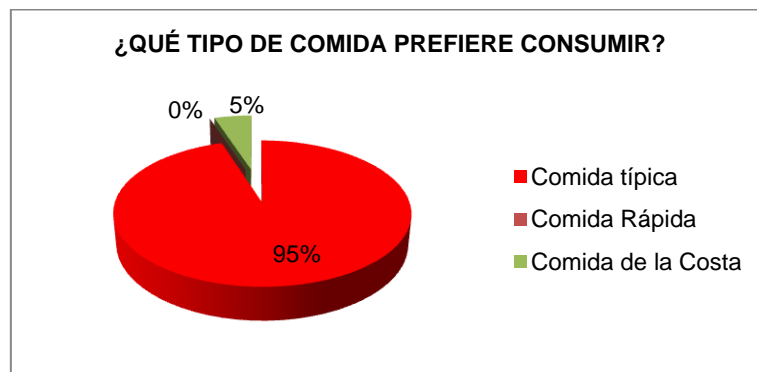
6.6.2.2 Mercado Potencial

El mercado en inicio cubrirá la ciudad de Machachi y las parroquias aledañas Aloag, Aloasí, Tambillo y Uyumbicho con 87 clientes diarios al inicio; para obtener a futuro una clientela sostenible de 158 clientes diarios.

Machachi tiene una población que oscila en 12.496 personas, de los cuales el 40% (4.998 habitantes) consumen comida en establecimientos de alimentos y bebidas especialmente los fines de semana; mientras que las parroquias aledañas con una total de población de 12.317, de las cuales el 20% (2.463 consumidores) adquiere alimentos y bebidas el fin de semana en locales de expendio de comida de la ciudad; es decir que el establecimiento cuenta con un mercado total de 7.461, pero de los cuales solo su mercado potencial se basa en un inicio en cubrir el 25% (2088 comensales al mes), para luego acaparar el mercado con un 50% (3792) clientes al mes).



El estudio de mercado se realizó con una muestra de 365 habitantes de Machachi y sus alrededores; con la finalidad de tener en claro la preferencia y frecuencia de consumo de los futuros clientes, entonces el mercado potencial mayoritario es la ciudad de Machachi que luego le sigue Aloag, Aloasí y por último Tambillo como Uyumbicho.



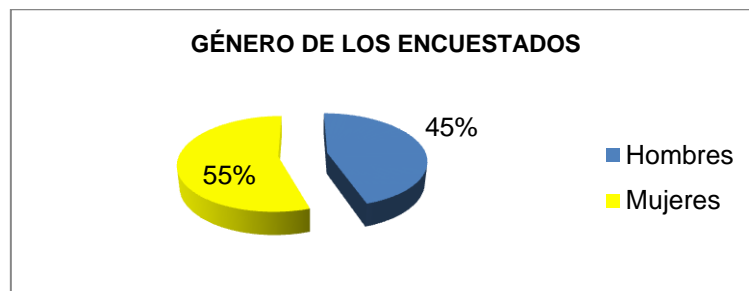
La preferencia de los consumidores por la comida típica es muy aceptable porque el 95% (347 personas) prefiere su consumo ante otro tipo de comida.

En conclusión el mercado potencial son los habitantes de Machachi con un 50% (183 clientes) y las parroquias aledañas con el 49% (182

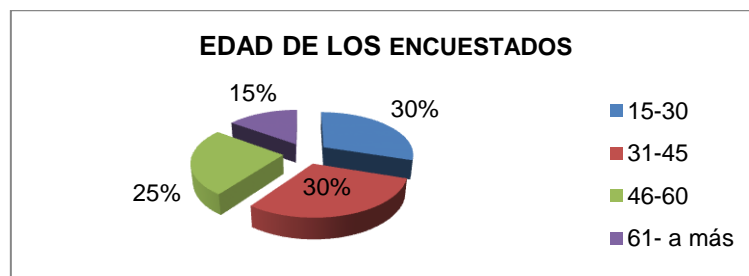
consumidores); que gustan de la comida chacarera por ende la ubicación es estratégica es decir en la Cabecera Cantonal de Mejía.

6.6.2.3 El cliente

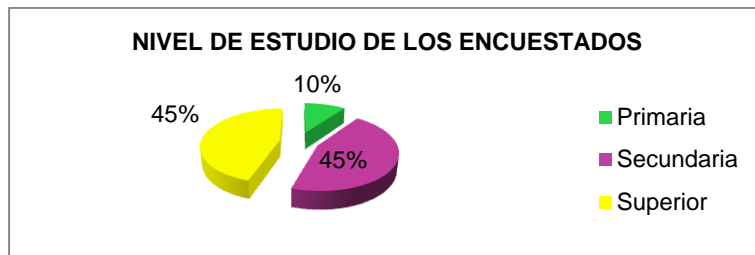
La población atendida son jóvenes y adultos hombres y mujeres desde 15 hasta los 45 años de edad; pero los jóvenes no tienen ingresos propios y reciben de sus padres mientras que los adultos generalmente van acompañados de sus familias, y los adultos mayores prefieren comida típica entonces el establecimiento cubre todas las edades es decir desde los 5 hasta los 65 años.



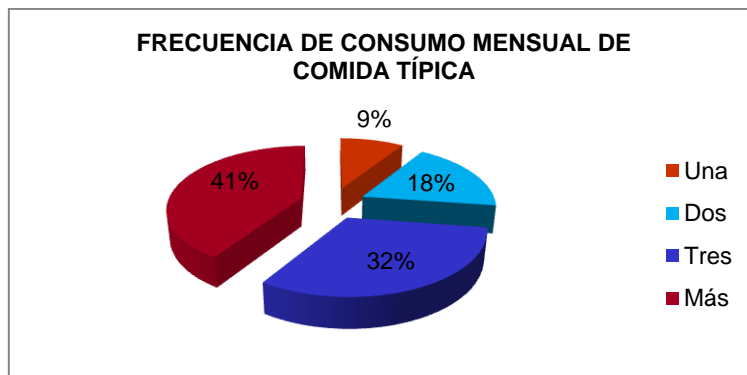
Mediante la encuesta se establece la preferencia de género que son 201 mujeres y 164 hombres futuros clientes.



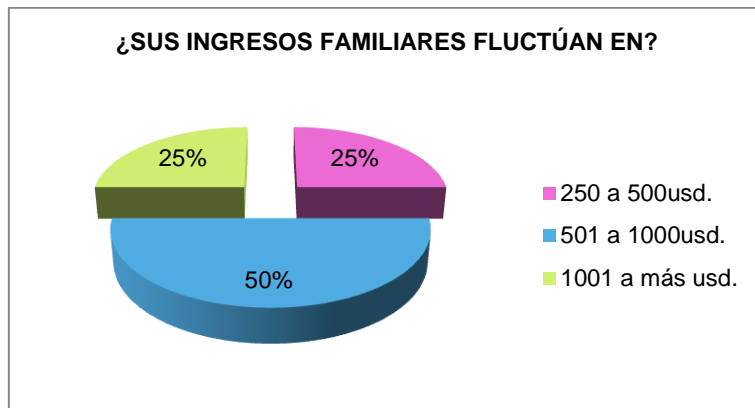
Las edades que prevalecen en la encuesta es desde los 15 hasta los 45 años, es decir que son hombres o mujeres que están dispuestos a consumir comida chacarera con sus familiares.



Los niveles de estudio que destacan en la investigación de mercado son el secundario con el superior con un 45% cada uno.



La frecuencia de consumo de los clientes por comida típica es de 3 veces a más (41%) mensualmente.



Los ingresos familiares que tienen nuestros clientes mensualmente fluctúan en 501 a 1000usd

En conclusión el cliente potencial es:

- Hombre o mujer de ambiente familiar de 5 hasta 65 años.
- Vive en Machachi y sus parroquias aledañas.
- Consume gastronomía típica 4 o más veces al mes.
- Nivel de educación secundario y superior.
- De clase económica media.

6.6.2.4 La Competencia

Del sondeo de los establecimientos de a y b de la ciudad de Machachi, se obtuvo que los posibles competidores son los restaurantes: LA POSADA DEL CHAGRA, ROSSY BURGER Y MARISQUERÍA EL COBEÑA, que mantienen un segmento fijo de mercado similar al del restaurante que se quiere implementar en la ciudad, así:

- LA POSADA DEL CHAGRA tiene: un menú básico tradicional porque venden platos típicos pero se encuentran ausentes los ancestrales (Timbushca, habas tasno, polla ronca, sopa de chagra, champús, ocas, mashuas, caspiroleta), marca registrada, publicidad en los medios de la localidad, ambientación rústica, mobiliario de madera,

ubicación estratégica (Av. Amazonas y Rafael Arroba), parqueadero improvisado (vía pública), un segmento de mercado (ingresos medio-altos), precio de los platos que oscila entre 2usd. hasta los 12usd., horario de atención lunes a domingo de 8h00 a 16h00. (lunes a jueves ofertan almuerzos y viernes- domingo platos típicos), cuentan servicio donde la comida se prepara en la cocina y un mesero(a) la lleva a la mesa de los comensales, se sirve los alimentos y bebidas por la derecha pero se retiran los platos por la izquierda, no se requiere de mucho personal porque (servicio americano) no es complicado cuenta con clientes promedio de 900 comensales mes; en consecuencia el restaurante que se va ha implementar cuenta con un menú típico tradicional autóctono de los chagras el cual es de la ciudad de Machachi, ambientación rústica con temática chacarera, mobiliario de madera, parqueadero propio y ubicación estratégica.

- ROSSY BURGER tiene: un menú típico de comida rápida, deficiente relación espacial de los procesos, marca registrada, mínima publicidad, ambientación sencilla, ubicación estratégica (Av. Amazonas y Luis Cordero), parqueadero en vía pública, un segmento de mercado con (ingresos bajos-medios), precio de los platos que oscila desde 1,25usd. hasta 10,00 usd., horario de atención de lunes-domingo de 11h00 a 21h00, servicio americano, cuenta con una clientela de 2100 personas mensuales; de acuerdo a la investigación planteada (valoración cultural chacarera en los habitantes de Machachi) el establecimiento gastronómico chacarero tendrá correcta relación espacial de los procesos, publicidad continua en medios de comunicación de la localidad, flyers con promociones y un menú distinto enfocado a valorar la cultura chacarera.
- MARISQUERIA LAGUNA AZUL cuenta con: menú típico de la costa, deficiente relación espacial de los procesos, ambientación poco agradable, sin registro de marca, escasa publicidad, ubicación

adecuada (Calle 11 de Noviembre y José Mejía), parqueadero acondicionado en la vía pública, un segmento de mercado (ingresos bajos-medios), precios de los platos desde 1,75usd. hasta 7,00 usd., horario de atención de lunes- domingo de 10h00 hasta 17h00, servicio americano, mucho tiempo de espera para el consumidor, mobiliario mixto, incomodidad para el cliente por el espacio pequeño que existe para transitar, incumplen con la aplicación de normas de asepsia, cuenta con 1200 clientes mensuales; todos estos motivos son causas para tomar las medidas correspondientes en el funcionamiento del restaurante chacarero; el tiempo de espera eficaz e información previa para el comensal, mesas con las correctas medidas de separación entre estas y la aplicación de los normas de asepsia.

Si se integran nuevos competidores al segmento de mercado o se consolidan los anteriores se ha tomado en cuenta barreras de entrada como la diferenciación del producto, además con el crecimiento de la marca.

6.6.2.5. El producto

Existen 4 futuros nombres para el restaurante, según el tipo de actividad y el tipo de empresa que se piensa implementar:

1. El Despertar del Chagra, se refiere a darle más valor a la gastronomía chacarera.
2. La Estampa del Chagra, un lugar donde se refugia el chagra acompañado de unas buenas bebidas y alimentos.
3. El Fogón del Chagra, sitio o lugar donde se cocina alimentos exclusivamente para el hombre de los valles andinos.

4. El Fogón Chacarero, sitio o lugar donde se elaboran alimentos tanto para la cultura chacarera como para los amantes de este tipo de gastronomía.

NOMBRE	CREATIVIDAD 1 - 5	INNOVACIÓN 1 - 5	UBICACIÓN 1 - 5	TOTAL
EL DESPERTAR DEL CHAGRA	3	3	5	11
LA ESTAMPA DEL CHAGRA	4	3	5	12
EL FOGÓN DEL CHAGRA	5	4	5	14
EL FOGÓN CHACARERO	5	5	5	15

CUADRO N°16 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña



Anexo C1. Fuente: Logo del Restaurante Elaborado por: Imprenta Kreasvin

“**EL FOGÓN CHACARERO**”, restaurante, mantendrá los siguientes indicadores:

- Elaboración y oferta de platos autóctonos (chacareros) de la ciudad de Machachi.
- Ambientación y decoración chacarera
- Aplicación de las normas de higiene y sanitación

Al mantener estos parámetros, el rescate cultural gastronómico chacarero estará presente y además la producción de platos será segura (ausencia de enfermedades alimentarias) para el consumo del cliente.

También el restaurante será de tipo familiar con un servicio rápido, la comida se prepara en la cocina y un mesero(a) la lleva a la mesa de los

comensales, se sirve los alimentos y bebidas por la derecha pero se retiran los platos por la izquierda, no se requiere de mucho personal porque el servicio americano no es complicado; también se contara con una publicidad visual y radial además de tener promociones.

- **Elaboración y oferta de platos autóctonos de la ciudad de Machachi**, los proveedores de la materia prima serán principalmente los expendedores de los mercados de la ciudad; para la producción se utilizará equipos, maquinaria, materiales acordes a su uso que se encuentren en buenas condiciones; para el procesamiento se fusiona tanto el sistema de producción tradicional (materia prima-transformación-confección) con los materiales que utilizaban los antepasados (fogón, tiesto, paila de cobre, entre otros), y la presentación de todos los platos será tradicional pero con un toque innovador como la decoración con garnish.
- **Ambientación y decoración chacarera**, el mobiliario será de tipo tradicional (madera) la decoración con lleva cabezas de animales disecados que forman parte de reliquias familiares (toro, venado), así como también las pieles de animales (vacuno, ovino) implementos de trabajo y vestimenta del chagra (montura, cabresto, huasca, sombrero, poncho, bufanda, pala, entre otros); por último la ambientación mediante la música (banda, pasocalles, albazos) galería (cuadros e instrumentos) de el personaje mestizo ubicado en el valle de Machachi.
- **Aplicación de normas de higiene y sanitación**, en el establecimiento se aplicará periódicamente controles de salud al personal (exámenes médicos) higiene y hábitos del personal (lavado de las manos antes-durante-después de cada proceso y cada vez que utilice el inodoro), tener uñas cortas y sin esmalte, entre otros. En la vestimenta usar ropa protectora de color blanco que le cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello con una malla, adicionalmente tener el calzado modelo sueco suela anti-derrapante, plantilla anti-húmeda, antibacterial, material poliuretano (resistente a altas temperaturas), entre otras y hacer énfasis en la capacitación sanitaria; cada

seis meses tanto al administrador como a los empleados basadas en principios generales de higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas.

Con todo lo mencionado el restaurante cumple condiciones adecuadas para vender un producto excelente a los comensales y fomentar la gastronomía típica chacarera.

6.6.3. Visión

MATRÍZ DE LA VISIÓN DEL FUTURO			
DEFINICIÓN	ELEMENTOS	PREGUNTAS GUÍAS	EJEMPLO
¿Dónde quiere llegar en 5 años con su empresa?	• Organización en perspectiva a largo plazo	• ¿Cómo será el restaurante en 5 años?	"El Despertar del Chagra" para el año 2015 será un establecimiento líder y con prestigio a nivel local, en el ámbito gastronómico tradicional ecuatoriano, con la institucionalidad del establecimiento por parte de la cámara de cultura del Cantón Mejía, siendo precursores en innovación tecnológica y en el manejo de normas de manipulación de los alimentos (materia prima), de esta manera atraer un target medio-alto de la localidad así como el mercado empresarial ofreciendo un servicio de catering, contando con profesionales competentes y actualizados de manera permanente.
	• Mercado	• ¿Qué otros mercados?	
	• Tecnología	• ¿Qué avances tecnológicos?	
	• Infraestructura	• ¿Qué infraestructura?	
	• Servicio	• ¿Qué otros servicios?	
	• Intención	• ¿Qué logros se pretende?	
	• Desarrollo Humano	• ¿Con que talento humano?	

CUADRO N°17 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

6.6.4. Misión

MATRÍZ DE LA MISIÓN EMPRESARIAL			
DEFINICIÓN	ELEMENTOS	PREGUNTAS GUÍA	EJEMPLO
Declaración precisa de lo que debe hacerse y aspira hoy, para llegar a cumplir la Visión	• Clientes	• ¿Quiénes son los clientes?	“El Despertar del Chagra” ofrecemos a nuestros comensales servicios de gastronomía tradicional chacarera, siendo pioneros en el mercado local de Machachi, recurriendo a la implementación tecnológica con un moderno equipamiento de cocina y administración adecuada en el local empleando un plan de control de gastos; para así conseguir beneficios propios, con la responsabilidad, el cumplimiento y la puntualidad en el desarrollo del establecimiento, fomentando la valoración gastronómica chacarera en los habitantes de Machachi, mediante la vinculación cultural del chagra en el restaurante, donde uno de los pilares fundamentales para el funcionamiento de la empresa es el talento humano.
	• Productos o servicios	• ¿Cuáles son los principales productos o servicios?	
	• Mercados	• ¿Dónde compite la empresa?	
	• Tecnología	• ¿Es la tecnología un interés primordial?	
	• Interés por la supervivencia, el crecimiento y la rentabilidad	• ¿Trata el establecimiento de alcanzar objetivos económicos?	
	• Filosofía	• ¿Cuáles son las creencias, aspiraciones y prioridades filosóficas fundamentales?	
	• Concepto de sí mismo	• ¿Cuál es la competencia distintiva o su principal ventaja competitiva?	
	• Interés por la imagen pública	• ¿Se preocupa la empresa por asuntos sociales, comunitarios, ambientales?	
	• Interés por los empleados	• ¿Los empleados son un activo importante para la empresa?	

CUADRO N°18 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

6.7. Metodología – Modelo Operativo

6.7.1. Producción, Operación y Legalidad

Producción

La Cocina Tradicional Chacarera es el resultado de la evolución de la cultura de los chagras a partir del siglo XIX en el Ecuador, donde se mezclan en

el tiempo sabores y regiones del país, para dar origen a esa rica tradición propia de los habitantes de Machachi quienes están dispuestos a mantenerla, pues representa parte sustancial de su historia e identidad.

Esta cultura conlleva muestras de creatividad culinaria, que de generación en generación se han transmitido, ejemplo son sin dudas las deliciosas humitas, la fritada, la chicha, la timbushca, polla ronca, entre otros que alimentan la mesa de cada machacheño.

La gastronomía chacarera es un conjunto de platos que son parte de la tradición, los mismos que se muestran a continuación:

RESTAURANTE “EL FOGÓN CHACARERO”

<p>Para empezar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Habas tasno 2. Habas y choclo con queso 3. Tortillas de Maíz con ají 4. Tamales 	<p>Precio</p> <p>0,40 usd. 1,20 usd. 1,53 usd. 1,41 usd.</p>
<p>Sopas, Caldos y Cremas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Timbushca 2. Sopa de chagra 3. Polla ronca 4. Ají de cuy 5. Ají de librilla 6. Yahuarlocro 	<p>Precio</p> <p>2,47 usd. 1,71 usd. 1,56 usd. 5,43usd. 3,76 usd. 3,57 usd.</p>
<p>Platos Principales</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tortillas de papa con caucara 2. Hornado 3. Fritada 4. Librilla en salsa de maní 5. Charfaina 	<p>Precio</p> <p>2,05 usd. 5,68 usd. 5,98 usd. 3,36 usd. 2,42 usd.</p>

Postres el complemento ideal 1. Quimbolitos 2. Humitas (Dulce) 3. Porción de Ocas 4. Porción de Mashuas 5. Machica Traposa	Precio 0,71 usd. 0,68 usd. 0,28 usd. 0,28 usd. 0,98 usd.
Bebidas Tradicionales 1. Chicha de jora 2. Champús 3. Morocho 4. Caspiroleta	Precio 0,61 usd. 0,52 usd. 0,68 usd. 0,49 usd.
Jugos Naturales 1. Mora 2. Frutilla 3. Taxo 4. Tomate de árbol	Precio 1,25 usd. 1,25 usd. 1,34 usd. 1,16 usd.
Aguas y Gaseosas 1. Tesalia 2. Guitig 3. Quintuples	Precio 0,50 usd 0,60 usd 0,60 usd
Licores 1. Licor de Zumfo 2. Puntas	Precio 1,50 usd. 0,50 usd.

CUADRO Nº19 Fuente: Alexandra Tituaña

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Adicionalmente en el establecimiento se ofrecerá una serie de menús tradicionales que se diferencian de los comunes (entrada, plato fuerte, postre y bebida) porque su conformación es a base de una entrada, plato fuerte y bebida tradicional o un plato fuerte, postre y bebida tradicional; el porque se conformo así este menú por la simple razón, de que la comida ecuatoriana contienen altas calorías en un solo plato y sería proporcionar al comensal un alto valor calórico en un menú, de esta manera los clientes saldrán satisfechos sin exceso de energía.

A continuación se muestra los siguientes menús:

RESTAURANTE “EL FOGÓN CHACARERO”

Menús una singularidad especial	Precio
1. Tortillas de Maíz, Yahuarlocro y chicha de jora	5,71 usd.
2. Habas, choclo con queso, polla ronca y morocho	3,49 usd.
3. Habas tasno, timbushca y jugo de mora	4,12 usd.
4. Tamales, sopa de chagra y chicha de jora	3,73 usd.
5. Habas tasno, ají de cuy y champús	6,35 usd.
6. Ají de librilla, porción de ocas y caspiroleta	4,65 usd.
7. Tortillas de papas con caucara, machica traposa y jugo de tomate	4,19 usd.
8. Hornado, porción de ocas y chicha de jora	6,57 usd.
9. Fritada, porción de mashuas y champús	6,78 usd.
10. Librilla en salsa de maní, quimbolito y jugo de frutilla	5,48 usd.
11. Habas choclo con queso, chanfaina y jugo de taxo	4,96 usd.

CUADRO N°20 Fuente: Alexandra Tituaña

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Recetas Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Las recetas estándar del restaurante tienen un formato definido el cual tiene la siguiente explicación.

MATRIZ DE RECETA ESTÁNDAR
Nombre del plato: Preparación culinaria (timbushca)
Código: numérico (0001)
Número de Porciones: para cuantos comensales es la preparación (20)
Peso por porción: cuánto pesa cada preparación (90gr)
Tiempo de preparación: cuánto tiempo se demora en preparar el plato (30 minutos)
Grado de Dificultad: Que tipo de dificultad tiene la preparación Alta (A), Media (M) y Baja (B)
Tiempo de cocción: Tiempo que se demora en cocer los alimentos (50 minutos)
Tipo de plato: dentro de la carta a que grupo pertenece: Entrada, Sopas, Platos fuertes, Postres, Bebidas, entre otros.

CUADRO N°21 Fuente: Alexandra Tituaña

Elaborado por: Alexandra Tituaña

MATRIZ DEL FORMATO DE LA RECETA ESTÁNDAR						
Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
	Alimentos o bebidas	Peso de cada alimento	Medida que se utiliza en la receta	Valor del producto en general	Valor del producto pero solo de lo que se utiliza en la receta	Paso a paso de la preparación del platillo.
					COSTO DE M.P.= valor total de la materia prima	

CUADRO N°22 Fuente: Alexandra Tituaña

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Margen de Error o Variación = 15%

Costo Total de la Preparación = Costo de Materia Prima x Margen de Error

CT de P= CM.P. + M. E.

