



**UNIVERSIDAD CATOLICA DE SANTIAGO
DE GUAYAQUIL**

Facultad de Especialidades Empresariales

Carrera de Turismo y Hotelería

**Proyecto de Titulación Previo a la Obtención del
Titulo de Ingeniero en Administración de
Empresas Turísticas y Hoteleras**

**“ Plan de Negocios para el Montaje de un Restaurante
Ecológico en la Ciudad de Guayaquil ”**

Katherin Mariuxi Salazar Piza

DIRECTORA DE TESIS:

Lcda. Viviana Murillo Cucalón

Guayaquil, Viernes 9 de Diciembre de 2011



UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL

FACULTAD DE ESPECIALIDADES EMPRESARIALES

CARRERA DE TURISMO Y HOTELERIA

**PROYECTO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL
TÍTULO DE**

**INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y
HOTELERAS**

**“PLAN DE NEGOCIOS PARA EL MONTAJE DE UN RESTAURANTE
ECOLÓGICO EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL”**

KATHERIN MARIUXI SALAZAR PIZA

**DIRECTORA DE TESIS:
LCDA. VIVIANA MURILLO CUCALÓN**

Guayaquil, Viernes 9 de Diciembre del 2011

AGRADECIMIENTOS

A Dios por iluminarme y por llenar mi vida de dicha y bendiciones. A mi familia, especialmente a mis padres, por el apoyo incondicional que me dieron a lo largo de la carrera a pesar de muchos altibajos. Al Ing. Gabriel González, Coordinador de los Proyectos de titulación. A mi tutora de Tesis, Lcda. Viviana Murillo, por su paciencia y participación en todo el proceso de desarrollo y revisión de la tesis. A las autoridades y personal administrativo. A todos los profesores y compañeros durante la carrera, por sus sabias enseñanzas y por compartir sus conocimientos, los cuales fueron de utilidad para la realización del presente trabajo. Y a todas aquellas personas que de una u otra forma, colaboraron o participaron en la realización de esta investigación, hago extensivos mis más sinceros agradecimientos.

DEDICATORIA

Dedico este trabajo y toda mi carrera universitaria a Dios, a mis padres y a mis seres amados, por ser quienes han estado a mi lado en todo momento dándome las fuerzas necesarias para continuar luchando día tras día y seguir adelante rompiendo todas las barreras que se me presenten.

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN EJECUTIVO	1
JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	3
OPORTUNIDAD DEL PROYECTO	4
CAPÍTULO 1: DATOS DEL PROYECTO	5
1.1 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.....	5
1.2 RAZÓN SOCIAL.....	5
1.3 NOMBRE COMERCIAL.....	5
1.4 LUGAR Y FECHA DE CONSTITUCIÓN.....	5
1.5 FECHA DE INICIO DE OPERACIONES.....	5
1.6 NOMBRE, LOGO Y SLOGAN.....	5
1.6.1 NOMBRE.....	5
1.6.2 LOGOTIPO.....	6
1.6.3 SLOGAN.....	7
1.7 MISIÓN.....	7
1.8 VISIÓN.....	7
1.9 VALORES.....	8
1.10 OBJETIVOS DE LA EMPRESA.....	8
1.10.1 OBJETIVO GENERAL.....	8
1.10.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	8
1.11 PRODUCTOS Y/O SERVICIOS.....	9
1.12 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	9
CAPÍTULO 2: DIAGNÓSTICO DEL PROYECTO	10
2.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	10
2.2 ANÁLISIS DEL ENTORNO: MACRO Y MICROAMBIENTE.....	11
2.2.1 ANÁLISIS PEST.....	11
2.2.1.1 POLÍTICO.....	11
2.2.1.2 ECONÓMICO.....	12
2.2.1.3 SOCIO-CULTURAL.....	15
2.2.1.4 TECNOLÓGICO.....	15
2.2.2 ANÁLISIS DE PORTER.....	19
2.2.2.1 PODER DE NEGOCIACIÓN DE CLIENTES.....	19
2.2.2.2 PODER DE NEGOCIACIÓN DE PROVEEDORES.....	20
2.2.2.3 AMENAZA DE NUEVOS ENTRANTES.....	20
2.2.2.4 AMENAZA DE PRODUCTOS SUSTITUTIVOS.....	21
2.2.2.5 RIVALIDAD ENTRE LOS COMPETIDORES.....	21
CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN	22
3.1 CONTRIBUCIÓN POTENCIAL DEL ESTUDIO.....	22
3.2 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	24
3.2.1 OBJETIVO GENERAL.....	24
3.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	24
3.3 MARCO TEÓRICO.....	24
3.3.1 MARCO REFERENCIAL.....	24
3.3.2 MARCO TEÓRICO.....	25
3.3.3 MARCO CONCEPTUAL.....	25
CAPÍTULO 4: PLAN DE MARKETING	27
4.1 ANÁLISIS SITUACIONAL.....	27

4.1.1 ANÁLISIS DE MERCADO	27
4.1.1.1 MACROAMBIENTE	27
4.1.1.2 MICROAMBIENTE.....	29
4.1.2 ANÁLISIS FODA	30
4.1.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA	31
4.1.4 PRODUCTO Y SERVICIO.....	32
4.1.5 FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO.....	36
4.2 ESTRATEGIAS DE MARKETING	38
4.2.1 OBJETIVOS DE MARKETING	38
4.2.2 SEGMENTACIÓN	38
4.2.2.1 MACRO-SEGMENTACIÓN	38
4.2.2.2 MICRO-SEGMENTACIÓN.....	38
4.2.3 MERCADO META	38
4.2.4 POSICIONAMIENTO.....	39
4.2.5 ESTRATEGIAS DE MARKETING MIX.....	39
4.2.5.1 PRODUCTO	39
4.2.5.2 PRECIO	39
4.2.5.3 PLAZA.....	47
4.2.5.4 PROMOCIÓN	48
4.2.5.4.1 PUBLICIDAD	48
4.2.5.4.2 PLAN DE PROMOCIÓN.....	54
4.2.5.4.3 MERCHANDISING.....	55
4.2.5.4.4 IMAGEN CORPORATIVA	56
4.3 INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	59
4.3.1 DETALLES DE LA INVESTIGACIÓN.....	59
4.3.2 CÁLCULO DE LA MUESTRA.....	59
4.3.3 TÉCNICAS DE RECOGIDA DE DATOS	62
4.3.3.1 TÉCNICAS Y MODELOS DE ANÁLISIS DE DATOS	62
4.3.4 FORMATO DE LA ENCUESTA	63
4.3.5 PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA	64
4.3.5.1 CONCLUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	77
4.4 PRESUPUESTO DE MARKETING	78
CAPÍTULO 5: PLAN DE OPERACIONES.....	79
5.1 DISTRIBUCIÓN FÍSICA	79
5.2 DÍAS Y HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO	91
5.3 INFRAESTRUCTURA.....	94
5.4 PROCESO PRODUCTIVO O DE ENTREGA DEL SERVICIO	97
5.5 PERFILES Y MANUAL DE FUNCIONES DE EMPLEADOS.....	98
5.6 POLÍTICA DE CALIDAD.....	102
5.7 PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD.....	103
5.8 NORMAS DE HIGIENE	106
5.9 PROVISIÓN DE AGUA Y GENERADORES DE ENERGÍA	115
5.9.1 ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA.....	115
5.9.2 GENERADORES DE ENERGIA	115
5.10 ALMACENAJE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	115
5.11 ALMACENAJE Y MANIPULACIÓN DE BASURA	120
5.12 CRONOGRAMA DEL PROYECTO	120
CAPÍTULO 6: PLAN DE CONTINGENCIA	123
6.1 DISMINUCIÓN DE VENTAS	123
6.2 PREVENCIÓN Y SEGURIDAD.....	123
6.2.1 PROCESO DE EVACUACIÓN.....	124

CAPÍTULO 7: PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO	126
7.1 OBJETIVOS FINANCIEROS	126
7.2 ANÁLISIS DE RIESGOS Y SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO	126
7.3 INVERSIÓN REQUERIDA	128
7.3.1 DATOS INICIALES.....	128
7.3.2 CUADRO DE AMORTIZACIÓN	129
7.3.3 BALANCE INICIAL.....	130
7.3.4 CUADRO DE DEPRECIACIONES	130
7.3.5 CUADRO DE AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO	131
7.3.6 CUADRO DE REMUNERACIONES	133
7.3.7 PRESUPUESTO DE VENTAS.....	134
7.3.6.1 PRESUPUESTO DE PRODUCCIÓN DE VENTAS.....	137
7.3.8 PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES.....	138
7.4 ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS.....	141
7.4.1 ESTADO DE RESULTADOS	141
7.4.2 FLUJO DE CAJA	143
7.4.2.1 EVALUACIÓN FINANCIERA.....	144
7.4.3 BALANCE GENERAL	145
7.5 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD	146
CONCLUSIONES	147
RECOMENDACIONES	147
BIBLIOGRAFIA	148
ANEXOS	153
ANEXO 1.....	153
ANEXO 2.....	155
ANEXO 3.....	184

INDICE DE FIGURAS

CAPÍTULO 1

Figura 1-1: Nombre	6
Figura 1-2: Logotipo	6
Figura 1-3: Estructura Organizacional	9

CAPÍTULO 2

Figura 2-1: Producto Interno Bruto, PIB e Ingreso per cápita.....	13
Figura 2-2: Inflación anual de bienes y servicios.....	13
Figura 2-3: Inflación anual de alimentos y sin alimentos.....	14
Figura 2-4: Desocupación total y por sexo.....	14
Figura 2-5: Proveedores de Internet	16
Figura 2-6: Distribución del mercado de telefonía móvil por operadora	17
Figura 2-7: Crecimiento de abonados de telefonía móvil.....	17
Figura 2-8: Porter	19

CAPÍTULO 4

Figura 4-1: Menú.....	47
Figura 4-2: Mailing	50
Figura 4-3: Publicidad de revista.....	51
Figura 4-4: Página de Twitter.....	51
Figura 4-5: Página de Facebook	52
Figura 4-6: Banner.....	53
Figura 4-7: Cupones de promociones.....	54
Figura 4-8: Merchandising	56
Figura 4-9: Uniforme del Chef.....	57
Figura 4-10: Uniforme de Capitán de mesero, meseros y barman	58
Figura 4-11: Resultados de muestra	60
Figura 4-12: Representación porcentual de las edades.....	64
Figura 4-13: Representación porcentual el sexo de las personas	65
Figura 4-14: Representación porcentual del colaborar con el medio ambiente.....	65
Figura 4-15: Representación porcentual de si ha escuchado sobre el reciclaje.....	66
Figura 4-15.1: Representación porcentual de si ha escuchado sobre el reciclaje.....	66
Figura 4-16: Representación porcentual de si le gustaría comer sano.....	67
Figura 4-16.1: Representación porcentual de si le gustaría comer sano.....	68
Figura 4-17: Representación porcentual acerca de la tendencia slow food.....	68
Figura 4-17.1: Representación porcentual si conoce acerca de la tendencia slow food....	69
Figura 4-18: Representación de si ha escuchado acerca de la comida orgánica.....	70
Figura 4-18.1: Representación de si ha escuchado acerca de la comida orgánica.....	70
Figura 4-19: Representación de si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica	71
Figura 4-19.1: Representación de si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica	72
Figura 4-20: Representación de si ha comido en algún restaurante de comida orgánica..	72
Figura 4-20.1: Representación de si ha comido en algún restaurante de comida orgánica	73
Figura 4-21: Representación si asiste con frecuencia a restaurantes.....	74
Figura 4-22: Representación si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde.....	74
Figura 4-22.1: Representación si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde.....	75
Figura 4-23: Representación si le gustaría recibir charlas de nutrición.....	76
Figura 4-23.1: Representación si le gustaría recibir charlas de nutrición.....	76

CAPÍTULO 5

Figura 5-1: Plano restaurante..... 79
Figura 5-2: Plano restaurante en 3D..... 80
Figura 5-3: Proceso productivo o de entrega del servicio 97

CAPÍTULO 7

Figura 7-1: Inflación anual 129

INDICE DE TABLAS

CAPÍTULO 4

Tabla 4-1: Costos de las recetas	43
Tabla 4-2: Población año 2011 – Guayaquil	59
Tabla 4-3: Cálculo de muestra.....	60
Tabla 4-4: Resultados de muestra.....	60
Tabla 4-5: Resultado de las edades	64
Tabla 4-6: Resultado de sexo de las personas	64
Tabla 4-7: Resultado de colaborar con el medio ambiente.....	65
Tabla 4-8: Resultado de si ha escuchado sobre el reciclaje-1	66
Tabla 4-8.1: Resultado si ha escuchado sobre el reciclaje-2	66
Tabla 4-8.2: Resultado si ha escuchado sobre el reciclaje-3	66
Tabla 4-9: Resultado sobre si le gustaría comer sano-1	67
Tabla 4-9.1: Resultado sobre si le gustaría comer sano-2	67
Tabla 4-9.2: Resultado sobre si le gustaría comer sano-3	67
Tabla 4-10: Resultado acerca de la tendencia slow food.....	68
Tabla 4-10.1: Resultado sobre cómo obtuvo dicha información.....	69
Tabla 4-11: Resultado ha escuchado acerca de la comida orgánica-1.....	69
Tabla 4-11.1: Resultado si ha escuchado acerca de la comida orgánica-2.....	70
Tabla 4-12: Resultado si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica-1.....	71
Tabla 4-12.1: Resultado si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica-2.....	71
Tabla 4-12.2: Resultado si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica-3.....	71
Tabla 4-13: Resultado si ha comido en algún restaurante de comida orgánica-1.....	72
Tabla 4-13.1: Resultado si ha comido en algún restaurante de comida orgánica-2.....	73
Tabla 4-14: Resultado si asiste con frecuencia a restaurantes.....	73
Tabla 4-15: Resultado si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde-1	74
Tabla 4-15.1: Resultado si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde-2	75
Tabla 4-15.2: Resultado si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde-3	75
Tabla 4-16: Resultado si le gustaría recibir charlas de nutrición-1	75
Tabla 4-16.1: Resultado si le gustaría recibir charlas de nutrición-2	76
Tabla 4-16.2: Resultado si le gustaría recibir charlas de nutrición-3	76
Tabla 4-17: Presupuesto de marketing	78

CAPÍTULO 5

Tabla 5-1: Horario atención al público.....	91
Tabla 5-2: Horario de gerente general.....	92
Tabla 5-3: Horario del auditor.....	92
Tabla 5-4: Horario del chef ejecutivo.....	92
Tabla 5-5: Horario del supervisor de mesero	92
Tabla 5-6: Horario de asistente del chef.....	93
Tabla 5-7: Horario de mesero.....	93
Tabla 5-8: Horario del barman	93
Tabla 5-9: Infraestructura.....	94
Tabla 5-10: Productos perecederos	117
Tabla 5-11: Productos no perecederos	118

CAPÍTULO 7

Tabla 7-1: Amortización.....	129
Tabla 7-1.1: Amortización Acumulada	129
Tabla 7-2: Balance Inicial	130
Tabla 7-3: Depreciación	130

Tabla 7-3.1: Depreciación Acumulada.....	130
Tabla 7-4: Cálculo de la amortización del préstamo	131
Tabla 7-4.1: Cuadro de amortización del préstamo anual	131
Tabla 7-4.2: Cuadro de amortización del préstamo mensual	132
Tabla 7-5: Remuneraciones.....	133
Tabla 7-5.1: Remuneraciones-1.....	133
Tabla 7-5.2: Remuneraciones-2.....	133
Tabla 7-6: Presupuesto de Ventas Mensual-1	134
Tabla 7-6.1: Presupuesto de Ventas Mensual-2	135
Tabla 7-6.2: Presupuesto de Ventas Anual por Producto.....	136
Tabla 7-6.3: Presupuesto de Ventas Anual por Precio	136
Tabla 7-6.4: Presupuesto de Ventas de Ingresos	137
Tabla 7.7: Presupuesto de producción de ventas mensual.....	137
Tabla 7.7.1: Presupuesto de producción de ventas anual	137
Tabla 7-8: Presupuesto de gastos generales mensual-1	138
Tabla 7-8.1: Presupuesto de gastos generales mensual-2.....	139
Tabla 7-8.2: Presupuesto de gastos generales anual.....	140
Tabla 7-9: Estado de resultados mensual	141
Tabla 7-9.1: Estado de resultados anual	142
Tabla 7-10: Flujo de caja.....	143
Tabla 7-11 Evaluación financiera.....	143
Tabla 7-12 PayBack	144
Tabla 7-13 Balance General	145
Tabla 7-14 Análisis de sensibilidad.....	146

RESUMEN EJECUTIVO

La HOJA Resto es un proyecto importante que se ve en términos de satisfacer la necesidad de clientes que buscan una nueva opción de un restaurante que promueva el tema ecológico de la mano de un movimiento llamado Slow Food que se interesa en la protección de los alimentos y recursos de la madre tierra.

Por otra parte, es importante para nosotros no sólo gustar al público sino llegar a concientizar al mismo, transformándonos en la primera opción al momento de encontrar un restaurante con un ambiente relajado como su hogar y a la vez brinde alimentos sanos.

Creemos que este proyecto se justifica en la medida que se convierte en una contribución hacia la sociedad, ya que los alimentos orgánicos proveen una dieta segura, libre de pesticidas y residuos de productos químicos sintéticos, muchos de los cuales son cancerígenos; al elegir la comida orgánica se protege y se contribuye con el medio ambiente.

Este negocio incursionará en el mercado guayaquileño, situándolo en la Plaza Orellana, localizado en la Av. Francisco de Orellana; aquí se levantará **La HOJA Resto**, se lo ubica en este lugar porque es uno de los más concurridos para el target que está dirigido, ya que se encuentran hoteles, oficinas de trabajos y es una opción distinta a la acostumbrada.

Este restaurante será adecuado con el tema ecológico que contará en la parte interior con una decoración moderna que va ir de la mano con el tema verde, con cuadros, frases ambientalistas para que nuestros clientes puedan empaparse sobre este tema y crear una conciencia ambiental.

Nuestro chef tendrá el compromiso de preparar diversos platos que contengan alimentos orgánicos para que los clientes queden satisfechos con nuestras especialidades.

El Plan de Marketing desarrollado desea mostrar la oportunidad que tenemos de instalar este restaurante, para dar un servicio excelente que será característico de esta marca, donde queremos que llegue. Nuestra competencia directa serán los restaurantes de comida orgánica gourmet; y los competidores indirectos los restaurantes de comida vegetariana y de comida light.

Como objetivos principales del plan de marketing será lograr una participación alta en el mercado y obtener una venta a gran escala de nuestros platos, posicionando debidamente nuestra marca y productos; causando impacto en la mente de los consumidores los primeros meses con la debida publicidad, ya sea por medios de prensa escrita y prensa radial sobre la comida orgánica, los beneficios que brinda a nuestra salud, y todo lo que respecta con la preservación del medio ambiente.

Estos parámetros están dirigidos a un target representado por ejecutivos de la zona y familias, ya que la población siempre está en busca de nuevos conceptos y mejor aún si se trata del cuidado del planeta.

Para concluir podemos decir que este proyecto va a tener una rentabilidad favorable ya que tiene una tir mayor a la tasa de descuento y un índice de rentabilidad que va a medir la cantidad en que aumenta la inversión en relación con cada unidad monetaria invertida; además la relación de beneficio es de 1,98 esto quiere decir que por cada dólar invertido en este proyecto se genera dicha cantidad adicionales a la recuperación de la inversión.

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La justificación de este proyecto la podemos traducir en términos de propósito y también en términos de aporte que pueda brindar. De ahí que, pasaremos a detallar por separado cada uno de esos señalamientos.

Propósito: La importancia de este proyecto se puede ver en términos de satisfacer la necesidad de los comensales, dándoles una nueva opción como es de un restaurante con tendencia ecológica y fomentar la cultura slow food, que está tomando mucha fuerza en algunos restaurantes al nivel mundial, por su filosofía de reconciliación del ser humano con su naturaleza.

Por otra parte, es importante para nosotros no sólo gustar al público sino llegar a concientizar al mismo, y ser la primera opción para nuestros comensales.

Aporte: Con los planteamientos hechos en el punto anterior, creemos que este proyecto brinda a los clientes alimentos sanos, que proveen una dieta segura, libre de pesticidas y residuos de productos químicos sintéticos.

Para los clientes es importante la calidad y precio de los productos a la hora de tomar una decisión. Este restaurante prestará un servicio competente proponiendo nuevos beneficios nunca ofrecidos en otro restaurante, que aporta al planeta y a su salud.

OPORTUNIDAD DEL PROYECTO

Se da a conocer la oportunidad de este proyecto por ser pionero en este género, también innovador por su diseño eco amigable y moderno que va ir de la mano con el tema verde, con cuadros, frases ambientalistas para que los clientes puedan empaparse sobre este tema y crear una conciencia ambiental.

De acuerdo con el estudio realizado, hemos analizado que los ejecutivos poseen poco tiempo al momento de su hora de almuerzo y por esto suelen concurrir a establecimientos de comida rápida, la cual les perjudica en su organismo. Lo que nuestro restaurante oferta es alimentos saludables que beneficiarán a la salud de estos, adecuándonos al régimen de su horario de esparcimiento y así respetando su tiempo, brindándole la oportunidad de sentirse relajados como en casa y ofreciendo un producto que garantice equilibrio y tranquilidad.

Este restaurante cuenta con un concepto ecológico que aportará a la ciudad de Guayaquil una mentalidad verde concientizando a las personas en ser más amigable con el medio ambiente e irá de la mano con la tendencia Slow Food que se basa en una alimentación saludable ya que en la mayoría de los platos contará con alimentos orgánicos, estos alimentos protegerán el organismo de los comensales ya que están libre de pesticidas y residuos de productos químicos sintéticos, muchos de los cuales son cancerígenos.

La conveniencia de instalar este restaurante en un sector gastronómico convencional, es la de brindar un servicio excelente y distinto que será característico de esta marca, y con esto las personas se identificarán con nosotros por la calidad de productos que se ofrecerá, ya que complementamos el vivir sano con la comida saludable.

CAPÍTULO 1: DATOS DEL PROYECTO

1.1 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Este proyecto trata sobre la realización de un plan de negocio para el montaje de un restaurante ecológico en la ciudad de Guayaquil, aquí se levantará **La HOJA Resto**, un establecimiento que brinda alimentos saludables a los convidados, con una tendencia denominada Slow Food. Con esto se pretende cambiar la mentalidad de cada persona, brindando la mayor información posible de este tema y así proteger al medio ambiente de los daños causados por el hombre.

1.2 RAZÓN SOCIAL

KMSP S.A. la empresa se constituye como Sociedad Anónima, por lo cual se protege el patrimonio personal y la limitación de responsabilidades.

1.3 NOMBRE COMERCIAL

La HOJA Resto

1.4 LUGAR Y FECHA DE CONSTITUCIÓN

Guayaquil, principios de enero del 2012

1.5 FECHA DE INICIO DE OPERACIONES

Guayaquil, finales de enero del 2012

1.6 NOMBRE, LOGO Y SLOGAN

1.6.1 NOMBRE

“**La HOJA Resto**”, el nombre La Hoja se creó a raíz de que es un restaurante con concepto ecológico y así se da a denotar lo que se ofrece, que son alimentos sanos y algunos de ellos orgánicos cuidadosamente seleccionados; y la

palabra Resto está ubicada debajo de La Hoja para que las personas al momento de ver el logotipo se den cuenta que es un establecimiento que brinda productos de alimentos.

The logo consists of the text 'La HOJA' in a bold, sans-serif font. 'La' is in a dark green color, while 'HOJA' is in a lighter green color. The letter 'O' in 'HOJA' is a vibrant orange. Below 'HOJA', the word 'resto' is written in a smaller, lowercase, sans-serif font, with 'rest' in dark green and 'o' in orange.

Figura 1-1: Nombre

1.6.2 LOGOTIPO

Para identificar a **La HOJA Resto**, hemos utilizado como íconotipo cuatro hojas con degrade de verde claro a oscuro y sobre ella dos cubiertos de color naranja, seguido del isotipo con el nombre de la marca, con la finalidad de que el consumidor identifique de manera visual el producto que se va a lanzar.

Parte de este logotipo es icónico haciendo que el consumidor lo pueda reconocer con mayor facilidad, seguido de su isotipo compuesto de una tipografía estilizada y recta, compuesta de dos colores, la primera de color verde oscuro y la letra O de color naranja que identifica el nombre de la marca; y la segunda de color naranja que identifica lo que trata la empresa.



Figura 1-2: Logotipo

Tipografía

El propósito de la tipografía en el Logotipo es adaptar un mensaje al público. Y lo que busca es ser funcional, comunicar y transmitir.

En esta ocasión, se ha escogido para el texto La Hoja Resto la tipografía *ARIAL BOLD*.

Colores corporativos

Una parte esencial de toda identidad corporativa es la definición de sus colores. Se decidió aplicar el color naranja porque se asocia a la alimentación sana y al estímulo del apetito, por lo cual es muy adecuado para promocionar productos alimenticios. Y el color verde por su asociación a la naturaleza, está representa armonía, crecimiento, la cual tiene una fuerte relación a nivel emocional con la seguridad y es ideal para promocionar productos ecológicos.

Por ello es fundamental que se reproduzca con fidelidad el Logotipo de la empresa, evitando variaciones que puedan contribuir a la confusión y dispersión de la imagen de la Empresa.

1.6.3 SLOGAN

Come sano, vive sano.

1.7MISIÓN

Nuestra misión es ofrecer salud y nutrición mediante procesos orgánicos de selección de materia prima, elaboración, cocción de alimentos e higiene, complementando con un servicio de calidad y un ambiente que ayuda concientizar a nuestros clientes a preservar el medio ambiente.

1.8VISIÓN

Nuestra visión es ser una empresa posicionada en el mercado como líder en alimentos orgánicos en su mayoría, contando con un concepto eco-amigable.

1.9 VALORES

Nos regimos a nuestros valores para obtener una mejora continua tanto para el cliente como para nuestro personal, queremos compartirlo diariamente y sorprenderles gracias a nuestro:

- ✓ **Compañerismo:** tiene que prevalecer para que exista una armonía al momento de desempeñar sus respectivos cargos y buena correspondencia entre ellos.
- ✓ **Compromiso:** poner al máximo nuestras capacidades para sacar adelante el puesto laboral que ejercemos en la empresa.
- ✓ **Calidad:** preocuparnos en hacer las cosas bien, evitamos redundar en procesos y procedimientos, cuidamos los más pequeños detalles, para lograr un proceso exitoso.
- ✓ **Respeto:** por los hombres y las mujeres que reflejan estos valores a diario en nuestro restaurante gracias a la puesta en marcha de una motivadora política de recursos humanos. Así, ofrecemos un plan de carrera profesional a cada uno de nuestros empleados, donde su implicación y sus competencias son la base de su crecimiento en la empresa.

1.10 OBJETIVOS DE LA EMPRESA

1.10.1 OBJETIVO GENERAL

Crear un restaurante con una tendencia Slow Food, brindando un establecimiento eco-amigable, junto a una gastronomía de alimentos saludables, y así satisfacer la necesidad de los ejecutivos y familias que buscan alimentarse y sentirse como en casa.

1.10.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Promocionar el restaurante con una decoración amigable para la mejora del medio ambiente.
- ✓ Recuperar la forma tradicional de la comida mediante la tendencia Slow Food, facilitando el sentido del gusto y los sabores sanos.

- ✓ Demostrar a la sociedad de una nueva forma de nutrición la cual es beneficiosa para el cuerpo humano.
- ✓ Establecer platos gastronómicos llenos de sabores y sensaciones más placenteras para el paladar de nuestros clientes, prestando un servicio en el cual degusten de nuestro menú y a la vez tendrán un momento de esparcimiento.

1.11 PRODUCTOS Y/O SERVICIOS

La **HOJA Resto**, es un restaurante de comida en su gran parte orgánica y cuenta con un tema verde amigable en su decoración, con la finalidad de cuidar la salud de todos y preservar el medio ambiente.

Entre los productos a ofertar tenemos la variedad de platos a la carta, almuerzos ejecutivos, tapas y piqueos.

El servicio que ofrecemos es de almuerzos, piqueos, cenas, bebidas orgánicas y bebidas alcohólicas.

1.12 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL



Figura 1-3: Estructura Organizacional

CAPÍTULO 2: DIAGNÓSTICO DEL PROYECTO

2.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los hábitos alimenticios constituyen un problema de Salud mundial especialmente en los países en vías de desarrollo. Debido a que existen muchas culturas y clases sociales en donde la alimentación no cumple su función de nutrición.

La pregunta que surge es por qué no se ha popularizado más este tipo de comida orgánica como un consumo responsable. La clave está en la falta de conocimientos sobre este tema y por su alto costo.

Según Aranda, E. (2006) “La comida orgánica va más allá de una posición ideológica frente al sacrificio de animales y el cultivo sin pesticidas es un cambio en la conciencia de consumo para con tu cuerpo y para con el mundo”.

Los precios de los productos orgánicos en comparación a los tradicionales son mayores; ya que su producción lleva más cuidado para que sus nutrientes no se pierdan. Los consumidores de dichos productos están conscientes de pagar un costo mayor porque beneficiará su salud.

En los restaurantes se produce una gran cantidad de desperdicios y desechos que, por no poder disponer de ellos adecuadamente en otra forma, son arrojados en terrenos baldíos, zonas urbanas, etc. Uno de los propósitos será implementar un proceso para la reducción de estos, tales como los tachos de basura para desechos orgánicos y plásticos; siendo una alternativa de reciclaje y así el índice de contaminación se reduciría.

Es notoria la cantidad de restaurantes que existen en la ciudad de Guayaquil con los problemas ya mencionados, pero ninguno con las características que el nuestro ofrecerá con la decoración amigable, la comida saludable y el aporte que ofreceremos a nuestros comensales y al medio ambiente.

Este establecimiento cuenta por lo tanto con atributos que logran llamar la atención de los ejecutivos de la zona y familias, haciendo que estos acudan con mayor frecuencia a este tipo de lugar, teniendo conocimiento de cuáles son las expectativas que se busca llenar y así tener una clientela cautiva.

2.2 ANÁLISIS DEL ENTORNO: MACRO Y MICROAMBIENTE

2.2.1 ANÁLISIS PEST

2.2.1.1 POLÍTICO

Este proyecto contará con el financiamiento de la Corporación Financiera Nacional, la cual está siendo promovida por el Gobierno del Ecuador.

Este crédito directo está dirigido y beneficia a personas naturales, personas jurídicas, privada, mixta o pública; bajo el control de la Superintendencia de Compañías.

Cooperativas no financieras, asociaciones, fundaciones y corporaciones; con fines de lucro y personería jurídica. (Cfn.fin.ec, 2010)

Con esto las microempresas están siendo motivadas para el desarrollo y la iniciativa del emprendimiento; además promueven la renovación de empresas que están en proceso de cambios y precisan de una inversión para el crecimiento, tanto obras civiles, maquinarias, equipos, fomento agrícola, semoviente. Y también de un capital de Trabajo, como la adquisición de materia prima, insumos, materiales directos e indirectos, pago de mano de obra, etc.

Esta es una forma positiva que el Gobierno está fomentando para ofrecer préstamos a microempresarios y con esto el desempleo bajará en su mayoría. (Véase en Anexo 1)

2.2.1.2 ECONÓMICO

En América Latina, Ecuador está en el puesto octavo de la economía más grande. Con esto se diferencia de los demás países por ser más intervencionistas y también uno de las más complicadas en generar riqueza. Por el momento el país mantiene su estabilidad pero no son tan fuertes.

El Ecuador se encuentra situado muy bien geográficamente, por su clima que es estable y da un punto positivo en el sector agrícola; al mismo tiempo el gobierno actual está aprovechando al máximo el recurso del petróleo para obtener un desarrollo suficiente, la cual lo ubicará como un país con grandes reservas.

En la actualidad el Banco Central registró un importante crecimiento interanual del 8.62% en el primer trimestre de 2011, por el buen manejo en el sector petrolero, la cual es la primordial fuente de ingresos.

La economía pronostica una expansión en el PIB del 5,1%, a comparación del año pasado que se registró el 3,58%. (Univision.com, 2011)

Con estos datos importantes el Ecuador alcanzará un mayor cambio con el gobierno actual, y sólo el presidente de la república tendrá la decisión de seguir haciendo lo mejor para el país y la economía evolucione al pasar de los días.

Estadísticas macroeconómicas (Bce.fin.ec, 2010 – 2011)

- Producto Interno Bruto, PIB e ingreso per cápita:

El crecimiento del PIB en el 2010 fue de 3.58%, la cual nos permite analizar que la producción en la economía del país va en buen camino; por lo tanto beneficia al proyecto, ya que la población está teniendo ingresos justos y estables para realizar gastos en una saludable alimentación.

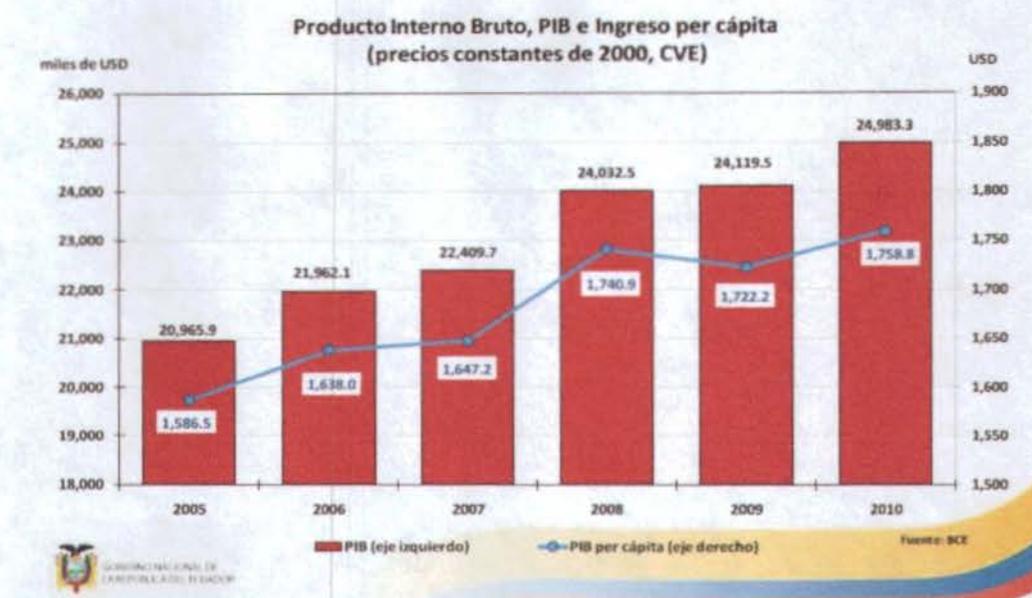


Figura 2-1: Producto Interno Bruto, PIB e Ingreso per cápita

- Inflación:

El incremento de la inflación en los bienes, servicios y alimentos provoca causas variadas, que pueden perjudicar a nuestro negocio gastronómico; porque si hay alzas en los precios, por lo tanto el costo de los platos subirá, así la demanda de concurrencia a este bajará al momento de que las personas no van a requerir del servicio por sus precios elevados.

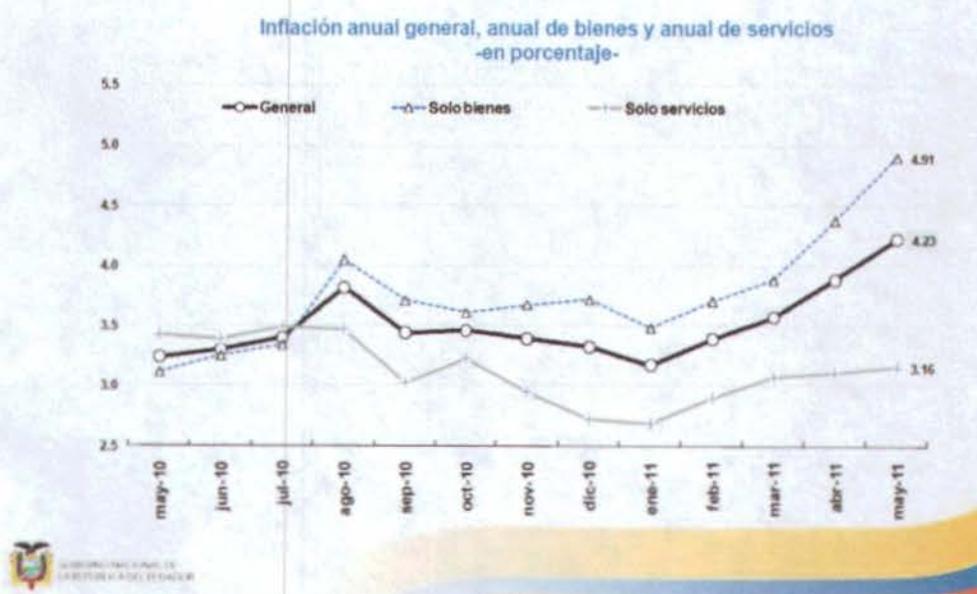


Figura 2-2: Inflación anual de bienes y servicios

Inflación anual general, anual de los alimentos y anual sin alimentos
-en porcentaje-

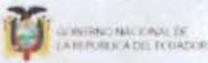
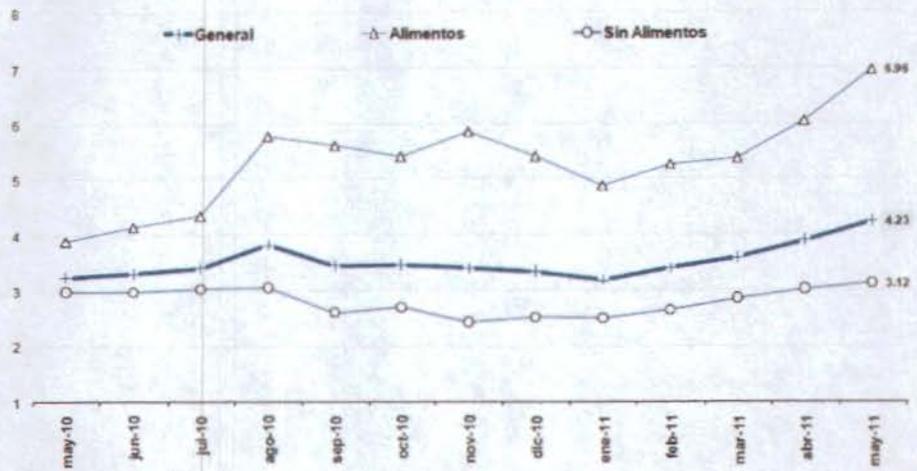
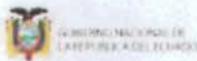
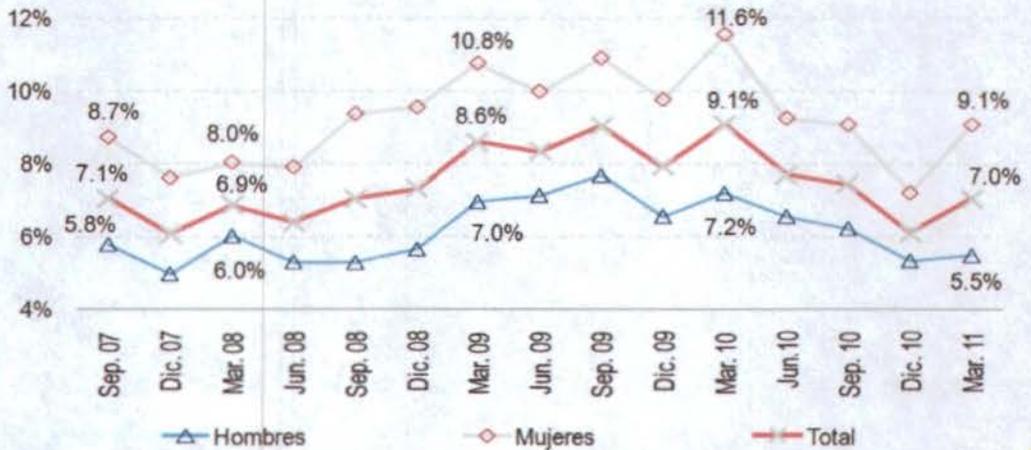


Figura 2-3: Inflación anual de alimentos y sin alimentos

- Desempleo:

Las cifras de marzo de 2011 nos muestran que en el Ecuador el 9,1% de las mujeres y el 5,5% de los hombres se encuentran desocupados; la cual provocó un aumento de desempleo mayor por la parte de las mujeres.

Desocupación total y por sexo



Fuente: INEC

Figura 2-4: Desocupación total y por sexo

Con esto nuestra empresa ofrecerá más fuentes de trabajos, así se podrá disminuir el desempleo en nuestro país y mejorar los aspectos económicos y

sociales en cada habitante. Con la finalidad de evitar la explotación laboral, cada colaborador del restaurante estará afiliado al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social para que cuente con todos los beneficios de la ley.

2.2.1.3 SOCIO-CULTURAL

La mala alimentación a la hora del almuerzo a nivel ejecutivo es un caso muy preocupante ya que es la causa de stress y que por la falta de tiempo y al no poder alimentarse saludablemente, opta por la comida rápida o bien llamada chatarra, la cual a la larga es dañina para la salud.

En nuestro país nos dejamos influenciar mucho por conceptos que vienen de otras partes del mundo, y por no existir motivación se los pone en práctica. Por lo tanto somos plagiadores de ideas extranjeras.

En esta sociedad estamos intoxicados de conceptos extranjeros, como la moda, la comida rápida, cultura, violencia; que a la vez nos está transmitiendo factores negativos, esto nos da como resultado que todo lo que es hecho en Ecuador es malo. No nos beneficia en nada porque estamos dando un mal concepto de nuestra tierra; sería muy diferente que las personas cambien su mentalidad, se sientan orgullosos de su país, promuevan la gastronomía que existe, preparado con productos totalmente ecuatorianos.

2.2.1.4 TECNOLÓGICO

La tecnología hoy en día está creciendo de una manera veloz y es un punto indispensable en toda empresa o proyecto. En la actualidad las tendencias tecnológicas fomentan el crecimiento y la innovación, para con esto ganar distintas oportunidades que la ciencia nos ofrece.

Entidades gubernamentales como Supertel y Conatel, son las encargadas de la administración de las telecomunicaciones en el país. Regulando los registros totales de las cuentas que existen y llevando un control del crecimiento de las conexiones a internet de las mismas a que los usuarios tienen acceso.

Conatel administra los sectores de telecomunicaciones para que su operación sea siempre eficaz; tienen normas determinadas por la ley, que los operadores tienen que cumplir para que satisfagan la necesidad de comunicación.

Por otro lado, Supertel tiene la responsabilidad de que los servicios de telecomunicaciones como radio, televisión tengan una calidad de transparencia, para que los usuarios obtengan un servicio de primera categoría.

El siguiente cuadro nos indica los proveedores de internet, de acuerdo al Conatel, en abril del 2008, las cuales se encuentran 6 empresas encargadas de proveer internet y tienen el 80% del mercado. En Quito y Guayaquil son las ciudades que tienen más demanda de este servicio.

