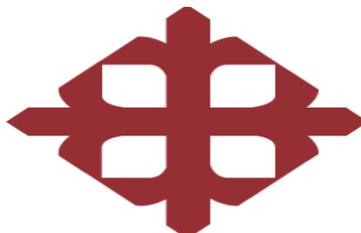


**UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTIAGO
DE GUAYAQUIL**



**Facultad de Especialidades Empresariales
Carrera de Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y
Hoteleras**

**Proyecto de Titulación Previo a la Obtención del Título de
Ingeniería en Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN
SERVICIO DE CATERING NUTRICIONAL PARA LA SOBERANIA
ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS EN LA
CIUDAD DE GUAYAQUIL**

PRESENTADO POR:

Edith Dolores Villacis Espinel

DIRECTOR DE TESIS:

Dra. Mariuxi Egas

Guayaquil, Ecuador

2014

AGRADECIMIENTO:

Deseo agradecer al incansable apoyo durante mis años de estudios y más aún en la realización de mi proyecto a mi madre, a mis hermanos porque con ejemplos han sido mi inspiración a conquistar las metas que me he propuesto, a mi mejor amiga Eva ya que sin ella no hubiese podido terminar mis estudios en una universidad prestigiosa como esta, a mi amado esposo por su paciencia, a mi tutora por los consejos para el enriquecimiento de mi tesis, a Dios por ser mi guía en todos los pasos que doy en mi vida.

EDITH DOLORES VILLACIS ESPINEL

DEDICATORIA:

Este proyecto se lo dedico a Dios en primer lugar por darme las fuerzas de seguir adelante cada día, a mi madre por ser mi ángel motivador y guía en la tierra, a mis hermanos José Luis, Zoila y Karla, que los considero mis ejemplos a seguir, a mi esposo Antonio por su apoyo y paciencia, a mi mejor amiga Eva que se ha portado siempre como una hermana más en su apoyo y consejos a lo largo de mis años de estudios. A todos ellos les dedico una prueba más de una meta cumplida.

EDITH DOLORES VILLACIS ESPINEL

INDICE DEL CONTENIDO

RESUMÉN EJECUTIVO.....	9
ABSTRACT:	10
CAPITULO I: PRESENTACION DEL PROBLEMA	11
1.1 INTRODUCCIÓN	11
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:	12
1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	13
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	13
1.4 OBJETIVOS:.....	15
1.5 MARCO TEÓRICO	16
1.6 MARCO CONCEPTUAL.....	19
1.7 MARCO REFERENCIAL	24
1.9 MARCO LEGAL	38
1.10 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	39
1.11 ENFOQUE	39
CAPITULO II: ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA Y DEL MERCADO.....	41
2.1 INVESTIGACIÓN DE MERCADO	41
2.2 PLAN DE NEGOCIO Y CONSTITUCION DE LA EMPRESA	43
2.3 NOMBRE COMERCIAL DE LA EMPRESA	45
2.4 LOGO Y SLOGAN DEL NEGOCIO	45
2.5 MISIÓN.....	45
2.6 VISIÓN.....	45
2.7 PRODUCTOS Y/O SERVICIOS A OFRECER.....	46
2.8 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	49
2.9 ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA	52
2.10 ANÁLISIS DE LOS CLIENTES (MONITOREO GLICEMIA).....	53
2.10 ANÁLISIS PEST	60
2.11 ANÁLISIS PORTER	65
CAPITULO III: ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y MARKETING	67
3.1 ANÁLISIS SITUACIONAL	67
3.2 ANÁLISIS FODA.....	68
3.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.....	69
3.4 SEGMENTACIÓN	70
3.5 MERCADO META	71

3.6 POSICIONAMIENTO	72
3.7 ESTRATEGIAS DE MARKETING MIX	74
3.8 PRESUPUESTO MARKETING MIX	76
3.9 TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	77
3.10 TÉCNICAS DE MUESTREO	78
3.11 FORMATOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	80
3.12 PERFIL DE LOS CLIENTES.....	84
3.13 RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS	85
CAPITULO IV.....	107
4.1 DISTRIBUCION FISICA DEL ESPACIO A UTILIZAR	107
4.2 HORARIOS DE SERVICIO	109
4.3 INFRAESTRUCTURA	109
4.4 PROCESO DE PRODUCCION Y ENTREGA DEL SERVICIO.....	111
4.5 POLITICA DE CALIDAD.....	113
4.6 PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD	114
4.7 NORMAS DE HIGIENE: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	118
4.8 ALMACENAJE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	119
4.9 PROPUESTA DE MENÚ BALANCEADO	120
4.10 ALMACENAJE Y MANIPULACION DE DESECHOS	125
4.11 PLAN DE CONTINGENCIA	126
CAPITULO V.....	128
5.1. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	128
BALANCE INICIAL:.....	128
INGRESO POR VENTAS	129
INCREMENTO DEL PRECIO ANUAL.....	130
INCREMENTO CANTIDAD ANUAL	130
PROYECCIÓN DE INGRESOS ANUALES	131
GASTOS DE SERVICIOS BÁSICOS	131
INCREMENTO ANUAL DE SERVICIOS BÁSICOS	132
NOMINA DE EMPLEADOS.....	133
INCREMENTO SALARIAL ANUAL	135
ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS MENSUAL.....	136
ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS ANUAL	137
DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES.....	138
DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES ANUALES	139

PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES MENSUAL	140
PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES ANUAL	143
COSTOS DE OPERACIONES POR MES	146
COSTOS DE OPERACIONES POR AÑO	147
FLUJO DE CAJA ANUAL Y BUSQUEDA DE VAN Y TIR.....	148
BALANCE GENERAL CON PROYECCION DE 5 AÑOS	149
RATIOS	150
PUNTO DE EQUILIBRIO	151
ANALISIS DE SENSIBILIDAD.....	152
CONCLUSIONES:	153
RECOMENDACIONES	154
ANEXOS	155
ANEXO 1.....	155
ANEXO 2.....	156
ANEXO 3.....	162
ANEXO 4.....	170
ANEXO 5.....	171
ANEXO 6.....	172
ANEXO 7.....	175
ANEXO 8.....	176
ANEXO NO 9.....	177
ANEXO 10.....	178
ANEXO 12.....	179
BIBLIOGRAFÍA:	180

INDICE DE TABLAS Y GRÁFICOS

TABLA 1: FUENTE UTILES DE NUTRIENTES:.....	25
TABLA No 2: NUTRIENTES EN ALIMENTOS SELECCIONADOS.....	31
RESULTADOS DE ANÁLISIS DE GLICEMIA	56
GRAFICO NO 1	58
GRAFICO NO 2.....	59
TABLA 4. ÍNDICE DE PRECIOS AL CONSUMIDOR Y SUS VARIACIONES.....	61
TABLA 5: VARIACIÓN DE INFLACIÓN.....	62
GRÁFICO 3	63
TABLA No 6 DE HERRAMIENTAS DE PUBLICIDAD	76
GRÁFICO 4	85
GRÁFICO 5	86
GRAFICO 7	87
GRAFICO 8	88
GRÁFICO 9	89
GRAFICO 10	90
GRÁFICO 11	91
GRÁFICO 12	92
GRÁFICO 13	93
GRÁFICO 14	94
GRÁFICO 15	95
GRAFICO 16	98
GRAFICO 17	102
GRAFICO 18 FUENTE: RESULTADOS DE ENCUESTA REALIZADO POR LA AUTORA.....	105
TABLA 7.....	110
TABLA 8.....	125
TABLA 9.....	128
TABLA 10.....	129
TABLA 11.....	130
TABLA 12.....	130
TABLA 13.....	131
TABLA 14.....	131
TABLA 15.....	132
TABLA 16.....	133
TABLA 17	134
TABLA 18: PROYECCIÓN ANUAL DE SALARIOS Y BENEFICIOS SOCIALES.....	135
TABLA 19: ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS MENSUAL	136
TABLA 20: ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS ANUAL.....	137
TABLA 21: DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES.....	138
TABLA 22: DEPRECIACIÓN ANUAL Y AMORTIZACIÓN ANUALES	139
TABLA 23: GASTOS OPERACIONALES MENSUALES.....	140
TABLA 24: GASTOS DE ADMINISTRACIÓN MENSUALES.....	141
TABLA 25: GASTOS DE VENTAS MENSUALES	142
TABLA 26: GASTOS OPERACIONALES ANUALES.....	143
TABLA 27: GASTOS DE ADMINISTRACIÓN ANUALES.....	144
TABLA 28: GASTOS DE VENTAS ANUALES	145
TABLA 29: COSTO DE OPERACIONES POR MES	146

TABLA 30: COSTO DE OPERACIONES POR AÑO.....	147
TABLA 31: FLUJO DE CAJA ANUAL.....	148
TABLA 32: BALANCE GENERAL CON PROYECCIÓN DE 5 AÑOS.....	149
TABLA 33: RATIOS.....	150
TABLA 34: PUNTO DE EQUILIBRIO.....	151
TABLA 35: ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.....	152

RESUMÉN EJECUTIVO

El presente proyecto tiene como objetivo demostrar la factibilidad de un Servicio de Catering Nutricional en la ciudad de Guayaquil dirigido especialmente a personas en edad activa, en donde mediante estudios realizados se demuestra, la cantidad de enfermedades adquiridas por los niveles altos de estrés y la inadecuada alimentación en los lugares de trabajo. También intenta mostrar que es posible comer saludable incluso fuera del hogar, y desmentir que fuera de casa las comidas son altas en grasas y condimentos.

Actualmente existe la preocupación del Estado en cuanto al desempeño de los empleados tanto en empresas públicas como privadas, ya que se conoce que en muchas ocasiones los trabajadores no culmina la jornada laboral como en el principio del día, mostrando que después del almuerzo existe un descenso de la energía y esto causa que se incumpla los horarios laborales. A lo largo del tiempo puede acarrear problemas en cuanto al desarrollo de un país.

El proyecto consiste en entregar almuerzos corporativos, introduciendo mayor cantidad de vegetales en los almuerzos, y a su vez reducir la cultura de altos niveles de carbohidratos en las comidas, como lo es el arroz, y la gran cantidad de frituras consumidas al medio día, además de las raciones que deben ser adecuadas según los cargos que desempeñan en los trabajos, ya que los almuerzos en áreas administrativas deben ser ricos en vitaminas que ayuden al fortalecimiento del cerebro.

El análisis del entorno que se realiza, mediante estudios económicos, políticos y sociales, permite visualizar la situación de la empresa en cuanto nivel de precios y costo de producción, el mercado meta, y los trámites legales para llevar a cabo un correcto funcionamiento.

El proyecto pretende incrementar la productividad de las personas en edad activa, que permita el desarrollo no solo personal, sino también de un estado.

Palabras claves: Productividad laboral, Servicio de Catering Nutricional, reducción de enfermedades por inadecuado hábitos de alimentación, Cultura alimenticia.

ABSTRACT:

This project going to demonstrate the feasibility of a Nutritional Catering Service in the city of Guayaquil aimed particularly at people of working age, where it is shown by studies, the number of illnesses acquired by high levels of stress and inadequate feeding in the workplace. It also tries to show that it is possible to eat healthy even outside the home and away from home disprove meals are high in fat and seasonings.

Currently there is concern about the state employees' performance in both public and private companies, since it is known that workers often working day does not end as in the beginning of the day, after lunch, showing that there is decrease energy and this causes a breach of working time can lead to problems in the development of a country.

The project going to deliver lunches to the corporates, and introducing greater amount of vegetables at lunch, and in turn reduce the culture of high levels of carbohydrates in foods, such as rice, and lots of fried food consumed at noon , and quantity of rations will be appropriate according to the positions they hold in the work, as the lunches in administrative areas should be rich in vitamins that help strengthen the brain.

Environmental analysis is performed by economic studies, political and social, to visualize the situation of the company in terms of prices and cost of production, target market, and the legal procedures to perform proper function.

The project tries to increase the productivity of working age people, allowing the development in the employee, and of a state.

Keywords:

Labor productivity, Catering Service Nutritional diseases reducing improper eating habits, food culture.

CAPITULO I: PRESENTACION DEL PROBLEMA

1.1 INTRODUCCIÓN

El Ecuador avanza con rapidez, por las nuevas propuestas gubernamentales, que de distintas maneras se ha encargado de abrir oportunidades para muchas personas, haciendo que la población activa se desempeñe en muchos puestos de trabajo dentro de instituciones públicas y privadas, así como también, muchas empresas crecen y cada vez más es importante contratar gente, que den su mejor esfuerzo dentro de sus puestos de trabajo.

Un empleado con un excelente desempeño implica desde su hábitos de vida, principalmente los alimenticios, es por eso que después de su tiempo de almuerzo, es importante que culmine una jornada laboral con muchos progresos, el cual ayuda no solo a una institución sino a todo lo que conlleve cada acción o proceso bien realizado .

El resultado en un buen trabajador se verá reflejado en la economía del país, es por eso que el nuevo gobierno se ha encargado de implementar proyectos que impliquen una manera digna de vivir, de esta forma dentro del plan del Buen Vivir 2009 -2013, se resalta la soberanía alimentaria.

Es importante detallar los procesos llevados a cabo para asegurar una buena alimentación para así demostrar que la correcta nutrición se refleja en todo los campos de la vida. También es importante describir la correcta manipulación de los desechos, en donde se intenta contribuir con la preservación del medio Ambiente.

Los estudios y análisis realizados son lo que ha llevado el servicio de Catering, para tomar en cuenta el balance y la dieta necesaria para que la hora de almuerzo proporcione al individuo vitalidad y no se vea afectado como comúnmente se presenta en muchas empresas.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA:

En la actualidad son comunes las publicidades de pastillas efectivas para mejorar la vitalidad y el rendimiento diario tanto físico como mental, mas de una persona le interesa rendir lo mejor en sus puestos de trabajo, quizás un suplemento energizante mantenga su efecto por algunas horas, pero el mantener una alimentación equilibrada y sana permite tener la certeza de que el ser humano mantendrá un excelente rendimiento de manera prolongada, asegurando también un envejecimiento digno.

También el estrés laboral y la inadecuada alimentación puede provocar enfermedades típicas como son: la Hipertensión, Gastritis, Colitis Nerviosa, Insomnio, Migraña, Agresividad, Disfunción Laboral entre otras (Desestressarte.com, s.f.).

Un empleado con un bajo rendimiento por enfermedades físicas ocasionadas por una inadecuada alimentación genera una cadena de problemas, y una disminución en la productividad, y causa después de mantener prolongadamente la ineficiencia un impacto en la empresa donde labora.

En muchos servicios de alimentación o comedores implementados según lo conocido durante los años de experiencia dentro del campo de la alimentación, solo el 25% realmente han tomado en cuenta lo que desencadena la inadecuada alimentación y la higiene limitada.

En muchos restaurantes de la ciudad, la problemática de utilizar productos altos en calorías para disminuir su costo, ha provocado que se pueda observar en un ejemplo, a miembros de la Policía o Bomberos, con un sobrepeso notorio, en donde se ha visto y comprobado la lentitud a la hora de enfrentarse con una eventualidad, este tipo de quejas muchas personas las viven a diario, y son pocas las campañas para regularizar y mejorar la alimentación de cada puesto de trabajo.

La inadecuada manipulación de los alimentos es otra de la problemática que se intenta corregir dentro del proyecto, ya que en muchos sitios de expendio de alimentos no se observa la higiene adecuada para servir o para el almacenamiento de los mismos.

La contaminación cruzada, por el inadecuado almacenamiento y mezcla de alimentos, es un común que existe entre los restaurantes de Guayaquil, sin que se tome en cuenta la humedad de la ciudad en donde es más factible la proliferación de bacterias por el manejo irresponsable de ciertos alimentos.

En la alimentación, una parte fundamental es también el manejo de desechos, ya que en muchas ocasiones los desperdicios orgánicos que se obtienen a diario deben estar tratados de manera responsable, y en donde esto podría ayudar a preparar algunos proyectos que sean de vital ayuda para el medio ambiente.

Así también los desechos inorgánicos deben ser bien almacenados y evitar las típicas acumulaciones que se han podido observar en muchos noticieros y periódicos fuera de los lugares de consumo masivo de alimentos, provocando en la temporada de invierno, el taponamiento de alcantarillas y no permite la fluidez de las aguas por las lluvias propias de la temporada.

La falta de empleo para familias al sur oeste de la ciudad es muy común, es por eso que el proyecto intenta generar una fuente de empleo a personas que viven en el sector de la veinte y Maldonado en Guayaquil, que se encuentran con el entusiasmo de aprender lo necesario para desempeñar labores y entregar servicios de calidad.

Muchas personas piensan que la comida saludable no podría tener un excelente sabor, pero es lo que se intenta demostrar, que la comida es mucho más deliciosa mientras más saludable se encuentra preparada.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿De qué manera incide la adecuada alimentación en el rendimiento mental y físico para prevenir la disminución de la fuerza laboral de una empresa en la ciudad de Guayaquil?

1.3 JUSTIFICACIÓN

En la actualidad es notable las oportunidades laborales que se presentan, no obstante también implica que las personas se vuelvan mucho más competitivas, y es por eso que las propagandas de los suplementos alimenticios, y energizantes han

tomado lugar en la pantalla, y de alguna manera se deja de lado la contribución más importante que es mantener una dieta balanceada como un hábito de vida.

El desempeño diario, el vivir de manera competitiva día a día, provoca que el esfuerzo sea el doble, y que el rendimiento sea mejor, de esto depende que no solo crezca una empresa, esto también ayuda a que crezca un país, además desde hace muchos años es común escuchar que después de la hora de almorzar el rendimiento de muchas personas baja.

Ha sido de orden público saber cómo personas en muchas instituciones públicas y privadas se han encontrado marcando su hora de salida inclusive minutos antes de lo que tienen reglamentado, porque ya sus capacidades de seguir trabajando y ser eficaces y eficientes en sus puestos de trabajo a determinada hora principalmente después del almuerzo ya no es la misma, sus energías no siguen como en el principio, y lo que se intenta mejorar es la calidad del trabajador en el transcurso del día, porque de esa manera se empieza a crear una cultura de buena alimentación , dentro y fuera de casa.

Es importante mencionar que el Servicio de Catering Nutricional intenta mejorar la calidad del servicio de alimentación balanceándolo día a día que actualmente se recibe en muchas empresas públicas y privadas en la ciudad de Guayaquil.

La empresa también genera fuentes de trabajo, para diversas aéreas lo que implica que también ayuda a familias que lo necesitan principalmente las que habitan al sur oeste de la ciudad.

1.4 OBJETIVOS:

Objetivo General:

Contribuir con una propuesta alimenticia a la población, para lograr la soberanía alimentaria con un menú diario equilibrado nutricionalmente, que permita mejorar el rendimiento físico y mental de los trabajadores en las empresas públicas y privadas de la ciudad de Guayaquil.

Objetivos Específicos:

1.-Diseñar un sistema de alimentación que tenga componentes nutricionales adecuados que proporcionen energía física y mental en los trabajadores.

2.-Determinar el impacto de los alimentos (almuerzos) que proporciona la empresa de catering en la salud de los clientes, principalmente en los niveles de azúcar (Glicemia), además de reacciones como pesadez (Marea alcalina), cansancio, que suelen presentarse después del almuerzo y de esta manera mantener la salud de los clientes.

3.- Contribuir con el medio ambiente mediante un proyecto de reciclaje, el cual consiste en la reutilización de envases plásticos como masetas para el sembrío de alimentos, y de esta manera mantener y prolongar la conciencia ecológica de la empresa.

4.- Generar fuentes de trabajo para entre 17-20 personas que habitan al sur oeste de la ciudad de Guayaquil

1.5 MARCO TEÓRICO

Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana. (Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996).

Asegurar que todas las personas tengan en todo momento acceso físico y económico a los alimentos básicos que necesitan. (FAO, 1983).

La seguridad alimentaria es un estado el cual las personas gozan en forma oportuna y permanente, de acceso físico, económico y social a los alimentos que necesitan en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de bienestar general que coadyuve al logro de su desarrollo. (Instituto de Nutrición para Centro América y Panamá INCAP).

Se define al Servicio de Catering como una actividad Hotelera que tiene como finalidad la producción, realización y ejecución de un servicio de Alimentos y bebidas, en un sitio distinto al de la producción con el fin de que pueda llevar un servicio a cualquier lugar acordado previamente con el cliente, cubriendo las necesidades del mismo tales como: Alimentos, Música, Mobiliario, Menaje, Personal de Servicio, Transporte, etc. (Sesmero, Servicio de Catering, s.f)

Los servicios de Alimentación que daban los servicios por separado se fueron sustituyendo por la formación de empresas de Catering que tienen una mejor capacidad de renovar equipos, servicios además de simplificar las gestiones para realizar lo señalado (García, 2009).

Los principios básicos del servicio de Catering según Martínez, se denominan a las siguientes:

- Actitud de servicio: El agrado de que es un honor servirle a los clientes
- Satisfacción del usuario: intenta vender satisfacción al cliente más que el producto.

Toda la actividad se sustenta sobre bases éticas: cobrar cuando no se ha dado nada, ni se va a dar, o no ha sido de calidad ni reúne las expectativas del cliente es inmoral. (Martínez, febrero 2010).

El servicio de catering le brinda ventajas a los clientes como:

- Ahorra tiempo y desplazamientos innecesarios para el cliente
- Ofrece las mejores alternativas del mercado
- Optimiza el presupuesto de los clientes
- Minimiza los problemas de la organización, son las que menciona Martínez, febrero 2010.

En materia de alimentación, se hace importante mencionar el sentido de la nutrición como pilar fundamental de desarrollo del ser humano, el cual trata de la forma en que el organismo toma el alimento y lo aprovecha para sí, puesto que se come para vivir, crecer mantenerse sanos y captar la energía suficientemente necesaria para trabajar (Maslow, 1971)

La alimentación tiene mucha relación con la salud, es por esto que se hace necesario una adecuada nutrición con niveles de manutención variado, ya que no solo provee energía sino también bienestar al cuerpo humano, la alimentación correcta es un hábito tomado desde la infancia y adolescencia, que debe perdurar durante todos sus años de vida de esto depende la calidad y su desenvolvimiento en todas las etapas en las que se encuentre, incluyendo las profesionales. (Yeste, Garcia, Del Rio, Gussinyé, & Carrascosa, 2000; Serra et al, 2000)

Si la alimentación carece de energía celular y nutriente en una dieta esta dará lugar a enfermedades y a bajo rendimiento físico y mental. Si por lo contrario supera los niveles tolerables o las exigidas por el organismo, se creara la enfermedad tan conocida como la obesidad. (Batista, 2003)

La dieta mediterránea tradicional posee beneficios para la salud científicamente comprobados, debido a que su base es el aceite de oliva que es posible ser conseguido en todo el mundo debido a la mejora del perfil lipídico, debido a que su consumo aumenta el HDL (llamado vulgarmente “colesterol bueno”) y a su vez reduce el LDL (“colesterol malo”) (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004)

La alimentación rica en fibras y antioxidantes estos efectos permiten considerar a la Dieta mediterránea como una excelente propuesta para las enfermedades coronarias y a su vez en mejor flujo sanguíneo que permite dar energía a lo largo del día. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004)

La formación de buenos hábitos alimentarios es un excelente instrumento para prevenir las enfermedades y promover la salud en la población es por eso que es importante consumir alimentos preparados de manera equilibrada. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004)

Las necesidades de cada nutriente son cuantitativamente muy diferentes. Es por esto que las proteínas, los carbohidratos y las grasas, que son los únicos nutrientes que nos proporciona energía o calorías, deben consumirse diariamente en cantidades de varios gramos y por eso se denominan micronutrientes, permite que el ser humano se mantenga activo durante el día (Pinto, Carbajal, la dieta equilibrada, prudente o saludable, s.f.)

El hombre para mantener la salud de manera nutricional necesita consumir en sus alimentos alrededor de 50 nutrientes, grasas por las que obtendrá la energía o las calorías, carbohidratos, y proteínas, así también es importante ingerir 2 ácidos grasos y 8 aminoácidos esenciales, 20 minerales y 13 vitaminas. (Pinto, Carbajal, la dieta equilibrada, prudente o saludable, s.f.)

La única manera de nutrirse, es combinar los alimentos de manera correcta debido a que un alimento necesita de otro para poder llegar a sus porcentajes importantes de nutrición (Pinto, Carbajal Azcona, la dieta equilibrada, prudente o saludable, s.f.).

Las diferentes teorías antes mencionadas permiten tener una organización y llevar a cabo el estudio de factibilidad del Servicio de Catering. Ya que es posible recolectar datos para una dieta balanceada como la propuesta.

1.6 MARCO CONCEPTUAL

La FAO señala las siguientes dimensiones de la seguridad alimentaria que son de mucho beneficio para el servicio de Alimentación presentado:

Soberanía alimentaria: organiza la producción y el consumo de alimentos acorde con las necesidades de las comunidades, otorgando prioridad para el consumo local y doméstico. Proporciona el derecho a los pueblos a elegir lo que comen y de qué manera quieren producirlo. (Informe de Políticas de la FAO, Junio 2006)

Disponibilidad de Alimentos: La existencia de cantidades suficientes de alimentos de calidad adecuada, suministrados a través de la producción del país o de importaciones (comprendida la ayuda alimentaria) (Informe de Políticas de la FAO, Junio 2006)

Acceso a los alimentos: Acceso de las personas a los recursos adecuados (recursos a los que se tiene derecho) para adquirir alimentos apropiados y una alimentación nutritiva. Estos derechos se definen como el conjunto de todos los grupos de productos sobre los cuales una persona puede tener dominio en virtud de acuerdos jurídicos, políticos, económicos, y sociales de la comunidad en que vive (comprendidos los derechos tradicionales, como el acceso a los recursos colectivos). (Informe de Políticas de la FAO, Junio 2006).

Utilización: Utilización biológica de los alimentos a través de una alimentación adecuada, agua potable, sanidad y atención médica, para lograr un estado de bienestar nutricional en el que se satisfagan todas las necesidades fisiológicas. Este concepto pone relieve la importancia de los insumos no alimentarios en la seguridad alimentaria. (Informe de Políticas de la FAO, Junio 2006)

Estabilidad: Para tener seguridad alimentaria, una población, un hogar o una persona deben tener acceso a alimentos adecuados en todo momento. No deben correr el riesgo de quedarse sin acceso a los alimentos a consecuencia de crisis repentinas (crisis económica o climática) ni de acontecimientos cíclicos (como la inseguridad alimentaria estacional). De esta manera, el concepto de estabilidad se refiere tanto a la dimensión de la disponibilidad como a la del acceso de la seguridad alimentaria. (Informe de Políticas de la FAO, Junio 2006).

Subnutrición.- (Inseguridad Alimentaria Crónica) el consumo de alimentos que suplen las necesidades de energía básicas de manera prolongada. (Informe de Políticas de la FAO, Junio 2006).

Servicio.- Es el conjunto de prestaciones, que el cliente espera obtener después de la contratación en cuanto al precio, la imagen y reputación. (Martínez, febrero 2010)

Servicio de Catering.- se define como servicio de catering al servicio de alimentación entregado de manera colectiva o institucional, además de otorgar comidas y bebidas en fiestas o diferentes eventos sociales. (Martínez, febrero 2010).

Alimentarse bien es uno de los caminos más viables para proteger y mejorar la salud física y mental, la adecuada nutrición tiene un papel importante en nuestra vida, incluso antes del nacimiento, Es por eso que cada día y varias veces consumimos alimentos que pueden ser buenos para el organismo y en otras ocasiones no.

La alimentación puede definirse como el proceso mediante el cual tomamos del mundo exterior sustancias que contenidas en los alimentos que forman parte de la dieta diaria son necesarias para la nutrición. La alimentación se basa en todo producto o sustancia que una vez consumido aporte materiales que cumplan una función nutritiva en el organismo; según el Profesor Grande Covián (1984).

Es importante tener una variedad en la alimentación, ya que no existe un solo producto que contenga todos los nutrientes que el cuerpo necesita, es por esto que se vuelve de vital importancia su combinación.

Para brindar un servicio de Catering apropiado, siguiendo los lineamientos nutricionales, es importante tener en cuenta las propiedades de los alimentos que se proveerán a los clientes.

Las Frutas y los zumos de frutas aportan agua, azúcares, vitaminas, como la vitamina C y los carotenos; minerales como el potasio, selenio y fibra que ayuda a regularizar la digestión de los alimentos. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Las Verduras y Hortalizas son una importante fuente de fibra, minerales, vitaminas y antioxidantes. Por lo que deben ser consumidas diariamente, aprovechan la gran variedad que el país posee, por sus diferentes regiones, la mejor manera de consumirlas es cruda, es por esto que la base del servicio es proveer de ensaladas diariamente al cliente, así mismo de otras maneras como al horno o a la plancha, y en diferentes sopas que se sirvan al día. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

La leche y los derivados de leche son una importante fuente de proteínas de elevada calidad, y vitaminas (A1, D1, B2, B12) y es también una principal fuente de calcio que es un mineral importantísimo para el fortalecimiento de los huesos, es de esta manera que el uso en el menú es importante, dentro de la gastronomía ecuatoriana varias sopas y platos llevan como ingrediente principal la leche, es importante combinarlo dentro del menú a los clientes. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Las carnes y embutidos es una fuente importante de proteínas de alto valor biológico, hierro, potasio, fosforo, vitamina B12, y zinc. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Debido a que las carnes contienen grasas saturadas es importante elegir cortes magros y retirar las grasas visibles antes de cocinarlas. La carne contiene altos niveles de hierro y además ayuda a la absorción de hierro de los cereales o legumbres, de esta manera combinar raciones de proteínas en los alimentos es muy importante porque permitirá ofrecer un plato mas nutritivo. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Los pescados y mariscos son una buen fuente de proteína de elevada calidad, yodo y vitamina D, y son muy ricos en ácidos grasos poli saturados, omega-3, que en nuestro cuerpo es muy importante, ya que el cuerpo no lo produce y es de mucha importancia, en los que pescados que más se encuentran estas propiedades son: el atún, Sardina, Albacora, Salmon, Bonito, entre otros. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Los ácidos grasos que proveen los pescados reducen el llamado colesterol malo (LDL). Bajan los niveles de triglicéridos y son precursores de sustancias que ejercen una importante acción preventiva de las enfermedades cardiovasculares. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Los huevos son un alimento de mucho interés nutricional que aporta proteínas de gran calidad, vitaminas A, D, y B12, y minerales como son fosforo y selenio. Los huevos aportan también nutrientes esenciales en las etapas de la vida. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Es importante saber que el color de la cascara de los huevos blanco o amarillo no condicional valor nutricional.

Legumbres como las alubias, las alverjitas, los garbanzos, las habas y las lentejas aportan hidratos de carbono, fibra, vitaminas, y minerales. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Los cereales como el pan, las pastas, arroz, harinas) son más ricos en fibra, vitaminas, y minerales que los refinados, las papas y demás tubérculos se suelen incluir a este grupo por su mayor índice glucemico y su forma de cocción podrían pertenecer a otro grupo. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Los frutos secos que pertenecen a los cereales son fuente extraordinaria de vitamina E, es recomendable dentro del menú, de 3 a 7 raciones por semana en donde cada ración puede variar de entre 20 y 30 g. para adultos sanos sin obesidad, debido a que si un individuo presenta signos de trastornos alimenticios podría agravar el problema. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Aceites y grasas son esenciales para la salud porque intervienen en la composición de las membranas celulares y de las estructuras nucleares; es por esto que cabe señalar que las grasas de origen vegetal, sobre todo el aceite de oliva virgen, dentro de la dieta cotidiana lleva un papel importante en sofritos, y ensaladas para evitar en lo posible grasas que perjudiquen en la salud. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Existen alimentos que deben ser ingeridos diariamente y que se incluye en la pirámide de alimentación saludable dada por el SENC en 2004.

Dentro de la alimentación también existen normas de higiene que deben respetarse, para llegar a un desarrollo óptimo en la alimentación, conociendo a su vez los factores que podrían alterar la calidad como se mostraran a continuación:

Contaminantes: cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluida las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. (Programa conjunto FAO/OMS codex Alimentarius, 1994).

Materias extrañas: fragmentos de insectos, pelo de roedores. (Programa conjunto FAO/OMS codex Alimentarius, 1994).

1.7 MARCO REFERENCIAL

El gobierno Ecuatoriano realiza esfuerzos y proyectos para mejorar la seguridad Alimentaria y Nutricional de las poblaciones, es porque la Ley de Soberanía Alimentaria del país, aprobada por la Comisión Legislativa el 17 de febrero de 2009, determina como política de Estado y acción prioritaria del Gobierno Nacional a la Seguridad Alimentaria como “un derecho humano que garantiza la capacidad de abastecimiento con garantía de acceso físico y económico de todos los habitantes a alimentos sanos, nutritivos, suficientes, inocuos, de buena calidad y concordantes con la cultura, preferencias y costumbres de la población, para una vida sana y activa”. **Fuente:**(Food and Agriculture Organization of the United Nations (Marzo, 2009). Seguridad Alimentaria. Recuperado el 2 Octubre, 2013 del sitio web <http://coin.fao.org/cms/world/ecuador/Proyectos/SeguridadAlimentaria.html>RepresentaciónFAOEcuador).