Costo por Porción= Costo Total de la Preparación / Numero de porciones

C x P= CT de P / N de p

Precio potencial de Venta =Costo por porción x 2.5 (100% Utilidad Bruta de la cual el 50% Costos y Mano de obra; y 50% Utilidad antes de impuestos)

PPV= C.P x 2.5

Precio de venta al público= Precio potencial de venta +12 % IVA +10 % de servicio

PVP= PPV + 12%IVA +10 % Servicio

Habas tasno: es una preparación antigua donde se utiliza el tiesto como herramienta principal, y su ingrediente primordial son las habas secas que poseen gran contenido de proteínas y hierro, además tiene facultades de revitalizar la memoria y su cáscara molida es buena para evitar los vómitos.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Habas Tasno

Código: 001

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 90gr

Tiempo de preparación: 10 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 20 minutos

Tipo de plato: Entrada

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Habas secas	1.08	Kg	1,20	1,30	1. Remojar las habas con un día de anticipación en agua y añadir sal. 2. Tamizar las habas y colocarlas en el tiesto previamente calentado a 180°C y engrasado. 3. Mover constantemente las habas con ayuda de una cuchara de palo hasta que estén cocidas. 4. Colocar en un plato hondo y servir al cliente.
2	Sal	0.01	Kg	1,20	0,01	
3	Manteca de cerdo	0.013	Kg	2,64	0,03	
					COSTO DE M.P.= 1,34	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 1,34 + 15\% = 1,34 + 0,20 = 1,54$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 1,54 / 12 = 0,13$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,13 \times 2.5 = 0,33$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 0,33 + 0,04 + 0,03 = \mathbf{0,40usd}$$

Habas y choclo con queso: Este plato es una combinación de legumbres con una adición de proteína animal, que forman un conjunto de nutrientes buenos para el ser humano, su preparación es básica y sencilla.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Habas y choclo con queso

Código: 002

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 120gr

Tiempo de preparación: 10 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 50 minutos

Tipo de plato: Entrada

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Habas tiernas	0.72	Kg	2,20	1,58	1. Colocar en una olla grande que se encuentre agua hirviendo las habas y choclos previamente lavados 2. Anadir sal a lo anterior y dejar cocer por 50 minutos a una temperatura de 180°C 3. Escurrir el agua y servir en un plato base acompañado de una rodaja de queso y aji.
2	Choclo tierno	12	U	0,20	2,40	
3	Queso fresco	0.02	Kg	3,74	0,07	
4	Sal	0.01	Kg	1,20	0,01	
					COSTO DE M.P.= 4,06	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 4,06 + 15\% = 4,06 + 0,61 = 4,67$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 4,67 / 12 = 0,39$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,39 \times 2.5 = 0,98$$

$$VVP = PPV + 12\%IVA + 10 \% \text{ Servicio} = 0,98 + 0,12 + 0,10 = 1,20\text{usd}$$

Tortillas de Maíz: es una masa a base de harina de maíz mezclada con queso que se le da la forma redonda y aplanada llamada tortilla; su proceso de cocción se realiza en un tiesto y al momento de servir se lo acompaña de ají.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Tortillas de Maíz

Código: 003

Número de Porciones: 6

Peso por porción: 100gr

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tipo de plato: Entrada

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Harina de maíz	0.625	Kg	2,64	1,65	1. Mezclar la harina con la manteca de cerdo. 2. Después agregar la leche y los huevos 3. Poner el queso y sal. 4. Dividir la masa en 24 porciones con 25gr cada una 5. Extender en una mesa y amasar en una superficie enharinada cada porción y amasar con un bolillo delgado hasta que estén delgadas. 6. Freír en el tiesto a temperatura baja, de lado y lado 7. Colocar en un plato junto con el ají y servir.
2	Leche	0.375	L	0,70	0,26	
3	Huevos batidos	0.120	Kg	1,42	0,17	
4	Manteca de cerdo	0.045	Kg	2,64	0,12	
5	Queso fresco (rallado)	0.104	Kg	3,74	0,39	
					COSTO DE M.P.= 2,59	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 2,59 + 15\% = 2,59 + 0,39 = 2,98$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 2,98 / 6 = 0,50$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,50 \times 2.5 = 1,25$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10 \% \text{ Servicio} = 1,25 + 0,15 + 0,13 = 1,53 \text{usd}$$

Tamal: es un bocadito a base de mote cocinado en forma de empanada, rellena con cuero de cerdo, envuelto con hojas de achira y cocinado al vapor en una olla denominada tamalera.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Tamal

Código: 004

Número de Porciones: 6

Peso por porción: 120gr

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 50 minutos

Tipo de plato: Entrada

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Mote cocinado (Molido)	0.340	Kg	1,54	0,52	1. Batir las yemas, manteca, mantequilla, sal, azúcar y polvo de hornear 2. Añadir el mote y el queso. 3. Después agregar las claras batidas (nieve) 4. Cortar el cuero de chancho en juliana tomar 60gr de tamal y colocar en la hoja de achira en el centro se pone el cuero y envolver. 5. Cocer en una tamalera hasta que este la hoja de achira marchita. 6. Colocar en el plato 2 tamales junto con el ají y servir.
2	Huevos (separo clara y yema)	0.12	Kg	1,42	0,17	
3	Mantequilla	0.057	Kg	3,74	0,21	
4	Queso fresco (rallado)	0.170	Kg	3,74	0,64	
5	Sal	0.01	Kg	1,20	0,01	
6	Azúcar	0.01	Kg	1,00	0,01	
7	Polvo de hornear	0.02	Kg	8,33	0,16	
8	Cuero de cerdo (cocinado)	0.1	Kg	2,20	0,22	
9	Hojas de achira	12	U	0,04	0,48	
					COSTO DE M.P.= 2,42	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 2,42 + 15\% = 2,42 + 0,36 = 2,78$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 2,78 / 6 = 0,46$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,46 \times 2.5 = 1,15$$

$$VVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 1,15 + 0,14 + 0,12 = 1,41 \text{usd.}$$

Timbushca: Es un caldo propio de la sierra ecuatoriana que preparaban los indígenas su base es pecho y carne de res, acompañado de tubérculos, vegetales y otras proteínas animales.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Timbushca

Código: 005

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 300gr

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de Dificultad: M

Tiempo de cocción: 80 minutos

Tipo de plato: Caldo

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Pecho de res	1.362	Kg	2,20	3,00	1. En una olla hervir el pecho y la carne sin partir, el tomate, rama de cebolla, perejil y sal (hasta que estén suaves las carnes). 2. Luego tamizar el caldo y póngalo en otra olla, añada las papas enteras y la col picada 3. Agregue el pecho de res picado, cocine hasta que las papas estén suaves. 4. En un sartén adicione aceite, achiote realicé un refrito con la cebolla, el cilantro, condimente con sal, pimienta y comino. 5. Añada la carne de res picada, el maní, arroz, leche y deje hervir por 5 minutos. Retire del fuego. 6. Sirva el caldo con una papa entera bañada con la salsa de maní y perejil picado.
2	Carne de res	0.681	Kg	4,40	3,00	
3	Papas (enteras)	2.043	Kg	0,33	0,67	
4	Col (hojas)	12	U	0,01	0,12	
5	Tomate (brunoise)	0.1	Kg	2,20	0,22	
6	Cebolla blanca (rama)	0.04	Kg	1,10	0,04	
7	Arroz	0.18	Kg	0,99	0,17	
8	Perejil	0.015	Kg	1,66	0,02	
9	Ajos molidos	0.025	Kg	1,66	0,04	
10	Cilantro	0.135	Kg	1,66	0,22	
11	Cebolla blanca picada	0.18	Kg	0,55	0,09	
12	Maní (licuado)	0.027	Kg	2,75	0,07	
13	Huevos duros picados	0.18	Kg	1,42	0,26	
14	Leche	0.375	L	0,70	0,26	
15	Aceite	0.039	L	2,00	0,07	
16	Achiote	0.015	L	0,75	0,01	
17	Sal	0.039	Kg	1,20	0,05	
18	Pimienta	0.015	Kg	4,50	0,07	
19	Comino	0.015	Kg	4,50	0,07	
					COSTO DE M.P.= 8,45	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 8,45 + 15\% = 8,45 + 1,27 = 9,72$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 9,72 / 12 = 0,81$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,81 \times 2.5 = 2,03$$

$$VVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 2,03 + 0,24 + 0,20 = 2,47\text{usd}$$

Sopa de Chagra: es un plato autóctono de la ciudad de Machachi donde su principal contenido son las costillas de cerdo proveniente de la crianza en el sector, las papas y granos (arveja, frejol, choclo) son cultivados en la zona y es fácil encontrar estos productos; en los Mercados Central y Municipal de la localidad, este plato lleva su nombre al representativo chagra.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Sopa de Chagra

Código: 006

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 300gr

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de Dificultad: M

Tiempo de cocción: 65 minutos

Tipo de plato: Sopa

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Costilla de cerdo	0.908	Kg	3,85	3,50	1. En una olla con agua hirviendo, cocine las costillas por 30 minutos. 2. Luego retire la espuma de la superficie con ayuda de la espumadera y las costillas. 3. Añada las alverjas, fréjol y el choclo por 30 minutos. 4. Sofreír con aceite la cebolla blanca y el ajo, póngalos en la sopa, condimente con sal, pimienta y comino. 5. Freír las costillas por 5 minutos colóquelas en la sopa. 6. Incorpore el cilantro y sirva.
2	Papas cascara (pequeñas)	0.681	Kg	0,33	0,22	
3	Choclos	4	U	0,20	0,80	
4	Alverja	0.250	Kg	1,65	0,41	
5	Frejol (tierno)	0.250	Kg	1,65	0,41	
6	Cebolla blanca (brunoise)	0.02	Kg	1,10	0,02	
7	Ajos molidos	0.05	Kg	1,67	0,08	
8	Aceite	0.06	L	2,00	0,12	
9	Agua	4	L	ME	ME	
10	Sal	0.03	Kg	1,32	0,04	
11	Cilantro	0.06	Kg	1,66	0,10	
12	Pimienta	0.015	Kg	4,50	0,07	
13	Comino	0.015	Kg	4,50	0,07	
					COSTO DE M.P.= 5,84	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 5,84 + 15\% = 5,84 + 0,88 = 6,72$$

$$C \text{ x } P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 6,72 / 12 = 0,56$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,56 \times 2.5 = 1,40$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10 \% \text{ Servicio} = 1,40 + 0,17 + 0,14 = 1,71\text{usd}$$

Polla Ronca: es una colada a base de harina de cebada conocida como máchica la cual formaba uno de los alimentos básicos de la dieta de los antepasados ecuatorianos; en la actualidad su consumo es minoritario pero este plato conlleva proteínas animales y vegetales se le acompaña con tostado



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Polla ronca

Código: 007

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 300gr

Tiempo de preparación: 15 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 50 minutos

Tipo de plato: Colada

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Máchica	0.454	Kg	1,75	0,79	1. En 1000gr de agua fría añada la machica y disuelva (no formar grumos) 2. En una olla con agua hirviendo, cocine las costillas por 30 minutos 3. Luego retire la espuma de la superficie con ayuda de la espumadera y añada la machica y las papas cocina por 20 minutos. 4. Sofreír con manteca la cebolla blanca y el ajo, póngalos en la crema, condimente con sal, pimienta, cilantro y achiote. 5. Sirva la crema acompañado de tostado previamente elaborado.
2	Costillas de res	0.908	Kg	3,30	3,00	
3	Manteca de cerdo	0.015	Kg	2,75	0,04	
4	Papas	1.816	Kg	0,33	0,60	
5	Cebolla blanca (brunoise)	0.04	Kg	1,10	0,04	
6	Ajos molidos	0.025	Kg	1,66	0,04	
7	Agua	4	L	ME	ME	
8	Achiote	0.015	L	1,50	0,02	
9	Sal	0.03	Kg	1,32	0,03	
10	Pimienta	0.015	Kg	4,50	0,07	
11	Cilantro	0.03	Kg	1,66	0,05	
12	Tostado (acompañante)	0.54	Kg	1,10	0,60	
					COSTO DE M.P.= 5,28	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 5,28 + 15\% = 5,28 + 0,79 = 6,07$$

$$C \text{ x } P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 6,07 / 12 = 0,51$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,51 \times 2.5 = 1,28$$

$$VVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 1,28 + 0,15 + 0,13 = 1,56 \text{usd}$$

Ají de cuy: Es un plato apreciado en las provincias de Cotopaxi, Tungurahua y Pichincha, el principal protagonista de este plato es el cuy que es de origen peruano; el mismo se ha adaptado al clima de la serranía ecuatoriana formando parte de las especies domesticas que encontramos en el Ecuador, para la elaboración de esta comida a más de el peculiar animal lleva ají y salsa de zambo acompañada de papas.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Ají de cuy

Código: 008

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 360gr

Tiempo de preparación: 50 minutos

Grado de Dificultad: M

Tiempo de cocción: 95 minutos

Tipo de plato: Caldo

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Cuy asado	2	U	8,00	16,00	1. En un sartén, hacer el refrito con aceite-achiote y cebolla condimentar con sal pimienta y comino. 2. Añada el cuy asado y porcionado en 6 partes y refría por 15 minutos. 3. En una olla coloque esta preparación, añada agua, sal, pimienta y cocine a fuego lento por 20 minutos más, añade la salsa de pepa de zambo con la leche y deje espesar. 4. Sirva con ajíes previamente hervidos y huevos en una bandeja.
2	Papas	1.362	Kg	0,33	0,45	
3	Agua caliente	0.25	Kg	ME	ME	
4	Huevo cocinado	0.21	Kg	1,42	0,30	
5	Ajíes colorados (sin pepas)	0.04	Kg	1.10	0,04	
6	Salsa de pepa de zambo	0.135	Kg	4,41	0,60	
7	Leche	0.03	Kg	0,70	0,02	
8	Cebolla paitaña	0.15	Kg	1,10	0,17	
9	Ajo molido	0.05	Kg	1,66	0,08	
10	Aceite	0.135	L	2,00	0,27	
11	Achiote	0.068	L	1,50	0,10	
12	Sal	0.135	Kg	1,32	0,18	
13	Pimienta	0.068	Kg	3,00	0,20	
14	Comino	0.068	Kg	3,00	0,20	
					COSTO DE M.P.=	
					18,61	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 18,61 + 15\% = 18,61 + 2,79 = 21.40$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 21.40 / 12 = 1,78$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 1,78 \times 2.5 = 4,45$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10 \% \text{ Servicio} = 4,45 + 0,53 + 0,45 = 5,43\text{usd}$$

Ají de librilla: es una combinación del estomago del ganado vacuno la parte conocida como librilla con ají, maní, leche que son el complemento para la elaboración de este plato tradicional de la ciudad de Machachi.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Ají de librilla

Código: 009

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 360gr

Tiempo de preparación: 25 minutos

Grado de Dificultad: M

Tiempo de cocción: 45 minutos

Tipo de plato: Caldo

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Librilla	2.724	Kg	3,30	9,00	1. Lavar bien el librilla. 2. En una olla, cocine el librilla con las ramas de cebolla, el perejil y el ajo, por 30 minutos hasta que esté suave. 3. Luego sáquelo y córtelo en fine julienne. 4. En otra olla, coloque aceite, achiote, haga un refrito con la cebolla, perejil, el ají, sal, pimienta y comino. 5. Agregue el librilla cortado, el maní y la leche, deje hervir por 20 minutos más. 6. Aparte, cocine en agua hirviendo con sal las papas. 7. Se sirve con papas, bastante salsa de maní y perejil picado.
2	Papas (peladas)	2.724	Kg	0,33	0,90	
3	Maní molido	0.09	Kg	2,75	0,25	
4	Leche	1.5	L	0,70	1,05	
5	Cebolla blanca (rama)	0.08	Kg	1,10	0,09	
6	Cebolla blanca (picada)	0.5	Kg	1,10	0,55	
7	Perejil picado	0.06	Kg	1,67	0,10	
8	Ají	0.01	Kg	1,10	0,01	
9	Ajo molido	0.05	Kg	1,67	0,08	
10	Aceite	0.045	L	2,00	0,09	
11	Achiote	0.045	L	1,50	0,10	
12	Huevos duros	0.28	Kg	1,42	0,40	
13	Sal	0.045	Kg	1,32	0,06	
14	Pimienta	0.023	Kg	3,00	0,07	
15	Comino	0.023gr	Kg	3,00	0,07	
					COSTO DE M.P.=	
					12,82	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 12,82 + 15\% = 12,82 + 1,92 = 14,74$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 14,74 / 12 = 1,23$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 1,23 \times 2.5 = 3,08$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 3,08 + 0,37 + 0,31 = 3,76\text{usd}$$

Yahuarlocro: es un plato típico de la sierra ecuatoriana, su nombre proviene del quichua, *yahuar*=sangre y *locro*=guiso; es una sopa a base de papas, también contiene panza, librillo, hígados y pulmones de borrego y se acompaña con aguacate, cebollas y sangre de borrego.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Yahuarlocro

Código: 010

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 360gr

Tiempo de preparación: 25 minutos

Grado de Dificultad: M

Tiempo de cocción: 60 minutos

Tipo de plato: Caldo

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Tripa de borrego	1.362	Kg	4,40	6,00	1. Limpie las tripas con sal, el jugo de limón y las hojas de hierba buena. 2. Enjuáguelas, déjelas reposar y vuelva a lavarlas. 3. En una olla con agua y sal, cocine las tripas por 30 minutos, retírelas del fuego y córtelas en med dice. 4. Conserve el caldo en que las cocino. 5. En otra olla, haga el refrito aceite, achiote, la cebolla blanca, el cilantro, orégano, sal pimienta, comino y ajo. 6. Añada el maní previamente disuelto en leche, el caldo del menudo, las papas, la sangre de borrego previamente cocinada, tamizada y desmenuzada. 7. Cocine por unos 30 minutos, antes de retirar del fuego e incorpore el menudo picado. 8. Sirva acompañado con sangre y aguacate
2	Sangre de borrego	0.908	Kg	2,20	2,00	
3	Agua	4	L	ME	ME	
4	Leche	0.5	L	0,70	0,35	
5	Papas(med Dice)	0.908	Kg	1,10	1,00	
6	Cebolla blanca (ramas)	0.32	Kg	1,10	0,35	
7	Maní molido	0.227	Kg	2,75	0,63	
8	Limonas (jugo)	10	U	0,02	0,20	
9	Cebolla paiteña	0.05	Kg	1,10	0,06	
10	Orégano	0.06	Kg	1,00	0,06	
11	Ajo	0.06	Kg	1,66	0,10	
12	Hierba buena (hojas)	0.06	Kg	1,66	0,10	
13	Aceite	0.045	L	2,00	0,09	
14	Achiote	0.045	L	1,50	0,07	
15	Sal	0.055	Kg	1,20	0,07	
16	Pimienta	0.03	Kg	3,00	0,09	
17	Comino	0.03	Kg	3,00	0,09	
18	Aguacate	3	U	0,30	0,90	
					COSTO DE M.P.=	
					12,16	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 12,16 + 15\% = 12,16 + 1,82 = 13,98$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 13,98 / 12 = 1,17$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 1,17 \times 2.5 = 2,93$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 2,93 + 0,35 + 0,29 = 3,57 \text{usd}$$

Tortillas de papa con caucara: es un plato de origen indígena que ha subsistido en el tiempo y principalmente en la zona andina del Ecuador, la ofertan en los Mercados de cada ciudad por ser de fácil preparación y la aceptación de sus consumidores, la caucara es la parte más dura de la res pues se encuentra en zonas venosas.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Tortilla de papa con caucara

Código: 011

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 360gr

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de Dificultad: F

Tiempo de cocción: 25 minutos

Tipo de plato: Fuerte

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Papa chola (cocida y hecha puré)	1.816	Kg	0,33	0,60	1. Preparar un refrito con la cebolla blanca y la manteca, mezclar con las papas y amasar para que tomen un color uniforme. 2. Tomar 50gr de la masa y formar la tortilla, rellenarla con el queso y poner a dorar en la plancha. 3. Mezclar el jugo de limón con la sal, agregar 63gr de agua y 15gr de aceite, reservar. 4. Mezclar la remolacha con la zanahoria y sazonar con la mitad de la preparación del limón, y la otra mitad reservar para el momento mismo de servir el plato. Sazonar la lechuga. 5. Preparar un adobo con el comino, ajo, sal, pimienta y aceite achiote, mezclar perfectamente todos los ingredientes y sazonar la carne, dejar en reposo durante una hora hasta que adquiera sabor la carne. 6. Llevar a la plancha a fuego moderado, cuando esté caliente poner la carne hasta que se dore y esté perfectamente cocida. 7. Para servir, colocar el plato con las tortillas, la ensalada y la carne.
2	Queso fresco (rallado)	0.227	Kg	3,74	0,85	
3	Manteca de cerdo	0.18	Kg	2,75	0,50	
4	Sal	0.09	Kg	1,32	0,12	
5	Achiote	0.03	L	1,50	0,05	
6	Aguacate	3	U	0,30	0,90	
7	Lechuga	0.15	Kg	1,66	0,25	
8	Zanahoria	0.227	Kg	1,10	0,25	
9	Remolacha	0.227	Kg	0,55	0,13	
10	Limón	4u	U	0,02	0,08	
11	Cebolla blanca (fino brunoise)	0.04	Kg	1,10	0,04	
12	Caucara (large dice)	0.908	Kg	3,30	3,00	
13	Ajo	0.025	Kg	1,66	0,04	
14	Pimienta	0.03	Kg	3,00	0,09	
15	Comino	0.03	Kg	3,00	0,09	

COSTO DE M.P.= 6,99

$$\text{CT de P} = \text{CM.P.} + \text{M. E.} = 6,99 + 15\% = 6,99 + 1,05 = 8,04$$

$$\text{C x P} = \text{CT de P} / \text{N de p} = 8,04 / 12 = 0,67$$

$$\text{PPV} = \text{C.P} \times 2.5 = 0,67 \times 2.5 = 1,68$$

$$\text{VVP} = \text{PPV} + 12\% \text{IVA} + 10\% \text{ Servicio} = 1,68 + 0,20 + 0,17 = \mathbf{2,05 \text{usd}}$$

Hornado: es una práctica que vino de España que fue arraigada por los ecuatorianos y principalmente por los serranos, es un plato que atrae bastante al cliente por su composición, sabor y sus distintas preparaciones.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Hornado

Código: 012

Número de Porciones: 25

Peso por porción: 420gr

Tiempo de preparación: 60 minutos

Grado de Dificultad: A

Tiempo de cocción: 180 minutos

Tipo de plato: Fuerte

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Pierna de cerdo	9.084	Kg	3,30	30,00	1. Limpie bien la pierna de choncho, bañe con el limón. 2. Prepare un aliño con la chicha, el ajo, sal, pimienta, comino 3. Condimente la pierna realizándole algunas incisiones. 4. Déjela macerando por un día. 5. Pre-caliente el horno a 350°C. 6. En una olla pequeña derrita la manteca y mezcle con achiote, bañe la pierna de choncho con esta mezcla. 7. Hornee por 2 horas. Sirva con mote, agrio, tajás de aguacate, lechuga y ají
2	Limón (jugo)	3u	U	0,02	0,06	
3	Ajo molido	0.25	Kg	1,66	0,42	
4	Comino	0.045	Kg	3,00	0,14	
5	Sal	0.045	Kg	4,00	0,18	
6	Pimienta	0.015	Kg	3,00	0,05	
7	Chicha de jora	2	Kg	1,00	2,00	
8	Manteca de cerdo	0.340	Kg	2,75	0,94	
9	Achiote molido	0.03	L	1,50	0,05	
10	Mote (cocinado)	2	Kg	1,54	3,08	
11	Agrio	2.25	Kg	0,66	1,50	
12	Lechuga	0.15	Kg	1,67	0,25	
13	Aguacate	6	U	0,30	1,80	
					COSTO DE M.P.=	
					40,47	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 40,47 + 15\% = 40,47 + 6,07 = 46,54$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 46,54 / 25 = 1,86$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 1,86 \times 2.5 = 4,65$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10 \% \text{ Servicio} = 4,65 + 0,56 + 0,47 = 5,68 \text{usd}$$

Fritada: Es un plato típico de Ecuador donde su principal componente es la carne de chancho; que se cocina en agua hirviendo con condimentos varios y luego se fríe con la grasa del cerdo, en una paila de bronce sobre las llamas, proporcionando un sabor único en la gastronomía ecuatoriana.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Fritada

Código: 013

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 420gr

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de Dificultad: A

Tiempo de cocción: 60 minutos

Tipo de plato: Fuerte

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Carne de cerdo	3.632	Kg	4,41	16,00	1. Lave la carne y corte en pedazos, agregué sal, pimienta, ajo y comino 2. En una paila de bronce, cocina la carne con cerveza y la cebolla blanca, hasta que se consuma el líquido por 50 minutos. 3. Después agregué la manteca y deje dorar por 10 minutos. 4. Servir acompañado de mote, maduro, papa y tostado.
2	Ajo molido	0.06	Kg	1,67	0,10	
3	Cebolla blanca (large dice)	0.24	Kg	1,10	0,26	
4	Cerveza	1	L	0,93	0,93	
5	Sal	0.035	Kg	1,33	0,05	
6	Pimienta	0.015	Kg	3,00	0,05	
7	Comino	0.015	Kg	3,00	0,05	
8	Manteca de cerdo	0.03	Kg	2,64	0,08	
9	Mote (cocinado)	1	Kg	1,54	1,54	
10	Maduro	6	U	0,125	0,75	
11	Papa	0.454	Kg	0,33	0,15	
12	Tostado	0.454	Kg	1,10	0,50	
					COSTO DE M.P.=	
					20,46	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 20,46 + 15\% = 20,46 + 3,07 = 23,53$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 23,53 / 12 = 1,96$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 1,96 \times 2.5 = 4,90$$

$$VVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 4,90 + 0,59 + 0,49 = 5,98\text{usd}$$

Librillo en Salsa de Maní: es una de las delicias gastronómicas ecuatorianas la elaboración de este plato constituye el librillo (panza de vaca) y maní (leguminosa que se da en la costa) disuelto en leche estos son el pilar fundamental de esta preparación.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Librillo en salsa de Maní

Código: 014

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 420gr

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de Dificultad: M

Tiempo de cocción: 50 minutos

Tipo de plato: Fuerte

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Librillo	2.27	Kg	3,30	7,50	1. Limpie bien el librillo con naranja y limón. 2. Realice un refrito con la cebolla blanca, paiteña, el pimiento, perejil y cilantro, agregué sal, pimienta, comino y ajo. 3. En una olla ponga a cocinarlo por 30 minutos, luego córtelo en fino juliana, agregue el refrito, las papas, el maní disuelto en leche, siga cocinando por 20 minutos más. 4. Servir acompañado con papas y maduro.
2	Papas	1.816	Kg	0,33	0,60	
3	Cebolla blanca (brunoise)	0.24	Kg	1,10	0,26	
4	Pimiento (brunoise)	0.12	Kg	1,10	0,13	
5	Cebolla paiteña (brunoise)	0.2	Kg	1,10	0,22	
6	Perejil	0.09	Kg	1,66	0,15	
7	Cilantro	0.09	Kg	1,66	0,15	
8	Maní molido	0.06	Kg	2,64	0,16	
9	Leche	0.5	L	0,70	0,35	
10	Ajo molido	0.05	Kg	1,66	0,08	
11	Aceite	0.03	L	2,00	0,06	
12	Achiote	0.03	L	1,50	0,05	
13	Sal	0.035	Kg	1,32	0,05	
14	Pimienta	0.015	Kg	3,00	0,05	
15	Comino	0.015	Kg	3,00	0,05	
16	Papas(cocidas)	1.362	Kg	0,99	1,35	
17	Maduro (frito)	2	U	0,125	0,25	
					COSTO DE M.P.=	
					11,46	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 11,46 + 15\% = 11,46 + 1,72 = 13,18$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 13,18 / 12 = 1,10$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 1,10 \times 2.5 = 2,75$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 2,75 + 0,33 + 0,28 = 3,36\text{usd}$$

Chanfaina: Es una receta tradicional ecuatoriana que admite múltiples ingredientes y formas de prepararla, una de las preparaciones es el riñón de cerdo cocido con la mezcla de papas fritas obteniendo una expresión culinaria deliciosa.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Chanfaina

Código: 015

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 420gr

Tiempo de preparación: 30 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 40 minutos

Tipo de plato: Fuerte

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Riñón de Cerdo	1.362	Kg	4,41	6,00	1. Lave los riñones con agua, limón y harina. 2. En una olla con agua y sal cocine los riñones por 30 minutos. 3. Luego córtelos en large dice. 4. Después pele las papas, córtelas en large dice y fríalas en abundante aceite caliente, fría por unos minutos la cebolla, condimente con sal, pimienta, comino. 5. Luego mezcle con los riñones y las papas fritas.
2	Perejil (picado)	0.06	Kg	0,55	0,03	
3	Tomate	0.24	Kg	2,20	0,53	
4	Papas	1.362	Kg	0,33	0,45	
5	Aceite	0.5	L	2,00	1,00	
6	Achiote	0.015	L	1,50	0,02	
7	Sal	0.035	Kg	1,32	0,05	
8	Pimienta	0.015	Kg	3,00	0,05	
9	Comino	0.015	Kg	3,00	0,05	
10	Limón	3	U	0,02	0,06	
11	Cebolla blanca (fina brunoise)	0.045	Kg	1,10	0,05	
					COSTO DE M.P.= 8,29	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 8,29 + 15\% = 8,29 + 1,24 = 9,53$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 9,53 / 12 = 0,79$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,79 \times 2.5 = 1,98$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10 \% \text{ Servicio} = 1,98 + 0,24 + 0,20 = 2,42\text{usd}$$

Quimbolito: la etimología de su nombre es desconocido, antes la preparaban como torta ahora su preparación es variada pero en forma de empanada abombada envuelta en hoja de achira cocida al vapor.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Quimbolitos

Código: 016

Número de Porciones: 18

Peso por porción: 90gr

Tiempo de preparación: 15 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tipo de plato: Postre

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Harina de maíz blanco	0.114	Kg	1,32	0,15	1. En un bowl batir la mantequilla con el azúcar, el queso rallado y las yemas de huevo, hasta que este espumosa 2. Añadir la copa de puntas y después poco a poco las harinas cernidas y mezcladas con el polvo de hornear. 3. Batir y unir con las claras de huevo batidas a punto de nieve, poner 90gr de la preparación en la hoja en su centro, 4. Añadir unas pasas y doblar bien la hoja, cocinar en la tamalera durante 30 minutos más o menos.
2	Harina de trigo	0.114	Kg	1,10	0,13	
3	Huevos	0.36	Kg	1,42	0,51	
4	Queso rallado	0.170	Kg	3,75	0,64	
5	Mantequilla	0.170	Kg	3,85	0,66	
6	Azúcar	0.170	Kg	0,99	0,17	
7	Pasas	0.028	Kg	2,20	0,06	
8	Puntas	0.03	L	12	0,36	
9	Polvo de hornear	0.015	Kg	3,33	0,05	
10	Hojas de achira	18u	U	0,041	0,74	
					COSTO DE M.P.= 3,47	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 3,47 + 15\% = 3,56 + 0,52 = 4,08$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 4,08 / 18 = 0,23$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,23 \times 2.5 = 0,58$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10 \% \text{ Servicio} = 0,58 + 0,07 + 0,06 = \mathbf{0,71usd}$$