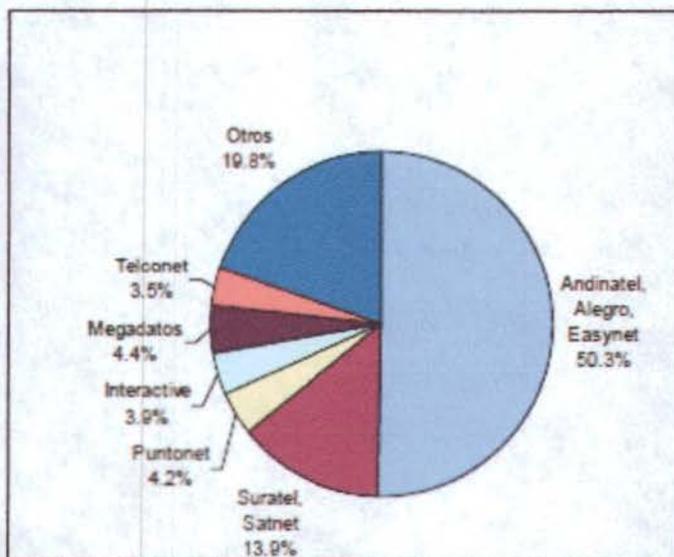


Figura 2-5: Proveedores de Internet

Según estadísticas de Supertel, la empresa Conecel tiene el 69,67% del mercado de telefonía móvil en el país, registrando un crecimiento insuperable de abonados en este año 2011.

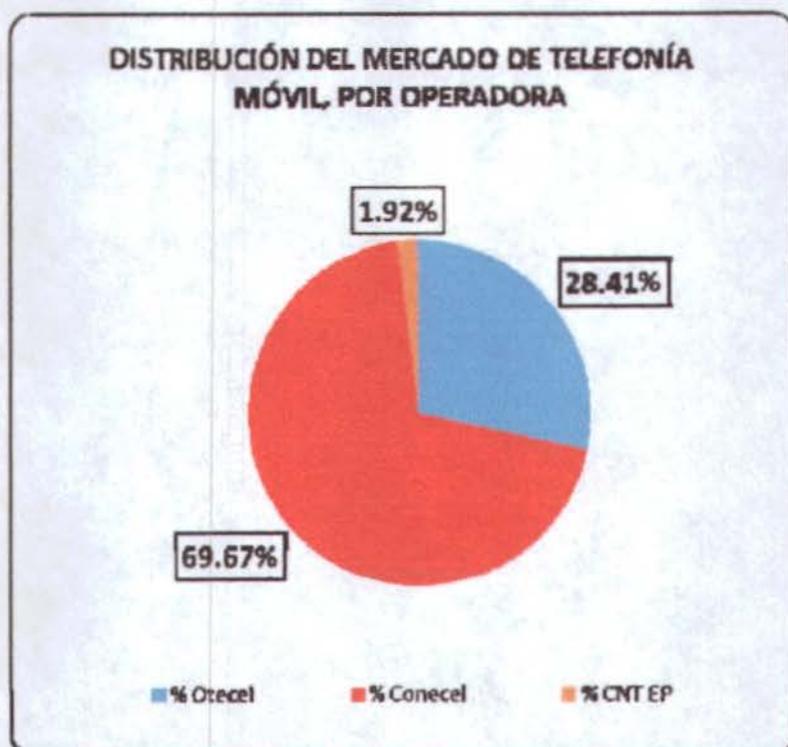


Figura 2-6: Distribución del mercado de telefonía móvil por operadora

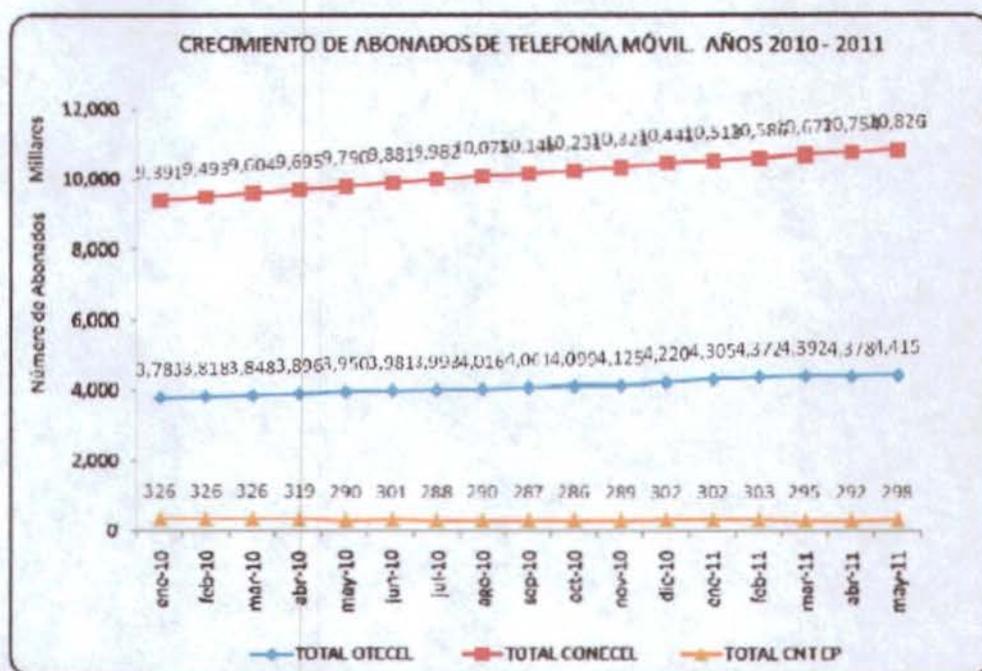


Figura 2-7: Crecimiento de abonados de telefonía móvil

Hoy en día las empresas de telecomunicaciones es un servicio primordial para el desarrollo tecnológico de las empresas.

Con estos puntos citados podemos decir que la tecnología es un factor de crecimiento, tanto económico, como empresarial; ya que es una partida muy importante en todos los aspectos.

Esto hace que los procesos productivos mediante la tecnología sean una herramienta indispensable hoy en día, para la competitividad empresarial.

Por otro lado las redes sociales en estos tiempos están en un crecimiento que nos benefician totalmente para poder darnos a conocer, mostrando nuestros productos y servicios de calidad a ofrecer a nuestros clientes de una manera gratuita y accesible a todas las personas sin límites para llegar así a todas las partes del Ecuador.

Entre las redes sociales escogidas para promocionar **La HOJA Resto** están: Facebook, Twitter, Blogs informativos y mailing electrónicos.

2.2.2 ANÁLISIS DE PORTER

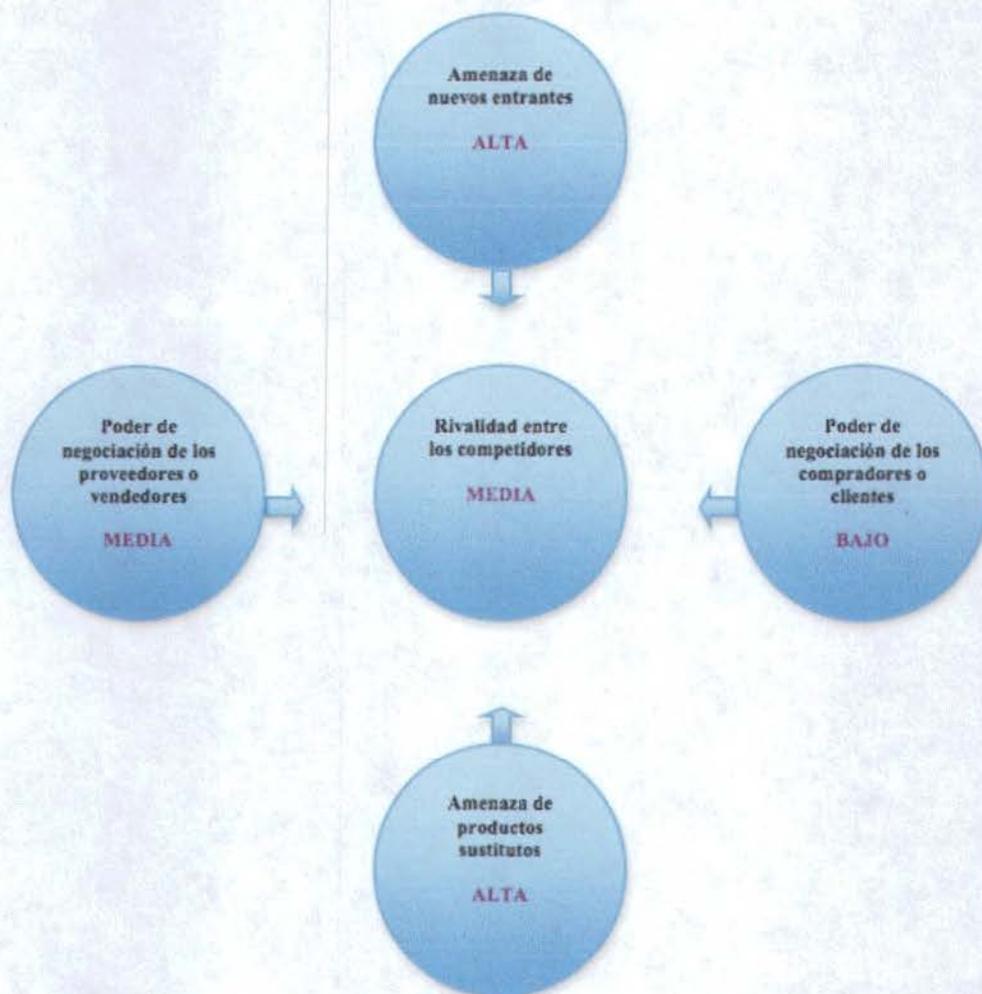


Figura 2-8: Porter

2.2.2.1 PODER DE NEGOCIACIÓN DE CLIENTES

Sin clientes ningún elemento de nuestro proyecto tendría sentido. Se tiene que conocer a los tipos de comensales que se quiere llegar y en base a esto se prepara lo que se quiere vender, con los intereses de los mismos.

Este proyecto está dirigido a un target de nivel socio económico medio-alto y alto de ejecutivos y familias, que corresponde a los adultos de 25 años de edad en adelante, por lo que estos buscan comida nutritiva, de calidad y variada. Por lo tanto se les garantiza alimentos orgánicos en la mayoría de platos, que ayuda a un

mejor desempeño de su salud, a la vez son conscientes de los beneficios que estos contienen y ayudan a no continuar contaminando el medio ambiente.

La empresa en sí trata de que la postura de los compradores hacia el servicio que se brinda sea siempre visto de una forma positiva, más que todo porque el consumidor está relacionado con el producto a vender; por lo tanto se lo denomina bajo debido a que es una empresa nueva y existe una factibilidad mayor porque no es un tema tan explotado en la ciudad.

2.2.2.2 PODER DE NEGOCIACIÓN DE PROVEEDORES

La empresa está encargada de escoger los mejores proveedores para que suministren la materia prima; la cual tiene que ser de la mejor calidad, con esto formar y mantener estándares altos.

Contaremos con un proveedor principal que nos abastecerá con los alimentos que necesitaremos para la preparación de nuestro menú, cabe recalcar que si por cualquier fuerza mayor haya un alza de precios y no nos beneficie en nuestro presupuesto tendremos opciones a proveedores que sustituirán al principal pero no a la calidad de nuestros alimentos. Esta se la considera con un nivel medio.

2.2.2.3 AMENAZA DE NUEVOS ENTRANTES

La amenaza de tener nuevos entrantes es alta, debido a que existe una empresa que comercializa platos a la carta elaborados a base de alimentos orgánicos en la ciudad de Guayaquil.

Con esto la llegada de nuevos competidores es factible, por lo que este tema orgánico se está dando a conocer en el medio gastronómico complementándolo con una tendencia llamada Slow Food que no se la conoce mucho en este país; cabe señalar que los alimentos orgánicos tienen un precio más elevado que los convencionales, lo que no resta, que los productos orgánicos son mejores, altamente saludables y lo más importante no contienen químicos.

2.2.2.4 AMENAZA DE PRODUCTOS SUSTITUTIVOS

Se la considera alta, debido a que lo orgánico ya se encuentra en el país y se está dando a conocer, por el momento existen productos de la misma clase y podrán sustituirnos, sin embargo la finalidad de este proyecto, es dar a conocer los atributos que brinda esta clase de productos; además otro posible elemento de los productos vegetarianos, que a simple vista son similares a los alimentos orgánicos, por el tratamiento de su cultivo hasta el momento de la preparación de la misma.

2.2.2.5 RIVALIDAD ENTRE LOS COMPETIDORES

Se la ubica con un nivel Medio por lo que hoy en día existe un competidor directo que ofrece comida orgánica gourmet y como competidores indirectos están los restaurantes vegetarianos enfocados a personas que no comen carnes y de comida light dirigido para personas que cuidan su figura.

Como al momento no existe más competencia directa aparte del restaurante mencionando, que no causa mayor perjuicio al proyecto en su exitosa rentabilidad; así se podrá brindar una mejor atención y a la vez se da a conocer los beneficios que los alimentos orgánicos ofrecen a la salud de clientes, importante información que no es mencionada por el competidor.

CAPÍTULO 3: METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

3.1 CONTRIBUCIÓN POTENCIAL DEL ESTUDIO

La investigación se respalda por dar a conocer los alimentos orgánicos y a la comunicación del hombre con la naturaleza, ayudando a que las personas tengan una mejor nutrición; a la vez dar una nueva opción del buen proceso de los desechos en los restaurantes y así poder concientizar a todos sobre el medio ambiente.

Los alimentos orgánicos no contienen químicos a comparación de los tradicionales al momento de ser cultivados y tampoco se los altera genéticamente. Se los produce naturalmente para que conserven sus nutrientes y por eso son productos sanos, que ayudan a llevar una alimentación de calidad para el cuidado del cuerpo.

Existen estudios confirmando que los alimentos orgánicos tienen una mayor calidad de nutrición para los comensales, por lo que son más sabrosos y mantienen un aroma agradable. Esto se debe porque se respeta el tiempo de evolución altamente natural, para con ello puedan recopilar sus nutrientes.

Evidentemente los productos orgánicos al pasar de los días ganan más terreno, ya que protegen la salud, brindando una calidad superior. Con esto se está formando conciencia, forjando una nueva era para que el consumidor se preocupe por llevar una dieta saludable y a su vez se contribuye a la preservación del medio ambiente.

La agricultura ecológica es beneficiosa por su desarrollo sustentable, previniendo el deterioro de los suelos, conservando la riqueza en las tierras de cultivos. Al momento de eliminar la utilización de químicos se libra la contaminación de recursos naturales, que son esenciales en el presente y para futuras generaciones. Así la actividad del hombre con la naturaleza, va a crear una unión para preservar y disminuir los niveles de envenenamiento al planeta.

Hoy en día el manejo de desechos es una alternativa de reciclaje y uno de los procesos más utilizados en la reducción del volumen de los residuos.

En la industria comercial del país se producen inmensas cantidades de desperdicios, con esta finalidad se realiza la investigación para dar a conocer la importancia del buen manejo de desechos orgánicos; así ayudando a la conservación ambiental y con esta obtener un cultivo altamente confiable de productos orgánicos que nos brindará una alimentación 100% saludable para cada habitante del planeta.

Contribución:

Esta investigación sobre la influencia de la comercialización de alimentos orgánicos y el desarrollo de procesos amigables con el medio ambiente en la ciudad de Guayaquil ofrece la oportunidad de cuidar la condición de vida de las generaciones venideras, para con ello se beneficiará los suelos y tendrán a cargo todos los recursos para proveer una dieta segura de alimentos orgánicos sin químicos.

Con esto se evitará el desgaste de los suelos con el sembrado orgánico, así el enlace alimenticio tomará un buen rumbo.

A la vez se ayudará a los productores pequeños a que utilicen esta nueva técnica de cultivos orgánicos, para que en el futuro la agricultura sea totalmente natural. Y también se concientizará a las industrias para que manejen con cautela los desechos orgánicos que a diario producen y así poder disminuir los desperdicios en gran escala.

Con estos puntos se concientizará a las personas para que conozcan los beneficios que brindan los alimentos orgánicos y la preservación del medio ambiente.

3.2 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.2.1 OBJETIVO GENERAL

Analizar el cuidado del medio ambiente mediante el uso de técnicas no contaminantes y proponer el consumo de alimentos orgánicos que son más saludables.

3.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Identificar una conciencia ambiental, en cuanto a la separación de desechos y la utilización que éstos pueden tener.
- ✓ Relacionar los beneficios positivos que brindan los alimentos orgánicos para identificar el consumo de los mismos en la ciudad de Guayaquil.

3.3 MARCO TEÓRICO

3.3.1 MARCO REFERENCIAL

Según la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM 2003), se cuenta con 750 organizaciones miembros en más de 100 países. Este organismo internacional cuenta con Normas Básicas, que define a agricultura orgánica como una perspectiva que se basa en procedimientos para ayudar al ecosistema; la misma da como resultados ambientes sostenibles, obteniendo alimentos saludables y una buena nutrición. Las normas que regulan la agricultura orgánica prohíben los químicos y los organismos modificados genéticamente; el cumplimiento de las mismas se las garantiza con la inspección, certificando la alimentación del cliente protegiéndolo del consumo de alimentos no cultivados correctamente.

Según Slow Food Ecuador (s.f.) asociación eco gastronómico fundado en Bra – Italia, tiene como propósito salvaguardar la calidad de vida en todos los aspectos y la preservación del planeta tierra. Esta cree en una nueva gastronomía, utilizando los recursos que nos brinda el medio ambiente, protegiendo los

alimentos, métodos de cultivos; y así ofreciendo alternativas válidas para el crecimiento de la agricultura en las comunidades.

La finalidad del proyecto de investigación quiere implementar en la consciencia de cada persona los beneficios del cultivo y consumo de alimentos orgánicos brindan a la salud, no dejando atrás a la preservación del medio ambiente. Con esto todos los puntos citados permitirán que se implemente un sistema que proporcione alimentos orgánicos 100% naturales y así se fomentará la participación de organismos que garanticen el buen manejo de este tema.

3.3.2 MARCO TEÓRICO

Slow Food es un movimiento internacional que se interesa por la calidad de vida en general y supervivencia del planeta. Esta cree en la nueva gastronomía que se basa en la libertad de elección, utilizando respetuosamente recursos de la madre tierra.

El propósito de esta asociación eco gastronómica es proteger los alimentos, sus métodos de cultivo y de transformación tradicionales sostenibles, y a la vez defender la biodiversidad de los productos cultivados.

Por eso comer es un acto agrícola, la cual los alimentos de calidad tienen que ser:

Buenos: frescos, capaz de satisfacer a los comensales.

Limpios: que su producción no ponga en peligro al ecosistema de la tierra.

Justos: que en todas las etapas del proceso de producción sean respetuosas, desde el productor al consumidor. (Slowfoodecuador.com, s.f.)

3.3.3 MARCO CONCEPTUAL

Comida orgánica: Son alimentos orgánicos que están libres de sustancias químicas, como pesticidas que se usan en la siembra de los alimentos. Se obtienen a partir de cultivos caseros y cuando se trata de animales, son aquellos que garantizan que la carne proviene de criaderos en donde son alimentados con comida orgánica. (Revista Fucsia.com, s.f.)

Residuos orgánicos: Estos quieren decir biodegradables. Tiene como característica desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en materia orgánica.(Revista Ecomarca.com, s.f.)

Conciencia ambiental: *Está formado por las palabras: “conciencia” que proviene del latín conscientia, se define como el conocimiento que el ser humano tiene de sí mismo y de su entorno; y la palabra “ambiente o ambiental”, se refiere al entorno, o suma total de aquello que nos rodea, afecta y condiciona, especialmente las circunstancias en la vida de las personas o la sociedad en su conjunto.* (Varga B., s.f.; p.1)

Vida Slow: *Es un cambio cultural hacia la desaceleración de nuestra forma de vida y hacia un mayor disfrute de la misma. Basándose en una vuelta hacia la revalorización de los afectos, la realización de actividades placenteras y en comer saludablemente (Slow Food, no Fast Food). Consiste en un cambio en nuestra actitud ante la vida, relacionado con la desaceleración en la forma de comer, de trabajar, un mayor espacio para el ocio, el relax, los hobbies y las relaciones afectivas.* (eutimia.com, s.f.)

CAPÍTULO 4: PLAN DE MARKETING

4.1 ANÁLISIS SITUACIONAL

4.1.1 ANÁLISIS DE MERCADO

4.1.1.1 MACROAMBIENTE

Entorno Demográfico:

Sexo: masculino y femenino

Raza: Todas las razas

Edad: 25 años en adelante

Ubicación: Guayaquil

Tamaño: Empresa mediana

Entorno Económico:

El Ecuador es un país participativo, eso lo diferencia en este tiempo y donde el crecimiento de las riquezas es de los más dificultosos en América Latina. El ingreso de estas tiene diferencias notables donde el 20% de las personas más poderosas tienen el 54,3% de fortuna y el 91% de tierras. El 20% de las personas de pocos recursos tienen el 4,2% de fortuna y el 0,1% de tierras. La economía tiene cierto equilibrio pero sus bases no son fuertes. (Falconí F. y Oleas J., 2004)

La situación económica del Ecuador nos favorecerá para poder mantenernos en el mercado, siendo una empresa estable que nos beneficiará a todos, desde el precio de nuestros platos que vamos a brindar, que tendrá una aceptación excelente con los consumidores que quieran cuidar su salud y a la vez al medio ambiente.

Entorno Natural:

Este restaurante de comida orgánica va desarrollar su actividad en la ciudad de Guayaquil. Va tener una rigidez operativa para adaptarse a esta ciudad y en un futuro a diferentes partes del Ecuador, ofreciendo productos nacionales, de buena calidad para que la comunidad disfrute de una comida saludable.

El entorno tiene una influencia notable sobre la actividad de las empresas, pero lo que sin duda tiene en consideración este restaurante es que la economía está teniendo conceptos negativos sobre las denuncias del agotamiento de los recursos naturales, la contaminación; el cual comprende el deterioro medioambiental.

Por ello, **La HOJA Resto** tiene la responsabilidad de proteger nuestro entorno para las futuras generaciones y la imagen que la empresa necesita para ser el líder en comida orgánica y también líder ambiental.

Lo ecológico pasa por la "reutilización", aplica materiales reusables, cuando es posible, y siempre que no comprometan los estándares de calidad, seguridad e higiene que desea para sus consumidores.

Entorno Político y Legal:

El restaurante contará con todos los reglamentos y estatutos del Código de Comercio y del Registro Mercantil.

Estará sometida también a todas las leyes de Sanidad para mantener los niveles de calidad en sus productos al igual que cualquier otra empresa de comidas.

Además nuestros trabajadores tendrán todos los documentos en regla de acuerdo a las leyes que rigen el Estatuto de los Trabajadores del país, y sometido a cualquier otra ley y precepto que le afecta de manera indirecta o directa debido a su actividad.

Entorno Cultural:

El Ecuador tiene una gran diversidad en su gastronomía, la cual cambia en las 4 regiones por su cultura.

Las personas en estos tiempos están rodeadas de una sociedad que moldean los valores y distintas creencias, que a la vez definen las relaciones con los demás.

Al momento de consumir los convidados se dejan llevar por la moda y no se dan cuenta del producto si es bueno o malo.

Por esta razón este restaurante de comida orgánica va a culturizar a las personas para que consuman comida saludable, preparada con productos de alta calidad y por supuesto totalmente ecuatoriano.

Los ecuatorianos en la actualidad han creado su interés en alimentarse sanamente y por este punto el mercado orgánico está en crecimiento.

4.1.1.2 MICROAMBIENTE

Cliente:

Es el factor más importante del entorno, ya que integran y son protagonistas del consumo diario del restaurante en el cual nos enfocamos al target del nivel socio-económico medio alto, alto que corresponde específicamente a ejecutivos y familias.

Competidores:

Hay una amplia gama de competidores por lo cual los dividiremos en las siguientes partes:

Competidores directos: restaurante de comida orgánica gourmet.

Competidores indirectos: restaurantes de comida vegetariana y de comida light.

Proveedores:

Son las personas que proporcionan los recursos al restaurante ya que con ellas podemos contar con los suministros alimenticios.

Algunos parámetros que nos enfocaremos para tener un buen proveedor serán:

Precio: entiéndase por precio no es buscar algo barato sino tener un producto de calidad a un costo razonable.

Calidad: tener una excelente calidad de los alimentos sin temor a que estén caducados o que contengan alguna variación no requerida.

Plazo del pago: condiciones de pago que nos brinda el proveedor, si tenemos que pagar al contado, o nos darían la facilidad para pagar a crédito.

Plazos de entrega: el tiempo que transcurre desde que hacemos el pedido hasta que nos lo entregan.

Garantías: las garantías que otorga cada proveedor y el periodo de duración de éstas.

4.1.2 ANÁLISIS FODA

FORTALEZAS:

- ✓ Es un proyecto innovador en el Guayaquil que busca la introducción de un restaurante con un concepto Ecológico que fomenta el cuidado del medio ambiente y se complementa con un menú que posee ingredientes saludables, en su mayoría orgánicos.
- ✓ Excelente calidad de comida, servicio, impulsando un estilo de comer diferente, libre de pesticidas y residuos de productos químicos sintéticos.
- ✓ Las personas se interesarán en conocer acerca del reciclaje.
- ✓ El esparcimiento familiar nos beneficia, ya que no se ha perdido esta buena costumbre.

DEBILIDADES:

- ✓ Ofrecer un concepto que no es conocido.
- ✓ Un poco más elevado a lo tradicional a pagar.
- ✓ Falta de interés en la alimentación saludable.
- ✓ Los clientes prefieren menús baratos.

OPORTUNIDADES:

- ✓ Ser unos de los primeros en crear un restaurante de comida saludable con un concepto ecológico.
- ✓ Crecimiento del mercado y extender el producto a nivel nacional.
- ✓ Cambio en la cultura alimenticia del mercado ecuatoriano.

AMENAZAS:

- ✓ Ofertar el mismo concepto.
- ✓ Otros competidores con el mismo tipo de producto.
- ✓ Productos sustitutos, alimentos light y/o vegetarianos.
- ✓ El alza de los aranceles en los productos nacionales y extranjeros.

4.1.3 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

La HOJA Resto reconoce dos tipos de competencia, la primera directa, es decir productos iguales y la segunda indirecta de productos sustitutos.

La competencia en la comida orgánica está en pleno crecimiento en el país, debido a que muchas personas no tienen conocimiento de este tema.

La tendencia que tiene la competencia es a la expansión del mismo tratando así de ganar nuevos segmentos dentro de la ciudad.

Competencia Directa

En el análisis de la competencia directa de La HOJA Resto se puede mencionar:

Alpha es el único competidor directo en el mercado de la comida orgánica y nos englobaremos en este, para poder saber sus debilidades y fortalezas.

Competencia Indirecta

Entre la competencia indirecta podemos clasificar:

Restaurantes de comida vegetariana.

Restaurantes de comida light.

Restaurantes varios que no ofrecen similares productos pero sí sustitutos a la comida orgánica.

4.1.4 PRODUCTO Y SERVICIO

MENÚ

Estructura del menú: Servicio variado de platos a la carta.

Entradas

Crepe de Mermeladas de Frutas
Crepe de Pollo al Curry
Crepe de Camarones
Pulpo al Carbón con Mantequilla
Camarones Envueltos en Tomate

Ensaladas

Ensalada César de Pollo
Ensalada de Pajaritas con Pollo
Ensalada a la Vinagreta de Frambuesa
Ensalada de Camarones
Ensalada de la Casa

Especialidades

Carnes

Filet Mignon de la Casa
Lomo a La Pimienta
Roastbeef con Mostaza
Costillas de Cerdo Glaseado

Aves

Cordon Bleu
Pollo al Jerez
Pollo al Curry
Milanesa Napolitana

Mariscos

Camarones al Ajillo
Salteado de Camarones y Pulpo
Corvina al Ajillo
Pulpo a la vinagreta

Almuerzos Ejecutivo

Ejecutivo 1
Ensalada de la Casa
Filet Mignon de la Casa
Postre
Bebida

Ejecutivo 2

Ensalada a la Vinagreta De Frambuesa

Roastbeef con Mostaza

Postre

Bebida

Ejecutivo 3

Ensalada de la Casa

Cordon Bleu

Postre

Bebida

Ejecutivo 4

Ensalada a la Vinagreta de Frambuesa

Pollo al Jerez

Postre

Bebida

Ejecutivo 5

Ensalada de la Casa

Camarones al Ajillo

Postre

Bebida

Guarniciones

Papas Fritas

Puré de Papas

Arroz

Croquetas de Yuca

Tapas

Patatas con Ali-Oli

Albóndigas de Arroz

Pulpo a la Gallega

Calamares a la Romana con Salsa Romesco

Jamón - Jamón

Pinchos

Pincho de Carne Verdura y Queso

Pincho de Lomo, Tocino y Piña

Pincho Mediterráneos

Pincho de Pescado

Pinchitos Mar y Tierra

Canapés

Montados Tártaros

Croquetas de Espaguetis
Montados de Queso al Vino
Bocaditos de Hojaldre
Barquitas de Apio con Nueces y Queso

Postres

Cheesecake de Frutilla
Cheesecake de Chocolate Marmoleado
Tartas de Frutas
Panacota de Canela y Frutas Rojas
Volteado de Piña a las 3 Leches

Bebidas Orgánicas

Clásico: Banana, Leche Y Sábila
Rojo: Fresas, Zumo De Naranja Y Sábila
Fresco: Mango, Zumo De Naranja Y Sábila
Suave: Durazno, Zumo De Naranja Y Sábila
Pura Vida: Fresas, Bananas, Zumo De Naranja Y Sábila
Liviano: Sandía, Zumo De Naranja Y Sábila

Bebidas Frías

Té Helado
Cola
Agua Natural

Bebidas Calientes

Te
Café

Jugos/Frozen

Coco
Naranja
Naranjilla
Mora
Limón

Vinos Tintos

Frontera (Cabernet Sauvignon)
La Finca (Malbec)
Trivento (Malbec)
Trapiche Roble (Malbec)
Casillero del Diablo (Merlot)

Vinos Blancos

Frontera (Chardonnay)
Reservado (Sauvignon Blanc)
Santa Elena(Chardonnay)
Santa Rita (Sauvignon Blanc)
Casillero del Diablo(Sauvignon Blanc)

Cocteles

Piña Colada
Alexander
Frozen Daiquiri
Caipiriña
Mojito
Chocotini
Cosmopolitan
La Hoja
Tequila Sunrise
Strawberry Margarita
Margarita Clásico

Cervezas

Club Verde
Pilsener Light
Corona

4.1.5 FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO

Reconocer la competencia

Se debe visitar a todos nuestros competidores para poder observar sus fortalezas y debilidades, de tal modo podamos competir y aprender de ellos; y también podremos observar las preferencias y gustos de los convidados y así orientar nuestro restaurante.

Prevenir precios bajos

A pesar de que se puedan presentar precios más bajos de una posible competencia, al final los estudios revelan que el nivel de calidad de los productos y el valor de un beneficio adicional que se aporta con esta propuesta sana van a dar a La Hoja Resto una ventaja competitiva. De igual forma se han planificado menús ejecutivos que se acomodan al target y compiten en el mercado, siempre y cuando los alimentos tengan un excelente sabor, presentación, limpieza total y se brinde un servicio de calidad.

Buena ubicación

Al determinar nuestra ubicación tenemos que tomar en cuenta que sea un lugar céntrico donde la ventaja es que estaremos a la vista de los consumidores, contando así con una publicidad buena y ofreciendo un buen producto, el cual no habrá ningún problema en nuestro éxito de localización.

Espaciosas instalaciones

Se debe contar con un amplio comedor el cual los clientes se sentirán cómodos y a gusto. También en el área de cocina se debe tener un buen espacio para el chef y demás personal puedan ejercer sus labores eficientemente, sin riesgo alguno y además contar con un espacio para los insumos.

Alimentos de calidad

Siempre se debe utilizar productos frescos al momento de preparar los distintos platos y con esto tener a los proveedores correctos que nos

proporcionarán de los insumos que se necesitarán. Por lo tanto se venderán productos de calidad hechos con alimentos de calidad.

Higiene

La higiene debe estar presente en el piso, comedor, baños, cocina, personal, en el uniforme, etc., se basará en una limpieza total del restaurante, ya que con esto el restaurante obtendrá éxito rotundo.

Selección del chef

Una decisión importante es la selección del chef, el cual debe tener una buena sazón para la realización de los platos y adaptarse al estilo del menú que se le dará al restaurante.

Publicidad de expectativa

Al momento de iniciar un restaurante, una estrategia de marketing es crear expectativa antes de la inauguración, esto se realizará con volantes, publicidades radiales, prensa escrita, anunciando su apertura; el cual creará expectativa para visitar el restaurante y probar sus variados platos.

Servicio al cliente

El personal tiene que estar capacitado para ofrecer a los comensales un trato amable, ser servicial y rápido en la atención, tener una buena presentación, siempre mantener una sonrisa sincera, tener buenos modales, etc., esto nos beneficiará para que los clientes nos vuelvan a visitar.

Paciencia y dedicación

Se debe tener en cuenta que para tener éxito se necesitará perseverancia con los problemas que se puedan presentar; se debe tener dedicación y disciplina para poder sobrellevar todo el trabajo que conlleva administrar el restaurante; ya con estos puntos clave se obtendrá mucha seguridad para seguir dando un mejor servicio cada día a los convidados.

4.2 ESTRATEGIAS DE MARKETING

4.2.1 OBJETIVOS DE MARKETING

- ✓ Establecer una estrategia de mercado efectiva y accesible, con respecto a la publicidad tanto radial como prensa escrita.
- ✓ Incrementar las compras repetitivas de parte de nuestros clientes por medio de promociones.
- ✓ Construir una campaña publicitaria de atracción efectiva, trayendo nuevos clientes a nuestro restaurante.

4.2.2 SEGMENTACIÓN

Está dirigido al mercado de persona en formación, de 25 años en adelante. En este grupo de personas están incluidos: ejecutivos y familias. Estas personas son las que más frecuentan este tipo de restaurante, ya que su situación económica es media-alta y alta.

4.2.2.1 MACRO-SEGMENTACIÓN

Nos enfocaremos al segmento gastronómico, así con la estrategia de cubrir todas las necesidades del target estudiado.

4.2.2.2 MICRO-SEGMENTACIÓN

Vamos a identificar los grupos de compradores.

Localización: Personas de estatus medio - alto y alto.

Sexo: Masculino y Femenino.

Edad: 25 años en adelante.

Intereses: Mejorar la calidad de comida y del medio ambiente.

4.2.3 MERCADO META

La HOJA Resto estará ubicado en una zona empresarial localizándolo en la Plaza Orellana, al norte de la ciudad de Guayaquil en la Av. Francisco de Orellana.

Se lo sitúa en este punto estratégico para poder darnos a conocer y llegar a nuestro segmento meta que son los empresarios y familias de nivel socio económico medio-alto y alto.

4.2.4 POSICIONAMIENTO

El posicionamiento de **La HOJA Resto**, es que seremos la primera opción de restaurante de comida saludable, en su mayoría a base de productos orgánicos y contando con una decoración amigable con el medio ambiente.

Esto se puede conseguir por medio de la publicidad de prensa escrita, promociones por su inauguración y el marketing de boca en boca para poder posicionarnos en la mente del consumidor.

4.2.5 ESTRATEGIAS DE MARKETING MIX

4.2.5.1 PRODUCTO

“**La HOJA Resto**”, es un restaurante de comida orgánica, con la finalidad de cuidar la salud de todos y preservar el medio ambiente.

Para el desarrollo del marketing mix de **La HOJA Resto** se consideró en cuenta los siguientes factores:

Ofreceremos una variedad de platos cuyos precios van de acuerdo a su contenido. (Véase en Anexo 2)

4.2.5.2 PRECIO

ENTRADAS	COSTO	PRECIO
Crepe De Mermeladas De Frutas	\$1,75	\$2,63
Crepe De Pollo Al Curry	\$2,48	\$3,72
Crepe De Camarones	\$2,22	\$3,33
Pulpo Al Carbón Con Mantequilla	\$1,97	\$2,96
Camarones Envueltos En Tomate	\$2,50	\$3,75

ENSALADAS	COSTO	PRECIO
Ensalada César De Pollo	\$2,90	\$4,35
Ensalada De Pajaritas Con Pollo	\$3,07	\$4,61
Ensalada A La Vinagreta De Frambuesa	\$1,59	\$2,39

Ensalada De Camarones	\$2,21	\$3,32
Ensalada De La Casa	\$1,74	\$2,61

ESPECIALIDADES		
Carnes	COSTO	PRECIO
Filet Mignon	\$3,82	\$5,73
Lomo A La Pimienta	\$3,36	\$5,04
Roastbeef con Mostaza	\$3,86	\$5,79
Costillas De Cerdo Glaseado	\$3,08	\$4,62

Aves	COSTO	PRECIO
Cordon Bleu	\$3,26	\$4,89
Pollo Al Jerez	\$2,03	\$3,05
Pollo Al Curry	\$2,38	\$3,57
Milanesa Napolitana	\$3,02	\$4,53

Mariscos	COSTO	PRECIO
Camarones Al Ajillo	\$2,69	\$4,04
Salteado De Camarones Y Pulpo	\$3,67	\$5,51
Corvina Al Ajillo	\$2,00	\$3,00
Pulpo a la vinagreta	\$2,89	\$4,34

ALMUERZOS EJECUTIVOS		
Ejecutivo 1	COSTO	PRECIO
Ensalada De La Casa	\$0,87	\$1,31
Filet Mignon	\$1,80	\$2,70
Postre	\$2,00	\$3,00
Bebida	\$0,25	\$0,38
	\$4,92	\$7,38

Ejecutivo 2	COSTO	PRECIO
Ensalada A La Vinagreta De Frambuesa	\$0,80	\$1,20
Roastbeef con Mostaza	\$ 1,93	\$2,90
Postre	\$2,00	\$3,00
Bebida	\$0,25	\$0,38
	\$4,98	\$7,47

Ejecutivo 3	COSTO	PRECIO
Ensalada de la Casa	\$0,87	\$1,31
Cordon Bleu	\$1,63	\$2,45
Postre	\$2,00	\$3,00

Bebida	\$0,25	\$0,38
	\$4,75	\$7,13

Ejecutivo 4	COSTO	PRECIO
Ensalada A La Vinagreta De Frambuesa	\$0,80	\$1,20
Pollo Al Jerez	\$1,01	\$1,52
Postre	\$2,00	\$3,00
Bebida	\$0,25	\$0,38
	\$4,06	\$6,09

Ejecutivo 5	COSTO	PRECIO
Ensalada de la Casa	\$0,87	\$1,31
Camarones Al Ajillo	\$1,35	\$2,03
Postre	\$2,00	\$3,00
Bebida	\$0,25	\$0,38
	\$4,47	\$6,71

Guarniciones	COSTO	PRECIO
Papas Fritas	\$0,32	\$1,50
Puré De Papas	\$0,75	\$2,00
Arroz	\$0,30	\$2,00
Croquetas De Yuca	\$0,42	\$1,50

Tapas	COSTO	PRECIO
Patatas Con Ali-Oli	\$1,32	\$2,24
Albóndigas De Arroz	\$2,84	\$4,83
Pulpo A Gallega	\$2,21	\$3,76
Calamares A La Romana Con Salsa Romesco	\$2,16	\$3,67
Jamón - Jamón	\$1,77	\$3,01

Pinchos	COSTO	PRECIO
Pincho De Carne Verdura Y Queso	\$2,64	\$4,49
Pincho De Lomo, Tocino Y Piña	\$2,45	\$4,17
Pincho Mediterráneos	\$2,19	\$4,78
Pincho De Pescado	\$3,03	\$5,15
Pinchitos Mar Y Tierra	\$3,67	\$6,24

Canapés	COSTO	PRECIO
Montados Tártaros	\$1,08	\$4,00
Croquetas De Espaguetis	\$1,65	\$4,00
Montados De Queso Al Vino	\$1,69	\$3,70

Bocaditos De Hojaldre	\$1,60	\$3,50
Barquitas De Apio Con Nueces Y Queso	\$1,50	\$3,75

Postres	COSTO	PRECIO
Cheesecake De Frutilla	\$1,13	\$2,50
Cheesecake De Chocolate Marmoleado	\$1,11	\$2,50
Tartas De Frutas	\$1,00	\$2,00
Panacota De Canela Y Frutas Rojas	\$0,85	\$2,00
Volteado De Piña A Las 3 Leches	\$1,23	\$3,00

Bebidas Orgánicas	COSTO	PRECIO
Clásico: Banana, Leche Y Sábila	\$1,15	\$3,00
Rojo: Fresas, Zumo De Naranja Y Sábila	\$0,71	\$2,50
Fresco: Mango, Zumo De Naranja Y Sábila	\$0,81	\$3,00
Suave: Durazno, Zumo De Naranja Y Sábila	\$0,72	\$2,50
Pura Vida: Fresas, Bananas, Zumo De Naranja Y Sábila	\$1,21	\$3,00
Liviano: Sandía, Zumo De Naranja Y Sábila	\$0,96	\$2,50

Bebidas Frías	COSTO	PRECIO
Té Helado	\$0,20	\$1,00
Cola	\$0,25	\$1,50
Agua Natural	\$0,18	\$0,70

Bebidas Calientes	COSTO	PRECIO
Te	\$0,20	\$1,50
Café	\$0,20	\$1,50

Jugos/Frozen	COSTO	PRECIO
Coco	\$0,60	\$2,50
Naranja	\$0,50	\$2,50
Naranjilla	\$0,45	\$2,50
Mora	\$0,35	\$2,50
Limón	\$0,25	\$2,50

Vinos Tintos	COSTO	PRECIO
Frontera (Cabernet Sauvignon)	\$1,52	\$5,20
La Finca (Malbec)	\$1,66	\$5,70
Trivento (Malbec)	\$1,79	\$6,20
Trapiche Roble (Malbec)	\$1,83	\$6,70
Casillero del Diablo (Merlot)	\$1,40	\$5,20

Vinos Blancos	COSTO	PRECIO
Frontera (Chardonnay)	\$1,52	\$5,20
Reservado (Sauvignon Blanc)	\$1,78	\$5,40
Santa Elena (Chardonnay)	\$1,47	\$5,20
Santa Rita (Sauvignon Blanc)	\$1,52	\$5,20
Casillero del Diablo (Sauvignon Blanc)	\$1,43	\$5,20

Cocteles	COSTO	PRECIO
Piña Colada	\$3,08	\$4,50
Alexander	\$3,20	\$6,90
Frozen Daiquiri	\$2,04	\$4,50
Caipirifia	\$2,83	\$4,00
Mojito	\$2,48	\$4,50
Chocotini	\$2,39	\$6,90
Cosmopolitan	\$2,03	\$6,90
La Hoja	\$2,07	\$4,50
Tequila Sunrise	\$1,97	\$4,50
Strawberry Margarita	\$1,50	\$6,90
Margarita Clásico	\$1,51	\$6,00

CERVEZAS	COSTO	PRECIO
Club Verde	\$0,70	\$3,00
Pilsener Light	\$0,60	\$2,50
Corona	\$1,15	\$4,00

Tabla 4-1: Costos de las recetas

MENU



Dulces

Pastries - Biscuits - Tiramisu

Appetizers - Soups

Specialties

Entradas - Insaladas

ALMUERZOS EJECUTIVOS

- EJECUTIVO 1 \$7.38
 ENSALADA DE LA CASA
 FILET MIGNON
 POSTRE
 BEBIDA
- EJECUTIVO 2 \$7.47
 ENSALADA A LA VINAJETA DE FRAMBUESA
 ROSTROBEEF CON MOSTAZA
 POSTRE
 BEBIDA
- EJECUTIVO 3 \$7.13
 ENSALADA DE LA CASA
 CORDON ROJO
 POSTRE
 BEBIDA
- EJECUTIVO 4 \$6.09
 ENSALADA A LA VINAJETA DE FRAMBUESA
 POLLO AL TEREZ
 POSTRE
 BEBIDA
- EJECUTIVO 5 \$6.71
 ENSALADA DE LA CASA
 CAMARONES AL AJILLO
 POSTRE
 BEBIDA



ENTRADAS

- CREPE DE MERMELADAS DE FRUTAS \$2.63
- CREPE DE POLLO AL CURRY \$3.72
- CREPE DE CAMARONES \$3.33
- PULPO AL CARBÓN CON MANTQUILLA \$2.96
- CAMARONES ENVUELTOS EN TOMATE \$3.75



ENSALADAS

- ENSALADA CÉSAR DE POLLO \$4.35
acompañada con vegetales y pollo.
- ENSALADA DE PAJARITAS CON POLLO \$4.61
acompañadas de hortaliças, pasta y pollo.
- ENSALADA A LA VINAGRETA DE FRAMBUESA \$2.39
deliciosos vegetales bañados en vinagreta de frambuesa.
- ENSALADA DE CAMARONES \$3.32
acompañada con vegetales y camarones.
- ENSALADA DE LA CASA \$2.61
lechuga, pimiento, champiñones, croûtons, tomate cherry,
salsa de mostaza y miel.