El Sistema Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional establece que las instituciones y organizaciones públicas y privadas actuaran de manera conjunta para coordinar esfuerzos, impulsar acciones y canalizar recursos para que las actividades relacionadas con la producción, distribución, disponibilidad, estabilidad del suministro, acceso y consumo de alimentos para la población ecuatoriana, se realice de manera coordinada y adecuada en los niveles: Nacional, Provincial, Cantonal, Parroquial y comunitario; e incorporen el enfoque intercultural y de género.

Fuente: (Food and Agriculture Organization of the United Nations (Marzo, 2009). Seguridad Alimentaria. Recuperado el 2 de Octubre, 2013 del sitio web <http://coin.fao.org/cms/world/ecuador/Proyectos/SeguridadAlimentaria.html>RepresentaciónFAOEcuador).

Es sabido que el estilo de vida de muchas personas obliga a destinar menos tiempo a la planificación de una alimentación saludable. Es por ello que tienden a comer comidas rápidas o comidas con preparación dudosa con repercusiones negativas en la salud.

A continuación se detallara los Nutrientes en los alimentos según estudios realizado por la FAO:

**TABLA 1: FUENTE UTILES DE NUTRIENTES:
CARBOHIDRATOS**

Almidones	Azúcares	Fibra dietética
Cereales	Frutas dulces	Cereales integrales y raíces
Raíces y Tubérculos	Azúcar	Legumbres
Legumbres	Miel	Verduras (hortalizas)
Frutas ricas en almidón	Alimentos dulces	Frutas

GRASAS

Con alto contenido de ácidos grasos insaturados	Con alto contenido de ácidos grasos saturados	Con alto contenido de ácidos grasos trans
Aceites vegetales: maíz, soja, oliva	Mantequilla, manteca animal	Margarina y manteca vegetal
Cereales integrales o de grano entero	Leche entera	Manteca y grasa para cocinar
Cacahuete o maní, soja, semillas de girasol, ajonjolí y otras semillas oleaginosas	Vísceras, grasas de la carne de vacuno, cerdo y ave.	
Pescados grasos	Aceite de coco	
Aguacate (Palta)	Aceite de palma roja	

TABLA 1: FUENTE UTILES DE NUTRIENTES:

Proteínas
Leche materna
Leche de diferentes animales
Huevos
Carne, vísceras de animales, aves y pescados
Legumbres secas o maduras: frijoles o porotos, soja, arvejas, lentejas, Garbanzos
Cereales, si se consumen en grandes cantidades

Fuente: www.fao.org

Hierro

Fácilmente absorbido (buena biodisponibilidad)	Mal absorbido (mala biodisponibilidad)
	A menos que se consuma simultáneamente con carne, vísceras, aves o pescado, o alimentos ricos en vitamina C.
Hígado, sangre y otras viseras	Legumbres
Carne de animales. Aves y pescado (mientras más roja es la carne, mas hierro contiene)	Cereales integrales o de grano entero
Leche materna	Harinas enriquecidas
	Amaranto. Espinaca y otras hortalizas de hojas de color verde oscura.

Fuente: www.fao.org

Zinc
Carnes y vísceras
Pescado y aves
Insectos comestibles

TABLA 1: FUENTE UTILES DE NUTRIENTES:

Vitamina A
Hígado y riñones
Yema de huevo
Leche materna, particularmente calostro
Grasa de la leche, mantequilla y queso
Pescado entero desecado (incluyendo el hígado)
Aceite de palma roja fresco sin refinar
Hortalizas de color verde oscuro como :acelga, espinaca, amaranto, col (mientras más oscuro sea el color verde, mayor es el contenido de vitamina A)
Maíz amarillo y bananas amarillas, si se consumen en grandes cantidades
Hortalizas de color naranja como : zanahorias y zapallos
Mangos y papayas maduras
Camote amarillo o naranja

Fuente: www.fao.org

Folato
Frijoles, lentejas y maní
Hortalizas frescas. Particularmente las de hojas verdes
Hígado y riñones
Leche materna
Huevos
Cereales, si se comen en grandes cantidades (harinas enriquecidas)

Fuente: www.fao.org

Vitamina C
Frutas frescas, cítricas (naranja, lima, limón), guayaba, kiwi, maracuyá
Verduras frescas de hojas verdes, tomates, pepinos
Leche entera
Raíces y frutas frescas, si se consumen en grandes cantidades

Fuente: www.fao.org

En 100 g de parte comestible

ALIMENTOS	% PC (parte comestible)	Energía Kcal	Proteínas G	Grasa g	Hidratos de carbono g
Cereales					
Pan blanco, maíz	100	261	7.7	2.0	53.1
Integral, harina	100	353	9.3	3.8	70.4
Refinada, harina	100	368	9.4	1.0	80.4
Gruesa, papilla	100	105	2.6	0.3	23.0
Fina, papilla	100	54	1.4	-	12.1
Arroz pulido					
Crudo	100	361	6.5	1.0	81.5
Cocido	100	123	2.2	0.3	27.9
Raíces ricas en almidón y frutas					
Casava yuca o mandioca					
Fresca	74	149	1.2	0.2	35.6
Seca o harina	100	344	1.6	0.5	83.3
Fresca, hervida	100	149	1.2	-	36.1
Plátanos crudos	66	135	1.2	0.3	31.9
Papas, crudas	80	79	2.1	0.1	17.4
Camote, crudo	80	105	1.7	0.3	23.9
Legumbres					
Frijoles y arvejas, secas y crudas	100	333	22.6	0.8	58.9
Garbanzos crudos	100	349	18.2	6.2	57.7
Lentejas crudas	100	326	24.0	1.3	57.4
Frijol de soja, seco y crudo	100	416	36.5	20.0	22.5
Semillas oleaginosas					
Mani seco,	100	632	23.7	49.7	22.4

ALIMENTOS	% PC (parte comestible)	Energía Kcal	Proteínas G	Grasa g	Hidratos de carbono g
Nueces	100	498	12.8	50.1	23.1
Semilla de girasol, cruda	100	605	22.5	49.0	18.5
Alimentos de origen animal					
Leche materna	100	70	1.0	4.4	6.6
Leche de vaca	100	61	3.3	3.3	4.5
Huevos	88	158	12.0	11.2	2.3
Carne de vacuno	100	123	21.4	3.1	2.4
Carne de cerdo, pulpa	100	132	21.2	4.4	1.8
Carne de cerdo, chuleta	100	287	20.6	22.3	1.0
Carne de cordero, chuleta	100	203	18.8	11.6	5.3
Carne de cabra	100	161	19.5	7.9	3.0
Carne de ave	67	140	20.0	7.0	0.0
Hígado de vacuno	100	135	20.0	4.6	3.3
Salchicha o vienesas	100	318	12.5	29.7	1.0
Carne de pescado, fresca	100	90	18.4	0.8	2.3
Carne de pescado, seca y salada	100	255	47.0	7.4	0.1

Aceites, grasas y azúcar					
ALIMENTOS	% PC (parte comestible)	Energía Kcal	Proteínas G	Grasa g	Hidratos de carbono g
Aceites comestibles y azúcar	100	900	0	100.0	0.0
Mantequilla / Margarina	100	718	0	82.0	0.0
Azúcar	100	400	0	0	100.0

Fuente: FAO 1995

TABLA No 2: NUTRIENTES EN ALIMENTOS SELECCIONADOS

Alimento	Fuente rica en :	Fuente útil de:
Cereales	Almidón, fibra	Proteínas, vitaminas del complejo B, algunos minerales
Raíces ricas en almidón y frutas	Almidón, fibra	Algunos minerales, Vitamina C, si son frescas Vitamina A, si es amarilla
Legumbres	Almidón, proteínas, fibra	Vitaminas del complejo B, Algunos minerales
Semillas oleaginosas	Grasa, proteínas, fibra	Vitaminas del complejo B, algunos minerales
Carnes y pescados	Proteínas, hierro, zinc	Otros minerales, algunas vitaminas
Hígado (de cualquier origen)	Proteínas, hierro, zinc, vitamina A, folato, otras vitaminas	
Leche y productos lácteos	Grasa, proteínas, algunos minerales (calcio, fosforo), Algunas vitaminas	
Leche materna	Grasa, proteínas, la mayoría de las vitaminas y minerales, excepto hierro	Hierro
Huevos	Proteínas, vitaminas	Grasa, minerales (excepto hierro)
Grasas y aceites	Grasas	
Hojas de color verde medio a oscuro	Vitamina C, Folato	Proteínas, algo de Hierro, fibra y vitamina A

Hortalizas de color naranja	Vitamina A, vitamina C	Minerales , fibra
Frutas de color naranja	Fructosa, vitamina A, vitamina C	Fibra
Frutas cítricas 9	Fructosa, Vitamina C	

Fuente: Adaptado de Burguess 1994

Además según un programa conjunto FAO/OMS (codex Alimentarius) sobre normas alimentarias, señala un cálculo de nutrientes que se presentara a continuación:

La Cantidad de energía que ha de declararse utilizando los siguientes cálculos de conversión:

Carbohidratos	4 kcal/g
Proteínas	4 kcal/g
Grasas	9 kcal/g
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g
Acidos organicos	3 kcal/g

La información presentada sobre el valor energético debe mostrarse en kcal que equivalen a 100g o por 100 ml, o por envase si este lo señala o contiene solo una porción. La información sobre las porciones se da en las etiquetas de las comidas.

De la misma manera la información sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos y grasas que contienen los alimentos debe expresarse en g por 100 g o por 100 ml o por envase según las porciones que señalen en la etiqueta.

La información numérica sobre vitaminas y minerales debe expresarse en unidades del sistema métrico y/o en porcentaje del Valor de Referencia de Nutrientes por 100 g o por 100 ml o por envase.

Se debe recordar que el desayuno es el alimento del día más importante, pero así también no hay que dejar de lado el almuerzo que cuando es consumido en

horarios de trabajo lo mejor es optar por ensaladas y/o verduras como guarnición en lugar de papas, y altos gramajes de carbohidratos.

Entre las carnes a elegir es importante tener en cuenta la preparación, donde las opciones brindadas y consumidas por el cliente sean siempre a la plancha, en guisos, al horno, a la parrilla, con aceite de oliva entre otros.

La dieta mediterránea considerada a nivel mundial una de las mejores del mundo, por su variedad en el uso de los alimentos y sus aderezos y condimentos naturales y una base inconfundible de aceite de oliva, de gran excelencia y saludable al 100%. Es por eso que a continuación se presentará las recomendaciones en mantener una dieta balanceada según las proporciones y raciones que deben ser consumidas semanalmente según estudios realizados por la SENC (Sociedad Española Nutrición Comunitaria, s.f.).

Las frutas dentro de la dieta diaria aportan vitaminas importantes para la salud es por eso que no debe faltar al final de un menú en el día un postre a base de frutas, y el jugo que consuman de la misma manera de frutas naturales y dejar a un lado las bebidas artificiales. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Las Verduras y hortalizas el consumo mínimo diario de 300 g diarios, aunque lo aun más saludable es consumir 400 g de verduras y hortalizas por día, priorizando las que se encuentren en su temporada , suponiendo las de el país (invierno y verano). (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

La recomendación en general, debe ser 2 a 4 raciones de lácteos al día según la edad. Las personas que se encuentran en edad activa y a las que el servicio de catering se dirige, el consumo de lácteos es importante consumirlo desnatados. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Carnes Existe una interrogante desde hace mucho tiempo y en muchos lugares del mundo esta es: ¿las carnes rojas, son más nutritivas que las blancas? Estudios han demostrado que el color no afecta ni el valor nutritivo ni la digestión del alimento. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Es importante señalar que lo indicado es consumir 3 a 4 raciones de carne a la semana, priorizando las piezas magras en donde el peso por ración debe estar entre 100 a 125 g. de peso neto. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

En el caso de los embutidos, deben consumirse ocasionalmente, por que aportan gran cantidad de grasas saturadas, colesterol y sodio, que pueden afectar al sistema cardiovascular. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Es importante el consumo de pescado 3 a 4 raciones semanales por lo saludable de su carne ya que es muy baja en grasas y contiene vitaminas de vital importancia para el cerebro. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Los Huevos lo recomendable en el consumo, y en la inclusión dentro del menú puede ser de 3 o 4 por semana. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Es importante mezclarlos en ensaladas, para que su consumo sea durante todo el año y se recomienda incluirlo en la alimentación al menos 2 a 4 raciones, 150 a 200 g. por semana. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Frutos secos es recomendable dentro del menú, de 3 a 7 raciones por semana en donde cada ración puede variar de entre 20 y 30 g. para adultos sanos sin obesidad, debido a que si un individuo presenta signos de trastornos alimenticios podría agravar el problema. (Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, Guía de alimentación, 2004).

Es importante también tomar en cuenta la higiene y el almacenamiento de los alimentos es por eso que se lleva a cabo 4 pasos recomendados por la FAO porque de esta manera se crea una cadena preventiva contra enfermedades causadas por alimentos contaminados:

- Comprar alimentos frescos, que se vean limpios, no contaminados y con buena apariencia. No debe tener mal olor, hongos o decoloración. Si el alimento es enlatado, la lata no debe tener hendiduras ni estar abombada o descolorida.

- Almacenar en un lugar fresco y seguro. Muchos alimentos se conservan mejor en un refrigerador. Los alimentos secos, como granos de cereales y harinas, o semillas de legumbres se deben guardar en un lugar seco y fresco, en recipientes que impidan que los roedores y otras plagas tengan acceso a ellos.

- Preparar los alimentos en un ambiente aseado, con manos y utensilios limpios, y cocinarlos completamente (carnes) para matar todos los organismos. El consumo de alimentos crudos es seguro si se pelan, si no se pelan hay que lavarlos entero y si es posible en una solución con cloro.

- Después de las comidas, los alimentos sobrantes se deben almacenar de forma segura y los no almacenables se pueden suministrar a los animales domésticos. Las áreas de alimentos se deben mantener limpias y los utensilios bien lavados.

Si no se lleva una seguridad alimentaria, el consumidor corre el riesgo de enfermedades provocada por bacterias como la salmonella que es la causa principal de intoxicación por alimentos, según estudios realizados y publicados en la FAO.

Se puede transmitir por el consumo de huevos crudos o mal cocidos u otros alimentos contaminados con salmonella provocada por quienes manipulan los alimentos. Los síntomas en la persona empiezan en menos de 48 horas después de haber consumido el alimento intoxicado.

El Estafilococo¹ dorado que puede producir diarrea y vómito en la persona. Así también como una infección bacteriana muy grave y común en el país es el cólera que se debe al microorganismo Vibrio Cholerae. La infección afecta gran parte del intestino delgado, y ha sido causante de miles de muertes a lo largo de la historia de la humanidad, y que en la actualidad debido a la inadecuada higiene aún no ha podido ser eliminada de países latinos.

Por otra parte la constante alimentación inadecuada también provoca enfermedades crónicas como la obesidad, diabetes, gastritis, entre otras; han puesto en manifiesto que la dieta adecuada y la salud caminan de la mano, de esta manera se sabe que entre un tercio y la mitad de los agentes en muertes por cáncer y enfermedades cardiovasculares es provocada por la inadecuada alimentación diaria, debido a que la persona en una edad activa, y escasez de tiempo su alimentación varía por completo y en muchas ocasiones procede a consumir comidas rápidas con exceso de grasas saturadas.

Según un estudio realizado por la National Diabetes publicado en su sitio web el 26 de enero del 2011 a niños y adultos en los estados Unidos en donde el 8.3% tiene diabetes de los cuales:

- Diagnosticados: 18.8 millones de personas
- Sin diagnosticar pero presentan síntomas: 7.0 millones de personas
- Pre diabetes: 79 millones de personas
- Nuevos casos: 1.9 millones de nuevos casos de diabetes son diagnósticos en personas de 20 años en 2010.
- Las personas 20 años a más 25.6 millones, o 11.3% de todas las personas en este grupo de edad tiene diabetes
- Las personas de 65 años en adelante 10.9 millones, o 26.9% de todas las personas en este grupo de edad tiene diabetes.
- Los hombres son los que presentan un índice más alto de diabetes, 13 millones o el 11.8% de 20 años poseen la enfermedad.
- Las mujeres 12.6 millones o el 10.8% del total de mujeres de 20 años o más tienen diabetes.

¹ Estafilococo (Staphylococcus) género de bacterias presentes en humanos, otros mamíferos y aves

La diabetes trae otras complicaciones como son enfermedades al corazón, derrame cerebral, hipertensión, ceguera, enfermedades renales. Esto empeora por la inadecuada alimentación debido a que muchas personas tienen hábitos que perjudican la salud.

Este tipo de enfermedades si bien es cierto en muchas ocasiones son hereditarias en otras es la prolongación de inadecuada alimentación, e incluso no tienen el cuidado necesario al enterarse que la poseen.

También en los últimos años, debido al acelerado progreso del país, y a las horas de trabajo se ha aumentado el consumo de productos de elaboración industrial como los alimentos pre cocidos o listos para servir, los que no proveen al cuerpo ningún tipo de valor nutricional, y por lo tanto la energía necesaria para completar una jornada con la misma intensidad que en la mañana.

Se realizó un estudio para determinar la efectividad de los alimentos comprobando el balance de los almuerzos preparados por la empresa, debido a que se realizó pruebas a las personas que tienen diabetes y la dieta especial para ellos demostró que es la adecuada.

La aceptación de los clientes que se sometieron a la prueba que consistía hacer un análisis mediante el uso de un glucómetro, en donde se realizaba un pinchazo en el dedo del cliente para saber cuánto era su nivel de azúcar antes de consumir los productos de la empresa de catering, y 2 horas después respectivamente como actuó los alimentos en su organismo.

Según estudios realizados por la Fundación para la diabetes en el 2003, decían que la comida que era nutritivo para los pacientes con diabetes son las que no elevan su nivel de glucosa a más de 160. Es por eso que los clientes que se sometieron a la prueba estuvieron previamente de acuerdo y con el conocimiento de que se realizarían esta evaluación, para de esta manera tener el cuidado con sus medicinas y su alimentación fuera la institución para poder obtener datos más reales, y es así que los resultados fueron favorables para la empresa debido a que los clientes su glucosa no se disparó a más de lo establecido por la Asociación Americana de Diabetes, demostrando la eficacia del servicio brindado. (Ver foto en anexo No1, capítulo V).

Adicionalmente a los demás clientes se les realizo evaluaciones por escrito para saber su consumos por parte del servicio de catering de las proteínas, vegetales y carbohidratos semanalmente, de esta manera con las referencias antes mencionada por la Guía de alimentación, se confirma las proporciones recomendadas. (Detalles en el Capítulo II, punto 2.8).

1.9 MARCO LEGAL

El Gobierno dentro de sus proyectos se ha enfocado sobre la alimentación de los ciudadanos es por eso que en la Constitución de la República Sección primera del Agua y Alimentación establece el derecho a alimentos sanos; Soberanía Alimentaria en el Art.16 señala: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanentes a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; Preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales” (Constitución de la República del Ecuador 2009)

Es así importante mencionar también que en el Código de Trabajo en la sección de Obligaciones del empleador y del trabajador en el Capítulo IV articulo No 42 literal 4 señala lo siguiente: “Establecer comedores para los trabajadores cuando estos laboren en número de cincuenta o más en la fabrica o empresa, y los locales de trabajo estuvieren situados a mas de dos kilómetros de la población más cercana”.

La alimentación adecuada y dentro de su lugar de trabajo según como lo estipula la ley y con la condiciones señaladas, es un derecho que tiene el trabajador, y el cual se debe mantener con calidad y de manera balanceada.

La nutrición como ciencia para la Salud Publica se manifiesta principalmente en la prevención o disminución de enfermedades nutricionales, así como también la preocupación de la salud y en incentivo de su cuidado para el hombre, es este el énfasis que mantiene la Organización Mundial de la Salud. La preocupación de la Salud Publica en materia de nutrición se podría considerar como un enfoque social actual de la Salud de los ciudadanos, lo cual es bastante estudiado y como referencia en la política sanitaria de los países desarrollados que continuara por las próximas décadas. (García, 1995).

1.10 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El método de la investigación del Estudio será descriptivo, porque de esta manera se podrá analizar la problemática en la inadecuada alimentación dentro de las empresas y a su vez descubrir las necesidades de los clientes mediante encuestas realizadas a grupo de personas, de empresas públicas y privadas.

La investigación dentro del Estudio de Factibilidad toma en cuenta la experiencia del negocio, puesto que el Servicio de alimentación se encuentra dentro del mercado desde el 2009 en la ciudad de Guayaquil, adicionalmente se toma estudios y teorías realizadas acerca de la alimentación en donde se apoya la iniciativa de cuidar la salud y brindar un servicio netamente nutricional, en donde la finalidad es preservar la vitalidad en una jornada laboral y después de la misma.

1.11 ENFOQUE

En el estudio realizado se tomaron en cuenta a las empresas a las cuales se tiene un contrato vigente en la ciudad de Guayaquil. Como son el Servicio Nacional de Erradicación de la Malaria, es una empresa pública y Triunfal Negysert S.A. que es una empresa privada El estudio se realizara de manera mixta por que será cualitativa y cuantitativa.

De manera Cuantitativa porque se recolectará datos mediante 2 encuestas en donde las personas tendrán que contestar preguntas realizadas por hipótesis, además de que el grupo seleccionado se realiza mediante formulas de muestreo en un campo determinado como es la población activa de Guayaquil en la Zona de la Av. De las Américas. Se dará los resultados estadísticos mediante gráficos y explicación de los mismos de esta manera se podrá establecer necesidades de los clientes.

Se utiliza el enfoque cuantitativo para de esta manera poder recoger los datos necesarios para poder determinar las problemáticas causadas por la inadecuada alimentación y poder encontrar soluciones.

Se tomará el enfoque cualitativo porque describirá los efectos de los resultados que arrojen las encuestas y se explorará mediante un análisis de glicemia los impactos en el organismo, según la preparación de los alimentos.

Además se evaluará el nivel de satisfacción de los clientes en cuanto a los almuerzos y su percepción de acuerdo al servicio, la reacción de las personas después de consumir los alimentos, es por eso que se realizó un estudio de glucosa, y adicionalmente, una encuesta en general sobre la cantidad de vegetales, carbohidratos y proteínas consumidas diariamente.

Gracias al enfoque mixto, se interpreta las percepciones de los clientes evaluados en base de sus experiencias con el servicio, se probaran teorías de consumo de adquisición o accesibilidad a los alimentos y sus propiedades.

Dentro del estudio que se ha realizado se describe y explica la situación causal (precio-venta) del servicio de almuerzos, para prevenir trastornos alimenticios causados por los ritmos acelerados de trabajo, y por la negligencia de muchos servicios de alimentación en donde por ahorrar costos utilizan productos que podrían ser perjudiciales para la salud.

CAPITULO II: ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA Y DEL MERCADO

2.1 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

El punto de partida a este negocio, es por las nuevas reformas establecidas dentro del Código de Trabajo, en donde es un derecho que las empresas con un número mayor al de 50 empleados implementen un comedor dentro de las instalaciones para que puedan brindar la alimentación, es por eso tomando como referencia las empresas dentro de la ciudad de Guayaquil , tanto públicas como privadas según un sondeo realizado mediante un listado proporcionado por la Cámara de Comercio sobre las empresas dentro de la ciudad sobre si poseen o no un servicio de Alimentación y si les interesaría implementarlo es donde es posible visualizar el mercado por recorrer.

Así también ha sido posible entender que los servicios anteriormente brindados, jamás se han preocupado por mantenerse informados sobre las necesidades de sus clientes y a su vez brindar un servicio balanceado, en el cual se sientan satisfechos en su mayoría ya que es un poco complicado llegar a una satisfacción total del 100% de personas pero si a un porcentaje considerable.

En el Ecuador existen alrededor de 38 entidades públicas entre Ministerios y Secretarías las cuáles se dividen en: 19 Ministerios Sectoriales, 8 Ministerios de Coordinación, 11 Secretarías Nacionales, y 3 Secretarías Técnicas, según el Estatuto de la Función Ejecutiva, Art. 16 y Decreto Ejecutivo 726 (8 de abril 2011).

Al tratarse de empresas privadas el mayor numero se ubica por densidad poblacional es decir por cada 10.000 habitantes en galápagos se encuentran 222, Pichincha 195 empresas, Guayas 161, Pastaza con 127, y el Oro con 126, según datos de la ubicación geográfica por domicilio tributario. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), 2011)

La tendencia desde hace algunos años no ha cambiado en donde de cada 100 empleados se encuentra un porcentaje de 80-20 en donde la mayoría pertenece a empleados de empresa privada, y el restante a la empresa pública según Byron Villacis, Titular del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos en una publicación el 18 de enero de 2012.

En cuanto al personal afiliado por género en empresas se estableció que los hombres predominan en 11 sectores productivos. Los datos antes mencionados son tomados del diario El Telégrafo, en una publicación realizada el 25 de Agosto del 2012.

En el Ecuador existen 6.6 millones de personas que trabajan en zona urbana. De los cuáles 2.2 millones (33.34%) corresponden a trabajadores formales, económicamente activos. Subocupados o informales 4.4 millones (66.66%), son los que ganan menos que el mínimo, trabajan menos de 8 horas. (Agencia Pública de Noticias de Ecuador y Suramérica, enero 2012)

Sabiendo a nivel nacional la cantidad de empresas que se encuentran activas, de allí parte la investigación de determinar las entidades que funcionan en la ciudad de Guayaquil, ya que pertenecen al mercado que se pretende atender. Existen alrededor de 3500 empresas privadas registradas oficialmente en la Cámara de Comercio de Guayaquil y alrededor 585 entidades públicas entre ministerios, secretarías Servicios a los usuarios entre otros.

Debido a un Acuerdo Ministerial que entró en vigencia el 1 de Agosto del 2013, en las empresas públicas ha sido suspendido el Presupuesto para Alimentación, permitiendo que los contratos que se encontraban adjudicados antes de esta fecha continuaran hasta el término establecido. Lo que explicará la razón por la que se pudo realizar la investigación en una entidad pública.

La manera en la que se puede entablar un contrato de alimentación a nivel público, es de manera directa con el sindicato de trabajadores llegando a acuerdos con los respectivos “Representantes”. Anteriormente se realizaban mediante concurso en Compras Públicas, en donde la mejor oferta era la que ganaba.

Existen muchas empresas privadas en la vía Daule, que por encontrarse en las afueras de la ciudad, es complicado para los trabajadores encontrar un lugar para consumir los almuerzos. Por eso son considerados como potenciales clientes.

En las empresas privadas es importante dar a conocer los servicios mediante, “Cartas de Presentación”, “Brochures”, “Presentaciones del producto”, y “Degustaciones directas con las empresas”.

En la actualidad existen empresas dedicadas a brindar servicios de alimentación, y lo que va a distinguir esta propuesta de las demás es la preocupación por la salud de los clientes, tratando de llegar a ellos al tomar en cuenta la búsqueda de la alimentación equilibrada y saludable.

2.2 PLAN DE NEGOCIO Y CONSTITUCION DE LA EMPRESA

Es importante tener en cuenta los requisitos básicos para la creación de una empresa de catering, como también la estrategia con la que se trabajará;

1.- Se busca el local en la zona más adecuada para la preparación y la distribución de los alimentos.

2.- Dentro de los pasos se encuentra la constitución de la compañía, o en el caso elegido para el servicio de catering detallado es un Registro Único del Contribuyente (R.U.C) como persona natural, eligiendo un nombre de fantasía (termino proporcionado por el Servicio de Rentas Internas). El nombre elegido ha sido previamente consultado en el IEPI para evitar el plagio de otro negocio llamado de la misma manera.

3- Se tramita los permisos correspondientes a la ciudad donde se planea la apertura del negocio como, los de Bomberos con las señales adecuadas como de salidas de emergencia, Luces de emergencia, extintores, cilindros de gas con llaves industriales, entre otras especificaciones del Cuerpo de Bomberos para otorgar los permisos.

4.- Es importante hacer una selección de personal adecuada, mediante lo que se necesita y se espera alcanzar con el negocio, de eso dependerá el prestigio del mismo.

5.- Adicionalmente se debe sacar los certificados de salud de los trabajadores, mediante a pruebas exigidas por el Ministerio de Salud y la debida afiliación al Seguro Social de cada uno.

6.- Los permisos sanitarios y los espacios debidamente aseados de manera permanente, para que las inspecciones y los permisos sanitarios por el Ministerios de Salud, sean otorgados satisfactoriamente.

7.- Para contrataciones dentro del servicio público, se debe contar con un permiso especial, otorgado por el Ministerio de Relaciones Laborales, llamado Permiso de Actividades Complementarias, en donde realizan inspecciones en las instalaciones del local, además de revisar los permisos y los avisos de entrada al Seguro Social de los empleados.

8.- El papel de Actividades Complementarias permitirá ingresar al Portal de Compras Públicas en donde se pondrá en conocimiento de entidades públicas, sobre el servicio y productos a ofertar.

9.- La selección de proveedores también es fundamental en la empresa, y para esto es importante conocer el sector alimentario en cuanto a la materia prima, los precios en relación a los costos de producción, sin alterar la calidad y a los márgenes de ganancias que se deben obtener en cuanto al negocio y a todo lo que conlleva.

10.- Se debe tener conocimiento sobre las maquinarias para utilizar, utensilios, procedimientos. Y el personal que se necesita para las diferentes tareas y etapas del negocio.

11.- Se debe identificar a los clientes potenciales, que en este caso son las personas en edad activa, de entre 18 y 65 años, ya que los almuerzos son corporativos.

Dentro del personal contratado es importante tener un chef, con conocimiento de diferentes platos, cocineros, además un titulado en nutrición y salud. Además de una persona con conocimiento de montaje de eventos para que ocupe el lugar de Jefe Operativo.

Los fundamentos para el éxito de la empresa son los siguientes:

- Tener el debido conocimiento para seleccionar los mejores proveedores
- Situarse en zonas con alto índice de población como es la ciudad de Guayaquil
- Elaborar una cartera de clientes potenciales, es decir una base de datos de empresas y el estar en el portal de Compras Públicas permite que se conozca a la empresa a nivel público.

- La correcta utilización de las redes sociales es muy importante, y de la publicidad con diferentes formas de contacto (teléfono, e-mail, facebook, etc.)

2.3 NOMBRE COMERCIAL DE LA EMPRESA

Servicio de Catering “ALCAPARRA”

2.4 LOGO Y SLOGAN DEL NEGOCIO



“CALIDAD Y RESPETO EN TODO MOMENTO”

2.5 MISIÓN

Facilitar a los empleados la obtención de alimentos nutritivos dentro de los lugares de trabajo, proporcionándoles un servicio de catering enfocado en el cuidado de la salud, y su ritmo de trabajo hasta la culminación de la jornada laboral.

2.6 VISIÓN

Ser el mejor proveedor de alimentos nutritivos en las empresas públicas y privadas de la ciudad de Guayaquil, y ser reconocidos por la calidad del servicio y la preparación de la comida, y así también por realizar un seguimiento en la salud de los clientes para constatar que la comida brindada por el Servicio de Catering es 100% sana y contribuye a la adecuada alimentación diaria.