Humita: es de origen indígena preparado generalmente con masa de maíz cocida normalmente al vapor, envuelta en hojas de la mazorca de la misma planta de maíz, que puede llevar o no relleno como queso y raspadura teniendo un sabor dulce o salado.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Humitas (Dulce)

Código: 017

Número de Porciones: 24

Peso por porción: 90gr

Tiempo de preparación: 40 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 60 minutos

Tipo de plato: Postre

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Choclo maduro desgrano	1.5	Kg	1,00	1,50	1. Muela y cierna el choclo. 2. Derrita en un sartén la manteca y la mantequilla y añada al choclo junto con el queso rallado, la sal, esencia de vainilla, anís, pasas y el polvo de hornear. 3. Revuelva bien con una cuchara de madera, añada el azúcar poco a poco, mezcle después de cada adición y compruebe que el nivel de azúcar. 4. Agregue las yemas y revuelva. Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas cuidadosamente a la preparación sin batir. 5. Sobre cada hoja de choclo ponga 90gr de la preparación, doble los costados de la hoja y luego las puntas y vaya colocando cada humita sobre la rejilla de la tamalera. 6. Y déjelas cocinar al vapor durante 1 hora. Sírvalas calientes
2	Mantequilla	0.227	Kg	3,85	0,87	
3	Manteca de cerdo	0.114	Kg	2,75	0,31	
4	Queso rallado	0.227	Kg	3,74	0,85	
5	Azúcar	0.144	Kg	0,99	0,14	
6	Polvo de hornear	0.02	Kg	3,33	0,06	
7	Huevos	0.36	Kg	1,42	0,51	
8	Hojas de choclo	24u	U	MR	MR	
9	Sal	0.005	Kg	1,32	0,00	
10	Esencia de vainilla	0.015	L	10	0,15	
11	Anís en polvo	0.015	Kg	10	0,15	
12	Pasas	0.028	Kg	2,20	0,06	
					COSTO DE M.P.= 4,60	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 4,60 + 15\% = 4,60 + 0,69 = 5,29$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 5,29 / 24 = 0,22$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,22 \times 2.5 = 0,55$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10 \% \text{ Servicio} = 0,55 + 0,07 + 0,06 = \mathbf{0,68usd}$$

Mashua: es una tubérculo originaria de los andes, es muy rústica, por ello puede cultivarse en suelos pobres, sin uso de fertilizantes y pesticidas, también se le atribuye propiedades curativas del hígado y riñón.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Mashua

Código: 018

Número de Porciones: 6

Peso por porción: 90gr

Tiempo de preparación: 5 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tipo de plato: Postre

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Mashua	1.08	Kg	0,44	0,48	1. Lavar bien las mashuas previamente asoleadas (mínimo 1 semana). 2. Poner a hervir el agua, adicionar las mashuas y dejar cocer por 30 minutos. 3. Escurrir el agua y servir.
2	Agua	0.1gr	L	ME	ME	
					COSTO DE M.P.= 0,48	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 0,48 + 15\% = 0,48 + 0,07 = 0,55$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 0,55 / 6 = 0,09$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,09 \times 2.5 = 0,23$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 0,23 + 0,03 + 0,02 = \mathbf{0,28usd}$$

Oca: Es una tubérculo perenne de origen andino es sustituto de la papa pero tiene un rendimiento menor, el sabor del tubérculo es intenso y ligeramente ácido; según la cocción empleada, la textura va desde la crocante, como la de una zanahoria, a almidonada y harinosa cuando está completamente cocida.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Ocas

Código: 019

Número de Porciones: 6

Peso por porción: 90gr

Tiempo de preparación: 5 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tipo de plato: Postre

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Oca	1.08	Kg	0,44	0,48	1. Lavar bien las ocas previamente asoleadas (mínimo 1 semana). 2. Poner a hervir el agua, adicionar las ocas y dejar cocer por 30 minutos. 3. Escurrir el agua y servir.
2	Agua	0.1	L	ME	ME	
					COSTO DE M.P.= 0,48	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 0,48 + 15\% = 0,48 + 0,07 = 0,55$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 0,55 / 6 = 0,09$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,09 \times 2.5 = 0,23$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 0,23 + 0,03 + 0,02 = \mathbf{0,28usd}$$

Máchica traposa: es un postre que contiene como base la harina de cebada y queso que a su vez se mezclan y forman esta preparación exquisita, la misma era consumida por los indígenas.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Máchica Traposa

Código: 020

Número de Porciones: 12

Peso por porción: 90gr

Tiempo de preparación: 5 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tipo de plato: Postre

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Machica	0.75	Kg	1,65	1,24	1. En la paila donde se elaboró la fritada (desperdicios mapahuira) ponga la mantequilla, el azúcar y el queso. 2. Calientelos y revuélvalos hasta que se incorporen bien. 3. Agregue la machica y sirva.
2	Azúcar	0.375	Kg	0,99	0,37	
3	Mantequilla	0.09	Kg	3,85	0,35	
4	Queso fresco	0.375	Kg	3,74	1,40	
					COSTO DE M.P.= 3,36	

CT de P= CM.P. + M. E.= 3,36 + 15% = 3,36 + 0,50 = 3,86

C x P= CT de P / N de p = 3,86 / 12 = 0,32

PPV= C.P x 2.5 = 0,32 x 2.5 = 0,80

PVP= PPV + 12%IVA +10 % Servicio = 0,80 + 0,10 + 0,08= 0,98usd

Chicha de jora: es una bebida tradicional de la región andina la bebida obtenida por fermentación, de la materia azucarada contenida en el maíz malteado, se denomina jora al producto de la germinación controlada de los granos de maíz, este compuesto es generalmente consumido en fiestas de pueblo.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Chicha de Jora

Código: 021

Número de Porciones: 20

Peso por porción: 60gr

Tiempo de preparación: 5 minutos

Grado de Dificultad: A

Tiempo de cocción: 30 minutos

Tipo de plato: Bebida

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Maíz	1	Kg	1,10	1,10	1. Al maíz se lo remoja 24 horas, después de esto se lo envuelve en una tela mojada y se lo deja por unos 3 días. 2. Al finalizar el tercer día, se lo muele. 3. Hervir el agua con la jora por un tiempo de tres horas. 4. Agrega el azúcar y se lo deja hervir por unos 15 minutos más, revolviendo constantemente. 5. Se lo cierra y se lo deja reposar por un día. 6. Después de esto, estará listo para servirlo
2	Agua	8	L	ME	ME	
3	Azúcar Morena	2.5	Kg	0,88	2,20	
4	Canela	0.005	Kg	10	0,05	
5	Clavo de Olor	0.005	Kg	10	0,05	
					COSTO DE M.P.= 3,40	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 3,40 + 15\% = 3,40 + 0,51 = 3,91$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 3,91 / 20 = 0,20$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,20 \times 2.5 = 0,50$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 0,50 + 0,06 + 0,05 = \mathbf{0,61usd}$$

Champús: es una bebida fría tradicional que conlleva una variedad de especias pero su base es el maíz, su preparación tarda mucho pero el resultado final es exquisito.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Champús

Código: 022

Número de Porciones: 8

Peso por porción: 60gr

Tiempo de preparación: 60 minutos

Grado de Dificultad: A

Tiempo de cocción: 60 minutos

Tipo de plato: Bebida

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Maíz quebrado	1	Kg	1,10	1,10	1. Moler el maíz en molino este se mezcla con agua tibia y se le deja en reposo para que fermente (12 a 15 días). Una vez fermentado se le separa la parte superficial. 2. Luego al producto restante se le separa el agua con un tamiz el producto que queda se muele por segunda vez, el jugo se separa y al producto molido se le agrega agua limpia y se cierne, para luego mezclar los dos líquidos. 3. En paila se cocina este residuo, al que se le agrega las hierbas aromáticas mencionadas. 4. Se deja reducir ¼, se retira del fuego y dejar enfriar. 5. Conservar
2	Agua	16	L	ME	ME	
3	Cedrón	0.005	Kg	2.5	0,01	
4	Hierba luisa	0.005	Kg	2.5	0,01	
5	Canela	0.005	Kg	2.5	0,01	
6	Anís estrellado	0.005	Kg	2.5	0,01	
7	Hoja de naranja	0.005	Kg	2.5	0,01	
					COSTO DE M.P.= 1,15	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 1,15 + 15\% = 1,15 + 0,17 = 1,32$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 1,32 / 8 = 0,17$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,17 \times 2.5 = 0,43$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10\% \text{ Servicio} = 0,43 + 0,05 + 0,04 = \mathbf{0,52usd}$$

Morocho: proviene del vocablo quichua “muruch’u”, o lo que es igual a pepa blanca, la bebida esta hecha a base de maíz blanco y aderezado con canela y otras especias traídas por los españoles durante la Conquista, es un producto que ha empezado a entrar a las cocinas más exigentes del país.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Morocho

Código: 023

Número de Porciones: 16

Peso por porción: 80gr

Tiempo de preparación: 10 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 60 minutos

Tipo de plato: Bebida

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Morocho	0.908	Kg	1,65	1,50	1. Dejar remojar el morocho un día antes de su preparación, previamente lavado. 2. Hervir el agua y agregar el morocho. Cocinar durante una hora aproximadamente. 3. Revolver constantemente para evitar que se pegue. 4. Cuando el morocho esté cocinado, agregar la leche y la canela y seguir revolviendo. 5. Endulzar azúcar y servir.
2	Agua	5	L	ME	ME	
3	Leche	2	L	0,70	1,40	
4	Canela	0.005	Kg	2,5	0,01	
5	Azúcar	0.12	Kg	0,99	0,12	

COSTO DE M.P.= 3,03

$$\text{CT de P} = \text{CM.P.} + \text{M. E.} = 3,03 + 15\% = 3,03 + 0,45 = 3,48$$

$$\text{C x P} = \text{CT de P} / \text{N de p} = 3,48 / 16 = 0,22$$

$$\text{PPV} = \text{C.P} \times 2.5 = 0,22 \times 2.5 = 0,55$$

$$\text{PVP} = \text{PPV} + 12\% \text{IVA} + 10\% \text{ Servicio} = 0,55 + 0,07 + 0,06 = \mathbf{0,68 \text{usd}}$$

Caspiroleta: es un dulce sencillo y delicioso que se acostumbra a preparar por los lados andinos, es una bebida caliente a base de leche y huevos, su tiempo de elaboración es corto y de fácil preparación.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Caspiroleta

Código: 024

Número de Porciones: 16

Peso por porción: 80gr

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tipo de plato: Bebida

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Leche	1.5	Kg	0,70	1,05	1. Separe yemas de claras y bata las claras a punto de nieve. 2. Agregue la yema hasta que este consistente. 3. Aparte hierva la leche con la canela, la pimienta y el azúcar. 4. Retire del fuego, añada el huevo batido, moviendo constantemente. 5. Servir caliente.
2	Huevo	0.72	Kg	1,42	1,02	
3	Canela	0.005	Kg	2,5	0,01	
4	Azúcar	0.12	Kg	0,99	0,12	
5	Pimienta dulce	0.005	Kg	2,5	0,01	

COSTO DE M.P.= 2,21

$$\text{CT de P} = \text{CM.P.} + \text{M. E.} = 2,21 + 15\% = 2,21 + 0,33 = 2,54$$

$$\text{C x P} = \text{CT de P} / \text{N de p} = 2,54 / 16 = 0,16$$

$$\text{PPV} = \text{C.P} \times 2.5 = 0,16 \times 2.5 = 0,40$$

$$\text{VVP} = \text{PPV} + 12\% \text{IVA} + 10\% \text{ Servicio} = 0,40 + 0,05 + 0,04 = \mathbf{0,49\text{usd}}$$

Jugo de mora: es una mezcla de líquido (agua) con fruta (mora) y azúcar para obtener un jugo sustancioso y nutritivo, se le puede adicionar leche, huevo dependiendo del gusto del cliente y sirve para calmar la sed.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Jugo de Mora

Código: 025

Número de Porciones: 1

Peso por porción: 80gr

Tiempo de preparación: 5 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 0 minutos

Tipo de plato: Bebida

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Mora	0.15	Kg	2,20	0,33	1. Lave y licúe las moras intensamente con el agua y el azúcar. 2. Ciérnalas y sirva
2	Agua	0.50	L	ME	ME	
3	Azúcar	0.03	Kg	0,99	0,03	
					COSTO DE M.P.= 0,36	

$$\text{CT de P} = \text{CM.P.} + \text{M. E.} = 0,36 + 15\% = 0,36 + 0,05 = 0,41$$

$$\text{C x P} = \text{CT de P} / \text{N de p} = 0,41 / 1 = 0,41$$

$$\text{PPV} = \text{C.P} \times 2.5 = 0,41 \times 2.5 = 1,03$$

$$\text{VVP} = \text{PPV} + 12\% \text{IVA} + 10\% \text{ Servicio} = 1,03 + 0,12 + 0,10 = \mathbf{1,25\text{usd}}$$

Jugo de frutilla: es una mezcla de líquido (agua) con fruta (frutilla) y azúcar para obtener una bebida sustanciosa y nutritiva, se le puede adicionar leche, huevo dependiendo del gusto del cliente y sirve para calmar la sed.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Jugo de Frutilla

Código: 026

Número de Porciones: 1

Peso por porción: 80gr

Tiempo de preparación: 5 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 0 minutos

Tipo de plato: Bebida

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Frutilla	0.15	Kg	2,00	0,33	1. Lave y licúe las frutillas intensamente con el agua y el azúcar. 2. Ciénnalas y coloque en un vaso.
2	Agua	0.50	L	ME	ME	
3	Azúcar	0.03	Kg	0,99	0,03	
					COSTO DE M.P.= 0,36	

$$\text{CT de P} = \text{CM.P.} + \text{M. E.} = 0,36 + 15\% = 0,36 + 0,05 = 0,41$$

$$\text{C x P} = \text{CT de P} / \text{N de p} = 0,41 / 1 = 0,41$$

$$\text{PPV} = \text{C.P} \times 2.5 = 0,41 \times 2.5 = 1,03$$

$$\text{PVP} = \text{PPV} + 12\% \text{IVA} + 10\% \text{ Servicio} = 1,03 + 0,12 + 0,10 = 1,25 \text{usd}$$

Jugo de taxó: es una mezcla de líquido (agua) con fruto (taxó) y azúcar para obtener un jugo sustancioso y nutritivo, se le puede adicionar huevo dependiendo del gusto del cliente y sirve para calmar la sed.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Jugo de Taxo

Código: 027

Número de Porciones: 1

Peso por porción: 80gr

Tiempo de preparación: 5 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 0 minutos

Tipo de plato: Bebida

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Taxo	2	U	0,15	0,30	1. El taxo pelado licué con el agua, la leche y el azúcar. 2. Cierna y coloque en un vaso
2	Agua	0,25	Kg	ME	ME	
3	Leche	0,075	L	0,70	0,05	
4	Azúcar	0.03	Kg	0,99	0,03	
					COSTO DE M.P.= 0,38	

$$CT \text{ de } P = CM.P. + M. E. = 0,38 + 15\% = 0,38 + 0,06 = 0,44$$

$$C \times P = CT \text{ de } P / N \text{ de } p = 0,44 / 1 = 0,44$$

$$PPV = C.P \times 2.5 = 0,44 \times 2.5 = 1,10$$

$$PVP = PPV + 12\%IVA + 10 \% \text{ Servicio} = 1,10 + 0,13 + 0,11 = 1,34\text{usd}$$

Jugo de tomate de árbol: es una mezcla de líquido (agua) con fruto (tomate de árbol) y azúcar para obtener una bebida sustanciosa y nutritiva, se le puede adicionar huevo dependiendo del gusto del cliente y sirve para calmar la sed.



Receta Estándar del Restaurante “El Fogón Chacarero”

Nombre del plato: Jugo de Tomate de árbol

Código: 028

Número de Porciones: 1

Peso por porción: 80gr

Tiempo de preparación: 5 minutos

Grado de Dificultad: B

Tiempo de cocción: 0 minutos

Tipo de plato: Bebida

Nº	INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL	PROCEDIMIENTO
1	Tomate de Árbol (cocinado)	2	U	0,15	0,30	1. Parta el tomate licué con el agua y el azúcar. 2. Cierna y coloque en un vaso
2	Agua	0.50	L	ME	ME	
3	Azúcar	0.03	Kg	0,99	0,03	
					COSTO DE M.P.= 0,33	

CT de P= CM.P. + M. E.= 0,33 + 15% = 0,33 + 0,05 = 0,38

C x P= CT de P / N de p = 0,38 / 1 = 0,38

PPV= C.P x 2.5 = 0,38 x 2.5 = 0,95

VVP= PPV + 12%IVA +10 % Servicio = 0,95 + 0,11 + 0,10= 1,16usd

Inventario del Establecimiento “El Fogón Chacarero”

Inventario de Materiales, Maquinarias y Mobiliarios

Material	Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Olla	Marca Umco con capacidad de 25L de acero	3	80,00usd.	240,00usd
Olla	Marca Umco con capacidad de 50L de acero	2	100,00usd	200,00usd
Olla	Marca Umco con capacidad de 125L de acero	1	175,00usd	175,00usd
Olla	UPDATE U-APT-32T fabricada de aluminio de 32Qt. De capacidad, provista de tapa	2	69,22usd	138,44usd
Paila	Bordeada marca Umco con un diámetro de 40cm de acero	1	21,50usd	21,50usd
Paila	De bronce con un diámetro de 40 cm	1	100,00usd	100,00usd
Platero	De plástico, marca smart cook, capacidad para 30 platos	2	13,00usd.	26,00usd
Cucharón	De plástico, marca smart cook, capacidad de 150gr	2	2,00usd.	4,00usd
Cucharón	De marca UPDATE U_LOP-120 fabricado en una sola pieza de acero inoxidable de 12onz de capacidad	2	4,23usd	8,46usd
Rallador	De acero inoxidable, de 30 x 3cm, marca smart cook	1	2,00usd.	2,00usd
Pelador	De acero inoxidable, de 15 x 3cm, marca smart cook	2	2,00	4,00usd
Exprimidor	De plástico, diámetro de 3cm y de largo 10cm, marca smart cook	1	1,60usd.	1,60usd
Bolillo	De madera, 30cm de largo x 3cm de diámetro	1	3,00usd.	3,00usd
Sartén	De teflón, de 2 piezas, de 20 y 24cm de diámetro, marca Umco	1	10,00usd.	10,00usd
Sartén	De teflón, de 30cm de diámetro, marca Umco	1	12,00usd.	12,00usd

Sartén	De marca VOLLRATH 67910, fabricado de aluminio en acabado natural de 30cm de diámetro, mango aislado	2	26,45usd	48,90usd
Microondas	Marca Electrolux, 1,5pies, con dimensiones de 0,5x0,4x0,4m de alto	2	126,00usd	252,00usd
Tamalera	Marca Umco, de acero, con 32cm de diámetro, capacidad de 20 L	1	36,00usd	36,00usd
Olla de presión	Marca Umco, de aluminio reforzado, 22cm de diámetro, capacidad de 12L	1	50,00usd	50,00usd
Batidora	Marca Oster, de 4 velocidades, especie eléctrica	1	25,00usd	25,00usd
Batidor	De mano, francés, de marca UPEDATEFW-12, fabricado de acero inoxidable de 12"	2	3,70usd	7,40usd
Bowl	Up date U-MB-500 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 5 Qt.	5	4,47usd	22,35usd
Bowl	Up date U-MB-800 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 8 Qt.	10	6,37usd.	63,70usd
Bowl	Up date U-MB-1600 fabricado en acero inoxidable con capacidad de 16 Qt.	3	13,35usd	40,05usd
Colador	Up date u-cool-11s de 11 de diámetro	1	7,71usd	7,71usd
Colador	Plástico20 de diámetro y 15de diámetro, de 2 piezas	2	3,00usd	6,00usd
Recipiente	De plástico de 40cm de diámetro	3	8,00usd	24,00usd
Espátula	Para alta temperatura Up Cate U-RSC-14HR, hoja de silicona, resistente a 500°F , mango de polipropileno, longitud de 14"	2	5,58usd	11,16usd
Espátula	Resistente a altas temperaturas MATFER 113035 fabricada en Exoglass de 35cm de longitud	1	7,58usd	7,58usd
Tabla de picar	Up date u-cb 1218 fabricada en polietileno de 30.5x45.7x1.3cm de color blanco	1	11,80usd	11,80usd
Tabla de picar	Up date u-cb 1218 fabricada en polietileno de 30.5x45.7x1.3cm de color verde	1	11,80usd	11,80usd
Tabla de picar	Up date u-cb 1218 fabricada en polietileno de 30.5x45.7x1.3cm de color rojo	1	11,80usd	11,80usd
Tabla de picar	Up date u-cb 1218 fabricada en polietileno de 30.5x45.7x1.3cm de color café	1	11,80usd	11,80usd
Cuchillo	Cocinero, marca TRAMONTINA, hoja de 10" (25.4cms), mango plástico	4	9,36usd	37,44usd
Puntilla	Curva, marca VICTORINOX de fabricación suiza, hoja de 6cm	1	3,56usd	3,56usd
Puntilla	Recta, marca VICTORINOX, de fabricación suiza, hoja de 3cm	2	2,64usd	5,28usd
Espumadera	De marca HALCO 1307TSW fabricada de malla de níquel-plateado de 17.8cm de diámetro	1	4,30usd	4,30usd
Cuchara	De palo, elaboración artesanal, fabricación de madera, de 12 onz de capacidad	2	2,00usd	4,00usd
Mamá Cuchara	De palo, elaboración artesanal, fabricación de madera, 46 onz de capacidad	1	8,50usd	3,50usd
Tiesto	De barro, fabricación artesanal, 30cm de diámetro	1	3,50usd	3,50usd
Pondo	De barro, fabricación artesanal, capacidad de 20L	1	6,50usd	6,50usd
Juego de vajilla	De plástico, plato sopero de 22,6cm de diámetro, plato base de 30cm de diámetro y vaso de 14onz.	8	1,00usd	8,00usd
Piedra Moler	Material de roca volcánica, tallado artesanalmente x 0,15 x 0,20cm y 1cmde altura	1	40,00usd	40,00usd
Plato	Sopero, elaboración artesanal ,material de barro, 15cm de diámetro, color café, con acabados	150	1,50usd	225,00usd

Plato	Para entrada, elaboración artesanal, material de barro, 10cm de diámetro, color café, con acabados	150	1,00usd	150,00usd
Plato	Para postre, elaboración artesanal, material de barro, 13cm de diámetro, color café, con acabados	150	1,25usd	187,50usd
Bandeja	Para los platos fuertes, elaboración artesanal, material de barro, con dimensiones de 10x20cm, color café, con acabados	150	3,00usd	450,00usd
Jarro	De barro, elaboración artesanal, material de barro, de 14onz	60	1,50usd	90,00usd
Vaso	De vidrio, liso, de 16onz	150	0,97usd	145,50usd
Cuchara	De mesa, marca TRAMONTINA, fabricado de acero inoxidable	170	0,44usd	74,80usd
Cuchara	De postre, marca TRAMONTINA, fabricado de acero inoxidable	150	0,31usd	46,50usd
Tenedor	De mesa, marca TRAMONTINA, fabricado de acero inoxidable	150	0,44usd	66,00usd
Tenedor	De postre, marca TRAMONTINA, fabricada de acero inoxidable	150	0,33usd	49,50usd
Cuchillo	De mesa, marca TRAMONTINA, fabricado de acero inoxidable	150	0,70usd	105,00usd
Copa	De vidrio, marca BORMIOLLI, de 110nz	60	0,70usd	42,00usd
Ajicero	De barro, elaboración artesanal, material barro, 5cm de diámetro, con acabados, capacidad de 250gr	15	1,25usd	18,75usd
Cuchara	De palo, elaboración artesanal, material madera, capacidad de 1onz	1	0,10usd	1,50usd
Servilletero	De madera, elaboración artesanal, con acabados	15	1,00usd	15,00usd
Servilletas	De tela de 30x30cm, color blanco	400u	0,50usd	50,00usd
Individuales	De papel reciclado de 40 x 28cm	5000u	0,05usd	250,00usd
Sal-pimentero	De madera, elaboración artesanal, con acabados	15	2,00usd	30,00usd
Escoba	Con cerdas de plástico flexible, mango de plástico	3	3,00usd	9,00usd
Escoba	Con cerdas de , mango de madera	2	1,75usd	3,50usd
Pala	De plástico de 10x10cm, con mango largo de plástico	3	1,00usd	3,00usd
Productos de Limpieza	Desinfectante, cloro, ambiental, limpiador y desinfectante de mesas, abrillantador de mesas, limpiador de vidrios, abrillantador de vidrios,	2	20,50usd	41,00usd
Limpiones	De 50x30 color blanco	12	0,75usd	9,00usd
Lavaplatos	Marca axión de 500gr	1	1,50usd	4,50usd
Lustre	5 en 1 marca estrella	12	0,25usd	3,00usd
Estropajo	De 10x 10cm, marca estrella	12	0,30usd	3,60usd
Trapeador	De hilo, con mango de madera	3	2,00usd	6,00usd
Guantes de lavar	De caucho	3	0,80usd	2,40usd
Maquinaria	Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Refrigeradora	Marca Indurama, 12 pies, con dimensiones 0,5x0,5x1,8m de alto	1	698,00usd	698,00usd
Refrigeradora	Industrial, marca KOLDPIA SGRF-23FD, 21 pies cúbicos de capacidad, 4 repisas de alambre, luz interior, control de temperatura digital, de acero inoxidable, dimensiones 0,74x0,80x0,20m de alto	2	2061,00usd	4122,00usd
Horno	Semiindustrial, de acero inoxidable, marca andino, función a gas con medidas de 0,50x0,80m, para 2 latas	1	140,00usd	140,00usd
Congelador	Industrial, marca KOLDPIA SGRF-23FD, 21 pies	2	2370,00usd	4740,00usd

	cúbicos de capacidad, 4 repisas de alambre, luz interior, control de temperatura digital, de acero inoxidable, dimensiones 0,74x0,80x0,20m de alto			
Congelador	Marca Frigiourex, 15 pies, 2 divisiones, con dimensiones de 1x0,5x0,8m de alto	1	757,00usd	757,00usd
Vitrina	Marca Durex, 12 pies, con dimensiones de 0,5x0,5x1,8m de alto con 4 divisiones	1	709,00usd	709,00usd
Cocina	Industrial, marca ANVIL STG10006 a gas seis hornillas abiertas, de 156BTU, dimensiones de 0,90x0,69x0,36m de alto	1	999,00usd	99,00usd
Plancha	Industrial tipo counter ANVIL FTG0900, fabricada en acero inoxidable a gas 84BTU, 3 quemadores, plancha de 12mm. De espesor, dimensiones de 0,90 x 0,67 x 0,39m	1	929,00usd	929,00usd
Molino	Industrial, marca THUNDERBIRD TB-12GS, carcasa de acero inoxidable, capacidad 8 a 12L por minuto	1	718,00usd	718,00usd
Licuadora	Industrial, marca WARING Mod. MX1100XT, capacidad de 64 onz, timer eléctrico de 30s, especie eléctrica.	1	642,00usd	642,00usd
Balanza	Mecánica, marca YAMATO M-54 PK, capacidad para 22 kg x 100gr., plataforma de acero inoxidable, con dimensiones de 0, 19x 0,19m	1	140,66usd	140,66usd
Caja Registradora	Marca Casio TK 3200, alfanúmerica, capacidad de 10.000 productos, conexión a pc, con dimensiones 331(H) x 400(A), peso 13kg	1	450,00usd	450,00usd
Computador	Marca Daewoo P4	1	500,00usd	500,usd
Minicomponente	De 7000wts, con 8 parlantes, marca sony	1	1300,00usd	1300,00usd
Televisor	Plasma de 32pulgadas, marca LG	1	1200,00usd	1200,00usd
Mobiliario	Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Mesa	Madera con medidas de 2x 1m y 0,8de altura sin acabados para 8 personas	1	30,00usd.	30,00usd.
Taburete	Madera de 30cm de diámetro y 0,50 de altura sin acabados	8	5,00usd.	40,00usd.
Mesa	Madera con acabados, de 1 x 1m con 0,80 de altura	15	30,00usd	450,00usd.
Sillas	Madera con acabado, de 0,40 x 0,45 y altura0,50	62	20,00usd	1240,00usd
Mostrador	Madera con acabados de 2 m x 0,60 de ancho y de altura de 0,50metros.	1	120,00usd	120,00usd
Lookers de Vestidor	Madera 0,80 x 0,50m y de altura 2m con 8 divisiones cada una de 0,40 x0,50 y 0,50m	1	80,00usd	80,00usd
Banca de Vestidor	De madera, sin acabados con dimensiones de 0,50x1,00x1,00m	1	25,00usd	25,00usd
Repisa	Madera con acabados de 2 x 0,10m y de altura de 1,5m con 3 divisiones cada una de 2 x 0,5 y 0,10m	1	40,00usd.	40,00usd.
Juego de Muebles para la Galería	De Madera, 2 sofás de 1,5x0,50m, sofá de 1x0,50m cada uno con cojines y una mesa de 1x1m y 0,30m de altura.	1	350,00usd	350,00usd
Estantería	De acero inoxidable reforzada, con 3 tableros y dimensiones de 0,50x1,5x2m	2	168,00usd	336,00usd
Estantería	De acero reforzada, con 3 tableros y dimensiones de 0,5x1,5x2m	3	80,00usd	240,00usd
Mesa	De acero inoxidable reforzada y dimensiones de 2x1x0,8m	2	250,00usd	500,00usd
Mesa	De acero inoxidable reforzada y dimensiones de 2x0,5x0,8	1	180,00usd	180,00usd
Cilindro	De gas butano de 45Kg	3	50,00usd	150,00usd