Entradas - Ensaladas

ESPECIALIDADES

- CARNES**
- FILET MIGNON DE LA CASA \$5.73
filete servido con dos guarniciones.
 - LOMO A LA PIMIENTA \$5.04
lomo servido con dos guarniciones.
 - ROASTBEEF CON MOSTAZA \$5.79
lomo de filete bañado en salsa de mostaza servido con dos guarniciones.
 - COSTILLAS DE CERDO GLASEADAS \$4.62
en su propio jugo al momento y dos guarniciones.
- AVES**
- CORDON ROUGE \$4.89
pollo bañado con salsa de la casa y dos guarniciones.
 - POLLO AL JERIZ \$3.05
pollo bañado con salsa jerez y dos guarniciones.
 - POLLO AL CURRY \$3.57
pollo bañado con salsa al curry y dos guarniciones.
 - MILANESA NAPOLITANA \$4.53
milanesa con jamón y queso, tomate y dos guarniciones.
- MARISCOS**
- CAMARONES AL AILLO \$4.04
camarones bañados en salsa de ajo y dos guarniciones.
 - SALTEADO DE CAMARONES Y PULPO \$5.51
en su propio jugo al momento y dos guarniciones.
 - CORVINA AL AILLO \$3.00
tradicional filete preparado a la plancha con salsa de ajo y dos guarniciones.
 - PULPO A LA VINAGRETA \$4.34
pulpo cocido con pimientos servido con dos guarniciones.



GUARNICIONES

- PAPAS FRITAS \$1.50
- PURÉ DE PAPAS \$2.00
- ARROZ \$2.00
- CROQUETAS DE YUCA \$1.50



Especialidades

TAPAS

• PASTAS CON ALI-OEI	\$2.24
• ALBÓNDIGAS DE ARROZ	\$4.83
• PULPO A GALLEGA	\$3.76
• CARI AMARILLO A LA ROMANA CON SALSA ROMESCO	\$3.67
• JAMÓN - JAMÓN	\$3.01



PINCHOS

• PINCHO DE CARNE, VERDURA Y QUESO	\$4.49
• PINCHO DE LOMO, TOCINO Y PISA	\$4.17
• PINCHO MEDITERRANEO	\$4.78
• PINCHO DE PESCADO	\$5.15
• PINCHITOS MAR Y TIERRA	\$6.24



CANAPÉS

• MONTADOS TARTAROS	\$4.00
• CROQUETAS DE EMPAQUETIS	\$4.00
• MONTADOS DE QUESO AL VINO	\$3.70
• BOCADITOS DE HOJALDRE	\$3.50
• BARQUITAS DE APOO CON MUECES Y QUESO	\$3.75



POSTRES

• CHEESECAKE DE FRUTILLA	\$2.50
• CHEESECAKE DE CHOCOLATE MARMOLEADO	\$2.50
• TARTAS DE FRUTAS	\$2.00
• PANACOTAS DE CAFE A Y FRUTAS ROJAS	\$2.00
• VOLCADO DE PISA	\$3.00

JUGOS / FROZEN

• NARANJA	\$2.50
• MORA	\$2.50
• LIMÓN	\$2.50
• COCO	\$2.50
• NARANJILLA	\$2.50

BEBIDAS ORGÁNICAS

• CLÁSICO BANANA, LECHE Y SABILA	\$3.00
• BIHO FREAS, ZUMBO DE NARANJA Y SABILA	\$2.50
• FRESCO MANGO, ZUMBO DE NARANJA Y SABILA	\$3.00
• MIAVE, DURAZNO, ZUMBO DE NARANJA Y SABILA	\$2.50
• PURA VIDA, FREAS, BANANAS, ZUMBO DE NARANJA Y SABILA	\$3.00
• LIVIANO SANDIA, ZUMBO DE NARANJA Y SABILA	\$2.50





Figura 4-1: Menú

4.2.5.3 PLAZA

Estará ubicada en La Plaza Orellana en la ciudad de Guayaquil, situándolo en el norte de la ciudad en la Av. Francisco de Orellana. En este centro comercial encontramos a nuestra derecha los locales de comida:

- ✓ “Cocolón restaurante”: es un restaurante con platos típicos ecuatorianos, con un ambiente tradicional con lo moderno.
- ✓ Paradero Rustico “La casa del Cangrejo” con su slogan un gran lugar para comer: es un restaurante especializado en mariscos.

En el lado izquierdo encontramos:

- ✓ “California café”: es una pastelería y cafetería.
- ✓ “Rioko” peruvian-italian: es un restaurante fusión de comida peruana e italiana.
- ✓ “Dolce Vita” gourmet: es una heladería y dulcería.

En este mismo centro comercial encontramos la discoteca “Pa’ Cortarse las Venas”, “Medidas vivimos para cuidarte”, “Buen Hogar”, “Villa Italia Samborondón” y “Pharmacy’s”.

Alrededor de La Plaza Orellana encontramos edificios empresariales como: “World Trade Center”, “Millenium Center”, “Banco Edificio Pichincha”, “Claro”, “Las Torres del Norte”, “Centro Empresarial Las Cámaras”, “Grupo Quirola”, “Banco Promédica”, “Diners”, “Ministerio del Litoral” y “Contraloría General del Estado”. Casa comerciales de automóviles y motocicletas: “Ford”, “Toyota”, “Kia” y “Yamaha Motos”. Cadenas Hoteleras como: “Marriott Courtyard” y “Hilton Colón”. Centros Comerciales como: “Policentro”, “San Marino”, “Plaza Quil”, “Mall del Sol”. Gasolineras como: “Mobil” con el establecimiento de comida rápida “On the Run” y la gasolinera “Primax” con los establecimientos “Listo” y “Sweet and Coffee”. Restaurante buffet “Gran Chef” y comida rápida “McDonald’s”.

Por lo tanto donde estará ubicado el restaurante **La Hoja Resto** contará con mucho movimiento a toda hora del día y esto beneficiará en gran magnitud al restaurante.

4.2.5.4 PROMOCIÓN

En la promoción vamos a utilizar la Publicidad y marketing.

La HOJA Resto es un restaurante con concepto ecológico, en su menú encontraremos la mayoría de platos de comida orgánica, con el propósito de conservar el medio ambiente.

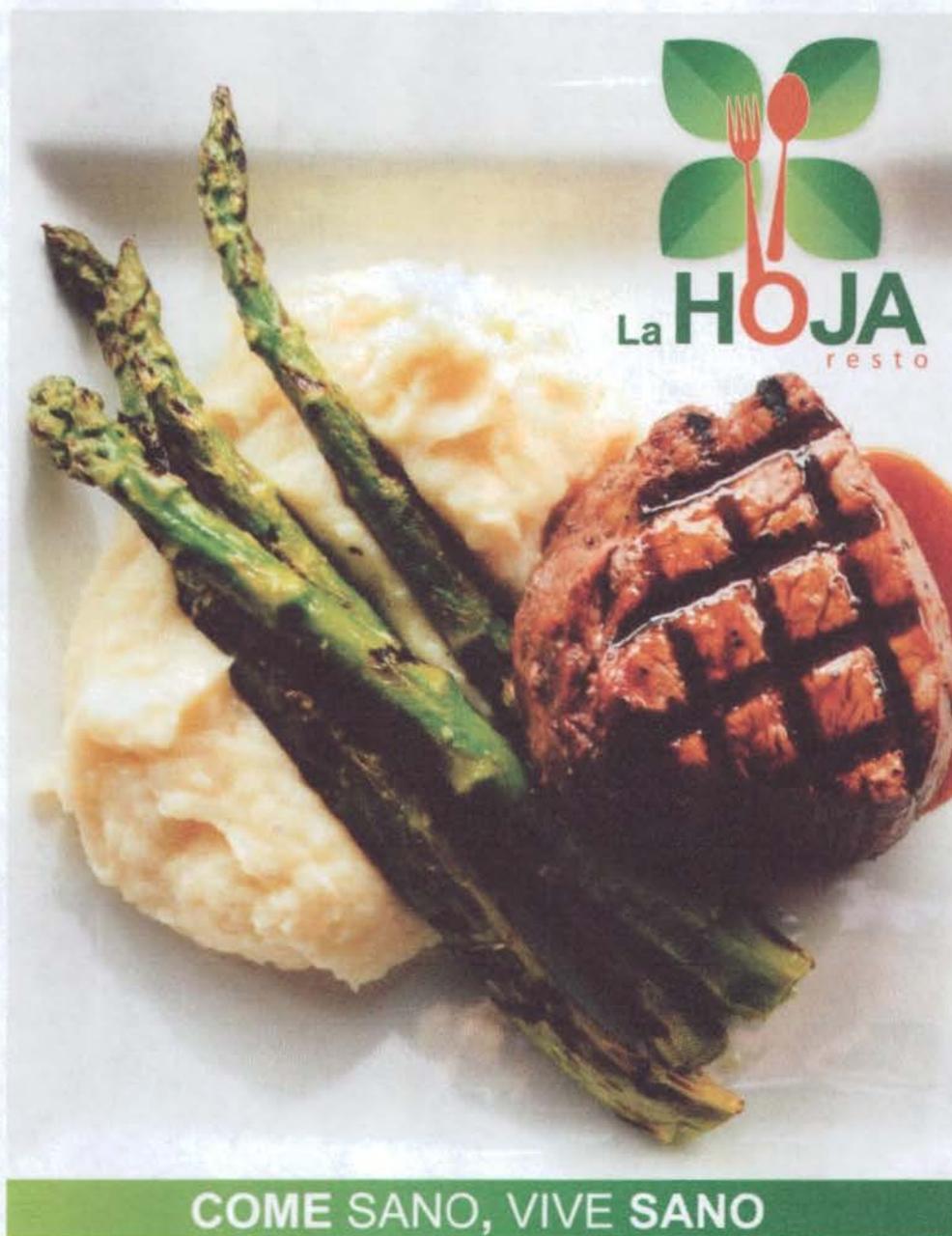
4.2.5.4.1 PUBLICIDAD

Como es un restaurante nuevo en el país se solicitará publicidad de prensa escrita tales como: revistas, banners; publicidad por medio de la web tal como: Facebook, Twitter, mailings, y publicidad boca a boca.

Los objetivos específicos de la publicidad que queremos mostrar son los siguientes:

- ✓ Participar en eventos ecológicos para poder dar a conocer los alimentos orgánicos y la decoración amigable.
- ✓ Tendremos convenios con agencias turísticas para promocionar nuestro restaurante y los turistas puedan tener un lugar innovador que visitar.
- ✓ Por la apertura del restaurante con nuestros primeros clientes, sortearemos cenas, esta promoción tendrá validez por los primeros 2 meses.
- ✓ En celebración de cumpleaños, el homenajeado tendrá dos opciones de escoger: una plato a su elección; o se le hará un descuento del 10% en su plato.

MAILING



 /La-Hoja-Resto  @lahojarestogye

Plaza Orellana, local 12 • Teléfono: 04 2 363656 - 09 1 353547 • lahojarestogye@gmail.com

Figura 4-2: Mailing

PUBLICIDAD DE REVISTA

Servicio de calidad, ofreciendo **SALUD, NUTRICIÓN** con alimentos **ORGÁNICOS**, en un ambiente que ayuda a concientizar a preservar los recursos naturales.



Plaza Orellana, local 12 • Teléfono: 04 2 363656 - 09 1 353547 • lahojarestogy@gmail.com

Figura 4-3: Publicidad de revista

TWITTER



Figura 4-4: Página de Twitter

The image shows a screenshot of the Facebook page for 'La Hoja Resto'. The page header includes the Facebook logo, a search bar, and navigation links for 'Inicio', 'Perfil', and 'Cuenta'. The page name 'La Hoja Resto' is prominently displayed, along with its location 'Restaurante / Cafetería' and 'Guayaquil'. A navigation menu on the left lists 'Muro', 'Publicaciones ocultas', 'Información', 'Fotos', and 'Editar'. A notification indicates that 17 people like the page. The main content area features a 'Muro' section with a search bar and several posts. Each post includes the page's profile picture, the text 'La Hoja Resto agregó una nueva foto', and a 'Fotos del muro' section showing a photo of a menu. The right sidebar contains 'Administradores (1)', a 'Usar Facebook como Katherine' button, 'Notificaciones', 'Promocionar con un anuncio', 'Ver estadísticas', 'Páginas recomendadas' (listing Selena Gomez and Dr. Expertus), 'Consejos', and a 'Promocionar mi página' button.

facebook

Buscar

Inicio Perfil Cuenta

La Hoja Resto
Restaurante / Cafetería Guayaquil [Editar información](#)

[Editar la página](#)

Administradores (1) [Ver todos](#)

Usar Facebook como Katherine

Notificaciones

Promocionar con un anuncio

Ver estadísticas

Páginas recomendadas [Ver todas](#)

Selena Gomez
a 3 de tus admiradores les gusta ella.
Me gusta

Dr. Expertus y sus jiwleis explor...
1 of your fans likes this.
Me gusta

Consejos

Usa los anuncios de Facebook para que más gente descubra tu página!

Anuncio de muestra: La Hoja Resto
El texto de tu anuncio va aquí.

Me gusta · A Katherine Salazar Piza le gusta esto.

[Promocionar mi página](#)

Muro

La Hoja Resto · Todos (Más recientes)

Compartir: Estado Foto Enlace Video Pregunta

¿Qué estás pensando?

La Hoja Resto agregó una nueva foto

Fotos del muro

Hace 10 minutos · Me gusta · Comentar · Compartir

La Hoja Resto agregó una nueva foto

Fotos del muro

Hace un minuto aproximadamente · Me gusta · Comentar · Compartir

La Hoja Resto agregó una nueva foto

Fotos del muro

Hace 2 minutos · Me gusta · Comentar · Trabaja · Compartir

La Hoja Resto

La Hoja Resto. Come Sano y Vive Sano

La Hoja Resto
Restaurante / Cafetería
página · A 17 les gusta esto.

Hace 4 minutos · Me gusta · Comentar · Compartir

La Hoja Resto agregó una nueva foto

Fotos del muro

Hace 12 minutos · Me gusta · Comentar · Trabaja · Compartir

Muro

Publicaciones ocultas

Información

Fotos

EDITAR

A 17 han indicado que les gusta esto

1 talking about this

Suscríbete a través de RSS

Compartir

Figura 4-5: Página de Facebook

BANNER

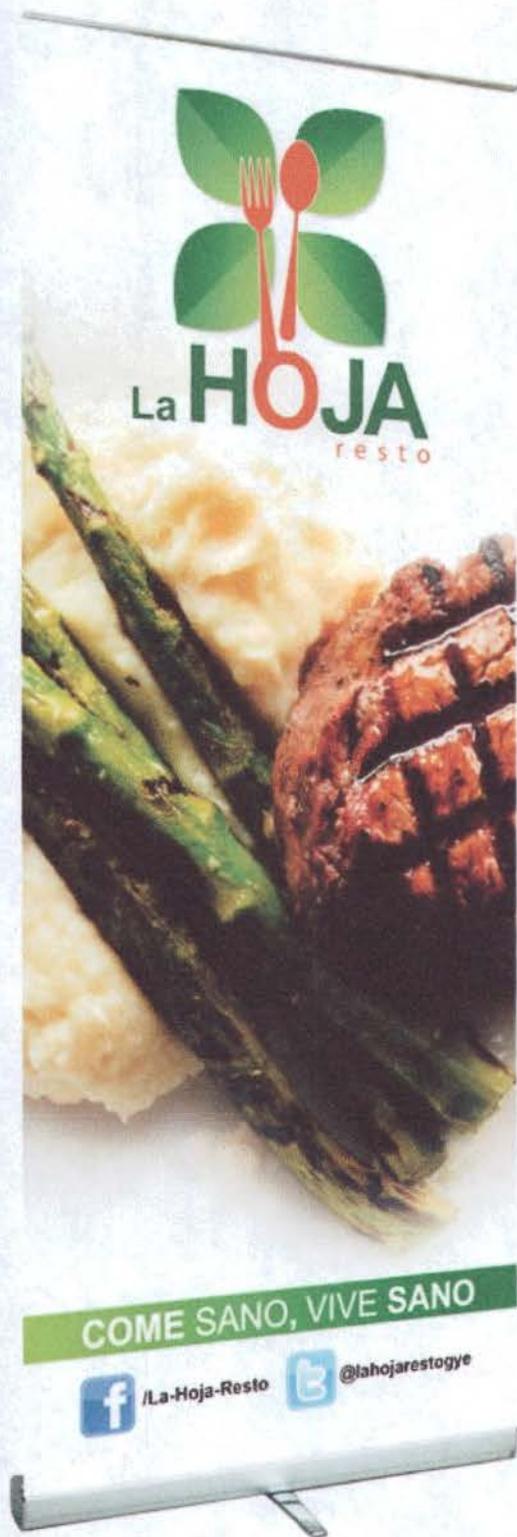


Figura 4-6: Banner

4.2.5.4.2 PLAN DE PROMOCIÓN

Por apertura del restaurante en la hora del almuerzo y después del trabajo se darán cupones para perforarlas con la finalidad de fidelizar a los clientes.

La temática de esta promoción es cada vez que asistan a nuestro establecimiento se le perfore un cuadro y así hasta llenar los 10 cuadros respectivamente, cada cupón del primer cuadrante estará perforado para atraer al cliente y es uso exclusivo de la persona facturada; con esto se hará acreedor de una porción de tapas o un almuerzo ejecutivo a su elección.



Figura 4-7: Cupones de promociones

4.2.5.4.3 MERCHANDISING

El merchandising son todas las técnicas para presentar el producto a nuestro consumidor, esto hace al producto más atractivo. Obsequiaremos a nuestros consumidores: plumas, llaveros y adhesivos publicitarios.

Llavero



Adhesivo para el carro



Pluma



Figura 4-8: Merchandising

4.2.5.4.4 IMAGEN CORPORATIVA

El uniforme de **La HOJA Resto** debe ser utilizado de acuerdo a las características aquí descritas siendo este reglamento el único mecanismo por medio del cual se regula el mismo, y ningún nivel o instancia de la organización está autorizada para cambiar, omitir, incorporar, modificar tales características. Las insignias aquí indicadas son las únicas que pueden ser portadas en el uniforme, salvo las condecoraciones establecidas en el reglamento correspondiente.

El uniforme comprende:

- ✓ Camiseta tipo polo color verde claro cuello en V con botones y en su lado izquierdo el logotipo.
- ✓ Pantalón negro.
- ✓ Zapatos deportivos color negro.

Accesorios:

Los miembros femeninos pueden optar por el uso de prendas tales como: aretes pequeños y discretos, reloj y anillo en caso de ser casada.

Los miembros masculinos pueden optar por el uso de prendas tales como: reloj y anillo en caso de ser casado.

Deben mantener una apariencia discreta, que no entre en contradicción con la formalidad del uniforme. Contando que debe estar en óptimo estado, con ninguna de sus partes desteñida o rota.

UNIFORME DEL CHEF



Figura 4-9: Uniforme del Chef

UNIFORME DE CAPITÁN DE MESERO, MESEROS Y BARMAN



Figura 4-10: Uniforme de Capitán de mesero, meseros y barman

4.3 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

4.3.1 DETALLES DE LA INVESTIGACIÓN

Para determinar el tamaño de la muestra, hemos tomado la información proporcionada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos del Ecuador INEC.

Población año 2011
Guayaquil 3'573.003

Tabla 4-2: Población año 2011 - Guayaquil

Se realizó la encuesta a de investigación de mercado a 400 personas el sábado 4 de junio del 2011y se la finalizo el sábado 11 de junio del 2011. La población que se ha considerado para la realización del presente estudio de mercado se concentra a la ciudad de Guayaquil en la Av. Francisco de Orellana.

4.3.2 CÁLCULO DE LA MUESTRA

Cuando no es posible medir a cada individuo de una población, se toma una muestra representativa de la misma. Por lo tanto se realizó una prueba piloto para 50 personas en la ciudad de Guayaquil y se determinó “p” y “q” para calcular la muestra.

P = Las personas que están de acuerdo con la investigación a realizar.

Q = Las personas que no están de acuerdo con la investigación a realizar.

Pregunta a realizar:

¿Está usted de acuerdo que se comercialice alimentos orgánicos y se desarrolle procesos amigables para el medio ambiente en la ciudad de Guayaquil?

PERSONAS ENCUESTADAS	RESPUESTA	PERSONAS ENCUESTADAS	RESPUESTA
P 1	SI	P 26	NO
P 2	NO	P 27	NO
P 3	SI	P 28	SI

P 4	SI	P 29	NO
P 5	SI	P 30	SI
P 6	NO	P 31	SI
P 7	SI	P 32	SI
P 8	SI	P 33	NO
P 9	SI	P 34	NO
P 10	SI	P 35	SI
P 11	SI	P 36	SI
P 12	SI	P 37	NO
P 13	SI	P 38	SI
P 14	SI	P 39	SI
P 15	SI	P 40	NO
P 16	SI	P 41	SI
P 17	NO	P 42	SI
P 18	NO	P 43	NO
P 19	NO	P 44	SI
P 20	SI	P 45	SI
P 21	SI	P 46	NO
P 22	SI	P 47	SI
P 23	SI	P 48	SI
P 24	SI	P 49	SI
P 25	NO	P 50	SI

Tabla 4-3: Cálculo de muestra

Resultados:

SI	36
NO	14

Tabla 4-4: Resultados de muestra

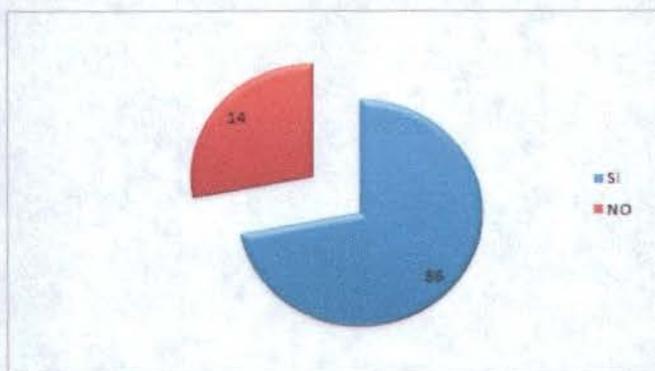


Figura 4-11: Resultados de muestra

36 de 50 personas encuestadas la respuesta obtenida es **SI**.

$$P = \frac{36}{50}$$

$$P = 0.72$$

$$Q = 0.28$$

Determinar la Muestra

$$n = \frac{z^2 * p * q * N}{e^2(N-1) + z^2(p*q)}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 * 0.72 * 0.28 * 2.306.479}{(0.05)^2(2.306.479-1) + (1.96)^2(0.72 * 0.28)}$$

$$n = \frac{3.84 * 0.72 * 0.28 * 2.306.479}{0.0025 (2.306.479- 1) + 3.84 (0.72 * 0.28)}$$

$$n = \frac{1785546.9}{0.0025 (2.306.478) + 3.84 (0.20)}$$

$$n = \frac{1785546.9}{5767+0.77}$$

$$n = \frac{1785546.9}{5767.77}$$

Se tendrá que encuestar a 309 personas.

4.3.3 TÉCNICAS DE RECOGIDA DE DATOS

Se utilizara las técnicas para obtener la información, mediante:

- ✓ Encuestas Personalmente
- ✓ Encuestas por correo

4.3.3.1 TÉCNICAS Y MODELOS DE ANÁLISIS DE DATOS

Para la recolección de datos se empleó el modelo de muestra estadístico y para obtener los resultados se utilizó el programa Microsoft Excel 2010, se implementó el gráfico circular donde este muestra la contribución de cada valor y total.

4.3.4 FORMATO DE LA ENCUESTA

ENCUESTA SOBRE EL MONTAJE DE UN RESTAURANTE ECOLÓGICO

Marque con una X su respuesta en cada una de las siguientes preguntas

Edad: _____

Sexo:

Masculino

Femenino

1.- ¿Cómo usted colabora con el medio ambiente?

2.- ¿Ha escuchado sobre el reciclaje?

Si

No

¿Por qué le interesa este tema? _____

3.- ¿Le gustaría alimentarse sano?

Si

No

¿Por qué? _____

4.- ¿Conoce acerca de Slow Food?

Si

No

¿Cómo obtuvo dicha información? _____

5.- ¿Ha escuchado acerca de la comida orgánica?

Si

No

¿Cómo obtuvo dicha información? _____

6.- ¿Ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica?

Si

No

¿Cuáles son los beneficios que conoce? _____

7.- ¿Ha comido en algún restaurante de comida orgánica?

Si

No

¿Qué opina sobre este?: _____

8.- Asiste con frecuencia a restaurantes

Una vez a la semana

Una vez al mes

Dos veces a la semana

Rara vez

9.- ¿Usted está dispuesto adoptar un estilo de vida verde?

Si

No

¿Por qué? _____

10.- ¿Le gustaría recibir charlas de nutrición?

Si

No

¿Por qué? _____

4.3.5 PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENCUESTA

Tabulación, resultados y análisis de las encuestas

EDAD

18-21	78
22-25	135
26-29	106
30-34	44
35- Adelante	37

Tabla 4-5: Resultado de las edades

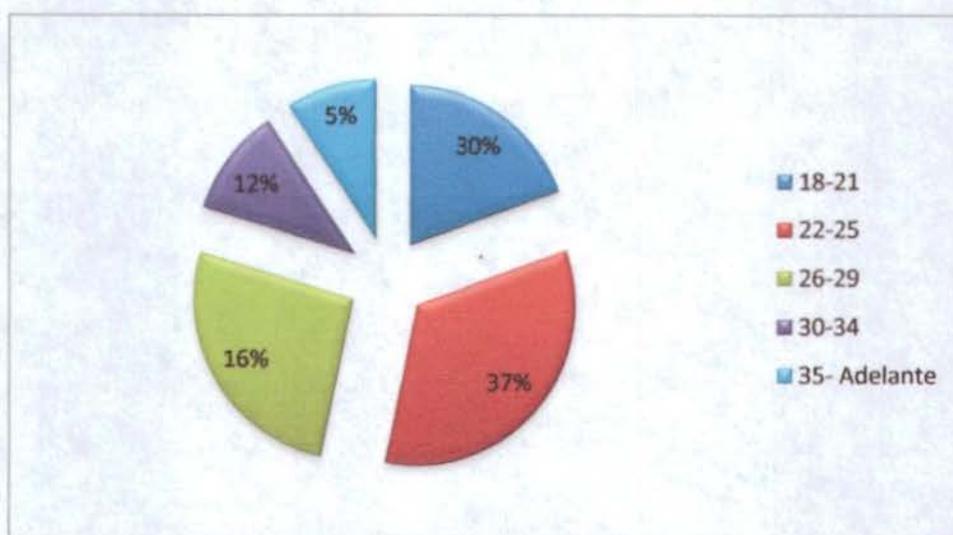


Figura 4-12: Representación porcentual de las edades

El 30% de las 400 personas encuestadas tiene una edad que varía de 18-21 años, en el 37% varía entre 22-25 años, en el 16% varía entre 26-29 años, en el 12% varía entre 30-34 años y en el 5% varía entre 35-adelante años.

SEXO

Masculino	190
Femenino	210

Tabla 4-6: Resultado de sexo de las personas

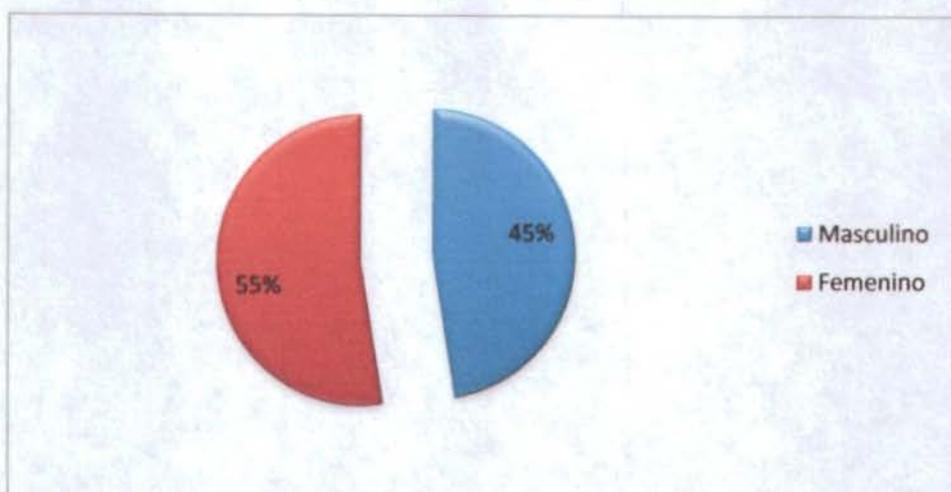


Figura 4-13: Representación porcentual el sexo de las personas

El 45% de las 400 personas encuestadas son de sexo masculino y el 55% son de sexo femenino.

1.- ¿CÓMO USTED COLABORA CON EL MEDIO AMBIENTE?

Reciclando	165
No botando basura	62
No utilizando aerosol	67
Ahorrando energía eléctrica	43
No desperdiciar el agua	25
No colabora	38

Tabla 4-7: Resultado de colaborar con el medio ambiente

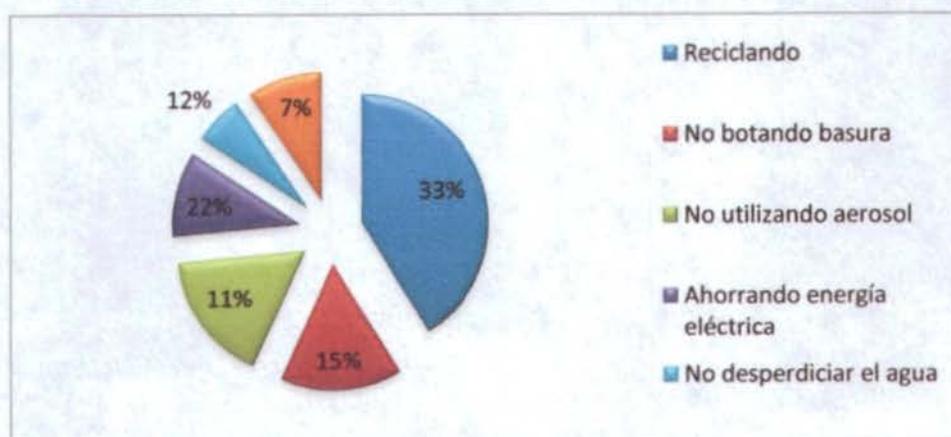


Figura 4-14: Representación porcentual del colaborar con el medio ambiente

El 33% de las 400 personas encuestadas reciclan, el 15% no bota basura, el 11% no utiliza aerosol, el 22% ahorra energía eléctrica, el 12% no desperdicia el agua y el 7% no colabora con el medio ambiente.

2.- ¿HA ESCUCHADO SOBRE EL RECICLAJE?

Si	400
No	0

Tabla 4-8: Resultado de si ha escuchado sobre el reciclaje-1

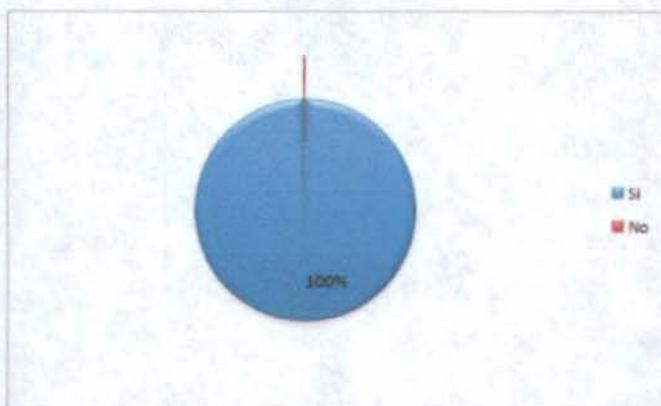


Figura 4-15: Representación porcentual de si ha escuchado sobre el reciclaje

Por qué le interesa este tema

- ¿Por qué? Si

Medio ambiente	400
----------------	-----

Tabla 4-8.1: Resultado si ha escuchado sobre el reciclaje-2

- ¿Por qué? No

De ningún interés	0
-------------------	---

Tabla 4-8.2: Resultado si ha escuchado sobre el reciclaje-3

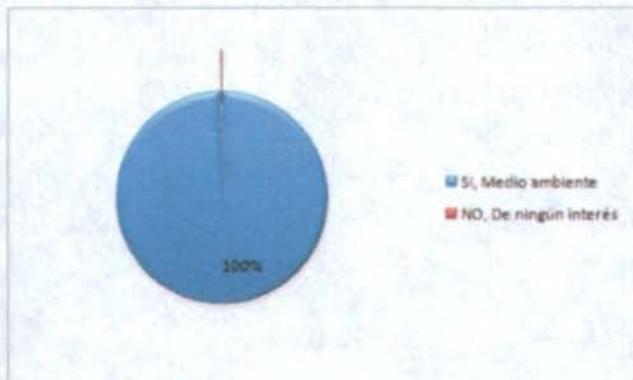


Figura 4-15.1: Representación porcentual de si ha escuchado sobre el reciclaje

El 100% de las 400 personas encuestadas si han escuchado sobre el reciclaje.

3.- ¿LE GUSTARÍA ALIMENTARSE SANO?

Si	385
No	15

Tabla 4-9: Resultado sobre si le gustaría comer sano-1

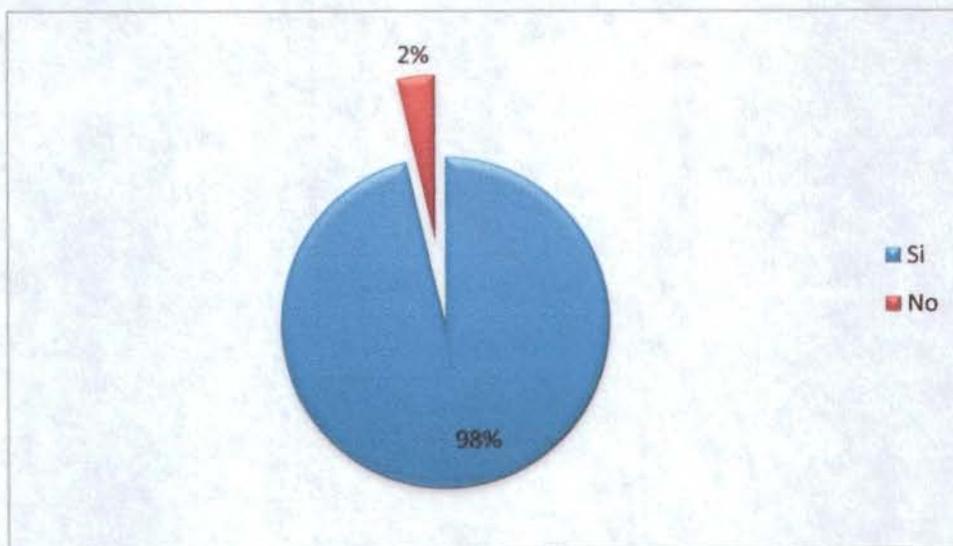


Figura 4-16: Representación porcentual de si le gustaría comer sano

El 98% de las 400 personas encuestadas les gustaría comer sano y el 2% no les interesa comer sano.

➤ ¿Por qué? Si

Salud	206
Evitar enfermedades	141
Estética	48

Tabla 4-9.1: Resultado sobre si le gustaría comer sano-2

➤ ¿Por qué? No

Tiempo	5
--------	---

Tabla 4-9.2: Resultado sobre si le gustaría comer sano.3

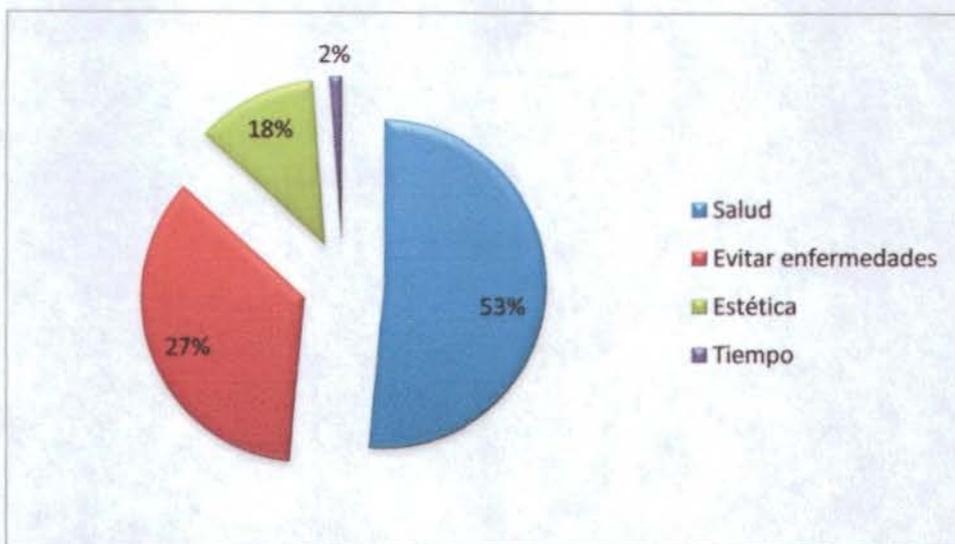


Figura 4-16.1: Representación porcentual de si le gustaría comer sano

En un análisis más profundo vemos el 53% de las 400 personas encuestadas les gustaría comer sano por su salud, el 27% por evitar enfermedades, el 18% por estética y un 2% no le interesa comer sano por falta de tiempo.

4.- ¿CONOCE ACERCA DE LA TENDENCIA SLOW FOOD?

Si	183
No	217

Tabla 4-10: Resultado acerca de la tendencia slow Food

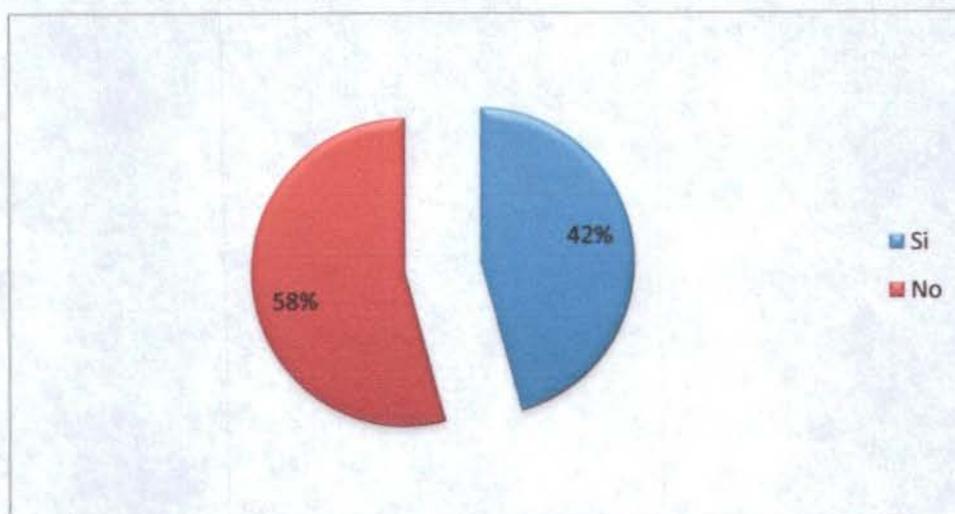


Figura 4-17: Representación porcentual acerca de la tendencia slow food

¿Cómo obtuvo dicha información?

Internet	283
Periódico y revista	26
Televisión	12
Amigos	21
Ninguno	58

Tabla 4-10.1: Resultado sobre cómo obtuvo dicha información

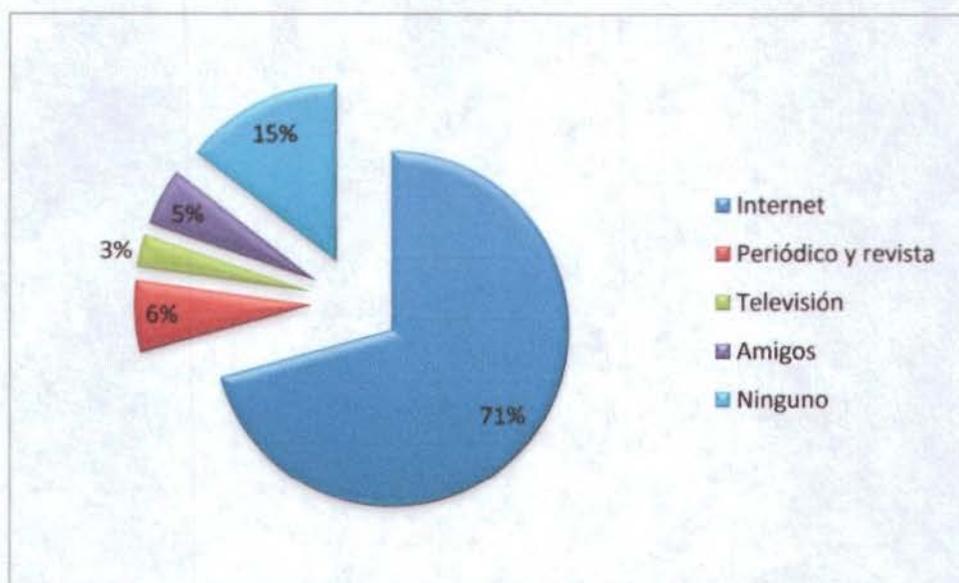


Figura 4-17.1: Representación porcentual si conoce acerca de la tendencia slow food

En un análisis más profundo vemos el 71% de las 400 personas encuestadas obtuvieron la información por internet, el 6% por periódicos y revistas, el 3% televisión, el 5% amigos y el 15% no es de su interés.

5.- ¿HA ESCUCHADO ACERCA DE LA COMIDA ORGÁNICA?