2.7 PRODUCTOS Y/O SERVICIOS A OFRECER

El Servicio se brindara dentro de las empresas con menús que se renovaran semanalmente y serán previamente aprobados por el cliente aunque se entregaran las alternativas más equilibras. Es importante recalcar que dependiendo de la magnitud del contrato algunas empresas también poseen sus propias cocinas, a lo cual el servicio de Catering “Alcaparra” también está en las posibilidades de elaborar los alimentos dentro de las mismas o llevar solo para servir los almuerzos. A continuación se detallará lo que incluye el servicio:

ENTRADA	Sopa o crema 250 ml
PLATO FUERTE	Deben contener 2 raciones de proteína animal , se estas carnes rojas , pollo o pescado
CARBOHIDRATOS	Arroz , papa, fideo 100gr
ENSALADAS	Pueden ser frías o calientes 50gr
POSTRE	Pueden ser frutas de temporada picada con aderezos , dulces o helados
BEBIDAS	Jugos naturales , t{e , agua natural, gaseosa
COMIDA DIETETICA	Consistirá en una ración de pollo pescado o carne , arroz integral , granos , ensaladas , y jugos naturales sin azúcar o edulcorante
TIPO DE SERVICIO	Será a través de línea de servicios estilo buffet con ayuda de charolas

(Ver Anexo 10)

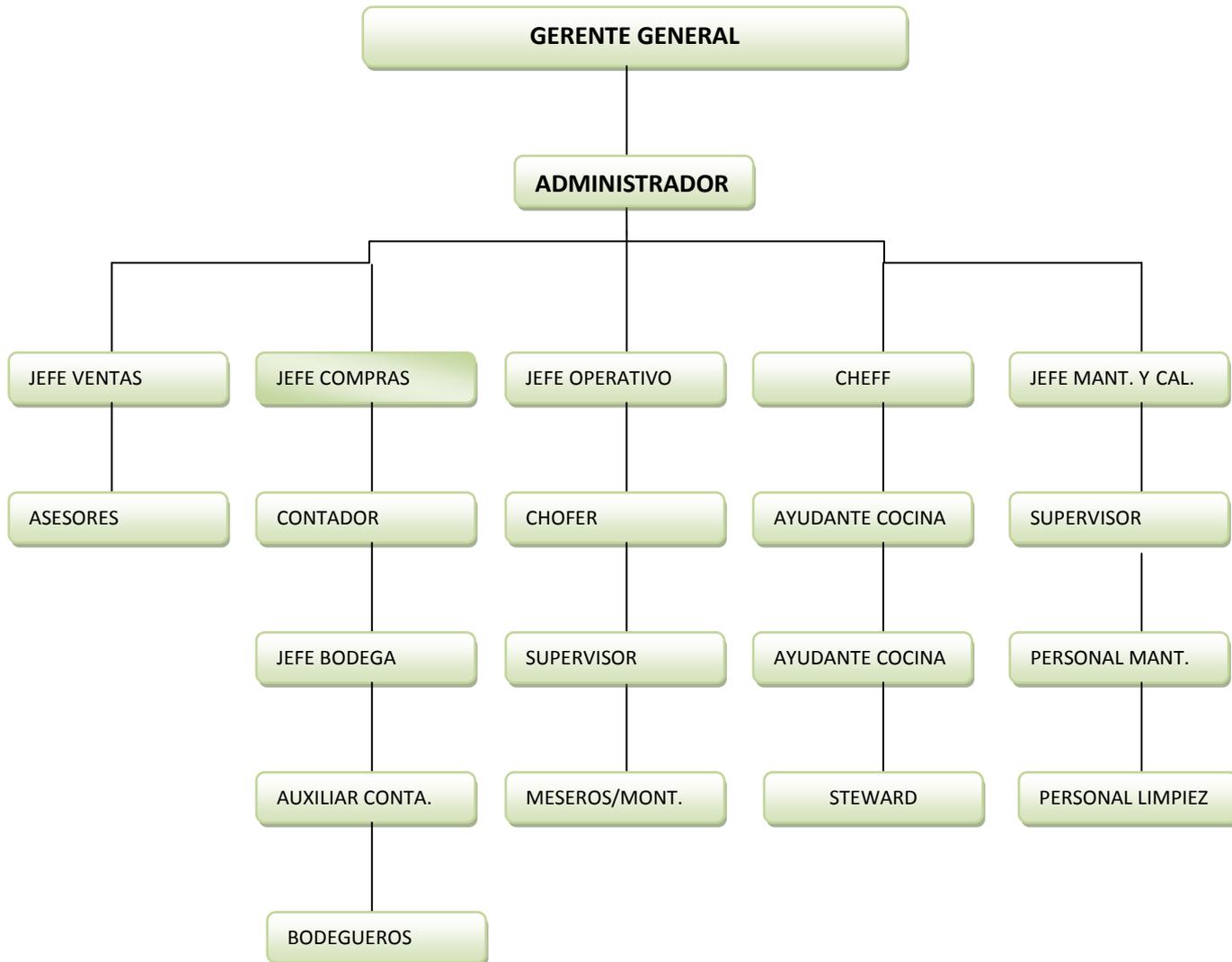
Los siguientes utensilios son proporcionados mediante el contrato se encuentre vigente, y se realizaran ciertas modificaciones según lo que se defina con el cliente:

VAJILLA	En buen estado , similar a cerámica o porcelana
CRISTALERIA	Los vasos deben ser de no menos de 250ml sin ralladuras y buen estado
CUBIERTOS	De acero inoxidable , cucharas para sopa , tenedor , cuchillos de mesa , cucharas para postre, sin oxido y secos
BANDEJAS DE SERVICIO	Deben ser de plástico y suficientes para abastecer a cada uno , limpias y secas en un lugar de fácil uso
MANTELERIA	Todas las mesas deben contar con manteles adecuados y limpios
MENAJE DE SERVICIO	Ajiceros , saleros , dispensadores de salsa de tomate , mayonesa , palillos , servilletas
LINEA DE SERVICIO DE ALIMENTOS	Líneas de servicio necesarios con calentadores de alimentos de acero inoxidable y los alimentos no se enfríen en el momento de servir
CAMBROS Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Los alimentos deben garantizar que sea a través de cambros de transporte para alimentos herméticamente cerrados.
HORARIOS , TURNOS Y OCUPACION	El contratista entregara conforme al siguiente detalle : 12:30 a 13:00 el primer turno <p style="text-align: center;">13:30 a 14:00 el segundo grupo (en caso de ser almuerzo)</p> La ocupación máxima para cada Turno varía según la capacidad del comedor de la

	empresa.
REGISTRO DIARIO	Deberá controlar un registro previo al consumo de alimentos, el administrador del contrato tendrá acceso a esta información.

(Anexo 10)

2.8 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



Gerente General: Representa a la empresa, principalmente en asuntos tributarios, y se encuentra al pendiente de todos los departamentos que conforman la empresa.

Administrador: Recibe las indicaciones del Gerente, se encarga del control y designación de labores al jefe de cada departamento.

Jefe de Ventas: Se encarga de llevar en orden el departamento de ventas, es decir son la puerta al público, se encarga de conseguir y receptor a los clientes.

Jefe Compras: Se encarga de dirigir y organizar el departamento de compras de materia prima, insumos y artículos necesarios para la producción y distribución de los productos y servicios.

Jefe Operativo: Se encarga de la organización al momento del traslado de los enseres para otorgar los servicios, además de dirigir a los meseros en el montaje y atención al cliente.

Chef: Se encarga de dirigir la cocina, para la producción y manipulación de alimentos.

Jefe de Mantenimiento y Calidad: Por el riesgo que a los que se encuentran expuestas las personas que desempeñan sus labores en la cocina es importante llevar un mantenimiento de los equipos utilizados para la producción, y de esta manera evitar siniestros por las cocinas o algún otro equipo.

Asesores: Son el apoyo para realizar los contratos de la empresa, los que pueden ayudar con las dudas de los clientes respecto al servicio.

Contador: lleva la parte tributaria de la empresa, además de que controla los ingresos y egresos de la empresa.

Jefe de Bodega: Lleva un control de lo que entra y sale de bodega.

Auxiliar Contable: Es la persona que le da apoyo al Contador de la empresa.

Bodegueros: se encarga de desembarcar y almacenar los productos para la entrega del servicio.

Chofer: Se encarga de trasladar al personal, para entregar el servicio, además de trasladar las compras de lo necesario para la producción, y entrega del servicio.

Meseros: Los meseros, depende de la cantidad de personas que recibirán el servicio, pero es importante señalar que cada mesero atiende a 25 personas, y desde allí parte el cálculo.

Ayudantes de Cocina: También variarían según el volumen de comidas que se preparen a diario, se encargan de ser los ayudantes del Chef, desempeñan sus

labores en picar los alimentos que se necesite, limpiar alguna carne, entro otras cosas necesarias en la producción de los almuerzos.

Stewart: se encarga de la limpieza de los utensilios de cocina, variaran según el volumen de comidas que se preparen por día.

Personal de Mantenimiento: se encarga de mantener los equipos en perfecta condiciones para su uso o de repararlos también de ser necesario.

Personal de Limpieza: se encargan del aseo de pisos en la cocina y oficina, permitiendo la asepsia en donde se produce los alimentos.

Respetar las funciones de cada uno de los cargos, permite la organización de la empresa, lo que permite el progreso de la misma.

De esta manera, se podrá obtener las funciones de la empresa de manera ordenada, reflejándolo también en el producto y servicios de calidad que se entrega al cliente.

2.8 ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA

Según la constitución y los nuevos reglamentos del Ministerio Relaciones Laborales, las empresas públicas y privadas con un número mayor de 50 empleados deben contar con un comedor habilitado, para que los empleados puedan tener el servicio de alimentación dentro de las empresas.

Las regulaciones del Gobierno, son las que han permitido el llevar a cabo la empresa de Catering, en donde lo que se toma en cuenta es la demanda del cliente, puesto a que en muchas empresas tanto públicas como privadas, en años anteriores han contratado servicios de Catering, en donde en muchas ocasiones se han visto con problemas en donde la comida es de pésima calidad, así también la manipulación de alimentos se realiza de manera improvisada sin ningún tipo de técnica.

En la actualidad se sabe que existen muchos puestos de comidas rápidas cerca de muchas empresas, y que en muchas ocasiones, los trabajadores acuden en su hora de almuerzo a consumir estos alimentos, provocando efectos negativos, también muchas experiencias negativas en las empresas al momento de contratar un servicio de alimentación han contribuido al cambio en la forma de alimentarse.

Lo que se intenta rescatar, es el hábito saludable de comer de manera balanceada diariamente, provocando al fin, un mejor desempeño en los puestos de trabajo, es por esto que se denomina a los empleados en las empresas públicas y privadas en edades activas de trabajo como el mercado meta, debido a que el ritmo que ahora llevan se verá reflejado en el futuro, no solo con una cultura saludable de alimentación, sino también con personas eficientes hasta la culminación de la jornada laboral.

El servicio de Catering, espera dar lo que muchas empresas quieren, mantener una buena alimentación, y también sentir que los minutos designados para que puedan obtener su almuerzo sean los más placenteros, tanto por una buena comida sino también por la atención de calidad que reciban.

2.9 ANÁLISIS DE LOS CLIENTES (Monitoreo Glicemia)

Se realizó una encuesta a 322 (ver Anexo No 1), personas entre los que se encontraba el personal del Servicio Nacional de Erradicación de Enfermedades Transmitidas por Vectores Artrópodos (Malaria) la cual es una empresa pública encargada de controlar epidemias como el dengue, paludismo, entre otras transmitidas por mosquitos, e insectos en general. También la encuesta se realizó a la empresa privada Corporación de Negocio y Servicios Negysert S.A. en donde una de las preguntas determinaba si poseía alguna enfermedad crónica como diabetes, hipertensión, o gastritis, en donde el resultado arrojó que el 22% de las personas presenta problemas de diabetes después de una encuesta realizada a 322 empleados.

Se tomó a las personas que laboran en la Malaria por estar dentro de la zona, y que además son clientes de la empresa de Catering después de haber concursado por primera vez en compras públicas, tuvo la oportunidad de ganar y poder suministrarles el servicio hasta Diciembre del 2013, según lo estipulado el contrato; y mediante entrega de propuesta se logró también un contrato con la empresa privada antes mencionada (Negysert). Se pudo determinar que existen mayor cantidad de personas con enfermedades crónicas como la diabetes, es por esto que se toma como referencia el realizar un análisis con un grupo de personas que laboran en la institución pública antes mencionada. Cabe recalcar que con esta prueba se intenta determinar que los alimentos se proporcionan de manera balanceada, y que este análisis puede ser aplicado en cualquier empresa, como parte de un seguimiento al cliente.

Se realizó un monitoreo de la glucosa a 25 personas que trabajan en el Servicio Nacional de Erradicación de la Malaria, el miércoles 9 de octubre del 2013 con la ayuda de una enfermera y un glucómetro One Ultra Touch,

El glucómetro One Ultra Touch fue utilizado por las siguientes características:

- Tiene un intervalo de 20 – 600 mg/dl
- La calibración es equivalente en plasma
- La muestra es la sangre extraída recientemente
- El tamaño de la muestra es de al menos un mililitro
- La duración del análisis es de 5 segundos

- El método del análisis es Biosensor de glucosa oxidasa
- La fuente de energía es una batería desechable de litio de 3.0 V Tipo CR 2032
- La unidad de medida es de mg/dl
- La memoria del glucómetro es de 500 muestras

La prueba consistía en realizar un pequeño pinchazo en el dedo y luego esa muestra de sangre pasará por el glucómetro midiendo la glucosa que posea el cliente antes de consumir los alimentos de “Alcaparra”.

Dos horas después del almuerzo se repetirá la prueba para de esta manera comprobar el efecto de la comida proporcionada y saber cómo impacta en la glucosa de los clientes. Es importante tomar en cuenta que se previamente se pidió la aprobación de las personas que se sometieron a esta prueba, y también estuvieron con un control en su alimentación durante 2 semanas, y el día que se les realizo la prueba se procuro que los clientes no hallan consumido nada durante unas horas antes de la primera prueba, apenas el desayuno normal según lo necesario a cada persona.

Para este analices las personas que se someterían tenían que tener en su primera prueba los rangos establecidos por la Asociación Americana de Diabetes rangos de glucosa entre 80 a 100 mg/dl y niveles inferiores a 160 mg/dl dos horas después de los alimentos, si alguno da niveles de 180 mg/dl y mayores que este, es inmediata la acción que debe tomar la persona para bajarlos y adicionalmente la alimentación recibida no estaría proporcionando lo necesario para mantenerse estable.

El formato para llevar una ficha de control sobre esta prueba en la que se presenta a continuación en donde se tomo en cuenta, el nombre, la edad, el peso, el cargo que desempeña, un cargo de la glucosa antes de la alimentación, y otro que especifique la glucosa después de la alimentación

CONTROL DE GLICEMIA AL PERSONAL DEL SNEM

NOMBRE	EDAD	PESO	CARGO	GLUCOSA A-A	GLUCOSA D-A

(Ver foto en Anexos No1, Capítulo V)

El análisis se realizó a personas de entre 26 y 60 años, las cuales tienen cargos administrativos en donde de las 25 personas analizadas 20 tienen diabetes diagnosticada y se encuentra con una dieta determinada y medicamentos, es por eso que se pidió la colaboración de estas personas.

Resultados:

- Entre 80 - 109 mg/dl normal Glucosa Antes de Alimentación:
- Entre 110-119 mg/dl Glucosa Antes de Alimentación, Persona diagnosticada con diabetes:
- Entre 120 – 169 mg/dl incremento Normal de Glucosa Dos horas Después de la alimentación:
- Entre 170 – 180 mg/dl Incremento Alto de Glucosa Dos horas Después de la alimentación:

RESULTADOS DE ANÁLISIS DE GLICEMIA

CLIENTES	GLUCOSA A.A	GLUCOSA D.A (2HRS D.)	VARIACION DE GLUCOSA D.A
Cliente 1	101 mg/dl	143 mg/dl	42 mg/dl
Cliente 2	100 mg/dl	140 mg/dl	40 mg/dl
Cliente 3	100 mg/dl	135 mg/dl	35 mg/dl
Cliente 4	101 mg/dl	155 mg/dl	54 mg/dl
Cliente 5	90 mg/dl	131 mg/dl	41 mg/dl
Cliente 6	98 mg/dl	135 mg/dl	37 mg/dl
Cliente 7	104 mg/dl	140 mg/dl	36 mg/dl
Cliente 8	110 mg/dl	150 mg/dl	40 mg/dl
Cliente 9	108 mg/dl	152 mg/dl	44 mg/dl
Cliente 10	100 mg/dl	150 mg/dl	50 mg/dl
Cliente 11	105 mg/dl	161 mg/dl	56 mg/dl
Cliente 12	98 mg/dl	144 mg/dl	46 mg/dl
Cliente 13	100 mg/dl	144 mg/dl	44 mg/dl
Cliente 14	101 mg/dl	156 mg/dl	55 mg/dl
Cliente 15	100 mg/dl	145 mg/dl	45 mg/dl
Cliente 16	102 mg/dl	140mg/dl	38 mg/dl
Cliente 17	100 mg/dl	145 mg/dl	45 mg/dl
Cliente 18	95 mg/dl	142 mg/dl	47 mg/dl
Cliente 19	103 mg/dl	148 mg/dl	45 mg/dl
Cliente 20	103 mg/dl	149 mg/dl	46 mg/dl

Tabla 3 Fuente: Autora del proyecto

El cuadro refleja, que gracias a sustitución de carbohidratos por ensaladas diarias, además de una preparación baja en grasas, y condimentos, los rangos de elevación de glucosa se encuentran dentro de los rangos normales, establecidos por la American Diabetes Association.

El siguiente cuadro es de los clientes que no se ajustaron al estudio realizado, debido a que consumieron alimentos antes de la prueba e incluso tuvieron variaciones muy altas de glucosa:

RESULTADOS DE ANÁLISIS DE GLICEMIA

CLIENTES	GLUCOSA A.A.	COMIDA CONSUMIDO A.ALMUERZO	VARIACION DE GLUCOSA
Cliente 21	172 mg/dl	Yogurt y cereal	62 mg/dl
Cliente 22	210 mg/dl	Caldo de salchicha	100 mg/dl
Cliente 23	228 mg/dl	Patacones	118 mg/dl
Cliente 24	255 mg/dl	Bolón de cerdo	145 mg/dl
Cliente 25	202 mg/dl	Empanada	92 mg/dl

Tabla 3 Fuente: Autora del proyecto

Las personas que tenían los resultados antes presentados por encima de lo normal, no se ajustaban al estudio, debido a que son considerados con diabetes y además habían consumido alimentos populares y altos en grasas, no es posible ponerlos dentro de la tabla anterior porque causaría una confusión, por la considerable variación en la glucosa se consultó que alimentos habían ingerido. De esta manera se puede demostrar la variación agresiva que tienen en la glucosa, por ejemplo en el caso de los patacones, pudieron haber sido preparados en grasas saturada y es por eso que el nivel de azúcar sube, adicionalmente la persona ingirió gaseosa. Los otros alimentos sin tener conocimiento de cómo son preparados, pone en riesgo la salud de las personas y teniendo conciencia social, la finalidad del Servicio de Catering, has asegurar una alimentación saludable.

La representación gráfica del análisis, según los resultados es que de las personas que accedieron al análisis el 89 % (20 personas) presentó una muestra en rangos normales, y el 11% (5 personas) son personas con resultados elevados por la diabetes diagnosticada las cuales no pudieron ser parte del estudio.

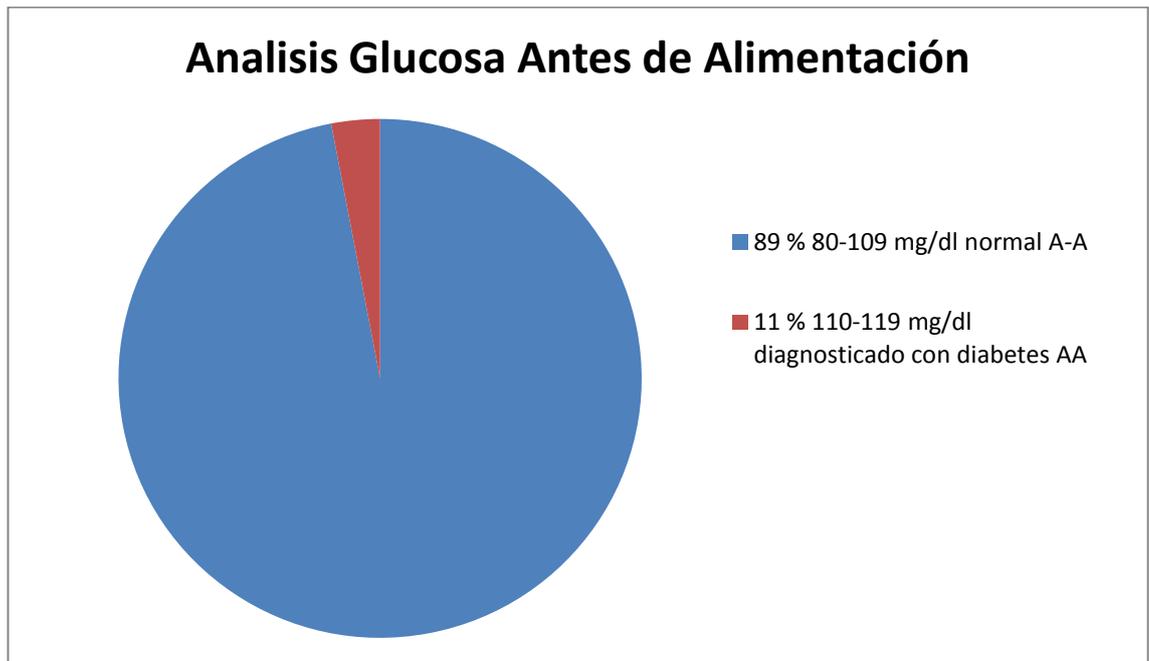


Grafico No 1 Fuente: Análisis realizados por La Autora del Estudio

En este Análisis se pudo comprobar en los clientes los cuales consumen los alimentos de Alcaparra, que el incremento en su glucosa es normal lo cual permite demostrar que la alimentación es balanceada, y que surte efecto la ausencia de condimentos y grasas saturadas en la alimentación

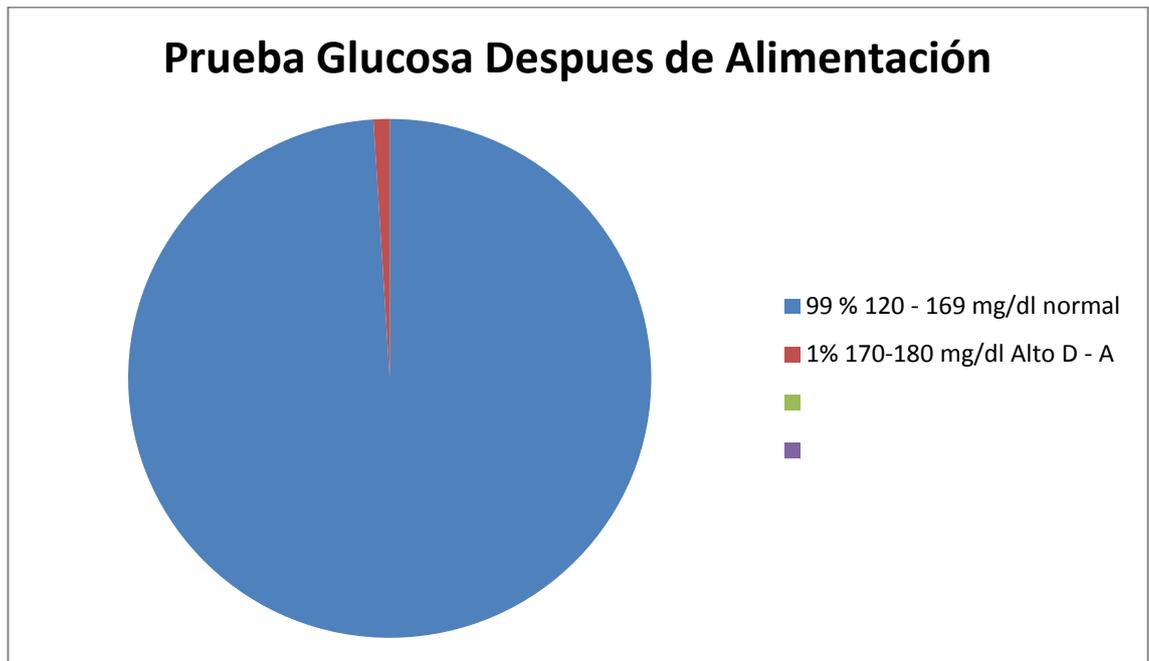


Grafico No 2 Fuente: Análisis realizados por La Autora del Estudio

2.10 ANÁLISIS PEST

Político

El Gobierno de la Revolución Ciudadana, ha brindado al país estabilidad durante los años que se encuentra vigente, constantemente presenta cifras de crecimiento y diversificación en la economía, inversión extranjera, aportes a diferentes áreas del país, total preocupación en el progreso, en crear fuentes de trabajo etc.

El Gobierno en la actualidad, intenta prestar mayor atención al trabajador, a los motores del país es por eso que apoya la habilitación de comedores dentro de las empresas tanto públicas como privadas.

Los alimentos que son la materia prima desde el año 2010 han presentado un incremento en los precios, principalmente en productos como; el maíz, la soya, el arroz, las carnes, entre otros.

Lo que ha provocado también ciertos incrementos en el valor del almuerzo, pero su vez se trata de compensar a los clientes con productos de calidad.

Económico

En septiembre de 2013, la variación mensual del índice de precios al consumidor (IPC) fue de 0.57% en septiembre de 2012 fue de 0.79%. La inflación acumulada anual en septiembre de 2013 es del 1.67%. En septiembre de 2012 se ubico en 4.12%. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2013).

En septiembre del 2013 el índice de precios al consumidor se ubico en 144,00 como se mostrara en la siguiente tabla 1:

Tabla 4. Índice de Precios al Consumidor y sus variaciones

Mes	Índice	Variación Mensual	Variación Anual	Variación Acumulada
Sep-12	141,58	1,12%	5,22%	4,12%
Oct-12	141,70	0,09%	4,94%	4,21%
Nov-12	141,89	0,14%	4,77%	4,36%
Dic-12	141,63	-0,19%	4,16%	4,16%
Ene-13	142,34	0,50%	4,10%	0,50%
Feb-13	142,61	0,18%	3,48%	0,69%
Mar-13	143,23	0,44%	3,01%	1,13%
Abr-13	143,49	0,18%	3,03%	1,31%
May-13	143,17	-0,22%	3,01%	1,09%
Jun-13	142,97	-0,14%	2,68%	0,94%
Jul-13	142,94	-0,02%	2,39%	0,92%
Ago-13	143,19	0,17%	2,27%	1,10%
Sep-13	144,00	0,57%	1,71%	1,67%

Tabla4: Variación de Inflación **Fuente:** <http://www.inec.gob.ec>

Por su parte, la inflación anual en septiembre de 2013 fue de 1,71%, en el mes anterior fue de 2,27% y la de septiembre de 2012 se ubico en 5,22%.

La inflación acumulada en septiembre de 2013 se ubicó en 1.67%; en septiembre de 2012 se ubico en 4,12%.

Analizando la inflación por división de artículos del IPC en Septiembre de 2013: se puede identificar los que forman parte de la clasificación de alimentos y bebidas no Alcohólicas representa en 25,45%.

ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS Mensual: 2,46% Anual: 8,15%

Artículo	Ponderación	Valor del aporte	Porcentaje de Aporte	Inflación
Pescados frescos	0,0091	0,1028	13,74	10,94
Presas de pollo	0,0162	0,0858	11,46	5,03
Cebolla paiteña	0,0037	0,0827	11,05	20,90
Arroz flor	0,0160	0,0741	9,90	5,58
Huevos de gallina	0,0062	0,0389	5,20	6,22
Pan corriente	0,0187	0,0316	4,22	1,57
Ajo	0,0014	0,0289	3,87	14,69
Queso de cocina	0,0050	0,0259	3,46	6,04
Arveja tierna	0,0017	0,0255	3,41	11,90
Pollo entero	0,0087	0,0252	3,37	3,34

Tabla 5: Variación de Inflación Fuente: <http://www.inec.gob.ec>

En esta tabla se muestra la inflación en algunos productos más utilizada en la preparación de almuerzos de manera diaria.

Dentro de un punto importante de considerar es el nivel de desempleo y empleo en el país, de esta manera también sabremos las oportunidades de empleo que podría brindar la empresa y a la vez reconocer la cantidad de población activa que existe en el país y que podría ser un mercado potente a nivel empresarial

Según estadísticas publicadas en el sitio oficial del INEC la población en edad de trabajar comprende a todas las personas de 15 años y más. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2012. Recuperado del sitio web <http://www.inec.gob.ec>, 2012)

Población económicamente activa; personas de 15 años y mas que trabajaron al menos una hora a la semana de referencia aunque no trabajaron, tuvieron trabajo, o bien aquellas personas que no tenían empleo pero estaban disponibles para trabajar y buscan empleo. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2012. Recuperado de <http://www.inec.gob.ec>, 2012)

Gráfico de la división de la Población Económicamente Activa (PEA)

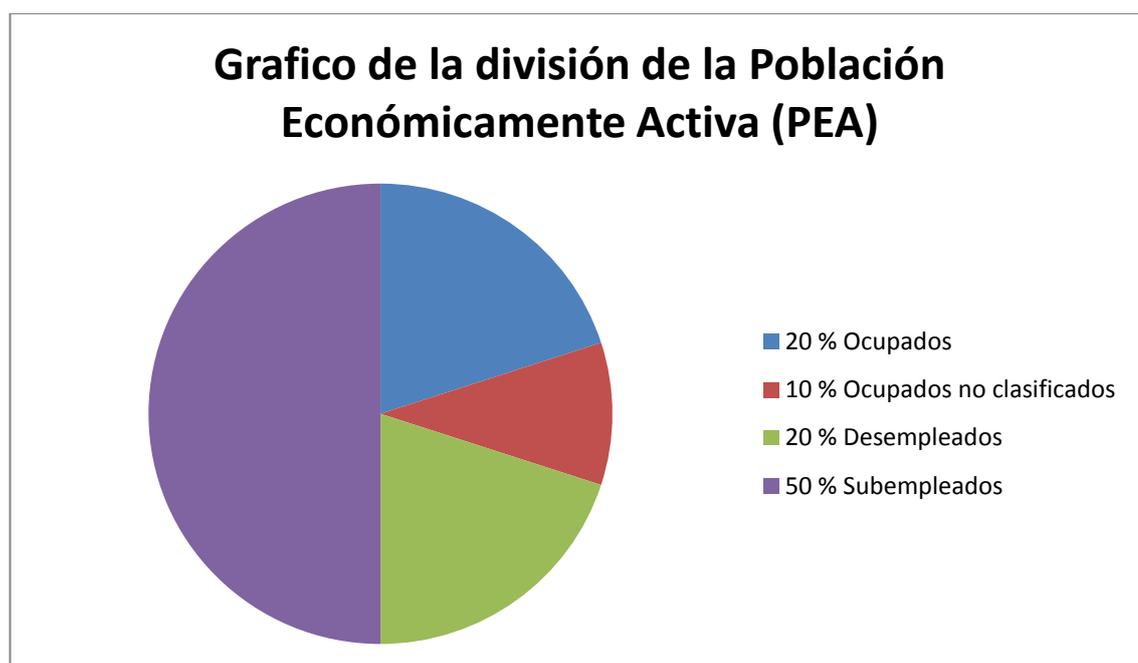
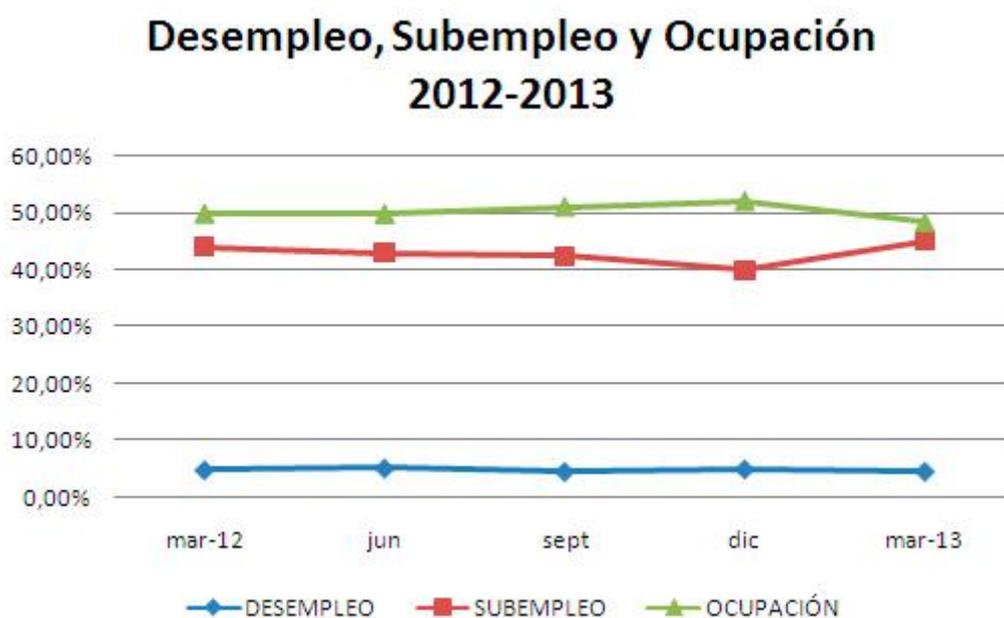


Gráfico 3 Fuente: <http://www.inec.gob.ec>

En Guayaquil que es donde se desarrolla el Servicio de Catering es por eso que en el siguiente gráfico se muestra por ciudades los porcentajes de desempleo, subempleo y ocupación:



Desempleo:	4,64% (Mar 2013)
Ocupación:	48,41% (Mar 2013)
Subempleo:	45,01% (Mar 2013)
Desempleo Quito:	4,11% (Mar 2013)
Desempleo Guayaquil:	5,54% (Mar 2013)
Desempleo Cuenca:	3,15% (Mar 2013)
Desempleo Ambato:	4,34% (Mar 2013)

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos INEC

Sociocultural

El Servicio de Catering intenta enfocar alternativas saludables para mantener la salud mental y física de los clientes de la misma manera de demostrar que es posible comer rico y saludable. Intenta crear una nueva cultura de alimentación fuera de casa para los empleados en empresas públicas y privadas, para que el comer saludable no solo sea dentro de casa, sino que también puedan las personas acceder a servicios de calidad y nutricionales aun estando fuera y en sus puntos de trabajo

Es importante también mencionar que el proyecto se desenvuelve en un vecindario al suroeste de la ciudad, y de esta manera permite generar fuente de empleo para las personas en este sector, que son debidamente capacitadas para brindar la mejor atención a los clientes.