Uniforme para el trabajador de cocina	Camiseta polo color negro, pantalón de cocinero, gorra negra, delantal tipo carnicero color blanco ,lito	4	35,00usd	140,00usd
Malla	Es distribuida para 8 personas	100u	0,05usd	5,00usd
Guantes de latex	Levemente entalcado, descartable no estéril, material de, es distribuida para 4 personas	100u	0,07usd	7,00usd
Uniforme para el mesero	Camiseta polo amarilla, gorra verde, delantal que cubre desde la cintura hasta las rodillas color blanco, lito	4	20,00usd	80,00usd
Comandas	Papel reciclado, de 10 x 8 cm, distribuido para 3 personas	12	0,30usd	3,60usd
Estero	Tinta azul, punta gruesa distribuido para 3 personas	12	0,30usd	3,60usd
Papel carbón	De color negro, de 10 x 8 cm distribuido para 3 personas	50	0,05usd	2,50usd
Uniforme para la limpieza de sanitarios	Mandil blanco	2	7,00usd	14,00usd
Balde	De plástico, con capacidad de 10L	2	1,00usd	2,00usd
Limpiador de baño	De plástico, con cerdas y mango de plástico	2	1,00usd	2,00usd
Basurero	De acero inoxidable de 1x3x2 m con dos divisiones	1	100,00usd	100,00usd
Basurero	De plástico de 0,5x0,5x1m	6	5,00usd	30,00usd
Basurero	De plástico de 0,15 m de diámetro y 0,50m de altura	6	2,50usd	15,00usd
Basurero	De plástico de 0,10m de diámetro x 0,40m de alto	6	2,00usd	12,00usd
Fundas de Basura	De plástico de color negro de 1 x 1m	3p	1,00usd	3,00usd
Toallas	De papel con dispensador de 20cm de ancho con 0,5cmde grosor	3	15,00usd	45,00usd
Papel	Higiénico, rollo con dispensador de 10cm de ancho con 0,5cm de grosor	6	15,00usd	90,00usd
Macetas	De barro, elaboración artesanal, con acabados, con 20 de diámetro o,40 de altura	8	2,00usd	16,00usd
Planta (Flores)	Ornamentales y medicinales	8	1,00usd	8,00usd
Cabeza de Venado	Disecado, con base de madera	1	250,00usd	250,00usd
Cabeza de Toro	Disecado, con base de madera	1	250,00usd	250,00usd
Piel de toro	Con dimensiones de 2x1 aproximadamente	1	80,00usd	80,00usd
Atalaje chacarero	Montura, cabezada, bosalillo, cabresteo, fabricación artesanal	1	750,00usd	750,00usd
Cuadros	Fotografías y pinturas con representaciones del chagra y sus costumbres	5	20,00usd	100,00usd
Figuras de Barro y madera	Elaboración artesanal a base de barro y madera con representaciones chacareras	5	2,00usd	10,00usd

CUADRO N°23 Fuente: Termalimex, Montero

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Insumos y Proveedores

Hortalizas	Cantidad	Precio	Proveedor	Frecuencia de Compra
Habas Tiernas	7,5 K	7,50usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Choclo Tierno	2 Q	40,00usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Choclo maduro	15 K	15,00usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Hojas de Achira	360U	14,40usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Papas	4 Q	100,00usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Col	2 U	1,00usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Tomate riñón	0,5 Cajón	12,50usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Cebolla blanca	17 Atados	12,75usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Perejil y cilantro	10 Atados	3,00usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Ajo	25 Atados	7,50usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Alverja tierna	6 Libras	4,80usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Frejol tierno	6 Libras	4,80usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Ajies colorados	3 Libras	1,50usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Pepas de zambo	2 Libras	1,00usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Cebolla paiteña	20 Atados	10,00usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Limonos	60 U	2,40usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Yerba buena	1 Atado	0,50usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Aguacate	2 Cajones	18,00usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Lechuga	3 U	1,20usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Zanahoria	0,50Arroba	1,00usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Remolacha	0,50Arroba	1,25usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Maduro	1,5cabezas	3,75usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Mashua	24 Libras	4,80usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Oca	24 Libras	4,80usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Cedrón	1 Atado	0,50usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Yerba Luisa	1 Atado	0,50usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Hoja de naranja	1 Atado	0,50usd	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Frutas	Cantidad	Precio	Proveedor	
Mora	40 Libras	40,00	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Frutilla	40 Libras	40,00	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Tomate de árbol	3 Cajones	30,00	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Taxo	1 Q	20,00	Mercado Mayorista de Machachi	Semanal
Cárnicos	Cantidad	Precio	Proveedor	Frecuencia de Compra
Cuero de Cerdo	2 Kg	5,40usd	Mr. Chancho	Semanal
Pecho de Res	7,5 Libras	7,50usd	Mercado central de la ciudad	Semanal
Carne de Res	15 Libras	30,00usd	Mercado central de la ciudad	Semanal
Costilla de cerdo	19,5 Libras	35,00usd	Mr. Chancho	Semanal
Costilla de res	19,5 Libras	29,25usd	Mercado central de la ciudad	Semanal
Cuy	20 U	80,00usd	Mercado central de la ciudad	Semanal
Caucara	20 Libras	30,00usd	Mercado central de la ciudad	Semanal
Cerdo	½ U	75,00usd	Mercado central de la ciudad	Semanal

Carne de cerdo	80 Libras	160,00usd	Mr. Chanco	Semanal
Vísceras	Cantidad	Precio	Proveedor	Frecuencia de compra
Librillo	36 Libras	54,00usd	Mercado central de la ciudad	Semanal
Tripa de borrego	29,5 Libras	59,00usd	Mercado central de la ciudad	Semanal
Sangre de borrego	19,5 Libras	19,50usd	Mercado central de la ciudad	Semanal
Riñón de cerdo	30 Libras	60,00usd	Mercado central de la ciudad	Semanal
Lácteos	Cantidad	Precio	Proveedor	Frecuencia de Compra
Queso fresco	42 U	35,70usd	Productos Lácteos Verito	Semanal
Leche	8 L	5,60usd	Productos Lácteos Verito	Diaria
Huevos	8 Cubetas	20,80usd	Bodega Superior	Semanal
Mantequilla	24 U	37,80usd	Bodega Superior	Semanal
Abarrotes	Cantidad	Precio	Proveedor	Frecuencia de Compra
Habas secas	22 K	2,40usd	Mercado Mayorista de Machachi	Cada dos semanas
Sal	18 Libras	10,80usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Manteca de cerdo	23 Libras	27,60usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Harina de Maíz	27 K	70,20usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Harina de trigo	2 K	2,20usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Mote	74 L	51,80usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Azúcar	1 Q	40,00usds	Bodega Superior	Cada dos semanas
Polvo de Hornear	0,50 K	4,15usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Arroz	68 Libras	30,60usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Maní	15 Libras	19,50usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Aceite	4 Galón	20,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Achiote	5 L	7,50usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Pimienta	10 Fundas	5,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Comino	10 Fundas	5,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Máchica	42 Libras	33,60usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Maíz seco	33Libras	16,50usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Orégano	2000Gr	2,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Cerveza	15 Botellas	11,25usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Pasas	1 Libra	1,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Puntas	1 Botella	3,00usd	Bodega Superior	Cada mes
Esencia de Vainilla	1 Botella	0,50usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Azúcar morena	66 Libras	33,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Canela	2 Fundas	1,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Clavo de olor	2 Fundas	1,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Maíz quebrado	93 Libras	46,50usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Anís estrellado	2 Fundas	1,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Morocho	30 Libras	24,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Pimienta dulce	2 Fundas	1,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas
Fósforos	2 Paquetes	1,00usd	Bodega Superior	Cada dos semanas

CUADRO N°24 Fuente: Mercados de la ciudad de Machachi, Bodega Superior

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Operación

Para que el establecimiento entre en marcha se necesita primero tener un número exacto de la capacidad efectiva de clientes diarios esto se realiza para saber cual es el límite de comensales que pueden acceder al servicio y en base a esto se procede a calcular tanto presupuestos como el capital de trabajo que permitan un funcionamiento adecuado y prestación de servicio ideal.

Cálculo de la Capacidad de Carga Física (CCF)

La fórmula utilizada para el cálculo de la Capacidad de Carga Física (CCF) es la siguiente.

$$CCF = \frac{S}{Sp} \times NV$$

Donde:

S = Superficie disponible en metros lineales (120m²)

sp = superficie usada por persona (1,2m²)

NV = número de veces que la mesa puede estar llena por una persona (clientes/comensales/día)

En todas las mesas NV equivale a:

$$NV = \frac{Ha}{ta}$$

Donde:

Ha = Horas de atención (5 horas)

ta = tiempo atención para cada comensal (1,5horas)

$$NV = \frac{Ha}{ta} = \frac{5 \text{ horas}}{1,5 \text{ horas}} = 3,3$$

$$CCF = \frac{S}{Sp} \times NV = \frac{120m^2}{1,2m^2} \times 3,3 = 330 \text{ clientes diarios}$$

Sitio	Superficie Total (metros ²)	Horas de Atención(horas)	Tiempo de Atención (horas)	$\frac{S}{Sp}$	NV	CCF (visita/día)
Área de Comensales	120m²	5 horas	1,5 hora	100	3,3	330

CUADRO N°25 Fuente: Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Calculo de la Capacidad de Carga Real (CCR)

a) El Factor de Corrección Social (Fcs) se calcula mediante la siguiente fórmula

$$\text{Factor de Corrección Social} = 1 - \frac{\text{Magnitud Limitante}}{\text{Magnitud total}}$$

Pero antes de aplicar esta fórmula se necesita conocer el Número de Grupos (NG)

$$\text{Número de Grupos} = \frac{\text{Superficie total del establecimiento}}{\text{Superficie requerida por grupo}}$$

Sitio	Distancia entre Grupos	Número máximo de personas por grupo	Espacio ocupado por persona	Distancia requerida por grupo
Área de Comensales	1m²	4	1,2m²	5,8m²

CUADRO N°26 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

$$NG = \frac{120m^2}{5,8m^2} = 20,689$$

También se necesita conocer cuántas personas pueden estar en el establecimiento, mediante la siguiente fórmula:

Personas= Número de Grupos x Número de personas por Grupo

$$P = NG \times N^{\circ} \text{ de personas por grupo} = 20,689 \times 4 = \mathbf{82,756}$$

Conociendo P se puede saber la Magnitud Limitante (ml) y la Magnitud total (mt)

Magnitud Limitante= Magnitud Total – Personas

$$ml = mt - P = 120 - 82,756 = \mathbf{37,244}$$

Ahora ya se pueda aplicar la fórmula para conocer el Fcs

$$Fcs = 1 - \frac{37,244}{120} = \mathbf{0,68963}$$

b) Factor de Corrección de Accesibilidad (Fca) se calcula mediante la siguiente fórmula

$$Fca = 1 - \frac{\text{Metros}^2 \text{ con dificultad alta} + \text{Metros}^2 \text{ con dificultad media}}{\text{Metros}^2 \text{ totales del área de comensales}}$$

$$Fca = 1 - \frac{0 + 0}{120} = 1 - 0 = \mathbf{1}$$

Mediante todos los cálculos realizados ahora ya se puede conocer la Capacidad de Carga Real (CCR) mediante la siguiente fórmula

La Capacidad de Carga Real (CCR) se obtiene mediante la siguiente fórmula

Capacidad de Carga Real= Capacidad de carga física x Factor de Corrección Social x Factor de Corrección de Accesibilidad.

$$CCR = CCF \times Fcs \times Fca = 330 \times 0,68963 \times 1 = \mathbf{227,5779}$$

Capacidad de Manejo (CM) para calcular se toma en cuenta aspectos como el mobiliario, estructura edificada y el personal; cada variable se evalúa por cantidad, estado, localización y funcionalidad.

Cada variable es calificada entre 1 y 4 según la relación porcentual entre lo existente y lo óptimo, según se indica en el siguiente cuadro.

Calificación	% del óptimo
0	< 35
1	36 - 50
2	51 - 75
3	76 - 90
4	91 - 100

CUADRO N°27 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

CAPACIDAD DE MANEJO								
Tipo de Mobiliario	Cantidad Actual	Cantidad Óptima	Relación Cantidad	Relación Estado	Relación Localización	Relación Funcionalidad	Σ	Promedio
Olla de 25L	3	4	2	4	4	3	13	81,25
Olla de 50L	2	3	2	4	4	3	13	81,25
Olla de 125L	1	2	1	4	4	3	12	75
Olla de 32Qt	2	3	2	4	4	3	13	81,25
Olla de presión	1	1	4	4	4	3	15	93,75
Tamalera	1	1	4	4	4	3	15	93,75
Paila	1	2	1	4	4	3	12	75
Paila de bronce	1	1	4	4	4	3	15	93,75
Sartén de teflón	1	2	1	4	4	2	11	68,75
Sartén de teflón de 30 cm	1	2	1	4	4	2	11	68,75
Sartén de aluminio	2	2	4	4	4	2	14	87,50
Cucharón de plástico	2	3	2	4	4	2	12	75
Cucharón de acero inoxidable	2	3	2	4	4	2	12	75
Rallador	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Pelador	2	2	4	4	4	2	14	87,50
Exprimidor	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Bolillo	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Batidor	2	2	4	4	4	2	14	87,50
Bowl de 5 Qt	5	10	1	4	4	3	12	75

Bowl de 8 Qt	10	10	4	4	4	3	15	93,75
Bowl de 16 Qt	3	5	2	4	4	3	14	87,50
Colador de acero	1	2	1	4	4	3	12	75
Colador de plástico	2	3	2	4	4	1	11	68,75
Espátula de silicona	2	2	4	4	4	1	13	81,25
Espátula de acero	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Tabla de picar blanca	1	1	4	4	4	3	15	93,75
Tabla de picar verde	1	1	4	4	4	3	15	93,75
Tabla de picar roja	1	1	4	4	4	3	15	93,75
Tabla de picar café	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Cuchillo cocinero	4	6	2	4	4	3	13	81,25
Puntilla curva	1	2	1	4	4	1	10	62,50
Puntilla recta	2	3	2	4	4	2	12	75
Espumadera	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Cuchara de palo	2	3	2	4	4	2	12	75
Mama cuchara	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Tiesto	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Pondo	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Piedra de moler	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Platero	2	2	4	4	4	2	14	87,50
Microondas	2	2	4	4	4	2	14	87,50
Batidora	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Juego de vajilla plástica	8	8	4	4	4	1	13	81,25
Juego de vajilla de barro	150	300	1	4	4	2	11	68,75
Jarro de barro de 11onz	60	120	1	4	4	2	11	68,75
Vaso de 16 onz	60	120	1	4	4	2	11	68,75
Juego de cubiertos	150	300	1	4	4	2	11	68,75
Cuchara de mesa	20	20	4	4	4	3	15	93,75
Copa	60	120	1	4	4	2	11	68,75
Ajicero	15	30	1	4	4	1	10	62,50
Servilletero	15	30	1	4	4	1	10	62,50
Servilletas	400	800	1	4	4	1	10	62,50
Individuales	5000	100000	1	4	4	1	10	62,50
Sal pimentero	15	30	1	4	4	1	10	62,50
Recipiente	3	5	2	4	4	1	11	68,75
Kit de limpieza	1	2	1	4	2	1	8	50
Cilindro de Gas	3	6	1	4	4	3	12	75
Uniforme de cocina	4	8	1	4	4	3	12	75

Uniforme de mesero	4	8	1	4	4	3	12	75
Uniforme de limpieza	2	2	4	4	4	1	13	81,25
Kit de limpieza de Inodoro	2	2	4	4	2	1	11	68,75
Basureros cocina	6	6	4	4	3	3	14	87,50
Basureros salón	6	7	3	4	4	3	14	87,50
Basureros de Inodoro	6	6	4	4	4	3	15	93,75
Basurero general	1	2	1	4	4	3	12	75
Fundas de basura	3	6	1	4	4	3	12	75
Toallas de papel	3	6	1	4	4	3	12	75
Papel higiénico	6	12	1	4	4	3	12	75
Refrigeradora	1	1	4	4	4	4	16	100
Refrigerador industrial	2	2	4	4	4	4	16	100
Horno	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Congelador Industrial	2	2	4	4	4	4	16	100
Congelador	1	1	4	4	4	4	16	100
Vitrina	1	1	4	4	4	4	16	100
Cocina industrial	1	2	1	4	4	4	13	81,25
Plancha industrial	1	1	4	4	4	3	15	93,75
Molino Industrial	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Licuadora Industrial	1	2	1	4	4	3	12	75
Balanza mecánica	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Caja registradora	1	1	4	4	4	3	15	93,75
Computador	1	1	4	4	4	3	15	93,75
Minicomponente	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Televisor	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Comedor de empleados	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Comedor para 4 pax	15	16	4	4	4	3	15	93,75
Mostrador	1	1	4	4	4	1	13	81,25
Muebles de vestidor	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Muebles de galería	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Estanterías de bodega	3	3	4	4	4	4	16	100
Estanterías de cocina	2	2	4	4	4	4	16	100
Mesas de cocina	2	2	4	4	4	4	16	100
Mesa de producción	1	1	4	4	4	4	16	100
Σ TOTAL								7454,25
Porcentaje total de Mobiliario								81,91

CUADRO Nº28 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

CAPACIDAD DE MANEJO								
Tipo de Estructura Edificada	Cantidad Actual	Cantidad Óptima	Relación Cantidad	Relación Estado	Relación Localización	Relación Funcionalidad	Σ	Promedio
Bodega	1	2	1	4	4	2	11	68,75
Vestidor del Personal	1	2	1	4	2	2	9	56,25
Batería sanitaria del personal	1	2	1	4	2	2	9	56,25
Comedor del Personal	1	1	4	4	1	2	11	68,75
Área de producción	1	1	4	4	4	4	16	100
Cocina Caliente	1	1	4	4	4	4	16	100
Cocina Fría	1	1	4	4	4	4	16	100
Galería	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Caja	1	1	4	4	4	2	14	87,50
Área de Comensales	1	1	4	4	4	4	16	100
Batería Sanitaria de Comensales	5	6	3	4	4	2	13	81,25
Urinaríos	2	3	2	4	4	2	12	75
Lavamanos	6	6	4	4	4	2	14	87,50
Parqueadero	15	20	3	4	4	2	13	81,25
Σ TOTAL=								1150
Porcentaje total de infraestructura								82,14

CUADRO N°29 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

CAPACIDAD DE MANEJO					
Tipo de Personal	Cantidad Actual	Cantidad Óptima	Relación Cantidad	Σ	Promedio
Cocinero/a	3	4	3	3	75
Mesero/a	2	4	1	1	1
Administrador	1	1	4	4	100
Cajero	0	1	0	0	0
Σ TOTAL =					176
Porcentaje total de Personal					44

CUADRO N°30 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

$$\text{Capacidad de Manejo} = \frac{\% \text{ Mobiliario} + \% \text{ Estructura Edificada} + \% \text{ Personal}}{3}$$

$$\text{CM} = \frac{81,91 + 82,14 + 44}{3} = 69,35\%$$

Capacidad de Carga Efectiva = Capacidad Carga Real x Capacidad de Manejo

$$\text{CCE} = \text{CCR} \times \text{CM} = 227,5779 \times 0,6935 = 157,82 \text{ al día} = \mathbf{158 \text{ clientes diarios}}$$

$$\text{CCE mensual} = 3787,68 = \mathbf{3.788 \text{ clientes}}$$

$$\text{CCE anual} = 45453,6788 = \mathbf{45.454 \text{ clientes}}$$

Diseño y fachada del establecimiento “El Fogón Chacarero”

El diseño del restaurante contará con una relación funcional espacial adecuada es decir las distancias entre comensales (1m), superficie por persona (1,20m)², superficie por cada trabajador de (5m); aplicación de las normas de arquitectura como la norma NTE INEN – 2 239: 2000 - Accesibilidad de las personas al medio físico-señalización y la norma NTE INEN – 2 309: 2000 - Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico, espacios de acceso, puertas, también existirá la ergonomía en todo el local, materiales de construcción ideales para el tipo de operaciones que se van a realizar dentro del restaurante, entre otras.

La fachada como el restaurante es con una temática chacarera entonces será tipo campestre con materiales de construcción que son la madera, ladrillo, tejas, provista de una chimenea (Ver en Anexo B2).

Legalidad

Permisos de funcionamiento para el establecimiento

TIPO	REQUISITOS	TIEMPO	COSTO	DONDE
Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos	<p>* Instalaciones eléctricas en perfecto estado.</p> <p>* Un botiquín de primeros auxilios: fundas de gasa, jelonet para quemaduras, vendas circulantes, guantes de manejo, esparadrappo y apositos.</p> <p>* Extintor: Polvos químicos secos especial de 5 libras.</p>	<p>El tramite dura 2 días:</p> <p>*En el primer día los bomberos realizaran la inspección y revisión de todos los requisitos para llenar el formulario que corresponde.</p> <p>* El segundo día se recibe el permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos previa aprobación del formulario.</p>	<p>Depende de la capacidad del local:</p> <p>Categoría mínima:12usd</p> <p>Categoría media: 24 usd</p> <p>Categoría grande:36 usd</p> <p>Entonces la compra de:</p> <p>Extintor: 35usd</p> <p>Botiquín: 10usd</p> <p>Categoría media: 24usd</p> <p>TOTAL: 69usd</p>	Cuerpo de Bomberos del Cantón Mejía
Permiso de Funcionamiento de la Patente	<p>* Permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos del local.</p> <p>* Formulario para el funcionamiento de la patente</p>	<p>El tramite dura 2 días:</p> <p>* En el primer día se compra y se llena el formulario de uso de patente.</p> <p>* En el segundo día se acude a la intendencia para aprobar legalmente el funcionamiento de la patente</p>	<p>Formulario de funcionamiento de la patente:</p> <p>4,20</p>	* Municipalidad del Cantón Mejía Oficina de servicio técnico y administrativo en tesorería y activos.
Obtención Del Registro Único de Contribuyentes (RUC)	<p>Para la obtención del RUC para Sociedades Privadas se necesita lo siguiente:</p> <p>Se debe presentar original y copia de:</p> <p>* Escritura pública de la constitución inscrita RM.</p> <p>* Nombramiento del registro legal.</p> <p>* Hoja de datos generales del registro de sociedades</p> <p>* Identificación del domicilio principal donde se desarrolla la actividad de la sociedad.</p>	<p>Inscripción en el RUC es de 30 días laborables desde el inicio de la actividad económica.</p> <p>En 2 horas solo hay que presentar todos los requisitos para que nos otorguen el RUC de la empresa</p>	El tramite es gratuito	Servicio de Rentas Internas Matriz sur de la ciudad de Quito.