Si	371
No	29

Tabla 4-11: Resultado ha escuchado acerca de la comida orgánica-1

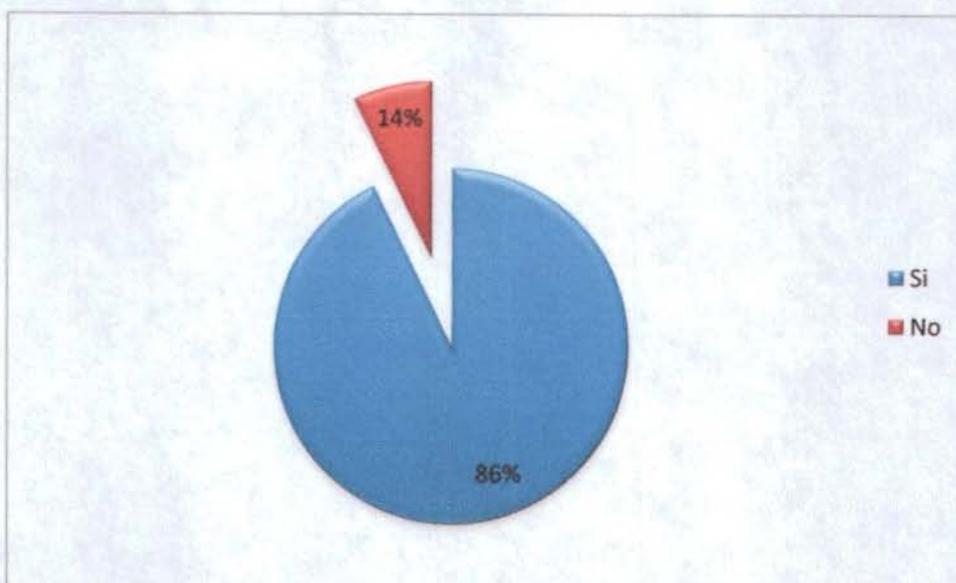


Figura 4-18: Representación de si ha escuchado acerca de la comida orgánica

El 86% de las 400 personas encuestadas si han escuchado acerca de la comida orgánica y el 14% no les interesa este tema.

➤ ¿Cómo obtuvo dicha información?

Internet	204
Periódico y revista	42
Televisión	37
Amigos	56
Ninguno	61

Tabla 4-11.1: Resultado si ha escuchado acerca de la comida orgánica-2

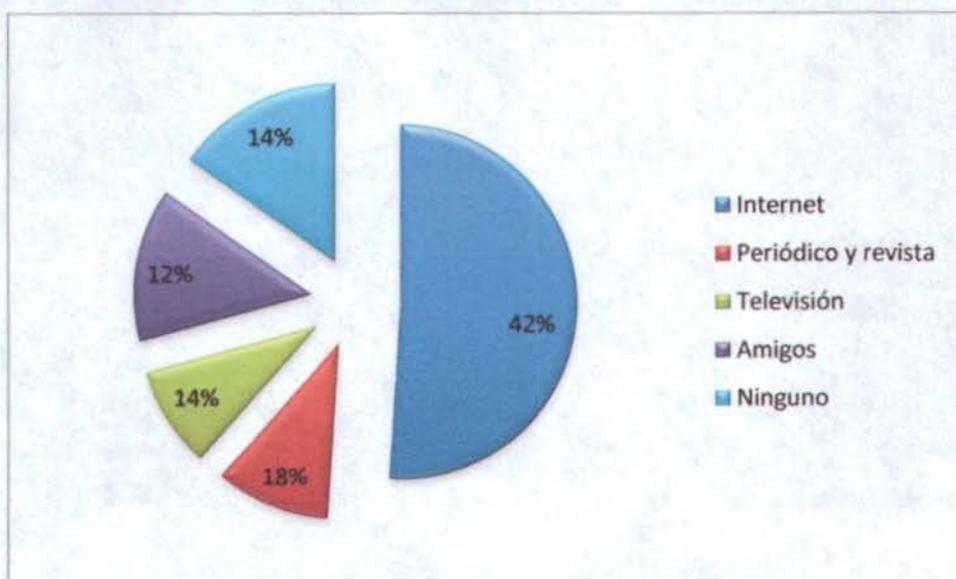


Figura 4-18.1: Representación de si ha escuchado acerca de la comida orgánica

En un análisis más profundo vemos el 42% de las 400 personas encuestadas obtuvieron la información por internet, el 18% por periódicos y revistas, el 14% televisión, el 12% amigos y el 14% no es de su interés.

6.- ¿HA ESCUCHADO ACERCA DE LOS BENEFICIOS DE LA COMIDA ORGÁNICA?

Si	306
No	94

Tabla 4-12: Resultado si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica-1

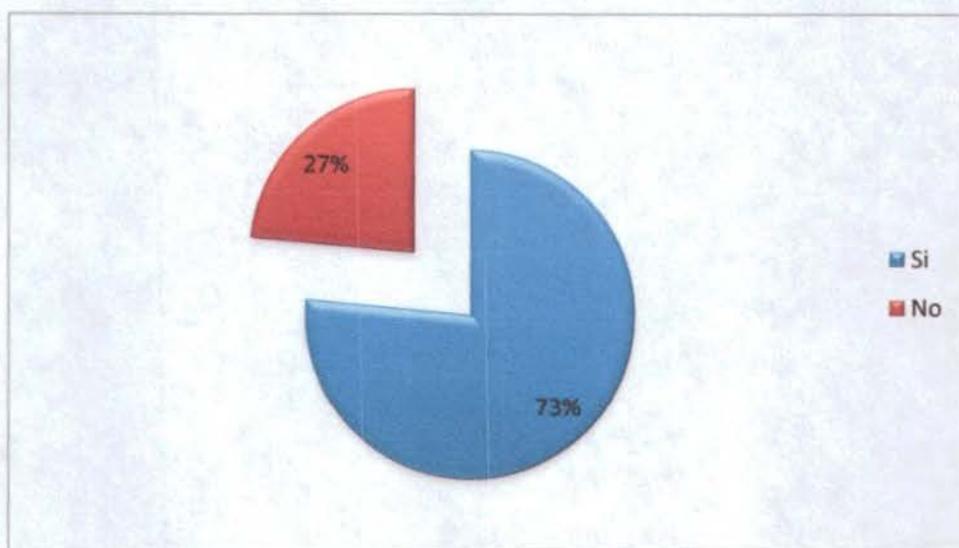


Figura 4-19: Representación de si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica

El 73% de las 400 personas encuestadas si han escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica y el 27% no conocen acerca de este tema.

¿Cuáles son los beneficios que conoce?

➤ ¿Por qué? Si

No contiene químicos	197
Saludables	149

Tabla 4-12.1: Resultado si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica-2

➤ ¿Por qué? No

Falta de conocimiento	54
-----------------------	----

Tabla 4-12.2: Resultado si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica-3

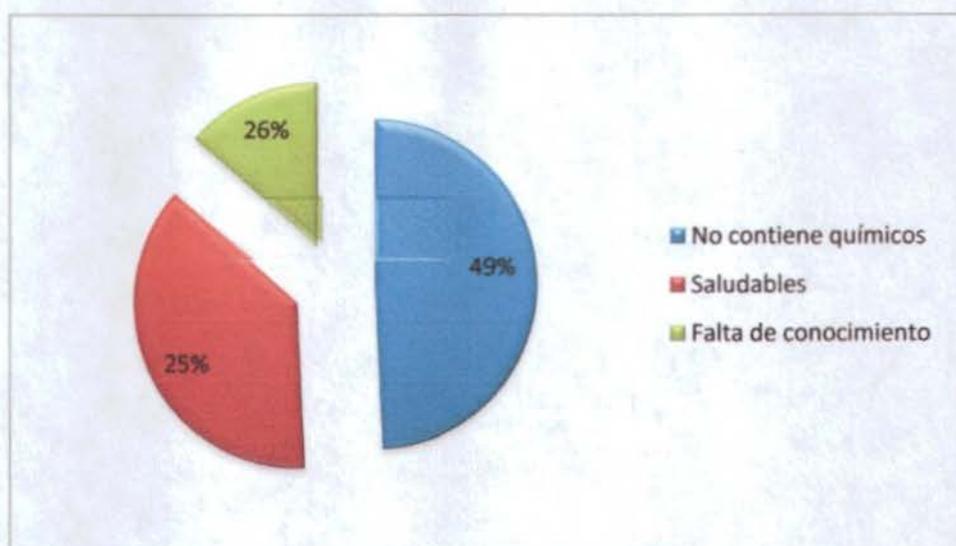


Figura 4-19.1: Representación de si ha escuchado acerca de los beneficios de la comida orgánica

En un análisis más profundo vemos el 49% de las 400 personas encuestadas conoce de los beneficios por no contiene químicos, el 25% por son saludables y el 26% por falta de conocimiento no conoce los beneficios.

7.- ¿HA COMIDO EN ALGÚN RESTAURANTE DE COMIDA ORGÁNICA?

Si	6
No	394

Tabla 4-13: Resultado si ha comido en algún restaurante de comida orgánica-1

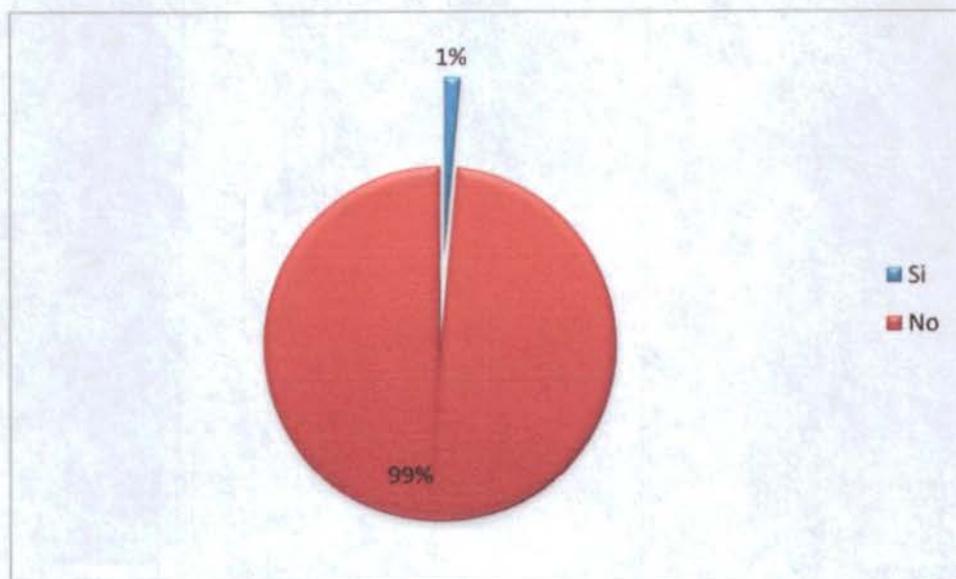


Figura 4-20: Representación de si ha comido en algún restaurante de comida orgánica

El 99% de las 400 personas encuestadas no han comido en un restaurante de comida orgánica y el 1% si ha comido en este.

¿Qué opina sobre este?

Buena	6
Mala	-
Nada	394

Tabla 4-13.1: Resultado si ha comido en algún restaurante de comida orgánica-2

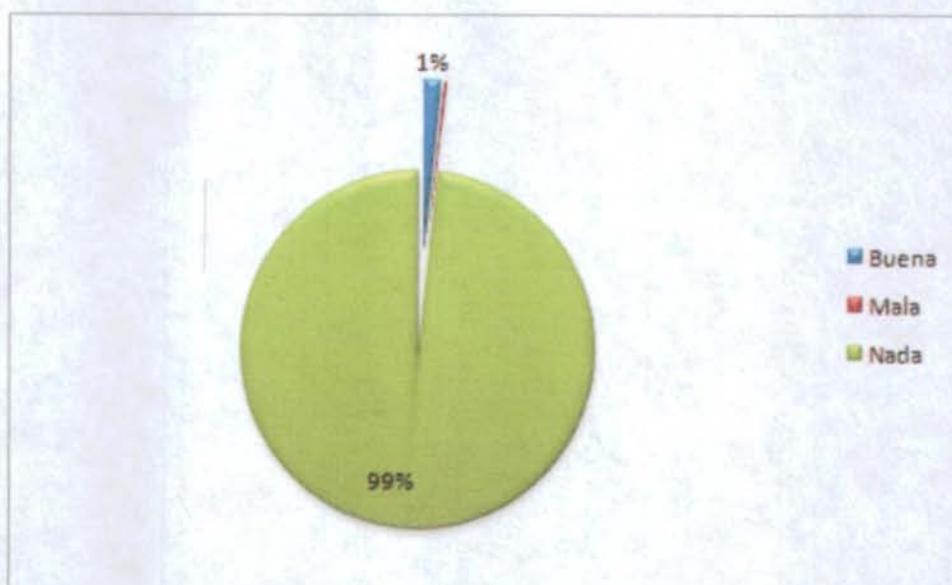


Figura 4-20.1: Representación de si ha comido en algún restaurante de comida orgánica

En un análisis más profundo vemos el 99% de las 400 personas encuestadas no conoce nada de un restaurante de comida orgánica y el 1% dice que es buena.

8.- ASISTE CON FRECUENCIA A RESTAURANTES

Una vez a la semana	253
Dos veces a la semana	98
Una vez al mes	20
Rara vez	29

Tabla 4-14: Resultado si asiste con frecuencia a restaurantes



Figura 4-21: Representación si asiste con frecuencia a restaurantes

El 43% de las 400 personas encuestadas asisten una vez a la semana, el 30% dos veces a la semana, el 11% una vez al mes y el 16% rara vez.

9.- ¿USTED ESTÁ DISPUESTO ADOPTAR UN ESTILO DE VIDA VERDE?

Si	337
No	63

Tabla 4-15: Resultado si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde-I

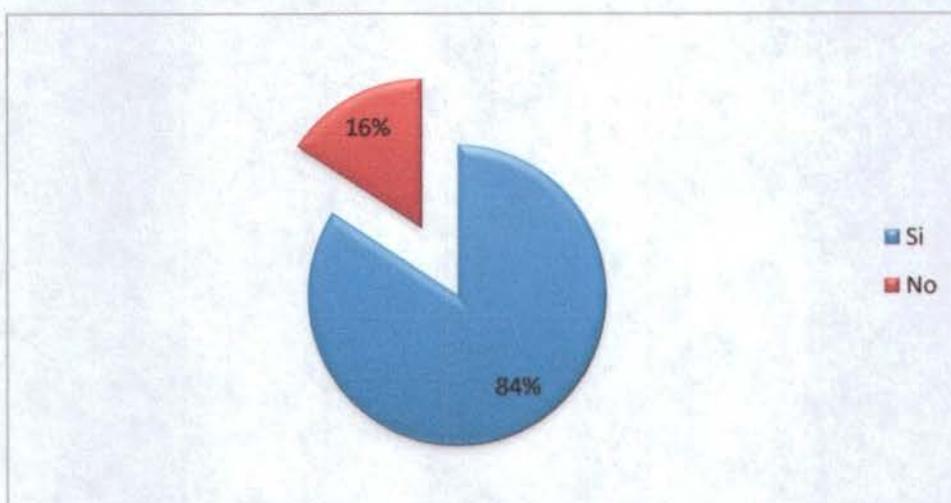


Figura 4-22: Representación si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde

El 84% de las 400 personas encuestadas dijeron que si les gustaría adoptar un estilo de vida verde y el 16% no les interesó.

➤ ¿Por qué? Si

Cuidar medio ambiente	337
-----------------------	-----

Tabla 4-15.1: Resultado si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde-2

➤ ¿Por qué? No

Ningún interés	63
----------------	----

Tabla 4-15.2: Resultado si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde-3

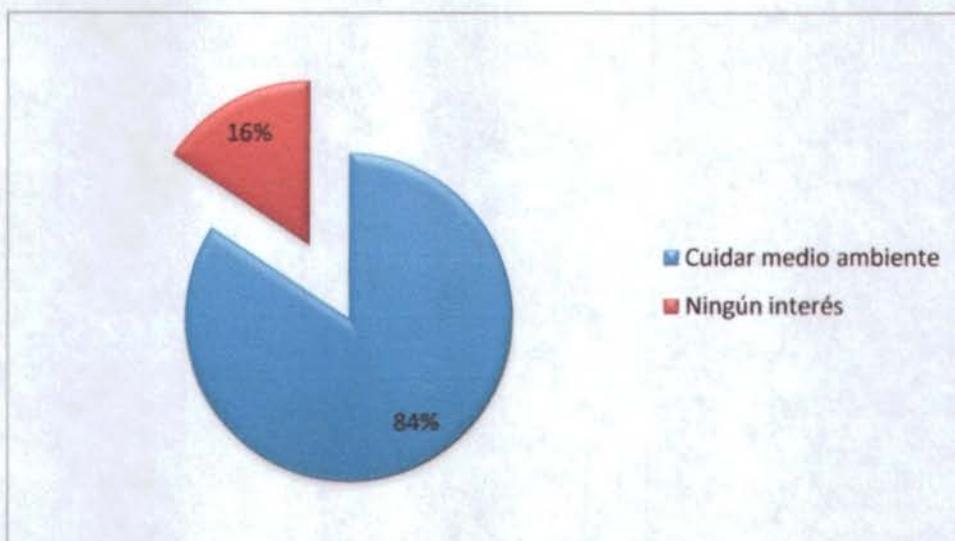


Figura 4-22.1: Representación si está dispuesto adoptar un estilo de vida verde

En un análisis más profundo vemos el 84% de las 400 personas encuestadas dijeron por cuidar el medio ambiente y al 16% no le intereso adoptar un estilo de vida verde.

10.- ¿LE GUSTARÍA RECIBIR CHARLAS DE NUTRICIÓN?

Si	296
No	104

Tabla 4-16: Resultado si le gustaría recibir charlas de nutrición-1

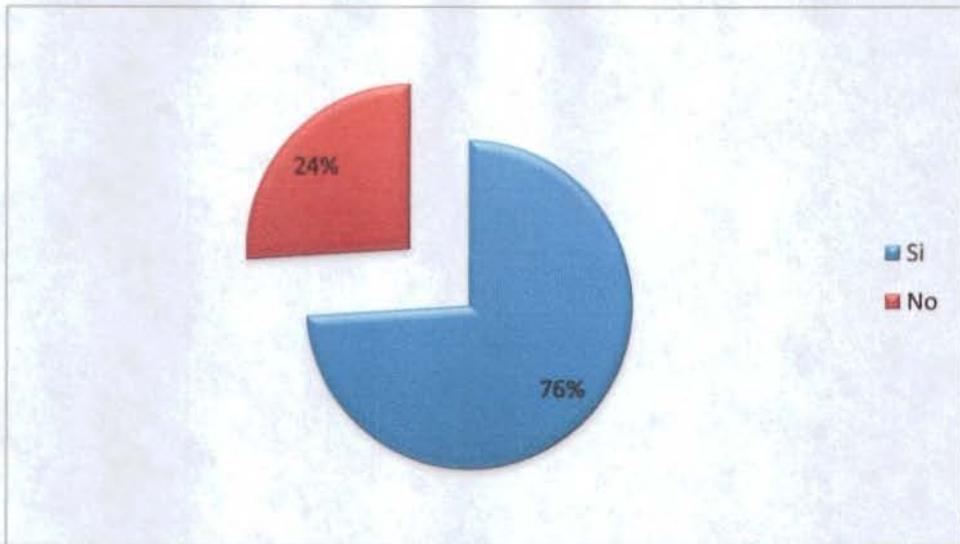


Figura 4-23: Representación si le gustaría recibir charlas de nutrición

El 76% de las 400 personas encuestadas dijeron si les gustaría recibir charlas de nutrición y el 24 % no.

➤ ¿Por qué? Si

Salud	296
-------	-----

Tabla 4-16.1: Resultado si le gustaría recibir charlas de nutrición-2

➤ ¿Por qué? No

Conozco del tema	16
Ningún interés	88

Tabla 4-16.2: Resultado si le gustaría recibir charlas de nutrición-3

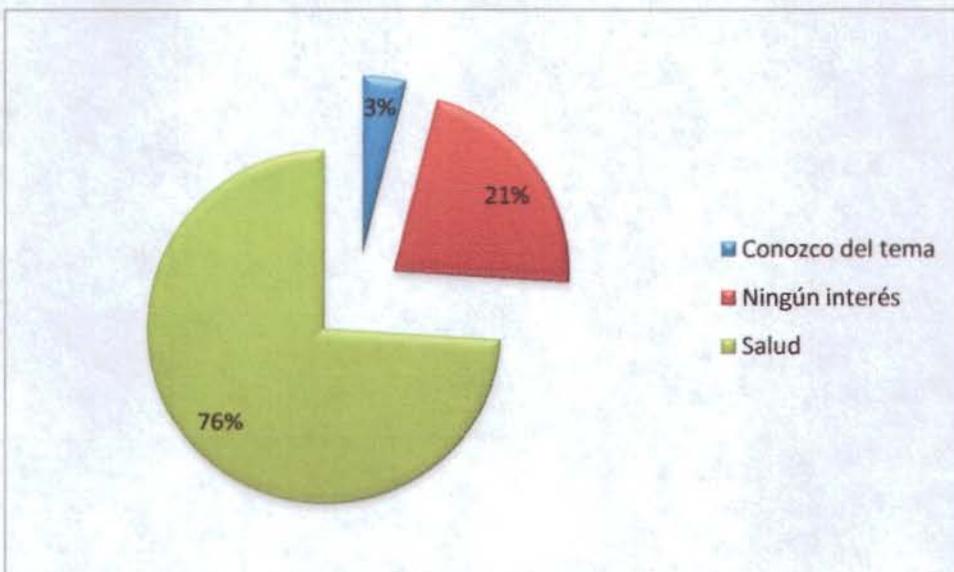


Figura 4-23.1: Representación si le gustaría recibir charlas de nutrición

En un análisis más profundo vemos el 3% de las 400 personas encuestadas dijeron que conocían el tema, el 21% no es de su interés y el 76% querían recibir charlas por su salud.

4.3.5.1 CONCLUSIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Después de realizar la encuesta sobre el montaje de un restaurante ecológico que contará con el nombre **La HOJA Resto**, Los datos que arrojó el estudio de mercado nos muestran en valores que es un proyecto factible para el mediano y largo plazo teniendo mucha mayor aceptación por los consumidores.

Se llegó a la conclusión que el 55% de las entrevistadas son mujeres y el 45% de hombres entrevistados, correspondiendo al 95% de aceptación con la implementación de este tipo de restaurante ecológico que a la vez ayudará a mejorar el medio ambiente.

4.4 PRESUPUESTO DE MARKETING

GASTOS DE PUBLICIDAD	
PRIMER MES	
LA REVISTA (CUARTO DE PAGINA)	\$375,00
BANNERS (CON ARMAZÓN)	\$30,00
MAILING (ENVIÓ DE 2000 MAILS)	\$50,00
TOTAL DE GASTOS DE PUBLICIDAD	\$555,00

SEGUNDO MES EN ADELANTE	
LA REVISTA (CUARTO DE PAGINA)	\$375,00
MAILING (ENVIÓ DE 2000 MAILS)	\$50,00
TOTAL DE GASTOS DE PUBLICIDAD TRIMESTRAL	\$425,00

MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	
\$555,00	\$425,00	\$425,00	\$425,00	\$425,00	\$425,00	
MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
\$425,00	\$425,00	\$425,00	\$425,00	\$425,00	\$425,00	\$5.230,00

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$5.230,00	\$5.491,50	\$5.766,08	\$6.054,38	\$6.357,10

Tabla 4-17: Presupuesto de marketing

CAPÍTULO 5: PLAN DE OPERACIONES

5.1 DISTRIBUCIÓN FÍSICA

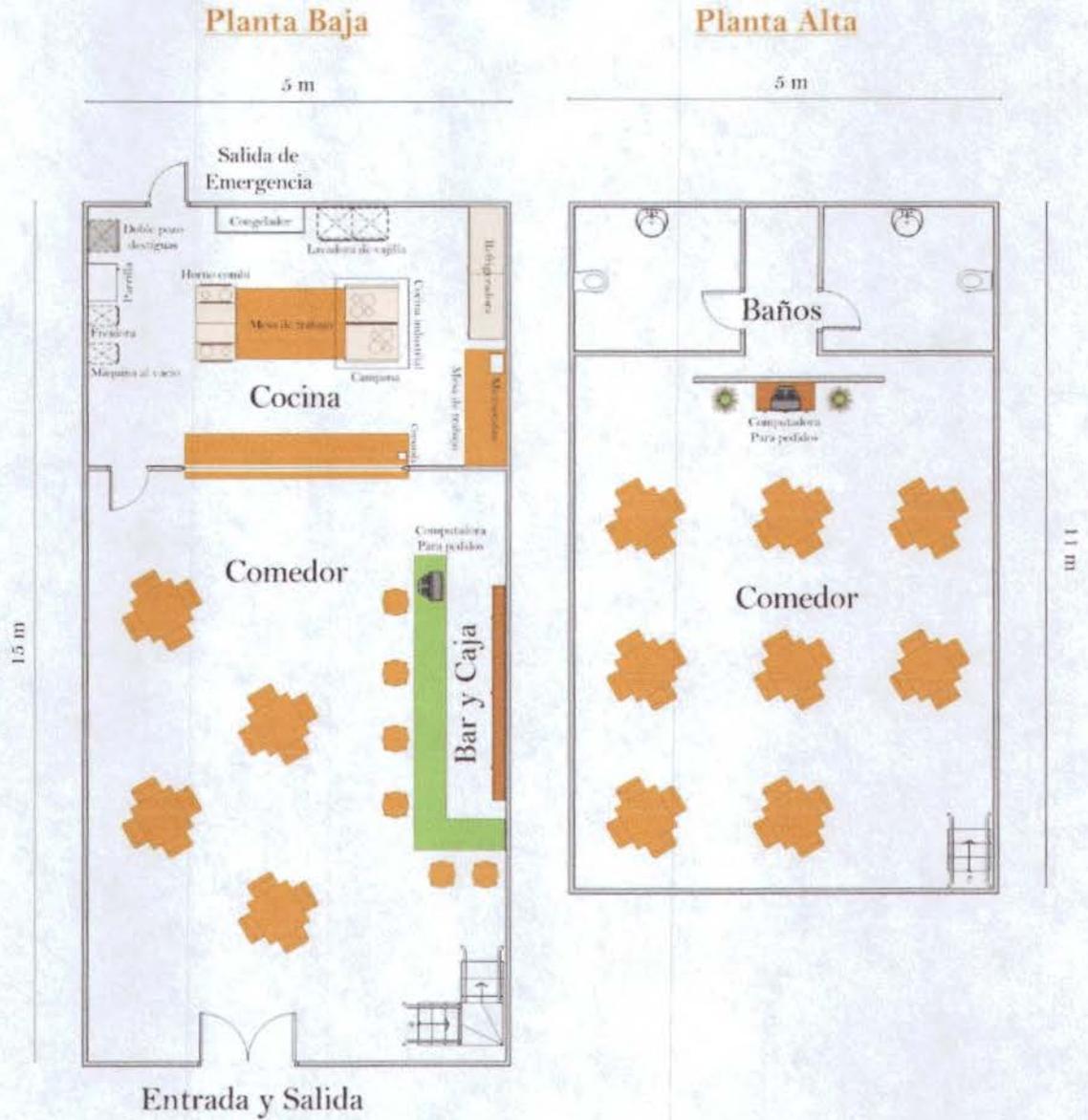
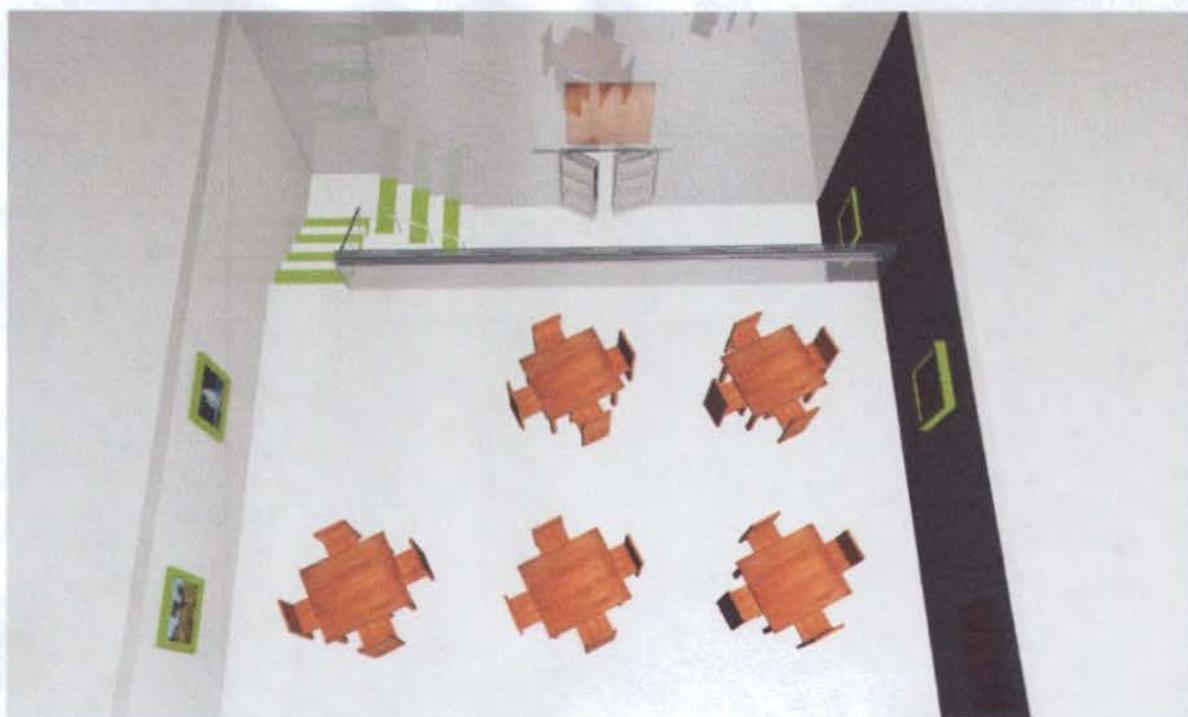


Figura 5-1: Plano restaurante



Figura 5-2: Plano restaurante en 3D

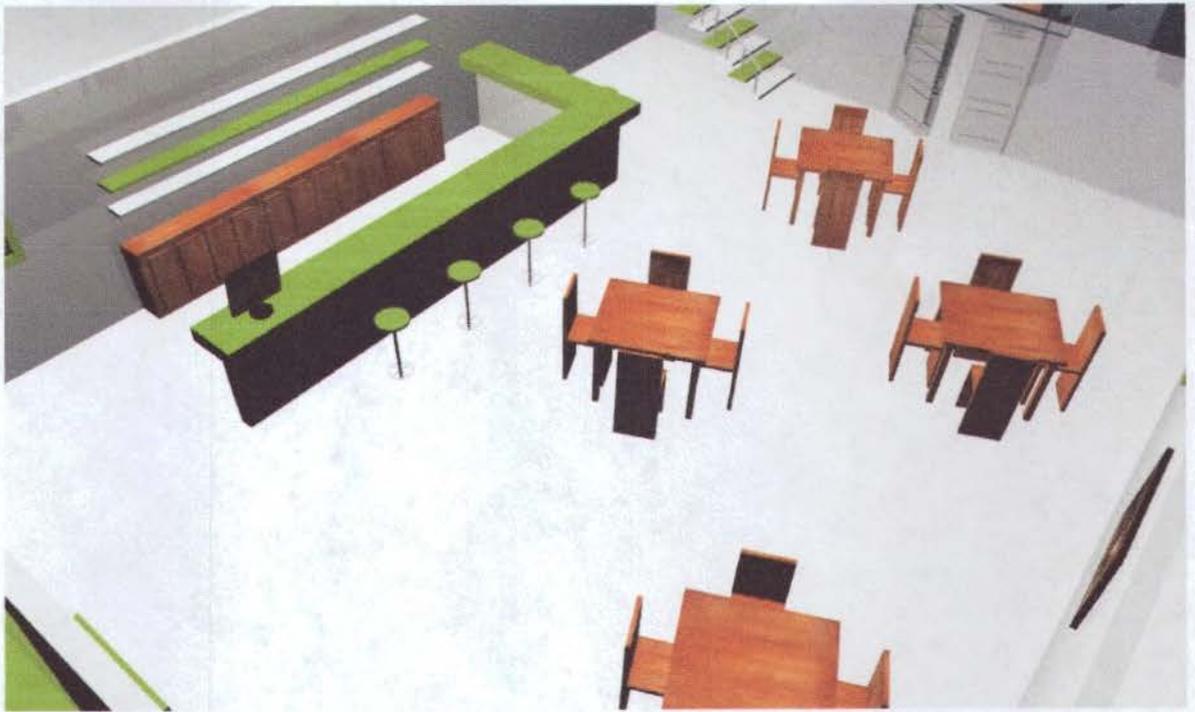
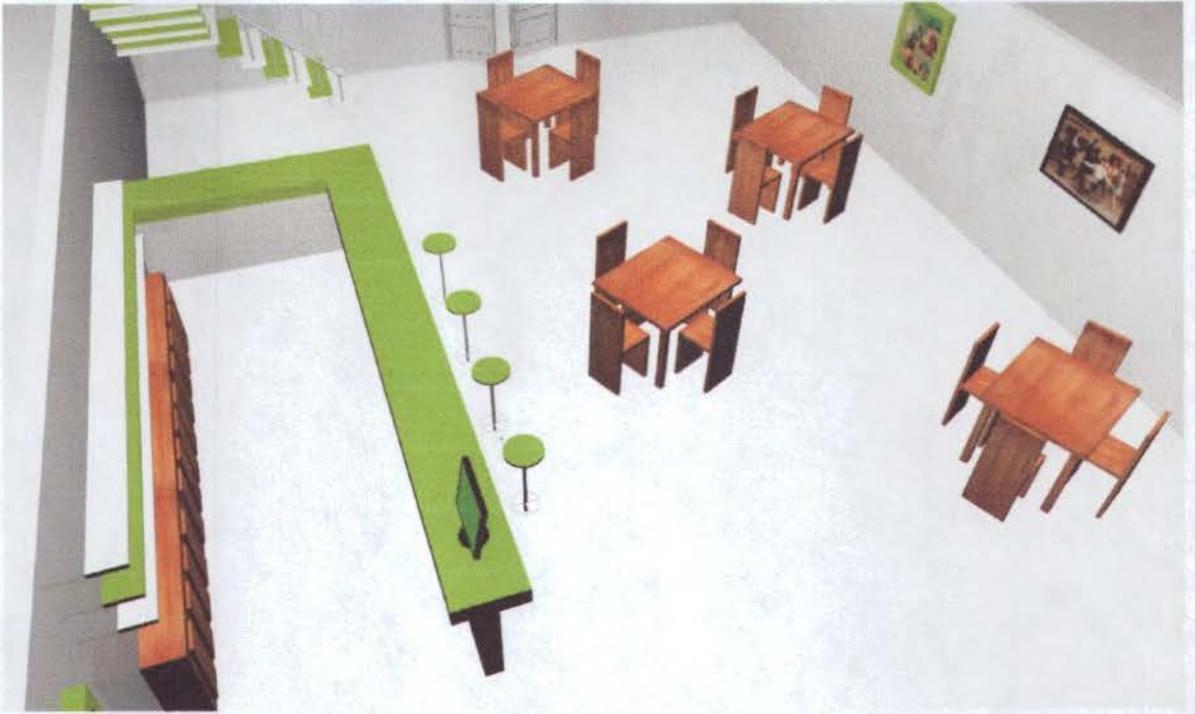




PLANTA BAJA

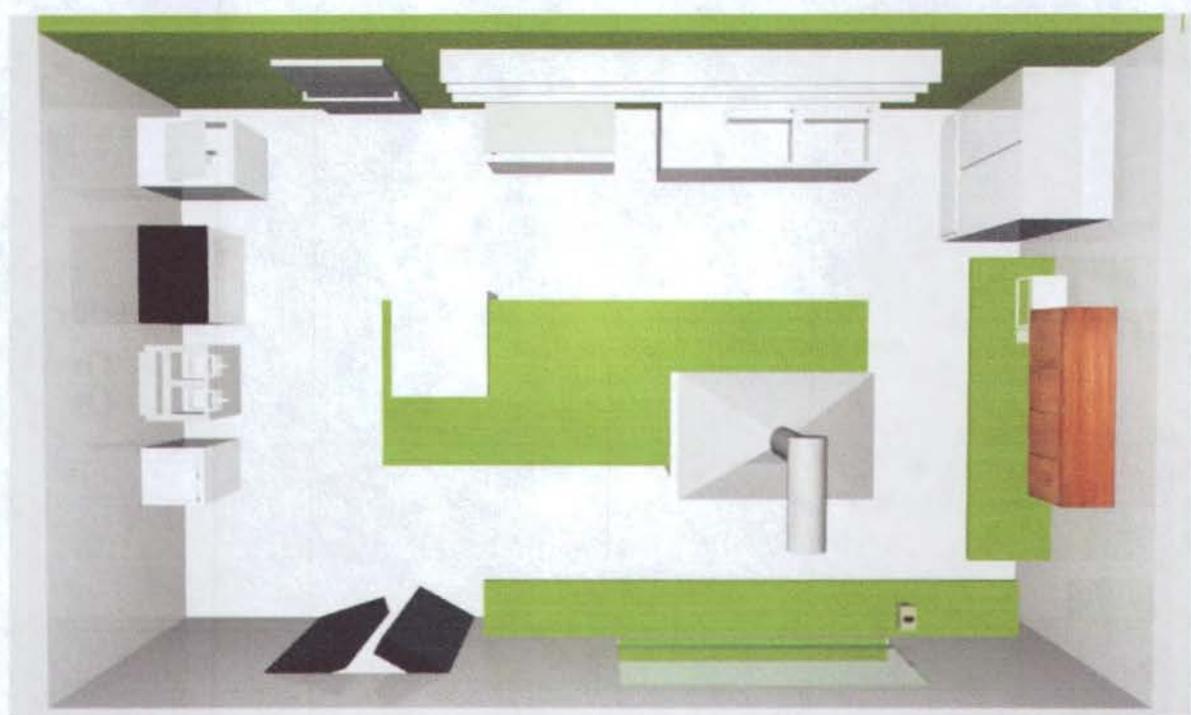


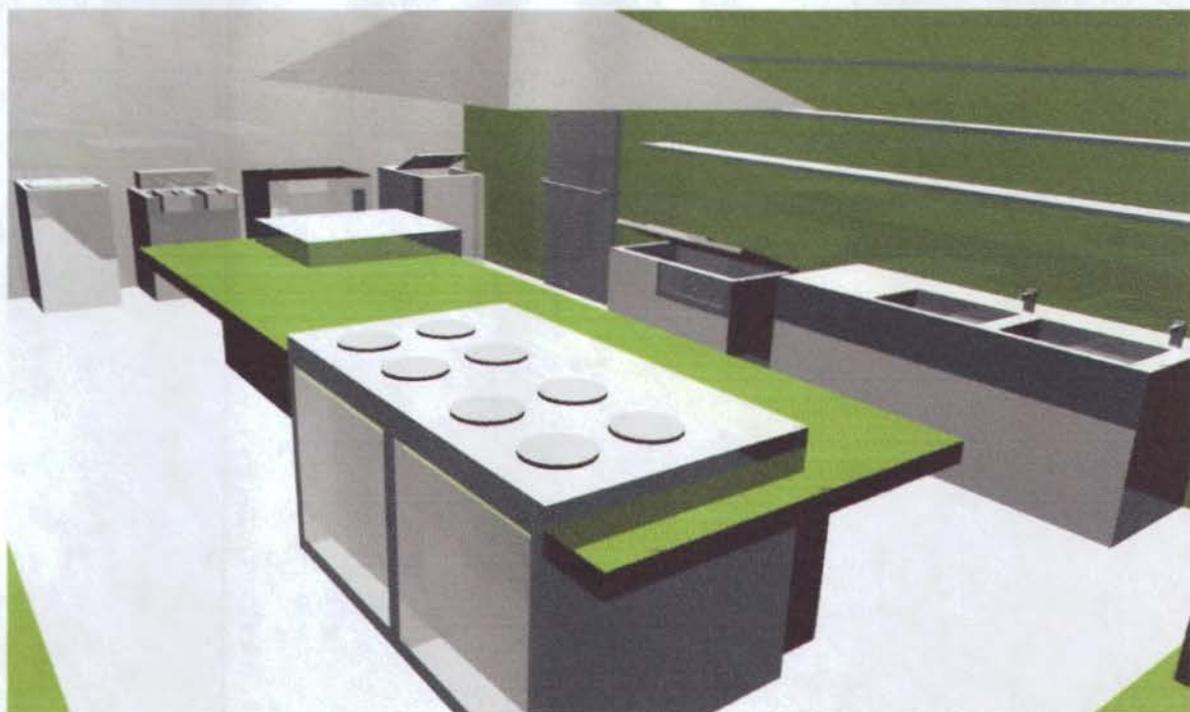


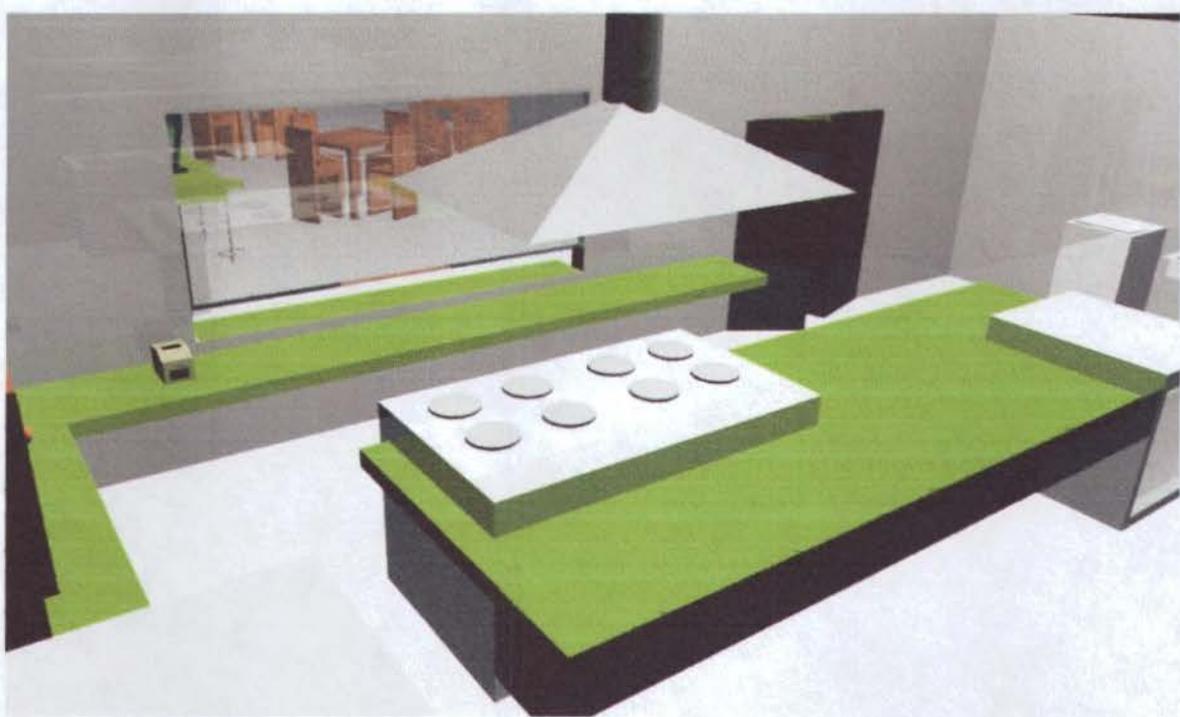




VISTA DE LA COCINA







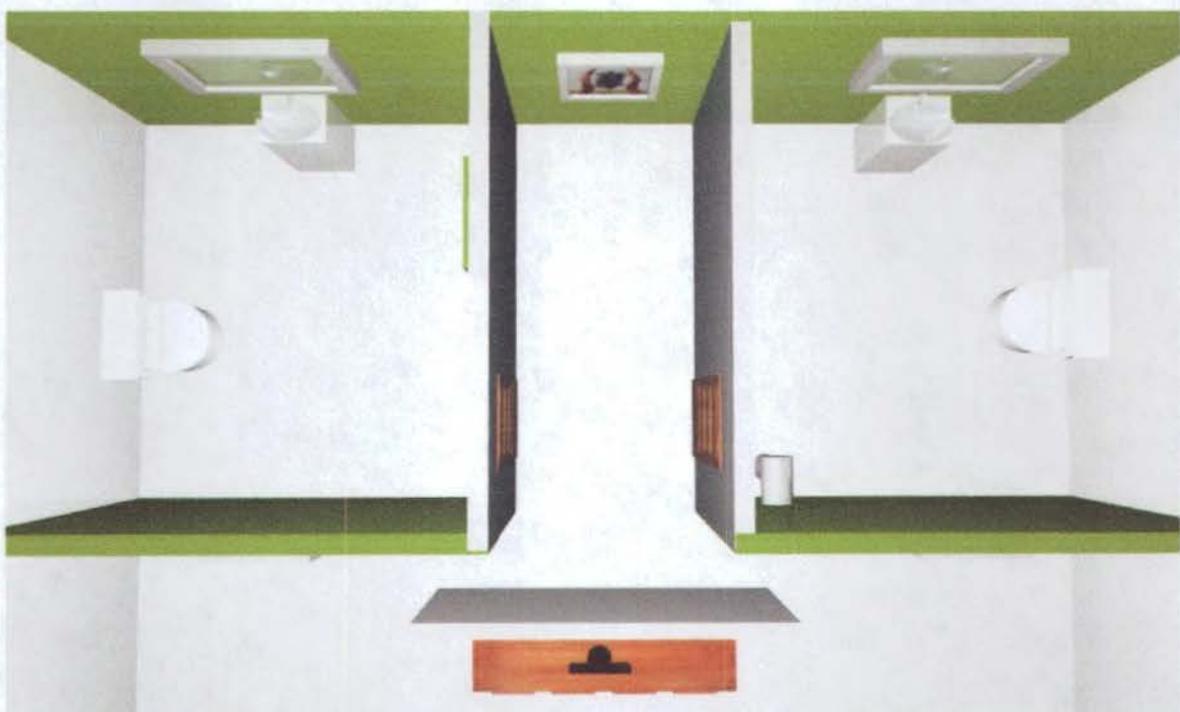
PLANTA ALTA







VISUALIZACIÓN DE LOS BAÑOS





5.2 DÍAS Y HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO

DÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Este restaurante abrirá sus puertas de lunes a domingo a sus clientes para que puedan disfrutar nuestras delicias a bases de nuestros productos orgánicos.