Tecnología

El proyecto de Catering, dispone del equipo necesario para la producción, y la entrega del servicio; Para la producción ha sido necesario equiparse de cocina industriales, refrigeradores, congeladores, así como equipo de radio para de esta manera el supervisor pueda tener comunicación permanente con su equipo en el momento del montaje día a día. Además los equipos del momento del servicio como samovares y demás para mantener caliente las comidas hasta el momento de ser servida, todos esto es para dar un servicio óptimo y de esta manera cumplir con la soberanía alimentaria según lo propuesto por el gobierno.

La tecnología facilita las vías para llegar a tener resultados exitosos en un servicio, de esta manera también permite agilizar y optimizar todos los recursos que se posea en el negocio.

2.11 ANÁLISIS PORTER

Las 5 fuerzas de Porter permiten a la empresa conocer la rentabilidad a largo plazo en el mercado y a la vez evaluar objetivos y los medios utilizados que ayuda a la competencia industrial.

La amenaza de nuevos ingresos o competidores

Los restaurantes en la ciudad de Guayaquil, y Servicios de Catering empresariales, que llevan años dentro de la industria de alimentación y han logrado ser reconocidos a nivel nacional, es de esta manera que podrían obtener la credibilidad aun mayor que el Servicio presentado al momento de cerrar contratos de gran representación económica.

La amenaza de ingreso de productos sustitutos

Productos sustitutos que a diario, promueven la facilidad de comer a la hora del almuerzo, y que de la misma manera utilizan argumentos de que contienen componentes nutricionales, e incluso muestran precios aun más bajos que los de un almuerzo normal, pretende suplir una alimentación básica, vendiendo una idea errada a las personas.

Poder de negociación de los proveedores

Los proveedores son una parte fundamental dentro de la estructura de un negocio debido a que proporcionan la materia prima para el producto terminado y permitirá definirlo como de calidad o no. De esta manera para el Servicio de Catering señalado es importante ya que de la adecuada elección que se tenga al escoger al proveedor, ayudara al aumento de contratos adjudicados y de las ventas, con un bajo costo de producción sin perder la calidad del producto.

El poder de negociación de los clientes

En la actualidad los clientes y principalmente los de puestos administrativos inclinan sus preferencias hacia alimentos sanos, nutritivos y a una atención de calidad. De esta manera la aceptación es mucho más fácil, y más aun cuando se trata de un menú variado diariamente, con opciones saludables, naturales, con costo razonables y accesibles el mismo que será cancelado de manera mensual, y es así como el cliente puede tener una preocupación menos, ya que con un solo pago al mes, podrá tener cubierta su alimentación de calidad diariamente.

Rivalidad entre competidores

A pesar de que el Servicio de Catering tiene competencias en el mercado, debido a que el segmento de clientes que posee es uno de los más importantes del país, no significa que no pueda tener un puesto que lo destaque entre los demás, ya que la propuesta es saludable por completo; Puede demostrar que se preocupa por brindar un balance nutricional diariamente y que a diferencia de otras, tiene una conciencia ecológica, y el tratamiento de los productos es la adecuada en todos los procesos.

La rivalidad no es un factor que se considere preocupante ni a corto ni a largo plazo, ya que mientras el Servicio se mantenga en constante capacitación, y control de calidad, puede llegar a tener un posicionamiento exitoso en el mercado, y a la vez crear fidelidad en los clientes.

CAPITULO III: ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y MARKETING

3.1 ANÁLISIS SITUACIONAL

Partiendo de la iniciativa de la venta de almuerzos saludables en los comedores de las empresas públicas y privadas a pesar de que existan más empresas dedicadas a proveer servicio de alimentación, la empresa “Alcaparra” brinda el distintivo a los clientes de que toma en cuenta la opinión de los clientes, y arma menús con las sugerencias y preferencias de los clientes.

Los clientes tienen buena acogida al servicio de alimentación, debido al buen sabor de la comida y a que la dieta propuesta está establecida tomando en cuenta las necesidades básicas, y aportar energía en el cuerpo en lugar de la pesadez que provoca cansancio después de un almuerzo.

El objetivo son las personas dedicadas a trabajar jornadas completas de 8 horas a más, en donde necesitan estar lucidos el día completo, además de que el descanso que tienen para almorzar se convierte en un momento agradable debido al servicio amable y atento de parte del equipo del servicio de catering.

Los menús son flexibles a las peticiones de los clientes, esto da la facilidad de ajustarlo a sus preferencias y permite que se pueda complacer a los comensales, se logra esta coordinación debido a que el menú de la semana se enviara previamente para que sea aprobado y de agrado del cliente.

Para las empresas es agradable tomar un servicio, en donde se lleva una logística al momento de servir los almuerzos con disciplina, respeto y cordialidad, de esta manera no solo reciben una comida con un buen sabor aun estando fuera de sus hogares sino que también les permite retirarse del comedor con la sensación de haber sido atendidos cálidamente.

3.2 ANÁLISIS FODA

El análisis para el desarrollo del plan de Marketing considera identificar las Fortalezas, Oportunidades, debilidades y amenazas de la empresa y su entorno, a continuación se presentara el resultado del análisis:

Fortalezas:

- 1.-Almuerzos nutritivos y variados para el cuidado de la salud
- 2.-Logística eficiente y eficaz en la entrega de los alimentos en las empresas
- 3.-Precios competitivos y calidad en los productos
- 4.-Personal capacitado en atención al cliente para asegurar un excelente trato a los clientes.

Oportunidades:

- 1.-La reforma del código de Trabajo en donde es un derecho del empleado tener un comedor habilitado dentro de la empresa.
- 2.-Propuestas del Estado con el plan del buen vivir, en donde da paso a la soberanía alimentaria, y a una alimentación digna dentro y fuera del hogar
- 3.-Los proveedores se encuentran en gran cantidad en la ciudad con precios accesibles y productos de calidad.

Debilidades:

- 1.-Fuerte inversión en publicidad por tratarse de una empresa que empieza a darse a conocer en el mercado.
- 2.-La perecibilidad de ciertos alimentos que puedan provocar la disminución de la calidad de los almuerzos
- 3.-Experiencia a nivel empresarial reducida

Amenazas

- 1.-Comidas chatarra en cualquier punto de la ciudad permitiendo la facilidad de obtención para los clientes
- 2.-La experiencia de otras empresas dedicadas a brindar servicios de catering a empresas con años dentro del mercado
- 3.-Modificación de las regulaciones actuales del gobierno

3.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Existen empresas de catering que son competencia directa, por el hecho de dedicarse a llevar el almuerzo hacia las instalaciones de la empresa que lo contraten.

Entre las empresas destacadas en el medio son: Servicios de Catering Consorcio Andino, también la empresa el Trébol, Buffet Criollo entre otras.

Lo que distingue al servicio de Catering “Alcaparra” de los demás es la conciencia nutricional y ecológica, se preocupa en preservar la salud humana como también en mantener el medio ambiente, utiliza productos de calidad y los residuos e inorgánicos tienen un tratamiento especial.

Es importante señalar que la fortaleza de empresas como las antes mencionada, es que se encuentran en el mercado desde hace muchos años, que les ha permitido darse a conocer y es lo que lleva ventaja,

Existen alrededor de 277 empresas en todo el país que se dedican a dar servicios de alimentación en el país, pero solo el 4% se dedican a la venta de almuerzos por contrato es sobre este porcentaje que existe la competencia de “Alcaparra”. (acciontrabajo.com).

Cada empresa tiene sus fortalezas y debilidades, es lo que se intenta saber en este análisis, tomando como referencias ciertas empresas, para de esta manera la incursión dentro de este mercado sea completamente conocida.

Servicio de Catering Consorcio Andino: es una empresa que lleva 6 años en el mercado, cuenta con mano de obra en 90% colombiana trabaja a nivel nacional, cuenta con un chef que se especializa en comida internacional es la fortaleza de la empresa. La empresa no contrata ecuatorianos para la producción de los alimentos, solo para el momento de servir los mismos.

Servicio de Catering “El trébol”: es una empresa que se ha dedicado a dar servicios en eventos sociales, pero recientemente también brinda alimentación a las empresas, su publicidad las realiza en ferias, degustaciones en punto de venta, inauguraciones, entre otras.

Buffet Criollo: Trabaja alrededor del país, y su sede principal la tiene en la ciudad de Quito, lleva en el mercado 4 años, su mano de obra es ecuatoriana, y se especializa en menús típicos, así mismo funciona también como una empresa que organiza eventos sociales.

Las empresas antes mencionadas, son la referencia para el servicio de catering “Alcaparra” para conocer la competencia directa durante el camino al reconocimiento a nivel nacional y de esta manera lograr el distintivo necesario.

3.4 SEGMENTACIÓN

Para realizar comprobación de la factibilidad del negocio se realizó la segmentación de clientes, como son las empresas públicas y privadas en la ciudad de Guayaquil, quienes van a servirse un almuerzo nutricional dentro de la empresa donde laboran, en un comedor adecuado según las normas que rigen el código de trabajo, en donde suplirá sus necesidades alimenticias y les da la facilidad de recorrer distancias más cortas para poder consumir el almuerzo.

El análisis del negocio se tomó en cuenta a los clientes que actualmente se les brinda el servicio de alimentación, como son el personal del Servicio de Erradicación de la Malaria (SNEM).

Es una empresa del sector público el cual se ha mostrado muy satisfecho con el servicio otorgado, y ha permitido ser evaluado para saber la aceptación por parte de los clientes.

Dentro de los clientes es posible mencionar que se provee de dietas para las personas identificadas por la empresa con diabetes, y de esta manera se puede llevar un control de su salud, y un cuidado adecuado para el respeto de los respectivos tratamientos contra esta enfermedad.

El servicio de catering está dirigido para personas en edad activa, de entre 18 y 65 años, preocupándose por atender y entender las diferentes necesidades de los clientes.

3.5 MERCADO META

El mercado meta, son las personas que deben salir a trabajar día a día, con jornadas completas de 8 horas en sus puestos laborales, en donde requieren la vitalidad necesaria para terminar sus labores al final del día.

Las empresas a las que se presentan propuestas, se encuentran dentro del mercado meta y cuentan con más de 50 empleados, además de su propio comedor, en donde pueda ser posible la distribución del servicio.

En la actualidad existen muchas cadenas de comida rápida con diferentes opciones de menús “ejecutivos” y también restaurantes en toda la ciudad, en donde ofrecen sus almuerzos a bajo costo, pero también arriesgándose a una dudosa preparación y sin un asesoramiento adecuado sobre los porcentajes calóricos que serían convenientes consumir durante el día sin causar rigidez y pesadez después del almuerzo.

La población activa aumenta año a año, haciendo posible un crecimiento dentro del mercado meta del servicio de catering, debido a que muchas empresas presentan un problema común, como es la disminución de la energía del empleado después del almuerzo y en muchas ocasiones es posible encontrarlos marcando su hora de salida incluso de manera anticipada.

“Alcaparra” intenta proteger la población activa, y mantenerla con los nutrientes necesarios, debido a que son el motor del país.

3.6 POSICIONAMIENTO

La estrategia de posicionamiento que se utiliza, se basa en demostrar que se puede comer rico y saludable, además de presentar precios accesibles, y dispuestos a llegar a un acuerdo con los posibles clientes, a continuación se detalla los siguientes puntos:

- Es una empresa ecológica a diferencia de las demás
- Precios accesibles y negociables
- Menú balanceado y variado día a día
- Sugerencias de menú a los clientes y previamente aceptados antes de ser suministrados
- Entrega y servicio buffet en los comedores de las empresas
- Personas en edad activa consumiendo comida saludable
- Opciones de menú típico, vegetariano, y dietético.
- Personal capacitado para la manipulación de alimentos
- Las empresas actualmente se encuentran preocupados y comprometidos para mejorar la capacidad de los empleados.

Atributos del servicio

Los almuerzos serán previamente comunicados para su respectiva aceptación. El servicio será entregado durante la hora del almuerzo dentro de los comedores de las empresas, será mediante líneas de servicio estilo buffet, donde el cliente podrá pasar armando su menú a su gusto.

Atributos del producto

Se ofrece un menú variado y adicionalmente se brindara ensaladas, frías y calientes diariamente, además de frutas de temporadas y jugos naturales.

Tiene un personal capacitado para realizar el proceso de servir la comida, mediante una línea de alimentos que estará disponible durante la hora del almuerzo propuesto por la empresa.

Necesidades que satisface

Los clientes tendrán la tranquilidad de ingerir alimentos sanos, deliciosos y con precios razonables, además de tener la facilidad de consumirlos dentro de la institución donde labora, haciendo que su incorporación a su jornada sea más rápida y eficaz.

Los representantes de las empresas poseen también la satisfacción de saber que sus empleados cumplirán jornadas completas con la misma energía que al comienzo del día.

Imagen del producto:

La imagen del producto se pondrá en los comedores en donde se distribuye el servicio de alimentación, adicionalmente en las servilletas, los empleados también visten uniformes con el logotipo de la empresa.

Además usando las herramientas de marketing mix se publicará anuncios en el periódico, se repartirán tarjetas, las redes sociales que son de gran ayuda en la actualidad también son utilizadas para este objetivo, en estos sitios se podrá vender la publicidad de manera más extensa, con fotografías y menús que son ofrecidos por parte de “Alcaparra”.

3.7 ESTRATEGIAS DE MARKETING MIX

Producto

La estrategia para los almuerzos ofrecidos por “Alcaparra” serán entregadas de manera completa, con la entrada, plato fuerte, postre y jugo respectivamente; Además serán variados y con la opción de ensaladas de manera diaria, para que puedan tener la opción los clientes de sustituir carbohidratos con mayor cantidad de vegetales.

Los clientes tendrán 2 alternativas de menú clásico y adicionalmente uno vegetariano o dietético, previo al acuerdo con el cliente, también se enviará el menú a los clientes para que sean aprobados y llevados a cabo, de esta manera se buscara la satisfacción del cliente.

El menú contendrá las calorías necesarias para el tipo de trabajo que tengan los clientes, es decir tendrán una carga de carbohidratos si tienen puestos de obreros en donde requieran mayor energía para trabajar, y mayor cantidad de vegetales si se trata de puestos administrativo, de esta manera se suministrara lo necesario para cada uno.

Precio

El precio se regirá según lo establecido con el cliente, así mismo se buscara un costo de venta competitivo en el mercado, se buscara un costo de producción bajo, mediante compra de productos de manera estratégica, es decir haciendo compras de vegetales en el mercado de transferencias (mayorista), teniendo proveedores de carnes como Pronaca que posee buenos precios y promociones que ayudan a bajar significativamente el precio sin bajar la calidad.

Los precios varían de entre \$3.00 a \$4.00 según lo establecido con el cliente debido a que es un almuerzo ejecutivo, con alternativas de calidad por encima de un restaurante común, toma en cuenta las necesidades y las peticiones de los clientes, se entrega una atención personalizada de tal manera que se satisface a los clientes con cada una de sus exigencias.

En la actualidad el precio establecido con el Servicio Nacional de Erradicación de la Malaria es de \$3.50 por almuerzo diario y para la empresa

Triunfal Negysert S.A \$4.00 se trata de una empresa pública y una privada. Estos valores son cancelados de manera mensual.

Plaza

Refiriéndose a la plaza es donde se realizara la producción de los productos y de donde saldrán para su distribución, esto se llevara a cabo en una residencia al sur oeste de la ciudad. Se adecuaron espacios para la preparación de los almuerzos, así también para el almacenamiento de los alimentos, para la lavandería, para el embalaje de los alimentos, y para mantener al personal preparación, para la correcta manipulación de alimentos y servicio al cliente.

Al encontrarse al suroeste el punto de producción, esto permite que puedan tomar vías principales para llegar a las empresas donde se distribuirá los alimentos, así también se encuentra en un vecindario seguro, donde personas del mismo barrio son parte del personal de “Alcaparra”-

Promoción

Se pretende que con la promoción se lleguen a aumentar los clientes, y a estableces contratos con empresas es por eso que se crean promociones que pueden ser tratado con los clientes, o se puede brindar un servicio especial, dependiendo de las fiestas especiales que se estén celebrando,

Como la empresa tiene cuentas en redes sociales es la oportunidad perfecta para poder dar a conocer las promociones, las atenciones especiales para los clientes, así también se mantendrá a los comensales satisfechos y esto provocara también una publicidad de boca en boca.

3.8 PRESUPUESTO MARKETING MIX

La manera en la que se desarrolla una campaña de marketing en la empresa inicialmente, es logrando el posicionamiento planteado y mantener claro a los clientes a quienes se dirige el negocio que son los trabajadores en las empresas públicas y privadas, donde el servicio intenta demostrar que es la más sana y variada a nivel de catering empresarial. Además se utilizarán herramientas de publicidad importantes, que se detallarán en el siguiente cuadro:

TABLA DE HERRAMIENTAS DE PUBLICIDAD

HERRAMIENTAS	ENE	FEB	MAR	ABR	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
DOMINIO WEB	-	-	\$250	-	-	-	-	-	-	-	-
BANNER				\$85			\$85			\$85	
BROCHURES	\$90	\$90		\$98	\$90	\$90	\$90	\$90	\$100	\$100	\$100
STICKERS		-\$80			\$80		\$80		\$80	\$80	
CLASIFICADOS			\$25			\$25			\$25	\$25	
TOTAL	\$90	\$170	\$275	\$183	\$170	\$115	\$255	\$90	\$205	\$290	\$100

Tabla 6: Fuente: Autora del proyecto

El valor por el dominio de la página web se paga una sola vez y dura un año desde Marzo del 2013 a Marzo del 2014 y tiene la posibilidad de ser renovado.

Los banners que se utilicen, serán para los puntos donde se encuentran las oficinas y mostrar ejemplos de los menús empresariales, es necesario renovarlos al menos 3 veces al año para mostrar las promociones que proponga el negocio.

Los brochures permiten ampliar información sobre el servicio, y da la facilidad de que el cliente pueda conocer más de los productos de la empresa

Stickers en los autos son también de mucha ayuda dentro del proceso de la publicidad del negocio, así como en los envases donde se transporta los alimentos, para que el cliente y el público en general pueda comenzar a reconocer la empresa, al ver su nombre constantemente.

3.9 TAMAÑO DE LA MUESTRA

Para escoger la muestra se debe tomar en cuenta que unidad de análisis se va a utilizar, las cuales pueden ser a personas, organizaciones, situaciones, entre otras, se delimita la población que va a ser estudiada y por la cual se pretende generalizar los resultados (Hernández, 2006).

“las muestras No probabilísticas, también llamadas muestras dirigidas, suponen un procedimiento de selección informal. Se utilizan en muchas investigaciones, y a partir de ellas, se hacen inferencias sobre la población”. (Hernández, et al, 2003, p.326).

Existen alrededor de 3500 empresas privadas Registradas en la Cámara de la Pequeña Industria y aproximadamente 585 entidades públicas en la ciudad de Guayaquil, según la Agencia Pública de Noticias del Ecuador y Suramérica.

Existen alrededor de 1`000.000 (0.15%) de empleados entre hombres y mujeres en empresas públicas y privadas en la ciudad de Guayaquil, Según el INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2011). En la zona del centro, que es donde se encuentra, la empresa con la que se trabaja, (Av. De las Américas) existen alrededor 2000 empleados entre públicos y privados en las diferentes empresas

Para el Estudio de Factibilidad, y realizar los análisis pertinentes se utilizó el tipo de muestreo No probabilístico en donde según los principios de este método son la recolección de datos de sujetos voluntarios, y en este caso fueron escogidos empleados de 3 empresas, la 1 Pública como es el Servicio Nacional de Control de Enfermedades Transmitidas por Vectores Artrópodos y la segunda privada llamada Corporación de Negocios y Servicios Negysert. Y la tercera llamada Comercializadora Química Comerquinsa S.A. Cabe recalcar que con esta empresa no se posee ningún tipo de contrato, pero es importante el análisis recolectado en la misma para la comparación de resultados. Las empresas se encuentran ubicadas en la Zona de la Av.de las Américas, centro de la ciudad de Guayaquil.

Entre las empresas en la zona de la Av. De las Américas tenemos las siguientes:

EMPRESAS PÚBLICAS:

- Cámara de la Pequeña Industria
- Policía Nacional
- Servicio Nacional de Control de Erradicación de la Malaria
- Instituto Nacional de Investigación en Salud Pública
- Instituto Nacional de Salud Pública (Veterinaria)

EMPRESAS PRIVADAS:

- Corporación de Negocios y Servicios Negysert.
- Mi Comisariato
- Anglo ecuatoriana de Guayaquil Concesionaria entre otras.

3.10 TÉCNICAS DE MUESTREO

Desarrollar uno o más diseños para la investigación y aplicarlos en el contexto del estudio, se refiere a responder a la investigación de manera práctica y específica. El término de diseño se refiere a la estrategia utilizada para conseguir la información que se desea obtener. En el estudio se dispone de distintas clases de diseño; si el diseño está realizado cuidadosamente, el resultado final del estudio tendrá mayores posibilidades de éxito para proporcionar conocimientos. (Hernández, 2006).

Los criterios para realizar las siguientes encuestas fueron:

- Trabajadores en Sistema Formal de Trabajo
- En Relación de Dependencia
- Empresa Privada y Pública
- Ubicadas en la Av. De las Américas

Las encuestas fueron realizadas a 322 personas entre públicos y privados, en donde se puede determinar, que tipo de alimentos consumen, si consideran que tienen una alimentación balanceada de manera diaria, además si poseen enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes, hipertensión, gastritis. Así mismo es importante determinar las reacciones producidas por la alimentación, en

donde en alguna ocasión les ha impedido culminar la jornada laboral de manera satisfactoria.

Además permite comprobar que las teorías y estudios mencionados con anterioridad sobre las recomendaciones alimenticias, son aplicadas por parte del servicio brindado por “Alcaparra” en donde es posible porque en la actualidad proveen Alimentación a 2 de las empresas que fueron encuestadas y analizadas. Y también se tomó una con la que no se provee ningún tipo de servicio para realizar las comparaciones y obtener resultados veraces respecto al análisis producido.

- En la empresa pública con la que trabaja “Alcaparra” se encuestó a 56 personas.
- En la empresa privada Negysert con la que también se mantiene un contrato se encuestó a 55 personas
- En la empresa Comerquimsa se encuestó a 111 personas es decir mitad y mitad, para poder revisar los datos entre sí

Las preguntas dentro de la encuesta No 1 pretenden esclarecer las siguientes hipótesis:

- a) La inadecuada alimentación principalmente en el almuerzo provoca cansancio y pesadez (Marea Alcalina)
- b) Empleados después del almuerzo pierden vitalidad, lo que provoca ausentismo ya que muchos quieren incluso irse antes de finalizar la jornada laboral.
- c) Existen muchas comidas con alto contenido de grasas, carbohidratos y condimentos que provocan malestar gástrico y a lo largo del tiempo enfermedades crónicas como diabetes, hipertensión y gastritis.
- d) Es posible consumir comida saludable fuera del hogar, y a los horarios adecuados.

3.11 FORMATOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

ENCUESTA No 1

La siguiente encuesta permite determinar, la situación de los clientes ante la alimentación, además de poder reconocer los inconvenientes causados por la inadecuada nutrición, para de esta manera encontrar soluciones a la misma:

Instrucciones:

Marque con una X el casillero de su agrado

EDAD:

SEXO:

1.- ¿Considera que lleva una nutrición adecuada diariamente?

SI	NO

2.- ¿Cree usted que es beneficioso poder ingerir el almuerzo dentro de la institución donde labora?

SI	NO

3.- ¿Considera que es importante alimentarse en los horarios adecuados?

SI	NO

4.- ¿Después de ingerir los alimentos en el almuerzo presenta algún tipo de síntoma como:

Pesadez:

Cansancio:

Malestar estomacal:

Ninguno:

5.- Por la inadecuada alimentación y la ingesta de alimentos en mal estado, ha tenido que interrumpir su jornada laboral con qué frecuencia:

Una vez por semana:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

6.- Refiera con qué frecuencia contrae enfermedades transmitidas por alimentos:

Una vez al mes:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

7.- Posee alguna enfermedad Crónica no Transmisible como:

Diabetes:

Hipertensión:

Gastritis:

Todas:

Ninguna: (Ver Anexo No 2)

ENCUESTA No 2



La siguiente encuesta permite determinar el grado de satisfacción de los clientes que reciben el servicio de Alimentación en cuanto al consumo de los alimentos proveídos diariamente por la Empresa “Alcaparra”

Instrucciones:

Marque con una X el casillero de su agrado

1.-Con que frecuencia consume las siguientes proteínas a la semana:

CARNES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Res					
Pollo					
Pescado					
Cerdo					
Mariscos (camarón, calamares etc.)					
Cord Ero					

2.- Con qué frecuencia consume los siguientes vegetales a la semana:

VEGETALES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
HOJAS VERDES:					
Lechuga					
Espinaca					
Nabo					
HORTALIZAS:					
Tomate					
Pimiento					
Cebolla					
Pepino					
brócoli					
Rábano					

Zanahoria					
Veteraba					
Guisantes					
Vainitas					
Verduras					

3.- Con qué frecuencia consume los siguientes carbohidratos a la semana:

CARBOHIDRATOS	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Pastas					
Arroz					
Papas					
Yuca					
Verde					
Choclo					
LEGUMINOSAS					
Frejoles					
Garbanzos					
Lentejas					

(Ver anexos No 3, Capitulo V)

3.12 PERFIL DE LOS CLIENTES

Se realizó dos encuestas entre los clientes para reconocer sus necesidades, los que laboran en el Servicio Nacional de Erradicación de la Malaria específicamente el personal de la L.O.S.E.P (Ley Orgánica del Servicio Público), A Negysert que es una empresa privada a las cuáles en la actualidad se les brinda la alimentación el servicio de “Alcaparra” entre ambas se sumó un total de 111 empleados. También se les realizó las encuestas a los empleados de la empresa Comerquimsa, que es una empresa privada pero a la que no se le brinda el servicio de “Alcaparra” ellos son un total de 111 personas. En esta última empresa sus empleados deben salir a buscar el almuerzo diariamente. En total entre los empleados de las 3 empresas antes mencionadas se reunió un total 322 personas las cuales fueron voluntarias, debido a que se utilizó el muestreo no Probabilístico planteado por Hernández.

En la primera encuesta se pretende determinar las necesidades de los clientes, para de esta manera contribuir con una solución, y brindar un servicio acorde con el desempeño físico y mental que deben mantener en sus jornadas laborales.

La segunda encuesta permite determinar con el servicio de alimentación que poseen en la actualidad, la cual es la empresa de Catering Alcaparra ya que son clientes de la misma.

El personal evaluado tienen cargos administrativos en los cuales requieren concentración, es por eso que se considera alimentos que ayuden a contra restar el agotamiento mental, al que se someten diariamente.

Se debe señalar que dentro de la dieta propuesta para los puestos administrativos, se trata de ensaladas con diferentes vegetales de manera diaria, además que dentro del almuerzo también se proporciona de manera diaria para que los clientes puedan tener la opción de disminuir los carbohidratos por mayor cantidad de vegetales y proteínas.

Dentro de las proporciones balanceadas, es importante mencionar que se toma en cuenta y se busca alimentar también de la mejor manera a los empleados de cargos operativos, debido a que los trabajadores con mayor utilización de fuerza física necesitarán mayor cantidad de carbohidratos.

3.13 RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

ENCUESTA No 1

EDAD:

Rangos de entre 20 a 61 años

SEXO:

De 322 encuestados

Hombres: 180 56%

Mujeres: 142 44%

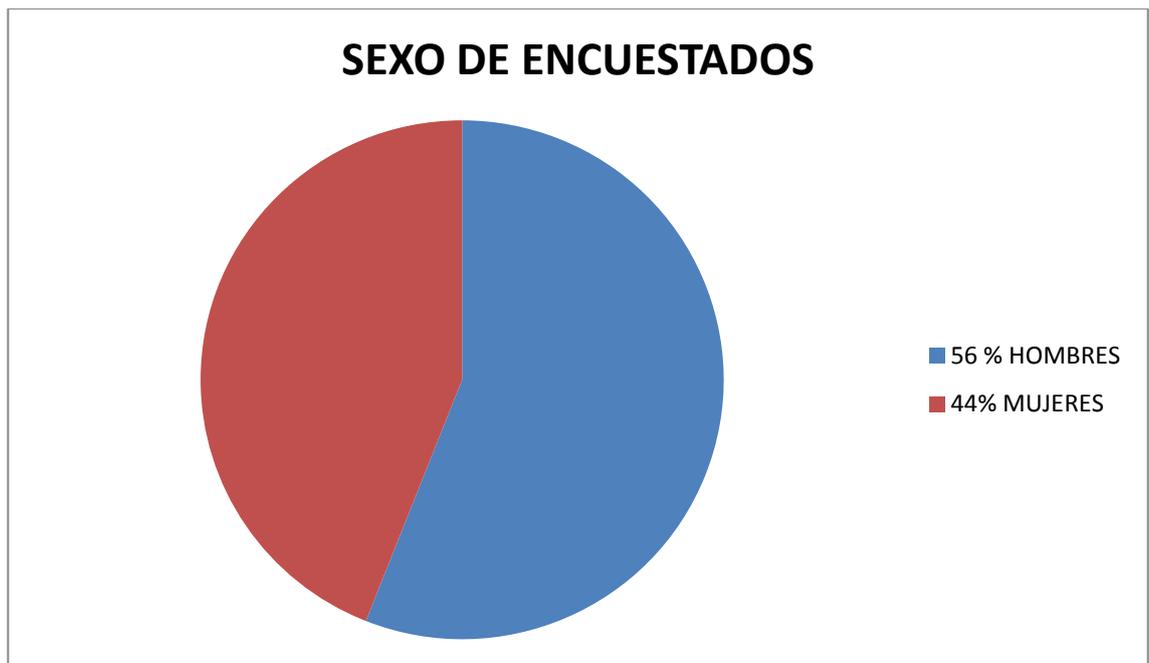


Gráfico 4 Fuente: La Autora

1.- ¿Considera que lleva una nutrición adecuada diariamente?

Resultados de las 322 personas

SI	NO
247	75

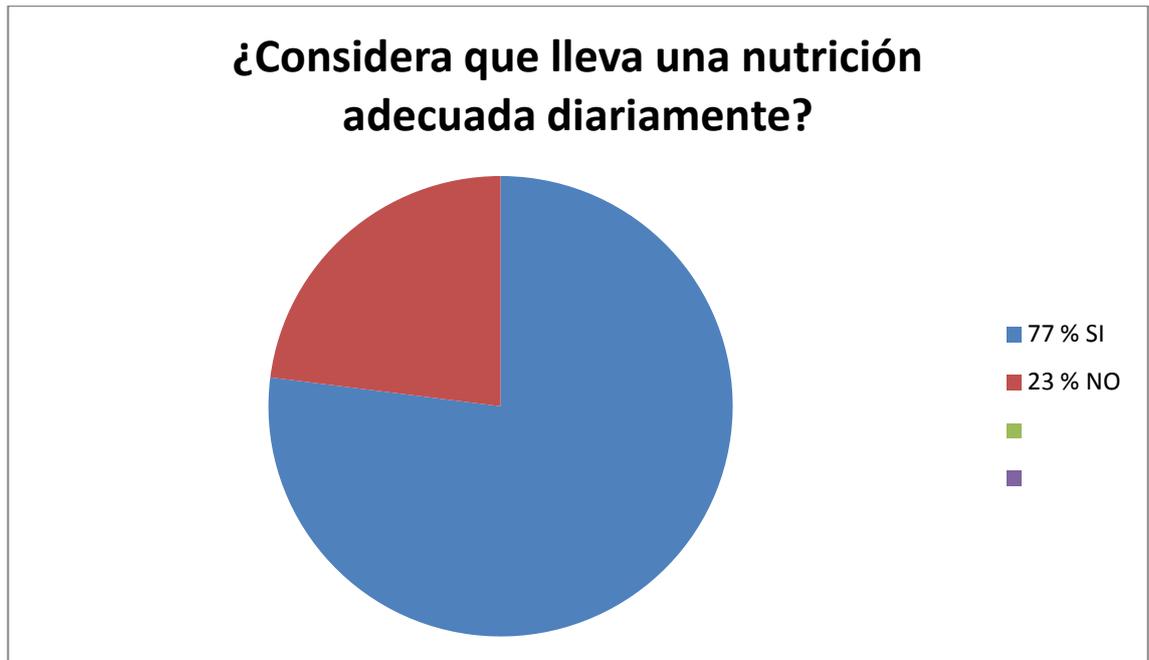


Gráfico 5 Fuente: La Autora

2.- ¿Cree usted que es beneficioso poder ingerir el almuerzo dentro de la institución donde labora

Resultado de las encuesta realizada a las 322 personas

SI	NO
283	39

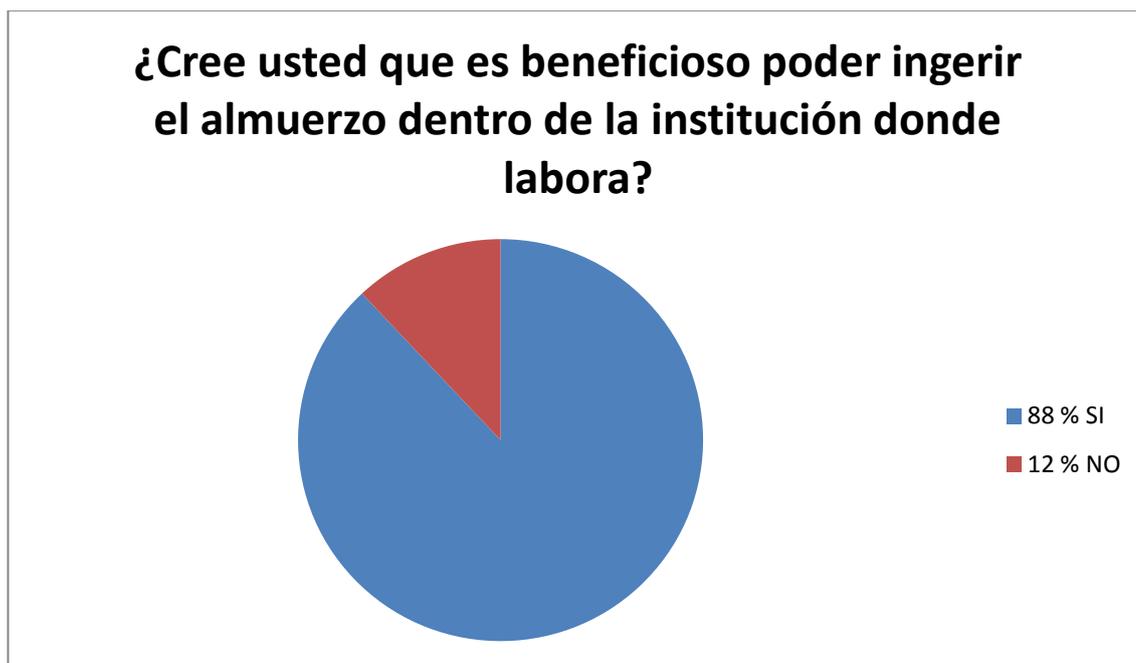


Grafico 6: La Autora

3.- ¿Considera que es importante alimentarse en los horarios adecuados?