Obtención del Certificado médico	Exámenes médico de : * Orina * Heces * Microscópico Centrifugado	El tramite dura 1 día: Se lleva las muestras al laboratorio por la mañana y en la tarde se retira los resultados y se dirige al médico encargado para que le otorgue el certificado de Salud.	El costo de certificado médico es de 4 usd	Hospital General de Machachi
Obtención de la legalidad de la sociedad	*Original y copia dela acta de la junta general de accionistas *Nombre de la empresa *Razón social *formulario	Tramite dura 3 días	El costo total de los tramites es de 75 usd.	Superintendencia de compañías Quito

CUADRO N°31 Fuente: Municipio Mejía, Cuerpo de Bomberos, SRI, Super Intendencia de Compañías, Hospital de Machachi **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

6.7.2. Presupuesto General

Presupuesto Desagregados

PRESUPUESTO DESAGREGADO DE MATERIALES DEL ESTABLECIMIENTO					
CÓDIGO	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
M001	Olla de 25L	1	3	80	240
M002	Olla de 50L	1	2	100	200
M003	Olla de 125L	1	1	175	175
M004	Olla de 32Qt	1	2	69,22	138,44
M005	Olla de presión	1	1	50	50
M006	Tamalera	1	1	36	36
M007	Paila	1	1	21,5	21,5
M008	Paila de bronce	1	1	100	100
M009	Sartén de teflón	2	1	10	10
M010	Sartén de teflón de 30 cm	1	1	12	12
M011	Sartén de aluminio	1	2	26,45	48,9
M012	Cucharón de plástico	1	2	2	4
M013	Cucharón de acero inoxidable	1	2	4,23	8,46
M014	Rallador	1	1	2	2
M015	Pelador	1	2	2	4

M016	Exprimidor	1	1	1,6	1,6
M017	Bolillo	1	1	3	3
M018	Batidor	1	2	3,7	7,4
M019	Bowl de 5 Qt	1	5	4,47	22,35
M020	Bowl de 8 Qt	1	10	6,37	63,7
M021	Bowl de 16 Qt	1	3	13,35	40,05
M022	Colador de acero	1	1	7,71	7,71
M023	Colador de plástico	2	2	3	6
M024	Espátula de silicona	1	2	5,58	11,16
M025	Espátula de acero	1	1	7,58	7,58
M026	Tabla de picar blanca	1	1	11,8	11,8
M027	Tabla de picar verde	1	1	11,8	11,8
M028	Tabla de picar roja	1	1	11,8	11,8
M029	Tabla de picar café	1	1	11,8	11,8
M030	Cuchillo cocinero	1	4	9,36	37,44
M031	Puntilla curva	1	1	3,56	3,56
M032	Puntilla recta	1	2	2,64	5,28
M033	Espumadera	1	1	4,3	4,3
M034	Cuchara de palo	1	2	2	4
M035	Mama cuchara	1	1	8,5	8,5
M036	Tiesto	1	1	3,5	3,5
M037	Pondo	1	1	6,5	6,5
M038	Piedra de moler	1	1	40	40
M039	Platero	1	2	13	26
M040	Microondas	1	2	126	252
M041	Batidora	1	1	25	25
M042	Juego de vajilla plástica	1	8	1	8
M043	Juego de vajilla de barro	1	150	6,75	1012,50
M044	Jarro de barro de 11onz	1	60	1	60
M045	Vaso de 16 onz	1	60	0,97	58,2
M046	Juego de cubiertos	1	150	2,22	333
M047	Cuchara de mesa	1	20	0,44	8,8
M048	Copa	1	60	0,7	42
M049	Ajicero	1	15	1,35	19,75
M050	Servilletero	1	15	1	15
M051	Servilletas	1	400	0,5	200
M052	Individuales	1	5000	0,05	250
M053	Sal pimentero	1	15	2	30

M054	Recipiente	1	3	8	24
M055	Kit de limpieza	1	1	85	85
M056	Cilindro de Gas	1	3	50	150
M057	Uniforme de cocina	1	4	35,12	140,48
M058	Uniforme de mesero	1	4	21,95	87,8
M059	Uniforme de limpieza	1	2	7	14
M060	Kit de limpieza de Inodoro	1	2	2	4
M061	Basureros cocina	1	6	5	30
M062	Basureros salón	1	6	2,5	15
M063	Basureros de Inodoro	1	6	2	12
M064	Basurero general	1	1	100	100
M065	Fundas de basura	1	2	0,5	1
M066	Toallas de papel	1	3	15	45
M067	Papel higiénico	1	6	1	6
				TOTAL	4435,66

CUADRO N°32 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

PRESUPUESTO DESAGREGADO DE MAQUINARIA DEL ESTABLECIMIENTO					
CÓDIGO	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
MQ001	Refrigeradora	1	1	698	698
MQ002	Refrigerador industrial	1	2	2061	4122
MQ003	Horno	1	1	140	140
MQ004	Congelador Industrial	1	2	2370	4740
MQ005	Congelador	1	1	757	757
MQ006	Vitrina	1	1	709	709
MQ007	Cocina industrial	1	1	999	999
MQ008	Plancha industrial	1	1	929	929
MQ009	Molino Industrial	1	1	718	718
MQ010	Licuada Industrial	1	1	642	642
MQ011	Balanza mecánica	1	1	140,66	140,66
MQ012	Caja registradora	1	1	450	450
MQ013	Computador	1	1	500	500
MQ014	Minicomponente	1	1	1300	1300
MQ015	Televisor	1	1	1200	1200
				TOTAL	18044,66

CUADRO N°33 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

PRESUPUESTO DESAGREGADO DE MOBILIARIO DEL ESTABLECIMIENTO					
CÓDIGO	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
MB001	Comedor de empleados	1	1	70	70
MB002	Comedor para 4 pax	1	15	110	1650
MB003	Mostrador	1	1	120	120
MB004	Muebles de vestidor	1	1	105	105
MB005	Muebles de galería	1	1	390	390
MB006	Estanterías de bodega	1	3	80	240
MB007	Estanterías de cocina	1	2	168	336
MB008	Mesas de cocina	1	2	250	500
MB009	Mesa de producción	1	1	180	180
TOTAL					3591,00

CUADRO N°34 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

PRESUPUESTO DESAGREGADO DE MATERIALES DE DECORACION DEL ESTABLECIMIENTO					
CÓDIGO	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
MD001	Macetas	1	8	3	24
MD002	Cabezas de animales	1	2	250	500
MD003	Piel de toro	1	1	80	80
MD004	Atalaje Chacarero	1	1	750	750
MD005	Cuadros	1	5	20	100
MD006	Figuras	1	5	2	10
TOTAL					1464,00

CUADRO N°35 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

PRESUPUESTO DESAGREGADO DE INSUMOS DEL ESTABLECIMIENTO (12 días)					
CÓDIGO	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
I001	Habas tiernas	K	15	1,00	15,00
I002	Choclo Tierno	Q	4	20,00	80,00
I003	Choclo maduro	K	30	1,00	30,00
I004	Hojas de Achira	U	720	0,04	28,80
I005	Papas	Q	8	25,00	200,00
I006	Col	U	4	0,50	2,00
I007	Tomate riñón	Cajón	1	25,00	25,00

I008	Cebolla blanca	Atado	34	0,75	25,50
I009	Perejil y cilantro	Atado	20	0,30	6,00
I010	Ajo	Atado	50	0,30	15,00
I011	Alverja tierna	Libra	12	0,80	9,60
I012	Frejol tierno	Libra	12	0,80	9,60
I013	Ajíes colorados	Libra	6	0,50	3,00
I014	Pepas de zambo	Libra	4	0,50	2,00
I015	Cebolla paiteña	Atado	40	0,50	20,00
I016	Limonos	U	120	0,04	4,80
I017	Yerba buena	Atado	2	0,50	1,00
I018	Aguacate	Cajón	4	9,00	36,00
I019	Lechuga	U	5	0,30	2,50
I020	Zanahoria	Arroba	1	2,00	2,00
I021	Remolacha	Arroba	1	2,50	2,50
I022	Maduro	Cabeza	3	2,50	7,50
I023	Mashua	Libra	48	0,20	9,60
I024	Oca	Libra	48	0,20	9,60
I025	Cedrón	Atado	2	0,50	1,00
I026	Yerba Luisa	Atado	2	0,50	1,00
I027	Hoja de naranja	Atado	2	0,50	1,00
I028	Mora	Libra	80	1,00	80,00
I029	Frutilla	Libra	80	1,00	80,00
I030	Tomate de árbol	Cajón	6	10,00	60,00
I031	Taxo	Quintal	2	20,00	40,00
I032	Cuero de Cerdo	Kg	4	2,70	10,80
I033	Pecho de Res	Libra	15	1,00	15,00
I034	Carne de Res	Libra	30	2,00	60,00
I035	Costilla de cerdo	Libra	39	1,80	70,00
I036	Costilla de res	Libra	39	1,50	58,50
I037	Cuy	U	40	4,00	160,00
I038	Caucara	Libra	40	1,50	60,00
I039	Cerdo	U	1	150,00	150,00
I040	Carne de cerdo	Libra	160	2,00	320,00
I041	Librillo	Libra	72	1,50	108,00
I042	Tripa de borrego	Libra	59	2,00	118,00
I043	Sangre de borrego	Libra	39	1,00	39,00
I044	Riñón de cerdo	Libra	60	2,00	120,00
I045	Queso fresco	U	42	1,70	71,40
I046	Leche	L	96	0,70	67,20
I047	Huevos	Cubeta	16	2,60	41,60
I048	Mantequilla	Libra	42	1,80	75,60

I049	Habas secas	Kg	22	1,20	26,40
I050	Sal	Libra	18	0,60	10,80
I051	Manteca de cerdo	Libra	23	1,20	27,60
I052	Harina de Maíz	Kg	27	2,60	70,20
I053	Harina de trigo	Kg	2	1,10	2,20
I054	Mote	Libra	74	0,70	51,80
I055	Azúcar	Q	1	40,00	40,00
I056	Polvo de Hornear	Kg	0,50	8,30	4,15
I057	Arroz	L	68	0,45	30,60
I058	Maní	Libra	15	1,3	19,50
I059	Aceite	Galón	4	5,00	20,00
I060	Achiote	L	5	1,50	7,50
I061	Pimienta	Funda	10	0,50	5,00
I062	Comino	Funda	10	0,50	5,00
I063	Máchica	Libra	42	0,80	33,60
I064	Maíz seco	Libra	33	0,50	16,50
I065	Orégano	Gr	2000	0,001	2,00
I066	Cerveza	Botellas	15	0,75	11,25
I067	Pasas	Libra	1	1,00	1,00
I068	Coñac	Botella	1	3,00	3,00
I069	Esencia de Vainilla	Botella	1	0,50	0,50
I070	Azúcar morena	Libra	66	0,5	33,00
I071	Canela	Funda	2	0,50	1,00
I072	Clavo de olor	Funda	2	0,50	1,00
I073	Maíz quebrado	Libra	93	0,50	46,50
I074	Anís estrellado	Funda	2	0,50	1,00
I075	Morocho	Libra	30	0,80	24,00
I076	Pimienta dulce	Funda	2	0,50	1,00
I077	Fósforos	Paquete	2	0,50	1,00
				TOTAL	2852,10

CUADRO N°36 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

PRESUPUESTO DESAGREGADO DE CONSTRUCCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO					
CÓDIGO	RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD UNITARIO	PRECIO	SUBTOTAL
C001	Terreno	m ²	408	9470,00	9470,00
C002	Construcción	m ²	266	275,00	73150,00
TOTAL					82620,00

CUADRO N°37 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

PRESUPUESTO GENERAL DEL ESTABLECIMIENTO		
CÓDIGO	RUBRO	SUBTOTAL
PM001	Materiales	4435,66
PMQ002	Maquinaria	18044,66
PMB003	Mobiliario	3591,00
PMD004	Materiales de decoración	1464,00
PI005	Insumos	5704,20
TOTAL		33239,52

CUADRO N°38 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

6.7.3. Cronograma Valorado de Actividades

El cronograma valorado de actividades para “El Fogón Chacarero” esta dividido, porque el proyecto que se está tratando es la implementación del restaurante pero no hay que desestimar la ejecución de la obra la cual no forma parte del presupuesto inicial de gastos; entonces para el establecimiento se tomara en cuenta solo la implementación.

CRONOGRAMA VALORADO DE ACTIVIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO EN MACHACHI			
MACROACTIVIDAD	SUBACTIVIDAD	TIEMPO	COSTOS
Ejecución de Obras	Construcción del Establecimiento	90 días laborables	82620,00USD.
TOTAL		90 días laborables	82620,00USD.

CRONOGRAMA VALORADO DE ACTIVIDADES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO EN MACHACHI			
MACROACTIVIDAD	SUBACTIVIDAD	TIEMPO	COSTOS
Gestión de acuerdos	Firma, legalización y ejecución de acuerdos	15 días laborables	77,00USD (asumen los costos las partes involucradas)
Adquisición de los Materiales para el establecimiento	Búsqueda de mejores precios y calidad para la implementación	2 días laborables	4435,66USD
Adquisición de Maquinaria para el establecimiento	Búsqueda de maquinaria de calidad con precios aceptables	1 día laboral	5,00USD
	Transporte e instalación de la maquinaria	1 día laboral	18044,66USD.
Adquisición del Mobiliario para el establecimiento	Fabricación del Mobiliario	8 días laborales	3591,00USD
	Transporte e instalación del mobiliario	1 día laboral	50,00USD
Instalación de materiales de decoración	Transporte de los materiales	1 día laboral	2,00USD
Adquisición de insumos para el establecimiento	Contrato con los proveedores	1 día laboral	5,00USD
	Transporte y compra de insumos	1 día laboral	5704,20USD
	TOTAL	31 días laborables	31914.52USD

CUADRO N°39 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

6.7.4. Análisis Financiero

PRESUPUESTO INICIAL, GASTOS MENSUALES	
Servicios básicos	250,00
Sueldos (6 personas)	1800,00
Suministros de oficina	30,00
Compra de insumos	5704,20
Suministros de limpieza	141,00
TOTAL	7925,20
CAPITAL DE TRABAJO (3 meses)	23775,60

INVERSIÓN	
1. CAPITAL DE TRABAJO	
Efectivo / Caja	23775,60
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	23775,60
2. ACTIVOS FIJOS	
Materiales	4435,66
Maquinaria	18044,66
Mobiliario	3591,00
Materiales de decoración	1464,00
TOTAL ACTIVOS FIJOS	27535,32
3. ACTIVOS DIFERIDOS	
3.1. Gastos de constitución / instalación	635,00
3.1.1. Gastos legales	109,20
3.1.2. Gastos de decoración	10,00
3.1.3. Gastos de Publicidad Inicial	1000,00
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	1754,20
TOTAL DE INVERSIÓN	53065,12

CUADRO N°40 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza Elaborado por: Alexandra Tituaña

FUENTES Y USO DE FONDOS DEL ESTABLECIMIENTO				
INVERSIÓN	USOS DE FONDOS	FUENTES DE FINANCIAMIENTO		
		RECURSOS PROPIOS	ENTIDAD FINANCIERA	OTROS PROVEEDORES
ACTIVOS FIJOS	27535,32	7535,32	2000,00	0,00
Materiales	4435,66	393,66	4042	
Maquinaria	18044,66	3838,66	14206	
Mobiliario	3591,00	1839,00	1752,00	
Materiales de decoración	1464,00	1464,00		
ACTIVOS DIFERIDOS	1754,20	1754,20	0,00	0,00
Gastos de constitución / instalación	635,00	635,00		
Gastos legales	109,20	109,20		
Gastos de decoración	10,00	10,00		
Gastos de Publicidad Inicial	1000,00	1000,00		
TOTAL DE INVERSIONES FIJAS	29289,52	9289,52	20000,00	0,00
CAPITAL DE TRABAJO (3meses)	23775,60	23775,60		
Servicios básicos	250,00	250,00		
Sueldos (6 personas)	1800,00	1800,00		
Suministros de oficina	30,00	30,00		
Compra de insumos	5704,20	5704,20		
Suministros de limpieza	141,00	141,00		
TOTAL MENSUAL	7925,20	7925,20		
TOTAL DE INVERSIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	53065,12	33065,12	20000,00	0,00

CUADRO N°41 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Para calcular las ventas en flujo de caja presupuestado se toma en cuenta el 55% de la capacidad de carga efectiva, es decir de 3.792 clientes mensuales que es 2.088 comensales al mes; este valor se multiplicará por un precio estimado de la totalidad del menú el cual es 56,03usd pero es solo para

11 pax, entonces 2.088pax es 10648,80usd que este a su vez se divide en 2.088 que da un valor estimado de 5,10usd que cancelaria cada cliente.

Pero si se trata de calcular las ventas anuales entonces se multiplica los 2.088 pax por 12 meses (25056 personas), y a su vez esta cantidad multiplicada por 5,10usd.

FLUJO DE CAJA (EFECTIVO) PRESUPUESTADO (Seis Meses)						
ENTRADAS (E)	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
Ventas/Servicios prestados (2.088clientes x 5,10usd/mes)	10648,80	10648,80	10648,80	10648,80	10648,80	10648,80
FEN del mes anterior	0,00	-25851,72	-24168,12	-22484,52	-20800,92	-19117,32
TOTAL ENTRADAS	10648,80	-15202,92	-13519,32	-11835,72	-10152,12	-8468,52
SALIDAS (S)	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
1. Costos de ventas / del servicio	34539,52	7004,20	7004,20	7004,20	7004,20	7004,20
Mano de obra	1300,00	1300,00	1300,00	1300,00	1300,00	1300,00
Materiales indirectos	27535,32	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Insumos	5704,20	5704,20	5704,20	5704,20	5704,20	5704,20
Depreciación	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2. Gastos Administrativos	921,00	921,00	921,00	921,00	921,00	921,00
Sueldo (gerente)	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00
Suministros de oficina	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
Suministros de limpieza	141,00	141,00	141,00	141,00	141,00	141,00
Servicios básicos	250	250	250	250	250	250
3. Gastos de ventas	1040,00	1040,00	1040,00	1040,00	1040,00	1040,00
Publicidad sostenida	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
Transporte	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
TOTAL SALIDAS	36500,52	8965,20	8965,20	8965,20	8965,20	8965,20
FEN (Flujo de Efectivo Neto) (E-S)	-25851,72	-24168,12	-22484,52	-20800,92	-19117,32	-17433,72

CUADRO N°42 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

FLUJO DE CAJA (EFECTIVO) PRESUPUESTADO (Seis Meses)						
ENTRADAS (E)	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
Ventas/Servicios prestados (2.088 clientes x 5,60usd/mes)	10648,80	10648,80	10648,80	10648,80	10648,80	10648,80
FEN del mes anterior	-17433,72	-15750,12	-14066,52	-12382,92	-10699,32	-9015,72
TOTAL ENTRADAS	-6784,92	-5101,32	-3417,72	-1734,12	-50,52	1633,08
SALIDAS (S)	MES 6	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
1. Costos de ventas / del servicio	7004,20	7004,20	7004,20	7004,20	7004,20	9757,73
Mano de obra	1300,00	1300,00	1300,00	1300,00	1300,00	1300,00
Materiales indirectos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Insumos	5704,20	5704,20	5704,20	5704,20	5704,20	5704,20
Depreciación	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	2753,53
2. Gastos Administrativos	921,00	921,00	921,00	921,00	921,00	921,00
Sueldo (gerente)	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00	500,00
Suministros de oficina	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
Suministros de limpieza	141,00	141,00	141,00	141,00	141,00	141,00
Servicios básicos	250	250	250	250	250	250
3. Gastos de ventas	1040,00	1040,00	1040,00	1040,00	1040,00	1040,00
Publicidad sostenida	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00	1000,00
Transporte	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
TOTAL SALIDAS	8965,20	8965,20	8965,20	8965,20	8965,20	11718,73
FEN (Flujo de Efectivo Neto) (E-S)	-15750,12	-14066,52	-12382,92	-10699,32	-9015,72	-10085,65

CUADRO N°43 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

FLUJO DE CAJA (EFECTIVO) PRESUPUESTADO (ANUAL)					
ENTRADAS (E)	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ventas/Servicios prestados (25.056 clientes x 5,10usd/año)	127785,60	127785,60	146880,00	190944,00	232070,40
FEN del año anterior	0,00	-10085,65	4610,49	29773,96	41135,56
TOTAL ENTRADAS	127785,60	117699,95	151490,49	220717,96	273205,96
SALIDAS (S)	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1. Costos de ventas / del servicio	114339,25	89557,46	98184,53	153650,40	97850,40
Mano de obra	15600,00	15600,00	18720,00	25200,00	28800,00
Materiales indirectos	27535,32	0,00	0,00	60000,00	0,00
Insumos	68450,40	68450,40	68450,40	68450,40	68450,40
Depreciación	2753,53	5507,064	11014,13	0,00	600,00
2. Gastos Administrativos	11052,00	11052,00	11052,00	13452,00	13452,00
Sueldo (gerente)	6000,00	6000,00	6000,00	8400,00	8400,00
Suministros de oficina	360,00	360,00	360,00	360,00	360,00
Suministros de limpieza	1692,00	1692,00	1692,00	1692,00	1692,00
Servicios básicos	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00	3000,00
3. Gastos de ventas	12480,00	12480,00	12480,00	12480,00	12480,00
Publicidad sostenida	12000,00	12000,00	12000,00	12000,00	12000,00
Transporte	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00
TOTAL SALIDAS	137871,25	113089,46	121716,53	179582,40	123782,40
FEN (Flujo de Efectivo Neto) (E-S)	-10085,65	4610,49	29773,96	41135,56	149423,56

CUADRO N°44 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO					
CONCEPTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+) Ingresos venta de servicios	127785,60	117699,95	151490,49	220717,96	273205,96
(-) Costo de producción de servicios	114339,25	89557,46	98184,53	153650,40	97850,40
Recursos de personal					
Depreciación de edificios					
(-) Costo de ventas	12480,00	12480,00	12480,00	12480,00	12480,00
Publicidad					
Propaganda					
(=) Utilidad Bruta de Operación	966,35	15662,49	40825,96	54587,56	162875,56
(-) Costo administrativo	11052,00	11052,00	11052,00	13452,00	13452,00
Sueldos y salarios personal administrativo					
Servicios básicos					
(=) Utilidad Neta de operación	-10085,65	4610,49	29773,96	41135,56	149423,56
(-) Costo financiero	5400,00	5400,00	5400,00	5400,00	5400,00
(=) Utilidad antes de repartición de utilidades e imp.	-4685,65	-789,51	24373,96	35735,56	144023,56
(-) Reparto utilidades trabajadores 15 %	702,84	118,43	3656,09	5360,33	21603,53
(=) Utilidad antes de impuestos	-3982,81	-671,08	20717,87	30375,23	122420,03
(-) Impuesto a la renta 25%	995,70	167,77	5179,47	7593,80	30605,00
(=) Utilidad o Pérdida del ejercicio	-2987,11	-503,31	15538,40	22781,43	91815,03

CUADRO N°45 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

BALANCE GENERAL O ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA AL 31 DE DICIEMBRE DEL PRIMER AÑO Ecuación Contable: Activo = Pasivo + Patrimonio	
CUENTAS	AÑO1
ACTIVO	
ACTIVO CORRIENTE	14914,32
Caja	9914,32
Bancos	5000,00
Cuentas por cobrar	
Inventario	
Útiles de oficina	
ACTIVO NO CORRIENTE	1015,72
Gastos de constitución / instalación	635,00
Gastos de investigación y desarrollo	380,72
ACTIVO FIJO	31858,45
Construcciones	
Máquinas	17094,66
Muebles y enseres	8026,66
Equipo de computo	9490,66
(-) Depreciaciones	2753,53
TOTAL ACTIVO	47788,49
PASIVO	
PASIVO CORRIENTE	27000,00
Cuentas por pagar (menos de un año)	
PASIVO NO CORRIENTE	
Préstamo a largo plazo	27000,00
TOTAL PASIVO	27000,00
PATRIMONIO	
PATRIMONIO	20788,49
Capital	23775,60
Utilidad del primer año	-2987,11
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	47788,49

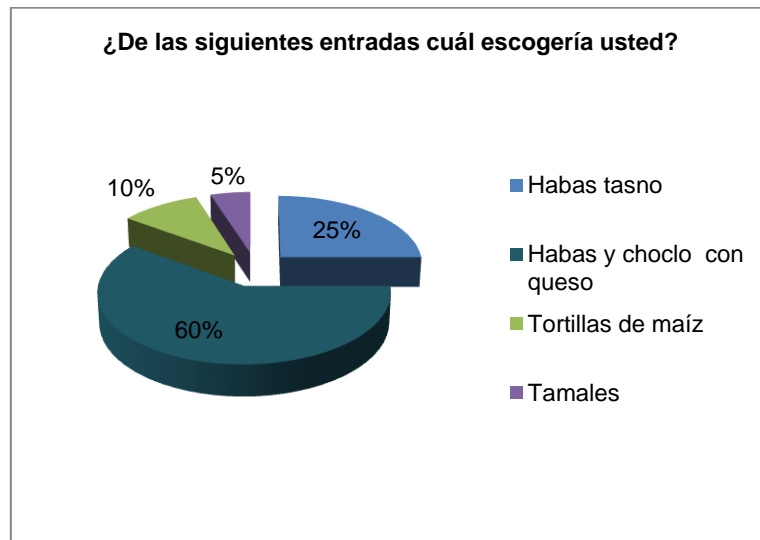
CUADRO N°46 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

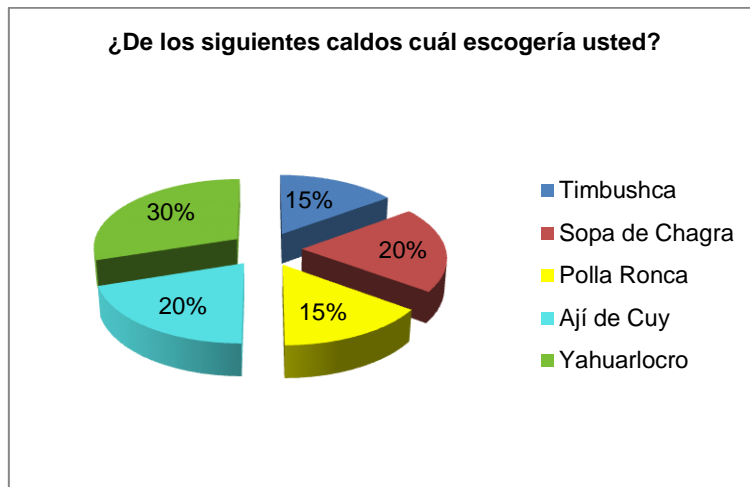
6.7.5. Plan de Marketing

Producto

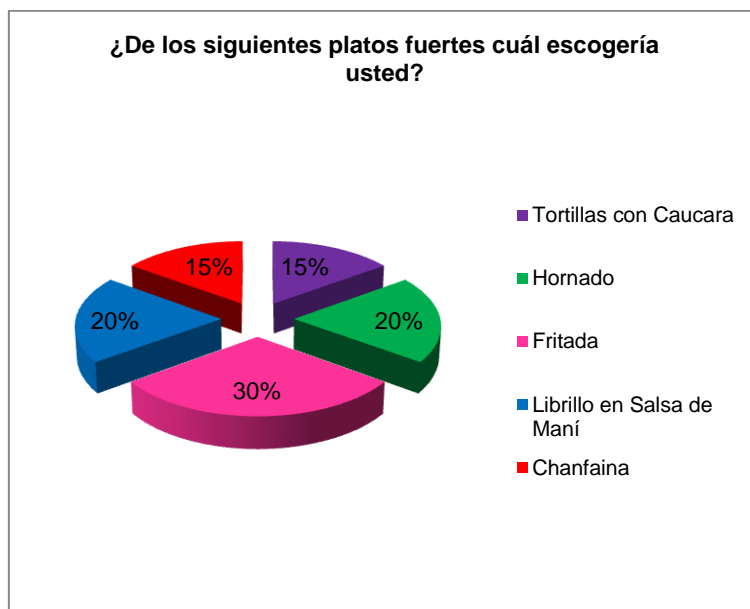
La empresa “El Fogón Chacarero Restaurante” se posicionará en el mercado a través de la venta de productos innovadores (timbushca, polla ronca, sopa de chagra, machica traposa, entre otros); los mismos que formarán parte de un menú diario (Habas tasno, timbushca, jugo de mora o tamales, sopa de chagra, chicha de jora, entre otros), los cuales darán una mayor atracción a la clientela que además estarán acompañados de un servicio adecuado, ambientación relajada, la materia prima en buen estado, adicionalmente los procesos de manipulación de alimentos y bebidas serán los adecuados porque el talento humano estará capacitado en todas las áreas.