HORARIOS DE FUNCIONAMIENTO

HORARIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO:

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
DESDE	12H00	12H00	12H00	12H00	12H00	12H00	12H00
HASTA	23H00	23H00	23H00	23H00	23H00	23H00	23H00

Tabla 5-1: Horario atención al público

HORARIO INTERNO PARA EL PERSONAL:

HORARIO DE GERENTE GENERAL

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
10:00 A.M.							
14:00 P.M.							
16:00 PM							
20:00 PM							

Tabla 5-2: Horario de gerente general

HORARIO DEL AUDITOR

El auditor asistirá al restaurante dos veces cada semana.

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
10:00 A.M.							
14:00 P.M.							
16:00 PM							
20:00 PM							

Tabla 5-3: Horario del auditor

HORARIO DEL CHEF EJECUTIVO

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
11:00 A.M.							
15:00 P.M.							
15:00 PM							
21:00 PM							

Tabla 5-4: Horario del chef ejecutivo

HORARIO DEL SUPERVISOR DE MESERO

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
11:00 A.M.							
15:00 P.M.							
15:00 PM							
21:00 PM							

Tabla 5-5: Horario del supervisor de mesero

HORARIO DE ASISTENTE DEL CHEF

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
09:00 A.M.							
15:00 P.M.							
15:00 PM							
23:00 PM							

Tabla 5-6: Horario de asistente del chef

HORARIO DE MESERO

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
10:00 A.M.							
18:00 P.M.							
15:00 PM							
23:00 PM							

Tabla 5-7: Horario de mesero

HORARIO DEL BARMAN

	DOMINGO	LUNES	MARTES	MÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
09:00 A.M.							
15:00 P.M.							
15:00 PM							
23:00 PM							

Tabla 5-8: Horario del barman

5.3 INFRAESTRUCTURA

INFRAESTRUCTURA

RUBRO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
ARRIENDO			\$ 2.850
INVERSIÓN TOTAL INFRAESTRUCTURA			\$ 2.850

EQUIPO DE COMPUTACIÓN

RUBRO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SOFTWARE DE COMANDAS MICROS RES	instalación de software		\$ 8.000
INVERSIÓN EQUIPO DE COMPUTACIÓN			\$ 8.000

Tabla 5-9: Infraestructura

MAQUINARIA DE COCINA

CANTIDAD	RUBRO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	COCINA INDUSTRIAL	8 hornillas en acero inox.		\$ 2.185,00
2	GAS INDUSTRIAL		\$ 20,00	\$ 40,00
1	CAMPANA	8 quemadores en acero inox.		\$ 1.520,00
1	DOBLE POZO DES TIGUAS	2 pozos en acero inox 2,00X0,70X0,90		\$ 780,00
1	CONGELADOR	acero inox 200X0,70CX0,90		\$ 2.350,00
1	FREIDORA	2 canastillas		\$ 1.235,00
1	HORNO COMBI	turbo 5 latas		\$ 3.325,00
1	MAQUINA AL VACIO	una camara		\$ 1.852,50
1	LAVADORA INDUSTRIAL DE VAJILLA	capacidad de lavado de aprox. 20 canastillas/horas		\$ 2.236,31
1	PARRILLA	azadora 120 gas en acero inox.		\$ 931,00
3	MESA DE TRABAJO	acero inox 150X60x0,90	\$ 580,00	\$ 1.740,00
1	TRAMPA DE GRASA	acero inox. 200 platos		\$ 361,00
INVERSIÓN TOTAL MAQUINARIA DE COCINA				\$ 18.333,81

EQUIPOS DE COCINA

CANTIDAD	RUBRO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	CAFETERA	55 tazas		\$ 171,00
1	MICROONDAS			\$ 250,00
1	LICUADORAS OSTER			\$ 78,20
1	REFRIGERADORA	2 puertas en acero inox 150X0,70X0,90		\$ 2.945,00
INVERSIÓN TOTAL EN EQUIPOS DE COCINA				\$ 5.444,20

UTENSILIOS DE COCINA

CANTIDAD	RUBRO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
5	TABLAS	(blanca, roja, verde, café y amarillo)	\$ 17,72	\$ 88,60
3	CUCHILLO COCINERO TRAMONTINA	12 pulgadas (30.4 cms.) mango plástico	\$ 12,25	\$ 36,75
2	PUNTILLAS TRAMONTINA	4 pulgadas (10.1 cms.) mango plástico	\$ 1,96	\$ 3,92
1	DESHUESADOR RIGIDO TRAMONTINA	6 pulgadas (15.4 cms.) mango plástico		\$ 5,24
2	CHAIRAS TRAMONTINA	10 pulgadas (25.4 cms.)	\$ 8,44	\$ 16,88
2	PELA PAPAS VICTORINOX	doble fil ode fabricación suiza	\$ 4,60	\$ 9,20
1	CUCHILLO TIPO SIERRA TRAMONTINA	10 pulgadas (25.4 cms.) mango plástico		\$ 6,60
4	CUCHARAS DE SERVICIO	de acero inox de 28.6 cm de largo	\$ 4,81	\$ 19,24
2	CUCHARAS DE SERVICIO AHUECADAS	de acero inox de 28.6 cm de largo	\$ 4,94	\$ 9,88
1	ESPUMADOR	de acero inox 6 pulgadas malla fina		\$ 2,04
1	CHINO	de acero inox 20.32 cm de diámetro		\$ 19,76
4	CUCHARONES DE MADERA	14 pulgadas de longitud	\$ 1,34	\$ 5,36
4	PINZAS	de acero inox longitud 24.1 cm	\$ 1,88	\$ 7,54
6	SARTEN	de acero inox 30.5 cm de diámetro, mango plás	\$ 35,59	\$ 213,54
4	OLLAS	de acero inox de doble fondo (10 litros)	\$ 61,52	\$ 246,08
6	OLLAS	de acero inox de doble fondo (4.5 litros)	\$ 59,01	\$ 354,06
5	PLACAS DE HORNO	46X66 en aluminio	\$ 16,15	\$ 80,75
1	MANGA PASTELERA	de nylon de 22.9 X 33 cms		\$ 5,53
6	MANEJA ANTIDERRIZANTE DE POLIPR	con goma moldeada de 35,5 cms diámetro	\$ 7,05	\$ 42,30
100	PLATOS TENDIDOS	cuadrado 10.5"	\$ 2,98	\$ 298,00
50	PLATOS SOPEROS	9" blancos	\$ 2,13	\$ 106,50
50	PLATOS POSTRE	8" blancos	\$ 1,62	\$ 81,00
25	TAZA CON PLATILLO	blanco	\$ 2,21	\$ 55,25
50	PLATOS RECTANGULARES	12" blanco	\$ 5,61	\$ 280,50
15	JUEGOS DE CUBIERTOS	16 Pcs	\$ 11,81	\$ 177,15
INVERSION TOTAL EN UTENSILIOS DE COCINA				\$ 2,171,67

UTENSILIOS DE BAR

CANTIDAD	RUBRO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2	LICUADORAS OSTER		\$ 78,20	\$ 156,40
200	VASOS TRAGO LARGOS	(10 onzas)	\$ 0,55	\$ 200,00
50	VASOS CERVECEROS	(15 onzas)	\$ 0,60	\$ 30,00
12	JARRAS CERVECERAS	1.7 litros	\$ 1,59	\$ 19,08
50	COPA DE VINO BLANCO		\$ 0,88	\$ 44,00
50	COPA DE VINO TINTO		\$ 0,88	\$ 44,00
50	COPAS PARA BATIDOS		\$ 1,88	\$ 94,00
50	COPAS COCTEL		\$ 1,58	\$ 79,00
50	COPA MARTINI		\$ 1,25	\$ 62,50
3	COCTELERA	de acero inox de 30 onzas, provista de tapa	\$ 6,48	\$ 19,44
3	CUCHARA PARA BAR	de acero inox con tallo retorcido de 27.9 cm de	\$ 1,49	\$ 4,47
2	PINZAS PARA HIELO	de acero inox longitud 22.9 cm	\$ 0,98	\$ 1,96
2	COLADOR DE COCKTAIL	10 cm de diámetro	\$ 1,71	\$ 3,42
2	DOSIFICADOR		\$ 2,35	\$ 4,70
2	DESTAPA CORCHO		\$ 11,90	\$ 23,80
INVERSION TOTAL EN UTENSILIOS DE BAR				\$ 690,37

MOBILIARIO

CANTIDAD	RUBRO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	ANAQUELES	120X0,30	\$ 55,00	\$ 55,00
2	ESPEJOS	0,70X0,50 pulido	\$ 19,99	\$ 39,98
12	JUEGO DE COMEDOR	4 sillas	\$ 385,42	\$ 4.625,04
2	TV TEKNO	32 pulgadas	\$ 429,00	\$ 858,00
1	MINI COMPONENTE DAEWOO	usb, mp3, sd card, cassette y cd		\$ 99,00
6	SILLAS PARA BAR		\$ 20,00	\$ 120,00
1	TELÉFONO TEKNO	inalámbrico 1,96 hz		\$ 19,99
1	REPISA	120X0,30	\$ 120,00	\$ 120,00
INVERSIÓN TOTAL EN MOBILIARIO				\$ 5.997,01

INSTALACIONES Y ADECUACIONES

CANTIDAD	RUBRO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
8	LAMPARA DE TECHO	22 cm	\$ 15,13	\$ 121,04
2	LAMPARA DE PEDESTAL		\$ 96,90	\$ 193,80
2	BOLAS DE MIEMBRO	6 pcs blancas	\$ 9,35	\$ 18,70
2	BOLAS DE MIEMBRO	6 pcs café	\$ 12,75	\$ 25,50
12	CANASTA DECORATIVA	12X0,7 cm	\$ 2,96	\$ 35,52
2	BAÑO	inodoro, grifo y lavamanos	\$ 117,00	\$ 234,00
	CERAMICA DAMASCO BEIGE	40X40 para 95 mts.	\$ 8,50	\$ 765,00
15	PORCELANA DE COLOR	fda. 2 k	\$ 1,99	\$ 29,85
20	BONDEX PLUS SACO	25 kg	\$ 8,90	\$ 178,00
1	TUBO 4 "X 3M	plastigama desagüe		\$ 13,19
1	CODO DESAGUE E/C	110mm * 90 (4)		\$ 3,80
2	CODO DESAGUE E/C	50mm * 90 (2)	\$ 1,79	\$ 3,58
1	KIFON DESAGUE	50 mm (2)		\$ 4,20
1	KALIFEGA	250 cc. (1/4)		\$ 4,34
	ELECTRICA	materiales y mano de obra		\$ 538,00
3	GALONES DE PINTURA MARFIL	unidas	\$ 14,00	\$ 42,00
1	LITRO DE PINTURA BOSQUE	unidas		\$ 5,00
	MANO DE OBRA	para la pintura		\$ 150,00
2	PUERTA	2,00X0,70	\$ 25,58	\$ 51,16
1	PUERTA DE EMERGENCIA	2,00x0,90		\$ 259,00
INVERSIÓN TOTAL EN INSTALACIONES				\$ 2.875,88

VARIOS

CANTIDAD	RUBRO	DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	BOTIQUIN	inox 30X40		\$ 3,58
	UNIFORMES			\$ 200,00
2	DISPENSADOR DE JABON	serv.pared	\$ 12,98	\$ 25,96
2	SECADOR DE MANOS	automatico 1800w pae	\$ 139,98	\$ 279,96
3	PAPEL HIGIENICO	12 rollos	\$ 4,73	\$ 14,19
2	TACHO DE BASURA	para el baño	\$ 2,79	\$ 5,58
1	TACHO DE BASURA	72 lt.		\$ 8,99
	PRODUCTOS DE LIMPIEZA	fresklin, desinfectante, lim. Multiuso,		\$ 6,52
	HERRAMIENTAS PARA LA LIMPIEZA	escoba, guantes, esponja		\$ 15,52
1	EXTINTOR	10 libras		\$ 24,99
INVERSIÓN TOTAL EN VARIOS				\$ 315,29

INVERSIÓN TOTAL**\$ 42.000,00**

5.4 PROCESO PRODUCTIVO O DE ENTREGA DEL SERVICIO

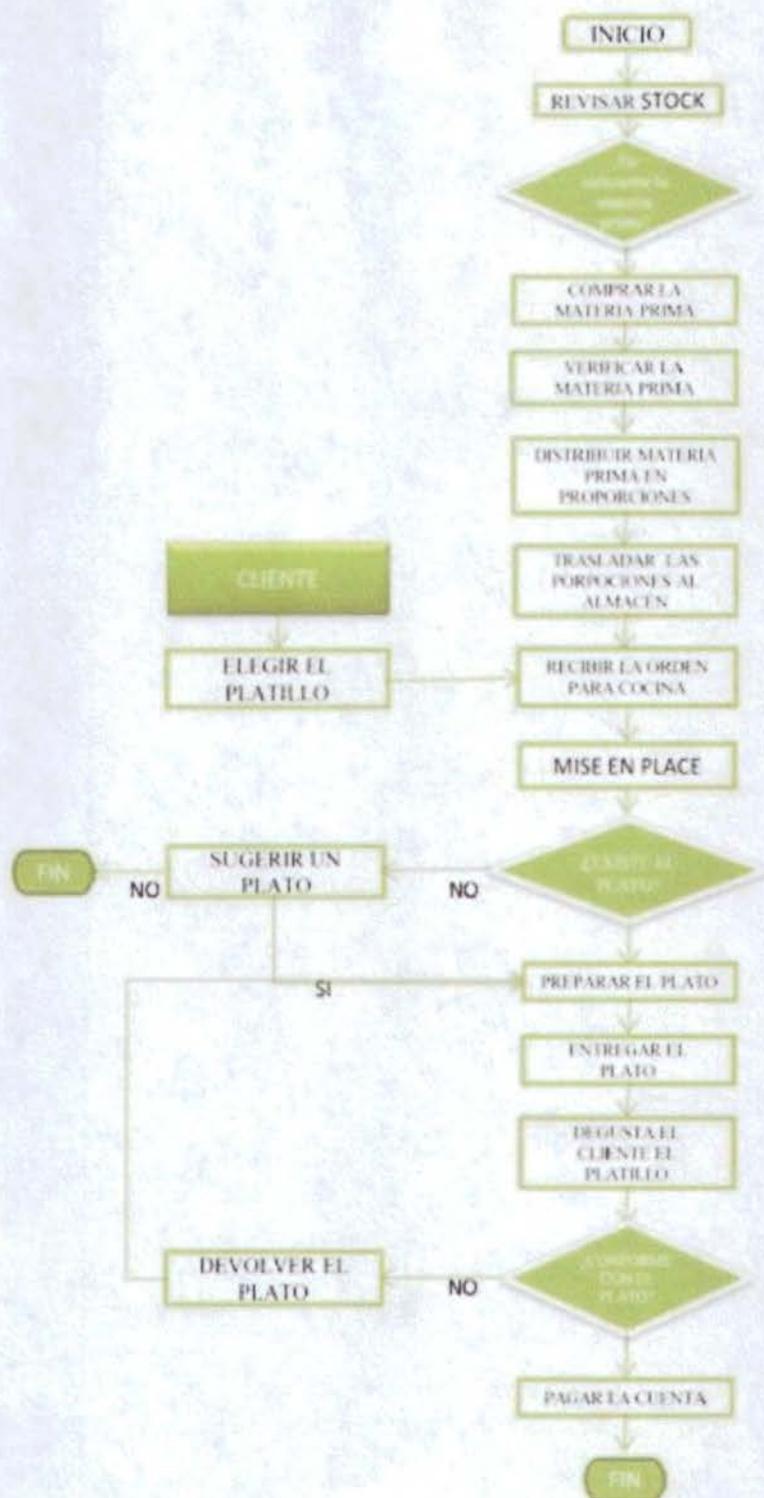


Figura 5-3: Proceso productivo o de entrega del servicio

5.5 PERFILES Y MANUAL DE FUNCIONES DE EMPLEADOS

GERENTE ADMINISTRATIVO

Objetivos del puesto:

Se encargará de las siguientes funciones: compras de suministros generales, jefe del personal y encargado de nómina.

Perfil del candidato:

Nuestro Gerente Administrativo cuenta con conocimiento administrativo de un restaurante, servicio al cliente, manejo de personal y finanzas, tiene la capacidad de dirigir al personal con responsabilidad cumplimiento con las políticas administrativas financieras fijadas por el restaurante.

Requisitos:

Nombre del puesto:	Gerente Administrativo
Escolaridad:	Ingeniero en Turismo y Hotelería.
Edad:	25 años en adelante
Estado Civil:	Indistinto
Sexo:	Indistinto

AUDITOR

Objetivos del puesto:

Se encargara de verificar y comprobar la nómina de inventario con la existencia física real de acuerdo a la muestra seleccionada, Verifica el cumplimiento de las normas, procedimientos y reglamentos en las operaciones contables y administrativas.

Perfil del candidato:

Nuestro Auditor mantiene relaciones continuas con el personal de la unidad, a fin de apoyar y coordinar lo relativo al área, y frecuentes con las unidades administrativas.

Requisitos:

Nombre del puesto:	Auditor
Escolaridad:	Contador Público Autorizado

Edad:	25 años en adelante
Estado Civil:	Indistinto
Sexo:	Indistinto

CHEF EJECUTIVO

Objetivos del puesto:

Elaborar nuestra famosa comida orgánica con los estándares de calidad y normas de seguridad e higiene. Encargado de las compras de alimentos y bebidas,

Perfil del candidato:

Nuestros cocineros trabajaran en las estaciones de la línea de producción como: Freidora, Salteados, Parrilla y preparación. Además tienen que ser personas hábiles con las manos, ordenados y metódicos en el cumplimiento de normas, capaces de trabajar de pie y bajo mucha presión en las horas pico en coordinación con sus compañeros de las otras estaciones de la línea.

Requisitos:

Nombre del puesto:	Chef Ejecutivo
Escolaridad:	Profesional en gastronomía y/o equivalente
Edad:	24 años en adelante
Estado Civil:	Indistinto
Sexo:	Indistinto

ASISTENTE DE CHEF

Objetivos del puesto:

Ayudar al chef ejecutivo sirviendo platos y bebidas también se encargara de realizar la función de steward como es la limpieza en la cocina; el lavar trastes y limpieza en general.

Perfil del candidato:

Ser capaces de trabajar de pie y bajo mucha presión en las horas pico en coordinación con sus compañeros de las otras estaciones de la línea.

Requisitos:

Nombre del puesto:	Asistente de Chef
---------------------------	-------------------

Escolaridad:	Profesional en gastronomía y/o equivalente
Edad:	23 años en adelante
Estado Civil:	Indistinto
Sexo:	Indistinto

SUPERVISOR DE MESERO

Objetivos del puesto:

Tiene la responsabilidad de apoyar al Gerente Administrativo en la coordinación y dirección de la operación del restaurante o centro de consumo de acuerdo a los estándares y lineamientos marcados por la Gerencia de alimentos y bebidas. Se asegura de la completa satisfacción de las necesidades de los clientes y excede sus expectativas. Liderazgo efectivo del personal a su cargo.

Perfil del candidato:

Nuestro capitán de meseros tiene que ser joven extrovertido, dinámico, alegre, capaz de atender diversas mesas y trabajar bajo presión manteniendo una actitud positiva.

Requisitos:

Nombre del puesto:	Supervisor de Mesero
Escolaridad:	Bachiller
Edad:	20-25 años
Estado Civil:	Indistinto
Sexo:	Indistinto

MESERO/A

Objetivos del puesto:

Servir alimentos y bebidas a nuestros clientes garantizando su satisfacción con un producto de calidad y un excelente servicio, brindándolo con un carisma inigualable.

Perfil del candidato:

Nuestros meseros son jóvenes extrovertidos, dinámicos, alegres, capaces de atender diversas mesas y trabajar bajo presión manteniendo una actitud positiva. También cuentan con la habilidad de preparar y servir nuestras famosas bebidas orgánicas y cócteles entre otras bebidas.

Requisitos:

Nombre del puesto:	Mesero/a
Escolaridad:	Bachiller
Edad:	18-25 años
Estado Civil:	Indistinto
Sexo:	Indistinto

BARMAN**Objetivos del puesto:**

Cumplir estrictamente las normas de higiene alimentaria, de útiles, máquinas y herramientas del local. Preparar y servir infusiones nuestras famosas bebidas orgánicas y cócteles entre otras bebidas, simples o combinadas, organizar y controlar el desarrollo del servicio de un bar.

Perfil del candidato:

Nuestro barman tiene que ser jóvenes extrovertido, dinámico, alegre, capaz de atender diversas mesas y trabajar bajo presión manteniendo una actitud positiva.

Requisitos:

Nombre del puesto:	Barman
Escolaridad:	Bachiller
Edad:	18-25 años
Estado Civil:	Indistinto
Sexo:	Indistinto

5.6 POLÍTICA DE CALIDAD

El restaurante **La HOJA Resto** ha establecido la Política de calidad y medio ambiente basadas en las personas que conforman nuestro establecimiento. El respeto al medio ambiente y la calidad de servicios; como garantía para la continuidad y el futuro de nuestra empresa.

El objetivo principal es consolidar esta realidad adoptando el concepto de mejora continua, perfeccionando el servicio y prestando una especial atención a los requerimientos de nuestros clientes dentro de unas buenas prácticas ambientales y de la responsabilidad social. Creemos firmemente que los dos son factores claves para demostrar una gestión empresarial adecuada y así asegurar la continuidad de nuestro negocio en el futuro y contribuir al bienestar social de nuestro entorno.

Nuestro cliente es la principal razón de ser. El compromiso que tenemos con ellos es cumplir su necesidad y requisitos marcados por estos. Así como con los requisitos legales y reglamentos relacionado con los productos.

Fomentar la motivación, participación y formación permanente de todos, como base para la mejora y desarrollo de nuestro establecimiento, inculcando el sentido de la responsabilidad en la conservación del entorno natural, prevención de riesgos laborales y calidad.

Identificar y valorar los aspectos medioambientales ligados a nuestras actividades y poner los medios necesarios para eliminar o reducir el impacto que éstas puedan provocar.

En definitiva, queremos ser reconocidos por nuestros clientes, colaboradores, proveedores y la sociedad en su conjunto, como una organización que trabaja para la protección del medioambiente; un grupo moderno y dinámico, responsable y comprometido con todo aquello que afecta a nuestras actividades.

5.7 PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD

Como establecimiento público a donde servimos comidas y bebidas para ser consumidas en el local. Aunque la preparación es una actividad clave en la aceptación de un Restaurante, la Calidad debe alcanzar todas las tareas involucradas en la manipulación de alimentos y sus respectivos insumos

Tendremos que regirnos por pautas y parámetros impuestos por el mismo establecimiento y con aceptación del Gerente Administrativo a continuación detallaremos más información acerca del control de calidad:

Instalación y facilidades

La localización del restaurante y la distribución de sus ambientes (cocina, almacén, comedor, servicios higiénicos, ambiente para basura, servicio de primeros auxilios) deben considerar el alejamiento de los focos y posibilidades de contaminación (directa o cruzada). Preferir un único uso en cada ambiente. Contar con abastecimiento propio de agua y red de desagüe. Los materiales empleados en la construcción deben ser lisos, fáciles de limpiar, de preferencia con colores claros. Las ventanas deben estar protegidas con rejillas o vidrios.

Equipos y utensilios

Los equipos y utensilios deben ser de material lavable, liso, y fáciles de limpiar y desinfectar. No deben alterar el olor y sabor del alimento que contengan. Los materiales porosos no son aconsejables. La localización de los equipos debe ser de fácil acceso para su limpieza. Todos los equipos deben ser fácilmente desarmables para su limpieza.

La cocina contará con una campana para la extracción de vapores y olores, la cual estará en buen estado de conservación y funcionamiento.

Distribución del trabajo

Evitar que los productos limpios estén cerca de los sucios o de las sobras. Una adecuada organización funcional permitirá reducir los desplazamientos inútiles, así como los riesgos de accidentes. La temperatura del ambiente es importante al escoger el área de trabajo, especialmente para evitar los riesgos de

contaminación cruzada. Así, se recomienda que la zona para la preparación de platos calientes esté alejado de donde se preparan los platos fríos.

Manejo de higiénico de los alimentos

- ✓ La higiene será respetada en todas las etapas de manipulación de los alimentos. Contaminación de los alimentos, contara con todas las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases del proceso, desde la producción primaria o manufactura, hasta su consumo final. Además contando con una limpieza y eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- ✓ La recepción de los alimentos será cuidadosa, verificando el olor y apariencia de lo que se recibe, desechando las que presentan condiciones riesgosas. Mejor si es en horas tempranas del día. Cuidar de su disposición, transporte y almacenamiento.
- ✓ Al comienzo de la preparación, los productos serán adecuadamente lavados. En el caso de la elaboración de alimentos que serán consumidos sin cocción previa, es indispensable su desinfección para reducir la carga microbiana presente. Deben emplearse utensilios exclusivos para el pelado y cortado, evitando usar en los cocidos, aquellos empleados en alimentos crudos.
- ✓ Los utensilios usados en la elaboración, deben estar debidamente lavados y desinfectados. Las temperaturas y tiempo de cocción deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos. La grasa y aceites que se usen para freír deben renovarse ante evidente cambio de color, sabor u olor (no se reutilizará el aceite que haya quedado del día anterior). Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla u otras fuentes, se deberán emplear utensilios que no se volverán a introducir si previamente no se lavan.
- ✓ En el servido se emplearán utensilios exclusivos, previo lavado y desinfectado. La persona que sirve a los convidados debe observar rigurosa higiene personal, en especial en las manos. Por ningún motivo la persona que sirve el alimento debe tomar dinero al mismo tiempo.

Manejo de seguridad en la cocina

Para la cocina que es el área más importante del restaurante, en donde deben privilegiarse las medidas de higiene. Pero también es el área de mayor riesgo a la seguridad de las personas e instalaciones. Por ello, hay que tomar las mayores precauciones posibles: uso de material a prueba de fuego, cuidados previos al uso del horno, atención al manejo de asas y bordes, orientación hacia abajo en el traslado de cuchillos, al retirarse de la cocina: todos los fuegos y llaves deben estar apagados.

Salud seguridad e higiene personal

La administración del restaurante se preocupará por el bienestar de los trabajadores:

- ✓ Serán identificados los sitios y actividades de riesgo, y entrenado el personal a cargo.
- ✓ Son recomendables exámenes médicos periódicos y acreditación de sanidad por la entidad municipal correspondiente.
- ✓ Brindar las facilidades necesarias ante enfermedades que necesiten atención profesional y descanso.
- ✓ Plan de contingencias ante peligros y emergencias.
- ✓ Facilidades de primeros auxilios y contra incendios.

El administrador del restaurante tomará las medidas para que:

- ✓ Todo el personal reciba entrenamiento en manipulación de alimentos e higiene personal. Permanentemente limpios.
- ✓ El personal masculino con el cabello cortado y sin barba. El personal femenino con el pelo sujetado, y sin pintado de uñas. Sin adornos ni lápices u otros objetos que puedan caerse a la comida.
- ✓ Los baños del personal así como los casilleros, deben estar permanentemente limpios. Sin residuos de alimentos.

Respecto al uniforme del personal

- ✓ Material no inflamable. Preferible, con pechera de protección. Si es necesario, utilizar mandil.
- ✓ Zapatos cerrados, con suela antideslizante.
- ✓ Si es necesario, utilizar guantes impermeables y desechables.

Detergentes y desinfectante

Es recomendable que cada restaurante tenga un plan de limpieza y desinfección que acompañe a un manejo adecuado de los alimentos. Comprende:

- ✓ Pisos y techos.
- ✓ Equipos: antes y después de su uso.
- ✓ Mesas de trabajo y tablas de picar: antes, durante y después de su empleo.
- ✓ La selección de técnicas de limpieza y desinfección más adecuadas
- ✓ La selección y uso apropiado de detergentes (preferible: rápido, no corrosivo, con acción microbiana, no ser tóxico, de fácil eliminación)
- ✓ Selección y uso apropiado de técnicas de desinfección (al vapor, con agua caliente, con sustancias químicas). Hay que tomar en cuenta el tipo de desinfectante a utilizar (cloro, yodo, orgánico), así como el tiempo, la disolución y la estabilidad.

5.8 NORMAS DE HIGIENE

Las normas de higiene tanto personal, instalación, equipos y utensilios se las detallará en los siguientes puntos:

Artículo 1°.-

Objetivos de la Norma Sanitaria

- a) Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano en las diferentes etapas de la cadena alimentaria: adquisición, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y comercialización en los restaurantes y servicios afines.
- b) Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y los manipuladores de alimentos que laboran en los restaurantes y servicios afines.
- c) Establecer las condiciones higiénicas sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

Artículo 2°.-

Aplicación de la Norma Sanitaria

De conformidad con el artículo 6° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, la vigilancia sanitaria de los alimentos y bebidas que se comercializan en los restaurantes y servicios afines y, la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria, está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal. La vigilancia sanitaria se sustentará en la evaluación de riesgos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y el programa de higiene y saneamiento, la misma que será ejercida por personal profesional calificado y capacitado en estos aspectos.

Artículo 3°.-

Cumplimiento de la Norma Sanitaria

Los establecimientos destinados a restaurantes y servicios afines deben ser de uso exclusivo para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, de acuerdo a las disposiciones de la presente Norma Sanitaria. Los establecimientos de esta naturaleza que ya vienen funcionando deben adecuarse a lo dispuesto por dicha Norma Sanitaria.

SALUD, HIGIENE Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL.

Artículo 34°.-

Salud del Personal

La administración del restaurante o servicios afines es responsable del control médico periódico de los manipuladores de alimentos que trabajan en dichos establecimientos. No debe permitirse que aquellos que padecen enfermedades infectas contagiosas, diarreas, heridas infectadas o abiertas, infecciones

cutáneas o llagas, continúen con la manipulación de los alimentos, hasta que se verifique el buen estado de su salud.

Artículo 35°.-

Higiene y Hábitos del Personal

Los manipuladores de alimentos deben mantener una esmerada higiene personal, especialmente en el lavado de manos, de la siguiente forma:

- ✓ Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- ✓ Inmediatamente después de haber usado los servicios higiénicos.
- ✓ Después de toser o estornudar utilizando las manos o pañuelo.
- ✓ Después de rascarse la cabeza u otra parte del cuerpo.
- ✓ Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos contaminados
- ✓ Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
- ✓ Después de barrer, trapear pisos, recoger y manipular los recipientes de residuos, limpiar mesas del comedor, tocar dinero y, todas las veces que sea necesario. Las personas que manipulen los alimentos deben observar hábitos de higiene estrictos durante la preparación y servido de los alimentos, tales como, evitar comer, fumar o escupir. Ellos deben tener las uñas recortadas, limpias y sin esmalte y, sus manos estarán libres de objetos o adornos personales como joyas, relojes u otros.

Artículo 36°.-

Vestimenta

Los manipuladores de alimentos del área de cocina deben usar ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el

cabello y tener calzado apropiado. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerla limpia y en buen estado de conservación, a menos que sea desechable. El resto del personal debe usar ropa protectora mantenida en buen estado de conservación e higiene. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar delantales y calzados impermeables.

Artículo 37°.-

De la Capacitación Sanitaria

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del establecimiento y tiene carácter obligatorio para el ejercicio de la actividad, pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas, o personas naturales especializadas. Dicha capacitación debe efectuarse por lo menos cada seis meses mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas, entre otros.

La capacitación del Equipo de Autocontrol Sanitario a que se refiere el Artículo 42° de la presente Norma Sanitaria, debe incluir los siguientes temas:

- a) Contaminación de Alimentos y Enfermedades de Transmisión Alimentaria relacionadas a alimentos preparados.
- b) Principios Generales de Higiene.
- c) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas.
- d) Programas de Higiene y Saneamiento.
- e) Bases del sistema HACCP aplicado a Restaurantes o Servicios Afines.
- f) Aplicación de las Fichas de Evaluación Sanitaria de Restaurantes.
- g) Cumplimiento de la presente Norma Sanitaria.

UBICACIÓN E INSTALACIONES

Artículo 4°.-

Ubicación

Los establecimientos destinados al funcionamiento de restaurantes y servicios afines deben estar ubicados en lugares libres de plagas, humos, polvo, malos olores, inundaciones y de cualquier otra fuente de contaminación. El establecimiento debe estar separado de la vivienda de su propietario o encargado. El ingreso del público al establecimiento debe ser independiente del ingreso para los abastecedores y otros servicios, o en todo caso, se establecerán periodos de tiempo diferentes para evitar la contaminación cruzada.

Artículo 5°.-

Estructuras Físicas

Las edificaciones del restaurante o servicios afines deben ser de construcción sólida y los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión, lisos, fáciles de limpiar y desinfectar. Sólo el área de comedor podrá ser de materiales diferentes, considerando el estilo del establecimiento (rústico, campestre, etc.). Todas las edificaciones mantendrán un buen estado de conservación e higiene. Asimismo, se cumplirán las siguientes condiciones:

- a) Los pisos se construirán con materiales impermeables, in-adsorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Según sea el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros.
- b) Las paredes deben ser de materiales impermeables, in-adsorbentes y lavables y serán de color claro. Deben ser lisas, sin grietas y fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.

Cuando corresponda, los ángulos entre las paredes y los pisos deben ser abovedados para facilitar la limpieza.

c) Los techos deben construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y ser fáciles de limpiar.

d) Las ventanas y otras aberturas deben construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad y estarán provistas de protección contra insectos u animales. También deben desmontarse fácilmente para su limpieza y buena conservación.

e) Las puertas deben ser de superficie lisa e in-adsorbente, además de tener cierre automático en los ambientes donde se preparan alimentos.

f) La existencia de pasadizos exige que éstos tengan una amplitud proporcional al número de personas que transiten por ellos y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para el almacenamiento.

Artículo 6°.-

Iluminación

El nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux. Las fuentes de iluminación se ubicarán de forma tal que las personas que trabajan en dichas áreas no proyecten su sombra sobre el espacio de trabajo. La iluminación en las áreas mencionadas no dará lugar a colores falseados. En el caso de bombillas y lámparas suspendidas, éstas deben aislarse con protectores que eviten la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Artículo 7°.-

Ventilación

Debe proveerse una ventilación suficiente para evitar el calor acumulado

excesivo, la condensación del vapor, el polvo y, para eliminar el aire contaminado. Se evitará que las corrientes de aire arrastren contaminación hacia el área de preparación y consumo de alimentos. Se debe instalar una campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción.

Artículo 11°.-

Vestuarios y Servicios Higiénicos para el Personal

Los establecimientos deben facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en el cual la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Este ambiente debe estar iluminado, ventilado y en buen estado de conservación e higiene. Para uso del personal, el establecimiento debe contar con servicios higiénicos fuera del área de manipulación de los alimentos y sin acceso directo a la cocina o al almacén. Los servicios higiénicos deben tener buena iluminación y ventilación y estar diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales.

Los servicios higiénicos para hombres deben contar con lo siguiente:

De 1 a 9 personas: 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario

De 10 a 24 personas: 2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario

De 25 a 49 personas: 3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios

Más de 50 personas: 1 unidad adicional por cada 30 personas

Los servicios higiénicos para las mujeres son similares a los indicados, excepto los urinarios que serán reemplazados por inodoros. Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios estarán provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios

higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio un número suficiente de dispositivos de distribución y recipientes para su eliminación. Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Artículo 13°.-

Características

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines, deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos. Deben ser capaces de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Las tablas de picar deben ser de material in-absorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Artículo 14°.-

Lavado y Desinfección

Para el lavado y desinfección de la vajilla, cubiertos y vasos se debe tomar las siguientes precauciones:

- ✓ Retirar primero los residuos de comidas.
- ✓ Utilizar agua potable corriente, caliente o fría y detergente.
- ✓ Enjuagarlos con agua potable corriente.
- ✓ Después del enjuague se procederá a desinfectar con cualquier producto comercial aprobado por el Ministerio de Salud para dicho uso o, con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80° C por tres minutos.

- ✓ La vajilla debe secarse por escurrimiento al medio ambiente de la cocina, colocándola en canastillas o similares. Si se emplearan toallas, secadores o similares, éstos deben ser de uso exclusivo, mantenerse limpios, en buen estado de conservación y en número suficiente de acuerdo a la demanda del servicio.
- ✓ El lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, cuidando de usar agua potable en cantidad necesaria. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desarmando las partes removibles.
- ✓ Todo menaje de cocina, así como las superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, recipientes de mesas con sistema de agua caliente (baño maría) y otros que hayan estado en contacto con los alimentos, deben limpiarse, lavarse y desinfectarse por lo menos una vez al día.

Artículo 15°.-

Almacenamiento

Para el almacenamiento y protección de los equipos y utensilios, una vez limpios y desinfectados deben tomarse las siguientes precauciones:

- ✓ La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- ✓ Guardar los vasos, copas y tazas colocándolos hacia abajo.
- ✓ Guardar los equipos y utensilios, limpios y desinfectados en un lugar aseado, seco, a no menos de 0.20 m. del piso.
- ✓ Cubrir los equipos que tienen contacto con las comidas cuando no se van a utilizar inmediatamente. (normas de buenas prácticas de higiene (personal, instalaciones, equipos y utensilios, s.f.)

5.9 PROVISIÓN DE AGUA Y GENERADORES DE ENERGÍA

5.9.1 ABASTECIMIENTO Y CALIDAD DE AGUA

El establecimiento deberá disponer de agua potable de la red pública, contar con suministro permanente y en cantidad suficiente para atender las actividades del establecimiento. Para poder contar con una buena calidad de agua se debe tomar en consideración un sistema de evacuación de aguas residuales para mantener en buen estado de funcionamiento y estar protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento. Los conductos de evacuación de aguas residuales deben estar diseñados para soportar cargas máximas, contar con trampas de grasa y evitar la contaminación del sistema de agua potable. El piso del área de cocina debe contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales que facilite las actividades de higiene.

5.9.2 GENERADORES DE ENERGIA

En los establecimientos se requiere tener un generador de energía eléctrica, estos se lo utilizan comúnmente para poder prevenir los apagones o cuando hay déficit en la generación de energía y es necesario seguir en funcionamiento sin ningún percance. Una de las utilidades de este servicio es para poder abastecerse de una fuente de energía alterna, en caso de requerir energía eléctrica de red.

5.10 ALMACENAJE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Según Wake County (s.f), el uso correcto del almacenaje de los productos alimenticios perecederos y no perecederos con su respectiva refrigeración y congelación, también para dar a conocer la zona de peligro en la cocina; a continuación se desglosa las siguientes características a utilizar:

- 1.- Las comidas potencialmente riesgosas deben ser mantenidas a temperaturas menores de 45° F o a temperaturas mayores de 140° F. Se considera el

intervalo entre 45° F y 140° F como “zona de peligro” para la comida ya que la bacteria crece en forma óptima entre estas temperaturas.

2.- La carne asada debe ser cocinada a una temperatura interna mínima de 130° F. La carne de cerdo debe cocinarse a una temperatura interna mínima de 150° F. El pollo debe cocinarse a una temperatura interna de 165° F. Las hamburguesas y sus productos deben ser cocinadas a una temperatura interna mínima de 155° F.

3. Las comidas que potencialmente presenten riesgos deben ser refrigeradas a temperaturas menores de 45° F. dentro de 4 horas de que hayan alcanzado los 140°F. Para algunas comidas deben utilizarse ciertas técnicas como el enfriamiento rápido mediante baños de hielo o almacenando la comida en capas delgadas. Actualmente existen refrigeradoras de enfriamiento rápido hechas a medida para los restaurantes. Se recomienda utilizar estas refrigeradoras en los restaurantes donde hay grandes cantidades de comida a enfriarse.

4. Descongele la comida en el refrigerador, o con agua fría corriente, o en el microonda, o durante su cocción. No descongele a temperatura de ambiente.