Resultados obtenido de las 322 personas encuestadas

SI	NO
290	32

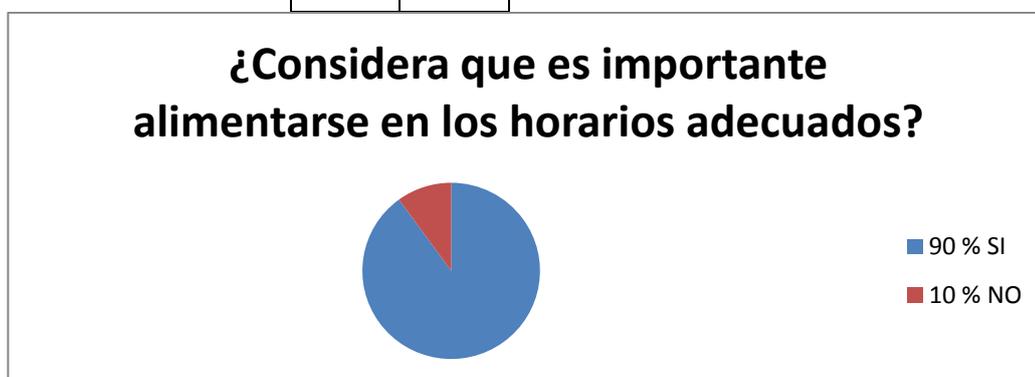


Grafico 7: La Autora

4.- ¿Después de ingerir los alimentos en el almuerzo presenta algún tipo de síntoma como:

Resultado de 111 personas de los empleados de la empresa Pública y de la empresa Negysert. Clientes de “Alcaparra”

Pesadez:

Cansancio:

Malestar estomacal:

Ninguno:

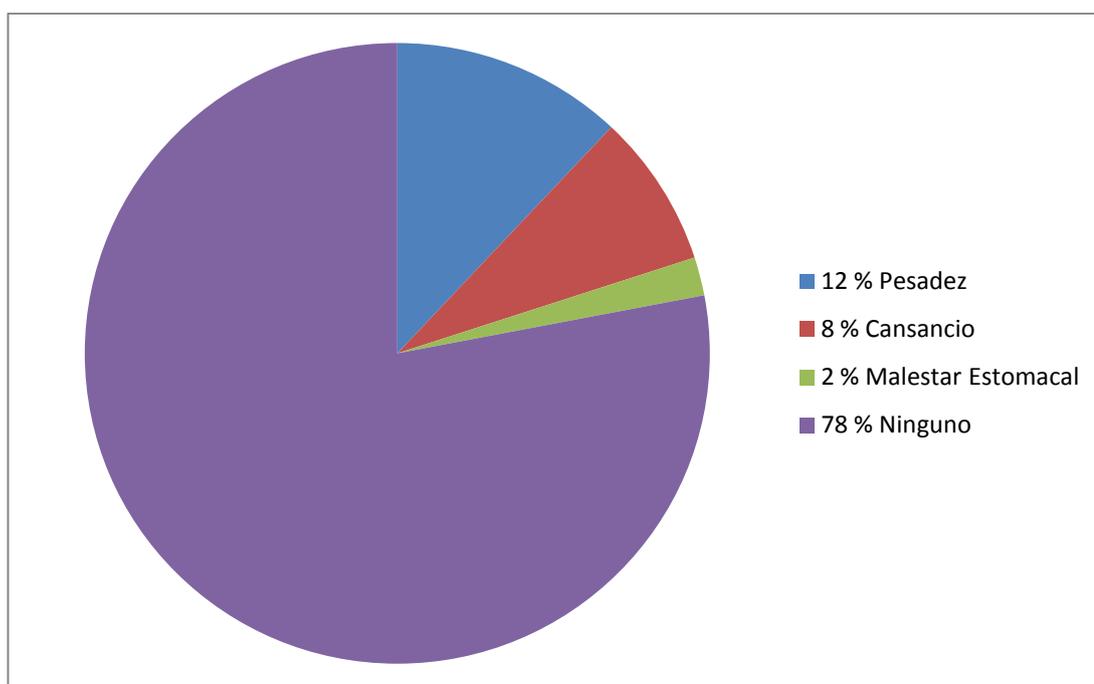


Grafico 8: La Autora

Resultados de 111 personas de los empleados de Comerquimsa, que no son clientes de “Alcaparra”.

Pesadez:

Cansancio:

Malestar estomacal:

Ninguno:

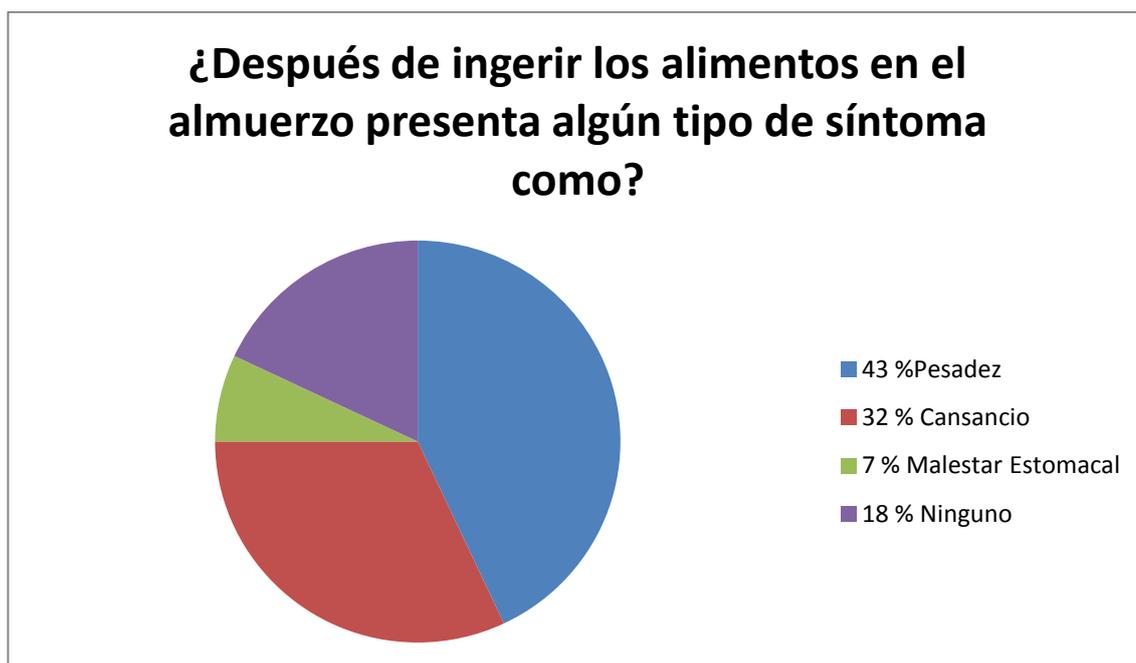


Gráfico 9 Fuente: La Autora

5.- ¿Por la inadecuada alimentación y la ingesta de alimentos en mal estado, ha tenido que interrumpir su jornada laboral? Señale con qué frecuencia:

Resultados de las 111 personas, de la empresa pública y de la empresa privada que reciben el servicio de “Alcaparra”

Una vez por semana:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

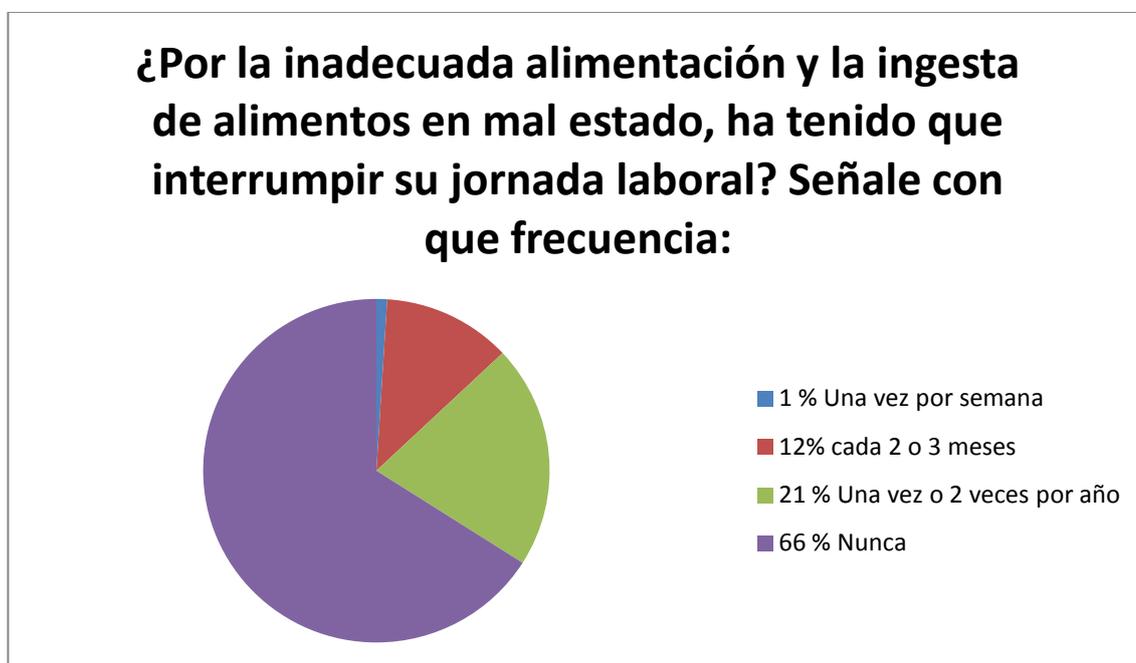


Grafico 10 Fuente: La Autora

Resultados de las 111 personas, de la empresa privada Comerquimsa que no reciben el servicio de “Alcaparra”

Una vez por semana:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

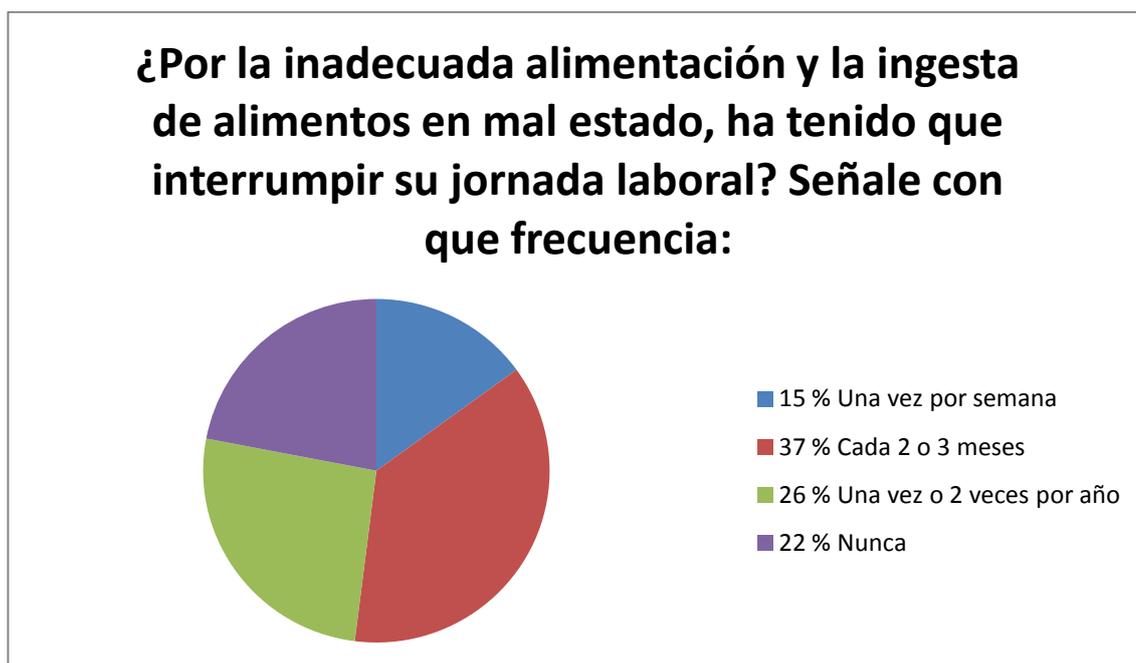


Gráfico 11 Fuente: La Autora

6.- Refiera con qué frecuencia contrae enfermedades transmitidas por alimentos:

Resultados de las 111 personas, de la empresa pública y de la empresa privada que reciben el servicio de “Alcaparra”

Una vez al mes:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

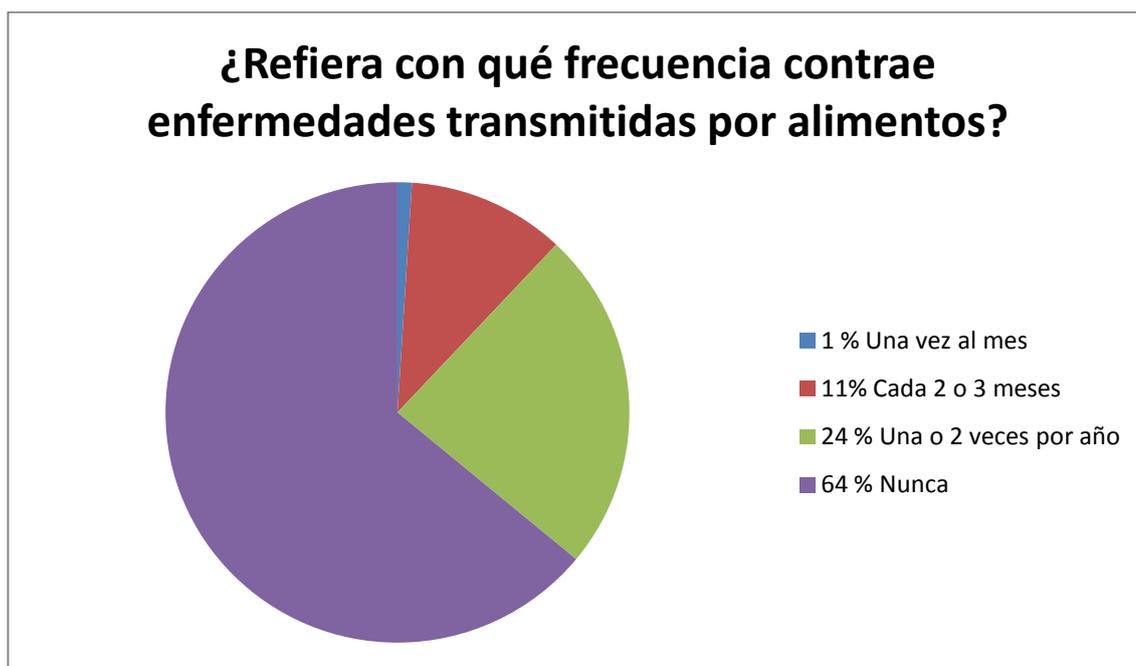


Gráfico 12 Fuente: La Autora

Resultados de las 111 personas, de la empresa privada Comerquimsa que no reciben el servicio de “Alcaparra”

Una vez al mes:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

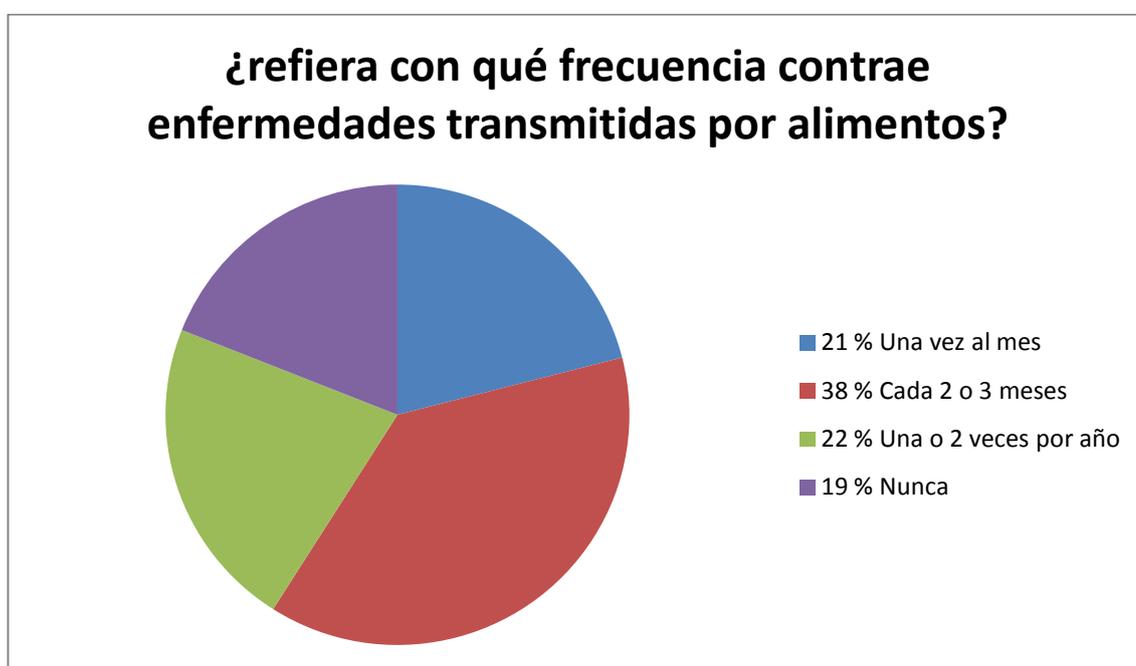


Gráfico 13 Fuente: La Autora

7.- Posee alguna enfermedad Crónica no Transmisible como:

Resultados de las 111 personas, de la empresa pública y de la empresa privada que reciben el servicio de “Alcaparra”

- Diabetes:
- Hipertensión:
- Gastritis:
- Todas:
- Ninguna:

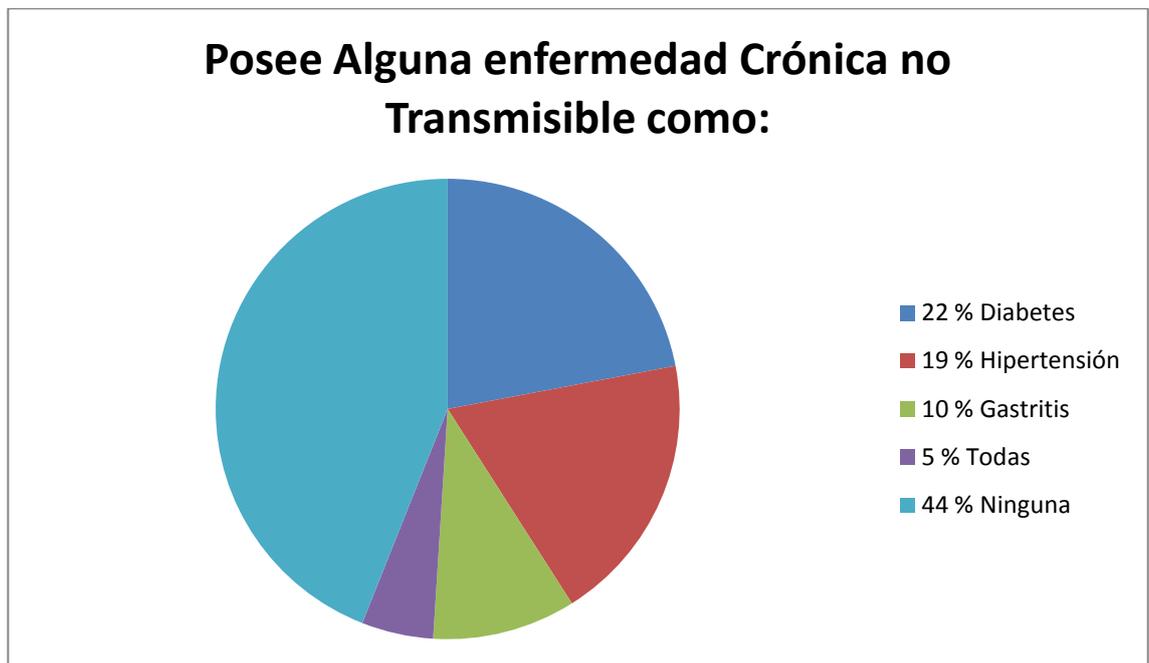


Gráfico 14 Fuente: La Autora

Resultados de las 111 personas, de la empresa privada Comerquimsa que no reciben el servicio de “Alcaparra”

Diabetes:

Hipertensión:

Gastritis:

Todas:

Ninguna:

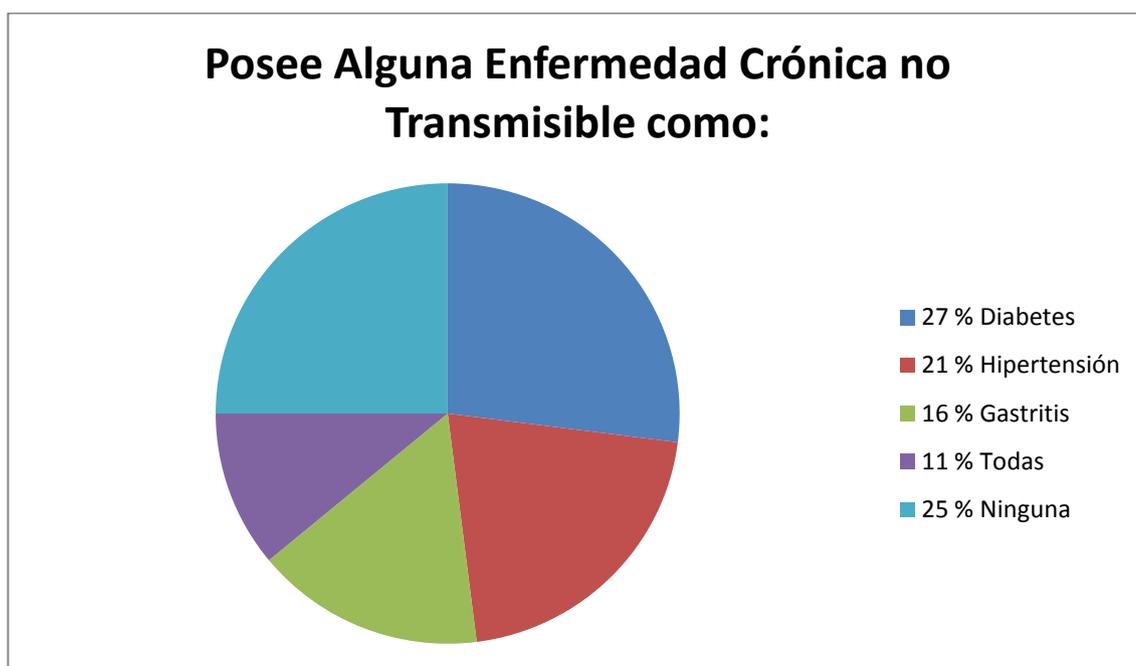


Gráfico 15 Fuente: La Autora

ENCUESTA No2

Esta encuesta fue realiza a las 111 personas que reciben los alimentos y el servicio de “Alcaparra”

1.-Con que frecuencia consume las siguientes proteínas a la semana:

CARNES	1 VEZ
Res	52%
Pollo	18%
Pescado	
Cerdo	56%
Mariscos (camarón, calamares etc.)	
Cordero	5%

CARNES	2 VECES
Res	40%
Pollo	56%
Pescado	4%
Cerdo	20%
Mariscos (camarón, calamares etc.)	32%
Cordero	4%

CARNES	3 VECES
Res	0%
Pollo	72%
Pescado	92%
Cerdo	0%
Mariscos (camarón, calamares etc.)	16%

etc.)	
Cordero	0%

CARNES	DIARIAMENTE
Res	
Pollo	
Pescado	12 %
Cerdo	
Mariscos (camarón, calamares etc.)	4 %
Cordero	

CARNES	NUNCA
Res	16 %
Pollo	8 %
Pescado	
Cerdo	8 %
Mariscos (camarón, calamares etc.)	
Cordero	80 %

Carnes que tienen mayor frecuencia en la dieta del consumidor (3 veces por semana)

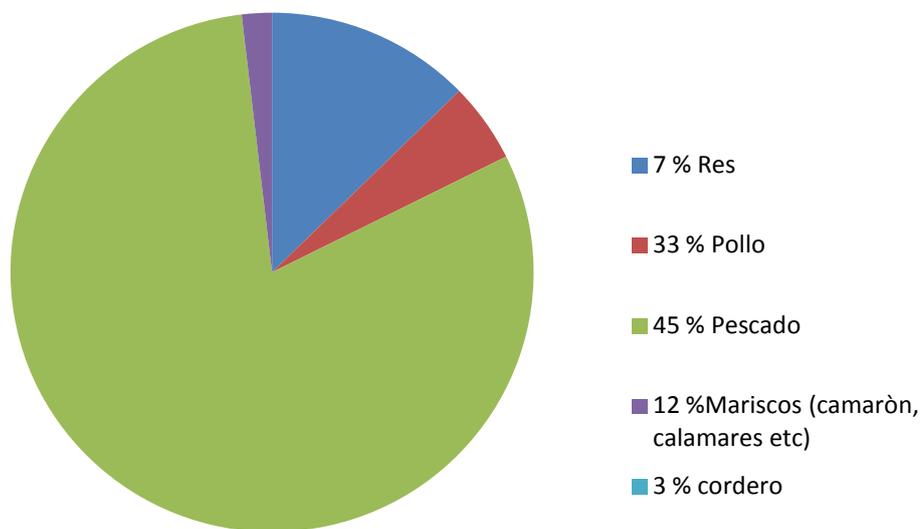


Grafico 16 Fuente: resultados de encuesta realizado por la Autora

Según la encuesta realizada y el gráfico presentado para saber la frecuencia del consumo de carnes, mostró que el pescado es la carne que más se consume, entre un rango medido por semana, en donde el pescado es parte de la dieta al menos 3 veces a la semana, lo que permite demostrar que en su dieta semanal, esto corresponde al 45 % es decir un mayor consumo de esta proteína dentro de su alimentación. De esta manera proporciona vitaminas suficientes según el puesto de trabajo que desempeña, en este caso el administrativo.

2.- Con qué frecuencia consume los siguientes vegetales a la semana:

VEGETALES	1 VEZ	%
HOJAS VERDES:		
Lechuga	20	20%
Espinaca	40	40%
Nabo	40	40%
HORTALIZAS:		
Tomate		
Pimiento		
Cebolla		
Pepino		
brócoli	24	24%
Rábano	48	48%
Zanahoria	4	4%
Veteraba	8	8%
Guisantes	40	40%
Vainitas	20	20%
Verduras	1	4%

VEGETALES	2 VECES	%
HOJAS VERDES:		
Lechuga	12	12%
Espinaca	36	36%
Nabo	28	28%
HORTALIZAS:		
Tomate		
Pimiento	8	8%
Cebolla	4	4%
Pepino	12	12%
brócoli	12	12%
Rábano	20	20%
Zanahoria	4	4%

Veteraba	32	32%
Guisantes	28	28%
Vainitas	40	40%
Verduras	40	40%

VEGETALES	3 VECES	%
HOJAS VERDES:		
Lechuga	48	48%
Espinaca	32	32%
Nabo	28	28%
HORTALIZAS:		
Tomate	36	36%
Pimiento	28	28%
Cebolla	28	28%
Pepino	44	44%
brócoli	44	44%
Rábano	28	28%
Zanahoria	28	28%
Veteraba	56	56%
Guisantes	4	4%
Vainitas	32	32%
Verduras	52	32%

VEGETALES	DIARIAMENTE	%
HOJAS VERDES:		
Lechuga	12	12%
Espinaca	8	8%
Nabo		
HORTALIZAS:		
Tomate	64	64%
Pimiento	76	76%
Cebolla	76	76%

Pepino	52	52%
brócoli	12	12%
Rábano		
Zanahoria	76	76%
Veteraba		
Guisantes	4	4%
Vainitas	12	12%
Verduras	4	4%

VEGETALES	NUNCA	%
HOJAS VERDES:		
Lechuga		
Espinaca		
Nabo		
HORTALIZAS:		
Tomate	4	4%
Pimiento		
Cebolla		
Pepino		
brócoli	8	8%
Rábano	4	4%
Zanahoria		
Veteraba		
Guisantes	20	20%
Vainitas		
Verduras		

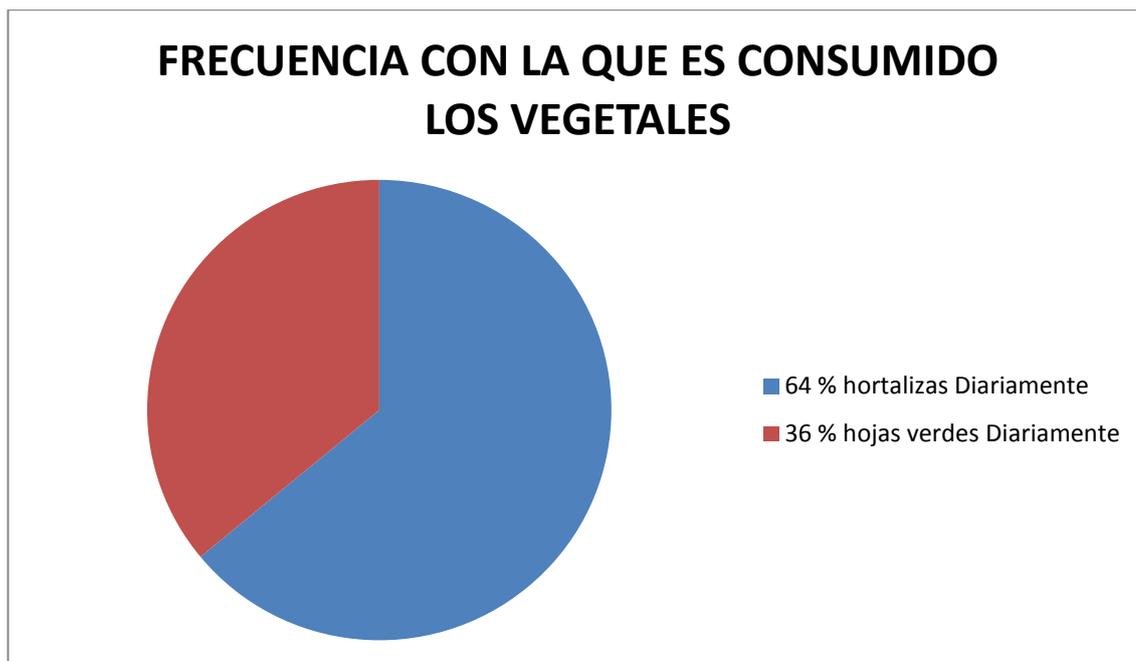


Grafico 17 Fuente: resultados de encuesta realizado por la Autora

Diariamente es cuando según la encuesta es donde hay mayor cantidad de consumo de vegetales como las hortalizas en un 64%, y las hojas verdes representan a un 36% del consumo diario. Es importante recalcar que los vegetales tiene una extensa gama y se han tomado los más representativos y de mayor consumo.