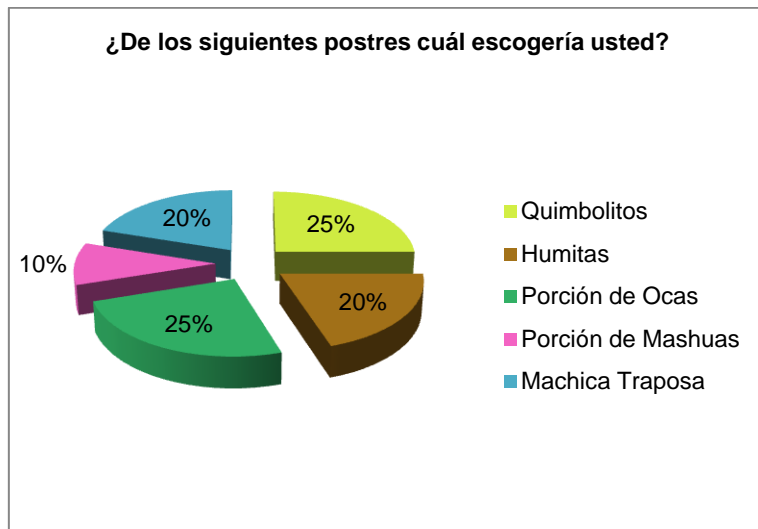
El producto que se ofrece al cliente es la Gastronomía Chacarera, donde su producto estrella en entradas según los clientes potenciales es las habas con choclo y queso con un 60 % de aceptación.



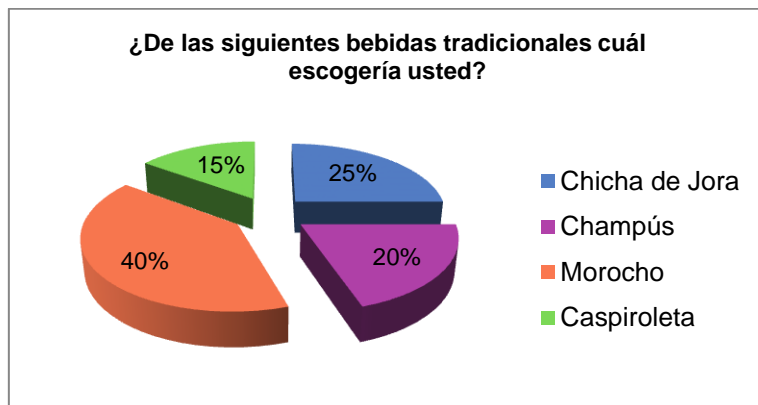
El caldo estrella en el establecimiento es el Yahuarlocro debido a que tuvo un 30% de aceptación en los comensales.



El plato fuerte que resulta estrella para los encuestados es la fritada con un 30% de aceptación.



El postre que sobresalen (plato estrella) en el establecimiento son los quimbolitos y la porción de ocas, ya que cada uno tiene un preferencia del 25%.



En el establecimiento la bebida tradicional que resulta estrella es el morocho, con un 40% de aceptación por parte de los clientes potenciales.

El producto sucedáneo que va a existir en el establecimiento es el postre machica traposa, ya que se base en los residuos que queda en el fondo de la paila luego de haber preparado fritada, estos residuos son mezclados con harina de cebada mantequilla, azúcar y queso.

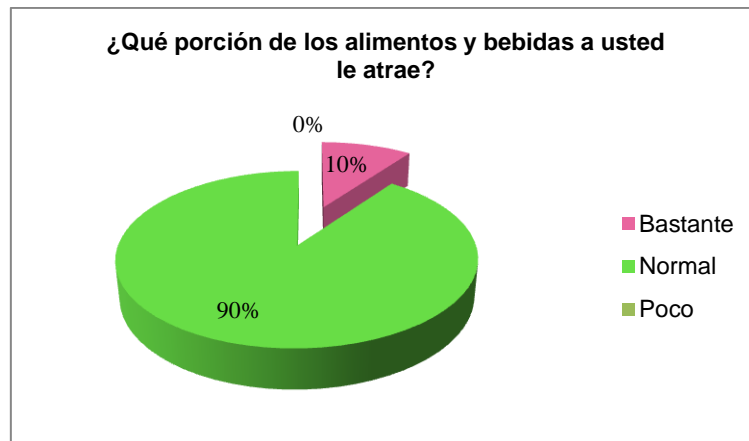
Los productos simultáneos son todos los que se ofrecen en la carta, algunos de ellos son: habas tasno, tortillas de maíz, tamales, timbushca, sopa de chagra, polla ronca, ají de cuy, ají de librilla, tortillas con caucara, hornado, chanfaina, humitas, mashuas, chicha de jora, champús y caspiroleta.

Una estrategia creada en el establecimiento será la elaboración de menús (Ver Anexo B4) tradicionales; que son a base de entrada, caldo y bebida ó plato fuerte, postre y bebida estos menús son distintos a los tradicionales, porque la comida ecuatoriana es deliciosa pero conlleva un alto contenido calórico. A continuación están los siguientes menús:

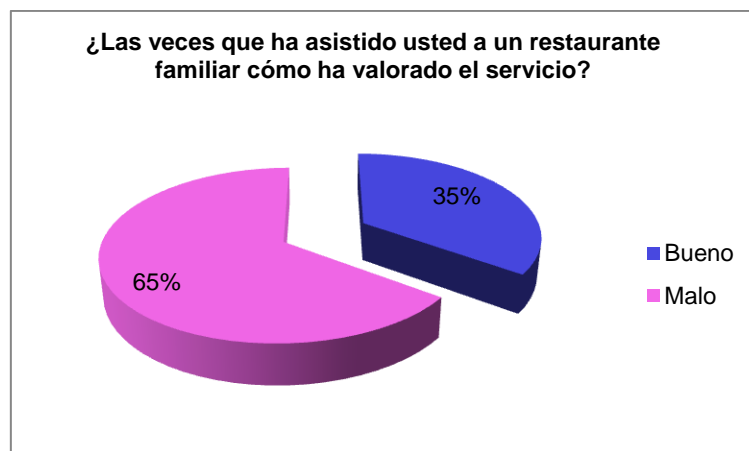
- Tortillas de maíz, yahuarlocro y chicha de jora,
- Habas choclo con queso, polla ronca y morocho,
- Habas tasno, timbushca y jugo de mora,
- Tamales, sopa de chagra y chicha de jora,
- Habas tasno, ají de cuy y champús,
- Habas choclo con queso, chanfaina y jugo de taxo,
- Ají de librilla, porción de ocas y caspiroleta,
- Tortillas de papa con caucara, machica traposa y jugo de tomate,
- Hornado, porción de ocas y chicha de jora,
- Frutada, porción de mashuas y champús,
- Librilla en salsa de maní, quimbolito y jugo de frutilla.



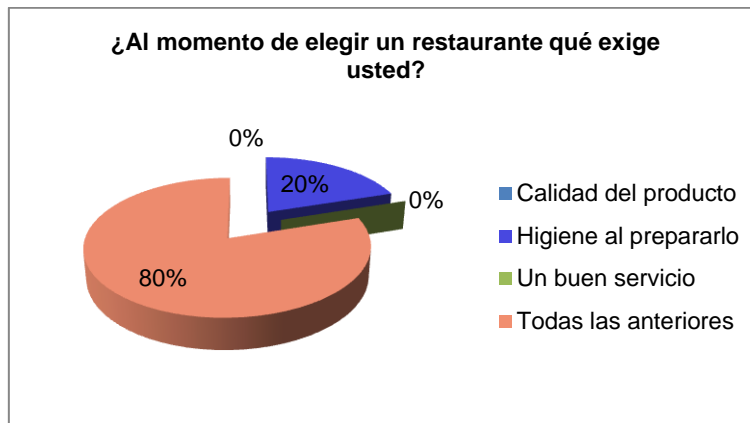
La decoración de los platos a los clientes potenciales le atrae mucho, entonces cada plato y menú del establecimiento tendrá una decoración llamativa porque el 95% (347 personas) de los encuestados lo sustenta.



La porción de alimentos que atrae al cliente potencial es la normal, según la investigación porque el 90% de 365 encuestados lo afirma.



Los clientes potenciales exigen un buen servicio dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas, porque el servicio actual en los restaurantes es malo lo dice el 65% de los 365 encuestados.



Los futuros clientes potenciales buscan un establecimiento que a más de ofrecer comida típica, ofrezca calidad del producto, normas de higiene al prepararlo acompañado de un buen servicio esto es porque el 80% (292 personas) lo exige.

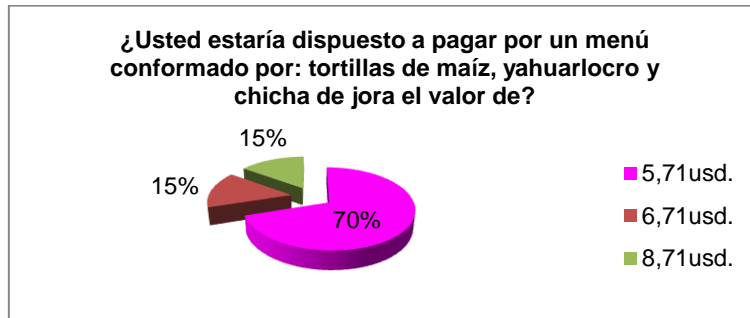
En conclusión el producto que se ofertará al cliente será:

- Productos típicos chacareros.
- Con un decoración gastronómica llamativa como el garnish.
- Porción de alimentos y bebidas normales es decir con los pesos de entradas de 90 a 120gr, caldos de 300 a 360gr, platos fuertes de 360 a 420gr, postres de 90 a 100gr y bebidas de 60 a 80gr.
- En vajilla de barro.
- Calidad de la materia prima porque los insumos son frescos, están en buenas condiciones y los proveedores son los más adecuados.
- Proporcionando un buen servicio personalizado, ambiente agradable y seguro.
- Normas de higiene y asepsia al prepararlo.
- Aviso del tiempo de preparación del platillo.
- Valoración cultural chacarera.

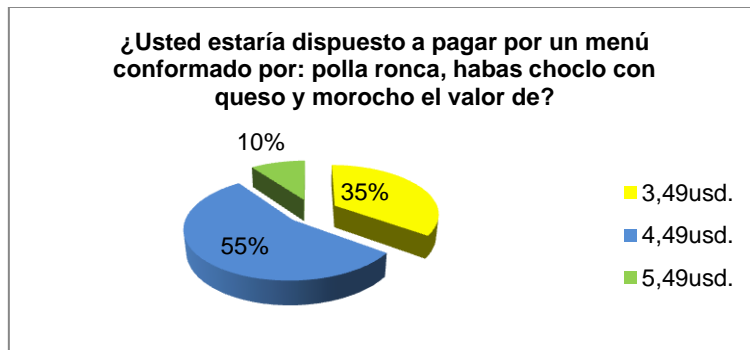
Precio

El precio de los platos y menús esta establecido según las recetas estándar, en donde al costo de materia prima se la aumenta el 15 % de margen de error, que luego se le divide para el número de porciones y a cada porción se le multiplica el 2,5 el mismo que es el 50% de gastos y 50% de utilidad bruta después se le suma el 12% de IVA y el 10% de servicio, dando como resultado el precio de venta al público.

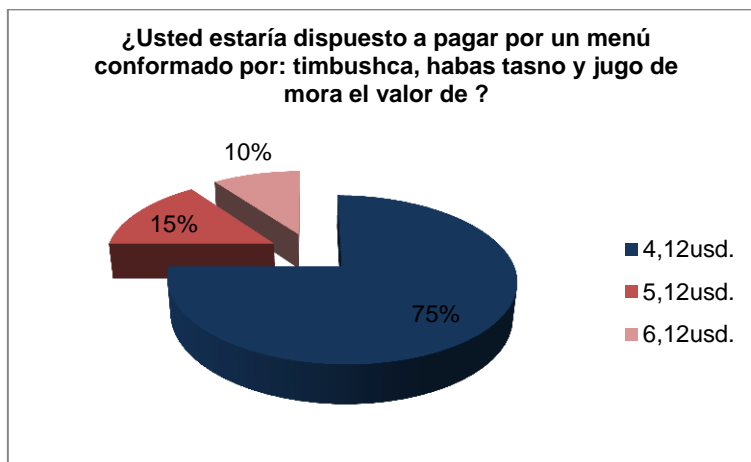
En el estudio de mercado los clientes potenciales se basaron en un 90% en escoger los precios más bajos de los menús; mientras que el 10% restante paga un valor más alto por el gusto hacia ese menú.



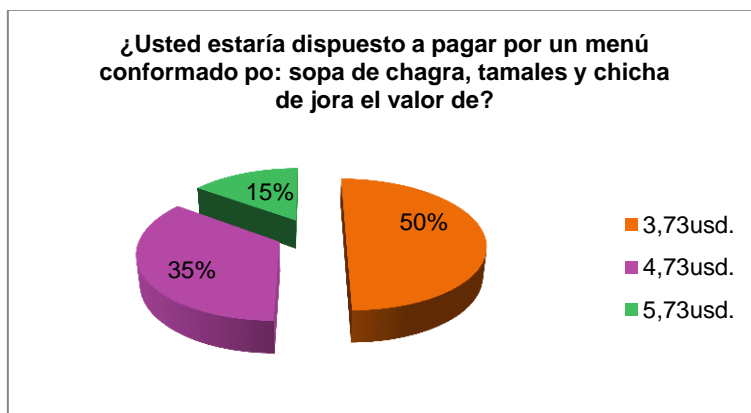
El valor que están dispuestos a pagar los encuestados por el menú detallado en la pregunta realizada es de 5,71usd; porque el 70% así lo sustenta.



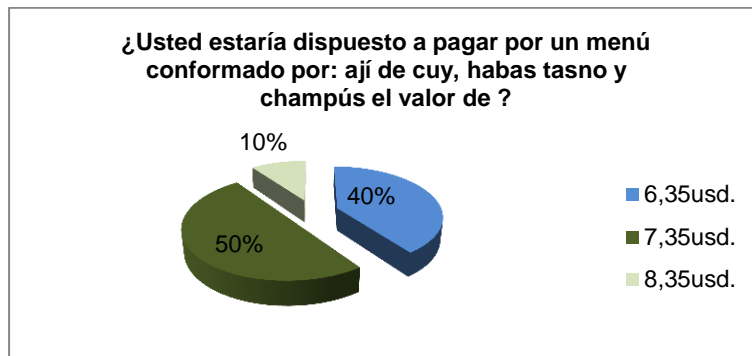
Los 201 encuestados (55%) contestan que el precio que están dispuestos a cancelar, por el menú (polla ronca, habas, choclo con queso y morocho) es de 3,49usd.



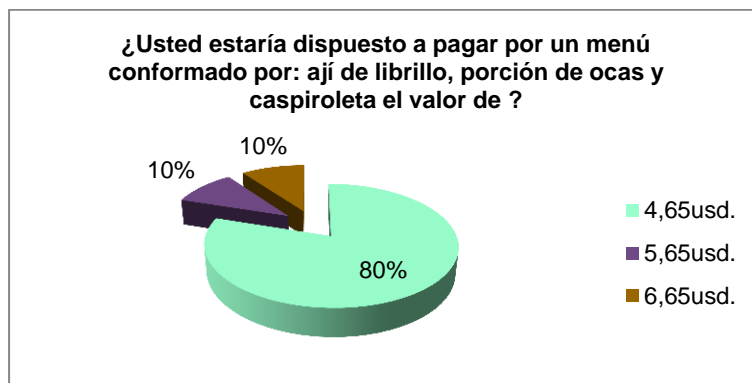
4,12usd. creen que es el valor adecuado por el menú timbushca, habas tasno y jugo de mora, ya que el 75% (274 personas) lo sustentan.



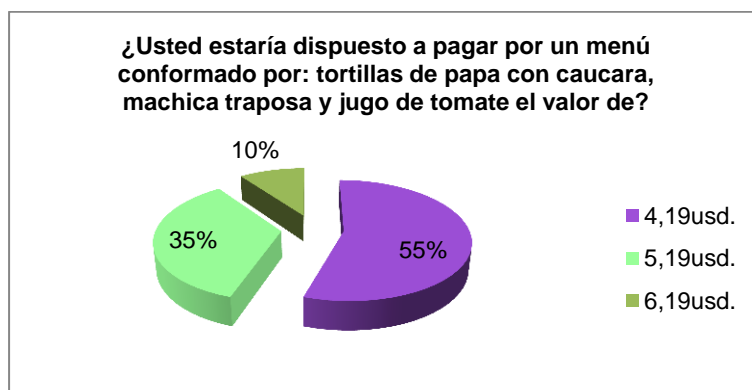
Los habitantes de Machachi y sus alrededores están dispuestos a cancelar por la sopa de chagra, tamales y chicha de jora el costo de 3,73usd; porque el 50% de encuestados lo afirma de esta manera.



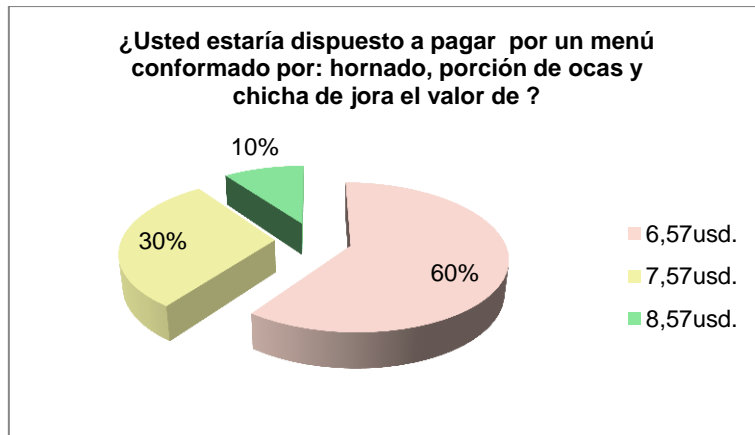
La cantidad de personas (183) que escogieron pagar 7,35usd. por estos platos mencionados, es el 50% de los encuestados.



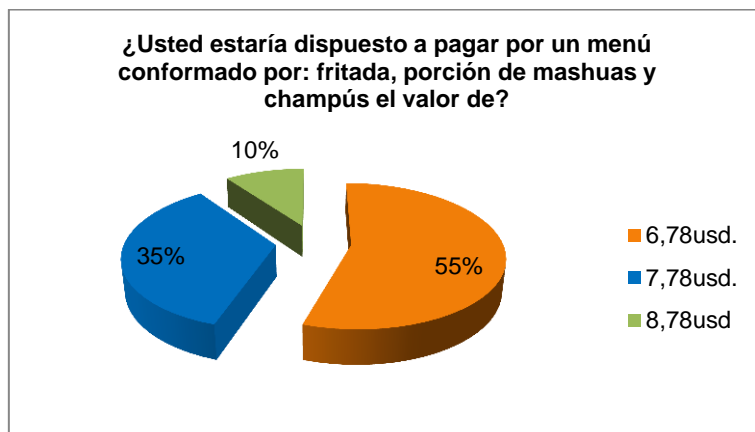
El precio adecuado según los encuestados es de 4,65usd. por el ají de librillo, porción de ocas y caspiroleta; ya que el 80% (292 personas) lo afirma.



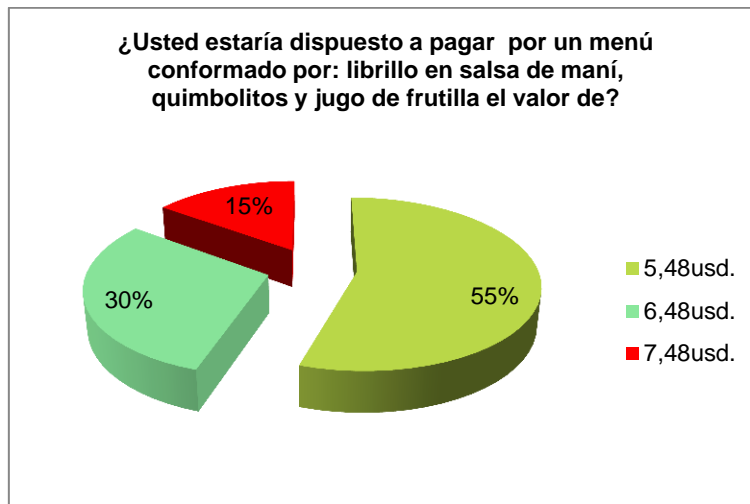
El costo estimado para el menú encuestado es de 4,19usd; porque el 55% es decir 201 personas lo respaldan.



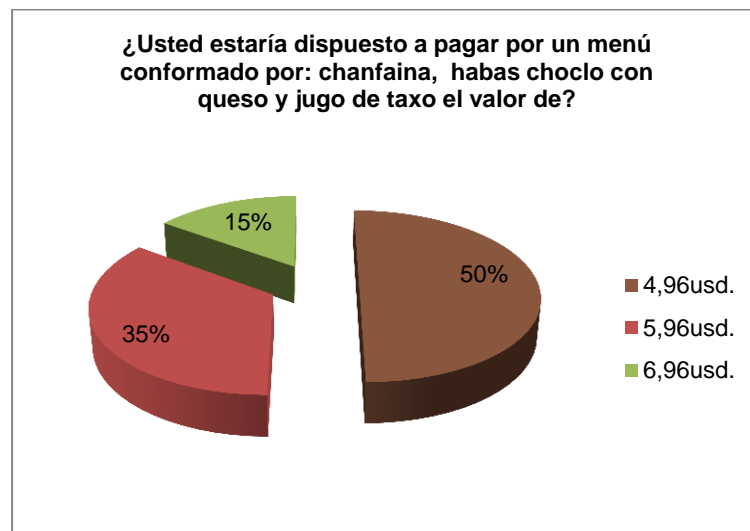
Al 60% de ciudadanos encuestados prefieren pagar 6,57usd. por el menú establecido en la pregunta.



201 personas piensan que se debe cobrar 6,78usd. por la venta de fritada, porción de mashuas y champús; pues representa el 55% del total de encuestados.

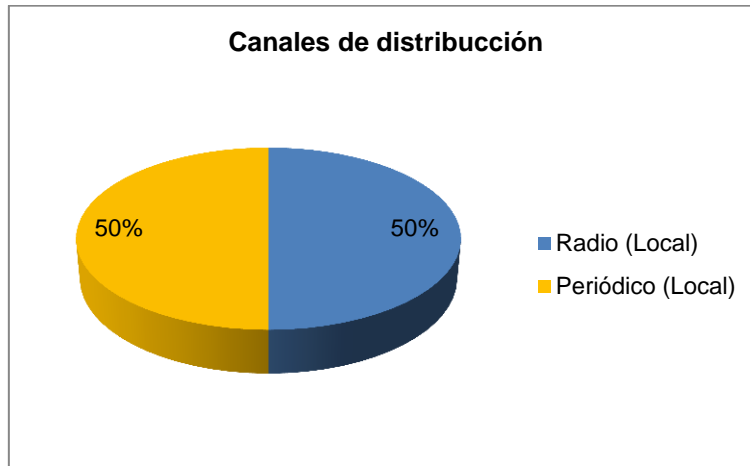


La tarifa seleccionada por los futuros clientes es de 5,48usd. por el consumo de librillo en salsa de maní, quimbolito y jugo de frutilla; debido a la contestación de 201 personas (55%) de 365 encuestados.



El valor preferido en los habitantes de Machachi por el consumo de chanfaina, habas choclo con queso y jugo de taxo es de 4,96usd; ya que representa el 50% (183 ciudadanos) del total de los encuestados.

Plaza



La ubicación del establecimiento estará dentro del segmento de mercado de la ciudad de Machachi, el establecimiento en inicio tendrá una distribución promocional en: una Entidad Pública (Dirección de Turismo del Cantón Mejía) y Entidades Privadas (Radio “JM” y Periódico “Tierra Grande”), los mismos que son medios de comunicación ubicados en la ciudad y que tienen un alto segmento de mercado.

La venta y producción del producto al consumidor será en el establecimiento mediante la elaboración, transformación y presentación del producto al cliente, esto adicionalmente se logrará también con la utilización de flyers con atractivas promociones que inquietarán al comensal.

El día de inauguración se estima la presencia de 87 clientes que consuman el producto y paguen el valor de 5,10usd cada uno; donde también se impartirá conocimientos de gastronomía chacarera mediante explicaciones de los orígenes del menú, adicionalmente la galería servirá para estimular la cultura ancestral de los chagras.

Publicidad

Para el establecimiento es esencial la creación de un nombre, eslogan y logotipo que sean llamativos y que vendan; los mismos se irán consolidando y fortaleciendo con el tiempo formando así una marca que llame la atención al consumidor.

El nombre “El Fogón Chacarero- Restaurante” porque el fogón es tradicional de las cocinas antiguas ecuatorianas; mientras que chacarero es la forma de vida y cultura del chagra, slogan “Vive la cultura consumiendo lo nuestro” al promover el consumo de la comida típica de la ciudad se está incitando a fortalecer la revaloración cultural especialmente la gastronómica; logo representa a la tierra a las elevaciones llinizas que son representativos de la ciudad y en si al restaurante en forma de una casa antigua.

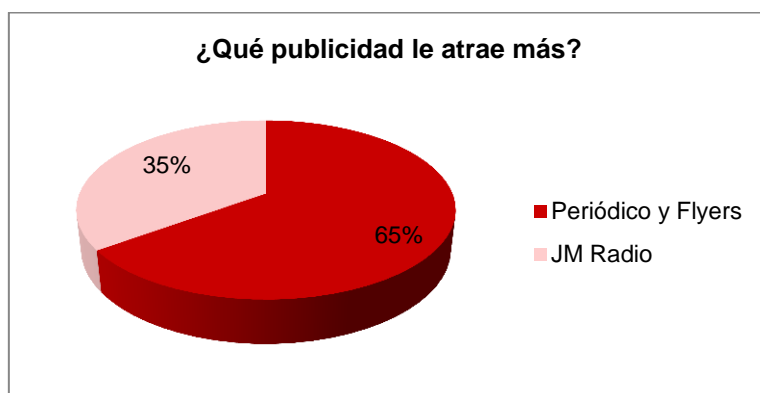


Vive la cultura consumiendo lo nuestro !!
de Martes a Domingo de 11h00 a 17h00

Y la marca representa a una pareja de chagras la cual tiene un significado de ambiente familiar en medio de ellos un fogón que en el restaurante simboliza la tradición, así como ellos están consumiendo alimentos y bebidas tradicionales que significa el tipo de comida que se expende, la marca está realizada con el método de carboncillo para resaltar lo autóctono de la ciudad.



Anexo C2. Fuente: Marca del Restaurante **Elaborado por:** Imprenta Kreasvin



La publicidad en inicios será visual y radial, en medios de comunicación que son la prensa escrita “Periódico Tierra Grande” anuncio clasificado semanalmente, revistas de guías turísticas del cantón Mejía y también en la radio “JM” con 10 cuñas radiales diarias de lunes a viernes.

Antes de la inauguración la publicidad visual estará presente mediante flyers con promociones en difusión de 500u diarias, los mismos se repartirán los días sábado y domingo desde las 10h00 hasta las 12h00 en las calles de mayor afluencia de la ciudad por dos semanas consecutivas.



Anexo C3. Fuente: Flyer publicitario **Elaborado por:** Imprenta Kreasvin

El día de la inauguración estará presente por un lapso de dos horas el grupo de danza de la “Escuela Fiscal Mixta Luis Felipe Forja”; los cuales deleitaran a los clientes con bailes típicos chacareros como el albazo y capishca, también en la entrada del establecimiento estará la representación de un hombre y mujer chagra con sus respectivas vestimentas; los mismos darán la bienvenida a los clientes y permanecerán durante las 5 horas de atención.