5 Para revisar las temperaturas debe tener un termómetro metálico que mida de 0° F a 220° F. (Véase en Anexo 3)

PRODUCTOS PERECEDEROS	GRUPO DE INVENTARIO	GESTIÓN DE COMPRAS	TRATAMIENTO
Costilla de Cerdo Cerdo Lomo Medallones de Lomo Medallones de Res Tocino Jamón Serrano Res Salchichas Frankfurt	Carnes y Salsamentarias	Lista de Mercado	Inventario
Pechugas de Pollo	Ave y Caza	Lista de Mercado	Inventario
Corvina Mejillones Calamares Camarones Filete de pescado Pulpo	Mariscos	Lista de Mercado	Inventario
Huevos Leche Nata Yogurt Queso	Lácteos	Lista de Mercado	Directo
Ajo Albahaca Apio Cebolla Perla Puerro Hierbabuena Papas Pimiento Verde Pimiento Rojo Pimiento Seco Perejil Tomates Tomates Cherry Laurel Lechuga Guindilla Arándanos rojo fresas Limón Espinacas Manzanas Verde Naranjas Piña	Frutas Y Verduras	Lista de Mercado	Directo

Tabla 5-10: Productos perecederos

PRODUCTOS NO PERECEDEROS	GRUPO DE INVENTARIO	GESTIÓN DE COMPRAS	TRATAMIENTO
Crema de Leche Mantequilla Queso Parmesano Queso Curado Queso Maduro Queso semi-curado Helado Crema de Chantilly Queso Mozzarella	Lácteos	Solicitud de Compra	Inventario
Aceite Aceite de Oliva Aceite de Vegetal Aceitunas Anchoas Champiñones Chocolate Esencia de Vainilla Gelatina Mayonesa Mermelada de Frambuesa Miel Mango enlatado Mostaza Nueces Picadas Piña enlatada Pepinillos Salsa de Tomate Tabasco Salsa de Soja Conserva de Tomates Curry en Polvo Galletas Espagueti Pajaritas con Vegetales Orégano Té Canela Pasas Masa de Hojaldre Vinagre Balsámico Ciruela pasas Romero Vinagre Jerez	Enlatados y Envasados	Solicitud de Compra	Inventario

Tabla 5-11: Productos no perecederos

PRODUCTOS NO PERECEDEROS	GRUPO DE INVENTARIO	GESTIÓN DE COMPRAS	TRATAMIENTO
Azúcar Azúcar Glass Pimienta Negra Azúcar Impalpable Pimienta Sal Harina	Granos	Solicitud de Compra	Inventario
Agua Agua con gas Brandy Caña Cerveza Club Verde Cerveza Pilsener Light Cerveza Corona Coñac Crema de Cacao Gaseosas Granadina Licor de Fresas Licor de Mango Ron Blanco Té Tequila Blanco Triple Sec Vino Tinto Vino Blanco Vino Frontera (Cabernet Sauvignon) Vino Frontera (Chardonnay) Vino La Finca (Malbec) Vino Tribento (Malbec) Vino Trapiche Roble (Malbec) Vino Reserva (Sauvignon Blanc) Vino Santa Elena (Chardonnay) Vino Santa Rita (Sauvignon Blanc) Vino Casillero del Diablo (Merlot) Vino Casillero del Diablo (Sauvignon Blanc) Vodka Zumo de arándanos Zumo de Limón Zumo de Lima Zumo de piña	Bebidas	Contratistas	Inventario

5.11 ALMACENAJE Y MANIPULACIÓN DE BASURA

Almacenaje de la basura

Se colocara contenedores de basura que deben ser respetuosos con el medio ambiente ya que los residuos orgánicos como inorgánicos contaminan, algunos en mayor o menor medida, pero absolutamente todos ellos poseen un grado de contaminación. Por eso existen diversos de contenedores los cuales nos brindan una solución práctica y segura sin alterar el medio ambiente. Este tipo de contenedores de basura no sólo son una alternativa mucho más estética porque se oculta, sino también son más higiénicos y ocupan menos espacio.

Las ventajas principales de estos contenedores de basura se relacionan principalmente con la recogida de la misma, para los basureros es mucho más práctico y seguro acceder a ellos ya que cuentan con medidas de seguridad tanto para abrirlos como para verter la basura. El mantenimiento es muy simple, solo se debe limpiar.

El respeto por el medio ambiente es fundamental, y todos queremos construir una sociedad sana y a su vez moderna; los contenedores de basura facilitan la recolección selectiva de los residuos para que luego sean reciclados.

5.12 CRONOGRAMA DEL PROYECTO

FASE 1.- INICIO DEL PROYECTO. PLAN DE MARKETING Y AUTORIZACIONES PREVIAS A LA APERTURA

- ✓ Búsqueda del local y constitución de la sociedad.
- ✓ Estudio de Mercado.
- ✓ Definición del concepto de negocio que deseamos crear.
- ✓ Selección del Público Objetivo al que nos queremos dirigir.
- ✓ Definir el tipo de servicio, tipo de tendencia y gastronomía que vamos a ofrecer.
- ✓ Contacto con el arquitecto y diseñadores de espacios.
- ✓ Estudio financiero.
- ✓ Valoración de la viabilidad económica del negocio.
- ✓ Inicio de los trámites administrativos.
- ✓ Ejecución del proyecto.

FASE 2.- DOTACIÓN DE EQUIPAMIENTO, ELEMENTOS DE TRABAJO Y PROGRAMA DE CONTRATACIÓN DE PERSONAL

- ✓ Definición de la ambientación y decoración del local.
- ✓ Búsqueda y selección de proveedores a los que encargaremos el equipamiento necesario para el restaurante.
- ✓ Búsqueda y selección de proveedores a los que encargaremos la instalación de todo el sistema de facturación, seguridad y redes informáticas.
- ✓ Elaboración del organigrama.
- ✓ Definición de los días-horas de apertura y cierre.
- ✓ Publicación en los medios de las ofertas de empleo y vías alternas.
- ✓ Elaboración de los presupuestos de explotación: Previsión de Ingresos y Gastos. Cuenta de Resultados Previsional. Implantación de la contabilidad y programas informáticos de ventas y control (Control Presencial del Personal y gestión de Compras, Almacenes y Stocks).
- ✓ Contratación de Seguros.
- ✓ Contratación de los Servicios de Mantenimiento.
- ✓ Elaboración de todos los procesos administrativos y documentos internos.
- ✓ Selección de personal.
- ✓ Elaboración de las primeras acciones comerciales: contratación de publicidad para anunciar la apertura.

FASE 3.- ORGANIZACIÓN Y PUESTA A PUNTO DEL LOCAL

- ✓ Elaboración de los Procedimientos de Trabajo.
- ✓ Búsqueda y selección de proveedores a los que encargaremos la elaboración de los uniformes.
- ✓ Búsqueda y selección de proveedores de alimentos, bebida, material de limpieza.
- ✓ Puesta en marcha de los equipos de trabajo: neveras, aire acondicionado, cafetera, equipo audiovisual, equipo informático, iluminación, equipos de seguridad, etc.
- ✓ Recepción y control de las primeras compras de comida, bebida, material de limpieza, etc.

- ✓ Elaboración de las fichas técnicas de cocina y bebidas, impresión de cartas, menús y promociones.
- ✓ Estudios de costes y fijación de precios de venta, políticas de descuento y promoción.
- ✓ Colocación de la señalización interna y externa.
- ✓ Limpieza general.
- ✓ Planificación de las actividades y agenda del día de la inauguración.
- ✓ Elaboración y envío de invitaciones para la inauguración.
- ✓ Reconfirmación de las invitaciones para el día de la apertura.
- ✓ Inicio del periodo de pruebas sin clientes reales. Cursos de formación para el personal (Servicio, Atención al Cliente, Prevención de Riesgos Laborales, Técnicas de venta, Cultura de Empresa, etc.). Distribución de los uniformes. Lectura y entrega del reglamento interno para todos los empleados.
- ✓ Ejercicios de simulación, conocimiento de toda la oferta gastronómica por parte de todo el personal. Degustación.
- ✓ Reunión del Gerente General del establecimiento con todo el personal con el fin de agradecer su colaboración durante el proceso previo a la apertura y con el objetivo de transmitir los deseos de éxito.

FASE 4.- APERTURA

- ✓ Inauguración.
- ✓ Revisión y corrección de fallos producidos durante la inauguración.
- ✓ Adaptación al ritmo de trabajo.
- ✓ Correcciones: a las dos semanas de la apertura, primer chequeo del funcionamiento.

CAPÍTULO 6: PLAN DE CONTINGENCIA

6.1 DISMINUCIÓN DE VENTAS

En caso de disminución en las ventas a causa de la baja ocupación hotelera, alza en la tasa dólar, el aumento del petróleo o cualquier otro motivo que afecte los patrones y hábitos del consumidor, se utilizarán medidas agresivas para persuadir a los clientes a fin de lograr los objetivos propuestos en este proyecto así como los generales de la empresa.

Hemos propuesto los siguientes planes de contingencia:

Ofertas:

- Promociones de descuento con tarjetas de crédito. Será ofrecido de jueves a domingo, todo el día.
- Cupones promocionales que saldrán en el periódico. Esta oferta tendrá una fecha indicada de expedición.
- Tu pareja no paga. Esta oferta será de 12h30 - 15h00 de lunes a viernes.

Shows:

- Noche de karaoke. Se realizarán todos los sábados, a partir de las 20h00. A las personas ganadoras de los tres primeros lugares se le ofrecerán porciones de Tapas o artículos promocionales de **La HOJA Resto**.

Como el principio fundamental de éxito de **La HOJA Resto** es el ganar, esperamos que no tengamos que implementar este plan de contingencia.

6.2 PREVENCIÓN Y SEGURIDAD

El restaurante **La HOJA Resto** para prevenir ciertos accidentes tales como caídas al mismo nivel esto quiere decir que debido a que los suelos pueden estar impregnados de sustancias resbaladizas tales como grasas o restos de comida o simplemente este mojado el piso. Para prevenir caídas es imprescindible mantener los lugares de trabajo limpio, eliminando los derrames tan pronto como se produzcan. En la cocina trabajan muchas personas y se implementara señalizar

con carteles las zonas recién fregadas, y el personal contara con zapatos antideslizantes para que no exista riesgo de accidentes en la cocina.

Además recordaremos a los trabajadores en no hacer sobreesfuerzos ya que en algunas ocasiones se manipulan objetos muy pesados tales como ollas, bombas de gas, paquetes de alimentos, etc. Es prescindible formar bien a los colaboradores en la manipulación de cargas y de objetos pesados entre varias personas.

En tal caso si llegase existir algún tipo de quemadura, incendio y en el peor de los casos una explosión se tendrá en cuenta para las quemaduras la manipulación de recipientes caliente la utilización de guantes anti calóricos, no llevar los recipientes por encima de los tres cuartos de capacidad, para la trabases de líquidos calientes se hará los más lento posible y para un mayor cuidado en el caso de incendio o explosión se revisará continuamente la instalación de gas, instalaciones eléctricas como enchufes y circuitos eléctricos que deben estar aislados de la cocina para tener constancia de su correcto funcionamiento y contaremos con equipamiento contra incendios-extintores estos se presentan como defensas de la primera línea contra incendios de tamaño limitado. Dichos extintores deben instalarse aunque el establecimiento sea pequeño. La señalización de los extintores en los sitios donde se encuentren, deberán señalizarse adecuadamente, en especial: el cuerpo del extintor deberá tener una etiqueta que indique la clase de fuego en los cuales puede ser utilizado, En la pared o sitio en el cual se ubiquen deberá indicarse también, en forma claramente visible aún en condiciones de oscuridad, la señal de utilización. Adicionalmente los extintores deberán tener adherida una etiqueta que indique el tipo de agente, la fecha de recarga, así como el control de inspección.

6.2.1 PROCESO DE EVACUACIÓN

En tal caso llegase a ocurrir un incendio se contará con el plan de evacuación, en la cual cada persona, responsable de su propia seguridad es capaz de abandonar el sitio de peligro, en el menor tiempo posible.

Proceso de evacuación:

Primera Fase: Detención del peligro

Segundo Fase: Preparación

Tercera Fase: Salida

En la primera fase se hará el reconocimiento del peligro donde está ubicado el incendio, en la segunda fase se efectuará la debida evacuación de los convidados y del personal del restaurante que se encuentre en el establecimiento y como tercera fase tendremos la salida de este mismo.

CAPÍTULO 7: PRESUPUESTO Y FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

7.1 OBJETIVOS FINANCIEROS

- ✓ Al largo plazo esperamos obtener una rentabilidad de la empresa fiable.
- ✓ En el segundo año ser conocidos en el mercado.
- ✓ Promover los distintos platos que ofrece el restaurante.
- ✓ Incrementar el volumen de consumidores por medio de promociones y publicidades.
- ✓ Obtener utilidad por la venta del producto para poder recuperar la inversión.

7.2 ANÁLISIS DE RIESGOS Y SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO

Los análisis de riesgos tienen que ser monitoreados y controlados de manera continua, la mayoría de empresas no poseen un adecuado procedimiento de control, de ahí que debemos establecer los sistemas de monitoreo que nos permitan la retroalimentación de los planes establecidos, además se debe establecer y facultar a los responsables de realizar el control en el plan diseñado, este control puede ser; del plan anual, la rentabilidad, la eficiencia y lo estratégico.

El control del plan anual permite a la empresa asegurarse de que las metas establecidas se alcancen, durante el desarrollo de las actividades del negocio y se incluye el Control de las ventas, la participación en el mercado, gastos de marketing.

Supervisión de las políticas de calidad; los productos e ingredientes de origen nacional serán evaluados con las especificaciones internacionales. Encontraremos la participación de los proveedores para involucrarlos con los estándares de calidad exigidos y las eventuales acciones correctivas de sus productos. De esta manera, nos aseguramos que nuestros consumidores sientan el sabor único que tiene la comida en **La HOJA Resto**.

Gastos de financiamientos, en nuestro restaurante el control de estas partidas se realiza diariamente, pues los gerentes disponen de un formulario donde se registran las ventas reales y se comparan con el presupuesto de cada turno.

La responsabilidad de este control es de la gerencia y el propósito es determinar si están obteniendo los resultados presupuestados.

La rentabilidad, en nuestro caso se ha establecido en un porcentaje sobre la inversión inicial, de ahí que debemos medirla y compararla con la rentabilidad realizada.

Este control lo realiza el contralor de marketing, y tiene como objetivo determinar donde gana o pierde dinero la empresa, nuestra rentabilidad es medida por la empresa, por servicios, territorio, y por clientes.

Control Estratégico

Las metas de marketing previamente establecidas, serán evaluadas y determinada su eficiencia general del marketing, vamos a reevaluar el enfoque estratégico al mercado meta, realizando auditorias de marketing, y de excelencia del servicio, así como la revisión de la responsabilidad social de la misma.

Este control lo realiza la alta gerencia y un auditor de marketing, y vamos a determinar si se están aprovechando las mejores oportunidades en mercado, productos.

La empresa es la que realiza este control y evalúa sus planes promocionales periódicamente, dando los resultados del plan publicitario con el presupuesto establecido.

Un control estricto con respecto a los horarios y fechas establecidas para las cuñas radiales y prensa escrita; las promociones son monitoreadas constantemente, tratando de mantener que su publicación corresponda con las fechas de duración de las mismas.

7.3 INVERSIÓN REQUERIDA

7.3.1 DATOS INICIALES

Estas son las condiciones del crédito que el CFN impone:

MONTO:

- Desde US. 100.000 en Matriz y Sucursal Mayor; y, desde US. 50.000 en Sucursales.
- Valor a financiar (en porcentajes de la inversión total)
- Hasta el 70%; para proyectos nuevos.
- Hasta el 100%; para proyectos de ampliación.
- Hasta el 60%; para proyectos de construcción para la venta.

PLAZO:

- Activo Fijo: hasta 10 años.
- Capital de Trabajo: hasta 3 años.

PERÍODO DE GRACIA:

- Se fijará de acuerdo a las características del proyecto y su flujo de caja proyectado. .

TASAS DE INTERÉS:

- PYME (monto hasta USD 200.000) Desde 9,75% - hasta 11%
- SECTOR EMPRESARIAL (monto hasta USD 1 millón) Desde 9,0% - hasta 9,50%
- SECTOR CORPORATIVO (monto mayor a USD 1 millón) Desde 8,50% - hasta 9,25%

Gracias al Gobierno con sus créditos y facilidades los microempresarios podrán hacer realidad sus proyectos, así tendremos la responsabilidad de ofrecer fuentes de empleo.

De una forma positiva el país está fomentando a que los ciudadanos crezcan y no teman al fracaso antes de haber iniciado con este.

Damos a conocer la inflación anual esta es medida estadísticamente a través del Índice de Precios al Consumidor del Área Urbana (IPCU), a partir de una canasta de bienes y servicios demandados por los consumidores de estratos medios y bajos, establecida a través de una encuesta de hogares.

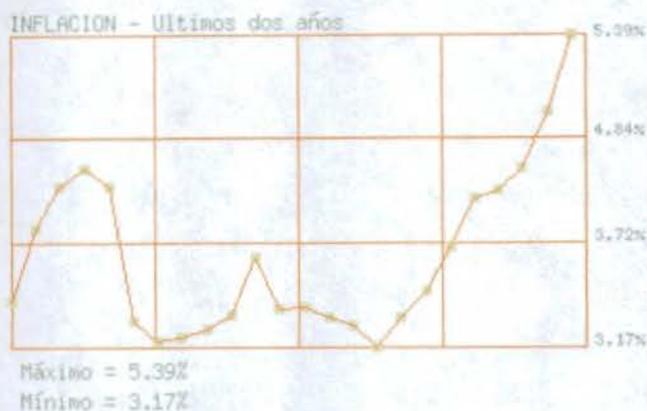


Figura 7-1: Inflación anual

El cuadro estadístico señala que las inflaciones sostenidas han estado acompañadas por un rápido crecimiento de la cantidad de dinero, aunque también por elevados déficit fiscales, inconsistencia en la fijación de precios o elevaciones salariales, y resistencia a disminuir el ritmo de aumento de los precios. Una vez que la inflación se propaga, resulta difícil que se le pueda atribuir una causa bien definida. (bce.fin.ec, s.f.)

7.3.2 CUADRO DE AMORTIZACIÓN

AMORTIZACIÓN								
DETALLE	AÑOS	MONTO	1	2	3	4	5	6
GASTO DE CONSTITUCIÓN	5	\$ 430,00	\$ 126,00	\$ 126,00	\$ 126,00	\$ 126,00	\$ 126,00	\$ 126,00
GASTOS PUBLICITARIO	5	\$ 425,00	\$ 85,00	\$ 85,00	\$ 85,00	\$ 85,00	\$ 85,00	\$ 85,00
INSTALACIONES Y ADECUACIONES	5	\$ 3.260,97	\$ 652,19	\$ 652,19	\$ 652,19	\$ 652,19	\$ 652,19	\$ 652,19
			\$ 863,19	\$ 863,19	\$ 863,19	\$ 863,19	\$ 863,19	\$ 863,19

Tabla 7-1: Amortización

	1	2	3	4	5
AMORTIZACIÓN ACUMULADA	\$ 863,19	\$ 1.726,39	\$ 2.589,58	\$ 3.452,78	\$ 4.315,97

Tabla 7-1.1: Amortización acumulada

7.3.3 BALANCE INICIAL

BALANCE INICIAL AL 01 DE ENERO 2011			
ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES		PASIVO DE LARGO PLAZO	
Caja	\$ 18.388,85	Prestamo Bancario	\$ 43.010,71
ACTIVOS FIJOS		TOTAL PASIVOS	\$ 43.010,71
Equipos de Computacion	\$ 8.000,00	PATRIMONIO	
Maquinaria de Cocina	\$ 18.555,81		
Equipos de Cocina	\$ 3.444,20		
Utensilios de Cocina	\$ 2.802,04		
Muebles de Cocina	\$ 5.937,01	Capital	\$ 18.433,16
ACTIVOS DIFERIDOS			
Instalaciones y Adecuaciones	\$ 3.260,97		
Gastos publicitario	\$ 425,00		
Gastos de constitucion	\$ 630,00	TOTAL PATRIMONIO	\$ 18.433,16
TOTAL DE ACTIVOS	\$ 61.443,88	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 61.443,88

Tabla 7-.2: Balance Inicial

En la inversión inicial se aportara un 30% con capital propio, y el 70% se solicita un préstamo bancario.

7.3.4 CUADRO DE DEPRECIACIONES

DEPRECIACIÓN								
DETALLE	AÑOS	MONTO	1	2	3	4	5	6
MOBILIARIO	10	\$ 5.937,01	\$ 593,70	\$ 593,70	\$ 593,70	\$ 593,70	\$ 593,70	\$ 593,70
MAQUINARIAS	10	\$ 18.555,81	\$ 1.855,58	\$ 1.855,58	\$ 1.855,58	\$ 1.855,58	\$ 1.855,58	\$ 1.855,58
EQUIPO Y UTENSILIOS	3	\$ 6.246,24	\$ 2.082,08	\$ 2.082,08	\$ 2.082,08			
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	3	\$ 8.000,00	\$ 2.666,67	\$ 2.666,67	\$ 2.666,67			
TOTAL DE LA DEPRECIACIÓN			\$ 7.198,03	\$ 7.198,03	\$ 7.198,03	\$ 2.449,28	\$ 2.449,28	

Tabla 7-3: Depreciación

DEPRECIACIÓN ACUMULADA	\$ 7.198,03	\$ 14.396,05	\$ 21.594,08	\$ 24.043,36	\$ 26.492,65
-------------------------------	-------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Tabla 7-.3.1: Depreciación acumulada

7.3.5 CUADRO DE AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO

CÁLCULO DE LA AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO	
TOTAL DE LA INVERSIÓN	61.443,88
INVERSIÓN INICIAL	18.433,16
MONTO DE CRÉDITO (70%)	43.010,71
TASA INTERÉS ANUAL	9%
PLAZO EN AÑOS	3

Tabla 7-.4: Cálculo de la amortización del préstamo

El préstamo se realizara en el CFN dando a conocer que es un proyecto nuevo será el 70% del valor a financiar y un 30% de capital propio dando un total de la inversión, tendrá un periodo de 36 meses que quiere decir 3 años con una tasa de interés de 0,0075% mensual que sería anual 9%.

CUADRO DE AMORTIZACION DEL PRESTAMO (CREDITO CFN)				
PERIODO	SALDO PRINCIPAL	CUOTA ANUAL	INTERÉS	PAGO PRINCIPAL
0	\$ 43.010,71			
1	\$ 29.988,42	\$ 16.412,75	\$ 3.340,46	\$ 13.072,29
2	\$ 15.689,86	\$ 16.412,75	\$ 2.114,19	\$ 14.298,56
3	\$ 0,00	\$ 16.412,75	\$ 772,89	\$ 15.639,86

Tabla 7-.4.1: Cuadro de amortización del préstamo anual

CUADRO DE AMORTIZACION DEL PRESTAMO (CREDITO CFN)

PERIODO	SALDO PRINCIPAL	CUOTA MENSUAL	INTERÉS	PAGO PRINCIPAL
0	\$ 43.010,71			
1	\$ 41.965,56	\$ 1.367,73	\$ 322,58	\$ 1.045,15
2	\$ 40.912,58	\$ 1.367,73	\$ 314,74	\$ 1.052,99
3	\$ 39.851,69	\$ 1.367,73	\$ 306,84	\$ 1.060,88
4	\$ 38.782,85	\$ 1.367,73	\$ 298,89	\$ 1.068,84
5	\$ 37.705,99	\$ 1.367,73	\$ 290,87	\$ 1.076,86
6	\$ 36.621,06	\$ 1.367,73	\$ 282,79	\$ 1.084,93
7	\$ 35.527,99	\$ 1.367,73	\$ 274,66	\$ 1.093,07
8	\$ 34.426,72	\$ 1.367,73	\$ 266,46	\$ 1.101,27
9	\$ 33.317,19	\$ 1.367,73	\$ 258,20	\$ 1.109,53
10	\$ 32.199,34	\$ 1.367,73	\$ 249,88	\$ 1.117,85
11	\$ 31.073,10	\$ 1.367,73	\$ 241,50	\$ 1.126,23
12	\$ 29.938,42	\$ 1.367,73	\$ 233,05	\$ 1.134,68
13	\$ 28.795,23	\$ 1.367,73	\$ 224,54	\$ 1.143,19
14	\$ 27.643,47	\$ 1.367,73	\$ 215,96	\$ 1.151,76
15	\$ 26.483,06	\$ 1.367,73	\$ 207,33	\$ 1.160,40
16	\$ 25.313,96	\$ 1.367,73	\$ 198,62	\$ 1.169,11
17	\$ 24.136,08	\$ 1.367,73	\$ 189,85	\$ 1.177,87
18	\$ 22.949,38	\$ 1.367,73	\$ 181,02	\$ 1.186,71
19	\$ 21.753,77	\$ 1.367,73	\$ 172,12	\$ 1.195,61
20	\$ 20.549,19	\$ 1.367,73	\$ 163,15	\$ 1.204,58
21	\$ 19.335,58	\$ 1.367,73	\$ 154,12	\$ 1.213,61
22	\$ 18.112,87	\$ 1.367,73	\$ 145,02	\$ 1.222,71
23	\$ 16.880,99	\$ 1.367,73	\$ 135,85	\$ 1.231,88
24	\$ 15.639,86	\$ 1.367,73	\$ 126,61	\$ 1.241,12
25	\$ 14.389,43	\$ 1.367,73	\$ 117,30	\$ 1.250,43
26	\$ 13.129,62	\$ 1.367,73	\$ 107,92	\$ 1.259,81
27	\$ 11.860,37	\$ 1.367,73	\$ 98,47	\$ 1.269,26
28	\$ 10.581,59	\$ 1.367,73	\$ 88,95	\$ 1.278,78
29	\$ 9.293,22	\$ 1.367,73	\$ 79,36	\$ 1.288,37
30	\$ 7.995,19	\$ 1.367,73	\$ 69,70	\$ 1.298,03
31	\$ 6.687,43	\$ 1.367,73	\$ 59,96	\$ 1.307,77
32	\$ 5.369,86	\$ 1.367,73	\$ 50,16	\$ 1.317,57
33	\$ 4.042,40	\$ 1.367,73	\$ 40,27	\$ 1.327,46
34	\$ 2.704,99	\$ 1.367,73	\$ 30,32	\$ 1.337,41
35	\$ 1.357,55	\$ 1.367,73	\$ 20,29	\$ 1.347,44
36	\$ 0,00	\$ 1.367,73	\$ 10,18	\$ 1.357,55

Tabla 7-4.2: Cuadro de amortización del préstamo mensual

7.3.6 CUADRO DE REMUNERACIONES

AÑO 1

CARGO	NÚMERO	SALARIO	DECIMO MERO	DECIMO 4TO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES	APORTE PATRONAL	MENSUAL	ANUAL
GERENTE ADMINISTRATIVO	1	\$ 500,00	\$ 41,67	\$ 22,00		\$ 20,83	\$ 56,75	\$ 641,25	\$ 7.695,00
AUDITOR	1	\$ 300,00	\$ 25,00	\$ 22,00		\$ 12,50	\$ 34,05	\$ 393,55	\$ 4.722,60
CHEF	1	\$ 350,00	\$ 29,17	\$ 22,00		\$ 14,58	\$ 39,73	\$ 455,48	\$ 5.465,70
ASISTENTE DE CHEF	2	\$ 285,60	\$ 23,80	\$ 22,00		\$ 11,90	\$ 32,42	\$ 375,72	\$ 9.017,17
SUPERVISOR DE MESERO	1	\$ 282,85	\$ 23,57	\$ 22,00		\$ 11,79	\$ 32,10	\$ 372,31	\$ 4.467,72
MESEROS	3	\$ 282,85	\$ 23,57	\$ 22,00		\$ 11,79	\$ 32,10	\$ 372,31	\$ 13.403,15
BARMAN	1	\$ 282,85	\$ 23,57	\$ 22,00		\$ 11,79	\$ 32,10	\$ 372,31	\$ 4.467,72
								\$ 2.982,92	\$ 49.239,06

Tabla 7-5: Remuneraciones

AÑO 2

CARGO	NÚMERO	SALARIO	DECIMO MERO	DECIMO 4TO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES	APORTE PATRONAL	MENSUAL	ANUAL	INFLACIÓN
GERENTE ADMINISTRATIVO	1	\$ 500,00	\$ 41,67	\$ 22,00	\$ 41,67	\$ 20,83	\$ 56,75	\$ 682,92	\$ 8.195,00	\$ 8.636,71
AUDITOR	1	\$ 300,00	\$ 25,00	\$ 22,00	\$ 25,00	\$ 12,50	\$ 34,05	\$ 418,55	\$ 5.022,60	\$ 5.293,32
CHEF	1	\$ 350,00	\$ 29,17	\$ 22,00	\$ 29,17	\$ 14,58	\$ 39,73	\$ 484,64	\$ 5.815,70	\$ 6.129,17
ASISTENTE DE CHEF	2	\$ 285,60	\$ 23,80	\$ 22,00	\$ 23,80	\$ 11,90	\$ 32,42	\$ 399,52	\$ 9.988,37	\$ 10.105,19
SUPERVISOR DE MESERO	1	\$ 282,85	\$ 23,57	\$ 22,00	\$ 23,57	\$ 11,79	\$ 32,10	\$ 395,88	\$ 4.750,57	\$ 5.006,62
MESEROS	3	\$ 282,85	\$ 23,57	\$ 22,00	\$ 23,57	\$ 11,79	\$ 32,10	\$ 395,88	\$ 14.251,70	\$ 15.019,87
BARMAN	1	\$ 282,85	\$ 23,57	\$ 22,00	\$ 23,57	\$ 11,79	\$ 32,10	\$ 395,88	\$ 4.750,57	\$ 5.006,62
								\$ 3.173,27	\$ 52.974,81	\$ 55.197,49

Tabla 7-5.1: Remuneraciones-1

CARGO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GERENTE GENERAL	\$ 7.695,00	\$ 8.636,71	\$ 8.636,71	\$ 8.636,71	\$ 8.636,71
AUDITOR	\$ 4.722,60	\$ 5.293,32	\$ 5.293,32	\$ 5.293,32	\$ 5.293,32
CHEF	\$ 5.465,70	\$ 6.129,17	\$ 6.129,17	\$ 6.129,17	\$ 6.129,17
ASISTENTE DE CHEF	\$ 9.017,17	\$ 10.105,19	\$ 10.105,19	\$ 10.105,19	\$ 10.105,19
SUPERVISOR DE MESERO	\$ 4.467,72	\$ 5.006,62	\$ 5.006,62	\$ 5.006,62	\$ 5.006,62
MESEROS	\$ 13.403,15	\$ 15.019,87	\$ 15.019,87	\$ 15.019,87	\$ 15.019,87
BARMAN	\$ 4.467,72	\$ 5.006,62	\$ 5.006,62	\$ 5.006,62	\$ 5.006,62
TOTAL	\$ 49.239,06	\$ 55.197,49	\$ 55.197,49	\$ 55.197,49	\$ 55.197,49

Tabla 7-5.2: Remuneraciones-2

7.3.7 PRESUPUESTO DE VENTAS

PRESUPUESTO DE INGRESOS PROYECTADOS MENSUAL

PRODUCTO	PRODUCCION MENSUAL	PRECIO PROM	TOTAL	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	TOTAL DE 6 MESES
ENTRADA	175	\$ 4,00	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 714,00	\$ 714,00	\$ 4.228,00
ENSALADAS	123	\$ 5,00	\$ 615,00	\$ 615,00	\$ 615,00	\$ 615,00	\$ 615,00	\$ 627,30	\$ 627,30	\$ 3.714,60
ESPECIALIDADES CARNE	365	\$ 6,50	\$ 2.372,50	\$ 2.372,50	\$ 2.372,50	\$ 2.372,50	\$ 2.372,50	\$ 2.419,95	\$ 2.419,95	\$ 14.329,90
ESPECIALIDADES AVES	400	\$ 6,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.448,00	\$ 2.448,00	\$ 14.496,00
ESPECIALIDADES MARISCOS	254	\$ 5,50	\$ 1.397,00	\$ 1.397,00	\$ 1.397,00	\$ 1.397,00	\$ 1.397,00	\$ 1.424,94	\$ 1.424,94	\$ 8.437,88
Menu Almuerzo	500	\$ 8,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.080,00	\$ 4.080,00	\$ 24.160,00
GUARNICIONES	80	\$ 2,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 163,20	\$ 163,20	\$ 966,40
TAPAS	230	\$ 5,00	\$ 1.150,00	\$ 1.150,00	\$ 1.150,00	\$ 1.150,00	\$ 1.150,00	\$ 1.173,00	\$ 1.173,00	\$ 6.946,00
PINCHOS	245	\$ 6,00	\$ 1.470,00	\$ 1.470,00	\$ 1.470,00	\$ 1.470,00	\$ 1.470,00	\$ 1.499,40	\$ 1.499,40	\$ 8.878,80
CANAPES	190	\$ 4,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 775,20	\$ 775,20	\$ 4.590,40
POSTRES	200	\$ 3,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 612,00	\$ 612,00	\$ 3.624,00
BEBIDAS ORGANICAS	70	\$ 2,00	\$ 140,00	\$ 140,00	\$ 140,00	\$ 140,00	\$ 140,00	\$ 142,80	\$ 142,80	\$ 845,60
BEBIDAS FRÍAS	1500	\$ 0,70	\$ 1.050,00	\$ 1.050,00	\$ 1.050,00	\$ 1.050,00	\$ 1.050,00	\$ 1.071,00	\$ 1.071,00	\$ 6.342,00
BEBIDAS CALIENTES	200	\$ 0,50	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 102,00	\$ 102,00	\$ 604,00
JUGOS FROZEN	600	\$ 1,50	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 918,00	\$ 918,00	\$ 5.436,00
VINOS	140	\$ 4,00	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 571,20	\$ 571,20	\$ 3.382,40
COCKTELES	250	\$ 5,50	\$ 1.375,00	\$ 1.375,00	\$ 1.375,00	\$ 1.375,00	\$ 1.375,00	\$ 1.402,50	\$ 1.402,50	\$ 8.305,00
CERVEZAS	280	\$ 2,00	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 571,20	\$ 571,20	\$ 3.382,40
TOTAL MENSUAL			\$ 20.309,50	\$ 20.715,69	\$ 20.715,69	\$ 122.669,38				

Tabla 7.-6: Presupuesto de ventas mensual-1

PRESUPUESTO DE INGRESOS PROYECTADOS MENSUAL

PRODUCTO	PRODUCCION N MENSUAL	PRECIO PROM	TOTAL	JULIO	AGOSTO	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	TOTAL DE 6 MESES	TOTAL
ENTRADA	175	\$ 4,00	\$ 700,00	\$ 714,00	\$ 714,00	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 728,00	\$ 728,00	\$ 4.284,00	\$ 8.512,00
ENSALADAS	123	\$ 5,00	\$ 615,00	\$ 627,30	\$ 627,30	\$ 615,00	\$ 615,00	\$ 639,60	\$ 639,60	\$ 3.763,80	\$ 7.478,40
ESPECIALIDADES CARNE	365	\$ 6,50	\$ 2.372,50	\$ 2.419,95	\$ 2.419,95	\$ 2.372,50	\$ 2.372,50	\$ 2.467,40	\$ 2.467,40	\$ 14.519,70	\$ 28.849,60
ESPECIALIDADES AVES	400	\$ 6,00	\$ 2.400,00	\$ 2.448,00	\$ 2.448,00	\$ 2.400,00	\$ 2.400,00	\$ 2.496,00	\$ 2.496,00	\$ 14.688,00	\$ 29.184,00
ESPECIALIDADES MARISCOS	254	\$ 5,50	\$ 1.397,00	\$ 1.424,94	\$ 1.424,94	\$ 1.397,00	\$ 1.397,00	\$ 1.452,88	\$ 1.452,88	\$ 8.549,64	\$ 16.987,52
Minu Almuerto	500	\$ 8,00	\$ 4.000,00	\$ 4.080,00	\$ 4.080,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.160,00	\$ 4.160,00	\$ 24.480,00	\$ 48.640,00
GUARNICIONES	80	\$ 2,00	\$ 160,00	\$ 163,20	\$ 163,20	\$ 160,00	\$ 160,00	\$ 166,40	\$ 166,40	\$ 979,20	\$ 1.945,60
TAFAS	230	\$ 5,00	\$ 1.150,00	\$ 1.173,00	\$ 1.173,00	\$ 1.150,00	\$ 1.150,00	\$ 1.196,00	\$ 1.196,00	\$ 7.038,00	\$ 13.984,00
PINCHOS	245	\$ 6,00	\$ 1.470,00	\$ 1.499,40	\$ 1.499,40	\$ 1.470,00	\$ 1.470,00	\$ 1.528,80	\$ 1.528,80	\$ 8.996,40	\$ 17.875,20
CANAPES	190	\$ 4,00	\$ 760,00	\$ 775,20	\$ 775,20	\$ 760,00	\$ 760,00	\$ 790,40	\$ 790,40	\$ 4.651,20	\$ 9.241,60
POSTRES	200	\$ 3,00	\$ 600,00	\$ 612,00	\$ 612,00	\$ 600,00	\$ 600,00	\$ 624,00	\$ 624,00	\$ 3.672,00	\$ 7.296,00
BEBIDAS ORGANICAS	70	\$ 2,00	\$ 140,00	\$ 142,80	\$ 142,80	\$ 140,00	\$ 140,00	\$ 145,60	\$ 145,60	\$ 856,80	\$ 1.702,40
BEBIDAS FRIAS	1500	\$ 0,70	\$ 1.050,00	\$ 1.071,00	\$ 1.071,00	\$ 1.050,00	\$ 1.050,00	\$ 1.092,00	\$ 1.092,00	\$ 6.426,00	\$ 12.768,00
BEBIDAS CALENTES	200	\$ 0,50	\$ 100,00	\$ 102,00	\$ 102,00	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 104,00	\$ 104,00	\$ 612,00	\$ 1.216,00
JUGOS FROZEN	600	\$ 1,50	\$ 900,00	\$ 918,00	\$ 918,00	\$ 900,00	\$ 900,00	\$ 936,00	\$ 936,00	\$ 5.508,00	\$ 10.944,00
VINOS	140	\$ 4,00	\$ 560,00	\$ 571,20	\$ 571,20	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 582,40	\$ 582,40	\$ 3.427,20	\$ 6.809,60
COCKTELES	250	\$ 5,50	\$ 1.375,00	\$ 1.402,50	\$ 1.402,50	\$ 1.375,00	\$ 1.375,00	\$ 1.430,00	\$ 1.430,00	\$ 8.415,00	\$ 16.720,00
CERVEZAS	280	\$ 2,00	\$ 560,00	\$ 571,20	\$ 571,20	\$ 560,00	\$ 560,00	\$ 582,40	\$ 582,40	\$ 3.427,20	\$ 6.809,60
TOTAL MENSUAL			\$ 20.309,50	\$ 20.715,69	\$ 20.715,69	\$ 20.309,50	\$ 20.309,50	\$ 21.121,88	\$ 21.121,88	\$ 124.294,14	\$ 246.963,52

Tabla 7-.6.1: Presupuesto de ventasmensual-2

PROYECCION ANUAL

PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENTRADA	\$ 2.100,00	\$ 2.184,00	\$ 2.271,36	\$ 2.362,21	\$ 2.456,70
ENSALADAS	\$ 1.476,00	\$ 1.535,04	\$ 1.596,44	\$ 1.660,30	\$ 1.726,71
ESPECIALIDADES CARNE	\$ 4.380,00	\$ 4.555,20	\$ 4.737,41	\$ 4.926,90	\$ 5.123,98
ESPECIALIDADES AVES	\$ 4.800,00	\$ 4.992,00	\$ 5.191,68	\$ 5.399,35	\$ 5.615,32
ESPECIALIDADES MARISCOS	\$ 3.048,00	\$ 3.169,92	\$ 3.296,72	\$ 3.428,59	\$ 3.565,73
Menu Almuerzo	\$ 6.000,00	\$ 6.240,00	\$ 6.489,60	\$ 6.749,18	\$ 7.019,15
GUARNICIONES	\$ 960,00	\$ 998,40	\$ 1.038,34	\$ 1.079,87	\$ 1.123,06
TAPAS	\$ 2.760,00	\$ 2.870,40	\$ 2.985,22	\$ 3.104,62	\$ 3.228,81
PINCHOS	\$ 2.940,00	\$ 3.057,60	\$ 3.179,90	\$ 3.307,10	\$ 3.439,38
CANAPES	\$ 2.280,00	\$ 2.371,20	\$ 2.466,05	\$ 2.564,69	\$ 2.667,28
POSTRES	\$ 2.400,00	\$ 2.496,00	\$ 2.595,84	\$ 2.699,67	\$ 2.807,66
BEBIDAS ORGANICAS	\$ 840,00	\$ 873,60	\$ 908,54	\$ 944,89	\$ 982,68
BEBIDAS FRIAS	\$ 18.000,00	\$ 18.720,00	\$ 19.468,80	\$ 20.247,55	\$ 21.057,45
BEBIDAS CALIENTES	\$ 2.400,00	\$ 2.496,00	\$ 2.595,84	\$ 2.699,67	\$ 2.807,66
JUGOS FROZEN	\$ 7.200,00	\$ 7.488,00	\$ 7.787,52	\$ 8.099,02	\$ 8.422,98
VINOS	\$ 1.680,00	\$ 1.747,20	\$ 1.817,09	\$ 1.889,77	\$ 1.965,36
COCKTELES	\$ 3.000,00	\$ 3.120,00	\$ 3.244,80	\$ 3.374,59	\$ 3.509,58
CERVEZAS	\$ 3.360,00	\$ 3.494,40	\$ 3.634,18	\$ 3.779,54	\$ 3.930,72
TOTAL ANUAL	\$ 69.624,00	\$ 72.408,96	\$ 75.305,32	\$ 78.317,53	\$ 81.450,23

Tabla 7-.6.2: Presupuesto de ventas anual por producto

PROYECCION ANUAL

PRECIO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENTRADA	\$ 4,00	\$ 4,16	\$ 4,33	\$ 4,50	\$ 4,68
ENSALADAS	\$ 5,00	\$ 5,20	\$ 5,41	\$ 5,62	\$ 5,85
ESPECIALIDADES CARNE	\$ 6,50	\$ 6,76	\$ 7,03	\$ 7,31	\$ 7,60
ESPECIALIDADES AVES	\$ 6,00	\$ 6,24	\$ 6,49	\$ 6,75	\$ 7,02
ESPECIALIDADES MARISCOS	\$ 5,50	\$ 5,72	\$ 5,95	\$ 6,19	\$ 6,43
Menu Almuerzo	\$ 8,00	\$ 8,32	\$ 8,65	\$ 9,00	\$ 9,36
GUARNICIONES	\$ 2,00	\$ 2,08	\$ 2,16	\$ 2,25	\$ 2,34
TAPAS	\$ 5,00	\$ 5,20	\$ 5,41	\$ 5,62	\$ 5,85
PINCHOS	\$ 6,00	\$ 6,24	\$ 6,49	\$ 6,75	\$ 7,02
CANAPES	\$ 4,00	\$ 4,16	\$ 4,33	\$ 4,50	\$ 4,68
POSTRES	\$ 3,00	\$ 3,12	\$ 3,24	\$ 3,37	\$ 3,51
BEBIDAS ORGANICAS	\$ 2,00	\$ 2,08	\$ 2,16	\$ 2,25	\$ 2,34
BEBIDAS FRIAS	\$ 0,70	\$ 0,73	\$ 0,76	\$ 0,79	\$ 0,82
BEBIDAS CALIENTES	\$ 0,50	\$ 0,52	\$ 0,54	\$ 0,56	\$ 0,58
JUGOS FROZEN	\$ 1,50	\$ 1,56	\$ 1,62	\$ 1,69	\$ 1,75
VINOS	\$ 4,00	\$ 4,16	\$ 4,33	\$ 4,50	\$ 4,68
COCKTELES	\$ 5,50	\$ 5,72	\$ 5,95	\$ 6,19	\$ 6,43
CERVEZAS	\$ 2,00	\$ 2,08	\$ 2,16	\$ 2,25	\$ 2,34
TOTAL ANUAL	\$ 71,20	\$ 74,05	\$ 77,01	\$ 80,09	\$ 83,29