3.- Con qué frecuencia consume los siguientes carbohidratos a la semana:

CARBOHIDRATOS	1 VEZ	%
Pastas	8	8%
Arroz		
Papas		
Yuca	8	8%
Verde		
Choclo		
LEGUMINOSAS		
Frejoles	16	16%
Garbanzos	32	32%
Lentejas	8	8%

CARBOHIDRATOS	2 VECES	%
Pastas	52	52%
Arroz	8	8%
Papas	12	12%
Yuca	36	36%
Verde	44	44%
Choclo	44	44%
LEGUMINOSAS		
Frejoles	72	72%
Garbanzos	52	52%
Lentejas	32	32%

CARBOHIDRATOS	3 VECES	%
Pastas	28	28%
Arroz	64	64%
Papas	56	56%
Yuca	60	60%
Verde	56	56%
Choclo	56	56%
LEGUMINOSAS		
Frejoles	16	16%
Garbanzos	8	8%
Lentejas	60	60%

CARBOHIDRATOS	DIARIAMENTE	%
Pastas	0	
Arroz	36	36%
Papas	24	24%
Yuca	8	8%
Verde	4	4%
Choclo	4	4%
LEGUMINOSAS		
Frejoles		
Garbanzos		
Lentejas		

CARBOHIDRATOS	NUNCA	%
Pastas		
Arroz	4	4%
Papas		
Yuca		
Verde		
Choclo		
LEGUMINOSAS		
Frejoles		
Garbanzos	12	12%
Lentejas		



Grafico 18 Fuente: resultados de encuesta realizado por la Autora

Los carbohidratos forman parte importante de la dieta balanceada, debido a la energía que proporciona, es por eso que han sido evaluadas y el resultado muestra como su consumo mayor un promedio de 3 veces por semana el favorito es el arroz, es parte de la cultura ecuatoriana, en donde es parte del almuerzo de manera diaria, a pesar de tratarse de empleados en puestos administrativos, las raciones son menores en comparación a puestos donde se requiere de fuerza.

3.14.- CONCLUSIÓN DE LAS ENCUESTAS

La conclusión de la encuesta No 1 es comprobar que la fuerza laboral se encuentra casi en las mismas proporciones entre hombres y mujeres. Además Los rangos de las edades son de entre 20 y 60 años, además se ha podido demostrar la necesidad de tener la facilidad de la alimentación dentro de la institución donde laboran, y fue expresado por 3 empresas. De allí es importante rescatar que los clientes en las empresas son potenciales, y con el crecimiento de la ciudad, la demanda de Almuerzos dentro de las empresas está en crecimiento.

Dentro de la encuesta se pudo comprobar también que es posible balancear un Menú y que se logró disminuir ciertas reacciones muy comunes como la pesadez, el

cansancio, entre otros, en los clientes de la empresa se puede comprobar que los trastornos son mínimos.

Adicionalmente la encuesta permitió dar paso a visualizar que existe un número creciente de personas con diabetes, lo que permitió realizar un análisis a un grupo de personas, en donde se puso a prueba la preparación de los alimentos ya que iba a demostrar la elevación de la Glicemia en las personas que consumían los almuerzos de la empresa. (Ver capítulo II, Punto 2.9)

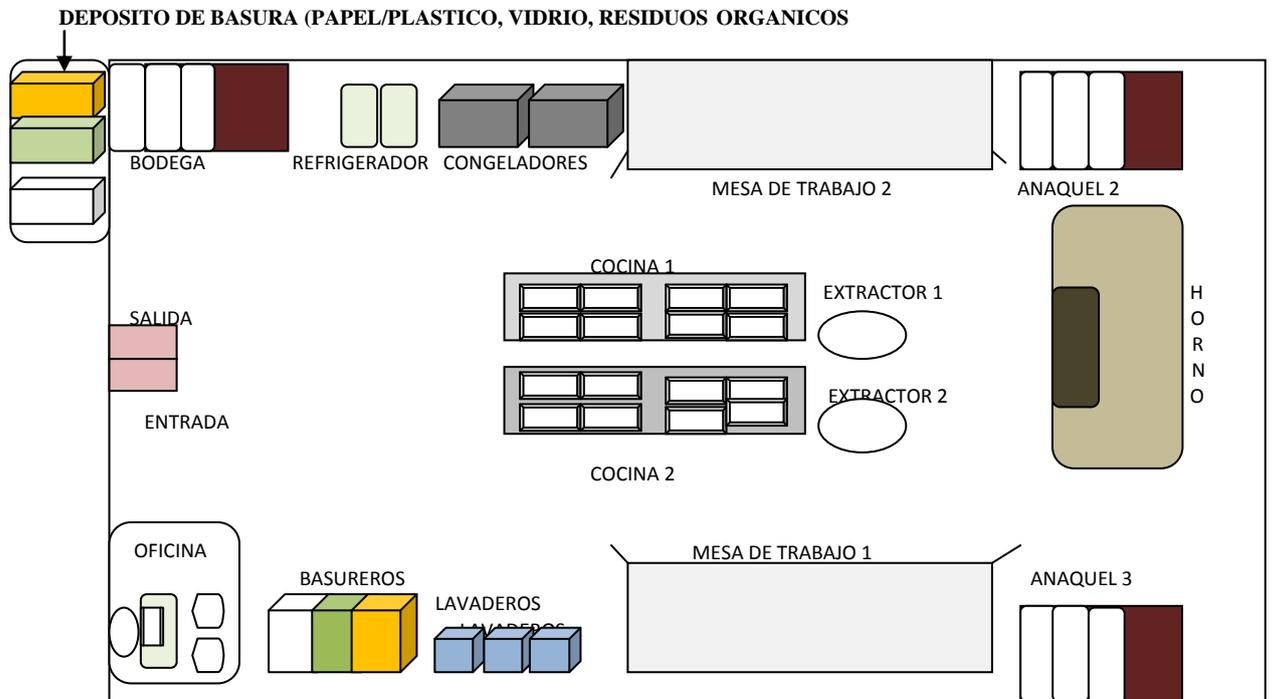
La encuesta No 2 que fue realizada a los clientes de la empresa, permitieron demostrar que consumen alimentos altos en vegetales y proteínas, que se intenta reducir en los almuerzos que se proveen a las empresas encuestadas, para darles los componentes alimenticios acordes con sus funciones, incluyendo en cantidades elevadas el pescados que posee importantes para el cerebro, en donde los cargos administrativos lo requieren en un mayor porcentaje para evitar un desgaste mental.

El servicio de “Alcaparra” se enfoca en empleados en general, desde obreros a cargos administrativos, e intenta proporcionarle los alimentos acorde a las labores que desempeñan y lograr fortalecer sus capacidades, ya que la adecuada nutrición permite un rendimiento mental y físico adecuado. Las encuestas y análisis permiten que sea posible conocer a los clientes, y trata de corresponder las necesidades nutricionales de los clientes.

CAPITULO IV

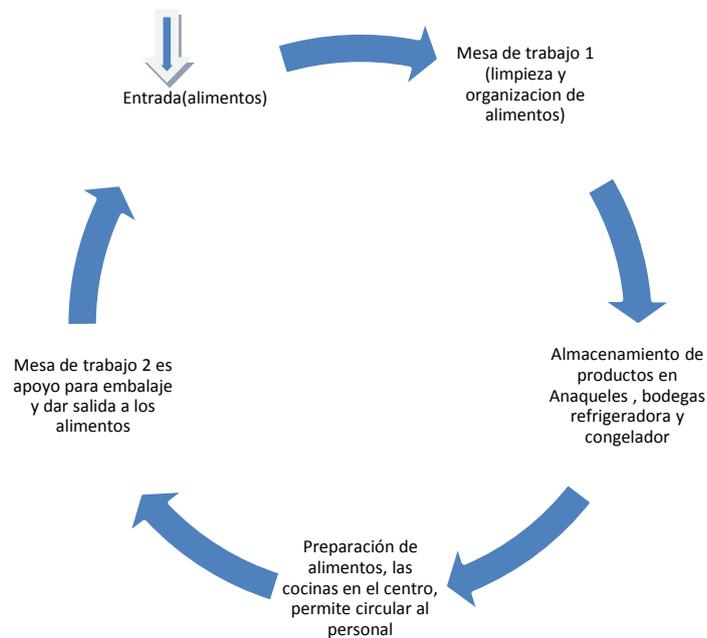
EL ESPACIO FISICO DE LA EMPRESA

4.1 DISTRIBUCION FISICA DEL ESPACIO A UTILIZAR



De esta manera permite tener la agilidad y movilidad, dentro de la cocina., permitiendo el espacio a mínimo 5 personas, y esto es importante debido a que según la magnitud del contrato (cantidad de clientes) se necesitará los ayudantes de cocina.

La cocina pretende agilizar los procesos de recepción, organización, producción, embalaje y distribución de los alimentos, a los cuales se pretende demostrar de la siguiente manera:



Al ingreso por la puerta principal, los alimentos son llevados a la mesa 1 de trabajo para poder ser lavados, picados, y poder ser almacenados según correspondan.

Luego de haber pasado por la mesa son llevados a sus respectivos lugares, sean estos al congelador, refrigeradora, bodegas (secos), Anaqueles (especias).

De esta manera facilita la preparación de los alimentos ya que este además de ser el siguiente paso, necesita tener la mayor rapidez para lograr cumplir los horarios acordados con el cliente para la entrega

En la mesa de trabajo 2 son empacados en los respectivos cambros y bandejas de servicios los alimentos que serán repartidos.

4.2 HORARIOS DE SERVICIO

Lunes a Viernes

07:00 a 15:00

El horario para un grupo de trabajadores puede variar, si existe algún evento o pedido especial de los clientes.

4.3 INFRAESTRUCTURA

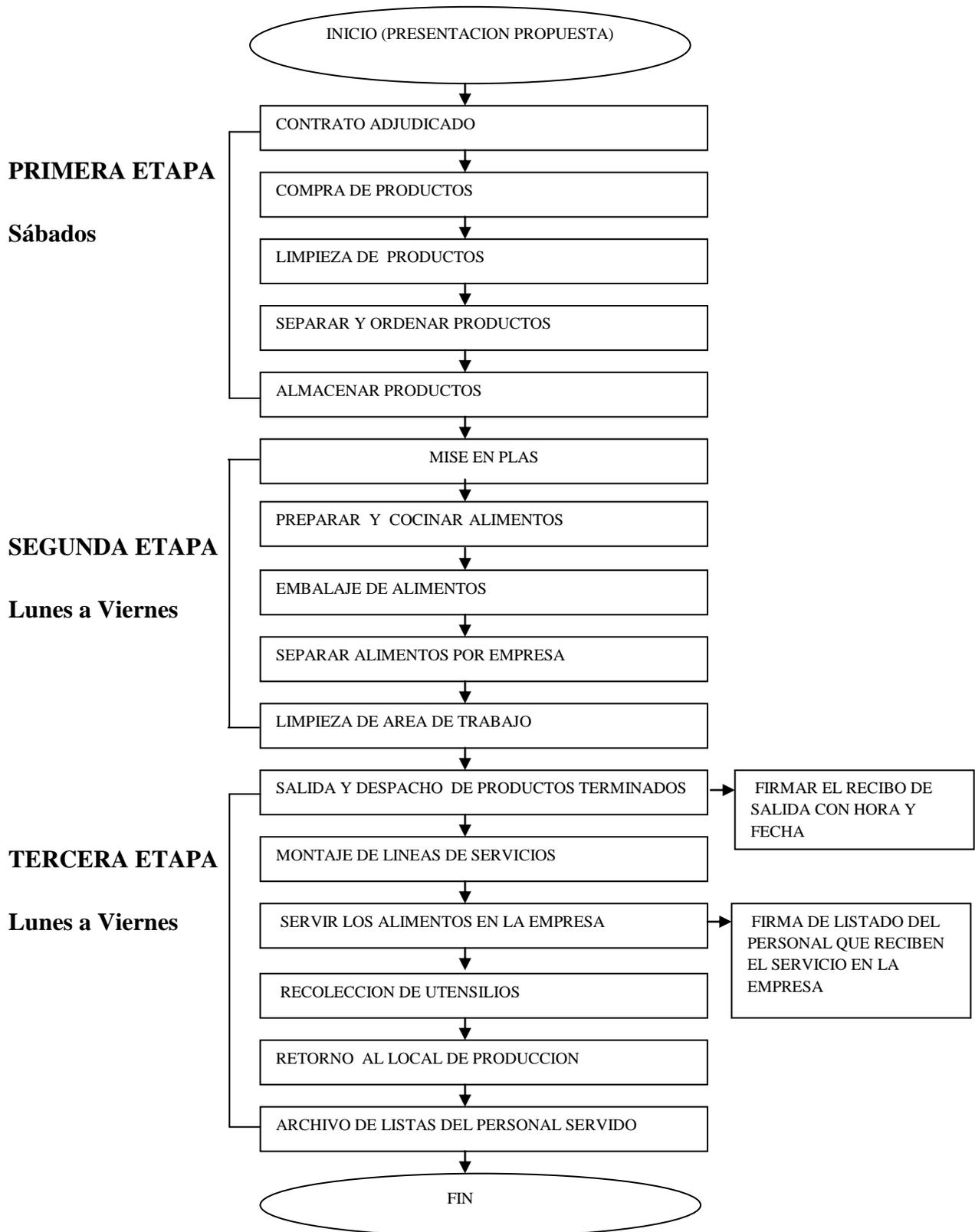
El espacio de la cocina es de 45 m2 equipada con equipos para la producción y utensilios de cocina de necesarios (ollas, sartenes, cucharones, cuchillos, sedados, entre otros)

CANT.	EQUIPOS Y UTENSILIOS
2	Congeladores
2	Refrigeradoras
2	Cocinas Industriales
2	Extractores
1	Horno industrial
3	Mesas de trabajo de acero inoxidable
3	Lavaderos industriales de acero inoxidable
3	Anaqueles de almacenamiento
3	Repisas
3	Basureros
3	Contenedores de basura
3	Licadoras industriales
1	Microondas
3	Equipo de cuchillos
25	Cucharones de diferentes usos
5	Trampa de grasa
1	Vaporera de 50 lbs
20	Ollas diferentes tamaños
5	Sartenes de teflón

1	Freidora
CANT.	EQUIPOS Y UTENSILIOS
1	Plancha
1	Parrilla
5	Espátulas

Tabla 7: Equipos y Utensilios **Fuente:** Autora del proyecto

4.4 PROCESO DE PRODUCCION Y ENTREGA DEL SERVICIO



Ciclo de Producción



La empresa de Catering si bien es cierto realiza la producción de alimentos, también es ecológica de esta manera luego de la preparación de las comidas, los residuos orgánicos sin contar los de las carnes son tratados para producir abono, que a su vez sirven para el pequeño huerto realizado con recipientes plásticos, donde se encuentran sembrado productos comunes como son: tomates, orégano, fréjol, pimiento, zanahoria, col, yuca (ver foto en anexos No 9, Capítulo V).

4.5 POLITICA DE CALIDAD

“Alcaparra” es una empresa dedicada a proveer servicio de Alimentación, en especial almuerzos a los trabajadores de empresas privadas y públicas de la ciudad de Guayaquil.

Debido a que la parte activa de una población son la base importante para el desarrollo de un país, es por eso que el servicio de catering propone brindar alimentos altamente nutricionales, proporcionando tranquilidad y la seguridad de las personas de servirse un alimento sano, y con altos niveles nutritivos fuera de casa.

El servicio se encuentra dado bajo lineamientos legales y sanitarios, cumplidos con total disciplina, para obtener los permisos necesarios para su correcto funcionamiento y con ello la certificación del expendio de productos de calidad.

Para alcanzar el reconocimiento del mercado y de la misma manera garantizar la calidad de los productos y servicios ofertados el equipo que conforma “Alcaparra” tiene como principal objetivo entregar el mayor esfuerzo y responsabilidad al brindar el servicio, tener el mayor respeto y cordialidad con los clientes, haciendo que el momento del almuerzo se convierta en un rato ameno que permita dar unos minutos de descanso que revitalicen a la persona, y permite recargar las energías necesarias, para que culmine la jornada laboral con total eficiencia.

El equipo de la empresa tiene muy presente las normas de la empresa como son las “3 L” Limpieza, Limpieza, Limpieza; Así también como “la cordialidad y el respeto en todo momento”, son los lemas que aseguran el mejor desempeño del equipo.

4.6 PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD

Para el control de la política de calidad organizacional es importante lo siguiente:

- ❖ Vigilar que se cumplan los requisitos legales y reglamentos entorno a la empresa.
- ❖ Mantener la limpieza e higiene antes, durante y después de la preparación de los productos, para asegurar la calidad sanitaria de los mismos.
- ❖ Tener absoluto control y cuidado desde el ingreso de los productos hasta la salida y expendio de los mismos
- ❖ Brindar capacitaciones periódicas al personal, para asegurar la calidad del servicio en el proceso de producción, y al momento de la entrega en los comedores de las empresas.
- ❖ Mantener fichas de control para: Inventario de Menaje, Inventario de Materia Prima (para la Preparación del Menú), Mantenimiento de equipos, Montaje del Servicio, Aseo de los baños, el formato de las fichas son los siguientes:

FICHA No 1 DE INVENTARIO DE MENAJE PARA EL PROCESO DE ENTREGA DE SERVICIO:

FECHA	DESCRIPCION	COLOR	ENTRADA	SALIDA	SALDOS
	MANTEL				
	SOBRE MANTEL				
	FORROS PARA SILLAS				
	CENTRO DE MESA				
	SAMOBARES				
	HIELERA				
	JUGUERAS				
	PINZAS				
	SERVILLETAS				
	CUCHARETAS				

(Ver foto en anexo No 4, capítulo V)

La ficha de Inventario de Menaje es utilizada para llevar un control del menaje que sale y que regresa después de ser utilizado, además de utensilios para brindar el servicio, esto es entregado con la firma del jefe operativo con la hora y fecha, de esta manera hay una constancia de las condiciones del menaje usado.

FICHA No 2 DE INVENTARIO DE MATERIA PRIMA (PREPARACION DEL MENÙ)

FECHA	MENU DEL DIA	INGREDIENTES	KG,LT,LB,GR	CANT. PERSONA

(Ver foto Anexo No 5, Capítulo V)

La ficha de Inventario de Materia prima es utilizada para llevar un control de los alimentos, para que no exista un índice alto de desperdicios, y tampoco que no exista un déficit de comida al momento de entregar el servicio, es por eso que según

la cantidad de personas se prepara el menú con un margen de 5 a 10 almuerzos adicionales, para prevenir cualquier eventualidad. De esta manera existe organización en la materia prima.

FICHA No 3 DE MONTAJE DE SERVICIO (LO REALIZA EL JEFE OPERATIVO)

FECHA	TAREAS	HECHO	NO HECHO
	EMBALAJE CALIENTES		
	EMBALAJE FRIOS		
	JUGOS		
	PERSONAL UNIFORMADO		
	PUNTUALIDAD DESPACHO		
	PUNTUALIDAD ENTREGA		
	MONTAJE LINEAS DE SERVICIO		
	RECOLECCION		
	LLEGADA AL LOCAL		

(Ver foto anexo No 6, Capítulo V)

La ficha de Montaje de Servicio es utilizada para llevar un orden al momento de cumplir con las tareas para llevar a cabo un servicio óptimo, de esta manera no se pasa ningún detalle, y es de mucha ayuda para el jefe operativo.

FICHA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

EQUIPOS	MANTENIMIENTO	LIMPIEZA
COCINA		
HORNO		
EXTRACTORES		
TRAMPA DE GRASA		
PARRILLA		
FREIDORA		
MICROONDAS		

(Ver foto anexo No 7, Capítulo V)

La ficha de Mantenimiento de Equipos es para llevar un control de las revisiones a las que se han sometido los equipos, debido a que representa un riesgo si no se lleva un control y limpieza adecuado, de esta manera se puede prevenir siniestros.

FICHA DE ASEO DE BAÑOS EN LA EMPRESA

FECHA	NOMBRE	HORA

(Ver foto en Anexos No 8, Capítulo V)

La ficha de Aseo de Baños es muy común observarla en muchos establecimientos, y para “Alcaparra” no sería la excepción debido a que permite tener de manera organizada y constante la higiene de los baños, previene proliferación de bacterias que podrían llegar incluso a la cocina donde se producen los alimentos, debe permanecer en buen estado y con una limpieza constante.

4.7 NORMAS DE HIGIENE: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

La higiene y la limpieza es lo más importante dentro de un negocio de alimentación, y debe ser llevada con mucha disciplina, es por eso que se realizará de la siguiente manera:

- ❖ Al comprar los alimentos se prestara especial atención en la fecha en el color, el olor, y textura del producto de la misma manera se cuidará de su transportación y correcto almacenamiento.
- ❖ Luego de la compra de los productos, se procederá a la limpieza de los mismos, y antes de ser utilizados serán lavados nuevamente.
- ❖ Cuando los alimentos no necesiten cocción previa, como ciertos vegetales se realizara la desinfección para reducir la carga microbiana que prosean.
- ❖ Es importante mantener los utensilios para los cortes tanto de carnes como de vegetales, separados para evitar la contaminación cruzada, y más aun los que se usen para manipular los alimentos cocidos de los crudos.
- ❖ Después de ser utilizados los utensilios en la elaboración de los menú deben de ser lavados y desinfectados.
- ❖ Los alimentos deben ser bien cocidos, y se mantendrán en una temperatura adecuada, en recipientes térmicos para mantenerlos calientes, hasta después de su entrega y evitar la proliferación de bacterias.
- ❖ Los aceites utilizados para freír se cambiaran constantemente, para evitar el uso de grasas saturadas en las comidas.
- ❖ El personal que manipule los alimentos, mantendrá completa higiene personal, en especial en las manos, así también la utilización de gorros, guantes y mandiles durante la preparación de los alimentos.
- ❖ El personal encargado de servir los alimentos deberá mantener la higiene durante el proceso de servir los alimentos utilizando, gorros, guantes, y mandiles.
- ❖ El área de trabajo debe permanecer limpia, al final de la preparación las mesas de trabajo, equipos y utensilios, deben ser lavados, desinfectados y almacenados en los puestos designados hasta la siguiente jornada de trabajo.

- ❖ Los restos de los productos utilizados, para elaborar los almuerzos serán retirados a la mayor brevedad posible, y llevadas a un depósito alejada de la cocina, depositada y tapada. (Gestión de Calidad y BPA 2012)

4.8 ALMACENAJE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- ❖ Los productos alimenticios al momento de almacenar se considera el adecuado orden y conservación en los lugares que corresponda, se debe tener en cuenta las cantidades que se consumen para evitar los desperdicios que se acumulan dentro las bodegas de almacenamiento o refrigeradores. Es decir separar las carnes que necesitan refrigeración con la temperatura recomendada de -1 °C y -3 °C.

Para vegetales deben almacenarse en lugares secos, limpios, para evitar contaminación.

Los carbohidratos en lugares secos de la misma manera para evitar proliferar insectos.

- ❖ Así también en el almacenamiento se debe tener en cuenta una regla básica, First in- First out (lo que primero entra-primero sale). De esta manera la bodega tendrá los alimentos en constante movimiento, y se evitará almacenamientos innecesarios de comida y que provocan degradación de los mismos.

- ❖ Tener en cuenta la perecibilidad del alimento es importante, de esta manera su almacenamiento será el adecuado.

- ❖ Mantener los lugares donde se almacena los alimentos limpios para evitar que se introduzcan insectos. Los refrigeradores y congeladores mantenerlos con las normas de higiene y el mantenimiento periódicos necesarios.

- ❖ Considerar la menor manera de mantener los productos organizados, como repisas, envases necesarios, anaqueles, etc.

4.9 PROPUESTA DE MENÚ BALANCEADO

El Servicio de “Alcaparra” intenta ofrecer una alimentación variada y adecuada día a día, optimizando los productos utilizados. El Menú es enviado vía e-mail al cliente específicamente al Departamento de Talento Humano o Recursos Humanos previamente y es debidamente aprobado antes de ser realizado, se explica al cliente las calorías que tendrán por día.

A diario se ofrecerán 2 clases de menú típico y 1 vegetariano o de dieta según lo acordado con el cliente.

Como empresa consciente y pensando en las labores administrativas de los clientes, se ha propuesto en el menú 2 veces por semana la opción de consumir pescado debido a que aporta proteínas y además nutre el cerebro por las vitaminas A y D, fosforo, magnesio, selenio, y yodo en especial si se trata del pescado del mar. Sus proteínas son de fácil digestión y complementan favorablemente las proteínas cotidianas por los cereales según un estudio realizado por la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

La carne de ave es considerada una de las carnes más sanas y fáciles de consumir fuera del hogar, es por eso que se presenta esta opción en muchas ocasiones. La carne de pollo y de pavo sin piel contienen menos colesterol y grasas saturadas que las anteriores según estudios publicados en el sitio oficial de la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Las carnes antes mencionadas son bastante utilizadas dentro de los menús para asegurar la aceptación y salud de los almuerzos, se complementan con la utilización de condimentos naturales como el ajo, hierbas aromáticas, especias que proporcionen sabor, y anular por completo la utilización de condimentos artificiales que irritan la mucosa del estomago además de que disimulan el deterioro de los alimentos según estudios publicados (Alimentacion Sana. S.f. Rescatado del sitio web: <http://www.alimentación-sana.org>).

Para sustituir los concentrados “Alcaparra” realiza la preparación de fondos como el Fumé y el Consomé, para darle un sabor especial a las comidas, de esta manera se asegura el sabor delicioso y saludable de las comidas.

Los vegetales, dentro del menú son diarios ya que adicionalmente de los almuerzos, la empresa tiene como características brindar diariamente ensaladas, para de esta manera se puede brindar una opción adicional para invitar al cliente a bajar las porciones de carbohidratos y aumente la de los vegetales.

Los carbohidratos que se utilizan en el caso del arroz se eligen de la mejor calidad y su preparación es baja en aceites debido a que se cocina en una vaporera, que es muy parecida a una olla arrocera, pero para uso industrial, esto permite a que el arroz se cocine de manera homogénea.

Las pastas, papa, yuca, son usadas pero en pequeñas proporciones y según el menú que se prepare semanalmente.

Para llegar a brindar un menú vegetariano o de dieta se identifica la cantidad de empleados que deseen diariamente este tipo de almuerzos.

A continuación se presentará la muestra de un menú que comprende una semana laboral, contiene 2 opciones típicas ya que el éxito del negocio es brindar sabores caseros y una vegetariana, ya que existen muchas personas con un estilo vegano² dentro de las entidades públicas y privadas, y es importante también brindarles un servicio especial para los vegetarianos.

² Vegano es una filosofía y un estilo de vida basado en el respeto hacia los animales con capacidad para sentir

EJEMPLO DE UN MENÚ SEMANAL CLÁSICO Y VEGETARIANO

MENU CLÁSICO

LUNES	MARTES
SOPA:	SOPA:
CALDO DE GALLINA	CALDO DE TORREJA
SOPA DE CAMARÓN	CREMA DE LEGUMBRES
SEGUNDOS:	SEGUNDOS:
PESCADO A LA PARMESANA	POLLO CON ENS. VETERABA
POLLO CON CHAMPIÑONES	CARNE GUISADA
JUGO:	JUGO:
JUGO DE MORA	JUGO DE MELÓN
POSTRE:	POSTRE:
FLAN	MANDARINA
ADICIONAL: ENSALADA	ADICIONAL: ENSALADA

MIERCOLES	JUEVES
SOPA:	SOPA:
CHUPE DE PESCADO	MENESTRON DE CERDO
SOPA DE POLLO	CREMA DE ZAPALLO
SEGUNDOS:	SEGUNDOS:
PESCADO CON MENESTRA	POLLO A LA NARANJA
ARROZ CON MARISCOS	SECO DE CERDO
JUGO:	JUGO:
JUGO DE LIMÓN	JUGO DE PIÑA
POSTRE:	POSTRE:
GELATINA DE LIMÓN	PERA
ADICIONAL: ENSALADA	ADICIONAL: ENSALADA

VIERNES
SOPA:
SOPA CANTONESA
RASPADO DE PLATANO
SEGUNDOS:
ENS. DE POLLO
CHULETA CON ENS. RUSA
JUGO:
JUGO DE MARACUYÁ
POSTRE:
MANZANA
ADICIONAL: ENSALADA

MENÚ VEGETARIANO

LUNES	MARTES
ENTRADA	ENTRADA:
CREMA DE ESPÁRRAGOS	CREMA DE ZAPALLO
PLATO FUERTE	PLATO FUERTE:
CHURRASCO DE SOYA	LASAGNA DE VEGETALES
BEBIDA	BEBIDA:
MORA	TOMATILLO
POSTRE	POSTRE:
GELATINA	REBANADAS DE MELÓN
ADICIONAL: ENSALADA	ADICIONAL: ENSALADA

MIERCOLES	JUEVES
ENTRADA	ENTRADA:
LOCRO DE LEGUMBRES	CREMA DE VERDE
PLATO FUERTE	PLATO FUERTE:
FAJITAS DE VERDURA	ALCACHOFAS RELLENAS
BEBIDA	BEBIDA:
NARANJILLA	MARACUYÁ
POSTRE	POSTRE:
FRUTILLAS	KIWI
ADICIONAL: ENSALADA	ADICIONAL: ENSALADA

VIERNES
ENTRADA:
SOPA DE LENTEJAS
PLATO FUERTE:
AGUACATES RELLENOS
BEBIDA:
NARANJA
POSTRE:
SANDIA
ADICIONAL: ENSALADA

Las calorías recomendables en el día son 2000 a 2500 K/cal para un varón adulto y de 1500 a 2000 k/cal, pero en el almuerzo que es el servicio proporcionado por “Alcaparra” lo ofrecido es el siguiente aplicado en el menú presentado:

DISTRIBUCIÓN DE CALORÍAS EN EL MENÚ

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Calorías: 550kcal	Calorías: 560kcal	Calorías: 558kcal	Calorías: 552kcal	Calorías: 560kcal
Proteínas: 50%	Proteínas: 50%	Proteínas: 50%	Proteínas: 50%	Proteínas: 50%
Carbohidratos 25%	Carbohidratos 25%	Carbohidratos 25%	Carbohidratos 25%	Carbohidratos 25%
Vegetales 25%	Vegetales 25%	Vegetales 25%	Vegetales 25%	Vegetales 25%

Tabla 8: Distribución de calorías en el Menú **Fuente:** Autora del proyecto

4.10 ALMACENAJE Y MANIPULACION DE DESECHOS

El desperdicio de alimentos según daña el clima, el agua, la tierra y la biodiversidad los impactos económicos podrían alcanzar \$750 millones de dólares anuales según un nuevo estudio de la FAO.

El estudio se realizó en Septiembre en Roma , la increíble cifra de \$1.300 millones de toneladas de alimentos que se desperdician anualmente, no solo provoca grandes pérdidas económicas, sino también un grave daño a los recursos naturales de los que la humanidad depende para alimentarse, advierte un nuevo informe de la FAO.

La marca que queda por el desperdicio de millones de personas en el planeta ha provocado un impacto en los recursos naturales, los alimentos que producimos y no logran ser consumidos, consumen un volumen de agua equivalente al causal anual del Volga y son responsables de añadir 3.300 millones de toneladas de gases de

efecto invernadero a la atmósfera del planeta, es por eso que la propuesta para los desechos del servicio de alimentación tienen el siguiente proceso:

Los envases plásticos del alcohol industrial, bidones de aceite, recipientes plásticos en general, serán utilizados para reciclaje, algunos sirven para hacer masetas, que permiten hacer huertos con diferentes productos, que el clima de Guayaquil permite que crezcan con facilidad.

Los residuos orgánicos excepto los de la carne, son utilizados como abono, y de esta manera se ayuda con lo antes mencionado del pequeño huerto con material reciclado. De esta manera se contribuye para mantener un medio ambiente saludable, y a su vez tener alimentos dentro de la preparación sana y sin el uso de fertilizantes. (Ver fotos en Anexo No 9, Capítulo V)

4.11 PLAN DE CONTINGENCIA

Según Arranz (2012) define las siguientes medidas preventivas para la protección contra incendios, para de esta manera proceder a la evacuación de las zonas de trabajo en caso de un siniestro y así también el mantenimiento correcto para evitarlos:

- ❖ Revisión de los medios de extinción
- ❖ Señalización y accesibilidad de los extintores de incendios
- ❖ Mantener libres las vías de evacuación: pasillos, puertas, etc.
- ❖ Mantener las zonas de trabajo en perfectas condiciones de limpieza
- ❖ Comunicar al supervisor inmediato cualquier anomalía en los medios de protección contra incendios o cualquier riesgo.
- ❖ El incendio será sofocado si es de pequeñas dimensiones y no hay peligro para la seguridad y salud de los trabajadores, se procederá a la evacuación del lugar de manera ordenada.
- ❖ El administrador del local avisara a los servicios de emergencia solicitando la presencia de los Bomberos, en caso de heridos una ambulancia, al número de emergencia 911.