6.8. Administración (Organización Empresarial)

6.8.1. Administración

El establecimiento es una empresa de producción por lo tanto estará conformada por 4 áreas fundamentales como son:

Área de Producción: Donde se desarrollaran las actividades como el inventario de proveedores, compra de materias primas (insumos), manejo de producción (recetas estándar), control de calidad (degustación), manejo de inventarios de el mobiliario, equipamiento y materiales, diseño y elaboración de los platos y menús chacareros; el líder de está área será el administrador y tendrá a los subalternos los cocineros/as.

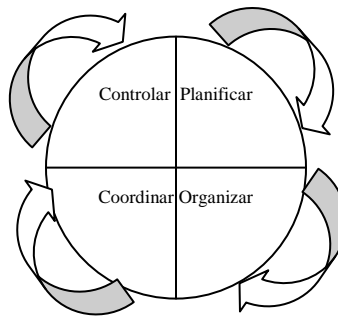
Área de Finanzas: se manejarán actividades como la elaboración de presupuestos para las 4 áreas de la empresa, control y manejo del dinero (mediante el libro diario, roles de pago, contabilidad de costos de alimentos y bebidas), registro de cuentas mediante el programa TMAX, cobro a clientes con las facturas y análisis de costos mediante el flujo de caja, balance general, estado de resultados; el líder de la misma será el administrador.

Área de Personal: se realizará actividades como el control y atención del personal (registro de llegada y salida, matriz de evaluación, atención directa), análisis de los puestos de trabajo, asignación de funciones, selección de los trabajadores (reclutamiento externo, entrevista, exámenes), entrenamiento y motivación (inducción en el puesto de trabajo, proporción de un buen clima laboral), manejo de comunicaciones (comunicación directa, respetuosa), programación del trabajo la utilización cronograma de actividades mensuales; el líder de la misma es el administrador y sus subalternos son los trabajadores.

Área de Comercialización: se desarrollaran actividades como investigación de mercado (tipos de demanda, futuros clientes potenciales, encuestas), análisis de la competencia mediante la demanda primaria, publicidad y propaganda (contratación de publicidad visual, radial y televisiva), venta de los platos (canales de distribución y promociones); el líder de esta área es el administrador.

En la empresa se aplicará el “Ciclo Demming” que consiste en planificar, organizar, coordinar y controlar el normal funcionamiento de la empresa.

Planificar (diagnóstico realista y completo, cumplimiento de objetivos, utilización de estrategias idóneas y criterios de evaluación), organizar (en espacio, tiempo, trabajo, personas y dinero) coordinar (líder de la empresa) y controlar (evaluación del desempeño de la empresa); también el establecimiento en sus inicios contará con un equipo de trabajo de 6 personas los cuales se comprometerán a sacarla adelante y cumplir con la misión y visión.



CUADRO N°47 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

6.8.2. Organización

Una empresa productora de alimentos y bebidas tiene que tener como prioridad la organización ordenada de lo siguiente:

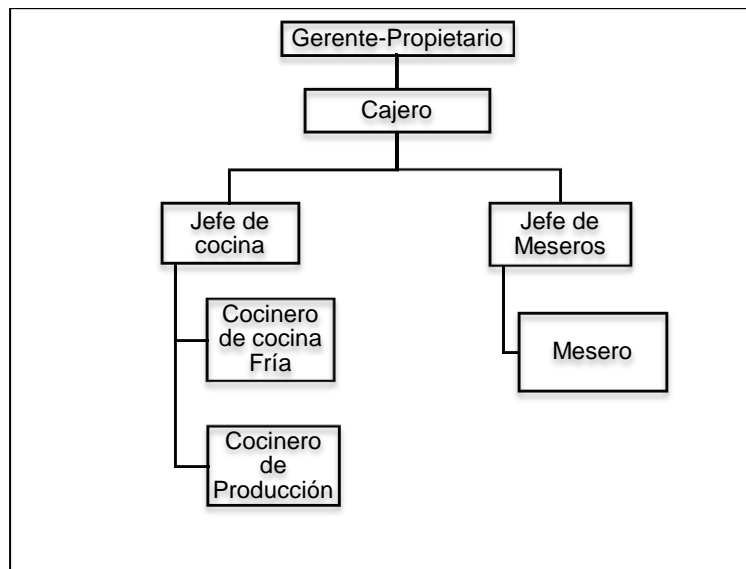
El espacio: El Fogón Chacarero Restaurante esta dividido por zonas como Zona Materia Prima (área de la bodega), Zona Producción (área de producción), Zona Preparación (área de cocina fría, caliente, montaje de platos, limpieza), Zona de Consumo (área de comensales, galería), Zona de Cobro (área de caja).

El Tiempo: El administrador debe tener una agenda para anotar las reservaciones y eventos, recordatorios de cuales son las prioridades diarias, exigir la puntualidad para alcanzar lo programado y una dedicación exclusiva en cada actividad.

El Trabajo: Designación y cumplimiento de actividades por cada área por ejemplo en el Área de Producción se realizará la compra de insumos semanal y quincenalmente, realizar cada semana los inventarios, producir diariamente los platillos; Área de Finanzas tener en cuenta el registro de cuentas, pago de cuentas y sueldos, cobrar a los clientes; Área de Personal contratar al personal idóneo, entrenar y capacitar cada seis meses al recurso humano, dirigir (unidad de mando) y estimular (estabilidad laboral, progreso continuo) al personal, sancionar faltas (reglamento y políticas y valores empresariales); Área de Comercialización mediante la contratación de publicidad radial, visual, atención al cliente personalizada (mesero), búsqueda de un nuevos clientes potenciales (alianzas estratégicas).

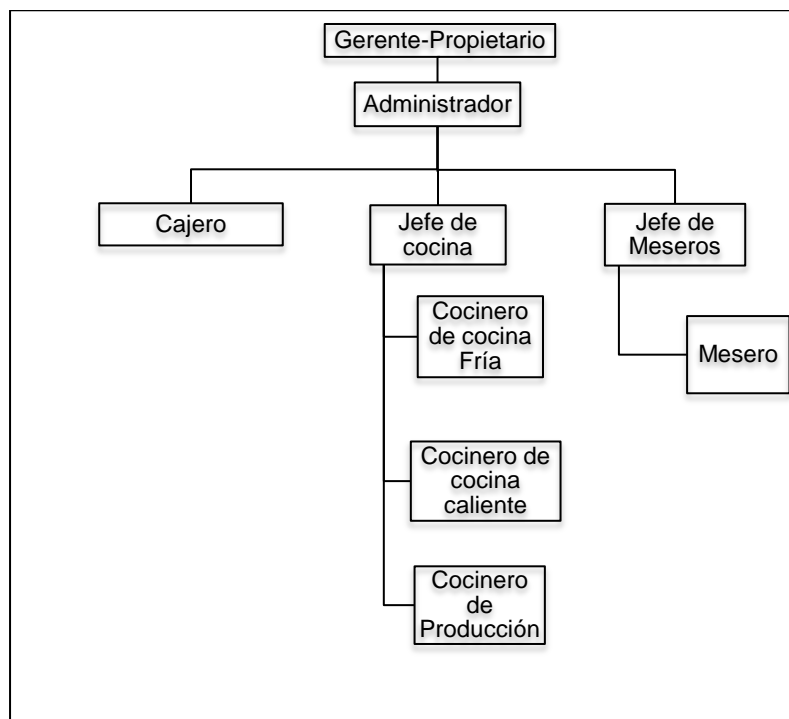
Las Personas: La unidad de mando de la empresa es la Gerente–Propietaria; mientras que la unidad de dirección de la empresa es mediante el siguiente organigrama.

Organigrama General del Establecimiento Actual



CUADRO N°48 Fuente: Ing. Carlos Taco **Elaborado por:** Alexandra Tituaña

Organigrama General del Establecimiento Idóneo



CUADRO N°49 Fuente: Ing. Carlos Taco Elaborado por: Alexandra Tituaña

Descripciones y Análisis de Cargo

Fecha de Elaboración		
03	11	2010
Descripción del cargo		
Nombre del Cargo: Gerente-Cajero		
Código: 001		
Departamento: Administrativo		Área: Oficina y caja
Descripción General del Cargo: Administración General Del Negocio		
Descripción Detallada: Elabora presupuesto, firma cheques, paga sueldo a sus colaboradores, redacta informes, verifica que sus colaboradores estén cumpliendo con sus obligaciones asignadas y cobrara a los clientes		

Análisis del Cargo

Requisitos Intelectuales:

Título de Ingeniero en Administración de Empresas Gastronómicas.
Experiencia 1 año.
Concentración y Memorización.

Requisitos Físicos:

Buena Presencia
Concentración Visual.
Tener don de Palabra.

Responsabilidades:

Tener las Cuentas Claras.
Mantener Informados a los Socios.
Toma de Decisiones Oportunas.

Condiciones de Trabajo:

Contar con una Computadora para el Registro del Negocio y una caja registradora

Riesgos:

Robos.
Represalias de los empleados.
Negligencia al cobrar.

CUADRO N°50 Fuente: Ing. Carlos Taco

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Fecha de Elaboración		
03	11	2010
Descripción del cargo		
Nombre del Cargo: Cocinero		
Código: 002		
Departamento: Operativo y Administrativo		Área: Cocina
Descripción General del Cargo: Se va a encargar de la elaboración de alimentos y bebidas, y la administración de la materia prima.		
Descripción Detallada: Control de la calidad de los productos, escoger mejores proveedores, compra de materia prima, elaboración del menú.		

Análisis de Cargo

Requisitos Intelectuales:

Bachiller
Experiencia 2 años en cocina.
Concentración y Memorización.

Requisitos Físicos:

Eficaz.
Empatía.
Rapidez.
Manejo de Equipos y Herramientas en el Área de Cocina.

Responsabilidades:

Adquisición de materia prima.
Inventario de maquinaria y materia prima.
Que los productos expendidos sean de calidad.

Condiciones de Trabajo:

Que existan las herramientas y materiales necesarios para desenvolverse en el área.

Riesgos:

Quemaduras.
Caídas.
Fracturas.

CUADRO N°51 Fuente: Ing. Carlos Taco

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Fecha de Elaboración		
03	11	2010
Descripción del cargo		
Nombre del Cargo: Mesero		
Código: 003		
Departamento: Servicios		Área: Salón
Descripción General del Cargo: Atención y servicio al cliente		
Descripción Detallada: Recibir al cliente, servir al cliente, limpieza y aseo del salón.		
Análisis de Cargo		
Requisitos Intelectuales:		
Bachiller Experiencia 1 año. Adaptabilidad 15 días. Concentración y Memorización.		
Requisitos Físicos:		
Concentración Visual. Empatía. Buena Presencia. Rapidez.		
Responsabilidades:		
Dar una Buena Atención al Cliente.		

Que el Salón este Impecable.

Uniforme Limpio.

Condiciones de Trabajo:

Se le dará desayuno y almuerzo.

Riesgos:

Caídas.

Quemaduras.

CUADRO Nº52 Fuente: Ing. Carlos Taco

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Reglamento Interno de Trabajo

El presente reglamento interno de trabajo prescrito por la empresa “El Fogón Chacarero” domiciliada Av. Gonzales Suarez en la Calle del Hogar; de la ciudad de Machachi y a sus disposiciones quedan sometidos tanto la empresa como todos sus trabajadores.

Art.1. La empresa una vez admitido el aspirante podrá estipular con él un período inicial de prueba de dos semanas; que tendrá por objeto apreciar por parte de la empresa, las aptitudes del trabajador y por parte de este, las conveniencias de las condiciones de trabajo (CST, art. 76).

Art. 2. Las horas de entrada y salida de los trabajadores son las que a continuación se expresan, así de martes a domingo de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Art. 3. Toda hora extra o trabajo suplementario estará sometido a remuneración (CST, art. 159).

Art. 4. El trabajo en domingo y festivos se remunerará con un recargo del setenta y cinco por ciento (75%); sobre el salario ordinario en proporción a las horas laboradas.

Art. 5. Los trabajadores que hubieren prestado sus servicios durante un (1) año, tienen derecho a quince (15) días hábiles consecutivos de vacaciones remuneradas (CST, art. 186, núm. 1º).

Art. 6. Es obligación del empleador velar por la salud, seguridad e higiene de los trabajadores a su cargo. Igualmente, es su obligación garantizar los recursos necesarios para implementar y ejecutar actividades permanentes en medicina preventiva y del trabajo, y en higiene y seguridad industrial, de conformidad al programa de salud ocupacional, y con el objeto de velar por la protección integral del trabajador.

Art. 7. Los trabajadores tienen como deberes los siguientes:

- a) Respeto y subordinación a los superiores.
- b) Respeto a sus compañeros de trabajo.
- c) Procurar completa armonía con sus superiores y compañeros de trabajo; en las relaciones personales y en la ejecución de labores.
- d) Guardar buena conducta en todo sentido y obrar con espíritu de leal colaboración; en el orden moral y disciplina general de la empresa.
- e) Ejecutar los trabajos que le confíen con honradez, buena voluntad y de la mejor manera posible.
- f) Hacer las observaciones, reclamos y solicitudes a que haya lugar por conducto del respectivo superior y de manera fundada, comedida y respetuosa.
- i) Permanecer durante la jornada de trabajo en el sitio o lugar en donde debe desempeñar las labores; siendo prohibido salvo orden superior, pasar al puesto de trabajo de otros compañeros.
- j) Asistir a las capacitaciones (cada 6 meses).

Art. 8. Se prohíbe a los trabajadores

- a) Sustraer del establecimiento los útiles de trabajo, las materias primas o productos elaborados sin permiso de la empresa.
- b) Presentarse al trabajo en estado de embriaguez o bajo la influencia de narcótico o de drogas enervantes.

- c) Conservar armas de cualquier clase en el sitio de trabajo; a excepción de las que con autorización legal puedan llevar los celadores.
- d) Faltar al trabajo sin justa causa de impedimento o sin permiso de la empresa, excepto en los casos de huelga, en los cuales deben abandonar el lugar de trabajo.
- f) Disminuir intencionalmente el ritmo de ejecución del trabajo, suspender labores, promover suspensiones intempestivas del trabajo e incitar a su declaración o mantenimiento, sea que se participe o no en ellas.

Art. 9. Son obligaciones especiales del empleador:

- a) Poner a disposición de los trabajadores, salvo estipulaciones en contrario, los instrumentos adecuados y las materias primas necesarias para la realización de las labores.
- b) Procurar a los trabajadores locales apropiados y elementos adecuados de protección; contra accidentes y enfermedades profesionales en forma que se garanticen razonablemente la seguridad y la salud.
- c) Prestar de inmediato los primeros auxilios en caso de accidentes o enfermedad. Para este efecto, el establecimiento mantendrá lo necesario según reglamentación de las autoridades sanitarias.
- d) Pagar la remuneración pactada en las condiciones, períodos y lugares convenidos.
- e) Guardar absoluto respeto a la dignidad personal del trabajador, sus creencias y sentimientos.
- f) Conceder al trabajador las licencias necesarias para los fines, en los términos indicados en el artículo 24 del código sustantivo del trabajo.
- g) Abrir y llevar al día los registros de horas extras.
- h) Conceder a las trabajadoras que estén en período de lactancia, los descansos ordenados por el artículo 238 del Código Sustantivo del Trabajo.
- i) Conservar el puesto a los trabajadores que estén disfrutando; de los descansos remunerados, o de licencia de enfermedad motivada por el embarazo o parto.

- j) Establecer capacitaciones constantes a los trabajadores (cada 6 meses).
- j) Cumplir este reglamento y mantener el orden, la moralidad y el respeto a las leyes.
- k) En cuanto a la cesantía y las pensiones de jubilación, la empresa puede retener el valor respectivo en los casos del artículo 250 del Código Sustantivo de Trabajo.
- l) Despedir sin justa causa comprobada a los trabajadores; que les hubieren presentado pliego de peticiones desde la fecha de presentación del mismo, y durante los términos legales de las etapas establecidas para el arreglo del conflicto.

Art. 10. Se establecen las siguientes clases de faltas leves, y sus sanciones disciplinarias, así:

- a) El retardo hasta de 15 minutos en la hora de entrada al trabajo sin excusa suficiente, por quinta vez.
- b) La falta total del trabajador en la mañana o en el turno correspondiente, sin excusa suficiente, por tercera vez.
- c) La falta total del trabajador a sus labores durante el día sin excusa suficiente, por tercera vez.
- d) Violación grave por parte del trabajador de las obligaciones contractuales o reglamentarias.

Art. 11. Antes de aplicarse una sanción disciplinaria, el empleador deberá oír al trabajador inculpado directamente. En todo caso se dejará constancia escrita de los hechos y de la decisión de la empresa de imponer o no, la sanción definitiva (CST, art. 115).

6.9. Evaluación

6.9.1. Evaluación de Capacidad Empresarial

La empresa de producción de alimentos y bebidas esta en toda la capacidad de salir adelante porque cuenta con un talento humano (gerente-propietaria); el cual tiene conocimientos de administración de empresas gastronómicas, los mismos que servirán para el desarrollo del establecimiento es decir ex - antes mediante la realización del estudio de mercado, concurrente mediante el incremento de la capacidad de carga efectiva de los clientes cada año, y ex – post con el incremento de nuevos menús para innovar la empresa.

El manejo, ejecución deberá estar en función del desarrollo del establecimiento se basará en una adecuada administración, con un plan de manejo sostenible, la ejecución mediante la aplicación de principios y valores empresariales, pero si se trata de tomar alguna decisión se analizará los puntos positivos como negativos; de esta manera optar por la que mejor convenga con firmeza y certeza de lo que se esta haciendo para su ejecución inmediata.

6.9.2. Evaluación de Mercado

Las posibilidades de obtener ingresos es por la venta del producto (comida típica) a los clientes, esto se puede sustentar porque existe una aceptación mayoritaria hacia esta comida por parte de la población de Machachi, pero también hay que destacar que este tipo de gastronomía genera mucha rentabilidad.

El porcentaje idóneo en la participación en el mercado se define por la siguiente fórmula:

$$\% \text{ de participación en el mercado} = \left(\frac{\text{Demanda selectiva}}{\text{Demanda Primaria}} \right) \times 100$$

Población= 12469

DP= 4500 (36% población consume a y b en establecimientos gastronómicos)

DS= 240 (5% población consume en el restaurante El Fogón Chacarero)

%PM= (DS / DP) x100= (240 /4500) x 100= 5,33%

6.9.3. Evaluación Técnica

La implementación del establecimiento cuenta con las normas arquitectónicas adecuadas en relación a la función espacial, para un correcto desempeño en las actividades diarias por parte del talento humano, también se proporcionará comodidad al cliente mediante el espacio necesario por persona dentro del local.

Existirá una técnica culinaria adecuada en la elaboración de los productos; ya que se toma en cuenta el proceso idóneo en la transformación de alimentos y bebidas, para obtener unos menús de calidad tomando en cuenta la aplicación de normas sanitarias, la higiene y asepsia al prepararlos.

La empresa contará con un mobiliario, equipamiento, tecnología y materiales adecuados los mismos que serán de buena calidad; y sometidos a mantenimientos constantes para su correcto funcionamiento.

6.9.4. Evaluación Financiera

VALOR ACTUAL NETO (VAN)

FED (flujos de efectivo descontados)

i = tasa de interés pasiva = 7%

$$FED = FEN / (1 + i)^n$$

VALOR ACTUAL NETO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
FEN	-10085.65	4610.49	29773.96	41135.56	149423.56	214857.92
FED	-9425.84	4026.98	24304.42	31382.12	106536.93	156824.61
VAN	103759,49					

CUADRO N°53 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

TIR se calcula cuando VAN = 0

$$i = [(FEN/Inversión)^{1/n}] - 1 \quad 0.322721593$$

$$i = \text{TIR} = \quad 32,27\%$$

VRI = Valor de Recuperación de la Inversión

$$VRI = 1/\text{TIR} \quad 3.098646084$$

$$\text{VRI} = \quad 3,09\text{años}$$

CUADRO N°54 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza Elaborado por: Alexandra Tituaña

PUNTO DE EQUILIBRIO (Al segundo año de operación)			
INGRESOS		VENTAS/AÑO	25056
Ventas/ Servicios prestados	127785.6		
FEN	0.00		
COSTOS		C. VARIABLE	C. FIJO
Costos de venta	89557.46	89557.46	
Gastos Administrativos	11052		11052
Gastos de Ventas	12480		12480
COSTO TOTAL	113089.46	89557.46	23532.00
COSTO UNITARIO (mensual o artículo)	4.51	3.57	0.94
PUNTO DE EQUILIBRIO = CF/(P-CVU)	15380,39	15309clientes	
PUNTO DE EQUILIBRIO (Al segundo mes de operación)			
INGRESOS		VENTAS/MES	2.088
Ventas/ Servicios prestados	10648.8		
FEN	0.00		
COSTOS		C. VARIABLE	C. FIJO
Costos de venta	7004.20	7004.20	
Gastos Administrativos	921.00		921.00
Gastos de Ventas	1040.00		1040.00
COSTO TOTAL	8965.20	7004.20	1961.00
COSTO UNITARIO (mensual o artículo)	4.29	3.35	0.94
PUNTO DE EQUILIBRIO = CF/(P-CVU)	1120.57	1121 clientes	

CUADRO N°55 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Gráfico del punto de equilibrio anual

Costos Totales = Ventas Totales = CT=VT

Costos Totales = Costos Fijos + (Costos variables Unitarios) X

CT = CF + (CVU) X

Ventas Totales = Precio de venta al público X = VT = PVP X

Igualando: CF + (CVU) X = PVP X

CVU X - PVP X = - CF

(CVU - PVP) X = - CF

$$X = \frac{-CF}{(CVU - PVP)}$$

$$X = \frac{-23532}{(3,57 - 5,10)} = \frac{-23532}{-1,53} = 15380,39 = \mathbf{15380 \text{ platos}}$$

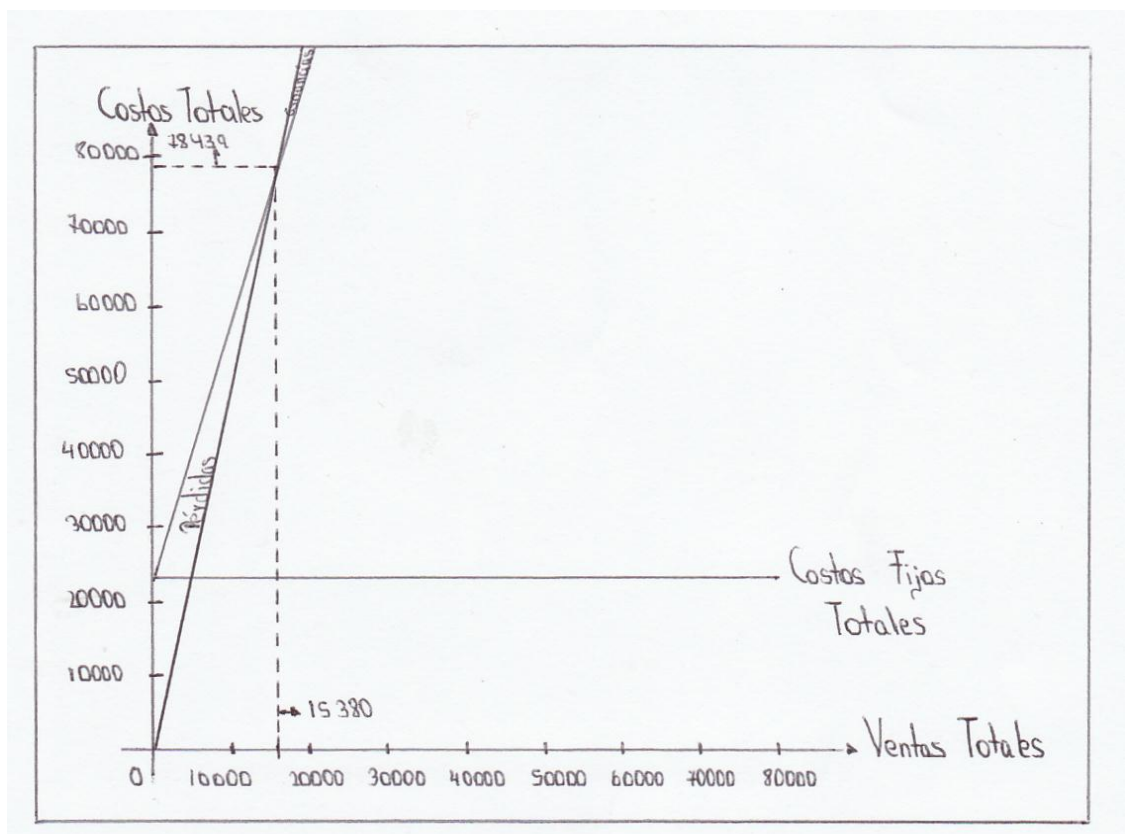
$$Y = CF + CVU X$$

$$Y = 23532 + 3,57 (15380)$$

$$Y = 23532 + 54906,60$$

$$Y = 78438,60$$

$$Y = \mathbf{78439 \text{ usd.}}$$



CUADRO N°56 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Gráfico del punto de equilibrio mensual

$$\text{Costos Totales} = \text{Ventas Totales} = \text{CT} = \text{VT}$$

$$\text{Costos Totales} = \text{Costos Fijos} + (\text{Costos variables Unitarios}) X$$

$$\text{CT} = \text{CF} + (\text{CVU}) X$$

$$\text{Ventas Totales} = \text{Precio de venta al público} X = \text{VT} = \text{PVP} X$$

$$\text{Igualando: } \text{CF} + (\text{CVU}) X = \text{PVP} X$$

$$\text{CVU} X - \text{PVP} X = -\text{CF}$$

$$(\text{CVU} - \text{PVP}) X = -\text{CF}$$

$$X = \frac{-\text{CF}}{(\text{CVU} - \text{PVP})}$$

$$X = \frac{-1961}{(3,35 - 5,10)} = \frac{-1961}{-1,75} = 1120,57 = \mathbf{1121 \text{ platos}}$$

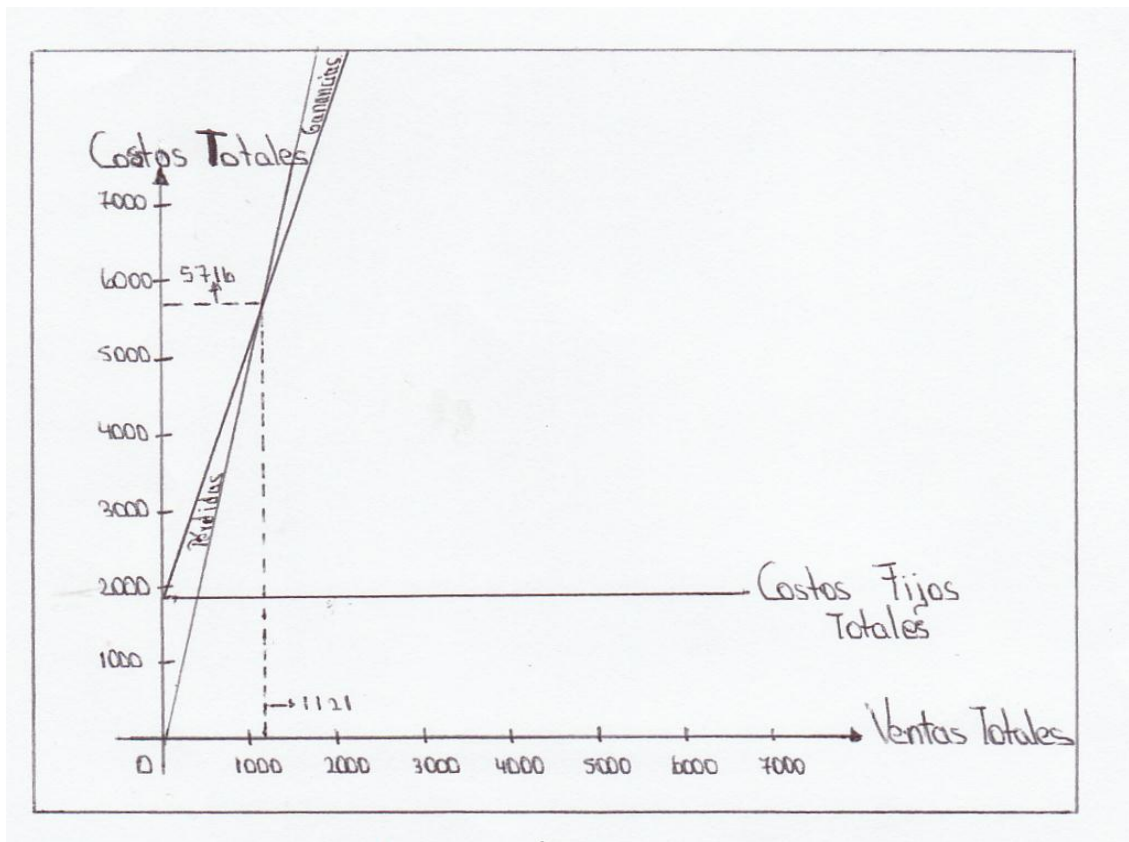
$$Y = \text{CF} + \text{CVU} X$$

$$Y = 1961 + 3,35 (1121)$$

$$Y = 1961 + 3755,35$$

$$Y = 5716,35$$

$$Y = \mathbf{5716 \text{ usd.}}$$



CUADRO N°57 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

6.9.5. Evaluación Ambiental

Los impactos que se podrían producir (ex – antes) son el atmosférico (Uso de gas butano y aparatos eléctricos), aguas (Eliminación de aguas servidas, Limpieza de la vajilla y de la materia prima) y medio urbano (aumento de desechos) para lo cual están las siguientes medidas correctoras.