Tabla 7-.6.3: Presupuesto de ventas anual por precio

PROYECCION INGRESOS

PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENTRADA	\$ 8.400,00	\$ 9.085,44	\$ 9.826,81	\$ 10.628,68	\$ 11.495,98
ENSALADAS	\$ 7.380,00	\$ 7.982,21	\$ 8.633,56	\$ 9.338,05	\$ 10.100,04
ESPECIALIDADES CARNE	\$ 28.470,00	\$ 30.793,15	\$ 33.305,87	\$ 36.023,63	\$ 38.963,16
ESPECIALIDADES AVES	\$ 28.800,00	\$ 31.150,08	\$ 33.691,93	\$ 36.441,19	\$ 39.414,79
ESPECIALIDADES MARISCOS	\$ 16.764,00	\$ 18.131,94	\$ 19.611,51	\$ 21.211,81	\$ 22.942,69
Menu Almuerzo	\$ 48.000,00	\$ 51.916,80	\$ 56.153,21	\$ 60.735,31	\$ 65.691,31
GUARNICIONES	\$ 1.920,00	\$ 2.076,67	\$ 2.246,13	\$ 2.429,41	\$ 2.627,65
TAPAS	\$ 13.800,00	\$ 14.926,08	\$ 16.144,05	\$ 17.461,40	\$ 18.886,25
PINCHOS	\$ 17.640,00	\$ 19.079,42	\$ 20.636,30	\$ 22.320,23	\$ 24.141,56
CANAPES	\$ 9.120,00	\$ 9.864,19	\$ 10.669,11	\$ 11.539,71	\$ 12.481,35
POSTRES	\$ 7.200,00	\$ 7.787,52	\$ 8.422,98	\$ 9.110,30	\$ 9.853,70
BEBIDAS ORGANICAS	\$ 1.680,00	\$ 1.817,09	\$ 1.965,36	\$ 2.125,74	\$ 2.299,20
BEBIDAS FRÍAS	\$ 12.600,00	\$ 13.628,16	\$ 14.740,22	\$ 15.943,02	\$ 17.243,97
BEBIDAS CALIENTES	\$ 1.200,00	\$ 1.297,92	\$ 1.403,83	\$ 1.518,38	\$ 1.642,28
JUGOS FROZEN	\$ 10.800,00	\$ 11.681,28	\$ 12.634,47	\$ 13.665,45	\$ 14.780,55
VINOS	\$ 6.720,00	\$ 7.268,35	\$ 7.861,45	\$ 8.502,94	\$ 9.196,78
COCKTELES	\$ 16.500,00	\$ 17.846,40	\$ 19.302,67	\$ 20.877,76	\$ 22.581,39
CERVEZAS	\$ 6.720,00	\$ 7.268,35	\$ 7.861,45	\$ 8.502,94	\$ 9.196,78
TOTAL ANUAL	\$ 243.714,00	\$ 263.601,06	\$ 285.110,91	\$ 308.375,96	\$ 333.539,44

Tabla 7-.6.4: Presupuesto de venta de ingresos

7.3.7.1 PRESUPUESTO DE PRODUCCIÓN DE VENTAS

INFLACION 5,39%

COSTO DE OPERACIONES (PRODUCCION)

DESCRIPCION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	TOTAL
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 60.928,50
	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 60.928,50

MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL	TOTAL
\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 60.928,50	\$ 121.857,00
\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 10.154,75	\$ 60.928,50	\$ 121.857,00

Tabla 7-.7: Presupuesto de producción de ventas mensual

DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 121.857,00	\$ 128.425,09	\$ 135.347,20	\$ 142.642,42	\$ 150.330,85
	\$ 121.857,00	\$ 128.425,09	\$ 135.347,20	\$ 142.642,42	\$ 150.330,85

Tabla 7-.7.1: Presupuesto de producción de ventas anual

7.3.8 PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES

INFLACION 5.39%

PRESUPUESTO GASTOS GENERALES - MENSUAL

DESCRIPCION	CANT.	CTO UNIT	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	TOTAL MENSUAL
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN			4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	25.668,81
Sueldos y Salarios (incluye beneficios)	1	\$	1.034,80	1.034,80	1.034,80	1.034,80	1.034,80	1.034,80	6.208,80
Servicios Basicos	1	\$	291,00	291,00	291,00	291,00	291,00	291,00	1.746,00
Gastos de Seguros	1	\$	742,00	742,00	742,00	742,00	742,00	742,00	4.452,00
Maternidad Prima	1	\$	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	1.500,00	9.000,00
Materiales de Limpieza	1	\$	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	150,00
Suministros de Oficina y computación	1	\$	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	75,00	450,00
Depreciacion eq computacion	1	\$	222,22	222,22	222,22	222,22	222,22	222,22	1.333,33
Depreciacion de equipo y utensilio	1	\$	173,51	173,51	173,51	173,51	173,51	173,51	1.041,04
Depreciacion maquinaria	1	\$	154,63	154,63	154,63	154,63	154,63	154,63	927,79
Depreciacion mobiliario	1	\$	49,48	49,48	49,48	49,48	49,48	49,48	296,85
Amortizacion gtos constitucion	1	\$	10,50	10,50	10,50	10,50	10,50	10,50	63,00
GASTOS DE VERITAS			1.519,68	1.519,68	1.519,68	1.519,68	1.541,58	1.541,58	9.161,08
Gasto Publicidad		\$	425,00	425,00	425,00	425,00	425,00	425,00	2.550,00
Comisiones sobre ventas		\$	1.094,68	1.094,68	1.094,68	1.094,68	1.116,58	1.116,58	6.611,88
GASTOS FINANCIEROS			322,58	314,74	306,84	298,89	290,87	282,79	1.816,72
Gastos de intereses		\$	322,58	314,74	306,84	298,89	290,87	282,79	1.816,72
TOTAL GENERAL			6.120,40	6.112,56	6.104,66	6.096,71	6.110,58	6.102,51	36.647,41

Tabla 7-8: Presupuesto de gastos generales mensual-1

INFLACION 5.38%

PRESEPUETO GASTOS GENERALES - MENSUAL

DESCRIPCIÓN	CANT.	CTO UNIT	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL MENSUAL	TOTAL
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN			\$ 4,278.14	\$ 4,278.14	\$ 4,278.14	\$ 4,278.14	\$ 4,278.14	\$ 4,278.14	\$ 25,668.81	\$ 51,337.63
Sueldos y Salarios (incluye beneficios)	1	\$	1,034.80	\$ 1,034.80	\$ 1,034.80	\$ 1,034.80	\$ 1,034.80	\$ 1,034.80	\$ 6,208.80	\$ 12,417.60
Servicios Básicos	1	\$	291.00	\$ 291.00	\$ 291.00	\$ 291.00	\$ 291.00	\$ 291.00	\$ 1,746.00	\$ 3,492.00
Gastos de Seguros	1	\$	742.00	\$ 742.00	\$ 742.00	\$ 742.00	\$ 742.00	\$ 742.00	\$ 4,452.00	\$ 8,904.00
Maraca Prima	1	\$	1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00	\$ 9,000.00	\$ 18,000.00
Arrendos de Limpieza	1	\$	25.00	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 25.00	\$ 150.00	\$ 300.00
Suministros de Oficina y computación	1	\$	75.00	\$ 75.00	\$ 75.00	\$ 75.00	\$ 75.00	\$ 75.00	\$ 450.00	\$ 900.00
Depreciación eq computación	1	\$	222.22	\$ 222.22	\$ 222.22	\$ 222.22	\$ 222.22	\$ 222.22	\$ 1,333.33	\$ 2,666.67
Depreciación de equipo y utensilio	1	\$	173.51	\$ 173.51	\$ 173.51	\$ 173.51	\$ 173.51	\$ 173.51	\$ 1,041.04	\$ 2,082.08
Depreciación maquinaria	1	\$	154.63	\$ 154.63	\$ 154.63	\$ 154.63	\$ 154.63	\$ 154.63	\$ 927.79	\$ 1,855.58
Depreciación mobiliario	1	\$	49.48	\$ 49.48	\$ 49.48	\$ 49.48	\$ 49.48	\$ 49.48	\$ 296.85	\$ 593.70
Amortización gtas constitución	1	\$	10.50	\$ 10.50	\$ 10.50	\$ 10.50	\$ 10.50	\$ 10.50	\$ 63.00	\$ 126.00
GASTOS DE VENTAS			\$ 1,541.58	\$ 1,541.58	\$ 1,519.68	\$ 1,519.68	\$ 1,563.47	\$ 1,563.47	\$ 9,249.45	\$ 18,411.33
Gasto Publicidad		\$	425.00	\$ 425.00	\$ 425.00	\$ 425.00	\$ 425.00	\$ 425.00	\$ 2,550.00	\$ 5,100.00
Comisiones sobre ventas		5.38%	\$ 1,116.58	\$ 1,116.58	\$ 1,094.68	\$ 1,094.68	\$ 1,138.47	\$ 1,138.47	\$ 6,699.45	\$ 13,311.33
GASTOS FINANCIEROS			\$ 274.66	\$ 266.46	\$ 256.20	\$ 249.88	\$ 241.50	\$ 233.05	\$ 1,523.74	\$ 3,340.46
Costos de intereses		\$	274.66	\$ 266.46	\$ 256.20	\$ 249.88	\$ 241.50	\$ 233.05	\$ 1,523.74	\$ 3,340.46
TOTAL GENERAL			\$ 6,094.37	\$ 6,086.17	\$ 6,056.02	\$ 6,047.70	\$ 6,083.10	\$ 6,079.65	\$ 36,442.01	\$ 73,089.42

Tabla 7-.8.1: Presupuesto de gastos generales mensual-2

PRESUPUESTO DE GASTOS GENERALES ANUAL

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	\$ 44.013,60	\$ 46.388,93	\$ 48.886,13	\$ 51.521,10	\$ 54.298,08
Sueldos y Salarios (incluye beneficios)	\$ 12.417,60	\$ 13.086,91	\$ 13.792,29	\$ 14.535,70	\$ 15.319,17
Servicios Basicos	\$ 3.492,00	\$ 3.680,22	\$ 3.878,58	\$ 4.087,64	\$ 4.307,96
Gastos de Seguros	\$ 8.904,00	\$ 9.383,93	\$ 9.889,72	\$ 10.422,78	\$ 10.984,56
Materia Prima	\$ 18.000,00	\$ 18.970,20	\$ 19.992,69	\$ 21.070,30	\$ 22.205,99
Materiales de Limpieza	\$ 300,00	\$ 316,17	\$ 333,21	\$ 351,17	\$ 370,10
Suministros de Oficina y computación	\$ 900,00	\$ 948,51	\$ 999,63	\$ 1.053,51	\$ 1.110,30

GASTOS DEPRECIACION/AMORTIZACION	\$ 8.061,22	\$ 8.061,22	\$ 8.061,22	\$ 3.312,48	\$ 3.312,48
Depreciacion eq computacion	\$ 2.666,67	\$ 2.666,67	\$ 2.666,67		
Depreciacion eq y utensilios de cocina	\$ 2.082,08	\$ 2.082,08	\$ 2.082,08		
Depreciacion maquinaria	\$ 1.855,58	\$ 1.855,58	\$ 1.855,58	\$ 1.855,58	\$ 1.855,58
Depreciacion mobiliario	\$ 593,70	\$ 593,70	\$ 593,70	\$ 593,70	\$ 593,70
amortizacion de publicidad	\$ 85,00	\$ 85,00	\$ 85,00	\$ 85,00	\$ 85,00
instalacione y adecuaciones	\$ 652,19	\$ 652,19	\$ 652,19	\$ 652,19	\$ 652,19
Amortizacion gtos constitución	\$ 126,00	\$ 126,00	\$ 126,00	\$ 126,00	\$ 126,00

GASTOS DE VENTAS	\$ 18.236,18	\$ 19.582,99	\$ 21.032,07	\$ 22.591,38	\$ 24.269,47
Gasto Publicidad	\$ 5.100,00	\$ 5.374,89	\$ 5.664,60	\$ 5.969,92	\$ 6.291,70
Comisiones sobre ventas	\$ 13.136,18	\$ 14.208,10	\$ 15.367,48	\$ 16.621,46	\$ 17.977,78

GASTOS FINANCIEROS	\$ 3.340,46	\$ 2.114,19	\$ 772,89	\$ -	\$ -
Gastos de intereses	\$ 3.340,46	\$ 2.114,19	\$ 772,89	\$ -	\$ -

TOTAL	\$ 65.590,25	\$ 68.083,11	\$ 70.691,10	\$ 74.112,48	\$ 78.567,56
--------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------

Tabla 7-.8.2: Presupuesto de gastos generales anual

7.4 ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS

7.4.1 ESTADO DE RESULTADOS

LA HOJA RESTO												
Estado de Resultados Mensual												
Del 1 de enero al 31 de diciembre del 2010												
RUBRO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
VENTAS TOTALES	20.309,50	20.309,50	20.309,50	20.309,50	20.715,69	20.715,69	20.715,69	20.715,69	20.309,50	20.309,50	21.121,88	21.121,88
Otros ingresos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL VENTAS	20.309,50	20.309,50	20.309,50	20.309,50	20.715,69	20.715,69	20.715,69	20.715,69	20.309,50	20.309,50	21.121,88	21.121,88
(-) Costos de Operación	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.154,75	10.560,94	10.560,94	10.560,94	10.560,94	10.154,75	10.154,75	10.967,13	10.967,13
(-)Gastos de Administracion	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14	4.278,14
(-) Gastos de Ventas	1.519,68	1.519,68	1.519,68	1.519,68	1.541,58	1.541,58	1.541,58	1.541,58	1.519,68	1.519,68	1.563,47	1.563,47
(-) Gastos Financieros	278,37	278,37	278,37	278,37	278,37	278,37	278,37	278,37	278,37	278,37	278,37	278,37
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION	4.078,56	4.078,56	4.078,56	4.078,56	4.462,86	4.462,86	4.462,86	4.462,86	4.078,56	4.078,56	4.847,15	4.847,15
(-) 15% Participación a trabajadores	611,78	611,78	611,78	611,78	669,43	669,43	669,43	669,43	611,78	611,78	727,07	727,07
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO	3.466,78	3.466,78	3.466,78	3.466,78	3.793,43	3.793,43	3.793,43	3.793,43	3.466,78	3.466,78	4.120,08	4.120,08
(-) 24% Impuesto a la renta	832,03	832,03	832,03	832,03	910,42	910,42	910,42	910,42	832,03	832,03	988,82	988,82
UTILIDAD NETA	2.634,75	2.634,75	2.634,75	2.634,75	2.883,01	2.883,01	2.883,01	2.883,01	2.634,75	2.634,75	3.131,26	3.131,26

Tabla 7.-9: Estado de resultado mensual

LA HOJA RESTO					
Estado de Resultados Anual					
Del 01 enero al 31 de diciembre de cada año					
RUBROS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<i>Ingresos</i>					
Ventas Totales	243.714,00	263.601,06	285.110,91	308.375,96	333.539,44
Otros Ingresos	0	0	0	0	0
TOTAL DE INGRESOS	243.714,00	263.601,06	285.110,91	308.375,96	333.539,44
(-) Costo de Operación (cto vtas)	121.857,00	128.425,09	135.347,20	142.642,42	150.330,85
= Utilidad Bruta en Ventas	121.857,00	135.175,97	149.763,70	165.733,54	183.208,59
(-) GASTOS GENERALES					
Gastos de Administración	44.013,60	46.385,93	48.886,13	51.521,10	54.298,08
Gastos de Depreciación/Amortización	8.061,22	8.061,22	8.061,22	3.312,48	3.312,48
Gastos de Ventas	18.236,18	19.582,99	21.032,07	22.591,38	24.269,47
Gastos Financieros	3.340,46	2.114,19	772,89	-	-
= Utilidad antes de participación	48.205,53	59.031,64	71.011,39	88.308,58	101.328,56
(-15%) Participación a trabajadores	7.230,83	8.854,75	10.651,71	13.246,29	15.199,28
= Utilidad antes de impuesto	40.974,70	50.176,89	60.359,68	75.062,30	86.129,27
(-) 24% Impuesto a la renta	9.833,93	12.042,45	14.486,32	18.014,95	20.671,03
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	31.140,77	38.134,44	45.873,36	57.047,35	65.458,25

Tabla 7-9.1: Estado de resultado anual

7.4.2 FLUJO DE CAJA

LA HOJA RESTO						
FLUJO DE CAJA ANUAL						
al 31 de diciembre de cada año						
RUBROS	Inversión Inicial	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
FLUJO OPERACIONAL						
<i>Ingresos de efectivo</i>						
Ingresos por ventas		243.714,00	263.601,06	285.110,91	308.375,96	333.539,44
<i>Egresos de efectivo</i>						
Costos de operación		121.857,00	128.425,09	135.347,20	142.642,42	150.330,85
Gastos de Administración		44.013,60	46.385,95	48.886,13	51.521,10	54.298,08
Gastos de Ventas		18.236,18	19.582,99	21.032,07	22.591,38	24.269,47
Impuesto a la Renta		0	11.569,33	14.167,59	17.042,73	21.194,06
Participación a trabajadores		0	5.495,43	6.729,61	8.095,30	10.067,18
FLUJO NETO OPERACIONAL		59.607,22	52.142,29	58.948,29	66.483,03	73.379,80
FLUJO DE INVERSIÓN						
<i>Ingresos de efectivo</i>						
Ventas de activos fijos		0	0	0	0	0
<i>Egresos de efectivo</i>						
Compras de activos fijos		0	0	0	0	0
FLUJO NETO DE INVERSIÓN		0	0	0	0	0
FLUJO DE FINANCIAMIENTO						
<i>Ingresos de efectivo</i>						
PRESTAMOS RECIBIDOS		0	0	0	0	0
<i>Egresos de efectivo</i>						
Pago del préstamo (pago principal)		13.072,29	14.298,56	15.639,86	-	-
Pago de intereses		3.340,46	2.114,19	772,89	-	-
FLUJO NETO DE FINANCIAMIENTO		-16.412,75	-16.412,75	-16.412,75	-	-
FLUJO NETO DE CAJA	-61.443,88	43.194,47	35.729,54	42.535,54	66.483,03	73.379,80

Tabla 7-10: Flujo de caja

EVALUACIÓN FINANCIERA			
Tasa de descuento anual		22%	
VAN (VALOR ACTUAL NETO)	\$	121.362	VAN > 0, SE APRUEBA. PORQUE EL PROYECTO ES FACTIBLE
TIR		68%	TIR > TASA DE DESCUENTO, SE APRUEBA
IR		12%	INDICE DE RENTABILIDAD
Relación B/C	\$	1,98	POR CADA DÓLAR QUE SE INVIERTE EN EL PROYECTO, SE GENERA = \$1,98 ADICIONALES DE BENEFICIOS (DESPUES DE RECUPERADA LA INVERSIÓN)

Tabla 7-11: Evaluación financiera

7.4.2.1 EVALUACIÓN FINANCIERA

PAY BACK

\$61.443,88

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
43.194,47	35.729,54	42.535,54	66.483,03	73.379,80

\$18.249,41

6 =

\$18.249,41

*12

35.729,54

Tabla 7-.12: PayBack

1 año y 6 meses será el plazo de recuperación esta trata de tener una idea aproximada del tiempo que tardará en recuperar el desembolso inicial en una inversión.

7.4.3 BALANCE GENERAL

LA HOJA RESTO BALANCE GENERAL al 31 de diciembre de cada año					
ACTIVOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
<u>ACTIVOS CORRIENTES</u>					
Caja	61.583,31	97.312,86	139.848,40	206.331,43	279.711,23
Bancos	-	-	-	-	-
Cuentas por Cobrar	-	-	-	-	-
Total Activos Corrientes	61.583,31	97.312,86	139.848,40	206.331,43	279.711,23
<u>ACTIVOS FIJOS</u>					
Equipos de Computacion	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00
Equipos de Cocina	3.444,20	3.444,20	3.444,20	3.444,20	3.444,20
Máquinaria	18.555,81	18.555,81	18.555,81	18.555,81	18.555,81
Utensilios de cocina	2.802,04	2.802,04	2.802,04	2.802,04	2.802,04
Mobiliario	5.937,01	5.937,01	5.937,01	5.937,01	5.937,01
(-) Depreciacion Acumulada	(7.198,03)	(14.396,05)	(21.594,08)	(24.043,36)	(26.492,65)
Total Activos Fijos	31.541,03	24.343,00	17.144,97	14.695,69	12.246,41
<u>ACTIVOS DIFERIDOS</u>					
instalaciones y Adecuaciones	3.260,97	3.260,97	3.260,97	3.260,97	3.260,97
Gastos de Constitucion	630,00	630,00	630,00	630,00	630,00
Gastos de Publicidad	425,00	425,00	425,00	425,00	425,00
(-) Amortizacion Acumulada	(863,19)	(1.726,39)	(2.589,58)	(3.452,78)	(4.315,97)
Total Activos Diferidas	3.452,78	2.589,58	1.726,39	863,19	-
TOTAL DE ACTIVOS	96.577,12	124.245,44	158.719,76	221.890,32	291.957,64
PASIVOS					
<u>PASIVOS CORRIENTES</u>					
PRESTAMO BANCARIO	-	0	0	0	0
Impuesto a la renta por pagar	11.569,33	14.167,59	17.042,73	21.194,06	24.318,85
Participacion a trabajadores por pagar	5.495,43	6.729,61	8.095,30	10.067,18	11.551,46
Total Pasivos Corrientes	17.064,76	20.897,20	25.138,03	31.261,24	35.870,31
<u>PASIVOS DE LARGO PLAZO</u>					
Préstamo a largo plazo (CFN)	29.938,42	15.539,86	0,00	-	-
Total Pasivos de largo plazo	29.938,42	15.539,86	0,00	-	-
TOTAL DE PASIVOS	47.003,18	36.537,06	25.138,03	31.261,24	35.870,31
PATRIMONIO					
Capital Social	18.433,16	18.433,16	18.433,16	18.433,16	18.433,16
Utilidad del Ejercicio	31.140,77	38.134,44	45.873,36	57.047,35	65.458,25
Utilidades Retenidas	-	31.140,77	69.275,21	115.148,57	172.195,91
TOTAL DE PATRIMONIO	49.573,94	87.708,38	133.581,73	190.629,08	256.087,33
TOTAL DE PASIVOS Y PATRIMONIO	96.577,12	124.245,44	158.719,76	221.890,32	291.957,64

Tabla 7-.13: Balance general

Al elaborar el balance general de La HOJA Resto obtiene la información valiosa sobre este negocio, como el estado de sus deudas, lo que se debe cobrar o la disponibilidad de dinero en el momento o en un futuro. Por lo tanto, decimos que la situación contable de la empresa en el segundo año culminar con el pago del préstamo ya antes mencionado.

7.5 ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD

	PESIMISTA		CASO BASE		OPTIMISTA	
	CANTIDAD	PRECIO	CANTIDAD	PRECIO	CANTIDAD	PRECIO
ENTRADA	88 \$	4,00	175 \$	4,00	350 \$	4,00
ENSALADAS	62 \$	5,00	123 \$	5,00	246 \$	5,00
ESPECIALIDADES CARNE	183 \$	6,50	365 \$	6,50	730 \$	6,50
ESPECIALIDADES AVES	200 \$	6,00	400 \$	6,00	800 \$	6,00
ESPECIALIDADES MARISCOS	127 \$	5,50	254 \$	5,50	508 \$	5,50
Menu Almuerzo	250 \$	8,00	500 \$	8,00	1000 \$	8,00
GUARNICIONES	40 \$	2,00	80 \$	2,00	160 \$	2,00
TAPAS	115 \$	5,00	230 \$	5,00	460 \$	5,00
PINCHOS	123 \$	6,00	245 \$	6,00	490 \$	6,00
CANAPES	95 \$	4,00	190 \$	4,00	380 \$	4,00
POSTRES	100 \$	3,00	200 \$	3,00	400 \$	3,00
BEBIDAS ORGANICAS	35 \$	2,00	70 \$	2,00	140 \$	2,00
BEBIDAS FRÍAS	750 \$	0,70	1500 \$	0,70	3000 \$	0,70
BEBIDAS CALIENTES	100 \$	0,50	200 \$	0,50	400 \$	0,50
JUGOS FROZEN	300 \$	1,50	600 \$	1,50	1200 \$	1,50
VINOS	70 \$	4,00	140 \$	4,00	280 \$	4,00
COCKTELES	125 \$	5,50	250 \$	5,50	500 \$	5,50
CERVEZAS	140 \$	2,00	280 \$	2,00	560 \$	2,00

TASA DE DESCUENTO	22%	22%	22%
VALOR PRESENTE NET	21.585	121.362	403.760
TASA INTERNA DE RET	61%	68%	71%
IR	2%	12%	40%
RELACIÓN BENEFICIO	0,35	1,8	6,57
PERIODO DE RECUPER	1,8	1,6	0,6

Tabla 7-14: Análisis de sensibilidad

CONCLUSIONES

Al concluir la investigación de este proyecto de investigación, se tiene la enorme satisfacción de presentar resultados altamente favorables para la creación del novedoso restaurante ecológico con su tendencia Slow Food, con una decoración eco amigable y así disfrutar de productos saludables. El principal indicio se vio reflejado en las estadísticas obtenidas a través de las encuestas, este proyecto tiene una acogida del 55% en mujeres y 45% en hombres, correspondiendo al 95% dentro de la encuesta; este índice revela la incidencia positiva que tendría **La HOJA Resto** dentro del medio gastronómico.

El reconocimiento público y la aceptación de este establecimiento parte del diseño que identifica su Marca, la misma que difundida a través del producto y sus medios de comunicación visual logra distinguirse de las demás y perdurar a través del tiempo, llegando a su reconocimiento solo con mencionarla, observarla, o leerla.

RECOMENDACIONES

Para la aplicación de este proyecto y la obtención de los resultados esperados es necesario mantener actualizados todos los permisos requeridos que le permitan realizar su actividad operativa permanente a fin de prolongar su reconocimiento como ente y de su producto.

Difundir continuamente a través de medios escritos y otros, el nombre comercial y la Marca utilizando el diseño de su Imagen Corporativa, creada en este Proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

Alcaldía de Guayaquil (25 de mayo de 2009) *Dirección de uso del Espacio y Vía Pública*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de:
http://www.guayaquil.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=265%3Adireccion-de-uso-del-espacio-y-via-publica&catid=152%3Adirecciones-municipales&Itemid=125

Alcaldía de Guayaquil (4 de febrero de 2009) *¿Cómo obtengo una solicitud para registro de Patente?* Guayaquil, Ecuador. Recuperado de:
http://www.guayaquil.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=337:icomo-obtengo-una-solicitud-para-registro-de-patente&catid=205:financiero&Itemid=135

Aranda, E. (2006). *La comida orgánica aporta beneficios al planeta y a su salud*. Recuperado de:
<http://www.organicconsumers.org/espanol/100306organica.htm>

Banco Central del Ecuador (2010 - 2011) *Estadísticas*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de: <http://www.bce.fin.ec/contenido.php?CNT=ARB0000003>

Banco Central del Ecuador (s.f) *Inflación - Último dos años*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de:
http://www.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=inflacion

Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil (2010) *Permisos*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de:

<http://www.bomberosguayaquil.gob.ec/index.php/es/servicios/permisos>

Biodegradable Reciclaje basura orgánica composta (2007)

Biodegradable.com.mx. Recuperado de:

http://www.biodegradable.com.mx/reciclaje_basura_organica.html

Comida orgánica: ¿Moda o beneficio? (s.f) *Fucsi.com* Recuperado

de:http://www.revistafucsia.com/wf_InfoArticulo.aspx?IdArt=771

Consejo Nacional de telecomunicaciones (2010) *Estadísticas*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de:

http://www.conatel.gob.ec/site_conatel/index.php?option=com_content&view=section&id=31&Itemid=453

Corporación Financiera Nacional (2010) *Crédito Directo*. Guayaquil, Ecuador.

Recuperado

de:http://www.cfn.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=597&Itemid=517

Demografía de Guayaquil (1 de marzo de 2010) *Wikipedia.org*. Recuperado de:

http://es.wikipedia.org/wiki/Demograf%C3%ADa_de_Guayaquil

El-HageScrialabba N. y HattamC. (2003). *Agricultura orgánica ambiente y seguridad alimentaria*. Roma: Colección FAO: Ambiente y Recursos Naturales N° 4.

Galán, J. (2009) Constitución del Ecuador. *Diario Portada*. Recuperado de: http://www.diarioportada.com/index.php?option=com_remository&Itemid=59&func=fileinfo&id=1

Guía Alimentos orgánicos. ¿Qué son los alimentos orgánicos? (2007) *Pixelmec.com*. Recuperado de: <http://www.pixelmec.com/alimentos-organicos/Guia-de-alimentos-organicos.htm>

Internet (mayo 2008) *Imaginar.org*. Recuperado de: http://www.imaginar.org/docs/Internet_2008.pdf

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (1997) *Industria Alimentaria en plena expansión*. Buenos Aires, Argentina. Recuperado de: http://www.alimentosargentinos.gov.ar/03/revistas/r_05/05_05_organicos.htm

Ministerio de Salud Pública (6 de octubre de 2010) *Permisos de funcionamiento*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de: <http://www.msp.gob.ec/index.php/Permisos-de-Funcionamiento/informacion.html>

Normas de Buenas Prácticas de Higiene Personal, Instalación, Equipos y Utensilios (s.f) *Yumi.yumi.over-blog.es* [Documento en blog] Recuperado de:

http://yumi.yumi.overblog.es/pages/NORMAS_DE_BUENAS_PRACTICAS_DE_HIGIENE_PERSONAL_INSTALACIONES_EQUIPOS_Y_UTENSILIOS-1480124.html

Problemas sociales de Ecuador (s.f) *Monografias.com*. Recuperado de:
<http://www.monografias.com/trabajos6/proso/proso.shtml>

¿Qué es Slow Food? (s.f) *Slowfoodecuador.com*. Recuperado de:
<http://www.slowfoodecuador.com/que-es-slowfood>

Requisitos para restaurantes y establecimientos de manejo de comida (s.f) *Wakegov.com*. Recuperado de:
<http://www.wakegov.com/NR/rdonlyres/08151C7D-0F32-4BCA-A080-FAC541F7A7FB/3083/Do2527s2b25262bDon2527ts2bSpanish.pdf>

Residuos orgánicos e inorgánicos (s.f) *Mantra.com.ar*. Recuperado de:
<http://www.mantra.com.ar/contecologia/organicoseinorganicos.html>

Servicio de Rentas Internas (2010) *¿Qué es el SRI?* Guayaquil, Ecuador.
Recuperado de: <http://www.sri.gob.ec/web/guest/67>

Sistema Hospitalario Docente de la Universidad de Guayaquil (2010) *Financiamiento Impuesto 2 por 1000*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de:
<http://www.hospitaluniversitario.med.ec/html/financiamientoimpuesto2por1000.html>

Superintendencia de Compañías (2010) *Misión y Visión*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de: <http://www.supercias.gov.ec/mision.htm>

Superintendencia de Telecomunicaciones (2008 - 2009) *Principales estadísticas del sector*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de:
http://www.supertel.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=132&Itemid=37

Talento joven conciencia ambiental (s.f) *Sma.df.gob.mx*. Recuperado de:
<http://www.sma.df.gob.mx/sma/links/download/biblioteca/laconcienciaambiental.pdf>

Univisión Noticias (1 de julio de 2011) *Economía de Ecuador creció 8,6% en el primer trimestre de 2011*. Guayaquil, Ecuador. Recuperado de:
<http://feeds.univision.com/feeds/article/2011-07-01/economia-de-ecuador-crecio-86?refPath=/noticias/ultimas-noticias/>

Vida Slow (s.f) *Eutimia.com*. Recuperado de: <http://www.eutimia.com/slow/>

ANEXOS

ANEXO 1

Permisos para el funcionamiento del restaurante

Para poder llevar a cabo este proyecto, hay que contar con todos los reglamentos y estatutos que impone la Municipalidad de Guayaquil, S.R.I., Ministerio de Salud Pública, Cuerpo de Bomberos, Superintendencia de Compañía e Impuesto 2 por 1000; para que el proyecto se ejecute con total normalidad.

- Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil

Entidad Gubernamental que se encarga de planificar, coordinar y ejecutar la emisión de permisos e impuestos para el uso del espacio y vía pública, y así la habilitación de nuestra proyecto con todos los requisitos a cumplir. (Guayaquil.gob.ec, 2009)

- S.R.I.

El Servicio de Rentas Internas es la entidad encargada de recaudar los tributos internos que son establecidos por las leyes del Ecuador. Esta promueve y exige la ejercitación de las transacciones tributarias, para poder asegurar una eficaz actividad económica de acuerdo a los principios éticos y legales. (Sri.gob.ec, 2010)

- Registro de Patente Municipal

Este requisito es fundamental para toda persona natural o jurídica que tenga actividades comerciales dentro de la ciudad, la cual el propietario tendrá el

derecho único de su negocio, y está en su obligación obtener dicho registro. (Guayaquil.gob.ec, 2009)

- Ministerio de Salud Pública

Mediante el acuerdo ministerial los establecimientos que proporcionan alimentos, tienen que obtener el permiso sanitario de funcionamiento, para así evitar multas o la posible clausura del local; este trámite se lo realiza en la Dirección Provincial de Salud y se debe cumplir con los requisitos que demanda la ley. (Msp.gob.ec, 2010)

- Cuerpo de Bomberos

El Benemérito Cuerpo de Bomberos es la encargada de emitir los permisos de seguridad correspondientes a los locales, empresas u otros, para el respectivo funcionamiento del negocio. (Bomberosguayaquil.gob.ec, 2010)

- Superintendencia de Compañías

Entidad que controla el desarrollo empresarial de una forma transparente, promoviendo el desarrollo confiable de las actividades de las compañías; así con esto se tiene que constituir la empresa para tener los lineamientos que el estado nos impone. (Supercias.gov.ec, 2010)

- Impuesto 2 por 1000

Esta cláusula fue creada para financiar la construcción del Hospital Universitario de la Universidad de Guayaquil, para las personas jurídicas o naturales que lleven actividades comerciales, bancarias e industriales; corresponde al 2% del capital declarado. (Hospitaluniversitario.med.ec, 2010)

ANEXO 2

ENTRADAS

CREPE DE MERMELADAS DE FRUTAS

Ingredientes:

- ✓ 1 taza de harina de trigo para todo propósito.
- ✓ 2 huevos.
- ✓ 1/2 taza de leche entera.
- ✓ 1/2 taza de agua.
- ✓ 1/4 de taza de azúcar.
- ✓ 1/4 de cucharadita de sal.
- ✓ 7 cucharadas de aceite vegetal.
- ✓ 3/4 de taza de mermelada de tu gusto.

Preparación:

En un envase grande o en la licuadora mezcla la harina, leche, huevos, agua, sal y azúcar hasta que quede suave y homogénea. Si tiene grumos o está como separada, le falta batir más. Deja descansar a un lado. Mientas calienta un sartén y agrega una cucharada de aceite. Cuando esté caliente, pero no hirviendo añade 1/4 de taza de la mezcla. Esparce bien para que quede muy, muy delgada. Separa los bordes y haz que se cocine bien todo. Cocina de cada lado por un par de minutos, por lo delgada lleva poco tiempo. Deja que se enfríen un poco para manejarlas con las manos. Pon una en un plato, añade la mermelada de fruta en el medio y esparce por todos lados. Enrolla y sirve tibia.

CREPE DE POLLO AL CURRY

Ingredientes:

- ✓ 1 taza de Harina cernida.
- ✓ 1 taza de Leche.
- ✓ 1 Huevo.
- ✓ Mantequilla.
- ✓ Relleno

- ✓ 2 pechugas deshuesadas.
- ✓ 1 Cebolla picadita.
- ✓ 1 pimiento picadito.
- ✓ 1 diente de Ajo picadito.
- ✓ sal y Pimienta al gusto
- ✓ 1 lata de salsa de queso.

Preparación:

Mezclar harina con leche hasta que este liquida pero espesa agregar el huevo y una pizca de sal. Poner a calentar una sartén redonda de teflón con un poco de mantequilla y agregar un poco de la mezcla cubrir el fondo completo dejar dorar un poquito y voltear. Sacar y reservar relleno cocinar las pechugas y picar en tiritas finas agregar cebollas Pimientos ajo sal y pimienta sofreír todo hasta dorar. Diluir la crema de queso con un poquito de leche hasta suavizar agregar un poco, hasta que las pechugas queden con un poco de crema. Poner las crepes en platón rellenar envolver y servir con poco de crema de queso por encima y un poco de Perejil picadito.

CREPES DE CAMARONES

Ingredientes:

- ✓ 2 tazas de Harina para todos los usos
- ✓ 2 huevos
- ✓ 1/2 taza de aceite
- ✓ Ingredientes para el relleno:
- ✓ 500 gr. de Camarones pelados
- ✓ 2 Cebollas medianas finamente picadas
- ✓ 100 gr. de Mantequilla o Margarina
- ✓ Salsa bechamel
- ✓ Queso parmesano rallado
- ✓ Salvia
- ✓ Sal y Pimienta al gusto

Preparación:

Prepare las crepes mezclando con la harina, los huevos y 1/2 taza de aceite. Mezcle muy bien, hasta obtener una crema bastante líquida y uniforme. En una sartén antiadherente coloque porción de la mezcla para las crepes. Debe esparcir

la mezcla cubriendo la sartén para que queden bien delgaditas y de aproximadamente 15 centímetros de diámetro. De ser posible adquiera el conjunto de sartén y cucharón con la medida exacta para la preparación de las crepes. Reserve las crepes. Prepare la salsa bechamel y resérvela. Coloque un caldero en el fuego, agregue la mantequilla y la cebolla finamente picada. Cuando la cebolla esté dorada, agregue los camarones, la salvia, sal y pimienta, saltéelos unos 5 minutos. Retire del fuego y agregue un poco de salsa bechamel. Engrase un molde de vidrio que pueda ir al horno y cubra el fondo con una porción de la salsa bechamel. Con la mezcla de camarones, rellene las crepes, ciérrelas, enrollándolas sobre la mezcla, y colóquelas en el molde, agregando un poco de salsa, entre capa y capa de crepes. Finalice con una capa de salsa, queso parmesano rallado, copos de mantequilla y ponga a gratinar en el horno.

PULPO AL CARBÓN CON MANTEQUILLA

Ingredientes:

- ✓ 1 pulpo
- ✓ Sal y pimienta
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ mantequilla

Preparación:

Lave bien el pulpo. Retire la espina y la bolsa de tinta. Limpie la cabeza abriéndola y retirando todo el contenido. Ponga a hervir una olla amplia con agua y coloque el pulpo. Cuando rompa a hervir nuevamente reduzca ligeramente el fuego y cocine hirviendo suavemente hasta que se ablande. Retire y escurra bien. Sazone con sal y pimienta, y pinte con aceite de oliva. Coloque en la parrilla bien caliente hasta que se dore bien por ambos lados. Retire, corte a su gusto y sirva inmediatamente. Este pulpo se cocina utilizando carbón de leña en la parrilla.

CAMARONES ENVUELTOS EN TOMATE

Ingredientes:

- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ 1 puerro
- ✓ 4 cdas de aceite
- ✓ 300 gr. de tomates pisados

- ✓ 1 cdita de conserva de tomate
- ✓ 1/2 vaso de vino blanco
- ✓ Sal y pimienta negra recién molida
- ✓ Azúcar, una pizca
- ✓ 200 gr. de camarones limpios
- ✓ 3 cdas de jugo de limón

Preparación:

Picar los dientes de ajo y cortar el puerro en rodajitas, rehogarlos en el aceite. Añadir los tomates pisados, la conserva de tomates y el vino blanco, condimentar con sal y pimienta negra recién molida a gusto y una pizca de azúcar. Cocinar a fuego lento durante 10 minutos. Añadir los camarones limpios, mezclar bien y agregar el jugo de limón. Cocinar por 3 minutos más y retirar.

ENSALADAS

ENSALADA DE PAJARITAS CON POLLO

Ingredientes:

- ✓ 2 Lechuga.
- ✓ 1 tomate.
- ✓ 120 gr. de pajaritas con vegetales.
- ✓ 3 filetes de pechuga de pollo.
- ✓ Queso curado.
- ✓ 1 cebolla tierna.

Para macerar el pollo:

- ✓ 2 ajos cortados en daditos.
- ✓ 3 cucharadas de salsa de soja.

Para la vinagreta:

- ✓ 8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra.
- ✓ 2 cucharadas de vinagre de Jerez.
- ✓ 1 cucharadita y media de orégano.
- ✓ Pimienta.
- ✓ Sal

Preparación:

El primer paso es poner a macerar los filetes de pollo, cortados en daditos, con los 2 ajos troceados y la salsa de soja, por lo menos durante 1 hora. Seguidamente,

coceremos la pasta. Una vez cocida, la enfriaremos bajo el grifo y la reservaremos. Limpiaremos y cortaremos la lechuga y los colocaremos en la ensaladera. A continuación, cortaremos en tomate en gajos y la cebolleta en juliana y añadiremos a la ensalada. Cortaremos el queso curado en daditos y lo agregaremos a lo anterior. Ahora, pasaremos a saltear el pollo en una sartén, previamente escurrida. La pasta cocida que habíamos reservado, la añadiremos a la ensalada, y a continuación, agregaremos los taquitos de pollo. Para la preparación de la vinagreta, echaremos en un bol el vinagre y un poco de sal, removeremos hasta disolver la sal. Añadiremos la pimienta, el orégano y por último el aceite. Batiremos enérgicamente y aliñaremos la ensalada.

ENSALADA DE CAMARONES

Ingredientes

- ✓ 2 tazas de camarones pequeños hervidos y limpios
- ✓ 1/2 taza de mayonesa
- ✓ 2 tazas de cuadritos de papas hervidas
- ✓ 1 cucharada de jugo de limón fresco
- ✓ 2 cucharadas de aceite
- ✓ 1/2 cucharadita de sal
- ✓ 1/8 cucharadita de pimienta blanca en polvo
- ✓ hojas de lechuga

Preparación:

Lava los camarones y hiérvelos en 2 litros de agua con 2 cucharadas de sal a fuego moderado por 10 minutos. Retira del fuego y déjalos enfriar, en su agua. Qúitales la concha y retírales la vena negra que le corre a lo largo del cuerpo. Hierva las papas, déjalas enfriar, pélalas y corta en cuadritos. Mide 2 tazas. Mezcla en un tazón la mayonesa, jugo de limón, aceite, sal y pimienta. Añade los camarones hervidos a la mezcla y revuélvela bien. Agrega los cuadritos de papa y mezcla con cuidado. Sírvela bien fría sobre hojas de lechuga.

ENSALADA A LA VINAGRETA DE FRAMBUESA

Ingredientes:

- ✓ Lechugas variadas o una bolsa de ensalada Gourmet
- ✓ Queso

- ✓ nueces
- ✓ Tomates cherry
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Vinagre
- ✓ Mermelada de frambuesa

Elaboración:

Ponemos en una bandeja las lechugas, echamos por encima los piñones ó las nueces. Adornamos con los tomates cherry por alrededor cortados por la mitad. Se pone una sartén con aceite para freír el queso. Cortamos el queso en 8 porciones, según para las personas que sean, para 2 personas con 4 porciones es suficiente., pasamos por pan rallado, huevo y pan rallado, se fríe con mucho cuidado, se pone en la bandeja de la ensalada entre los tomates cherry. En un bol pequeño ó taza se echa un buen chorro de aceite, vinagre y 2 cucharadas de mermelada de frambuesa, se baten bien y se añade a la ensalada.