Medios humanos

El Equipo de trabajo que labora en la cocina considerado de primera intervención ante un incendio o cualquier otro siniestro, estará conformado por personas con conocimientos en primeros auxilios, detección y sofoco contra incendios, estos son los Chef, ayudantes de cocina, steward.

Medios materiales

Se tendrá 2 extintores manuales, 2 extintores de polvo específicamente para fuego tipo “B” como los causales por líquidos inflamables y/o combustible; un extintor de agua para fuego tipo “c” causados por equipos electrónicos conectados, y 1 extintor con acetato de potasio para disminuir la temperatura provocado por el fuego tipo “K” producido por aceites vegetales.

Señalización de evacuación

Carteles señalizadores de salidas de evacuación, luces de emergencia, salidas entre otras especificaciones dadas por el Cuerpo de Bomberos. El lugar utilizado para la preparación de los alimentos, tiene buena iluminación natural y artificial por lo que la evacuación de los trabajadores será, ágil, organizada y eficaz.

Los números de emergencia deben encontrarse a la vista de todos, en el caso de algún imprevisto.

CAPITULO V

5.1. PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

La inversión inicial del negocio se ha realizado mediante el estudio de todos los rubros necesarios para iniciar las actividades de la empresa. El espacio a utilizar es propio, lo que permite ahorrar los costos de alquiler, se toman en cuenta los utensilios, y maquinarias para la producción de los alimentos, los gastos administrativos, Mano de obra, a continuación se presentara el siguiente cuadro:

BALANCE INICIAL:

En la siguiente tabla se puede visualizar los Activos, Pasivos y patrimonio de la empresa

ALCAPARRA			
BALANCE INICIAL			
AL 2 DE ENERO DEL 2013			
ACTIVOS			
Activo Corriente		\$ 58.814,20	
Caja	\$ 58.814,20		
Activo Fijo		\$ 103.745,80	
Terrenos	\$ 30.000,00		
Edificio	\$ 50.000,00		
Equipos de Oficina	\$ 2.678,00		
Muebles y Enseres	\$ 7.027,80		
Equipos de Computación	\$ 1.640,00		
Equipos de Producción	\$ 12.400,00		
Activo Diferido		\$ 600,00	
Gastos de Constitución	\$ 600,00		
TOTAL ACTIVOS		\$ 163.160,00	
PASIVOS			
Pasivo Corriente		\$ 30.400,00	
Documentos por Pagar	\$ 30.400,00		
TOTAL PASIVOS			
PATRIMONIO		\$ 132.760,00	
Capital Propio	\$ 132.760,00		
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		\$ 163.160,00	
PATRIMONIO		\$ 163.160,00	

Tabla 9: Balance Inicial **Fuente:** La Autora

El ingreso por ventas se mantiene constante al mes ya que los contratos se hacen por un valor específico con cantidades inmovibles durante el tiempo del contrato, es decir se consuman o no los almuerzos acordados, igual serán facturados, no es responsabilidad del proveedor la ausencia de algún empleado que goce de este servicio

INGRESO POR VENTAS

ALCAPARRA																			
INGRESOS POR VENTAS																			
PRODUCTOS	PRECIO UNITARIO	CANT. POR DIA	CANT. DE ALMUERZOS POR SEMANA LUNES A VIERNES	CANT. ALMUERZOS POR AÑO(52 SEMANAS)	VALOR \$ TOTAL SEMANAL	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL ANUAL	
ALMUERZOS E.																			
EMPRESA 1	\$ 3,50	400	2000	104000	\$ 7.000,00	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 30.333,33	\$ 364.000,00
EMPRESA 2	\$ 3,50	200	1000	52000	\$ 3.500,00	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 15.166,67	\$ 182.000,00
TOTAL		600	3000	156000	\$ 10.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 45.500,00	\$ 546.000,00

Tabla 10: Ingresos Por Ventas **Fuente:** La Autora

INCREMENTO DEL PRECIO ANUAL

El incremento se dará por el alza anual de los salarios y canasta básica que normalmente se decretan al inicio de cada año por parte del Gobierno

ALCAPARRA					
INCREMENTO DEL PRECIO ANUAL					
INCREMENTO : 5%					
ALMUERZOS EMPRESARIALES	PRECIO AÑO 1	PRECIO AÑO 2	PRECIO AÑO 3	PRECIO AÑO 4	PRECIO AÑO 5
VALOR UNITARIO	\$ 3,50	\$ 3,68	\$ 3,86	\$ 4,05	\$ 4,25

Tabla 11: Incremento del Precio Anual **Fuente:** La Autora

INCREMENTO CANTIDAD ANUAL

La empresa año a año se forjará un prestigio que le permitirá llegar a ser reconocido poco a poco, además de renovar contratos con los clientes que se tengan, estos ayudará al incremento de las cantidades de almuerzos.

ALCAPARRA				
INCREMENTO CANTIDAD ANUAL				
INCREMENTO: 5%				
CANT. AÑO 1	CANT. AÑO 2	CANT. AÑO 3	CANT. AÑO 4	CANT. AÑO 5
156000	163800	171990	180590	189619

Tabla 12: Incremento Cantidad Anual **Fuente:** La Autora

PROYECCIÓN DE INGRESOS ANUALES

Los ingresos subirán al subir las cantidades vendidas o pactadas con los clientes

ALCAPARRA				
PROYECCIÓN DE INGRESOS ANUALES				
INGRESO AÑO 1	INGRESO AÑO 2	INGRESO AÑO 3	INGRESO AÑO 4	INGRESO AÑO 5
\$ 546.000,00	\$ 602.784,00	\$ 663.881,40	\$ 731.387,48	\$ 805.880,64

Tabla 13: Proyección de Ingresos Anuales **Fuente:** La Autora

GASTOS DE SERVICIOS BÁSICOS

Los servicios básicos en el negocio, constituye una parte importante, ya que son herramientas claves para la elaboración de los menús

ALCAPARRA	
GASTOS DE SERVICIOS BÁSICOS	
SERVICIOS BASICOS MENSUALES	MENSUAL
LUZ	\$ 85,00
AGUA	\$ 50,00
TELÉFONO	\$ 35,00
SERVICIO DE INTERNET	\$ 18,00
TOTAL MENSUAL	\$ 188,00
TOTAL ANUAL	\$ 2.256,00

Tabla 14: Gastos de Servicios Básicos Mensuales **Fuente:** La Autora

INCREMENTO ANUAL DE SERVICIOS BÁSICOS

Como es normal las tarifas bases presentan un alza aunque mínima, es importante proyectarla dentro del Estudio

ALCAPARRA					
INCREMENTO ANUAL DE SERVICIOS BÁSICOS					
INCREMENTO 2%					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	2.256,00	2.301,12	2.347,14	2.394,09	2.441,97

Tabla 15: Incremento Anual de Servicios Básicos **Fuente:** La Autora

NOMINA DE EMPLEADOS

Salarios Administrativos

ALCAPARRA

NOMINA DE EMPLEADOS CORRESPONDIENTE A UN MES

EMPLEADO	CARGO	SUELDO	T.HORA	HORAS 50%	T.H.50%	H. 100%	T.H.100%	B. IMPONIBLE	APO PERSONAL	NETO A RECIBIR	APO PATRONAL	13 AVO	14 AVO	VACACIONES	1.5%JU PAT	T. COST TRABAJADOR
EDITH VILLACIS	gerente general	\$ 650,00	\$ 4,06	0	0	0	0	\$ 650,00	\$ 60,78	\$ 589,23	\$ 72,48	\$ 54,17	26,5	\$ 27,08	\$ 9,75	\$ 839,98
EDITA ESPINEL	Administradora	\$ 550,00	\$ 3,44	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 550,00	\$ 51,43	\$ 498,58	\$ 61,33	\$ 45,83	26,5	\$ 22,92	\$ 8,25	\$ 714,83
WENDY DOMINGUEZ	AYUD CONTABLE	\$ 400,00	\$ 2,50	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 400,00	\$ 37,40	\$ 362,60	\$ 44,60	\$ 33,33	26,5	\$ 16,67	\$ 6,00	\$ 527,10
JOSE MELLADO	jefe de compras	\$ 400,00	\$ 2,50	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 400,00	\$ 37,40	\$ 362,60	\$ 44,60	\$ 33,33	26,5	\$ 16,67	\$ 6,00	\$ 527,10
KARLA VILLACIS	contador	\$ 550,00	\$ 3,44	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 550,00	\$ 51,43	\$ 498,58	\$ 61,33	\$ 45,83	26,5	\$ 22,92	\$ 8,25	\$ 714,83
ANA GALLARDO	jefa de ventas	\$ 600,00	\$ 3,75	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 600,00	\$ 56,10	\$ 543,90	\$ 66,90	\$ 50,00	26,5	\$ 25,00	\$ 9,00	\$ 777,40
TOTAL DE SUELDOS ADMINISTRATIVO		\$ 3.150,00	\$ 19,69	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 3.150,00	\$ 294,53	\$ 2.855,48	\$ 351,23	\$ 262,50	\$ 159,00	\$ 131,25	\$ 47,25	\$ 4.101,23

Tabla 16: Nómina de empleados Administrativos Mensual **Fuente:** La Autora

Salarios Operativos

Los salarios operativos variaran, según el tamaño del contrato adquirido, ya que aumentarán los ayudantes de cocinas y Meseros.

ALCAPARRA

NOMINA DE EMPLEADOS CORRESPONDIENTE A UN MES

EMPLEADO	CARGO	SUELDO	T.HORA	HORAS 50%	T.H.50%	H. 100%	T.H.100%	B. IMPONIBLE	APO PERSONAL	NETO A RECIBIR	APO PATRONAL	13 AVO	14 AVO	VACACIONES	1.5%JU PAT	T. COST TRABAJADOR
ERICK LOZANO	Ayud de COCINA	\$ 318,00	\$ 1,99	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 318,00	\$ 29,73	\$ 288,27	\$ 35,46	\$ 26,50	26,5	\$ 13,25	\$ 4,77	\$ 424,48
GIOVANNY MERO	Jefe Operativo	\$ 500,00	\$ 3,13	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 500,00	\$ 46,75	\$ 453,25	\$ 55,75	\$ 41,67	26,5	\$ 20,83	\$ 7,50	\$ 652,25
ANGEL GALEAS	chofer	\$ 415,00	\$ 2,59	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 415,00	\$ 38,80	\$ 376,20	\$ 46,27	\$ 34,58	26,5	\$ 17,29	\$ 6,23	\$ 545,87
MARIA CASTRO	COCINERA	\$ 400,00	\$ 2,50	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 400,00	\$ 37,40	\$ 362,60	\$ 44,60	\$ 33,33	26,5	\$ 16,67	\$ 6,00	\$ 527,10
BODEGUERO 1		\$ 318,00	\$ 1,99	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 318,00	\$ 29,73	\$ 288,27	\$ 35,46	\$ 26,50	26,5	\$ 13,25	\$ 4,77	\$ 424,48
SUPERVISOR		\$ 400,00	\$ 2,50	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 400,00	\$ 37,40	\$ 362,60	\$ 44,60	\$ 33,33	26,5	\$ 16,67	\$ 6,00	\$ 527,10
MESEROS MONT.		\$ 318,00	\$ 1,99	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 318,00	\$ 29,73	\$ 288,27	\$ 35,46	\$ 26,50	26,5	\$ 13,25	\$ 4,77	\$ 424,48
PERSONA DE LIMPIEZA		\$ 350,00	\$ 2,19	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 350,00	\$ 32,73	\$ 317,28	\$ 39,03	\$ 29,17	26,5	\$ 14,58	\$ 5,25	\$ 464,53
PERSONA DE MANTENIMIENTO		\$ 350,00	\$ 2,19	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 350,00	\$ 32,73	\$ 317,28	\$ 39,03	\$ 29,17	26,5	\$ 14,58	\$ 5,25	\$ 464,53
FRANCISCA SANTILLAN	Stewart	\$ 318,00	\$ 1,99	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 318,00	\$ 29,73	\$ 288,27	\$ 35,46	\$ 26,50	26,5	\$ 13,25	\$ 4,77	\$ 424,48
JORGE LOZANO	Ayudante de Mont	\$ 318,00	\$ 1,99	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 318,00	\$ 29,73	\$ 288,27	\$ 35,46	\$ 26,50	26,5	\$ 13,25	\$ 4,77	\$ 424,48
ANGEL DOMINGUEZ	Ayudante de Mont	\$ 318,00	\$ 1,99	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 318,00	\$ 29,73	\$ 288,27	\$ 35,46	\$ 26,50	26,5	\$ 13,25	\$ 4,77	\$ 424,48
TOTAL DE SUELDOS OPERATIVO		\$ 4.323,00	\$ 27,02	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 4.323,00	\$ 404,20	\$ 3.918,80	\$ 482,01	\$ 360,25	\$ 318,00	\$ 180,13	\$ 64,85	\$ 5.728,23

Tabla No 17: Nómina de Empleados Operacionales Mensuales **Fuente:** La autora

INCREMENTO SALARIAL ANUAL

El costo de los Trabajadores entre Administrativos y Operativos Mensual es de \$9829.46 a lo que al multiplicarlo por los 12 meses del año da un valor de \$117.953,51. El siguiente cuadro permite visualizar el incremento de los sueldos en un 5% por año

ALCAPARRA					
PROYECCION ANUAL DE SALARIOS Y BENEFICIOS SOCIALES					
INCREMENTO 5%					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
	117.953,51	123.851,19	130.043,75	136.545,94	143.373,23

Tabla 18: Proyección Anual de Salarios y Beneficios Sociales Fuente: La Autora

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS MENSUAL

ALCAPARRA													
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS													
AL 31 DE DICIEMBRE													
	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
VENTAS													
EMPRESA 1	30.333,33	30.333,33	30.333,33	30.333,33	30.333,33	30.333,33	30.333,33	30.333,33	30.333,33	30.333,33	30.333,33	30.333,33	364.000,00
EMPRESA 2	15.166,67	15.166,67	15.166,67	15.166,67	15.166,67	15.166,67	15.166,67	15.166,67	15.166,67	15.166,67	15.166,67	15.166,67	182.000,00
VENTAS TOTALES	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	45.500,00	546.000,00
(-)MENOS													
GASTOS OPERATIVOS	28.363,17	26.863,17	27.063,17	26.863,17	27.363,17	27.063,17	26.863,17	26.863,17	27.063,17	26.863,17	26.863,17	27.863,17	325.958,01
UTILIDAD BRUTA	17.136,83	18.636,83	18.436,83	18.636,83	18.136,83	18.436,83	18.636,83	18.636,83	18.436,83	18.636,83	18.636,83	17.636,83	220.041,99
(-)MENOS													
GASTOS GENERALES													
GASTOS ADMINISTRATIVOS	7.496,94	6.846,94	6.846,94	6.846,94	6.846,94	6.846,94	6.846,94	6.846,94	6.846,94	6.846,94	6.846,94	6.846,94	82.813,28
GASTOS DE VENTAS	2.200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	1.200,00	200,00	200,00	5.400,00
TOTAL GASTOS GENERALES	9.696,94	7.046,94	7.046,94	7.046,94	7.046,94	7.046,94	7.046,94	7.046,94	7.046,94	8.046,94	7.046,94	7.046,94	88.213,28
UTILIDAD OPERACIONAL	7.439,89	11.589,89	11.389,89	11.589,89	11.089,89	11.389,89	11.589,89	11.589,89	11.389,89	10.589,89	11.589,89	10.589,89	131.828,71
15% PARTICIPACION TRABAJADORES	1.115,98	1.738,48	1.708,48	1.738,48	1.663,48	1.708,48	1.738,48	1.738,48	1.708,48	1.588,48	1.738,48	1.588,48	19.774,31
UTILIDAD GRAVABLE	6.323,91	9.851,41	9.681,41	9.851,41	9.426,41	9.681,41	9.851,41	9.851,41	9.681,41	9.001,41	9.851,41	9.001,41	112.054,40
23%IMPUESTO A LA RENTA	1.454,50	2.265,82	2.226,72	2.265,82	2.168,07	2.226,72	2.265,82	2.265,82	2.226,72	2.070,32	2.265,82	2.070,32	25.772,51
UTILIDAD NETA	4.869,41	7.585,58	7.454,68	7.585,58	7.258,33	7.454,68	7.585,58	7.585,58	7.454,68	6.931,08	7.585,58	6.931,08	86.281,89

Tabla 19: Estado de Pérdidas y Ganancias Mensual Fuente: La Autora

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS ANUAL

ALCAPARRA					
ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS TOTALES PROYECTADAS	546.000,00	602.784,00	663.881,40	731.387,48	805.880,64
(-)MENOS					
GASTOS OPERATIVOS	325.958,01	342.255,91	359.368,71	377.337,15	396.204,00
UTILIDAD BRUTA	220.041,99	260.528,09	304.512,69	354.050,33	409.676,64
(-)MENOS					
GASTOS GENERALES					
GASTOS ADMINISTRATIVOS	82.813,28	86.953,94	91.301,64	95.866,72	100.660,06
GASTOS DE VENTAS	5.400,00	5.670,00	5.953,50	6.251,18	6.563,73
TOTAL GASTOS GENERALES	88.213,28	92.623,94	97.255,14	102.117,90	107.223,79
UTILIDAD OPERACIONAL	131.828,71	167.904,14	207.257,55	251.932,43	302.452,85
15% PARTICIPACION TRABAJADORES	19.774,31	25.185,62	31.088,63	37.789,86	45.367,93
UTILIDAD GRAVABLE	112.054,40	142.718,52	176.168,92	214.142,57	257.084,92
23%IMPUESTO A LA RENTA	25.772,51	32.825,26	40.518,85	49.252,79	59.129,53
UTILIDAD NETA	86.281,89	109.893,26	135.650,07	164.889,78	197.955,39

Tabla 20: Estado de Pérdidas y Ganancias Anual Fuente: La Autora

DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES

ALCAPARRA				
DEPRECIACIONES				
TANGIBLES				
	% DE DEPRECIACIÓN	VALOR DEL BIEN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
<i>Edificios</i>	5%	\$ 80.000,00	\$ 4.000,00	\$ 333,33
<i>Equipos de Oficina</i>	10%	\$ 2.678,00	\$ 267,80	\$ 22,32
<i>Muebles y Enseres</i>	10%	\$ 7.027,80	\$ 702,78	\$ 58,57
<i>Equipos de Computación</i>	33%	\$ 1.640,00	\$ 541,20	\$ 45,10
<i>Equipos de Producción</i>	10%	\$ 12.400,00	\$ 1.240,00	\$ 103,33
TOTALES		\$ 103.745,80	\$ 6.751,78	\$ 562,65
INTANGIBLES				
	% DE AMORTIZACIÓN	VALOR DEL GASTO	AMORTIZACIÓN ANUAL	AMORTIZACIÓN MENSUAL
<i>Gastos de Constitución</i>	10%	\$ 600,00	\$ 60,00	\$ 5,00

Tabla 21: Depreciaciones y Amortizaciones Fuente: La Autora

DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES ANUALES

ALCAPARRA					
DEPRECIACIÓN ANUAL Y AMORTIZACIÓN					
TANGIBLES					
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<i>Edificios</i>	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00
<i>Equipos de Oficina</i>	\$ 267,80	\$ 267,80	\$ 267,80	\$ 267,80	\$ 267,80
<i>Muebles y Enseres</i>	\$ 702,78	\$ 702,78	\$ 702,78	\$ 702,78	\$ 702,78
<i>Equipos de Computación</i>	\$ 541,20	\$ 541,20	\$ 541,20	\$ 541,20	\$ 541,20
<i>Equipos de Producción</i>	\$ 1.240,00	\$ 1.240,00	\$ 1.240,00	\$ 1.240,00	\$ 1.240,00
TOTALES	\$ 6.751,78				
INTANGIBLES					
AMORTIZACIONES					
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<i>Gastos de Constitución</i>	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00

Tabla 22: Depreciación Anual y Amortización Anuales Fuente: Autora del proyecto

PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES MENSUAL

Gastos Operacionales Mensuales

ALCAPARRA													
PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES POR MES													
DESCRIPCIÓN	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Gastos Operacionales													
Sueldos Operativos	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	68.738,81
Uniformes	1.500,00												1.500,00
Mant. Equip. Cocina			200,00			200,00			200,00			200,00	800,00
Menaje					500,00							800,00	1.300,00
Movilización(Entrega de Alimentos	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	2.400,00
Insumos	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	30.000,00
Materia Prima	18.200,00	18.200,00	18.200,00	18.200,00	18.200,00	18.200,00	18.200,00	18.200,00	18.200,00	18.200,00	18.200,00	18.200,00	218.400,00
Depreciación de Equip. Producción	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	1.240,00
Servicios Básicos	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	1.579,20
SUB TOTALES	28.363,17	26.863,17	27.063,17	26.863,17	27.363,17	27.063,17	26.863,17	26.863,17	27.063,17	26.863,17	26.863,17	27.863,17	325.958,01

Tabla 23: Gastos Operacionales Mensuales Fuente: La Autora

Gastos de Administración Mensuales

Gastos de Administración	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Sueldos Administrativos	4.101,23	4.101,23	4.101,23	4.101,23	4.101,23	4.101,23	4.101,23	4.101,23	4.101,23	4.101,23	4.101,23	4.101,23	49.214,70
Servicios Básicos	56,40	56,40	56,40	56,40	56,40	56,40	56,40	56,40	56,40	56,40	56,40	56,40	676,80
Uniformes	650,00												650,00
Dep. Edificios	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	333,33	4.000,00
Dep. Equipos de Oficina	22,32	22,32	22,32	22,32	22,32	22,32	22,32	22,32	22,32	22,32	22,32	22,32	267,80
Dep. Muebles y Enseres	58,57	58,57	58,57	58,57	58,57	58,57	58,57	58,57	58,57	58,57	58,57	58,57	702,78
Dep. Equipos de Computación	45,10	45,10	45,10	45,10	45,10	45,10	45,10	45,10	45,10	45,10	45,10	45,10	541,20
Amortizaciones	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	60,00
Varios	2.225,00	2.225,00	2.225,00	2.225,00	2.225,00	2.225,00	2.225,00	2.225,00	2.225,00	2.225,00	2.225,00	2.225,00	26.700,00
SUB TOTALES	7.496,94	6.846,94	82.813,28										

Tabla 24: Gastos de Administración Mensuales Fuente: La Autora

Gastos de Ventas Mensuales

Gastos de Ventas	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
Publicidad y Propaganda	2.000,00									1.000,00			3.000,00
Movilización	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	2.400,00
SUB TOTALES	2.200,00	200,00	1.200,00	200,00	200,00	5.400,00							
TOTAL	38.060,11	33.910,11	34.110,11	33.910,11	34.410,11	34.110,11	33.910,11	33.910,11	34.110,11	34.910,11	33.910,11	34.910,11	414.171,29

Tabla 25: Gastos de Ventas Mensuales Fuente: La Autora

PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES ANUAL

Gastos Operacionales Anuales

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Gastos Operacionales					
Sueldos Operativos	68.738,81	72.175,75	75.784,54	79.573,77	83.552,46
Uniformes	1.500,00	1.575,00	1.653,75	1.736,44	1.823,26
Mant. Equip. Cocina	800,00	840,00	882,00	926,10	972,41
Menaje	1.300,00	1.365,00	1.433,25	1.504,91	1.580,16
Movilización(Entrega de Alimentos	2.400,00	2.520,00	2.646,00	2.778,30	2.917,22
Insumos	30.000,00	31.500,00	33.075,00	34.728,75	36.465,19
Materia Prima	218.400,00	229.320,00	240.786,00	252.825,30	265.466,57
Depreciación de Equip. Producción	1.240,00	1.302,00	1.367,10	1.435,46	1.507,23
Servicios Básicos	1.579,20	1.658,16	1.741,07	1.828,12	1.919,53
SUB TOTALES	325.958,01	342.255,91	359.368,71	377.337,15	396.204,00

Tabla 26: Gastos Operacionales Anuales Fuente: La Autora

Gastos de Administración Anuales

Gastos de Administración	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Sueldos Administrativos	49.214,70	51.675,44	54.259,21	56.972,17	59.820,78
Servicios Básicos	676,80	710,64	746,17	783,48	822,65
Uniformes	650,00	682,50	716,63	752,46	790,08
Dep. Edificios	4.000,00	4.200,00	4.410,00	4.630,50	4.862,03
Dep. Equipos de Oficina	267,80	281,19	295,25	310,01	325,51
Dep. Muebles y Enseres	702,78	737,92	774,81	813,56	854,23
Dep. Equipos de Computación	541,20	568,26	596,67	626,51	657,83
Amortizaciones	60,00	63,00	66,15	69,46	72,93
Varios	26.700,00	28.035,00	29.436,75	30.908,59	32.454,02
SUB TOTALES	82.813,28	86.953,94	91.301,64	95.866,72	100.660,06

Tabla 27: Gastos de Administración Anuales Fuente: La Autora

Gastos de Ventas Anuales

Gastos de Ventas	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Publicidad y Propaganda	3.000,00	3.150,00	3.307,50	3.472,88	3.646,52
Movilización	2.400,00	2.520,00	2.646,00	2.778,30	2.917,22
SUB TOTALES	5.400,00	5.670,00	5.953,50	6.251,18	6.563,73
TOTAL	414.171,29	11.340,00	11.907,00	12.502,35	13.127,47

Tabla 28: Gastos de Ventas Anuales Fuente: La Autora

COSTOS DE OPERACIONES POR MES

COSTO DE OPERACIONES POR MES													
DESCRIPCION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTALES
VEGETALES	2.836,00	2.836,00	2.836,00	2.836,00	2.836,00	2.836,00	2.836,00	2.836,00	2.836,00	2.836,00	2.836,00	2.836,00	34.032,00
PROTEÍNAS	4.126,00	4.126,00	4.126,00	4.126,00	4.126,00	4.126,00	4.126,00	4.126,00	4.126,00	4.126,00	4.126,00	4.126,00	49.512,00
CARBOHIDRATOS	3.120,00	3.120,00	3.120,00	3.120,00	3.120,00	3.120,00	3.120,00	3.120,00	3.120,00	3.120,00	3.120,00	3.120,00	37.440,00
FRUTAS	2.610,00	2.610,00	2.610,00	2.610,00	2.610,00	2.610,00	2.610,00	2.610,00	2.610,00	2.610,00	2.610,00	2.610,00	31.320,00
CEREALES	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	23.448,00
LACTEOS	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	1.600,00	19.200,00
PROD VARIOS	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	1.954,00	23.448,00
TOTAL MATERIA PRIMA	18.200,00	218.400,00											
DESCRIPCION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTALES
MANO DE OBRA DIRECTA													
SUELDOS OPERATIVOS	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	5.728,23	68.738,81
UNIFORMES	1.500,00												1.500,00
MANT. EQUIP.COCINA			200,00			200,00			200,00			200,00	800,00
MENAJE					500,00							800,00	1.300,00
MOVILIZAC ENTREGA DE ALIMNETOS	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00	2.400,00
INSUMOS	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	2.500,00	30.000,00
DEP DE EQUIPO DE PRODUC	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	103,33	1.240,00
SERVICIOS BASICOS	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	131,60	1.579,20
SUB TOTAL	10.163,17	8.663,17	8.863,17	8.663,17	9.163,17	8.863,17	8.663,17	8.663,17	8.863,17	8.663,17	8.663,17	9.663,17	107.558,01
TOTAL DE COSTO	28.363,17	26.863,17	27.063,17	26.863,17	27.363,17	27.063,17	26.863,17	26.863,17	27.063,17	26.863,17	26.863,17	27.863,17	325.958,01

Tabla 29: Costo de Operaciones por Mes Fuente: La Autora

COSTOS DE OPERACIONES POR AÑO

COSTO DE OPERACIONES POR AÑO					
DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VEGETALES	34.032,00	35.733,60	37.520,28	39.396,29	41.366,11
PROTEÍNAS	49.512,00	51.987,60	54.586,98	57.316,33	60.182,15
CARBOHIDRATOS	37.440,00	39.312,00	41.277,60	43.341,48	45.508,55
FRUTAS	31.320,00	32.886,00	34.530,30	36.256,82	38.069,66
CEREALES	23.448,00	24.620,40	25.851,42	27.143,99	28.501,19
LACTEOS	19.200,00	20.160,00	21.168,00	22.226,40	23.337,72
PROD VARIOS	23.448,00	24.620,40	25.851,42	27.143,99	28.501,19
TOTAL MATERIA PRIMA	218.400,00	229.320,00	240.786,00	252.825,30	265.466,57

MANO DE OBRA DIRECTA

SUELDOS OPERATIVOS	68.738,81	72.175,75	75.784,54	79.573,77	83.552,46
UNIFORMES	1.500,00	1.575,00	1.653,75	1.736,44	1.823,26
MANT. EQUIP.COCINA	800,00	840,00	882,00	926,10	972,41
MENAJE	1.300,00	1.365,00	1.433,25	1.504,91	1.580,16
MOVILIZAC ENTREGA DE ALIMNETOS	2.400,00	2.520,00	2.646,00	2.778,30	2.917,22
INSUMOS	30.000,00	31.500,00	33.075,00	34.728,75	36.465,19
DEP DE EQUIPO DE PRODUC	1.240,00	1.302,00	1.367,10	1.435,46	1.507,23
SERVICIOS BASICOS	1.579,20	1.658,16	1.741,07	1.828,12	1.919,53
SUB TOTAL	107.558,01	112.935,91	118.582,71	124.511,85	130.737,44
TOTAL DE COSTO	325.958,01	342.255,91	359.368,71	377.337,15	396.204,00

Tabla No 30 Costo de Operaciones por año Fuente: La Autora

FLUJO DE CAJA ANUAL Y BUSQUEDA DE VAN Y TIR

El Van \$421.970.74 y el TIR 92% , permite demostrar la gran rentabilidad del negocio, siempre y cuando se mantengan las cantidades e incrementen anualmente, además de que el empezar sin un nivel de endeudamiento alto, permite que la inversión sea recuperada con mas facilidad, la seriedad en los contratos es la base fundamental del éxito y la rentabilidad del negocio.