Medida de compensación no se puede dejar de utilizar el gas ni productos eléctricos; entonces la disposición será la utilización de aparatos eléctricos que consuman menos energía y el uso racional del gas.

Medida de mitigación minimizar las aguas servidas, disminuir el agua en utilización de la limpieza de la materia prima y vajilla; mediante el uso racional y



el manejo adecuado del agua, también campañas para que los clientes no dejen abierta la llave de paso.




Medida de prevención reciclar los desechos orgánicos que se producen en el establecimiento, que sirvan como abono natural evitando así el uso indiscriminado de agroquímicos en el suelo.

Los desperdicios que se generarán en el establecimiento serán un 80% orgánico; es por esto que se planificará la utilización de estos como abono en cultivos del sector, realizando la clasificación de los restos en orgánicos e inorgánicos.

Esto repercute al ambiente de una manera positiva, siendo parte del reciclaje que ayuda a la conservación de nuestro entorno natural.

Debido a esta aplicación la empresa y sus clientes se benefician, ya que van a consumir productos sanos y nutritivos con esto el establecimiento esta generando repercusiones positivas; para recibir repercusiones positivas por parte del ambiente.

MATRÍZ DE IMPACTOS AMBIENTALES			
Componentes Ambientales	Impactos Ambientales	Medidas Correctoras	Ilustración
Suelo	<ul style="list-style-type: none"> • Uso de materia prima (alimentos) degeneración del suelo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Medida de Recuperación: producción de abono orgánico para el uso en cultivos de la localidad. 	 <p>Cultivo de papas orgánico</p>
Aire	<ul style="list-style-type: none"> • Polvo producido por la construcción, y • Uso del gas licuado 	<ul style="list-style-type: none"> • No existe medida pero se puede utilizar, • La Medida de compensación: uso racional del gas. 	 <p>Utilízame racionalmente</p>

<p>Agua</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aguas servidas y • Aguas para la limpieza en el restaurante 	<ul style="list-style-type: none"> • Medida de mitigación uso racional del líquido vital • Otra Medida de Mitigación: Campañas para evitar que los clientes dejen abierta la llave de agua. 	 <p>No desperdices el agua cierra la llave</p>
<p>Flora y fauna</p>	<ul style="list-style-type: none"> • No existe 	<ul style="list-style-type: none"> • Medida de Prevención: áreas verdes y el jardín en el restaurante. 	 <p>Respetemos la naturaleza</p>
<p>Ser humano</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ingesta de alimentos y bebidas 	<ul style="list-style-type: none"> • Medida de Contingencia: aplicación de HACCP y BPM en los alimentos y bebidas. 	 <p>Alimentos limpios y seguros</p>

CUADRO N°58 Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado por: Alexandra Tituaña

Bibliografía

1. **ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE**, (2008), *Constitución de la República del Ecuador*. Novena Edición. Quito Ecuador. Editorial Edi gab.
2. **CAIZA**, Ramiro, (2005), *Cuadernos de cultura el chagra*. Machachi Ecuador. Editorial Techo Print.
3. **CAIZA**, Ramiro, (2009), *El Chagra en el tiempo*. Machachi Ecuador. Editorial Cryblad y Asociados.
4. **DÍAZ**, Nancy, (1996), *Atlas del Cantón Mejía*. Segunda Edición. Quito Ecuador. Editorial Copyringht.
5. **DIRECIÓN DE TURISMO DEL CANTÓN MEJÍA**, (2009), *Guía turística del Cantón Mejía*. Machachi Ecuador. Editorial Sumakaru.
6. **ESPÍN**, Isabel, (2010), *Soy Chagra de amor encendido*. Machachi Ecuador. Periódico Tierra Grande.
7. **REYES**, Pablo, (1920), *Monografía del Cantón Mejía*. Quito Ecuador.
8. **GALARZA**, Carlos, (2009), *Curso de metodología del trabajo científico*. Quito Ecuador.
9. **GALARZA**, Carlos, (2010), *Diseño y evaluación de proyectos gastronómicos*. Quito Ecuador.
10. **HERRERA**, Luis, **MEDINA**, Arnaldo, **NARANJO**, Galo, (2004), *Tutoría de la Investigación Científica*. Quito Ecuador. Editorial ISBN.

11. **INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSO**, (2001), *Población por grupos de edad y sexo*, según parroquias. Quito Ecuador.
12. **JIMENEZ**, Diego, (2000), *Alimentos seguros hoy para tener un buen mañana*. Quito Ecuador.
13. **MUNICIPALIDAD DEL CANTÓN MEJÍA**, (2008), *La reforma a la ordenanza de determinación, control y recaudación del impuesto de patentes municipales*. Machachi Ecuador
14. **MURIEL**, Mayra, (2003), *Administración de Empresas*. Quito Ecuador. Editorial Funorsal.
15. **TACO**, Carlos, (2009), *Diseño y evaluación de proyectos*. Quito Ecuador.
16. **ZAMBRANO**, Germán, (2004), *Preferencias de los consumidores*. Quito Ecuador.

Netgrafía

1. **MINISTERIO DE CULTURA DEL ECUADOR**, (2009), *Investigando y fomentando nuestra realidad cultural*. Quito Ecuador. Citado en:
<http://www.ministeriodecultura.gob.ec/proyectos.html?sobi2Task=sobi2Details&catid=45&sobi2Id=61>
2. **NACIONES UNIDAS**, (2007), *Asamblea General de las Naciones Unidas realizada el 13 de septiembre del 2007 en sesión plenaria 107 de los derechos de los pueblos indígenas*. Washington Estados Unidos. Citado en:
http://www.nacionesunidas.org.mx/modelos_cinu/Taller/Lista%20de%20temas%20de%20la%20Asamblea%20General.pdf

3. **TERRAZAS**, Claudia, (2009), *La expansión eurocentrica alimentaria a través de de dispositivos de disipinamiento alimentario*. Ciudad de México México.

Citado en:

<http://www.ram2009.unsam.edu.ar/GT/GT%201%20%E2%80%93%20Practicas%20Alimentarias%20e%20Intervenciones%20Antropol%C3%B3gicas.%20La%20Antropolog%C3%ADa%20de%20la%20Alimentaci%C3%B3n%20en/GT1-%20Ponencia%20%5BPachaguaya%5D.pdf>

4. **TOCQUEVILLE**, Alexis, (2010), *Gastronomía y productos de la tierra de Portugal se dan a conocer en Zamora – ABC.ES*. Barcelona España. Citado en:

en:

<http://www.espanolsinfronteras.com/NT09NoticiasdeGastronomia.htm>

A N E X O S

ANEXO A1. Convenio con la Dirección de Turismo del Municipio de Mejía



ILUSTRE MUNICIPALIDAD DEL CANTÓN MEJÍA
DIRECCION DE SERVICIOS INSTITUCIONALES Y
RECURSOS HUMANOS
Administración 2009 - 2014



OFICIO No. 0260-DSI-RRHH-2010
Machachi, 17 de noviembre de 2010

Señorita
Alexandra Tituaña
Presente.-

De mis consideraciones:

En referencia a la petición ingresada con guía de documentos No. 0071006 del 30 de octubre de 2010, en la que solicita autorización desarrollar como tema de tesis "VALORACION GASTRONOMICA DE LA CULTURA Y COSTUMBRE CHACARERA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA CIUDAD DE MACHACHI, comunico a usted que cuenta con la respectiva autorización. Para el efecto, deberá coordinar con la Dirección de Turismo.

Hago propicia la oportunidad para reiterar los más altos sentimientos de gratitud y estima.

Atentamente,



Dr. Vinicio Cevallos Albu
DIRECTOR DE SERVICIOS INSTITUCIONALES Y RRHH.

P. Palacios

ANEXO A2. Convenio con Medio de Comunicación (Radio J.M.)



RADIO JOSE MEJIA
J.M. Stereo 88,9 F.M.
LA RADIO DEL FUTURO

C E R T I F I C A D O

Yo, **TNLGA. GISELA N. CADENA**, portadora de la C.I 1716844830, en calidad de, **ADMINISTRADORA EJECUTIVA** certifico que la Señorita; **ALEXANDRA CECIBEL TITUAÑA PERALTA**, portadora de la C.I: 1720842770, estudiante de la Universidad Iberoamericana del Ecuador, recibe todo el apoyo de publicidad radial en este medio de comunicación en la tesis denominada **"VALORACIÓN GASTRONÓMICA DE LA CULTURA Y COSTUMBRE CHACARERA EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA CIUDAD DE MACHACHI"**

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad para que haga el interesado haga uso que mas le convenga de la presente certificación.

Machachi, 29 de Noviembre de 2010

Atentamente.-

TNLGA. GISELA CADENA
ADMINISTRADORA DE JM RADIO.
087536033



ANEXO A3. Convenio con Medio de Comunicación (Periódico Tierra Grande)



Machachi, 30 de noviembre de 2010

TGO10-0021

Señorita
Alexandra Tituaña
Presente.-

De nuestras consideraciones:

Conforme a vuestro requerimiento, nos complace manifestarle que el periódico Tierra Grande respalda su trabajo denominado "Valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera en establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Machachi", que es tema central de su Tesis de Grado en la Escuela de Gastronomía, Facultad de Hotelería y Turismo, Universidad Iberoamericana del Ecuador, a la vez que le desea que culmine con éxito su carrera universitaria y posteriormente se constituya en un aporte importante en el desarrollo de nuestro país.,

Atentamente,

x *Isabel Espín S.*

Ing. Isabel Espín S.
Directora Administrativa
Periódico "Tierra Grande"
Nuevo teléfono: 2316-969

ANEXO A4. Encuesta para determinar la aceptación del restaurante

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA DEL ECUADOR
FACULTAD DE HOTELERÍA Y TURISMO
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE IMPLEMENTACIÓN DE UN RESTAURANTE CHACARERO EN LA CIUDAD DE MACHACHI.

Encuestador: Alexandra Tituaña Registro N°: _____ Fecha: _____
Edad: _____ Género: _____ Ocupación: _____
Nivel de educación: _____ Lugar de residencia: _____

Objetivo: Determinar la aceptación de los habitantes de Machachi para la implementación de un restaurante chacarero ubicado en esta ciudad.

1. ¿Qué tipo de comida prefiere consumir?

Comida típica de la ciudad _____ Comida rápida _____ Comida de la costa _____

2. ¿De las siguientes entradas cuál escogería usted?

Habas tasno _____ Habas y choclo con queso _____ Tortillas de maíz _____ Tamales _____

3. ¿De los siguientes caldos cuál escogería usted?

Timbushca _____ Sopa de chagra _____ Polla de ronca _____ Ají de cuy _____ Yahuarlocro _____

4. ¿De los siguientes platos fuertes cuál escogería usted?

Tortillas con caucara _____ Hornado _____ Fritada _____ Librillo en salsa de Maní _____ Chanfaina _____

5. ¿De los siguientes postres cuál escogería usted?

Quimbolitos _____ Humitas _____ Porción de ocas _____ Porción de Mashuas _____ Machica traposa _____

6. ¿De las siguientes bebidas tradicionales cuál escogería usted?

Chicha de jora _____ Champús _____ Morocho _____ Caspiroleta _____

7. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: tortillas de maíz, yahuarlocro y chicha de jora el valor de?

5,71usd. _____ 6,71usd _____ 7,71usd. _____

8. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: polla ronca, habas choclo con queso y morocho el valor de?

3,49usd. _____ 4,49usd _____ 5,49usd. _____

9. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: timbushca, habas tasno y jugo de mora el valor de?

4,12usd._____ 5,12usd_____ 6,12usd._____

10. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: sopa de chagra, tamales y chicha de jora el valor de?

3,73usd._____ 4,73usd_____ 5,73usd._____

11. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: ají de cuy, habas tasno y champús el valor de?

6,35usd._____ 7,35usd_____ 8,35usd._____

12. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: ají de librilla, porción de ocas y caspiroleta el valor de?

4,65usd._____ 5,65usd_____ 6,65usd._____

13. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: tortillas de papa con caucara, machica traposa y jugo de tomate el valor de?

4,19usd._____ 5,19usd_____ 6,19usd._____

14. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: hornado, porción de ocas y chicha de jora el valor de?

6,57usd._____ 7,57usd_____ 8,57usd._____

15. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: fritada, porción de mashua y champús el valor de?

6,78usd._____ 7,78usd_____ 8,78usd._____

16. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: librilla en salsa de maní, quimbolitos y jugo de frutilla el valor de?

5,48usd._____ 6,48usd_____ 7,48usd._____

17. ¿Usted estaría dispuesto a pagar por un menú conformado por: chanfaina, habas cholo con queso y jugo de taxo el valor de?

4,96usd._____ 5,96usd_____ 6,96usd._____

18. ¿Le atrae su decoración cuándo elige un plato?

Si_____ No_____

19. ¿Qué porción de los alimentos y bebidas a usted le atrae?

Bastante_____ Normal_____ Poco_____

20. ¿Las veces que ha asistido usted a un restaurante familiar como ha valorado el servicio?

Bueno_____ Malo_____ Porque_____

21. ¿Al momento de elegir un restaurante qué exige usted?

Calidad del Producto_____ Higiene al prepararlo_____ Un buen servicio_____ Todas las anteriores_____

22. ¿Sus ingresos familiares fluctúan en?

250 a 500usd._____ 501 a 1000usd._____ 1001 a más usd._____

23. ¿Qué medio de comunicación de la ciudad prefiere usted?

Radio J.M._____ Periódico Tierra Grande_____

25. ¿Qué publicidad la atrae más?

Publicidad Visual_____ Publicidad Radial_____

ANEXO B1. Matriz de Jerarquización del Problema

CAUSA: Desvalorización de la cultura chacarera en establecimientos gastronómicos en Machachi – Ecuador.

EFFECTOS	Nº	1	2	3	4	5	ΣX
Alto consumo de alimentos y bebidas importados o ajenos a las costumbres.	1		0	0	0	1	1
Limitado mercado de alimentos y bebidas propios de la región.	2			0	1	1	2
Apoyo limitado del gobierno seccional a la cultura y costumbres.	3				1	1	2
Asimilación de costumbres ajenas a la región.	4					1	1
Proliferación de establecimientos de comida rápida.	5						0
Σ X		1	2	2	1	0	
Σ Y		0	0	0	2	4	
TOTAL		1	2	2	3	4	
PRIORIDAD		5	3	4	2	1	

Fuente: Msc. Arq. Carlos Galarza

Elaborado Por: Alexandra Tituaña

Efectos Priorizados

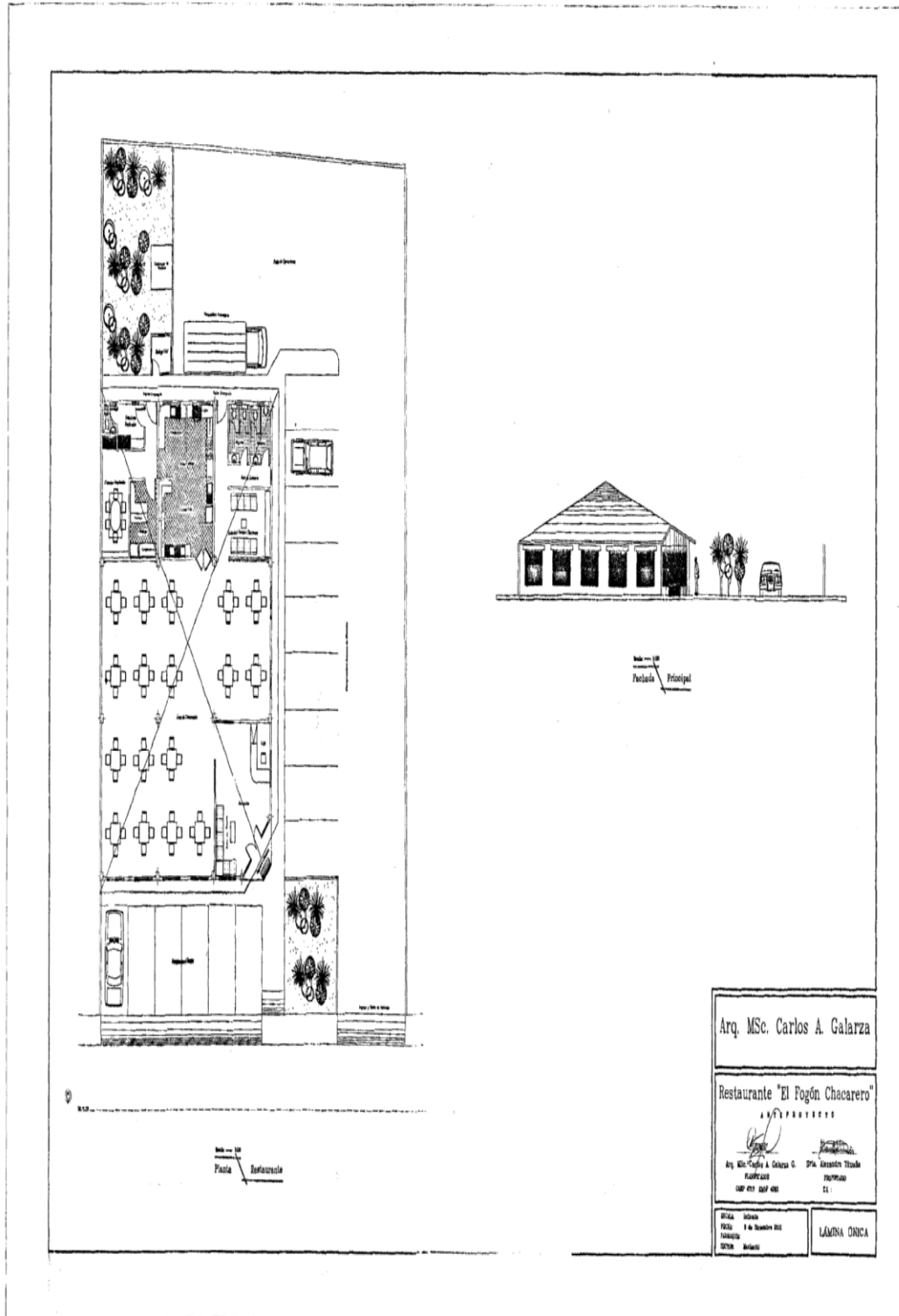
1. Proliferación de establecimientos de alimentos y bebidas (comida rápida).
2. Asimilación de costumbres ajenas a la región.
3. Limitado mercado de alimentos y bebidas propias de la región.
4. Apoyo limitado del gobierno seccional a la cultura y costumbres.
5. Alto consumo de alimentos y bebidas importadas o ajenas a las costumbres.

Problema (Causa- Efecto): ¿La valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera de Machachi, incide a la implementación de establecimientos de Alimentos y Bebidas?

Tema de investigación: Valoración gastronómica de la cultura y costumbre chacarera en establecimientos de alimentos y bebidas de la ciudad de Machachi.

Tema propuesta: Proyecto implementación de una restaurante chacarero en la ciudad de Machachi.

ANEXO B2. Plano del Restaurante el Fogón Chacarero



Arq. MSc. Carlos A. Galarza	
Restaurante "El Fogón Chacarero"	
Arq. MSc. Carlos A. Galarza C. DPA. Universidad Nacional	
Kilómetro 100, Carretera a San Juan, Pinar del Río	
CUBA 1977 0000 0000	
OFICINA: Oficina FECHA: 8 de Noviembre 2011 TITULO: Proyecto ESTADO: Avanzado	LÁMINA ÚNICA

ANEXO B3. Carta del Fogón Chacarero Restaurante

E N T R A D A S		P L A T O S P R I N C I P A L E S		B E B I D A S T R A D I C I O N A L E S	
1. Habas tasno (Habas secas, tostadas en fiesta)	0,40 usd.	1. Tortillas de papa con caucara (Tortillas a base de papas acompañadas de caucara, ensalada de romolacha y cañahua)	2,05 usd.	1. Chicha de jora (Bebida a base de maíz maltado, azúcar y especias).....	0,61 usd.
2. Habas y chacho con queso (Habas y chacho tierno cocinado acompañado de queso fresco)	1,20 usd.	2. Hornado (Carne de cerdo horneada acompañada de tortillas de papa, mote, ají, lechuga y papa)	5,68 usd.	2. Champús (Bebida a base de maíz quebrado y especias)	0,52 usd.
3. Tortillas de Maíz con aji (Elaboradas a base de maíz freídas en fiesta)	1,53 usd.	3. Fritada (Carne de cerdo frita acompañada de papas, mote, tostado y mote)	5,98 usd.	3. Morocha (Bebida a base de maíz blanco, azúcar y especias)	0,68 usd.
4. Tamales (A base de mote con relleno de cuero de cerdo cocinado al vapor)	1,41 usd.	4. Lúpulo en salsa de man (Elmoro principal el lúpulo, acompañado de papas bañadas en salsa de man)	3,36 usd.	4. Caspiroleta (Bebida a base de leche, huevos y especias)	0,49 usd.
		5. Chorfano (Ritón de cerdo cocina con papas fritas, lechuga y tomate)	2,42 usd.		
S O P R A S , C A L D O S Y C R E M A S		P O S T R E S		J U G O S N A T U R A L E S	
1. Timbushca (Caldito a base de pecho y carne de res, acompañado de papa, col y huevo)	3,47 usd.	1. Quimbolitos (Mazeta de harina de maíz y trigo, envuelta en hojas de achira y cocido al vapor)	0,71 usd.	1. Mora	1,25 usd.
2. Sopa de chagre (Sopa con castañas de cerdo, papas, chacho, arveja y frejol)	1,71 usd.	2. Humitas (Dulce/Base de choclo molido con especias y cocido al vapor)	0,68 usd.	2. Frutilla	1,25 usd.
3. Palla ronca (Crema de harina de cebada acompañada con carne de res, papas y tostado)	1,56 usd.	3. Porción de Ucas (Ucas asoleadas)	0,28 usd.	3. Taxo	1,34 usd.
4. Aji de cuy (Sopa a base de leche, mani acompañado de papas, salsa de papas de zamba, aji y cuy)	5,43 usd.	4. Porción de Mashuas (Mashuas asoleadas)	0,28 usd.	4. Tomate de árbol	1,16 usd.
5. Aji de librilla (Sopa a base de leche, mani, librilla, aji y huevos)	3,76 usd.	5. Mechica Treposa (Su base megalaura, mechica, queso, azúcar y mantequilla)	0,98 usd.		
6. Yahuarlocco (Sopa que tiene viseras de borrego acompañada de papas, sangre de borrego, tomate y ajacachi)	3,57 usd.				
				A G U A S Y G A S E D A S	
				1. Tsalia	0,50 usd
				2. Guitig	0,60 usd
				3. Quintuples	0,60 usd

Nuestros precios YA incluyen impuestos

L I C O R E S

1. Licor de Zumfo

1,50 usd.

2. Puntas

0,50 usd.

Nuestros precios YA incluyen impuestos



El Fogón Chacarero
RESTAURANTE

Vive la cultura consumiendo lo nuestro !!



de Martes a Domingo de 11h00 a 17h00



Reservaciones: 3 89223
Dir.: Av. Gonzales Suarez y calle del Hogar "Machachi"

Vive la cultura consumiendo lo nuestro !!

ANEXO B4. Menú del Fogón Chacarero Restaurante

MENÚ



• El Fogón Chacarero •
Restaurant

Vive la cultura consumiendo lo nuestro !!
de Martes a Domingo de 11:00 a 17:00

1. Tortillas de Maíz, Yahuarlocro y chicha de jora		5,71 usd.
2. Habas, choclo con queso, polla ronca y morocho		3,49 usd.
3. Habas tasno, timbushca y jugo de mora		4,12 usd.
4. Tamales, sopa de chagra y chicha de jora		3,73 usd.
5. Habas tasno, ají de cuy y champús		6,35 usd.
6. Ají de librilla, porción de ocas y caspiroleta		4,65 usd.
7. Tortillas de papas con caucara, machica traposa y jugo de tomate		4,19 usd.
8. Hornado, porción de ocas y chicha de jora		6,57 usd.
9. Fritada, porción de mashuas y champús		6,78 usd.
10. Librillo en salsa de maní, quimbolito y jugo de frutilla		5,48 usd.
11. Habas choclo con queso, chanfaina y jugo de taxo		4,96 usd.

Nuestros precios YA incluyen impuestos



ANEXO C1. Logo del Restaurante



Vive la cultura consumiendo lo nuestro !!
de Martes a Domingo de 11h00 a 17h00

ANEXO C2. Marca del Restaurante



ANEXO C3. Flyer Publicitario

• **El Fogón Chacarero** •
R E S T A U R A N T

Vive la cultura consumiendo lo nuestro !!

de Martes a Domingo de 11h00 a 17h00

Reservaciones: 022 389-223
Dir.: Av. Gonzales Suarez y calle del Hogar
"Machachi"