ENSALADA CÉSAR CON POLLO

Ingredientes:

- ✓ Dos filetes de pechuga de pollo, cocidos y deshilachados
- ✓ Una lechuga
- ✓ Media taza de cubitos menudos de pan tostado
- ✓ Un tercio de taza de aceite de oliva
- ✓ Tres dientes de ajos
- ✓ Tres cucharadas de vinagre
- ✓ Jugo de medio limón
- ✓ Un huevo
- ✓ Dos filetes de anchoas
- ✓ Dos cucharadas de queso parmesano
- ✓ Media cucharadita de pimienta
- ✓ Una cucharadita de sal

Preparación:

Desde la noche anterior cortar los ajos por la mitad y ponerlos a remojar en el aceite de oliva. Al día siguiente desechar el ajo y reservar el aceite. En el vaso de la licuadora colocar el huevo, las anchoas, el vinagre, jugo de limón, sal y pimienta. Licuar por unos minutos, añadir en forma de hilo el aceite de oliva y

seguir licuando hasta conseguir una salsa integrada. Separa las hojas de lechuga previamente limpiadas, y colocarla en una ensaladera. Mezclar con la salsa y agregar el pollo deshilachado. Servir con los cubitos de pan tostado y espolvorear con el queso rallado, también puede agregar a la ensalada tocino frito picado.

ENSALADA DE LA CASA

Ingredientes:

- ✓ 1 Lechuga Mediana 250 gr.
- ✓ Tocineta
- ✓ 2 cucharadas de Mayonesa
- ✓ Queso parmesano
- ✓ Sal

Preparación;

Se limpia la lechuga con Agua y Vinagre para desinfectarla y se coloca en trozos pequeños en un bol. Aparte se sofríe la tocineta hasta que quede bien tostadita, se le escurre la grasa y se le agrega en trozos pequeños a la lechuga. Se mezcla la mayonesa, la sal y el queso parmesano con la lechuga y la tocineta.

ESPECIALIDADES

CARNES

FILET MIGNON

Ingredientes:

- ✓ Medallones de res
- ✓ tocino
- ✓ 50 gr. de mantequilla.
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta.
- ✓ 2 tazas de caldo de res concentrado

Preparación:

Encender el horno a fuego medio, unos 10 m. antes de cocinar los medallones. Preparar el filete untándolo con mantequilla o margarina. No le pongas sal

y pimienta, porque la sal endurece la carne. En una bandeja de horno un poco untada de mantequilla, coloca el filete. Meterlo en el horno. El tiempo de cocción depende del punto en que te guste la carne, más o menos hecha. Lo normal es unos 20 m. Ahora prepara la salsa de oporto para el filete. En una sartén, poner dos cucharadas de mantequilla a derretir. Volver a ponerlo la sartén al fuego. Reducir la salsa unos diez m. a fuego lento. Añadir la cucharada de agua para que no quede demasiado seca. Con una aguja larga o cuchillo de punta fina pinchar el filete que tienes en el horno. Si sale un poco de líquido rosado está en su punto.

EL LOMO A LA PIMIENTA.

Ingredientes:

- ✓ 8 medallones de lomo.
- ✓ 1 taza de caldo de carne.
- ✓ 1 copa de vino blanco.
- ✓ 1 taza de crema.
- ✓ 1 cebolla picada en cuadritos.
- ✓ 50 gramos de mantequilla.
- ✓ Aceite, sal y pimienta.

Preparación:

Lo primero que debemos hacer es condimentar los medallones de lomo con sal y pimienta, para luego llevarlos a una sartén caliente, pero evitando que las piezas de carne terminen muy cocidas. Retirar la carne y colocarla aparte, para luego tomar la misma sartén y freír en ella la cebolla, a la que posteriormente se le añadirá el vino blanco, junto con la taza de caldo de carne y más pimienta. Dejar que la combinación disminuya tras una ligera cocción, para luego agregar la mantequilla y después la crema.

Esto producirá una salsa algo espesa que luego se agregará sobre los medallones de lomo antes de servirlos. Puede servir junto a una ensalada fresca de lechuga y verduras o con guarniciones.

ROASTBEEF CON MOSTAZA

Ingredientes:

- ✓ 1 kg y medio de lomo

- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta
- ✓ 1 bote de mostaza
- ✓ 1 vaso de coñac

Preparación:

Cogemos la pieza de carne, le echamos sal y pimienta, la atamos para que no se desmonte y la colocamos en una fuente. Por encima le echamos la mostaza y la dejamos 4 horas antes de prepararla. Transcurrido este tiempo, ponemos la carne en una fuente de horno, le echamos aceite, y la metemos al horno a máxima potencia durante 30 minutos, sacamos del horno, le echamos el coñac por encima, y la volvemos a meter durante otros 60 minutos (el tiempo depende de cómo te guste más la carne). Durante el tiempo que se está horneando, con ayuda una cuchara, vas echándole por encima a la carne la salsa de la fuente. Cuando la carne esté en su punto, los restos que queden de mostaza y jugos, y los pasamos por la batidora. Una vez esté fría la carne, la partimos en rodajas, calentamos la salsa de la batidora, se la echamos por encima.

COSTILLAS DE CERDO

Ingredientes:

- ✓ ½ costillas de cerdo en 4 trozos
- ✓ Aceite
- ✓ Salsa de soja
- ✓ Miel
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta.

Preparación:

En un vaso de los de agua, mezclamos a partes iguales miel, aceite y salsa de soja y mezclamos. Salpimentamos los trozos de costillar por ambos lados y los colocamos en una bandeja o fuente de horno. Echamos por encima de la carne la mitad de la mezcla de aceite, soja y miel. Encendemos el horno y el gratinador a 180 °C y metemos las costillas en la parte media del horno. Dejamos que se hornee durante 1 hora y media aproximadamente o hasta que veamos que este

bien cocido. De tanto en tanto le damos la vuelta a las costillas y vamos regando con un poco de la mezcla de aceite, soja y miel cada vez.

AVES

CORDON BLEU

Ingredientes:

- ✓ 1 pechuga fileteada
- ✓ 4 lonchas de jamón cocido
- ✓ 2 lonchas de queso
- ✓ Pan rallado
- ✓ 1 huevo

Preparación:

Escoger los filetes de pechuga más grandes, que sean finos. Colocar sobre los filetes 1/2 loncha de jamón, 1/2 de queso y otra 1/2 de queso. Colocar encima otro filete de pechuga como si fuese un bocadillo y cerrar con palillos intentando seguir el perímetro del filete para que no se escape el queso con la cocción. Batir el huevo y rebozar los filetes (primero pasar por el huevo los dos lados y luego por el pan rallado), Freír en aceite muy caliente a fuego medio por los dos lados, unos 5-8 minutos por cada lado.

POLLO AL JEREZ

Ingredientes:

- ✓ 3/4 kg Pechugas de Pollo
- ✓ 3 Cucharadas aceite oliva
- ✓ 1 Cucharada harina
- ✓ 1 Copa Jerez
- ✓ 1 Vaso de caldo de pollo

Preparación:

Cortar las pechugas de pollo en trocitos y salar, y en una cazuela saltearlos hasta que estén doraditos. A continuación añadir la cucharada de harina y remover para que no se pegue. Añadir el Jerez y el caldo y dejar cocer a fuego lento durante 15-20 minutos, hasta que le pollo esté tierno.

POLLO AL CURRY

Ingredientes:

- ✓ 2 Pechugas de pollo
- ✓ 1 Cebolla
- ✓ 1 cucharadita de curry en polvo
- ✓ 200 cc crema de leche
- ✓ 3 cucharadas de aceite

Preparación:

Cortar las pechugas en trozos medianos, sazonar y rehogar con el aceite en una cazuela (mejor antiadherente). Cuando esté dorado, retirar del fuego y reservar. Rallar la cebolla y freírla en la misma cazuela hasta que esté transparente. Añadir entonces la crema de leche y el curry en polvo. Remover bien. Echar el pollo y dejar cocer removiendo de vez en cuando, hasta que la salsa espese un poco. Servir caliente.

MILANESA DE POLLO NAPOLITANA

Ingredientes:

- ✓ 1 pechuga de pollo
- ✓ Pan rallado cantidad necesaria
- ✓ 1 huevo
- ✓ sal
- ✓ Pimienta
- ✓ Orégano
- ✓ aceite
- ✓ 2 tiras de jamón
- ✓ 2 tiras de queso mozzarella
- ✓ Salsa de tomate

Preparación:

Adobar la pechuga con la sal, la pimienta y el orégano. Pasarlos en Pan rallado. A parte batir los huevos y bañar las pechugas, luego volver a pasar los bifés por el pan rallado. Calentar el aceite y freírlos, dele unos instantes para dorarse en ambos lados. A parte preparar una salsa sencilla de tomate...colocar en una fuente

para el horno las milanesas mojarlas con la salsa de tomate y cubrirlas con una tira de jamón y otra de queso...gratinarlas a horno por aproximadamente 5 minutos.

MARISCOS

CAMARONES AL AJILLO

Ingredientes:

- ✓ 2 cdas. de mantequilla
- ✓ 1 libra de Camarones pelados y limpios
- ✓ 5 dientes de Ajo machacados
- ✓ 2 cdas. De jugo de limón
- ✓ 4 cdas. de vino blanco
- ✓ Sal y Pimienta
- ✓ Perejil

Preparación:

En un sartén derrite la mantequilla, sofría el ajo con los camarones a fuego mediano luego agregue el jugo de limón y el vino y deje que reduzca y que se marine en esos líquidos. Luego añade el perejil o cilantrillo y deja cocinar a fuego bajito por 5 o 10 minutos siempre chequeándolos y meneándolos.

SALTEADO DE CAMARONES Y PULPO

Ingredientes:

- ✓ 3 cucharadas de aceite de oliva
- ✓ ½ cebolla mediana, cortada
- ✓ 2 dientes de ajos
- ✓ 1 libra de camarón
- ✓ 1 libra de pulpo
- ✓ 2 cucharadas de harina
- ✓ 1 taza de tomate
- ✓ ½ taza de leche evaporada
- ✓ ½ albahaca
- ✓ ½ taza de aceitunas

Preparación:

En una sartén grande a fuego mediano-alto, calentar el aceite de oliva, añadir el camarón y el pulpo, cocinar ligeramente entre 2-3 minutos. Rociar la mezcla de camarón con harina, cocinar 2 minutos adicionales, revolver frecuentemente. Añadir la leche evaporada, cocinar 2-3 minutos más hasta que espese. Bajar el fuego a bajo, añadir las aceitunas y la albahaca, cocinar por 5 minutos. Servir inmediatamente.

CORVINA AL AJILLO**Ingredientes:**

- ✓ 1 filetes de corvina de corte grueso
- ✓ 50gr de manteca sin sal
- ✓ 2 dientes de ajo picados
- ✓ sal y pimienta al gusto
- ✓ 1 cucharada de perejil picado
- ✓ jugo de limón

Preparación:

Salpimentar los filetes de corvina por ambos lados. Caliente una sartén de teflón y añada una cucharada de manteca sin sal, calentar hasta que la misma se derrita y produzca espuma. Colocar los filetes de corvina en la sartén y cocinar unos 3 a 4 minutos de cada lado a fuego medio. Retire de la sartén y ponga a un lado. A la misma sartén añada el resto de la manteca y a fuego bajo rehogar el ajo picado hasta que esté suave pero que no se dore. Agregar el perejil y el jugo de limón y calentar un minuto más. Agregar esta salsa a la corvina.

PULPO A LA VINAGRETA**Ingredientes:**

- ✓ 200 gr de pulpo cocido
- ✓ 50 gr de cebolla
- ✓ 50 gr de pepinillos en vinagre
- ✓ 50 gr de pimienta verde
- ✓ 50 gr de pimienta roja.
- ✓ 300 ml de aceite de oliva virgen extra
- ✓ 70 ml de vinagre de jerez

- ✓ Sal

Preparación:

Como el pulpo que he utilizado lo tenía reservado en el congelador, solo he tenido que descongelarlo durante 24 horas en la nevera, luego lo partimos en trozos. Además hay que preparar los demás ingredientes, cortamos: la cebolla finamente, el pimiento verde y rojo en trocitos pequeños, los pepinillos bien picados. Al margen mezclamos el vinagre y el aceite de oliva al punto de sal. Lo batimos hasta conseguir una mezcla homogénea. Lo echamos encima del resto de ingredientes, mezclamos y reservamos unas 6 horas para que todos los ingredientes de mezclen bien. Si se desea se puede consumir inmediatamente.

TAPAS

PATATAS CON ALI-OLI

Ingredientes:

Para 4 personas

- ✓ 4 patatas grandes
- ✓ 6 dientes de ajo
- ✓ ¼ l de aceite de oliva
- ✓ Sal

Preparación:

Lavar bien las patatas y cocerlas en agua hirviendo con sal. Cuando estén cocidos, sin que se deshagan, sacarlas del agua, dejarlas enfriar y pelarlas. Sazonarlas con sal, añadiendo poco a poco el aceite y removiendo constantemente hasta ligar la salsa. Distribuir las patatas, cortadas en trozos, en una fuente y verter sobre ellas la salsa.

ALBÓNDIGAS DE ARROZ

Ingredientes:

- ✓ 4 tocinetas de arroz
- ✓ 50 g de queso rallado
- ✓ 3 huevos
- ✓ 150g de carne de cerdo picada

- ✓ ½ cebolla
- ✓ 2 cucharadas de tomate frito
- ✓ Pan rallado
- ✓ Aceite de oliva y sal

Preparación:

Cocer el arroz en agua hirviendo con sal durante 15 minutos y escurrido. Mezclar el arroz con el queso rallado y dos huevos batidos. Freír la cebolla, rehogar la carne, sazonar con sal y añadir el tomate frito. Formar láminas de la masa del arroz y colocar en el centro una cucharada de carne picada, formando una albóndiga con todo ello. Pasarlas por huevo batido y pan rallado, freírlas en abundante aceite caliente hasta que doren.

PULPO A GALLEGA

Ingredientes:

- ✓ 1 kg de pulpo
- ✓ 4 patatas medianas
- ✓ Pimentón picante
- ✓ Laurel
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ sal

Preparación:

Cocer el pulpo en una olla apropiado con abundante agua hirviendo y laurel. Cuando esté cocido, se escurre y se corta en rebajas. Estando aún tibio, se coloca en unos paltos llanos, juntos a las patatas cortadas a trozos y previamente hervidas. Cubrirlo todo con pimentón y aceite. Salar y servir templado

CALAMARES A LA ROMANA CON SALSA ROMESCO

Ingredientes:

- ✓ 4 calamares medianos
- ✓ 2 huevos
- ✓ ½ taza de leche
- ✓ 100g de harina
- ✓ 1 limón
- ✓ 1 pimiento seco

- ✓ 2 tomates
- ✓ 1 rebanada de pan frito
- ✓ Vinagre
- ✓ 1 cebolla
- ✓ 2 dientes de ajo
- ✓ ½ guindilla
- ✓ Laurel, perejil, pimienta, aceite y sal

Preparación:

Lavar y limpiar los calamares, separando las cabezas de los tentáculos. Cortarlos en anillos de 1 cm de ancho. Colocarlos en un recipiente con laurel, zumo de limón y una tacita de aceite. Dejarlos macerar durante media hora, dándoles la vuelta varias veces. Para el rebozado, mezclar la harina y las yemas de huevo, la leche, dos cucharadas de aceite y un poco de sal. Añadir las claras batidas a punto de nieve, removiendo hasta formar una masa homogénea. Sazonar con sal los calamares, rebozarlos en la pasta y freír en abundante aceite. Para la salsa, poner el pimiento seco, los ajos y el perejil, todo muy picado, en un mortero y machacar bien. Dorar cebolla y añadir el preparador del mortero, junto una hoja de laurel y un chorro de vinagre. Cocer durante uno minutos. Incorporar los tomates pelados, el pan frito y la guindilla, y poner a fuego lentor durante 20 minutos. Retirar la hoja de laurel, pasar por la batidora y dejar enfriar. Acompañar los calamares con la salsa.

JAMÓN - JAMÓN

Ingredientes:

- ✓ 4 panecillos medianos
- ✓ 8 lonchas finas de jamón serrano
- ✓ Tomate natural triturado
- ✓ 3 dientes de ajo
- ✓ Perejil
- ✓ Aceite de ajo

Preparación:

Abrir los bollos de pan por el medio y empaparlos con el preparado de ajo, perejil y aceite, y a continuación con el tomate. Sobre cada mitad del pan se coloca una

loncha de jamón y se pone al horno bien caliente, hasta que el pan se dore. Servir muy calientes.

PINCHOS

PINCHO DE CARNE VERDURA Y QUESO

Ingredientes:

- ✓ 400g de cerdo
- ✓ 1 pimiento rojo
- ✓ 1 puerro
- ✓ 200g de queso semi-curado
- ✓ 1 calabacín
- ✓ 1 limón
- ✓ Tomillo, perejil y romero
- ✓ Tabasco y aceite de oliva

Preparación:

Triturar las hierbas muy finas y ponerlas en un motero. Diluir la mostaza con el zumo de limón, batiéndolo con 3 cucharaditas de aceite. Añadirlo a las hierbas trituradas y mezclar bien. Cortar el magro en cubitos gruesos y ensartarlos en varillas de madera, alternándolos con el queso en trozo y las verduras cortadas en rodajas. Meter los pinchos en el grill caliente. Servir con ensalada y rociarlos con la salsa.

PINCHO DE LOMO, TOCINO Y PIÑA

Ingredientes:

- ✓ 400g de lomo de cerdo fresco
- ✓ 200g de bacon
- ✓ 4 rodajas de piña
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Sal

Preparación:

Mezclar el aceite con la salsa de tabasco. Cortar el lomo, la piña y el bacon en cuadrados gruesos. Rociar la salsa anterior sobre los ingredientes e impregnarlos

bien de ella. Colocar los ingredientes alternados en la varillas y ponerlas a la planchas hasta que la carne hecha al gusto.

PINCHO MEDITERRÁNEOS

Ingredientes:

- ✓ 250g de champiñones pequeños
- ✓ 3 pimientos verdes
- ✓ 250g de mozzarella
- ✓ ¼ kg de aceitunas rellanas de anchoa
- ✓ 250g de salchichón

Preparación:

Quitar las semillas a los pimientos y córtalos en tiras anchas. Limpiar y lavar los champiñones. Cortar la mozzarella en tacos. Envolver el queso en las tiras de pimiento y ensartar todos los ingredientes en los pinchos, procurando combinar los colores. Doblar el salchichón en forma de abanico.

PINCHO DE PESCADO

Ingredientes:

- ✓ ½ kg de filetes de pescado
- ✓ 2 huevos y harina
- ✓ 12 mejillones
- ✓ 1 yogur
- ✓ 250 ml de crema de leche
- ✓ 1 limón, cebollino y 2 pepinillos
- ✓ Pimienta, perejil y sal

Preparación:

Limpiar el pescado y quitarle las espinas. Abrir los mejillones al vapor. Formar una masa con los huevos batidos y la harina y dejarla reposar durante un cuarto de hora. Empapar los mejillones y el pescado en trozos y freírlos todo en abundante aceite caliente, alternando los ingredientes según vamos ensartándolos a las varillas. Dejar escurrir el aceite sobrante sobre papel absorbente. Mezclar aparte el yogur con la crema de leche, el perejil, el cebollino y los pepinillos, todo muy

triturado, añadiendo unas gotas de limón. Mezclar bien y servir en recipiente aparte.

PINCHITOS MAR Y TIERRA

Ingredientes:

- ✓ 2 filete de pescado
- ✓ 16 mejillones
- ✓ 16 salchichas
- ✓ 100g de tocino ahumado
- ✓ 16 ciruelas pasas
- ✓ 1 limón
- ✓ Pimienta
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ sal

Preparación:

Cortar las salchichas en trozos. Remojar las ciruelas, deshuesadas y envolverlas en una rodaja de tocino. Cortar el espada en trozos regulares y abrir los mejillones al vapor. Rociar todos los ingredientes con aceite y zumo de limón, salpimentarlos y ensartarlos, alternándolos en los pinchos. Asarlos a la barbacoa o a la parrilla y servir

CANAPÉS

MONTADOS TÁRTAROS

Ingredientes:

- ✓ 8 rebanadas de pan tostado
- ✓ 50g de mantequilla
- ✓ 200g de carne picada
- ✓ 2 yemas de huevo
- ✓ 1 cucharada de mostaza
- ✓ 1 pellizco de pimienta de cayena
- ✓ ½ cucharadita de sal
- ✓ 1 copita de brandy

Preparación:

Untar la mantequilla en las rebanadas de pan y cortarlas en cuartos. Mezclar la carne, la yema de huevo batida, la mostaza, las especias y el brandy, batiéndolo bien para formar una pasta homogénea. Extender la mezcla sobre las rebanadas de pan, formando un pequeño montículo en el centro.

CROQUETAS DE ESPAGUETIS**Ingredientes:**

- ✓ 200g de espaguetis cocidos
- ✓ 1 taza de salsa bechamel
- ✓ 2 cucharadas de queso rallado
- ✓ 1 cucharada de perejil picado
- ✓ 1 huevo
- ✓ Harina y pan rallado
- ✓ Pimienta y nuez moscada
- ✓ Aceite de oliva y sal

Preparación:

Picar los espaguetis cocidos y bien escurridos. Mezclarlos con la salsa bechamel y condimentar con la sal, la pimienta, la nuez moscada, el queso y el perejil. Formar las croquetas, pasarlas por harina, luego por el huevo batido y finalmente por el pan rallado. Freírlas en aceite caliente. Servir en una bandeja con un fondo de hojas de lechuga o escarola.

MONTADOS DE QUESO AL VINO**Ingredientes:**

- ✓ 8 bollitos de pan
- ✓ 8 lonchas de tocino
- ✓ 8 lonchas de queso maduro
- ✓ Vino blanco
- ✓ Pimentón picante

Preparación:

Abrir los bollitos de pan, que deben ser muy pequeños, por la mitad. Pasarlos ligeramente por vino blanco. Cortar las lonchas de tocino y las de queso por la

mitad, y cubrir cada mitad del pan con un trozo de cada uno. Espolvorear el pimentón picante y poner en el horno lo justo para que funda el queso.

BOCADITOS DE HOJALDRE

Ingredientes:

- ✓ Láminas de masa de hojaldre congelada
- ✓ Volovanes: a) 100g de champiñones salteados, 2 cucharadas de nata líquida, perejil, sal y pimienta, 1 huevo duro, orégano y sal
- ✓ Pastelitos: a) 200g de espinacas cocidas, 1 diente de ajo picado, aceite de oliva y sal.) 100g de jamón cocido, bechamel espesa y pimienta.

Preparación:

Volovanes: cortar pequeños discos de masa de hojaldre. A la mitad de ellos se les hace un agujero central y se colocan sobre la otra mitad, previamente humedecidos con agua. Pinchar el fondo con un tenedor y pintar el borde con el huevo batido. Cocerlos al horno fuerte hasta que hayan subido. Rellenar con los ingredientes.

Pastelitos: cortar el hojaldre en rectángulos, colocar el relleno en el centro, humedecer los bordes de la masa con agua y cerrarlos. Pintarlos con huevo batido y ponerlos a cocer en el horno durante 15 minutos.

BARQUITAS DE APIO CON NUECES Y QUESO

Ingredientes:

- ✓ 8 ramitas de apio
- ✓ 100g de queso crema
- ✓ 50g de nueces peladas
- ✓ ½ manzana verde
- ✓ 25g de uvas pasas
- ✓ Pimienta negra

Preparación:

Separar los tallos del apio, cortar la base y quitar las hebras exteriores. Cortarlos en trozos de unos 8 cm. En un cuenco poner el queso, batirlo ligeramente y añadir la mitad de las nueces molidas, la manzana pelada y cortada en trozos muy pequeños y las uvas pasas. Sazonar con pimienta negra molida y rellenar las barquitas con esta crema. Servir en una fuente.

POSTRES

CHEESECAKE DE FRUTILLA

Ingredientes:

- ✓ 120 g de galletitas molidas
- ✓ 20 g de azúcar
- ✓ 80 g de manteca
- ✓ 450 g de queso crema
- ✓ 400 g de crema de leche
- ✓ 10 cucharadas de azúcar impalpable
- ✓ 3 cucharadas de gelatina sin sabor
- ✓ ½ limón de Jugo
- ✓ 1 taza de frutillas licuadas
- ✓ 300 g de frutillas cortadas a la mitad
- ✓ Crema batida a punto Chantilly

Preparación:

Base:

1. Moler las galletitas, colocar la manteca derretida y el azúcar, mezclar bien. Colocar en una tortera desmontable y presionar con ayuda de una cuchara.

Crema:

1. Batir el queso, agregar la crema doble y la frutilla licuada mezclando con el azúcar impalpable sin llegar a punto chantilly. Agregar el jugo de medio limón y la gelatina disuelta en ½ taza de agua hirviendo
2. Mezclar bien la preparación y colocar encima de la base, emparejar y llevar a heladera durante 1 hora.

CHEESECAKE DE CHOCOLATE MARMOLEADO

Ingredientes:

- ✓ 2 tazas de galletitas de chocolate trituradas
- ✓ 50gramos de mantequilla
- ✓ 1kg de queso crema
- ✓ 1 natural, cremoso
- ✓ 1 taza de azúcar (200gramos)
- ✓ 1 cucharada de vainilla

- ✓ 1 taza de crema de leche (nata) (250cc.)
- ✓ 4 huevos
- ✓ 6 barras de chocolate semidulce

Preparación:

Forrar una placa de horno de 33x23 aproximadamente, con papel aluminio. Forrar el fondo y los costados. Derretir la mantequilla pero no a fuego directo. Derretirla a baño María o en un microondas. Mezclar las galletitas de chocolate trituradas con la mantequilla derretida. Esparcir las migas de galletitas sobre el fondo de la placa, presionando con firmeza con el revés de una cuchara. Llevar a la heladera. Mientras tanto, colocar el queso, el azúcar y la vainilla, en un tazón. Batir con batidor eléctrico a velocidad media hasta que estén todos los ingredientes mezclados y se forme una crema homogénea. Incorporar de a uno los huevos, batiendo a velocidad baja solo hasta que esté integrado. Repetir lo mismo con el resto de los huevos. Batir la crema de leche a medio punto e incorporársela en forma envolvente. Aparte, derretir el chocolate. Poner el chocolate picado en una taza grande. Cubrirla con agua bien caliente y dejarlo sin mover hasta que el chocolate esté blando. Retirar el agua caliente dejando solo el chocolate ya ablandado. De la preparación anterior, retirar 1 taza y volcarla en una taza. Al resto de la preparación incorporarle el chocolate derretido, mezclándolo bien para que tome un tono parejo. Verter la preparación de chocolate sobre la base de galletitas. Luego ir agregando la preparación de vainilla de a cucharadas hasta cubrir el chocolate. Con la punta de un cuchillo ir mezclando suavemente las dos mezclas para formar como un remolino. Poner el molde a baño María con el agua caliente. Llevar a un horno moderado de 180° durante 40 minutos aproximadamente. O hasta que el centro esté casi firme. Apagar el fuego y dejar enfriar bastante el cheesecake dentro del horno. Luego retirarlo y terminar de enfriar a temperatura ambiente. Colocar la cheesecake solo sin el baño María en la heladera hasta el día siguiente. Recién desmoldar tomando los extremos del papel aluminio como si fuesen manijas o asas. Otra forma de desmoldarlo es darlo vuelta sobre una fuente bien plana y luego rápidamente invertirlo nuevamente. Mantener en la heladera ya que es un postre que se come frío (no congelado)

TARTAS DE FRUTAS

Ingredientes:

- ✓ 150 gr. de manteca
- ✓ 2 huevos
- ✓ 400 gr. de harina leudante
- ✓ 100 gr. de azúcar
- ✓ ralladura de 1 limón
- ✓ 200 cc. de crema de leche
- ✓ 2 cdas de azúcar impalpable
- ✓ 400 gr. de la fruta elegida (duraznos, kiwis, frutillas, etc.)

Preparación:

Para la masa, colocamos en un recipiente hondo la harina y luego en el centro la manteca blanda, los huevos, el azúcar y la ralladura de limón. Mezclamos bien hasta obtener una masa blanda y llevamos a heladera 1 hora más o menos. Estiramos sobre una superficie enharinada y forramos la tartera a utilizar. Si sobra masa corten unas masitas, coloquen en otra tartera enharinada y al horno. Pinchamos bien la superficie de la masa y llevamos al horno 10 min. aprox. hasta que se empiece a dorar. Retiramos y dejamos enfriar mientras cortamos la fruta en rodajas finas. Con la crema de leche y el azúcar impalpable formamos la crema chantilly y reservamos. Cuando la tarta se enfrió, rellenamos con la crema y acomodamos la fruta por encima. Decoramos el borde con crema chantilly con la ayuda de una manga de repostería. Ya están listas para servir y escuchar los elogios.

PANACOTA DE CANAELA Y FRUTAS ROJAS

Ingredientes:

- ✓ 500 ml leche entera
- ✓ 1 rama canela
- ✓ 150 g azúcar
- ✓ 6 hojas gelatina de cola de pescado
- ✓ 100 g frutas rojas variadas
- ✓ 2 cucharadas azúcar
- ✓ 50 ml vino tinto

Preparación:

Calentar la leche con el azúcar y la rama de canela. Cuando la mezcla hierva retirar del fuego y dejar inficionar unos minutos. Retirar el palo de canela. Ablandar las hojas de gelatina en agua fría durante unos minutos, incorporar a la leche y mezclar bien hasta que se disuelva completamente. Si es necesario volver a poner al fuego. Volcar la gelatina sobre un molde y reservar en el frigorífico hasta que solidifique completamente. Disponer en un cazo las frutas rojas con el cava y el azúcar, tapar con papel plástico y dejar cocer al baño maría durante 15 minutos o hasta que se forme un ligero puré. Desmoldar las gelatinas, y cortar con corta pastas navideñas. Servir la gelatina con la salsa de frutos rojos

BEBIDAS ORGÁNICAS

Clásico: Banana, Leche Y Sábila

Rojo: Fresas, Zumo De Naranja Y Sábila

Fresco: Mango, Zumo De Naranja Y Sábila

Suave: Durazno, Zumo De Naranja Y Sábila

Pura Vida: Fresas, Bananas, Zumo De Naranja Y Sábila

Liviano: Sandía, Zumo De Naranja Y Sábila

BEBIDAS FRÍAS

Té Helado

Cola

Agua Natural

BEBIDAS CALIENTES

Té

Café

JUGOS/FROZEN

Coco

Naranja

Naranjilla

Mora

Limón

Vinos Tintos

- Frontera (Cabernet Sauvignon)
- La Finca (Malbet)
- Trivento (Malbec)
- Trapiche Roble (Malbec)
- Casillero del Diablo (Merlot)

Vinos Blancos

- Frontera (Chardonnay)
- Reservado (Sauvignon Blanc)
- Santa Elena (Chardonnay)
- Santa Rita (Sauvignon Blanc)
- Casillero del Diablo (Sauvignon Blanc)

CÓCTELES

PIÑA COLADA

Ingredientes:

- ✓ 200 ml de ron
- ✓ 400 ml de zumo de piña (si puede ser mejor natural)
- ✓ 100 ml de crema de coco
- ✓ 50 ml de crema de leche
- ✓ Trozos de piña y una cereza

Preparación:

Se prepara en batidora eléctrica con una cucharada de hielo triturado. Se sirve en vaso largo de combinado, decorado con trocitos de piña, una guinda y cubitos de hielo a voluntad.

ALEXANDER

Ingredientes:

- ✓ 3/4 de onza de brandy
- ✓ 1/2 onza de crema de cacao

- ✓ 2 cucharadas de crema de leche o helado de vainilla
- ✓ 1 cereza

Preparación:

Se mezclan los ingredientes en la coctelera. La textura debe ser cremosa. Si se ha empleado la crema de leche, se le agrega azúcar al gusto para endulzarlo, y hielo para enfriarlo, pero éste se le quita antes de servir. Seguidamente, se sirve en una copa de forma triangular y se espolvorea canela encima. Utilizar una cereza para adornarlo y darle el toque final.

FROZEN DAIQUIRI MANGO

Ingredientes:

- ✓ Hielo picado
- ✓ 45ml de ron claro
- ✓ 30ml de triple sec
- ✓ 15ml de licor de mango
- ✓ 30ml de zumo de limón
- ✓ la pulpa de 1 mango

Preparación:

Coloque el hielo, el ron, el triple sec, el licor, el zumo de limón y a la pulpa de mango en el robot y triture hasta que los ingredientes estén mezclados. Sirva en copa globo grande.

CAIPIRIÑA

Ingredientes:

- ✓ 1 limón en rejilla (cortado en rodajitas finos).
- ✓ 1 1/2 cucharadita de azúcar.
- ✓ 1 1/2 onza de caña
- ✓ Hielo.

Preparación:

El limón se corta en rodajitas sin quitarle la cáscara, y luego se deja reposar con el azúcar en un vaso. Posteriormente, se macera y se machaca para que el azúcar y el limón se incorporen. Se agrega el hielo, se vuelve a machacar bien y se agrega la cachaza o cualquier licor de caña. Se revuelve y se sirve en un vaso *old*

fashion (de 5 a 8 onzas). El grado de alcohol de esta bebida es medio, y se prepara directamente en un vaso.

MOJITO

Ingredientes:

- ✓ Jugo de lima de media lima
- ✓ 8-10 hojas de hierbabuena
- ✓ 2 cucharadas de azúcar
- ✓ 40ml de ron blanco
- ✓ Agua con gas

Preparación:

Mezclamos en un vaso el jugo de lima con el ron, las hojas de hierbabuena, el azúcar, añadimos agua con gas y removemos bien para que se disuelva el azúcar. Podemos añadir una rama de hierbabuena para decorar los vasos.

CHOCOTINI

Ingredientes:

- ✓ 60 ml de vodka
- ✓ 30 gr. de chocolate negro
- ✓ 30 ml. de crema de leche
- ✓ 2 rodajas de naranja
- ✓ Media cucharada de chocolate negro rallado
- ✓ Media cucharada de azúcar glas
- ✓ 4 cubitos de hielo

Preparación:

En primer lugar frotaremos el borde de la copa con una fina rodaja de naranja. A continuación mojaremos el borde de la copa en el chocolate rallado y el azúcar glas que habremos mezclado previamente. Seguidamente elaboraremos la crema de chocolate mezclando los 30 gramos de chocolate negro con la crema de leche y los pondremos en un horno microondas hasta que se derritan y tengamos una consistencia lo suficientemente cremosa. Removeremos hasta que el resultado sea una crema bastante fina. A continuación pondremos en la coctelera el vodka junto a la mezcla derretida y los cubitos de hielo agitando bien por diez segundos. Una vez transcurridos filtraremos el contenido en la copa de Martini que previamente

habremos enfriado y con el borde cubierto por el chocolate rallado. Para decorar utilizaremos la segunda rodaja de naranja.

COSMOPOLITAN

Ingredientes:

- ✓ 4 cl de vodka
- ✓ 1,5 cl de Triple seco
- ✓ 1,5 cl de zumo de arándano
- ✓ 1 chorro de zumo limón

Preparación:

Enfriar todos los ingredientes en la coctelera.

TEQUILA SUNRISE

Ingredientes:

- ✓ Zumo de naranja natural 100 ml
- ✓ Granadina
- ✓ Tequila 25 ml
- ✓ Cubitos de hielo 5-6
- ✓ 1 rodaja de naranja (para decorar)

Preparación:

En una coctelera introducir la mitad de los cubitos de hielo, el zumo de naranja, el tequila y agitar muy bien. En una copa alta poner el resto de hielos, verter el contenido de la coctelera y echar despacio la granadina para que vaya al fondo. Remover otra vez, servir y decorar.

STRAWBERRY MARGARITA

Ingredientes:

- ✓ 1 ½ onza de Tequila Blanco
- ✓ ½ onza de Triple Sec
- ✓ ½ onza de Licor de Fresas
- ✓ ½ onza de Zumo de limón
- ✓ 4 Fresas

Preparación:

Colocar en una licuadora todos los ingredientes, luego agregar una pala de hielo y licuar hasta lograr la textura frozen, por último servir en una copa Margarita y decorar.

MARGARITA CLÁSICO**Ingredientes:**

- ✓ 1 1/4 oz tequila
- ✓ 1/2 oz Triple Sec
- ✓ Zumo de 1 lima fresca

Preparación:

Enfriar la copa con hielos mientras se prepara el cóctel. Agitar los ingredientes con hielo en la coctelera. Vaciar el hielo de la copa. Impregnar todo el borde de la copa con sal. Colar la mezcla fría en la copa. Decorar con una rodaja de lima en el borde de la copa.

ANEXO 3

6. La comida y la bebida que no esté cubierta y que está a la vista del consumidor debe ser protegida de los estornudos y la tos mediante dispositivos instalados correctamente.
7. Todas las comidas deben mantenerse cubiertas, excepto durante su preparación y exhibición.
8. Todos los huevos y toda la carne no cocinada debe guardarse debajo de las comidas cocinadas y las verduras.
9. La comida no debe almacenarse sobre el piso en los almacenes o los refrigeradores. Toda la comida debe estar 12 pulgadas (31 cm) o más sobre el nivel del piso.
10. Todas las frutas y las verduras deben ser lavadas antes de su preparación para evitar su posible contaminación química o bacteriológica.

11. Todos los empleados deben mantener una buena higiene personal, como por ejemplo usar ropa limpia, usar algo para restringir el pelo y mantener las manos y la uñas limpias.
12. Los empleados deben lavarse las manos minuciosamente y tantas veces como sea necesario, especialmente luego de usar el baño.
13. Para prevenir la transmisión de enfermedades, cualquier empleado que tenga una enfermedad contagiosa capaz de ser transmitida a través de la comida, o una lastimadura o furúnculo en las manos o brazos, no debe trabajar con la comida sin que el Departamento de Servicios Ambientales lo apruebe. Nunca debe trabajar con la comida si tiene diarrea, vómitos o fiebre.
14. Los empleados que preparen la comida deben primero lavarse las manos con un jabón Anti bacterial o lavarse las manos con jabón común y luego ponerse guantes desechables de plástico.
15. Todos los utensilios y los aparatos deben estar en buen estado (sin grietas ni rajaduras) y ser fáciles de limpiar.
16. Las superficies que entren en contacto con la comida deben ser construidas de un material liso, no corrosivo y no tóxico, como por ejemplo de acero inoxidable.
17. Las estanterías, las mesas, y los mostradores deben tener una superficie lisa, no absorbente y lavable.
18. Todo equipamiento para el manejo de comida debe ser aprobado por la NSF (Fundación Nacional de Sanidad) o su equivalente.
19. Todos los aparatos y las herramientas deben mantenerse limpias.
20. Los utensilios de multiuso deben ser lavados, enjuagados y desinfectados luego de cada uso.
21. Las superficies donde se prepare la comida también deben ser lavadas y desinfectadas frecuentemente. El desinfectante que se utilice para desinfectar

debe ser preparado a una concentración adecuada y estar disponible durante todo el día:

Cloro 50 ppm (partes por millón)

Amonia 200 ppm

Iodo 12.5 ppm

Tiempo de contacto 2 minutos

22. El método correcto de tratamiento anti bacterial de los utensilios multiuso para comer, beber y cocinar, en un fregadero de tres compartimientos, es lavar en el primer compartimiento, enjuagar en el segundo, y desinfectar en el tercero. La desinfección puede realizarse con productos químicos o con el uso de una estufa que mantenga el agua en el compartimiento a 170° F o más caliente.

23. Las tiras de papel de prueba deben estar disponibles durante todo el día para verificar la concentración de la solución desinfectante. Recomendamos verificar el desinfectante diariamente. 26. La desinfección puede realizarse en una lavadora automática aprobada por la NSF. Los operadores de la máquina de lavar deben ser entrenados en la operación de las lavadoras, en su limpieza y en la verificación de la desinfección.

24. El agua caliente de grifo debe tener una temperatura de 140° F o más cuando la desinfección se realice con agua caliente en una lavadora automática. De lo contrario el agua caliente debe tener una temperatura mínima de 130° F.

25. La temperatura del enjuague final de la lavadora automática debe ser de por lo menos 180° F.

26. Todos los utensilios deben secarse al aire libre y guardarse en estantes por encima del piso. No se permite secar con toallas.

27. Todos los utensilios, contenedores, platos, etc. deben ser invertidos o en lo posible cubiertos, o guardados en gabinetes limpios.

28. Los empleados deben tener cuidado de no tocar las superficies limpias de los utensilios que entrarán en contacto con la boca del cliente.
29. Las cucharas y las espátulas en las líneas de servicio, etc., deben estar puestas en la comida, con el mango extendiéndose hacia afuera.
30. Los utensilios de uso único (papel y plástico) deben ser adquiridos en recipientes sanitarios y deben guardarse en áreas limpias hasta su uso. Se deben utilizar de manera correcta, prestando atención a la higiene.
31. Las fuentes de agua deben mantenerse limpias.
32. El hielo usado en bebidas, agua, té, y café o utilizado para refrigerar o servir las ensaladas y las verduras debe ser guardado y usado prestando atención a su higiene.
33. Las cajas para guardar el hielo deben estar cubiertas y protegidas para evitar la contaminación. No almacene comida en estas cajas.
34. El hielo debe manejarse con un cucharón grande o con un distribuidor automático. Para llenar la taza no la arrastre por el hielo.
35. Las máquinas de hielo deben mantenerse limpias.
36. Deben haber fregaderos de manos para que los empleados se laven las manos. Un fregadero de manos debe utilizarse solamente para lavarse las manos. No se debe utilizar para preparar comida ni para almacenar comida, y no debe ser bloqueada.
37. En todos los fregaderos de manos debe haber jabón y toallas desechables.
38. Los fregaderos para preparar comidas no deben utilizarse para lavar las manos.
39. Los tachos de basura deben mantenerse cerrados, así como también deben mantenerse cerrados las cubiertas y las puertas de los contenedores de basura. Sin embargo, durante la preparación de la comida, puede mantenerse abiertos los tachos de basura en la cocina.

40. Los tachos y contenedores de basura no deben estar dañados y deben estar relativamente limpios.
41. Los contenedores de basura con desagüe deben tener un tapón de desagüe.
42. La limpieza de los tachos de basura, escobas, etc. debe realizarse de forma adecuada, y no se debe desechar el agua sucia directamente en el suelo.
43. Las paredes, los techos, y los pisos deben mantenerse limpios.
44. Los pisos, las paredes, y los techos deben tener superficies lisas, lavables y no absorbentes. Las paredes y los techos deben ser de colores claros.
45. Las puertas externas y las de los baños deben poder cerrarse automáticamente.
46. En la puerta externa de servicio debe haber un ventilador de moscas para cuando se ingrese mercadería.
47. Todas las salas necesitan luz adecuada.
48. En las áreas de preparación y exhibición de comida las lámparas de luz deben estar protegidas o ser inastillables.
49. Todo equipo de ventilación debe mantenerse limpio y en buen estado.
50. Las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias.
51. Los estantes que se utilicen para guardar platos, utensilios de cocina, comida, artículos de limpieza, etc. deben estar a una distancia del piso de por lo menos 12 pulgadas.
52. Para el almacenamiento de porotos, azúcar, harina, etc. solo se deben usar recipientes limpios y cubiertos ajustadamente. Estos deben ser aprobados para su uso como recipientes de almacenamiento de comida. No se deben usar bolsas de basura porque están hechos de un plástico que no sirve para guardar comida.
53. Los productos de limpieza, pesticidas, y otros químicos de riesgo deben ser almacenados lejos de la comida. Esta área debe designarse con un cartel que

indique “Solamente para el Almacenamiento de Químicos”. Esta puede ser sobre el estante de abajo del almacén, etc. para prevenir la posible contaminación de la comida.