ALCAPARRA					
FLUJO DE CAJA ANUAL					
DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESO POR VENTAS	546.000,00	602.784,00	663.881,40	731.387,48	805.880,64
BALANCE INICIAL	58.814,20				
TOTAL DE INGRESO EFECTIVO	604.814,20	602.784,00	663.881,40	731.387,48	805.880,64
(-)Gastos de Operación	325.958,01	342.255,91	359.368,71	377.337,15	396.204,00
(-)Gastos de administración	82.813,28	86.953,94	91.301,64	95.866,72	100.660,06
(-)Gastos de Ventas	5.400,00	5.670,00	5.953,50	6.251,18	6.563,73
(-)PROPORCION ANUAL DOC POR PAGAR	15.200,00	15.200,00			
(-)Participación 15% Trabajadores		19.774,31	25.185,62	31.088,63	37.789,86
(-)23%Impuesto a la Renta		25.772,51	32.825,26	40.518,85	49.252,79
TOTAL DE EGRESOS	429.371,29	495.626,68	514.634,73	551.062,53	590.470,45
(=)FLUJO NETO DE CAJA	175.442,91	107.157,32	149.246,67	180.324,95	215.410,19

DATOS	VAN	\$ 421.970,74
- 163.160,00	TIR:	92%
175.442,91		
107.157,32		
149.246,67		
180.324,95		
215.410,19		

Tabla 31: Flujo de Caja Anual Fuente: La Autora

BALANCE GENERAL CON PROYECCION DE 5 AÑOS

ALCAPARRA										
BALANCE GENERAL 31 DE DICIEMBRE										
	AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5	
ACTIVOS										
Activo Corriente		\$ 175.442,91		\$ 107.157,32		\$ 149.246,67		\$ 180.324,95		\$ 215.410,19
Caja	\$ 175.442,91		107.157,32		149.246,67		180.324,95		215.410,19	
Activo Fijo		\$ 103.745,80		\$ 90.242,24		\$ 83.490,46		\$ 76.738,68		\$ 69.986,90
Terrenos	\$ 30.000,00		\$ 30.000,00		\$ 30.000,00		\$ 30.000,00		\$ 30.000,00	
Edificio	\$ 50.000,00		\$ 50.000,00		\$ 50.000,00		\$ 50.000,00		\$ 50.000,00	
Equipos de Oficina	\$ 2.678,00		\$ 2.678,00		\$ 2.678,00		\$ 2.678,00		\$ 2.678,00	
Muebles y Enseres	\$ 7.027,80		\$ 7.027,80		\$ 7.027,80		\$ 7.027,80		\$ 7.027,80	
Equipos de Computación	\$ 1.640,00		\$ 1.640,00		\$ 1.640,00		\$ 1.640,00		\$ 1.640,00	
Equipos de Producción	\$ 12.400,00		\$ 12.400,00		\$ 12.400,00		\$ 12.400,00		\$ 12.400,00	
(DEPREC ACUMULADA)	\$ 6.751,78		\$ 13.503,56		\$ 20.255,34		\$ 27.007,12		\$ 33.758,90	
Activo Diferido		\$ 540,00		\$ 480,00		\$ 420,00		\$ 360,00		\$ 300,00
Gastos de Constitución	\$ 600,00		\$ 600,00		\$ 600,00		\$ 600,00		\$ 600,00	
(AMORTIZACION ACUMULADA)	\$ 60,00		\$ 120,00		\$ 180,00		\$ 240,00		\$ 300,00	
OTROS ACTIVOS										16.755,76
TOTAL ACTIVOS		\$ 279.728,71		\$ 197.879,56		\$ 233.157,13		\$ 257.423,63		\$ 302.452,85
PASIVOS										
PASIVO CORRIENTE		\$ 60.746,82		\$ 73.210,88		\$ 71.607,48		\$ 87.042,65		\$ 104.497,46
Documentos por Pagar	\$ 15.200,00		\$ 15.200,00							
15%PART TRABAJADORES	\$ 19.774,31		\$ 25.185,62		\$ 31.088,63		\$ 37.789,86		\$ 45.367,93	
IMPUESTO A LA RENTA	\$ 25.772,51		\$ 32.825,26		\$ 40.518,85		\$ 49.252,79		\$ 59.129,53	
TOTAL PASIVOS										
PATRIMONIO		\$ 218.981,89		\$ 124.668,68		\$ 161.549,65		\$ 170.380,98		\$ 197.955,39
Capital Propio	\$ 132.700,00		\$ 14.775,42		25.899,58		5.491,20			
UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$ 86.281,89		109.893,26		135.650,07		164.889,78		197.955,39	
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO PATRIMONIO		\$ 279.728,71		\$ 197.879,56		\$ 233.157,13		\$ 257.423,63		\$ 302.452,85

Tabla 32: Balance General con proyección de 5 años Fuente: La Autora

RATIOS

ALCAPARRA						
RATIOS						
INDICADOR		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MARGEN BRUTO	Utilidad Bruta/Ventas=%	40%	43%	46%	48%	51%
MARGEN NETO	Utilidad Neta/Ventas=%	16%	18%	20%	23%	25%
ROA(RETORNO SOBRE ACTIVOS)	Utilidad Neta/Activos Total=\$	\$ 0,31	\$ 0,56	\$ 0,58	\$ 0,64	\$ 0,65
ROE(RETORNO SOBRE CAPITAL)	Utilidad Neta/Capital=\$	\$ 0,39	\$ 0,88	\$ 0,84	\$ 0,64	\$ 0,65

Tabla 33: Ratios Fuente: La Autora

PUNTO DE EQUILIBRIO

		ALCAPARRA							
		PUNTO DE EQUILIBRIO							
		A	B	C= A x B	D	E	F= E x B	G= D + F	
PUNTO DE EQUILIBRIO		PRECIO VALOR U.	CANTIDAD	INGRESO TOTAL	COSTOS FIJOS	COSTO V. UNIT.	COSTO V. T.	COSTO TOTAL	
Costos Variables									
Almuerzos empresariales	210.528,00	\$ 3,50	80000	\$ 280.000,00	\$ 107.558,01	1,36	\$ 109.120,00	\$ 216.678,01	
Servicios Básicos	2.256,00	\$ 3,50	100000	\$ 350.000,00	\$ 107.558,01	1,36	\$ 136.400,00	\$ 243.958,01	
Total Costos Variables	212.784,00	\$ 3,50	156000	\$ 546.000,00	\$ 107.558,01	1,36	\$ 212.784,00	\$ 320.342,01	PUNTO DE EQUILIBRIO
Costos Fijos	107.558,01	\$ 3,50	200000	\$ 700.000,00	\$ 107.558,01	1,36	\$ 272.800,00	\$ 380.358,01	
Ventas Totales	546.000,00	\$ 3,50	250000	\$ 875.000,00	\$ 107.558,01	1,36	\$ 341.000,00	\$ 448.558,01	
DATOS									
PRECIO V. UNITARIO	3,5								
UNIDADES VENDIDAS	156000								
INGRESO TOTAL	546000								
COSTO FIJO TOTAL	107.558,01								
COSTO VARIABLE TOTAL	212.784,00								
COSTO VARIABLE UNITARIO	1,36								
CANTIDAD DE EQUILIBRIO	FÓRMULA								
	(CFT/(P-CVU))								

Tabla 34: Punto de Equilibrio Fuente: La Autora

ANALISIS DE SENSIBILIDAD

ALCAPARRA			
ANALISIS DE SENSIBILIDAD			
	PESIMISTA	CASO BASE	OPTIMISTA
TASA DE DESCUENTO	12%	12%	12%
VAN	- 91.731,43	421.970,74	551.125,71
TIR	15%	92%	98%

Tabla 35: Análisis de Sensibilidad Fuente: La Autora

CONCLUSIONES:

El sistema de alimentación propuesto ofrece equilibrio nutricional como lo demuestran al ser bajo en grasa saturadas. Además La encuesta muestra un alto consumo de pescado (45%) con relación al consumo de otras carnes, lo que permite balancear de una manera sana y disminuir, carnes rojas que el excesivo consumo puede llegar a ser perjudicial para la salud.

El Estudio realizado destaca el cuidado de la salud de los empleados públicos y privados, permitiendo preservar una alimentación adecuada incluso fuera de sus hogares, permitiendo contribuir a su desarrollo mental y física, para desempeñar la jornada laboral de manera completa, con la misma vitalidad que al inicio del día.

La empresa se desempeña bajo parámetros legales, nutritivos y ricos, para brindar servicios de calidad, además de una amplia práctica ecológica y correcto tratamiento de los residuos, aportando con el medio ambiente.

El Estudio financiero que se presenta en el proyecto, permite confirmar la rentabilidad del negocio, lo cual por realizarse mediante contratos, permite tener una seguridad económica durante el período de tiempo determinado, adicionalmente la empresa gana un prestigio con cada contrato cumplido a cabalidad.

Con el Estudio de Factibilidad se demuestra la aceptación de los clientes, debido a su alta conciencia de preservar la salud, y mantener una adecuada alimentación. Las empresas a las que se le proporciona el servicio actualmente se encuentran satisfechas con el sabor y la variedad de la comida, ya que se demuestra que es posible seguir degustando la comida típica casera de manera sana incluso cuando se encuentran fuera de casa.

RECOMENDACIONES

Para lograr el éxito del crecimiento del negocio, se recomienda crear alianzas con las instituciones a las cuales se les brinda actualmente el servicio de alimentación, para asegurar la estabilidad prolongada de la empresa de Catering, además de generar un prestigio a nivel público y privado.

El plan de marketing es importante para el debido reconocimiento de la empresa a nivel Nacional, esto genera mayor número de clientes potenciales, y a su vez ingresos para el crecimiento de la empresa.

El correcto tratamiento de residuos, además de los impactos que podría tener en el medio ambiente, deben ser los principales motivos de conciencia y preservación es por eso que cada empresa debe tener en cuenta de que manera es un aporte en el desarrollo de proyectos potencialmente ecológicos. Es de esta manera que el servicio de Catering “Alcaparra” presentó alternativas de preservación del medio ambiente mediante reciclaje y creación de abono casero.

Se hace una recomendación especial sobre la retroalimentación que se obtiene de los clientes porque de esta manera la empresa realiza mejoras permanentes y trata de brindar satisfacción a los consumidores y por consiguiente la permanencia de la empresa en el mercado.

ANEXOS

Anexo 1

Formulario de Análisis de Glicemia

FECHA: 9 de Octubre del 2013
 REALIZADO POR: Edith Ullacis



CONTROL GLICEMIA AL PERSONAL DEL SNEM

NOMBRE	EDAD	PESO	AUTORIZACION	GLUCOSA A-A	GLUCOSA D-A	INGESTA 2HS ANTES
1 EMILIA SAAVEDRA	24	150 lb	[Signature]	101 mg/dl	142 mg/dl	
2 CRISTIAN SALAZAR	31	210 lb	[Signature]	107 mg/dl	155 mg/dl	
3 BOLIVIA PRADO	50	140 lb	[Signature]	90 mg/dl	131 mg/dl	
4 PEDRO DIAZ	36	180 lb	[Signature]	100 mg/dl	140 mg/dl	
5 ALEX BAJAÑA	57	168 lb	[Signature]	100 mg/dl	135 mg/dl	
6 ROSA VITERI	59	132 lb	[Signature]	102 mg/dl	—	Yogurt y queso
7 CARLOS GARCÉS	60	220 lb	[Signature]	210 mg/dl	—	Caldos de Jarequiña
8 IVAN PINTO	29	180 lb	[Signature]	101 mg/dl	150 mg/dl	
9 CINTHIA ALMEIDA	30	160 lb	[Signature]	255 mg/dl	—	Polvo de Leche
10 EVA PALADINES	48	147 lb	[Signature]	202 mg/dl	—	Supernade
11 JULIO RAMIREZ	40	145 lb	[Signature]	90 mg/dl	121 mg/dl	
12 LISBETH LUDEÑA	40	167 lb	[Signature]	206 mg/dl	—	Patetens
13 CRISTIAN CAJAS	43	191 lb	[Signature]	98 mg/dl	144 mg/dl	
14 HUGO SOLORZANO	28	189 lb	[Signature]	107 mg/dl	149 mg/dl	
15 LENCY ALVARADO	31	144 lb	[Signature]	100 mg/dl	146 mg/dl	
16 TATIANA GARCIA	55	128 lb	[Signature]	95 mg/dl	142 mg/dl	
17 MIRIAM GORDILLO	60	180 lb	[Signature]	118 mg/dl	150 mg/dl	
18 PEDRO ZURITA	46	190 lb	[Signature]	100 mg/dl	150 mg/dl	
19 ALFREDO PARRA	29	193 lb	[Signature]	108 mg/dl	152 mg/dl	
20 GLENDA CARRANZA	33	140 lb	[Signature]	102 mg/dl	140 mg/dl	
21 ANA GALLARDO	27	142 lb	[Signature]	106 mg/dl	144 mg/dl	
22 JULIA MARTILLO	35	119 lb	[Signature]	100 mg/dl	145 mg/dl	
23 ROSA GARCIA	30	168 lb	[Signature]	101 mg/dl	155 mg/dl	
24 ROSA ROJAS	42	144 lb	[Signature]	101 mg/dl	156 mg/dl	
25 IVAN PROAÑO	45	145 lb	[Signature]	100 mg/dl	148 mg/dl	

Encuesta No 1

Anexo 2

ENCUESTA No 1

Palacio

La siguiente encuesta permite determinar, la situación de los clientes ante la alimentación, además de poder reconocer los inconvenientes causados por la inadecuada nutrición, para de esta manera encontrar soluciones a la misma:

Instrucciones:

Marque con una X el casillero de su agrado

EDAD:

SEXO:

1.- ¿Considera que lleva una nutrición adecuada diariamente?

SI	NO
X	

2.- ¿Cree usted que es beneficioso poder ingerir el almuerzo dentro de la institución donde labora?

SI	NO
X	

3.- ¿Considera que es importante alimentarse en los horarios adecuados?

SI	NO
X	

4.- ¿Después de ingerir los alimentos en el almuerzo presenta algún tipo de síntoma como:

Pesadez:

Cansancio:

Malestar estomacal:

Ninguno:

Malena

5.- Por la inadecuada alimentación y la ingesta de alimentos en mal estado, ha tenido que interrumpir su jornada laboral con qué frecuencia:

Una vez por semana:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

6.- Refiera con qué frecuencia contrae enfermedades transmitidas por alimentos:

Una vez al mes:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

7.- Posee alguna enfermedad Crónica no Transmisible como:

Diabetes:

Hipertensión:

Gastritis:

Todas:

Ninguna:

Ngysert

ENCUESTA No 1

La siguiente encuesta permite determinar, la situación de los clientes ante la alimentación, además de poder reconocer los inconvenientes causados por la inadecuada nutrición, para de esta manera encontrar soluciones a la misma:

Instrucciones:

Marque con una X el casillero de su agrado

EDAD:

SEXO:

1.- ¿Considera que lleva una nutrición adecuada diariamente?

SI	NO
X	

2.- ¿Cree usted que es beneficioso poder ingerir el almuerzo dentro de la institución donde labora?

SI	NO
X	

3.- ¿Considera que es importante alimentarse en los horarios adecuados?

SI	NO
X	

4.- ¿Después de ingerir los alimentos en el almuerzo presenta algún tipo de síntoma como:

Pesadez:

Cansancio:

Malestar estomacal:

Ninguno:

Negysert

5.- Por la inadecuada alimentación y la ingesta de alimentos en mal estado, ha tenido que interrumpir su jornada laboral con qué frecuencia:

Una vez por semana:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

6.- Refiera con qué frecuencia contrae enfermedades transmitidas por alimentos:

Una vez al mes:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

7.- Posee alguna enfermedad Crónica no Transmisible como:

Diabetes:

Hipertensión:

Gastritis:

Todas:

Ninguna:

ENCUESTA No 1

La siguiente encuesta permite determinar, la situación de los clientes ante la alimentación, además de poder reconocer los inconvenientes causados por la inadecuada nutrición, para de esta manera encontrar soluciones a la misma:

Instrucciones:

Marque con una X el casillero de su agrado

EDAD:

SEXO:

1.- ¿Considera que lleva una nutrición adecuada diariamente?

SI	NO
	X

2.- ¿Cree usted que es beneficioso poder ingerir el almuerzo dentro de la institución donde labora?

SI	NO
X	

3.- ¿Considera que es importante alimentarse en los horarios adecuados?

SI	NO
X	

4.- ¿Después de ingerir los alimentos en el almuerzo presenta algún tipo de síntoma como:

- Pesadez:
- Cansancio:
- Malestar estomacal:
- Ninguno:

Camelgpinusa

5.- Por la inadecuada alimentación y la ingesta de alimentos en mal estado, ha tenido que interrumpir su jornada laboral con qué frecuencia:

Una vez por semana:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

6.- Refiera con qué frecuencia contrae enfermedades transmitidas por alimentos:

Una vez al mes:

Cada 2 o 3 meses:

Una o 2 veces por año:

Nunca:

7.- Posee alguna enfermedad Crónica no Transmisible como:

Diabetes:

Hipertensión:

Gastritis:

Todas:

Ninguna:

Encuesta No 2

Anexo 3

ENCUESTA:

La siguiente encuesta permite determinar el grado de satisfacción de los clientes que reciben el servicio de Alimentación en cuanto al consumo de los alimentos proveídos diariamente por la Empresa "Alcaparra"

Instrucciones:

Marque con una X el casillero de su agrado

1.- Con que frecuencia consume las siguientes proteínas a la semana:

CARNES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Res	X				
Pollo			X		
Pescado			X		
Cerdo		X			
Mariscos (camarón, calamares etc.)			X		
Cordero					X

2.- Con qué frecuencia consume los siguientes vegetales a la semana:

VEGETALES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
HOJAS VERDES:					
Lechuga			X		
Espinaca			X		
Nabo		X			
HORTALIZAS:					
Tomate				X	
Pimiento				X	
Cebolla				X	
Pepino				X	
brócoli			X		
Rábano			X		
Zanahoria				X	
Veteraba			X		
Guisantes		X			
Vainitas			X		
Verduras	X				

3.- Con qué frecuencia consume los siguientes carbohidratos a la semana:

CARBOHIDRATOS	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Pastas			x		
Arroz				x	
Papas			x		
Yuca			x		
Verde			x		
Choclo			x		
LEGUMINOSAS					
Frejoles		x			
Garbanzos	x				
Lentejas			x		

Alcaparra

ENCUESTA:

La siguiente encuesta permite determinar el grado de satisfacción de los clientes que reciben el servicio de Alimentación en cuanto al consumo de los alimentos proveídos diariamente por la Empresa "Alcaparra"

Instrucciones:

Marque con una X el casillero de su agrado

1.- Con qué frecuencia consume las siguientes proteínas a la semana:

CARNES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Res	X				
Pollo		X			
Pescado			X		
Cerdo	X				
Mariscos (camarón, calamares etc.)			X		
Cordero	X				

2.- Con qué frecuencia consume los siguientes vegetales a la semana:

VEGETALES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
HOJAS VERDES:				X	
Lechuga				X	
Espinaca		X			
Nabo	X				
HORTALIZAS:					
Tomate				X	
Pimiento				X	
Cebolla				X	
Pepino				X	
brócoli			X		
Rábano			X		
Zanahoria				X	
Veteraba		X			
Guisantes		X			
Vainitas			X		
Verduras			X		

3.- Con qué frecuencia consume los siguientes carbohidratos a la semana:

CARBOHIDRATOS	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Pastas		✓			
Arroz				✓	
Papas				✓	
Yuca				✓	
Verde				✓	
Choclo				✓	
LEGUMINOSAS					
Frejoles			✓		
Garbanzos		✓			
Lentejas		✓			

Alcaparra

ENCUESTA:

La siguiente encuesta permite determinar el grado de satisfacción de los clientes que reciben el servicio de Alimentación en cuanto al consumo de los alimentos proveídos diariamente por la Empresa "Alcaparra"

Instrucciones:

Marque con una X el casillero de su agrado

1.- Con que frecuencia consume las siguientes proteínas a la semana:

CARNES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Res	✓				
Pollo					
Pescado			✓		
Cerdo	✓				
Mariscos (camarón, calamares etc.)			✓		
Cordero					✓

2.- Con qué frecuencia consume los siguientes vegetales a la semana:

VEGETALES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
HOJAS VERDES:	✓				
Lechuga	✓				
Espinaca	✓				
Nabo	✓				
HORTALIZAS:					
Tomate				✓	
Pimiento		✓			
Cebolla				✓	
Pepino			✓		
brócoli			✓		
Rábano		✓			
Zanahoria				✓	
Veteraba		✓			
Guisantes	✓				
Vainitas		✓			
Verduras		✓			

3.- Con qué frecuencia consume los siguientes carbohidratos a la semana:

CARBOHIDRATOS	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Pastas	✓				
Arroz				✓	
Papas		✓			
Yuca		✓			
Verde		✓			
Choclo		✓			
LEGUMINOSAS					
Frejoles		✓			
Garbanzos	✓				
Lentejas		✓			



ENCUESTA:

La siguiente encuesta permite determinar el grado de satisfacción de los clientes que reciben el servicio de Alimentación en cuanto al consumo de los alimentos proveídos diariamente por la Empresa "Alcaparra"

Instrucciones:

Marque con una X el casillero de su agrado

1.-Con que frecuencia consume las siguientes proteínas a la semana:

CARNES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Res		X			
Pollo					
Pescado			X		
Cerdo	X				
Mariscos (camarón, calamares etc.)		X			
Cordero					X

2.- Con qué frecuencia consume los siguientes vegetales a la semana:

VEGETALES	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
HOJAS VERDES:					
Lechuga		X			
Espinaca	X				
Nabo	X				
HORTALIZAS:			X		
Tomate			X		
Pimiento			X		
Cebolla		X			
Pepino			X		
brócoli	X				
Rábano		X			
Zanahoria			X		
Veteraba			X		
Guisantes		X			
Vainitas	X				
Verduras			X		

3.- Con qué frecuencia consume los siguientes carbohidratos a la semana:

CARBOHIDRATOS	1 VE Z	2 VEC ES	3 VEC ES	DIARI AMEN TE	NUNC A
Pastas			X		
Arroz			X		
Papas		X			
Yuca		X			
Verde			X		
Choclo			X		
LEGUMINOSAS					
Frejoles			X		
Garbanzos		X			
Lentejas			X		

Ficha de inventario de Menaje para el proceso de entrega del Servicio

Anexo 4

FICHA DE INVENTARIO DE MENAJE PARA EL PROCESO DE ENTREGA DE SERVICIO:

FECHA	DESCRIPCION	COLOR	ENTRADA	SALIDA	SALDOS
	MANTEL	Blanco	50	25	25
	SOBRE MANTEL	Blanco	50	25	25
	FORROS PARA SILLAS	—	—	—	—
	CENTRO DE MESA	—	—	—	—
	SAMOBARES	5	10	5	5
	HIELERA	2	4	2	2
	JUGUERAS	2	4	2	5
	PINZAS	4	8	4	4
	SERVILLETAS <i>Telas</i>	—	—	—	—
	CUCHARETAS	6	12	6	6

REVISADO POR: *Ana Cortes*

FIRMA Y HORA: *Cortes Ana*
11:00

Ficha de inventario de materia prima (preparación del Menú)

Anexo 5

FICHA DE INVENTARIO DE MATERIA PRIMA (PREPARACION DEL MENÚ)

FECHA	MENU DEL DIA	INGREDIENTES	KG,LT,LB,GR	CANT. PERSONA
15/10/2013	Caldo de Gallo.	Cultivos	15 lb.	50
	Cremas de verduras	Carne	1 lb.	50
		Rehuevo	15 lb.	50
	Sopas de carne	Verduras?		100
	Carilado de papa	Zanahoria	3 lb.	
		Zapallo	2 lb.	
	Sortidos de queso	Papa	10 lb.	
		Cal	500 gr.	
	Jugo de Naranja	Cebollitas	5 lb.	
		Arroz	5 lb.	
	Arroz	Cebolla Blanca	1 lb.	
	Cebollitas	Arroz	200 gr.	
		Lechuga	500 gr.	
		Vetivera	3 lb.	
		Cominos	1 lb.	
		Lechuga		
		Naranjas		
		Papas		
		Cebollitas	1 lb.	
		Carilado		
		Arroz	25 lb.	
		Arroz	4 caps	
		Arroz		
		Arroz	200 gr	
		Arroz	200 gr	
		Arroz	200 gr	

REVISADO POR: *Edith Espinal Morales*
 FIRMA Y HORA: *08:00*

Ficha de montaje de Servicio

Anexo 6

FICHA DE MONTAJE DE SERVICIO

FECHA	TAREAS	HECHO	NO HECHO
14/10/13	EMBALAJE CALIENTES	/	
	EMBALAJE FRIOS	/	
	JUGOS	/	
	PERSONAL UNIFORMADO	/	
	PUNTUALIDAD DESPACHO	/	
	PUNTUALIDAD ENTREGA	/	
	MONTAJE LINEAS DE SERVICIO	/	
	RECOLECCION	/	
	LLEGADA AL LOCAL	/	
	OBSERVACIONES:		
	-Reponer gomas y guantes a 100. calabacete		

REVISADO POR: Giovanni Mero Rojas

FIRMA Y HORA:  14:01

Alcaparra

FICHA DE MONTAJE DE SERVICIO

FECHA	TAREAS	HECHO	NO HECHO
8/10/2013	EMBALAJE CALIENTES	/	
	EMBALAJE FRIOS	/	
	JUGOS	/	
	PERSONAL UNIFORMADO	/	
	PUNTUALIDAD DESPACHO	/	
	PUNTUALIDAD ENTREGA	/	
	MONTAJE LINEAS DE SERVICIO	/	
	RECOLECCION	/	
	LLEGADA AL LOCAL	/	
	OBSERVACIONES:	/	

REVISADO POR: *Giovany Heso Rojas*

[Signature]
FIRMA Y HORA: 14:20

Ficha de inventario de Menaje para el proceso de entrega

Alcaparra

*Quintanilla
280 pesos*

FICHA DE INVENTARIO DE MENAJE PARA EL PROCESO DE ENTREGA DE SERVICIO:

FECHA	DESCRIPCION	COLOR	ENTRADA	SALIDA	SALDOS
<i>27/10/2013</i>	MANTEL	<i>Crema</i>		<i>35</i>	<i>35</i>
	SOBRE MANTEL	<i>Chocolate</i>		<i>35</i>	<i>35</i>
	FORROS PARA SILLAS	<i>—</i>	<i>—</i>	<i>—</i>	<i>—</i>
	CENTRO DE MESA	<i>Dorado</i>		<i>35</i>	<i>35</i>
	SAMOBARES	<i>8</i>		<i>8</i>	
	HIELERA			<i>3</i>	
	JUGUERAS			<i>—</i>	
	PINZAS			<i>5</i>	
	SERVILLETAS			<i>300</i>	
	CUCHARETAS			<i>8</i>	

REVISADO POR:

Edith Vellos

FIRMA Y HORA:

[Signature]

12:00

Ficha de Mantenimiento de Equipos

Anexo 7

Alcaparra

FICHA DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

FECHA: *5 Octubre*

EQUIPOS	MANTENIMIENTO	LIMPIEZA
COCINA	<i>Armillas, limpieza tubería</i>	<i>tubería, diapas</i>
HORNO	<i>Cada 3 meses.</i>	<i>Cada Uso.</i>
EXTRACTORES	<i>Cada 3 meses</i>	<i>Semanal.</i>
TRAMPA DE GRASA	<i>mensual</i>	<i>Semanal.</i>
PARRILLA	<i>.</i>	<i>Días Uso.</i>
FREIDORA	<i>Cada 3 meses</i>	<i>Cu Cada Uso.</i>
MICROONDAS	<i>Cada 3 meses</i>	<i>Estado</i>

OBSERVACIONES:
*Revisión periódica, cambio preventivo 2 hornos de cocina
Control 1 era*

REVISADO POR: *Jose Tomala'*

[Firma]
FIRMA Y HORA: *2 PM.*

Ficha de Aseo de Baños

Anexo 8

Alcaparra

FICHA DE ASEO DE BAÑOS EN LA EMPRESA

FECHA	NOMBRE	HORA
8/oct/2013	Ana Cosho	11:00 am
8/oct/2013	Ana Cosho	15:00
9/oct/2013	Patricia Taudazo	11:00 am
9/oct/2013	Patricia Taudazo	15:00 PM
10/oct/2013	Cristian Macias	11:00 Hrs
10/10/2013	Cristian Macias	15:00 Hrs
14/10/2013	Ana Cosho	11:00 am
14/10/2013	Ana Cosho	15:00
15/oct/2013	Patricia Taudazo	11:00 am
15/oct/2013	Patricia Taudazo	15:00 PM
16/10/2013	Cristian Macias	11:00 Hrs
16/10/2013	Cristian Macias	15:00 Hrs
17/oct/2013	Patricia Taudazo	11:00 am
17/oct/2013	Patricia Taudazo	15:00 PM
18/10/2013	Cristian Macias	11:00 am
18/10/2013	Cristian Macias	15:00 Hrs

Propuesta de reciclaje

Anexo No 9



MENÚ Y SERVICIOS DEL NEGOCIO

ANEXO 10



Anexo 12

Certificado de Satisfacción del Cliente



UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN DEL TALENTO HUMANO

CERTIFICACION

Certifico, que el Servicio Nacional de Control de Enfermedades Transmitidas por Vectores Artrópodos "Dr. Juan Antonio Montalván Cornejo", mediante el Proceso de Adquisición registrado en el INCOP según código MCS-SNEM-046-2013 desde el 01 de Julio al 31 de Diciembre del 2013. El Servicio de alimentación fue adquirido para el personal de la Institución amparado al régimen Laboral de la LOSEP, con el proveedor Ing. Edith Villacís Espinel Representante Legal de "El Chivi".

Esta Empresa es altamente calificada en cuanto a responsabilidad y cumplimiento en el servicio de catering; por lo que se recomienda el uso del servicio que presta la referida empresa a quien interese.

Documento habilitante para el uso que el interesado considere pertinente.

Guayaquil, Enero 13 del 2014

Atentamente

DIOS, PÁTRIA Y LIBERTAD

Dr. Julio Palomeque Matovelle

DIRECTOR GENERAL

**SERVICIO NACIONAL DE CONTROL DE ENFERMEDADES
TRANSMITIDAS POR VECTORES ARTRÓPODOS "SNEM"**

Elaborado por: Luisa Tumbaco

Calle 10ma. Y Av. 6ta. Frente a la Cda. Naval Norte
(Contiguo a Mi Comisariato Av. De las Américas)
Teléfonos: 593 (4) 392217 ext.: 108
Email: rr_hhsnem@hotmail.com
Guayaquil-Ecuador

BIBLIOGRAFÍA:

Maslow, A., (1971) *The Farther Reaches of human Nature*. Tercera Edición. España: Ediciones Dias de Santos S.A.

Yeste D., Garcia NI., Del Rio L. Gussinyé M. y Carrascosa A. (2000). Estudio de la composición corporal por Desitometria de doble energía. Madrid: (DEXA) versus antropometría.

Batista, M. (2003) *Alimentação, nutrição e saúde*. Rio de Janeiro: Medsi.

Arranz, J (2012). Plan de Emergencia interior: Incendio en la Cocina [Documento en PDF] recuperado el 9, Octubre, 2013 desde <http://bibing.us.es/proyectos/abreproy/4918/fichero/PFC%252FTomo+II%252FProc edimientos%252FPIG-20%252FAnexo+I.1.pdf>.

Constitución de la República del Ecuador. (2009) *Derechos del Buen Vivir* en colección *Leyes* (Ed). (P.22). Quito: Editorial Jurídica del Ecuador

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2013) reportes de inflación. Recuperado el 9. Octubre, 2013 desde <http://www.inec.gob.ec/reportes>.

Dapcich, Salvador, Ribas, Perez, Aranceta, (2004) *Guía de alimentación*, Recuperado 18, Octubre, 2013, desde http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCkQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.aesan.msc.es%2FAESAN%2Fdocs%2Fdocs%2Fcome_seguro_y_saludable%2Fguia_alimentacion2.pdf&ei=HXF8UrPILivOkQfCi4GgAw&usg=AFQjCNHo4crGvwQej_xCgLExz0h8BzBc-A&bvm=bv.56146854,d.eW0

Pinto, Carbajal Azcona, (s,f). *La dieta equilibrada, prudente o saludable*, Recuperado 20, Octubre, 2013 desde http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CCkQFjAA&url=http%3A2F%2Fwww.publicaciones-isp.org%2Fproductos%2F1._la_dieta_equilib_baja.pdf&ei=43F8UuP3JcSkkQefwYGI B&usg=AFQjCNEqhYXeB-75ZNPbYWv7C4x_JxuSA&bvm=bv.56146854,d.eW0

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) 2012. Proyectos de Seguridad Alimentaria, Recuperado 18, Octubre, 2013 desde: <http://coin.fao.org/cms/world/ecuador/Proyectos/SeguridadAlimentaria.html> Representación FAO Ecuador.

Sesmero, J.L. (2002). Servicio de Catering. España: Vértice

American Diabetes Association, 2009. Análisis de Diabetes en la población, por alimentación inadecuada Recuperado 19, Octubre, 2013 desde: www.diabetes.org.

Código de Trabajo (2011) .sección de Obligaciones del empleador y del trabajador Recuperado 18, Octubre, 2013 desde: http://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&erc=s&source=web&cd=2&ved=0CC8QFjAB&url=http%3A%2Fwww.pge.gob.ec%2Fes%2Fdocumentos%2Fdoc_download%2F225-codigodeltrabajo.html&ei=mt8UqTfAeikQemnICwBg&usg=AFQjCNF3ghg58YK_IYnbtXKPV6bz3amA&bvm=bv.56146854,d.eW0

Grinnell, R. (1997). *Social Work Research & evaluation: Quantitative and Qualitative approaches*. En 5 (Ed).Itaca: E.E. Peacock Publishers.

Teddle, C & Tashakkori, A. (2003); Major issues and controversies in the Use of mixed Methods in the Social Behavioral Studies. En A. Tashakkori, y C. Teddle (Eds)

Williams, M.; Unrau, Y. & Grinnell, R. (2005). The qualitative research approach. *Social Work: Research and evaluation. Quantitative and Qualitative approaches*. New York: Oxford University Press.

Salud Actual s.f., Una buena nutrición en trabajadores mejora su rendimiento laboral. Recuperado 20, Octubre, 2013 desde: http://www.saludactual.cl/news/buena_nutricion_mejora_rendimiento_laboral.php

Documentos de la FAO en la Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996 Recuperado de: <http://www.fao.org/docrep/x2051s/x2051s00.HTM>

Instituto de Nutrición para Centro América y Panamá INCAP(2011) Seguridad y Soberanía alimentaria en Latinoamérica Recuperado, 10, Septiembre, 2013 desde: <http://www.incap.org.gt/index.php/es/>

Informe de Políticas de la FAO, 2006. Sobre la Seguridad Alimentaria. Recuperado, 14, Septiembre, 2013 desde: <http://www.fao.org>.

Martínez R. 2010. Servicio de Catering, Recuperado de: Libro de Alimentos y Bebidas

Grande Covián, 1984; Conceptos básicos de nutrición. Recuperado, 13, Octubre, 2013 desde: <http://pendientedemigracion.ucm.es/info/nutri1/carbajal/manual-01.htm>

Programa conjunto FAO/OMS codex Alimentarius. Recuperado por: <http://www.codexalimentarius.org>.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO Recuperado 15, Noviembre, 2013, Desde: <http://coin.fao.org/cms/world/ecuador/Proyectos/SeguridadAlimentaria.html> (Representación FAO Ecuador)

García, R. (1995), Métodos, bases científicas y aplicaciones. En: Nutrición y Salud Pública, Historia de la Nutrición en Salud Pública. Barcelona: Editorial Masson S.A.